



MANUAL DEL

O P E R A R I O

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

MODELO

KVE-071

KVE-072

KVE-073

KVE-074



HENNY PENNY
Engineered to Last

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

Lea estas instrucciones antes de poner el equipo en funcionamiento

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

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



ADVERTENCIA

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

Este aparato está destinado a uso comercial en cocinas de restaurantes, panaderías, hospitales, etc., pero no para producción continua en masa de alimentos, como en una fábrica. Durante su utilización, el nivel atmosférico de presión acústica ponderado A del aparato es inferior a 70 db(A). Todas las reparaciones deben ser ejecutadas por el fabricante, el agente de servicio del fabricante o personas con similar calificación, a fin de evitar peligros.

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

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

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

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

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

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

ÍNDICE DE CONTENIDO

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

CONTENIDO (continuación)

Punto		Página
Punto 4.	PROGRAMACIÓN DE NIVEL 1	31
	4-1 Modificar la configuración de un alimento	31
	4-2 Reloj del filtrado AIF	33
	4-3 Modo de limpieza profunda	34
	4-4 Configuración de la freidora	38
Punto 5.	PROGRAMACIÓN DE NIVEL 2	39
	5-1 Configuración avanzada de producto	39
	5-2 E-Log (Registro-E) (registro de códigos de error)	40
	5-3 Contraseña	41
	5-4 Tono de alerta	41
	5-5 Filtrar Desp.	42
	5-6 Tiempo entre procedimientos de filtrado	42
Punto 6.	PROGRAMACIÓN DE NIVEL 3	42
Punto 7.	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	43
	7-1 Guía de resolución de problemas	43
	7-2 Códigos de error	46

PUNTO 1: INTRODUCCIÓN

1-1 INTRODUCCIÓN

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

1-2 MANTENIMIENTO CORRECTO



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

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

1-3 ASISTENCIA TÉCNICA

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

1-4
SEGURIDAD

Este manual se ha elaborado con el objetivo de asistirle en el proceso de aprendizaje de los procedimientos adecuados para el equipo. En aquellos casos en los que la información sea especialmente importante o esté relacionada con la seguridad, se utilizarán los términos AVISO, PRECAUCIÓN y CUIDADO. Su uso se describe a continuación.

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

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

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



El SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD se utiliza con PELIGRO, CUIDADO y PRECAUCIÓN e indica un riesgo de lesiones físicas.



AVISO se emplea para destacar información especialmente importante.



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



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



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



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

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



Símbolo de conexión a tierra equipotencial



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



O



Símbolos de riesgo de descarga eléctrica



O



Símbolos de superficie caliente



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



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

PUNTO 2: DESEMBALAJE/ INSTALACIÓN

2-1 INTRODUCCIÓN

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

Este punto contiene instrucciones sobre la instalación y el desembalaje de la freidora KVE de Henny Penny para KFC. La instalación de este equipo deberá hacerla únicamente un técnico de mantenimiento formado al respecto.



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

2-2 INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE



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

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

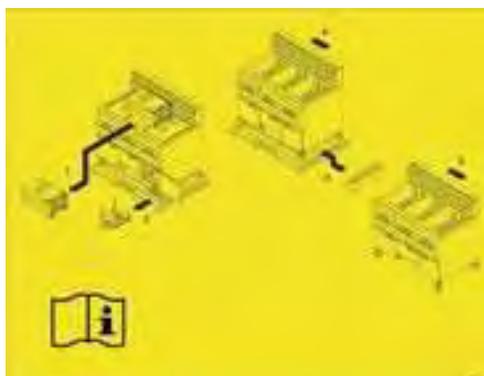


Figura 1



- *No retire la abrazadera de transporte del lateral derecho de la freidora hasta que la unidad esté colocada en su ubicación definitiva con el fin de evitar daños a la freidora.*
 - *Retire el depósito de drenaje de la freidora antes de separar la freidora del palé, a fin de evitar daños a la freidora. Figura 1.*
6. Retire la freidora del palé.



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

2-3 SELECCIONAR LA UBICACIÓN DE LA FREIDORA

La freidora debe quedar montada contra la pared:

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

La ubicación de la freidora es de suma importancia para la operación, velocidad y mantenimiento del equipo. Deberá dejar alrededor de la freidora un espacio libre determinado que permita un funcionamiento y un uso adecuados del equipo. Elija una ubicación que permita la carga y descarga de alimentos sin que estas actividades interfieran en la elaboración final de los pedidos. La freidora cocina los alimentos desde que están crudos hasta que están completamente preparados y los mantiene calientes, lo que proporciona un servicio rápido y continuo. El mayor nivel de eficiencia se obtiene con un funcionamiento en línea recta, es decir, en un lado los alimentos crudos y en el otro lado los alimentos cocinados. Es posible modificar el orden de preparación de pedidos con tan solo una pequeña disminución del nivel de eficiencia.

2-4 NIVELAR LA FREIDORA

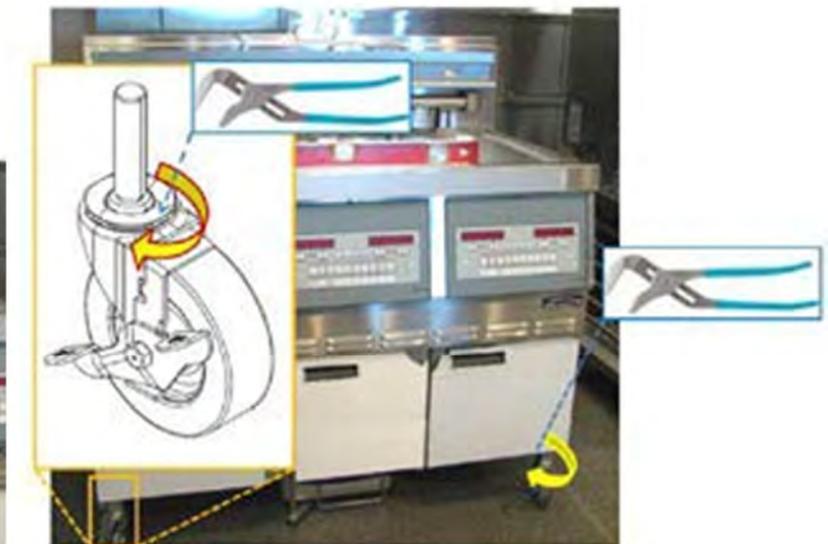


Para evitar incendios y daños en los suministros, la zona de debajo de la freidora no deberá utilizarse para almacenar suministros.



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

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



2-5 VENTILACIÓN DE LA FREIDORA

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



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

2-6 REQUISITOS ELÉCTRICOS



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



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

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

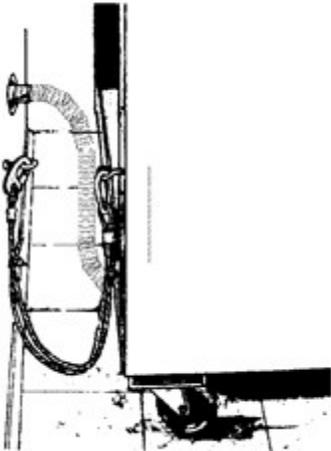
(SOLO PARA EQUIPOS CON EL MARCADO CE)

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



**2-8
REQUISITOS
ELÉCTRICOS
(CONT.)**

RESTRICCIÓN DE CABLE



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

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

Se recomienda que en el circuito de la freidora se use un dispositivo de protección con una sensibilidad de 30 mA, como un interruptor por corriente residual o un interruptor de circuito para pérdidas de tierra.

En caso de instalación en Estados Unidos, las freidoras eléctricas con ruedas que deban estar conectadas permanentemente, deberán instalarse con un conducto flexible y un sistema de retención de los cables.

Consulte la imagen de la izquierda. En la parte trasera de la freidora encontrará una serie de orificios a través de los que podrá asegurar el sistema de retención de los cables. El sistema de retención de los cables no evitará que la freidora pueda llegar a volcar.

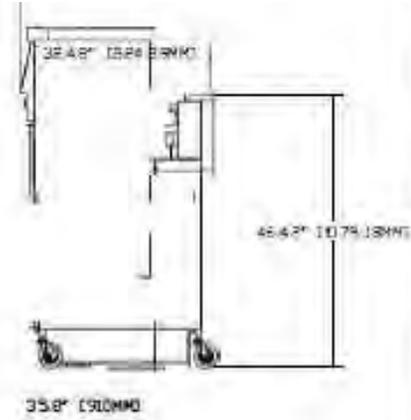
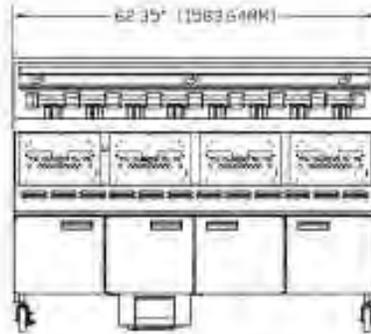
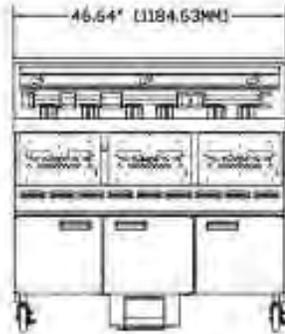
PRECAUCIÓN

INSTALACIÓN CON PAREDES DE CARTÓN Y YESO

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

Los cables eléctricos deben ser resistentes al aceite, flexibles, con cubierta y no más ligeros que un cable estándar con cubierta de policloropeno u otro elastómero sintético equivalente. Deberá tratarse de un conductor de cobre aislado con capacidad para soportar 600 voltios y 90° C. En caso de que la longitud sea superior a 50 pies (15.24m), utilice el siguiente tamaño de conducción. Los equipos para la CE requieren que el cableado que se conecte al bloque de terminales sea de 6 mm como mínimo.

2-9
DIMENSIONES



071



072



073



074

**3-1.
ELEMENTOS DE
FUNCIONAMIENTO**

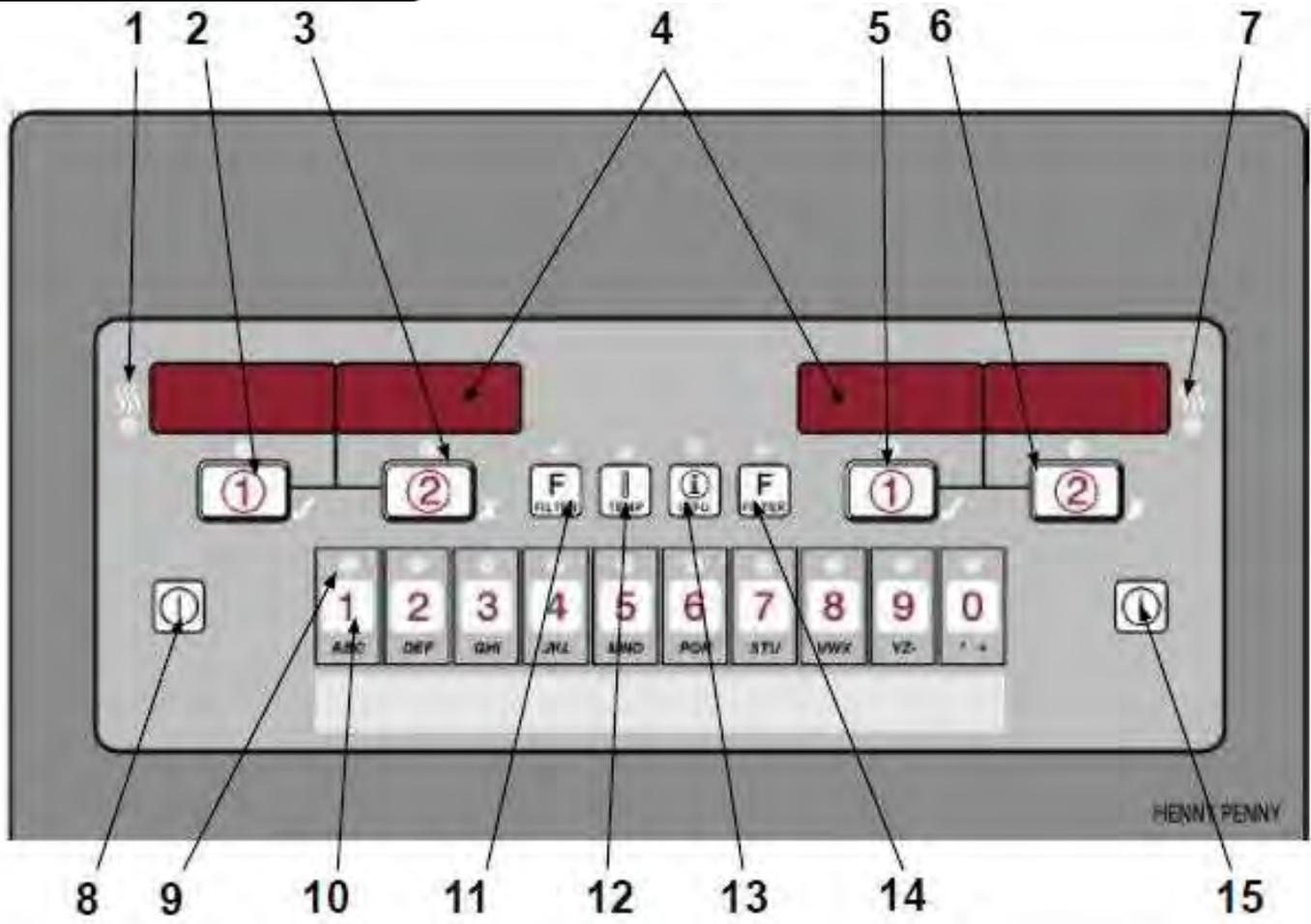


Figura 3-1



Figura 3-2

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

3-1
ELEMENTOS DE
FUNCIONAMIENTO
(CONTINUACIÓN)

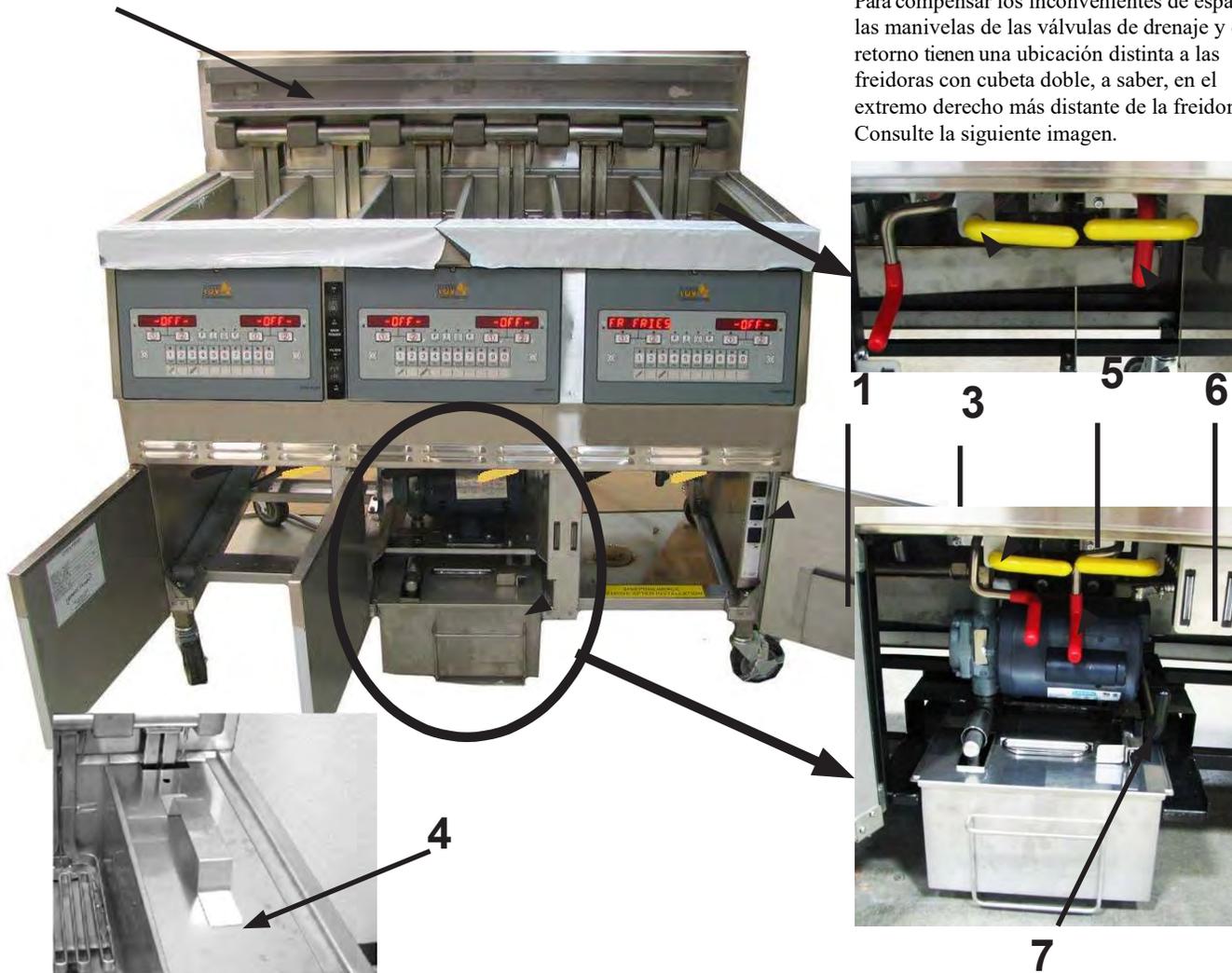
N.º Fig.	N.º Elemento	Descripción	Función
3-1	1		Este led se enciende cuando el dispositivo de control transmite la orden de calentar la cubeta izquierda y los quemadores se encienden y calientan el aceite
3-1	2		En el modo de funcionamiento normal, pulse este botón para iniciar y detener los ciclos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

**3-1
ELEMENTOS DE
FUNCIONAMIENTO
(CONTINUACIÓN)**

N.º Fig.	N.º Elemento	Descripción	Función
3-1	11 & 14		<p>Usados en los Modos de Programación y de Filtrado; también se emplean para los botones ◀ o ▶; pulse para visualizar las siguientes estadísticas sobre filtrado :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. número de ciclos de cocción antes del siguiente filtrado b. hora y fecha del último ciclo de filtrado
3-1	12		<p>Usados en los Modos de Programación y de Filtrado; también se emplean para el botón ▲; pulse para visualizar las siguientes estadísticas sobre temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. temperatura real del aceite en cada tina b. temperatura de referencia para cada tina
3-1	13		<p>Usado en los Modos de Programación; también usado para el botón ▼; pulse para mostrar la siguiente información y estadísticas sobre la freidora:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. información de recuperación de la temperatura de cada tina b. idiomas seleccionados como primera y segunda visualización
3-1	15		<p>Pulse para encender y apagar el sistema de calefacción de la tina derecha</p>
3-2	16		<p>Cuando está en la posición de Encendido (ON), los mandos</p>

2

DERECHO



CUBETAS DOBLES DEL LADO

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

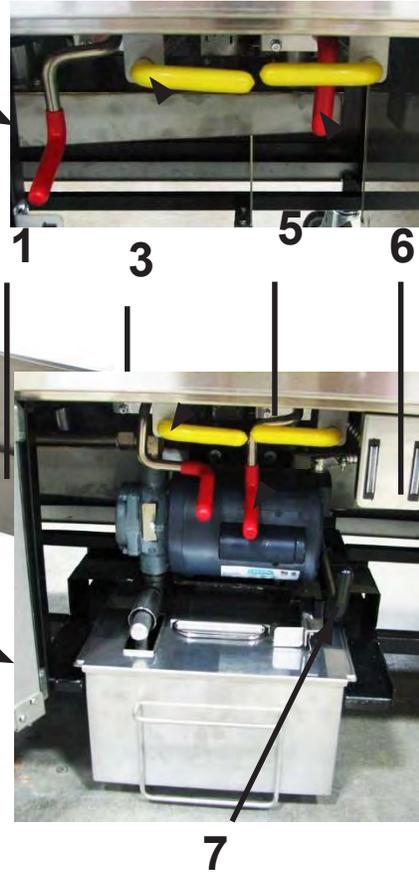


Figura 3-4

N.º Fig.	Elemento N.º	Descripción	Función
3-4	1	Conjunto del depósito de drenaje.	El aceite drenado va a parar a este depósito y, a continuación, se bombea a través de filtros para contribuir a prolongar la vida del aceite
3-4	2	Soporte para cestas	El soporte sirve para colgar las cestas que no están en uso o para escurrir los alimentos al completar un ciclo de cocción
3-4	3	Interruptores limitadores de temperatura	Reajuste los interruptores de seguridad ante sobrecalentamientos en cada cavidad
3-4	4	Cubiertas de las cubetas	Se utilizan para tapar las cubetas que no están en uso
3-4	5	Manivelas de la válvula del filtro	Las manivelas amarillas abren y cierran la válvula de filtrado cuando se bombea aceite hacia la cubeta
3-4	6	Manivelas de la válvula de drenaje	Las manivelas rojas abren y cierran las válvulas de drenaje.
3-4	7	Manivela de purga	Gire la manivela negra hasta la posición de cocción (abierta) mientras está en funcionamiento y hacia la posición de filtrado (cerrada, como se aprecia más arriba), mientras se encuentra filtrando.

MODO DE CONFIGURACIÓN

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

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

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

Pulse ▼ para continuar con la configuración del resto de elementos, que incluyen:

- ZONA: EE. UU., EUROPA, CHINA, OTRO
- TEMP FORMAT (FORMATO DE TEMPERATURA): °C o °F
- "TIME FORMAT (FORMATO DE HORA)" - 12 HORAS o 24 HORAS
- "ENTER TIME (INTRODUCIR HORA)" - Hora del día (utilizar los botones de los producto para cambiarla)
- "ENTER TIME (INTRODUCIR HORA)" - AM o PM
- FORMATO DE FECHA - ESTADOS UNIDOS o INTERNACIONAL
- "ENTER DATE (INTRODUCIR FECHA)" - Fecha de hoy (utilizar los botones de producto para cambiarla)
- TIPO DE FREIDORA - GAS o ELÉCTRICA
- "VAT TYPE (TIPO DE TINA)" - "FULL (SIMPLE)" o "SPLIT (DOBLE)"
- "CONTROL POSITION" (POSICIÓN DE CONTROL): 1; 2; 3; 4 (posición de izquierda a derecha)
- "DAYLIGHT SAVING TIME (HORARIO DE VERANO)"
- 1. "OFF (APAGADO)"; 2. "US (2007 & after) (ESTADOS UNIDOS (2007 y posterior))"; 3. "EURO (EUROPA)"; 4. "FSA (US before 2007) (FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007))"
- CONFIGURACIÓN COMPLETADA

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



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

REPOSTAR O PONER ACEITE



Figura 1



Figura 2



Figura 3

PRECAUCIÓN

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

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



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

2. Capacidad de aceite:
Tinas simples = 18,3 litros/ 16,5 kg (19,3 cuartas de galón/ 37,8 libras)
Tinas dobles = 9,5 litros/ 8,5 kg (10 cuartas de galón/ 18,7 libras).

Todas la tinas tienen 2 líneas indicadoras de nivel marcadas en la parte trasera de la tina, de las cuales, la línea superior marca el nivel adecuado de aceite cuando este está caliente. Figuras 1 y 2.

3. Coloque el soporte para canastillas en la tina. Figura 3.
4. Agregue aceite sólido en la tina hasta el indicador de nivel inferior (Figuras 1 y 2) Pulse  para encender el calor y el aceite se derretirá de manera lenta. Añade más aceite, según sea necesario, hasta que el aceite caliente esté a ras con la línea del indicador de nivel superior. (Figuras 1 y 2).

3-4
**PROCEDIMIENTOS
DE ARRANQUE**

1. Asegúrese de que el nivel de aceite en la tina sea el adecuado.
2. Coloque el interruptor de corriente en la posición de encendido (ON) y, a continuación pulse  para encender el dispositivo calefactor de la tina deseada. Si en la pantalla aparece "IS POT FILLED? (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?)", asegúrese de que el aceite esté al nivel adecuado (consulte el punto 3-3) y, a continuación, pulse el botón  para confirmar.

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

AVISO

Si lo desea, puede omitir el ciclo de fundido manteniendo pulsado el botón  o el botón X durante 5 segundos.

A continuación, el control mostrará "EXIT MELT" "YES NO" (SALIR DE CICLO DE FUNDIDO. SÍ, NO). Pulse el botón  para confirmar y la tina se calentará de forma continua hasta alcanzar la temperatura de referencia.

PRECAUCIÓN

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



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

3-6
COCINAR CON
PANTALLA
MULTIPRODUCTO

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

1. Cuando el ciclo de Fundido finalice, el mensaje "LOW TEMP (TEMPERATURA BAJA)" parpadeará en el visor hasta que se alcance la temperatura de referencia. No se puede iniciar un ciclo de cocción mientras el mensaje "LOW TEMP" (TEMPERATURA BAJA) se muestre en pantalla. Una vez alcanzada la temperatura de referencia, el nombre del producto se muestra en pantalla, por ejemplo: NUGGETS. Esto indica que en este momento se puede introducir el producto en el aceite.

2. Pulse el botón de temporización  o .

3. En el visor aparecerá el nombre del alimento que esté cocinando (por ejemplo: "NUG") y la cuenta atrás del temporizador.



Podría sonar una alarma "DUTY" (TAREA) para indicar que se debe sacudir la canastilla, por ejemplo.

4. Cuando el ciclo de cocción se ha completado, suena una alarma y la pantalla muestra "PULL" (SACAR).
5. Pulse el botón de temporización situado bajo el mensaje PULL (SACAR) para detener la alarma y saque la canastilla de la tina.
6. Si se ha programado un temporizador de calidad (para conservar calientes los alimentos), el tiempo de conservación comienza automáticamente cuando el usuario pulsa el botón de temporización para finalizar el ciclo de cocción. Mientras dure la cuenta atrás del temporizador de calidad, en el visor aparecerán las primeras 3 letras del alimento correspondiente seguidas de "Qn", donde "n" representa el número de minutos restantes.
P. ej.: "FRY (FRI)"/"Q5"/"FRY (FRI)"/"Q5"/"FRY (FRI)"/"Q4", etc.

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



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



A continuación pulse y mantenga presionado (durante 5 segundos) el botón de temporización  o , dependiendo de la tina que se vaya a usar. El nombre del producto aparece ahora en pantalla, por ejemplo "HASH BRN".

3-6 COCINAR CON PANTALLA MULTIPRODUCTO

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

1. Cuando el ciclo de Fundido finalice, el mensaje "LOW TEMP (TEMPERATURA BAJA)" parpadeará en el visor hasta que se alcance la temperatura de referencia. A continuación se muestra en pantalla "-----".
2. Pulse un botón de producto, por ejemplo:  y en este momento se puede introducir el producto en el aceite.
3. La pantalla muestra "FR FRIES" (PATATAS FRITAS). Si la pantalla muestra "<<<< >>>>", la temperatura del aceite no es la adecuada para ese producto. Puede seleccionar otro producto o pulsar  y  mantenerlo presionado durante 5 segundos.
4. Pulse el botón de temporización  o .
5. Cuando el ciclo de cocción se ha completado, la alarma suena y la pantalla muestra "PULL" (SACAR).
6. Pulse el botón de temporización que se encuentre bajo el mensaje "PULL" (SACAR) para detener la alarma. A continuación, la pantalla muestra " ", o si se ha programado una temporización de calidad (para conservar calientes los alimentos), la pantalla muestra la cuenta atrás del temporizador (consultar paso 6, punto 3-5).

3-7 PASAR DE DESAYUNO A ALMUERZO O DE ALMUERZO A DESAYUNO

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

Pasar de desayuno a almuerzo

1. Pulse uno de los botones de los alimentos, por ejemplo: 
2. En el visor aparecerá "<<<< >>>>".
3. Pulse el botón de temporización  o  y manténgalo presionado durante 5 segundos y a continuación "FR FRIES" (PATATAS FRITAS) aparecerá en la pantalla.

De almuerzo a desayuno

1. Pulse uno de los botones de los alimentos, por ejemplo: 
2. En el visor aparecerá "<<<< >>>>".
3. Pulse el botón de temporización  o  manténgalo presionado durante 5 segundos y a continuación "HASH BRN" se mostrará en pantalla.

AVISO

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

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

En el visor aparecerá “-----” si está en el Modo de Pantalla Multiproducto y puede pasar a una pantalla especializada

1. Pulse un botón de producto, por ejemplo: .
2. La pantalla muestra “FR FRIES” (PATATAS FRITAS) si la temperatura de referencia para la tina corresponde a la del producto, y si no es así, la pantalla muestra “<<<<>>>>”.
3. Mantenga pulsado un botón del temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el mando emita un pitido.
4. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará “FR FRIES” (PATATAS FRITAS), que indica que se ha realizado el cambio al Modo de Pantalla Especializada.

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

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

1. Mantenga pulsado un botón del temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el mando emita un pitido.
2. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará“-----”, que indica que se ha realizado el cambio en el Modo de Pantalla Multiproducto.

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

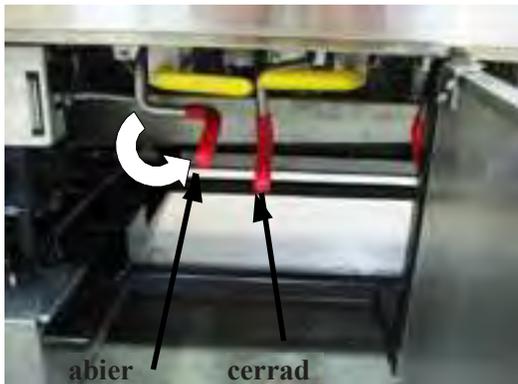
AVISO

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

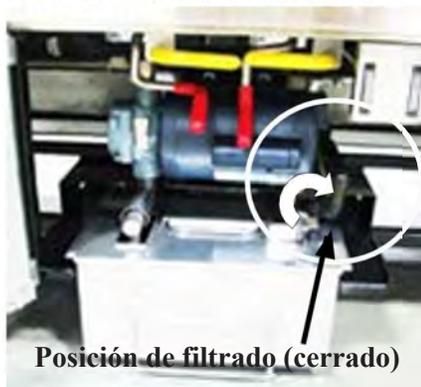
1. Pulse un botón de producto, por ejemplo: .
2. La pantalla muestra “FR FRIES” (PATATAS FRITAS) si la temperatura de referencia para la tina corresponde a la del producto, y si no es así, la pantalla muestra “<<<<>>>>”.
3. Mantenga pulsado un botón del temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el mando emita un pitido.
4. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará “FR FRIES” (PATATAS FRITAS), que indica que se ha realizado el cambio al Modo de Pantalla Especializada.
5. Mantenga pulsado un botón del temporizador  o  durante 5 segundos hasta que el mando emita un pitido.
6. Suelte el botón de temporización y la pantalla mostrará “-----”, que indica que se ha realizado el cambio al Modo de Pantalla Multiproducto, empleando la temperatura de referencia de las patatas fritas, en este caso.

**3-11
FILTRADO
RÁPIDO**

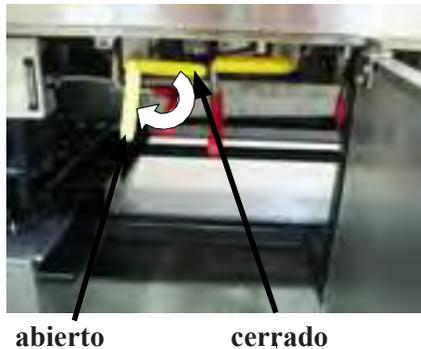
**MANIVELA DE LA
VÁLVULA DE DRENAJE**



**MANIVELA DE LA
VÁLVULA DE PURGA**



**MANIVELA DE LA
VÁLVULA DE RETORNO**



1. Pulse y mantenga presionado **F** (en cualquiera de los lados) hasta que la pantalla muestre "1. QUICK FILTER?" "YES NO" (¿FILTRADO RÁPIDO? SÍ, NO). Si no quiere comenzar el proceso de filtrado, pulse el botón X y la freidora volverá a funcionar normalmente.
2. Comprobar la bandeja del sistema de filtrado: Si se desea filtrar, pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá "DRAIN PAN READY? (¿DEPÓSITO DE DRENAJE LISTO? CONFIRMAR) "YES, NO". Asegúrese de que el depósito de drenaje esté en su lugar y de que la cubierta de la bandeja del sistema de filtrado esté sobre la bandeja.
NOTA: Hay válvulas de purga disponibles en algunas unidades para la reducción de sólidos. Si hay una válvula de purga disponible, ejecute el paso 3; en caso contrario, siga con el paso 4.
3. El visor muestra "CLOSE PURGE VALVE (CERRAR VÁLVULA DE PURGA)", seguido de CONFIRM" (CONFIRMAR). Gire la manivela negra de la válvula de purga hasta la posición de filtro (cerrada) y presione el botón √.

NOTA: Este mensaje solo aparece si la unidad está habilitada para la manteca vegetal sólida en la configuración. La manteca vegetal líquida es el aceite preferido.

4. Pulse el botón √ y en el visor se mostrará "SKIM VAT (COLAR TINA)", seguido de "YES NO (SÍ, NO)". Cuando haya eliminado los restos de la parte superior del aceite, pulse el botón √ para confirmar y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Gire la manivela roja de drenaje para abrir el drenaje y la pantalla mostrará "DRAINING" (DRENANDO) y se evacuará el aceite de la tina.



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

5. La pantalla muestra "VAT EMPTY (TINA VACÍA)", seguido de "CONFIRM". Compruebe que el drenaje está despejado y que la tina está vacía. Pulse el botón √.
6. La pantalla muestra "OPEN YELLOW RETURN VALVE" (ABRIR VÁLVULA AMARILLA DE RETORNO)", seguido de "CONFIRM". Gire hacia abajo la manivela amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula y arrancar la bomba y, luego, presione el botón √. La pantalla ahora muestra "WASHING" (LAVADO) y se inicia el proceso de filtrado.
7. Una vez que el control finalice el proceso de filtrado, la pantalla muestra *CLOSE DRAIN (CERRAR DRENAJE)*. Gire la manivela roja de drenaje para cerrar el drenaje y en el visor aparecerá "FILLING"(LLENANDO) y, entonces, la tina se volverá a llenar de aceite.
8. Cuando la tina esté llena, en la pantalla aparecerá "IS POT FILLED? "YES NO" (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?, SÍ, NO). Asegúrese de que la tina esté llena y, luego, pulse el botón √.

3-11. FILTRADO RÁPIDO (CONTINUACIÓN)

MANIVELA DE LA VÁLVULA DE PURGA



Posición de cocción
(abierta)

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

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

10. El visor muestra “OPEN BLACK PURGE VALVE (ABRIR VÁLVULA NEGRA DE PURGA)”, seguido de “CONFIRM”.

NOTA: Este mensaje solo aparece si la unidad está habilitada para la manteca vegetal sólida en la configuración. La manteca vegetal líquida es el aceite preferido.

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

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



Para ayudar a asegurar que la tina se llene completamente, asegúrese de que la bandeja del sistema de filtrado se limpie al menos diariamente, que se cambie el papel filtro y que los anillos "O" de la bandeja del sistema de filtrado estén en buenas condiciones.

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



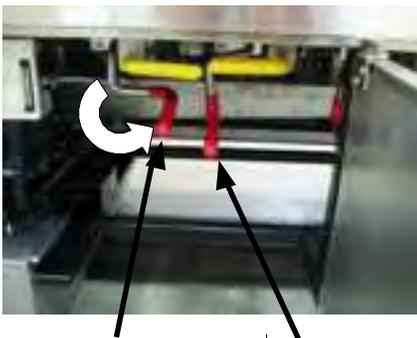
Utilice el equipo de protección: Asegúrese de utilizar todas las prendas del equipo de protección aprobado, incluidos el delantal, la máscara facial y los guantes. No comience nunca una tarea de filtrado hasta haberse puesto todo el equipo de protección. El aceite caliente puede provocar quemaduras graves.

1. Comprobar la bandeja del sistema de filtrado: Utilice un papel filtro nueva durante el primer proceso de filtrado diario. En los procesos posteriores se puede utilizar el mismo papel, menos en las tinas para pescado. Cuando haya filtrado una tina para pescado, se DEBE cambiar el papel filtro. Asegúrese de que el depósito de drenaje esté en su lugar y de que la cubierta de la bandeja del sistema de filtrado esté sobre la bandeja.
2. **Asegúrese de que el aceite esté caliente:** Los mejores resultados se obtienen cuando el aceite para freír se filtra a la temperatura normal de fritura. Pulse el botón  para desconectar el calor hacia la cubeta que se filtra.
3. Pulse y mantenga el botón  presionado (en cualquiera de los lados) hasta que la pantalla muestre "1. QUICK FILTER?" (¿FILTRADO RÁPIDO?).
4. Pulse y suelte el botón  y en el visor aparecerá "2. MAINT FILTER?" (¿FILTRADO DE MANTENIMIENTO?).
5. Pulse el botón  para confirmar y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (¿DEPÓSITO DE DRENAJE LISTO?)" Asegúrese de que el depósito de drenaje y la cubierta estén en posición y pulse el botón . La pantalla mostrará "MNT FLTR" "YES NO" (¿MANTENER FILTRO? SÍ, NO).

NOTA: Hay válvulas de purga disponibles en algunas unidades para la manteca vegetal sólida. Si hay una válvula de purga disponible, ejecute el paso 6; en caso contrario, siga con los paso 7.

6. El visor muestra "CLOSE PURGE VALVE", seguido de "CONFIRM". Gire la manivela negra de la válvula de purga para cerrar la válvula y pulse .
7. Pulse el botón  para seleccionar "YES" (CONFIRMAR) y en el visor aparecerá "OPEN DRAIN (ABRIR DEPÓSITO DE DRENAJE)". Gire la manija roja de drenaje para abrir el drenaje y la pantalla "DRAINING" y el aceite se drena de la tina, o presione el botón X para NO y los controles vuelven a la operación normal.
8. Una vez que el aceite sea drenado de la tina, utilice la herramienta de elevación para alzar la resistencia anclada a la tina para limpiar el fondo de la tina. Figura 1.

MANIVELAS DE LA VÁLVULA DE DRENAJE



abierto cerrado

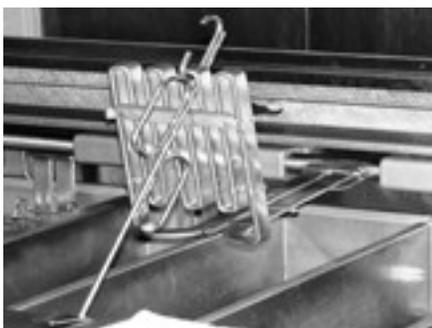


Figura 1



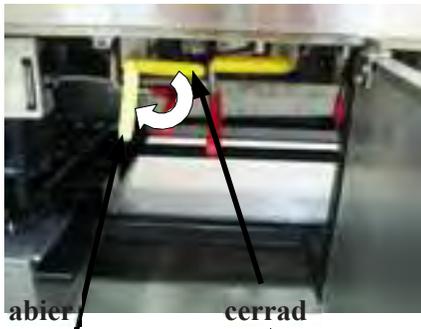
Utilice un paño o guantes de protección cuando saque la resistencia. Dicha resistencia podría estar caliente y provocar quemaduras.

3-12 FILTRADO DE MANTENIMIENTO (CONTINUACIÓN)

MANIVELA DE LA VÁLVULA DE PURGA



MANIVELA DE LA VÁLVULA DE RETORNO



PRECAUCIÓN

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

- Cuando la tina esté limpia, el visor mostrará "SCRUB VAT COMPLETE?" "CONFIRM" (¿RASPADO FINALIZADO? CONFIRMAR)". Pulse el botón √ para YES (CONFIRMAR) y en el visor se mostrará "OPEN RETURN VALVE TO WASH VAT" (ABRIR VÁLVULA DE RETORNO PARA LAVAR TINA), seguido de "CONFIRM".
- Baje el generador y gire la manivela amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula y presione el botón √. En el visor aparecerá "WASHING" (LAVANDO). El aceite circula por la tina y cuando el ciclo de lavado se completa, en la pantalla aparece "CLOSE DRAIN" (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE). Gire la manivela roja de drenaje para cerrar el drenaje y, a continuación, en el visor aparecerá "IS POT FILLED?" (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA?), seguido de "YES NO" (SÍ, NO).
- Cuando la tina esté llena, pulse el botón √ y la pantalla mostrará "CLOSE RETURN VALVE", seguido de "CONFIRM". Con la manivela amarilla, cierre la válvula de retorno, pulse √ y luego, la pantalla mostrará "OPEN DRAIN" (ABRIR DEPÓSITO DEL DRENAJE). Gire la manivela roja para abrir el drenaje y la pantalla mostrará "DRAINING" (ACLARANDO) y se evacuará el aceite de la tina, lo que la aclarará. Cuando el aclarado haya terminado, en la pantalla aparecerá "RINSE AGAIN? YES NO" (¿VOLVER A ACLARAR? SÍ, NO).
- Si necesita otro aclarado, pulse el botón √. De lo contrario, pulse el botón X. La pantalla muestra "OPEN YELLOW RETURN VALVE TO POLISH?" (¿ABRIR LA VÁLVULA AMARILLA DE RETORNO PARA DEPURAR?), seguido de "CONFIRM".
- Gire la manivela amarilla de la válvula de retorno para abrir la válvula. El aceite se "depura" al circular a través del sistema de filtrado. En la pantalla aparecerá "5:00 STOP POLISH" (5:00 DETENER DEPURACIÓN). Si desea detener el depurado, pulse el botón X. De lo contrario, el aceite se depurará durante 5 minutos.
- Cuando el aceite termine de depurar, en la pantalla aparecerá "CLOSE DRAIN" (CERRAR DEPÓSITO DE DRENAJE) Gire la manivela roja de drenaje para cerrar el drenaje y en el visor aparecerá "FILLING" (LLENANDO) y, entonces, la tina se volverá a llenar de aceite. Deje que se llene de aceite hasta que comience a burbujear. Deje que el aceite burbujee durante unos 15 segundos para asegurarse de que todo el aceite salga de la bandeja.

NOTA: Una vez que la tina se haya llenado y las burbujas de aire salgan, pulse el botón de la marca de verificación para avanzar, y se mostrará "Is Pot Filled?" en la pantalla.

**3-12
FILTRADO DE
MANTENIMIENTO
(CONTINUACIÓN)**

16. Cuando esté llena, en la pantalla aparecerá "IS POT FILLED? " "YES NO" (¿ESTÁ LLENA LA CUBETA? SÍ, NO). Pulse el botón √ y la pantalla mostrará "CLOSE RETURN VALVE", seguido de "CONFIRM".
17. Gire la manivela amarilla de retorno para cerrar la válvula y presione el botón √
. La pantalla muestra "OPEN BLACK PURGE HANDLE (ABRIR MANIVELA NEGRA DE PURGA)", seguido de "CONFIRM".

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

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

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



Figura 1



Figura 2



Figura 3

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

**3-14
CAMBIAR EL
PAPEL FILTRO**



Figura 1

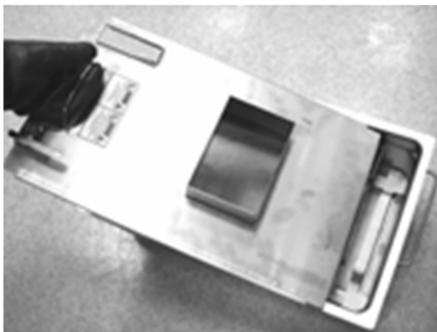


Figura 2

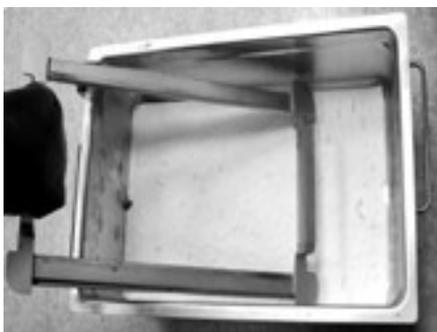


Figura 4

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

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

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



¡Es posible que la bandeja esté caliente! Utilice un paño o guantes de protección para evitar quemaduras graves. Al mover la bandeja del sistema de filtrado, el aceite podría salpicar y producir quemaduras.

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

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

4. Retire el anillo de sujeción del papel filtro y límpielo a fondo con agua y jabón. Aclare con abundante agua caliente. Figura 4.

**CAMBIAR EL
PAPEL FILTRO
(CONTINUACIÓ**



Figura 5

5. Saque el papel filtro de la bandeja del sistema de filtrado y tírelo. Figura 5.



Figura 6

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



Figura 7

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

CAMBIAR EL PAPEL FILTRO (CONTINUACIÓN)



Figura 8



Figura 9

3-15 RETIRAR Y LIMPIAR SOPORTE PARA CANASTILLAS



AVISO

Limpie el depósito de drenaje con agua y jabón y, a continuación, aclare con agua caliente abundante. Asegúrese de que el depósito de drenaje, la rejilla inferior, la bandeja recogemigas y el marco de sujeción estén completamente secos antes de colocar el papel filtro dentro del depósito, ya que el agua disolvería el papel filtro.

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

AVISO

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

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

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

ADVERTENCIA RIESGO DE QUEMADURA

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

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

**3-16.
ESTADÍSTICAS DEL
BOTÓN INFO**

Información de recuperación de la temperatura de cada tina

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

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

 significa que la temperatura del aceite ha tardado 1 minutos y 5 segundos en pasar de 250 °F (121 °C) a 300 °F (149 °C).

Idiomas seleccionados

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



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

**3-17.
ESTADÍSTICAS DEL
BOTÓN FILTRO**

Ciclos de cocción restantes antes de filtrar

1. Pulse y suelte  o  y en el visor izquierdo se mostrará "COOKS REMAIN (CICLOS DE COCCIÓN RESTANTES)", en tanto el visor derecho mostrará el número de ciclos de cocción que quedan antes del Significa

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

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

Hora y fecha

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

**3-18.
ESTADÍSTICAS
DEL BOTÓN
TEMPERATURA**

Temperatura real del aceite

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

Temperatura de referencia

2. Pulse  dos veces y en la pantalla aparecerá "SP" (TEMP REF) junto con la temperatura de referencia (preconfigurada) para cada una de las tinas.

3-19
MODO
INFORMACIÓN

Este modo recopila y almacena información histórica relativa al rendimiento de la freidora y del operario. Pulse y manténgalo presionado  durante 3 segundos, hasta que “*INFO* *MODE*” (MODO DE INFORMACIÓN) aparezca en las pantallas.

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

Este modo incluye la siguiente información:

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

NOTA: Pulse el botón X para salir del Modo de Información.

1. ESTADÍSTICAS DEL FILTRO

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

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

2. REVISAR USO

Pulse el botón √ para seleccionar Revisar uso y pulse los botones ▲ o ▼ para ver lo siguiente:

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

**3-19
MODO
INFORMACIÓN
(CONTINUACIÓN)**

3. ÚLTIMA CARGA

Presione el botón de √ para seleccionar Última carga (ej: -P1- = Producto 1; "L1" = izquierda, 1er producto) y pulse los botones ▲ o ▼ para ver lo siguiente:

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

PUNTO 4: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 1

4-1 MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE UN ALIMENTO

El Nivel 1 contiene las siguientes opciones:

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

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

Cambiar el nombre del alimento

4. Utilice los botones ◀ y ▶ para avanzar por los 40 alimentos o pulse el botón del alimento deseado .
5. Pulse el botón √ derecho y la pantalla izquierda mostrará (ej: NUGGETS) y la pantalla derecha mostrará “MODIFY” (MODIFICAR) y “YES NO” (SÍ NO). Pulse el botón √ para modificar este producto o pulse el botón X para seleccionar otro producto.
6. Si pulsó el botón √, pulse y suelte un botón de producto y la letra parpadeante cambiará a la primera de las letras situadas bajo el botón que haya pulsado. Por ejemplo, si  se presiona, comenzará a parpadear la letra “A”.

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

Mantenga pulsado el botón X para salir del modo de programación o pulse el botón ▼ para continuar con “1. TIEMPO COCCION”.

Cambiar tiempos y temperaturas

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

4-1 MODIFICAR LA CONFIGURACIÓN DE UN ALIMENTO

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

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

Cambiar el identificador de cocción

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

Alarmas (Servicio 1 y 2)

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

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

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

Temporizador de calidad

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

Desactivar el Filtrado AIF en un Producto

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

Asignar botones

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

**4-2.
RELOJ DEL
FILTRADO AIF**

Esta función permite programar el dispositivo de control para que bloquee las instrucciones automáticas para "Filtrar Ahora" durante determinados periodos del día. Por ejemplo, se puede programar el dispositivo de control para que no interrumpa con instrucciones de "Filtrar Ahora" en las horas punta durante el almuerzo y durante la cena.

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

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

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

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

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

4-2. RELOJ DEL FILTRADO AIF (CONTINUACIÓN)

“XX:XX”, el ajuste A o P (am/pm) y la duración “XX”. Utilice los botones ◀ y ▶ para configurar estos elementos, los cuales parpadean cuando los elementos han sido seleccionados.

Para programar una nueva hora de inicio, utilice los botones de producto  , para introducir un nuevo valor.

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

Vuelva a pulsar el botón ▶ para pasar al valor de duración(en minutos).



Introduzca un nuevo valor utilizando los botones de producto.

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

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

4-3 MODO DE LIMPIEZA PROFUNDA



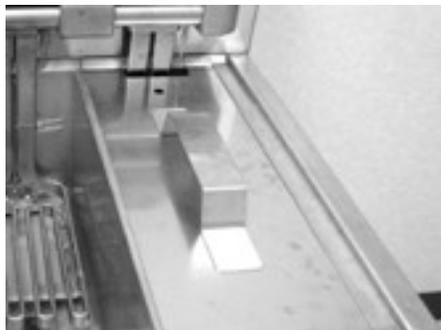
Utilice el equipo de protección: Asegúrese de utilizar todas las prendas del equipo de protección aprobado, incluidos el delantal, la máscara facial y los guantes. Nunca empiece un procedimiento de Limpieza Profunda hasta que lleve puestos todos los elementos de protección. El agua y el aceite calientes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

1. Cubra las tinas contiguas para evitar contaminar accidentalmente el aceite con la solución de Limpieza Profunda de la freidora.



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

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



4-3
MODO DE LIMPIEZA
PROFUNDA
(CONTINUACIÓN)

5. ¡Solo para freidora con tinas dobles! La pantalla muestra “LEFT RIGHT” (IZQUIERDA DERECHA), solicitándole que seleccione la tina que desea limpiar. Pulse el botón √ para seleccionar la tina izquierda o pulse el botón X para seleccionar la tina derecha.
6. La pantalla muestra “OIL RMVD” “YES NO” (¿ACEITE RETIRADO? SÍ, NO)
7. Cuando se haya eliminado el aceite, pulse el botón √ y el dispositivo de control avanzará al paso "Solution added?" (¿Solución añadida?).

Si aún hay aceite en la tina, pulse el botón X y la pantalla mostrará “MUST DRAIN OIL” (SE DEBE DRENAR EL ACEITE) y “OFF” (APAGAR) y, luego, salga del Modo Limpieza profunda. Descarte el aceite de acuerdo con el punto 3-13.

Cuando la tina esté vacía, cierre el depósito de drenaje y repita los pasos 2 al 6 para pulsar √.
8. En el visor aparecerá "SOLUTION ADDED? (¿SOLUCIÓN AÑADIDA?)" "YES NO (SÍ NO)". Mezcle la solución desengrasante Heavy-Duty en la tina que se limpiará y llene la tina hasta 1 pulgada. (25 mm) por encima de la línea de llenado superior. A continuación pulse el botón √ la pantalla mostrará “START CLEAN” “YES NO” (INICIAR LIMPIEZA SÍ NO).
9. Pulse el botón √ y en el visor aparecerá "CLEANING (LIMPIANDO)" y un temporizador de cuenta atrás. La temperatura se regula a 195°F (91°C) durante una hora para este paso.



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

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

10. Siga el procedimiento de limpieza de tinas y, transcurrida una hora, la pantalla mostrará “CLN DONE” (LIMPIEZA COMPLETADA) y se emitirá una señal acústica. Pulse el botón √ y, a continuación, la pantalla mostrará “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (RETIRAR SOLUCIÓN DE LA TINA).
11. Saque los componentes de filtrado interior del depósito de drenaje y lleve los componentes al fregadero para proceder a su limpieza. Vuelva a colocar el depósito de drenaje del sistema de filtrado vacío y la cubierta en la freidora.

4-3
MODO DE LIMPIEZA
PROFUNDA
(CONTINUACIÓN)

12. Con una jarra de 2 litros (2 galón), retire la solución de la tina y viértala en un cubo resistente al calor para proceder a su descarte. Puede drenar los restos de solución que hayan quedado en la tina al interior del depósito de drenaje para su descarte, tal y como se describe en el paso 14. Pulse el botón √ y la pantalla mostrará “VAT EMPTY” “CONFIRM” (¿TINA VACÍA? SÍ, NO).



- Para evitar quemaduras al verter una solución caliente, utilice guantes y el equipo de protección y evite las salpicaduras.
- Para evitar sufrir quemaduras durante el manejo de la unidad, no bombee la solución limpiadora o el agua desde el depósito de drenaje hacia la tina o los conductos de aceite.

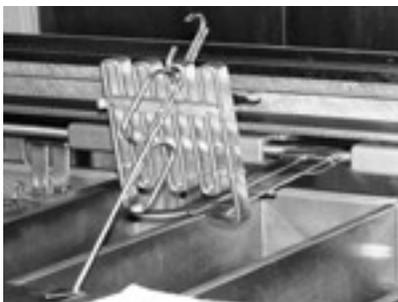
13. Cuando la tina esté vacía, pulse el botón √ y en el visor aparecerá "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (¿RASPADO FINALIZADO? SÍ, NO). Utilice el cepillo para limpiar los tubos y el estropajo para limpiar la tina, si fuera necesario.



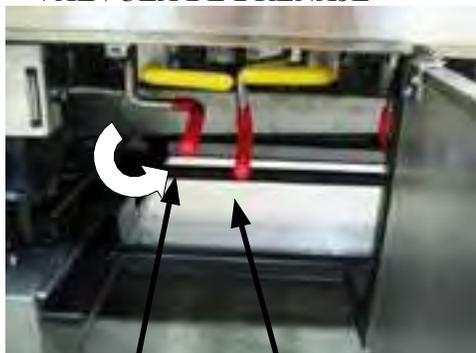
No rasque las piezas eléctricas de la freidora ni utilice un estropajo para limpiarlas. Esto arañaría la superficie de los accesorios y provocaría que los restos se peguen y se quemen.

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

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



MANIVELAS DE LA
VÁLVULA DE DRENAJE



abier cerrad

14. Una vez finalizado el raspado, pulse el botón √. La pantalla mostrará “DRAIN PAN READY?” (¿DEPÓSITO DE DRENAJE LISTO?). Asegúrese de que el depósito de drenaje y la cubierta estén en posición, y pulse el botón √ y la pantalla mostrará “OPEN RED DRAIN VALVE” (ABRIR LA VALVULA ROJA DE DRENADO)
15. Gire las manivelas rojas de la válvula de drenaje para abrir el drenaje y la pantalla mostrará “RINSE VAT” (ACLARAR TINA).



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

4-3
MODO DE LIMPIEZA
PROFUNDA
(CONTINUACIÓN)

16. Vierta agua limpia en la tina para aclarar la tina y deje que el agua empleada en el aclarado se drene al interior del depósito de drenaje. Aclare al menos 3 veces, pero asegúrese de no exceder la capacidad del depósito de drenaje. En el visor aparecerá "RINSE COMPLETE" "YES NO" (¿ACLARADO COMPLETADO? SÍ, NO).
17. Cuando haya aclarado completamente la tina, pulse el botón √ y la pantalla mostrará "VAT DRY?" "YES NO" (¿TINA SECA? SÍ, NO).



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

18. Saque el depósito de drenaje situado bajo la freidora y vacíelo con la jarra de 1/2 galón (2 litros); vierta el aceite en el cubo resistente al calor para proceder a su descarte.
19. Seque la tina con una toalla en forma minuciosa, pulse el botón √ y la pantalla mostrará "CLOSE DRAIN" (CERRAR DEPÓSITO DEL DRENAJE). Gire la manivela roja de la válvula de drenaje y los dispositivos de control volverán al modo de funcionamiento normal.

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

4-4 CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA

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

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

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

Pulse ▼ para continuar con la configuración del resto de elementos, que incluyen:

- ZONA: EE. UU., EUROPA, CHINA, OTRO
- "TEMP FORMAT (FORMATO DE TEMPERATURA)" - °F o °C
- "TIME FORMAT (FORMATO DE HORA)" - 12 HORAS O 24 HORAS
- "ENTER TIME (INTRODUCIR HORA)" - Hora del día (utilizar los botones de los producto para cambiarla)
- INTRODUCIR HORA - AM o PM
- FORMATO DE FECHA - ESTADOS UNIDOS O INTERNACIONAL
- "ENTER DATE (INTRODUCIR FECHA)" - Fecha de hoy (utilizar los botones de producto para cambiarla)
- TIPO DE FREIDORA - GAS o ELÉCTRICA
- "VAT TYPE (TIPO DE TINA)" - "FULL (SIMPLE)" O "SPLIT (DOBLE)"
- DESCARTAR ACEITE A GRANEL - SÍ/NO (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- SUMINISTRAR ACEITE A GRANEL - SÍ/NO (GRANEL cuenta con el sistema RTI)
- "CONTROL POSITION" (POSICIÓN DE CONTROL): 1; 2; 3; 4 (posición de izquierda a derecha)
- HORARIO DE VERANO AUTOMÁTICO - 1. APAGADO; 2. EE. UU. (2007 o posterior) 3. EURO; 4. FSA (ESTADOS UNIDOS antes de 2007), 5. MÉXICO, 6. AUSTRALIA, 7. NUEVA ZELANDA, 8. CHILE.
- CICLO DE DERRETIDO (sólido o líquido)
- TIEMPO DE DEPURADO
- CONFIG RÁPIDA DE ELEMENTO

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

PUNTO 5: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 2

5-1 CONFIGURACIÓN AVANZADA DE PRODUCTO

Se utiliza para acceder a las siguientes opciones:

- Cambios avanzados para la configuración de producto
- Registro de códigos de error
- Programación de contraseñas
- Tono/volumen de alertas
- N° de ciclos de cocción antes de sugerir un ciclo de filtrado
- Tiempo de filtrado automático

1. Pulse los botones  y  manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de ENTER CODE (INTRODUCIR CÓDIGO).
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas muestran "PROD" y "COMP" (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón derecho √ y las pantallas mostrarán 'SELECT PRODUCT' (SELECCIONAR PRODUCTO) y "-P 1-".
4. Utilice los botones ◀ y ▶ para avanzar por los 40 alimentos o pulse el botón del alimento deseado.
5. Pulse el botón √ derecho y la pantalla izquierda mostrará el producto (por ej: NUGGETS) y la pantalla derecha mostrará "MODIFY" "YES NO" (MODIFICAR, SÍ NO). Pulse el botón √ para modificar este producto o pulse el botón X para seleccionar otro producto.

>Compensación de la carga, referencia de compensación de la carga, calor máximo, factor PC<

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

5-1
CONFIGURACIÓN
AVANZADA DE PRODUCTO
(cont.)

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



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

5-2
E-LOG (REGISTRO-E)
(REGISTRO DE CÓDIGOS
DE ERROR)

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



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

5-3 CONTRASEÑA

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

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

5-4 TONO DE ALERTA (y volumen)

1. Pulse los botones  y  manténgalos presionados hasta que la pantalla muestre LEVEL - 2 (NIVEL 2), seguido de "ENTER CODE".
2. Introduzca el código 1, 2, 3, 4 (los primeros 4 botones de producto). Las pantallas muestran “PROD” y “COMP” (COMPENSACIÓN DE PRODUCTO).
3. Pulse el botón ▼ tres veces y la pantalla mostrará “ALERT TONE” (TONO DE ALERTA).
4. Pulse el botón derecho √ y la pantalla mostrará “VOLUME” (VOLUMEN), junto con el valor asignado al volumen. Utilice los botones de producto  para configurar el volumen de 1 (más bajo) a 10 (más alto).
5. Cuando haya configurado el volumen, pulse el botón √ y la pantalla mostrará “TONE” (TONO), junto con el valor asignado al tono. Utilice los botones de producto  para configurar el tono desde 50 a 2000 Hz.
6. Pulse el botón X para salir del Modo de Tono de Alerta.

**5-5
FILTRAR DESP**

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

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

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

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

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

PUNTO 6: PROGRAMACIÓN DE NIVEL 3

6-1

KVE SPECIAL

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

PUNTO 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7-1 GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Z-1
GUÍA DE RESOLUCIÓN DE
PROBLEMAS
(CONTINUACIÓN)

Problem a	Causa	Solución
El aceite hace espuma o rebosa	<ul style="list-style-type: none"> • Hay agua en el aceite • El aceite no es adecuado o está en mal estado • Filtrado inadecuado • No se ha aclarado bien la tina después de haberla limpiado 	<ul style="list-style-type: none"> • Drene y limpie el aceite • Utilice uno de los aceites recomendados • Consulte los procedimientos de filtrado • Limpie y aclare la tina y, a continuación, séquela totalmente
El aceite no drena desde la tina	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula de drenaje se ha obstruido con restos de fritura • La canaleta de drenaje está obstruida 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la válvula y use un cepillo blanco recto para empujar los restos por la válvula de drenaje  <p>No deje el cepillo en la válvula de drenaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retire el panel derecho y el tapón del extremo de la canaleta y limpie la canaleta
El motor del sistema de filtrado funciona pero bombea con lentitud	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del conducto de filtrado están flojas • La almohadilla o el papel filtro están obstruidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Apriete las conexiones de los conductos del sistema de filtrado • Sustituya la almohadilla o el papel filtro
El aceite crea burbujas durante todo el proceso de filtrado	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja del sistema de filtrado no está completamente encajada • La bandeja del sistema de filtrado está obstruida • Hay una junta tórica dañada en el receptor del conducto de filtrado de la freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el conducto de retorno de la bandeja del sistema de filtrado esté completamente encajado en el receptor de la freidora • Limpiar la bandeja y cambiar el papel o la almohadilla • Cambie la junta tórica
Código de error “E-31” del dispositivo de control	<ul style="list-style-type: none"> • Las resistencias están subidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzca las resistencias en la tina

<p>El motor del sistema de filtrado no funciona</p>	<ul style="list-style-type: none">• El cable de la tina 1 no está enchufado• Circuito abierto• El conmutador térmico situado en la parte trasera de la bomba ha sido activado	<ul style="list-style-type: none">• Enchufe el cable en la toma de corriente• El disyuntor de la freidora se ha disparado. Abra la puerta izquierda y reinicie el disyuntor de la freidora• Deje que el motor se enfríe. Con un destornillador, ejerza presión sobre el botón hasta que haga clic 
---	---	--

**7-2
CÓDIGOS DE
ERROR**

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

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

**7-2
CÓDIGOS DE
ERROR**

PANTALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
"E-22"	Error en el calor: No Calienta	Compruebe el cable eléctrico y el circuito de calefacción
"E-31"	Las resistencias están subidas	Baje las resistencias hacia la tina nuevamente
"E-41", "E-46"	Error de programación	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si se manifiesta alguno de los códigos de error, reinicie los dispositivos de control. Si el código de error persiste, deberá cambiar el panel de control
"E-47"	Error en el adaptador analógico o en el suministro eléctrico de 12 voltios	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si sigue apareciendo "E-47", deberá cambiar la placa PC
"E-48"	Error en el sistema de entrada	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si el error E-48 persiste, cambie la placa PC del dispositivo de control
"E-54C"	Error de entrada de la temperatura	Lleve el interruptor a la posición de apagado y, a continuación, vuelva a llevarlo a la posición de encendido. Si el error E-54C persiste, cambie la placa PC del dispositivo de control
"E-61"	La placa control del FAI no se comunica con la placa de control del dispositivo	Ponga el interruptor en OFF y luego en ON; si el error persiste, haga comprobar el fusible de 1,5 AMP de la tarjeta de PC de la AIF; haga comprobar el conector entre las tarjetas de PC; sustituya la tarjeta de PC de la AIF o la tarjeta de PC de control si es necesario.
"E-70C"	El puente del cableado de la válvula de drenaje se ha desconectado	Revise el puente del cableado de la placa PC con el interruptor de drenaje bloqueado.



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

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

**Llamada gratuita desde los Estados Unidos
1-800-417-8417
1-800-417-8434 (Fax)**

www.hennypenny.com