



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Freidoras abiertas de tina dividida
y tina completa – Gas**

Modelo LVG-102

Modelo LVG-103

Modelo LVG-104

FM07-644-B - Spanish
6-16-10

MANUAL DEL OPERADOR

REGISTRE LA GARANTÍA EN LÍNEA EN WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE AVISO

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

Hay un diagrama de cableado de este aparato ubicado en el interior del panel lateral derecho.

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

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

La freidora abierta Modelo LVG-10X está equipada con un piloto continuo. No obstante, la freidora abierta no se puede operar sin corriente eléctrica y no se debe intentar hacerlo durante un corte de corriente. La unidad volverá automáticamente a la operación normal al restablecer la corriente.

CAUTION PRECAUCIÓN

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

 **WARNING** ADVERTENCIA

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

 **DANGER** PELIGRO

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

INFORMACIÓN PARA PRODUCTOS MARCADOS IRAM

- Entrada de calor (usando el valor calorífico = 9.300 Kcal/m³):

Natural (I2H) = 24.35 KW (20.937 Kcal/h)
(por cavidad)

- Información de calentamiento:

LVG-102	LVG-103	LVG-104
8 quemadores	12 quemadores	16 quemadores
48,70 KW	73,05 KW	97,40 KW
(41.874 Kcal/h)	(62.811 Kcal/h)	(83.748 Kcal/h)

- Las freidoras LVG marcadas IRAM están preparadas para gas natural y no deben usarse con propano.
- **IMPORTANTE: NO INSTALAR EN LUGARES SIN VENTILACIÓN PERMANENTE**
- **ESTE APARATO DEBE SER INSTALADO DE ACUERDO CON LAS NORMAS Y REGLAMENTACIONES EN VIGENCIA, POR UN INSTALADOR MATRICULADO**
- **CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO**

Datos técnicos para los productos marcados CE

Entrada de calor nominal: (Neta)	Natural (I2H) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I2E) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Propano líquido (I3P) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Entrada de calor nominal: (Bruta)	Natural (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I2E) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I2E+) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I2L) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I2HS) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Propano líquido (I3P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
Presión de suministro:	Natural (I2H) = 20 mbares Natural (I2E) = 20 mbares Natural (I2E+) = 20/25 mbares Natural (I2L) = 25 mbares Natural (I2HS) = 25 mbares Propano líquido (I3P) = 30/37/50 mbares
Presión del punto de prueba:	Natural (I2H) = 8,7 mbares Natural (I2E) = 8,7 mbares Natural (I2E+) = No disponible Natural (I2L) = 8,7 mbares Natural (I2HS) = 8,7 mbares Propano líquido (I3P) = 25 mbares
Tamaño de los inyectores:	Natural (I2H) = 2,08 mm Natural (I2E) = 2,08 mm Natural (I2E+) = 1,70 mm Natural (I2L) = 2,30 mm Natural (I2HS) = 2,30 mm Propano líquido (I3P) = 1,30 mm

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

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN

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

NOTICE AVISO



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

1-2. CARACTERÍSTICAS

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

1-3. CUIDADO APROPIADO

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

NOTICE AVISO

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

1-4. ASISTENCIA

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

1-5. SEGURIDAD

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



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



AVISO

Se usa AVISO para resaltar información especialmente importante.



PRECAUCIÓN

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



PRECAUCIÓN

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

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

1-5. SEGURIDAD
(Continuación)



Símbolo de tierra equipotencial



Símbolo de Desechado de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE)



o



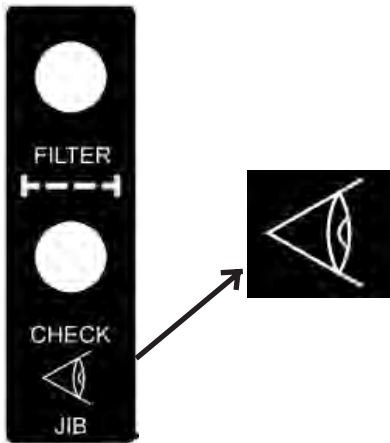
Símbolos de peligro de descarga



o



Símbolos de superficie caliente



Para comprobar o confirmar

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

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

NOTICE AVISO

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



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

2-2. DESEMBALAJE

NOTICE AVISO

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

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

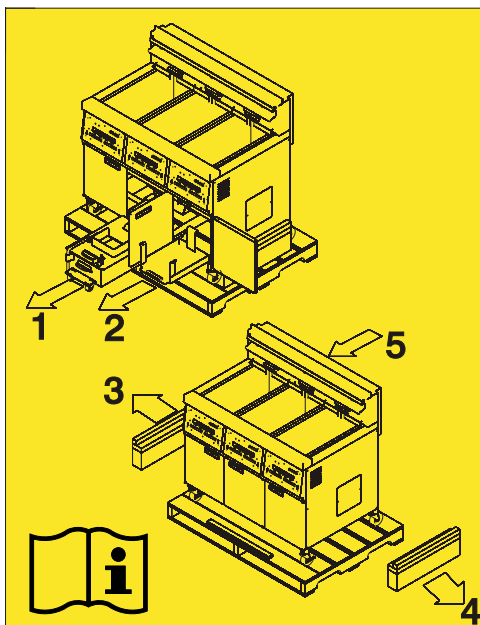


Figura 1

CAUTION PRECAUCIÓN

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



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

2-3. SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA

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

CAUTION	PRECAUCIÓN PELIGRO DE INCENDIO
FIRE HAZARD	

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

 WARNING	ADVERTENCIA RIESGO DE QUEMADURAS
BURN RISK	

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

2-4. NIVELACIÓN DE LA FREIDORA



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



2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

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

NOTICE AVISO

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



ADVERTENCIA

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

2-6. SUMINISTRO DE GAS



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



ADVERTENCIA
RIESGO DE
EXPLOSIÓN

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

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



ADVERTENCIA

Para impedir posible lesiones graves personales:

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

2-6. SUMINISTRO DE GAS
(Continuación)

- El aparato y su válvula de corte manual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba mayores que ½ lb/pulg² manométricas (3,45 kPa) (34,5 mbares).
- La freidora debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas cerrando su válvula de corte manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba menores o iguales que 1/2 lb/pulg² manométricas (3,45 kPa) (34,5 mbares).
- Se debe usar un tubo de acero negro estándar de una pulgada (2,54 cm) y conexiones maleables para conectar al servicio de gas las freidoras abiertas de 3 y 4 tinas, y de 3/4 pulg (1,91 cm) para 2 tinas.
- No use conexiones de hierro de fundición.
- Aunque se recomiendan tubos de una pulgada (2,54 cm) para 3 y 4 tinas y tubos de 3/4 pulg (1,91 cm) para 2 tinas, la tubería debe tener un tamaño adecuado e instalarse para proporcionar un suministro de gas suficiente a fin de satisfacer la demanda máxima sin pérdidas indebidas de presión entre el medidor y la freidora abierta. La pérdida de presión en el sistema de tuberías no debe ser mayor que 0,3 pulg de columna de agua (0,747 mbares).

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

1. Instale una válvula de corte de gas manual y una desconexión o unión,
o
2. Instale un conector certificado CSA de diseño certificado. Para poder efectuar el servicio en este aparato, que está equipado con ruedas, se debe instalar un conector que cumpla con ANSI Z21.69-CAN 6.16 o CAN 1-6.10m88 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con ANSI Z21.41o CAN 1-6.9m70. También debe instalarse con medios de sujeción para proteger contra la transmisión de fatiga al conector, según se especifica en las instrucciones del fabricante del aparato.
3. Vea la ilustración de la página siguiente para efectuar la conexión apropiada de la línea de gas flexible y del amarre de cables.

NOTICE AVISO

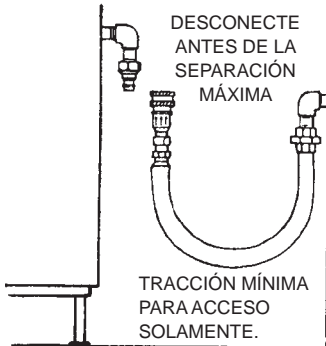
El amarre de cables limita la distancia que se puede separar la freidora de la pared. Para limpiar y efectuar el servicio en la unidad, se debe desconectar el cable de la freidora abierta y la línea de gas flexible. Así se facilita el acceso a todos los lados de la freidora abierta. La línea de gas y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

2-6. SUMINISTRO DE GAS
(Continuación)

TUBERÍAS DE GAS

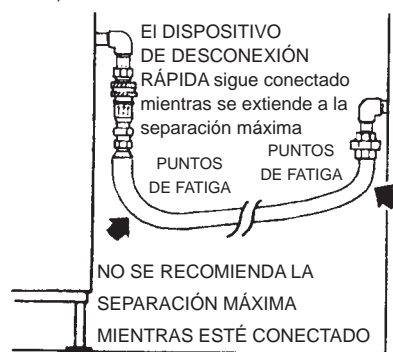
CORRECTO

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



INCORRECTO

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

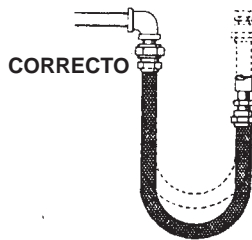


CORRECTO

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



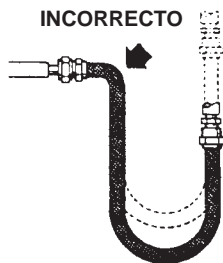
INCORRECTO



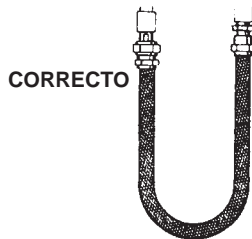
CORRECTO

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

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



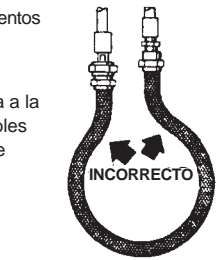
INCORRECTO



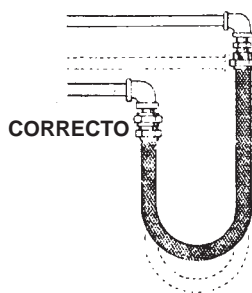
CORRECTO

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

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



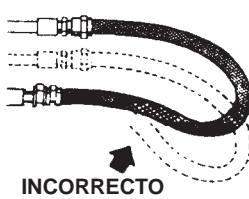
INCORRECTO



CORRECTO

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

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



INCORRECTO

AMARRE DE CABLE

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

CAUTION

PRECAUCIÓN

CONSTRUCCIÓN DE PLACAS DE YESO

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

CAUTION

PRECAUCIÓN

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

2-7. PRUEBA DE FUGAS DE GAS

NOTICE AVISO

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

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



ADVERTENCIA
EVITAR LAS LLAMAS
ABIERTAS

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

2-8. AJUSTE DEL REGULADOR DE PRESIÓN DE GAS

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

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

NOTICE AVISO

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

2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS

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

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



ADVERTENCIA
PELIGRO DE
DESCARGA

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

2-9. REQUISITOS ELÉCTRICOS (continuación)



ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA

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




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

2-10. COJINETES DEL MOTO

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


2-11. ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

1. Ponga el interruptor de encendido en la posición de APAGADO.
2. Espere al menos 5 minutos y después ponga el interruptor de encendido en la posición de ENCENDIDO.
3. Oprima el botón  en los controles (derecho o izquierdo).
4. El quemador se enciende y opera en un ciclo de derretido hasta que la grasa alcance una temperatura preajustada.
5. Una vez que la pantalla muestre una selección de producto o guiones dobles oprima el botón del producto deseado.



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

Para apagar el quemador:

1. Oprima el botón  en los controles (derecho o izquierdo).
2. Ponga el interruptor de encendido en la posición de APAGADO. NOTA: Así se apagan todas las tinas.

2-12. DIMENSIONES



Modelo LVG-103

SECCIÓN 3. OPERACIÓN

3-1. COMPONENTES DE OPERACIÓN

Consulte las explicaciones en las páginas siguientes.

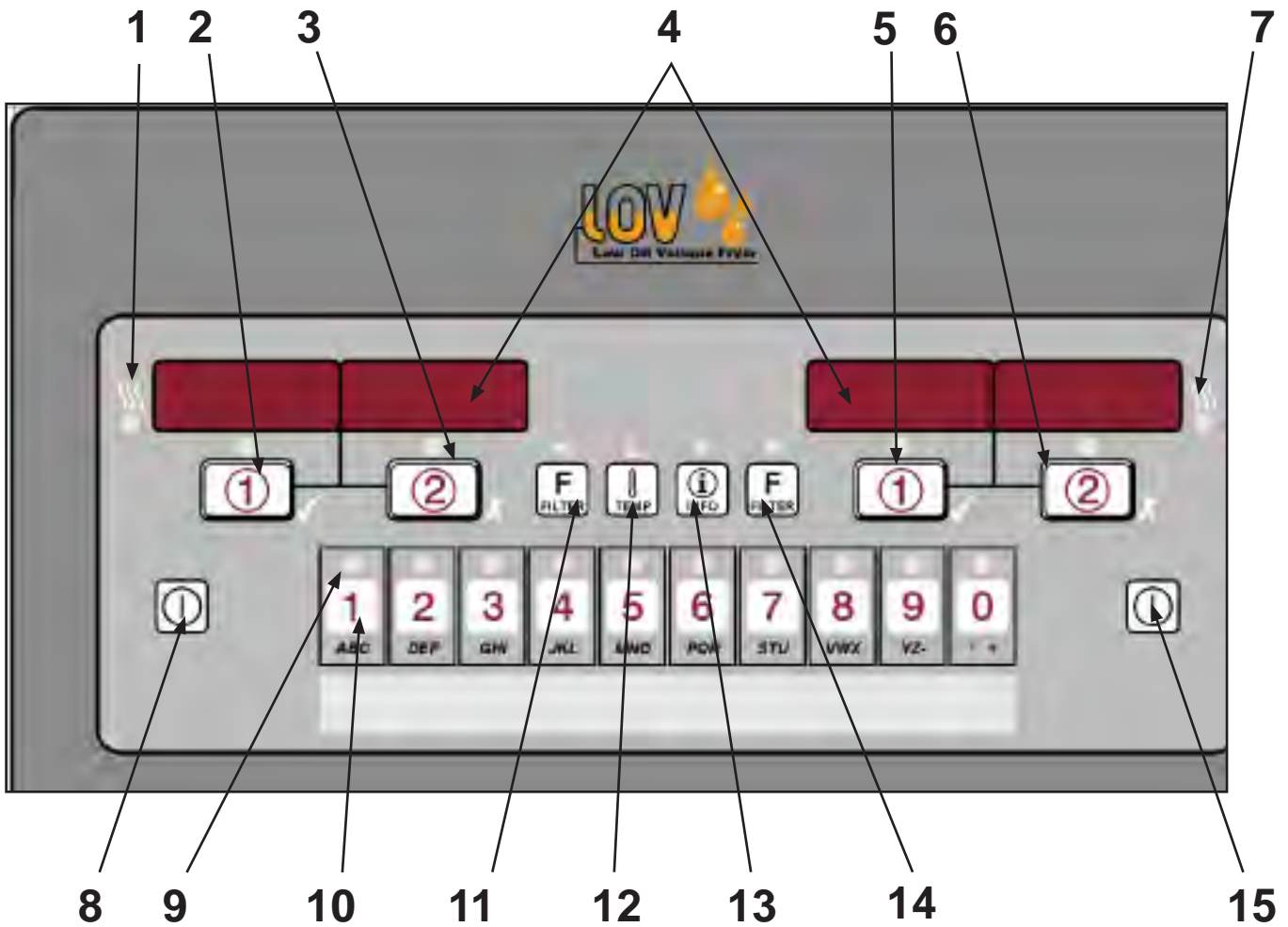


Figura 3-2

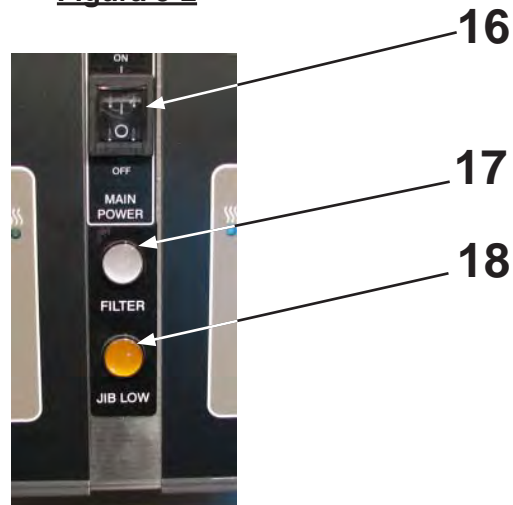




















Figure 3-2

3-1. COMPONENTES DE OPERACIÓN (continuación)

Vea las Figuras 3-1 y 3-2 junto con la descripción de las siguientes funciones.

Nº de fig.	Nº de art.	Descripción	Función
3-1	1		Este LED se ilumina cuando el control requiera el calentamiento de las tinas de la izquierda y los quemadores se enciendan y calienten el aceite.
3-1	2		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta izquierda; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para ✓ indicar YES (SÍ) o confirmar.
3-1	3		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta izquierda; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para X para indicar NO o cancelar.
3-1	4	Pantalla digital	La pantalla digital muestra los códigos de productos; muestra la cuenta atrás del temporizador durante los ciclos de cocción; muestra los mensajes durante las modalidades de filtración; muestra las selecciones en la modalidad de programación; muestra la temperatura del aceite oprimiendo  ; muestra códigos de error (también se muestra en varios idiomas)
3-1	5		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta derecha; oprima para cambiar el producto mostrado; también se usa para ✓ para indicar YES (SÍ) o confirmar.
3-1	6		Durante la operación normal, oprima este botón para empezar y detener ciclos de cocción para la cesta derecha; oprima para negar los mensajes en las modalidades de filtración; también se usa para X a fin de indicar NO o para cancelar.
3-1	7		Este LED se ilumina cuando el control requiera el calentamiento de las tinas de la derecha y los quemadores se enciendan y calienten el aceite.
3-1	8		Oprima para activar y desactivar el sistema de calentamiento de las tinas de la izquierda
3-1	9		El LED del botón de cada producto se ilumina al seleccionar dicho producto.
3-1	10		Oprima para seleccionar el producto deseado; oprima, mientras dé un nombre a un producto, para poner las letras del nombre debajo del botón

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

Nº de fig.	Nº de art.	Descripción	Función
3-1	11 y 14		Se usa en las modalidades de programación y filtración; también se usa para los botones ◀ o ▶; oprima para ver las siguientes estadísticas de filtración: a. número de ciclos de cocción antes de la siguiente filtración b. número de veces que se filtró la tina ese día c. número promedio de filtraciones por día d. número promedio de ciclos de cocción entre filtraciones
3-1	12		Se usa en las modalidades de programación, en las modalidades de filtración, al llenar y drenar las tinas, también para el botón ▲; oprima para ver las siguientes estadísticas de temperatura: a. temperatura real del aceite en cada tina b. punto de control de temperatura para cada tina c. hora y fecha
3-1	13		Se usa en las modalidades de programación y también para el botón ▼; oprima para tener acceso a la información de recuperación para cada tina; oprima sin soltar para tener acceso a la modalidad de información a. información de recuperación de cada tina b. número de veces que se detuvieron los ciclos de cocción ese día c. número de veces que se detuvieron los ciclos de cocción esa semana
3-1	15		Oprima para activar y desactivar el sistema de calentamiento para las tinas de la derecha
3-2	16		Cuando se pone en la posición de ENCENDIDO, se suministra corriente a los controles y bombas de filtración
3-2	17		Cuando  se ilumina de azul, indica que se debe realizar una filtración automática intermitente en este momento.
3-2	18		Cuando se ilumina de color ámbar, indica que el JIB debe llenarse o reemplazarse

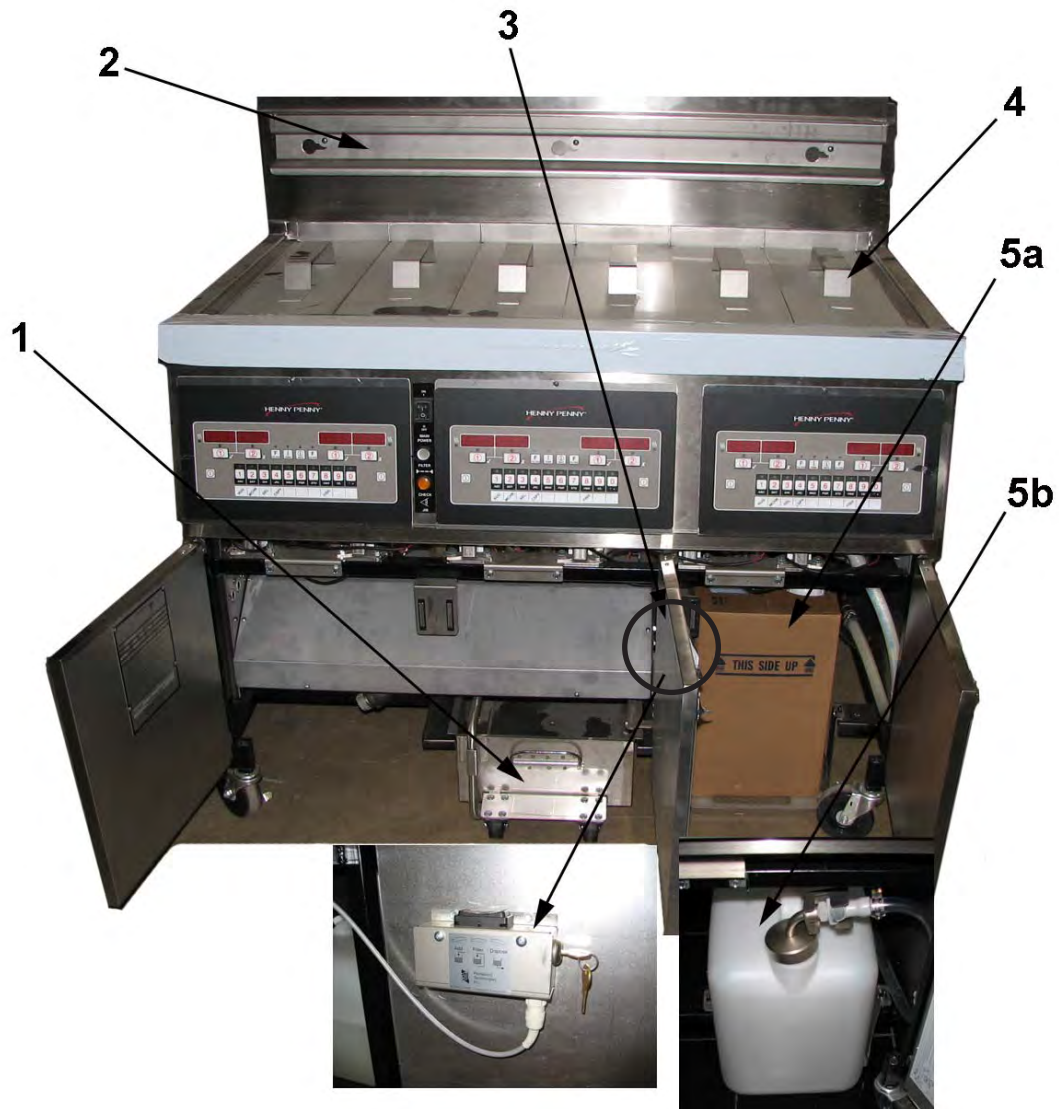



Figura 3-3

N° de fig.	N° de art.	Descripción	Función
3-3	1	Conjunto de bandeja de drenaje del filtro	El aceite se drena en esta bandeja y después se bombea por los filtros para prolongar el uso del aceite.
3-3	2	Apoyo de la cesta	Las cestas cuelgan del mismo cuando no se usan o para drenar el producto después de un ciclo de cocción.
3-3	3	Interruptor RTI	Solamente en freidoras que disponen del sistema RTI en el lugar
3-3	4	Cubiertas de las tinas	Cubren las tinas cuando no se usan.
3-3	5a	JIB	Recipientes “Jug-in-a-Box” para lugares sin sistemas de RTI; contienen aceite

3-2. MODALIDAD DE CONFIGURACIÓN

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

Cuando se ponga en encendido el interruptor de encendido principal, se mostrará “OFF” (APAGADO) en ambas pantallas. Oprima  en cualquier lado y se mostrará *SETUP* *MODE* (Modalidad de configuración) en la pantalla, seguido por, “LANGUAGE” (Idioma) en la pantalla izquierda e “ENGLISH” (Inglés) en la pantalla derecha.

Use los botones ◀ o ▶ para cambiar la pantalla de operación a “FRANÇAIS”, “CAN FREN”, “ESPAÑOL”, “PORTUG”, “DEUTSCH”, “SVENSK”, “RUSSIAN”.

Oprima ▼ para continuar con los siguientes artículos de configuración:

- ZONE - USA or NON-USA (Zona – EE.UU. u Otra)
- TEMP FORMAT (Formato de temperatura) - °F o °C
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (Formato de la hora – 12 ó 24 horas)
- ENTER TIME (Introduzca la hora) – Hora del día (use los botones de producto para cambiar)
- ENTER TIME - AM OR PM (Introduzca la hora – AM o PM)
- DATE FORMAT – EE.UU. O INTERNACIONAL (Formato de la fecha – EE.UU. o Internacional)
- ENTER TIME (Introduzca la hora) – Fecha de hoy (use los botones de producto para cambiar)
- FRYER TYPE - ELEC or GAS (Tipo de freidora – Eléctrica o Gas)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (Tipo de tina – Completa o Dividida)
- OIL SYSTEM - JIB (no RTI system)/BULK (has RTI system) (Sistema de aceite – JIB (sin sistema de RTI/A granel (con sistema de RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Hora de verano) - 1. OFF; 2. US (2007 y después); 3. EURO; 4. FSA (EE.UU. antes de 2007)
- SETUP COMPLETE (Configuración completa)

A menos que se indique otra cosa, use ◀ o ▶ para cambiar los ajustes.

NOTICE AVISO

También se puede tener acceso a la Modalidad de configuración desde la programación del Nivel 1. Vea la Sección 4-4

3-3. LLENADO O ADICIÓN DE ACEITE



Figura 1

CAUTION PRECAUCIÓN

El nivel de aceite debe estar siempre por encima de los tubos de los quemadores cuando la freidora se esté calentando y en los indicadores de nivel de aceite en la parte trasera de la tina. Si no se siguen estas instrucciones, se podría provocar un incendio o daños en la freidora. No se recomienda el uso de grasa sólida. La grasa sólida podría causar atascos y averías en la bomba.

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

WARNING ADVERTENCIA **BURN RISK** RIESGO DE QUEMADURAS

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

2. Tinas de tamaño completo = 15 cuartos de galón/30 lb (14,2 litros/13,6 kg)
Tinas divididas = 7,5 cuartos de galón/15 lb (7,1 litros/6,8 kg).
Tina de pescado (tina dividida profunda) = 10 cuartos de galón/20 lb (9,5 litros/9,1 kg)
Todas las tinas tienen 2 líneas indicadoras de nivel inscritas en la pared trasera de la tina, en la que la línea superior muestra el aceite al nivel apropiado cuando se calienta. Figuras 1 y 2.

3. Se debe llenar con aceite frío hasta el indicador de nivel inferior.


Llenado de la tina usando el sistema RTI

1. Ponga el interruptor de corriente principal en la posición de ENCENDIDO.
2. Coloque el apoyo de la cesta dentro de la tina. Figura 2.
3. Oprima sin soltar **F** (en cualquier lado) hasta que la pantalla muestre *FILTER MENU* (Menú de filtración), junto con 1.AUTO FILTER? (1. Filtración automática).
4. Oprima y suelte ▼ 5 veces hasta que la pantalla muestre “6.FILL POT FROM BULK?” (¿Llenar el tanque con aceite a granel?) (Debe ajustarse a “BULK” (Granel) en la modalidad de configuración)
5. Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “FILL POT FROM BULK YES NO” (Llenar el tanque con aceite a granel Sí No). Vuelva a oprimir sin soltar el botón ✓ para llenar la tina y la pantalla mostrará “FILLING” (Llenándose).
6. Una vez llena la tina, suelte el botón ✓ y oprima el botón X dos veces para salir y volver a la operación normal.



Figura 2

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

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

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

NOTICE AVISO

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

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

CAUTION PRECAUCIÓN

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



 DANGER PELIGRO
OVERFLOW RISK RIESGO DE REBOSE

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

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

3-5. COCCIÓN CON PANTALLA ESPECIAL


Una pantalla especial significa que se muestra siempre un producto en la pantalla de cierta tina.

1. Una vez fuera del ciclo de derretido, destellará LOW TEMP (Baja temperatura) hasta que se haya alcanzado el punto de control de temperatura. No se puede empezar ningún ciclo de cocción mientras se muestre “LOW TEMP” en la pantalla. Una vez que se haya alcanzado el punto de control de temperatura, el nombre del producto se mostrará en la pantalla, ejemplo: NUGGETS, y el producto se podrá colocar ahora en el aceite.
2. Oprima un botón de temporizador  o .
3. La pantalla muestra el nombre del producto que se está cocinando (ejemplo: “NUG”) y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando se complete el ciclo de cocción, sonará la alarma y la pantalla mostrará “PULL” (Sacar).
5. Oprima el botón de temporizador debajo de “PULL” para detener la alarma, y levante la cesta de la tina.
6. Si se ha programado un temporizador de calidad (temporizador de retención), el tiempo de retención empezará a contar automáticamente cuando el usuario oprima el botón del temporizador para terminar el ciclo de cocción. Mientras el temporizador de calidad cuenta hacia atrás, la pantalla muestra la abreviatura del producto de tres dígitos seguida de “Qn”, siendo “n” el número de minutos que quedan.



Ejemplo: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, etc.

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

NOTICE AVISO






Para cambiar el producto especial, oprima el botón del producto deseado, por ejemplo:  y se mostrará “<<<< >>>>” en la pantalla.



Después oprima sin soltar (durante 5 segundos) el botón del temporizador  o  para la tina que se vaya a usar. El nombre del producto se muestra ahora en la pantalla, por ejemplo “HASH BRN”.

3-6. COCCIÓN CON PANTALLA DE PRODUCTOS MÚLTIPLES




Una pantalla de productos múltiples significa que se debe seleccionar un producto antes de empezar un ciclo de cocción en una cierta tina.

1. Una vez fuera del ciclo de derretido, destellará LOW TEMP (Baja temperatura) hasta que se haya alcanzado el punto de control de temperatura. Después la pantalla mostrará “---- ----”.
2. Oprima un botón del producto, por ejemplo: .
3. La pantalla mostrará “FR FRIES”. Si la pantalla muestra “<<<<>>>>”, la temperatura del aceite no es correcta para ese producto. Se puede seleccionar otro producto u oprimir sin soltar  o  durante 5 segundos.
4. Oprima un botón de temporizador  o .
5. Cuando se complete el ciclo de cocción, sonará la alarma y la pantalla mostrará “PULL” (Sacar).
6. Oprima el botón del temporizador debajo de “PULL” (sacar) para detener la alarma. La pantalla mostrará entonces “---- ----”, o si se ha programado un temporizador de calidad (tiempo de espera), mostrará el temporizador contando hacia atrás (vea el paso 6, Sección 3-5).




3-7. CAMBIO DEL DESAYUNO AL ALMUERZO o DEL ALMUERZO AL DESAYUNO

Este procedimiento consiste básicamente en cambiar el producto que se cocina en una tina con una pantalla especial.

Desayuno a almuerzo

1. Oprima el botón del producto, por ejemplo: .
2. La pantalla mostrará “<<<<>>>>”.
3. Oprima sin soltar el botón de temporizador  o  durante 5 segundos y a continuación se mostrará “FR FRIES” en la pantalla.

Almuerzo a desayuno




1. Oprima el botón del producto, por ejemplo: .
2. La pantalla mostrará “<<<<>>>>”.
3. Oprima sin soltar el botón de temporizador  o  durante 5 segundos y a continuación se mostrará “HASH BR” en la pantalla.

NOTICE AVISO

Durante un ciclo de cocción, si se intenta sin éxito cambiar un producto en una pantalla especial o pantalla de productos múltiples, los puntos de control temperatura de los productos no serán iguales. Espere a que termine el ciclo de cocción y después efectúe el procedimiento de cambio.



3-8. CAMBIO DE UNA PANTALLA DE PRODUCTOS MÚLTIPLES A UNA PANTALLA ESPECIAL

La pantalla muestra “---- ----” si está en la modalidad de pantalla de productos múltiples y podrá cambiarse a una pantalla especial.

1. Oprima un botón del producto, por ejemplo: .
2. La pantalla mostrará “FR FRIES” si el punto de control de la tina corresponde con el producto o “<<<< >>>>” si no corresponde.
3. Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el control emita un sonido.
4. Suelte el botón del temporizador y la pantalla mostrará “FR FRIES”, indicando que se ha efectuado el cambio a la modalidad de pantalla especial.

3-9. CAMBIO DE UNA PANTALLA ESPECIAL A UNA PANTALLA DE PRODUCTOS MÚLTIPLES






Este procedimiento es simple y siempre funciona (no será rechazado) porque nunca trata de cambiar el punto de control de temperatura.

1. Oprima sin soltar el botón del temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el control emita un sonido.
2. Suelte el botón del temporizador y la pantalla mostrará “---- -- --”, indicando que se ha efectuado el cambio a la modalidad de pantalla de productos múltiples.

NOTICE AVISO

Solamente los productos programados para este punto de control de temperatura podrán seleccionarse para cocción.

3-10. CAMBIO DE LA PANTALLA DE PRODUCTOS MÚLTIPLES A UNA PANTALLA DE PRODUCTOS MÚLTIPLES CON PUNTOS DE CONTROL DE TEMPERATURA DISTINTOS

1. Oprima un botón del producto, por ejemplo: .
2. La pantalla mostrará “FR FRIES” si el punto de control de la tina corresponde con el producto o “<<<< >>>>” si no corresponde.
3. Oprima sin soltar el botón del temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el control emita un sonido.
4. Suelte el botón del temporizador y la pantalla mostrará “FR FRIES”, indicando que se ha efectuado el cambio a la modalidad de pantalla especial.
5. Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el control emita un sonido.
6. Suelte el botón de temporizador y la pantalla mostrará “---- --- --”, indicando que se ha efectuado el cambio a la modalidad de pantalla de productos múltiples, usando el punto de control de papas fritas, en este ejemplo.

3-11. RELLENO PARCIAL AUTOMÁTICO

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



Figura 1



Figura 2

Llenado del JIB usando el sistema RTI

1. El control muestra “JIB IS LOW” (JIB está bajo) y la luz ámbar se enciende en la parte delantera de la freidora. Figura 1.

2. Abra la puerta que tiene el interruptor RTI (Figura 2). Oprima sin soltar el lado ADD (Agregar) del interruptor RTI para añadir aceite en el JIB.



Figura 3

Reemplazo del JIB (ubicaciones sin RTI)

1. El control muestra “JIB IS LOW” (JIB está bajo) y la luz ámbar se enciende en la parte delantera de la freidora. Figura 1.

2. Abra la puerta derecha y saque el JIB de la unidad. Quite la tapa de la parte superior del JIB y deseche el JIB vacío. Reemplácelo por otro lleno. Figura 3

**3-12. FILTRACIÓN
INTERMITENTE
AUTOMÁTICA (AIF)**



Figura 1

NOTICE AVISO

NO se dispone de AIF en las tinas de pescado (tinas divididas profundas). Las tinas de pescado sólo deben filtrarse una vez, al final del día.

1. Durante la operación normal y después de un cierto número de ciclos de cocción, se iluminará la luz azul de la parte delantera de la freidora (Figura 1), y el control mostrará periódicamente “FLTR NOW?” (¿Filtrar ahora?) “YES NO”.
2. Si se desea efectuar la filtración, oprima el botón ✓ para YES. La pantalla mostrará *SKIM VAT* (Retirar residuos flotantes de la tina) seguido de “CONFIRM” (Confirmar) “YES NO”.
3. Una vez retirados los residuos flotantes de la superficie del aceite, oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose). El drenaje se abre y el aceite se drena de la tina. (Si el control sospecha que hay aceite en la bandeja de drenaje “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?” (Precaución, ¿hay aceite en la bandeja?) YES NO” puede mostrarse en la pantalla. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté vacía antes de seguir adelante)

NOTICE AVISO

Si NO desea filtración, oprima el botón X para anular la AIF (filtración intermitente automática). La luz azul se apaga y los controles vuelven a la operación normal. Los controles recomendarán la filtración después de varios ciclos de cocción adicionales.

4. La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) seguido por “YES NO”. Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará DRAINING (Drenándose), seguido de “WASHING” (Lavándose) y “FILLING” (Llenándose).
5. Si la pantalla muestra “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”, asegúrese de que la tina esté llena y después oprima el botón ✓ para YES. El control volverá a la operación normal.

Error de filtración

6. Si el aceite no se bombea de vuelta al nivel apropiado en la tina durante el proceso de AIF, oprima el botón X para NO. La pantalla mostrará “FILL POT FROM DRN PAN” (Llenar el tanque desde la bandeja de drenaje).
7. Oprima el botón ✓ y la bomba funcionará durante 30 segundos.
8. La pantalla muestra “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”. Oprima el botón ✓ y se mostrará la pantalla, y el control volverá a la operación normal. Oprima el botón X. La bomba funcionará durante 30 segundos más. Puede tratar de llenar la tina 3 veces.

3-12. FILTRACIÓN
INTERMITENTE
AUTOMÁTICA (AIF)
(continuación)

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

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

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

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

NOTICE AVISO

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

3-13. MANTENIMIENTO DEL FILTRO



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

Lleve puesto equipos de protección: Asegúrese de usar todos los equipos de seguridad aprobados por McDonald's incluidos delantal, protector de la cara y guantes. No empiece nunca a hacer la filtración a menos que lleve puesto todo el equipo de seguridad. El aceite caliente puede causar quemaduras graves.

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

1. Compruebe la bandeja de filtración: Se debe usar un nuevo medio de filtración en la primera filtración de cada día, pero se puede usar el mismo medio de filtración durante el resto del día, excepto en las tinas de pescado. Después de filtrar una tina de pescado, se DEBE cambiar el medio de filtración



Figura 1 (Tinas de pescado)

Asegúrese de que el tubo de filtración esté firmemente conectado, y que la bandeja de drenaje de filtración esté lo más atrás posible debajo de la freidora y que la cubierta de la bandeja de filtración esté colocada. Si la bandeja de drenaje de filtración o la cubierta no están colocadas, la pantalla mostrará "CHK PAN" (Comprobar bandeja).






2. Asegúrese de que el aceite esté caliente: Los mejores resultados se obtienen cuando el aceite de  e filtra a la temperatura normal de freír.
3. Oprima sin soltar  (en cualquier lado) hasta que la pantalla muestre "1.AUTO FILTER?" (¿Filtración automática?)
4. Oprima el botón  y La pantalla mostrará "2.MAINT FILTER?" (¿Mantenimiento del filtro?).
5. Oprima el botón  para YES y la pantalla mostrará "MAN FILTER" "YES NO".
6. Oprima el botón  para YES a fin de drenar el aceite. La pantalla mostrará "DRAINING" y el aceite se drenará de la tina, u oprima el botón X para NO y los controles volverán a la operación normal. (Si el control sospecha que hay aceite en la bandeja de drenaje "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Precaución, ¿hay aceite en la bandeja?) YES NO" puede mostrarse en la pantalla. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté vacía antes de seguir adelante).



Figura 1



Los drenajes de la tina de pescado deben abrirse manualmente. Abra la puerta y gire la palanca de drenaje de la posición horizontal a la posición vertical y el aceite se drenará de la tina, Figura 1.

7. Una vez drenado el aceite de la tina, retire el apoyo de la cesta de la tina. Figura 1



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

**3-13. MANTENIMIENTO DEL
FILTRO (continuación)**

8. Use la herramienta de fregado, un estropajo de nilón y una cantidad pequeña de limpiador de freidoras McD para limpiar el interior de la tina. Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección.

CAUTION PRECAUCIÓN

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

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

9. Una vez que la tina esté limpia la pantalla mostrará “SCRUB VAT COMPLETE?” (¿Fregar tina completamente?). “YES NO”. Oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará “WASH VAT” (Lavar tina) “YES NO”.
10. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “WASHING”. El aceite circula por la tina durante varios minutos. Una vez que el ciclo de lavado esté completo la pantalla mostrará “¿WASH AGAIN?” (¿Lavar de nuevo?). “YES NO”.
11. Oprima el botón ✓ para YES si se necesita otro lavado, de lo contrario oprima el botón X para NO. La pantalla mostrará RINSING (Enjuagándose) y la freidora enjuagará automáticamente la tina. Cuando el enjuague esté completo, la pantalla mostrará “RINSE AGAIN?” (¿Enjuagar de nuevo?). “YES NO”.
12. Oprima el botón ✓ para YES si se necesita otro enjuague, de lo contrario oprima el botón X para NO. La pantalla mostrará “POLISH?” (¿Pulir?) “YES”.
13. Oprima el botón ✓ para YES. El aceite se “pulirá” circulando por el sistema de filtración y la pantalla mostrará “5:00 STOP”. Si se desea, oprima el botón ✓ para detener el pulido, de lo contrario el aceite se pulirá durante 5 minutos.
14. Una vez que se haya pulido el aceite, la pantalla mostrará “¿FILL VAT?” (¿Llenar tina?), junto con “YES”. Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “FILLING” y la tina se llenará de aceite.

NOTICE AVISO

Se deben cerrar manualmente las válvulas de drenaje de las tinas de pescado antes de llenarlas de aceite. Abra la puerta y gire la palanca de drenaje de la posición vertical a la horizontal para drenar el aceite de la tina. Figura 3

15. Una vez llena, la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?). “YES NO”. Oprima el botón ✓ para YES y la freidora volverá a la operación normal.

Si se oprime el botón X, la pantalla mostrará “FILLING” y una vez que se pare la bomba, los controles mostrarán “CHANGE FILTER PAD?” (¿Cambiar el medio de filtración?), sugiriendo que el medio de filtración puede estar atascado.



Figura 1 (Tinas de pescado)

3-14. DESECHADO DEL ACEITE DE LA TINA USANDO RTI




**PRECAUCIÓN
PELIGRO DE
INCENDIO**

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



Figura 1

1. Oprima sin soltar  (en cualquier lado) hasta que la pantalla muestre *FILTER MENU* (Menú de filtración), junto con 1.AUTO FILTER? (¿Filtración automática?).
2. Oprima sin soltar el botón ▼ dos veces hasta que la pantalla muestre 3.DISPOSE (Desechar).
3. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DISPOSE?”. “YES NO”.
4. Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “DRAINING”. El aceite se drenará de la bandeja de drenaje del filtro.
5. A continuación la pantalla mostrará “VAT EMTY (Tina vacía) “YES NO”.
6. “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón ✓.
7. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón ✓. El drenaje se cerrará y la pantalla mostrará “FILL POT FROM BULK” (Llenar el tanque desde granel) junto con “YES NO”. Abra la puerta que tiene el interruptor RTI (Figura 1) y oprima sin soltar el botón “DISPOSE” (Desechar) en el interruptor RTI hasta que la bandeja de drenaje del filtro esté vacía.
8. Para volver a llenar la tina, oprima sin soltar el botón ✓ hasta que el aceite frío esté al nivel del indicador inferior en la tina, según la sección 3-3.
9. Oprima el botón X y la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”. Si está llena la tina, oprima el botón ✓ y los controles volverán a la operación normal. Si no está llena la tina, oprima el botón X y los controles volverán al paso previo.

3-15. DESECHADO DE ACEITE DE LA TINA USANDO EL CARRITO DE DESECHADO DE ACEITE



Figura 1



Figura 2

1. Abra la puerta central y tire del conjunto de la bandeja de drenaje de debajo de la freidora y reemplácela por el carrito de desecho de aceite. Figuras 1 y 2.
2. Oprima sin soltar **F** (en cualquier lado) hasta que la pantalla muestre *FILTER MENU* (Menú de filtración) junto con 1.AUTO FILTER? (¿Filtración automática?).
3. Oprima sin soltar el botón ▼ dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (Desechar). Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DISPOSE?” (¿Desechar?). “YES NO”. (Si el control detecta aceite en la bandeja de drenaje se puede mostrar “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Precaución, ¿hay aceite en la bandeja?) YES NO” en la pantalla. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté vacía antes de seguir adelante)
4. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (¿Está colocada la unidad de desecho?) “YES NO”.
5. Con el carrito de desecho colocado, oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “DRAINING”. El aceite se drenará ahora de la tina al carrito.

NOTICE AVISO

Se deben abrir manualmente las válvulas de drenaje de la tina de pescado. Abra la puerta y gire la palanca de drenaje de la posición horizontal a la vertical para drenar el aceite de la tina. Figura 3

6. La pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía) junto con “YES NO”. Verifique que la tina esté vacía y oprima el botón ✓.
7. La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón ✓.
8. La pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque), seguido de “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?). “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior en la parte trasera de la tina y después oprima el botón ✓ (Vea las instrucciones de Llenado o adición de aceite (ubicaciones sin RTI) en la Sección 3-2.

Los controles vuelven a la operación normal.

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

3-16. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

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

NOTICE AVISO

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

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

WARNING ADVERTENCIA **BURN RISK** RIESGO DE QUEMADURAS

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

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

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

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

3-16. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN (continuación)



Figura 5

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



Figura 6

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

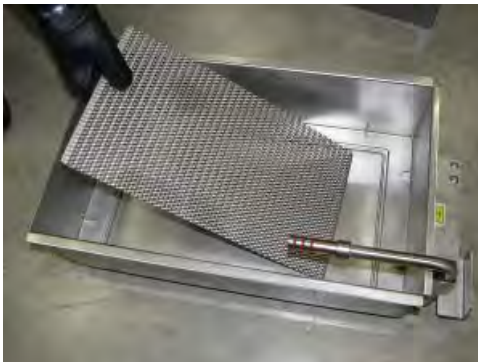


Figura 7

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



Figura 8

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

3-16. CAMBIO DEL MEDIO DE FILTRACIÓN (continuación)



Figura 9



Figura 10

3-17. RETIRADA Y LIMPIEZA DEL APOYO DE LA CESTA

NOTICE AVISO

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

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

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



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


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

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

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

**3-18. ESTADÍSTICAS DE
LOS BOTONES DE
INFORMACIÓN**

Información de recuperación para cada tina

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

Por ejemplo,

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



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

NOTICE AVISO

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

**3-19. ESTADÍSTICAS DE
LOS BOTONES DE
FILTRACIÓN**



Ciclos de cocción restantes antes de la filtración

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

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


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

Hora y fecha


2. Oprima o  o  dos veces. Se mostrará la hora del día y la fecha en las pantallas.

**3-20. ESTADÍSTICAS
DEL BOTÓN DE
TEMPERATURA**


Temperatura real del aceite

1. Oprima . Se mostrará la temperatura real del aceite en la pantalla, para cada tina.

Punto de control de temperatura

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

3-21. MODALIDAD DE INFORMACIÓN

Esta modalidad reúne y almacena información histórica sobre el rendimiento de la freidora y del operador. Oprima sin soltar  durante 3 segundos, hasta que se muestre *INFO* *MODE* (Modalidad de información) en las pantallas.

Oprima los botones ▲ o ▼ para tener acceso a los pasos y oprima el botón ✓ para ver las estadísticas dentro de cada paso.

Esta modalidad incluye la siguiente información:

1. **FILTER STATS** (Estadísticas de filtración) – información de filtración para los últimos 7 días
2. **REVIEW USAGE** (Repasar uso) – información acumulada desde el último reajuste manual de estos datos
3. **LAST LOAD** (Última carga) – información sobre el ciclo de cocción más reciente, o el ciclo actualmente en curso

NOTICE AVISO

Oprima el botón X para salir de la modalidad de información.

1. ESTADÍSTICAS DE FILTRACIÓN

Oprima el botón ✓ para seleccionar Filter Stats y después oprima ◀ y ▶ para seleccionar el día en que desea ver las estadísticas. Después oprima los botones ▲ o ▼ para ver las siguientes estadísticas:

- “FILTERED” = Número de filtraciones
- “FLT BPSD” = Número de veces que se omitió la filtración
- “FLT AVG” = Número promedio de ciclos de cocción entre filtraciones

2. REVIEW USAGE

Oprima el botón ✓ para seleccionar Review Usage y oprima los botones ▲ o ▼ para ver lo siguiente:

FUNCIÓN	EJEMPLO DE PANTALLA:
Día en que se reajustaron previamente los datos de uso	SINCE APR-19
Número total de ciclos de cocción	TOTAL CKS 462
Ciclos de cocción detenidos antes de “PULL”	QUIT CKS 4
Número de horas que la freidora estuvo encendida (izquierda)	L ON HRS 165
Número de horas que la freidora estuvo encendida (derecha)	R ON HRS 160

3-21. MODALIDAD DE INFORMACIÓN (continuación)

3. LAST LOAD




Oprima el botón ✓ para seleccionar la última carga (ejemplo: -P1- = Producto 1; "L1" = izquierda, 1 producto) y oprima el botón ▲ o ▼ para ver lo siguiente:

FUNCIÓN	EJEMPLO DE PANTALLA:
Producto (último producto cocinado)	PRODUCT P1- L1
Hora del día en que dio comienzo el ciclo de cocción	STARTED 10.25A
Tiempo de cocción transcurrido real (segundos reales)	ACTUAL TIME 7:38
Tiempo de cocción programado	PROG TIME 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 promedio durante el ciclo de cocción	AVG TEMP 322°F
Calentamiento activado (porcentaje) durante el ciclo de cocción	HEAT ON 73%
¿Lista? (¿Estaba lista la freidora antes de la puesta en marcha?)	READY? YES

SECCIÓN 4. PROGRAMACIÓN DEL NIVEL 1







El Nivel 1 contiene lo siguiente:


- Modifique los ajustes del producto
- Ajuste el reloj AIF para productos
- Realice el procedimiento de limpieza a fondo
- Modalidad de configuración de la freidora


1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán en las pantallas “PRODUCT” y “SELECTN”.
3. Oprima el botón derecho  y se mostrará ‘SELECT PRODUCT’ (Selección de producto) y “-P 1-” (ejemplo: NUGGETS) en las pantallas.

4-1. MODIFICACIÓN DE LOS AJUSTES DEL PRODUCTO



Cambio de los nombres de los productos

4. Use los botones  y  para recorrer los 40 productos u oprima el botón del producto deseado .
5. Oprima el botón derecho  y el producto (ejemplo: NUGGETS) se mostrará en la pantalla izquierda y “MODIFY” (modificar) y “YES NO” en la pantalla derecha. Oprima el botón [check mark] para cambiar este producto u oprima el botón X para escoger otro producto.
6. Si se oprimió el botón , oprima y suelte un botón de producto y la letra intermitente cambiará a la primera letra de debajo del botón de producto que se oprimió. Por ejemplo, si se oprimió , la letra intermitente cambia a una “A”.

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


Oprima sin soltar el botón X derecho para salir de la modalidad de programación u oprima el botón  para pasar a “1. COOK TIME” (Tiempo de cocción).

Para cambiar tiempos y temperaturas

7. Oprima el botón  hasta que se muestre “COOK TIME” (Tiempo de cocción) en la pantalla, y use luego los botones de producto  para cambiar el tiempo en minutos y segundos, a un máximo de 59:59.

4-1. MODIFICACIÓN DE LOS AJUSTES DEL PRODUCTO (continuación)

8. Oprima y suelte el botón ▼. Se mostrará “TEMP” en la pantalla, junto con la temperatura prefijada en el lado derecho de la pantalla.

Oprima los botones de producto  para cambiar la temperatura. El intervalo de temperaturas es de 190 °F (88 °C) a 380°F (193°C).

Cambio del ID de cocción

9. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “COOK ID” (Identificador de cocción) en la pantalla junto con el ID del producto. Por ejemplo, NUG sería el ID de “nuggets”. Use los botones de producto para cambiar el ID, siguiendo el mismo procedimiento del Paso 6 de arriba.

Alarmas (Servicio 1 y 2)

10. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “DUTY 1” en la pantalla izquierda, y un tiempo de alarma en la pantalla derecha.


Oprima los botones de producto  para fijar una alarma.

Ejemplo, si se fijó un ciclo de cocción en 3 minutos, y se activa una alarma después de 30 segundos del ciclo de cocción, aparecería “0:30” en la pantalla en ese momento. Cuando el temporizador cuenta hacia atrás hasta 2:30, sonará la alarma.

Después de fijar el tiempo de alarma, oprima el botón ▼. Se mostrará “DUTY 2” en la pantalla, y se podrá programar una segunda alarma.

Temporizador de calidad

11. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “QUAL TMR” (Temporizador de calidad) en la pantalla, junto con el tiempo de retención prefijado. Oprima los botones de producto

 para ajustar el tiempo de retención, hasta 59:59.

Desactivación de AIF

12. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “AIF DISABLE” (Desactivación de AIF) en la pantalla junto con “YES” o “NO”. Cambie la pantalla a “YES” usando los botones ◀ y ▶ si ese producto no se debe incluir en la operación de filtración intermitente automática, o a “NO” si se debe incluir.

Asignar botón

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

4-2. RELOJ DE AIF










Esta característica permite ajustar los controles para períodos del día que bloqueen los mensajes automáticos de “Filter Now” (Filtrar ahora). Por ejemplo, se pueden ajustar los controles para que no se interrumpan los mensajes “Filter Now” (Filtrar ahora) durante el tiempo de máxima actividad del almuerzo o de la cena. No obstante, si se desea una filtración durante ese tiempo, oprima sin soltar un

botón  para tener acceso al menú de filtración.

Cada período de bloqueo de AIF se define por un tiempo de comienzo (una hora del día, XX:XX A, etc) y una duración en minutos.

Los días de la semana, lunes a viernes, están agrupados. Se pueden programar hasta cuatro períodos de bloqueo de AIF distintos durante el día para lunes a viernes. (Todos los días comparten los mismos ajustes).

Se puede programar un juego de cuatro períodos de bloqueo para los sábados y un juego final de cuatro períodos de bloqueo para los domingos.

- Oprima sin soltar los botones  e  hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
- Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán en las pantallas “PRODUCT” y “SELECTN”.
- Oprima una vez el botón  y se mostrará “AIF CLOCK” (Reloj de AIF) en las pantallas.
- Oprima el botón  y use los botones  y  para recorrer “ENABLE” (Activar) y “DISABLE” (Desactivar) y luego vuelva a oprimir el botón  para hacer una selección.
- Si se escoge “ENABLE” entonces se podrán usar los botones  y  para recorrer la lista siguiente de períodos de bloqueo:

Pantalla izquierda


M-F 1
M-F 2
M-F 3
M-F 4
SAT 1
SAT 2
SAT 3
SAT 4
SUN 1
SUN 2
SUN 3
SUN 4

Pantalla derecha

XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX
XX:XX A XX

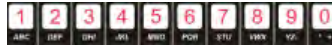
**4-2. RELOJ DE AIF
(continuación)**

En la modalidad de reloj de 12 horas, hay tres componentes en cada línea: la hora de comienzo “XX:XX”, el ajuste A o P (mañana/tarde) y la duración “XX”. Use los botones ◀ y ▶ para ajustar estos componentes, que destellan al ser seleccionados.

Para fijar un nuevo ajuste de hora de comienzo, use los botones de producto  para introducir el nuevo valor.

Oprima el botón ▶ para saltar al ajuste AM/PM. Se puede cambiar entre A y P oprimiendo el botón de producto ‘0’.

Vuelva a oprimir el botón ▶ para saltar al valor de duración (en minutos). Introduzca un nuevo valor usando los botones de producto



En la modalidad de reloj de 24 horas, hay solamente dos componentes en cada línea: la hora (XX:XX) y la duración (XX). De nuevo, los botones ◀ y ▶ permiten recorrer estos componentes.

Oprima el botón derecho X para salir de la modalidad de programación del reloj de AIF.

**4-3. MODALIDAD DE
LIMPIEZA A FONDO**





Lleve puesto equipos de protección: Asegúrese de usar todos los equipos de seguridad aprobados por McDonald’s incluidos delantal, protector de la cara y guantes. No empiece nunca el proceso de limpieza a fondo a menos que lleve puestos todos los equipos de seguridad. El aceite o el agua calientes pueden causar quemaduras graves.

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



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

2. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
3. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán en las pantallas “PRODUCT” y “SELECTN”.
4. Oprima el botón ▼ dos veces y se mostrará “DEEP CLEAN” (Limpieza a fondo) en las pantallas. Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “DEEP CLN?” (¿Limpiar a fondo?) junto con “YES NO” Oprima el botón ✓. **Para freidoras de tina completa vaya al Paso 6.**

**4-3. MODALIDAD DE
LIMPIEZA A FONDO
(continuación)**



5. ¡Para freidoras de tina dividida solamente! La pantalla muestra “LEFT RGHT” (Izquierda Derecha), pidiendo que se seleccione una tina para limpiar. Oprima el botón ✓ para seleccionar la tina izquierda, o el botón X para la tina derecha.
6. La pantalla muestra “OIL RMVD” (Aceite quitado) “YES NO”.
7. Si ya se ha quitado el aceite, oprima el botón ✓. El control saltará al paso “Solution Added?” (¿Solución añadida?).

Si la tina sigue teniendo aceite, oprima el botón X. La pantalla mostrará “DISPOSE” (Desechar) “YES NO”. Oprima el botón ✓ para desechar el aceite u oprima el botón X para salir de la modalidad de limpieza a fondo. (Si el control sospecha que hay aceite en la bandeja de drenaje se puede mostrar “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Precaución, ¿hay aceite en la bandeja?) YES NO” en la pantalla. Asegúrese de que la bandeja de drenaje esté vacía antes de seguir adelante)

¡Sistemas JIB solamente! La pantalla mostrará “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (¿Está colocada la unidad de desechado?) “YES NO”. Si se selecciona “NO”, la pantalla mostrará “INSERT DISPOSAL UNIT” (Introducir unidad de desechado). Una vez colocada la unidad de desechado, oprima el botón ✓ para YES. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y el aceite se drenará de la tina.

¡Sistemas a granel solamente! La pantalla muestra “CHK PAN” “YES NO” (Comprobar bandeja) si falta la bandeja de drenaje de filtración. Una vez colocada la bandeja, oprima el botón ✓ para YES. La pantalla mostrará “DRAINING” y el aceite se drenará de la tina. Una vez que la freidora esté vacía, abra la puerta que tiene el interruptor RTI (a la izquierda) y oprima el botón “DISPOSE” (Desechar) en el interruptor RTI hasta que la bandeja de drenaje esté vacía.

A continuación la pantalla mostrará “VAT EMTY” (Tina vacía), “YES NO”. Oprima el botón ✓ cuando esté lista y la pantalla mostrará “CLN VAT COMPLETE”(Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez que se haya limpiado la tina, oprima el botón ✓ y la válvula de drenaje se cerrará.

8. La pantalla muestra “SOLUTION ADDED?” (¿Solución añadida?). “YES NO”. Mezcle solución desengrasante de servicio pesado de McD en la tina que se vaya a limpiar y llénela hasta 1 pulg (25 mm) por encima de la línea de llenado superior. Después oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “START CLEAN” (Empezar limpieza) “YES NO”
9. Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “CLEANING” (Limpiándose) y un temporizador de cuenta atrás. El calor se regula a 195°F (91°C) para este paso durante una hora.

NOTICE AVISO

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

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

**4-3. MODALIDAD DE
LIMPIEZA A FONDO
(continuación)**

10. Siga el procedimiento de limpieza de tinas de McDonald's y después de una hora, la pantalla mostrará "CLEAN DONE" (Limpieza terminada) y emitirá un sonido. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará después "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (Quitar solución de la tina).
11. Vacíe la bandeja de drenaje de filtración de los componentes de filtración internos y lleve los componentes al fregadero para limpiarlos. Vuelva a colocar la bandeja de drenaje de filtración vacía y la tapa en la freidora.
12. Use una jarra de 1/2 galón (2 litros), quite la solución de la tina, echándola en un cubo resistente al calor para su desecho. Cualquier solución restante puede drenarse en la bandeja de drenaje para desecharse, en el Paso 14 a continuación. Oprima el botón ✓. La pantalla mostrará "VAT EMPT" (tina vacía) "YES NO".



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

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

13. Una vez que la tina esté vacía, oprima el botón ✓. La pantalla mostrará "SCRUB VAT COMPLETE" (Fregar tina por completo) "YES NO". Use un cepillo para limpiar el elemento y estropajo para limpiar la tina, si es necesario.



PRECAUCIÓN

No raspe los elementos ni use estropajos en los mismos. Esto produce rayaduras en la superficie de los elementos haciendo que las migas del empanado se peguen y se quemen.

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

No use chorros de agua (rociador de presión) para limpiar la unidad, ya que se pueden dañar los componentes. Asegúrese de que el interior de la tina, la abertura de la válvula de drenaje y todas las piezas que se pongan en contacto con el aceite nuevo estén tan secos como sea posible.

14. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará "RINSE VAT" (Enjuagar tina) y el drenaje se abrirá.

**4-3. MODALIDAD DE
LIMPIEZA A FONDO
(continuación)**

15. Eche agua limpia en la tina para enjuagarla y deje que se drene el agua de enjuague en la bandeja de drenaje. Enjuague al menos 3 veces, pero tenga cuidado de no llenar excesivamente la bandeja de drenaje. La pantalla mostrará ahora “RINSE COMPLETE” (Enjuague completo) “YES NO”.
16. Una vez que la tina esté completamente enjuagada, oprima el botón ✓. La pantalla mostrará “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (Eliminar la solución de las líneas de aceite) “✓ =PUMP” (Bomba) “X =DONE” (Hecho)

Para asegurarse de que no quede solución de limpieza en las líneas de aceite, oprima sin soltar el botón ✓ durante varios segundos. Una vez que las líneas estén despejadas, oprima el botón X. La pantalla mostrará “VAT DRY?” (¿Tina seca?). “YES NO”.
17. Tire de la bandeja de drenaje de debajo de la freidora y vacíela, usando la jarra de ½ galón (2 litros) y eche la solución en un cubo resistente al calor para su desechado.
18. Seque completamente la tina con una toalla y después oprima el botón ✓.

Relleno manual

19. El drenaje se cierra y la pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (Llenar manualmente la freidora), seguido por “VAT FULL” (Tina llena) “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón ✓. (Vea las instrucciones de Llenado o adición de aceite (ubicaciones sin RTI) de la Sección 3-2.

Los controles vuelven a la operación normal.



Relleno de la tina con aceite a granel

19. El drenaje se cierra. La pantalla mostrará “FILL POT FROM BULK” (Llenar el tanque con aceite a granel) YES NO”.
20. Para volver a llenar la tina, oprima sin soltar el botón ✓ hasta que el aceite frío esté al nivel del indicador inferior en la tina, según la Sección 3-3.
21. Oprima el botón X y la pantalla mostrará “VAT FULL” (Tina llena) “YES NO”. Si está llena la tina, oprima el botón ✓. Los controles volverán a la operación normal. Si no está llena la tina, oprima el botón X. Los controles volverán al paso previo.

4-4. CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA

Esta modalidad tiene los mismos ajustes que los vistos en la puesta en servicio inicial de la freidora. Vea la Modalidad de configuración, Sección 3-3



1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán en las pantallas “PRODUCT” y “SELECTN”.
3. Oprima 3 veces el botón ▼. Se mostrará “FRYER SETUP” (Configuración de la freidora) en las pantallas.
4. Oprima el botón [check mark]. Se mostrará *SETUP* *MODE* en las pantallas, seguido por, “LANGUAGE” en la pantalla izquierda y por “ENGLISH” en la pantalla derecha.

Use los botones ◀ o ▶ para cambiar la pantalla de operación a “FRANÇAIS”, “CAN FREN”, “ESPAÑOL”, “PORTUG”, “DEUTSCH”, “SVENSK”, “RUSSIAN”.

Oprima ▼ para continuar con los siguientes componentes de configuración:

- ZONE - USA or NON-USA (Zona – EE.UU. u Otra)
- TEMP FORMAT (Formato de temperatura) - °F o °C
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (Formato de la hora – 12 ó 24 horas)
- ENTER TIME (Introduzca la hora) – Hora del día (use los botones de producto para cambiar)
- ENTER TIME - AM OR PM (Introduzca la hora – AM o PM)
- DATE FORMAT – EE.UU. O INTERNACIONAL (Formato de la fecha – EE.UU. o Internacional)
- ENTER TIME (Introduzca la hora) – Fecha de hoy (use los botones de producto para cambiar)
- FRYER TYPE - ELEC or GAS (Tipo de freidora – Eléctrica o Gas)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (Tipo de tina – Completa o Dividida)
- OIL SYSTEM - JIB (no RTI system)/BULK (has RTI system) (Sistema de aceite – JIB (sin sistema de RTI/A granel (con sistema de RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Hora de verano) - 1. OFF; 2. US (2007 y después); 3. EURO; 4. FSA (EE.UU. antes de 2007)








A menos que se indique otra cosa, use ◀ o ▶ para cambiar los ajustes.

SECCIÓN 5. PROGRAMACIÓN DEL NIVEL 2


Se usa para acceder a lo siguiente:

- Cambios avanzados en los ajustes de los productos
- Registro de códigos de error
- Programación de contraseñas
- Tono/Volumen de alerta
- N° de ciclos de cocción antes de sugerir la filtración
- Tiempo de filtración automática


5-1. AJUSTES AVANZADOS DEL PRODUCTO

1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán en las pantallas “PRODUCT” y “SELECTN”.
3. Oprima el botón derecho  y ‘SELECT PRODUCT’ (Seleccionar producto) y se mostrará “-P 1-” en las pantallas.
4. Use los botones  y  para recorrer los 40 productos, u oprima el botón de producto deseado
5. Oprima el botón derecho . Se mostrará el producto (ejemplo: NUGGETS) en la pantalla izquierda y “MODIFY” (Modificar) y “YES NO” en la pantalla derecha. Oprima el botón  para cambiar este producto u oprima el botón X para escoger otro producto.

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



6. Si se oprimió el botón , se mostrará “LD COMP” (Compensación de carga) en la pantalla, junto con el valor de compensación. Esto ajusta automáticamente el tiempo para tener cuenta el tamaño y la temperatura de la carga de cocción.

Oprima los botones de producto  para cambiar este valor de 0 a 20.

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

botones de producto  para cambiar este valor.



**5-1. AJUSTES AVANZADOS
DEL PRODUCTO
(continuación)**

8. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “FULL HT” (Calentamiento máximo) en la pantalla junto con el valor de calentamiento máximo en segundos, lo que significa que se activará el calentamiento tan pronto como se oprima un botón del temporizador para la duración programada. Oprima los botones de producto  para cambiar este valor de 0 a 90 segundos.
9. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “PC FACTOR” (Factor de PC) en la pantalla junto con la temperatura proporcional, lo que ayudará a impedir que el aceite rebase el punto de control de temperatura. Oprima los botones de producto  para cambiar este valor de 0 a 50 grados.

NOTICE AVISO

- Use el botón ▲ para regresar a las opciones de menú anteriores.
- Oprima el botón X cuando haya terminado con el producto actual para volver al paso “PRODUCT SELECTN” (Selección del producto).
- Vuelva a oprimir el botón X otra vez para salir de la modalidad de PROD COMP (Compensación del producto).

5-2. E-LOG (Registro de códigos de error)




1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán en las pantallas “PRODUCT” y “SELECTN”.
3. Oprima el botón ▼ y se mostrará “E-LOG” en la pantalla.
4. Oprima el botón derecho ✓. “A” más la fecha y hora real destellarán en la pantalla junto con *NOW* (Ahora).
5. Oprima ▼ y si se ha registrado un error, se mostrará “B” junto con la información de fecha, hora y código de error en la pantalla. Éste es el último código de error que registran los controles.
6. Oprima ▼ y se podrá ver la información del código de error siguiente. Se pueden almacenar hasta 10 códigos de error (B a K) en la sección E-Log.

NOTICE AVISO



Oprima sin soltar el botón derecho ✓ para ver una descripción breve del error.

5-3. CONTRASEÑA

Se puede cambiar las contraseñas de 4 dígitos para tener acceso a Set-Up, Usage, Level 1, Level 2 & Get Mgr. (Configuración, Uso, Nivel 1, Nivel 2 y Consultar gerente).




1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán en las pantallas “PRODUCT” y “SELECTN”.
3. Oprima el botón ▼ dos veces y “PASSWORD” (contraseña) se mostrará en la pantalla.
4. Oprima el botón derecho ✓ y se mostrará “SET UP” (Configuración) en la pantalla. Se puede cambiar la contraseña de configuración en ese momento, u oprima ▼ una vez para cambiar la contraseña USAGE (Uso), dos veces para la contraseña LEVEL 1 (Nivel 1), 3 veces para la contraseña LEVEL 2 (Nivel 2) o 4 veces para la contraseña GET MGR (Consultar gerente). Después siga las instrucciones a continuación.
5. Si se debe cambiar la contraseña para la modalidad de configuración (por ejemplo), oprima el botón derecho ✓ y se mostrará “MODIFY?” (¿Modificar?) “YES NO” en la pantalla. Oprima el botón derecho ✓ para cambiar la contraseña de 4 dígitos para la modalidad de configuración, usando los botones de producto .
6. Una vez que se haya introducido la nueva contraseña se muestra “CONFIRM PASSWORD” (Confirmar contraseña) en la pantalla. Oprima el botón ✓ para confirmar u oprima X para escoger otra contraseña.

5-4. TONO DE ALERTA (y volumen)

1. Oprima sin soltar los botones [TEMP] y [INFO] hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán “PROD” y “COMP” en las pantallas.
3. Oprima tres veces el botón ▼ y se mostrará “ALERT TONE” (tono de la alerta) en la pantalla.
4. Oprima el botón derecho ✓ y se mostrará “VOLUME” (volumen) en la pantalla junto con el valor del volumen. Use los botones de producto  para ajustar el volumen de 1 (más bajo) a 10 (más alto).
5. Una vez fijado el volumen, oprima el botón ✓ y se mostrará “TONE” (tono) en la pantalla junto con el valor del tono. Use los botones de producto  para ajustar el tono de 50 a 2000 Hz.
6. Oprima X para salir de la modalidad de tono de alerta.




5-5. INTERVALO DE FILTRACIÓN

Es el número de ciclos de cocción entre filtraciones.

1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán “PROD” y “COMP” en las pantallas.
3. Oprima el botón ▼ 4 veces y se mostrará “FLTR AFTR” (intervalo de filtraciones) en la pantalla, junto con el valor de intervalo de filtraciones. Use los botones de producto  para fijar el número de ciclos de cocción antes de que los controles sugieran la filtración, de 0 a 99.
4. Una vez fijado, oprima el botón ✓ para confirmar.

5-6. TIEMPO DE FILTRACIÓN

Es el tiempo que la freidora se queda sin usar hasta que se sugiera la filtración.

1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introducir código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (4 primeros botones de producto). Se mostrarán “PROD” y “COMP” en las pantallas.
3. Oprima el botón ▼ 5 veces y se mostrará “FLTR TIME” (Tiempo de filtración) en la pantalla, junto con el tiempo sin usar (horas:minutos). Use los botones de producto  para fijar el tiempo que se queda la freidora sin usar antes de que los controles sugieran la filtración, de 0 a 18:00 (18 horas).
4. Una vez fijado, oprima el botón ✓ para confirmar.

SECCIÓN 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6-1. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Corrección
Interruptor general en ENCENDIDO pero la freidora no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Circuito interrumpido 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe la freidora Compruebe el disyuntor o el fusible en la caja de alimentación
No se calienta el aceite pero las luces están encendidas. Error "E-22" no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> Los quemadores no se encienden 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la válvula de gas y el circuito de calentamiento
Código de error de control "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura del aceite demasiado alta 	<ul style="list-style-type: none"> Oprima el botón rojo de reajuste debajo del lado derecho de los controles; si no se reajusta el límite alto, se debe reemplazar
La tina no está suficientemente llena	<ul style="list-style-type: none"> El JIB tiene un nivel bajo o está vacío La línea de aceite del JIB está atascada o colapsada Es necesario limpiar la bandeja de filtración 	<ul style="list-style-type: none"> Llene el JIB Compruebe la línea del JIB Limpie el medio de filtración y cambie el papel o el medio

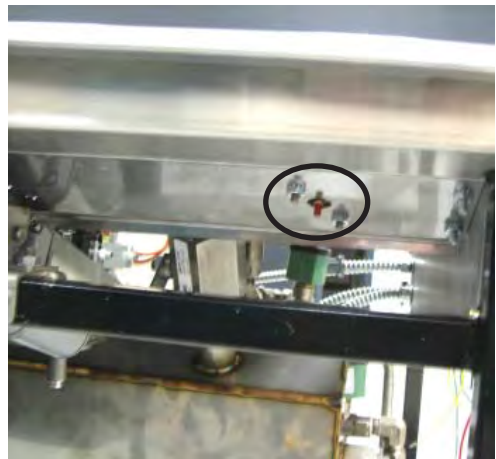


6-1. GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

Problema	Causa	Corrección
El aceite forma espuma o rebosa por la tina debido a la ebullición	<ul style="list-style-type: none"> • Agua en aceite • Aceite indebido o de mala calidad • Filtración indebida • Enjuague indebido después de limpiar la tina 	<ul style="list-style-type: none"> • Drene y limpie el aceite • Use el aceite recomendado • Consulte los procedimientos de filtración • Limpie y enjuague la tina y después séquela por completo
El aceite no se drenará de la tina	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de drenaje atascada con migas • Canal de drenaje atascado 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la válvula, fuerce el cepillo de limpieza por el drenaje • Quite el panel lateral derecho y el tapón del extremo del canal y limpie el canal
El motor del filtro funciona pero bombea aceite lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Conexiones de la línea del filtro sueltas • Papel o medio de filtración atascado 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete todas las conexiones de la línea de filtración • Cambie el papel o el medio de filtración
Burbujas en el aceite durante todo el proceso de filtración	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja de filtración no está completamente enganchada • Bandeja del filtro atascada • Junta tórica dañada en el receptor de la línea del filtro de la freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la línea de retorno de la bandeja del filtro esté completamente empujada en el receptor de la freidora • Limpie la bandeja y cambie el papel o el medio • Cambie la junta tórica
El motor del filtro no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El botón de reajuste térmico de la parte trasera está disparado <div data-bbox="553 1415 924 1537" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="537 1556 911 1934">ADVERTENCIA APAGUE LA UNIDAD Para impedir las quemaduras causadas por las salpicaduras de grasa, gire el interruptor general de la unidad a la posición de APAGADO antes de volver a ajustar el dispositivo de protección de reajuste manual del motor de bombeo de filtración.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quite el panel derecho y deje que el motor se enfríe y después, con un destornillador, haga fuerza contra el botón hasta que haga clic <div data-bbox="951 1507 1474 1906" data-label="Image"> </div>

6-2. CÓDIGOS DE ERROR

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

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

5-2. CÓDIGOS DE ERROR

PANTALLA	CAUSA	CORRECCIÓN
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED” (Sensor de ventilador atascado en cerrado)	<ul style="list-style-type: none"> Falla del interruptor de presión Problema de cableado Falla del tablero E/S 	<ul style="list-style-type: none"> Si no funciona el ventilador, se debe comprobar el interruptor de presión; debe haber un circuito interrumpido si no hay presión de aire Si funciona el ventilador, error de cableado o relé en el tablero E/S cerrado
“E-20-B” “NO DRAFT” (No hay corriente de aire) “CHECK FAN”(Compruebe el ventilador)	<ul style="list-style-type: none"> Falla del interruptor de presión/ manguera aflojada Falla/bajo voltaje en el ventilador Obstrucciones en el conducto o en la campana de humos 	<ul style="list-style-type: none"> Oprima el botón de encendido para apagar y volver a encender la tina; si persiste E-20-B, se debe comprobar el interruptor de presión; debe haber un circuito interrumpido si no hay presión de aire; asegúrese de que la manguera esté conectada al ventilador y al interruptor de presión Se debe comprobar el ventilador de corriente de aire; bajo voltaje al ventilador Compruebe si hay obstrucciones en el conducto y en la campana de humos
“E-20-D” “IGNITION” “FAILURE” (Falla de inflamación)	<ul style="list-style-type: none"> Falla de inflamación/no se detecta llama 	<ul style="list-style-type: none"> Oprima el botón de encendido para apagar y encender la tina, si persiste E-20-D, se deben comprobar las conexiones de la línea de gas, la válvula de corte de gas, el módulo de encendido, la válvula de gas, la distancia del detector de llamas, el cableado del módulo de encendido y de la válvula de gas.
“E-22” “NO HEAT”(No se calienta)	<ul style="list-style-type: none"> El quemador no se enciende 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la válvula de gas y el circuito de calentamiento
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> Falla de programación 	<ul style="list-style-type: none"> Oprima el botón de encendido para apagar y volver a encender la tina; si la pantalla muestra cualquiera de estos códigos de error, reinicie los controles; si persiste el código de error, reemplace el tablero de control
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> Falla del chip del convertidor analógico o falla de alimentación de 12 voltios 	<ul style="list-style-type: none"> Oprima el botón de encendido para apagar y encender la tina; si persiste “E-47”, reemplace el tablero de E/S o el tablero de PC; si no suenan los tonos de los altavoces, probablemente es una falla del tablero de E/S; reemplace el tablero de E/S
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> Error del sistema de entrada 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el tablero de PC
“E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> Error de entrada de temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> Ponga el interruptor en APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; reemplace el tablero de PC si persiste “E-54C”
“E-60”	<ul style="list-style-type: none"> El tablero PC de AIF no se comunica con el tablero PC de control 	<ul style="list-style-type: none"> Oprima el botón de encendido para apagar y volver a encender la tina si persiste E-60, compruebe el conector entre los tableros PC, reemplace el tablero PC de AIF o el tablero PC de control según sea necesario.
“E-70C”	<ul style="list-style-type: none"> Falta el cable puente del interruptor de la válvula de drenaje o está desconectado 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el cable puente en el tablero PC en la posición del enclavamiento del interruptor de drenaje