

**MANUAL DEL OPERADOR
FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30
DE FRYMASTER**



Este capítulo debe colocarse en la sección del *Manual del equipo* correspondiente a la freidora.

PARA SU SEGURIDAD
No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.



FABRICADO
POR



**8700 Line Avenue,
SHREVEPORT, LOUISIANA EE.UU. 71106
TELÉFONO: 1-318-865-1711
LÍNEA GRATIS: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135**



CONTENIDO

DECLARACIÓN DE GARANTÍA.....	Página i
INTRODUCCIÓN	Página 1-1
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	Página 2-1
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.....	Página 3-1
INSTRUCCIONES PARA LA COMPUTADORA M3000	Página 4-1
OPERACIÓN DEL SISTEMA DE FILTRACIÓN INCORPORADO.....	Página 5-1
MANTENIMIENTO PREVENTIVO.....	Página 6-1
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR.....	Página 7-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
TELÉFONO 318-865-1711 FAX 318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO 1-800-24-FRYER

APRIL 2011

www.frymaster.com Correo electrónico: service@frymaster.com

* 8196287 *

Spanish / Español

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC APARTE DE UNA PIEZA **INALTERADA** NUEVA O REICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, NI FRYMASTER DEAN NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe ser operado solamente por personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben realizarlos una Agencia de servicio autorizada (Authorized Service Agency, "ASA") de Frymaster DEAN u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver definiciones del personal de servicio capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se emplace el aparato. Consulte los REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO A LOS CLIENTES EN LOS EE. UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration, "FDA") de los EE.UU.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE. UU.

Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencia perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida aquella que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADA

Este aparato digital no supera los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según lo establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

 PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización, pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente el personal de servicio capacitado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.

 PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con ruedas deben estabilizarse instalando cadenas de restricción. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

⚠ PELIGRO

¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se pare sobre la freidora. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o hacer contacto con el aceite caliente.

⚠ PELIGRO

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

⚠ PELIGRO

Deben estar perfectamente a la vista las instrucciones a seguir en caso de que el operador huela gas o detecte de otra manera una fuga de gas. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

⚠ PELIGRO

Este producto contiene agentes químicos que el Estado de California ha determinado son causantes de cáncer y/o defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

La operación, instalación y el servicio de este producto podría exponerle a partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas, sílice cristalino y/o monóxido de carbono. El Estado de California ha determinado que la inhalación de partículas presentes en el aire de lana de vidrio o fibras cerámicas es causante de cáncer. El Estado de California ha determinado que la inhalación del monóxido de carbono es causante de cáncer, defectos congénitos u otros daños al sistema reproductor.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe vaciarse en un recipiente no inflamable cada día al terminar de freír. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios contra la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, menoscabando así su calce. Está diseñada para un calce ajustado y sólo debe quitarse para limpiar.

⚠ ADVERTENCIA

Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.

AVISO

La Comunidad de Massachusetts exige que todo producto de gas sea instalado por un plomero o técnico especializado con licencia.

AVISO

Las instrucciones de este manual para usar un sistema de aceite a granel para llenado y descarte de aceite son para un sistema RTI. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LOV™ GAS

Frymaster, L.L.C. ofrece las siguientes garantías limitadas únicamente al comprador original de este equipo y repuestos:

A. DISPOSICIONES DE GARANTÍA - FREIDORAS

1. Frymaster L.L.C. garantiza todos los componentes contra defectos materiales y de fabricación por un plazo de dos años.
2. Todos los componentes, con la excepción de la olla, juntas tóricas y fusibles, están garantizados por dos años después de la fecha de instalación de la freidora.
3. Si algún componente, salvo fusibles y juntas tóricas, tuviera un defecto durante el primer año después de la fecha de instalación, Frymaster también pagará los costos del tiempo de mano de obra para cambiar el componente hasta dos horas, además de hasta 160 km de viaje (80 km de ida y vuelta).

B. DISPOSICIONES DE GARANTÍA - OLLAS DE LAS FREIDORAS

1. Frymaster garantiza el ensamblaje de la olla de la freidora durante diez años en cuanto a piezas y mano de obra. Los componentes instalados en la olla, como el termostato de límite alto, la sonda, las juntas, los sellos, encendedores y fijaciones relacionadas, también están cubiertos por la garantía de diez años si se necesita reemplazarlos al cambiar la olla. Los componentes que no forman parte del ensamblaje de la olla de la freidora, como el soplador, la válvula de gas, los microinterruptores, las puertas y los gabinetes, no están cubiertos por la garantía de la olla de la freidora. No se incluyen las filtraciones debidas al trato indebido o a conectores roscados como sondas, sensores, límites altos, válvulas de drenaje o tubería de retorno. Si se encuentra defectuosa una olla, Frymaster cambiará toda la olla, permitiendo hasta el tiempo máximo según las horas de la tabla de asignación de tiempo de Frymaster de mano de obra consecutiva, además de hasta 160 km de recorrido (80 km de ida y vuelta) para cambiar la olla.
2. Esta garantía se limita a freidoras que funcionen con gas natural o propano (LP). Las freidoras que funcionen con gas fabricado (conocidas también como gas de cañería o con alto contenido de hidrógeno) tienen una garantía de por vida sólo en cuanto a ollas y piezas.

C. DISPOSICIONES DE GARANTÍA - CÁMARAS DE COMBUSTIÓN

1. Frymaster L.L.C. garantiza las cámaras de combustión contra material o fabricación defectuosos por un plazo de diez años desde la fecha original de instalación, en cuanto a componentes y mano de obra.
2. La cámara de combustión consta de los quemadores infrarrojos y los componentes estructurales para montar los quemadores. Esta garantía no cubre componentes adicionales, como encendedor, soplador, termostato de límite alto y sonda de temperatura.
3. Esta garantía se limita a freidoras que funcionen con gas natural o propano (LP).

E. DEVOLUCIÓN DE COMPONENTES

Todos los componentes defectuosos deben devolverse a un Centro de Servicio Autorizado de Fábrica Frymaster dentro de 60 días para recibir crédito. Después de 60 días, no se permitirá ningún crédito.

F. EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía no cubre equipo que haya sido dañado debido a maltrato, abuso, alteración o accidentes como:

- reparación indebida o sin autorización (incluso cuando el usuario suelde alguna olla);
- no seguir las instrucciones de instalación correctas y/o procedimientos de mantenimiento programado como se indica en sus tarjetas MRC. Se exige demostrar el mantenimiento programado para mantener la garantía;
- mantenimiento incorrecto;
- daños durante el transporte;
- uso anormal;
- desmontaje, alteración o eliminación de la placa de capacidad nominal o el código de fecha en los elementos calentadores;
- hacer funcionar la olla sin manteca o algún otro líquido en su interior;
- no se garantizará ninguna freidora según el programa de diez años si no se ha recibido debidamente su formulario inicial.

Esta garantía tampoco cubre:

- transporte o viajes de más de 160 km (80 km ida y vuelta), o viajes de más de dos horas;
- horas extra o cargos en días feriados;
- daños consecuentes (el costo de reparar o cambiar otra propiedad que se dañe), pérdida de tiempo, ganancias, uso o algún otro perjuicio fortuito de cualquier tipo.

No se ofrecen garantías implícitas de comerciabilidad ni idoneidad para usos o fines particulares.

Esta garantía rige al momento de imprimir este manual y está sujeta a cambios.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

NOTA: La freidora Frymaster BIGLA30 requiere un arranque, demostración e instrucción antes de poder comenzar las operaciones normales del restaurante.

1.1 Generalidades

Lea las instrucciones de este manual totalmente antes de intentar usar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de los modelos y freidoras BIGLA30 LOV™. Los modelos designados BIGLA30 vienen equipados con sistemas de filtración FootPrint Pro incorporados. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, se llamarán freidoras “LOV™”.

Aunque tienen un aspecto similar a las freidoras eléctricas BIPH55 de McDonald, las freidoras BIGLA30 LOV™ presentan una olla de bajo volumen de aceite, nivel de llenado de aceite automático y una unidad automática de filtración intermitente. El diseño Euro-Look incorpora una tapa superior redondeada y un drenaje redondo grande, lo cual asegura que las papas fritas y otros residuos vayan a la bandeja del filtro. Las freidoras BIGLA30 LOV™ están controladas con una computadora M3000. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones de tina completa o dividida, pudiendo comprarse en baterías de hasta cinco depósitos.

Las freidoras LOV™ de gas de alta eficiencia emplean un sistema de quemador infrarrojo exclusivo que usa hasta un 43% de energía menos para cocinar el mismo volumen que las freidoras convencionales.

Las freidoras a gas LOV™ tienen un diseño de olla freidora de acero inoxidable abierta y sin tubo, lo cual agiliza y facilita su limpieza.

El calor se suministra por un par de ensamblajes de quemadores infrarrojos montados en cada lado de la olla de la freidora. Un soplador dedicado montado en la parte delantera de la olla suministra el aire de combustión para los quemadores. Las freidoras a gas LOV™ pueden configurarse para gas natural, propano (LP) o gas fabricado, según lo requiera el cliente.

Cada olla freidora está equipada con una sonda de temperatura para controlar la temperatura en forma precisa.

Todas las freidoras de esta serie requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 100 VCA a 240 VCA.

Las freidoras BIGLA30 LOV™ vienen completamente montadas. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Cada freidora se ajusta, prueba e inspecciona en la fábrica antes del embalaje para su envío.

Este aparato está diseñado sólo para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.6.

1.2 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual. A lo largo de este manual, se encontrará con anotaciones en cuadros de borde doble similares a los que aparecen a continuación.

PRECAUCIÓN

Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información acerca de acciones o condiciones que **pueden causar o dar como resultado un desperfecto del sistema.**

ADVERTENCIA

Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de acciones o condiciones que **pueden causar o dar como resultado daños a su sistema**, los cuales pueden ocasionar desperfectos al sistema.

PELIGRO

Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de acciones o condiciones que **pueden causar o dar como resultado lesiones al personal**, los cuales pueden ocasionar daños y/o desperfectos al sistema.

La freidora está equipada con características de seguridad automáticas:

1. La detección de alta temperatura corta el gas al ensamblaje del quemador en caso de que falle el termostato de control.
2. Un circuito de seguridad en las unidades con sistemas de filtro evita el encendido del quemador con la válvula de drenaje abierta.

1.3 Información técnica para las computadoras M3000

CUMPLIMIENTO CON LA NORMA FCC

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia a las comunicaciones de radio.

Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por su cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para recibir sugerencias adicionales.

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipo de este tipo. Siempre que exista un conflicto entre los estándares CE y no CE, la información o las instrucciones pertinentes se identifican mediante cuadros sombreados.

1.5 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado y/o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.6. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado y/o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.6.**

1.6 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas y/o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Se incluye una lista de Agencias de servicio autorizadas (ASA) por la fábrica de Frymaster con la freidora cuando se despacha de fábrica. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

1.7 Procedimiento de reclamo de daños en tránsito

El equipo Frymaster fue inspeccionado y empacado cuidadosamente antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume la plena responsabilidad de la integridad de la entrega al aceptar transportar este equipo.

Qué hacer si su equipo llega dañado:

1. **Presente un reclamo por daños inmediatamente**, independientemente de cuál sea el grado de gravedad de los daños.
2. **Inspeccione y anote toda pérdida o daño visible**, además revise que esta información se anote en la nota de flete o en el recibo expreso y que cuente con la firma de la persona que haya hecho la entrega.
3. **Las pérdidas o daños ocultos** que no se detecten hasta desempacar el equipo deben anotarse y reportarse a la empresa de transportes o fletes **inmediatamente** apenas los descubra. El reclamo por daños ocultos debe presentarse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Cerciórese de conservar el embalaje de envío para poder inspeccionarlo.

***Frymaster* NO ASUME RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O PÉRDIDAS
INCURRIDOS EN TRÁNSITO.**

1.8 Información de pedido de piezas y servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información de servicio, póngase en contacto localmente con su Agencia de servicio autorizada (ASA) de Frymaster. Para ayudarlo en forma rápida, la Agencia de servicio autorizada (ASA) de Frymaster o el representante del Departamento de Servicio necesita cierta información acerca del equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en el interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a la agencia ASA o distribuidor local. Las freidoras se despachan de fábrica con una lista de las agencias ASA de Frymaster. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711.

Al pedir piezas se necesita la información siguiente:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas o voltaje: _____
Número de pieza del artículo: _____
Cantidad necesaria: _____

Puede obtener información de servicio dirigiéndose a la agencia ASA o el Distribuidor local. También puede obtener servicio llamando al Departamento de Servicio de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711, o bien por correo electrónico a service@frymaster.com. Cuando solicite servicio, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas: _____

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a mano cualquier otra información que considere posiblemente útil para solucionar su problema.

CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

La instalación correcta es esencial para el funcionamiento seguro, eficiente y sin problemas de este aparato.

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1.6 de este manual, debe realizarlo el personal capacitado, con licencia y/o autorizado.

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado, según se define en la Sección 1.6 de este manual.

Si no se usa al personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y/o autorizado (según se define en la Sección 1.6 de este manual) para instalar, convertir a otro tipo de gas o dar servicio de alguna otra manera a este equipo, anulará la garantía de Frymaster y pueden producirse daños al equipo o lesiones físicas.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentaciones locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o regulaciones actuales en el país donde se va a instalar el equipo.

Puede recibir servicio poniéndose en contacto con la Agencia de servicio autorizada local de la fábrica Frymaster Dean.

PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tanque de aceite caliente abierto al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte Procedimiento de reclamo de daños en tránsito en la Sección 1.7 de este manual).

2.1.1 Separación y ventilación

La freidora debe instalarse con una separación de 15 cm en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale junto a una estructura combustible, no se requiere separación al instalarla junto a estructuras no combustibles. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 60 cm.

ADVERTENCIA

No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

Una de las consideraciones más importantes para el funcionamiento eficaz de la freidora es la ventilación. Revise que la freidora esté instalada de manera que los productos de la combustión se eliminen en forma eficaz y que el sistema de ventilación de la cocina no produzca ráfagas de viento que interfieran con el funcionamiento del quemador.

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de la entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de “chimenea”. El tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora, ocasionando un mayor tiempo de recuperación. También retarda frecuentemente el encendido. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor de la parte delantera, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

⚠ PELIGRO

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

Las freidoras deben instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas de la salida del tiro de la freidora al borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en los EE.UU., la norma NFPA No. 96 indica que “Debe mantenerse una distancia mínima de 45 cm entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. *Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 60 cm desde la salida del tiro al borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 120.000 BTU por hora.*

Para las instalaciones en los EE.UU., puede encontrarse información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación en la norma NFPA que se mencionó anteriormente. Se puede obtener una copia de la norma a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association), Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269.

2.1.2 Requisitos del Código Nacional

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está estampado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Conecte una freidora estampada con “NAT” a gas natural, las estampadas con “PRO” solamente a gas propano y las estampadas con “MFG” solamente a gas fabricado.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales y, según corresponda, con los códigos de la CE. Si se usan los dispositivos de desconexión rápida, éstos deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde. En ausencia de códigos locales, la instalación debe realizarse en conformidad con el Código Nacional de Gas Combustible (Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 o con el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano (Natural Gas and Propane Installation), CSA B149.1, según corresponda, que se refiere a:

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gases durante toda prueba de presión del sistema en las presiones de prueba superiores a 3,5 kPa.
2. El aparato debe estar aislado del sistema de tuberías del suministro de gas, cortando para ello la válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa.

2.1.3 Requisitos de conexión eléctrica a tierra

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE que sean pertinentes. En ausencia de códigos locales, el aparato se debe conectar a tierra en conformidad con el Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electrical Code, CSA) C22.2, según corresponda. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) se deben enchufar en un sistema de suministro de alimentación con puesta a tierra. En el interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

⚠ PELIGRO

Este aparato está equipado con un enchufe especial (con conexión a tierra) para su protección contra choques eléctricos y debe enchufarse directamente en un tomacorriente de tres patas con la conexión a tierra correcta. No corte, retire ni pase por alto de ninguna manera la pata de conexión a tierra de este enchufe.

⚠ PELIGRO

Este aparato requiere electricidad para su funcionamiento. Coloque la válvula de control de gas en la posición OFF (APAGADO) en caso de haber un corte prolongado del servicio eléctrico. No intente operar el aparato durante los cortes del servicio eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA

Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.

2.1.4 Requisitos australianos

A instalarse conforme a las reglamentaciones AS 5601 / AG 601, las de autoridades locales, de gas, de electricidad y cualquier otra estatutaria pertinente.

2.2 Instalación de las ruedas

En un aparato equipado con ruedas; la instalación se debe realizar con un conector que cumpla con la pauta sobre aparatos móviles a gas, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, y un dispositivo de conexión rápida que cumpla con la pauta sobre dispositivos de conexión rápida para usar con combustible a gas, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Preparaciones anteriores a la conexión

⚠ PELIGRO

NO conecte este aparato al suministro de gas antes de terminar cada uno de los pasos de esta sección.

Una vez que la freidora esté ubicada bajo la campana extractora, compruebe que se haya realizado lo siguiente:

1. Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento de las freidoras sin depender del conector de la línea de gas ni del dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de restricción y las instrucciones de instalación están incluidos con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.

⚠ PELIGRO

El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

2. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 60 cm desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior de la campana cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora.

NOTA: No hay dispositivos de nivelación incorporados en las freidoras equipadas con ruedas. Debe estar nivelado el piso donde se va a instalar la freidora.

3. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:
 - a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente con conexión a tierra. **NOTA: Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.**
 - b. Coloque el interruptor en la posición **ON** (ENCENDIDO).
 - Para las freidoras que tienen computadoras, verifique que la pantalla indique **ENC**.
 - Si el lugar está equipado con un sistema de enclavamiento de la campana, el ventilador de escape de la misma debe estar encendido. En caso contrario, significa que dicho sistema está cableado incorrectamente y se debe corregir.
 - c. Coloque el interruptor de la freidora en la posición **OFF** (APAGADO). Verifique que la pantalla indique **APAG**. El sistema de escape de la campana debe estar apagado cuando todas las computadoras muestren APAG.
4. Consulte la placa de datos en la parte interior de la puerta de la freidora para determinar si el quemador de la freidora está configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida de la freidora o la tubería de la línea de gas a la línea de alimentación de gas.
5. Verifique las presiones mínimas y máximas del suministro de gas según el tipo de gas a utilizar consultando las tablas que se incluyen.

Norma CE para presiones de gas entrante en freidoras fabricadas después de abril de 1999					
Gas	Presión (mbar) ⁽¹⁾	Diámetro del orificio		Presión del regulador	
		Tina individual	Tina doble	Tina individual	Tina doble
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 ó 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11.2 mbar
G30	28/30 ó 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 ó 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20.6 mbar	20.6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Norma no CE para presiones de gas entrante		
Gas	Mínimo	Máximo
Natural	6 pulg. col. agua.;	14 pulg. col. agua;
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
Propano líquido	11 pulg. col. agua.;	14 pulg. col. agua;
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

6. En el caso de las freidoras equipadas con un sistema FootPrint Pro (modelos BIGLA30), enchufe el o los cables eléctricos en un tomacorriente detrás de la freidora.

2.4 Conexión a la línea de gas

⚠ PELIGRO

Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar todos los desechos. Los desechos que lleguen al quemador y a los controles de gas pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

⚠ PELIGRO

El aparato y su válvula de corte individual se deben desconectar del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema con valores de presión de prueba superiores a (3,45 kPa, 13,84 pulgadas, columna de agua) para evitar daños en los tubos y válvula(s) de gas de la freidora.

⚠ PELIGRO

El aparato se debe aislar del sistema de tuberías del suministro de gas cortando su válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a psi (3,45 kPa, 13,84 pulgadas, columna de agua).

⚠ PELIGRO

Si la unidad se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

⚠ PELIGRO

Deben sellarse todas las conexiones con un compuesto adecuado para uniones según el gas que se está usando y deben probarse todas las conexiones con una solución de agua con detergente antes de encender los pilotos.

Nunca use cerillos o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si se detecta olor a gas, corte el suministro de gas al aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

Es muy importante el tamaño de la línea de gas que se use para la instalación. Si la línea es demasiado pequeña, será baja la presión de gas en el múltiple del quemador. Esto puede ocasionar una recuperación lenta y retardar el encendido. La línea de suministro de gas de entrada debe tener un mínimo de 38 mm de diámetro. Consulte el cuadro en la página siguiente para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

Tamaño de tubería de conexión de gas (El tamaño mínimo de tubería entrante debe ser de 41 mm)			
Gas	Unidad simple	2 - 3 unidades	4 or more units*
Natural	22 mm	28 mm	36 mm
Propane	15 mm	22 mm	28 mm
Manufactured	28 mm	36 mm	41 mm

* Para distancias de más de 6 m y/o más de 4 conectores o codos, aumente la conexión en un tamaño de tubería.

La freidora a gas BIGLA30 LOV™ ha recibido la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla a continuación. **NOTA:** La entrada de calor nominal (QN) es de 21kW excepto para Austria, Alemania, Luxemburgo y la categoría 3P/B, la cual es 23kW.

Categorías de gas aprobadas por la CE por país			
PAISES	CATEGORÍAS	GAS	PRESIÓN (MBAR)
AUSTRIA (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIA (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDIA (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANIA (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRECIA (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIA (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAÑA (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUECIA (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
REINO UNIDO (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norma CE

El flujo de aire requerido para el suministro de aire de combustión es 2m³/h por kW.

1. Conecte la manguera de desconexión rápida al conector de desconexión rápida de la freidora bajo la parte delantera de la freidora y a la línea de gas del edificio.

NOTA: Algunas freidoras están configuradas para una conexión rígida a la línea de suministro de gas. Estas unidades están conectadas a la línea de suministro de gas en la parte posterior de la unidad.

Cuando use un compuesto para roscados, use muy poco en las roscas macho solamente. Use un compuesto para roscados de tubería que no se vea afectado por la acción química de los gases de propano licuado (el sellador Loctite™ PST56765 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Si lo hace puede permitir que algunos de los componentes ingresen al flujo de gas, tapando los orificios del quemador y/o la válvula de control.

2. Abra el suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón.

- Ilumine la freidora siguiendo los procedimientos que se describen en las “Instrucciones de iluminación” que aparecen en el Capítulo 3 de este manual.

⚠ PELIGRO

Si la unidad se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que haya en la olla de la freidora aceite para cocinar o agua antes de encender su unidad.

- En este momento la compañía de gas local o el agente de servicio autorizado debe verificar la presión del múltiple del quemador. Las tablas a continuación y en las páginas siguientes enumeran las presiones de gas del múltiple del quemador para los diferentes tipos de gas que pueden usarse con este equipo.

Norma CE sobre presiones de gas en múltiplos de quemadores de freidoras fabricadas después de abril 1999		
Gas	Presión (mbar)	
	Tina individual	Tina doble
Gas natural Lacq (G20) bajo 20 mbar	7	8
Gas natural Gronique* (G25) bajo 25 mbar	10	11.2
Gas natural Gronique (G25) bajo 20 mbar	10	11.2
Butano/propano (G30) a 28/30 ó 50 mbar	17	17
Propano (G31) bajo 37 ó 50 mbar	20.6	20.6

Presión de gas del múltiple del quemador según la norma no CE	
Gas	Presión
Natural	3 pulg. col. agua; 0,73 kPa
Propano	8,25 pulg. col. de agua 2,5 kPa

- Revise el ajuste programado del termostato. (En el capítulo 4 *Instrucciones de la computadora M3000*) encontrará las instrucciones de programación del punto fijo para su controlador en particular.)

2.5 Conversión a otro tipo de gas

⚠ PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro se deben instalar componentes de gas específicos. Cada juego de conversión incluye sus correspondientes instrucciones.

Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o explosión. ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y autorizado, según se define en la Sección 1.6 de este manual.

Las freidoras BIGLA30 LOV™ fabricadas para países fuera de la CE usan quemadores diferentes para cada tipo de gas. Los quemadores en las freidoras hechas para gas propano tienen un revestimiento de color gris especial en las losetas de los quemadores para permitirles soportar el alto valor térmico del gas propano. Los quemadores diseñados para usar en las unidades de propano pueden usarse en aplicaciones de gas natural, pero no viceversa.

Juegos de conversión de gas fuera de la CE
Gas natural a gas propano (LP) Gas propano (LP) a gas natural

Tina llena antes del 09/10:Número de pieza 826-2527 Tina llena antes del 09/10:Número de pieza 826-2528
Cilindro doble antes del 09/10:Número de pieza 826-2529 Cilindro doble antes del 09/10:Número de pieza 826-2530
Tina llena después de 09/10:Número de pieza 826-2965 Tina llena después de 09/10:Número de pieza 826-2967
Cilindro doble después de 09/10:Número de pieza 826-2966 Cilindro doble después de 09/10:Número de pieza 826-2968

Las unidades fabricadas para exportar a los países de la CE están equipados con quemadores “universales” que pueden usarse ya sea con gas natural (G20, G25) o gases butano (G30) y propano (G31).

Juegos de conversión de gas de la CE para unidades con válvula de gas 810-1715

Gas G20 ó G25 (Natural) a G30 ó G31:	Gas G30 ó G31 a G20 ó G25 (Natural):
Número de pieza antes del 09/10 826-2973	Número de pieza antes del 826-2974
Número de pieza después de 09/10 826-2975	Número de pieza después de 826-2976

INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE GAS CE

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte el Cuadro de presión de gas del múltiple del quemador según la norma de la CE). No cambie el orificio.
2. Entre una 2ª familia de gas (G20 ó G25) y una 3ª familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
 - a. Cambie los orificios.
 - b. Ajuste la presión del múltiple.
3. Retire la antigua placa de capacidad nominal y envíela a Frymaster. Instale la nueva placa incluida con el juego de conversión en el lugar de la antigua, indicando que se ha convertido el gas.
4. Si cambia el idioma de destino, reemplace la placa de capacidad nominal. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

2.6 Después de que las freidoras se coloquen en la estación freidora

⚠ PELIGRO

No debe alterarse ni desmontarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

1. Una vez que se haya colocado la freidora en la estación, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla para verificar que esté nivelada la unidad, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas asegurándose que la o las freidoras estén a la altura apropiada en la estación freidora.

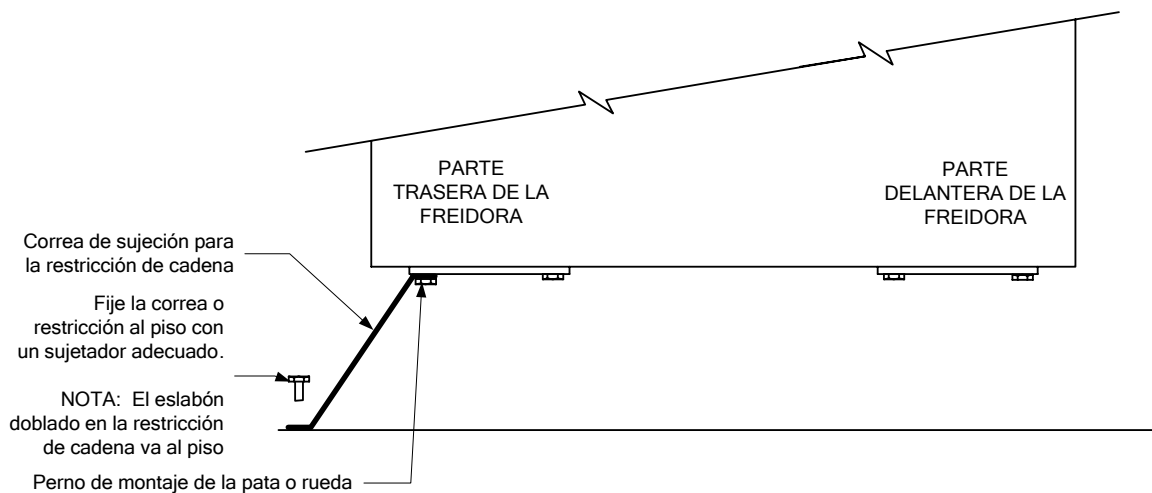
Cuando la freidora está nivelada en su posición final, instale las fijaciones que provee el KES para limitar su movimiento de manera que no dependa de la conexión ni le transmita tensión. Instale las fijaciones de acuerdo con las instrucciones provistas. Si se desconectan las fijaciones para dar servicio u otros motivos, deben volver a conectarse antes de que se use la freidora.

⚠ PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Las freidoras pueden volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se aseguran en una posición estacionaria.

⚠ PELIGRO

Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento de este aparato sin depender del conector ni del dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato.

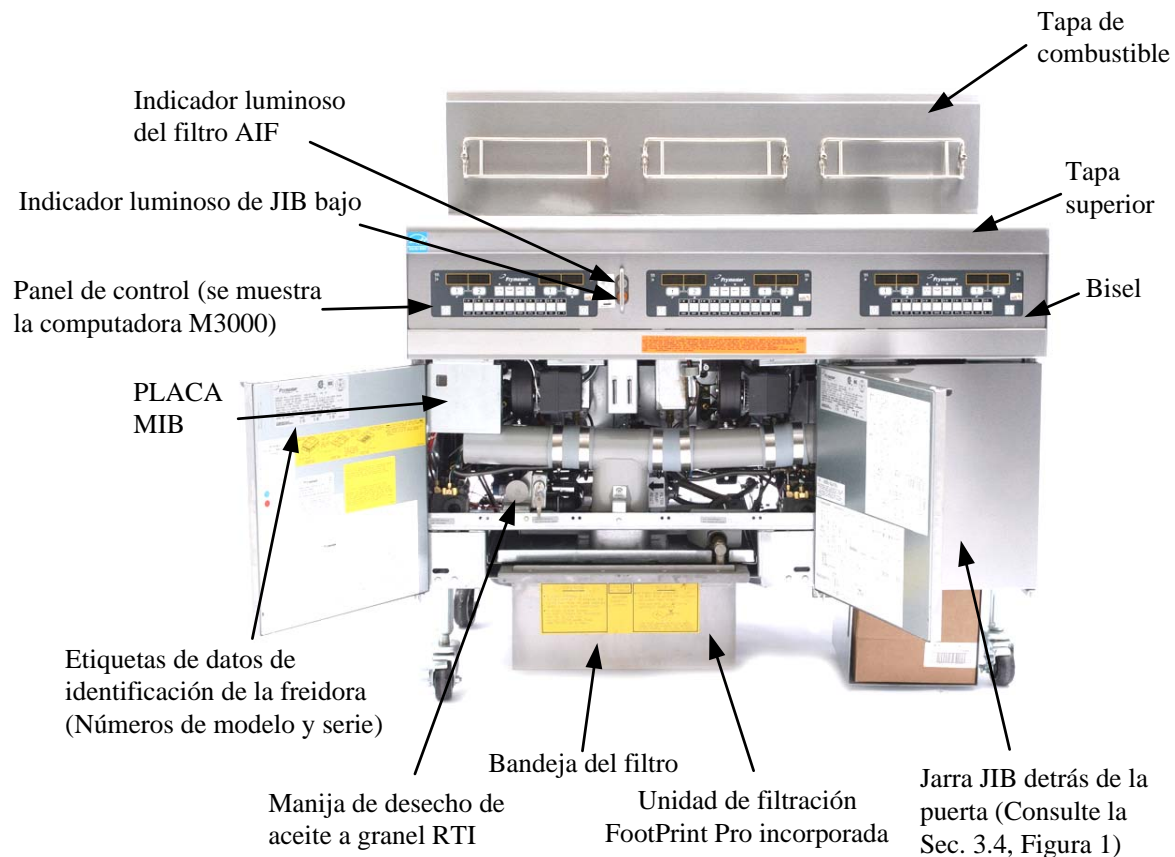


2. Limpie y llene la(s) olla(s) con aceite para cocinar. (Consulte los *Procedimientos de configuración y apagado del equipo* en el Capítulo 3.)

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO ORIENTARSE AL USAR LA FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO BIGLA330)

NOTA: Puede que el aspecto de la freidora varíe ligeramente del que aparece, dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los riesgos inherentes de la operación de un sistema de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

PRECAUCIÓN

Antes de encender la freidora, cerciórese que esté APAGADA y que las válvulas de drenaje de la olla estén cerradas. Retire el o los anaqueles de soporte de la cesta, si se cuenta con ellos, y llene la olla de la freidora hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en el fondo.

3.1.1 Configuración

ADVERTENCIA

Nunca opere este aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

ADVERTENCIA

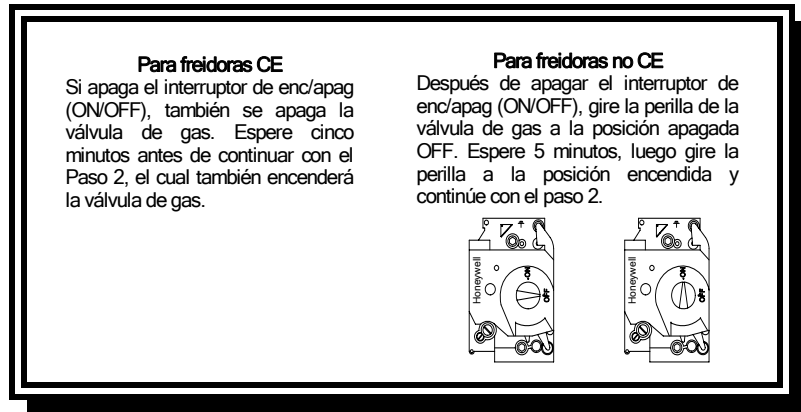
La BIGLA30 no está hecha para usarse con manteca sólida. Con esta freidora use solamente manteca líquida. El uso de manteca sólida tapaná las líneas de aceite de relleno automático. La capacidad de aceite de la freidora a gas BIGLA30 LOV™ es de 14,5 litros a 21°C para un depósito lleno y 8,33 litros a 21°C para cada mitad de un depósito doble.

Antes de llenar las ollas con aceite, cerciórese de que todos los drenajes estén cerrados.

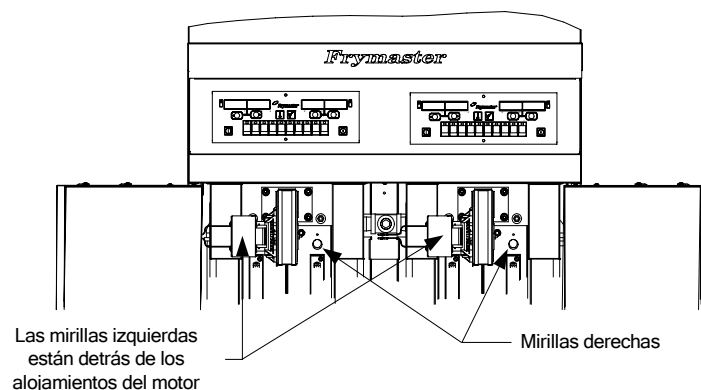
1. Llene la olla con aceite hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea del fondo; puede haber desbordes al expandirse el aceite con el calor.
2. Compruebe que estén enchufados los cables de alimentación en los receptáculos correspondientes. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las espigas.
3. Cerciórese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite *esté a la temperatura de cocción*.

3.1.2 Encendido de la freidora

1. Apague el interruptor de encendido de la computadora.



2. Encienda el interruptor de ENC/APAG de la computadora.
3. Si no se encienden los quemadores, apague el interruptor de encendido y espere 60 segundos. Repita el paso 2.
4. La freidora ingresará automáticamente en el modo del ciclo de derretido si la temperatura de la olla baja de 82°C y mostrará **CICL FUS.** alternando con **BAJA TEMP.** (NOTA: Durante el ciclo de derretido, los quemadores se encenderán repetidamente unos pocos segundos, luego se apagaran por un período más prolongado.) Cuando la temperatura de la olla llegue a 82°C, la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado y aparecerá **BAJA TEMP** hasta que se esté en un margen de 9°C del punto de fijación. Los quemadores permanecerán encendidos hasta que la temperatura de la olla llegue a la temperatura programada para cocinar. Una vez que la freidora llega al punto fijo y la computadora presenta el producto o líneas segmentadas, la freidora está lista para su uso.
5. Después de que los quemadores estén encendidos por lo menos 90 segundos, observe las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión.



La llama óptima tiene un destello anaranjado-rojo brillante. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas de la siguiente manera: En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una tuerca de seguridad. Suelte la tuerca lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la tuerca de seguridad.

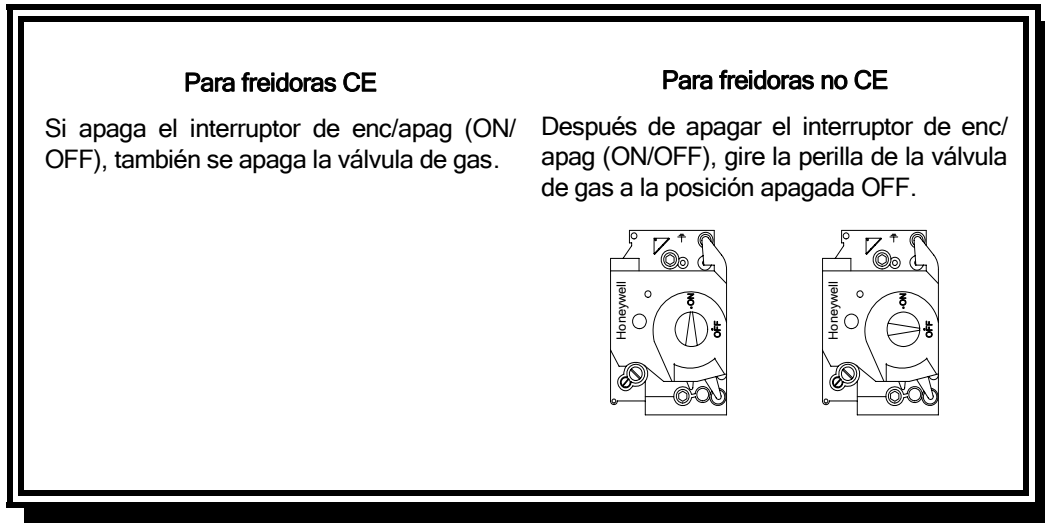
3.1.3 Apagado

Para el apagado de corto plazo durante una jornada de trabajo:

1. **Apague** el interruptor de encendido y ponga las cubiertas de la olla en su lugar.

Al apagar las freidoras al momento de cerrar:

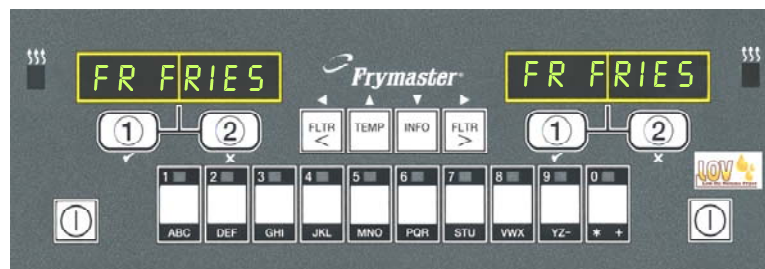
1. **Apague** el interruptor de la computadora para apagar la freidora.



2. Filtre el aceite y limpie las freidoras (Consulte los Capítulos 5 y 6).
3. Ponga las tapas en las ollas de la freidora.

3.2 Operación

Esta freidora está equipada con computadoras M3000 (se ilustra a continuación). Consulte las *Instrucciones de operación de la computadora M3000 en el Capítulo 4* para ver los procedimientos de programación y operación de la computadora.



COMPUTADORA M3000

Consulte el Capítulo 5 de este manual para obtener las instrucciones operativas del sistema de filtración incorporado.

3.3 Rellenado automático por bajo volumen de aceite

Cuando está instalado en la freidora el sistema opcional Low Oil Volume (LOV™) [bajo volumen de aceite], los niveles de aceite se revisan y rellenan continuamente en la freidora desde un depósito en el gabinete. El depósito contiene una caja de 15,87 kilos de aceite. En una operación típica dura aproximadamente dos días. Los componentes del sistema están anotados a la derecha (consulte la Figura 1).

NOTA: El sistema está hecho para rellenar lo que falte en las freidoras, no para llenarlas. Las freidoras requerirán un llenado manual al inicio y después de una limpieza profunda (hervido).

3.4.1 Prepare el sistema para su uso

Una vez que la freidora esté colocada bajo la campana, instale la cesta de la jarra JIB que viene en el paquete de accesorios (consulte la Figura 2).

3.4.2 Instale el depósito de aceite

Retire la tapa original desde el contenedor de aceite y el forro de aluminio. Coloque la tapa suministrada, la cual tiene conectado el herraje de succión. Asegúrese que el tubo de alimentación desde la tapa llegue al fondo del contenedor de aceite.

Coloque el contenedor de aceite dentro del gabinete y deslícelo en su lugar (según se ilustra en la página siguiente). Evite el atrapar el herraje de succión en el interior del gabinete a medida que se coloca el contenedor en la freidora. El sistema ahora está listo para funcionar.

3.4.3 Cambios de aceite rutinarios

Cuando el nivel del depósito de aceite esté bajo, se activa un indicador luminoso amarillo (consulte la Figura 3). Una vez que el depósito se haya reemplazado y/o vuelto a llenar, oprima sin soltar el botón de restablecimiento naranja situado junto a la jarra JIB hasta que se apague el indicador luminoso amarillo.



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Abra el gabinete y deslice la jarra JIB del gabinete (consulte la Figura 4).
2. Retire la tapa y vierta todo el aceite restante en el contenedor en los depósitos de la freidora en partes iguales (consulte la Figura 5).



Figura 4



Figura 5

3. Con la jarra vertical retire la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 6).
4. Coloque el tubo en el nuevo contenedor lleno (consulte la Figura 7).



Figura 6



Figura 7

ADVERTENCIA: No agregue aceite CALIENTE ni USADO a una jarra JIB.

5. Deslice la jarra JIB en la repisa dentro del gabinete de la freidora (según se ve en la Figura 4).
6. Oprima el interruptor de restablecimiento para apagar el indicador luminoso de la jarra JIB (consulte la Figura 8).

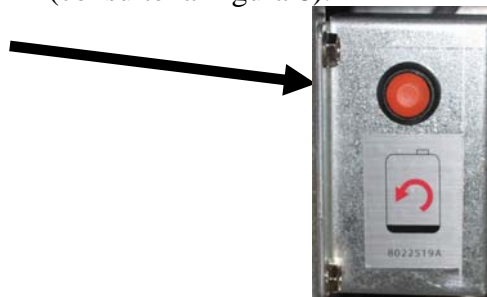


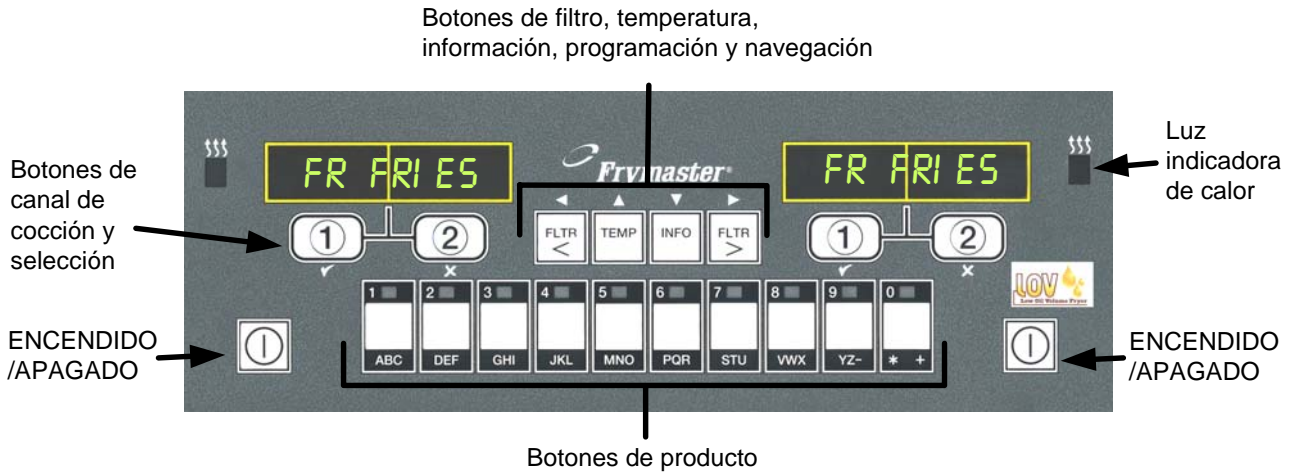
Figura 8

3.4.4 Sistemas de aceite a granel

Las instrucciones para instalar y usar sistemas de aceite a granel aparecen en el Apéndice A situado al final de este manual.

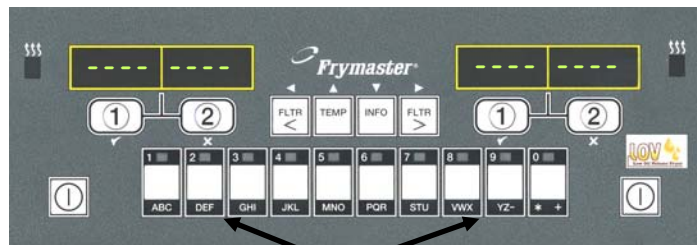
FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES PARA LA COMPUTADORA M3000

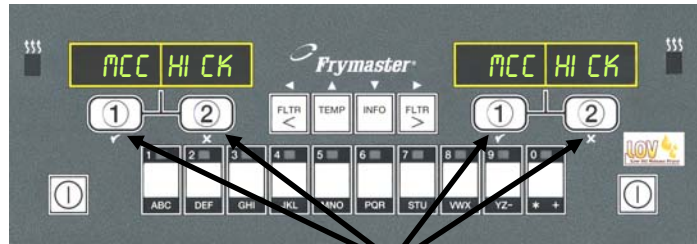


4.1 Información general de la computadora M3000

Bienvenido a la M3000, una computadora que retiene la facilidad de un solo botón de la M2000 y la 100B además de la utilidad de la capacidad de menús de 40 productos. La computadora es fácil de usar. Accionando un botón empieza un ciclo de cocción de un producto cocinado en una tina dedicada. La misma computadora flexible en una tina (o depósito) multi-producto requiere solamente accionar botones dos veces para empezar un ciclo de cocción. Simplemente elija un elemento de menú en un botón de producto y presiónelo, luego oprima un botón de ciclo de cocción bajo la pantalla que muestra lo deseado. La computadora puede pasar directamente de McNuggets a pollo crocante “Crispy Chicken” y a cualquier especialidad agregada del menú.



Al oprimir los botones de 3 ó 9 del producto, aparece McChick.



Al oprimir cualquier botón de ciclo de cocción bajo las pantallas de McChick, se inicia un ciclo de cocción.

En una configuración típica de restaurante, las M3000 en la estación freidora de tres tinas presentan PAPAS FR (ilustrado más arriba) y ejecutan un ciclo de cocción presionando una vez un botón de canal de cocción.

En la estación para pollo/pesc, la pantalla LED presenta líneas segmentadas. Para ejecutar un ciclo de cocción, presione un botón de producto y luego oprima el botón del canal de cocción que corresponde con la ubicación de la cesta descendida. Al presionar el botón de producto para McChicken, aparecerá McChick en la pantalla. Simplemente presione el botón del canal de cocción correspondiente a la ubicación de la cesta apropiada.

La M3000 operará con freidoras eléctricas y de gas, ya sea con tina completa o dividida.

4.2 Funcionamiento básico

Funcionamiento básico



Encienda la freidora

Oprima cualquiera de las teclas para olla llena; oprima la tecla del lado deseado en caso de olla dividida.



Apague la freidora

Oprima cualquiera de las teclas para olla llena; oprima la tecla del lado deseado en caso de olla dividida.



Revise la temperatura de la olla para freír

Presione una vez la tecla TEMP. Las pantallas presentan las temperaturas de la olla para freír.



Revise el punto fijo de la olla para freír

Presione dos veces la tecla TEMP. Las pantallas presentan las temperaturas de punto fijo de la olla para freír.



Cancelar trabajo o eliminar alarma

Presione la tecla bajo la pantalla activa.



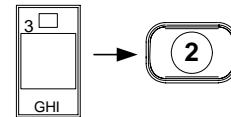
Inicio del ciclo de cocción con un botón (Modo dedicado)

Presione cada tecla bajo la pantalla que muestra el elemento deseado.



Inicio del ciclo de cocción con dos botones (Modo multiproducto)

Presione la tecla del producto con el icono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción.



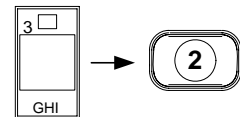
Cambio del modo dedicado al multiproducto

Presione y mantenga presionado un botón de canal de cocción bajo el menú presentado por aproximadamente tres segundos hasta que se escuche un tono. Presente los cambios a las líneas segmentadas.



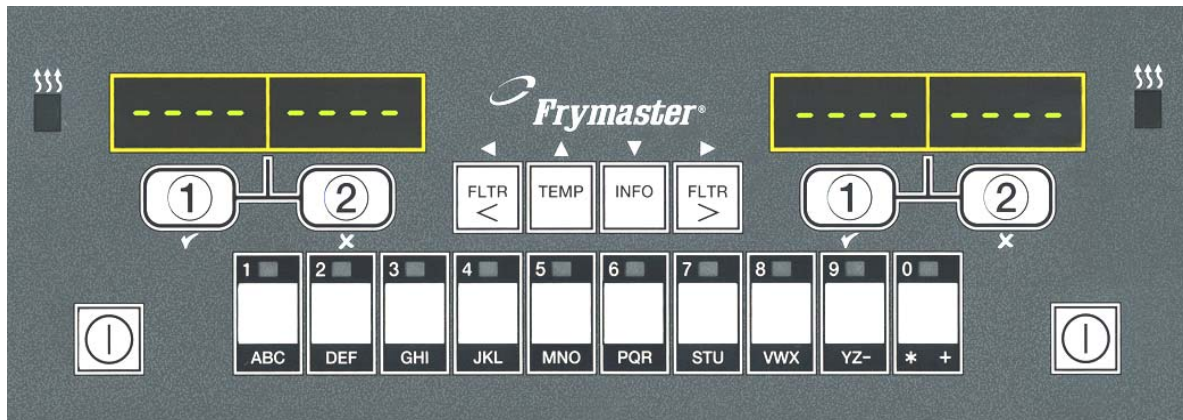
Cambio del modo multiproducto al modo dedicado





Presione la tecla del producto con el icono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción bajo la pantalla que muestra el elemento deseado hasta que se escuche un pitido (aproximadamente tres segundos).






4.3 Cocción con pantalla multiproducto







Cocción con pantalla multiproducto



- 1 Aparecen líneas segmentadas en ambas pantallas. 
- 2 Presione un botón de producto. 
- 3 El depósito con el punto fijo adecuado presenta: 
- 4 El depósito con el punto fijo inadecuado presenta: 

Si ocurre esto, cambie el punto fijo presionando el botón asignado al producto. 

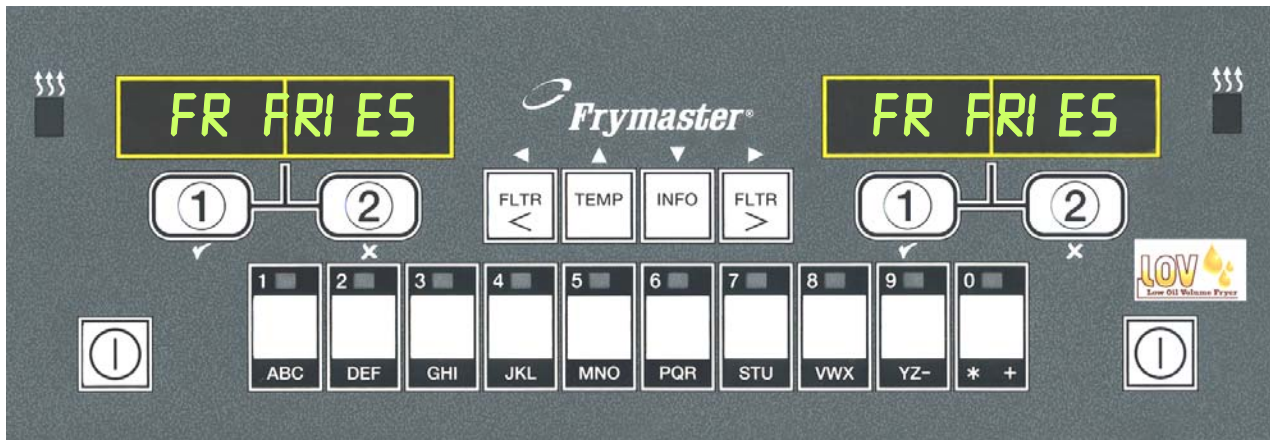
Cuando aparecen los paréntesis angulares, presione inmediatamente y mantenga así el botón de canal de cocción hasta que se escuche un tono (aproximadamente tres segundos) y luego suéltelo. 
- 5 Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción. 

- 6 Presenta alternativas entre la identificación del producto y el tiempo de cocción restante. 
- 7 Si se necesita un servicio para este elemento de menú, se presenta el servicio cuando es hora de realizarlo, como agitar. 
- 8 Presione el botón del canal de cocción bajo la pantalla de servicio para cancelar la alarma. 
- 9 Aparece Reti cuando termina el tiempo de cocción; suena una alarma. 
- 10 Presione el botón del canal de cocción bajo la pantalla de retirar para cancelar la alarma. 
- 11 Reaparecen las líneas segmentadas bajo la pantalla activa al final del ciclo de cocción. 

NOTA: Si aparece el error **QUI TAR Y DESCARGAR PRODUCTO** oprima el botón del canal de cocción situado bajo el mensaje para cancelar la alarma y eliminar el mensaje de error.

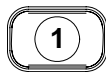
4.4 Cocción con pantalla dedicada

Cocción con pantalla dedicada



1 Aparece en pantalla un elemento de menú, como **PAPAS FR**

2 Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción.



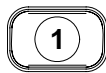
3 Presenta alternativas entre el nombre abreviado del producto y el tiempo de cocción restante.

FRY ↔ **2:34**

4 Se presenta el servicio cuando es hora de agitar la cesta de papas fritas.

DEBR

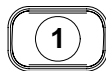
5 Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma.



6 Aparece Reti cuando se termina el ciclo de cocción.

SACR

7 Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma.



8 Aparece **Q 7** y alterna con **FREÍR**. Conforme el tiempo de calidad hace la cuenta regresiva.

Q 7 ↔ **FRY**

Q 1 ↔ **FRY**

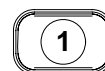
9 Si se oprime ahora el botón del canal de cocción se iniciará un ciclo de cocción y terminará la cuenta regresiva de calidad.



10 Aparece **CALD** cuando ha transcurrido el tiempo de calidad.

CALD

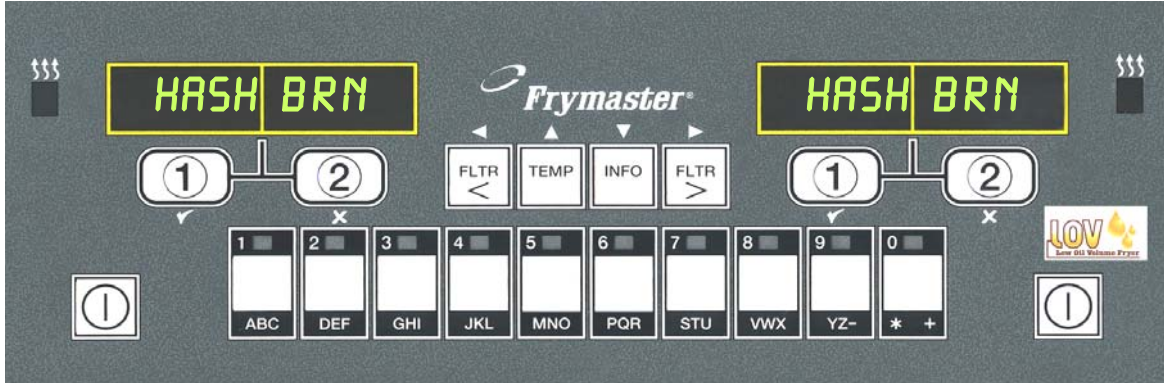
11 Si se oprime el botón del canal de cocción se restaura la pantalla a **PAPA FR** y la unidad queda lista para cocinar.



PAPAS FR

4.5 Cambio de configuración de desayuno a almuerzo

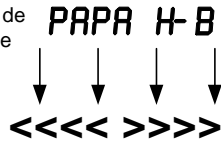
Cambio de configuración de desayuno a almuerzo



- 1** Presione y libere rápidamente el botón de producto para papas fritas.



- 2** La computadora cambiará de PAPA H-B a <<<< >>>>; se escuchará una alarma.



- 3** Presione y mantenga así el botón del canal de cocción bajo la pantalla hasta que se escuche un tono (aproximadamente tres segundos) y luego suéltelo.



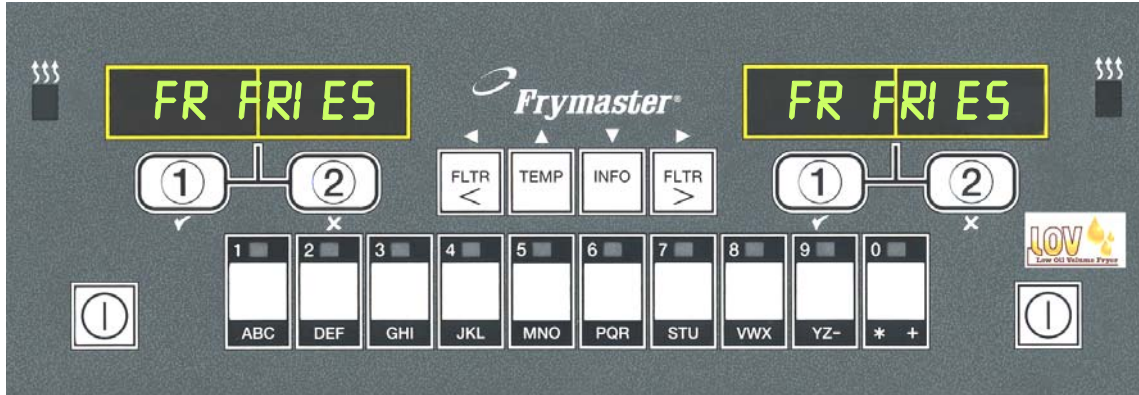
- 4** La pantalla cambia a PAPAS FR.

PAPAS FR

Lleve a cabo estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a PAPAS FR

4.6 Cambio de configuración de almuerzo a desayuno

Cambio de configuración de almuerzo a desayuno

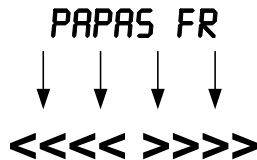


1 Pantallas de la computadora **PAPAS FR**

2 Presione y libere rápidamente el botón de producto para hash browns o papas doradas.



3 La pantalla de la computadora cambiará de PAPAS FR a <<<< >>>>; suena una alarma.



4 Presione y mantenga así el botón del canal de cocción bajo la pantalla hasta que se escuche un tono (aproximadamente tres segundos) y luego suéltelo.



5 La pantalla cambia a BAJA TEMP hasta que se llega al punto fijo. **BAJA TEMP**

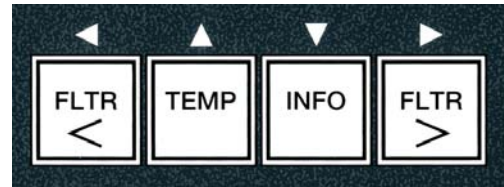
6 La pantalla cambia a Hash Brn. (papas doradas) **PAPA H-B**

Lleve a cabo estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a PAPA H-B

4.7 Descripción de botones y funciones de la M3000

4.7.1 Botones de navegación

El menú en la M3000 usa los botones ◀ ▶ y ▲ ▼ para navegar por los diferentes menús y submenús.



Cuando esté programando, la pantalla izquierda presenta un elemento de menú o submenú. La pantalla derecha es para ingresar datos. Los datos se ingresan con caracteres alfanuméricos, desplazándose por listas o alternando entre selecciones.



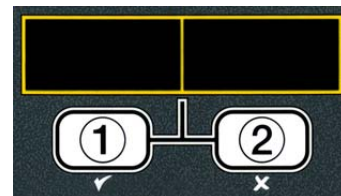
Durante la programación si no se presiona un botón dentro de un minuto, la computadora vuelve al modo de operación.

4.7.2 Botones de filtro, temperatura e información

Los botones < **FLTR** y **FLTR** > (consulte la Figura 1) se utilizan para filtrar las tinas (o depósitos) izquierda y derecha de una unidad dividida o bien una freidora de tina completa a pedido. Si los botones **FLTR** se presionan una vez, se presentará la cantidad de ciclos de cocción restantes hasta una solicitud de filtración. Cuando el botón **FLTR** se presiona dos veces, se presentarán la fecha y hora del último filtro. Si se presiona una vez el botón **TEMP** mientras la freidora está encendida, se presenta la temperatura actual de la tina en ambos lados. Si el botón **TEMP** se presiona dos veces mientras la freidora está encendida, aparecen las temperaturas prefijadas de las tinas. Si la freidora está apagada, la pantalla presenta las versiones de software actuales. Si se presiona una vez el botón **INFO** (consulte la Figura 1), cuando la freidora está encendida, aparece el tiempo de recuperación para cada tina (o depósito) desde la última prueba. Recuperación presenta el tiempo requerido para que la freidora suba la temperatura del aceite 28°C entre 121°C y 149°C. El tiempo máximo de recuperación no debe sobrepasar el 1:40 para los modelos eléctricos, o los 2:25 para los modelos a gas. Si se presiona el botón **INFO** y se mantiene así por tres segundos presenta información como uso, estadísticas de filtro y últimos ciclos de cocción (para conocer mayores detalles acerca del botón **INFO** consulte la página 4-34).

4.7.3 Botones de canal de cocción y selección

Los botones ✓ ✕ son de función doble compartidos con los botones de los números 1 y 2. Se encuentran situados directamente bajo las pantallas luminosas. Use estos botones para seleccionar o cancelar funciones. El botón ✕ sirve para retroceder o salir de submenús.



4.8 Resumen arboliano de menús de la M3000

A continuación se presentan las secciones de programación más importantes de la computadora M3000 y el orden en que se van a encontrar los títulos de submenús bajo las secciones en el Manual de instalación y operación.

Adición de nuevos elementos del menú de producto (selección de productos)
Almacenamiento de los elementos de menú de producto en los botones de producto
Drenaje, rellenado y descarte del aceite

Consulte la sección 4.10.2

Consulte la sección 4.10.3

Consulte la sección 4.10.4

Menú del filtro 4.11

- [Presione y mantenga así ? FLTR or FLTR ?]
- Auto Filtración
- Fltr Man
- Disponer
- Drenar al recipiente
- Llenar tina del recipiente
- Llenar tina del bulto (sólo bulto)
- Bandeja a desecho (sólo bulto)

Programación

— Programa Nivel 1 4.12

- [Presione y mantenga así los botones TEMP e INFO, 2 pitidos, muestra Nivel 1, ingrese 1234]
- Selección de Producto 4.10.2
 - Nombre
 - Tiempo de Cocción
 - Temp
 - Identificación de Cocción
 - Deber Tiempo 1
 - Deber Tiempo 2
 - Marcador de Tiempo Calidad
 - AIF Desarmar
 - Asignar Botón
- Reloj AIF 4.12.1
 - Desarmar
 - Armar
- Modo de limpieza profunda..... 4.12.2
- Prueba límite alto 4.12.3
- Configuración..... 4.9

Programa Nivel 2 (Nivel Gerente) 4.13

- [Presione y mantenga así los botones TEMP e INFO, 3 pitidos, muestra Nivel 2, ingrese 1234]
- Compensación de producto Sensibilidad para el producto 4.13.1
- Registro de errores Registro de últimos 10 errores..... 4.13.2
- Config contraseñas Cambiar contraseñas 4.13.3
 - Configuración [ingrese 1234]
 - Uso [ingrese 4321]
 - Nivel 1 [ingrese 1234]
 - Nivel 2 [ingrese 1234]
- Tonos Alertas Volumen y Tono..... 4.13.4
 - Volumen 1-9
 - Tono 1-3
- Fltr después Fija el número de cocciones antes de la pregunta del filtro 4.13.5
- Tiempo filtrac Fija el lapso entre ciclos de filtración 4.13.6

Modo Info 4.14

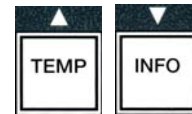
- [Presione y mantenga así INFO por 3 segundos, muestra Modo Info]
- Configuración de tina completa
 - Estado de filtración 4.14.1
 - Revista de uso 4.14.2
 - Última carga 4.14.3

4.9 Programación del modo de configuración de la freidora

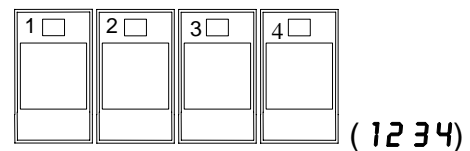
Durante el encendido inicial, al cambiar una computadora o al acceder desde el nivel 1, la computadora debe tener parámetros fijados en el modo de configuración para funcionar correctamente. La configuración fija la hora, fecha, formato de fecha, idioma, tipo de freidora, tipo de tina (depósito), tipo de sistema de aceite y la escala de temperatura. Estas configuraciones debe cambiarlas solamente un técnico.

La computadora presenta **APAG**.

1. Introduzca el modo de programación Nivel 1 oprimiendo simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** hasta que aparezca **NIVEL 1**. La computadora presenta **INTRO CÓDIGO**.



2. Ingrese **1234**.



La computadora presenta el **PROGRAMA DE NIVEL 1** por tres segundos cambiando a **SELECCIÓN PRODUCTOS**.

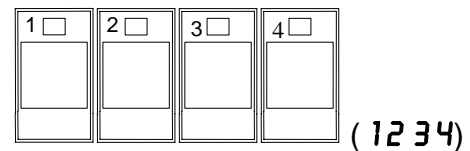
3. Presione el botón **▲** para desplazarse a **CONFIG FREIDORA**.



4. Presione el botón **✓ (1 SÍ)**.

La computadora presenta **INTRO CÓDIGO**.

5. Ingrese **1234**.



La computadora presenta **LENGUA** en la izquierda y **ENGLISH** a la derecha.

6. Use los botones **◀** y **▶** para desplazarse a través del menú de idioma.



7. Con el idioma que desee en pantalla, presione el botón **✓ (1 SÍ)**.



La computadora presenta **FORMAT TEMP** en la izquierda y **F** en la derecha.

8. Use los botones **◀** y **▶** para conmutar entre las escalas de temperatura **F** y **C**.



NOTA: **F** se usa para Fahrenheit y **C** para Celsius.

9. Con la selección que desee en pantalla, presione el botón ✓ (1 SÍ).



La computadora presenta **FORMATO HORA** a la izquierda y **12 HR** a la derecha.

10. Use los botones ◀ y ▶ para alternar entre **12HR** y **24HR**.



11. Con la selección que desee en pantalla, presione el botón ✓ (1 S).

La computadora presenta **INTRO HORA** en la izquierda y la derecha, la hora actual en formato **HH:MM**. Aparece AM o PM si es que se escoge el sistema horario de 12 horas.

Ejemplo: 7:30 AM se ingresa como 0730 si se está usando el formato de 12 horas. 2:30 se ingresa como 1430 si se está usando el formato de 24 horas. Para cambiar AM y PM, use los botones ▲ ▼.

12. Ingrese la hora y minutos usando los botones de números del 0 al 9.



13. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 SÍ).



La computadora presenta **FORMATO DE FECHA** en la izquierda y **US** en la derecha.

14. Use los botones ◀ y ▶ para alternar entre **US** e **INTERNL**.



15. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 SÍ).

La computadora presenta **INTRO FECHA** en la izquierda y **MM-DD-RR O BIEN DD-MM-RR** en la derecha.

Ejemplo:

Formato de los EE. UU. – Dic. 5, 2008 se ingresa como 120508.

Formato internacional – 5 dic. 2008 se ingresa como 051208)

16. Ingrese la fecha usando los botones de números del 0 al 9.



17. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 SÍ).



La computadora presenta **TIPO DE FREIDORA** en la izquierda y **ELEC** en la derecha.

18. Use los botones ◀ y ▶ para alternar entre **ELEC** y **GAS**.



19. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 S).

La computadora presenta **TIPO DE TINA** en la izquierda y **2VAT** en la derecha.

20. Use los botones ◀ y ▶ para alternar entre **2VAT** y **COMPLETO**.



21. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 5)
La computadora presenta **SISTEMA ACEITE** en la izquierda y **JIB** en la derecha.

22. Use los botones ◀ y ▶ para conmutar entre **JIB** y **BULTO**.

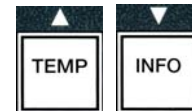


NOTA: Un sistema **JIB** usa una jarra JIB desechable (Jarra en una caja). Un sistema **BULTO** (también conocido como “bulto” o “a granel”) tiene tanques de almacenamiento de aceite grandes que están conectados a la freidora que llenan un depósito.

23. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 5Í).



La computadora presenta **LENGUA** en la izquierda y **ENGLISH** a la derecha. Use los botones ▲ ▼ para desplazarse y editar los campos adicionales.



24. Oprima el botón ✕ (2) para salir.



La computadora indica que la **CONFIGURACIÓN HA FINALIZADO**, cambiando a **APAG**.

4.10 Tareas comunes para la M3000

En esta sección se cubren las tareas comunes que se realizan en los restaurantes:

1. Salir de un menú o submenú.
2. Agregar nuevos elementos de productos.
3. Almacenar elementos de menú en botones de productos.
4. Drenar, descartar y rellenar las tinas.

4.10.1 Salida de los elementos de menú

Para salir de los **MENÚS** y **SUB-MENÚS**, presione el botón ✕ (2).

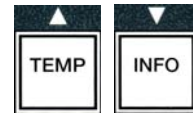


4.10.2 Adición de nuevos elementos de productos al menú (SELECCIÓN DE PRODUCTOS)

Esta función se usa para agregar productos adicionales al menú de la computadora.

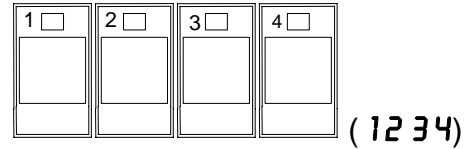
Para agregar un producto nuevo al menú:

1. Con la computadora en **APAG**, ingrese al modo de programación nivel 1 presionando simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** hasta que se presente **NIVEL 1**.



La computadora presenta **INTRO CÓDIGO**.

2. Ingrese **1234**.



La computadora presenta el **PROGRAMA DE NIVEL 1** por tres segundos cambiando a **SELECCIÓN PRODUCTOS**.

3. Con **SELECCIÓN PRODUCTOS** en pantalla, presione el botón **✓ (1 SÍ)** para escoger un elemento de menú.



La computadora presenta **SELECCIÓN PRODUCTOS** por tres segundos luego muestra **SELEC PRODUCTO**.

4. Con **SELEC PRODUCTO** presentado a la izquierda y **PAPAS FR** a la derecha, use el botón **▼** para avanzar por los elementos de menú hasta que aparezca el elemento que desee a modificar o un punto numerado (ej. **PROD 13**).



5. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para seleccionar el producto a modificar.



La computadora presenta **MODIFICAR** alternando con **SÍ NO**.



6. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para modificar la selección o el botón **✕ (2 NO)** para volver a **SELECCIÓN PRODUCTOS**.

Si se escoge sí, la pantalla izquierda presenta **NOMBRE** y la pantalla derecha muestra el nombre del producto (ej. **PROD 13**). La pantalla de la derecha mostrará un carácter parpadeante.

7. Usando las teclas de número, ingrese la primera letra del producto nuevo. Cada tecla tiene tres letras. Oprima el botón hasta que aparezca la letra derivada.



El nombre completo del producto está limitado a ocho caracteres incluyendo los espacios (ej. **PAPAS FR**).

8. Oprima el botón **▶** para avanzar el cursor al siguiente espacio de la pantalla. Use la tecla **#0** para insertar un espacio. El botón **◀** se puede usar para mover el cursor de vuelta.



Por ejemplo, para ingresar “**ALAS**”, presione la tecla de producto #8 unas vez hasta que aparezca la letra **L** en la pantalla. Luego use el botón **▶** para avanzar el cursor al siguiente espacio de la pantalla. Presione la tecla #3 hasta que aparezca la **L**. Continúe hasta que **ALAS** quede completo en la pantalla.

9. Una vez que el nombre aparezca listo para almacenarse, presione el botón **▼** para guardarlo y desplácese a **TIEMPO COCCIÓN**.



10. Con **TIEMPO COCCIÓN** en la pantalla izquierda y **:00** presentado en la derecha use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción del producto en minutos y segundos (ej. 3:10 como 310).



11. Con el tiempo de cocción ingresado, presione el botón **▼** (**INFO**) para almacenar el **TIEMPO COCCIÓN** y desplazarse a **TEMP** (temperatura de cocción).



12. Con **TEMP** en la pantalla izquierda y **32F** presentado en la derecha, use las teclas numéricas para ingresar la temperatura de cocción para el producto (ej. 335° como 335).



13. Con la temperatura de cocción ingresada, presione el botón **▼** (**INFO**) para almacenar el valor de la temperatura de cocción y desplazarse a **ID COCCIÓN**.



14. Con **ID COCCIÓN** presentado en la izquierda y un **P 13** parpadeante a la derecha, use las instrucciones en el paso ocho a fin de ingresar un nombre de cuatro letras para el elemento de menú. Este es el nombre abreviado que alternará con el tiempo de cocción durante un ciclo de cocción.

15. Con la abreviatura de la identificación de cocción ingresada, presione el botón **▼** (**INFO**) para almacenar la abreviatura de la identificación de cocción y desplácese a **TIEMPO AGIT 1** (Tiempo de agitación), el cual se usa para fijar el tiempo que se debe agitar el producto en el ciclo de cocción.



16. Con **TIEMPO AGIT 1** en la pantalla izquierda y **:00** en la derecha, use las teclas numéricas para ingresar el tiempo en minutos y segundos para la primera agitación (ej. agitar el producto después de 30 segundos se ingresa como 30).



17. Con **TIEMPO AGIT 1** (tiempo de agitación) ingresado, oprima el botón **▼** (**INFO**) para almacenar el primer tiempo de agitación y desplácese a **TIEMPO AGIT 2**. Si un producto requiera una nueva agitación, se puede



ingresar aquí. Use las instrucciones anteriores para ingresar el tiempo de agitación dos, de lo contrario presione el botón ▼ (INFO) para almacenar el tiempo de agitación y desplazarse a **TIEMPO CALIDAD** (Cronómetro de calidad) el cual se usa para fijar el tiempo de espera antes de que se deba desechar el alimento.

18. Con **TIEMPO CALIDAD** en la pantalla izquierda y **:00** presentado en la derecha, use las teclas numéricas para ingresar el tiempo de espera del producto en minutos y segundos (ej. 7:00 minutos como 700).



19. Con **TIEMPO CALIDAD** (tiempo de espera) ingresado, presione el botón ▼ (INFO) para almacenar el tiempo de calidad y desplácese a **DESACT AIF**



20. Con **DESACT AIF** presentado a la izquierda y **NO** a la derecha, use los botones ◀ y ▶ para conmutar entre **SÍ** y **NO**. Esta función, si se fija en sí, desactiva la AIF (filtración automática intermitente) para el producto programado. Esto se usa para evitar la mezcla de aceites específicos a productos.



21. Si la selección **DESACT AIF** está fija en **NO**, presione el botón ▼ (INFO) para almacenar la selección de desactivación de AIF y desplazarse a la selección **ASIGNAR BOTON**.



La computadora presenta **ASIGNAR BOTON** a la izquierda y el producto escogido a la derecha.



Para asignar a un botón el producto ingresado, siga las instrucciones a continuación.

22. Con el producto escogido presentado a la derecha y **ASIGNAR BOTON** a la izquierda, presione y mantenga presionado por tres segundos un botón entre 1-0 para asignar el producto. Se iluminará el indicador luminoso en el botón de producto escogido (consulte la foto anterior). Para quitarle a un botón la asignación de un producto, oprima el botón asignado a dicho producto. No se volverá a iluminar el diodo emisor de luz.

23. Una vez que se ha asignado el botón, presione el botón ▼ (INFO) para almacenarlo.



La computadora presentará **NOMBRE** a la izquierda y el producto (ej. **ALAS**) a la derecha.



* Nota: Si es necesaria la programación adicional, para agregar otros productos, presione el botón * (2) una vez y luego el botón ▼ y vuelva al paso 4.

24. Si no se necesita mayor programación, presione el botón *** (2)**. La computadora presenta la opción **SELEC PRODUCTO** y el producto (ej. **PAPAS FR**) en la pantalla derecha. Oprima el botón *** (2)** nuevamente. La computadora presenta el **PROGRAMA DE NIVEL 1** cambiando a la indicación **SELECCIÓN PRODUCTOS**.



25. Presione el botón *** (2)** para salir y volver a **APAG**.



4.10.3 Imacenamiento de los elementos de menú en los botones de productos

Esta función se usa para almacenar elementos de menú individuales en botones de productos para cocinar usando uno o dos botones.

Para almacenar elementos de menú en un botón específico:

1. Ealice los pasos 1-6 en la página 4-12.

2. A computadora presenta **NOMBRE** a la izquierda y el producto seleccionado (ej. **ALAS**) a la derecha.

3. Resione el botón **▲** para desplazarse a la opción **ASIGNAR BOTON** usada para asignar un elemento de menú a un botón de producto específico.



4. A computadora presenta **ASIGNAR BOTON** a la izquierda y **ALAS** a la derecha.

5. On **ASIGNAR BOTON** presentado a la izquierda y el producto escogido (ej. **ALAS**) presentado a la derecha, presione un botón entre 1-0 para asignar el producto. Se iluminará el diodo emisor de luz del botón de producto elegido. Para quitarle a un botón la asignación de un producto, oprima el botón asignado a dicho producto. No se volverá a iluminar el diodo emisor de luz.



6. Na vez que se ha asignado el botón, presione el botón **▼ (INFO)** para almacenarlo.



La computadora presentará **NOMBRE** a la izquierda y el producto (ej. **ALAS**) a la derecha.

7. I no se necesita mayor programación, presione el botón *** (2)** dos veces para volver al programa de **NIVEL 1 CAMBIANDO** a la pregunta **SELECCIÓN PRODUCTOS**.



8. Resione el botón *** (2)** nuevamente para salir y volver a **APAG**.

4.10.4 renaje y relleno de tinas y descarte del aceite

Cuando el aceite de cocción haya llegado al final de su vida útil, drene el aceite dentro de un recipiente apropiado para transportar al receptáculo de basura. Frymaster recomienda la unidad de descarte de manteca McDonald's (Shortening Disposal Unit, MSDU). **No drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU.** **NOTA:** Si se usa una MSDU fabricada antes de enero de 2004 debe quitarse la cubierta de la bandeja del filtro para poder poner la unidad debajo del drenaje. Para quitar la cubierta, levante ligeramente el borde delantero y deslice hacia arriba la protección del aceite, tirándola rectamente para extraerla del gabinete. Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de descarte de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite a 38°C, luego drénelo dentro de un contenedor de **METAL** con una capacidad de 15 litros o más grande para evitar el derrame de aceite.

4.10.4.1 escarte para sistemas de aceite no a granel

Esta opción se usa para desechar aceite usado ya sea en una MSDU o una olla de **METAL**.

1. Etire la fuente del filtro y coloque la MSDU o contenedor de **METAL** con una capacidad de **QUINCE** litros o más bajo la freidora para drenar el aceite.

2. On la computadora en **APAG**, presione y mantenga así el botón **FLTR** de la tina (o depósito) correspondiente por tres segundos, tras lo cual sonará un gorjeo.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN MAINT**.

3. On **FILTRACIÓN MAINT** en pantalla, presione el botón **▼ (INFO)** para desplazarse a **DISPONER**.



La computadora presenta **DISPONER**.

4. Resione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.



La pantalla de la computadora alterna entre **¿DESECHAR?** y **SÍ NO**.



5. I desea desechar, presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU. La solución de limpieza profunda (hervido) puede causar daños a una MSDU.

⚠ PELIGRO

Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

⚠ PELIGRO

Deje enfriar el aceite a 38°C antes de drenarlo dentro de un recipiente de METAL apropiado para descarte.

⚠ PELIGRO

Cuando drene aceite en un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que éste pueda contener al menos 15 litros o más, de lo contrario se pueden desbordar los líquidos calientes y ocasionar lesiones.

La computadora presenta **INTRO UNI DESECH**. Una vez que se haya retirado la fuente del filtro, la pantalla muestra **¿COLOCADA UNI DESECH?** y **SÍ NO**.

6. En la MSDU o un recipiente de **METAL** con una capacidad de **QUINCE** litros o más en posición, presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.



La fuente de calor está desactivada, la válvula de drenaje abierta y la computadora presenta **DESECHANDO** por 20 segundos.

La válvula de drenaje permanece abierta y la computadora presenta **¿TINA VACÍA?** alternando con **SÍ**.



7. Si la tina está vacía, oprima el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

La computadora presenta **¿LIMPI TINA COMPLETA?** alternando con **SÍ**.



8. Limpie la tina con un cepillo y presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

Se cierra la válvula de drenaje y la tina está lista para rellenarse con aceite. Continúe con la próxima sección si la freidora está fijada en JIB.

4.10.4.2 llenado de sistemas de aceite JIB

Los sistemas de aceite JIB (Jarra en caja) usan aceite almacenado en jarras en cajas dentro del gabinete de la freidora.

Si el sistema de aceite se fijó en JIB durante la configuración inicial, la computadora presenta **LLENADO MANUAL TINA** alternando con **SÍ**.

1. Cuidadosamente vierta el aceite en la olla hasta que llegue a la línea baja de llenado en la freidora.

2. Resione el botón **✓ (1 SÍ)** una vez que se haya llenado la tina.

La computadora presenta **APAG**.



4.10.4.3 llenado y descarte del aceite usando sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel usan bombas para trasladar el aceite desde la freidora a un tanque para el aceite usado. Su usan tuberías adicionales para conectar los sistemas de aceite a granel a las freidoras.

⚠ ADVERTENCIA

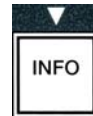
Cerciórese de que la almohadilla de filtración esté en su lugar antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta dicha almohadilla se pueden obstruir las líneas y/o bombas.

1. On la computadora en **APAG**, presione y mantenga así el botón **FLTR** de la tina correspondiente por tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ DE FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN MAINT.**

2. Resione el botón **▼ (INFO)** y desplácese a **DESECHAR.**



3. On **DESECHAR** en pantalla, presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

La pantalla de la computadora alterna entre **¿DESECHAR?** y **SÍ NO.**

Si la computadora muestra **TANQUE RTI LLENO** alternando con **CONFIRMAR** ver ***NOTA.**



4. Resione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

Si se presenta **INTRO BANDEJA**, retire y vuelva a colocar la fuente del filtro, asegurándose de que quede bien instalada en la freidora.



La computadora presenta **DRENANDO.**

La válvula de drenaje permanece abierta y la computadora presenta **¿TINA VACÍA?** alternando con **SÍ.**



5. I el depósito está vacío, oprima el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

La computadora muestra **¿LIMP TINA COMPLETA?** alternando con **SÍ.**

6. Impie la tina con un cepillo y presione el botón **✓ (1 SÍ)** cuando termine para continuar.



La computadora muestra **ABRIR VÁLV DESECH.**

7. Bra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el descarte.



La computadora muestra **DESECHANDO** durante cuatro minutos.

La bomba transfiere el aceite de desecho desde la fuente a los tanques de desecho de aceite a granel.

Cuando haya terminado, la computadora presenta **QUITAR BANDEJA.**

8. Etire la fuente del filtro y asegúrese de que este vacía.

La pantalla de la computadora alterna entre **¿VACÍA LA BANDEJA?** y **SÍ NO**.

9. Resione el botón **✖ (2)** para hacer funcionar la bomba nuevamente si la fuente tiene aceite remanente; de lo contrario continúe con el siguiente paso.



10. Na vez que la bandeja esté vacía, oprima el botón **✓ (1)**.



La computadora muestra **CERRAR VÁLV DESECH**.

11. Ierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gerente.



La tina está lista para rellenarse con aceite. Continúe con la Sección 4.10.4.4 para llenar la tina (depósito), o de lo contrario, oprima el botón **✖ (2)** para salir.

***NOTA:** Si la computadora muestra **TANQUE RTI LLENO** alternando con **CONFIRMAR**, oprima el botón **✓ (1)** y comuníquese con el proveedor de descarte de aceite a granel. La pantalla vuelve a **APAG**.

4.10.4.4 Ellenado de la tina desde sistemas de aceite a granel después del descarte

La computadora consulta si se desea **LLENAR LA OLLA A GRANEL**, alternando con **S NO**.

La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente cuando se presiona el interruptor.

1. Presione y mantenga así el botón **✓ (1 SÍ)** para rellenar la tina hasta que el aceite llegue a la línea de llenado.



2. Con la tina llena, libere el botón **✓ (1 SÍ)**.

3. Presione el botón **✖ (2)**, cuando la tina esté llena, para cerrar la válvula de llenado.

La computadora presenta **APAG**.

4.11 Menú del filtro

Las selecciones del menú del filtro se usan para filtrar, drenar, llenar y desechar.

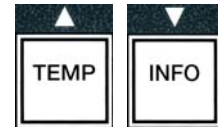
4.11.1 Acceso al menú del filtro

1. Presione y mantenga así el botón del filtro para la tina seleccionada por tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN MAINT.**

2. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre:
 - a. **FILTRACIÓN AUTO** Vea la pág. 5-2
 - b. **FILTRACIÓN MAINT** Vea la pág. 5-8
 - c. **DESECHAR** Vea la pág. 4-16
 - d. **DREN A BANDEJA** Vea la pág. 4-20
 - e. **LLENAR TINA DE BANDEJA DREN** Vea la pág. 4-21
 - f. **LLENAR TINA DE GRANEL** Vea la pág. 4-22
 - g. **BANDEJA A DESECHO** Vea la pág. 4-23



Los primeros dos elementos de menú: **FILTRACIÓN AUTO** y **FILTRACIÓN DE MANTENIMIENTO (MANUAL)** se abordan en el Capítulo 5. Los demás elementos de menú se analizan en las páginas siguientes.

Las funciones **DREN A BANDEJA** y **LLENAR TINA DE BANDEJA DREN** se usan principalmente para fines de diagnóstico. Se usan cuando el aceite se va a drenar a la bandeja o de vuelta a la olla de la freidora.

4.11.2 Drenar al recipiente

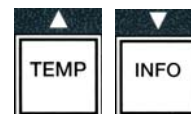
La función de drenar al recipiente drena el aceite desde la olla de la freidora a la bandeja del filtro.

1. Con la computadora en **APAG**, oprima y mantenga así el botón de filtración durante tres segundos, para que se drene la tina seleccionada.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN MAINT.**

2. Use los botones **▲** y **▼** para desplazarse a **DREN A BANDEJA.**
3. Con **DREN A BANDEJA** en pantalla, presione el botón **✓ (1)** para continuar.



La computadora presenta **¿DRENAR A BANDEJA?** alternando con **SÍ NO.**



4. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar drenando a la fuente (o bandeja).

Se desactiva la fuente de calor y el sistema verifica que el recipiente esté en su lugar. Si no se detecta recipiente, la computadora presenta **INTRO BANDEJA** hasta que lo detecte.

Una vez que se ha detectado el recipiente, se abre la válvula de drenaje. La computadora presenta **DRENANDO** por 20 segundos.

La computadora muestra **¿TINA VACÍA?** alternando con **SÍ.**

5. Presione el botón ✓ (1 SÍ) si la tina está vacía para continuar.



La computadora muestra **LLENAR TINA DE BANDEJA DRENAR** alternando con **SÍ NO** con una alarma sonora. Para volver a llenar la tina, continúe con el paso siguiente, de lo contrario, avance el paso 8.

6. Presione el botón ✓ (1 SÍ) para volver a llenar la tina.



La computadora muestra **LLENANDO**. Tras el llenado, la computadora presenta **ESTÁ LLENA LA TINA?** alternando con **SÍ NO**.

Si la tina no está llena, oprima el botón ✗ (2 NO) para operar nuevamente la bomba de filtración.



7. Oprima el botón ✓ (1 SÍ) si es que la tina está llena para volver a **APAG**.

8. Presione el botón ✗ (2 NO).



La computadora presenta **QUITAR BANDEJA**.

⚠ PELIGRO

Abra lentamente la fuente del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos y caídas.

9. Tire de la freidora la fuente del filtro con mucho cuidado.

La computadora presenta **¿VACÍA LA BANDEJA?** alternando con **SÍ NO**.



NOTA: Tras el relleno, puede que quede una pequeña cantidad de aceite en la fuente.

10. Si la fuente está vacía, oprima el botón ✓ (1 SÍ) para volver a **APAG**.

Si la fuente no está vacía, oprima el botón ✗ (2 NO) (consulte la Figura 4.11.2.10) y vuelva a **LLENAR TINA DE BANDEJA DRENAR** alternando con **SÍ NO** tras el paso 5.



Si la fuente no está vacía y la freidora está usando un sistema de aceite a granel, oprima el botón ✗ (2 NO) y la computadora mostrará **¿BANDEJA A DESECHO?** alternando con **SÍ NO**.

11. Oprima el botón ✓ (1 SÍ) para descartar el aceite a los tanques de desecho para aceite a granel. Pase a la sección 4.10.4.3 Descarte del aceite usando sistemas de aceite a granel, entre los pasos 6 y 7.



4.11.3 Llenar la tina de la bandeja de drenaje

La selección de llenar tina del recipiente de drenaje se usa para volver a llenar la olla desde la fuente del filtro.

1. Con la computadora en **APAG**, oprima y mantenga así el botón de filtración para que la tina se vuelva a llenar durante tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN MAINT.**

2. Use los botones ▲ y ▼ para desplazarse a **LLENAR TINA DE BANDEJ DREN.**



3. Con **LLENAR TINA DE BANDEJ DREN** en pantalla, presione el botón ✓ (**1 SÍ**) para continuar.



La computadora presenta **LLENAR TINA DE BANDEJ DREN?** alternando con **S NO.**

4. Presione el botón ✓ (**1 SÍ**) para continuar.



El sistema asegura que la válvula de drenaje esté cerrada. Se abre la válvula de retorno y la bomba del filtro rellena la tina.

La computadora muestra **LLENANDO** mientras la tina se está volviendo a llenar. Tras el llenado, la computadora presenta **¿ESTÁ LLENA LA TINA?** alternando con **S NO.**

5. Oprima el botón ✓ (**1 SÍ**) si la tina está llena para salir y volver a **APAG**.
Si la tina no está llena, oprima el botón ✕ (**2 NO**) para continuar llenándola.



4.11.4 Llenar tina de granel

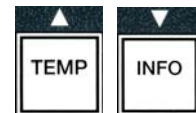
La selección de llenar tina de granel se usa para rellenar la olla de la freidora desde un sistema de aceite a granel.

1. Con la computadora en **APAG**, oprima y mantenga así el botón de filtración para que la tina se vuelva a llenar durante tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN MAINT.**

2. Use los botones ▲ y ▼ para desplazarse a **LLENAR TINA DE GRANDEL.**



3. Con **LLENAR TINA DE GRANDEL** en pantalla, presione el botón ✓ (**1 SÍ**) para continuar.



La computadora presenta **LLENAR TINA DE GRANDEL?** alternando con **SÍ NO.**

4. Presione el botón ✓ (**SÍ**) para continuar.



La computadora presenta **PULSAR SIN SOLTAR SÍ PARA LLENAR** alternando con **SÍ.**

Se abre la válvula de retorno y se activa la bomba a granel. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente mientras se presiona el interruptor.

5. Oprima y mantenga así el botón ✓ **{ SÍ }** para llenar la tina.



La computadora muestra **LLENANDO** mientras la bomba está en dicho proceso.

6. Cuando se llene la tina hasta la línea de llenado más baja, libere el botón ✓ **(1 SÍ)**.

La computadora presenta **¿SEGUIR LLENANDO?** alternando con **SÍ NO**.



7. Si desea continuar llenando, vuelva al paso 5. De lo contrario, oprima el botón **x (2 NO)** para salir y volver a **APAG**.

4.11.5 Bandeja a desecho

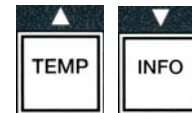
La selección de Bandeja a desecho es una opción que permite que los sistemas de aceite a granel bombeen el exceso de aceite a los tanques de desecho de aceite a granel sin drenar el aceite existente en la olla.

1. Con la computadora en **APAG**, oprima y mantenga así el botón de filtración para que la tina se vuelva a llenar durante tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN MAINT**.

2. Use los botones ▲ y ▼ para desplazarse a **BANDEJA A DESECH**.



3. Con **BANDEJA A DESECH** en pantalla, oprima el botón ✓ **(1 SÍ)** para continuar.



La computadora presenta **¿BANDEJA A DESECH?** alternando con **SÍ NO**.

4. Oprima el botón ✓ **{ SÍ }** y vaya a la sección 4.10.4.3 página 4-18 y continúe después del paso 6 o bien oprima el botón **x (2 NO)** para salir al menú de filtración.

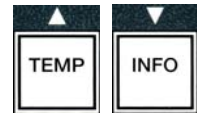


4.12 Programación del nivel uno

La programación del nivel uno se usa para ingresar productos nuevos, controlar cuando la AIF (filtración automática intermitente) está desactivada y realizar limpieza profunda (hervido) y prueba de límite alto.

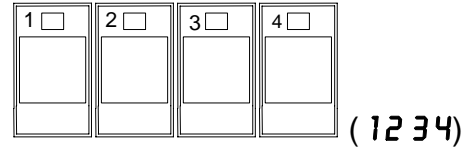
Para ingresar al modo de programación Nivel 1:

1. Con la computadora en **APAG**, presione simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** por **TRES** segundos hasta que se presente **NIVEL 1**; se escucha un gorjeo.



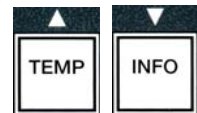
La computadora presenta **INTRO CÓDIGO**.

2. Ingrese **1234**.



La computadora presenta el **PROGRAMA DE NIVEL 1** por tres segundos cambiando a **SELECCIÓN DE PRODUCTO**.

3. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre:



- a. **SELECCIÓN PRODUCTOS** Vea la pág. 4-12
- b. **RELOJ DE AIF** Vea la pág. 4-24
- c. **MODO DE LIMPIEZA A PROFUNDO** Vea la pág. 4-25
- d. **PRUEBA LÍMITE ALTO** Vea la pág. 4-30
- e. **CONFIG FREIDORA** Vea la pág. 4-9

4. Con la selección en pantalla, presione el botón **✓ (1 SÍ)** para seleccionar el elemento de menú escogido.



4.12.2 RELOJ DE AIF

El modo Reloj de AIF permite la programación de los horarios para bloquear la pregunta AIF (filtración automática intermitente). Esto es útil para los horarios de mucho trabajo en el día, como la hora de almuerzo.

1. Realice los pasos 1-3 en la página 4-23 a la 4-24.
2. Presione el botón **▼ (INFO)** para desplazarse a **RELOJ DE AIF**.
3. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.



La computadora presenta **RELOJ DE AIF** a la izquierda y **DESACT** a la derecha.

4. Use los botones **◀** y **▶** para alternar entre:
 - a. **DESACT**
 - b. **ACT**



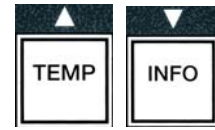
Fije esta función en **ACT** si hay momentos en los que la función AIF (filtración automática intermitente) está desactivada (ej. hora de almuerzo).

5. Cuando aparezca **ACT**, oprima el botón **▼**.



*Si se ha seleccionado **DESACT** continúe con el paso 12.

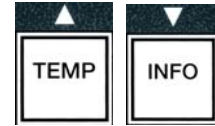
6. Con **ACT** en pantalla, oprima los botones ▲ y ▼ (consulte la Figura 4.12.2.5) para desplazarse entre **L-V 1** a **DOM 4**. (ej. De lunes a viernes, no se desea filtración durante la hora de almuerzo, desde las 12:00 AM hasta la 1:30 PM. En la computadora desplácese a **L-V 1 12:00 AM**).



7. Usando las teclas de número ingrese la hora de inicio cuando debe suspenderse la AIF.



8. Oprima los botones ▲ y ▼ para alternar entre AM y PM.



9. Presione el botón ▼ (**INFO**). La computadora presenta **0 DUR**. Esta es la cantidad de tiempo que va a permanecer suspendida la AIF.



10. Use las teclas de números para ingresar un lapso de tiempo entre 0 y 999 minutos (ej. 1½ horas se ingresa como 90 minutos). Para este ejemplo ingrese **90**. La computadora muestra **090 DUR**. Existen cuatro diferentes períodos para suspender la filtración por un día o grupo de días determinados. (L-V 1-4, Sáb 1-4 y Dom 1-4)



11. Presione el botón ▼ (**INFO**) para aceptar el horario y pasar el siguiente período de tiempo.



12. Una vez que haya terminado, presione el botón * una vez para salir y volver a la pantalla de **SELECCIÓN PRODUCTOS**.



13. Presione el botón * (**2**) para salir y volver a **APAG**.



4.12.2 MODO DE LIMPIEZA PROFUNDA (HERVIDO)

El modo de limpieza profunda se usa para eliminar aceite carbonizado de la freidora.

NOTA: Consulte las instrucciones de Kay Chemical “Fryer Deep Clean Procedure” para limpiar la freidora LOV™.

1. Realice los pasos 1-3 en la página 4-23 a la 4-24.

La computadora presenta **MODO DE LIMPIEZA A PROFUNDO**.

2. Presione el botón ✓ (**1 5Í**).



Sistema de aceite a granel: Asegúrese que esté en su lugar una bandeja de filtro completa y limpia.
Sistema de aceite JIB: Cerciórese de contar con una MSDU o recipiente metálico adecuado bajo el drenaje, el cual debe tener una capacidad de **QUINCE** litros o más.

La computadora presenta **LIMP INTENSA?** alternando entre **SÍ NO**.

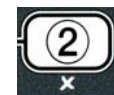
3. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**).



4. **Tina llena:** La computadora presenta **ACEITE ELIMINADO?** alternando con **S NO**.



Tina dividida: La computadora presenta **LIMP INTENSA**, alternando con **L R**.



Presione el botón ✓ (1) o ✖ (2) bajo la tina dividida que se va a limpiar. La computadora presenta **ACEITE ELIMINADO?** alternando con **SÍ NO***.

*Si el tanque de desecho del sistema de aceite a granel está lleno, la computadora presenta **TANQUE RTI LLENO** alternando con **CONFIRMAR**. Oprima el botón ✓ (1) y llame al proveedor de descarte de aceite a granel. La pantalla vuelve a **APAG**.

⚠ PELIGRO

Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

⚠ PELIGRO

Deje enfriar el aceite a 38°C antes de drenarlo dentro de un recipiente de METAL apropiado para descarte.

⚠ PELIGRO

Cuando drene aceite en una MSDU o un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que pueda contener al menos QUINCE litros o más, de lo contrario se puede desbordar el aceite y ocasionar lesiones.

5. **Desocupar la tina de freidora:** Presione el botón ✓ (1 SÍ) para avanzar al paso 12.

Tina de freidora llena con aceite: Presione el botón ✗ (2 NO).



6. **Sistema de aceite JIB:** La computadora muestra *¿COLOCADA UNA DESECH?* alternando con *SÍ NO*. Cerciórese de contar con una MSDU o recipiente metálico adecuado bajo el drenaje, el cual debe tener una capacidad de **QUINCE** litros o más. Presione el botón ✓ (1 SÍ) para desechar el aceite. La computadora muestra *DESECANDO* y termina con *¿TINA VACÍA?*, alternando con **5**. Presione el botón ✓ (1 SÍ) para avanzar al paso 12.



Sistema de aceite a granel*: La computadora presenta *DRENANDO*. Una vez que el aceite se ha drenado a la fuente del filtro, la computadora muestra *¿TINA VACÍA?* alternando con **5**. Presione el botón ✓ (1 SÍ) y continúe.

*Si se presenta *INTRO BANDEJA*, retire y reemplace la fuente del filtro.

Sistema de aceite a granel: La computadora muestra *ABRIR VÁLV DESECH*.

7. **Sistema de aceite a granel:** Abra la puerta del gabinete izquierdo y desbloquee el seguro si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el descarte.



Sistema de aceite a granel: La computadora muestra *DESECHANDO* durante cuatro minutos.

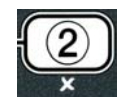
La bomba transfiere el aceite de desecho desde la fuente a los tanques de desecho de aceite a granel.

Sistema de aceite a granel: Cuando haya terminado, la computadora presenta *QUITAR BANDEJA*.

8. **Sistema de aceite a granel:** Retire la fuente del filtro y asegúrese de que este vacía.

Sistema de aceite a granel: La pantalla de la computadora alterna entre *VACÍA LA BANDEJA?* y **5 NO**.

9. **Sistema de aceite a granel:** Presione el botón ✗ (2) para hacer funcionar la bomba nuevamente si la fuente tiene aceite remanente; de lo contrario continúe con el siguiente paso.



10. **Sistema de aceite a granel:** Una vez que la fuente está desocupada, presione el botón ✓ (1) (consulte la Figura 4.10.4.3.10).



Sistema de aceite a granel: La computadora muestra *CERRAR VÁLV DESECH*.

11. **Sistema de aceite a granel:** Cierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope.



Sistema de aceite a granel: La computadora presenta *INTRO BANDEJA*. Introduzca la fuente.

12. **Sistema a granel o JIB:** Se cierra la válvula de drenaje y la computadora presenta *¿SOLUCIÓN AÑADIDA?*, alternando con **SÍ**. Llene la olla de la freidora a limpiar con

una mezcla de agua y la solución de limpieza. Para ver el procedimiento de limpieza profunda (hervido) de McDonald consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento y las instrucciones provistas por Kay Chemical “Fryer Deep Clean Procedure”.

13. **Sistema a granel o JIB:** Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para continuar y comenzar el procedimiento de limpieza.



La computadora muestra **LIMP INTENSA** alternando con un temporizador en cuenta regresiva que parte en 60:00 minutos en la pantalla. La tina se calienta a 91°C por una hora. Para cancelar la LIMPIEZA INTENSA, oprima y mantenga así el botón ✕ (2) durante tres segundos. La computadora presenta **¿SOLUCIÓN ELIMINADA?** alternando con **SÍ**. Sátese al paso 15.

Después de una hora el calentador se apaga y la computadora presenta **LIMPIEZA TERMINADA** junto con una alarma.

14. **Sistema a granel o JIB:** Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para silenciar la alarma.



15. **Sistema a granel o JIB:** La computadora presenta **¿SOLUCIÓN ELIMINADA?** alternando con **SÍ**. Retire la solución siguiendo las instrucciones de Kay Chemical.

16. **Sistema a granel o JIB:** Retire la fuente del filtro y quite la cesta de migas, el aro de sujeción, la almohadilla y la malla de filtro. Vuelva a colocar la bandeja de filtro vacía en la freidora.

⚠ PELIGRO

Permita que la solución de limpieza profunda (hervido) se enfríe a 38°C antes del descarte, de lo contrario el líquido caliente puede causar lesiones.

NOTA: Consulte las instrucciones provistas por Kay Chemical “Fryer Deep Clean Procedure” para ver instrucciones de retirada de la solución de limpieza.

17. **Sistema a granel o JIB:** Una vez retirada la solución, oprima el botón ✓ (1 **SÍ**).



18. **Sistema a granel o JIB:** La computadora presenta **¿FREGADO TINA COMPLETO?** alternando con **SÍ**. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**).



19. **Sistema a granel o JIB:** La computadora presenta **DRENANDO**. Se abre el drenaje para drenar la pequeña cantidad de solución residual que quedó en la tina. Enjuague el exceso de solución de la tina.

20. **Sistema a granel o JIB:** La computadora presenta **¿ENJUAGUE COMPLETO?** alternando con **SÍ**. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para continuar cuando la tina esté completamente enjuagada.



21. **Sistema a granel o JIB:** La computadora presenta **QUITAR BANDEJA**. Retire la fuente del filtro.

22. **Sistema a granel o JIB:** La computadora presenta **¿TINA Y BANDEJA SECAS?**, alternando entre **SÍ**. Asegúrese que la tina y la bandeja estén completamente secas.

23. **Sistema a granel o JIB:** La computadora presenta **INTRO BANDEJA**. Reinstale la malla, la almohadilla de filtración, presione el anillo y la cesta de migajas que retiró en el paso 16. Inserte la fuente del filtro.

24. **Sistema JIB:** La computadora muestra **LLENADO MANUAL TINA** alternando con **S**. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para que la pantalla vuelva a **APAG**.



Sistema a granel: Vaya a la sección 4.11.4 Llenar tina de granel en la página 4-22 y comience después del paso 3.

4.12.4 MODO PRUEBA DE LÍMITE ALTO

El modo de prueba de límite alto se utiliza para probar el circuito de límite alto. La prueba de límite alto destruirá el aceite. Se debe realizar sólo con aceite usado. Si la temperatura llega a los 238°C sin que se active el segundo límite alto y la computadora presenta **FALLA LÍMITE ALTO** alternando con **DESCONECTAR CORRIENTE** con sonido de alerta durante la prueba, apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

Apagando la freidora se cancela la prueba en cualquier momento. Cuando se vuelve a encender la freidora, vuelve al modo de operación y presenta el producto.

1. Realice los pasos 1-3 en la página 4-23 a la 4-24.

La computadora presenta **PRUEBA LÍMITE ALTO**.



2. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para continuar la prueba de límite alto.

La computadora presenta **¿LÍMITE ALTO?** alternando con **SÍ NO**.



3. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para continuar. Si efectuará la prueba en una tina dividida, oprima el botón ✓ (1 **SÍ**) en el lado que corresponda a la tina.

La computadora presenta **PULSAR COMPROB SIN SOLTAR**.



4. Presione y mantenga así el botón ✓ (1 **SÍ**) para iniciar la prueba de límite alto.

La tina se comienza a calentar. La computadora presenta la temperatura real de la tina durante la prueba. Cuando la temperatura llegue a los 210°C ± 12°C*, la computadora muestra **ALT-1 CAL** alternando con la temperatura real (ej. **210C**) y continúa calentando.

***NOTA:** En las computadoras usadas en la Unión Europea (aquellas con la marca CE), la temperatura es de 202°C.

La freidora continúa calentando hasta que se disyunta el segundo límite alto. Por lo general, esto ocurre cuando la temperatura llega a los 217°C a 231°C para los límites altos no CE y 207°C a 219°C para los límites altos CE.

Una vez que el límite alto se abre, la computadora muestra **AYUDA HI-2** alternando con la temperatura real (ej. **220C**).

5. Libere el botón ✓ (1 **SÍ**).

Si el límite alto falla, la computadora muestra **FALLA LÍMITE ALTO** alternando con **DESCONECTAR CORRIENTE**. Si ocurre esto, desconecte la alimentación de la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

La tina deja de calentar y la computadora muestra el ajuste de temperatura actual alternando con la temperatura real (ej. **220C**) hasta que la temperatura se enfríe a menos de 204°C.

6. Oprima el botón de encendido suave para cancelar la alarma.



7. Una vez que la temperatura se enfríe a menos de 204°C, oprima el botón *** (2)** una vez para salir de la prueba de límite alto.



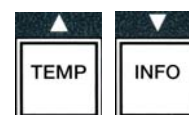
8. Oprima el botón *** (2)** para salir a **APAG**.

9. Siga los procedimientos en la página 4-16 para desechar el aceite.

4.13 Programación del nivel dos

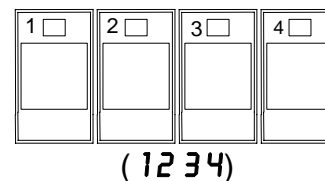
Para ingresar al modo de programación Nivel dos:

1. Con la computadora en **APAG** presione simultáneamente los botones **TEMP** e **INFO** por lo menos 10 segundos hasta que se presente **NIVEL 2**; se escucha un tercer gorjeo.



La computadora presenta **INTRO CÓDIGO**.

2. Ingrese **1234**.



La computadora presenta **PROGRAMA NIVEL 2** por tres segundos cambiando a **COMPENSACIÓN DE PRODUCTO**.

3. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre:
- a. **COMPENSACIÓN DE PRODUCTO** Vea la pág. 4-30
 - b. **REG-E** Vea la pág. 4-31
 - c. **CONFIG CNTRSEÑA** Vea la pág. 4-31
 - d. **TONO DE ALERTA** Vea la pág. 4-32
 - e. **FLTR DESPUES** Vea la pág. 4-33
 - f. **TIEMPO FLTR** Vea la pág. 4-34

NOTA:

Use los botones **◀** y **▶** para desplazarse entre posiciones dentro de las selecciones. Cuando ingrese números, presione el botón correspondiente usando las teclas 0-9.

Presione los botones **▲** y **▼** para aceptar la entrada y pase al elemento de menú siguiente o anterior.

4. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón **✓ (1 5f)**.



4.13.1 MODO COMPENSACIÓN DE PRODUCTO

El modo compensación de producto permite cambiar la compensación del producto (sensibilidad).

Algunos elementos de menú pueden necesitar ajuste, dependiendo de sus características de cocción. **Se precavido cuando cambie la compensación del producto, ya que puede afectar adversamente los ciclos de cocción de los productos.** El ajuste predeterminado para la compensación del producto está fijado en cuatro.

1. Realice los pasos 1-3 en la página 4-29 a la 4-30.

La computadora presenta **COMPENSACIÓN DE PRODUCTO**.



2. Con **COMPENSACIÓN DE PRODUCTO** en pantalla, presione el botón ✓ (1 **SÍ**).

La computadora presenta **SELECCIÓN PRODUCTOS** cambiando a **SELEC PRODUCTO**.

3. Use los botones ▲ y ▼ para desplazarse por la lista de productos.



Luego la computadora presenta el producto seleccionado.



4. Con un producto seleccionado, presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para seleccionar un producto.

La computadora presenta **¿MODIFICAR?** alternando con **SÍ NO**.



5. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para continuar o el botón ✖ (2 **NO**) para volver a **PROGRAMA NIVEL 2**.

La computadora presenta **COMP CARGA** en la izquierda con **4** o algún otro valor numérico en la derecha. Este es el ajuste de sensibilidad recomendado para este producto.

NOTA: Se recomienda encarecidamente NO ajustar este valor, ya que puede tener un efecto adverso en el producto.

6. Si cambia este valor, ingrese un número entre 0-9.



7. Oprima el botón ✖ (2) para aceptar la selección.

8. Oprima el botón ✖ (2) dos veces para salir.



La computadora presenta **APAG**.

4.13.2 MODO REGISTRO DE ERRORES

El modo Registro de errores se usa para ver los diez códigos de error más recientes que se encuentran en la freidora. Estos códigos se presentan de 1 a 10, apareciendo el más reciente primero. Se presentan la hora, fecha y código del error.

1. Realice los pasos 1-3 en la página 4-29 a la 4-30.

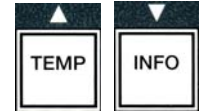
La computadora presenta **REG-E**.



2. Presione el botón ✓ (1 **SÍ**) para aceptar la selección.

La computadora muestra **AHORA** en la izquierda y la fecha y hora actuales a la derecha.

- Use el botón ▼ para desplazarse por los diez códigos de error más recientes, comenzando por la “A” hasta la “J”. Una vez que aparece el último error, use el botón ▲ para volver al principio.



Si no existen errores, la computadora presenta **NO ERRORS**. Los errores aparecen por posición A a la J, el lado del error si es una tina dividida, el código de error y la hora alternando con la fecha. Un código de error que muestra una letra “L” indica el lado izquierdo de una tina dividida y “R” indica el lado derecho de una tina dividida en que ocurrió el error (ejemplo –A R E06 06:34AM 12/09/08). Los códigos de error aparecen en la sección 7.2.5 de este manual.

- Oprima el botón * (2) dos veces para salir.



La computadora presenta **APAG**.

4.13.3 MODO DE CONFIGURACIÓN DE CONTRASEÑA

El modo contraseña permite al gerente del restaurante cambiar contraseñas para los diferentes modos y niveles.

- Realice los pasos 1-3 en la página 4-29 a la 4-30.

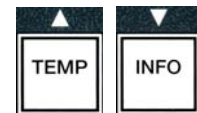
La computadora presenta **CONFIG CNTRSEÑA**.



- Presione el botón ✓ (1 SÍ) para aceptar la selección.

La computadora **CONFIG FREIDORA**.

- Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre:
 - CONFIG FREIDORA** – Selecciona la contraseña para ingresar al modo **CONFIG FREIDORA**. (El valor predeterminado es 1234)
 - USO** – Selecciona la contraseña para ingresar el modo **USO** para reajustar las estadísticas de uso. (El valor predeterminado es 4321)
 - NIVEL 1** – Selecciona la contraseña para ingresar al modo **NIVEL 1**. (El valor predeterminado es 1234)
 - NIVEL 2** – Selecciona la contraseña para ingresar al modo **NIVEL 2**. (El valor predeterminado es 1234)
- Presione el botón ✓ (1 SÍ) para aceptar la selección.



La computadora presenta **¿MODIFICAR?** alternando con **SÍ NO**.

- Presione el botón ✓ (1 SÍ).



La computadora muestra **CONFIG FREIDORA** a la izquierda y parpadea la opción de la **NUEVA CONTRASEÑA** durante tres segundos y luego aparece **1234** o la contraseña actual a la derecha.

- Utilizando las teclas 0-9 introduzca una nueva contraseña o bien vuelva a ingresar la actual.



- Presione el botón ✓ (1 Sí).



La computadora muestra **CONFIRMAR** a la izquierda y **1234** o la nueva contraseña a la derecha.

- Presione el botón ✓ (1 Sí) para confirmar.



La computadora presenta **CONFIG CONTRASEÑA** a la izquierda. El lado derecho queda en blanco.

- Repita los pasos 3-8 para cambiar o confirmar las contraseñas de la configuración de la freidora, uso, nivel uno y nivel dos.

- Oprima el botón * (2) nuevamente para salir.



La computadora presenta **APAG**.

4.13.4 MODO TONO ALERTAS

El volumen del tono de alerta se puede ajustar en nueve niveles y en tres frecuencias. Utilice diferentes frecuencias para distinguir las estaciones de proteína o papas fritas.

- Realice los pasos 1-3 en la página 4-29 a la 4-30.

La computadora presenta **TONO ALERTAS**.



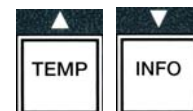
- Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 Sí).

La computadora presenta **VOLUMEN 1-9** en la izquierda y **9** en la derecha.

- Use las teclas numéricas para fijar el nivel de volumen. Seleccione entre nueve niveles de volumen con 1 indicando el más suave y 9 el más fuerte.



- Use los botones ▲ y ▼ para desplazarse a **TONO 1-3**.



La computadora presenta **TONO 1-3** en la izquierda y **1** en la derecha.

- Use las teclas numéricas para fijar la frecuencia de tono de 1 a 3.



- Presione el botón * (2) para volver al indicador **PROGRAMA NIVEL 2** del producto.



7. Oprima el botón *** (2)** nuevamente para salir.

La computadora presenta **APAG**.



4.13.5 FLTR DESPUES

El modo de filtración AIF usa dos mediciones antes de cambiar el filtro. Una revisa la cantidad de ciclos de cocción que se ajusta en esta sección, y la otra revisa el tiempo que se ajusta en la siguiente sección 4.13.6 TIEMPO FLTR. La indicación de filtración se inicia por cualquiera de las dos condiciones que ocurra primero; ya sea un número de ciclos que haya transcurrido, o bien una cantidad de tiempo que haya pasado.

La opción **FLTR DESPUES** se usa para fijar la cantidad de ciclos de cocción que pasan antes de que se presente el indicador de filtración.

1. Realice los pasos 1-3 en la página 4-29 a la 4-30.

Desplácese a **FLTR DESPUES**.



2. Con **FLTR DESPUES** en pantalla, oprima el botón **✓ (1 Sí)**.

La computadora presenta **FLTR DESPUES** a la izquierda y **0** u otro número a la derecha.

3. Use las teclas numéricas de 0 a 9 para ingresar la cantidad de ciclos de cocción antes de pedir filtración (ej. ingrese 12 si desea pedirla después de cada 12 ciclos).



La computadora presenta **FLTR DESPUES** a la izquierda y **12** a la derecha.

4. Presione el botón *** (2)** para volver al indicador **PROGRAMA NIVEL 2** del producto.



5. Oprima el botón *** (2)** nuevamente para salir.

La computadora presenta **APAG**.

4.13.6 TIEMPO FLTR

La opción **TIEMPO FLTR** se usa para fijar la cantidad de tiempo que pasa antes de que se presente el indicador de filtración. Esta opción es útil en los restaurantes con bajo volumen, donde se desea la filtración más a menudo que lo que genera la cantidad de ciclos de cocción.

1. Realice los pasos 1-3 en la página 4-29 a la 4-30.

Desplácese a **TIEMPO FLTR**.



2. Con **TIEMPO FLTR** en pantalla, presione el botón **✓ (1 Sí)**.

La computadora presenta **TIEMPO FLTR** en la izquierda y **0** a la derecha.

3. Use las teclas numéricas de 0 a 9 para ingresar la cantidad de tiempo en horas entre los indicadores de



filtración (ej. ingrese 2 si desea pedirla después de cada dos horas).

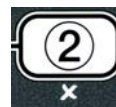
La computadora presenta **TIEMPO FLTR** en la izquierda y **02** en la derecha.

4. Presione el botón *** (2)** para volver al indicador **PROGRAMA NIVEL 2** del producto.



5. Oprima el botón *** (2)** para salir.

La computadora presenta **APAG**.



4.14 MODO DE INFORMACIÓN

El botón **INFO** se utiliza para mostrar información y navegar por los menús. Al pulsarlo una vez, muestra el tiempo de recuperación de cada tina (o depósito).

Presione el botón **INFO** por tres segundos y se muestra el uso, estadísticas del filtro y los últimos ciclos de cocción.

Para ingresar al modo **INFO**:

1. Presione el botón **▼ (INFO)** por tres segundos (consulte la Figura 4.14.1).



Figura 4.14.1

La computadora presenta **MODAL INFO** por tres segundos cambiando a **ESTAD FILTRO**.

2. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre:

CONFIGURACIÓN DE TINA COMPLETA

- a. **ESTAD FILTRO** Ve a la pág. 4-35
- b. **REVISAR USO** Ve a la pág. 4-36
- c. **LTIMA CARGA** Ve a la pág. 4-37

CONFIGURACIÓN DE TINA DIVIDIDA

- a. **ESTAD FILTRO** Ve a la pág. 4-35
- b. **REVISAR USO** Ve a la pág. 4-36
- c. **LT CARGA I** Ve a la pág. 4-37
- d. **LT CARGA D** Ve a la pág. 4-37

NOTA:

Use los botones **◀** y **▶** para trasladarse entre días dentro de las selecciones.

Presione los botones **▲** y **▼** para trasladarse a otros elementos de menú.

3. Con la selección deseada en la pantalla, presione el botón **✓ (1 5f)** para seleccionar el elemento de menú escogido.



4.14.1 MODO ESTADO DE FILTRACIÓN

El modo de estado de filtración muestra los conteos de filtración de la tina y los conteos omitidos al día, también indica el promedio de ciclos de cocción por indicador de filtración.

1. Realice los pasos 1-3 en las páginas 4-34 a 4-35.

La computadora presenta **ESTAD FILTRO**.

2. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón ✓ (1 **SÍ**).

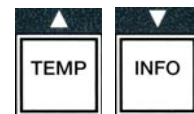


La computadora presenta el día actual en el lado izquierdo y la fecha actual en el derecho.

3. Use los botones ◀ y ▶ para desplazarse por los registros; comenzando con el día actual y regresando una semana.



4. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre:



CONFIGURACIÓN DE TINA COMPLETA

- a. **DÍA (MAR), FECHA (07/03/07)** – Día y fecha actual.
- b. **FILTERED# DAY**. – Cantidad de veces que la tina se filtró y día.
- c. **FLT BPSD # DAY**. – Cantidad de veces que la filtración se pasó por alto y día.
- d. **FLT AVG DAY**. – Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtración y día.

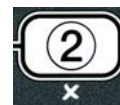
CONFIGURACIÓN DE TINA DIVIDIDA

- a. **DÍA (MIÉR), FECHA (03/20/07)** – Día y fecha actual.
- b. **L FILTERED# DAY** – Cantidad de veces que la tina izquierda se filtró y día.
- c. **L FLT BPSD# DAY**. – Cantidad de veces que se pasó por alto la filtración de la tina izquierda y día.
- d. **L FLT AVG DAY**. – Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtración/tina izquierda y día.
- e. **R FILTERED # DAY**. – Cantidad de veces que la tina derecha se filtró y día.
- f. **R FLT BPSD # DAY**. – Cantidad de veces que se pasó por alto la filtración a la tina derecha y día.
- g. **R FLT AVG DAY**. – Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtración/tina derecha y día.

5. Oprima el botón ✖ (2) para volver a **MODAL INFO** cambiando al indicador **ESTAD FILTRO**.



6. Oprima el botón ✖ (2) nuevamente para salir.



La computadora presenta **APAG**.

4.14.2 MODO REVISTA DE USO

La revisión (o revista) de uso muestra los ciclos de cocción totales por tina, el número de ciclos de

cocción por tina, el número de ciclos de cocción que se terminaron antes de finalizar, la cantidad de horas que la o las tinas han estado activas y la fecha del último reajuste de uso.

1. Realice los pasos 1-3 en las páginas 4-34 a 4-35.

Desplácese a **REVISAR USO**.



2. sCon **REVISAR USO** en pantalla, presione el botón ✓ (1 SÍ).

La computadora muestra **USO DESDE** cambiando a la fecha y hora en que el uso se reajustó por última vez.

3. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre:



CONFIGURACIÓN DE TINA COMPLETA

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** – Uso desde la hora y fecha del último reajuste.
- b. **TOTAL COOKS #** – Cantidad de ciclos de cocción para todos los productos.
- c. **QUIT COOK #** – Cantidad de ciclos de cocción que se terminaron dentro de los primeros 30 segundos.
- d. **ON HRS #** – Cantidad de horas que ha estado encendida la tina.
- e. **FIJAR DE NUEVO EL USO** – Reajusta los contadores de uso.

CONFIGURACIÓN DE TINA DIVIDIDA

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** – Uso desde la hora y fecha del último reajuste.
- b. **TOTAL COOKS #** – Cantidad de ciclos de cocción para todos los productos.
- c. **QUIT COOK #** – Cantidad de ciclos de cocción que se terminaron dentro de los primeros 30 segundos.
- d. **L ON HRS #** – Cantidad de horas que ha estado encendida la tina izquierda.
- e. **R ON HRS #** – Cantidad de horas que ha estado encendida la tina derecha.
- f. **FIJAR DE NUEVO EL USO** – Reajusta los contadores de uso.

4. Si está reajustando las estadísticas de uso, vuelva al paso 3 y desplácese a **FIJAR DE NUEVO EL USO**, de lo contrario siga con el paso 7.

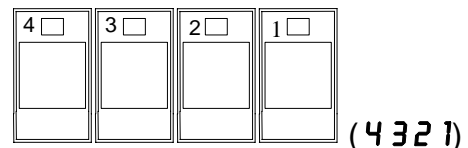
La computadora presenta **FIJAR DE NUEVO EL USO**.

5. Con la selección deseada en la pantalla, presione el botón ✓ (1 SÍ) para seleccionar el elemento de menú escogido.



La computadora presenta **INTRO CÓDIGO**.

6. Usando las teclas numéricas, ingrese **4321**. Nota: Los códigos se pueden cambiar.



La computadora muestra que **FINALIZÓ LA FIJACIÓN DEL USO** cambiando a **REVISAR USO**. Sáltese al paso 8.

7. Oprima el botón *** (2)** para volver a **MODAL INFO** cambiando al indicador **ESTAD FILTRO**.



8. Oprima el botón *** (2)** para salir.



La computadora presenta **APAG**.

4.14.3 MODO ÚLTIMA CARGA

El modo última carga muestra datos del último ciclo de cocción.

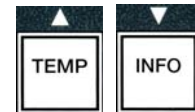
1. Realice los pasos 1-3 en las páginas 4-34 a 4-35.

La computadora presenta **ÚLTIMA CARGA** para las configuraciones de tina completa o **CARGA I** o **CARGA D** para las configuraciones de tina dividida.

2. Con la selección deseada en pantalla, presione el botón **✓ (1 5Í)**.



3. Presione los botones **▲** y **▼** para desplazarse entre:



CONFIGURACIÓN DE TINA COMPLETA / DIVIDIDA

- PRODUCT FRY** – Último producto cocinado.
- STARTED 02:34PM** – Hora en que empezó el último ciclo de cocción.
- ACTUAL 3:15** – Plazo de cocinado real incluyendo el tiempo extra.
- PROGTIME 3:10** – Tiempo de cocción programado.
- MAX TEMP 337°** – Temperatura máxima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
- MIN TEMP 310°** – Temperatura mínima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
- AVG TEMP 335°** – Promedio de la temperatura del aceite registrado durante el ciclo de cocción.
- HEAT ON 70** – Porcentaje del tiempo de cocción que estuvo encendida la fuente de calor.
- READY YES** – Se presenta si la freidora volvió a la temperatura apropiada antes de que se iniciara el ciclo de cocción.

NOTA - Los números anteriores son ejemplos. No reflejan condiciones reales.

4. Oprima el botón *** (2)** para volver a **MODAL INFO** cambiando al indicador **ESTAD FILTRO**.



5. Oprima el botón *** (2)** nuevamente para salir.



La computadora presenta **APAG**.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 5: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

5.1 Introducción

El Sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar el aceite en una olla de la freidora en forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora.

La Sección 5.2 cubre la preparación del sistema de filtro para su uso. El funcionamiento del sistema se trata en la sección 5.3.

ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los riesgos inherentes de la operación de un sistema de filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de la filtración, drenaje y limpieza de aceite.

ADVERTENCIA

La almohadilla o papel de filtro DEBE reemplazarse a diario.

5.2 Preparación del filtro para el uso

1. Extraiga la bandeja del filtro del gabinete y quite la bandeja de migajas, el aro de sujeción, la almohadilla (o papel) del filtro y la malla de filtro. (Consulte la Figura 1) Limpie todas las piezas metálicas con una solución de Concentrado multipropósito y agua caliente, luego séquelas totalmente.

No debe quitarse la cubierta de la bandeja salvo para limpiar, tener acceso al interior o para permitir colocar debajo del drenaje la unidad de descarte de manteca vegetal (MSDU). Si se usa una MSDU fabricada antes de enero de 2004 consulte las instrucciones en la página 4-16.

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la fuente del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén en buen estado. (Vea la Figura 2)

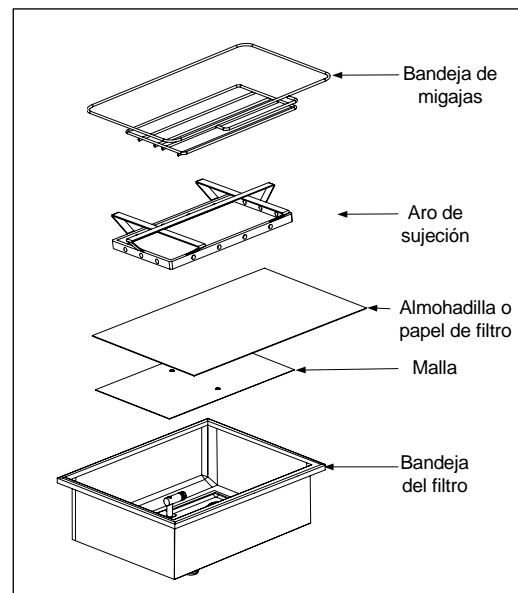


Figura 1



Figura 2

- Luego, en orden inverso, ponga la malla de filtro de metal en el centro del fondo de la bandeja (o fuente), entonces ponga una almohadilla de filtro sobre la malla, revisando que quede el lado **áspero** hacia arriba. Asegúrese que la almohadilla quede entre los bordes grabados de la bandeja del filtro. Luego ponga el aro de sujeción encima de la almohadilla. Si usa un papel de filtro, ponga una hoja de papel de filtro sobre la parte superior de la fuente de filtro, sobresaliendo en todos los lados. Ponga el aro de sujeción encima del papel de filtro y baje el aro dentro de la bandeja, permitiendo que se doble el papel hacia arriba alrededor del aro al empujarlo al fondo de la bandeja. Luego espolvoree 1 paquete (227 gramos) de polvo de filtro sobre la hoja de filtro.
- Vuelva a instalar la bandeja de migajas en la parte delantera de la bandeja. (Vea la Figura 1)
¡NO USE POLVO DE FILTRO CON LA ALMOHADILLA!
- Empuje la bandeja de filtro nuevamente en la freidora, insertándola bajo la freidora. Asegúrese de que aparezca “**F**” en la placa MIB. Ahora el sistema de filtración está listo para su uso.

⚠ PELIGRO

No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

⚠ PELIGRO

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe vaciarse en un recipiente no inflamable cada día al terminar de freír. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios contra la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, menoscabando así su calce. Está diseñada para un calce ajustado y sólo debe quitarse para limpiar.

5.3 Filtración automática intermitente (AIF)

La filtración automática intermitente (AIF) es una función que, después de una cantidad predeterminada de ciclos de cocción o tiempo, filtra automáticamente las ollas de la freidora.

Hay una computadora M3000 que controla el sistema de filtración automática intermitente (AIF) en la freidora LOV™. Después de una cantidad prefijada de ciclos de cocción o tiempo la computadora presenta **¿FILTRAR AHORA?** alternando con **SÍ NO**. El indicador luminoso azul se activa simultáneamente. El indicador luminoso se apagará una vez que se inicie un ciclo de filtración. Si se selecciona **NO** o se inicia un ciclo de cocción, el indicador luminoso azul se apagará y pronto pedirá nuevamente filtrar el aceite.



- Presione **✓ (1) SÍ** para iniciar la filtración y **✗ (2) NO** para cancelarla.



Si el nivel de aceite es demasiado bajo, en la pantalla de la computadora aparecerá **ACEITE DEM BAJO** alternando con **SÍ**. Oprima **✓ (1) SÍ** para reconocer el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto continúa ocurriendo, comuníquese con su agencia ASA.

Si escoge **SÍ**, aparece **ELIM FLOTA TINA** durante diez segundos, y luego cambia a **CONFIRMAR** alternando con **SÍ NO**. Retire las migajas del aceite con un movimiento desde adelante hacia atrás, quitando la mayor cantidad posible de migajas de cada tina. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de este.

Nota: Si se contesta **NO** a ya sea **FILTRAR AHORA** o **CONFIRMAR**, se cancela la filtración y la freidora continúa con la operación normal. La pregunta **FILTRAR AHORA** se presenta una vez que se ha logrado el conteo **FILTRAR DESPUÉS**. Esta secuencia se repite hasta que se responde sí.

Si la fuente del filtro no está completamente insertada, la computadora presenta **INTRO BANDEJA**. Una vez que la fuente (o bandeja) del filtro se introduce completamente en su lugar, aparece **ELIM FLOTA TINA** en la pantalla de la computadora.

2. Cuando se escoge **✓ (1) SÍ**, se inicia el ciclo automático de filtración. La pantalla de la freidora muestra **DRENANDO. LAVANDO** y **LLENANDO** durante el proceso.

Nota: No ocurre la filtración de tinas múltiples en forma simultánea.

Una vez que se ha terminado la filtración la pantalla de la computadora cambia a **BAJA TEMP** hasta que la freidora llega al punto fijo.

Una vez que la freidora llega al punto fijo y la computadora cambia al nombre del producto o líneas segmentadas, la freidora está lista para su uso.

El proceso de filtración completo tarda unos cuatro minutos.

NOTA: Si durante la filtración se retira parcial o totalmente la fuente del filtro, el proceso se detiene y se reanuda una vez que se vuelva a restablecer la fuente en su lugar.

⚠ PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

5.3.1 Filtración por exigencia automática

La filtración por exigencia automática se utiliza para iniciar manualmente una filtración automática.

1. La temperatura de la freidora **DEBE** estar en el punto fijo. Con la computadora encendida, presione y mantenga así el botón **FLTR** por tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN AUTO**.

2. Presione el botón ✓ (1 SÍ) para continuar.

La computadora presenta ¿FILTRAR AHORAP alternando con SÍ/NO.



3. Vaya al paso 1 sección 5.3 en la página 5-2 para continuar.

5.4 Solución de problemas de la filtración automática intermitente (AIF)

5.4.1 Filtración incompleta

Si falla el procedimiento AIF después de haber cambiado la almohadilla del filtro, se generará un mensaje de error. Utilice el cuadro en la página 5-6 para despejar el error.

La computadora muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP alternando con SÍ NO. La placa MIB muestra tres líneas horizontales.



1. Si el depósito está completo, oprima el botón ✓ (1 SÍ) para continuar. La computadora volverá al modo de cocción en espera o bien a APAGADO.



Si la olla no está completamente llena continúe con el paso siguiente.

2. Presione ✖ (2 NO) si la olla no está completamente llena.



La computadora muestra LLENANDO mientras la bomba vuelve a funcionar. Cuando esta se detiene, la computadora muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP alternando con SÍ NO nuevamente. Si el depósito está completo, diríjase al paso 1. Si no se ha llenado del todo, continúe.

3. Presione ✖ (2 NO) si la olla no está completamente llena.



La computadora muestra LLENANDO mientras la bomba vuelve a funcionar. Cuando esta se detiene, la computadora muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP alternando con SÍ NO nuevamente. Si el depósito está completo, diríjase al paso 1. Si no se ha llenado completamente, continúe.

4. Presione ✖ (2 NO) si la olla no está completamente llena. Si esta es la segunda secuencia consecutiva de una filtración incompleta, avance al paso 8.



La computadora presenta CAMBIE EL PAPEL DE FILTRO alternando con SÍ NO, y una alarma.

5. Presione ✓ (1 SÍ) para continuar.



Si presiona ✖ (2 NO) la freidora vuelve al modo de cocción en la mayoría de los casos durante cuatro o 15 minutos si es que la almohadilla ha caducado *, y finaliza con CAMBIE EL PAPEL DE FILTRO alternando con SÍ NO. Esta secuencia se repite hasta que se responde SÍ.

La computadora presenta **QUITAR BANDEJA**.

***NOTA:** Si ha caducado el tiempo de cambio de la almohadilla del filtro, normalmente cada 25 horas, el mensaje **CAMBIE EL PAPEL DEL FILTRO** se repite cada 15 minutos en vez de cada cuatro.

6. Retire la fuente (o bandeja). La pantalla de la computadora indica ahora que se debe **CAMBIAR LA ALMOHADILLA**. Cambie la almohadilla de filtro y asegure que la bandeja del filtro se haya retirado completamente del gabinete por al menos 30 segundos. Una vez que la fuente se haya extraído por dicho lapso, la computadora muestra **APAG**. Cerciórese de que la fuente esté seca y montada correctamente. Empuje la fuente del filtro nuevamente hacia la freidora. Cerciórese de que aparezca “**A**” en la placa MIB.
7. Encienda la computadora. La computadora presenta **BAJA TEMP** hasta que la freidora llegue al punto fijo.
8. Si se produce un error de filtración seis veces consecutivas, la válvula de retorno se cierra y la computadora muestra **SERVICIO REQ** alternando con **SÍ** y una alarma.
9. Presione ✓ (**1 SÍ**) para silenciar la alarma y continuar.

La computadora muestra **ERROR DE SISTEMA** y el mensaje de error en sí durante 15 segundos, y luego cambia a **¿ERROR DE SISTEMA ARREGLADO?** alternando con **SÍ NO**.



10. Presione ✖ (**2 NO**) para continuar cocinando. Llame a su agencia ASA para hacer reparaciones y restablecer la computadora. El error volverá a aparecer cada 15 minutos hasta que se haya reparado el problema. La autofiltración y el relleno automático permanecerán desactivados hasta que se restablezca la freidora.

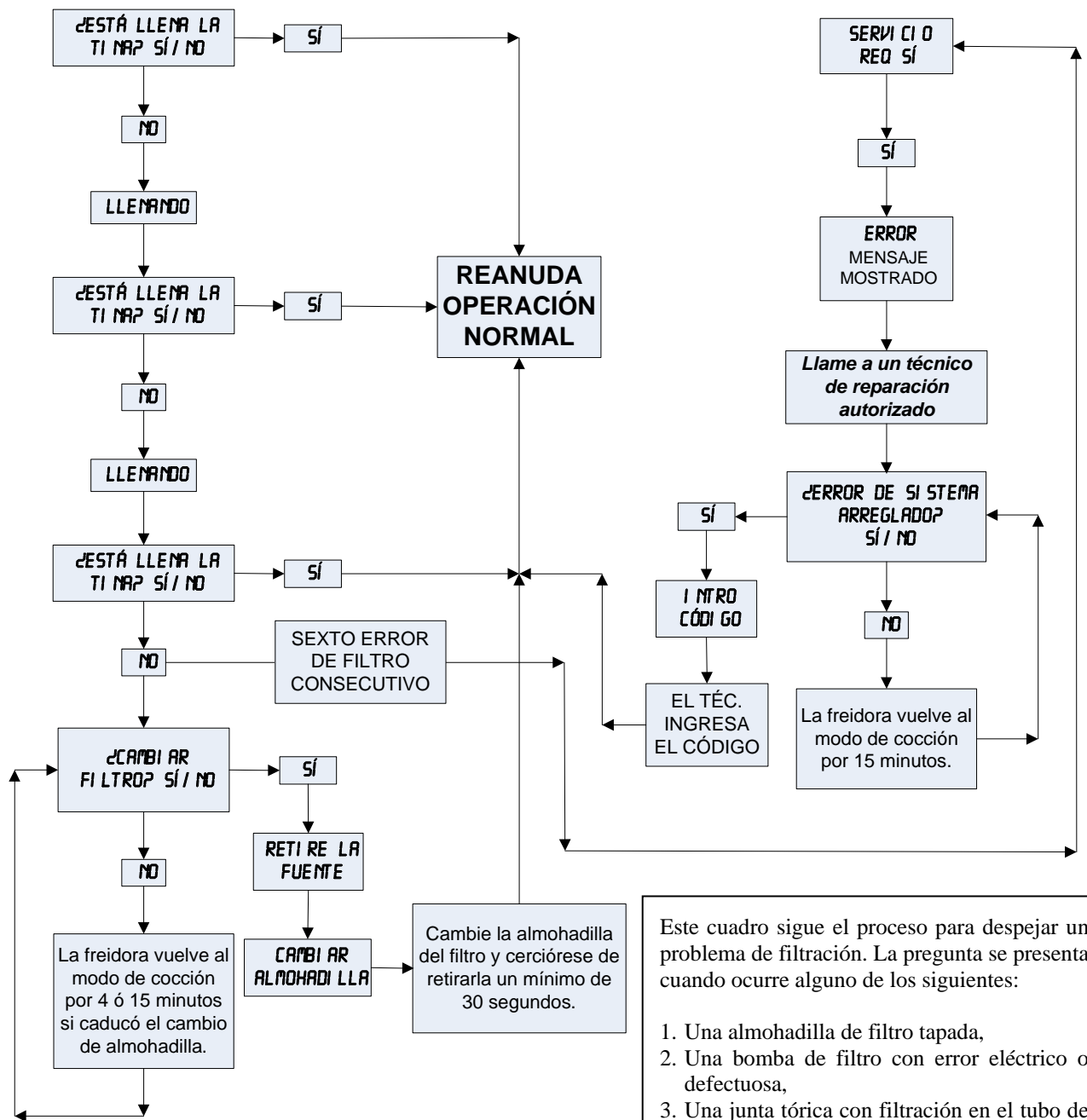
5.4.2 Error por drenaje obstruido

El error por drenaje obstruido se produce durante la filtración automática cuando el sensor de nivel de aceite detecta que el aceite no se ha drenado completamente de la olla. Puede que esto se deba a un drenaje verdaderamente obstruido o a una falla en el sensor de aceite. Siga las instrucciones en la pantalla de la computadora usando el cuadro en la página 5-7 para despejar el error.

Cuando esto ocurra, la computadora indica durante 15 segundos que se debe **LIMPIAR EL DRENAJE**, y luego consulta si **EL DRENAJE ESTÁ LIMPIO**, alternando con **SÍ**.

1. Limpie los desechos de la tina usando la vara de limpieza “Fryer’s Friend” y oprima el botón ✓ (**1 SÍ**) para continuar.
2. La computadora presenta **DRENANDO**. Una vez que se detecta que el aceite se ha drenado, se reanudará la operación de filtración automática normal, tras responder las indicaciones en pantalla para fines de verificación.

5.4.3 Cuadro de flujo para el error de filtro

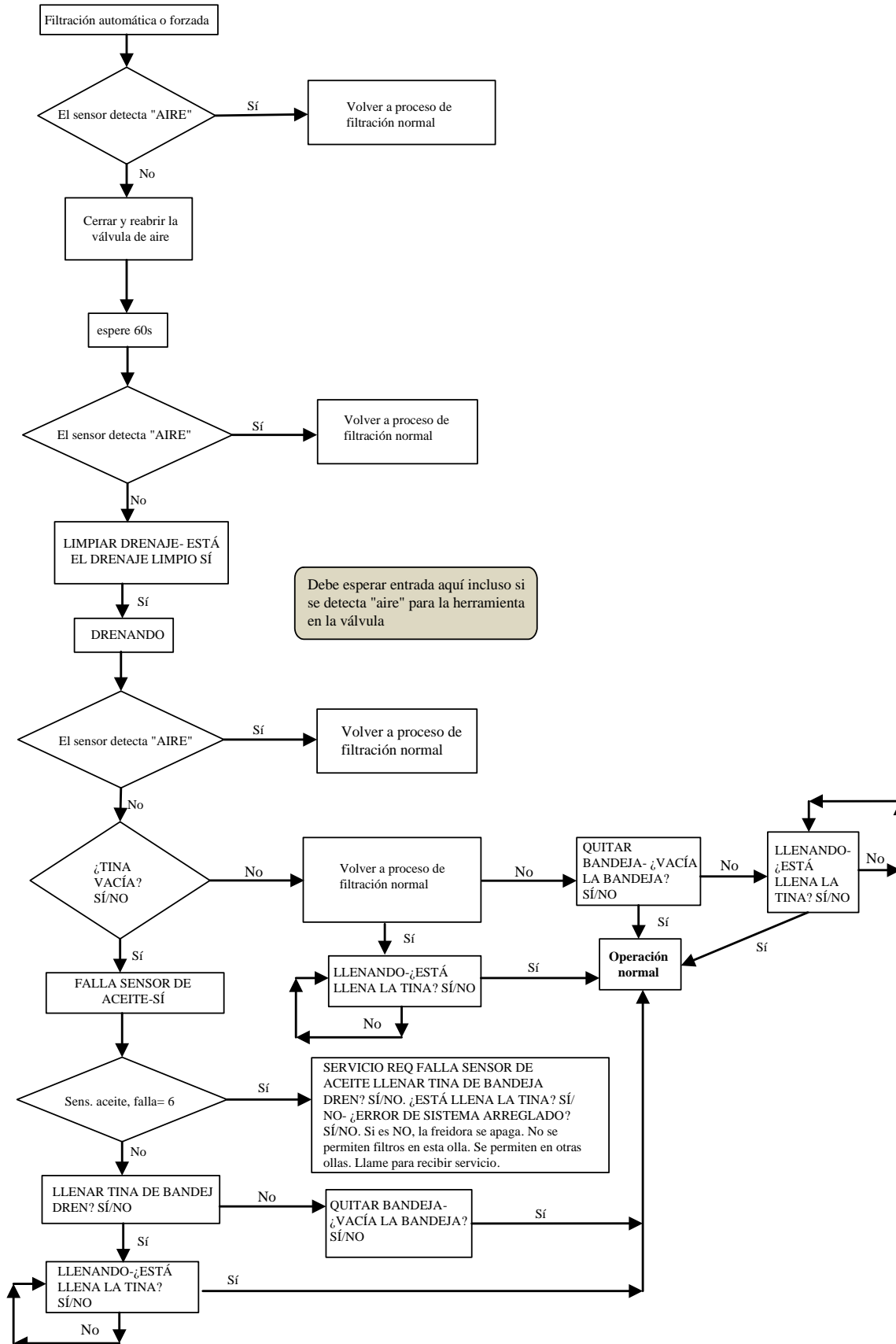


Este cuadro sigue el proceso para despejar un problema de filtración. La pregunta se presenta cuando ocurre alguno de los siguientes:

1. Una almohadilla de filtro tapada,
2. Una bomba de filtro con error eléctrico o defectuosa,
3. Una junta tórica con filtración en el tubo de recogida,
4. Una válvula o actuador de drenaje con fallas, o
5. Una válvula o actuador de retorno con fallas.

Si la computadora muestra **SERVICIO REQ**, la freidora se puede usar en la mayoría de los casos respondiendo **NO** cuando aparece el indicador **¿ERROR DE SISTEMA ARREGLADO? SÍ / NO**. El mensaje se repite cada 15 minutos hasta que el técnico ha reparado el problema y restablecido la

5.4.4 Cuadro de drenaje obstruido o falla del sensor de aceite



5.4.5 Filtro ocupado

Cuando se presenta FILTRO OCUPADO, la placa MIB está esperando que se filtre otro depósito o que se despeje un error. Espere 15 minutos para ver si se corrige el problema. De lo contrario, llame a su agencia ASA local.

PELIGRO

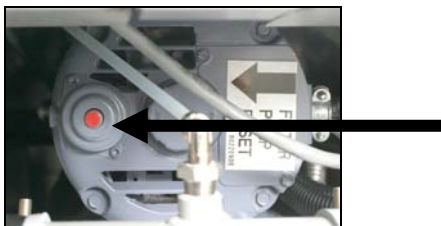
No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

ADVERTENCIA

La bomba de filtro está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía a continuación).

ADVERTENCIA

Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves por las maniobras descuidadas alrededor del tubo de drenaje y la olla de la freidora.



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

5.5 Filtración manual o de fin del día (FLTR MAN)

AVISO

La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.

PELIGRO

No drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro se reemplace a diario para mantener el sistema operando correctamente.

1 La temperatura de la freidora **DEBE** estar en el punto fijo. Con la computadora encendida, presione y mantenga así el botón **FLTR** por tres segundos.



La computadora presenta **MENÚ FILTRACIÓN** por tres segundos, cambiando a **FILTRACIÓN AUTO.**

2. Presione el botón **▼ (INFO)** para desplazarse a **FILTRACIÓN MANT.**



3. Una vez que la selección deseada aparezca en pantalla presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.



La computadora presenta **¿FILTRACIÓN MANT?** alternando con **SÍ NO.**



4. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para iniciar el proceso de filtración manual. Si aparece **CERRAR VÁLV DESECH**, cierre la válvula de desecho RTI. Oprima el botón *** (2 NO)** para salir.

Si no hay una bandeja instalada la computadora presenta **INTRO BANDEJA** hasta que se detecte una bandeja. La computadora presenta **FILTRANDO** y se drena el aceite desde la olla de la freidora

⚠ PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

La pantalla de la computadora cambia a **¿FREGADO TINA COMPLETO?** alternando con **SÍ.**

5. Limpie el depósito con un cepillo y presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar cuando termine. La válvula de drenaje se cierra.



La computadora presenta **¿LAVAR TINA?** alternando con **SÍ.**

6. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.



La computadora muestra **LAVANDO.**

Se abre la válvula de retorno y la olla se lava con aceite de la bandeja.

Se apaga la bomba del filtro y la computadora presenta **¿LAVAR DE NUEVO?** alternando con **SÍ NO**.



7. Si la olla está limpia de desechos, presione el botón *** (2 NO)** para continuar y pasar por alto el ciclo de lavar nuevamente. Si aún hay migajas presentes, presione el botón **✓ (1 SÍ)** y la bomba de filtración funciona por otros 30 segundos. Este ciclo se repite hasta que se presiona el botón *** (2 NO)**.

La computadora presenta **ENJUAGANDO**. Se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro continúa funcionando y rellena la olla.

La válvula de drenaje se abre y la computadora presenta **¿ENJUAGAR OTRA VEZ?** alternando con **SÍ NO**.



8. Si la olla está limpia de desechos, presione el botón *** (2 NO)** para continuar y pasar por alto el ciclo de enjuagar nuevamente. Si se desea enjuagar nuevamente, presione el botón **✓ (1 SÍ)** y se repite el enjuague. Este ciclo se repite hasta que se presiona el botón *** (2 NO)**.

⚠ PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

La computadora presenta **¿PULIR?** alternando con **SÍ NO**.



9. Presione el botón **✓ (1 SÍ)** para continuar.

Se enciende la bomba del filtro. Las válvulas de drenaje y retorno se abren y el aceite se bombea a través de la olla de la freidora. La computadora presenta **PULIENDO** alternando con un temporizador de cuenta regresiva con cinco minutos. Cuando se termina el tiempo, se apaga la bomba del filtro. Para salir del pulido, prima el botón *** (2 NO)**.

La computadora muestra **¿LLENAR TINAP?** alternando con **SÍ**.



10. Presione el botón **✓ (SÍ)** para continuar.

La computadora muestra **LLENANDO**.

Se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro se enciende y rellena la olla. A medida que se llena la olla de la freidora, aparecen burbujas, se cierra la válvula de retorno y se apaga la bomba. Una vez que el sistema verifica el nivel de aceite, la bomba de rellenado agregará lo que sea necesario.

La computadora presenta **¿ESTÁ LLENA LA TINAP?** alternando con **SÍ NO**.



11. Oprima el botón **✓ (SÍ)** si es que la olla está llena. Oprima el botón *****

(2 **NO**) para operar nuevamente la bomba*. Si el nivel de aceite en el depósito no se ha llenado completamente, revise la fuente del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite. La computadora presenta **¿ESTÁ LLENA LA TINAP** alternando con **SÍ NO** nuevamente.



12. Presione el botón ✓ (**SÍ**).

La computadora presenta **APAG**.

***NOTA:** Tras una filtración de mantenimiento, es normal dejar un poco de aceite en la fuente, y puede que el aceite no vuelva al nivel que tenía antes de iniciar dicha filtración. Responder **SÍ** tras dos intentos de rellenar el depósito permite rellenar automáticamente para compensar toda pérdida de aceite durante la filtración.

(2 NO) para operar nuevamente la bomba*. Si el nivel de aceite en el depósito no se ha llenado completamente, revise la fuente del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite. La computadora presenta **¿ESTÁ LLENA LA TINAP** alternando con **SÍ NO** nuevamente.



12. Presione el botón ✓ (SÍ).

La computadora presenta **APAG**.

***NOTA:**Tras una filtración de mantenimiento, es normal dejar un poco de aceite en la fuente, y puede que el aceite no vuelva al nivel que tenía antes de iniciar dicha filtración. Responder **SÍ** tras dos intentos de rellenar el depósito permite rellenar automáticamente para compensar toda pérdida de aceite durante la filtración.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 6: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

6.1 Verificaciones y servicio del mantenimiento preventivo de la freidora

 **PELIGRO**

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe vaciarse en un recipiente no inflamable cada día al terminar de freír. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.

 **PELIGRO**

Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la olla esté llena de aceite caliente. Si el agua toma contacto con el aceite calentado a la temperatura para freír, causará salpicaduras que pueden ocasionar quemaduras graves al personal en la cercanía.

 **ADVERTENCIA**

Use el Concentrado multipropósito de McDonald's. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con la comida.

6.2 VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

6.2.1 Inspeccione si hay daños en la freidora y accesorios

Busque alambres y cables sueltos o dañados, fugas, materiales extraños en la olla de la freidora o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

6.2.2 Limpie el gabinete de la freidora por dentro y por fuera - Diariamente

Limpie dentro del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies de metal y componentes accesibles para evitar acumulaciones de aceite y polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con el Concentrado multipropósito de McDonald's, eliminando aceite, polvo y pelusas del gabinete de la freidora. Pase un paño limpio y húmedo.

6.2.3 Limpieza del sistema de filtración incorporado - Diariamente

 **ADVERTENCIA**

Nunca haga funcionar el sistema de filtración si no tiene aceite.

 **ADVERTENCIA**

Nunca use la fuente del filtro para transportar aceite al área de descarte después del uso.

 **ADVERTENCIA**

Nunca drene agua dentro de la fuente del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro con una solución de agua caliente y el Concentrado multipropósito de McDonald's.

Si observa que el bombeo del sistema es lento o nulo, asegúrese que la malla de la fuente del filtro esté en el fondo de dicha fuente, con la almohadilla sobre la malla. Revise que las dos juntas tóricas del accesorio en la parte delantera derecha de la fuente del filtro estén presentes y en buen estado.

6.3 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

6.3.1 Limpieza detrás de las freidoras

Limpie detrás de las freidoras según el procedimiento detallado en la tarjeta de los requisitos de mantenimiento. Apague y desconecte el gas. Use la válvula manual de cierre del gas para cortar el suministro de gas. Esta válvula de cierre manual del gas se encuentra en la línea de suministro antes de las desconexiones rápidas. Luego desempalme la línea de gas proveniente de la freidora mediante la desconexión rápida.

ADVERTENCIA

Para garantizar la operación segura y eficiente de la freidora y la campana, el enchufe eléctrico para la línea de 120 voltios, que energiza la campana, debe estar totalmente colocado y bloqueado en su zócalo de patas y funda.

6.3.2 Limpieza de la olla - Trimestralmente

PELIGRO

Nunca opere el aparato con la olla vacía. La olla debe estar llena con agua o aceite antes de encender los quemadores. De lo contrario dañará la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio.

6.3.2.1 Limpieza profunda (hervido) de la olla de la freidora

Durante el uso normal de la freidora, se formará gradualmente dentro de la olla un depósito de aceite carbonizado. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de limpieza profunda (hervido) que aparece en las instrucciones de Kay Chemical "Fryer Deep Clean Procedure". Consulte la página 4-25 para ver detalles específicos acerca de preparar la computadora para la operación de limpieza profunda (hervido).

PELIGRO

Deje enfriar el aceite a 38°C o menos antes de drenarlo en un recipiente apto para el descarte.

ADVERTENCIA

Nunca deje la freidora sin supervisión durante este proceso. Si la solución se desborda, presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO inmediatamente para apagarlo.

PELIGRO

Revise que la olla esté totalmente sin agua antes de llenarla con aceite. Habrá salpicaduras si hay agua en la olla cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.



6.3.3 Limpie la fuente del filtro, las piezas y accesorios desmontables

De la misma manera que con la olla de la freidora, se acumulará un depósito carbonizado de aceite en la fuente del filtro y en las piezas desmontables tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado.

Pase un paño limpio y seco por la fuente del filtro y por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño humedecido con una solución de Concentrado multipropósito de McDonald's para eliminar el aceite carbonizado que se haya acumulado. Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras resultantes de su uso dificultan las limpiezas sucesivas.

6.4 VERIFICACIONES Y SERVICIOS QUINCENALES

6.4.1 Revisión de la precisión del punto fijo en la computadora M3000

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
2. Cuando la pantalla de la computadora presenta una serie de guiones "----" o un nombre de producto (indicando que el contenido de la olla de la freidora está dentro del rango para cocinar), presione el interruptor  una vez para presentar la temperatura del aceite según la detecta la sonda de temperatura.
3. Para ver el punto fijo presione dos veces el interruptor .
4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las lecturas reales de temperatura y del pirómetro deben estar dentro de $\pm 3^{\circ}\text{C}$ entre sí. De no ser así, pida ayuda a una Agencia de servicio autorizada de fábrica.

6.5 VERIFICACIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

6.5.1 Limpieza del ensamblaje del soplador de aire de combustión

1. Desconecte el haz de cables del soplador y quite las cuatro tuercas de montaje del soplador. (Consulte la Figura 1 a continuación)

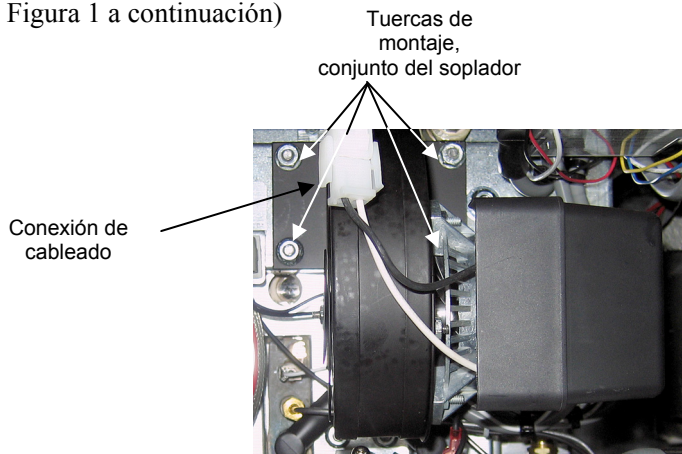


Figura 1

2. Retire las tres fijaciones que aseguran el ensamblaje del motor del soplador al alojamiento del soplador, y separe los dos componentes. (Vea la Figura 2)

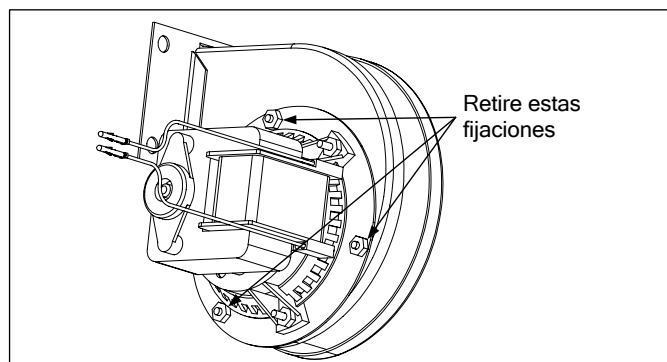


Figura 2

3. Envuelva el motor con envoltura plástica para evitar que ingrese agua. Rocíe desgrasador o detergente en la rueda del soplador y el alojamiento del soplador. Déjelo actuar durante cinco minutos. Enjuague la rueda y el alojamiento con agua corriente caliente, luego séquela con un paño limpio. (Vea la Figura 3)

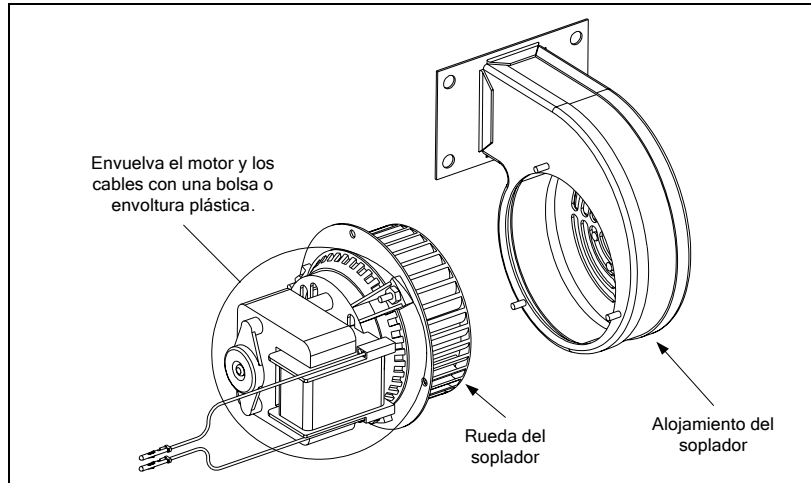


Figura 3

4. Quite la envoltura plástica del ensamblaje del motor del soplador. Vuelva a armar el motor y el alojamiento del soplador. Vuelva a instalar el ensamblaje del soplador en la freidora.
5. Vuelva a instalar la protección del soplador.
6. Encienda la freidora de acuerdo con el procedimiento descrito en el Capítulo 3, Sección 3.1.2.
7. Después de que los quemadores estén encendidos por lo menos 90 segundos, observe las llamas a través de los puertos de observación de los quemadores en cada lado del soplador de aire de combustión. (Vea la Figura 4)

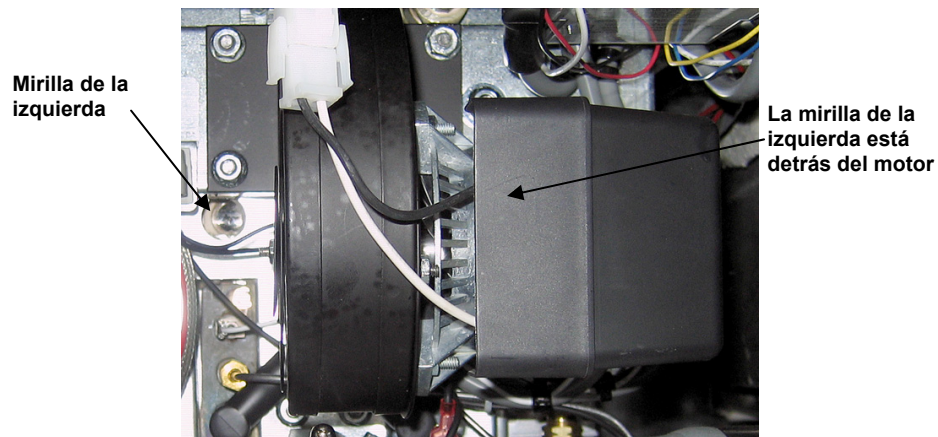
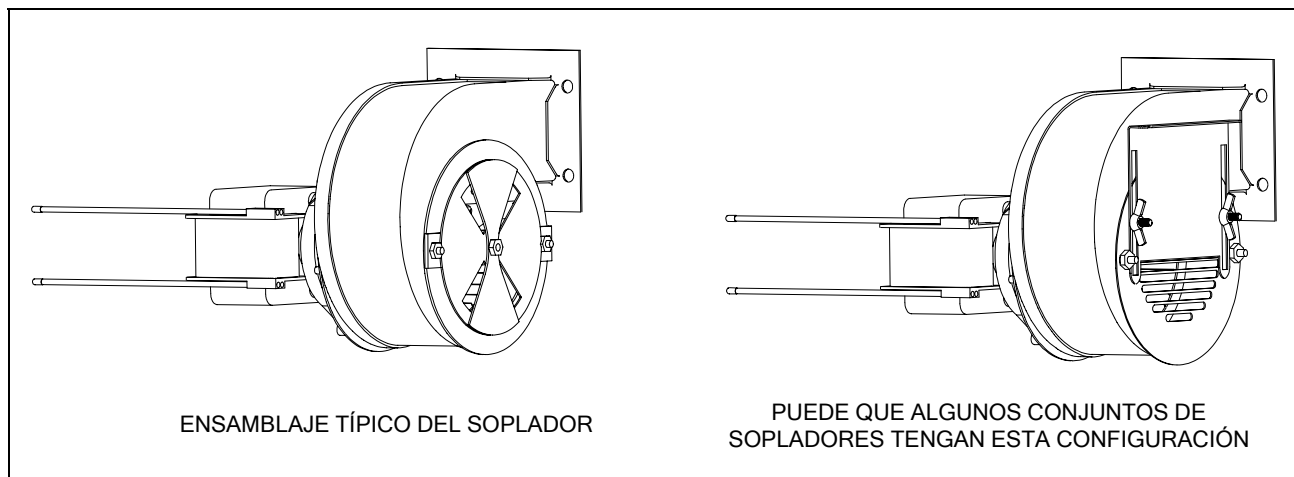


Figura 4

La mezcla de aire y gas queda ajustada correctamente cuando la presión del múltiple del quemador esté en conformidad con la tabla correspondiente de la página 2-7 y los quemadores presenten un brillo anaranjado-rojo. Si se observa una llama azul, o si hay manchas oscuras en la superficie del quemador, debe ajustarse la mezcla de aire y gas.

En el lado del alojamiento del soplador frente al motor existe una placa con una o dos tuercas de seguridad (consulte la ilustración en la página siguiente). Suelte la o las tuercas lo suficiente para permitir mover la placa, luego ajuste la posición de la placa para abrir o cerrar la apertura de entrada de aire hasta que se obtenga un destello anaranjado-rojo brillante. Sostenga cuidadosamente la placa en posición y apriete la o las tuercas de seguridad.



REEMPLAZO DE LAS JUNTAS TÓRICAS

Consulte las tarjetas MRC de McDonald's para ver detalles específicos acerca del reemplazo de las juntas tóricas en la conexión del filtro.

6.6 VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMESTRALES

6.6.1 Limpiar el tubo de ventilación de la válvula de gas

NOTA: No se necesita este procedimiento para las freidoras configuradas para exportación a países de la CE.

1. Apague el interruptor de encendido de la freidora y la válvula de gas.
2. Destornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula de gas. **NOTA:** Puede enderezarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.
3. Pase un trozo de alambre corriente por el interior del tubo para retirar las obstrucciones.
4. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.
5. Vuelva a instalar el tubo y dóblelo de manera que la abertura apunte hacia abajo.

6.7 Inspección anual o periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

Frymaster recomienda que un Técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año:

6.7.1 Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, adelante y atrás en busca de exceso de aceite.
- Revise que la abertura del tubo de tiro no esté obstruida por desechos o acumulaciones de aceite solidificado.

- Cerciórese que los quemadores y componentes asociados (es decir, válvulas de gas, ensamblajes de piloto, encendedores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas por si hay fugas y asegúrese de que todas las conexiones estén debidamente apretadas.
- Revise que la presión del múltiple del quemador esté de acuerdo con lo especificado en la placa de capacidad nominal del aparato.
- Revise que la temperatura y las sondas de límite alto estén correctamente conectadas, apretadas y funcionando, además de que las protecciones de sonda estén presentes y debidamente instaladas.
- Compruebe que los componentes de la caja (es decir, computadora, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y sin aceite ni otros desechos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y cerciórese que las conexiones estén firmes y que los cables estén en buen estado.
- Asegúrese de que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.
- Revise que la olla de la freidora o de cocción esté en buen estado y que no tenga fugas y que el aislamiento de la olla funcione bien.
- Asegúrese de que los haces de cables y las conexiones estén firmes y en buen estado.

6.7.2 Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno de aceite y drenaje en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione la fuente del filtro en busca de fugas y para comprobar su limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la cesta de migajas, notifique al propietario/operador que debe vaciarse la cesta dentro de un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.
- Asegúrese de que todas las juntas tóricas y sellos estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Revise la integridad del sistema de filtración de la siguiente manera:
 - Confirme que la cubierta de la fuente del filtro esté presente y debidamente instalada.
 - Con la fuente del filtro vacía, coloque cada depósito en la selección de llenar la tina de la bandeja de drenaje (consulte la sección 4.11.3 en la página 4-21), una a la vez. Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro correspondiente a la selección de llenar la tina de la bandeja de drenaje. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la olla respectiva.
 - Verifique que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de la freidora con aceite calentado a 177°C al interior de la fuente del filtro usando la selección drenar a la bandeja (consulte la sección 4.11.2 en la página 4-20). Ahora usando el depósito de llenado correspondiente a la selección de llenar la tina de la bandeja de drenaje (consulte la sección 4.11.3 en la página 4-21) permita que todo el aceite vuelva a la olla de la freidora (indicado por las burbujas en el aceite para cocinar). Presione el botón de verificación cuando haya vuelto todo el aceite. La olla debe volver a llenarse en unos 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORA A GAS GEN II LOV™ SERIE BIGLA30

CAPÍTULO 7: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

7.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su equipo. Las guías de solución de problemas que vienen a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar en forma precisa, los problemas con su equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes que se reportan, puede encontrar problemas que no se incluyen. En tales casos, el personal de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al resolver un problema, siempre use un proceso de eliminación que comience por la solución más simple y avance hasta la más compleja. Lo que es más importante es siempre procurar establecer una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Como parte de sus medidas correctivas se debe asegurar que los problemas no ocurran nuevamente. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tenga presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no deje de llamar al Departamento de servicio técnico de Frymaster o a su Agencia de servicio autorizada de fábrica Frymaster para pedir asistencia.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA DE Frymaster (1-800-551-8633):

- **Asegúrese de que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **Compruebe que los desconectores rápidos de la línea de gas estén bien conectados.**
- **Revise que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.**
- **Revise que las válvulas de drenaje de las ollas estén completamente cerradas.**
- **Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que le asista.**

 **PELIGRO**

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

 **PELIGRO**

Este equipo debe desenchufarse al darle servicio, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de dar servicio.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarlas solamente un agente de servicio autorizado.

7.2 Solución de problemas de las freidoras

7.2.1 Problemas de computadora y calor

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
No aparece nada en pantalla en la computadora.	A. No está encendida la computadora. B. No llega alimentación a la freidora. C. Falló la computadora u otro componente	A. Presione el interruptor de encendido para encender la computadora. B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor. C. Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINAP? SÍ NO tras una filtración.	Ocurrió un error de filtro debido a la almohadilla o papel de filtro sucio o tapado, bombas de filtro obstruidas, componentes de la bandeja de filtro mal instalados, juntas tóricas desgastadas o faltantes, aceite frío o sobrecarga térmica de la bomba del filtro.	Siga las instrucciones de la página 5-4 a la 5-6 para despejar el error de filtración. Si el problema persiste, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La M3000 muestra CAMBIAR FILTRO?	Se produjo un error de filtración, el filtro está obstruido, aparece la solicitud de cambio del papel (o almohadilla) de filtro cada 25 horas o bien se ignoró tal petición en una oportunidad anterior.	Cambie el filtro y asegúrese de haberlo retirado de la freidora por un mínimo de 30 segundos. NO ignore las indicaciones de CAMBIO DE FILTRO .
No se calienta la freidora.	A. La válvula de drenaje no está completamente cerrada. B. No está encendida la válvula de gas. C. Está cerrada la válvula de retención de gas manual. D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la línea de gas. E. El soplador de aire de combustión está obstruido o fallado.	A. Revise el estado de la placa MIB – Cerciórese de que aparezca A . B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ENCENDIDA . C. Revise que esté abierta toda válvula de retención manual en línea y válvula principal de gas. D. Compruebe que el conector de desconexión rápida de la línea flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora. E. Revise que esté funcionando el soplador de aire de combustión. De lo contrario, llame a su agencia ASA para obtener servicio. Si funciona el soplador de aire de combustión, limpie y ajústelo según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual.
La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.	El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido.	Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual.
La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de reventón al encenderse los quemadores.	A. El soplador de aire de combustión está sucio u obstruido. B. El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras no CE). C. El soplador de aire de combustión tiene un desperfecto.	A. Limpie y ajuste según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual. B. Limpie según las instrucciones del Capítulo 6 de este manual. C. Llame a su agencia ASA.
Se bloquea la computadora.	Error de computadora.	Corte y restaure la alimentación de la computadora. Si el problema persiste, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La pantalla de la M3000 muestra que EL TIPO DE ENERGÍA ESTÁ MAL CONFIGURADA	Se configuró incorrectamente el tipo de energía en la freidora.	Fije el tipo correcto de energía. Ingrese 1234 para acceder a la configuración y fijar correctamente los ajustes de la freidora.

7.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Corrección
La pantalla de la M3000 muestra QUITAR Y DESCARTAR PRODUCTO.	Se inició la cocción de un producto que tiene un punto fijo distinto a la temperatura actual del depósito (o tina).	Retire y descarte el producto. Oprima el botón de cocción bajo la pantalla con el error para despejarlo. Restablezca el punto fijo del depósito antes de intentar cocinar el producto.
La pantalla de la M3000 presenta ERROR DE RECUPERACIÓN y suena la alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando el botón ✓. El tiempo máximo de recuperación para el gas es de 2:25. SI el error continúa, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 está en la escala errada de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	Conmute entre F° a C° presionando y manteniendo presionadas las teclas ◀ y ▶ simultáneamente hasta que aparezca MODAL TEC . Introduzca 1658 . La computadora presenta APAG . Encienda la computadora para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el paso.
La pantalla de la M3000 muestra CAL-HI-1.	La temperatura de la olla está sobre los 210°C o, en los países de la CE, 202°C.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra HELP HI-2 o FALLA LÍMITE ALTO.	Falló el termostato de límite alto.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra una FALLA EN LA SONDA DE TEMPERATURA.	Problema en los circuitos de medición de temperatura, incluyendo la sonda o bien el haz de cables o el conector de la computadora están dañados.	Apague la freidora y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla del M3000 muestra que hay una FALLA DE CALENTAMIENTO.	Válvula de drenaje abierta, falla de la computadora, falla del transformador, termostato de límite alto abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si es que las líneas contienen aire. Si esto continúa, apague la freidora y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La M3000 muestra SERVICIO REQ seguido de un error .	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Oprima ✕ (2 NO) para continuar cocinando y llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.

7.2.3 Problemas de filtración

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La freidora filtra tras cada ciclo de cocción.	Filtro incorrecto tras el ajuste.	Cambie o sobrescriba el valor de “filtrar después” reintroduciéndolo en el nivel dos. Consulte la sección 4.13.5 en la página 4-33.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
FILTRACIÓN MANT (Filtro manual) no arranca.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en un punto fijo antes de comenzar la función FILTRACIÓN MANT.
La pantalla de la M3000 presenta FILTRO OCUPADO.	A. Aún hay otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa MIB no ha despejado el sistema de revisión.	A. Espere hasta que termine el ciclo de filtración anterior para iniciar otro ciclo de filtración. Cambie la almohadilla del filtro si se le solicita. B. Espere un minuto y vuelva a intentarlo.
La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanecen abiertas.	A. Falló la placa AIF. B. Falla del actuador.	Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
La bomba del filtro no arranca o la bomba se detiene durante la filtración.	A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor. B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba causando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica. C. Bloqueo en la bomba de filtro.	A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y que no se haya disparado el disyuntor. B. Si está demasiado caliente el motor al tacto durante más de unos segundos, probablemente se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje enfriar el motor por lo menos 45 minutos, luego oprima el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la página 5-7). C. Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra INTRO BANDEJA.	A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. Interruptor defectuoso de la bandeja del filtro.	A. Extraiga la fuente del filtro y reinsertela completamente en la freidora. B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y póngalo si falta. C. Si el imán de la bandeja del filtro está puesto completamente contra el interruptor y la computadora continúa presentando INTRO BANDEJA , puede que el interruptor esté averiado.
No arranca la filtración automática.	A. Nivel de aceite demasiado bajo. B. Asegúrese de que la placa MIB no esté en el modo manual. C. Asegúrese de que la cubierta del MIB no esté dañada y presionando los botones. D. La desactivación de AIF está fijada en sí, la luz azul no enciende. E. Falló el relé del filtro.	A. Asegúrese de que el nivel de aceite sobrepase el que requiere el sensor. B. Asegúrese de que la placa MIB esté en el modo automático "A". Encienda y apague la freidora. C. Retire y vuelva a colocar la cubierta y compruebe que comienza la filtración. D. Fije en no la desactivación AIF en el Nivel 1. E. Llame a su Agencia de servicio autorizada (ASA) para solicitar ayuda.
Funciona la bomba del filtro, pero el retorno de aceite es muy lento.	A. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados.	A. Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace la almohadilla de filtro, asegurando que la malla del filtro esté debajo del papel. Si está usando una almohadilla, verifique que el lado áspero dé hacia arriba. Compruebe que haya juntas tóricas en el accesorio de conexión de la fuente del filtro y que estén en buen estado.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La pantalla de la M3000 muestra ¿ESTÁ LLENA LA TINA?	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Despeje el drenaje y oprima el botón ✓ (1) SÍ . Si el problema continúa, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra que el DRENAJE ESTÁ OBSTRUIDO	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
La pantalla de la M3000 muestra una falla en el SENSOR DE ACEITE.	Falló el sensor de aceite.	Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

7.2.4 Problemas del rellenado automático

Problema	Causas probables	Corrección
La olla se rellena fría.	Punto fijo incorrecto.	Cerciórese de que el punto fijo sea el correcto.
Un depósito no se llena.	A. Hay un error de filtro. B. Existe un error que requiere servicio C. Problema de solenoide, bomba, patilla, RTD o ATO.	A. Despeje el error de filtro. Si el problema persiste, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. B. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. C. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.
No se rellenan las ollas de la freidora.	A. La temperatura de la freidora es demasiado baja. B. El aceite está demasiado frío. C. La jarra JIB se quedó sin aceite (se enciende la luz amarilla) D. Existe un error que requiere servicio	A. La temperatura de la freidora debe estar en el punto fijo. B. Asegúrese de que el aceite en la jarra JIB esté sobre 21°C. C. Cerchiórese de que la jarra JIB no se quede sin aceite. Reemplace la jarra JIB y restablezca el indicador luminoso amarillo. Si el problema persiste, llame a su agencia ASA para solicitar ayuda. D. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

7.2.5 Problemas en el sistema de aceite a granel:

Problema	Causas probables	Corrección
La jarra JIB no se llena.	A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. Hay otra función en curso. C. La válvula de desecho no está completamente cerrada. D. El tanque de aceite a granel está vacío. E. Problema en el solenoide, bomba o interruptor.	A. Encienda y apague la freidora desconectando y volviendo a conectar el cable de alimentación de control de 5 patillas. B. Si hay una función de filtración o cualquier otra del menú del filtración en curso o bien aparece ¿FILTRAR AHORA? SÍ/NO, CONFIRMAR SÍ/NO, o ELIM FLOTA TINA, espere hasta que el proceso finalice y vuelva a intentarlo. C. Cerchiórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Corrección
La jarra JIB o el depósito se llenan lentamente.	A. Problemas en la bomba o línea más allá del alcance de la solución de problemas del operador.	A. Comuníquese con el proveedor de aceite a granel.
La olla no se llena.	A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. La válvula de desecho no está completamente cerrada. C. El tanque de aceite a granel está vacío. D. Problema en la bomba RTI.	A. Encienda y apague la freidora desconectando y volviendo a conectar el cable de alimentación de de control de 5 patillas. B. Cerciórese de presionar la manija de la válvula de descarte hasta cerrarla completamente. C. Llame a su proveedor de aceite a granel. D. Llame a su agencia ASA para solicitar ayuda.

7.2.6 Códigos de registro de errores

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E01	QUITAR Y DESCARTAR (derecho)	Se inició la cocción de un producto en el lado izquierdo de un depósito dividido (o en un depósito completo) que tiene un punto fijo distinto a la temperatura del depósito actual.
E02	QUITAR Y DESCARTAR (izquierdo)	Se inició la cocción de un producto en el lado izquierdo de un depósito dividido (o en un depósito completo) que tiene un punto fijo distinto a la temperatura del depósito actual.
E03	ERROR FALLA Sonda TEMP	Lectura de la sonda de temperatura fuera de margen
E04	HI 2 BAD	La lectura de límite alto está fuera de margen.
E05	ALT1 CAL	La temperatura del límite alto está sobre 210°C o, en los países de la CE, 202°C.
E06	FALLA DE CALENTAMIENTO	Ha fallado un componente en el circuito de límite alto, como una computadora, tarjeta de interfaz, contactor o bien límite alto abierto.
E07	ERROR SOFTWARE MIB	Error de software MIB interno
E08	ERROR TABLERO ATO	La placa MIB detecta que se perdió la conexión con la placa ATO; falla en placa ATO
E09	ERROR BOMBA NO SE LLENA	Almohadilla sucia que se debe cambiar o bien se pasó por alto; problema en la bomba de filtración
E10	ERROR VÁLV DREN NO ABIERTA	La válvula de drenaje intentaba abrir pero falta confirmación
E11	ERROR VÁLV DREN NO CERRADA	La válvula de drenaje intentaba cerrar pero falta confirmación
E12	ERROR VÁLV RETORNO NO ABIERTA	La válvula de retorno intentaba abrir pero falta confirmación
E13	ERROR VÁLVULA RETORNO NO CERRADA	La válvula de retorno intentaba cerrar pero falta confirmación
E14	ERROR TABLERO AIF	La placa MIB detecta que falta la placa AIF; falla en la placa AIF
E15	ERROR TABLERO MIB	La computadora de cocción detecta conexiones faltantes en la placa MIB; falla en la placa MIB
E16	ERROR Sonda AIF	Lectura RTD de la placa AIF fuera de margen
E17	ERROR Sonda ATO	Lectura RTD de la placa ATO fuera de margen
E18	No se usa	
E19	M3000 CAN TX LLENO	Se perdió la conexión entre computadoras
E20	UBICACIÓN CÓDIGO NO VÁLIDO	Se retiró la tarjeta SD durante la actualización
E21	ERROR DE PROCEDIMIENTO, ALMOHADILLA FILTRACIÓN (cambiar almohadilla de filtración)	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio
E22	ERROR POR ACEITE EN FUENTE	La placa MIB ha restablecido el indicador de aceite en la fuente.
E23	DRENAJE OBSTRUIDO (Gas)	El depósito no se vació durante la filtración

E24	FALLÓ EL SENSOR DEL NIVEL DE ACEITE (Gas)	Falló el sensor del nivel de aceite.
E25	FALLA RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.
E26	SERV LLAMADA FALLA RECUPER	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos.
E27	ALARMA BAJA TEMP	La temperatura del aceite ha bajado a menos de 8°C en el modo de espera o a 25°C en el modo de cocción.
E28	FALLA OSCILADOR	
E29	ERROR MATEM.	
E30	FALLA DMA	
E31	ERROR DIRECCIÓN	
E32	ERROR DE PILA	



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, EE. UU.

TEL 1-318-865-1711

FAX (Repuestos) 1-318-688-2200

(Fax para asistencia técnica)
1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS
ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633

819-6287
APRIL 2011