



HENNY PENNY®

Engineered to Last

Henny Penny

**Cubeta Doble y Cubeta Simple
Freidoras Abiertas – Gas**

Modelo LVG-202

Modelo LVG-203

Modelo LVG-204

FM08-195-B - Spanish

08-30-12

Traducción de las Instrucciones Originales

MANUAL DEL USUARIO

REGISTRE LA GARANTÍA EN LA PÁGINA WEB WWW.HENNYPENNY.COM

AVISO

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

Hay un esquema con las conexiones eléctricas de este aparato en la cara interna del panel lateral derecho.

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

No obstruya el flujo de combustión y del aire de ventilación. Debe dejar una distancia adecuada alrededor del aparato para permitir una cantidad suficiente de aire en la cámara de combustión.

El modelo LVG-20X de freidora abierta está equipado con un piloto permanente. Sin embargo, la freidora abierta no puede utilizarse sin suministro eléctrico y no debe intentar utilizar la freidora durante un corte del suministro eléctrico. Cuando se produzca el reinicio del suministro eléctrico, la unidad volverá a funcionar con normalidad automáticamente.

CAUTION

Para evitar incendios, mantenga la unidad en una zona alejada de combustibles.



La instalación, ajustes, modificaciones, tareas de mantenimiento o reparaciones técnicas realizados de forma inadecuada pueden causar daños a la propiedad, lesiones e incluso la muerte. Lea atentamente las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento antes de instalar o llevar a cabo reparaciones o tareas de mantenimiento en esta unidad.



NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN ZONAS PRÓXIMAS A ESTE U OTRO APARATO. PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN.

Datos Técnicos para Productos con el Mercado CE

Consumo Calorífico Nominal: (Neto)	Gas Natural (I2H) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas Natural (I2E) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas Natural (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas Natural (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Gas Natural (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Propano Líquido (I3P) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Propano/Butano Líquidos (I3B/P) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Consumo Calorífico Nominal: (Bruto)	Gas Natural (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Gas Natural (I2E) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas Natural (I2E+) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas Natural (I2L) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Gas Natural (I2HS) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Propano Líquido (I3P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Propano/Butano Líquidos (I3B/P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Presión de Entrada:	Gas Natural (I2H) = 20 mb (2,0 kPa) Gas Natural (I2E) = 20 mb Gas Natural (I2E+) = 20/25 mb Gas Natural (I2L) = 25 mb Gas Natural (I2HS) = 25 mb Propano Líquido (I3P) = 30/37/50 mb (3,0/3,7/5,0 kPa) Propano/Butano Líquidos (I3B/P) = 30/50 mb
Presión del Punto de Prueba:	Gas Natural (I2H) = 8,7 mb (0,87 kPa) Gas Natural (I2E) = 8,7 mb Gas Natural (I2E+) = No Disponible Gas Natural (I2L) = 8,7 mb Gas Natural (I2HS) = 8,7 mb Propano Líquido (I3P) = 25 mb (2,5 kPa) Propano/Butano Líquidos (I3B/P) = 30/50 mb (3,0/5,0 kPa)
Tamaño del Inyector:	Gas Natural (I2H) = 2,08 mm Gas Natural (I2E) = 2,08 mm Gas Natural (I2E+) = 1,70 mm Gas Natural (I2L) = 2,30 mm Gas Natural (I2HS) = 2,30 mm Propano/Butano Líquidos (I3B/P) = 1,30 mm Propano Líquido (I3P) *30 mb = 1,18 mm Propano Líquido (I3P) *50 mb = 1,04 mm

Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y la normativa vigente y sólo puede ser utilizado en una ubicación apropiada y adecuadamente ventilada. Lea todas las instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.

CONTENIDO

Sección		Página
Sección 1.	INTRODUCCIÓN	1-1
	1-1 Introducción.....	1-1
	1-2 Características.....	1-1
	1-3 Mantenimiento adecuado.....	1-1
	1-4 Características.....	1-2
	1-5 Seguridad.....	1-2
Sección 2.	INSTALACIÓN	2-1
	2-1 Introducción.....	2-1
	2-2 Desembalaje.....	2-1
	2-3 Seleccionar la ubicación de la freidora.....	2-2
	2-4 Nivelar la freidora.....	2-2
	2-5 Ventilación de la freidora.....	2-3
	2-6 Suministro de gas.....	2-3
	2-7 Ensayo de detección de fugas de gas.....	2-6
	2-8 Configuración del regulador de presión del gas	2-6
	2-9 Requisitos eléctricos	2-6
	2-10 Rodamientos del motor.....	2-7
	2-11 Encendido y apagado de los quemadores.....	2-7
	2-12 Dimensiones	2-8
Sección 3.	FUNCIONAMIENTO.....	3-1
	3-1 Elementos de funcionamiento	3-1
	3-2 Modo de configuración.....	3-5
	3-3 Llenar o añadir aceite	3-6
	3-4 Procedimientos de puesta en marcha por la mañana	3-7
	3-5 Cocinar con pantalla especializada.....	3-8
	3-6 Cocinar con pantalla multiproducto	3-9
	3-7 Pasar de desayuno a almuerzo o de almuerzo a desayuno	3-9
	3-8 Cambiar de pantalla multiproducto a pantalla especializada.....	3-10
	3-9 Cambiar de pantalla especializada a pantalla multiproducto.....	3-10
	3-10 Cambiar de pantalla multiproducto a pantalla multiproducto con temperaturas de referencia distintas.....	3-10
	3-11 Llenado automático	3-11
	3-12 Filtrado automático intermitente (AIF)	3-12
	3-13 Filtrado de mantenimiento.....	3-14
	3-14 Desechar aceite de la cubeta empleando el sistema RTI	3-16
	3-15 Desechar aceite de la cubeta empleando el carrito para descarte de aceite.....	3-17
	3-16 Cambiar la almohadilla de filtro	3-18
	3-17 Soltar y limpiar el soporte para cestas.....	3-20
	3-18 Estadísticas del botón de información.....	3-21
	3-19 Estadísticas del botón de filtro.....	3-21
	3-20 Estadísticas del botón de temperatura	3-21
	3-21 Modo de información	3-22
	3-22 Procedimiento en caso de obstrucción en el conducto de drenaje.....	3-22

CONTENIDO (continuación)

Sección		Página
Sección 4.	NIVEL 1 DE PROGRAMACIÓN	4-1
	4-1 Modificar la configuración de producto.....	4-1
	4-2 Reloj del filtrado AIF	4-3
	4-3 Modo de limpieza profunda.....	4-4
	4-4 Configuración de la freidora	4-8
Sección 5.	NIVEL 2 DE PROGRAMACIÓN	5-1
	5-1 Configuración avanzada de producto	5-1
	5-2 Registro de errores (registro de códigos de error).....	5-2
	5-3 Contraseña	5-3
	5-4 Tono de alerta	5-3
	5-5 Ciclos entre procedimientos de filtrado.....	5-4
	6-5 Tiempo entre procedimientos de filtrado.....	5-4
Sección 6.	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	6-1
	6-1 Guía para la solución de problemas.....	6-1
	6-2 Códigos de error	6-3

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN

La freidora abierta de Henny Penny es una unidad básica de maquinaria para el procesamiento de alimentos diseñada para mejorar y facilitar la elaboración de los mismos. Esto es posible gracias a su diseño basado en un microordenador. Esta unidad está diseñada para un uso exclusivo en el ámbito comercial e institucional y sólo puede ser utilizada por personal competente.



AVISO

- La Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) entró en vigor el día 16 de agosto de 2005 en la Unión Europea. Nuestros productos han sido evaluados de acuerdo con la directiva RAEE. Asimismo hemos evaluado nuestros productos para determinar si cumplían con la Directiva sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS, por sus siglas en inglés) y hemos llevado a cabo las modificaciones oportunas en el diseño de nuestros productos para cumplir con dicha Directiva. Para garantizar la continuidad en el cumplimiento de estas directivas, esta unidad no debe ser eliminada como parte de residuos municipales no seleccionados. Para una correcta eliminación de esta unidad, póngase en contacto con su distribuidor Henny Penny más cercano.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimientos a menos que hayan recibido supervisión o formación acerca del funcionamiento del aparato por parte de personas encargadas de su seguridad.

1-2. CARACTERÍSTICAS

- Fácil de limpiar
- Utiliza un 40% menos de aceite
- Cubeta simple o cubeta doble
- Control por ordenador
- Construcción en acero inoxidable
- Sistema de llenado de aceite automático
- Sistema de autodiagnóstico incorporado en los mandos
- Filtro incorporado con filtrado automático
- Propano o gas natural; 75.000 BTU/cubeta (21,97 kw)

1-3. MANTENIMIENTO ADECUADO

Al igual que sucede con cualquier equipo de la industria alimentaria, la freidora abierta de Henny Penny requiere un cuidado y un mantenimiento adecuados. Los requisitos sobre mantenimiento y limpieza de la unidad están detallados en este manual y deben llevarse a cabo en la unidad con regularidad.

AVISO

Póngase en contacto con un técnico de mantenimiento cualificado si necesita un servicio de mantenimiento profesional o una reparación en la unidad.

1-4. ASISTENCIA TÉCNICA

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

1-5. SEGURIDAD

La freidora abierta de Henny Penny incorpora muchas características de seguridad. Sin embargo, la única forma de garantizar un funcionamiento seguro es conocer detalladamente los procedimientos de instalación, funcionamiento y mantenimiento. Las instrucciones de este manual se han preparado con el objetivo de servirle de apoyo en el aprendizaje de los procedimientos adecuados. En aquellos casos en que la información es especialmente importante o está relacionada con la seguridad, se emplean los términos PELIGRO, ADVERTENCIA, CUIDADO y AVISO. Su uso se describe a continuación.



El SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD se emplea con PELIGRO, ADVERTENCIA o CUIDADO e indica un riesgo que implica lesiones corporales.



AVISO se emplea para destacar información especialmente importante.



CUIDADO cuando no va acompañado del símbolo de alerta de seguridad indica una situación potencialmente peligrosa que si no se evita puede provocar daños a la propiedad.



CUIDADO acompañado del símbolo de alerta de seguridad indica una situación potencialmente peligrosa que si no se evita puede lesiones corporales leves o moderadas.



ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que si no se evita puede provocar la muerte o lesiones corporales graves.



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

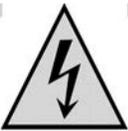
1-5. SEGURIDAD
(continuación)



Símbolo de conexión a tierra equipotencial



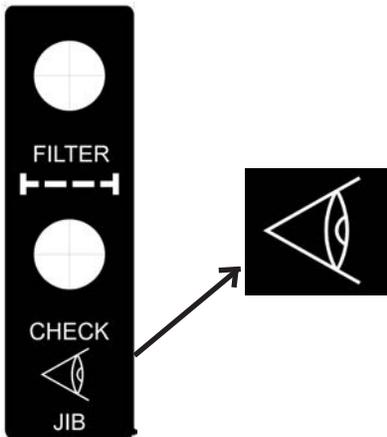
Símbolo de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)



Símbolos de riesgo de descarga eléctrica



Símbolos de superficie caliente



Comprobar o confirmar

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

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección contiene instrucciones sobre la instalación y el desembalaje de la freidora LVG de Henny Penny.

AVISO

La instalación de esta unidad debe ser realizada únicamente por técnicos de servicio cualificados.



No perfore la freidora con objetos como brocas o tornillos ya que podrían provocar daños en sus componentes o descargas eléctricas.

AVISO

Cualquier daño producido durante el transporte debe ser manifestado en presencia del repartidor y debe quedar constancia mediante firma en presencia del repartidor.

2-2. DESEMBALAJE

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

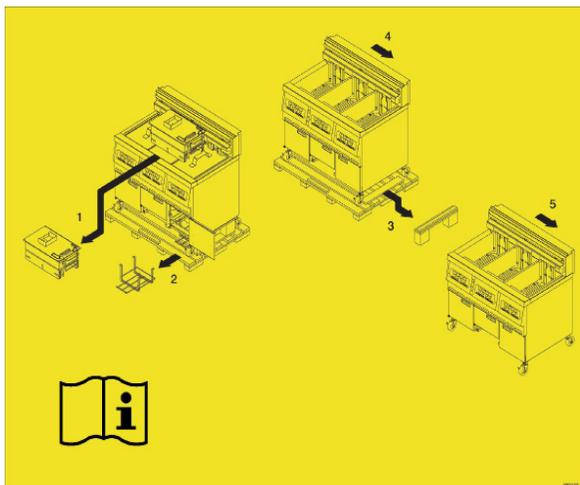


Figura 1

CUIDADO

- No retire la abrazadera de transporte del lateral derecho de la freidora hasta que la unidad esté colocada en su ubicación definitiva con el fin de evitar daños a la freidora.
- Saque el depósito de drenaje del sistema de filtrado y el soporte de la garrafa JIB de la freidora antes de separar la freidora del palet con el fin de evitar daños a la freidora. Figura 1.



Tenga cuidado al mover la freidora para evitar lesiones. La freidora pesa aproximadamente entre 600 libras (272 kg) y 800 libras (363 kg).

2-3. SELECCIONAR LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA

La ubicación de la freidora abierta debe contar con unas distancias de seguridad que permitan un funcionamiento y un uso de la unidad adecuados. La ubicación debe permitir la entrada y salida de los alimentos de forma que estas actividades no interfieran en la preparación de los pedidos. La freidora cocina los alimentos desde que están crudos hasta que están completamente preparados y los mantiene calientes, lo que proporciona un servicio rápido y continuo. El mayor nivel de eficiencia se obtiene con un funcionamiento en línea recta, es decir en un lado los alimentos crudos y en el otro lado el producto cocinado. Se puede cambiar la posición de la preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.



Para prevenir incendios, instale la freidora abierta con una distancia mínima de seguridad con respecto a cualquier tipo de material combustible de 2 pulgadas (5,08 cm) en los laterales y 4 pulgadas (10,16 cm) en la parte trasera. La distancia mínima de seguridad con respecto a los materiales no combustibles es de 0 pulgadas (0,00 cm) en los laterales y de 0 pulgadas (0,00 cm) en la parte trasera. Si se instala la unidad correctamente, la freidora abierta está diseñada para un uso en suelos no combustibles únicamente.

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



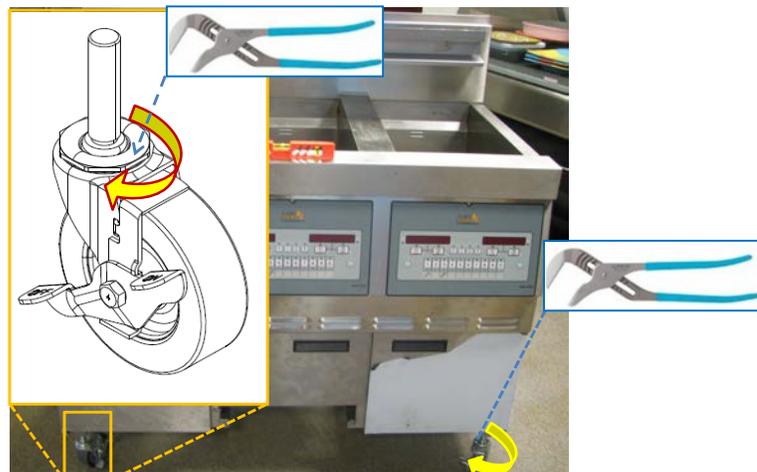
Con el fin de evitar quemaduras graves producidas por salpicaduras de aceite caliente, coloque e instale la freidora de tal manera que se evite la inclinación o el movimiento de la unidad. Puede utilizar abrazaderas de sujeción para estabilizar la unidad.

2-4. NIVELAR LA FREIDORA



Para un funcionamiento adecuado, la freidora abierta debe estar nivelada de lado a lado y de atrás a delante. Coloque un nivel de burbuja en las superficies planas alrededor de la cubeta, en la cavidad central, y a continuación regule las ruedas giratorias hasta que la unidad quede nivelada.

Las ruedas giratorias pueden regularse hasta un máximo de 1,562 pulgadas (40 mm)...consultar ilustración inferior.



2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

La ubicación de la freidora debe permitir la ventilación de la unidad a través de una campana de extracción o de un sistema de ventilación adecuado. Esto es esencial para permitir la correcta eliminación de los vapores y de los olores producidos durante la fritura. Hay que prestar especial atención al diseño de la campana de extracción para evitar alterar el funcionamiento de la freidora. Le recomendamos que consulte con una empresa de sistemas de ventilación o de calefacción en su zona para obtener ayuda a la hora de diseñar un sistema adecuado para su unidad.

AVISO

El sistema de ventilación debe ajustarse a los reglamentos locales, estatales y nacionales aplicables.

Consulte con la oficina del cuerpo de bomberos o con las autoridades competentes en materia de edificación de su zona.

2-6. SUMINISTRO DE GAS



Cuando instale una freidora abierta de gas, no acople una extensión a la chimenea para gases de escape. Esto podría perjudicar el correcto funcionamiento del quemador, provocando un mal funcionamiento de la unidad y un efecto backdraft negativo.

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



No intente utilizar un tipo gas distinto al especificado en la placa de datos. Un suministro incorrecto de gas podría causar un incendio o una explosión provocando lesiones graves y/o daños a la propiedad.

Más adelante encontrará recomendaciones sobre el enganche de la freidora al conducto principal de suministro de gas:

- El conducto o manguera de suministro de gas debe ajustarse a los requisitos locales o nacionales vigentes y debe ser examinado de forma periódica y sustituido cuando sea necesario.



Para evitar posibles lesiones graves:

- La instalación debe ajustarse a los reglamentos locales, estatales y nacionales, a la Norma Nacional Americana (American National Standard) Z223.1/NFPA 54 (última edición), al Código Nacional sobre Gases Combustibles (National Fuel Gas Code) y a la normativa local en materia de edificación. En Canadá deberá ajustarse al Código de Instalación de Gas Natural y Propano (Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1 y al Código de Instalación de Aparatos de Gas Combustible, así como a la normativa local. En Australia debe ajustarse a las normas AS5601.1/2-2010 sobre gas establecidas por las autoridades australianas.

2-6. SUMINISTRO DE GAS
(continuación)

- La freidora y su válvula de cierre manual deben estar desconectadas del sistema de conducción de suministro de gas durante la realización de cualquier ensayo de presión en dicho sistema cuando la presión de ensayo supere los 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- La freidora debe quedar aislada del sistema de conducción de suministro de gas cerrando su válvula manual individual durante cualquier ensayo de presión del sistema de conducción del suministro de gas con presiones de ensayo iguales o inferiores a 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Debe emplearse una tubería de acero negro estándar de una pulgada (2,54 cm) y accesorios maleables en las conexiones del suministro de gas para las freidoras abiertas de 3 y 4 cubetas, y de 3/4 pulgadas (1,91 cm) para las freidoras de 2 cubetas.
- No utilice accesorios de hierro fundido.
- Aunque una tubería de una pulgada (2,54 cm) es lo recomendado para freidoras de 3 y 4 cubetas y de 3/4 pulgadas (1,91 cm) para freidoras de 2 cubetas, el tamaño y la instalación de las tuberías deben ser los adecuados para proporcionar un suministro de gas suficiente para satisfacer las necesidades máximas sin sufrir una disminución de la presión entre el contador y la freidora abierta. La pérdida de presión en el sistema de tuberías no debe ser superior a 0,3 pulgadas columna de agua (0,747 mbar).

Deben adoptarse las medidas necesarias para permitir el desplazamiento de la freidora durante las tareas de limpieza y de servicio técnico. Esto se puede conseguir:

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

AVISO

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

2-6. SUMINISTRO DE GAS

(continuación)

CONDUCCIÓN DEL GAS

CORRECTO

TRACCIÓN MÍNIMA del equipo en relación a la distancia permisible con respecto a la pared para permitir la accesibilidad al Dispositivo de Desconexión Rápida.



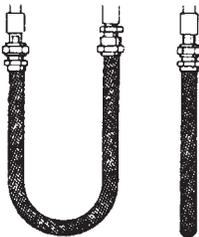
INCORRECTO

EVITAR ÁNGULOS AGUDOS Y PLIEGUES al tirar del equipo para alejarlo de la pared. (El límite máximo de tracción retorcerá los extremos, incluso si se ha instalado correctamente, y reducirá la vida útil del Conector.)



CORRECTO

Los racores y la manguera deben estar instalados en el mismo plano, tal y como se muestra en la ilustración izquierda. MANTENGA LOS RACORES EN EL MISMO PLANO; de lo contrario, provocará una fuerza de torsión y una deformación indebida causando el fallo prematuro.



CABLE DE CONTENCIÓN

Asegure el perno de anilla al edificio empleando prácticas de construcción aceptables.

CUIDADO

CONSTRUCCIONES CON PAREDES DE CARTÓN YESO

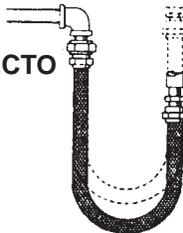
Asegure el perno de anilla al entramado del edificio. No lo inserte sólo en una pared de cartón yeso. Asimismo, debe situar el perno de anilla a la misma altura que el suministro de gas. Para una instalación óptima, situar aproximadamente a seis pulgadas a izquierda o derecha. El cable de contención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

CUIDADO

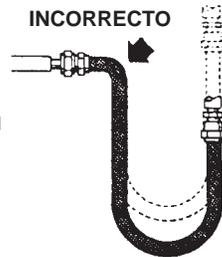
Utilice empalmes acodados cuando sea necesario para evitar ángulos agudos o una curvatura excesiva. Para facilitar el movimiento, instale con una curvatura holgada. Debe desconectar el aparato de gas antes del movimiento máximo. (Se permite el movimiento mínimo para la desconexión de la manguera).

CORRECTO

Esta es la forma correcta de instalar la manguera metálica para un recorrido vertical. Observe que forma un bucle único y natural.



INCORRECTO



CORRECTO

Permitiendo los ángulos agudos, tal y como se muestra a la derecha, la manguera se deforma y se retuerce provocando el fallo prematuro del racor.



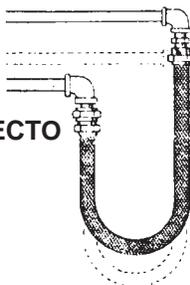
Mantenga el diámetro de curvatura mínimo o superior entre los racores para alargar su vida útil.

Disminuir el diámetro a la altura de los racores, tal y como se muestra a la derecha, crea codos dobles provocando la rotura por fatiga de los terminales.

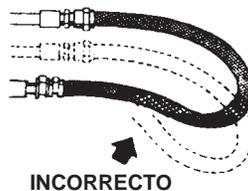


CORRECTO

En todas las instalaciones en las que el "autodrenaje" no es necesario, conecte la manguera metálica con un bucle vertical.



NO CONECTE LA MANGUERA METÁLICA HORIZONTALMENTE ... a menos que sea necesario el "autodrenaje", en tal caso utilice apoyo en el plano inferior tal y como se muestra a la izquierda.



2-7. ENSAYO DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

AVISO

Antes de encender el suministro de gas, asegúrese de que el mando de la válvula del gas en la válvula de control del gas está en la posición de apagado.

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



Para evitar un incendio o una explosión, nunca utilice una cerilla encendida o una llama abierta para verificar la existencia de fugas de gas. El gas inflamado puede provocar lesiones corporales graves y/o daños a la propiedad.

2-8. CONFIGURACIÓN DEL REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

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

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

AVISO

El regulador de presión del gas ha sido configurado por Henny Penny y no debe ser regulado por el usuario.

2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS

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

La freidora de gas de 120 voltios está equipada con un cable y un enchufe macho con toma a tierra para proteger contra descargas eléctricas y deben ser conectados a un receptáculo para tres clavijas con toma a tierra. No corte ni retire la clavija con toma a tierra. Cualquier enchufe de 230 voltios empleado en la unidad de 230 voltios debe ajustarse a la normativa local, estatal y nacional.



Para evitar descargas eléctricas, este aparato debe estar equipado con un interruptor automático externo que incorpore una desconexión de 3 mm en todos los conductores sin conexión a tierra. El interruptor principal de alimentación de este aparato no desconecta todos los conductores de línea.

2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS (continuación)



Para evitar descargas eléctricas, no desconecte la clavija con conexión a tierra. La freidora debe contar con una conexión a tierra adecuada y segura. Consulte la normativa local sobre conexiones eléctricas para obtener información sobre los procedimientos adecuados para la puesta a tierra. En caso de no existir una normativa local, consulte el Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code), ANSI/NFPA no. 70-(edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deben ajustarse a lo dispuesto en CSA C22.2, el Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electrical Code) Parte 1, y/o a la normativa local.

AVISO

Desconecte el suministro eléctrico a la unidad antes de realizar una limpieza completa o realizar reparaciones o tareas de mantenimiento en la freidora.

2-10. RODAMIENTOS DEL MOTOR

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

2-11. ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

1. Coloque el interruptor de alimentación en la posición de APAGADO (OFF).
2. Espere al menos 5 minutos y vuelva a colocar el interruptor de alimentación en la posición de ENCENDIDO (ON).
3. Pulse el botón  situado en los mandos (izquierda o derecha).
4. El quemador se enciende y funciona en el modo Ciclo de Fundido hasta que la manteca alcanza la temperatura de referencia.
5. Cuando la pantalla muestre una selección de producto o una raya doble, pulse el botón correspondiente al producto deseado.

AVISO

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

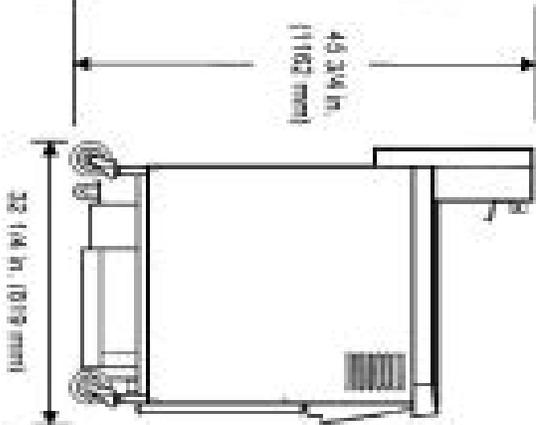
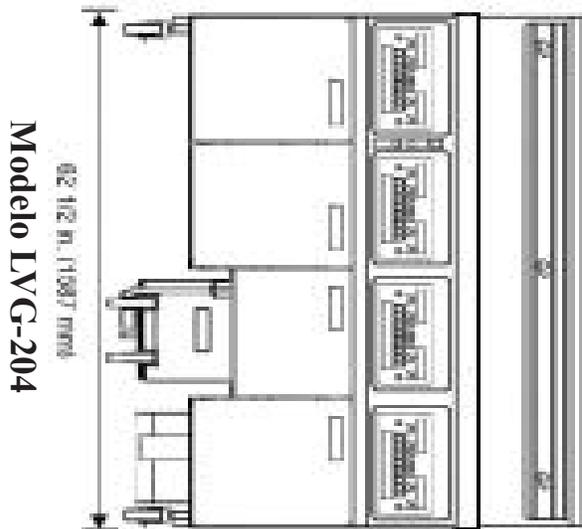
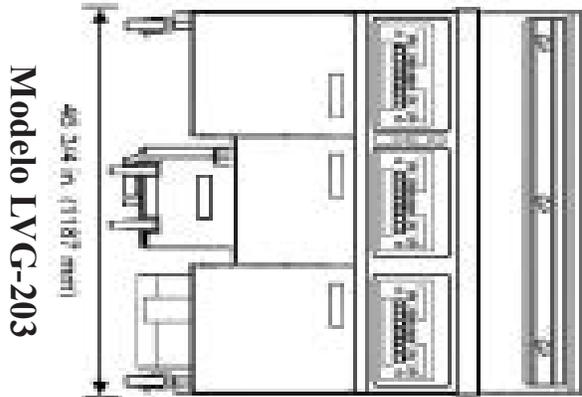
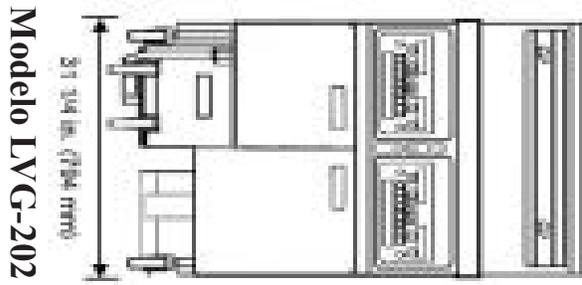
Para apagar el quemador:

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

2-12. COMPROBAR LA FREIDORA

Todas las freidoras a presión de Henny Penny han sido completamente inspeccionadas y comprobadas antes de proceder a su envío. Sin embargo, se recomienda comprobar la unidad para verificar su correcto funcionamiento.

2-12. DIMENSIONES



AVISO

Las ruedas giratorias pueden regularse hasta un máximo de 1,562 pulgadas (40 mm)

SECCIÓN 3. FUNCIONAMIENTO

3-1. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

Consulte las descripciones proporcionadas en las siguientes páginas.

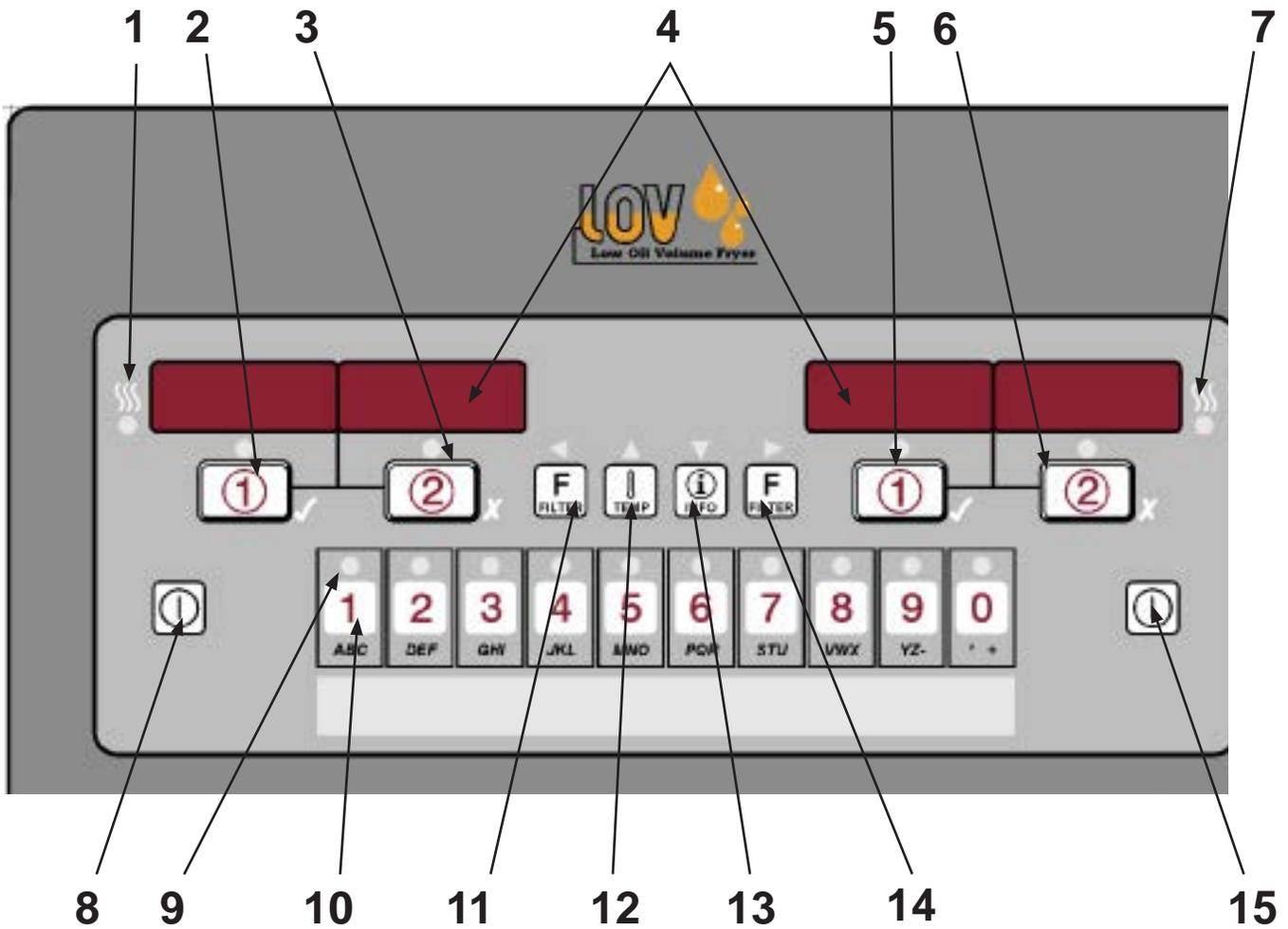


Figura 3-1

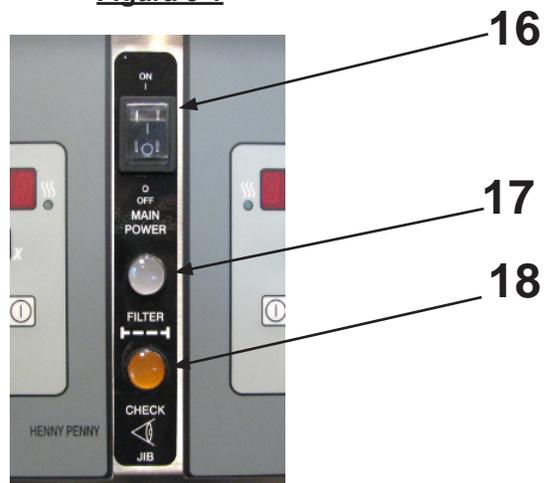


Figura 3-2

3-1. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

(continuación)

Consulte las Figuras 3-1 y 3-2 junto con la descripción de las funciones que se detallan a continuación.

Fig. No.	Elemento No.	Descripción	Función
3-1	1		Esta luz LED se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la(s) cubeta(s) izquierda(s) y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	2		Durante el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda; pulse para cambiar el producto mostrado; también se utiliza para ✓ para indicar que SÍ o para confirmar.
3-1	3		Durante el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda; pulse para cambiar el producto mostrado; también se utiliza para X para indicar que NO o para cancelar.
3-1	4	Pantalla digital	Muestra los códigos de producto; muestra la cuenta atrás del temporizador durante los ciclos de cocción; muestra las instrucciones durante los modos de filtrado; muestra las selecciones en el Modo de Programación; muestra la temperatura del aceite al pulsar  muestra los códigos de error (mensajes disponibles en varios idiomas)
3-1	5		Durante el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta derecha; pulse para cambiar el producto mostrado; pulse para confirmar las instrucciones en los modos de filtrado; también se utiliza para ✓ para indicar que SÍ o para confirmar.
3-1	6		Durante el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta derecha; pulse para cambiar el producto mostrado; pulse para rechazar las instrucciones en los modos de filtrado; también se utiliza para X para indicar que NO o para cancelar.
3-1	7		Esta luz LED se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la(s) cubeta(s) derecha(s) y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	8		Pulse para encender y apagar el sistema calefactor de la(s) cubeta(s) izquierda(s)
3-1	9		La luz LED de cada botón de producto se ilumina cuando ese producto concreto ha sido seleccionado.
3-1	10		Pulse para seleccionar el producto deseado; pulse, al nombrar un producto, para introducir en el nombre las letras que aparecen bajo el botón.

3-1. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

(continuación)

Fig. No.	Elemento No.	Descripción	Función
3-1	11 y 14		Usados en los Modos de Programación y de Filtrado; también se emplean para ◀ o para los botones ▶ ; pulse para visualizar las siguientes estadísticas sobre filtrado: a. el número de ciclos de cocción antes del siguiente filtrado b. hora y fecha del último filtrado c. el número de horas que el filtro actual ha sido utilizado
3-1	12		Utilizado en los Modos de Programación; utilizado en los Modos de Filtrado; empleado para llenar y vaciar las cubetas; también se emplea para el botón ▲ ; pulse para visualizar las siguientes estadísticas sobre temperatura: a. temperatura actual del aceite en cada cubeta b. temperatura de referencia para cada cubeta
3-1	13		Usado en los Modos de Programación; también usado para el botón ▼ ; pulse para mostrar la siguiente información sobre la freidora y el estado: a. información sobre recuperación de temperatura en cada cubeta b. idiomas primarios y secundarios seleccionados para la información que se muestra en la pantalla
3-1	15		Pulse para encender y apagar el sistema calefactor de la(s) cubeta(s) derecha(s)
3-2	16		Cuando está en la posición de ENCENDIDO (ON), los mandos y las bombas de filtrado reciben alimentación.
3-2	17		Cuando el piloto está encendido y de color azul  , indica que es necesario realizar un Filtrado Automático Intermitente en este momento
3-2	18		Cuando el piloto está encendido y de color ámbar, indica que es necesario rellenar o cambiar la garrafa JIB

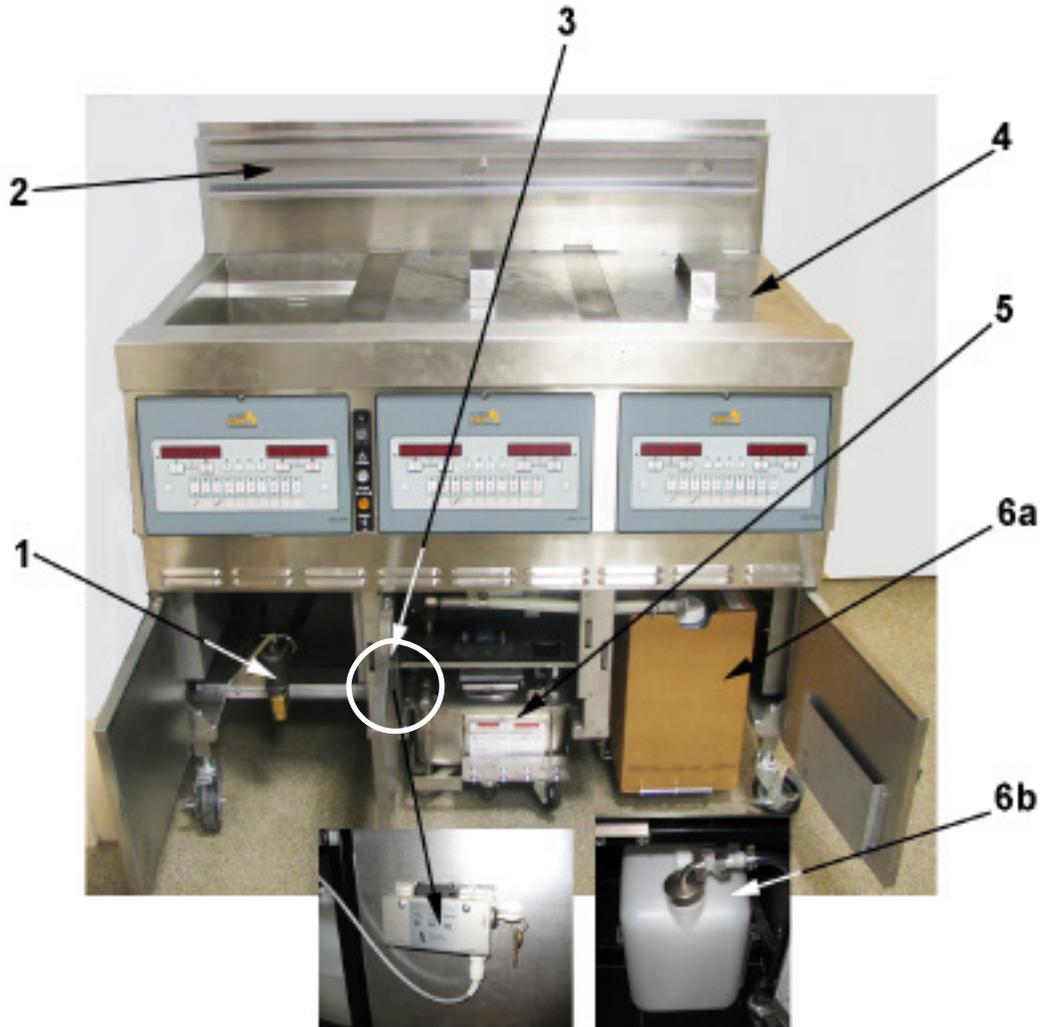


Figura 3-3

Fig. No.	Elemento No.	Descripción	Función
3-3	1	Conexión al conducto de gas	Conexión al conducto de suministro de gas situado en la pared
3-3	2	Soporte para cesta	Las cestas cuelgan de este soporte cuando no están siendo utilizadas o cuando se escurre el producto después de un ciclo de cocción
3-3	3	Interruptor RTI	Sólo en freidoras que tienen el Sistema RTI en su ubicación
3-3	4	Tapas de cubeta	Tapa la cubeta cuando no está siendo utilizada
3-3	5	Conjunto filtro y depósito de drenaje.	El aceite drenado va a parar a este depósito y a continuación se bombea a través de filtros para contribuir a prolongar la vida del aceite
3-3	6a	Garrafa JIB	Garrafa dentro de una caja para freidoras que no tienen un sistema RTI; almacena el aceite
3-3	6b	Garrafa JIB	Garrafa para freidoras con sistema RTI; almacena el aceite

3-2. MODO DE CONFIGURACIÓN

Una vez realizada la puesta en marcha inicial, el dispositivo de control le solicitará que confirme la configuración de la freidora.

Cuando el interruptor principal de alimentación está encendido, la palabra "OFF" (APAGADO) se muestra en ambas pantallas. Pulse  en cualquiera de los lados y *SETUP* *MODE* (MODO DE CONFIGURACIÓN) se mostrará en pantalla seguido de "LANGUAGE" (IDIOMA) en la pantalla izquierda y "ENGLISH" (INGLÉS) en la pantalla derecha.

Utilice los botones ◀ o ▶ para cambiar el idioma en el que se mostrarán a partir de ahora los mensajes en pantalla a "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKA", "РУССКИЙ".

Pulse ▼ para continuar con los otros elementos de configuración:

- ZONA - ESTADOS UNIDOS o NO ESTADOS UNIDOS
- FORMATO DE TEMPERATURA - °F o °C
- FORMATO DE TIEMPO - 12 HORAS o 24 HORAS
- INTRODUCIR HORA - Hora del día (utilizar los botones de producto para cambiar)
- INTRODUCIR HORA - AM o PM
- FORMATO DE FECHA - ESTADOS UNIDOS o INTERNACIONAL
- INTRODUCIR FECHA - Fecha de hoy (utilizar los botones de producto para cambiar)
- TIPO DE FREIDORA - GAS o ELÉCTRICA
- TIPO DE CUBETA - SIMPLE o DOBLE
- DESECHAR ACEITE A GRANEL - SÍ/NO (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- SUMINISTRAR ACEITE A GRANEL - SÍ/NO (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- HORARIO DE VERANO - 1.APAGADO; 2.ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior); 3 .EUROPA; 4.FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007)
- CONFIGURACIÓN COMPLETADA

A menos que se indique lo contrario, utilice ◀ o ▶ para modificar la configuración.

AVISO

También se puede acceder al Modo de Configuración a través del Nivel 1 de programación. Consultar la Sección 4-4.

3-3. LLENAR O AÑADIR ACEITE



Figura 1

CUIDADO

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

Si usa aceite sólido, se recomienda derretir el aceite en una fuente calefactora externa antes de colocarlo en las cubetas. Los tubos del quemador deben estar completamente sumergidos en aceite. De lo contrario, podría producirse un incendio o daños a la cubeta.

1. Le recomendamos que el aceite que vaya a utilizar en la freidora abierta sea aceite de alta calidad para fritura. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad y producen espuma y pueden sobrarse de la cubeta.



Utilice guantes para evitar quemaduras graves al verter aceite caliente en la cubeta. El aceite y todas las piezas metálicas que están en contacto con el aceite están extremadamente calientes y es necesario que tenga cuidado para evitar que salpique el aceite.

2. La capacidad máxima de aceite de las cubetas simples es de 30 cuartos de galón (28,4 litros) y para las cubetas dobles es de 15 cuartos de galón (14,2 litros). Todas las cubetas tienen 2 líneas indicadoras de nivel marcadas en la parte trasera de la cubeta, de las cuales, la línea superior marca el nivel adecuado de aceite cuando este está caliente. Figura 1.
3. El indicador inferior marca el nivel adecuado de aceite cuando este está frío.

Llenar la cubeta empleando el sistema RTI

1. Coloque el interruptor principal de alimentación en la posición de ENCENDIDO (ON).
2. Coloque la parrilla para cestas dentro de la cubeta. Figura 2.
3. Pulse el botón (en cualquiera de los lados) y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre "FILTER MENU" (MENÚ DE FILTRADO) junto con "1.AUTO FILTER?" (¿AUTO FILTRADO?)
4. Pulse y suelte el botón 5 veces hasta que la pantalla muestre "6.FILL POT FROM BULK?" (¿LLENAR CUBETA CON ACEITE A GRANEL?) (Debe haberlo configurado para "ACEITE A GRANEL" en el Modo de Configuración)
5. Pulse el botón ; la pantalla muestra "FILL POT FROM BULK" "YES NO" (LLENAR CUBETA CON ACEITE A GRANEL, SÍ NO). Vuelva a pulsar el botón y manténgalo presionado para llenar la cubeta; la pantalla mostrará "FILLING" (LLENANDO).
6. Cuando la cubeta esté llena, suelte el botón y pulse el botón X dos veces para regresar al modo de funcionamiento normal.



Figura 2

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

1. Asegúrese de que el nivel de aceite en la cubeta sea el adecuado.
2. Coloque el interruptor de alimentación en la posición de ENCENDIDO (ON) y a continuación pulse  para encender el dispositivo calefactor de la cubeta deseada. Si la pantalla muestra "IS POT FILLED?" (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?) asegúrese de que el aceite esté al nivel adecuado (consulte la Sección 3-2) y a continuación pulse el botón  para seleccionar "SÍ".

La unidad inicia automáticamente un Ciclo de Fundido hasta que la temperatura del aceite alcance los 180°F (82°C) y a continuación el sistema de control abandona automáticamente el Ciclo de Fundido.

AVISO

Si lo desea, puede omitir el Ciclo de Fundido pulsando el botón  o el botón X y manteniéndolo presionado durante 5 segundos.

La pantalla muestra a continuación "EXIT MELT" (SALIR DE CICLO DE FUNDIDO) y "YES NO" (SÍ NO). Pulse el botón  para seleccionar "Sí" y la cubeta se calentará de forma continua hasta alcanzar la temperatura de referencia.

CUIDADO

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



NO SOBRECARGUE NI COLOQUE PRODUCTOS CON UN CONTENIDO DE HUMEDAD EXTREMO DENTRO DE LAS CESTAS. 3 LIBRAS (1,4 KG.) ES LA MÁXIMA CANTIDAD DE PRODUCTO ADMISIBLE PARA UNA CUBETA SIMPLE Y 1-1/2 LIBRAS (0,68 KG) PARA UNA CUBETA DOBLE. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES, EL ACEITE PODRÍA SOBRARSE DE LA CUBETA, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, FUEGO Y DAÑOS A LA PROPIEDAD.

SI LA TEMPERATURA DE LA MANTECA SOBREPASA LOS 420°F (216°C), INMEDIATAMENTE CORTE LA ALIMENTACIÓN EN EL INTERRUPTOR AUTOMÁTICO PRINCIPAL Y LLEVE A REPARAR LA FREIDORA. SI LA TEMPERATURA SOBREPASA SU PUNTO DE INFLAMABILIDAD, SE PRODUCIRÁ UN INCENDIO, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES Y/O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

3-5. COCINAR CON PANTALLA ESPECIALIZADA

Cuando la pantalla está especializada quiere decir que siempre se muestra un mismo producto en la pantalla de una cubeta determinada.

1. Tras haber salido de un Ciclo de Fundido, el mensaje LOW TEMP (TEMPERATURA BAJA) parpadea en pantalla hasta que se alcanza la temperatura de referencia. No se puede iniciar un ciclo de cocción mientras el mensaje “LOW TEMP” (TEMPERATURA BAJA) se muestre en pantalla. Una vez alcanzada la temperatura de referencia, el nombre del producto se muestra en pantalla, por ejemplo: NUGGETS. Esto indica que en este momento se puede introducir el producto en el aceite.
2. Pulse el botón de temporización  o .
3. La pantalla muestra el nombre del producto que está siendo cocinado (por ejemplo: “NUG”) y la cuenta atrás del temporizador.
4. Cuando el ciclo de cocción se ha completado, suena una alarma y la pantalla muestra “PULL” (SACAR).
5. Pulse el botón de temporización situado bajo el mensaje PULL (SACAR) para detener la alarma y saque la cesta de la cubeta.
6. Si se ha programado una Temporización de Calidad (temporización para conservar calientes los alimentos), el tiempo de conservación comienza automáticamente cuando el usuario pulsa el botón de temporización para finalizar el ciclo de cocción. Durante la cuenta atrás del temporizador de calidad, la pantalla muestra la abreviación de 3 letras del producto correspondiente seguida de “Qn”, en la que “n” es el número de minutos restantes, por ejemplo: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, etc.

Al finalizar la cuenta atrás del temporizador, el dispositivo de control emite una señal acústica y la pantalla muestra “QUAL” (CALIDAD) seguida de la abreviación de 3 letras del nombre del producto: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Pulse el botón de temporización para cancelar el temporizador.

AVISO

Para modificar el producto seleccionado para la pantalla especializada, pulse el botón del producto deseado, por ejemplo:



y “<<<<>>>>” se mostrará en pantalla.

A continuación pulse el botón de temporización  o  y manténgalo presionado (durante 5 segundos)

dependiendo de la cubeta que vaya a ser utilizada. El nombre del producto aparece ahora en pantalla, por ejemplo “HASH BRN”.

3-6. COCINAR CON PANTALLA MULTIPRODUCTO

Cuando cocina con una pantalla multiproducto es necesario seleccionar un producto antes de iniciar un ciclo de cocción en una cubeta determinada.

1. Tras haber salido del Ciclo de Fundido, el mensaje LOW TEMP (TEMPERATURA BAJA) parpadea en pantalla hasta que se alcanza la temperatura de referencia. A continuación “---- ----” se muestra en pantalla.

2. Pulse un botón de producto, por ejemplo:



3. La pantalla muestra “FR FRIES” (PATATAS FRITAS). Si la pantalla muestra “<<<< >>>>”, la temperatura del aceite no es la adecuada para ese producto. Puede seleccionar otro producto, o pulsar  o  y mantenerlo presionado durante 5 segundos.

4. Pulse el botón de temporización  o .

5. Cuando el ciclo de cocción se ha completado, la alarma suena y la pantalla muestra “PULL” (SACAR).

6. Pulse el botón de temporización que se encuentre bajo el mensaje “PULL” (SACAR) para detener la alarma. A continuación la pantalla muestra “---- ----”, o si se ha programado una temporización de calidad (para conservar calientes los alimentos) la pantalla muestra la cuenta atrás del temporizador (consultar paso 6, Sección 3-5).

3-7. PASAR DE DESAYUNO A ALMUERZO o DE ALMUERZO A DESAYUNO

Este procedimiento consiste básicamente en modificar el producto que se va a cocinar en una cubeta con una pantalla especializada.

Pasar de desayuno a almuerzo

1. Pulse un botón de producto, por ejemplo:



2. La pantalla muestra “<<<< >>>>”.

3. Pulse el botón de temporización  o  y manténgalo presionado durante 5 segundos y a continuación “FR FRIES” (PATATAS FRITAS) se mostrará en pantalla.

De almuerzo a desayuno

1. Pulse un botón de producto, por ejemplo:



2. La pantalla muestra “<<<< >>>>”.

3. Pulse el botón de temporización  o  y manténgalo presionado durante 5 segundos y a continuación “HASH BRN” se mostrará en pantalla.

AVISO

Durante un ciclo de cocción, si se realiza un intento y no se consigue modificar un producto en una pantalla especializada o en una pantalla multiproducto, las temperaturas de referencia de los productos no son las mismas. Espere a que el ciclo de cocción se haya completado y a continuación lleve a cabo el procedimiento de cambio.

**3-8. CAMBIAR DE PANTALLA
MULTIPRODUCTO A
PANTALLA ESPECIALIZADA**

La pantalla muestra “---- ----” si está en el Modo de Pantalla Multiproducto y puede pasar a un Modo de Pantalla Especializada.

1. Pulse un botón de producto, por ejemplo: .
2. La pantalla muestra “FR FRIES” (PATATAS FRITAS) si la temperatura de referencia de la cubeta se corresponde con la del producto, y si no lo hace la pantalla muestra “<<<<>>>>”.
3. Pulse el botón de temporización o y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que el dispositivo de control emita una señal acústica.
4. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará “FR FRIES” (PATATAS FRITAS), indicando que se ha realizado el cambio en el Modo de Pantalla Especializada.

**3-9. CAMBIAR DE PANTALLA
ESPECIALIZADA A PANTALLA
MULTIPRODUCTO**

Este procedimiento es simple y siempre funciona (no será rechazado) porque nunca intenta modificar la temperatura de referencia

1. Pulse el botón de temporización o y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que el dispositivo de control emita una señal acústica
2. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará “---- ----”, indicando que se ha realizado el cambio en el Modo de Pantalla Multiproducto.

AVISO

Sólo los productos programados para esta temperatura de referencia podrán ser seleccionados para cocinarse.

**3-10. CAMBIAR DE PANTALLA
MULTIPRODUCTO A
PANTALLA MULTIPRODUCTO
CON TEMPERATURAS DE
REFERENCIA DISTINTAS**

1. Pulse un botón de producto, por ejemplo: .
2. La pantalla muestra “FR FRIES” (PATATAS FRITAS) si la temperatura de referencia para la cubeta se corresponde con la del producto, y si no lo hace la pantalla muestra “<<<<>>>>”.
3. Pulse el botón de temporización o y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que el dispositivo de control emita una señal acústica.
4. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará “FR FRIES” (PATATAS FRITAS), indicando que el cambio ha sido realizado en el Modo de Pantalla Especializada.
5. Pulse el botón de temporización o y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que el dispositivo de control emita una señal acústica.
6. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará “---- ----”, indicando que el cambio ha sido realizado en el Modo de Pantalla Multiproducto, empleando la temperatura de referencia de las patatas fritas en este caso.

3-11. LLENADO AUTOMÁTICO

Durante el modo de funcionamiento normal, el dispositivo de control monitoriza automáticamente el nivel de aceite en la cubeta. Si el dispositivo de control detecta que el nivel de aceite es demasiado bajo, la unidad bombea aceite desde la garrafa JIB a la cubeta de forma que se mantenga un nivel de aceite adecuado.



Figura 1

Llenar la garrafa JIB empleando el sistema RTI

1. La pantalla muestra “*CHECK* *JIB*” (COMPROBAR JIB) y se enciende un piloto de color ámbar en la parte frontal de la freidora. Figura 1.



Figura 2

2. Abra la puerta en la que está instalado el interruptor RTI (Figura 2). Apriete y mantenga pulsado el lateral con la inscripción ADD (AÑADIR) en el interruptor RTI para añadir aceite a la garrafa JIB.

Sustituir la garrafa JIB (freidoras sin el RTI)

1. La pantalla muestra “*CHECK* *JIB*” (COMPROBAR JIB) y se enciende un piloto de color ámbar en la parte frontal de la freidora. Figura 1.



Figura 3

2. Abra la puerta derecha y tire de la garrafa JIB hasta que salga de la unidad. Tire del tapón de la garrafa JIB; deseche la garrafa vacía y sustitúyala por otra llena. Figura 3.

3-12. FILTRADO AUTOMÁTICO INTERMITENTE (AIF)



Figura 1

AVISO

- El filtrado AIF NO está disponible en las cubetas para pescado (cubetas dobles profundas). Las cubetas para pescado deben filtrarse sólo una vez al día, al final del día.
 - Cambie la almohadilla de filtro antes de llevar a cabo un filtrado AIF.
1. Durante el modo de funcionamiento normal y después de un cierto número de ciclos de cocción, el piloto azul se ilumina en la parte frontal de la freidora (Figura 1) y la pantalla muestra periódicamente “FLTR NOW?” “YES NO” (¿FILTRAR AHORA? SÍ NO).
 2. Si desea llevar a cabo un filtrado, pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará “SKIM VAT” (¿ELIMINAR GRUMOS DE CUBETA?), seguido de “CONFIRM” “YES NO” (CONFIRMAR SÍ NO).
 3. Cuando se hayan eliminado los grumos presentes en la capa superior del aceite, pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará “DRAINING” (DRENANDO); el conducto de drenaje se abrirá y el aceite saldrá de la cubeta. (Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, es posible que se muestre el siguiente mensaje en pantalla “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN EL DEPÓSITO DE DRENAJE? SÍ NO) Asegúrese de que el depósito de drenaje esté vacío antes de continuar.)

AVISO

Si NO desea llevar a cabo el filtrado, pulse el botón X y el filtrado AIF (Filtrado Automático Intermitente) se cancelará. El piloto azul se apagará y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. El dispositivo de control sugerirá realizar un ciclo de filtrado cuando se hayan realizado varios ciclos de cocción.

CUIDADO

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

4. Si la pantalla muestra “VAT EMTY” (CUBETA VACÍA), seguido de “YES NO” (SÍ NO), compruebe que el conducto de drenaje está limpio y que la cubeta está vacía. Pulse el botón u y la pantalla mostrará “WASHING” (LAVANDO) seguido de “FILLING” (LLENANDO).

AVISO

El paso "LAVAR" del primer llenado automático de una almohadilla de filtro nueva dura unos 45 segundos más de lo habitual para "ahuecar" la almohadilla.

5. Si la pantalla muestra “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ NO), asegúrese de que la cubeta esté llena y a continuación pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

**3-12. FILTRADO AUTOMÁTICO
INTERMITENTE (AIF)
(continuación)**

Error en el sistema de filtrado

6. Si el aceite no se ha bombeado hasta alcanzar el nivel adecuado en la cubeta durante el proceso de filtrado AIF, pulse el botón **X** para seleccionar NO y la pantalla mostrará “0:30” y se iniciará una cuenta atrás hasta llegar a “0:00”.
7. La pantalla muestra “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ NO). Pulse el botón y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. Pulse el botón **X** y la bomba se pondrá en marcha durante 30 segundos. Puede intentar llenar la cubeta 3 veces.
8. Si lleva a cabo los 3 intentos sin éxito, la pantalla mostrará “CHANGE FILTER PAD?” “YES NO” (¿CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRO? SÍ NO). Si realiza el cambio de la almohadilla en ese momento, pulse y cambie la almohadilla de filtro siguiendo los procedimientos descritos en la sección Cambiar la Almohadilla o Papel de Filtro. El dispositivo de control vuelve al modo de funcionamiento normal.

Si decide realizar el cambio de la almohadilla de filtro con posterioridad, pulse el botón **X** y el mensaje recordatorio “CHANGE FILTER PAD?” (¿CAMBIAR ALMOHADILLA DE FILTRO?) aparecerá en pantalla 15 minutos después.

9. Durante el siguiente filtrado AIF con una almohadilla de filtro nueva, si la cubeta no se llena después de 3 intentos, la pantalla mostrará “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (SERVICIO EN FILTRO REQUERIDO-CONSULTAR GUÍA PARA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS).

Si el mensaje "Servicio Requerido" aparece en pantalla, el mensaje “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO” (¿RESUELTO EL PROBLEMA CON FILTRO? SÍ NO) se mostrará en pantalla posteriormente cada 15 minutos. Si el problema no se ha resuelto, pulse el botón **X**. Cuando el problema haya sido resuelto, pulse y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

AVISO

Para contribuir a garantizar que la cubeta se llene completamente, asegúrese de limpiar el depósito de drenaje al menos una vez al día, cambiar la almohadilla de filtro, verificar que la garrafa JIB esté llena y que las juntas tóricas del depósito de drenaje estén en buen estado.

**3-13. FILTRADO DE
MANTENIMIENTO**



Utilice equipo de protección: Asegúrese de utilizar todos los elementos de protección aprobados por McDonald's incluyendo delantal, pantalla facial y guantes. Nunca empiece una tarea de filtrado hasta que lleve puestos todos los elementos de protección. El aceite caliente puede provocar quemaduras graves.

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

1. **Comprobar el depósito de drenaje:** Utilice una almohadilla de filtro nueva en el primer filtrado de cada día; la misma almohadilla de filtro puede ser utilizada durante el resto del día, excepto en el caso de las cubetas con pescado. **Cambie la almohadilla de filtro después de filtrar una cubeta para pescado.**

Asegúrese de que el tubo de filtrado esté firmemente conectado y de que el depósito de drenaje esté situado bajo la freidora tan al fondo como permita y de que la cubierta del depósito de drenaje esté en su sitio. Si el depósito de drenaje o la cubierta no están en su sitio, la pantalla muestra "CHK PAN" (COMPROBAR DEPÓSITO)

2. **Asegúrese de que el aceite esté caliente:** Los mejores resultados se obtienen cuando el aceite para freír se filtra a la temperatura normal de fritura.
3. Pulse  y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre "1.AUTO FILTER?" (¿FILTRADO AUTOMÁTICO?).
4. Pulse y suelte el botón  y la pantalla mostrará 2.MAINT FILTER? (¿FILTRADO DE MANTENIMIENTO?)
5. Pulse el botón  para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará "MAN FILTER" YES NO (FILTRADO DE MANTENIMIENTO SÍ NO).
6. Pulse el botón  para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará "DRAINING" (DRENANDO) y el aceite saldrá de la cubeta, o pulse el botón  para seleccionar NO y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. (Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, la pantalla mostrará el mensaje "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN EL DEPÓSITO? SÍ NO). Asegúrese de que el depósito de drenaje esté vacío antes de continuar)



Figura 2



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

7. Cuando se haya drenado el aceite de la cubeta, saque la parrilla para cestas de la cubeta. Figura 2



Utilice un paño o guantes protectores cuando saque la parrilla para cestas. Es posible que la parrilla esté caliente y podría sufrir quemaduras.

**3-13. FILTRADO DE
MANTENIMIENTO
(continuación)**

8. Use the Hi-Temp Pad Holder, pad, and a small amount of KAY QSR Fryer Cleaner to scrub the walls, corners and bottom of the inside of the vat. Use the Hi-Temp Detail Brush to remove soil built up and debris from coils, corners of vats and other hard- to-reach areas. Be careful not to damage sensing probes.

CUIDADO

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

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

9. Cuando la cubeta esté limpia, la pantalla mostrará “SCRUB VAT COMPLETE?” “YES NO” (¿FROTADO COMPLETADO? SÍ NO). Pulse el botón para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará “WASH VAT” “YES NO” (¿LAVAR CUBETA? SÍ NO).

AVISO

El paso denominado LAVADO en el primer Filtrado de Mantenimiento de una almohadilla de filtro nueva dura 45 segundos más con el objetivo de “ahuecar” la almohadilla.

10. Pulse el botón y la pantalla mostrará “WASHING” (LAVANDO). El aceite circula por la cubeta durante varios minutos. Cuando el ciclo de lavado se haya completado, la pantalla mostrará “WASH AGAIN?” “YES NO” (¿VOLVER A LAVAR? SÍ NO).
11. Si necesita otro ciclo de lavado, pulse el botón para seleccionar SÍ; de lo contrario, pulse el botón para seleccionar NO y la pantalla mostrará RINSING (ACLARANDO) y la freidora aclarará automáticamente la cubeta. Cuando haya finalizado el aclarado, la pantalla mostrará “RINSE AGAIN?” “YES NO” (¿VOLVER A ACLARAR? SÍ NO).
12. Si necesita otro aclarado, pulse el botón para seleccionar SÍ; de lo contrario, pulse el botón para seleccionar NO. La pantalla muestra “POLISH?” “YES” (¿DEPURAR? SÍ).
13. Pulse el botón para seleccionar SÍ; el aceite se “depura” haciéndolo circular a través del sistema de filtrado y la pantalla mostrará “5:00 STOP” (5:00 DETENER). Si desea detener el depurado, pulse el botón ; de lo contrario, el aceite será depurado durante 5 minutos.
14. Cuando el aceite haya sido depurado, la pantalla mostrará “FILL VAT?” “YES” (¿LLENAR CUBETA? SÍ). Pulse el botón ; la pantalla muestra “FILLING” (LLENANDO) y la cubeta se llena con aceite.
15. Cuando esté llena la cubeta, la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ NO). Pulse el botón para seleccionar SÍ y la freidora volverá al modo de funcionamiento normal

Si pulsa el botón , la pantalla mostrará “FILLING” (LLENANDO) y la bomba funcionará durante 30 segundos y se parará; a continuación la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ NO). Después de 3 intentos, la pantalla mostrará “ADD QUIT” (AÑADIR ABANDONAR). Pulse el botón y manténgalo presionado para llenar la cubeta y suelte el botón. Pulse el botón y la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ NO). Pulse el botón y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

**3-14. DESECHAR ACEITE
DE LA CUBETA EMPLEANDO
EL SISTEMA RTI**



CON UN USO PROLONGADO, EL PUNTO DE INFLAMABILIDAD DE LA MANTECA SE REDUCE. DESECHE LA MANTECA SI MUESTRA SIGNOS DE PRODUCIR UNA CANTIDAD EXCESIVA DE HUMO O ESPUMA. PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES CORPORALES, INCENDIO Y/O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

1. Pulse el botón  (en cualquiera de los lados) y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre “FILTER MENU” (MENÚ DE FILTRADO) junto con “1.AUTO FILTER?” (¿FILTRADO AUTOMÁTICO?)
2. Pulse y suelte el botón  dos veces hasta que la pantalla muestre 3.DISPOSE (DESECHAR).
3. Pulse el botón  y la pantalla mostrará DISPOSE? “YES NO” (¿DESECHAR? SÍ NO).
4. Pulse el botón  y la pantalla mostrará “DRAINING” (DRENANDO) y el aceite se drenará al interior del depósito de drenaje. (Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, es posible que la pantalla muestre el mensaje “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN EL DEPÓSITO? SÍ NO. Asegúrese de que el depósito de drenaje esté vacío antes de continuar.)



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

5. A continuación, la pantalla mostrará “VAT EMTY” “YES NO” (CUBETA VACÍA SÍ NO).
6. Pulse el botón  y la pantalla mostrará “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “=PUMP” “X=DONE” (“LIMPIAR ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE” “=BOMBLEAR X=COMPLETADO”. Para verificar que no quede aceite usado en los conductos de aceite, pulse el botón  y manténgalo presionado durante unos segundos. Cuando los conductos estén limpios, pulse el botón X y la pantalla mostrará “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA SÍ NO).
7. Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón ; el conducto de drenaje se cerrará y la pantalla mostrará “FILL POT FROM BULK” (LLENAR CUBETA CON ACEITE A GRANEL) junto con “YES NO” (SÍ NO). Abra la puerta en la que está instalado el interruptor RTI (Figura 2); pulse el botón con la inscripción “DISPOSE” (DESECHAR) del interruptor RTI y manténgalo presionado hasta que el depósito de drenaje esté vacío.
8. Para volver a llenar la cubeta, pulse el botón  y manténgalo presionado hasta que el aceite frío alcance el indicador inferior de la cubeta, según se especifica en la Sección 3-3.
9. Pulse el botón X y la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ NO). Si la cubeta está llena, pulse el botón  y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. Si la cubeta no está llena, pulse el botón X y el dispositivo de control retrocederá al paso previo.



Figura 2

3-15. DESECHAR ACEITE DE LA CUBETA EMPLEANDO EL CARRITO PARA DESCARTE DE ACEITE



Figura 1



Figura 2

1. Abra la puerta central y tire del conjunto del depósito de drenaje hasta que salga de debajo de la freidora; sustitúyalo por la carretilla para descarte de aceite. Figuras 1 y 2.
2. Pulse el botón **F FILTER** (en cualquiera de los lados) y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre “FILTER MENU” (MENÚ DE FILTRADO) junto con “1.AUTO FILTER?” (¿FILTRADO AUTOMÁTICO?)
3. Pulse y suelte el botón **▼** dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (DESECHAR). Pulse el botón **✓** y la pantalla mostrará “DISPOSE?” “YES NO” (¿DESECHAR? SÍ NO). (Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, es posible que la pantalla muestre el mensaje “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN EL DEPÓSITO? SÍ NO). Asegúrese de que el depósito esté vacío antes de continuar)
4. Pulse el botón **✓** y la pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (¿ESTÁ LA UNIDAD DE DESCARTE EN SU SITIO? SÍ NO).
5. Una vez introducida la carretilla para descarte, pulse el botón **✓** y la pantalla mostrará “DRAINING” (DRENANDO). El aceite comienza a drenarse desde la cubeta hasta el carrito para descarte.

CUIDADO

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

6. La pantalla muestra “VAT EMPTY” (CUBETA VACÍA) junto con “YES NO” (SÍ NO). Verifique que la cubeta esté vacía y pulse el botón **✓**. La pantalla muestra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (LIMPIAR ACEITE USADO DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE) “**✓**=PUMP” (BOMBLEAR) “**X**=DONE” (COMPLETADO). Para verificar que no queda aceite usado en los conductos de aceite, pulse el botón **✓** y manténgalo presionado durante unos segundos. Cuando los conductos estén vacíos, pulse el botón **X**.
7. La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (LIMPIEZA DE CUBETA COMPLETADA SÍ NO). Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón **✓**.
8. La pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (LLENADO DE CUBETA MANUAL), seguido de “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ NO). Llene la cubeta hasta el indicador inferior situado en la parte trasera de la cubeta (consulte las instrucciones del apartado **Llenar o añadir aceite (freidoras sin sistema RTI)** en la Sección 3-2). Pulse el botón **✓** y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.
9. Saque el carrito para descarte de aceite de debajo de la freidora y vuelva a colocar el conjunto de depósito de drenaje.

3-16. CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRO



Figura 1



Figura 2

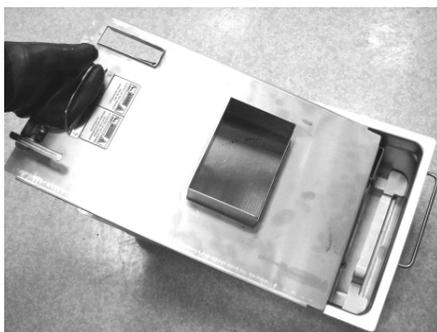


Figura 3

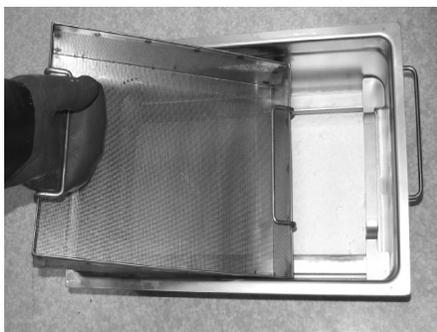


Figura 4

Para garantizar el buen funcionamiento del bombeo de aceite, es necesario cambiar la almohadilla (o papel) de filtro al menos una vez al día. Sin embargo, en el caso de los establecimientos abiertos las 24 horas del día, es necesario cambiar la almohadilla dos veces al día.

AVISO

Si la almohadilla de filtro no ha sido cambiada, la pantalla muestra el siguiente mensaje recordatorio “CHANGE PAD” (CAMBIAR ALMOHADILLA). Pulse el botón ✓ para cancelar el mensaje; sin embargo, el mensaje reaparecerá cada 4 minutos hasta que la almohadilla de filtro haya sido cambiada.

1. Asegúrese de que el interruptor principal de alimentación esté en la posición de ENCENDIDO (ON).
2. Abra la puerta; levante el cierre del depósito de drenaje y tire del conjunto del depósito de drenaje hasta que salga usando la manilla situada en el depósito de drenaje. Figuras 1 y 2.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

¡Es posible que el depósito de drenaje esté caliente! Utilice un paño o guantes protectores para evitar quemaduras graves.

Si mueve el depósito de drenaje cuando aún contiene aceite, asegúrese de que el aceite no salpique ya que podría provocar quemaduras.

3. Levante la cubierta del drenaje. Figura 3.

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

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

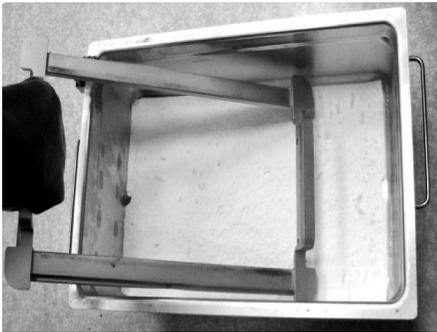


Figura 5

5. Saque el marco de sujeción de la almohadilla de filtro y límpielo a fondo con agua y jabón. Aclare abundantemente con agua caliente. Figura 5.



Figura 6

6. Saque la almohadilla de filtro del depósito y deseche la almohadilla. Figura 6.

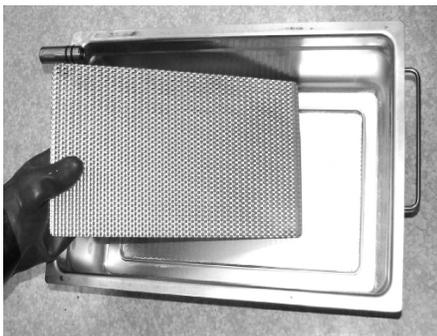


Figura 7

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



Figura 8

8. Limpie el aceite y los residuos acumulados en el depósito de drenaje. Limpie el depósito de drenaje con agua y jabón y a continuación aclare abundantemente con agua caliente. Figura 8.

3-16. CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRO (continuación)



Figura 9



Figura 10

3-17. SOLTAR Y LIMPIAR EL SOPORTE PARA CESTAS



AVISO

Asegúrese de que el depósito de drenaje, la rejilla inferior, la bandeja recogemigas y el marco de sujeción estén completamente secos antes de colocar la almohadilla de filtro dentro del depósito, ya que el agua disolvería la almohadilla de filtro.

9. Vuelva a colocar estos componentes en orden inverso, colocando primero la rejilla inferior en el depósito de drenaje, seguida de la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la bandeja recogemigas.

AVISO

Antes de introducir el depósito de drenaje en su sitio, lubrique las juntas tóricas (Figura 9) del conducto de filtrado con aceite frío.

10. Empuje el depósito de drenaje hasta que vuelva a quedar colocado debajo de la freidora, comprobando que el conducto de filtrado del depósito quede correctamente conectado al elemento de unión debajo de la freidora. Figura 9.

11. Compruebe que el cierre del depósito de drenaje esté accionado y que la freidora esté lista para funcionar con normalidad. Figura 10.

El soporte para cestas, situado en el panel trasero de la freidora, debe ser soltado y limpiado de forma periódica.

ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

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

Sujete el soporte para cestas con las 2 manos y tire del mismo hasta que salga de las pestañas.

Llévelo a un fregadero y límpielo con agua y jabón. Séquelo completamente.

Limpie la zona situada por detrás del soporte para cestas y vuelva a instalar el soporte.

3-18. ESTADÍSTICAS DEL BOTÓN DE INFORMACIÓN

Información sobre recuperación de temperatura en cada una de las cubetas

1. Pulse y suelte el botón ; la pantalla izquierda mostrará REC (RECUPERACIÓN) y la pantalla derecha mostrará el tiempo que tardó la temperatura del aceite en pasar de 250°F (121°C) a 300°F (149°C). Por ejemplo,

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

 significa que la temperatura del aceite tardó 5 minutos y 30 segundos en recuperar los 300°F (149°C) desde 250°F (121°C).

Idiomas seleccionados

2. Pulse  dos veces; el idioma principal aparecerá en la pantalla izquierda y el idioma secundario aparecerá en la pantalla derecha. Pulse el botón  situado bajo cualquiera de los dos idiomas para seleccionar ese idioma para el funcionamiento de la unidad.

AVISO

Si pasados 5 segundos no ha pulsado ningún botón en cualquiera de los modos de estadísticas, el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

3-19. ESTADÍSTICAS DEL BOTÓN DE FILTRO

Ciclos de cocción restantes antes de filtrar

1. Pulse y suelte  o  y la pantalla izquierda mostrará “COOKS REMAIN” (CICLOS DE COCCIÓN RESTANTES) y la pantalla derecha mostrará el número de ciclos de cocción que quedan antes del siguiente filtrado automático. Por ejemplo,

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

 significa que transcurridos otros 3 ciclos de cocción en la cubeta izquierda, el dispositivo de control preguntará al usuario si está listo para iniciar un filtrado o no. Sin embargo, quedan 6 ciclos de cocción en la cubeta derecha.

Hora y fecha

2. Pulse  o  dos veces y la hora y fecha de la actividad de filtrado más reciente aparecerá en pantalla.

Uso de la almohadilla de filtro

3. Pulse  o  tres veces y aparecerá en pantalla el número de horas que el filtro actual ha sido utilizado.

3-20. ESTADÍSTICAS DEL BOTÓN DE TEMPERATURA

Temperatura real del aceite

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

Temperatura de referencia

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

3-21. MODO DE INFORMACIÓN

Este modo reúne y almacena información histórica sobre el funcionamiento de la freidora y el usuario. Pulse  y manténgalo presionado durante

3 segundos, hasta que “*INFO* *MODE*” (MODO DE INFORMACIÓN) aparezca en las pantallas.

Pulse los botones ▲ o ▼ para acceder a los pasos y pulse el botón ✓ para visualizar las estadísticas dentro de cada uno de los pasos.

Este modo incluye la siguiente información:

1. **ESTADÍSTICAS DEL FILTRO** - información sobre los ciclos de filtrado de los últimos 7 días
2. **REVISAR USO**- información acumulada desde la última vez que estos datos fueron restablecidos manualmente
3. **ÚLTIMA CARGA** - información sobre el Ciclo de Cocción más reciente o sobre el ciclo actualmente en curso



Pulse el botón X para salir del Modo de Información.

1. ESTADÍSTICAS DEL FILTRO

Pulse el botón ✓ para seleccionar las Estadísticas del Filtro y a continuación pulse ◀ y ▶ para seleccionar el día cuyas estadísticas quiere ver. A continuación pulse los botones ▲ o ▼ para ver las siguientes estadísticas:

- “FILTERED” (FILTRADO) = Número de veces que se ha realizado el filtrado
- “FLT BPSD” (FILTRADOS OMITIDOS)= Número de veces que se omitió un ciclo de filtrado
- “FLT AVG” (PROMEDIO FILTRADO)= Promedio de ciclos de cocción entre ciclos de filtrado.

2. REVISAR USO

Pulse el botón ✓ para seleccionar Revisar Uso y pulse ▲ o ▼ para ver las siguientes estadísticas:

FUNCIÓN

EJEMPLO DE PANTALLA:

Fecha en que los datos de uso fueron previamente restablecidos	SINCE (DESDE) 09:14 AM 19-07-10
Número total de ciclos de cocción	TOTAL COOKS 462 (TOTAL CICLOS COCCIÓN)
Ciclos de cocción detenidos antes de “PULL” (SACAR)	QUIT COOK 4 (ABANDONAR COCCIÓN)
Número de horas que la freidora estuvo encendida (izquierda)	L ON HRS (IZQUIERDA 165 ENCENDIDA HORAS)
Número de horas que la freidora estuvo encendida (derecha)	R ON HRS (DERECHA 160 ENCENDIDA HORAS)
Restablecer datos de uso	RESET - YES NO (RESTABLECER - SÍ NO)

3-21. MODO DE INFORMACIÓN (continuación)

3. **ÚLTIMA CARGA**
Pulse el botón  para seleccionar Última Carga (por ejemplo: -P1- = Producto 1; "L1" = izquierda, 1er producto) y pulse los botones  o  para ver lo siguiente:

FUNCIÓN	EJEMPLO DE PANTALLA
Producto (último producto cocinado)	PRODUCT (PRODUCTO) :P1- L1
Hora del día en que se inició el último Ciclo de Cocción	STARTED (COMENZÓ) 10.25A SEP-12
Tiempo real de cocción transcurrido (segundos reales)	ACTUAL TIME (TIEMPO REAL) 7:38
Duración programada de cocción	PROG TIME (DURACIÓN PROGRAMADA) 3:00
Temperatura máxima durante el Ciclo de Cocción	MAX TEMP 327°F
Temperatura mínima durante el Ciclo de Cocción	MIN TEMP 313°F
Temperatura media durante el Ciclo de Cocción	AVG TEMP (TEMP MEDIA) 322°F
Quemadores encendidos (porcentaje) durante el Ciclo de Cocción	HEAT ON (QUEMADORES ENCENDIDOS) 73%
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de comenzar?)	READY? (¿LISTA?) YES (SÍ)

3-22. PROCEDIMIENTO EN CASO DE OBSTRUCCIÓN EN EL CONDUCTO DE DRENAJE

1. Si se produce una obstrucción durante el modo de filtrado, pulse el botón X para cancelar el proceso de filtrado.
2. Pulse el botón  (en cualquiera de los lados) y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre "FILTER MENU" (MENÚ DE FILTRADO) junto con "1.AUTO FILTER?" (¿FILTRADO AUTOMÁTICO?)
3. Pulse y suelte el botón  hasta que la pantalla muestre "4.DRAIN TO PAN" (DRENAR AL DEPÓSITO). Pulse el botón  y la pantalla mostrará "DRAINING" (DRENANDO) y se abrirá el conducto de drenaje. (Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, es posible que la pantalla muestre el mensaje "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN EL DEPÓSITO? SÍ NO). Vacíe el depósito de drenaje y pulse el botón X para continuar.
4. Introduzca con fuerza un cepillo para la limpieza en el interior del conducto de drenaje para eliminar la obstrucción.

CUIDADO

Para evitar daños a la freidora, cancele cualquier modo de limpieza o de filtrado antes de introducir el cepillo.

5. Cuando el conducto de drenaje esté limpio y la cubeta vacía, pulse el botón . La pantalla muestra "DRAIN CLOSING" (CERRANDO CONDUCTO DE DRENAJE) y a continuación regresa a "4.DRAIN TO PAN" (DRENAR AL DEPÓSITO)
6. Pulse el botón X para regresar al modo de funcionamiento normal.

SECCIÓN 4. NIVEL 1 DE PROGRAMACIÓN

El Nivel 1 contiene las siguientes opciones:

- Modificar configuración de producto
- Configurar el reloj AIF para productos
- Llevar a cabo el procedimiento de Limpieza Profunda
- Modo de Configuración de la Freidora

1. Pulse los botones  y  manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1(NIVEL 1), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los 4 primeros botones de producto). La pantalla mostrará “PRODUCT” (PRODUCTO) y “SELECTN” (SELECCIÓN).
3. Pulse el botón  derecho y las pantallas mostrarán ‘SELECT PRODUCT’ (SELECCIONAR PRODUCTO) y “-P 1-” (por ejemplo:NUGGETS).

Cambiar los Nombres de Productos

4. Utilice los botones  y  para avanzar por los 40 productos, o pulse el botón correspondiente al producto deseado.



5. Pulse el botón  derecho; la pantalla izquierda mostrará el producto (por ejemplo: NUGGETS) y la pantalla derecha mostrará “MODIFY” (MODIFICAR) y “YES NO” (SÍ NO). Pulse el botón  para cambiar este producto, o pulse el botón  para seleccionar otro producto.
6. Si pulsó el botón , pulse y suelte un botón de producto y la letra parpadeante cambiará a la primera de las letras situadas bajo el botón que haya pulsado. Por ejemplo,  si lo presiona, la letra parpadeante se convierte en “A”.

Si vuelve a pulsar el mismo botón, la letra parpadeante se convertirá en “B”. Si lo vuelve a pulsar se convertirá en “C”. Cuando la letra deseada se muestre en pantalla, pulse el botón  para continuar con la letra siguiente y repita el procedimiento.

Pulse el botón  derecho y manténgalo presionado para salir del Modo de Programación, o pulse el botón  para pasar a “1. COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN).

Para Modificar Tiempos y Temperaturas

7. Pulse el botón  hasta que la pantalla muestre “COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN) y a continuación utilice los botones de producto  para modificar el tiempo en minutos y segundos, hasta un máximo de 59:59.

4-1. MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE PRODUCTO

4-1. MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE PRODUCTO (continuación)

- Pulse y suelte el botón ▼ y la pantalla mostrará “TEMP” (TEMPERATURA), junto con la temperatura de referencia en la parte derecha de la pantalla.

Pulse los botones de productos  para modificar la temperatura. El rango de temperaturas abarca desde 190°F (88°C) a 380°F (193°C).

Cambiar el Identificador de Cocción

- Pulse el botón ▼ hasta que “COOK ID” (IDENTIFICADOR DE COCCIÓN) aparezca en pantalla junto con el identificador de producto. Por ejemplo, NUG sería el identificador de nuggets. Utilice los botones de producto para cambiar el identificador, siguiendo el mismo procedimiento descrito anteriormente en el Paso 6.

Alarmas (Servicio 1 y 2)

- Pulse el botón ▼ hasta que “DUTY 1” (SERVICIO 1) aparezca en la pantalla izquierda y un tiempo asignado para la alarma aparezca en la pantalla derecha.. Pulse los botones de producto

 para programar una alarma.

Por ejemplo, si programó un Ciclo de Cocción para 3 minutos y la alarma debía activarse transcurridos 30 segundos desde el inicio del Ciclo de Cocción, “0:30” debiera aparecer en pantalla durante este paso de la programación. Cuando la cuenta atrás del temporizador llega a 2:30, la alarma suena.

Después de programar el tiempo de la alarma, pulse el botón ▼ y “DUTY 2” (SERVICIO 2) aparecerá en la pantalla y podrá programar la segunda alarma.

Temporizador de Calidad

- Pulse el botón ▼ hasta que QUAL TMR (TEMPORIZADOR DE CALIDAD) aparezca en pantalla junto con el tiempo preestablecido de conservación. Pulse los botones de productos

 para regular el tiempo de conservación, hasta 2 horas:59 minutos.

Desactivar el Filtrado AIF en un Producto

- Pulse el botón ▼ hasta que “AIF DISABLE” (DESACTIVAR AIF EN PRODUCTO) aparezca en pantalla junto con “YES” o “NO” (SÍ NO). Utilizando los botones ◀ y ▶ elija “YES” (SÍ) si no desea incluir ese producto en el procedimiento de filtrado automático intermitente, o “NO” si desea incluirlo.

Asignar Botón

- Pulse el botón ▼ hasta que “ASSIGN BTN” (ASIGNAR BOTÓN) aparezca en pantalla junto con el producto (por ejemplo: NUGGETS). Si a este producto ya se le ha asignado un botón de producto, la luz LED de ese botón estará encendida. Para asignar otros botones de producto a ese producto, pulse el botón de producto y manténgalo presionado durante 3 segundos y su luz LED permanecerá encendida. Para eliminar la asignación de un producto a un botón de producto, pulse el botón de producto cuya luz LED esté encendida y manténgalo presionado hasta que la luz LED se apague..

4-2. RELOJ DEL FILTRADO AIF

Esta función permite programar el dispositivo de control para que bloquee las indicaciones automáticas para "Filtrar Ahora" durante determinados periodos del día. Por ejemplo, se puede programar el dispositivo de control para que no interrumpa con instrucciones de "Filtrar Ahora" en las horas punta durante el almuerzo y durante la cena. Sin embargo, si desea llevar a cabo un procedimiento de filtrado durante este periodo, pulse el botón  y manténgalo presionado para acceder al menú de filtrado.

Cada uno de los periodos de Bloqueo del AIF está definido por una hora de inicio (un momento del día, XX:XX A, etc.) y una duración en minutos.

Los días laborales L-V están agrupados en un solo bloque. Se puede programar un máximo de cuatro periodos de bloqueo del AIF a lo largo del día de lunes a viernes. (Todos los días comparten la misma configuración.)

Se puede programar un conjunto separado de 4 periodos de bloqueo para los sábados y otro conjunto de 4 periodos de bloqueo para los domingos.

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1 (NIVEL 1), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas mostrarán "PRODUCT" (PRODUCTO) y "SELECTN" (SELECCIÓN).
3. Pulse el botón  una vez y las pantallas mostrarán "AIF CLOCK" (RELOJ DEL FILTRADO AIF).
4. Pulse el botón  y utilice los botones  y  para avanzar por "ENABLE" (HABILITAR) y "DISABLE" (DESHABILITAR) y a continuación vuelva a pulsar el botón  para seleccionar uno.
5. Si elige "ENABLE" (HABILITAR), puede utilizar los botones  y  para avanzar por la siguiente lista de periodos de bloqueo:

Pantalla Izquierda	Pantalla Derecha
M-F (lunes a viernes) 1	XX:XX A XX
M-F (lunes a viernes) 2	XX:XX A XX
M-F (lunes a viernes) 3	XX:XX A XX
M-F (lunes a viernes) 4	XX:XX A XX
SAT (sábado) 1	XX:XX A XX
SAT (sábado) 2	XX:XX A XX
SAT (sábado) 3	XX:XX A XX
SAT (sábado) 4	XX:XX A XX
SUN (domingo) 1	XX:XX A XX
SUN (domingo) 2	XX:XX A XX
SUN (domingo) 3	XX:XX A XX
SUN (domingo) 4	XX:XX A XX

4-2. RELOJ DEL FILTRADO AIF
(continuación)

En el modo de reloj con 12 horas, hay tres elementos en cada línea: la hora de inicio “XX:XX”, el ajuste A o P (am/pm) y la duración “XX”. Utilice los botones ◀ y ▶ para configurar estos elementos, los cuales parpadean cuando los elementos han sido seleccionados.

Para programar una nueva hora de inicio, utilice los botones de producto



para introducir un valor nuevo.

Pulse el botón ▶ para pasar al ajuste AM/PM. Se puede alternar entre A y P pulsando el botón de producto ‘0’.

Vuelva a pulsar el botón ▶ para pasar al valor de duración (en minutos). Introduzca un nuevo valor utilizando los botones de producto.



En el modo de reloj con 24 horas, sólo hay dos elementos en cada línea: el tiempo (XX:XX) y la duración (XX). Igualmente, los botones ◀ y ▶ sirven para avanzar por estos elementos.

Pulse el botón X del lateral derecho para salir del modo de programación del Reloj del Filtrado AIF.

4-3. MODO DE LIMPIEZA PROFUNDA



Utilice el equipo de protección: Asegúrese de utilizar todos los elementos de protección aprobados por McDonald’s incluyendo delantal, pantalla facial y guantes. Nunca empiece un procedimiento de Limpieza Profunda hasta que lleve puestos todos los elementos de protección. El agua y el aceite calientes pueden provocar quemaduras graves.

1. Tape las cubetas adyacentes para evitar contaminar el aceite de forma accidental con la solución empleada en la Limpieza Profunda de la freidora.



No cocine ningún producto en las cubetas adyacentes cuando se esté llevando a cabo un proceso de Limpieza Profunda para evitar contaminar el aceite y el producto.

2. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1 (NIVEL 1), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
3. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas mostrarán “PRODUCT” (PRODUCTO) y “SELECTN” (SELECCIÓN).
4. Pulse el botón ▼ dos veces y las pantallas mostrarán “DEEP CLEAN” (LIMPIEZA PROFUNDA). Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “DEEP CLN?” (¿LIMPIEZA PROFUNDA?) junto con “YES NO” (SÍ NO). Pulse el botón ✓. **Si su freidora es de cubeta simple, avance al paso 6.**

4-3. MODO DE LIMPIEZA PROFUNDA (continuación)



5. **¡Sólo para freidora con cubetas dobles!** La pantalla muestra “LEFT RGHT” (IZQUIERDA DERECHA), solicitándole que seleccione la cubeta que desea limpiar. Pulse el botón ✓ para seleccionar la cubeta izquierda o el botón X para seleccionar la cubeta derecha.
6. La pantalla muestra “OIL RMVD” “YES NO” (ACEITE RETIRADO SÍ NO).
7. Si ya ha salido todo el aceite, pulse el botón ✓ y el dispositivo de control avanzará al paso “Solution Added?” (¿Solución Añadida?).

Si la cubeta aún contiene aceite, pulse el botón X y la pantalla mostrará “DISPOSE” “YES NO” (DESECHAR SÍ NO). Pulse el botón ✓ para desechar el aceite o pulse el botón X para salir del Modo de Limpieza Profunda. (Si el dispositivo de control sospecha que hay aceite en el depósito de drenaje, es posible que la pantalla muestre el mensaje “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (CUIDADO, ¿HAY ACEITE EN EL DEPÓSITO? SÍ NO). Asegúrese de que el depósito esté vacío antes de continuar)

¡Sólo para sistemas con garrafa JIB! La pantalla muestra “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (¿ESTÁ EN SU SITIO LA UNIDAD DE DESCARTE? SÍ NO). Si selecciona “NO”, la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (INSERTAR LA UNIDAD DE DESCARTE). Cuando haya colocado en su sitio la unidad de descarte, pulse el botón ✓ para seleccionar SÍ y la pantalla mostrará “DRAINING” (DRENANDO) y el aceite saldrá de la cubeta.

¡Sólo para sistemas con aceite a granel! La pantalla muestra “CHK PAN” (COMPROBAR DEPÓSITO) si falta el depósito de drenaje. Cuando el depósito esté colocado en su sitio, la pantalla mostrará “DRAINING” (DRENANDO) y el aceite se saldrá de la cubeta. Cuando la cubeta esté vacía, abra la puerta donde está instalado el interruptor RTI (a la izquierda) y pulse el botón con la inscripción “DISPOSE” (DESECHAR) del interruptor RTI hasta que el depósito de drenaje esté vacío.

A continuación la pantalla mostrará “VAT EMTY” “YES NO” (CUBETA VACÍA SÍ NO). Pulse el botón ✓ cuando esté lista.

8. La pantalla muestra “SOLUTION ADDED” “YES NO” (¿SOLUCIÓN AÑADIDA? SÍ NO). Mezcle la Solución Desengrasante McD Heavy-Duty en la cubeta que vaya a limpiar y llene la cubeta hasta que alcance un nivel de 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea de llenado superior. A continuación pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “START CLEAN” “YES NO” (INICIAR LIMPIEZA SÍ NO).
9. Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “CLEANING” (LIMPIANDO) y un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 195°F (91°C) durante una hora para este paso.

AVISO

Añada la cantidad de agua necesaria durante el proceso de limpieza para mantener el nivel de la solución 1 pulgada (25 mm) por encima de la línea de llenado superior.

Para detener el ciclo de limpieza antes de que este finalice, pulse el botón X. La pantalla muestra “QUIT DEEP CLN?” “YES NO” (¿ABANDONAR LIMPIEZA PROFUNDA? SÍ NO). Pulse el botón ✓ para cancelar el tiempo restante de la cuenta atrás y continúe con los pasos de aclarado.

**4-3. MODO DE LIMPIEZA
PROFUNDA (continuación)**

10. Siga el procedimiento de limpieza de cubetas establecido por McDonald's; transcurrida una hora la pantalla mostrará "CLN DONE" (LIMPIEZA COMPLETADA) y el dispositivo de control emitirá una señal acústica. Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (RETIRAR SOLUCIÓN DE LA CUBETA).
11. Saque los componentes de filtrado del interior del depósito de drenaje y lleve los componentes al fregadero para proceder a su limpieza. Vuelva a colocar el depósito de drenaje vacío y su tapa en la freidora.
12. Empleando una jarra de 1/2 galón (2 litros), retire la solución de la cubeta y viértala en un cubo resistente al calor para proceder a su descarte. Puede drenar los restos de solución que hayan quedado en la cubeta al interior del depósito de drenaje para su descarte, tal y como se describe en el paso 14. Pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará "VAT EMTY" "YES NO" (CUBETA VACÍA SÍ NO).



- Para evitar quemaduras al verter la solución caliente, utilice guantes y el equipo de protección y evite las salpicaduras.
 - Para evitar sufrir quemaduras durante el manejo de la unidad, no bombee la solución limpiadora o el agua desde el depósito de drenaje hasta la cubeta o los conductos de aceite.
13. Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (FROTADO COMPLETADO SÍ NO). *Use the Hi-Temp Detail Brush to clean heating elements and use the Hi-Temp Pad Holder and Pad to clean the inside of the vat walls, corners and top.*



No raspe los tubos de los quemadores ni utilice el estropajo en los tubos de los quemadores. Esto arañaría la superficie de los tubos provocando que los restos de fritura se peguen y se quemen.

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

No utilice un chorro de agua (pulverizador a presión) para limpiar la unidad ya que podría dañar los componentes de la misma. Asegúrese de que el interior de la cubeta, el orificio de la válvula de drenaje y todas las piezas que entren en contacto con el aceite fresco estén tan secas como sea posible.

14. Cuando la cubeta esté limpia, pulse el botón ✓ ; la pantalla mostrará "RINSE VAT" (ACLARAR CUBETA) y se abrirá el conducto de drenaje.

**4-3. MODO DE LIMPIEZA
PROFUNDA (continuación)**

15. Vierta agua limpia en la cubeta para aclarar la cubeta y deje que el agua empleada en el aclarado se drene al interior del depósito de drenaje. Aclare al menos 3 veces, pero asegúrese de no exceder la capacidad del depósito de drenaje. La pantalla muestra ahora “RINSE COMPLETE” “YES NO” (ACLARADO COMPLETADO SÍ NO)

16. Cuando el aclarado de la cubeta se haya completado, pulse el botón ✓ y la pantalla mostrará “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (ELIMINAR LA SOLUCIÓN DE LOS CONDUCTOS DE ACEITE) “✓=PUMP” (BOMBLEAR) “X=DONE” (COMPLETADO)

Para verificar que no queden restos de la solución en los conductos de aceite, pulse el botón ✓ y manténgalo presionado durante unos segundos. Cuando los conductos estén vacíos, pulse el botón X y la pantalla mostrará VAT DRY?” “YES NO” (¿CUBETA VACÍA? SÍ NO).



Para evitar quemaduras, asegúrese de que el agua y la solución limpiadora hayan sido completamente eliminados de la cubeta(s) y del conducto(s) de aceite.

17. Saque el depósito de drenaje situado bajo la freidora y vacíelo utilizando la jarra de 1/2 galón (2 litros); vierta el aceite en el cubo resistente al calor para proceder a su descarte.
18. Seque completamente la cubeta con un paño y a continuación pulse el botón ✓.

Rellenar manualmente

19. El conducto de drenaje se cierra y a continuación la pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (RELLENAR CUBETA MANUALMENTE) seguido de “VAT FULL” “YES NO” (CUBETA LLENA SÍ NO). Llene la cubeta hasta el indicador inferior situado en la parte trasera de la cubeta y a continuación pulse el botón ✓. (Consulte las instrucciones del apartado **Llenar o añadir aceite (freidoras sin sistemas RTI)** en la Sección 3-2.

El dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

Llenar la cubeta con aceite a granel.

19. El conducto de drenaje se cierra y la pantalla muestra “FILL POT FROM BULK”, “YES NO” (LLENAR LA CUBETA CON ACEITE A GRANEL, SÍ NO).
20. Para llenar la cubeta, pulse el botón ✓ y manténgalo presionado hasta que el aceite frío alcance el indicador inferior de aceite en la cubeta, según lo indicado en la Sección 3-3.
21. Pulse el botón X y la pantalla mostrará “VAT FULL” “YES NO” (¿CUBETA LLENA?, SÍ NO) Si la cubeta está llena, pulse el botón ✓ y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal. Si la cubeta no está llena, pulse el botón X y el dispositivo de control retrocederá al paso anterior.

4-4. CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA

Este modo tiene los mismos ajustes que los descritos en la puesta en marcha inicial de la freidora. Consulte el Modo de Configuración en la Sección 3-3.

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1 (NIVEL 1), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas mostrarán “PRODUCT” (PRODUCTO) y “SELECTN” (SELECCIÓN).
3. Pulse el botón  tres veces y las pantallas mostrarán “FRYER SETUP” (CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA).
4. Pulse el botón  y las pantallas mostrarán *SETUP* *MODE* (MODO DE CONFIGURACIÓN) seguido de “LANGUAGE” (IDIOMA) en la pantalla izquierda y “ENGLISH” (INGLÉS) en la pantalla derecha.

Utilice los botones  o  para cambiar el idioma en el que se mostrarán a partir de ahora los mensajes en pantalla a “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

Pulse  para continuar con los otros elementos de configuración:

- ZONA - ESTADOS UNIDOS o NO ESTADOS UNIDOS
- FORMATO DE TEMPERATURA - °F o °C
- FORMATO DE TIEMPO - 12 HORAS o 24 HORAS
- INTRODUCIR HORA - Hora del día (utilizar los botones de producto para cambiar)
- INTRODUCIR HORA - AM o PM
- FORMATO DE FECHA - ESTADOS UNIDOS o INTERNACIONAL
- INTRODUCIR FECHA - Fecha de hoy (utilizar los botones de producto para cambiar)
- TIPO DE FREIDORA - GAS o ELÉCTRICA
- TIPO DE CUBETA - SIMPLE o DOBLE
- DESECHAR ACEITE A GRANEL - SÍ/NO (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- SUMINISTRAR ACEITE A GRANEL - SÍ/NO (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- HORARIO DE VERANO - 1.APAGADO; 2.ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior); 3 .EUROPA; 4.FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007)

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

SECCIÓN 5. NIVEL 2 DE PROGRAMACIÓN

Se emplea para acceder a las siguientes opciones:

- Cambios avanzados para la configuración de producto
- Registro de códigos de error
- Programación de contraseñas
- Tono/volumen de alertas
- Nº de ciclos de cocción antes de sugerir un ciclo de filtrado
- Tiempo de filtrado automático

5-1. CONFIGURACIÓN AVANZADA DE PRODUCTO

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). La pantalla muestra “PROD” y “COMP” (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón  derecho y las pantallas mostrarán ‘SELECT PRODUCT’ (SELECCIONAR PRODUCTO) y “-P 1-”.
4. Utilice los botones  y  para avanzar por los 40 productos o pulse el botón de producto deseado.
5. Pulse el botón  derecho y la pantalla izquierda mostrará el producto (por ejemplo:NUGGETS) y la pantalla derecha mostrará “MODIFY” “YES NO” (MODIFICAR, SÍ NO). Pulse el botón  para modificar este producto o pulse el botón **X** para seleccionar otro producto.

Compensación por Carga, Referencia de Compensación por Carga, Potencia Total de Calor, Factor PC<

6. Si ha pulsado el botón , la pantalla mostrará “LD COMP” (COMPENSACIÓN POR CARGA) junto con el valor de compensación por carga. Esto ajusta el tiempo de forma automática en función del tamaño y de la temperatura de la carga que se va a cocinar. Pulse los botones de producto  para modificar este valor en un rango de 0 a 20.
7. Pulse el botón  hasta que “LCMP REF” (REFERENCIA DE COMPENSACIÓN POR CARGA) se muestre en pantalla junto con la temperatura media de compensación por carga. (si programa la compensación por carga en “OFF” (DESACTIVADO), la pantalla mostrará “_ _ _” y no podrá programar esta opción) Esta es la temperatura media de cocción de cada producto. El periodo de temporización disminuye para temperaturas por encima de este valor y el periodo de temporización aumenta para temperaturas por debajo de este valor. Pulse los botones de producto  para modificar este valor.

5-1. CONFIGURACIÓN AVANZADA DE PRODUCTO (continuación)

8. Pulse el botón ▼ hasta que la pantalla muestre “FULL HT” (POTENCIA TOTAL DE CALOR) junto con un valor en segundos para esta potencia de calor, lo que significa que la cubeta se calentará a máxima potencia tan pronto como pulse el botón de temporización y la mantendrá durante el periodo de tiempo programado. Pulse los botones de producto  para modificar este valor en un rango de 0 a 90 segundos.
9. Pulse el botón ▼ hasta que la pantalla muestre “PC FACTOR” (FACTOR PC) junto con la temperatura proporcional, lo que contribuye a evitar que el aceite sobrepase la temperatura de referencia. Pulse los botones de producto  para modificar este valor en un rango de 0 a 50 grados.



- Utilice el botón ▲ para retroceder a las opciones de menú anteriores.
- Pulse el botón X cuando haya terminado con el producto actual para regresar al paso de SELECCIÓN DE PRODUCTO.
- Pulse el botón X por segunda vez para salir del modo PROD COMP (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).

5-2. REGISTRO DE ERRORES (registro de códigos de error)

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas muestran “PROD” y “COMP” (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón ▼ y la pantalla mostrará “E-LOG” (REGISTRO DE ERRORES).
4. Pulse el botón ✓ derecho; la pantalla muestra “A” junto con la hora y fecha actuales parpadeando y *NOW* (AHORA).
5. Pulse ▼; si se registró un error, la pantalla mostrará “B” junto con la fecha, la hora y la información del código de error. Este es el último código de error que el dispositivo de control ha registrado.
6. Pulse ▼ y podrá ver la información del siguiente código de error más reciente. La Sección Registro de Errores puede almacenar un máximo de 10 códigos de error (desde B hasta K).



Pulse el botón ✓ derecho y manténgalo presionado para ver una breve descripción del error.

5-3. CONTRASEÑA

Puede modificar las contraseñas de 4 dígitos para el acceso a Configuración, Uso, Nivel 1, Nivel 2 y Llamar Encargado.

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas muestran “PROD” y “COMP” (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón  dos veces y la pantalla mostrará “PASSWORD” (CONTRASEÑA).
4. Pulse el botón  derecho y la pantalla mostrará “SET UP” (CONFIGURACIÓN). Puede modificar la contraseña de configuración en este momento o pulsar  na vez para modificar la contraseña de USO, dos veces para modificar la contraseña de NIVEL 1, tres veces para modificar la contraseña de NIVEL 2 o cuatro veces para modificar la contraseña de LLAMAR AL ENCARGADO. A continuación, siga las instrucciones enumeradas a continuación.
5. Si desea modificar la contraseña para el Modo de Configuración (por ejemplo), pulse el botón  derecho y la pantalla mostrará “MODIFY? “YES NO” (¿MODIFICAR?, SÍ NO) junto con  derecho para modificar la contraseña de 4 dígitos del Modo de Configuración, empleando los botones de producto.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	* *
6. Cuando haya introducido la nueva contraseña, la pantalla mostrará “CONFIRM PASSWORD” (CONFIRMAR CONTRASEÑA). Pulse el botón  para confirmar o pulse **X** para seleccionar otra contraseña.

5-4. TONO DE ALERTA (y volumen)

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas muestran “PROD” y “COMP” (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón  tres veces y la pantalla mostrará “ALERT TONE” (TONO DE ALERTA).
4. Pulse el botón  derecho y la pantalla mostrará “VOLUME” (VOLUMEN) junto con el valor asignado al volumen. Utilice los botones de producto

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	* *

 para configurar el volumen de 1 (más bajo) a 10 (más alto).
5. Cuando haya configurado el volumen, pulse el botón  y la pantalla mostrará “TONE” (TONO) junto con el valor asignado al tono. Utilice los botones de producto

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	* *

 para configurar el tono desde 50 a 2000 Hz.
6. Pulse el botón **X** para salir del Modo de Tono de Alerta.

**5-5. CICLOS ENTRE
PROCEDIMIENTOS
DE FILTRADO**

Este es el número de ciclos de cocción que transcurren entre procedimientos de filtrado.

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas muestran “PROD” y “COMP” (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón ▼ 4 veces y la pantalla mostrará “FLTR AFTR” (CICLOS ENTRE FILTRADO) junto con el valor asignado al número de ciclos entre procedimientos de filtrado. Utilice los botones de producto  para programar el número de ciclos de cocción antes de que el dispositivo de control sugiera iniciar un procedimiento de filtrado, con un rango de 0 a 99.
4. Cuando lo haya programado, pulse el botón ✓ para confirmar.

**5-6. TIEMPO ENTRE
PROCEDIMIENTOS
DE FILTRADO**

Esta es la cantidad de tiempo que la freidora permanece inactiva hasta que sugiere un ciclo de filtrado.

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas muestran “PROD” y “COMP” (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón ▼ 5 veces y la pantalla mostrará “FLTR TIME” (TIEMPO ENTRE FILTRADO) junto con el tiempo que la freidora permanecerá inactiva (horas:minutos). Utilice los botones de producto  para programar el tiempo que la freidora permanecerá inactiva hasta que el dispositivo de control sugiera un ciclo de filtrado, con un rango de 0 a 18:00 (18 horas).
4. Cuando lo haya programado, pulse el botón ✓ para confirmar.

SECCIÓN 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6-1. GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Medida correctora
El interruptor de ALIMENTACIÓN está en posición de ENCENDIDO (ON) pero la freidora está completamente inoperativa	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufar la freidora • Comprobar el interruptor automático o fusible en el cuadro de distribución
El aceite no se calienta pero los pilotos están encendidos Error No Calienta “E-22”	<ul style="list-style-type: none"> • Los quemadores no se encienden 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar la válvula de gas y el circuito calefactor
Código de error “E-10” del dispositivo de control	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del aceite demasiado elevada 	<ul style="list-style-type: none"> • Dejar que la freidora se enfríe durante 15-20 minutos y reajustar el termostato limitador de temperatura pulsando y soltando a continuación el lateral elevado del interruptor de la cubeta que no está funcionando; hay un solo interruptor de reajuste detrás de la puerta de cada cubeta; en caso de no conseguir reajustar el termostato limitador de temperatura, es necesario sustituirlo 
La cubeta no está suficientemente llena	<ul style="list-style-type: none"> • La garrafa JIB está vacía o tiene poco aceite • El conducto de aceite de la garrafa JIB está obstruido o se ha desprendido • Es necesario limpiar el depósito de drenaje 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar la garrafa JIB • Comprobar el conducto de la garrafa JIB • Limpiar el depósito de drenaje y cambiar el papel o la almohadilla

6-1. GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

(continuación)

Problema	Causa	Medida correctora
El aceite hace espuma o hierve hasta sobrarse de la cubeta	<ul style="list-style-type: none"> • Agua en el aceite • Aceite no adecuado o en mal estado • El aceite no se ha filtrado adecuadamente • No se ha aclarado la cubeta completamente después de haberla limpiado 	<ul style="list-style-type: none"> • Drenar y limpiar el aceite • Utilizar aceite recomendado • Consultar los procedimientos de filtrado • Limpiar y aclarar la cubeta y a continuación secar completamente
El aceite no se drena desde la cubeta	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula de drenaje se ha obstruido con restos de fritura • Canaleta de drenaje obstruida 	<ul style="list-style-type: none"> • Abrir la válvula empleando el Modo “DRENAR AL DEPÓSITO ” en el menú de filtrado; empujar los restos de fritura por el conducto de drenaje utilizando un cepillo de limpieza. <div data-bbox="1105 684 1317 751" style="border: 2px solid black; background-color: yellow; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;"> <p>CUIDADO</p> </div> <p><i>Para evitar daños a la freidora, cancelar cualquier modo de filtrado antes de utilizar el cepillo y no dejar el cepillo en el interior del conducto de drenaje.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirar el panel del lateral derecho y retirar el tapón del extremo de la canaleta y limpiar la canaleta
El motor del sistema de filtrado funciona pero bombea con lentitud	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del conducto de filtrado están flojas • El papel o la almohadilla de filtro están obstruidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Apretar las conexiones de los conductos del sistema de filtrado • Sustituir el papel o la almohadilla de filtro
Hay burbujas en el aceite durante todo el proceso de filtrado	<ul style="list-style-type: none"> • El depósito de drenaje no está completamente encajado • Depósito de drenaje obstruido • Junta tórica dañada en el receptor del conducto de filtrado en el freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar de que el conducto de retorno del depósito de drenaje esté completamente encajado en el receptor de la freidora • Limpiar el depósito de drenaje y cambiar el papel o la almohadilla • Cambiar la junta tórica
El motor del sistema de filtrado no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • el conmutador térmico situado en la parte trasera de la bomba se ha disparado <div data-bbox="532 1434 906 1556" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <div style="display: inline-block; vertical-align: middle; text-align: center;"> <p>ADVERTENCIA</p> <p>DESCONECTE LA ALIMENTACIÓN</p> </div> </div> <p>Para evitar quemaduras producidas por salpicaduras de manteca, colocar el interruptor de ALIMENTACIÓN en la posición de APAGADO (OFF) antes de reajustar el dispositivo de protección con reajuste manual del motor de la bomba del sistema de filtrado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dejar que el motor se enfríe. Abrir la puerta de medio tamaño y empleando un destornillador Phillips de al menos 12 pulgadas (305 mm) hacer presión sobre el conmutador térmico haciendo palanca con fuerza entre el marco de la puerta y el conmutador hasta que el conmutador haga clic. <div data-bbox="959 1581 1487 1927" style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  </div>

6-2. CÓDIGOS DE ERROR

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

PANTALLA	CAUSA	MEDIDA CORRECTORA
“E-4”	Sobrecalentamiento del panel de control	Colocar el interruptor en la posición de APAGADO (OFF) y a continuación colocarlo de nuevo en posición de ENCENDIDO (ON); si la pantalla muestra “E-4”, el panel de control se está calentando demasiado; comprobar si se han producido obstrucciones en las rejillas de ventilación en ambos laterales de la unidad.
“E-5”	Recalentamiento del aceite	Colocar el interruptor en la posición de APAGADO (OFF) y a continuación colocarlo de nuevo en posición de ENCENDIDO (ON); si la pantalla muestra “E-5”, comprobar los circuitos del sistema calefactor y la sonda de temperatura.
“E-6A”	Sonda de temperatura abierta	Colocar el interruptor en la posición de APAGADO (OFF) y a continuación colocarlo de nuevo en posición de ENCENDIDO (ON); si la pantalla muestra “E-6A”, comprobar la sonda de temperatura
“E-6B”	Sonda de temperatura cortocircuitada	Colocar el interruptor en la posición de APAGADO (OFF) y a continuación colocarlo de nuevo en posición de ENCENDIDO (ON); si la pantalla muestra “E-6B”, comprobar la sonda de temperatura
“E-10”	Termostato limitador de temperatura	<p>Dejar enfriar la freidora durante 15-20 minutos y reajustar el termostato limitador de temperatura pulsando y soltando a continuación el lateral elevado del interruptor de la cubeta que no está funcionando; hay un solo interruptor de reajuste detrás de la puerta de cada cubeta; en caso de no conseguir reajustar el termostato limitador, es necesario sustituirlo</p> 
“E-5”	Válvula de drenaje abierta	Limpiar y/o cerrar la válvula de drenaje de la cubeta para pescado; si está limpia y cerrada, es necesario examinar la continuidad del interruptor de drenaje.
“E-18A” “E-18B” “E-18C”	Sensor izquierdo de nivel abierto Sensor derecho de nivel abierto Ambos sensores están abiertos	Colocar el interruptor en la posición de APAGADO (OFF) y a continuación colocarlo de nuevo en la posición de ENCENDIDO (ON); si la pantalla sigue indicando que falla el sensor, comprobar los conectores del panel de control; comprobar los sensores y si fuera necesario, sustituirlos
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED (SENSOR DEL VENTILADOR ATASCADO EN POSICIÓN CERRADA)”	Fallo del interruptor de presión Problema del cableado	Si el ventilador no está funcionando, comprobar el interruptor de presión; si no hay presión por aire, es probable que el circuito esté abierto Si el ventilador no funciona, problema en el cableado

6-2. CÓDIGOS DE ERROR (continuación)

PANTALLA	CAUSA	MEDIDA CORRECTORA
<p>“E-20-B” “NO DRAFT” (NO HAY TIRO) “CHECK FAN” (COMPROBAR VENTILADOR)</p>	<p>Fallo en el interruptor de presión/manguera floja Fallo en el ventilador de tiro/ tensión baja Obstrucciones en chimenea o campana</p>	<p>Pulsar el botón de alimentación para apagar la cubeta y volver a pulsarlo para encenderla, si el error E-20-B persiste, comprobar el interruptor de presión; si no hay presión por aire, es probable que el circuito esté abierto; verificar que la manguera esté conectada al ventilador y al interruptor de presión Comprobar el ventilador de tiro; la tensión suministrada al ventilador es baja comprobar la chimenea o la campana de la freidora para determinar si hay obstrucciones</p>
<p>“E-20-D” “IGNITION” “FAILURE” (FALLO EN EL ENCENDIDO)</p>	<p>Fallo en el encendido/ no se detecta llama</p>	<p>Pulsar el botón de alimentación para apagar la cubeta y volver a pulsarlo para encenderla, si el error E-20-D persiste, comprobar las conexiones del conducto de gas; comprobar la válvula de cierre de gas; comprobar el módulo de encendido; comprobar la válvula de gas; comprobar la separación del sensor de llama; comprobar el cableado de la válvula de gas y del módulo de encendido</p>
<p>“E-21”</p>	<p>Recuperación de temperatura lenta</p>	<p>Haga que un técnico de mantenimiento debidamente cualificado examine la freidora para comprobar que el suministro de gas a la freidora y la presión de la unidad son adecuados; comprobar las válvulas de gas; comprobar si los cables de la unidad se han aflojado o están quemados</p>
<p>“E-22” “NO HEAT” (NO CALIENTA)</p>	<p>El quemador no se enciende</p>	<p>Comprobar la válvula de gas y el circuito calefactor</p>
<p>“E-41”, “E-46”</p>	<p>Fallo en la programación</p>	<p>Pulsar el botón de alimentación para apagar la cubeta y volver a pulsarlo para encenderla, si aparece cualquiera de los códigos de error, reiniciar el panel de control; si el error persiste, sustituir el panel de control</p>
<p>“E-47”</p>	<p>Fallo en el chip del convertidor analógico-digital o en alimentación de 12 voltios</p>	<p>Pulsar el botón de alimentación para apagar la cubeta y volver a pulsarlo para encenderla, si el error “E-47” persiste , sustituir circuito impreso</p>
<p>“E-48”</p>	<p>Error en el sistema de entrada</p>	<p>Sustituir circuito impreso</p>
<p>“E-54C”</p>	<p>Entrada de temperatura</p>	<p>Colocar el interruptor en posición de Apagado y a continuación colocarlo de nuevo en posición de Encendido; si el error “E-54C” persiste, sustituir el circuito impreso del panel de control</p>
<p>“E-60”</p>	<p>El circuito impreso del AIF no se comunica con circuito impreso del panel de control</p>	<p>Pulsar el botón de alimentación para apagar la cubeta y volver a pulsarlo para encenderla, si el error “E-60” persiste, comprobar el conector entre los circuitos el circuito impreso del panel de control impresos; si fuera necesario, sustituir el circuito impreso del AIF o el circuito impreso del panel de control</p>
<p>“E-70C”</p>	<p>Hilo puente del interruptor de la válvula de drenaje no presente o desconectado</p>	<p>Comprobar el hilo puente en el circuito impreso en la posición de enclavamiento del interruptor de drenaje</p>

6-2. CÓDIGOS DE ERROR (continuación)

PANTALLA	CAUSA	MEDIDA CORRECTORA
“E-82A”	Válvula selectora no detectada	Comprobar el cableado entre la válvula selectora y el circuito impreso del AIF
“E-82B”	Fallo en la válvula selectora	Comprobar el interruptor de “Inicio” en la válvula selectora
E-82C”	Fallo en la válvula selectora	Comprobar el cableado entre los interruptores de “Inicio” y de “Posición” y la válvula selectora; Comprobar el motor de la válvula selectora; comprobar la cadena de transmisión
“E-83” “PRESSURE ” “TOO HIGH” (PRESIÓN DEMASIADO ELEVADA)	El transductor de presión detecta una presión demasiado elevada en el sistema	Comprobar el sistema AIF o la desconexión rápida del RTI; Consultar detalles a continuación;
“E-83-A”	Presión demasiado elevada	Comprobar el sistema AIF en la cubeta 1
“E-83-B”	Presión demasiado elevada	Comprobar el sistema AIF en la cubeta 2
“E-83-C”	Presión demasiado elevada	Comprobar el sistema AIF en la cubeta 3
“E-83-D”	Presión demasiado elevada	Comprobar el sistema AIF en la cubeta 4
“E-83-E”	Presión demasiado elevada	Comprobar el sistema AIF en la cubeta 5
“E-83-J”	Interruptor “LLENAR JIB” del RTI en posición de ENCENDIDO (ON) cuando la presión es demasiado elevada	Comprobar válvula selectora
“E-83-R”	Interruptor “DESECHAR” del RTI en posición de ENCENDIDO (ON) cuando la presión es demasiado elevada	Comprobar la desconexión rápida del RTI detrás de la freidora; el número de teléfono de RTI en caso de ser necesario: 888-796-4997
“E-93-A”	Se disparó 24V CC	Comprobar el accionador de drenaje



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

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

Llamada gratuita desde Estados
Unidos
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

* FM05 - 070 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revisado 4-12-11

www.hennypenny.com