



M A N U A L DEL OPERARIO

**FREIDORA ABIERTA ELÉCTRICA
CON CUBETA DOBLE O SIMPLE**

MODELO

GVE`071`#?J9`%&I

GVE`072`#?J9`%&I

GVE`073`#?J9`%&I

GVE`074`#?J9`%&I



HENNY PENNY
Engineered to Last

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

Lea estas instrucciones antes de poner el equipo en funcionamiento

Estas son las instrucciones de la versión original controlada de Henny Penny para freidora eléctrica de bajos volúmenes de aceite destinada al mercado general (GVE/KVE) con 1, 2, 3 y 4 cubetas, modelo 71, 72, 73 y 74 (GVE 71, 72, 73 y 74). Este manual está disponible en el sitio web de Henny Penny Public (www.hennypenny.com).

Termine de leer estas instrucciones antes de instalar y poner en funcionamiento este aparato, a fin de asegurar el cumplimiento de todas las normas requeridas de instalación, operación y seguridad. Lea y acate todos los mensajes de seguridad para evitar daños en el aparato y lesiones personales.



ADVERTENCIA

- **Esta freidora debe ser instalada y utilizada de modo que el agua no entre en contacto con el aceite, lo cual puede causar salpicaduras y ebullición del aceite y el vapor, conducentes a lesiones personales; lo cual excluye la humedad normal del producto.**
- **Riesgo de quemaduras No mueva la freidora ni el depósito de drenaje mientras contengan aceite caliente. Las salpicaduras de aceite caliente pueden causar lesiones o quemaduras graves.**

Este aparato está destinado a uso comercial en cocinas de restaurantes, panaderías, hospitales, etc., pero para producción continua en masa de alimentos, como en una fábrica. Durante su utilización, el nivel atmosférico de presión acústica ponderado A del aparato es inferior a 70 db(A). Todas las reparaciones deben ser ejecutadas por el fabricante, el agente de servicio del fabricante o personas con similar calificación, a fin de evitar peligros.

Siempre use sujetacables. Instale el cable eléctrico suministrado con un cable a tierra dimensionado para fallar en último lugar. Si se daña, el cable eléctrico suministrado o un cable eléctrico existente, no lo use; en lugar de esto, cámbielo por un cable eléctrico bueno con certeza. El cable eléctrico debe ser cambiado por el fabricante, el agente de servicio del fabricante o personas con similar cualificación, a fin de evitar peligros.

Se debe realizar un adecuado mantenimiento diario, semanal, mensual, trimestral y anual a este aparato para garantizar un funcionamiento seguro y continuo. Este aparato jamás se debe limpiar con un chorro de agua o con una herramienta de limpieza a vapor. Los cepillos de limpieza son enviados junto con el aparato y este manual incluye instrucciones de limpieza adecuadas.

Un adecuado mantenimiento también aumenta la vida útil del aparato y del aceite, lo cual reduce los costos totales de funcionamiento. Además, el aceite usado aumenta la posibilidad de un aumento repentino en la temperatura de ebullición y de fuego, debido a un descenso en el punto de inflamación del aceite. La temperatura del aceite jamás debe superar 450 °F (230 °C).

No deben utilizar el equipo niños ni personas con una incapacidad física, sensorial o mental o que no conozcan o no tengan experiencia de uso correcto del equipo, a menos que haya una persona responsable de su supervisión o formación al respecto. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

El equipo no debe utilizarse a través de un temporizador externo ni de un sistema de control remoto independiente.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Punto		Página
Punto 1.	INTRODUCCIÓN.....	1
	1-1 Introducción	1
	1-2 Mantenimiento correcto	1
	1-3 Asistencia técnica.....	1
	1-4 Seguridad.....	2
Punto 2.	DESEMBALAJE/INSTALACIÓN.....	4
	2-1 Introducción	4
	2-2 Instrucciones de desembalaje.....	4
	2-3 Seleccionar la ubicación de la freidora	5
	2-4 Nivelar la freidora	5
	2-5 Ventilación de la freidora.....	6
	2-6 Requisitos eléctricos.....	6
	2-9 Dimensiones	8
Punto 3.	FUNCIONAMIENTO	10
	3-1 Elementos de funcionamiento	10
	3-2 Modo de configuración	14
	3-3 Repostar o poner aceite	15
	3-4 Procedimientos de arranque	16
	3-5 Cocinar con pantalla especializada	17
	3-6 Cocinar con pantalla multiproducto.....	18
	3-7 Pasar de desayuno a almuerzo o de almuerzo a desayuno	18
	3-8 Cambiar de pantalla multiproducto a pantalla especializada ...	19
	3-9 Cambiar de pantalla especializada a pantalla multiproducto ...	19
	3-10 Cambiar de pantalla multiproducto a pantalla multiproducto con temperaturas de referencia distintas.....	19
	3-11 Filtrado rápido.....	20
	3-12 Filtrado de Mantenimiento	22
	3-13 Desechar aceite de la cubeta empleando el carrito para descarte de aceite.....	24
	3-14 Cambiar la almohadilla de filtrado.....	25
	3-15 Retirar y limpiar el soporte para cestas	27
	3-16 Estadísticas del botón info	28
	3-17 Estadísticas del botón filtro	28
	3-18 Estadísticas del botón temperatura.....	28
	3-19 Modo Información	29

CONTENIDO (continuación)

Punto		Página
Punto 4.	PROGRAMACIÓN DE NIVEL 1	31
	4-1 Modificar la configuración de un alimento	31
	4-2 Reloj del filtrado AIF	33
	4-3 Modo de limpieza profunda	34
	4-4 Configuración de la freidora	38
Punto 5.	PROGRAMACIÓN DE NIVEL 2	39
	5-1 Configuración avanzada de producto	39
	5-2 E-Log (Registro E) (Registro de códigos de error)	40
	5-3 Contraseña	41
	5-4 Tono de alerta	41
	5-5 Filtrar Después	42
	5-6 Tiempo entre procedimientos de filtrado	42
Punto 6.	PROGRAMACIÓN DE NIVEL 3	42
	6-1 GVE ESPECIAL	42
Punto 7.	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	43
	7-1 Guía de resolución de problemas	43
	7-2 Códigos de error	45

PUNTO 1: INTRODUCCIÓN

1-1 INTRODUCCIÓN

La freidora abierta de Henny Penny es un equipo básico de procesamiento de alimentos. Este equipo está diseñado para un uso exclusivo en el ámbito comercial e institucional.

1-2 MANTENIMIENTO CORRECTO



AVISO

La Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) entró en vigor el día 16 de agosto de 2005 en la Unión Europea. Nuestros productos han sido evaluados de acuerdo con la Directiva RAEE. Asimismo, hemos evaluado nuestros productos para determinar si cumplían con la Directiva sobre restricciones a la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS, por sus siglas en inglés) y hemos llevado a cabo las modificaciones oportunas en el diseño de nuestros productos para cumplir con dicha Directiva. Para garantizar la continuidad del cumplimiento de estas directivas, el equipo no deberá tirarse junto con la basura general. Para una correcta eliminación del equipo, póngase en contacto con su distribuidor Henny Penny más cercano.

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

1-3 ASISTENCIA TÉCNICA

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

1-4
SEGURIDAD

Las instrucciones contenidas en este manual se han preparado para ayudarle a aprender los procedimientos correctos para el equipo. Donde la información sea de particular importancia o se relacione con la seguridad, se usan las palabras AVISO, CUIDADO o ADVERTENCIA. Su uso se describe a continuación.

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

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

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



El SÍMBOLO DE ALERTA POR SEGURIDAD se emplea con PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN e indica un riesgo de lesiones físicas.



AVISO se emplea para destacar información especialmente importante.



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



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



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



PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN DE RIESGO INMINENTE QUE, DE NO EVITARSE, PROVOCARÁ MUERTES O LESIONES FÍSICAS GRAVES.

**1-4
SEGURIDAD
(CONT.)**



Símbolo de conexión a tierra equipotencial



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



O



Símbolos de riesgo de descarga eléctrica



O



Símbolos de superficie caliente



Muestra en qué dirección girar la manivela roja a fin de abrir la válvula de drenaje para drenar aceite de la cubeta.



Muestra en qué dirección girar la manivela amarilla a fin de abrir la válvula de llenado para bombear aceite a la cubeta.

PUNTO 2: DESEMBALAJE/INSTALACIÓN

2-1 INTRODUCCIÓN

En este punto encontrará las instrucciones relativas a la instalación y el desembalaje de la freidora de Henny Penny destinada al mercado general. La instalación de este equipo deberá hacerla únicamente un técnico de mantenimiento formado al respecto.

- La instalación y el mantenimiento incorrectos provocan la pérdida de función en el equipo y lesiones. Antes de instalar, operar y mantener el equipo, lea el manual con detención.
- Este manual no es apto para personas con: Defectos físicos, sensoriales o intelectuales o falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños).



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

2-2 INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

AVISO

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

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

PRECAUCIÓN

- *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.*
 - *Retire el depósito de drenaje de la freidora antes de separar la freidora del palé, a fin de evitar daños a la freidora. Figura 1.*
6. Retire la freidora del palé.

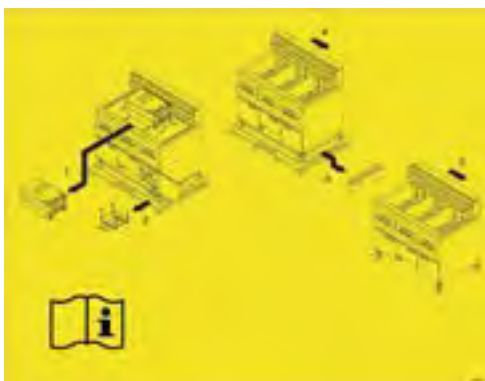


Figura 1



Tenga cuidado al desplazar el equipo para evitar lesiones. La freidora pesa aproximadamente entre 600 lb (272 kg) y 800 lb (363 kg).

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

La freidora debe quedar montada contra la pared:

- Espacio libre posterior de ≤ 100 mm. No ingrese desde atrás.
- Espacio libre frontal de ≥ 760 mm. Garantiza el espacio de funcionamiento.

La ubicación de la freidora es de suma importancia para el funcionamiento, velocidad y mantenimiento del equipo. Deberá dejar alrededor de la freidora un espacio libre determinado que permita un funcionamiento y un uso adecuados del equipo. Elija una ubicación que permita la carga y descarga de alimentos sin que estas actividades interfieran en la elaboración final de los pedidos. 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 los alimentos cocinados. Es posible modificar el orden de preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.



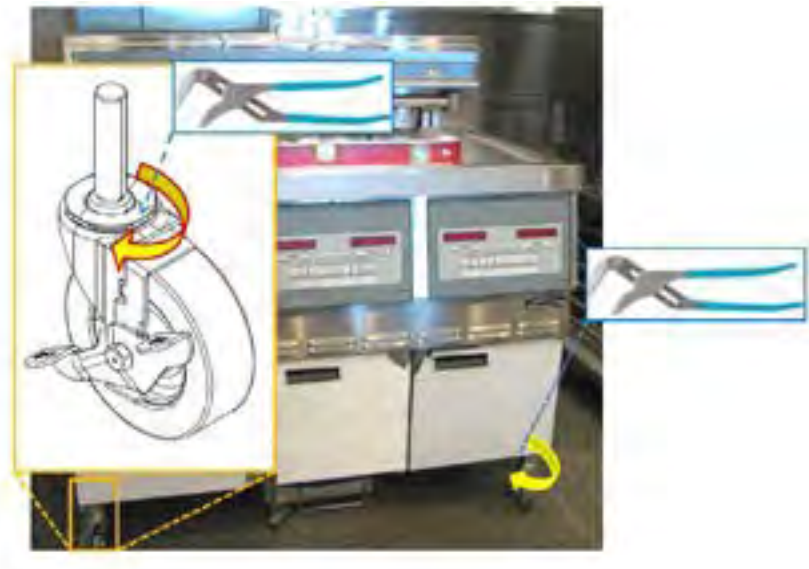
Para evitar incendios y daños en los suministros, la zona de debajo de la freidora no deberá utilizarse para almacenar suministros.

**2-4
NIVELAR LA
FREIDORA**



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

Para que el funcionamiento sea correcto, la freidora abierta deberá estar nivelada de lado a lado y de atrás a delante. Coloque un nivel en las superficies planas de alrededor de la cubeta, en la cavidad central, y regule las ruedas hasta que el equipo esté nivelado. Las ruedas giratorias pueden regularse hasta un máximo de 1,562 pulg. (40 mm) ...consulte a continuación.



2-5 VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

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

AVISO

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

2-6 REQUISITOS ELÉCTRICOS

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



La freidora deberá conectarse de forma adecuada y segura a tierra para evitar que se produzcan choques eléctricos. Consulte los códigos eléctricos nacionales para saber más sobre los procedimientos de conexión a tierra. En caso de no existir un código nacional, consulte el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA núm. 70 o la edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán ajustarse a lo dispuesto en el CSA C22.1, el Código Eléctrico Canadiense, parte 1, y/o a la normativa local.

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

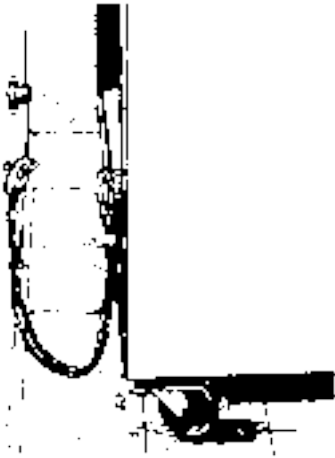
(SOLO PARA EQUIPOS CON EL MARCADO CE)

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, el equipo deberá conectarse a otros equipos o superficies metálicas cercanas a través de un conductor de conexión equipotencial. Por ello, el equipo está equipado con un conductor de conexión equipotencial. El conductor de equipotencial está marcado con el siguiente símbolo:



2-8
REQUISITOS
ELÉCTRICOS
(CONT.)

SISTEMA DE
RETENCIÓN DE CABLES



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

Es necesario instalar un interruptor de desconexión independiente, que disponga de fusibles o disyuntores con capacidad suficiente y que esté ubicado entre la freidora y la fuente de alimentación. Este deberá instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales aplicables.

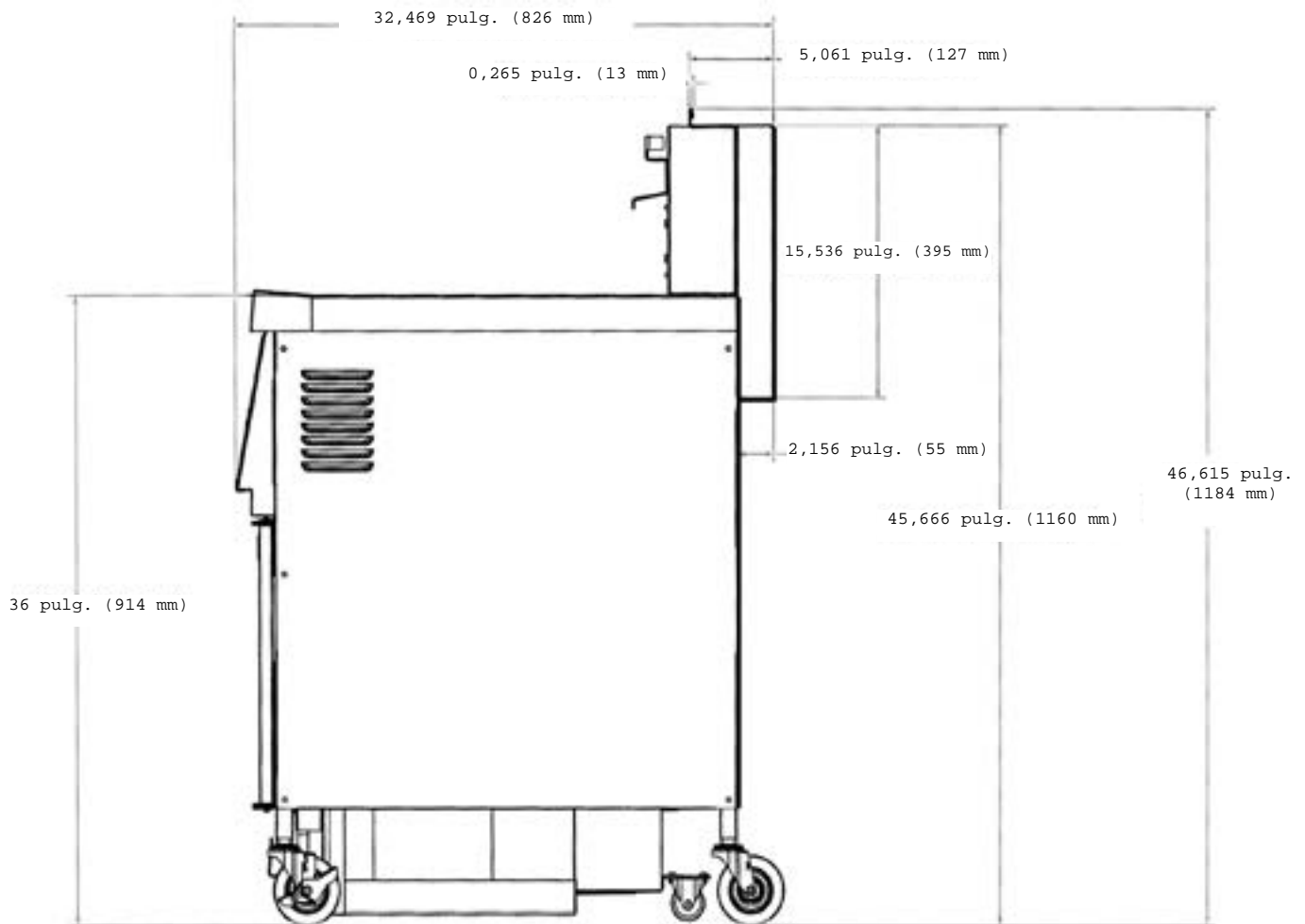
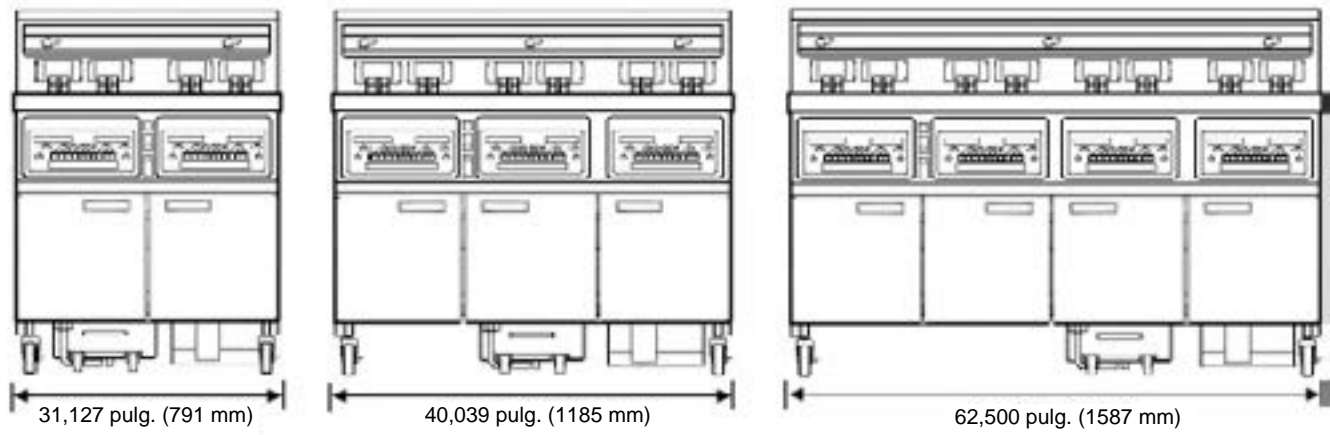
Se recomienda usar, en el circuito de la freidora, un dispositivo de protección con una sensibilidad de 30 mA, como un interruptor por corriente residual o un interruptor de circuito para pérdidas de tierra. En caso de instalación en Estados Unidos, las freidoras eléctricas con ruedas que deban estar conectadas permanentemente, deberán instalarse con un conducto flexible y un sistema de retención de los cables. Consulte la imagen de la izquierda. En la parte trasera de la freidora encontrará una serie de orificios a través de los que podrá asegurar el sistema de retención de los cables. El sistema de retención de los cables no evitará que la freidora pueda llegar a volcar.

INSTALACIÓN CON PAREDES DE CARTÓN Y YESO

Instale el perno de anilla en la estructura del edificio. No inserte en una pared de cartón y yeso. Para una instalación óptima, deberá situarlo aproximadamente a seis pulgadas a la izquierda o a la derecha. El cable de contención debe ser al menos seis pulgadas más corto que el conducto flexible.

Los cables eléctricos deben ser resistentes al aceite, flexibles, con cubierta y no más ligeros que un cable estándar con cubierta de policloropeno u otro elastómero sintético equivalente. Deberá tratarse de un conductor de cobre aislado con capacidad para soportar 600 voltios y 194 °F (90 °C). En caso de que la longitud sea superior a 50 pies (15,24 m), utilice el siguiente tamaño de conducción. Los equipos para la CE requieren que el cableado que se conecte al bloque de terminales sea de 0,2 pulg. (6 mm) como mínimo.

2-9a
DIMENSIONES

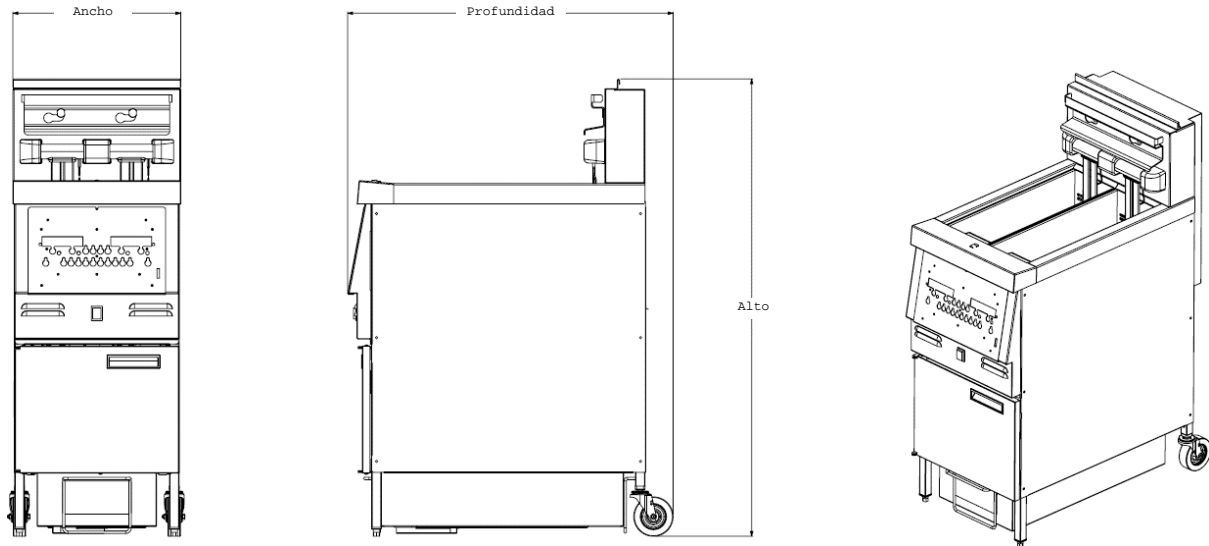


AVISO

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

2-9b
DIMENSIONES

Dimensiones del modelo 071 / 171 con cavidad única:



Instalación:	
Ancho	17,08 pulg. (434 mm)
Prof.	33,13 pulg. (842 mm)
Alto	46,425 pulg. (1180 mm) ajustable hasta en 0,800 pulg. (20 mm)
Peso	243 libras (110 kg)
Con embalaje:	
Ancho	21,70 pulg. (551 mm)
Prof.	36,13 pulg. (918 mm)
Alto	53,60 pulg. (1361 mm)
Peso	298 lb (135 kg)
Eléctrico:	
Voltios	220/380
Fase	3
Hertz	50
kW	14
Amperios	24,3
Cables	3NG
Capacidad de aceite:	
Por cubeta doble	de 10 lb o 9,0 kg

PUNTO 3: FUNCIONAMIENTO

3-1 ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

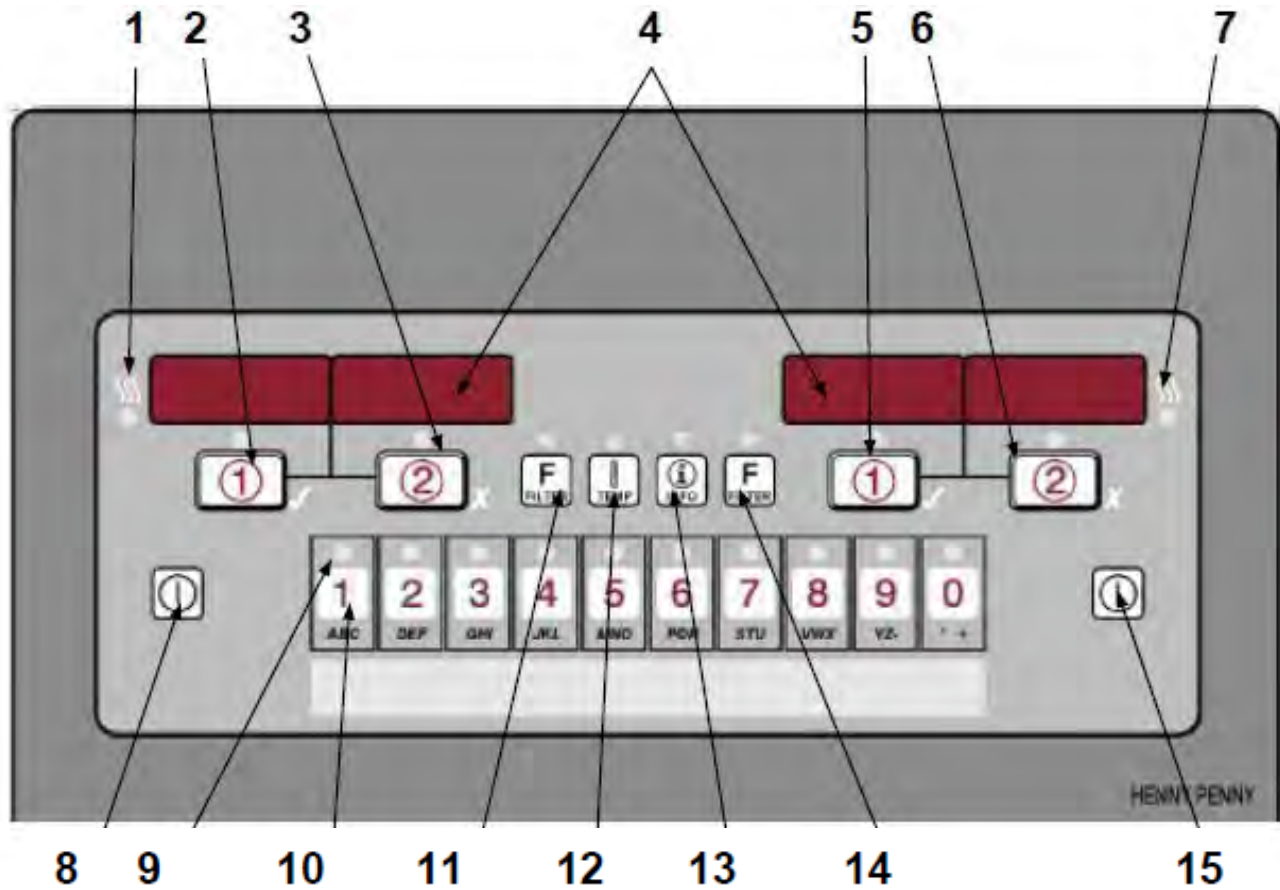



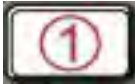



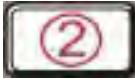



Figura 3-1








Figura 3-2

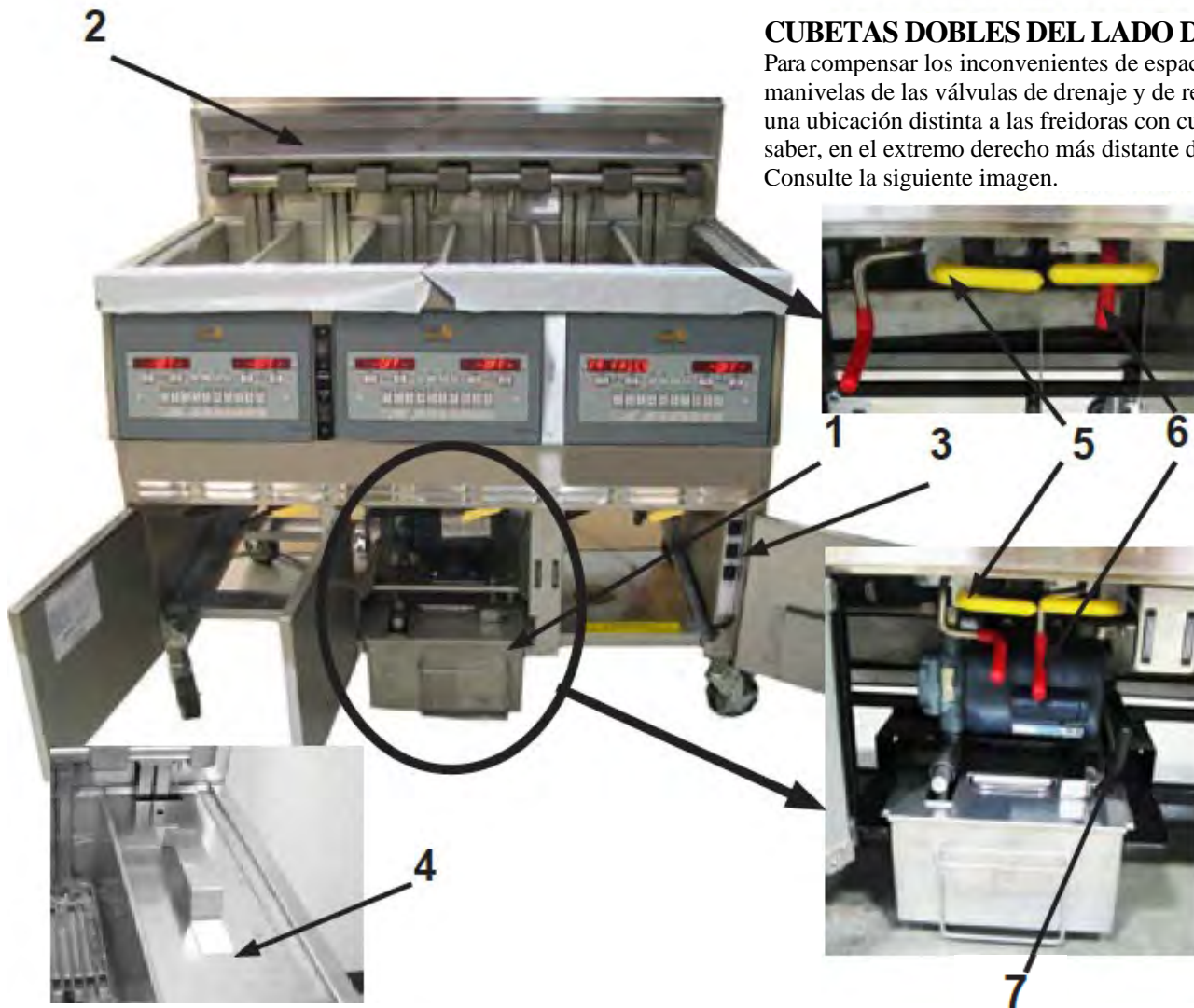
**3-1
ELEMENTOS DE
FUNCIONAMIENTO
(CONT.)**

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

N.º Fig.	N.º Elemento	Descripción	Función
3-1	1		Este led se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la cubeta izquierda y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	2		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. El botón √ también sirve para confirmar o indicar “SÍ”.
3-1	3		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta izquierda y para cambiar el alimento mostrado. El botón X sirve para cancelar o indicar “NO”.
3-1	4	Pantalla digital	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		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta derecha; púlselo para cambiar el alimento; púlselo para confirmar las instrucciones en los modos de filtrado; √ también se utiliza para indicar SÍ o confirmar.
3-1	6		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta derecha; púlselo para cambiar el alimento; púlselo para confirmar las instrucciones en los modos de filtrado; X también se utiliza para indicar NO o cancelar.
3-1	7		Este led se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la cubeta derecha y los quemadores se encienden y calientan el aceite.
3-1	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
(CONT.)**

N.º Fig.	N.º Elemento	Descripción	Función
3-1	11 y 14		<p>Usados en los Modos de Programación y de Filtrado; también se emplean para los botones ◀ o ▶; pulse para visualizar las siguientes estadísticas sobre filtrado:</p> <ol style="list-style-type: none"> número de ciclos de cocción antes del siguiente filtrado hora y fecha del último ciclo de filtrado
3-1	12		<p>Usados en los Modos de Programación y de Filtrado; también se emplean para el botón ▲; pulse para visualizar las siguientes estadísticas sobre temperatura:</p> <ol style="list-style-type: none"> temperatura real del aceite en cada cubeta temperatura de referencia para cada cubeta
3-1	13		<p>Usado en los Modos de Programación; también usado para el botón ▼; pulse para mostrar la siguiente información y estadísticas sobre la freidora:</p> <ol style="list-style-type: none"> información de recuperación de la temperatura de las cubetas. idiomas seleccionados como primera y segunda visualización
3-1	15		<p>Pulse para encender y apagar el sistema de calefacción de la cubeta derecha.</p>
3-1	16		<p>Cuando está en la posición de Encendido (ON), los mandos</p>



CUBETAS DOBLES DEL LADO DERECHO


Para compensar los inconvenientes de espacio, las manivelas de las válvulas de drenaje y de retorno tienen una ubicación distinta a las freidoras con cubeta doble, a saber, en el extremo derecho más distante de la freidora. Consulte la siguiente imagen.

Figura 3-4

Fig. N.º	Artículo N.º	Descripción	Función
3-4	1	Conjunto del 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.
3-4	2	Soporte para cestas	El soporte sirve para colgar las cestas que no están en uso o para escurrir los alimentos al completar un ciclo de cocción.
3-4	3	Interruptores limitadores de temperatura	Reajuste los interruptores de seguridad ante sobrecalentamientos en cada cavidad.
3-4	4	Cubiertas de las cubetas	Se utilizan para tapar las cubetas que no están en uso.
3-4	5	Manivelas de la válvula del filtro	Las manivelas amarillas abren y cierran la válvula de filtrado cuando se bombea aceite hacia la cubeta.
		Manivelas de la válvula de drenaje	Las manivelas rojas abren y cierran las válvulas de drenaje.
		Manivela de purga	Gire la manivela negra hasta la posición de cocción (abierta) mientras está en funcionamiento y hacia la posición de filtrado (cerrada, como se aprecia más arriba), mientras se encuentra filtrando.

3-2 MODO DE CONFIGURACIÓN

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

Cuando el interruptor principal de 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 la configuración del resto de elementos, que incluyen:

- ZONE (zona): EE. UU., EUROPA, CHINA, OTRO
- TEMP FORMAT (formato de temperatura): °F o °C
- “TIME FORMAT (formato de hora)”: 12 HORAS o 24 HORAS
- “ENTER TIME (introducir hora)”: Hora del día (utilizar los botones de los productos para cambiarla)
- “ENTER TIME (introducir hora)”: AM o PM
- DATE FORMAT (formato de fecha): ESTADOS UNIDOS o INTERNACIONAL
- “ENTER DATE (introducir fecha)”: Fecha de hoy (utilizar los botones de producto para cambiarla)
- FRYER TYPE (tipo de freidora): GAS (gas) o ELEC (eléctrica)
- VAT TYPE (tipo de cubeta): FULL (simple) o SPLIT (doble)
- CONTROL POSITION (posición de control): 1; 2; 3; 4 (posición de izquierda a derecha)
- DAYLIGHT SAVING TIME (horario de verano): 1. OFF (apagado); 2. ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior); 3. EUROPA; 4. FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007)
- SETUP COMPLETE (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
REPOSTAR O
PONER ACEITE**

PRECAUCIÓN

El nivel de aceite deberá estar siempre por encima de los generadores de calor cuando la freidora esté calentando y a ras de los indicadores de nivel de aceite situados en la parte trasera de la cubeta. Si no sigue estas instrucciones, podría provocar un incendio o daños en la freidora. No se recomienda utilizar aceite sólido, ya que podría provocar obstrucciones y fallos en la bomba.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Es recomendable que el aceite que vaya a utilizar en la freidora abierta sea aceite líquido de primera calidad para freír. Algunos aceites de baja calidad tienen un alto contenido de humedad que podría producir espuma y rebosar.



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

2. Capacidad de aceite:


Cubetas simples = 19,3 cuartas de galón/37,8 libras (18,3 litros/16,5 kg)

Cubetas dobles = 10 cuartas de galón/18,7 libras (9,5 litros/8,5 kg)



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. Figuras 1 y 2.

3. Coloque el soporte para cestas en la cubeta. Figura 3.

4. Agregue aceite sólido en la cubeta hasta el indicador de nivel inferior (Figuras 1 y 2).


Pulse  para encender el calor y el aceite se derretirá de manera lenta. Añade más aceite, según sea necesario, hasta que el aceite caliente esté a ras con la línea del indicador de nivel superior. (Figuras 1 y 2).


**3-4
PROCEDIMIENTOS
DE ARRANQUE**

1. Asegúrese de que el nivel de aceite en la cubeta sea el adecuado.
2. Coloque el interruptor de corriente en la posición de encendido (ON) y, a continuación pulse  para encender el dispositivo calefactor de la cubeta deseada. Si en el visor aparece “IS POT FILLED? (¿está lleno el bote?)”, asegúrese de que el aceite esté al nivel adecuado (consulte el punto 3-3) y, a continuación, pulse el botón  para confirmar.

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 manteniendo pulsado el botón  o el botón X durante 5 segundos.

A continuación, el control mostrará “EXIT MELT” “YES NO” (salir de ciclo de fundido. sí, no). Pulse el botón  para confirmar y la cubeta se calentará de forma continua hasta alcanzar la temperatura de referencia.

PRECAUCIÓN

No omita el ciclo de fundido, a menos que se haya fundido una cantidad suficiente de aceite como para cubrir completamente los generadores de calor. Si omite el ciclo de fundido antes de que los todos los generadores de calor estén cubiertos, se podría generar una cantidad excesiva de humo procedente del aceite o, incluso, un incendio.

PELIGRO
RIESGO DE DESBORDE

NO SOBRECARGUE NI COLOQUE ALIMENTOS DEMASIADO HÚMEDOS EN LAS CESTAS. 1,4 kg (3 libras) ES LA MÁXIMA CANTIDAD DE ALIMENTO ADMISIBLE PARA UNA CUBETA SIMPLE Y PARA 0,68 KILOS (1 1/2 LIBRAS). PARA CUBETAS SIMPLES. SI NO SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES, EL ACEITE PODRÍA REBOSAR DE LA CUBETA, LO QUE PODRÍA PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES, LESIONES, INCENDIOS Y DAÑOS MATERIALES.

**3-5
COCINAR CON
PANTALLA
ESPECIALIZADA**

Cuando cocina con una pantalla especializada, siempre se muestra un mismo producto en una cubeta determinada.

1. Cuando el ciclo de Fundido finalice, el mensaje “LOW TEMP (temperatura baja)” parpadeará en el visor hasta que se alcance la temperatura de referencia. 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. En el visor aparecerán el nombre del alimento que esté cocinando (por ejemplo: “NUG”) y la cuenta atrás del temporizador.






Podría sonar una alarma “DUTY” (tarea) para indicar que se debe agitar la cesta, por ejemplo.

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 un temporizador de calidad (para conservar calientes los alimentos), el tiempo de conservación comienza automáticamente cuando el usuario pulsa el botón de temporización para finalizar el ciclo de cocción. Mientras dure la cuenta atrás del temporizador de calidad, en el visor aparecerán las primeras 3 letras del alimento correspondiente seguidas de “Qn”, donde “n” representa el número de minutos restantes. P. ej.: “FRY (FRI)”/“Q5”/“FRY (FRI)”/“Q5”/“FRY (FRI)”/“Q4”, etc.

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








Para modificar el producto seleccionado para la pantalla especializada, pulse el botón del producto deseado, por ejemplo:  y en el visor aparecerá “<<<<>>>>”.

A continuación, pulse y mantenga presionado (durante 5 segundos) el botón de temporización  o , dependiendo de la cubeta que se vaya a usar. 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. Cuando el ciclo de Fundido finalice, el mensaje “LOW TEMP (temperatura baja)” parpadeará en el visor hasta que se alcance la temperatura de referencia. A continuación, se muestra en pantalla “----”.
2. Pulse un botón de producto, por ejemplo:  y en este momento se puede introducir el producto en el aceite.
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 uno de los botones de los alimentos, por ejemplo: .
2. En el visor aparecerá “<<<< >>>>”.
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 uno de los botones de los alimentos, por ejemplo: .
2. En el visor aparecerá “<<<< >>>>”.
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 pantalla especializada.

1. Pulse un botón de producto, por ejemplo: .
2. La pantalla muestra “FR FRIES” (patatas fritas) si la temperatura de referencia para la cubeta corresponde a la del producto, y si no es así, 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 al 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 al Modo de Pantalla Multiproducto.

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

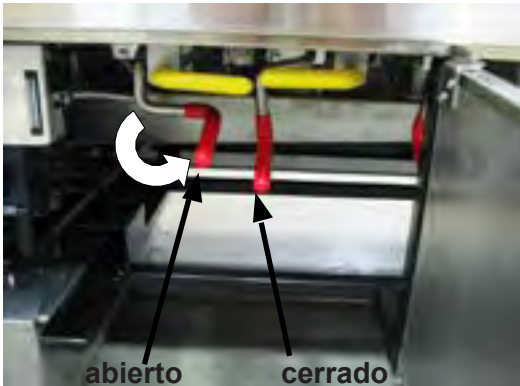
AVISO

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

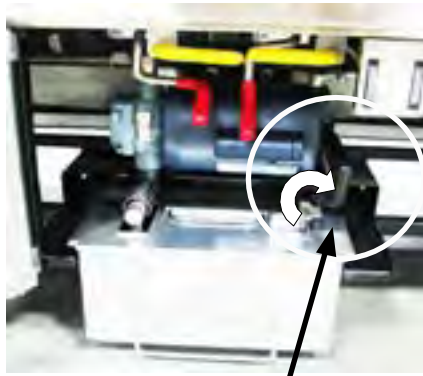
1. Pulse un botón de producto, por ejemplo: .
2. La pantalla muestra “FR FRIES” (patatas fritas) si la temperatura de referencia para la cubeta corresponde a la del producto, y si no es así, la pantalla muestra “<<<< >>>>”.
3. Pulse el botón de temporización  o  y manténgalo presionado durante 5 segundos 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 al 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 se ha realizado el cambio al Modo de Pantalla Multiproducto, empleando la temperatura de referencia de las patatas fritas, en este caso.

**3-11
FILTRADO RÁPIDO**

MANIVELA DE LA VÁLVULA DE DRENAJE



MANIVELA DE LA VÁLVULA DE PURGA




Posición de filtrado (cerrado)

MANIVELA DE LA VÁLVULA DE RETORNO



abierto cerrado

1. Pulse y mantenga presionado  (en cualquiera de los lados) hasta que la pantalla muestre “1.QUICK FILTER?” “YES NO” (¿filtrado rápido? sí, no) Si no se desea filtrado, pulse el botón X y la freidora reanuda el funcionamiento normal.
2. Comprobar la bandeja del sistema de filtrado: Si se desea filtrar, pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá “DRAIN PAN READY?” “YES NO” (¿depósito de drenaje listo? Si, no”. Asegúrese de que el depósito de drenaje esté en su lugar y de que la cubierta de la bandeja del sistema de filtrado esté sobre la bandeja.

NOTA: Hay válvulas de purga disponibles en algunas unidades para la reducción de sólidos. Si hay una válvula de purga disponible, ejecute el paso 3; en caso contrario, siga con el paso 4.

3. El visor muestra “CLOSE PURGE VALVE (cerrar válvula de purga)”, seguido de “CONFIRM” (confirmar). Gire la manivela negra de la válvula de purga hasta la posición de filtro (cerrada) y presione el botón √.
4. Pulse el botón √ y en el visor se mostrará “SKIM VAT (colar cubeta)”, seguido de “YES NO (sí, no)”. Cuando haya eliminado los restos de la parte superior del aceite, pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá “OPEN DRAIN (abrir depósito de drenaje)”. Gire la manivela roja de drenaje para abrir el drenaje y la pantalla mostrará “DRAINING” (drenando) y se evacuará el aceite de la cubeta.

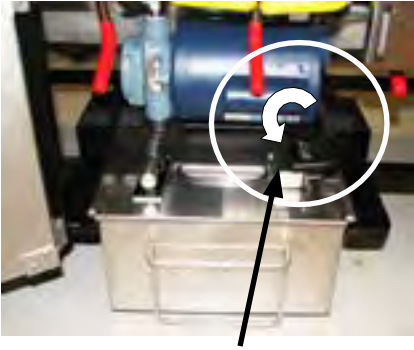


Para evitar que el depósito de drenaje se llene demasiado, drene las cubetas de una en una. El depósito de drenaje tiene capacidad para el aceite de 1 cubeta simple o 2 cubetas dobles. Si el depósito de drenaje rebosa, el suelo resbalará, lo que podría provocar lesiones físicas.

5. La pantalla muestra “VAT EMTY (cubeta vacía)”, seguido de “CONFIRM (confirmar)”. Compruebe que el drenaje está despejado y que la cubeta está vacía. Pulse el botón √.
6. La pantalla muestra “OPEN RETURN VALVE” (abrir válvula de retorno)”, seguido de “CONFIRM (confirmar)”. Gire hacia abajo la manivela amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula y arrancar la bomba y, luego, presione el botón √. La pantalla ahora muestra “WASHING” (lavado)” y se inicia el proceso de filtrado.
7. Una vez que el control finalice el proceso de filtrado, la pantalla muestra *CLOSE DRAIN (cerrar drenaje)*. Gire la manivela roja de drenaje para cerrar el drenaje y en el visor aparecerá “FILLING” (llenando) y, entonces, la cubeta se volverá a llenar de aceite.
8. Cuando la cubeta esté llena, en el visor aparecerá “IS POT FILLED? “YES NO” (¿está lleno el bote?, sí, no). Asegúrese de que la cubeta esté llena y, luego, pulse el botón √.

**3-11
FILTRADO RÁPIDO
(CONT.)**

**MANIVELA DE LA VÁLVULA
DE PURGA**



Posición de cocción (abierta)

9. La pantalla muestra “CLOSE RETURN VALVE” (cerrar válvula de retorno)”, seguido de “CONFIRM” (confirmar). Deje que el aceite burbujee durante 10 a 15 segundos y, luego, cierre la manivela amarilla de la válvula de retorno. Pulse el botón √ y el dispositivo de control volverá al modo de funcionamiento normal.

NOTA: Hay válvulas de purga disponibles en algunas unidades para la reducción de sólidos. Si hay una válvula de purga disponible, ejecute el paso 10; en caso contrario, siga con los pasos 3 al 12.

10. El visor muestra “CLOSE PURGE VALVE (cerrar válvula de purga)”, seguido de “CONFIRM” (confirmar).

IMPORTANTE: Si es necesario filtrar más cubetas, deje la válvula de purga en posición cerrada. Pulse el botón √ y deje la manivela de purga en posición de filtro (cerrado) y repita los pasos anteriores.

Una vez filtradas todas las cubetas, abra la válvula de purga y pulse el botón √.

**3-12
FILTRADO DE
MANTENIMIENTO
(UNA VEZ AL DÍA)**



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









**MANIVELAS DE LA VÁLVULA
DE DRENAJE**



abierto cerrado



Figura 1

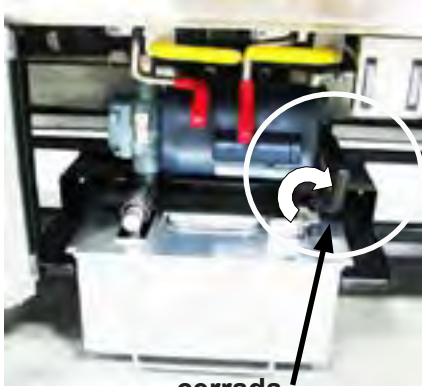
1. Comprobar la bandeja del sistema de filtrado: Utilice una almohadilla de filtrado nueva para el primer filtrado del día. Podrá utilizar la misma almohadilla durante el resto del día, excepto en el caso de las cubetas de freír pescado. Después de filtrar una cubeta de pescado, se DEBE cambiar la almohadilla de filtrado. Asegúrese de que el depósito de drenaje esté en su lugar y de que la cubierta de la bandeja del sistema de filtrado esté sobre la bandeja.
 2. **Asegúrese de que el aceite esté caliente:** Los mejores resultados se obtienen cuando el aceite para freír se filtra a la temperatura normal de fritura. Pulse  para desconectar el calor hacia la cubeta que se filtra.
 3. Pulse y mantenga  presionado (en cualquiera de los lados) hasta que la pantalla muestre “1. QUICK FILTER?” (¿filtrado rápido?).
 4. Pulse y suelte el botón  y en el visor aparecerá “2. MAINT FILTER?” (¿filtrado de mantenimiento?).
 5. Pulse el botón  para confirmar y en el visor aparecerá “DRAIN PAN READY?” (¿depósito de drenaje listo?). Asegúrese de que la bandeja del depósito de drenaje y la cubierta estén en posición y pulse el botón . La pantalla mostrará “MNT FLTR” “YES NO” (¿mantener filtro? sí, no).
- NOTA: Hay válvulas de purga disponibles en algunas unidades para la reducción de sólidos. Si hay una válvula de purga disponible, ejecute el paso 6; en caso contrario, siga con el paso 7.
6. El visor muestra “CLOSE PURGE VALVE (cerrar válvula de purga)”, seguido de “CONFIRM” (confirmar). Gire la manivela negra de la válvula de purga para cerrar la válvula y pulse .
 7. Pulse el botón  para seleccionar “YES” (sí) y en el visor aparecerá “OPEN DRAIN (abrir depósito de drenaje)”. Gire la manivela roja de drenaje para abrir el depósito del drenaje 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.
 8. Una vez que el aceite sea drenado de la cubeta, utilice la herramienta de elevación para alzar la resistencia anclada a la cubeta para limpiar el fondo de la cubeta. Figura 1.



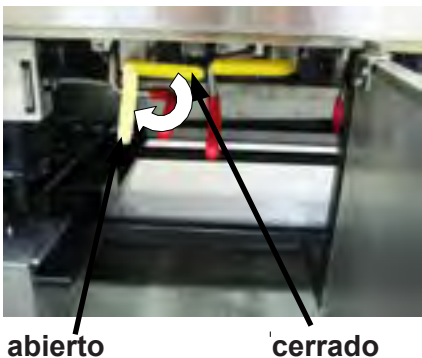
Utilice un paño o guantes de protección cuando saque la resistencia. Dicha resistencia podría estar caliente y provocar quemaduras.

**3-12
FILTRADO DE
MANTENIMIENTO
(CONT.)**

**MANIVELA DE LA VÁLVULA
DE PURGA**



**MANIVELA DE LA
VÁLVULA DE RETORNO**



PRECAUCIÓN

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

- Utilice la herramienta de raspado, un estropajo de nylon y una pequeña cantidad de Limpiador para Freidoras para frotar el interior de la cubeta. Procure no dañar las sondas de detección.

PRECAUCIÓN

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

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


- Cuando la cubeta esté limpia, el visor mostrará “SCRUB VAT COMPLETE?” “CONFIRM” (¿rascado finalizado? confirmar). Pulse el botón √ para “YES” (sí) y en el visor se mostrará “OPEN RETURN VALVE TO WASH VAT” (abrir válvula de retorno para lavar cubeta), seguido de “CONFIRM” (confirmar).
- Baje el generador y gire la manivela amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula y presione el botón √. En el visor aparecerá “WASHING” (lavando). El aceite circula por la cubeta y cuando el ciclo de lavado se completa, en la pantalla aparece “CLOSE DRAIN” (cerrar depósito de drenaje). Gire la manivela roja de drenaje para cerrar el drenaje y, a continuación, en el visor aparecerá “IS POT FILLED?” (¿está lleno el bote?), seguido de “YES NO” (sí, no).
- Cuando la cubeta esté llena, pulse el botón √ y la pantalla mostrará “CLOSE RETURN VALVE” (cerrar válvula de retorno), seguido de “CONFIRM” (confirmar). Con la manivela amarilla, cierre la válvula de retorno, pulse √ y, luego, la pantalla mostrará “OPEN DRAIN” (abrir depósito del drenaje). Gire la manivela roja para abrir el drenaje y la pantalla mostrará “RINSING” (drenando) y se evacuará el aceite de la cubeta, lo cual aclara la cubeta. Cuando el aclarado haya terminado, en el visor aparecerá “RINSE AGAIN?” “YES NO” (¿volver a aclarar? sí, no).
- Si necesita otro aclarado, pulse el botón √. De lo contrario, pulse el botón X. La pantalla muestra “OPEN RETURN VALVE TO POLISH?” (¿abrir válvula de retorno para depurar?), seguido de “CONFIRM” (confirmar).
- Gire la manivela amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula. El aceite se “depura” al circular a través del sistema de filtrado y en el visor aparecerá “5:00 STOP POLISH” (5:00 detener depuración). Si lo desea, pulse el botón √ para detener el depurado; de lo contrario, el aceite se depurará durante 5 minutos.
- Cuando el aceite termine de depurar, en el visor aparecerá “CLOSE DRAIN?” (¿cerrar depósito de drenaje?). Gire la manivela roja de drenaje para cerrar el drenaje y en el visor aparecerá “FILLING” (llenando) y, entonces, la cubeta se volverá a llenar de aceite. Deje que se llene de aceite hasta que comience a burbujear. Deje que el aceite burbujee durante unos 15 segundos para asegurarse de que todo el aceite salga de la cubeta.

**3-12
FILTRADO DE
MANTENIMIENTO
(CONT.)**

16. Cuando esté llena, en el visor aparecerá “IS POT FILLED?” “YES NO” (¿está lleno el bote? sí, no). Pulse el botón √ y la pantalla mostrará “CLOSE RETURN VALVE” (cerrar válvula de retorno), seguido de “CONFIRM” (confirmar).

Gire la manivela amarilla de retorno para cerrar la válvula y presione el botón √. El visor muestra “OPEN PURGE HANDLE (abrir manivela de purga)”, seguido de “CONFIRM” (confirmar).

NOTA: Hay válvulas de purga disponibles en algunas unidades para la reducción de sólidos. Si hay una válvula de drenaje disponible, ejecute el paso 17; en caso contrario, siga con el paso 18.

17. Cierre la manivela negra de purga y, entonces, pulse el botón √. Compruebe el nivel de aceite de la cubeta y agregue aceite sin uso si es necesario, hasta que el aceite esté a ras de la línea indicadora superior de la pared posterior de la cubeta.
18. Pulse  para encender el calor y siga cocinando.

**3-13
DESECHAR ACEITE
DE LA CUBETA
EMPLEANDO EL
CARRITO PARA
DESCARTE DE ACEITE**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Abra la puerta del centro, quite el seguro de la parada del depósito de drenaje y extraiga el conjunto del depósito de drenaje desde debajo de la freidora.
2. Quite el seguro de la tapa del carro para descarte. Repliegue el carro para descarte desde debajo de la freidora. Figuras 2 y 23.
3. Abra el depósito de drenaje con la manivela roja de drenaje y drene el aceite desde la cubeta.
4. Una vez que la cubeta esté vacía, cierre la válvula de drenaje y saque el carrito para descarte desde debajo de la freidora para volver a colocar el conjunto de la bandeja del sistema de filtrado.

**3-14
CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO**



Figura 1

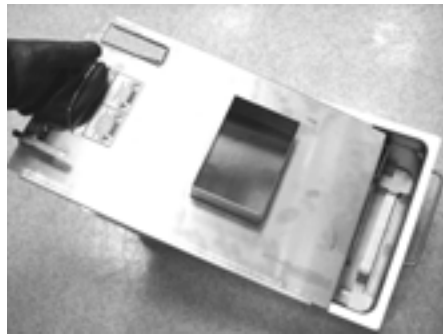


Figura 2



Figura 3

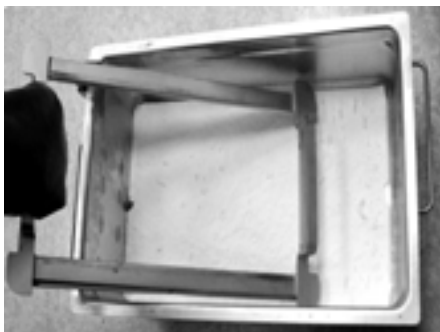


Figura 4

Para garantizar el buen funcionamiento del bombeo de aceite, es necesario cambiar la almohadilla (o papel) de filtro al menos una vez al día. bandeja del sistema de filtrado una vez al día.

No obstante, en el caso de los establecimientos abiertos las 24 horas del día, es necesario cambiar la almohadilla dos veces al día.

1. Con el depósito de drenaje vacío, abra la puerta, quite el seguro de la parada del depósito de drenaje y extraiga el conjunto del depósito de drenaje. Figura 1.



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

Al mover la bandeja del sistema de filtrado estando llena de aceite, tenga cuidado para evitar que el aceite salpique o se podría dar lugar a quemaduras graves.

2. Retire la cubierta de la bandeja del depósito de drenaje. Figura 2.

3. Saque la cesta de restos del depósito de drenaje. Limpie el aceite y los restos acumulados en la cesta de restos. Limpie la cesta de restos con agua y jabón y, a continuación, aclare con agua caliente. Figura 3.

4. Retire el anillo de sujeción de la almohadilla de filtrado y límpielo a fondo con agua y jabón. Aclare con abundante agua caliente. Figura 4.

**CAMBIAR LA
ALMOHADILLA DE
FILTRADO (CONT.)**



Figura 5

5. Saque la almohadilla de filtrado del depósito y tírela. Figura 5.

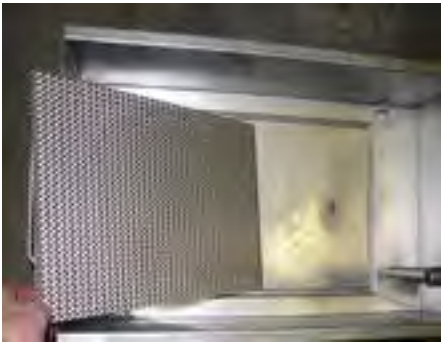


Figura 6

6. Saque la rejilla inferior del depósito y límpiela a fondo con agua y jabón. Aclare con abundante agua caliente. Figura 6.



Figura 7

7. Limpie el aceite y los restos acumulados el depósito de drenaje. Figura 7.

CAMBIAR LA ALMOHADILLA DE FILTRADO (CONT.)



Figura 8



Figura 9

3-15 RETIRAR Y LIMPIAR EL SOPORTE PARA CESTAS



AVISO

Limpie el depósito de drenaje con agua y jabón y, a continuación, aclare con agua caliente abundante.

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.

8. Vuelva a colocar las piezas en orden inverso, colocando primero la rejilla inferior en la bandeja del sistema de filtrado, seguida de la almohadilla de filtrado, el anillo de sujeción y la bandeja de restos.

AVISO

Antes de volver a introducir el depósito de drenaje en su sitio, lubrique las juntas tóricas (Figura 8) del conducto de filtrado con aceite frío.

9. Coloque la bandeja del sistema de filtrado debajo de la freidora y asegúrese de que el conducto de filtrado de la bandeja quede correctamente conectado con el elemento de unión de debajo de la freidora. Figura 9.
10. Compruebe que el cierre del depósito de drenaje esté puesto y que la freidora esté lista para funcionar con normalidad. Figura 9.

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




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

1. Sujete el soporte para cestas con las 2 manos y tire del mismo hasta que salga de las pestañas.
2. Llévelo a un fregadero y límpielo con agua y jabón. Séquelo completamente.
3. Limpie la zona situada por detrás del soporte para cestas y vuelva a instalar el soporte.

3-16
ESTADÍSTICAS DEL
BOTÓN INFO



Información de recuperación de la temperatura de las cubetas.

1. Pulse y suelte  y la pantalla izquierda mostrará REC (recuperación), mientras 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	1:05
-----	------

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

Idiomas seleccionados



2. Pulse y suelte  dos veces y el idioma principal aparecerá en la pantalla izquierda, mientras 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.



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

3-17
ESTADÍSTICAS DEL
BOTÓN FILTRO



Ciclos de cocción restantes antes de filtrar

1. Pulse y suelte  o  y en el visor izquierdo se mostrará “COOKS REMAIN (ciclos de cocción restantes)”, en tanto el visor derecho mostrará el número de ciclos de cocción que quedan antes del siguiente filtrado automático. Por ejemplo,

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


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

Hora y fecha


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

3-18
ESTADÍSTICAS DEL
BOTÓN
TEMPERATURA


Temperatura real del aceite

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

Temperatura de referencia

2. Pulse  dos veces y en el visor aparecerá “SP (temp ref)” junto con la temperatura de referencia (preconfigurada) para cada una de las cubetas.

3-19
MODO
INFORMACIÓN

Este modo recopila y almacena información histórica relativa al rendimiento de la freidora y del operario. Mantenga pulsado  durante 3 segundos, hasta que el Modo *INFO* *MODE** (info. modo) aparecerá en la pantalla.

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.

NOTA: 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. Luego pulse los botones ▲ o ▼ para visualizar 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 los botones ▲ o ▼ para ver lo siguiente:

FUNCIÓN	EJ. VISOR
Día en el que se reiniciaron los datos de uso	DESDE 8:26A 4-19-10
Núm. total de ciclos de cocción	TOTAL DE CICLOS DE COCCIÓN 462
Ciclos de cocción detenidos antes de “PULL” (sacar)	QUIT COOK (abandonar cocción) 4
Número de horas que la freidora estuvo encendida (izquierda)	I EN HORAS 165
Número de horas que la freidora estuvo encendida (derecha)	D EN HORAS 160
Reiniciar los datos de uso	“RESET”- YES NO (reiniciar sí, no)

**3-19
MODO
INFORMACIÓN
(CONT.)**

3. ÚLTIMA CARGA

Pulse el botón ∇ para seleccionar la Última Carga (por ejemplo: -P1- = Producto 1; "L1" = izquierda, 1er producto) y pulse los botones \blacktriangle o \blacktriangledown para ver lo siguiente:




FUNCIÓN	EJ. VISOR	
Alimento (último alimento cocinado)	ALIMENTO	P1- L1
Hora y día en que comenzó el último ciclo de cocción	INICIO A LAS 10:25A	AUG-11
Tiempo real de cocción transcurrido (segundos reales)	TIEMPO REAL	7:38
Duración programada de la cocción	DUR PROG	3:00
Temperatura máx. durante un ciclo de cocción	TEMP MÁX	327 °F (164 °C)
Temperatura mín. durante un ciclo de cocción	TEMP MÍN	313 °F (156 °C)
Temperatura media durante un ciclo de cocción	TEMP MED	322 °F (161 °C)
Quemadores encendidos (porcentaje) durante un ciclo de cocción	QUEMADORES	73 %
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de comenzar?)	¿LISTA?	SÍ

PUNTO 4: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 1








4-1 MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE UN ALIMENTO


El Nivel 1 contiene las siguientes opciones:

- Modificar configuración de producto
- Reloj del filtrado AIF (Bloquea las instrucciones de “FILTER NOW” filtrar ahora)
- Llevar a cabo el procedimiento de Limpieza Profunda
- Modo de Configuración de la Freidora

1. Pulse los botones  y  y manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 1 (nivel 2), 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  y las pantallas mostrarán ‘SELECT PRODUCT’ (seleccionar producto) y “-P 1-” (por ejemplo: NUGGETS).



Cambiar el nombre del alimento

4. Utilice los botones  y  para avanzar por los 40 alimentos o pulse el botón del alimento deseado .
5. Pulse el botón  y la pantalla izquierda mostrará el alimento (por ejemplo: NUGGETS) y la pantalla derecha mostrará “MODIFY” (modificar) y “YES NO” (sí, no). Pulse el botón  para modificar este producto o pulse el botón X 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 pulsa , la letra “A” comenzará a parpadear.

Si vuelve a pulsar el mismo botón, comenzará a parpadear la letra “B”. Si lo vuelve a pulsar 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.

Mantenga pulsado el botón X para salir del modo de programación o pulse el botón  para continuar con “1. COOK TIME (tiempo de cocción)”.

Cambiar 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 UN ALIMENTO
(CONT.)**

1. 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 producto  para modificar la temperatura. El intervalo de temperaturas abarca desde los 190 °F (88 °C) hasta los 380 °F (193 °C).

Cambiar el identificador de cocción

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

Alarmas (Servicio 1 y 2)


3. Pulse el botón ▼ hasta que aparezca “DUTY 1” (servicio 1) en la pantalla izquierda y una hora de alarma en la pantalla derecha. Pulse los botones de producto para programar una alarma



Por ejemplo, si programó un ciclo de cocción de 3 minutos y la alarma debía activarse transcurridos 30 segundos desde el inicio del ciclo de cocción, en el visor debería aparecer “0:30”. Cuando la cuenta atrás del temporizador llegue a 2:30, la alarma sonará.

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

Temporizador de calidad

4. Pulse el botón ▼ hasta que aparezca “QUAL TMR” (temporizador de calidad) junto con el tiempo de espera para reiniciar. Pulse los botones de productos  para regular el tiempo de conservación, hasta 2 horas: 59 minutos.

Desactivar el Filtrado AIF en un Producto

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

Asignar botones

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



**4-2
RELOJ DEL
FILTRADO AIF**

Esta función permite programar el dispositivo de control para que bloquee las instrucciones 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.

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:

Visor izquierdo	Visor derecho
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAB 1	XX:XX A XX
SAB 2	XX:XX A XX
SAB 3	XX:XX A XX
SAB 4	XX:XX A XX
DOM 1	XX:XX A XX
DOM 2	XX:XX A XX
DOM 3	XX:XX A XX
DOM 4	XX:XX A XX

4-2 RELOJ DEL FILTRADO AIF (CONT.)

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 nuevo valor.

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.



AVISO

En el modo de reloj con 24 horas, sólo hay dos elementos en cada línea: el tiempo (XX:XX) y la duración (XX). Otra vez, los botones ◀ y ▶ guían entre 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



ADVERTENCIA
RIESGO DE QUEMADURAS

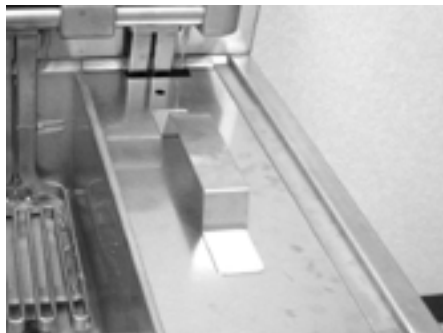
Utilizar el equipo de protección: Asegúrese de utilizar todas las prendas del equipo de protección aprobado, incluidos el delantal, la máscara facial y los guantes. Nunca empiece un procedimiento de Limpieza Profunda hasta que lleve puestos todos los elementos de protección. El agua y el aceite calientes 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.

AVISO

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 2), 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 √. **Freidoras de cubeta simple, paso 6.**



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

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 pulse el botón X para seleccionar la cubeta derecha.
6. La pantalla muestra “OIL RMVD” “YES NO” (¿aceite retirado? sí, no).
7. Cuando se haya eliminado el aceite, pulse el botón √ y el dispositivo de control avanzará al paso “Solution added?” (¿Solución añadida?).

Si aun hay aceite en la cubeta, pulse el botón X y la pantalla mostrará “MUST DRAIN OIL” (se debe drenar el aceite) y “OFF” (apagar) y, luego, salga del Modo Limpieza profunda. Descarte el aceite de acuerdo con el punto 3-13.

Cuando la cubeta esté vacía, cierre el depósito de drenaje y repita los pasos 2 al 6 para pulsar √.
8. En el visor aparecerá “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (¿solución añadida? sí, no). Mezcle la Solución Desengrasante Heavy-Duty en la cubeta que vaya a limpiar y llénela hasta que alcance un nivel de 25 mm (1 pulgada) por encima de la línea de llenado superior. A continuación, pulse el botón √ y en el visor aparecerá “START CLEAN” “YES NO” (¿iniciar limpieza? sí, no).
9. Pulse el botón √ y en el visor aparecerá “CLEANING (limpiando)” y un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 195 °F (91 °C) durante una hora para este paso.



Durante el proceso de limpieza, añada la cantidad de agua necesaria para mantener el nivel de la solución 25 mm (1 pulgada) 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” (¿interrumpir limpieza profunda? sí, no). Pulse el botón √ para cancelar el tiempo restante de la cuenta atrás y continúe con los pasos de aclarado.

10. Siga el procedimiento de limpieza de cubetas y, transcurrida una hora, la pantalla mostrará “CLN DONE” (limpieza completada) y se emitirá una señal acústica. Pulse el botón √ y, a continuación, la pantalla mostrará “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (retirar solución de la cubeta).
11. Saque los componentes de filtrado 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 la cubierta en la freidora.

4-3
MODO DE LIMPIEZA
PROFUNDA
(CONT.)

12. Con 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 \checkmark y la pantalla mostrará “VAT EMTY” “CONFIRM” (¿cubeta vacía? sí, no).



- Para evitar quemaduras al verter una solución caliente, utilice guantes y el equipo de protección y evite 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 vacía, pulse el botón \checkmark y en el visor aparecerá “SCRUB VAT COMPLETE” “YES NO” (¿rascado finalizado? sí, no). Utilice el cepillo para limpiar los tubos y el estropajo para limpiar la cubeta, si fuera necesario.



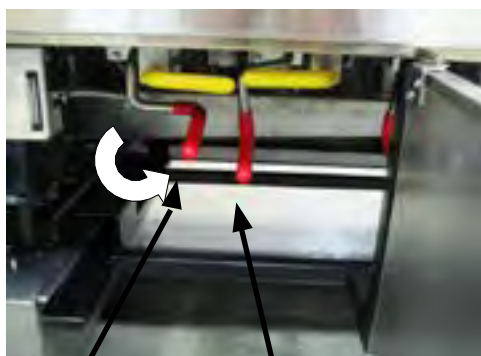
No rasque las piezas eléctricas de la freidora ni utilice un estropajo para limpiarlas. Esto arañaría la superficie de los accesorios y provocaría que los restos se peguen y se quemen.

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

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



MANIVELAS DE LA
VÁLVULA DE DRENAJE



abierto

cerrado

Utilice la herramienta de elevación para elevar la resistencia anclada a la cubeta según sea necesario.

14. Una vez finalizado el rascado, pulse el botón \checkmark . La pantalla mostrará “DRAIN PAN READY?” (¿depósito de drenaje listo?). Asegúrese de que la bandeja del depósito de drenaje y la cubierta estén en posición y pulse el botón \checkmark y en el visor aparecerá “OPEN DRAIN” (abrir depósito de drenaje).
15. Gire las manivelas rojas de la válvula de drenaje para abrir el drenaje y la pantalla mostrará “RINSE VAT” (aclarar cubeta).

4-3
MODO DE LIMPIEZA
PROFUNDA
(CONT.)

16. 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. En el visor aparecerá “RINSE COMPLETE” “YES NO” (¿aclarado completado? sí, no).
17. Cuando haya aclarado completamente la cubeta, pulse el botón √ y la pantalla mostrará “VAT DRY?” “YES NO” (¿cubeta seca? sí, no).



Para evitar quemaduras, asegúrese de que el agua y la solución limpiadora hayan sido completamente eliminados de la cubeta.



18. 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.
19. Seque la cubeta con una toalla en forma minuciosa, pulse el botón √ y la pantalla mostrará “CLOSE DRAIN” (cerrar depósito del drenaje). Gire la manivela roja de la válvula de drenaje y los dispositivos de control volverán al modo de funcionamiento normal.

Consulte el punto Llenar o agregar aceite para rellenar la cubeta.

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 de 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 la configuración del resto de elementos, que incluyen:

- ZONE (zona): EE. UU., EUROPA, CHINA, OTRO
- TEMP FORMAT (formato de temperatura): °F o °C
- TIME FORMAT (formato de hora): 12 HORAS O 24 HORAS
- ENTER TIME (introducir hora): Hora del día (utilizar los botones de los productos para cambiarla)
- ENTER TIME (introducir hora): AM o PM
- DATE FORMAT (formato de fecha): ESTADOS UNIDOS O INTERNACIONAL
- ENTER DATE (introducir fecha): Fecha de hoy (utilizar los botones de producto para cambiarla)
- FRYER TYPE (tipo de freidora): GAS (gas) o ELEC (eléctrica)
- VAT TYPE (tipo de cubeta): FULL (simple) o SPLIT (doble)
- DISPOSE BULK OIL - YES/NO: (desechar aceite a granel - sí/no) (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- SUPPLY BULK OIL - YES/NO: (suministrar aceite a granel - sí/no) (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- CONTROL POSITION (posición de control): 1; 2; 3; 4 (posición de izquierda a derecha)
- DAYLIGHT SAVING TIME (horario de verano): 1. OFF (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.

PUNTO 5: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 2



5-1 CONFIGURACIÓN AVANZADA DE PRODUCTO

Se utiliza 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
- N.º de ciclos de cocción antes de sugerir un ciclo de filtrado
- Tiempo de filtrado automático

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 derecho √ y las pantallas mostrarán ‘SELECT PRODUCT’ (seleccionar producto) y “-P 1-”.
4. Utilice los botones ◀ y ▶ para avanzar por los 40 alimentos o pulse el botón del alimento deseado.
5. Pulse el botón derecho √ y la pantalla izquierda mostrará el alimento (por ejemplo: NUGGETS), mientras 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 de la carga, referencia de compensación de la carga, calor máximo, 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 vaya a cocinar. Pulse los botones de producto  para modificar este valor en un rango de 0 a 20.
7. Pulse el botón ▼ hasta que en el visor aparezca “LCMP REF” (referencia de compensación por carga), junto con la temperatura media de compensación por carga (si se programa compensación por carga en “OFF (desactivado)”, en el visor aparecerá “_ _ _” a continuación y no se podrá programar esta opción). Esta es la temperatura media de cocción de cada alimento. El período de temporización disminuye para temperaturas por encima de este valor y el período de temporización aumenta para temperaturas por debajo de este valor. Pulse los botones de producto  para modificar este valor.



5-1
CONFIGURACIÓN
AVANZADA DE
PRODUCTO
(CONT.)

8. Pulse el botón ▼ hasta que el visor muestre “FULL HT” (potencia total de calor), junto con el valor en segundos para la potencia de calor, lo que significa que la cubeta se calentará a máxima potencia tan pronto como se pulse el botón de temporización y la mantendrá durante el tiempo programado. Pulse los botones de producto  para modificar este valor en un rango de 0 a 90 grados.
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.

AVISO

- 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).

5-1
E-LOG (REGISTRO E)
(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 √ y la pantalla muestra “A”, junto con la hora y fecha actuales parpadeando y *NOW* (ahora).
5. Pulse ▼ y, 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 registrado por el dispositivo de control.
6. Pulse ▼ para visualizar el siguiente código de error registrado. El registro de códigos de error tiene capacidad para almacenar un máximo de 10 códigos de error (de B a K).

AVISO



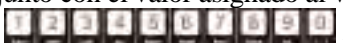

Pulse y mantenga presionado el botón derecho √ para ver una breve descripción del error.

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 ▼ una 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 GET MGR (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). Pulse el botón derecho √ para modificar la contraseña de 4 dígitos del Modo de Configuración, empleando los botones de producto .
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  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  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  para configurar el tono desde 50 a 2000 Hz.
6. Pulse el botón X para salir del Modo de Tono de Alerta.




5-5 FILTRAR DESPUÉS

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 ▼ cuatro veces y la pantalla mostrará “FLTR AFTR” (filtrar después), junto con el valor asignado al número 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. Una vez 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 en que la freidora permanecerá inactiva, hasta que los dispositivos de control sugieran un ciclo de filtrado, con un rango de 0 a 18:00 (18 horas).
4. Una vez programado, pulse el botón √ para confirmar.



PUNTO 6: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 3

6-1 ESPECIAL



1. Mantenga pulsados los botones TEMP e INFO al mismo tiempo, hasta que aparezca el nivel 3 e ingrese la contraseña 11221122 para entrar a tres niveles de programación.
2. Utilice el menú de bucle del botón UP/DWN para seleccionar Programación especial.
3. Con el menú de bucle del botón UP/DWN, seleccione SP-17 “User Polish Enabled?” (¿depuración del usuario activada?) Luego seleccione “YES” (sí).
4. Programe el tiempo de depuración. El valor predeterminado es de 15 minutos.
5. Exit Menu (Salir del menú).

PUNTO 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7-1 GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS


Problema	Causa	Solución
El interruptor de corriente está en la posición de encendido pero la freidora no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe la freidora Compruebe el disyuntor o interruptor automático del cuadro eléctrico (Para fuera de EE. UU./Solo para algunas zonas del extranjero) El disyuntor de la freidora se ha disparado. Abra la puerta izquierda y reinicie el disyuntor de la freidora. Consulte a continuación. 
El aceite no se calienta pero los pilotos están encendidos Error No Calienta "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> No están enchufados todos los cables 	<ul style="list-style-type: none"> El equipo presenta 2 cables eléctricos. Asegúrese de que los dos estén enchufados. Compruebe el circuito de calefacción.
Código de error "E-10" del dispositivo de control	<ul style="list-style-type: none"> Circuito del limitador de temperatura abierto 	<ul style="list-style-type: none"> Deje que los generadores de calor se enfríen (15-20 minutos) y reajuste el limitador de temperatura pulsando y soltando el lateral elevado del interruptor de la cubeta que no funcione; los interruptores se encuentran detrás de la puerta derecha; en caso de no conseguir reajustar el limitador de temperatura, deberá cambiarlo. 
La cubeta no está lo suficientemente llena	<ul style="list-style-type: none"> Es necesario limpiar la bandeja del sistema de filtrado. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie la bandeja del sistema de filtrado y cambie el papel o la almohadilla.

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

Problema	Causa	Solución
El aceite hace espuma o rebosa	<ul style="list-style-type: none"> • Hay agua en el aceite • El aceite no es adecuado o está en mal estado • Filtrado inadecuado • No se ha aclarado bien la cubeta después de limpiarla 	<ul style="list-style-type: none"> • Drene y limpie el aceite • Utilice uno de los aceites recomendados • Consulte los procedimientos de filtrado • Limpie y aclare la cubeta y, a continuación, séquela totalmente.
El aceite no drena desde la cubeta	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula de drenaje se ha obstruido con restos de fritura • La canaleta de drenaje está obstruida 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la válvula y use un cepillo blanco recto para empujar los restos por la válvula de drenaje. <div style="text-align: center;">  <p>AVISO</p> </div> <p>No deje el cepillo en la válvula de drenaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retire el panel derecho y el tapón del extremo de la canaleta y limpie la canaleta.
El motor del sistema de filtrado funciona pero bombea con lentitud	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del conducto de filtrado están flojas • El papel o la almohadilla de filtrado están obstruidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete las conexiones de los conductos del sistema de filtrado. • Sustituya el papel o la almohadilla de filtrado.
El aceite crea burbujas durante todo el proceso de filtrado	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja del sistema de filtrado no está completamente encajada • La bandeja del sistema de filtrado está obstruida • Hay una junta tórica dañada en el receptor del conducto de filtrado de la freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el conducto de retorno de la bandeja del sistema de filtrado esté completamente encajado en el receptor de la freidora. • Limpie el depósito de drenaje y cambie el papel o la almohadilla. • Cambie la junta tórica.
Código de error "E-31" del dispositivo de control	<ul style="list-style-type: none"> • Las resistencias están subidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzca las resistencias en la cubeta.
El motor del sistema de filtrado no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El cable de la cubeta 1 no está enchufado • Circuito abierto • El conmutador térmico situado en la parte trasera de la bomba ha sido disparado 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe el cable en la toma de corriente. • El disyuntor de la freidora se ha disparado. Abra la puerta izquierda y reinicie el disyuntor de la freidora. • Deje que el motor se enfríe. Con un destornillador, ejerza presión sobre el botón hasta que haga clic. <div style="text-align: center;">  </div>

**7-2
CÓDIGOS DE ERROR**

Si se produce un fallo en el dispositivo de control, el visor mostrará un mensaje de error. Los códigos de error se recogen en la columna PANTALLA de la siguiente tabla. Cuando sea necesario mostrar un código de error, se oirá un tono constante. Para silenciar este tono, pulse cualquier botón.

PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
“E-4”	La placa de control se sobrecalienta	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si en el visor aparece “E-4”, el panel de control estará sobrecalentado. Compruebe que las rejillas laterales no estén obstruidas.
“E-5”	Sobrecalentamiento del aceite	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si en el visor aparece “E-5”, deberá comprobar los circuitos del sistema de calefacción y la sonda de temperatura.
“E-6A”	El sensor de temperatura está abierto	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si en el visor se muestra “E-6A”, deberá comprobar el sensor de temperatura.
“E-6B”	El sensor de temperatura no funciona correctamente	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si en el visor se muestra “E-6B”, deberá comprobar el sensor de temperatura.
“E-10”	Limitador de temperatura	Deje que los generadores de calor se enfríen (15-20 minutos) y reajuste el limitador de temperatura pulsando y soltando el lateral elevado del interruptor de la cubeta que no funciona; los interruptores se encuentran detrás de la puerta derecha; en caso de no conseguir reajustar el limitador de temperatura, deberá cambiarlo.
		
“E-15”	Error en el interruptor	Asegúrese de que la manivela de drenaje haya girado por completo a la posición de cierre; si persiste E-15, compruebe el interruptor de drenaje.
“E-21”	Recuperación lenta del calor	Necesitará que un técnico cualificado al respecto revise que el voltaje que llega a la freidora sea el adecuado. Compruebe los contactos y el generador de calor y compruebe que el cableado no esté suelto ni se haya quemado.

**7-2
CÓDIGOS DE ERROR**

PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
“E-22”	Error en el calor: No Calienta	Compruebe el cable eléctrico y el circuito de calefacción.
“E-31”	Las resistencias están subidas	Baje las resistencias hacia la cubeta nuevamente.
“E-41”, “E-46”	Error de programación	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si se manifiesta alguno de los códigos de error, reinicie los dispositivos de control. Si el código de error persiste, deberá cambiar el panel de control.
“E-47”	Error en el adaptador analógico o en el suministro eléctrico de 12 voltios	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si sigue apareciendo “E-47”, deberá cambiar la placa PC.
“E-48”	Error en el sistema de entrada	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si el error E-48 persiste, cambie la placa PC del dispositivo de control.
“E-54C”	Error de entrada de la temperatura	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si el error E-54C persiste, cambie la placa PC del dispositivo de control.
“E-70C”	El puente del cableado de la válvula de drenaje se ha desconectado.	Revise el puente del cableado de la placa PC con el interruptor de drenaje bloqueado.



Henny Penny Corporation
P.O. Box 60
Eaton, Ohio 45320 (EE. UU.)

1-937-456-8400
1-937-456-8402 (Fax)

Llamada gratuita desde EE. UU.
1-800-417-8417
1-800-417-8434 (Fax)

www.hennypenny.com