



HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

Henny Penny

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

Modelo LVE-802

Modelo LVE-803

Modelo LVE-804

FM07-795-B

08-28-12

Traducción de las instrucciones originales

MANUAL DEL OPERADOR

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

SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN

1-1. INTRODUCCIÓN

La freidora abierta de Henny Penny es una unidad básica de equipos de procesamiento de alimentos. Esta unidad se usa solamente en operaciones de servicio de alimentos institucionales y comerciales.



NOTICE

AVISO

El 16 de Agosto de 2005, entró en vigor en la Unión Europea la directiva de Equipos eléctricos y electrónicos de desecho. Nuestros productos se han evaluado según la directiva dWEEE. También hemos revisado nuestros productos para determinar si cumplen con la directiva de Restricción de sustancias peligrosas (RoHS) y hemos cambiado el diseño de nuestros productos según fue necesario para cumplir con la directiva. Para seguir cumpliendo con estas directivas, esta unidad no debe desecharse como si fuera un desecho municipal sin clasificar. Para desecharla de forma apropiada, póngase en contacto con el distribuidor de Henny Penny más cercano.

1-2. CUIDADO APROPIADO

Como en cualquier unidad de un equipo de servicio de alimentos, la freidora abierta de Henny Penny requiere cuidado y mantenimiento. Los requisitos de mantenimiento y limpieza están contenidos en este manual y deben convertirse en parte normal de la operación de la unidad en todo momento.

1-3. ASISTENCIA

En caso de que necesite asistencia externa, llame a su distribuidor local independiente de su zona, o llame a Henny Penny Corp. al 1-800-417-8405 ó 1-937-456-8405.

1-4. SEGURIDAD

En la freidora abierta de Henny Penny se han incorporado muchas características de seguridad. Sin embargo, la única forma de asegurar una operación segura es entender completamente los procedimientos de instalación, operación y mantenimiento debidos. Se han preparado las instrucciones de este manual como ayuda para aprender los procedimientos apropiados. En los casos en que la información tenga una importancia particular o esté relacionada con la seguridad, se han usado las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y AVISO. A continuación se describe su empleo.



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



AVISO se usa para resaltar información especialmente importante.



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



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



ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría producir lesiones graves o mortales.



PELIGRO INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE QUE, DE NO EVITARSE, PRODUCIRÁ LESIONES GRAVES O MORTALES.

1-5. SEGURIDAD (continuación)



Símbolo de tierra equipotencial



Símbolo de Equipos eléctricos y electrónicos de desecho (WEEE)



O



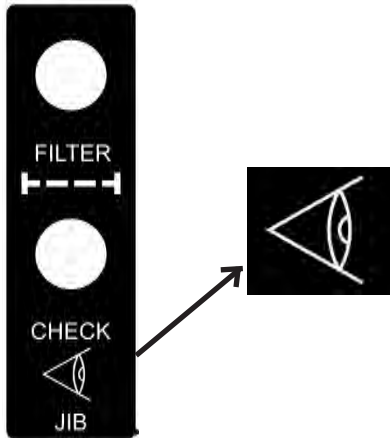
Símbolos de peligro de descarga eléctrica



O



Símbolos de superficie caliente



Para comprobar o confirmar

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

SECCIÓN 2. INSTALACIÓN

2-1. INTRODUCCIÓN

Esta sección indica las instrucciones de instalación y desembalaje para la freidora LVE de Henny Penny.



AVISO

La instalación de esta unidad debe ser efectuada por un técnico de servicio capacitado.



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

No perfore la freidora con ningún objeto como taladros o tornillos, ya que se pueden dañar los componentes o se puede producir una descarga eléctrica.

2-2. INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE



AVISO

Cualquier daño de envío debe observarse en presencia del agente de entrega y ser firmado antes de la salida.

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 del perímetro del portador/caja y quítelo de la parte de arriba de la tapa de la freidora.
5. Corte y quite los flejes de metal que sujetan la freidora a la paleta.



PRECAUCIÓN

- No quite el tirante de envío del lado derecho de la freidora hasta que la unidad esté en la ubicación final, ya que se podría dañar la freidora.
- Quite la bandeja de drenaje del filtro y el estante del JIB de la freidora antes de que quite la freidora de la paleta, ya que se pueden producir daños en la unidad. Figura 1.

6. Quite la freidora de la paleta.

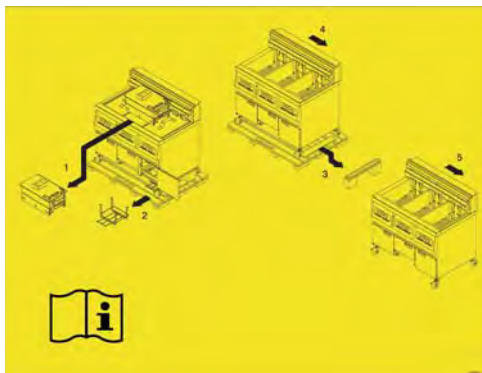


Figura 1



ADVERTENCIA OBJETO PESADO

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

2-3. SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA

La ubicación apropiada de la freidora es muy importante por motivos de operación, velocidad y conveniencia. La ubicación de la freidora abierta debe permitir holguras para el servicio y la operación apropiados. Escoja una posición que proporcione una carga y una descarga sencillas sin interferir con la preparación final de los pedidos de alimentos. Los operadores han averiguado que al freír los productos crudos a terminados, y retenerlos en calentadores se consigue un servicio continuo rápido. Tenga en cuenta que la máxima eficiencia se obtiene en una operación de línea recta, es decir, crudo en un lado y terminado en el otro. La preparación de los pedidos puede apartarse y efectuarse en otro lugar con sólo una ligera pérdida de eficiencia.



**PRECAUCIÓN
PELIGRO DE
INCENDIO**

Para evitar incendios y artículos echados a perder, no se debe usar la zona de debajo de la freidora para guardar artículos.



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

Para impedir quemaduras graves debidas a las salpicaduras de aceite caliente, coloque e instale la freidora para impedir la inclinación o el movimiento. Se pueden usar ataduras para su estabilización.

2-4. NIVELACIÓN DE LA FREIDORA

Para una operación apropiada, la freidora abierta debe estar nivelada de lado a lado y de delante a detrás. Use un nivel en las zonas planas alrededor del collar de la tina, en el hueco intermedio, y después ajuste las ruedas hasta que la unidad esté nivelada.



2-5. VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

La freidora debe estar ubicada para poder ventilarse en una campana de humos de escape o un sistema de ventilación adecuados. Esto es fundamental para permitir la eliminación eficiente de vapores de escape y olores de fritura. Se deben tomar precauciones especiales al diseñar un techo de escape 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 las autoridades locales de construcción o del departamento de bomberos.

NOTICE

AVISO

Tapa superior ajustable que debe usarse en todas las campanas de escape de la serie con excepción de la campana de escape universal (SERIE UH). Para la SERIE UH se debe quitar la tapa superior - vea la Sección 2-7.

2-4. NIVELACIÓN DE LA FREIDORA



Figura 1



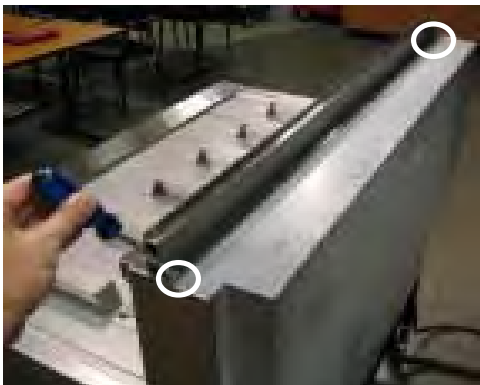
Figura 2

En el protector trasero de la freidora hay un panel ajustable que debe encajar en la campana de ventilación. Figura 1.

Use una llave de cubo de 3/8", una llave ajustable o un aprietatuercas para aflojar las 3 tuercas ciegas que sujetan el panel. Figura 2.

Mueva el panel para que encaje en la campana de ventilación y después apriete las 3 tuercas ciegas.

2-7. RETIRADA DEL PROTECTOR TRASERO



En algunas instalaciones tal vez sea necesario quitar el protector trasero ajustable.

Use un destornillador de cabeza Phillips para quitar los dos tornillos (uno en cada extremo) que sujetan el protector trasero y saque el protector de la unidad tirando del mismo.

2-8. REQUISITOS ELÉCTRICOS

Compruebe la placa de identificación, montada en el interior de la puerta izquierda, para determinar la fuente de alimentación correcta.



**ADVERTENCIA
PELIGRO DE
DESCARGA
ELÉCTRICA**

Esta freidora debe estar conectada a tierra de forma adecuada y segura, ya que se podrían producir descargas eléctricas. Consulte en los códigos eléctricos los procedimientos de puesta a tierra correctos o de no disponer de códigos locales, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA No. 70 (la edición actual). En Canadá, todas las conexiones eléctricas deben hacerse según CSA C22.1, Código Eléctrico Canadiense Parte 1, y códigos locales.

Para evitar una descarga eléctrica, este aparato debe estar equipado con un disyuntor externo que desconecte todos los conductores no conectados a tierra. El interruptor principal de este aparato no desconecta todos los conductores de la línea.

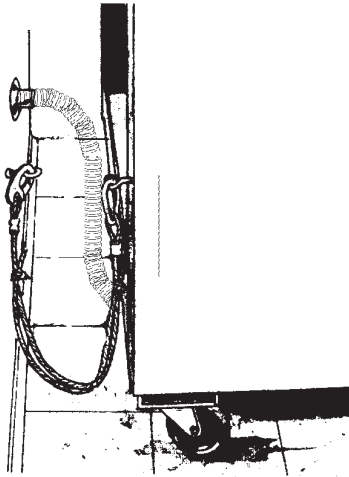
(¡PARA EQUIPOS CON LA MARCA CE SOLAMENTE!)

Para impedir el peligro de una descarga eléctrica, este aparato debe conectarse a otros aparatos o superficies de metal que se puedan tocar, y que estén cerca de este aparato, por medio de un conductor de puesta a tierra equipotencial. Este aparato está equipado con una oreja equipotencial para esta finalidad. La oreja equipotencial está marcada con el símbolo siguiente



2-8. REQUISITOS ELÉCTRICOS (continuación)

RETENEDOR DEL CABLE



El perno en I debe sujetarse al edificio usando prácticas de construcción de edificios aceptables.

CAUTION
PRECAUCIÓN

CONSTRUCCIÓN CON PLACAS DE YESO
Sujete el perno en I a un montante del edificio. No sujete a la placa de yeso solamente. La instalación preferida es de aproximadamente seis pulgadas a cualquier lado del servicio. El retenedor del cable debe ser al menos seis pulgadas más corto que el conducto flexible.

Se debe instalar un interruptor general separado multipolar con fusibles o disyuntores de la capacidad apropiada, en un lugar conveniente entre la freidora y la fuente de alimentación, y debe instalarse según los códigos nacionales y locales. Debe ser un conductor de cobre aislado con una capacidad nominal para 600 voltios y 90 °C. Para tramos de más de 50 pies (15,24 m) de largo, use el siguiente tamaño de cable inmediatamente más grande. Las unidades CE requieren conectar un cable de tamaño mínimo de 6 mm al bloque de terminales.

Se recomienda usar un dispositivo protector de 30 mA de capacidad nominal como disyuntor de corrientes residuales o un interruptor de pérdidas accidentales a tierra en el circuito de la freidora.

Las freidoras eléctricas conectadas de forma permanente con ruedas deben instalarse con conducto flexible y un retenedor de cables, cuando se instalan en Estados Unidos. Vea la ilustración de la izquierda. Se dispone de agujeros en el bastidor trasero de la freidora para sujetar el cable a la freidora. El retenedor del cable no impide que se vuelque la freidora.

La freidora dispone de dos conjuntos de cordón eléctrico distintos de 2,13 m (7 pies). El conjunto de cordón con enchufe de traba por torsión NEMA L21-20P está cableado específicamente para el receptáculo de enclavamiento de la campana de McDonald's solamente, y suministra corriente a los controles.

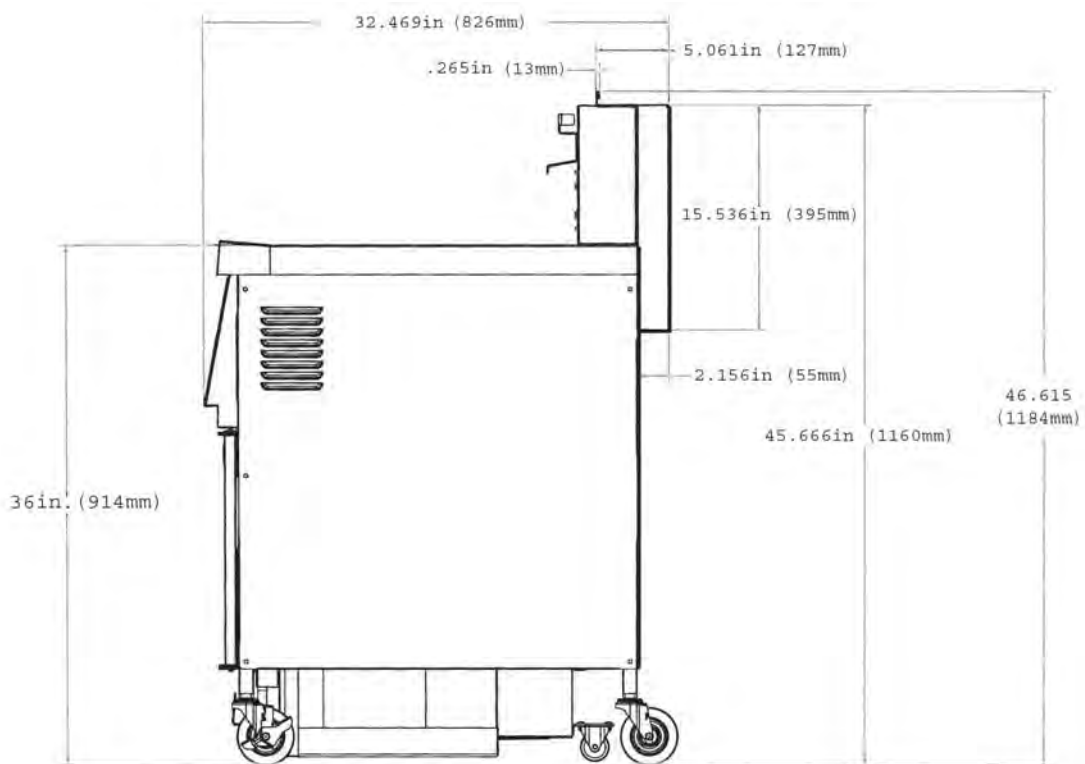
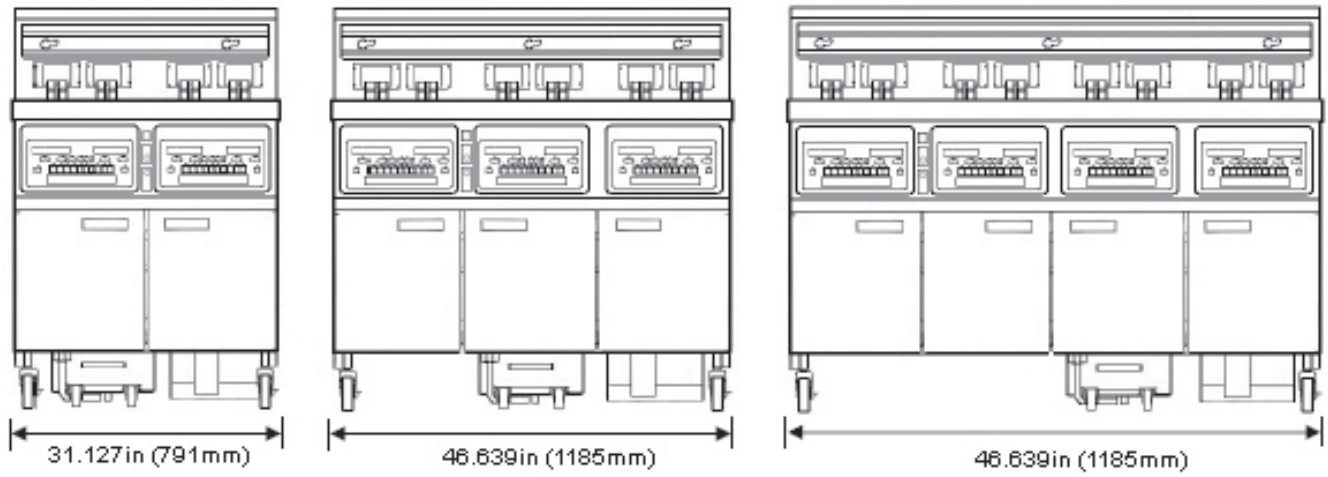


El otro cordón de alimentación, que suministra corriente al sistema de calefacción, usa un enchufe recto NEMA 15-60P, y cada tina dispone de su propio conjunto de cordón de alimentación.



Los cordones de alimentación deben ser cables flexibles resistentes al aceite recubiertos por un forro, que no sea más ligero que el policloropreno normal u otro cordón sintético de aislamiento elastómero.

2-9. DIMENSIONES



NOTICE

AVISO

Ruedas orientables ajustables hasta 40 mm (1,562 pulg)

SECCIÓN 3. OPERACIÓN

3-1. COMPONENTES DE LA OPERACIÓN

Consulte las explicaciones en las páginas siguientes.

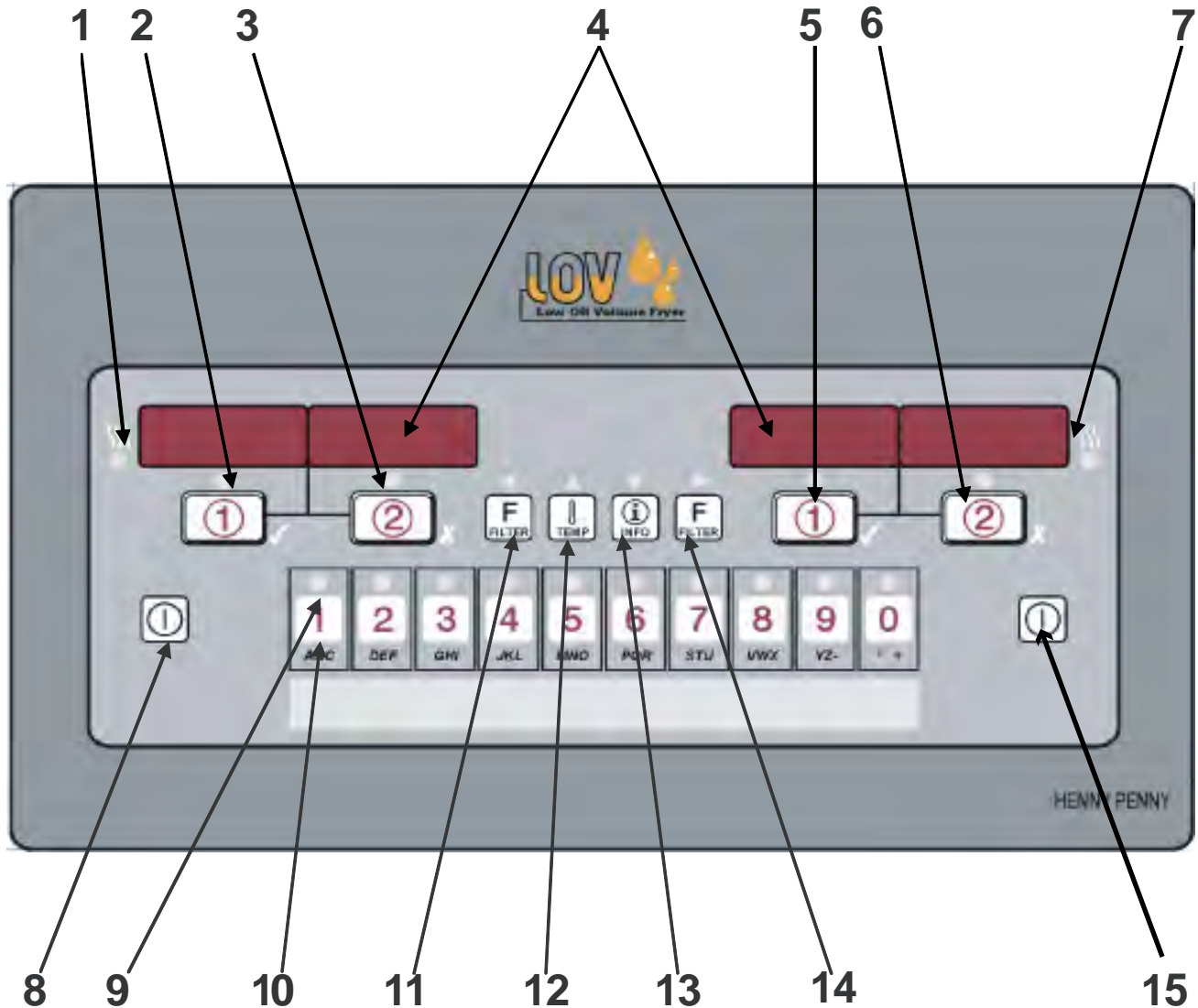


Figura 3-1

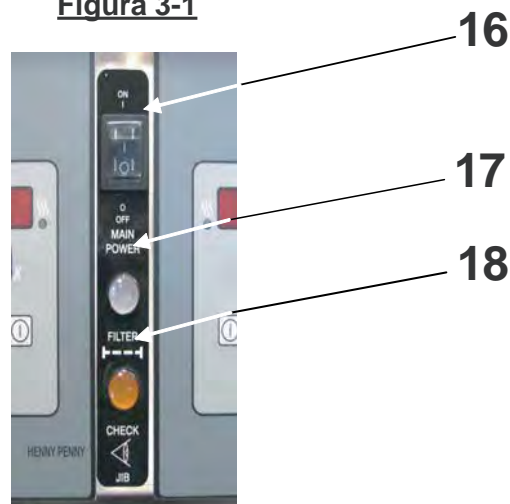


















Figura 3-2

3-1. COMPONENTES DE LA OPERACIÓN (continuación)

Consulte las Figuras 3-1 y 3-2 junto con la descripción de las funciones de abajo.

N° de figura	N° de comp.	Descripción	Función
3-1	1		Este LED se enciende cuando el control requiere calentar las tinas de la izquierda. Los elementos se encenderán y calentarán el aceite.
3-1	2		Durante la operación normal, oprima este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción para la cesta de la izquierda y para cambiar el producto mostrado. También se usa para marcar con una ✓ a fin de indicar SÍ o confirmar
3-1	3		Durante la operación normal, oprima este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta de la izquierda y para cambiar el producto mostrado. También se usa para marcar con una X a fin de indicar NO o cancelar
3-1	4	Pantalla digital	Muestra los códigos de productos, la cuenta atrás del temporizador durante los ciclos de cocción, los mensajes durante las modalidades de los filtros, las selecciones en la modalidad de programación, la temperatura del aceite al oprimir  y los códigos de error (también muestra información en varios idiomas)
3-1	5		Durante la operación normal, oprima este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción de la cesta de la derecha y para cambiar el producto mostrado y confirmar los mensajes en las modalidades de filtración. También se usa para marcar con una ✓ a fin de indicar SÍ o confirmar
3-1	6		Durante la operación normal, oprima este botón para iniciar y detener los ciclos de cocción en la cesta derecha, cambiar el producto mostrado y rechazar los mensajes en las modalidades de filtración. También se usa para marcar con una X a fin de indicar NO o cancelar
3-1	7		Este LED se enciende cuando el control requiere calentar las tinas de la derecha. Los elementos se encenderán y calentarán el aceite.
3-1	8		Oprima para encender y apagar el sistema de calentamiento de las tinas de la izquierda
3-1	9		El LED con botón de cada producto se enciende cuando se seleccione ese producto en particular
3-1	10		Oprima para seleccionar el producto deseado. Oprima, al nombrar un producto, para colocar las letras debajo del botón, en el nombre.

3-1. COMPONENTES DE LA OPERACIÓN (continuación)

N° de figura	N° de comp.	Descripción	Función
3-1	11 & 14		Se usa en las modalidades de programación y filtración; también se usa para los botones ◀ o ▶. Oprima para ver las estadísticas de filtración siguientes: a. el número de ciclos de cocción antes de la filtración siguiente b. hora y fecha del último ciclo de filtración c. el número de horas que se ha usado el filtro existente
3-1	12		Se usa en las modalidades de programación, en las modalidades de filtración y para llenar y vaciar las tinas. También se usa para el botón ▲. Oprima para ver las estadísticas de temperatura siguientes: a. temperatura real del aceite en cada tina b. punto de control de temperatura para cada tina
3-1	13		Se usa en las modalidades de programación; también se usa para el botón ▼; oprima para mostrar la información y los datos estadísticos siguientes de la freidora: a. información de recuperación de cada tina b. idiomas primario y secundario seleccionados para las pantallas
3-1	15		Oprima para encender y apagar el sistema de calentamiento para las tinas de la derecha
3-2	16		Cuando se ponga en la posición ON (encendido), llegará corriente a los controles y a las bombas de los filtros.
3-2	17		Cuando se encienda  de color azul, indica que se debe efectuar una filtración intermitente automática en este momento.
3-2	18		Cuando se encienda de color ámbar indica que es necesario llenar o reemplazar el JIB.

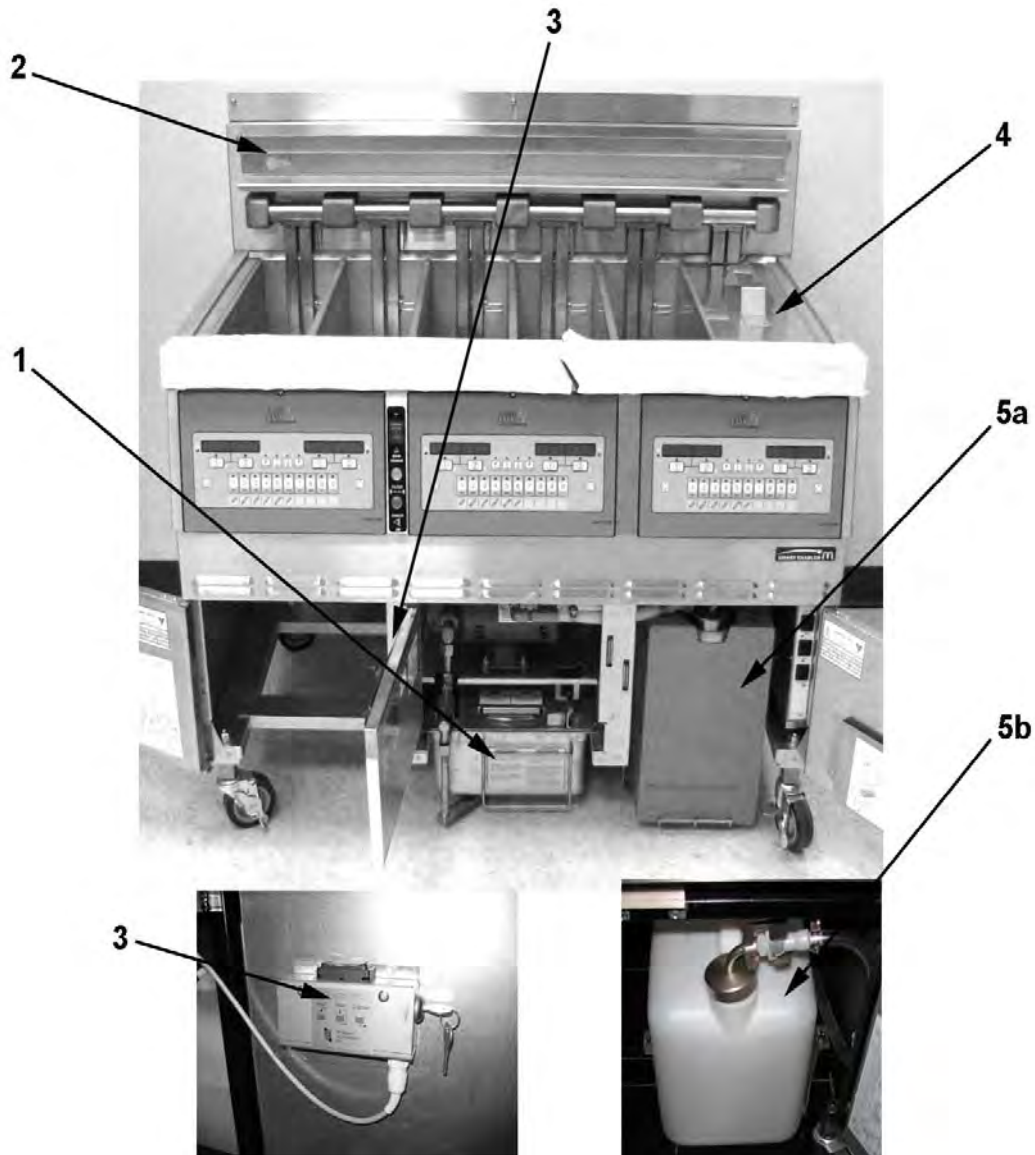



Figura 3-3

N° de figura	N° de comp.	Descripción	Función
3-3	1	Conjunto de bandeja de drenaje de los filtros	El aceite se drena en esta bandeja y después se bombea a través de los filtros para prolongar el uso del aceite.
3-3	2	Apoyo para cestas	Las cestas se cuelgan del mismo cuando no se usan, o para drenar el producto después de un ciclo de cocción.
3-3	3	Interruptor RTI	Sólo en freidoras que tengan el sistema RTI en la posición.
3-3	4	Cubiertas de las tinas	Sirven para cubrir las tinas cuando no se usan.
3-3	5a	JIB	Recipiente en una caja para posiciones sin sistemas RTI, Contiene aceite.
3-3	5b	JIB	Recipiente para posiciones con sistemas RTI. Contiene aceite.

3-2. MODALIDAD DE CONFIGURACIÓN

Después del arranque inicial, los controles pedirán que se confirmen los ajustes para la freidora.

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

Use los botones ◀ o ▶ para cambiar la pantalla de la operación a “FRANÇAIS” (Francés), “CAN FREN” (Francés canadiense) “ESPAÑOL”, “PORTUG” (Portugués), “DEUTSCH” (Alemán), “SVENSK” (Sueco), “RUSSIAN” (Ruso).

Oprima ▼ para seguir con los artículos de configuración:

- TEMP FORMAT - oF or oC (Formato de temperatura - °F o °C)
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (Formato de 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 - US OR INTERNATIONAL (Formato de fecha – EE.UU. o Internacional)
- ENTER DATE (Introduzca la fecha) – Fecha de hoy (use los botones de producto para cambiar)
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (Tipo de freidora – Gas o Eléctrica)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (Tipo de tina – Completa o dividida)
- OIL SYSTEM - JIB (Sistema de aceite – JIB) (sin sistema RTI)/ BULK (Granel) (con sistema RTI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (CAMBIO DE HORA) - 1.OFF (Desactivado); 2.US (EE.UU. en 2007 y años posteriores); 3.EURO (Europa); 4.FSA (EE.UU. antes de 2007)
- SETUP COMPLETE (Configuración completa)

Use ◀ o ▶ para cambiar los ajustes a menos que se indique otra cosa.

NOTICE

AVISO

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

3-3. LLENADO O ADICIÓN DE ACEITE



Figura 1



Figura 2



Figura 3

CAUTION

PRECAUCIÓN

El nivel de aceite debe estar siempre por encima de los elementos calefactores cuando la freidora esté calentando el aceite y en los indicadores de nivel de aceite, en la parte trasera de la tina. De no seguir estas instrucciones se podría producir un incendio y daños en la freidora.

No se recomienda usar aceite sólido. El aceite sólido puede atascar y averiar las bombas.

1. Se recomienda usar un aceite de freír líquido de alta calidad en la freidora abierta. Algunos aceites de baja calidad tienen un elevado contenido de humedad que producen espuma y hierven rebosando el recipiente.

WARNING
BURN RISK

ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS

Lleve puestos guantes para evitar quemaduras graves al echar aceite caliente en la tina. El aceite y todas las partes de metal que estén en contacto con el aceite están muy calientes, por lo que debe tener cuidado en no salpicar.



2. La capacidad de aceite para las tinas de tamaño completo es de 30 cuartos de galón (28,4 litros) y para las tinas divididas es de 15 cuartos de galón (14,2 litros). Todas las tinas tienen 2 líneas indicadoras de nivel en la pared trasera de la tina, en la que, la línea superior muestra el aceite al nivel adecuado cuando se calienta. Figuras 1 y 2
3. El aceite frío se debe llenar hasta el indicador inferior

Llenado de la tina usando el sistema RTI

1. Ponga el interruptor principal en la posición ON (Encendido).
2. Ponga el soporte de la cesta dentro de la tina. Figura 3.
3. Oprima sin soltar **F** (en uno de los lados) hasta que la pantalla muestre *FILTER MENU* (Menú de filtración), junto con 1.AUTO FILTER? (1. ¿Filtración automática?).
4. Oprima y suelte el botón **▼** 5 veces hasta que la pantalla muestre “6. FILL POT FROM BULK” (¿6. 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.

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 de encendido en la posición ON y después


oprime  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 oprime el botón  para indicar “SÍ”.

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



AVISO

El ciclo de derretimiento puede omitirse, si se desea, oprimiendo el botón  o el botón X durante 5 segundos.

El control muestra después “EXIT MELT” (Salir del derretimiento) “YES NO”. Oprime el botón  para indicar “SÍ”. La tina se calentará continuamente hasta alcanzar el punto de control de la temperatura.



PRECAUCIÓN

No omita el ciclo de derretimiento a menos que se haya derretido suficiente aceite para cubrir completamente todos los elementos. Si se omite el ciclo de derretimiento antes de cubrir todos los elementos, se producirá una cantidad de humo excesiva en el aceite, o se producirá un incendio.





**PELIGRO
RIESGO DE
REBOSE**

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

3-5. COCCIÓN CON UNA PANTALLA EXCLUSIVA


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

1. Una vez fuera del ciclo de derretimiento, destellará LOW TEMP (Temperatura baja) hasta que se haya alcanzado el punto de control de temperatura. No se puede iniciar ningún ciclo de cocción mientras se muestre “LOW TEMP” en la pantalla. Una vez que se haya alcanzado el punto de control de temperatura, se mostrará el nombre del producto en la pantalla, ejemplo: NUG GETS, y el producto se podrá poner ahora en el aceite.
2. Oprima un botón de temporizador  o .
3. La pantalla mostrará el nombre del producto que se está cocinando (ejemplo: “NUG”) y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
4. Cuando se complete el ciclo de cocción, sonará una alarma y la pantalla mostrará “PULL” (Sacar).
5. Oprima el botón del temporizador de 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 espera), este tiempo empezará a contar automáticamente cuando el usuario oprima el botón del temporizador para terminar el ciclo de cocción. Mientras el temporizador de calidad cuenta atrás, la pantalla mostrará la abreviatura del producto de tres dígitos seguida por “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 sonará y la pantalla mostrará “QUAL” seguida por el nombre del producto de tres dígitos: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Oprima el botón del temporizador para cancelarlo.



NOTICE

AVISO

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






HEBRN

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 mostrará ahora en la pantalla, ejemplo: “HASH BRN”.

3-6. COCCIÓN CON UNA PANTALLA DE PRODUCTOS MÚLTIPLES




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

- Una vez fuera del ciclo de derretimiento, destellará LOW TEMP (Temperatura baja) hasta que se haya alcanzado el punto de control de temperatura. Después la pantalla mostrará “---- ----”.
- Oprima el botón de un producto, por ejemplo:  y el producto se podrá poner ahora en el aceite.
- La pantalla mostrará “FR FRIES”. Si la pantalla muestra “<<<< >>>>”, la temperatura del aceite no es correcta para ese producto. Seleccione otro producto u oprima sin soltar  o  durante 5 segundos.
- Oprima un botón de temporizador  o .
- Cuando se complete el ciclo de cocción, la alarma sonará y la pantalla mostrará “PULL” (Sacar).
- Oprima el botón del temporizador debajo de “PULL” para detener la alarma. La pantalla mostrará después “---- ----”, o si se ha programado un temporizador de calidad (tiempo de espera), la pantalla mostrará el temporizador contando hacia atrás (vea el paso 6, Sección 3-5).




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

Este procedimiento consiste básicamente en cambiar el producto que se está cocinando en una tina con una pantalla exclusiva.

Desayuno a almuerzo

- Oprima el botón de un producto, por ejemplo: .
- La pantalla mostrará “<<<< >>>>”.
- Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos y después se mostrará “FR FRIES” en la pantalla.

Almuerzo a desayuno

- Oprima el botón de un producto, por ejemplo: .
- La pantalla mostrará “<<<< >>>>”.
- Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos y después se mostrará “HASH BRN” en la pantalla.




NOTICE

AVISO

Durante un ciclo de cocción, si se hace un intento y no se consigue cambiar un producto en una pantalla exclusiva o en una pantalla de productos múltiples, los puntos de control de temperatura de los productos no son iguales. Espere a que se complete 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 mostrará “---- ----” si está en la modalidad de productos múltiples y podrá cambiarse a una pantalla exclusiva.

1. Oprima el botón de un producto, por ejemplo .
2. La pantalla mostrará “FR FRIES” (Papas fritas) si el punto de control de la tina corresponde con el producto, o la pantalla mostrará “<<<<>>>>” si no lo hace.
3. Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos hasta que suene el control.
4. Suelte el botón del temporizador y la pantalla mostrará “FR FRIES”, indicando el cambio que se ha hecho en la modalidad de pantalla exclusiva.

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

Este procedimiento es sencillo, y siempre da resultado (no será rechazado) porque no trata nunca de cambiar el punto de control de temperatura.






1. Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos hasta que suene el control.
2. Al soltar el botón del temporizador la pantalla mostrará “---- ----”, indicando que se ha efectuado el cambio hecho en la modalidad de pantalla de productos múltiples.

NOTICE

AVISO

Sólo los productos programados para este punto de control de temperatura podrán ser seleccionados para la 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 el botón de un producto, por ejemplo .
2. La pantalla mostrará “FR FRIES” (Papas fritas) si el punto de control de la tina corresponde con el producto, o la pantalla mostrará “<<<<>>>>” si no lo hace.
3. Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos hasta que suene el control.
4. Suelte el botón del temporizador y la pantalla mostrará “FR FRIES”, indicando el cambio que se ha hecho en la modalidad de pantalla exclusiva.
5. Oprima sin soltar un botón de temporizador  o  durante 5 segundos hasta que suene el control.
6. Suelte el botón del temporizador y la pantalla mostrará “---- ----”, indicando que se ha efectuado un cambio en la modalidad de pantalla de productos múltiples usando el punto de control de papas fritas, en este ejemplo.

3-11. RELLENO COMPLETO 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 en la tina para mantener el nivel de aceite apropiado.



Figura 1

Llenado de la JIB usando el sistema RTI

1. El control muestra “*CHECK* *JIB*” (Comprobar JIB) y la luz ámbar se encenderá en la parte delantera de la freidora. Figura 1.



Figura 2

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



Figura 3

Reemplazo del JIB (ubicaciones sin RTI)

1. El control muestra “*CHECK* *JIB*” (Comprobar JIB) y la luz ámbar se encenderá en la parte delantera de la freidora. Figura 1.
2. Abra la puerta derecha y saque el JIB de la unidad. Tire de la tapa de la parte superior del JIB y deseche el JIB vacío y reemplácelo por otro lleno. Figura 3

3-12. FILTRACIÓN INTERMITENTE AUTOMÁTICA (AIF)



Figura 1

1. Durante la operación normal y después de un cierto número de ciclos de cocción, la luz azul se ilumina en la parte delantera de la freidora (Figura 1), y el control muestra periódicamente “FLTR NOW?” (¿Filtrar ahora?) “YES NO”.
2. Si se desea filtrar, oprima el botón ✓ para indicar SÍ. La pantalla mostrará “*SKIM*” (Desnatar) junto con “CONFIRM” (Confirmar) “YES NO”.
3. Una vez retiradas las migas de la superficie del aceite, oprima el botón ✓ para SÍ y la pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose), el drenaje se abrirá y el aceite se drenará de la tina. (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).

NOTICE

AVISO

Si NO se desea filtrar, oprima el botón X y se cancelará la AIF (Filtración Intermitente Automática). La luz azul se apagará y los controles volverán a la operación normal. Los controles recomendarán la filtración después de varios ciclos de cocción más.

4. Si la pantalla muestra “VAT EMTY” (Tina vacía), seguido de “YES NO”, compruebe que el drenaje esté despejado y la tina vacía. Oprima el botón ✓ y la pantalla mostrará “WASHING” (Lavándose), seguido de “FILLING” (Llenándose).

NOTICE

AVISO

El paso WASH (Lavado) de la primera filtración automática en el nuevo medio de filtración tarda unos 45 segundos más para “preparar” el medio.

5. Si la pantalla muestra “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”, asegúrese de que esté lleno y después oprima el botón ✓ para indicar 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 bomba funcionará durante 30 segundos.
7. La pantalla muestra “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”. Oprima el botón ✓ 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)

8. Después de tratar de llenar la tina 3 veces sin éxito, el control mostrará entonces “CHANGE FILTER PAD?” (¿Cambiar almohadilla de filtración?) “YES NO”. Si se va a cambiar la almohadilla de filtración en este momento, oprima **Ö** y cambie la almohadilla de filtración según los procedimientos de la sección Cambiar la almohadilla o el papel de filtración. Los controles volverán a la operación normal.

Si la almohadilla de filtración debe cambiarse más adelante, oprima el botón **X** y se mostrará el recordatorio “CHANGE FILTER PAD?” 15 minutos después.

9. Durante la siguiente AIF con una nueva almohadilla, si la tina no se llena después de 3 intentos, la pantalla mostrará “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (Se requiere efectuar el servicio del filtro-Vea la Guía de solución de problemas).

Si aparece el mensaje “Service Required” (Se requiere servicio), entonces la pantalla mostrará “FILTER PROBLEM FIXED?” (¿Problema del filtro arreglado?) cada 15 minutos. “YES NO”. Si no se ha arreglado el problema, oprima el botón **X**. Una vez que se haya resuelto el problema, oprima **√**. Los controles volverán a la operación normal.

NOTICE

AVISO


Para poder asegurarse de llenar la tina completamente, asegúrese de limpiar a diario la bandeja de filtración, cambiar la almohadilla de filtración. Asegúrese también de que el JIB esté lleno y de que las juntas tóricas de la bandeja de filtración estén en buenas condiciones.

3-13. FILTRACIÓN DE MANTENIMIENTO



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

Póngase equipos protectores: Asegúrese de usar todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald's incluidos el delantal, la mascarilla y los guantes. No empiece a filtrar nunca hasta que lleve todos los equipos de seguridad. El aceite caliente puede causar quemaduras graves.

- 1. Compruebe la bandeja del filtración:** Se debe usar una nueva almohadilla de filtración en la primera filtración de cada día, pero se puede usar la misma almohadilla el resto del día.
Asegúrese de que el tubo de filtración esté bien conectado, y que la bandeja de drenaje de filtración esté lo más metida que sea 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 bien 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 freír se filtra a la temperatura normal para freír.
- Oprima sin soltar  (en uno de los lados) hasta que la pantalla muestre "1.AUTO FILTER?" (1. ¿Filtración automática?).
- Oprima sin soltar el botón ▼ y la pantalla mostrará "2.MAINT FILTER?" (2. ¿Filtración de mantenimiento?).
- Oprima el botón ✓ para YES y la pantalla mostrará "MAN FILTER" (Filtro manual) "YES NO".
- Oprima el botón ✓ para YES a fin de drenar el aceite. La pantalla mostrará "DRAINING" (Drenándose) 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 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)
- Una vez que se haya drenado el aceite de la tina, use la herramienta de levantamiento y levante el elemento articulado de la tina para limpiar el fondo de la misma. Figura 1.

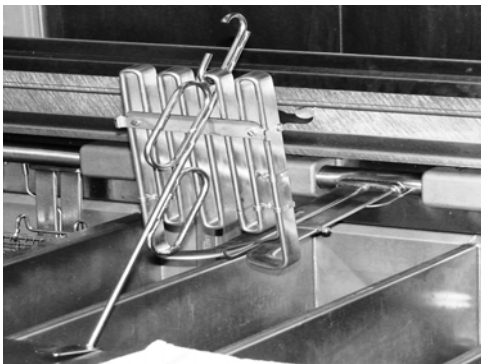


Figura 1



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

Use tela o guantes protectores al levantar el elemento. Es posible que el elemento esté caliente y se puedan producir quemaduras.



PRECAUCIÓN

No ponga la herramienta de levantamiento en el centro de los elementos, en la misma área que la bombilla de límite alto, ya que se pueden producir daños en el límite alto.

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

8. Use el portador de estropajos para alta temperatura, un estropajo y una pequeña cantidad de limpiador de freidoras KAY QSR para fregar las paredes, las esquinas y la parte inferior de la tina. Use el cepillo de detalle para alta temperatura a fin de eliminar la suciedad acumulada en los serpentines, las esquinas de las tinas y otras áreas difíciles de alcanzar. Tenga cuidado de no dañar las sondas de detección.

CAUTION

PRECAUCIÓN

No use lana de acero ni otros limpiadores o limpiadores/higienizadores abrasivos que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco, ya que éstos deteriorarán el acero inoxidable y acortarán la duración de la unidad.

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

9. Una vez que la tina esté limpia y la pantalla muestre “SCRUB VAT COMPLETE?” (¿Restregar la tina completamente?) “YES NO”. Oprima el botón √ para indicar SÍ. La pantalla mostrará “WASH VAT” (Lavar tina). “YES NO”.
10. Baje el elemento y después oprima el botón √. La pantalla mostrará “WASHING” (Lavando). El aceite circulará por la tina durante varios minutos. Una vez que se complete el ciclo de lavado, la pantalla mostrará “WASH AGAIN?” (¿Lavar nuevamente?). “YES NO”.

NOTICE

AVISO

El paso de WASH (Lavado) de la primera filtración de mantenimiento en el nuevo medio de filtración tarda unos 45 segundos más para “preparar” el medio.

11. Oprima el botón √ para indicar SÍ si se necesita otro lavado, de lo contrario oprima el botón X para indicar NO. La pantalla mostrará RINSING (Enjuagando) y la freidora enjuagará automáticamente la tina. Cuando se complete el enjuagado, la pantalla mostrará “RINSE AGAIN?” (¿Enjuagar de nuevo?) “YES NO”.
12. Oprima el botón √ para indicar SÍ y efectuar otro enjuague, de lo contrario oprima el botón X para indicar NO. La pantalla mostrará “POLISH?” (¿Pulir?). “YES NO”.
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 PARAR 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?). “YES”. Oprima el botón √. La pantalla mostrará “FILLING” (Llenando) y la tina se llenará de aceite.
15. Una vez llena, la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?). “YES NO”. Oprima el botón √ para indicar SÍ. La freidora volverá a la operación normal.

Si se oprime el botón X, la pantalla mostrará “FILLING” (Llenándose) y la bomba funcionará durante 30 segundos y se parará, la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”. Después de 3 intentos, la pantalla mostrará “ADD” “QUIT” (Agregar/Salir). Oprima sin soltar el botón √ para llenar el tanque y suéltelo. Oprima el botón X y la pantalla mostrará “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?) “YES NO”. Oprima el botón √ y la freidora volverá a la operación normal.

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



**PRECAUCIÓN
PELIGRO DE
INCENDIO**

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














1. Oprima sin soltar  (en cualquiera de los lados) hasta que la pantalla muestre *FILTER MENU* (Menú de filtración), junto con “1.AUTO FILTER?” (1. ¿Filtración automática?).
2. Oprima sin soltar  dos veces hasta que la pantalla muestre 3.DISPOSE (3. Desechar).
3. Oprima el botón . La pantalla mostrará “DISPOSE?” “YES NO”.
4. Oprima el botón  y la pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y el aceite se drenará de la bandeja de drenaje del filtro. (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).
5. La pantalla mostrará después “VAT EMTY” (Tina vacía), seguido de “YES NO”.
6. Oprima el botón  y la pantalla mostrará “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (Despejar el aceite viejo de las líneas de aceite) “=PUMP” (Bomba) “X =DONE” (X= Hecho). Para asegurarse de que no quede aceite viejo en las líneas de aceite, oprima sin soltar el botón  durante unos segundos. Una vez que las líneas estén despejadas, oprima el botón . La pantalla mostrará “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón .
7. El drenaje se cierra. La pantalla mostrará “FILL POT FROM BULK” (Llenar el tanque con aceite a granel) 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 rellenar la tina, oprima sin soltar el botón  hasta que la grasa fría llegue al nivel indicador bajo de aceite en la tina, según la Sección 3-3.
9. Oprima el botón  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 . Los controles volverán al paso 8.



Figura 1

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 el conjunto de bandeja de drenaje de debajo de la freidora. Reemplácelo por el carrito de desecho de aceite. Figuras 2 y 3
 2. Oprima sin soltar el botón **F** FILTER (en cualquiera de los lados) hasta que la pantalla muestre *FILTER MENU* (Menú de filtración), junto con “1.AUTO FILTER?” (1. ¿Filtración automática?).
 3. Oprima sin soltar el botón ▼ dos veces hasta que la pantalla muestre “3.DISPOSE” (Desechar). Oprima el botón √ y la pantalla mostrará “DISPOSE?” (¿Desechar?) “YES NO”. (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)
 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 √ y la pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose). El aceite se drenará ahora de la tina al carrito.
 6. La pantalla mostrará “VAT EMTY” (Tina vacía) “YES NO”. Verifique que la tina esté vacía, y oprima el botón √.
 7. La pantalla muestra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (Eliminar el aceite viejo de las líneas de aceite) “√ =PUMP” (Bomba) “X =DONE” (Hecho). Para asegurarse de que no quede aceite viejo en las líneas de aceite, oprima sin soltar el botón √ durante unos segundos. Una vez despejadas las líneas, oprima el botón X.
 8. La pantalla muestra “CLN VAT COMPLETE” (Limpieza completa de la tina) “YES NO”. Una vez que la tina esté limpia, oprima el botón √.
 9. La pantalla muestra “MANUAL FILL POT” (Llenado manual del tanque), seguido de “IS POT FILLED?” (¿Está lleno el tanque?), junto con “YES NO”. Llene la tina hasta la línea indicadora inferior de la parte trasera de la tina y después oprima el botón √ Vea las instrucciones de **Llenado o adición de aceite (ubicaciones sin RTI)** de la Sección 3-2.
- Los controles volverán a la operación normal.
10. Quite el carrito de desecho de debajo de la freidora y reemplácelo por el conjunto de bandeja de filtración.

3-16. CAMBIO DE LA ALMOHADILLA DE FILTRACIÓN



Figura 1



Figura 2

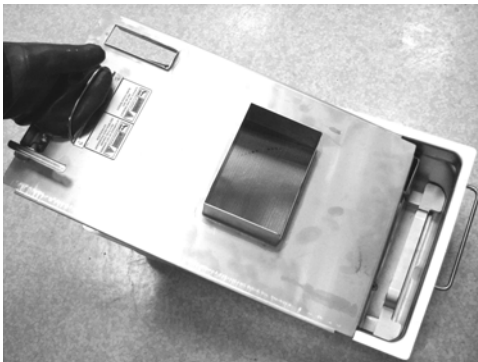


Figura 3

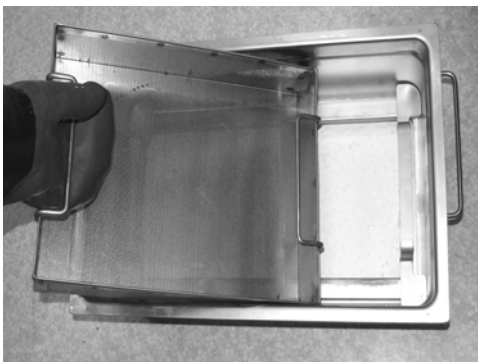


Figura 4

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. Sin embargo, en las tiendas que están abiertas 24 horas al día, se debe cambiar el medio dos veces al día.

NOTICE

AVISO

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

1. Asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición ON (Encendido).
2. Abra la puerta, levante el tope de la bandeja de drenaje y saque el conjunto de bandeja de drenaje usando la palanca de la bandeja de drenaje. Figuras 1 y 2

WARNING
BURN RISK

ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS

¡La bandeja puede estar caliente! Use tela o guantes protectores, ya que se pueden producir quemaduras graves.

Si se mueve la bandeja de filtración 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 para migas de la bandeja de drenaje. Limpie el aceite y las migas de la cesta para migas. Limpie la cesta para migas con agua y jabón, y después enjuáguela completamente con agua caliente. Figura 4.

3-16. CAMBIO DE LA ALMOHADILLA DE FILTRACIÓN (continuación)

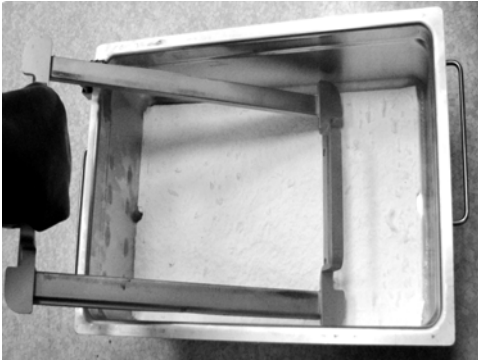


Figura 5

5. Quite el anillo de retención de la almohadilla de filtración y limpie completamente con agua y jabón. Enjuague completamente con agua caliente. Figura 5.



Figura 6

6. Saque la almohadilla de filtración de la bandeja y deseche la almohadilla. Figura 6.

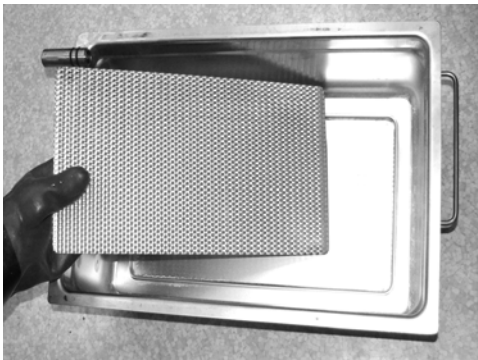


Figura 7

7. Quite la rejilla inferior de la bandeja y límpiela completamente con agua y jabón. Enjuáguela 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 enjuáguela completamente con agua caliente. Figura 8.

**3-16. CAMBIO DE LA
ALMOHADILLA DE
FILTRACIÓN (continuación)**



Figura 9



Figura 10

**3-17. RETIRADA Y LIMPIEZA
DEL APOYO PARA CESTAS**



NOTICE

AVISO

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

9. Vuelva a montar en orden inverso, poniendo primero la rejilla inferior en la bandeja de filtración, seguida por la almohadilla de filtración, el anillo de retención y el recogemigas.

NOTICE

AVISO

Antes de volver a empujar y colocar la bandeja de drenaje de filtración, lubrique las juntas tóricas (Figura 9) del tubo de filtración con aceite frío.

10. Empuje el conjunto de bandeja de filtración debajo de la freidora, asegurándose de que el tubo de filtración de la bandeja se enganche bien con el accesorio de debajo de la freidora. Figura 9.

11. Asegúrese de que el tope de la bandeja de drenaje esté enganchado y la freidora esté ahora lista para la operación normal. Figura 10.

El apoyo para cestas, en el protector trasero de la freidora, debe quitarse y limpiarse de forma periódica.



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

Use guantes protectores para quitar el apoyo para cestas. Es posible que el apoyo para cestas esté caliente y se puedan producir quemaduras.


Agarre el apoyo para cestas con las 2 manos y sáquelo de los “enchavetados”.

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

Limpie el área de detrás del apoyo para cestas y después vuelva a instalarlo.

3-18. ESTADÍSTICAS DEL BOTÓN DE INFORMACIÓN



Información de recuperación para cada tina

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	1:05
-----	------

 significa que se tardaron 1 minuto y 5 segundos para que la temperatura del aceite se recuperara hasta 300 °F (149 °C) desde 250 °F (121 °C).

Idiomas seleccionados

- Oprima y suelte  dos veces y el idioma primario se mostrará en la pantalla izquierda y el idioma secundario se mostrará en la pantalla derecha. Oprima el botón  de debajo de cualquiera de los idiomas para cambiar la operación de la unidad a ese idioma.





AVISO

Si no se oprime ningún botón en un plazo de 5 segundos en ninguna de las modalidades de estadística, los controles volverán a la operación normal.

3-19. ESTADÍSTICAS DEL BOTÓN DE FILTRACIÓN



Ciclos de cocción restantes antes de la filtración

- Oprima y suelte  o . La pantalla izquierda mostrará “COOKS REMAIN” (Ciclos de cocción restantes) y la derecha 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


- Oprima  o  dos veces. Se mostrará la hora del día y la fecha de la actividad de filtración más reciente en las pantallas.

Uso del medio de filtración


- Oprima  o  tres veces y se mostrará en la pantalla el número de horas del medio del filtro actual.

3-20. ESTADÍSTICAS DEL BOTÓN DE TEMPERATURA


Temperatura real del aceite

- Oprima . La temperatura real del aceite se mostrará en la pantalla por cada una de las tinas.

Punto de control de temperatura

- Oprima  dos veces para mostrar 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. FILTER STATS

Oprima el botón √ para seleccionar Filter Stats (Estadísticas de filtración) 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 realizadas
- “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 (Repasar uso) y oprima los botones ▲ o ▼ para ver lo siguiente:

FUNCIÓN PANTALLA:	EJEMPLO DE
Día en que se reajustaron previamente los datos de uso	SINCE 8:26A 04-19
Número total de ciclos de cocción	TOTAL COOKS 462
Ciclos de cocción detenidos antes de	“PULL” QUIT COOK 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
Reajuste los datos de uso	RESET - YES NO

3-21. MODALIDAD DE INFORMACIÓN (continuación)

3. LAST LOAD

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




FUNCIÓN	EJEMPLO DE PANTALLA:
Producto (último producto cocinado)	PRODUCT P1- L1
Hora y día en que dio comienzo el ciclo de cocción	STARTED 10.25A AUG-11
Tiempo de cocción transcurrido real (segundos reales)	ACTUAL TIME 7:38
Tiempo de cocción programado	PROG TIME 03:00:00
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
- Fije el reloj de AIF para los productos
- Efectúe el procedimiento de limpieza profunda
- Modalidad de configuración de la freidora



4-1. MODIFICACIÓN DE LOS AJUSTES DEL PRODUCTO

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



Cambie los nombres de los productos

4. Use los botones  para  recorrer los 40 productos u oprima el botón del producto  deseado.
5. Oprima el botón derecho . El producto (ejemplo: NUGGETS) se mostrará en la pantalla izquierda y “MODIFY” (Modificar), y “YES NO” se mostrarán en la pantalla derecha. Oprima el botón  para cambiar este producto, u oprima el botón  para escoger otro producto.
6. Si se oprime el botón , oprima y suelte un botón del producto. La letra intermitente se cambiará a la primera letra de debajo del botón de producto oprimido. Por ejemplo, si se oprime  , la letra intermitente cambiará a una “A”.

Oprima otra vez el mismo botón y la letra intermitente cambiará a “B”. Vuelva a oprimir este botón para cambiar la letra intermitente a “C”. Una vez que se muestre en pantalla la letra deseada, oprima el botón  para pasar a la letra siguiente y repetir el procedimiento.

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

Para cambiar tiempos y temperaturas

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

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

8. Oprima y suelte el botón ▼. Se mostrará mostrar “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. La gama 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” (ID de cocción) en la pantalla junto con el ID del producto. Por ejemplo, NUG sería el ID para “nuggets”. Use los botones de productos 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” (Servicio 1) en la pantalla izquierda y un tiempo de alarma en la pantalla derecha. Oprima los botones de productos



para fijar una alarma.

Ejemplo, si se fijó un ciclo de cocción en 3 minutos, y debe activarse una alarma después de 30 segundos en el ciclo de cocción, se fijaría “0:30” en la pantalla en este momento. Cuando el temporizador cuente 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) junto con el tiempo de retención prefijado. Oprima los botones de producto



para ajustar el tiempo de retención, hasta 2 horas, 59 minutos.


Desactivar la AIF

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

Botón Asignar

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










4-2. RELOJ DE AIF

Esta característica permite fijar los controles durante períodos del día que bloquean los mensajes automáticos de “Filter Now” (Filtrar ahora). Por ejemplo, los controles pueden fijarse para no interrumpir los mensajes “Filter Now” durante las horas más activas del almuerzo y de la cena. No obstante, si se desea filtrar durante esos momentos, oprima sin soltar el botón  para tener acceso al menú del filtro.

Cada período de bloqueo de la AIF se define mediante una hora de inicio (una hora del día, XX:XXA, etc) y una duración en minutos.

Los días de la semana L-V están agrupados. Se pueden programar hasta cuatro períodos de bloqueo de AIF diferentes durante todo el día de lunes a viernes. (Todos los días comparten los mismos ajustes).

Se puede programar un conjunto separado de cuatro períodos de bloqueo para los sábados, y un conjunto final de cuatro períodos de bloqueo para los domingos.

1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” (Producto) y “SELECTN” (Selección) en las pantallas.
3. Oprima una vez el botón  para mostrar “AIF CLOCK” (Reloj de AIF) en las pantallas.
4. Oprima el botón  y use los botones  y  para recorrer “ENABLE” (Activar) y “DISABLE” (Desactivar) y después oprima otra vez el botón  para seleccionar uno.
5. Si se escoge “ENABLE”, entonces se pueden usar los botones  y  para recorrer la lista siguiente de períodos de bloqueo:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha
M-F 1 (L-V 1)	XX:XX AXX
M-F 2	XX:XX AXX
M-F 3	XX:XX AXX
M-F 4	XX:XX AXX
SAT 1 (Sábado 1)	XX:XX AXX
SAT 2	XX:XX AXX
SAT 3	XX:XX AXX
SAT 4	XX:XX AXX
SUN 1 (Domingo 1)	XX:XX AXX
SUN 2	XX:XX AXX
SUN 3	XX:XX AXX
SUN 4	XX:XX AXX

**4-2. RELOJ DE AIF
(continuación)**

En la modalidad del reloj de 12 horas, hay tres artículos en cada línea: la hora de inicio “XX:XX”, el ajuste A o P (am/pm) y la duración “XX”. Use los botones ◀ y ▶ para fijar estos artículos, que destellan cuando se seleccionan.

Para fijar un nuevo ajuste de la hora de inicio, use los botones de productos



Oprima el botón ▶ para pasar al ajuste de AM/PM. La A o la P pueden intercambiarse oprimiendo el botón de producto ‘0’.

Oprima otra vez el botón ▶ para pasar al valor de la duración (en minutos). Introduzca un nuevo valor usando los botones de productos,



NOTICE

AVISO

En la modalidad del reloj de 24 horas, hay sólo dos artículos en cada línea: la hora (XX:XX) y la duración (XX). Nuevamente, los botones ◀ y ▶ le permiten recorrer estos artículos.

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



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**



Póngase equipos protectores: Asegúrese de usar todos los equipos de seguridad aprobados de McDonald’s incluidos el delantal, la mascarilla y los guantes. No empiece nunca el proceso de limpieza profunda hasta que lleve todos los equipos de seguridad. El aceite o el agua calientes pueden causar quemaduras graves.

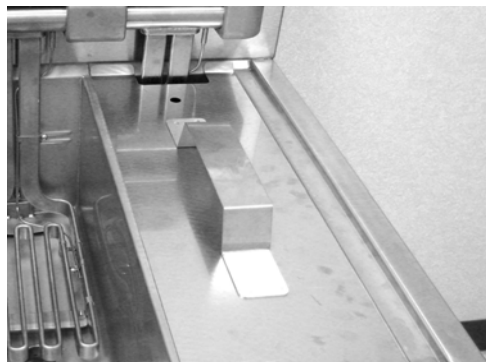
1. Cubra las tinas adyacentes para evitar la contaminación por accidente del aceite con solución de limpieza profunda de freidoras.

NOTICE

AVISO

No cocine el producto en una tina adjunta cuando el proceso de limpieza profunda esté en curso para no contaminar el aceite y el producto.

2. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 1 (Nivel - 1) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introduzca el código).
3. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” (Producto) y “SELECTN” (Selección) en las pantallas.
4. Oprima dos veces vez el botón ▼ para mostrar “DEEP CLEAN” (Limpieza profunda) en las pantallas. Oprima el botón / para mostrar “DEEP CLN?” (¿Limpieza profunda?) en la pantalla, junto con “YES NO”. Oprima el botón / . **Freidoras de tinas llenas, vaya al paso 6.**



4-3. MODALIDAD DE LIMPIEZA PROFUNDA (continuación)



5. **¡Freidoras de tina dividida solamente!** La pantalla muestra “LEFT RGHT”, (Izquierda Derecha) pidiendo que seleccione la tina que se vaya a limpiar. Oprima el botón **√** para seleccionar la tina izquierda, o el botón **X** para la tina derecha.
6. La pantalla mostrará “OIL RMVD” (Aceite eliminado) “YES NO”.
7. Si ya se ha añadido 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 ISTHERE 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 de 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 indicar SÍ. La pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y se drenará el aceite de la tina.

¡Sistemas a granel solamente! La pantalla muestra “CHK PAN” (Comprobar bandeja) si falta la bandeja de drenaje de filtración. Una vez colocada la bandeja, la pantalla mostrará “DRAINING” (Drenándose) y el aceite se drenará de la tina. Una vez que la freidora esté vacía, abra la puerta que tiene el interruptor **RI** (a la izquierda) y oprima el botón “DISPOSE” (Desechar) del interruptor **RI** hasta que la bandeja de drenaje esté vacía.

A continuación la pantalla mostrará “AT EMTY” (Tina vacía), “YES NO”. Oprima el botón **√** cuando está listo/a.

8. La pantalla mostrará “SOLUTIONADDED?” (¿Solución añadida?). “YES NO”. Mezcle la solución de desengrase de servicio pesado de McD en la tina que se vaya a limpiar y llene la tina 1” (25 mm) por encima de la línea de llenado superior. Después oprima el botón **√** para mostrar “START CLEAN” (Empezar limpieza) “YES NO” en la pantalla.
9. Oprima el botón **√**. La pantalla mostrará “CLEANING” (Limpiando) y un temporizador de cuenta atrás. El calor se regulará 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” (25 mm) por encima de la línea de llenado superior.

Oprima el botón **X** para detener pronto el ciclo de limpieza. La pantalla mostrará “QUIT DEEP CLEAN?” (¿Salir de limpieza profunda?) “YES NO”. Oprima el botón **0** para cancelar el resto del tiempo de cuenta atrás y pase a los pasos de enjuague.

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

10. Siga el procedimiento de limpieza de tinas de McDonald's y al cabo de una hora, la pantalla mostrará "CLN DONE" (Limpieza hecha) y emitirá un sonido. Oprima el botón √. La pantalla mostrará "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (Quitar solución de la tina).
11. Quite los componentes internos de filtración de la bandeja de filtración y llévelos a un lavabo para limpiarlos. Vuelva a poner la bandeja de drenaje de filtración vacía y la cubierta en la freidora.
12. Use una jarra de 1/2 galón (2 litros) para eliminar la solución de la tina, echándola en un balde resistente al calor para su desecho. El resto de la solución puede drenarse en la bandeja de drenaje para ser desechado, en el paso 14 de abajo. Oprima el botón √. y la pantalla mostrará "VAT EMTY" (Tina vacía) "YES NO".



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**

- *Lleve puestos guantes y equipos protectores al echar la solución caliente para evitar quemaduras y tenga cuidado de evitar las salpicaduras.*
- *Para evitar quemaduras durante la operación, no bombee solución de limpieza ni agua de la bandeja de drenaje a la tina o a las líneas de aceite.*

13. Una vez que esté vacía la tina, al oprimir el botón √ se mostrará "SCRUB VAT COMPLETE?" (¿Fregar la tina completamente?) "YES NO" en la pantalla. Use el cepillo de detalle para alta temperatura a fin de limpiar los elementos calefactores y use el portador de estropajos para alta temperatura y un estropajo para limpiar el interior de las paredes, de las esquinas y de la parte superior de la tina.



PRECAUCIÓN

No raye los elementos eléctricos de la freidora ni use el estropajo en los mismos. Esto produce rayaduras en la superficie del elemento haciendo que las migas se peguen y se quemen.

No use lana de acero ni otros limpiadores o limpiadores higienizadores abrasivos que contengan cloro, bromo, iodo o amoníaco, ya que éstos deteriorarán el acero inoxidable y acortarán la duración de la unidad.

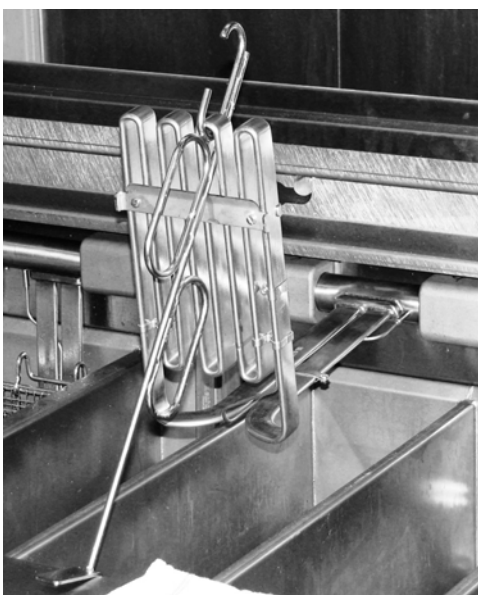
No use un chorro de agua (rociador a presión) para limpiar la unidad, ya que se pueden producir daños en los componentes. Asegúrese de que el interior de la tina, la abertura de la válvula de drenaje y todas las piezas que vayan a estar en contacto con el aceite nuevo estén tan secas como sea posible.



AVISO

Use la herramienta de levantamiento y levante el elemento articulado de la tina según sea necesario.

14. Una vez que la tina esté limpia, al oprimir el botón √ la pantalla mostrará "RINSE VAT" (ENJUAGAR TINA) y se abrirá el drenaje.



4-3. MODALIDAD DE LIMPIEZA PROFUNDA (continuación)

15. Eche agua limpia en la tina para enjuagarla y deje que el agua de enjuague se drene en la bandeja de drenaje. Enjuague al menos 3 veces, pero tenga cuidado de no llenar excesivamente la bandeja de drenaje. La pantalla mostrará ahora “RINSE COMPLETE” (¿Enjuagar completamente?) “YES NO”.
16. Una vez completado el enjuague, oprima el botón√. La pantalla mostrará “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (Despejar solución de 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 [check mark] durante unos segundos. Una vez despejadas las líneas, oprima el botónX. La pantalla mostrará “VAT DRY?” (¿Tina seca?) “YES NO”.



**ADVERTENCIA
RIESGO DE
QUEMADURAS**





Para evitar quemaduras, asegúrese de que todo el agua y toda la solución de limpieza se haya eliminado de las tinas y líneas de aceite.



17. Saque la bandeja de drenaje de debajo de la freidora y vacíela usando la jarra de 1/2 galón (2 litros) y echándola en el balde resistente al calor para su desecho.
18. Seque completamente la tina con una toalla, y después oprima el botón√ y los controles volverán a la operación normal.

Vea la **Sección de llenado o agregado de aceite** para rellenar la tina.

4-4. CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA


Esta modalidad tiene los mismos ajustes que se ven en la puesta en servicio inicial de la freidora. Vea 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 (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán "PRODUCT" (Producto) y "SELECTN" (Selección) en las pantallas.
3. Al oprimir tres veces el botón  se mostrará "FR YER SETUP" (Configuración de la freidora) en las pantallas.
4. Al oprimir el botón  se mostrará *SETUP* *MODE* (Modalidad de configuración) en las pantallas, seguido de "LANGUAGE" (Idioma) en la pantalla izquierda y "ENGLISH" (Inglés) en la pantalla derecha.

Use los botones  o  para cambiar la pantalla de la operación a "FRANCAIS" (Francés), "CAN FREN" (Francés canadiense), "ESPANOL" (Español), "PORTUG" (Portugués), "DEUTSCHE" (Alemán), "SVENSK" (Sueco), "RUSSIAN" (Ruso).

Oprima  para seguir con los artículos de configuración:

- ZONE - USA or NON-USA (Zona – EE.UU. u Otra)
- TEMP FORMAT - oF or oC (Formato de temperatura - °F o °C)
- TIME FORMAT - 12-HR OR 24-HR (Formato de 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 - US OR INTERNATIONAL (Formato de fecha – EE.UU. o Internacional)
- ENTER DATE (Introduzca la fecha) – Fecha de hoy (use los botones de producto para cambiar)
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (Tipo de freidora – Gas o Eléctrica)
- VAT TYPE - FULL OR SPLIT (Tipo de tina – Completa o dividida)
- OIL SYSTEM - JIB (Sistema de aceite – JIB) (sin sistema R TI)/ BULK (GRANEL) (con sistema R TI)
- DAYLIGHT SAVING TIME (CAMBIO DE HORA) - 1.OFF (Desactivado); 2.US (EE.UU. en 2007 y años posteriores); 3.EURO (Europa); 4.FSA (EE.UU. antes de 2007)








Use  o  para cambiar los ajustes a menos que se indique otra cosa.

SECCIÓN 5. PROGRAMACIÓN DEL NIVEL 2


Se usa para tener acceso a lo siguiente:

- Cambios avanzados de los ajustes de productos
- Registro de códigos de error
- Programación de contraseña
- Tono de alerta/Volumen
- Número de ciclo de cocción antes de recomendar la filtración
- Hora de filtración automática

5-1. AJUSTES DE PRODUCTO AVANZADOS


1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” y “COMP” en las pantallas.
3. Al oprimir el botón derecho  y se mostrarán “SELECT PRODUCT” (Seleccionar producto) y “-P 1-” en las pantallas
4. Use los botones  y  para recorrer los 40 productos u oprima el botón del producto deseado
5. Oprima el botón derecho . El producto (ejemplo: NUGGETS) se mostrará en la pantalla izquierda y “MODIFY” (Modificar) “YES NO” se mostrará 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 completo, Factor de PC<

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


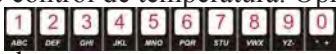
Oprima los botones de productos para cambiar este valor de 0 a 20.



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 la compensación de carga se fija 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 acelerará a temperaturas por encima de este ajuste y se retrasará a temperaturas inferiores a este ajuste. Oprima los botones de productos para cambiar este valor.



5-1. AJUSTES AVANZADOS DEL PRODUCTO (continuación)



8. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “FULL HT” (Calentamiento completo) en la pantalla junto con el valor de calentamiento completo en segundos, lo que significa que el calor se activa tan pronto como se oprima el botón del temporizador para la duración programada. Oprima los botones de productos  para cambiar este valor de 0 a 90 segundos.
9. Oprima el botón ▼ hasta que se muestre “PC F ACTOR” (Factor de PC) en la pantalla junto con la temperatura proporcional, lo que contribuye a impedir que el aceite salga proyectado al punto de control de temperatura. Oprima los botones de productos  para cambiar este valor de 0 a 50 grados.



AVISO

- Use el botón ▲ para volver a artículos de menú anteriores.
- Oprima el botón X cuando haya terminado con el producto actual para volver al paso PRODUCT SELECTN (Selección del producto).
- Oprima el botón X por segunda vez para salir de la modalidad PROD COMP.

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 (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” y “COMP” en las pantallas.
3. Oprima el botón ▼. Se mostrará “E-LOG” en la pantalla.
4. Al oprimir el botón derecho de √ destellarán la “A” más la fecha y la hora presentes en la pantalla, junto con *NOW*” (Ahora).
5. Oprima el botón ▼ y si se registra un error, se mostrarán “B” y la fecha, la hora y la información de los códigos de error en la pantalla. Éste es el último código de error que registrarán los controles.
6. Oprima el botón ▼ para poder ver la siguiente y última información de códigos de error. Se pueden almacenar hasta 10 códigos de error (B a K) en la sección de registros de códigos de error.












AVISO








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

5-3. CONTRASEÑA

Se pueden cambiar las contraseñas de 4 dígitos para tener acceso a Configuración, Uso, Nivel 1, Nivel 2 y Administración general).






1. Oprima sin soltar los botones  y  hasta que se muestre LEVEL - 2 (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de ENTER CODE (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” y “COMP” en las pantallas.
3. Al oprimir dos veces el botón  se mostrará “P ASSWORD” (Contraseña) en la pantalla.
4. Al oprimir el botón  derecho se mostrará “SET UP” (Configuración) en la pantalla. La contraseña de configuración puede cambiarse en este momento o puede oprimir el botón  una vez para cambiar la contraseña USAGE (Uso), dos veces para la contraseña de LEVEL 1, 3 veces para la contraseña de LEVEL 2 ó 4 veces para la contraseña GET MGR (Administración general). Y después siga estas instrucciones.
5. Si se va a cambiar la contraseña para la modalidad de configuración (por ejemplo), oprima el botón  derecho. Se mostrará “MODIFY” (Modificar) “YES NO” en la pantalla, junto con el botón derecho  para cambiar la contraseña de 4 dígitos para la modalidad de configuración usando los botones de productos .
6. Una vez que se haya introducido la contraseña, se mostrará “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  y  hasta que se muestre “LEVEL - 2” (Nivel - 2) en la pantalla, seguido de “ENTER CODE” (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” y “COMP” en las pantallas.
3. Oprima tres veces el botón . Se mostrará “ALERT TONE” (Tono de alerta) en la pantalla.
4. Al oprimir el botón derecho  se mostrará “VOLUME” (Volumen) en la pantalla junto con el valor del volumen. Use los botones de productos  para fijar el volumen de 1 (más bajo) a 10 (más alto).
5. Una vez que se fije el volumen, oprima el botón  para mostrar “TONE” (Tono) en la pantalla junto con el valor del tono. Use los botones de productos  para fijar el tono de 50 a 2000 Hz






5-5. FILTRAR DESPUÉS

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 (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” y “COMP” en las pantallas.
3. Al oprimir 4 veces el botón  se mostrará “FL TR AFTR” (Filtrar después) en la pantalla junto con el valor de filtración después. Use los botones de productos  para fijar el número de ciclos de cocción antes de que los controles recomienden filtración, 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 (Introduzca el código).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (primeros 4 botones de producto). Se mostrarán “PRODUCT” y “COMP” en las pantallas.
3. Al oprimir 5 veces el botón  se mostrará “FL TR TIME” (Tiempo de filtración) en la pantalla junto con el tiempo de inactividad (horas: minutos). Use los botones de productos  para fijar el tiempo que la freidora esté inactiva antes de que los controles recomienden filtración, 0 a 18:00 (18 horas).
4. Una vez fijado, oprima el botón  para confirmar.

SECCIÓN 6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6-1. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Corrección
<p>Interruptor de encendido en ON pero la freidora no funciona</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito abierto 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la freidora. • Compruebe el disyuntor o el fusible en la caja de alimentación • (Lugares que no son de EE.UU./ algunos lugares internacionales solamente). Los disyuntores de la freidora han abierto la puerta izquierda. Reajuste el disyuntor en la freidora. Vea abajo. 
<p>El aceite no se calentará pero las luces están encendidas Error de falta de calentamiento “E-22”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No están enchufados todos los cordones de alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad tiene 2 cordones de alimentación; asegúrese de que ambos estén enchufados; compruebe el circuito de calentamiento
<p>Código de error de control “E-10”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito de límite alto abierto 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que se enfríen los elementos calefactores (15-20 minutos) y vuelva a ajustar el límite alto oprimiendo y soltando el lado subido del interruptor para la tina que no esté en operación; los interruptores están ubicados detrás de la puerta derecha al lado del JIB.; si no se reajuste el límite alto, se debe reemplazar 
<p>La tina no está suficientemente llena</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El JIB está bajo o vacío. • El tubo de aceite del JIB está atascado o colapsado. • Es necesario limpiar la bandeja de filtración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llene el JIB. • Compruebe el tubo del JIB. • Limpie la bandeja de filtración y cambie el papel o la almohadilla.

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

Problema	Causa	Corrección
Formación de espuma o ebullición de aceite rebosando la tina	<ul style="list-style-type: none"> • Agua en el 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 completamente.
El aceite no se drena 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, use un cepillo blanco recto para forzar las migas por la válvula de drenaje <div data-bbox="997 667 1354 737" style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> <p>NOTICE AVISO</p> </div> <p>No deje el cepillo en la válvula de drenaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quite el panel lateral derecho y quite 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 del tubo del filtro sueltas. • Papel o almohadilla del filtro atascados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete todas las conexiones del tubo de filtración. • Cambie el papel o la almohadilla de filtración.
Burbujas en el aceite durante el proceso de filtración.	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja de filtración no está completamente enganchada. • Bandeja de filtración atascada. • Junta tórica dañada en el receptor del tubo de filtración en la freidora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el tubo de retorno de la bandeja de filtración esté empujada completamente en el receptor de la freidora. • Limpie la bandeja y cambie el papel o la almohadilla. • Cambie la junta tórica.
Código de error de control "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Los elementos están subidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Baje los elementos a la tina.
El motor de filtración no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El cordón de alimentación de la tina 1 no está enchufado. • Circuito abierto. • Se debe accionar el botón de reajuste térmico de la parte trasera del motor de la bomba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe el cordón de alimentación en el receptáculo. • Los disyuntores de la freidora han abierto la puerta izquierda. Reajuste el disyuntor en la freidora. • Deje que el motor se enfríe; quite el JIB y después, con un destornillador, haga fuerza contra el botón hasta que haga clic <div data-bbox="987 1640 1446 1980" style="text-align: center;"> </div>

6-2. CÓDIGOS DE ERROR

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

PANTALLA	CAUSA	CORRECCIÓN
"E-4"	Recalentamiento de la tarjeta de control.	Ponga el interruptor en la posición OFF (Apagado), y después vuélvalo a poner en la posición ON (Encendido). Si la pantalla muestra "E-4", quiere decir que la tarjeta de control se está calentando demasiado. Compruebe las aberturas de cada lado de la unidad para ver si hay obstrucciones.
"E-5"	Recalentamiento del aceite.	Ponga el interruptor en OFF y después en ON. Si la pantalla muestra "E-6A", se deben comprobar los circuitos de calentamiento y la sonda de temperatura.
"E-6A"	Sonda de temperatura abierta.	Ponga el interruptor en OFF y después en ON. Si la pantalla muestra "E-6A", se debe comprobar la sonda de temperatura.
"E-6B"	Sonda de temperatura cortocircuitada.	Ponga el interruptor en OFF y después en ON. Si la pantalla muestra "E-6B", se debe comprobar la sonda de temperatura.
"E-10"	Límite alto	Deje que se enfríen los elementos calefactores (15-20 minutos) y vuelva a ajustar el límite alto oprimiendo y soltando el lado subido del interruptor para la tina que no esté en operación; los interruptores están ubicados detrás de la puerta derecha al lado del JIB.; si no se reajusta el límite alto, se debe reemplazar
"E-18-A"	Sensor de nivel izquierdo abierto.	Ponga el interruptor en OFF y después en ON. Si la pantalla sigue indicando que hay un sensor fallado, compruebe los conectores en la tarjeta de control. Compruebe el sensor y reemplácelo si es necesario.
"E-18-B"	Sensor de nivel derecho abierto.	
"E-18-C"	Ambos sensores de nivel abiertos.	
"E-21"	Recuperación térmica lenta.	Pida a un técnico de servicio certificado que compruebe si el voltaje que llega a la freidora es correcto, que compruebe los contactos y el elemento calefactor y si hay cables sueltos o quemados.



6-2. CÓDIGOS DE ERROR

PANTALLA	CAUSA	CORRECCIÓN
“E-22”	Error de calentamiento – No calienta	Compruebe el cordón de alimentación y compruebe el circuito de calentamiento
“E-31”	Elementos subidos	Vuelva a bajar los elementos completamente en la tina
“E-41”, “E-46”	Falla de programación	Ponga el interruptor en OFF, después vuélvalo a poner en ON; 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”	Falla del chip del convertidor analógico o falla de alimentación de 12 voltios	Ponga el interruptor en OFF, después vuélvalo a poner en ON; reemplace el tablero de E/S o el tablero PC si persiste “E-47”
“E-48”	Error del sistema de entrada	Ponga el interruptor en OFF, después vuélvalo a poner en ON; reemplace el tablero de PC si persiste “E-48”
“E-54C”	Error de entrada de temperatura	Ponga el interruptor en APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; reemplace el tablero de PC si persiste “E-54C”
“E-60”	El tablero PC de AIF no se comunica con el tablero PC de control	Ponga el interruptor en APAGADO y después vuélvalo a poner en ENCENDIDO; si persiste “E-60” compruebe el fusible de 1,5 amperios en el tablero PC AIR; compruebe el conector entre los tableros PC; reemplace el tablero PC AIF o el tablero de control PC según sea necesario
“E-70C”	Falta el cable puente de la válvula de drenaje o está desconectado	Compruebe el cable puente en el tablero PC en la posición del enclavamiento del interruptor de drenaje
“E-82A”	Válvula selectora no detectada	Compruebe el cableado entre la válvula selectora y el tablero AIF
“E-82B”	Falla de la válvula selectora	Compruebe el interruptor “Home” (Inicio) en la válvula selectora
“E-82C”	Falla de la válvula selectora	Compruebe el cableado entre los interruptores “Home” (Inicio) y “Position” (Posición) y la válvula selectora; compruebe el motor de la válvula selectora; compruebe la cadena de impulsión
“E-93A”	24 VCC disparado	Compruebe los motores de las válvulas de drenaje y la válvula selectora