



SERIES J1C, 35, 45 y CF

**Freidoras de gas Atmosférico Serie
Master Jet
Manual de instalación y operación**



Frymaster®



CFESA
Commercial Food Equipment Service Association

Frymaster, integrante de la Asociación de Servicio Comercial de Equipo de Comida (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda utilizar Técnicos Certificados por la CFESA.

**IMPRESO EN LOS
ESTADOS UNIDOS**

**Línea directa de servicio las 24 horas
1-800-551-8633**

NOVIEMBRE 2003

*** 8196018 ***

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de Servicio Autorizado Frymaster/Dean (Factory Authorized Service Center, FASC) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver las definiciones del personal capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato. Para ver aspectos específicos consulte REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2.

AVISO A LOS CLIENTES DE 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) 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 la interferencia 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.

CANADÁ

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.

 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 se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene alguna pregunta? Llame a la Línea directa 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 patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Todas 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 tomar 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

La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con un sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de fritura ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre los receptáculos para freír. Si se golpean las cestas sobre la tira para desalojar manteca se distorsionará la tira, perjudicando su ajuste. El diseño facilita un ajuste preciso y solamente debe quitarse para fines de limpieza.

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO ENODIS APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA 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, FRYMASTER/DEAN Y SUS FILIALES NO 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 UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

CONSERVE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA REFERENCIA FUTURA.

Freidoras de gas Atmosférico Serie Master Jet

CONTENIDO

PÁGINA

CAPÍTULO 1: Información general

1.1	Aplicabilidad y validez	1-1
1.2	Información de pedido de piezas y servicio	1-1
1.3	Información de seguridad	1-2
1.4	Información específica de la Comunidad Europea (CE)	1-2
1.5	Descripción del equipo	1-3
1.6	Instalación, operación y personal de servicio	1-5
1.7	Definiciones	1-6
1.8	Procedimiento de reclamo de daños en tránsito.....	1-1

CAPÍTULO 2: Instrucciones de instalación

2.1	Requisitos generales de instalación	2-1
2.2	Instalación de las ruedas o patas	2-4
2.3	Preparaciones anteriores a la conexión	2-4
2.4	Conexión a la línea de gas	2-7
2.5	Conversión a otro tipo de gas.....	2-10

CAPÍTULO 3: Instrucciones de operación

3.1	Procedimiento de arranque	3-1
3.2	Hervido de la olla.....	3-4
3.3	Apagado de la freidora.....	3-5
3.4	Operación y programación del controlador	3-5

CAPÍTULO 4: Instrucciones de filtración

4.1	Drenaje y filtración manual	4-1
4.2	Operación del sistema de filtración Filter Magic II	4-3
	Preparación de la unidad de filtro para su uso y/o cambio del papel de filtro	4-3
	Funcionamiento de la unidad del filtro	4-6

CAPÍTULO 5: Mantenimiento preventivo

5.1	Verificaciones y servicios del mantenimiento preventivo de la freidora	5-1
	Verificaciones y servicios diarios	5-1
	Verificaciones y servicios semanales.....	5-2
	Verificaciones y servicios trimestrales	5-2
	Verificaciones y servicios semestrales.....	5-5
5.2	Verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo del sistema de filtración Filter Magic II.....	5-5
5.3	Inspección anual o periódica del sistema.....	5-6

CAPÍTULO 6: Solución de problemas para el operador

6.1	Introducción.....	6-1
6.2	Solución de problemas de freidoras con controladores de estado sólido (Análogo), digital o CM III.5	6-2
6.3	Solución de problemas de las freidoras con controles de termostato.....	6-3
6.4	Soluciones de problemas del Sistema de filtración incorporado	6-4
6.5	Solución de problemas del funcionamiento incorrecto del quemador	6-6
6.6	Reemplazo del controlador o del haz de cables del controlador.....	6-7

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Aplicabilidad y validez

Todas las líneas de modelos de freidoras de gas atmosférico Serie Master Jet tienen la aprobación de la Unión Europea para su venta e instalación en los siguientes países: Austria, Bélgica, Alemania, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Noruega, Portugal y Suecia.

Este manual es aplicable y válido para todas las Freidoras de Gas Serie Master Jet que se venden en los países de habla inglesa, incluidos aquellos en la Unión Europea. Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos locales y nacionales del país en donde se va a instalar el equipo, la instalación y operación deben cumplir con dichos códigos.

Este aparato está diseñado solamente para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.7.

1.2 Información de pedido de piezas y servicio

Para ayudarle en la forma más rápida posible, el Centro de Servicio Autorizado de Fábrica Frymaster (FASC) 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 pedidos de piezas deben realizarse directamente al FASC o distribuidor local. Se incluye con las freidoras una lista de los centros FASC de Frymaster al salir de fábrica. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico 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 al FASC local. También puede obtener información llamando al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711.

Cuándo 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.

1.3 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea minuciosamente las instrucciones de este manual.

La freidora está equipada con dos características de seguridad automáticas:

- La detección de alta temperatura corta el gas al ensamblaje del quemador en caso de que falle el termostato de control.
- Un interruptor de seguridad incorporado en la válvula de drenaje de las unidades con sistema de filtración incorporado evita que se inflame el quemador aun estando la válvula de drenaje parcialmente abierta.

En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a las que aparecen más abajo.

 **PRECAUCIÓN**

Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información sobre acciones o condiciones que *pueden causar o producir 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 sobre acciones o condiciones que *pueden causar o producir lesiones al personal, las cuales pueden dañar el sistema y/u ocasionar que falle el sistema.*

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertas normas específicas referentes a los equipos de este tipo. Siempre que exista una diferencia entre las normas de la CE y las otras, la información o las instrucciones en cuestión se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.

Norma CE para presiones de gas entrante				
Gas	Presión (mbarios) ⁽¹⁾	Diámetro del orificio	Presión del regulador	Consumo
G20	20	Variable	Variable	Variable
G25	20 - 25	Variable	Variable	Variable
G31	37 - 50	Variable	Variable	Variable

(1)mbario = 10,2 mm H²O

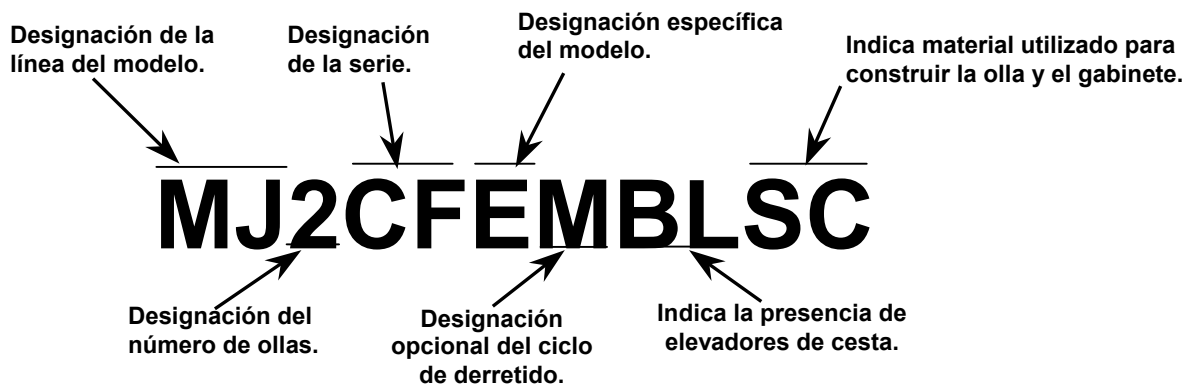
1.5 Descripción del equipo

Las freidoras de gas Atmosférico Serie Master Jet están diseñadas para aplicaciones de todo tipo de frituras (modelos J1C, MJ35) y frituras de alto volumen (modelos MJ45, MJCF).

1.5.1 Designaciones de opciones

Existen muchas opciones disponibles para las freidoras Atmosféricas Serie Master Jet. Cuando las freidoras están equipadas con características adicionales, se agregan sufijos al nombre del modelo para identificar las opciones. La posición de la letra de identificación es un factor en la opción que identifica.

A continuación se presenta un ejemplo de opciones típicas de una freidora Master Jet. La configuración de la freidora se revela en el nombre del modelo y una lista de identificadores de opciones:



Identificadores de la línea de modelo:

- J:** Freidora de milivoltaje para mostrador.
- MJ:** Master Jet (todos excepto J1C; no se incluye el sistema de filtro en los identificadores MJ).
- FM:** Sistemas de filtro Filter Magic en gabinete separado (no corresponde a la serie J1C).
- F:** La freidora está configurada para conectarse al sistema de freidora/filtro existente (no corresponde a la serie J1C).
- X:** Freidora de exportación (generalmente precede a los identificadores anteriores para los países de exportación).

Identificadores de número de ollas:

- 1:** Freidora simple.
- 2:** Dos freidoras en conjunto.
- 3:** Tres freidoras en conjunto.
- 4:** Cuatro freidoras en conjunto.
- 5:** Cinco freidoras en conjunto.
- 6:** Seis freidoras en conjunto.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.5.1 Designaciones de opciones (cont.)

Identificadores específicos del modelo:

G: Control del termostato en el panel frontal (solamente la serie MJ35).

E: Requiere de fuente de alimentación eléctrica exterior (no corresponde a las series J1C o MJ35).

V: Freidora económica (solamente la serie MJ35 económica de exportación).

En blanco, no hay identificador aquí: Control estándar detrás del panel frontal (corresponde solamente a la serie MJ35).

Identificador del ciclo de derretido opcional:

M: Control del ciclo de derretido opcional en el panel frontal (no corresponde a las series J1C o MJ35).

En blanco, no hay identificador aquí: No se incluye la opción del ciclo de derretido.

Identificador de levantamiento de la cesta:

BL: Freidora equipada con levantamiento motorizado de la cesta (no corresponde a las series J1C o MJCF).

No hay texto en esta posición: No hay sistema de levantamiento de la cesta.

Identificadores de material de la freidora y gabinete:

SC: Cilindro, puerta y gabinete de acero inoxidable.

SD: Cilindro de acero inoxidable y gabinete con puerta pintada.

SE: Cilindro, puerta, gabinete y lados de acero inoxidable.

SP: Cilindro, puerta pintada y gabinete de acero inoxidable.

ST: Cilindro, puerta pintada y gabinete de acero laminado en frío.

SX: Cilindro de acero laminado en frío, puerta de acero inoxidable y gabinete pintado.

1.5.2 Aplicaciones de los modelos

Las freidoras de gas Serie J1C son freidoras de mostrador diseñadas para espacios limitados y fritura de todo tipo. La capacidad de la freidora J1C es de 6.8 a 9 kg (15 a 20 libras).

Las MJ35 son freidoras independientes diseñadas para todo tipo de fritura. La capacidad de la olla de la freidora MJ35 es de 13.6 a 18.1 kg (30 a 40 libras).

Las MJ45 son freidoras independientes diseñadas para fritura de alto volumen. La capacidad de la olla de la freidora MJ45 es de 18.1 a 22.7 kg (40 a 50 libras).

Las freidoras MJCF son freidoras independientes diseñadas para fritura de alto volumen, específicamente pollo, pescado y otros productos empanizados. La capacidad de la olla de la freidora MJCF es de 27.2 a 36.2 kg (60 a 80 libras).

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.5.2 Aplicaciones de los modelos (cont.)

Todos los modelos con la excepción de la Serie J1C pueden estar equipados con sistemas de filtración incorporados opcionales. Todos los modelos con la excepción de las freidoras J1C y MJ35 pueden configurarse para suministro de alimentación eléctrica entre 120 a 240 VCA.

Todos los modelos tienen un diseño de olla abierta y una apertura diseñada de tamaño apto para la mano en la zona de frío extremo, lo cual agiliza y facilita la limpieza de la olla freidora de acero inoxidable.

Las freidoras equipadas con sistemas de filtración incorporada se envían completamente ensambladas. Las freidoras sin la filtración incorporada requieren la instalación de patas o ruedas opcionales en el punto de uso (la Serie J1C no se encuentra disponible con ruedas). 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.

Las freidoras se construyen de acero laminado en frío o acero inoxidable soldado, de calibre pesado. El calor es suministrado por un ensamblaje de quemador con múltiples inyectores de gas, los cuales se enfocan en blancos de cerámica ubicados alrededor del lado inferior de la freidora. El ensamblaje del quemador puede configurarse para gas natural, propano o gas fabricado. La olla de la freidora se drena con una válvula esférica manual.

Las freidoras Atmosféricas Serie Master Jet están equipadas con una sonda termostato para un control preciso de la temperatura. La sonda está ubicada en la línea central de la freidora para responder rápidamente a los cambios en las cargas y para proporcionar la medición de temperatura más precisa.

Las freidoras Atmosféricas Serie Master Jet pueden estar equipadas con una característica de ciclo de derretido opcional (no corresponde a las Series J1C y MJ35) que alterna el encendido y apagado del quemador a un ritmo controlado. La función del ciclo de derretido está diseñada para evitar que la olla queme o caliente irregularmente cuando se usa manteca vegetal sólida.

Los controles en las freidoras Atmosféricas Serie Master Jet varían según el modelo y la configuración que haya comprado. Las opciones de control pueden incluir controles de termostato, controladores de estado sólido (analógicos), controladores digitales o computadoras Computer Magic III.5. No todos los modelos se encuentran disponibles con todas las opciones de controlador. Cada tipo se describe en detalle en un Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster, el cual se entrega con el equipo.

1.6 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 1.7.

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 1.7.

1.7 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, o firmas, empresas 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 autorizadas por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo Frymaster. 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 incluyó una lista de centros de servicio autorizado por la fábrica de Frymaster (Factory Authorized Service Centers, FASC) con la freidora cuando salió de fábrica. *Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la Garantía de Frymaster por el equipo.*

1.8 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 el 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 L.L.C. NO ASUME LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS O
PÉRDIDAS DURANTE EL TRANSPORTE.**

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

Todo tipo de instalación y servicio en los equipos Frymaster, según se define en la Sección 1.7 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 1.7 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 1.7 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.

 **PELIGRO**

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con el tanque de aceite o manteca vegetal caliente 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 el Capítulo 1).

 **PELIGRO**

Los aparatos Frymaster equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse durante el transporte para evitar daños a los aparatos y lesiones físicas. Para las instalaciones móviles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Tiene alguna pregunta? Llame al 1-800-551-8633.

ES ESENCIAL REALIZAR UNA INSTALACIÓN CORRECTA PARA LOGRAR EL FUNCIONAMIENTO EFICAZ Y SIN PROBLEMAS DE SU FREIDORA. TODAS LAS ALTERACIONES NO AUTORIZADAS QUE SE LE HAGAN A ESTE EQUIPO ANULARÁN LA GARANTÍA FRYMASTER.

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte **Procedimiento de reclamo de daños en tránsito** en el Capítulo 1).

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación (cont.)

ESPACIO DISPONIBLE Y VENTILACIÓN

 **PELIGRO**

No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene alguna pregunta? Llame a la Línea directa de servicio Frymaster/Dean al 1-800-551-8633.

 **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.

La freidora debe instalarse con una separación de 150 mm (6 pulg.) 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 600 mm (24 pulg.).

Una de las consideraciones más importantes para el funcionamiento eficaz de la freidora es la ventilación. Asegúrese 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 correcto 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.

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 grados. 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 450 mm (18 pulg.) entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. “*Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 600 mm (24 pulgadas) desde la salida del tiro al borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora*”.

La información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación puede encontrarse 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.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación (cont.)

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 Quick-Disconnect, deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde.

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 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

Si este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (con conexión a tierra) para su protección contra los choques eléctricos, 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 equipo 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 usar el equipo durante los cortes del servicio eléctrico.

CUMPLIMIENTO CON LA NORMA FCC

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación a las computadoras Frymaster que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo. Las computadoras Frymaster se han probado y se han 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. Aunque estos dispositivos están verificados como dispositivos Clase A, se ha demostrado que cumplen los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra la interferencia dañina cuando se opera el equipo en un ambiente 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.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación (cont.)

CUMPLIMIENTO CON LA NORMA FCC (CONT.)

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

Puede que le resulte útil al usuario consultar el folleto “How to Identify and Resolve Ratio-TV Interference Problems” (Cómo identificar y resolver los problemas de interferencia de Radio y TV). Fue preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) y se encuentra disponible en la Oficina de Impresión del Gobierno de los EE.UU., Washington, DC 20402, Núm. de inventario 004-000-00345-4.

2.2 Instalación de las ruedas o patas



PELIGRO

NO instale este aparato sin patas o ruedas.

Puede que la freidora haya sido enviada sin las ruedas o patas instaladas, dependiendo de la configuración específica pedida. Si las ruedas o patas están instaladas, omita esta sección y continúe con la Sección 2.3, Preparaciones anteriores a la conexión.

Si la freidora requiere la instalación de ruedas o patas, instélaslas según las instrucciones que se incluyen con su paquete de accesorios.

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 de la estación de fritura, compruebe que se haya realizado lo siguiente:

1. Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la línea de gas. 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 incluidas con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.
2. Las *freidoras simples* deben estabilizarse instalando cadenas de restricción en las freidoras equipadas con ruedas o correas de sujeción en las equipadas con patas. Siga las instrucciones que se envían con las ruedas o patas para la instalación correcta de las cadenas o correas.

2.3 Preparaciones anteriores a la conexión (cont.)

 **PELIGRO**

No coloque un faldón de drenaje en una freidora simple. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe mantenerse despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

Nivele las freidoras equipadas con patas destornillándolas aproximadamente 25 mm (1 pulg.) y luego ajustándolas de manera que la freidora quede nivelada y a la altura correcta con respecto a la campana extractora. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea 600 mm (24 pulgadas) desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 120,000 BTU por hora.

En el caso de freidoras con ruedas, no hay dispositivos niveladores incorporados. Debe estar nivelado el piso donde se va a instalar la freidora.

4. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:
 - a. Enchufe el o los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente con conexión a tierra.
 - b. Coloque el interruptor en la posición **ON (ENCENDIDO)**.
 - Para las freidoras equipadas con controles de termostato, revise que estén iluminadas las luces de encendido y calor.
 - Para las freidoras que tienen pantallas de computadora o digitales, revise que la pantalla indique
 - c. Coloque el interruptor en la posición **OFF (APAGADO)**. Cerciórese que estén apagadas las luces de encendido y calor o que la pantalla esté en blanco.
5. Consulte la placa de datos en la parte interior de la puerta de la freidora para asegurarse que el quemador de la freidora esté configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida o la tubería de la línea de gas a la línea de alimentación de gas.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.3 Preparaciones anteriores a la conexión (cont.)

6. Verifique las presiones mínimas y máximas del suministro de gas según el tipo de gas a utilizar consultando las tablas que se incluyen:

Tabla 1: Normas de la CE para presiones de gas entrante									
Modelo	MJ35/J2X CE			MJ45 CE			MJCF/J65 CE		
Tipo de gas	G20	G25	G31	G20	G25	G31	G20	G25	G31
Presión (mbarios)¹	20	20-25	37-50	20	20-25	37-50	20	20-25	37-50
Tamaño de orificio	1,70	1,70	1,05	1,40	1,40	0,86	1,40	1,40	0,95
Número de orificios	9	9	9	18	18	18	21	21	21
Presión del multiple	9	13,5	22,5	7,5	10	20,6	7,5	10	14,9
Flujo de aire (m³/H)	2,50	3,06	1,51	3,10	3,58	1,80	3,62	4,18	2,35

¹(mbario_ = 10,2 mm CE

Tabla 2: Norma no CE para presiones de gas entrante		
Gas	Mínimo	Máximo
Natural	6 pulg. columna de agua 1.49 kPa 14.93 mbarios	14 pulg. columna de agua 3.48 kPa 34.84 mbarios
Propano líquido	11 pulg. columna de agua 2.74 kPa 27.37 mbarios	14 pulg. columna de agua 3.48 kPa 34.84 mbarios

7. En el caso de las freidoras equipadas con un sistema de filtro incorporado y/o elevadores de cesta, enchufe el o los cables eléctricos en un tomacorriente detrás de la freidora.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

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

Cuando pruebe la presión del suministro de gas entrante, desconecte la freidora de la línea de gas si la presión de prueba es $\frac{1}{2}$ PSIG (3.45 kPa, 13.84 pulgadas W.C.) o mayor para evitar daños a los tubos de gas de la freidora y a la o las válvulas de gas.

La freidora Serie CF ha recibido la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la Tabla 3 a continuación.

País	Categoría	Gas	Presión (mbarios)
BE	I2E+(S)	G20/G25	20/25
	I3P	G31	37
DE	I2 ELL	G20/G25	20
	I3P	G31	50
DK-GR-IT	I2 H	G20	20
FR	II2Esi3P	G20/G25	20/25
		G31	37 ET 50
LU	I2E	G20/G25	20/25
ES	II2H3P	G20	20
		G31	37 ET 50
NL	II2L3P	G25	25
		G31	50
IE-PT-GB	II2H3P	G20	20
		G31	37

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 ($\frac{1}{2}$ pulg.) de diámetro. Consulte el cuadro en la página siguiente para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.4 Conexión a la línea de gas (cont.)

Tamaños de tubería de conexión de gas			
(El tamaño mínimo de la tubería entrante debe ser de 38 mm (1-1/2 pulg.))			
Gas	Unidad simple	2-3 unidades	4 unidades*
Natural	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)	1-1/4" (33 mm)
Propano	1/2" (13 mm)	3/4" (19 mm)	1" (25 mm)
Fabricado	1" (25 mm)	1-1/4" (33 mm)	1-1/2" (38 mm)

* Para distancias de más de 6 metros (20 pies) y/o más de cuatro accesorios o codos, aumente la conexión al siguiente tamaño mayor de tubería.

Norma de la CE

Las regulaciones de la CE exigen un suministro de aire de combustión de 2m³/h por kW por freidora. (Consulte la placa pegada a la puerta para ver el valor nominal de los 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 líquido (el Sellador Loctite PST567 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Aplicar compuesto a los primeros dos roscados hará que se obstruyan los orificios del quemador y la válvula de control.

2. Abra la válvula del 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 agua y jabón.

**FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

2.4 Conexión a la línea de gas (cont.)

⚠ 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 jabonosa 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.

- Cierre la válvula de drenaje de la freidora y llene la olla de la freidora con agua y solución para hervido hasta la línea inferior del NIVEL DE ACEITE en la parte de atrás de la olla. Encienda la freidora y realice el procedimiento de hervido que se describe en las secciones sobre “Instrucciones de encendido” y “Hervido de la freidora” que se encuentran 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 manteca vegetal derretida, 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 indican la presión correcta del múltiple del quemador:

Gas	MJ35 Presión (mbar)	MJ45 Presión (mbar)	MJCF Presión (mbar)
Lacq gas natural (G20) menos de 20 mbarios	9	7,5	7,5
Gronique gas natural (G25) menos de 25 mbarios	13,5	10	10
Gronique gas natural (G20) menos de 20 mbarios	13,5	10	10
Propano (G31) menos de 37 ó 50 mbarios	22,5	20,6	14,9

Gas	MJ35 Presión (mbar)	MJ45 Presión (mbar)	MJCF Presión (mbar)
Lacq gas natural (G20) menos de 20 mbarios	9	7,5	7,5
Gronique gas natural (G25) menos de 25 mbarios	9	7	7
Gronique gas natural (G20) menos de 20 mbarios	9	10	10
Propano (G31) menos de 37 ó 50 mbarios	22,5	20,6	14,9

Gas	Presión
Natural	3 pulg. columna de agua 0.73 kPa
Propano líquido	8.25 pulg. columna de agua 2.5 kPa

2.4 Conexión a la línea de gas (cont.)

5. Verifique la calibración del termostato o la temperatura programada en la computadora.
 - En el caso de unidades equipadas con controles de termostato, consulte las instrucciones Calibración del termostato en el Capítulo 5.
 - Para las unidades equipadas con otros tipos de controles, consulte la sección apropiada del Manual del usuario de los Controles de la freidora Frymaster que viene con su equipo para ver las instrucciones acerca de la programación y operación del controlador.

2.5 Conversión a otro tipo de gas

La freidora está configurada ya sea para gas natural o para gas propano (LP).

Si desea cambiar de un tipo de gas a otro, un técnico del Centro de servicio autorizado de fábrica debe instalar un juego de conversión 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.



PELIGRO

¡Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar el juego de conversión apropiado 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 1.7 de este manual.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.5 Conversión a otro tipo de gas (cont.)

Instrucciones para la conversión de gas dentro de la 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 o piloto.
2. Entre una 2^{da} familia de gas (G20 ó G25) y una 3^{ra} familia de gas (Propano G31):
 - a. Cambie los orificios.
 - b. Cambie el piloto.
 - c. Cambie el regulador de la válvula de gas o la válvula de gas.
 - d. Ajuste la presión del múltiple.
3. Retire la placa de capacidad nominal e instale otra nueva. Llame a su agencia de servicio local o a su proveedor de equipos de cocina para recibir una placa de capacidad nominal nueva.
4. Si cambia el idioma de destino, reemplace las etiquetas. Llame a su agencia de servicio local o al proveedor de equipos de cocina para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

El FASC ofrece los siguientes componentes y juegos de conversión de gas:

Solamente para la CE:

Propano (G31) a natural (G20/G25)

Regulador solamente: N/P 810-1292

Juego de piloto, regulador y orificios: N/P 826-1478 (**MJC**FE); N/P 826-1203 (**MJ45E**)

Natural (G20/G25) a propano (G31)

Regulador solamente: N/P 810-1292

Juego de piloto, regulador y orificios: N/P 826-1204 (**MJC**FE); N/P 826-1202 (**MJ45E**)

Solamente para MJ35: No hay juegos de conversión CE disponibles para la Serie 35. Las válvulas de gas G31 (propano) de Honeywell pueden ajustarse para gases G20 y G25 (natural), pero las válvulas de gas G20 y G25 no se pueden ajustar para G31. Por lo tanto, si está convirtiendo de gas G20 o G25 a gas G31, además de cambiar el piloto y los orificios, debe cambiar la válvula de gas. La tabla a continuación identifica las piezas requeridas para convertir de un tipo de gas a otro.

2 ^{da} familia (G20 ó G25) a una 3 ^{ra} familia (G31)	2 ^{da} familia (G20 ó G25) a una 3 ^{ra} familia (G31)
826-1354 (paquete de 10 orificios de quemador)	826-1353 (paquete de 10 orificios de quemador)
810-0427 orificios de piloto (Se requieren 2)*	810-0426 orificios de piloto (Se requieren 2)*
807-2121 Válvula de gas CE (Milivoltio)	Ajuste de la válvula de gas (No se requiere reemplazo)
* La cantidad requerida es una a menos que se indique de otra manera.	

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.5 Conversión a otro tipo de gas (cont.)

Instrucciones para la conversión de gas fuera de la CE

Para freidoras a altitudes de 1524 metros (5,000 pies) o más, llame al Servicio de Frymaster (1-800-551-8633) para determinar los componentes apropiados para su configuración y altura. Comuníquese con su FASC local para pedir los componentes y coordinar su instalación. Para las freidoras ubicadas a menos de 1524 metros (5,000 pies) de altitud, consulte la lista de juegos a continuación para la conversión.

Solamente para fuera de la CE:

Natural (G20/G25) a propano (G31)

Juego de conversión del regulador: N/P 807-1846 (**Todo no CE**)

Juego de conversión de piloto, regulador y juego de orificios: N/P 826-1747 (**MJCF**); N/P 826-1141 (**J1C**); N/P 826-1139 (**MJ35**); N/P 826-1143 (**MJ45**)

Propano (G31) a natural (G20/G25)

Juego de conversión del regulador: N/P 807-1849 (**Todo no CE**)

Juego de conversión de piloto, regulador y juego de orificios: N/P 826-1748 (**MJCF**); N/P 826-1142 (**J1C**); N/P 826-1158 (**MJ35**); N/P 826-1144 (**MJ45**)

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Procedimiento de arranque

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén al tanto de los peligros inherentes de la operación de los sistemas 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 la válvula de drenaje de la olla esté cerrada. Retire el anaquel de soporte de la cesta, si está instalado, y llene la olla de la freidora hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en la parte inferior.

Si se está usando manteca sólida en freidoras con la opción de ciclo de derretido, asegúrese de apisonar la manteca contra el fondo dentro de la olla de la freidora.

En las freidoras sin la opción de ciclo de derretido, la manteca sólida debe prederretirse antes de llenar la freidora.

Válvula de gas no CE

Las unidades configuradas para usar en países fuera de la CE están equipadas con válvulas Honeywell no CE.

Válvula de gas CE

Las unidades configuradas para usar en países de la CE están equipadas con válvulas Honeywell CE.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Procedimiento de arranque (cont.)

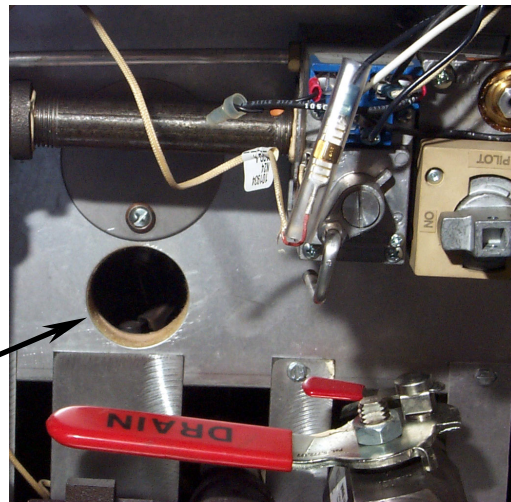
Asegúrese de que se realicen los pasos siguientes en secuencia antes de encender o volver a encender el piloto.

1. Apague la válvula de cierre manual en la línea de servicio entrante.
2. Coloque el termostato o controlador de estado sólido de operación al ajuste más bajo o apague la computadora o controlador.
3. No CE: Apague la perilla de la válvula de gas. CE: Oprima el botón (rojo) de apagado del piloto en la válvula de control de seguridad, colocándolo en "OFF".
4. Espere por lo menos 5 minutos para que se disperse todo gas acumulado.
5. Llene la olla con aceite, manteca líquida o agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Manteca sólida: Prederrita la manteca sólida antes de llenar la freidora.

ACCESO AL PILOTO

El piloto está montado en el lado izquierdo del múltiple del quemador y se ingresa a través de una abertura en el aislamiento de la olla delantera de la freidora. Gire la cubierta redonda para abrirla e inserte un cerillo/fósforo o cono largo a través del agujero (vea la foto) al encender el piloto.

Inserte un fósforo/cerillo o cono largo a través de este agujero para encender el piloto.



FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Procedimiento de arranque (cont.)

ENCENDIDO DEL PILOTO EN LAS FREIDORAS NO CE

1. Revise que la unidad esté apagada y luego gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada. Espere al menos 5 minutos, y luego gire la perilla de la válvula de gas a la posición PILOT (PILOTO) (vea la Figura 1).

Encendido del piloto

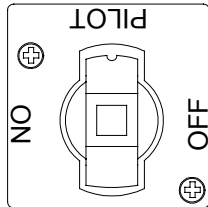


Figura 1

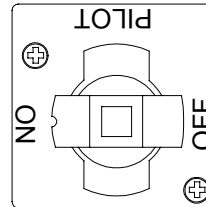


Figura 2

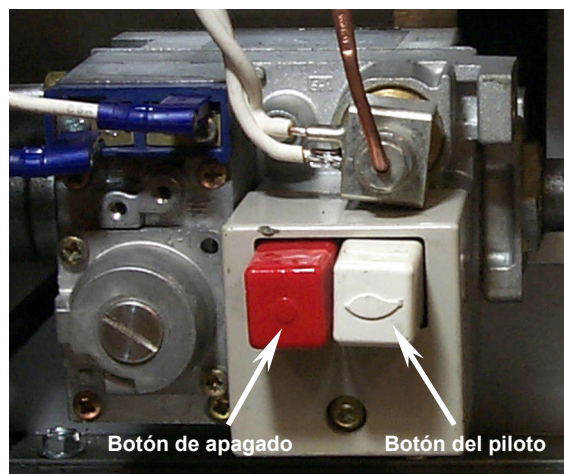
2. Presione la perilla y encienda el piloto. (Si la freidora está equipada con un encendedor piezoeléctrico, oprima repetidamente el botón encendedor piezoeléctrico mientras presiona la perilla de la válvula de gas hasta que se encienda el piloto). Mantenga la perilla presionada aproximadamente 60 segundos después de que aparezca la llama en el piloto. Libere la perilla. El piloto debe permanecer encendido.

⚠ PRECAUCIÓN

Si el piloto no permanece encendido, apague la perilla de la válvula de gas y espere al menos cinco minutos antes de intentar reencender.

ENCENDIDO DEL PILOTO EN LAS FREIDORAS CON VÁLVULAS DE GAS HONEYWELL CE.

1. Revise que la unidad esté apagada, y luego presione el botón rojo OFF (APAGADO). Espere 5 minutos.



Válvula de gas Honeywell CE (24V)

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Procedimiento de arranque (cont.)

2. Si la freidora está equipada con un encendedor piezoeléctrico, oprima y mantenga así el botón de luz piloto blanco, luego oprima repetidamente el botón encendedor piezoeléctrico hasta que se encienda el piloto.

Si la freidora está equipada con un encendedor piezoeléctrico, acerque una llama al piloto, presione y mantenga presionado el botón (blanco) PILOT (PILOTO), encienda el piloto y continúe presionando el botón al menos 60 segundos después de encenderse el piloto.

3. Libere el botón blanco después de aproximadamente 45 segundos a 1 minuto. Si no mantiene el botón presionado por el tiempo suficiente hará que se apague el piloto al liberar el botón. Si se apaga el piloto al liberar el botón, espere al menos 5 minutos, y vuelva a repetir este paso.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA



PRECAUCIÓN

Si ésta es la primera vez que se va a usar la freidora después de instalarla, consulte la Sección 3.2, Hervido de la olla.

Para las unidades equipadas con Controles de termostato

Encienda el interruptor de Ciclo de derretido (si lo tiene el equipo). Fije la perilla del termostato a la temperatura deseada para cocinar. El quemador en forma de U debe activarse y presentar una llama fuerte de color azul.



PRECAUCIÓN

Las freidoras controladas con termostato equipadas con interruptores de Ciclo de derretido permanecerán en el modo de Ciclo de derretido hasta que se apague el interruptor correspondiente.

Para las unidades equipadas con dispositivos diferentes de los Controles de termostato

Encienda el interruptor de la computadora o controlador y fije el controlador, o el programa de computadora, en la temperatura de cocción deseada, llamada *punto fijo*. Debe activarse el quemador en forma de U y presentar una llama fuerte de color azul. La unidad ingresa automáticamente en el modo de ciclo de derretido si la temperatura de la olla baja de los 82°C (180°F). (**NOTA:** Durante el ciclo de derretido, el quemador se encenderá repetidamente unos pocos segundos, luego se apagará por un período más prolongado.) Cuando la temperatura de la olla de la freidora llegue a 82°C (180°F), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado. El quemador permanecerá encendido hasta que la temperatura de la olla llegue a la temperatura programada para cocinar (punto fijo).

3.2 Hervido de la olla

Para asegurar que la olla de la freidora esté libre de contaminantes del proceso de fabricación, envío y manipulación durante su instalación, debe hervirse antes del primer uso. Frymaster recomienda hervir la olla cada vez que se cambie el aceite o manteca.



PELIGRO

Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague inmediatamente la freidora y deje que se enfríe la solución unos minutos antes de reanudar el proceso. Para disminuir la posibilidad de que se desborde al hervir, gire la perilla de la válvula de gas de la freidora a la posición PILOT ocasionalmente.


1. Antes de encender el quemador, cierre la o las válvulas de drenaje de la freidora y llene la olla hasta la línea de NIVEL DE ACEITE de la parte inferior con una mezcla de agua fría y detergente para lavadora automática de vajilla.

2. Para las unidades equipadas con un *Termostato o controlador de estado sólido (Análogo)*.



No CE: Fije el termostato en su ajuste más bajo. Encienda la freidora según se describe en la Sección 3.1 (Procedimiento de encendido del piloto no CE). Permita que hierva la solución y luego gire la perilla de la válvula de gas a PILOT (PILOTO). Deje actuar la solución aproximadamente durante 30 minutos. Encienda la perilla de la válvula de gas y permita que hierva la solución. Gire la perilla de la válvula de gas a PILOT y permita que la solución actúe por 30 minutos. Continúe con el paso 8, en esta sección.






CE: Fije el termostato en su ajuste más bajo. Encienda la freidora según se describe en la Sección 3.1 (Procedimiento de encendido del piloto CE). Permita que hierva la solución y luego presione el botón ROJO para apagar la válvula de gas. Deje actuar la solución aproximadamente durante 30 minutos. Encienda la freidora según se describe en la Sección 3.1 (Procedimiento de encendido del piloto CE). Permita que hierva la solución y luego presione el botón ROJO para apagar la válvula de gas. Deje actuar la solución aproximadamente durante 30 minutos. Continúe con el paso 8, en esta sección.

3. Para las unidades equipadas con un *Controlador digital*, coloque el punto fijo en 91°C (195°F).

4. Para las unidades equipadas con un *Temporizador para levantar la cesta*, presione el botón de Modo hervido  para comenzar el proceso de hervido.

5. Para las unidades equipadas con una *Computadora Computer Magic III.5*.

- Presione el interruptor de alimentación  seguido del interruptor del Modo de programación . En la pantalla izquierda aparecerá **Code**.

Ingrese el número de código     (1653). La pantalla derecha indicará **boil**. La temperatura se fija automáticamente en 91°C (195°F). La freidora llegará a esta temperatura y la mantendrá hasta que se oprima el interruptor de encendido , lo cual cancela el modo de hervido.

3.2 Hervido de la olla (cont.)

6. Coloque la freidora en funcionamiento según la Sección 3.1 [todos excepto *Termostato o controlador de estado sólido (Análogo)*, vea el paso 2].
7. Deje actuar la solución por 1 hora [todos excepto *Termostato o controlador de estado sólido (Análogo)*, vea el paso 2].
8. Después de dejar la solución a fuego lento por 1 hora [todo excepto *Termostato o Estado Sólido (Análogo) - Vea el Paso 2*], apague la freidora, permita que se enfríe la solución, y luego agregue 8 litros (2 galones) de agua fría y revuelva. Drene la solución en un recipiente adecuado y limpie completamente la olla de la freidora.



ADVERTENCIA

No drene la solución de hervido dentro de una unidad de descarte de manteca, una unidad de filtración incorporada ni una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin y se dañarán con la solución.

9. Enjuague la olla de la freidora llenándola con agua limpia y escurriéndola. Seque completamente la olla con una toalla limpia y seca.



PELIGRO

Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite o manteca vegetal. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite o la manteca a la temperatura para cocinar, pudiendo causar lesiones al personal cercano.

3.3 Apagado de la freidora

Para un apagado corto durante la jornada de trabajo, apague el interruptor de encendido de la freidora y coloque las cubiertas de la freidora en su lugar (si cuenta con ellas).

Cuando apague las freidoras al terminar la jornada, apague el interruptor de la freidora y la válvula de gas, colocando las cubiertas de las ollas en su lugar (si cuenta con ellas).

3.4 Operación y programación del controlador

Las freidoras de la Serie CF pueden estar equipadas con computadoras Computer Magic (CM III.5), temporizadores para levantar la cesta, controladores digitales, controladores de estado sólido (análogo) o controladores de termostato. Se proporcionan las instrucciones de operación con las freidoras equipadas con computadora o controlador.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

4.1 Drenaje y filtración manual

ADVERTENCIA

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

PELIGRO

El drenaje y la filtración del aceite o manteca vegetal para cocinar deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por el uso descuidado. El aceite a filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C (350°F). Revise que todas las mangueras estén conectadas correctamente y que los mangos de drenaje estén en buena posición antes de operar los interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad apropiado al drenar y filtrar aceite o manteca vegetal para cocinar.

PELIGRO

¡NUNCA intente drenar el aceite o manteca vegetal para cocinar de la freidora estando el quemador encendido! El hacerlo provocará inflamaciones si el aceite o manteca salpica en el quemador. Aplicar el calor del quemador a una olla vacía ocasionará daños graves a la olla y anulará las garantías.

PELIGRO

Deje enfriar el aceite o manteca a 38°C (100°F) o menos antes de drenar en un recipiente apropiado para descarte.

Si la freidora no está equipada con filtración incorporada, debe drenarse el aceite o manteca para cocinar en otro recipiente adecuado. Para un drenaje y descarte seguro y conveniente del aceite o manteca, Frymaster L.L.C. recomienda el uso de la unidad para desechar manteca Frymaster (SDU). La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.

PELIGRO

Cuando drene aceite o manteca en una unidad de descarte o en una unidad de filtro portátil, no llene más allá de la línea de llenado máximo que se encuentra en el recipiente.

1. Gire el interruptor de encendido de la freidora a la posición apagada OFF. Atornille la tubería de drenaje (que se incluye con la freidora) en la válvula de drenaje. Revise que la tubería de drenaje esté firmemente atornillada en la válvula de drenaje y que la apertura esté apuntando hacia abajo.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

4.1 Drenaje y filtración manual (cont.)

2. Ponga bajo la tubería de drenaje un recipiente metálico con una cubierta sellada. El recipiente metálico debe poder soportar el calor del aceite o manteca y poder contener líquidos calientes. Si su intención es volver a usar el aceite o manteca, use un soporte de cono de filtro y un cono de filtro Frymaster cuando no se tenga disponible una máquina filtradora. Si usa un soporte de cono de filtro Frymaster, compruebe que el soporte del cono esté apoyado firmemente en el recipiente metálico.
3. Abra lentamente la válvula de drenaje para evitar las salpicaduras. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para despejar el bloqueo.

 **PELIGRO**

NO inserte objetos extraños en el drenaje por delante para despejar la válvula. El aceite o manteca caliente saldrá violentamente, creando un peligro extremo.

 **ADVERTENCIA**

NO golpee la válvula de drenaje con el Fryer's Friend. Esto dañará la esfera de la válvula de drenaje y evitará que la válvula selle en forma segura, ocasionando fugas en la válvula.

4. Una vez que haya drenado el aceite o manteca, limpie todas las partículas de alimentos y residuos de aceite o manteca de la olla de la freidora. Sea precavido ya que los residuos de la freidora pueden causar quemaduras graves si tocan la piel.
5. Cierre firmemente la válvula de drenaje y llene la olla de la freidora con aceite o manteca vegetal sólida filtrada o fresca hasta la línea de NIVEL DE ACEITE en la parte inferior.

 **PELIGRO**

Cuando use manteca sólida, presiónela contra la zona fría y el fondo de la olla de la freidora. NO haga funcionar la freidora con un bloque de manteca colocado en la parte superior de la olla de la freidora. Esto resultará en daños irreparables a la olla de la freidora y puede ocasionar un incendio repentino.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

4.2 Operación del sistema de filtración Filter Magic II

El sistema de filtración Filter Magic II permite filtrar el aceite o manteca para cocinar en una olla de la freidora mientras siguen funcionando las otras ollas de la freidora. **ESTA SECCIÓN NO SE APLICA A LAS FREIDORAS SERIE J1C.**

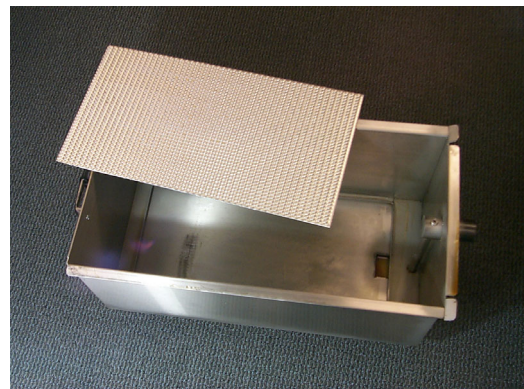
La ubicación incorrecta de la malla del filtro, del papel de filtro y el polvo de filtro incorrecto son las causas principales de desperfectos en el sistema. Si presta atención minuciosamente a las instrucciones paso a paso que vienen a continuación, tendrá la certeza de que el sistema funciona correctamente.

PREPARACIÓN DE LA UNIDAD DE FILTRO PARA SU USO Y/O CAMBIO DEL PAPEL DE FILTRO

1. Deslice la unidad de filtro del gabinete y retire la bandeja para migajas y el aro de sujeción de papel. Retire todo papel de filtro que pueda haber en la fuente.



2. Retire la malla de soporte del papel de filtro



⚠ PRECAUCIÓN

Revise que el interior de la fuente no contenga ningún tipo de alimento ni migajas de pan que puedan impedir que el papel selle contra la parte inferior de la fuente.

4.2 Operación del sistema de filtración Filter Magic II (cont.)

3. Limpie todo desecho y exceso de aceite o manteca del fondo de la fuente. Para una filtración apropiada el papel debe quedar plano y sellando alrededor de los bordes. Vuelva a colocar la malla de soporte del papel de filtro que retiró en el paso 2.

NOTA: Si no se coloca la malla de soporte del papel antes de instalar el papel hará que funcione mal el sistema de filtro.



4. Coloque una hoja de papel de filtro sobre la parte superior de la fuente de filtro, sobresaliendo por todos los costados.



5. Ubique el aro de sujeción sobre el papel de filtro y baje el aro dentro de la fuente, permitiendo que el papel se doble hacia arriba alrededor del aro a medida que desciende al fondo de la fuente.

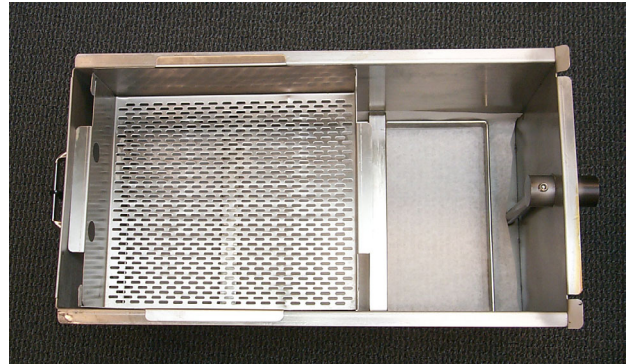


4.2 Operación del sistema de filtración Filter Magic II (cont.)

- Salpique polvo de filtro sobre el papel de filtro. Para saber la cantidad de polvo a usar, consulte las instrucciones del fabricante del polvo de filtro.



- Coloque nuevamente la bandeja de migajas en la fuente de filtro.



- Instale el filtro en el gabinete (flecha). Asegúrese que la conexión de la fuente se une en forma segura a la conexión del gabinete. El sistema está listo para filtrar.



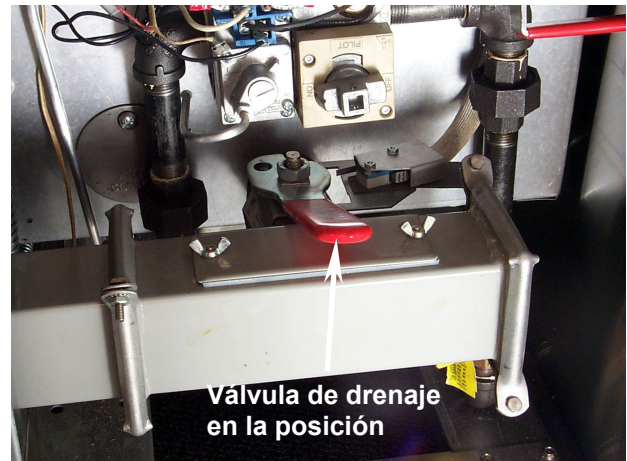
4.2 Operación del sistema de filtración Filter Magic II (cont.)

OPERACIÓN DE LA UNIDAD DE FILTRO

PRECAUCIÓN

NUNCA opere la unidad del filtro a menos que el aceite esté a temperatura operativa [$\sim 177^{\circ}\text{C}$ ($\sim 350^{\circ}\text{F}$)].

1. Para filtrar el aceite, apague la freidora, y luego abra la válvula de drenaje de la freidora que ha seleccionado para filtrar. Si es necesario, use la vara de acero *Fryer's Friend* para despejar el drenaje desde **dentro** de la olla.



PELIGRO

Filtre **SÓLO una** olla a la vez. La fuente del filtro está diseñada para recibir el contenido de **una SOLA** olla.

¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje tapada por delante de la válvula! El aceite o manteca caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.

NO golpee en la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. El daño a la esfera interior producirá fugas y anulará la garantía de Frymaster.

2. Una vez vacía la olla de la freidora, use un cepillo de mango largo y rígido para eliminar el sedimento de los lados de la olla de la freidora. Cuando limpie el interior de la olla de la freidora, evite golpear el termostato de límite alto y la sonda de temperatura o el termostato de operación (se ilustran las flechas MJCF).



FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

4.2 Operación del sistema de filtración Filter Magic II (cont.)

⚠ PELIGRO

NO haga funcionar el filtro sin tener instalada la regadera Power Shower. Saldrá aceite caliente de la freidora pudiendo causar lesiones.

3. Encaje la regadera automática dentro de la olla. Asegure que los tapones de limpieza estén en su lugar antes de activar la bomba del filtro. Después de drenar todo el aceite de la olla, TIRE del mango del filtro (flecha) para poner en marcha la bomba y comenzar el proceso de filtración. Puede haber un leve retardo antes de que se active la bomba.



4. El aceite fluirá a través de la regadera automática, limpiando los desechos de la olla de la freidora. Continúe circulando aceite o manteca a través del filtro por 5 minutos.



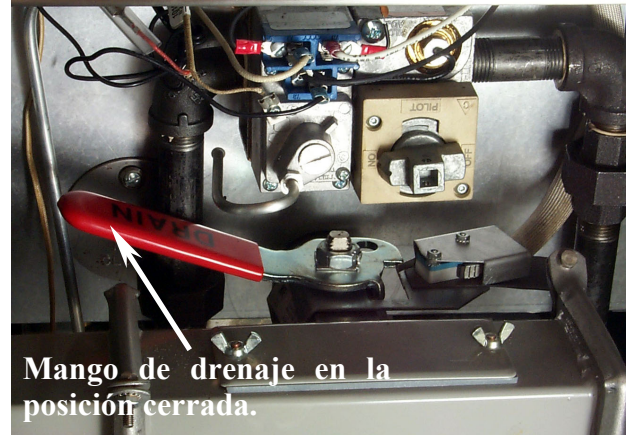
5. Después de filtrar completamente el aceite, cierre la válvula de drenaje y deje llenarse nuevamente la freidora. Cuando aparezcan burbujas en el aceite, deje funcionar el filtro 10 a 12 segundos más para despejar las líneas y evitar que se endurezca la manteca en su interior, luego EMPUJE el mango del filtro a la posición de apagado (flecha).



4.2 Operación del sistema de filtración Filter Magic II (cont.)

5. Retire la regadera automática y déjela escurrir. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada (flecha). Encienda la freidora y deje que el aceite o la manteca vegetal llegue al punto fijo.

NOTA. Asegúrese que la válvula de drenaje de la freidora esté completamente cerrada antes de encender la freidora. Si la válvula de la freidora no está completamente cerrada, el controlador presentará un mensaje de error o una luz de problema y no funcionará la freidora.



ADVERTENCIA

La bomba de filtro está equipada con un interruptor de ajuste manual en caso de que el motor del filtro se recaliente u ocurra una falla eléctrica. Si la sobrecarga térmica dispara el interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 a 45 minutos antes de intentar restablecer el interruptor.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Verificaciones y servicios del mantenimiento preventivo de la freidora

VERIFICACIONES Y SERVICIOS DIARIOS

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 asegurados para su operación.

Inspeccione las tapas de los quemadores de cerámica. Revise que las tapas estén en posición sobre cada orificio y que la llama se encienda aproximadamente a 60 mm (2½ pulgadas) sobre el orificio. La llama debe llegar al centro de la tapa y ser de un color azul intenso. Si observa problemas llame al Centro de servicio autorizado de fábrica (FASC).

Limpie el gabinete de la freidora por dentro y por fuera

PELIGRO

Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de cocción o cuando la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca caliente. Si entra agua en contacto con el aceite o manteca caliente a temperatura de cocción, puede ocasionar salpicaduras, las cuales pueden causar quemaduras graves al personal que se encuentre cerca.

ADVERTENCIA

Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar e higienizar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Antes del uso lea las instrucciones para el uso y las indicaciones de precaución. Es importante prestar atención a la concentración del limpiador y el tiempo que pase en las superficies que entran en contacto con los alimentos.

Limpie dentro del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Limpie todas las superficies de metal y componentes accesibles para retirar las acumulaciones de aceite o manteca, además del polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente para lavar platos, eliminando aceite o manteca, polvo y pelusas del gabinete de la freidora.

Filtración del aceite o manteca para cocinar






Debe filtrarse el aceite o manteca para cocinar que se usa en la freidora al menos una vez al día (más a menudo si la freidora está en uso constante). Para ver detalles, consulte el Capítulo 4, Instrucciones de filtración.

5.1 Verificaciones y servicios del mantenimiento preventivo de la freidora (cont.)

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMANALES

Verificación de tiempo de recuperación (Solamente freidoras con computadora)

El Tiempo de recuperación es la cantidad de tiempo que tarda la freidora en aumentar la temperatura de la olla de 135°C (275°F) a 163°C (325°F). Es una medición de la eficiencia de la unidad y no debe ser más de 2 minutos y 30 segundos para las freidoras Serie MJ45 y 3 minutos y 30 segundos para las freidoras Serie MJCF. El tiempo de recuperación en los modelos que tienen la computadora CM III.5 lo mide ésta automáticamente.

Para ver el tiempo de recuperación en modelos equipados con computadoras CM III.5, oprima el interruptor del modo de programa . Aparecerá **Code** en la pantalla izquierda. Ingrese el número de código     (1652) con las teclas numéricas. Aparecerá el último tiempo de recuperación en ambas pantallas durante 5 segundos.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS TRIMESTRALES

Drenaje y limpieza de la olla de la freidora

Durante el uso normal, se formará gradualmente dentro de la olla de la freidora un depósito de aceite o manteca carbonizado. Este depósito debe retirarse en forma periódica para mantener la eficacia de la freidora.



PELIGRO

Deje enfriar el aceite o manteca a 38°C (100°F) o menos antes de drenar en un recipiente apropiado para descarte.

Si la freidora no está equipada con el Sistema de filtración Filter Magic II incorporado, debe drenarse el aceite o manteca para cocinar en otro recipiente adecuado. Para un drenaje y descarte seguro y conveniente del aceite o manteca, Frymaster recomienda usar la unidad para desechar manteca (SDU). La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.

5.1 Verificaciones y servicios del mantenimiento preventivo de la freidora (cont.)

Limpie las piezas y accesorios desprendibles

De la misma manera que con la olla de la freidora, se acumulará un depósito de aceite o manteca carbonizado en las piezas desprendibles tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado

Limpie todas las piezas y accesorios desprendibles con un paño limpio humedecido en una solución de detergente. Enjuague y seque completamente cada pieza.

Verifique la calibración del termostato o de la perilla del Control de temperatura del controlador de estado sólido (Análogo).

[NOTA: Esta verificación se aplica solamente a las unidades equipadas con termostato o controladores de estado sólido (Análogo)].

1. Asegúrese que la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca líquida para cocinar.
2. Fije la perilla del control de temperatura en la temperatura para freír.
3. Deje que el quemador realice su ciclo de encendido y apagado automático tres veces para que la temperatura del aceite o manteca para cocinar quede uniforme. Si es necesario, revuelva para lograr que se derrita toda la manteca en el fondo de la olla de la freidora.
4. Ingrese una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o manteca, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
5. Cuando el quemador se encienda por cuarta vez, la lectura del termómetro o pirómetro debe estar $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (5°F) dentro del ajuste de la perilla de la temperatura. De lo contrario, calibre de la siguiente manera:
 - a. Suelte el tornillo prisionero de la perilla del control de temperatura hasta que ésta gire libremente en su eje.
 - b. Gire la perilla hasta que la línea de la perilla esté alineada con la marca que corresponda a la lectura del termómetro o pirómetro.
 - c. Sostenga la perilla y apriete el tornillo prisionero.
 - d. Vuelva a verificar la lectura del termómetro o pirómetro contra el ajuste de la perilla de control de la temperatura la próxima vez que se encienda el quemador.
 - e. Repita los pasos 4.a al 4.d hasta que la lectura del termómetro o pirómetro y el ajuste de la perilla estén dentro de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (5°F).

Si no se puede calibrar, pida servicio a un Centro de servicio autorizado de fábrica.

5.1 Verificaciones y servicios del mantenimiento preventivo de la freidora (cont.)




Verificación de la Calibración del termostato del controlador de termostato

(Esta verificación se realiza solamente en las unidades equipadas con Controladores de termostato).

1. Asegúrese que la olla de la freidora esté llena con aceite o manteca para cocinar.
2. Fije la perilla del control de temperatura en 162°C (325°F) e inserte un termómetro o pirómetro de buena calidad en la olla de la freidora de manera que toque la protección de la sonda de temperatura.
3. Cuando termine el ciclo del quemador, fije la perilla de control de temperatura en 170°C (340°F). A medida que la lectura en el termómetro o pirómetro se acerque al ajuste de la perilla de control, pero antes de que se termine el ciclo del quemador, vuelva a fijar la perilla en 162°C (325°F). Exactamente cuando el termómetro o pirómetro baja de los 162°C (325°F), debe encenderse el quemador. De lo contrario, se debe calibrar. Para recibir servicio llame a un Centro de servicio autorizado de fábrica (FASC).

Verificación de la precisión del punto fijo de la Computer Magic III

(NOTA: (Esta verificación se aplica solamente a las unidades equipadas con Controladores Computer Magic III.5).

1. Inserte un termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite o manteca, con el extremo tocando la sonda de temperatura de la freidora.
2. Cuando la computadora indica  sin haber puntos rojos entre el primer y el segundo guión (señalando que el contenido de la olla está dentro del margen para cocinar), oprima el interruptor  una vez para presentar la temperatura del aceite o de la manteca para cocinar según la detecte la sonda de temperatura.
3. Oprima el interruptor  dos veces para ver el punto fijo.
4. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las tres lecturas deben estar dentro de $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (5°F) entre sí. De lo contrario, pida asistencia a un Centro de servicio autorizado de fábrica.

Limpieza del tubo de ventilación de la válvula de gas

1. Destornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula. **(NOTA:** El tubo de ventilación puede estirarse).
2. Pase un trozo de alambre corriente (1.3 mm o 0.052 pulgadas de diámetro) a través del tubo para retirar las obstrucciones.
3. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.

5.1 Verificaciones y servicios del mantenimiento preventivo de la freidora (cont.)

4. Vuelva a instalar el tubo y dóblelo de manera que la abertura apunte hacia abajo.

VERIFICACIONES Y SERVICIOS SEMESTRALES

Verificación de la presión del múltiple del quemador



Esta tarea debe realizarla el personal de servicio capacitado solamente. Para recibir este servicio póngase en contacto con el FASC.

5.2 Verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo del sistema de filtración Filter Magic II

No hay necesidad de hacer verificaciones y servicios de mantenimiento preventivo periódicos en el Sistema de filtración Filter Magic II aparte de la limpieza diaria de las fuentes de filtro interior y exterior con una solución de agua caliente y detergente. **Ponga boca abajo la fuente del filtro y levante un poco el extremo para permitir que se drene toda el agua del tubo de succión.**

Si observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese de que la malla de la fuente del filtro esté en el fondo de la fuente del filtro, con el papel sobre la malla. Si la malla y el papel del filtro están instalados correctamente, cambie el papel del filtro y cerciórese que estén presentes y en buen estado las juntas tóricas del conector (ubicado en el interior del gabinete en la parte posterior). **NOTA:** Con papel nuevo y con las juntas tóricas debidamente instaladas, el sistema debe volver a llenar la freidora en un lapso de 2 a 3 minutos.

Inmediatamente después de cada uso, drene completamente la Power Shower. Si sospecha la existencia de obstrucciones, destornille los tapones de limpieza en cada esquina del armazón. Coloque el armazón en una fuente con agua caliente varios minutos para derretir toda acumulación de aceite o manteca solidificada. Use un cepillo largo y angosto con agua caliente y detergente para limpiar el interior de los tubos. Si es necesario, inserte un clip de papel estirado o un instrumento similar en los agujeros del armazón para retirar las obstrucciones. Enjuague, seque completamente y vuelva a instalar los tapones antes de usar.



Si no se reinstalan los tapones de limpieza de la regadera automática hará que el aceite caliente salpique fuera de la olla de la freidora durante el proceso de filtración, creando un peligro de quemaduras para el personal.

5.3 Inspección anual o periódica del sistema

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

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

Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, adelante y atrás en busca de acumulación excesiva de aceite y/o migración de aceite.
- Asegúrese de que la abertura del tubo de tiro no esté obstruida por desechos o acumulaciones de aceite o manteca solidificadas.
- 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 o controlador, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y sin acumulaciones de migración de aceite y 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.
- Revise que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.
- Revise que la olla esté en buen estado y sin fugas y que el aislamiento de la olla esté funcionando bien. Asegúrese de que los difusores de tubos de la olla estén presentes y en buen estado (es decir, que no haya deterioro ni daños visibles).
- Asegúrese de que los haces de cables y las conexiones estén firmes y en buen estado.

5.3 Inspección anual o periódica del sistema (cont.)

Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las líneas de retorno de aceite y drenaje por si hay fugas y asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione si está limpia y si tiene fugas la fuente del filtro. Si hay una gran acumulación de migas en la cesta de migas, informe al propietario/operador de que debe vaciarse la cesta de migas en un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.
- Revise que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de la regadera Power Shower y de accesorios de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Revise la integridad del sistema de filtración como se indica:
 - Estando vacía la fuente del filtro, ponga cada mango de retorno de aceite, uno a la vez, en la posición encendida. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite o la manteca para cocinar (o que se oiga borboteo en el orificio de la regadera Power Shower) de la olla correspondiente.
 - Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos de retorno de aceite en la posición apagada). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de mango de retorno de aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna olla (no debe oírse borboteo en los orificios de la regadera Power Shower).
 - Revise que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de aceite calentado a 177°C (350°F) dentro de la fuente del filtro y cierre la válvula de drenaje de la olla. Ponga el mango de retorno de aceite en la posición encendida. Deje que regrese todo aceite o manteca a la freidora (indicado por las burbujas en el aceite o la manteca, o en las unidades con Power Showers, porque cesa el flujo de aceite desde la regadera Power Shower). Regrese el mango de retorno de aceite a la posición apagada. Debe haberse vuelto a llenar la olla en no más de 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET

CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su equipo. Las guías de solución de problemas en este capítulo sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar en forma precisa, los problemas con su equipo. Aunque los capítulos cubren la mayoría de los problemas comunes conocidos, es probable que encuentre un problema que no esté cubierto. En dichos casos, el Departamento de servicio técnico de Frymaster se esforzará por ayudarle a identificar y resolver el problema. También, puede que no se apliquen a ciertos modelos las guías de solución de problemas.

Al solucionar un problema, use siempre un proceso de eliminación comenzando por la solución más simple y avanzando hacia lo más complejo. Nunca pase por alto lo más obvio. Todos podemos olvidar enchufar un cable en un tomacorriente o colocar un papel de filtro en la fuente de filtro. No se considere excluido de esos casos.

Lo más importante es siempre tratar de establecer una idea clara de la razón por la cual ocurrió un problema. Como parte de sus medidas correctoras se debe asegurar que los problemas no ocurran nuevamente. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique todas las demás conexiones al mismo tiempo. Si se funde un fusible repetidamente, averigüe el motivo. Considere siempre que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o el 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 Centro de servicio autorizado de fábrica Frymaster para pedir asistencia.



PELIGRO

El aceite o manteca caliente puede causar quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato cuando esté lleno de aceite o manteca caliente o para transferir aceite o manteca caliente de un recipiente a otro.



PELIGRO

Debe desenchufarse este equipo al darle servicio, salvo cuando se necesite probar el circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

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

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

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.2 Solución de problemas de freidoras con controladores de estado sólido (Análogo), digital o CM III.5

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
El quemador no se enciende.	A. El piloto no está encendido.	A. Encienda el piloto siguiendo las instrucciones en el Capítulo 3 de este manual.
	B. Está abierta la válvula de drenaje.	B. Cerciórese que la válvula de drenaje esté completamente cerrada.
	C. La unidad no tiene alimentación eléctrica.	C. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor.
	D. No le llega gas a la unidad.	D. Revise que las conexiones de la línea de gas estén correctamente conectadas, que toda válvula de cierre entre la freidora y el suministro de gas esté abierta y que esté abierta la válvula del suministro de gas.
	E. Falla del controlador.	E. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FASC.
Están encendidas las luces de encendido y de problemas, pero la luz de calor no lo está, O BIEN La pantalla CM III.5 presenta <i>P r o b.</i>	Falla del controlador. Falla de la sonda de temperatura.	Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FASC. Si la freidora no funciona correctamente, haga probar el circuito de la sonda de temperatura. Llame al Centro de servicio autorizado.
La unidad permanece en el ciclo de derretido continuamente.	Falla del controlador. Falla de la sonda de temperatura.	Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado. Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FASC. Si la freidora no funciona correctamente, haga probar el circuito de la sonda de temperatura. Llame al Centro de servicio autorizado.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.2 Solución de problemas de freidoras con controladores de estado sólido (Análogo), digital o CM III.5 (cont.)

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
El CM III.5 no ingresa al modo de programación.	A. Desperfecto temporal del controlador debido a un sobrevoltaje.	A. Desconecte la unidad de la alimentación eléctrica, espere al menos un minuto, vuelva a conectar la unidad a la alimentación eléctrica y encienda el controlador.
	B. Falla del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado (consulte la Sección 6.6). Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FASC.
El CM III.5 presenta HI al salir del ciclo de derretido O BIEN No se enciende el indicador del modo de calentamiento.	A. Punto fijo incorrecto.	A. Asegúrese de que el punto fijo se ha ingresado correctamente.
	B. Desperfecto temporal del controlador debido a un sobrevoltaje.	B. Desconecte la unidad de la alimentación eléctrica, espere al menos un minuto y vuelva a conectar la unidad a la alimentación eléctrica.
	C. Falla del controlador.	C. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado (consulte la Sección 6.6). Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FASC.
Está encendido el indicador del modo de calentamiento pero la freidora no está calentando en forma correcta.	A. El quemador no está encendido.	A. Consulte el problema <i>El quemador no se enciende</i> en la página 6-2.
	B. Falla del controlador.	B. Si está disponible, sustituya el controlador dudoso por uno que sepa está en buen estado (consulte la Sección 6.6). Si la freidora funciona normalmente, pida un controlador de repuesto al FASC.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.3 Solución de problemas de las freidoras con controles de termostato

PROBLEMA	Causas probables	Corrección
El quemador no se enciende.	A. El piloto no está encendido.	A. Encienda el piloto siguiendo las instrucciones en el Capítulo 3 de este manual.
	B. La válvula de drenaje no está completamente cerrada.	B. Cerciórese que la válvula de drenaje esté completamente cerrada.
	C. La unidad no tiene alimentación eléctrica.	C. Revise que la unidad esté correctamente enchufada y que no se haya disparado el disyuntor.
	D. No le llega gas a la unidad.	D. Revise que las conexiones de la línea de gas estén correctamente conectadas, que toda válvula de corte entre la freidora y el suministro de gas esté abierta y que esté abierta la válvula del suministro de gas.
La unidad no pasa al ciclo de derretido o se queda en este ciclo continuamente.	Falló el interruptor del ciclo de derretido. Placa del circuito del ciclo de derretido defectuosa	Debe cambiarse el interruptor del ciclo o la placa del circuito del ciclo de derretido. Llame al Centro de servicio autorizado.
La freidora no llega nunca a la temperatura para freír.	Falló o está descalibrado el termostato.	La identificación del problema exige procedimientos fuera del alcance del operador. Llame al Centro de servicio autorizado.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.4 Soluciones de problemas del Sistema de filtración incorporado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
<p>No arranca la bomba.</p> <p style="text-align: center;">O BIEN</p> <p>Se detiene la bomba durante la filtración.</p>	<p>A. Se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica en un motor sobrecalentado.</p> <p><i>Prueba:</i> Si la bomba se detuvo repentinamente durante el proceso de filtración, especialmente después de varios ciclos de filtración, probablemente se ha sobrecalentado el motor de la bomba. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Intente activar la bomba.</p>	<p>A. Si la bomba funciona normalmente después de restablecer el interruptor de sobrecarga térmica, la bomba se había sobrecalentado.</p> <p>Siempre filtre con el aceite o la manteca a la temperatura para freír o cerca de ella.</p> <p>Deje que se enfríe el motor de la bomba unos 10 minutos después de filtrar dos ollas llenas una tras otra.</p> <p>Revise el papel de filtro después de que se filtre cada olla de freidora. Cambie el papel si hay una gran acumulación de sedimento.</p>
	<p>B. Falló el microinterruptor del mango del filtro.</p> <p><i>Prueba:</i> Si se trata de una freidora con varias ollas, intente operar la bomba con un mango diferente. Si arranca la bomba, el microinterruptor del mango está desalineado o fallado.</p> <p>Cuando se ponga el mango en posición encendida, la palanca del microinterruptor debe presionarse firmemente contra el interruptor. En este caso, ha fallado el interruptor. De lo contrario, el interruptor está suelto y/o desalineado.</p>	<p>B. Si está suelto el interruptor, apriete los tornillos que lo sujetan en su sitio, asegurando que cuando se ponga el mango en posición encendida ON, se presione la palanca del microinterruptor firmemente contra el interruptor.</p> <p>Si ha fallado el interruptor, llame al FASC.</p>
	<p>C. La bomba está bloqueada.</p> <p><i>Prueba:</i> Cierre la válvula de drenaje. Apague el mango del filtro, deje que se enfríe la bomba por lo menos 45 minutos, y luego presione el botón de restablecimiento del motor de la bomba. Extraiga la fuente de filtro de la unidad y luego active la bomba. Si emite un murmullo el motor de la bomba y luego se detiene, está bloqueada la bomba.</p>	<p>C. Los bloqueos de la bomba se deben generalmente a acumulación de sedimento en la misma, debido a papel de filtro instalado o dimensionado incorrectamente y falta de uso del colador de migajas. Llame al FASC para hacer eliminar la obstrucción.</p> <p>Revise que el papel de filtro sea del tamaño correcto y que esté bien instalado, además que se use el colador de migajas.</p>

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.4 Soluciones de problemas del Sistema de filtración incorporado (cont.)

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
<p style="text-align: center;">La bomba arranca pero no se produce transferencia o la transferencia es muy lenta.</p>	<p>A. El aceite o la manteca está demasiado fría para la filtración.</p>	<p>A. Para filtrar correctamente, el aceite o la manteca debe tener una temperatura aproximada de 177°C (350°F). A temperaturas más bajas, el aceite o la manteca se espesa demasiado para pasar por el medio filtrante fácilmente, ocasionando un retorno de aceite mucho más lento y finalmente el sobrecalentamiento del motor de la bomba del filtro. Revise que el aceite o la manteca esté a la temperatura para freír antes de drenar a la fuente de filtro.</p>
	<p>B. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados.</p> <p><i>Prueba:</i> Cierre la válvula de drenaje. Mueva el mango del filtro a la posición apagada OFF, extraiga la fuente de filtro (y la regadera Power Shower, si la hay) de la unidad. Mueva el mango del filtro a la posición encendida ON.</p> <p>Si se está bombeando un flujo de aire fuerte desde el puerto de retorno del aceite (o del puerto de la regadera Power Shower), el problema radica en los componentes de la fuente del filtro.</p>	<p>B. Retire el aceite de la fuente del filtro y reemplace el papel de filtro, asegurando que la malla de soporte del papel de filtro esté <i>debajo</i> del papel.</p> <p>Si esto no corrige el problema, probablemente está bloqueado el tubo de succión del tubo del filtro. Retire la obstrucción usando un alambre delgado y flexible. Si no se puede retirar la obstrucción, llame al FASC.</p>
	<p>C. Los componentes de la fuente del filtro están mal instalados o mal preparados (cont.).</p>	<p>C. Revise que los anillos de conexión del filtro estén presentes y en buen estado.</p> <p>Reemplace el papel de filtro, asegurándose que la malla de soporte del papel de filtro esté ubicada correctamente <i>debajo</i> del papel.</p>

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.4 Soluciones de problemas del Sistema de filtración incorporado (cont.)

La regadera Power Shower no está rociando correctamente.	A. Aberturas obstruidas o manteca solidificada en la regadera Power Shower. <i>Prueba:</i> Vea si sale aceite o manteca de alrededor de la empaquetadura de la regadera automática. En este caso, la regadera Power Shower está obstruida.	A. Limpie la regadera Power Shower según las instrucciones que aparecen en el Capítulo 5 de este manual.
	B. Anillos y empaquetaduras faltantes o desgastados en la regadera Power Shower.	B. Asegúrese que las juntas tóricas y empaquetaduras estén presentes y en buen estado.
	C. Falta el papel en la fuente del filtro. (Esto ocasiona demasiada presión en las líneas de retorno de aceite, produciendo un flujo potente a través de la regadera Power Shower, pero también haciendo que salga aceite alrededor de la empaquetadura.	C. Asegúrese de que el papel de filtro esté instalado correctamente en la fuente del filtro.

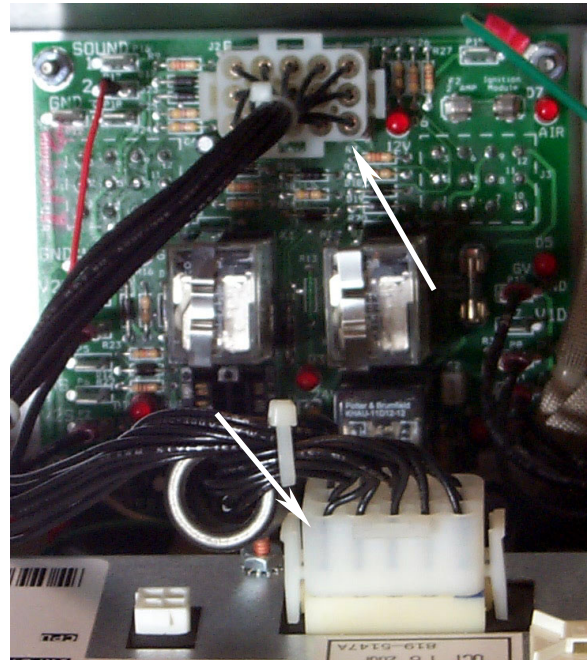
6.5 Solución de problemas del funcionamiento incorrecto del quemador

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
La freidora funciona normalmente, pero salen llamas por delante del quemador.	Tubo de ventilación de la válvula de gas obstruido.	Apague la freidora y limpie el tubo de ventilación de la válvula de gas según las instrucciones que aparecen en la página 5-4 – 5-5 de este manual.

FREIDORAS DE GAS ATMOSFÉRICO SERIE MASTER JET
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

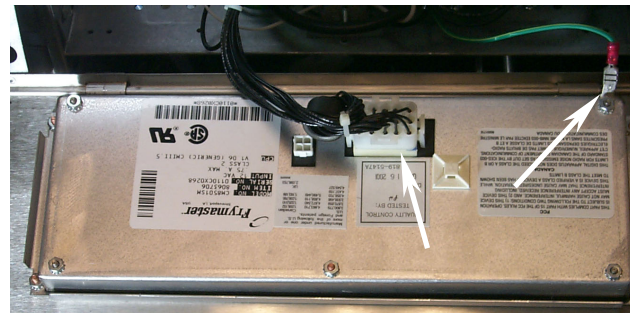
6.6 Reemplazo del controlador o del haz de cables del controlador

1. Desconecte la freidora del suministro eléctrico.
2. Retire los dos tornillos de las esquinas superiores del panel de control y abra el panel desde la parte superior, permitiéndole descansar sobre sus bisagras.
3. Desconecte el haz de cables de la parte posterior del controlador y, si lo está cambiando, desconéctelo de la placa de interfaz (flechas).



Si se cambia el haz de cables, desconéctelo del controlador y la placa de interfaz (flechas).

4. *Si cambia el controlador*, desconecte el cable a tierra y el conector de 15 patillas (flechas) y luego quite el controlador levantándolo por las ranuras de bisagra en el armazón del panel de control.
5. Invierta el procedimiento para instalar un controlador o haz de cables nuevo.



Si se cambia el controlador, desconecte el cable a tierra y el conector de 15 patas (flechas).



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana EE.UU. 71135-1000
Dirección para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana EE.UU. 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Repuestos) 1-318-688-2200

FAX (Asistencia técnica) 1-318-219-7135

**IMPRESO EN LOS
ESTADOS UNIDOS**

**LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-800-551-8633**

**Precio: \$14.00
819-6018
NOVIEMBRE 2003**

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>