COLLECTRAMATIC®

SERIE DE FREIDORAS

Manual del propietario de la freidora Collectramatic® 8000R

8000R
La serie incluye:

PF46
PF56
LP46
LP56
OF49
OF59

Winston foodservice

doc20250514wlp1rev01
wp 05-14-25

LE DAMOS LA BIENVENIDA

Si tiene preguntas sobre su equipo Collectramatic, comuníquese con su oficina corporativa, distribuidor local o con el Centro de Atención al Cliente de Winston al 1.800.234.5286 o al 1.502.495.5400, o envíenos un correo electrónico a customercare@winstonind.com.

INFORMACIÓN DE CONTACTO:

Web: www.winstonfoodservice.com
Dirección de correo electrónico: customercare@winstonind.com
Teléfono: 1.800.234.5286 | 1.502.495.5400
Fax: 1.502.495.5458
Correo electrónico: 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299 EE. UU.

ÍNDICE

Seguridad 2-4
Identificación de componentes: freidora a presión 4-6
Identificación de componentes: freidora abierta 7-8
Accesorios 9
Montaje de las freidoras 10
Instrucciones de funcionamiento 11-15
Cuidado diario 15-17
Controles: serie 8000R 18
Programación 19-27
Software Aqualert® 28
Aviso de drenaje DVI 29
Garantía y términos y condiciones 29

SEGURIDAD

Como es el caso con la mayoría de los equipos de cocina, su freidora Collectramatic debe usarse con precaución. Lea las siguientes advertencias para evitar posibles lesiones.

⚠ PELIGRO:

Peligro eléctrico

Puede causar lesiones graves o la muerte >> No intente reparar este equipo a menos que sea un electricista con licencia o un técnico capacitado.

Debido a que este equipo utiliza alto voltaje, solo debe ser instalado y reparado por un electricista con licencia o un técnico capacitado. Intentar instalar o reparar el equipo usted mismo podría provocar lesiones graves y potencialmente mortales.

Si se siente una descarga eléctrica al tocar el equipo, corte la alimentación de inmediato (tire del cable o apague el disyuntor) y llame a un servicio técnico capacitado para su reparación. De lo contrario, podría provocar lesiones graves y potencialmente mortales.

Apague siempre el interruptor de alimentación cada vez que el equipo no esté en uso.
No se permiten pruebas de límite alto. La prueba del límite alto puede dañar otros componentes eléctricos.

⚠ ADVERTENCIA:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Altas temperaturas | Alto voltaje | Aceite de cocina caliente bajo presión

Para evitar lesiones dolorosas, cicatriciales o potencialmente mortales, trastornos emocionales o daños a la propiedad, lea y obedezca esta hoja, todas las etiquetas de PELIGRO, el manual del propietario y la información suministrada con las piezas de servicio antes de usar, limpiar o trabajar en esta freidora.

1. Compruebe **SIEMPRE** que puede leer todas las etiquetas de PELIGRO. Ponga la freidora fuera de servicio inmediatamente hasta que se reemplacen todas las etiquetas ilegibles. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Winston al 1.800.234.5286 para obtener etiquetas de reemplazo.
2. **INSPECCIONE** la freidora en busca de piezas defectuosas, sueltas o faltantes. Si se descubren piezas defectuosas, sueltas o faltantes, ponga la freidora fuera de servicio y no la opere hasta que se repare.
3. **UTILICE** la freidora solo con controles aprobados por Winston.
4. **NO** mezcle piezas entre modelos de freidoras Collectramatic.
5. **NO** opere la freidora si siente una descarga eléctrica. Ponga la freidora fuera de servicio hasta que se repare.
6. **NO** abra los paneles ni intente reparaciones si usted no es un técnico capacitado.
7. **NO** use la freidora a menos que esté asegurada para evitar que se vuelque.
8. **NO** use la freidora hasta que el piso alrededor de la freidora esté limpio y antideslizante.
9. **NO** se pare, se siente ni se apoye en la freidora.
10. **NO** coloque ningún objeto, que no sean accesorios de la freidora, cerca de la freidora.

Copyright© 2021 Winston Foodservice. Todos los derechos reservados. Collectramatic es una marca registrada de Winston Industries LLC. El logotipo de Collectramatic es una marca comercial de Winston Industries LLC. Todos los demás nombres de empresas y productos pueden ser marcas comerciales de sus respectivas empresas.

11. **NO** llene demasiado ni de forma insuficiente la freidora con aceite de cocina. Ajuste el aceite de cocina caliente (a la temperatura de cocción) para que el nivel de aceite esté entre las líneas MÁXIMO y MÍNIMO.

12. **LÍQUIDOS CALIENTES A PRESIÓN**
    Para cerrar la tapa de forma segura:
    A. Use ambas manos en la manija para bajar la tapa.
    B. Tire de la manija completamente hacia el bloque de bloqueo de la tapa para que el bloqueo de la tapa aparezca (sonido de "chasquido") en su posición recta y bloqueada.

    Para abrir la tapa de forma segura:
    A. Espere hasta que finalice el ciclo de cocción (temporizador en 00:00 y sonidos de timbre).
    B. No toque la manija para abrir la tapa hasta que al presionar hacia abajo el bloqueo de la tapa haga que la tapa baje.
    C. Después, con la tapa en la posición baja, use una mano para mover la manija para abrirla.

13. **NO** abra la válvula de drenaje hasta que la alimentación de la freidora esté APAGADA y la tapa esté abierta. Use guantes de seguridad y coloque un recipiente o filtro apropiado debajo de la válvula de drenaje antes de abrir la válvula.
14. **NO** instale ni conecte ninguna tubería o tubo a la válvula de drenaje que no sea la extensión de la válvula de drenaje Winston.
15. **NO** manipule la cesta de la freidora sin usar guantes de seguridad y un gancho de cesta o una herramienta de asistencia de elevación.
16. **NO** revuelva el aceite de cocina en el colector después de la primera ronda de cocción cada día. El aceite de cocina puede subir y salir de la olla.
17. **NO** limpie ni mueva la freidora hasta que la haya desconectado de la alimentación, haya retirado completamente la tapa, haya drenado el aceite de cocina y haya retirado el colector. Nunca use el método de "hervir" o agua para limpiar la olla de la freidora.
18. **NO** salpique agua ni use una manguera en el exterior de la freidora. Use solo una toalla húmeda para limpiar las superficies de la freidora fuera de la olla.
19. **NO** use ningún líquido que no sean aceites de cocina en la olla de la freidora.
20. **COMPRE** solo piezas de repuesto autorizadas por Winston, que proporcionarán las advertencias de peligro más actuales.
21. **SIEMPRE** apague el interruptor de alimentación en cualquier momento que la freidora no esté en uso.
22. **NO** utilice la bola de ventilación con el peso muerto del extremo de la bola.
23. **LA INSTALACIÓN** de esta freidora puede requerir el uso de un electricista con licencia. Compruebe los códigos locales.

⚠ ADVERTENCIA:

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades graves o daños al equipo >> Limpie el equipo diariamente para evitar un posible peligro de contaminación.

Limpie el equipo diariamente para evitar la acumulación de residuos de alimentos o cloruros, que también pueden dañar el acero inoxidable y contaminar los alimentos. El incumplimiento de los procedimientos de limpieza adecuados puede anular su garantía.

Antes de usar el equipo por primera vez, realice el procedimiento de limpieza diaria que se indica en las páginas 15 a 17.

⚠ PRECAUCIÓN:

Peligro eléctrico

Puede causar lesiones >> No intente reparar este equipo a menos que sea un electricista con licencia o un técnico capacitado.

1. Debido a que este equipo utiliza alto voltaje, solo debe ser reparado por un electricista con licencia o un técnico capacitado. Intentar reparar el equipo usted mismo podría provocar lesiones graves y potencialmente mortales. Ponga esta página a disposición del técnico.
2. Si se siente una descarga eléctrica al tocar el equipo, interrumpa la alimentación de inmediato (tire del cable de alimentación o apague el disyuntor) y llame a un servicio técnico capacitado para su reparación. De lo contrario, podría provocar lesiones graves y potencialmente mortales.
3. Apague siempre el interruptor de alimentación cuando el equipo no esté en uso.

4. Componentes que deben reemplazarse solo con componentes suministrados por Winston.
5. Lengüeta de cable (tierra) en la parte posterior del equipo que se utilizará para la conexión del dispositivo conductor equipotencial.
6. El equipo debe estar conectado a tierra.

⚠ ADVERTENCIA:

Riesgo de seguridad, Uso previsto

Puede causar lesiones graves o daños al equipo >>
Supervise a personas no capacitadas, jóvenes o discapacitadas.

1. Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del equipo.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
3. Este equipo está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua en masa de alimentos.

⚠ ADVERTENCIA:

Riesgo de seguridad

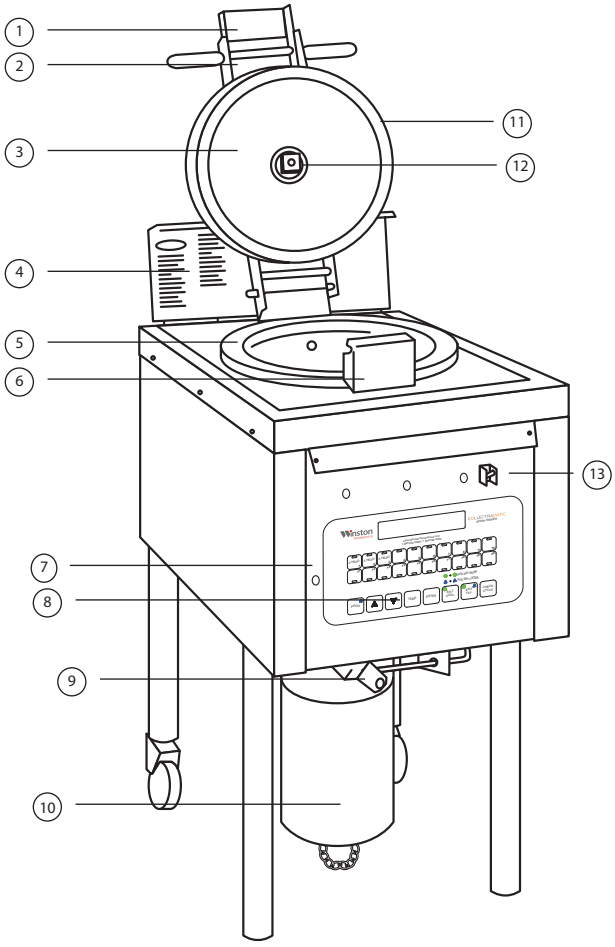
Puede causar lesiones graves o daños al equipo >>
Instale el equipo de tal manera que el agua no pueda entrar en contacto con el aceite de cocina en la freidora.

⚠ PRECAUCIÓN:

Riesgo de contaminación

Antes de usar el equipo por primera vez, realice el procedimiento de cuidado diario que se indica en las páginas 15 a 17.

IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES: FREIDORA A PRESIÓN



Tenga en cuenta que los dibujos y las descripciones difieren de una freidora a presión a una freidora abierta.

1. **Bloqueo de tapa**: bloqueo de accionamiento manual que impide la apertura de la tapa de la freidora antes de liberar la presión a través de la válvula de la tapa.
2. **Manija**: se utiliza para subir y bajar la tapa y asegurar la tapa al bloque de bloqueo de la tapa.
3. **Tapa**: (solo freidoras a presión) presuriza la freidora cuando se baja y se bloquea en su lugar con aceite de cocina calentado en la olla.
4. **Panel de etiquetas de advertencia**: instrucciones destinadas a informar a los operadores de los peligros potenciales involucrados al usar la freidora.
5. **Olla**: recipiente de acero inoxidable que contiene aceite de cocina calentado.

6. **Bloque de bloqueo de la tapa**: captura el bloqueo de la tapa y el conjunto de la manija. Da soporte al gancho de drenaje de la cesta al drenar la cesta de la freidora.
7. **Botón de restablecimiento manual del termostato de límite alto**: (ubicado detrás de un pequeño enchufe de metal) se utiliza para restablecer el termostato en caso de que la luz del termostato de límite alto se encienda.

⚠ **PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar daños al equipo >> Si la luz del termostato de límite alto se enciende, puede indicar un problema grave con su freidora. Para restablecer el termostato de límite alto, deje que el aceite de cocina se enfríe por debajo de los 375 °F (190 °C). Presione el botón de restablecimiento de límite alto. Cuando el aceite de cocina se caliente, si las lámparas del termostato de límite alto se encienden de nuevo, apague el interruptor de alimentación de la freidora, desconecte la freidora de la alimentación y llame a un técnico de servicio para que lo repare. Si la lámpara del termostato de límite alto tiende a encenderse con frecuencia, llame a un técnico de servicio para que lo repare.

---

8. **Panel de control**: incluirá los siguientes componentes...
   - **Controlador**: regula los tiempos y temperaturas de cocción. * *No incluido en algunos modelos*
   - **Lámpara de encendido**: controlada por el interruptor de alimentación. Indica que se aplica corriente eléctrica a los circuitos de la freidora.
   - **Lámpara de encendido del calentador**: indica cuando los calentadores están encendidos.
   - **Lámpara de límite alto**: se enciende si la temperatura del aceite de cocina alcanza los 410 °F (210 °C); los calentadores se apagan automáticamente.
9. **Válvula de drenaje**: cuando está abierta (manija abajo), vacía el aceite de cocina de la olla.
10. **Colector**: contenedor de "zona fría" que atrapa las partículas que caen del producto de cocción.
11. **Junta de la tapa** (solo freidoras a presión): sella entre la tapa y la olla para mantener la presión en la olla (para volver a pedir: #PS1891).
12. **Válvula de tapa**: (solo freidoras a presión) válvula de liberación de presión accionada por resorte utilizada para respaldar el sistema de ventilación principal en la parte trasera de la freidora. También libera la presión al final del ciclo de cocción mediante el bloqueo de la tapa.

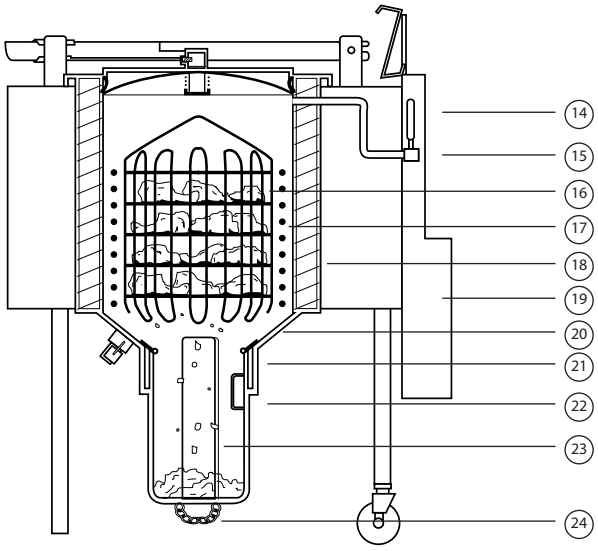


Diagrama para la serie PF

13. **Interruptor de alimentación**: permite al operador encender y apagar la energía eléctrica.
14. **Peso muerto**: (solo freidoras a presión) peso en el conjunto de ventilación principal que determina la cantidad de presión acumulada en la olla al calentar el aceite de cocina con la tapa hacia abajo.
15. **Bloque de ventilación**: (solo modelos PF) tiene un orificio a través del cual pasa el vapor controlado por el conjunto de peso muerto cuando la freidora está presurizada.
16. **Cesta de jaula**: ver ACCESORIOS, página 9.
17. **Bobinas del calentador**: elementos eléctricos que calientan el aceite de cocina.
18. **Aislamiento**: rodea la olla para ayudar a mantener la temperatura del aceite de cocina al reducir la pérdida de calor.
19. **Silenciador**: (solo modelos PF) recoge vapor condensado y amortigua el ruido de ventilación del vapor al final del ciclo de cocción.
20. **Cono**: soporta la cesta y dirige las partículas que caen del producto de cocción al colector.
    La agitación del aceite de cocina no debe intentarse por debajo del cono después de la primera ronda de cocción cada día.
21. **Junta colectora**: sella entre el colector y la pared de la olla para mantener la presión en la olla. (para volver a pedir: #PS1892).

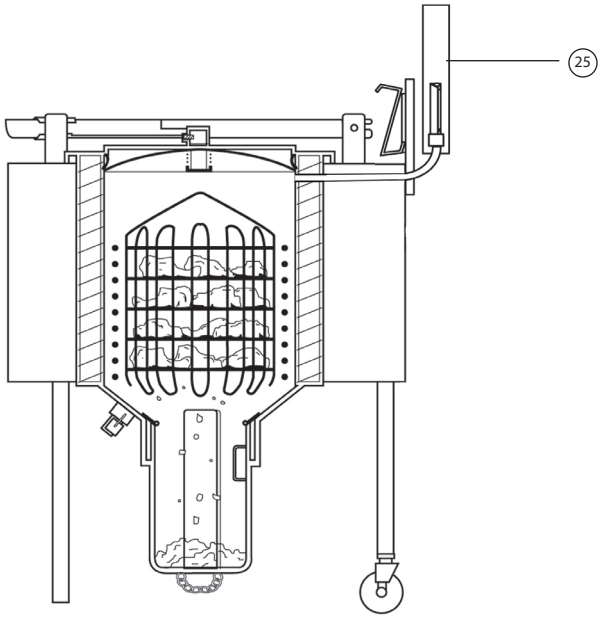
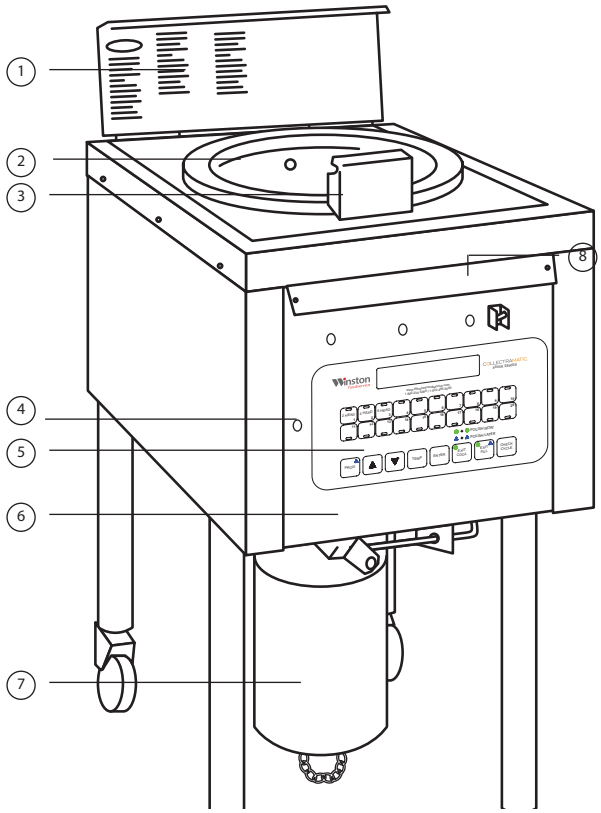


Diagrama para la serie LP (diferencia observada)

22. **Bucle de elevación del colector**: con gancho de drenaje de cesta, medio por el cual el colector se puede manipular desde arriba y tirar hacia arriba a través de la olla.
23. **Placa térmica**: ver ACCESORIOS, página 9.
24. **Manija de la cadena del colector**: manija para verter el contenido del colector.
25. **Conjunto de ventilación principal**: (solo modelos LP) tubo de escape a través del cual se libera el exceso de vapor al aire.

IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES — FREIDORA ABIERTA



1. **Panel de etiquetas de advertencia**: instrucciones destinadas a informar a los operadores de los peligros potenciales involucrados al usar la freidora.
2. **Olla**: recipiente de acero inoxidable que contiene aceite de cocina.
3. **Bloque de bloqueo de la tapa**: da soporte al gancho de drenaje de la cesta al drenar la cesta de la freidora.
4. **Botón de restablecimiento manual del termostato de límite alto**: (ubicado detrás de un pequeño enchufe de metal) se utiliza para restablecer el termostato en caso de que la luz del termostato de límite alto se encienda.

⚠ PELIGRO:

Peligro de quemaduras

Puede causar daños al equipo >> Si la luz del termostato de límite alto se enciende, puede indicar un problema grave con su freidora. Para restablecer el termostato de límite alto, deje que el aceite de cocina se enfríe por debajo de los 375 °F (190 °C). Presione el botón de restablecimiento de límite alto. Cuando el aceite de cocina se caliente, si las lámparas del termostato de límite alto se encienden de nuevo, apague el interruptor de alimentación de la freidora, desconecte la freidora de la alimentación y llame a un técnico de servicio para que lo repare. Si la lámpara del termostato de límite alto tiende a encenderse con frecuencia, llame a un técnico de servicio para que lo repare.

5. **Panel de control**: incluirá los siguientes componentes...
   - **Controlador**: regula los tiempos y temperaturas de cocción. * *No incluido en algunos modelos*
   - **Lámpara de encendido**: controlada por el interruptor de alimentación. Indica que se aplica corriente eléctrica a los circuitos de la freidora.
   - **Lámpara de encendido del calentador**: indica cuando los calentadores están encendidos.
   - **Lámpara de límite alto**: se enciende si la temperatura del aceite de cocina alcanza los 410 °F; los calentadores se apagan automáticamente.
6. **Válvula de drenaje**: cuando está abierta (manija abajo), vacía el aceite de cocina de la olla.
7. **Colector** (largo o corto): contenedor de "zona fría" que atrapa las partículas que caen del producto de cocción.
8. **Interruptor de alimentación**: permite al operador encender y apagar la energía eléctrica.

9. **Cesta de jaula**: ver ACCESORIOS, página 9.
10. **Bobinas del calentador**: elementos eléctricos que calientan el aceite de cocina.
11. **Aislamiento**: rodea la olla para ayudar a mantener la temperatura del aceite de cocina al reducir la pérdida de calor.
12. **Cono**: soporta la cesta y dirige las partículas que caen del producto de cocción al colector. La agitación del aceite de cocina no debe intentarse por debajo del cono después de la primera ronda de cocción cada día.
13. **Junta colectora**: sella entre el colector y la pared de la olla (para volver a pedir: #PS1892).
14. **Bucle de elevación del colector**: con gancho de drenaje de cesta o gancho largo, medio por el cual el colector se puede manipular desde arriba y tirar hacia arriba a través de la olla.
15. **Placa térmica**: (ver ACCESORIOS, página 9) la placa térmica solo se utiliza con el colector largo, no con el colector corto.
16. **Manija de la cadena del colector**: manija para verter el contenido del colector.

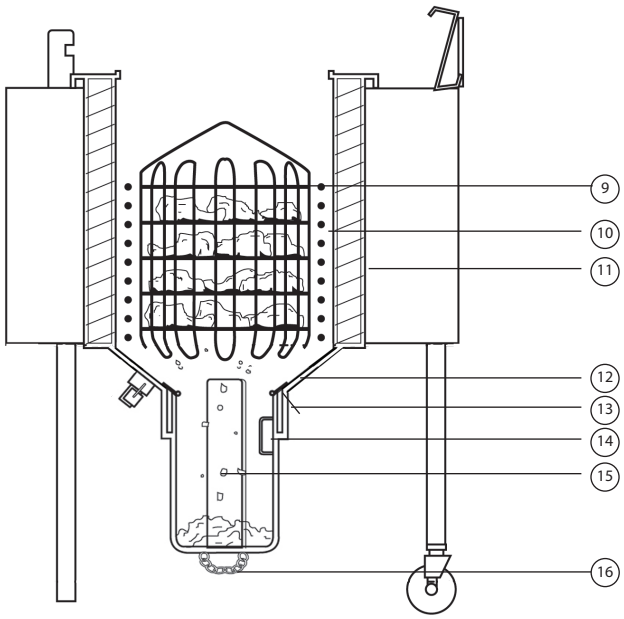


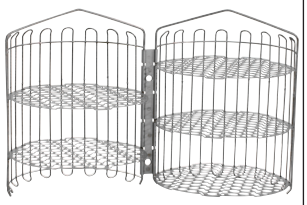
Diagrama para la serie OF

ACCESORIOS (se venden por separado)

Gancho de drenaje de la cesta
(para pedir: #PS1154/1)
- Baja y sube la cesta.
- Retira el colector.
- Baja y sube la placa térmica.

Placa térmica
(para pedir:
#PS1034 o PS1918)
- Transfiere el calor de la zona de cocción a la zona fría para mantener el aceite de cocina caliente.

Cesta de jaula
4 cabezales (para pedir: #PS1159) o 6 cabezales (para pedir: #PS1163)
- Permite que el producto esté completamente sumergido y completamente rodeado de aceite de cocina.



Guantes de seguridad
(para pedir: #PS1001)
- Ayuda a proteger al operador del aceite de cocina caliente.

Herramienta de agitación
(para pedir: #PS1179)
- Se utiliza para remover el aceite de cocina y romper las piezas solidificadas.

Herramienta de desplazamiento
(para pedir: #PS1209)
- Forza el aceite de cocina hacia arriba a través de la válvula de drenaje para permitir la extracción segura del colector.

Espátula
(para pedir: #PS1979)
- Se utiliza para raspar los residuos de los costados de la olla.

Cepillo de teflón blanco
(para pedir: #PS1120)
- Se utiliza para limpiar los calentadores entre rondas de cocción cuando el aceite de cocina es' caliente.

Cesta de rejilla de un cuarto de galón, alambre
4-hd (para pedir: PS2838)
6-hd (para pedir: PS2839)
Kit de estantes de alambre (para pedir: PS2837-25)
- Permite que el producto esté completamente sumergido y completamente rodeado de aceite de cocina.

MONTAJE DE LAS FREIDORAS

⚠ PRECAUCIÓN:

Riesgo de contaminación

Puede causar una enfermedad grave >> Antes de usar el equipo por primera vez, realice el procedimiento de limpieza diaria que se indica en Cuidado diario en las páginas 15 a 17.

Antes de comenzar el proceso de montaje, limpie la olla y el colector con una toalla húmeda y sin pelusa. Esto elimina cualquier polvo o suciedad que pueda haberse acumulado. Nunca use agua en la freidora.

1. Después de desembalar la freidora, encontrará dos juegos de juntas tóricas: dos grandes y dos pequeñas. (Los modelos OF no incluyen las juntas grandes, que son para la tapa).
2. Lubrique la junta tórica más pequeña con aceite de cocina e instálela en la ranura en la parte superior del colector (consulte la Figura 1).
3. Instale el colector en la parte inferior de la freidora y golpee suavemente con la herramienta de agitación hasta que se asiente en su lugar.

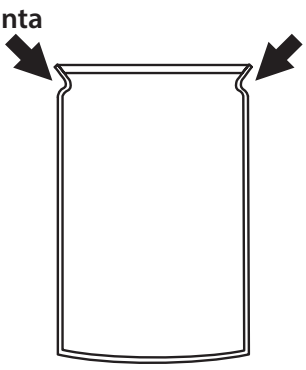
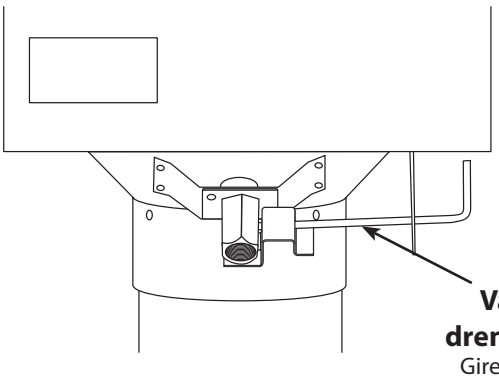


FIGURA 1



Válvula de drenaje cerrada
Gire en el sentido horario hacia arriba y hacia atrás hasta que la manija se mueva. Para abrir, tire en sentido antihorario hacia adelante y hacia abajo.

FIGURA 2

4. Compruebe que la válvula de drenaje esté cerrada (consulte la Figura 2).
5. Llene con aceite de cocina hasta una pulgada por debajo de la línea de llenado mínimo. El aceite se expandirá a medida que se caliente. Revise el nivel de aceite nuevamente una vez que se haya calentado a la temperatura de cocción para verificar que el nivel de aceite esté entre las marcas de mínimo y máximo.

⚠ PELIGRO:

Peligro de incendio

Se pueden producir incendios o daños cuando los calentadores se encienden a menos que estén completamente cubiertos con aceite de cocina.

6. Lubrique la junta tórica grande con aceite de cocina e instálela en la ranura alrededor del borde de la tapa.
7. Compruebe que el conjunto de ventilación principal y el peso muerto (solo freidoras a presión) estén en su lugar en la parte trasera de la freidora (consulte las figuras 23 y 24, página 16).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LLENADO

El siguiente procedimiento de llenado se debe utilizar cuando se cambia el aceite de cocina o cuando se agrega aceite por primera vez.

⚠ PRECAUCIÓN:

Riesgo de contaminación

Puede causar una enfermedad grave >> Antes de usar el equipo por primera vez, realice el procedimiento de limpieza diaria que se indica en Cuidado diario en las páginas 15 a 17.

1. **Apague** el interruptor de alimentación.
2. **Limpie la freidora** según el procedimiento de limpieza diario; consulte las páginas 15 a 17.
3. **Lubrique la junta de la tapa y la junta del colector** con aceite de cocina antes de colocarla en la freidora.
4. **Revise el colector y la válvula de drenaje**: asegúrese de que el colector con la junta esté asentado y que la válvula de drenaje esté cerrada (manija hacia adelante, consulte la Figura 3). Coloque siempre el bucle de elevación delante. Esto permitirá que el colector se retire con facilidad.

⚠ PRECAUCIÓN:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> El aceite de cocina puede estar lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. Tenga cuidado al mover los recipientes de aceite de cocina líquido.

⚠ PELIGRO:

Peligro de incendio

Puede causar lesiones graves >> Se pueden producir incendios o daños cuando los calentadores se encienden a menos que estén completamente cubiertos con aceite de cocina.

5. **Agregue aceite de cocina**: se puede usar aceite de cocina líquido o sólido. Derrita los aceites de cocina solidificados en un recipiente u otros medios y bombee en la freidora. Agregue suficiente aceite de cocina para elevar el líquido dentro de una pulgada de la línea de nivel mínimo de aceite (consulte la Figura 4, página 13). A medida que el aceite se calienta, se expande. Revise el nivel nuevamente una vez que el aceite se haya calentado para verificar que esté entre las marcas de mínimo y máximo.
   Capacidades:
   PF o LP46, u OF49:
   Producto alimenticio = 14 libras (6.35 kg)
   Aceite de cocina = 64 libras (28.8 kg)
   u 8.15 gal (30.85 L)

   PF o LP 56, u OF59:
   Producto alimenticio = 18 libras (8.2 kg)
   Aceite de cocina = 75 libras (33.8 kg)
   u 9.55 gal (36.15 L)

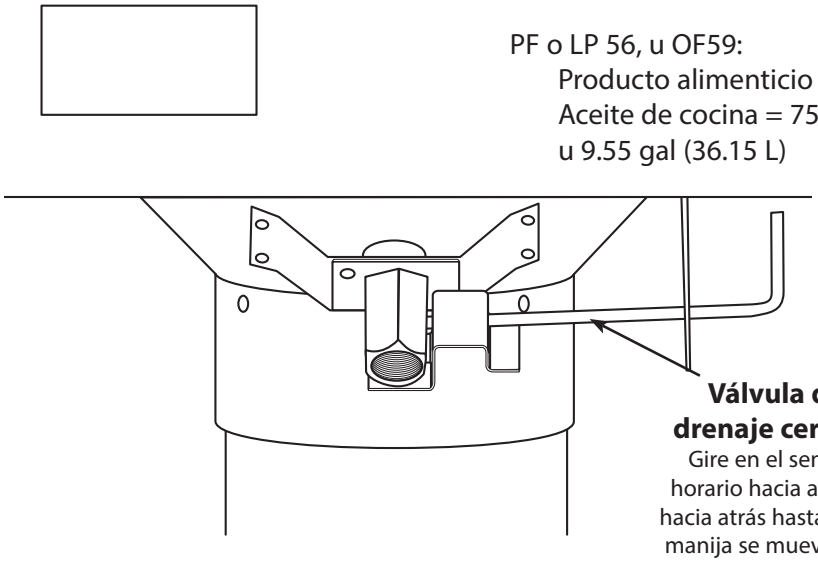


FIGURA 3 — Se omitieron algunas características para mostrar mayor detalle.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

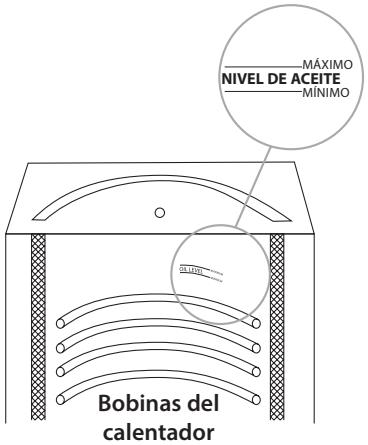
CALENTAMIENTO

El incumplimiento del procedimiento a continuación puede resultar en que el primer lote de alimentos cocinados se descolore y se haga incorrectamente.

⚠ PELIGRO:

Peligro de incendio

Se pueden producir incendios o daños cuando los calentadores se encienden a menos que estén completamente cubiertos con aceite de cocina >> No active la alimentación a menos que todas las bobinas del calentador estén completamente cubiertas por aceite de cocina. Llene a un nivel entre las líneas de nivel de aceite máximo y mínimo que se encuentran en el interior de la olla (consulte la Figura 4).



Bobinas del calentador

FIGURA 4

⚠ PELIGRO:

Peligro de incendio

Puede causar lesiones graves >> No coloque ningún líquido en la olla que no sea aceite de cocina.

1. Active el disyuntor y el interruptor de alimentación.
2. Configure los controles para iniciar el proceso de calentamiento presionando el botón de canal que contiene los tiempos y temperaturas programados deseados (consulte las páginas de programación 19 a 27).
3. Después de que la temperatura alcance los 250 °F, la pantalla muestra la temperatura del aceite de cocina. A continuación, mostrará el mensaje Drop (disminución). Si la freidora no se calienta entre las temperaturas de 180 °F (82 °C) y 212 °F (100 °C) y la pantalla alterna entre H2O y ALRT, se bloquea debido al programa de detección Aqualert®.

* NOTA: Consulte Aqualert® en la página 28 para obtener una explicación completa.

Primera agitación

4. Con la herramienta de agitación, revuelva profundamente el aceite de cocina en el colector vigorosamente durante al menos 15 segundos.
5. El mensaje de disminución cambiará a la temperatura del aceite de cocina. NO revuelva el aceite de cocina mientras se muestra la temperatura del aceite de cocina.
6. Después de un tiempo, se mostrará el mensaje de disminución.

Segunda agitación

7. Con la herramienta de agitación, revuelva profundamente el aceite de cocina en el colector vigorosamente durante al menos 15 segundos.
8. El mensaje de disminución cambiará a la temperatura del aceite de cocina. NO revuelva el aceite de cocina mientras se muestra la temperatura del aceite de cocina.
9. Después de un tiempo, se mostrará el mensaje de disminución.

Tercera agitación

10. Con la herramienta de agitación, revuelva profundamente el aceite de cocina en el colector vigorosamente durante al menos 15 segundos.
11. El mensaje de disminución cambiará a la temperatura del aceite de cocina. NO revuelva el aceite de cocina mientras se muestra la temperatura del aceite de cocina.
12. Después de un tiempo, se mostrará el mensaje de disminución.

13. **⚠ PRECAUCIÓN:**

Peligro de incendio

Superficies calientes >> Toque la parte inferior del colector: debe estar caliente al tacto. Si no es así, revuelva el aceite de cocina vigorosamente durante al menos 15 segundos.

14. Continúe repitiendo la agitación y deje que la temperatura aumente hasta que el colector esté caliente al tacto.
15. Baje la placa térmica al colector usando el gancho de drenaje de la cesta (Figura 5).
16. Nivel de aceite: agregue o retire el aceite de cocina para que esté a un nivel entre las marcas de nivel máximo y mínimo. (Figura 4).

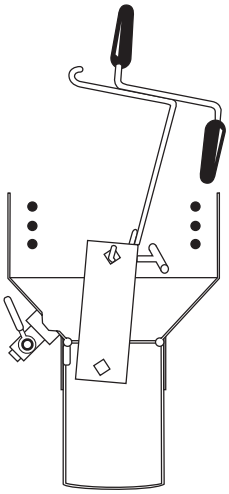


FIGURA 5

⚠ PELIGRO:

Peligro de incendio

Puede causar lesiones graves >> Se pueden producir incendios o daños cuando los calentadores se encienden a menos que estén completamente cubiertos con aceite de cocina.

17. Cuando el fondo del colector se siente caliente y se enciende la señal de disminución, la freidora está lista para cocinar. NOTA: El fondo del colector DEBE ESTAR CALIENTE para que el producto se cocine correctamente.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CARGA DE CESTA DE JAULA

El procedimiento que se describe a continuación ilustra el proceso de carga de las piezas de pollo. Otros productos alimenticios deben cargarse de manera similar. Tenga en cuenta que la apertura en el centro de los estantes se acentúa para mostrar la importancia de no colocar los productos demasiado apretados, lo que restringe el flujo de aceite de cocina.

⚠ PRECAUCIÓN:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Para ayudar a evitar que el producto se pegue, antes de cargar cualquier cesta por primera vez cada día, usando guantes de seguridad, recubra una cesta limpia sumergiéndola en aceite de cocina caliente.

Cargue los estantes de la cesta de arriba hacia abajo, comenzando en el estante 2, después el 3, etc. (no use el estante 1 cuando cocine productos que puedan flotar fuera de la cesta; el estante 1 es la tapa de la cesta).

NOTAS:

- Las piezas de comida pueden tocarse, pero no deben superponerse.
- Use los estantes inferiores cuando cocine menos que una cesta llena.
- Cargue los estantes para permitir un buen flujo de aceite de cocina alrededor del producto.

Se muestra una cesta de jaula de 6 cabezales cargada con pollo para freír a presión. El estante 2 generalmente se carga con piernas y muslos; el estante 3 con alas; los estantes 4, 5 y 6 con muslos, quillas y costillas; el estante 7 con muslos (Figura 6).

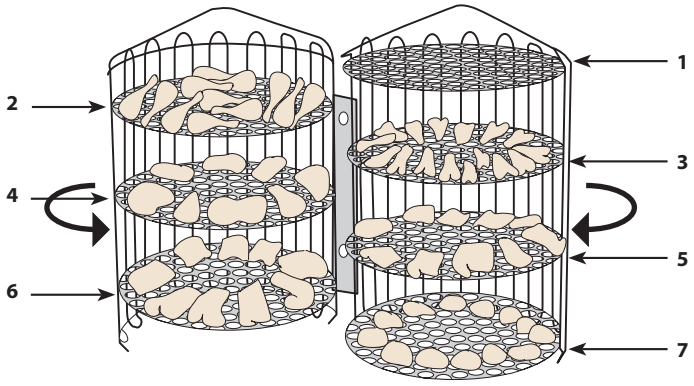


FIGURA 6

La cesta de jaula de 4 cabezales se cargaría de manera similar a la cesta de seis cabezales utilizando los estantes 2 a 5 como se muestra (Figura 7).

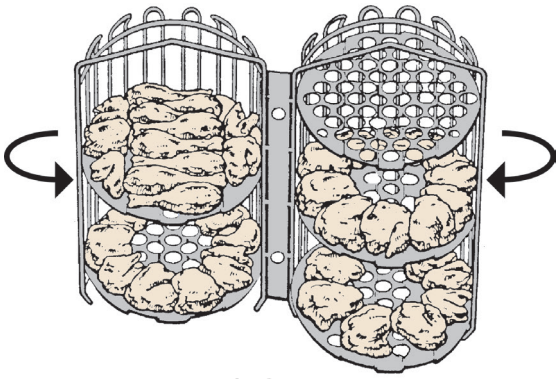


FIGURA 7

CARGA DE CESTA DE REJILLA DE UN CUARTO DE GALÓN

Con las cestas de rejilla de un cuarto (Figura 8), cargue las bandejas y deslícelas en la rejilla.

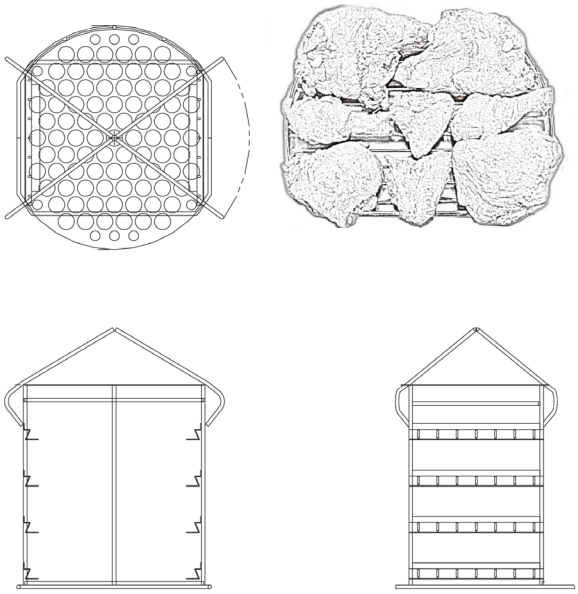


FIGURA 8

El pollo debe colocarse en los rieles, **colgando ligeramente**. Utilice la curva de las piezas de pollo para determinar cómo colocar el pollo en la rejilla de manera que proporcione el mayor espacio posible entre las piezas de pollo.

Cargue de abajo hacia arriba y descargue de arriba hacia abajo. Después de colocar todo el pollo en la rejilla, verifique que las piezas no se toquen demasiado.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Es posible que se le especifique su procedimiento de cocción a través de un acuerdo de franquicia (o de otro modo); de ser así, ignore lo siguiente. Consulte Seguridad, páginas 2 a 4, independientemente del procedimiento seguido.

1. **Proceso completo de calentamiento**: consulte las INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO: CALENTAMIENTO página 12.
2. **Siga el procedimiento de carga de la cesta en la página 13.**

3. ⚠ **PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte >> Cuando se encienda la señal LOAD (carga), use guantes de seguridad y el gancho de drenaje de la cesta para bajar la cesta lentamente en aceite de cocina caliente (Figura 9).

4. **Fritura abierta**:
   Deje la tapa abierta.

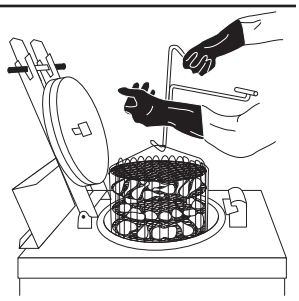


FIGURA 9

Fritura a presión:

⚠ **PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte >> Para cerrar la tapa de forma segura:

A. Use ambas manos en la manija para bajar la tapa. (Figura 10)
B. Tire de la manija completamente hacia el bloque de bloqueo de la tapa para que el bloqueo de la tapa aparezca (sonido de "chasquido") en su posición recta y bloqueada.

5. Inicie el ciclo de cocción presionando el botón de canal. El temporizador LED comenzará la cuenta regresiva a partir del tiempo programado.
6. **APERTURA DE LA TAPA**: al final del ciclo de cocción (temporizador en 00:00), sonará un zumbador que indica que la tapa se puede abrir y la cesta se puede retirar de la freidora. Cancele el zumbador presionando el botón de canal.

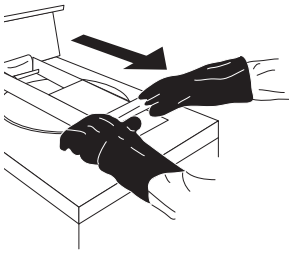


FIGURA 10

⚠ **PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte >>
Para abrir la tapa de forma segura:

A. Espere hasta que finalice el ciclo de cocción (temporizador en 00:00 y sonidos de timbre).
B. No toque la manija para abrir la tapa hasta que al presionar hacia abajo el bloqueo de la tapa haga que la tapa baje (Figura 11).
C. Después, con la tapa en la posición baja, use una mano para mover la manija para abrirla (Figura 12).

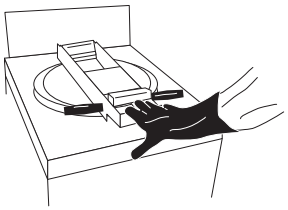


FIGURA 11

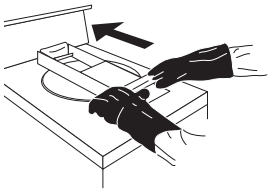


FIGURA 12

7. Retirada de la cesta

⚠ **PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte >> Use guantes de seguridad y el gancho de drenaje de la cesta para sacar la cesta del aceite de cocina. Apoye la cesta en el gancho de drenaje en el bloque de bloqueo de la tapa en un ángulo de 45°, drenando el exceso de aceite de la superficie durante 15 segundos (Figura 13).

8. **Descarga de la cesta** (Figura 14). Coloque los productos cocidos en una bandeja corrugada y gire la cavidad (hueso) hacia abajo cuando corresponda. Coloque la bandeja en el gabinete de retención.

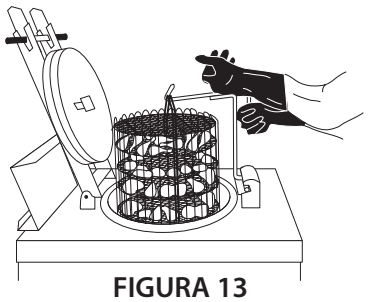


FIGURA 13

9. Limpieza después de cada ronda: raspe la línea de costra de la olla con una espátula (suministrada) (Figura 15). Cepille las bobinas del calentador en la parte frontal y posterior con el cepillo de teflón blanco (suministrado). Limpie el exceso de humedad de la tapa de la freidora con una toalla seca.

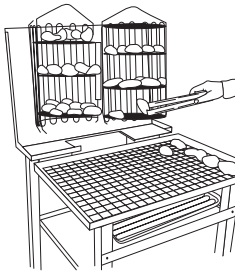


FIGURA 14

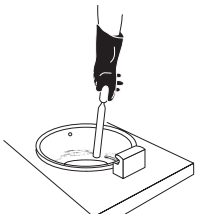


FIGURA 15

10. **⚠ PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte >> Si se enciende la señal STIR (agitación) (en algunos modelos más antiguos), no revuelva el aceite de cocina debajo del cono en la freidora (consulte la Figura 16) después de la primera ronda de cocción cada día. Los trozos revueltos debajo del cono pueden hacer que el aceite de cocina caliente se eleve rápidamente y salga de la freidora. Puede quemarse o lastimarse gravemente.

11. Presione el botón "salir frío" para comenzar el calentamiento para cocinar la próxima ronda.

Cono: no revuelva por debajo del fondo del cono después de la primera ronda de cocción cada día.

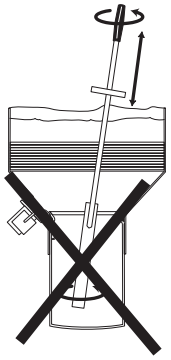


FIGURA 16

CUIDADO DIARIO

⚠ PRECAUCIÓN:

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades >> Antes de usar el equipo por primera vez, realice el procedimiento de limpieza diaria que se indica a continuación.

La mayoría de los siguientes procedimientos de limpieza diaria se aplican tanto a las freidoras ABIERTAS como a las de PRESIÓN. Los que se aplican solo a las freidoras a PRESIÓN se especifican como tales.

NOTA: El vaciado del colector y el filtrado pueden tener que hacerse en algún momento durante el día, dependiendo de cuántas rondas se cocinen y cuánto empanado se acumule en el colector. Por lo general, se pueden cocinar 20 rondas de producto antes de tener que vaciar el colector y filtrar el aceite de cocina.

⚠ PELIGRO:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Drene el aceite de cocina de la freidora y después vacíe el colector al menos dos veces al día. Si no lo hace, el aceite de cocina puede hervir en la freidora, provocar quemaduras y hacer el piso resbaloso.

Para todas las freidoras abiertas y a presión

1. **Apague la freidora.** Apague el disyuntor o desconecte la energía eléctrica de la freidora.
2. **Raspe la línea de costra** de la olla con espátula y cepille las bobinas del calentador (Figura 15).
3. **Coloque** la bandeja de metal debajo del área abierta del colector.

4. **⚠ PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Drene el aceite de cocina caliente solo en recipientes metálicos. Coloque el recipiente o la manteca vegetal debajo de la válvula de drenaje y abra la válvula girando la manija hacia abajo. Deje que el aceite de cocina se enfríe antes de seguir manipulándolo (Figura 17).

5. **Retire la placa térmica**: inspeccione desde arriba para ver que el aceite de cocina se haya drenado de la olla hasta el nivel de la válvula de drenaje. Usando guantes de seguridad, retire la placa térmica con el gancho de drenaje de la cesta (Figura 18) y colóquela en un área segura para que se enfríe.

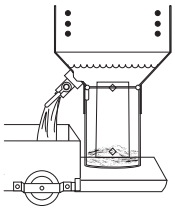


FIGURA 17

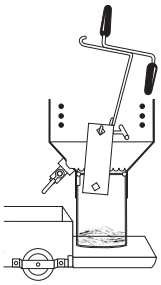


FIGURA 18

6. **⚠ PRECAUCIÓN:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Usando guantes de seguridad, con la válvula de drenaje todavía abierta, use una herramienta de desplazamiento para forzar suficiente aceite de cocina hacia arriba y hacia afuera de la válvula de drenaje para permitir la extracción segura del colector (Figura 19).

7. Cierre la válvula de drenaje.

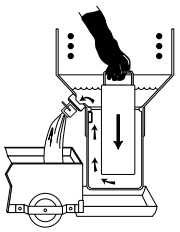


FIGURA 19

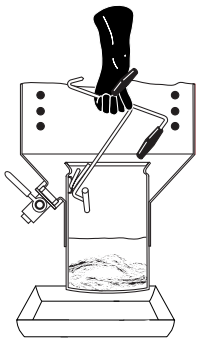


FIGURA 20

8. **⚠ PRECAUCIÓN:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Usando guantes de seguridad, retire el colector con el gancho de drenaje de la cesta colocado en el bucle del elevador del colector (Figura 20).

CUIDADO DIARIO (continuación)

9. **Retire y limpie la junta del colector**
   Nota: la vida útil de la junta puede prolongarse haciendo lo siguiente:
   - Mantenga el repuesto para alternar todas las noches. Lubrique con aceite de cocina limpio antes de usar.
   - Limpie las juntas después del uso diario y guárdelas en un recipiente con agua en el refrigerador.
   - No estire la junta más de lo necesario para colocarla en el colector. Deseche la junta si está agrietada o rota.
   - Nunca golpee la olla o el colector con una espátula u otras herramientas. Las juntas pueden dañarse en bordes afilados y ásperos que resulten de dicho golpe.

10. ⚠ **PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> No utilice el método de "hervir" para limpiar la freidora ni llene la freidora con ningún líquido que no sea aceite de cocina. La freidora está hecha para ser presurizada solo con aceites de cocina. Si se presuriza con otros líquidos, puede sufrir quemaduras, lastimarse gravemente o morir.

11. **Talle las bobinas del calentador** con el cepillo de teflón blanco. Limpie los calentadores, los soportes del calentador y toda la olla (Figura 21). No utilice lana de acero.
12. **Enjuague** el interior de la olla solo con aceite de cocina.
13. **Lave los accesorios** (solo con agua caliente), incluido el colector (limpie la ranura de la junta), la junta, la placa térmica, los utensilios, la cesta, etc., en el fregadero. Seque con un paño.

FIGURA 21

14. ⚠ **PELIGRO:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> No salpique agua en el exterior de la freidora ni lave el exterior de la freidora con una manguera. Si lo hace, puede entrar agua en el aceite de cocina caliente, haciendo que se desborde, o puede mojar los componentes eléctricos, causando un cortocircuito. Limpie el exterior de la freidora con una toalla húmeda (no use lana de acero) y séquela.

Solo para modelos de freidora a presión:

15. ⚠ **PRECAUCIÓN:**

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> El silenciador (en los modelos PF) puede estar caliente por condensación de vapor. Use guantes de seguridad. Retire el silenciador (Figura 22), vacíe y lave en el fregadero.

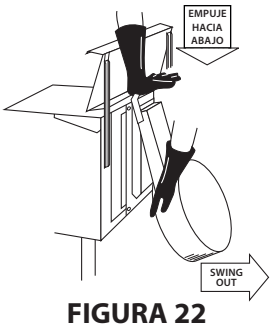


FIGURA 22

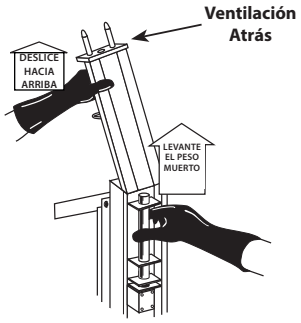


FIGURA 23 (modelos PF)

16a. Para modelos PF: **limpie los componentes de ventilación.** Retire el peso muerto y limpie el bloque de ventilación (Figura 23). Limpie el peso muerto en el fregadero, seque con una toalla y vuelva a colocar en el conjunto de ventilación.

16b. Para los modelos LP: retire el peso muerto del conjunto de ventilación principal en la parte posterior de la freidora levantando el tubo. El peso muerto está por debajo del tubo (consulte la Figura 24). Enjuague el peso muerto y el tubo (por dentro y por fuera) con agua caliente en el fregadero. Seque con toalla. Vuelva a montar el peso muerto y el tubo. Compruebe la junta tórica donde se conecta el tubo de ventilación.

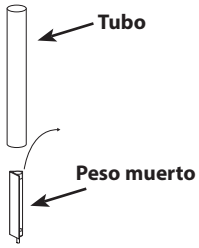


FIGURA 24 (modelos LP)

CUIDADO DIARIO

Instrucciones de limpieza de la tapa (solo freidoras a presión)

1. Retire la tapa de la freidora y desmonte los componentes como se muestra a continuación. Retire el retenedor de la válvula de la tapa antes de retirar el bloqueo de la tapa y la manija (el bloqueo de la tapa ayudará a sujetar la válvula de la tapa mientras se desenrosca el retenedor).

⚠ PRECAUCIÓN:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> No sumerja el manómetro (si se suministra) o la válvula de alivio de presión (si se suministra) en agua. No intente retirar el manómetro de la tapa. No retire la válvula de alivio de presión de la tapa. No intente forzar objetos extraños dentro del manómetro o la válvula de alivio de presión.

2. Lave todas las piezas en el fregadero, EXCEPTO LA VÁLVULA DE LA TAPA, LA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN Y EL MANÓMETRO, y séquelas con una toalla. Limpie el exterior del medidor y la válvula de la tapa con un paño húmedo, luego séquelo.
3. Lubrique la junta tórica con aceite de cocina y vuelva a montar la tapa. Apriete el retenedor a mano. Nota: Extremo plano del retenedor de las caras del resorte en la freidora PF; extremo grande del retenedor de las caras del resorte en la freidora LP.
4. Lubrique la junta de la tapa con aceite de cocina y colóquela en la ranura de la tapa.

⚠ PELIGRO:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> Vuelva a colocar la tapa de la freidora solo si la freidora no tiene agua.

5. Al volver a montar la tapa, asegúrese de que el labio en el bloqueo de la tapa esté colocado correctamente en la ranura de la válvula de la tapa.

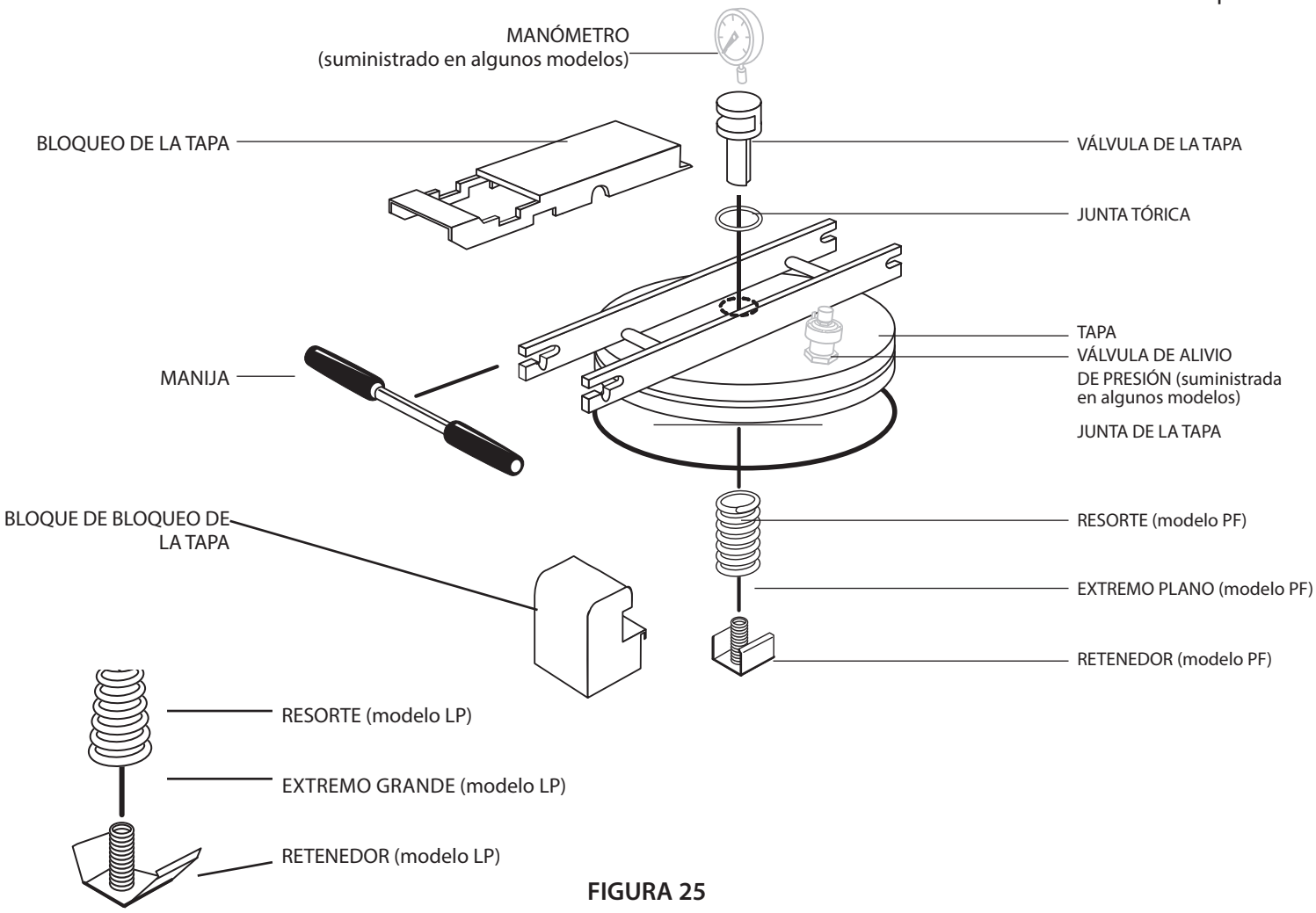
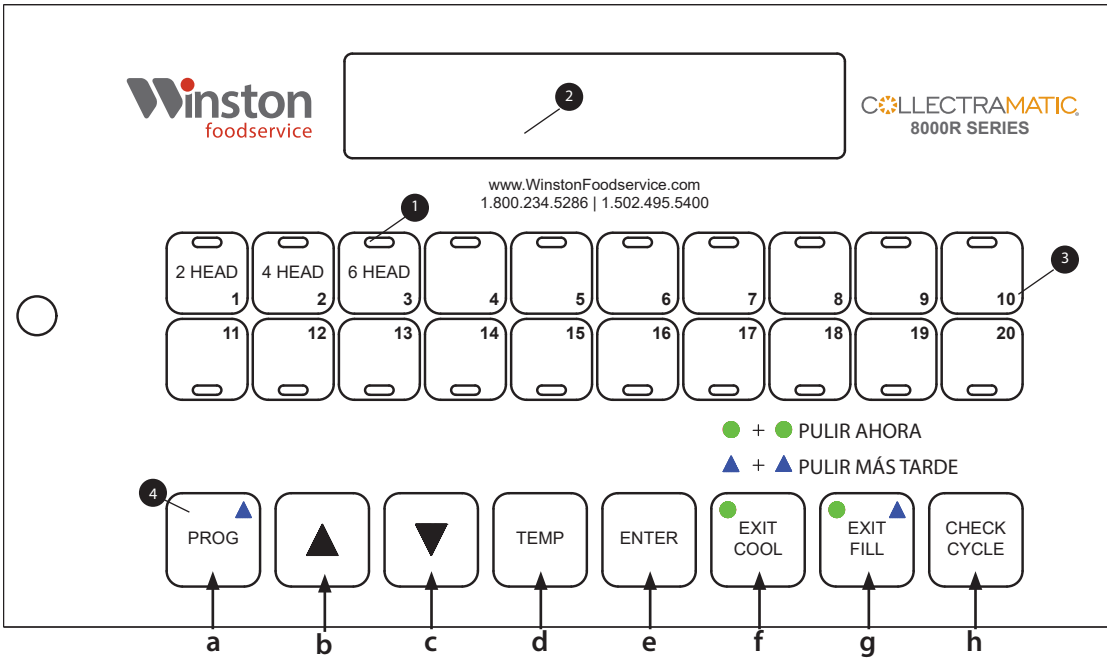


FIGURA 25

Ignore esta información si el modelo se compró con controles alternativos (o sin controles).

CONTROLES — SERIE 8000



1. **Las luces LED de programa** indican qué canal se selecciona cuando se enciende por encima de ese canal.

2. **La lectura de la pantalla** indica el tiempo o la temperatura presionando los botones apropiados.

3. **Los botones de canal de 1 a 20** proporcionan al operador la capacidad de seleccionar los ciclos de cocción deseados. También inicia el ciclo deseado después de que la freidora se haya precalentado.

4. **Botones de programación**

   a. **Botón de PROG (programación):** presione el botón para iniciar la secuencia de programación.
   b. **Botón**: ▲ aumenta el valor en el programa.
   c. **Botón**: ▼ disminuye el valor en el programa.
   d. **Botón TEMP (temperatura):** muestra la temperatura actual del aceite cuando se presiona.
   e. **Enter**: ingresa el valor en la programación.
   f. **Botón EXIT COOL (salir frío):** cambia entre el modo frío (inactivo) y el modo calor. Cuando está en modo frío, la temperatura del aceite se limita a 250 °F.
   g. **Botón EXIT FILL (salir llenado):** se utiliza durante el modo de pulido. El modo de pulido debe inicializarse y requiere capacitación especializada. Llame al servicio de atención al cliente de Winston para obtener más información.
   h. **Botón CHECK CYCLE (comprobar ciclo):** muestra el tiempo total de todos los valores de tiempo sumados. A continuación, muestra todos los valores para el ciclo en el canal seleccionado.

PROGRAMACIÓN

Perfiles de tiempo/temperatura de programación para el controlador Winston serie 8000R

El controlador de la serie 8000R tiene 28 botones pulsadores. Los veinte botones numerados en la fila superior se llaman botones de canal. La fila inferior de botones sirve para programar el control. La programación permite asignar uno de cuatro procesos diferentes a cada *canal*. Los procesos disponibles para el control de la Serie 8000R son PC1, PC2, PC5 y PC6.

El proceso 1 (PC 1) permite asignar hasta 6 temperaturas diferentes a un canal. Las temperaturas se pueden configurar para que ocurran en diferentes momentos durante el ciclo de cocción. Por ejemplo, se puede configurar un ciclo de cocción para una carga de pollo como se muestra en la siguiente tabla utilizando PC 1. En este caso, el pollo se cocina a 350 °F (177 °C) durante 1 minuto (de 15:00 a 14:00), después el ajuste de temperatura cambia a 340 °F (171 °C) durante el siguiente minuto (de 14:00 a 13:00), y así sucesivamente.

El proceso 2 (PC 2) permite asignar hasta seis temperaturas y tiempos diferentes a un canal igual que con PC 1. PC 2 también **agrega la capacidad de compensación de carga** (detecta automáticamente la cantidad de producto agregado a la freidora y ajusta el tiempo que el producto se cocina para que se realice correctamente cuando finalice el ciclo de cocción), temporización en línea recta (igual que en PC 1), o una combinación de los dos. PC 2 también permite programar hasta tres prealarmas audibles diferentes (zumbador) para que suenen en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

El proceso 5 (PC 5) permite asignar una temperatura y un tiempo a un canal. Nota: El proceso 5 puede no estar disponible en algunos modelos.

El proceso 6 (PC 6) permite asignar dos temperaturas y dos tiempos a un canal. Nota: El proceso 6 puede no estar disponible en algunos modelos.

Al programar, la pantalla se desplaza a través de varias pantallas que muestran la configuración actual de la freidora. Las dos primeras pantallas muestran los números de identificación del software. La tercera pantalla muestra la capacidad de la freidora expresada en número de piezas de pollo que cocinará a la vez (4hd o 6hd). La cuarta pantalla indica si se trata de una freidora a presión o abierta. La quinta pantalla muestra el tamaño del pollo que la freidora está programada para cocinar (ciertos modelos de freidora ajustarán automáticamente los ajustes programados si se cambia el ajuste del tamaño del pollo). La sexta pantalla indica si la freidora está configurada para mostrar grados Fahrenheit o Centígrados.

PC 1 — 6 TEMPERATURAS, 6 TIEMPOS			
(Estos son solo ajustes de ejemplo. Temperaturas mostradas en grados Fahrenheit).			
PRIMERA TEMPERATURA (H1)	350°	PRIMER TIEMPO = tiempo total de cocción (T1), comienza la temperatura H1	15:00
SEGUNDA TEMPERATURA (H2)	340°	SEGUNDO TIEMPO = tiempo restante cuando se inicia H2 (T2)	14:00
TERCERA TEMPERATURA (H3)	330°	TERCER TIEMPO = tiempo restante cuando se inicia H3 (T3)	13:00
CUARTA TEMPERATURA (H4)	320°	CUARTO TIEMPO = tiempo restante cuando se inicia H4 (T4)	11:30
QUINTA TEMPERATURA (H5)	310°	QUINTO TIEMPO = tiempo restante cuando se inicia H5 (T5)	09:25
SEXTA TEMPERATURA (H6)	300°	SEXTO TIEMPO = tiempo restante cuando se inicia H6 (T6)	05:15

DIRECTRICES DE LA FREIDORA: CONFIGURACIÓN BÁSICA PARA EL CONTROL DE LA SERIE 8000R

Producto	Tiempo de cocción estimado (min.)	Tipo de proceso	H1	T1	O/P	H2	T2	O/P	H3	T3	O/P	H4	T4	O/P	H5	T5	O/P	H6	T6	O/P
Pollo frito																				
Muy crujiente (Doble empanado)	14-15	Proceso 1 (tapa abierta)	325	15:00	O	325	0:00	N/D												
Crujiente	14-15	Proceso 1	350	15:00	P	325	13:30	P	310	06:00	P	300	01:30	O	300	O	N/D			
Crujiente (vida útil del aceite prolongada)	15-16	Proceso 1	325	15:00	O	325	0:00													
Crujiente medio	14-15	Proceso 1	350	15:00	P	290	13:30	P	300	05:00	P	300	:30	O	306	O	N/D			
Medio (vida útil del aceite ext.)	15-16	Proceso 1	310	15:30	O	310	0:00													
Suave	14-15	Proceso 1	350	15:00	P	286	13:30	P	290	05:00	P	300	02:00	P	306	:30	O	306	O	N/D
Suave (vida útil del aceite ext.)	15-16	Proceso 1	290	15:30	O	290	0:00													
Alitas de pollo	12-15	Proceso 1	350	13:30	P	325	09:00	P	300	02:00	O	310	01:00	O	310	O	N/D			
Tiras/filetes de pollo	7-10	Proceso 1	325	08:30	P	290	07:30	P	300	:30	O	300	0:00	N/D						
Nuggets de pollo	7-10	Proceso 1	325	07:30	P	310	06:00	O	310	0:00	N/D									
Otras aves de corral																				
Pavo, entero (12-14)	3-4 por lb	Proceso 1	290	50:00	P	300	01:00	O	300	0:00	N/D									
Pechuga de pavo	4 por lb	Proceso 1	290	15:00	P	300	:30	O	300	0	N/D									
Pato entero (crujiente)	3-4 por lb	Proceso 1	350	15:00	P	330	13:30	P	310	06:00	P	300	01:30	O	300	0	N/D			
Carnes																				
Costillas fritas	13-15	Proceso 1	275	14:00	P	275	:30	O	275	O	N/D									
Chuletas de cerdo	4-6	Proceso 1	315	05:00	P	315	:30	O	315	O	N/D									
Mariscos																				
Filetes de pescado empanados	4-6	Proceso 5	350	05:00	O	350	0	O												
Camarones	4-6	Proceso 5	350	05:00	O	350	0	O												
Verduras																				
Aros de cebolla	3-4 por 5 lb	Proceso 5	350	03:30	O	350	0	N/D												
Papas gajo	10-12	Proceso 5	325	12:00	O	325	0	N/D												
Papas fritas (5)	3-4 por 5 lb	Proceso 5	350	03:30	O	350	0	N/D												
Comida para comer con los dedos (palitos de queso, etc.)	4-7	Proceso 5	350	05:00	O	350	0	N/D												

PROGRAMACIÓN

De forma predeterminada, el controlador abre la válvula de ventilación 30 segundos antes del final de un ciclo de cocción a presión. Un zumbador sonará automáticamente al final del ciclo de cocción cuando el temporizador llegue a :00 (la pantalla mostrará [donE]) indicando que es hora de abrir la tapa (cuando se fríe a presión) y retirar el producto cocido. Cancele el sonido del zumbador presionando el botón de canal.

Nota: La freidora no tiene que estar encendida para programar, excepto en la sección "Ejecución del diagnóstico de campo". Además, para cancelar el modo de programación en cualquier momento, mantenga presionado el botón [PROG] durante tres segundos.

PROGRAMACIÓN DE LA CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA

La configuración de la freidora establece los ajustes globales de la freidora. Este programa le permite configurar la capacidad de la freidora de 4 a 6 cabezales (por defecto es de 6 cabezales), cambiar la freidora de una de presión (por defecto) a una freidora abierta, establecer el tamaño del ave (para freír pollo) de 2.5 libras (predeterminado) a 2.75 libras y cambiar la escala de temperatura de Fahrenheit a Centígrados.

PASO 1 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

[PROG] después [▲] después [▲] después [▼] después [▼]

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 2	PrOG	[8]	Indica el modo de programación. Presione 8 para continuar.
Paso 3	PrCF	[ENTER]	Programe la configuración de la freidora. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	6 Hd	[▲] o [▼]	Modifique la configuración de la capacidad. Elija 4Hd o 6Hd.
Paso 5		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 6	PrES	[▲] o [▼]	Modifique el ajuste de la presión. Elija presión (**PrES**) o abierta (**oPEn**).
Paso 7		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 8	bird		**bird** se muestra momentáneamente. Puntos de ajuste de fábrica para un ave de 2.5 lb. o 2.75 lb.
Paso 9	2.50	[▲] o [▼]	Modifique el tamaño del ave. Cambiar el tamaño de las aves cambia automáticamente los puntos de ajuste en ciertos canales para modelos específicos de freidoras.
Paso 10	tScL		**tScl** se muestra momentáneamente.
Paso 11	FAHr	[▲] o [▼]	Modifique la pantalla de la escala de temperatura. Elija Fahrenheit (**FAHr**) o Centígrados (**Cent**).
Paso 12		[ENTER]	Presione ENTER para salir.

Nota: en cualquier momento durante la programación, los ajustes de tiempo se pueden establecer en :00, lo que indica que a partir de ese momento, la freidora cocinará en el último ajuste ingresado hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DEL ALTAVOZ

Los parámetros del altavoz le permiten ajustar la sonoridad y la frecuencia (tono) del altavoz.

PASO 1 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

PROG ▲ después ▲ después ▲ después ▼ después ▼

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 2	ProG	7	Indica el modo de programación. Presione 7 para continuar.
Paso 3	PrSP	ENTER	Programe la sonoridad y la frecuencia del tono. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	Loud	▲ o ▼	**Loud** se muestra momentáneamente.
Paso 5	IIIII El valor predeterminado es 6 barras (75 %)		Modifique la sonoridad del altavoz indicada por las barras verticales en pantalla.
Paso 6		ENTER	Presione ENTER para salir.

PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR DEL MODO DE ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO

El modo de enfriamiento automático monitorea la cantidad de tiempo que la freidora permanece en modo de gota. Si la freidora está en modo de gota, sin cocinar, durante el tiempo programado (en el PASO 7 a continuación), el controlador cambiará al modo frío.

PASO 1 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

PROG ▲ después ▲ después ▲ después ▼ después ▼

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 2	ProG	4	Indica el modo de programación. Presione 4 para continuar.
Paso 3	PrCL	ENTER	Programe parámetros del modo de enfriamiento automático. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	CH		**CH** se muestra momentáneamente.
Paso 5	250F El valor predeterminado es 250°	▲ o ▼	Temperatura del modo de enfriamiento (retroceso) automático 250 °F (121 °C) mínimo, 360 °F (182 °C) máximo.
Paso 6			Presione ENTER para continuar.
Paso 7	Ct	ENTER	**Ct** se muestra momentáneamente.
Paso 8	:30	▲ o ▼	Temporizador del modo de enfriamiento automático. Con los botones de flecha, modifique en incrementos de 1 minuto de 0 a 60 minutos. :00 desactiva esta característica.
Paso 9		ENTER	Presione ENTER para salir.

Nota: en cualquier momento durante la programación, los ajustes de tiempo se pueden establecer en :00, lo que indica que a partir de ese momento, la freidora cocinará en el último ajuste ingresado hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROCESO 1
Proceso de programación 1 (PC 1): 6 temperaturas, 6 tiempos.

PASO 1 Primero elija el canal que desea programar.
[1] - [20]

PASO 2 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

[PROG ▲] después [▲] después [▲] después [▼] después [▼]

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	PrOG	[ENTER]	Indica el modo de programación. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 1	[1]	Presione el botón de canal 1 para seleccionar el proceso 1.
Paso 5		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 6	H 1	Puntos de ajuste de calor H1 a H6	**H1** se muestra momentáneamente. Repita desde aquí para H2 a H6.
Paso 7	350F	[▲] o [▼]	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. Se mostrará en F o C. 250 °F (121 °C) mínimo, 360 °F (182 °C) máximo.
Paso 8		[ENTER]	Presione ENTER para continuar. **t1** se muestra momentáneamente.
Paso 9	t 1	Puntos de ajuste de calor T1 a T6	Repita para t2 hasta t6. Recuerde t1= tiempo total de cocción, y los tiempos t2 a t6 indican el tiempo restante en el ciclo de cocción.
Paso 10	15:00	[▲] o [▼]	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. La pantalla muestra **MM:SS** (minutos:segundos). :00 mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 12	P	[▲]	Utilice el botón de flecha para alternar entre Abierta (**O**) y Presión (**P**).
Paso 13		[ENTER]	El controlador pasa al siguiente punto de ajuste de calor (se repite comenzando en el Paso 6). Si está en el ajuste de presión final, el modo de programa sale.

VUELVA AL PASO 6 Y REPITA EL PASO 13 HASTA QUE SE COMPLETE LA PROGRAMACIÓN.

Nota: en cualquier momento durante la programación, el ajuste de tiempo se puede establecer en :00, lo que indica que a partir de ese momento, la freidora cocinará en el último ajuste de temperatura ingresado hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROCESO 2
Proceso de programación 2 (PC 2): 6 temperaturas, 6 tiempos, compensación de carga.

PASO 1 Primero elija el canal que desea programar.
[1] - [20]

PASO 2 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

[PROG ▲] después [▲] después [▲] después [▼] después [▼]

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	ProG	[ENTER]	Indica el modo de programación. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 2	[2]	Presione el botón de canal 2 para seleccionar el proceso 2.
Paso 5		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 6	H 1	Puntos de ajuste de calor H1 a H6	**H1** se muestra momentáneamente. Repita desde aquí para H2 a H6.
Paso 7	350F	[▲] o [▼]	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido.
Paso 8		[ENTER]	Presione ENTER para continuar. **t1** se muestra momentáneamente.
Paso 9	t 1	Puntos de ajuste de calor t1 a t6	Repita para t2 hasta t6. Recuerde t1= tiempo total de cocción, y los tiempos t2 a t6 indican el tiempo restante en el ciclo de cocción.
Paso 10	15:00	[▲] o [▼]	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. La pantalla muestra **MM:SS** (minutos:segundos). :-- mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 12	P	[▲]	Utilice el botón de flecha para alternar entre Abierta (**O**) y Presión (**P**).
Paso 13		[ENTER]	El controlador pasa al siguiente punto de ajuste de calor (se repite comenzando en el Paso 6). Si está en el ajuste de presión final, el modo de programa sale.
Paso 14	Lc	[▲]	Utilice el botón de flecha para alternar entre Tiempo recto (**Str**) y Compensación de carga (**Lc**).
Paso 15			El controlador pasa al siguiente punto de ajuste de calor (se reinicia después del paso 6).
Vuelva al paso 6 y repita el paso 14 hasta que se muestre **bu1**, después vaya al paso 16.			
Paso 16	bu 1	Puntos de ajuste de prealarma 1 a 6	**bu1** se muestra momentáneamente. Repita los pasos 16 a 18 para las prealarmas bu2 a bu3.
Paso 17	15:00	[▲] o [▼]	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. La pantalla muestra **MM:SS** (minutos:segundos).
Paso 18		[ENTER]	Presione ENTER para salir del modo de programación.

Nota: en cualquier momento durante la programación, los ajustes de tiempo se pueden establecer en :00, lo que indica que a partir de ese momento, la freidora cocinará en el último ajuste ingresado hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROCESO 5
Proceso de programación 5 (PC 5): 1 temperatura, 1 tiempo.
Nota: no todas las freidoras tienen un Proceso 5.

PASO 1 Primero elija el canal que desea programar.

1 - 20

PASO 2 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

PROG ▲ después ▲ después ▲ después ▼ después ▼

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	PrOG	ENTER	Indica el modo de programación. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 5	5	Presione el botón de canal 5 para seleccionar el proceso 5.
Paso 5		ENTER	Presione ENTER para continuar.
Paso 6	H 1	Punto de ajuste de calor H1	**H1** se muestra momentáneamente.
Paso 7	350F	▲ o ▼	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. Se mostrará en F o C. 250 °F (121 °C) mínimo, 360 °F (182 °C) máximo.
Paso 8		ENTER	Presione ENTER para continuar. **t1** se muestra momentáneamente.
Paso 9	t 1	Punto de ajuste de calor T1	**t1** se muestra momentáneamente.
Paso 10	15:00	▲ o ▼	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. La pantalla muestra **MM:SS** (minutos:segundos) :00 mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		ENTER	Presione ENTER para continuar.
Paso 12	P	▲ o ▼	Utilice el botón de flecha para alternar entre Abierta (**O**) y Presión (**P**).
Paso 13		ENTER	Presione ENTER para salir.

Nota: en cualquier momento durante la programación, los ajustes de tiempo se pueden establecer en :00, lo que indica que a partir de ese momento, la freidora cocinará en el último ajuste ingresado hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROCESO 6

Proceso de programación 6 (PC 6): 2 temperaturas, 2 tiempos.
Nota: no todas las freidoras tienen un Proceso 6.

PASO 1 Primero elija el canal que desea programar.

[1] - [20]

PASO 2 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

[PROG] después [▲] después [▲] después [▼] después [▼]

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	ProG	[ENTER]	Indica el modo de programación. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 6	[6]	Presione el botón de canal 6 para seleccionar el proceso 6.
Paso 5		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 6	H 1	Puntos de ajuste de calor H1 y H2	**H1** se muestra momentáneamente. Repita desde aquí para H2.
Paso 7	350F	[▲] o [▼]	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. Se mostrará en F o C. 250 °F (121 °C) mínimo, 360 °F (182 °C) máximo.
Paso 8		[ENTER]	Presione ENTER para continuar. **t1** se muestra momentáneamente.
Paso 9	t 1	Punto de ajuste de tiempo t1 y t2	t1 se muestra momentáneamente. Repita para t2. Recuerde t1= tiempo total de cocción y el tiempo t2 indica el tiempo restante en el ciclo de cocción.
Paso 10	15:00	[▲] o [▼]	Utilice los botones de flecha para modificar. Mantenga presionado cualquiera de los botones para un desplazamiento rápido. La pantalla muestra **MM:SS** (minutos:segundos). :-- mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		[ENTER]	Presione ENTER para continuar.
Paso 12	P	[▲] o [▼]	Utilice el botón de flecha para alternar entre Abierta (O) y Presión (P).
Paso 13		[ENTER]	El controlador pasa al siguiente punto de ajuste de calor (se repite comenzando en el Paso 6). Si está en el ajuste de presión final, el modo de programa saldrá.

Nota: en cualquier momento durante la programación, los ajustes de tiempo se pueden establecer en :00, lo que indica que a partir de ese momento, la freidora cocinará en el último ajuste ingresado hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

EJECUCIÓN DE LOS DIAGNÓSTICOS DE CAMPO

Los diagnósticos de campo se utilizan para ayudar a diagnosticar problemas de la freidora. Mientras se ejecuta el programa de diagnóstico de campo, si existe un problema con los componentes o el controlador de la freidora, la pantalla mostrará un mensaje de error.

PASO 1 Encienda el interruptor de alimentación de la freidora.
PASO 2 En secuencia, presione los siguientes botones para ingresar al modo de programación.

PROG después ▲ después ▲ después ▼ después ▼

CUANDO LA COMPUTADORA MUESTRE		PRESIONE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	Prog	6	Indica el modo de programación. Presione ENTER para continuar.
Paso 4	8 8 8 8		De izquierda a derecha, en la pantalla de 4 dígitos, todos los segmentos del dígito 1 se iluminan, después todos los segmentos del dígito 2 se iluminan, después el dígito 3 y el dígito 4.
Paso 5	88:88		Se muestran todos los segmentos de todos los dígitos, incluidos los dos puntos.
Paso 6	Lon		Se encenderán todos los LED de los botones del producto.
Paso 7	LoFF		Todos los LED de los botones del producto estarán apagados.
Paso 8	bu 1		Sonará un tono de volumen medio.
Paso 9	bu 2		Sonará un tono de alta frecuencia.
Paso 10	HEAt		El controlador energizará el relé del calentador.
Paso 11	vEnt		El controlador solicitará presión.
Paso 12	btn	Presione cada uno de los 16 botones.	A medida que se presiona cada botón, se mostrará el número de botón, del 1 al 16.
Paso 13		Desactive la alimentación.	Se restablece la computadora.
Paso 14		Active la alimentación. 9 10	Vuelva a encender la alimentación, sosteniendo las teclas 9 y 10 para restablecerla.

Nota: en cualquier momento durante la programación, los ajustes de tiempo se pueden establecer en :00, lo que indica que a partir de ese momento, la freidora cocinará en el último ajuste ingresado hasta el final del ciclo.

Aqualert®: es un software integrado en los controles de la freidora Collectramatic que detecta automáticamente la presencia de agua en la olla y evita que se use la freidora. Aqualert® se incluye en todas las freidoras controladas electrónicamente con controles fabricados por Winston.

Aqualert funciona detectando la velocidad del aumento de temperatura de un líquido dentro de la olla de la freidora. El agua se calienta más lentamente que el aceite de cocina. Cuando la freidora se calienta a la temperatura de cocción en la fase de calentamiento, los sensores Aqualert determinan, por la velocidad a la que aumenta la temperatura en la freidora, si el líquido es agua o aceite de cocina. Si la temperatura no aumenta lo suficientemente rápido, Aqualert *pensará que hay agua en la freidora y la freidora dejará de calentarse*. La freidora permanecerá en este modo suspendido hasta que la temperatura del líquido en la freidora caiga por debajo de 180 °F (82 °C), momento en el cual, si determinó que no hay otro líquido que no sea aceite de cocina en la freidora, permita que la freidora haga otro intento para alcanzar la temperatura de cocción siguiendo las instrucciones a continuación. Los sensores de Aqualert intentarán una vez más determinar si hay un líquido que no sea aceite de cocina en la freidora. Si la freidora continúa entrando en el modo Aqualert, comuníquese con Relaciones con el Cliente de Winston al 1.800.234.5286 o +1.502.495.5400.

INSTRUCCIONES:

⚠ PELIGRO:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> NO use ningún líquido que no sean aceites de cocina en la olla de la freidora.

Si la freidora no se calienta entre las temperaturas de 180 °F (82 °C) y 212 °F (100 °C) y la pantalla alterna entre H2O y ALRT, se bloquea debido al programa de detección Aqualert®.

1. Compruebe si hay agua o cualquier otro líquido en la olla que no sea aceite de cocina (el aceite de cocina puede estar en estado sólido o líquido). **Si hay algún líquido que no sea aceite de cocina, debe retirarse antes de operar la freidora.**
2. Compruebe la temperatura del aceite de cocina en la olla. Si está entre 180 °F (82 °C) y 212 °F (100 °C), el bloqueo se debe al programa de detección Aqualert.
3. Revuelva el aceite con la herramienta de taponamiento de la freidora hasta que la temperatura del aceite caiga por debajo de 180 °F (82 °C). En este punto, los calentadores de la freidora volverán a encenderse y la freidora comenzará a calentarse hasta la temperatura de disminución establecida. **NO REVUELVA** EL ACEITE DE NUEVO HASTA QUE LA TEMPERATURA ALCANCE LA TEMPERATURA DE DISMINUCIÓN ESTABLECIDA.
4. Cuando se alcance la temperatura establecida, agite el aceite vigorosamente durante al menos un minuto hasta que la temperatura del aceite caiga por debajo de la temperatura establecida. ASEGÚRESE DE AGITAR EN EL COLECTOR.

⚠ PELIGRO:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> NO revuelva el aceite de cocina en el colector después de la primera ronda de cocción cada día. El aceite de cocina puede subir y salir de la olla debido a los trozos residuales y la caída del producto en el colector.

5. Para la primera fritura del día, deje que la freidora vuelva a calentarse para ajustar la temperatura de DISMINUCIÓN. REVUELVA Y DEJE QUE LA TEMPERATURA VUELVA A SUBIR HASTA LA TEMPERATURA DE DISMINUCIÓN ESTABLECIDA AL MENOS 3 VECES.

6. ⚠ PRECAUCIÓN:

Peligro de quemaduras

Puede causar lesiones graves >> **Toque con cuidado la superficie del fondo exterior del colector. Debe estar muy caliente al tacto. Si no es así, continúe siguiendo las instrucciones de agitación de los pasos 5 y 6 anteriores.**

7. Cuando el colector esté caliente al tacto, coloque la placa térmica en el colector y continúe siguiendo las instrucciones de las Instrucciones de funcionamiento (página 12, paso 15).

DVI (indicador de válvula de drenaje) es un sistema de alerta para el usuario final y un interruptor de detención para la alimentación del calentador diseñado para notificar al usuario final si la válvula de drenaje está abierta mientras la freidora está encendida. Si la válvula de drenaje se abre mientras la freidora está encendida, el controlador emite una alarma audible, el controlador muestra "El drenaje está abierto" y se interrumpe la alimentación de los calentadores. Si el sistema DVI está activado, apague inmediatamente la freidora. Para desactivar el sistema DVI, se debe realizar el siguiente procedimiento de reinicio:

1. Cierre la válvula de drenaje.
2. Apague la freidora.
3. Asegúrese de que la freidora está llena de aceite hasta la línea de llenado mínimo.
4. Encienda la freidora.

GARANTÍA Y TÉRMINOS Y CONDICIONES

Garantía limitada de 1 año (excluyendo juntas, lámparas, mangueras, cables de alimentación, paneles de vidrio, cestas de la freidora, baterías y evaporadores). Descargo de responsabilidad de la garantía por falta de limpieza.
WINSTON RENUNCIA EXPRESAMENTE A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO Y LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD.

Para obtener detalles completos sobre la garantía y los términos y condiciones de venta, visite:
https://foodservice.winstonind.com/warranty-information/

Tanto la garantía como los términos y condiciones de venta son parte integral de este documento.

¿Necesita repuestos?
Para obtener más información sobre piezas de repuesto y accesorios originales de Winston, visite nuestro sitio web. Las piezas OEM están diseñadas específicamente para nuestros productos y pueden ayudarlo a ahorrar en reparaciones costosas. Proteja su cobertura de garantía con piezas originales de Winston.
https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies

Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299

1.800.234.5286 | 1.502.495.5400 | Fax 1.502.495.5458 | www.winstonfoodservice.com