

Incluye las series:

- PF46
- PF56
- LP46
- LP56
- OF49
- OF59



BIENVENIDA

Si tiene alguna pregunta acerca del equipo Collectramatic, póngase en contacto con la oficina asignada a su empresa corporativa, con su distribuidor local o con el centro de atención al cliente de Winston en el 1 800 234 5286 o el 1 502 495 5400, o mándenos un correo electrónico a customercare@winstonind.com.

INFORMACIÓN DE CONTACTO:

Web: www.winstonfoodservice.com
 Correo electrónico: customercare@winstonind.com
 Teléfono: 1 800 234 5286 | 1 502 495 5400
 Fax: 1 502 495 5458
 Dirección: 2345 Carton Drive | Louisville, Kentucky, 40299, EE. UU.

ÍNDICE

Seguridad.....2-4
 Identificación de componentes: freidora a presión5-6
 Identificación de componentes: freidora abierta.....7-8
 Accesorios9
 Montaje de la freidora 10
 Instrucciones de funcionamiento 11-15
 Mantenimiento diario..... 15-17
 Controles — Serie 8000 18
 Programación 19-27
 Software Aqualert® 28
 Garantía y condiciones de venta..... 29

SEGURIDAD

Como ocurre con la mayoría del equipamiento de cocina, la freidora Collectramatic debe usarse con precaución. Lea atentamente las siguientes advertencias para evitar posibles lesiones.

⚠ PELIGRO: Riesgo eléctrico

Puede causar lesiones graves o la muerte. >> Solo los electricistas autorizados o los técnicos de mantenimiento cualificados pueden realizar operaciones de mantenimiento en este equipo.

Puesto que utiliza alta tensión, únicamente los electricistas autorizados o los técnicos de mantenimiento cualificados pueden instalarlo o realizar operaciones de mantenimiento. Si trata de instalarlo o repararlo usted mismo, podría sufrir lesiones graves potencialmente mortales.

Si siente una descarga eléctrica al tocar el equipo, corte el suministro eléctrico inmediatamente (desenchufando el cable o apagando el disyuntor) y llame a un técnico cualificado. En caso contrario, podría sufrir lesiones

graves potencialmente mortales. Desconecte el equipo siempre que no esté en uso.

⚠ ADVERTENCIA:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Altas temperaturas | Alta tensión | Aceite caliente a presión.

Para evitar lesiones dolorosas que puedan dejar cicatriz o poner en peligro su vida, trastornos emocionales o daños materiales, lea y siga las instrucciones de esta hoja, de todas las etiquetas de PELIGRO, del manual de usuario y de la información suministrada con los repuestos antes de usar, limpiar o trabajar con la freidora.

1. Compruebe **SIEMPRE** que todas las etiquetas de PELIGRO son legibles. Deje de utilizar la freidora de inmediato hasta que se hayan reemplazado todas las etiquetas ilegibles. Para reemplazar las etiquetas, contacte con el centro de atención al cliente de Winston en el 1 800 234 5286.
2. **INSPECCIONE** la freidora en busca de piezas defectuosas, sueltas o perdidas. Si descubre alguna pieza defectuosa, suelta o perdida, deje de utilizar la freidora hasta que sea reparada.
3. **UTILICE** la freidora únicamente si ha pasado los controles homologados por Winston.
4. **NO** mezcle piezas de distintos modelos de freidoras Collectramatic.
5. **NO** utilice la freidora si siente una descarga eléctrica. Deje de utilizar la freidora hasta que sea reparada.
6. **NO** abra ningún panel ni trate de reparar nada si no es un técnico cualificado.
7. **NO** utilice la freidora a menos que esté asegurada para evitar que vuelque.
8. **NO** utilice la freidora hasta que el suelo de alrededor esté limpio y en condiciones antideslizantes.
9. **NO** se suba, se siente o se apoye en la freidora.
10. **NO** coloque ningún objeto cerca de la freidora a menos que se trate de un accesorio la misma.
11. **NO** añada ni demasiado ni demasiado poco aceite a la freidora. Añada la cantidad de aceite caliente (a temperatura de freír) justa para que el nivel quede entre las líneas de MÁXIMO (MAXIMUM) y MÍNIMO (MINIMUM).

Copyright© 2020 Winston Foodservice. Todos los derechos reservados. Collectramatic es una marca comercial registrada de Winston Industries LLC. El logo de Collectramatic es una marca comercial registrada de Winston Industries LLC. Los demás nombres de productos y empresas pueden ser marcas comerciales registradas de sus respectivas compañías.



12. LÍQUIDOS CALIENTES A PRESIÓN

Para cerrar la tapa de manera segura:

- A. Coloque ambas manos en el mango para bajar la tapa.
- B. Tire del mango hasta colocarlo bajo el bloque de enganche de la tapa, de modo que salte el cierre (oírás un «clac») hasta quedar recto o en posición de cierre.

Para abrir la tapa de manera segura:

- A. Espere a que termine el ciclo de fritura (el temporizador marcará 00:00 y oírás el indicador sonoro).
- B. Antes de tocar el mango para abrir la tapa, empuje el cierre hasta que descienda ligeramente.
- C. Cuando el cierre esté en su posición más baja, mueva el mango con una mano para abrir la tapa.

13. **NO** abra la válvula de drenaje hasta que la freidora esté APAGADA y la tapa abierta. Utilice guantes de seguridad y coloque un contenedor o filtro adecuado bajo la válvula de drenaje antes de abrirla.

14. **NO** instale ni fije a la válvula de drenaje ninguna tubería o tubo distinta de la extensión de la válvula de drenaje de Winston.

15. **NO** manipule la cesta de la freidora sin guantes de seguridad y sin utilizar el gancho de la cesta o cualquier otra herramienta para levantarla.

16. **NO** remueva el aceite del colector tras la primera fritura de cada día. El aceite podría salirse de la olla de freír.

17. **NO** limpie o mueva la freidora hasta que la haya desenchufado, haya retirado la tapa por completo, haya drenado el aceite y haya retirado el colector. Nunca utilice agua ni productos químicos para limpiar la olla de la freidora.

18. **NO** eche agua ni utilice mangueras para limpiar la freidora por fuera. Utilice solo un trapo húmedo para limpiar las superficies de la freidora y la parte externa de la olla.

19. **NO** añada a la olla ningún líquido que no sea aceite de freír.

20. **ADQUIERA** únicamente piezas de repuesto Winston autorizadas, que presentarán las advertencias actualizadas.

21. Apague la freidora del interruptor **SIEMPRE** que no esté en uso.

22. **NO** utilice una bola de ventilación con el peso muerto de punta redondeada.

23. Puede que la **INSTALACIÓN** de esta freidora deba realizarla un electricista autorizado. Compruebe la normativa local.

ADVERTENCIA:

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades graves o dañar el equipo. >> Limpie el equipo a diario para evitar riesgos de contaminación.

Limpie el equipo a diario para evitar que acumule residuos de comida o cloruros, que pueden dañar el acero inoxidable y contaminar la comida. No seguir los procedimientos de limpieza adecuados puede anular la garantía.

Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se explica en las páginas de la 15 a la 17.

PRECAUCIÓN: Riesgo eléctrico

Puede causar lesiones. >> Solo los electricistas autorizados o los técnicos de mantenimiento cualificados pueden realizar operaciones de mantenimiento en este equipo.

1. Puesto que este equipo utiliza alta tensión, únicamente los electricistas autorizados o los técnicos de mantenimiento cualificados pueden realizar operaciones de mantenimiento. Si trata de repararlo usted mismo, podría sufrir lesiones graves potencialmente mortales. Por favor, ponga esta página a disposición del técnico de mantenimiento.
2. Si siente una descarga eléctrica al tocar el equipo, corte el suministro eléctrico inmediatamente (bien desenchufando el cable de alimentación, bien apagando el disyuntor) y llame a un técnico cualificado. En caso contrario, podría sufrir lesiones graves potencialmente mortales.
3. Desconecte el equipo cuando no esté en uso.
4. Las piezas deben sustituirse exclusivamente por piezas suministradas por Winston.
5. Utilice el terminal del cable (de tierra) de la parte posterior del equipo para conectar dispositivos conductores equipotenciales.
6. El equipo debe conectarse a una toma de tierra.

 **ADVERTENCIA:**

Advertencia de seguridad: uso previsto

Puede causar lesiones graves o dañar el equipo. >>

Supervise su uso por parte de personas sin formación, jóvenes o con discapacidad.

1. Este equipo no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) que no estén en plena posesión de sus facultades mentales, sensoriales o físicas o que no tengan experiencia o cualificación, a menos que lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y conforme a sus instrucciones sobre el uso del equipo.
 2. Los niños deben permanecer bajo supervisión para garantizar que no juegan con el equipo.
 3. Este equipo está diseñado para uso comercial, por ejemplo en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas como panaderías, carnicerías, etc. No está diseñado para la producción continuada de alimentos a gran escala.
-

 **ADVERTENCIA:**

Advertencia de seguridad:

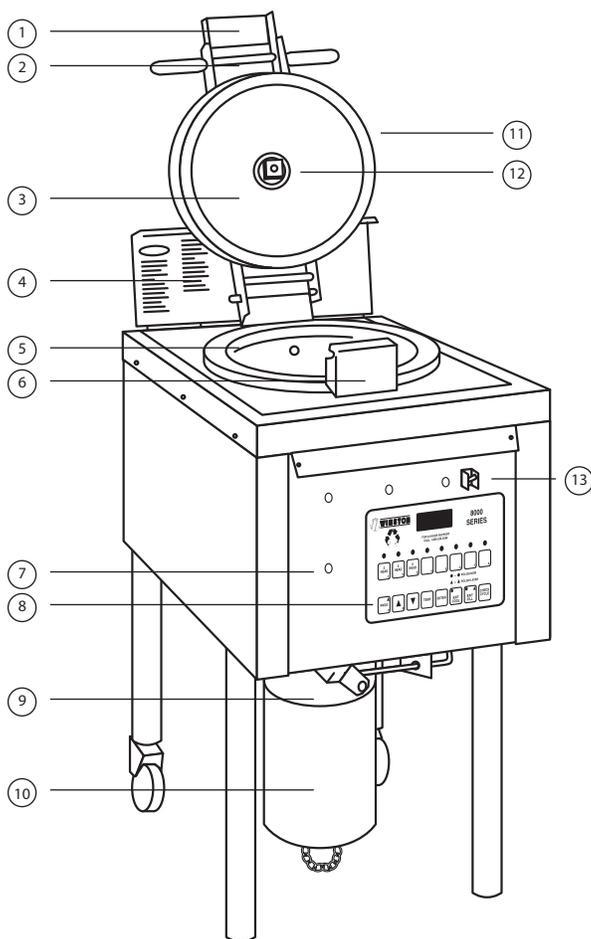
Puede causar lesiones graves o dañar el equipo. >> Instale el equipo de modo que el agua no pueda entrar en contacto con el aceite de la freidora.

 **PRECAUCIÓN:**

Riesgo de contaminación

Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se explica en las páginas de la 15 a la 17.

IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES: FREIDORA A PRESIÓN



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

1. **Cierre de la tapa:** cierre manual que evita la apertura de la tapa de la freidora antes de que se libere la presión a través de la válvula de la tapa.
2. **Mango:** se utiliza para levantar y bajar la tapa y para asegurar la tapa en el bloque de enganche.
3. **Tapa** (solo para las freidoras a presión): la función de la tapa es presurizar la freidora, siempre que esté bajada y en posición de cierre y la olla esté llena de aceite caliente.
4. **Panel de etiquetas de seguridad:** instrucciones que advierten a los operarios de los peligros potenciales que conlleva el uso de la freidora.
5. **Olla de freír:** recipiente de acero inoxidable que contiene el aceite de freír caliente.

6. **Bloque de enganche:** bloquea el cierre de la tapa y el conjunto del mango. Sostiene el gancho de drenaje de la cesta durante el drenaje.
7. **Botón de reinicio manual del termostato de sobrecalentamiento** (ubicado detrás de un pequeño tapón de metal): se utiliza para reiniciar el termostato de sobrecalentamiento en caso de que se encienda el indicador del mismo.

! PELIGRO: Riesgo de quemaduras

Puede dañar el equipo. >> Si el indicador del termostato de sobrecalentamiento se enciende, es probable que indique un problema grave en su freidora. Para reiniciar el termostato de sobrecalentamiento, deje enfriar el aceite hasta que esté por debajo de los 190 °C. Presione el botón de reinicio del termostato de sobrecalentamiento. Si se enciende de nuevo el indicador del termostato de sobrecalentamiento cuando se caliente el aceite, apague la freidora, desenchúfela y llame al servicio técnico para su reparación. Si el indicador del termostato de sobrecalentamiento tiende a encenderse con asiduidad, llame al servicio técnico para su reparación.

8. **Panel de control:** incluye los siguientes componentes:
 - **Controlador:** regula el tiempo y la temperatura de la fritura.
 - **Indicador de encendido:** controlado por el interruptor de encendido. Indica que está entrando corriente eléctrica en el sistema de circuitos de la freidora.
 - **Indicador de las resistencias:** indica que las resistencias están encendidas.
 - **Indicador de sobrecalentamiento:** se enciende si el aceite alcanza los 210 °C de temperatura, lo que provoca que las resistencias se apaguen automáticamente.
9. **Válvula de drenaje:** cuando se abre (hacia abajo), vacía la olla de aceite.
10. **Colector:** contenedor de la «zona fría» que recoge las partículas que se desprenden de los productos que se fríen.
11. **Junta de la tapa** (solo para las freidoras a presión): sella el espacio entre la tapa y la olla para mantener la presión en esta última (reordenar n.º PS1891).
12. **Válvula de la tapa** (solo para las freidoras a presión): válvula de descompresión de pistón que refuerza el sistema de ventilación principal de la parte posterior de la freidora. También libera la presión al final del ciclo de fritura mediante el cierre de la tapa.
13. **Interruptor de encendido:** permite a los operarios encender y apagar la corriente.

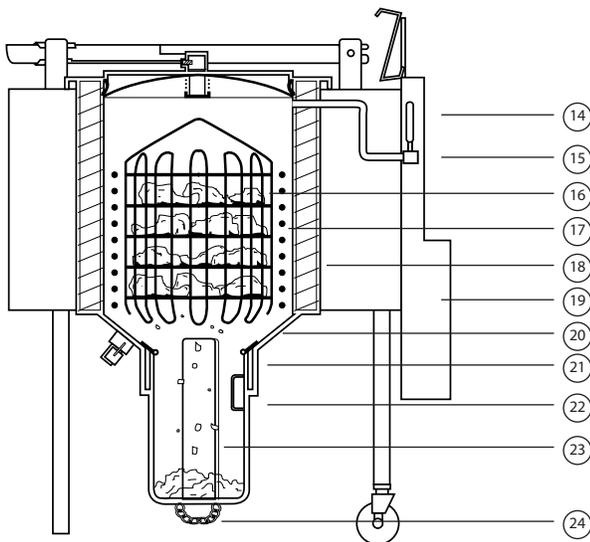


Diagrama para la serie PF

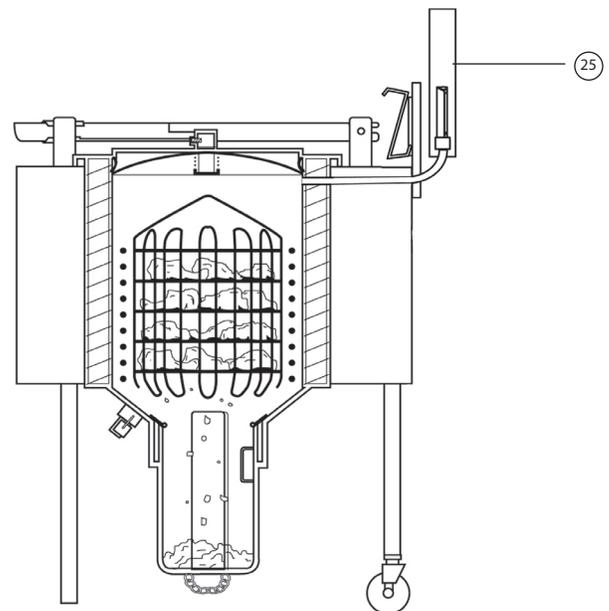
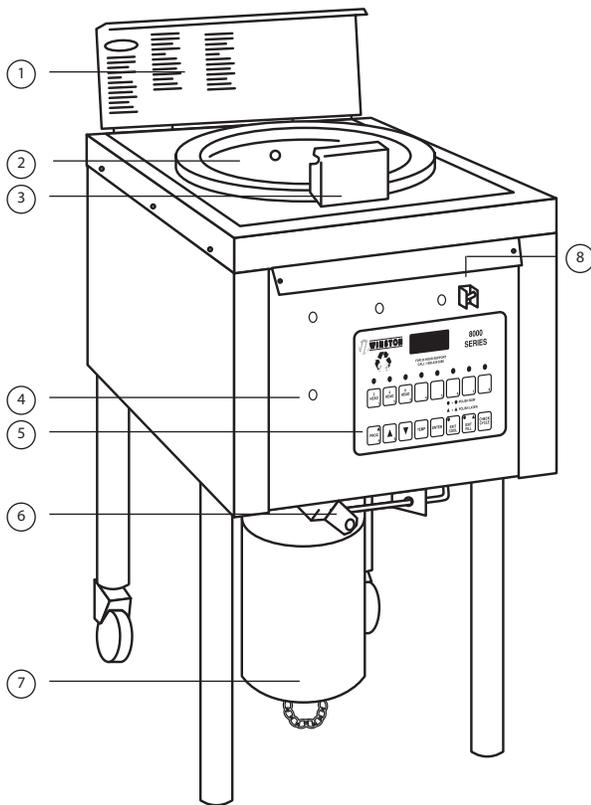


Diagrama para la serie LP (observar diferencias)

14. **Peso muerto** (solo para las freidoras a presión): se trata de un peso que se encuentra en el sistema de ventilación principal y que determina la cantidad de presión que se acumula en la olla cuando se calienta el aceite con la tapa cerrada.
15. **Bloque de ventilación** (solo para modelos PF): cuenta con un agujero que deja pasar el vapor según el control del sistema de peso muerto cuando la freidora está presurizada.
16. **Cesta de doble puerta** (ver ACCESORIOS, página 9).
17. **Resistencias**: componentes eléctricos que calientan el aceite.
18. **Aislamiento**: rodea la olla a fin de reducir la pérdida de calor para mantener la temperatura del aceite estable.
19. **Silenciador** (solo para modelos PF): recoge la condensación y reduce el ruido de la salida de vapor al final del ciclo de fritura.
20. **Cono**: sostiene la cesta y dirige al colector las partículas liberadas durante la fritura. No debe removerse el aceite por debajo del cono tras la primera fritura de cada día.
21. **Junta del colector**: sella el espacio entre el colector y la pared de la olla para conservar la presión de la olla. (reordenar n.º PS1892).
22. **Asa del colector**: junto al gancho de drenaje de la cesta, constituye el mecanismo que permite manejar el colector desde arriba y sacarlo a través de la olla.
23. **Placa calorífica** (ver ACCESORIOS, página 9).
24. **Cadena del colector**: tirador para desechar el contenido del colector.
25. **Sistema de ventilación principal** (solo para modelos LP): conducto de ventilación a través del cual se libera al exterior el vapor sobrante.

IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES: FREIDORA ABIERTA



1. **Panel de etiquetas de seguridad:** instrucciones que advierten a los operarios de los peligros potenciales que conlleva el uso de la freidora.
2. **Olla de freír:** recipiente de acero inoxidable que contiene el aceite de freír.
3. **Bloque de enganche:** sostiene el gancho de drenaje de la cesta durante el drenaje.
4. **Botón de reinicio manual del termostato de sobrecalentamiento** (ubicado detrás de un pequeño tapón de metal): se utiliza para reiniciar el termostato de sobrecalentamiento en caso de que se encienda el indicador del mismo.

PELIGRO:

Riesgo de quemaduras

Puede dañar el equipo. >> Si el indicador del termostato de sobrecalentamiento se enciende, es probable que indique un problema grave en su freidora. Para reiniciar el termostato de sobrecalentamiento, deje enfriar el aceite hasta que esté por debajo de los 190 °C. Presione el botón de reinicio del termostato de sobrecalentamiento. Si se enciende de nuevo el indicador del termostato de sobrecalentamiento cuando se caliente el aceite, apague la freidora, desenchúfela y llame al servicio técnico para

su reparación. Si el indicador del termostato de sobrecalentamiento tiende a encenderse con asiduidad, llame al servicio técnico para su reparación.

5. **Panel de control:** incluye los siguientes componentes:
 - **Controlador:** regula el tiempo y la temperatura de la fritura.
 - **Indicador de encendido:** controlado por el interruptor de encendido. Indica que está entrando corriente eléctrica en el sistema de circuitos de la freidora.
 - **Indicador de las resistencias:** indica que las resistencias están encendidas.
 - **Indicador de sobrecalentamiento:** se enciende si el aceite alcanza los 210 °C de temperatura, lo que provoca que las resistencias se apaguen automáticamente.
6. **Válvula de drenaje:** cuando se abre (hacia abajo), vacía la olla de aceite.
7. **Colector** (largo o corto): contenedor de la «zona fría» que recoge las partículas que se desprenden de los productos que se fríen.
8. **Interruptor de encendido:** permite a los operarios encender y apagar la corriente.

- 9. **Cesta de doble puerta** (ver ACCESORIOS, página 9).
- 10. **Resistencias:** componentes eléctricos que calientan el aceite.
- 11. **Aislamiento:** rodea la olla a fin de reducir la pérdida de calor para mantener la temperatura del aceite estable.
- 12. **Cono:** sostiene la cesta y dirige al colector las partículas liberadas durante la fritura. No debe removerse el aceite por debajo del cono tras la primera fritura de cada día.
- 13. **Junta del colector:** sella el espacio entre el colector y la pared de la olla. (reordenar n.º PS1892).
- 14. **Asa del colector:** junto al gancho de drenaje de la cesta o el gancho largo, constituye el mecanismo que permite manejar el colector desde arriba y sacarlo a través de la olla.
- 15. **Placa calorífica** (ver ACCESORIOS, página 9): se utiliza exclusivamente con el colector largo, nunca con el corto.
- 16. **Cadena del colector:** tirador para desechar el contenido del colector.

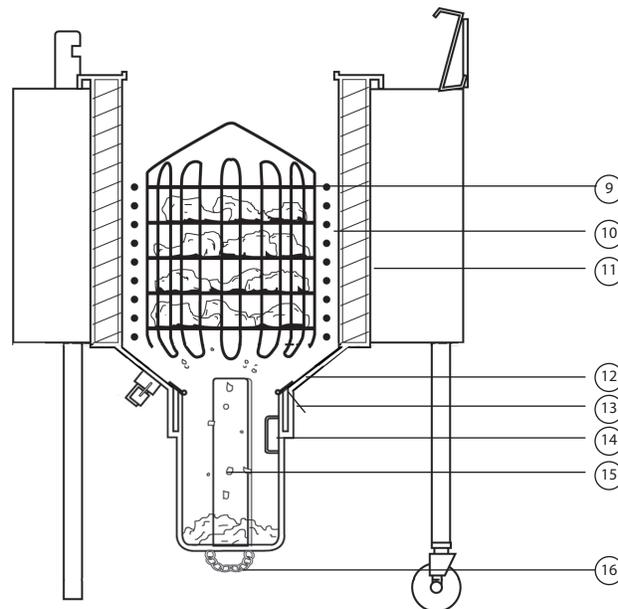


Diagrama para la serie OF

LOS ACCESORIOS SE se venden por separado

Gancho de drenaje de la cesta

(Pedido n.º PS1154/1)

- Se utiliza para introducir y extraer la cesta
- Se utiliza para extraer el colector
- Se utiliza para introducir y extraer la placa calorífica

PS1154-1



Placa calorífica

(Pedido n.º PS1034 o PS1918)

- Transfiere el calor de la zona de fritura a la zona fría para mantener el aceite caliente.

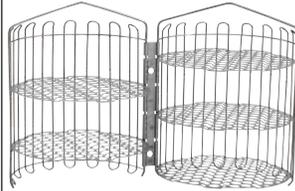


Cesta de doble puerta

4 bandejas (Pedido n.º PS1159) o

6 bandejas (Pedido n.º PS1163)

- Permite sumergir el producto de modo que quede totalmente rodeado por el aceite.



Guantes de seguridad

(Pedido n.º PS1001)

- Protege al operario del aceite caliente.



Herramienta para remover

(Pedido n.º PS1179)

- Se utiliza para remover el aceite y deshacer los fragmentos solidificados.



Desplazador

(Pedido n.º PS1209)

- Empuja el aceite a través de la válvula de drenaje para permitir una extracción segura del colector.



Espátula

(Pedido n.º PS1979)

- Sirve para raspar los residuos de los lados de la olla.



Cepillo de teflón blanco

(Pedido n.º PS1120)

- Sirve para limpiar las resistencias entre tanda y tanda de fritura cuando el aceite está caliente.



Cesta de parrillas para cuartos

4 bandejas (Pedido PS2838)

6 bandejas (Pedido PS2839)

Juego de bandejas de parrilla (Pedido PS2837-25)

- Permite sumergir el producto de modo que quede totalmente rodeado por el aceite.



MONTAJE DE LA FREIDORA

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades graves. >> Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se explica en la sección Limpieza diaria, en las páginas de la 15 a la 17.

Antes de iniciar el proceso de montaje, limpie la olla y el colector con un paño húmedo que no deje pelusa. Esto eliminará el polvo o las fibras que se haya acumulado. Nunca utilice agua en la freidora.

1. Tras desembalar la freidora, encontrará dos juegos de juntas tóricas: dos grandes y dos pequeñas (los modelos OF no contienen las juntas grandes, que son para la tapa).
2. Lubrique la junta tórica pequeña con aceite de freír e instálela en la ranura para la junta, en la parte superior del colector (ver Ilustración 1).
3. Instale el colector en el fondo de la freidora y dele unos ligeros golpes con la herramienta para remover hasta que encaje en su sitio.
4. Compruebe que la válvula de drenaje esté cerrada (ver Ilustración 2).

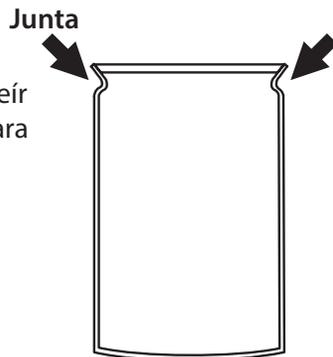


ILUSTRACIÓN 1

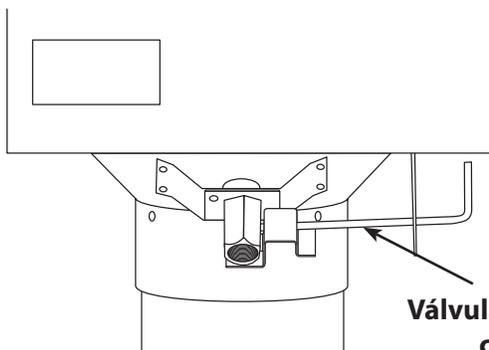


ILUSTRACIÓN 2

Válvula de drenaje cerrada

Girar en sentido horario hacia arriba y hacia atrás tanto como permita la manivela. Para abrirla, tire en sentido antihorario hacia delante y hacia abajo.

5. Añada aceite hasta 2,5 cm por debajo de la línea de llenado mínimo (minimum). El aceite se expandirá con el calor. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura de fritura, compruebe el nivel del aceite de nuevo para verificar que está entre las marcas de mínimo (minimum) y máximo (maximum).

! PELIGRO: Riesgo de incendio

Si las resistencias no están completamente cubiertas de aceite al encenderlas, pueden resultar dañadas o puede producirse un incendio.

6. Lubrique la junta tórica grande con aceite de freír e instálela en la ranura para la junta del borde de la tapa.
7. Asegúrese de que el sistema de ventilación principal y el peso muerto (solo para freidoras a presión) están en su sitio en la parte posterior de la freidora (ver Ilustraciones 23 y 24, página 16).



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

LLENADO

El siguiente procedimiento de llenado ha de llevarse a cabo al añadir aceite por primera vez o al cambiarlo.

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades graves. >> Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se explica en la sección Limpieza diaria, en las páginas de la 15 a la 17.

1. **Apague** el interruptor de encendido.
2. **Limpie la freidora** según el procedimiento diario de limpieza (ver páginas 15-17).
3. **Lubrique la junta de la tapa y la del colector** con aceite de freír antes de colocarlas en la freidora.
4. **Compruebe el colector y la válvula de drenaje.** Asegúrese de que el colector y la junta están en su lugar y de que la válvula de drenaje está cerrada (la manivela debe estar atrás; ver Ilustración 3). Coloque el asa elevadora siempre delante para facilitar la extracción del colector.

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> El aceite puede estar tan caliente como para provocar quemaduras. Tenga cuidado al manipular recipientes que contengan aceite líquido.

! PELIGRO: Riesgo de incendio

Puede causar lesiones graves. >> Si las resistencias no están completamente cubiertas de aceite al encenderlas, pueden resultar dañadas o puede producirse un incendio.

5. **Añada el aceite de freír.** Puede usar aceite sólido o líquido. Funda el aceite sólido en un recipiente e inyéctelo en la freidora. Añada suficiente aceite como para que llegue a una altura 2,5 cm por debajo del nivel de llenado mínimo (minimum) (ver Ilustración 4, página 13). Cuando el aceite se calienta, se expande. Cuando el aceite se haya calentado, compruebe el nivel de nuevo para verificar que está entre las marcas de mínimo (minimum) y máximo (maximum).

Capacidad:

PF, LP46 o OF49:

Producto alimenticio: 6,35 kg

Aceite de freír: 28,8 kg o 30,85 l

PF, LP 56 o OF59:

Producto alimenticio: 8,2 kg

Aceite de freír: 33,8 kg o 36,15 l

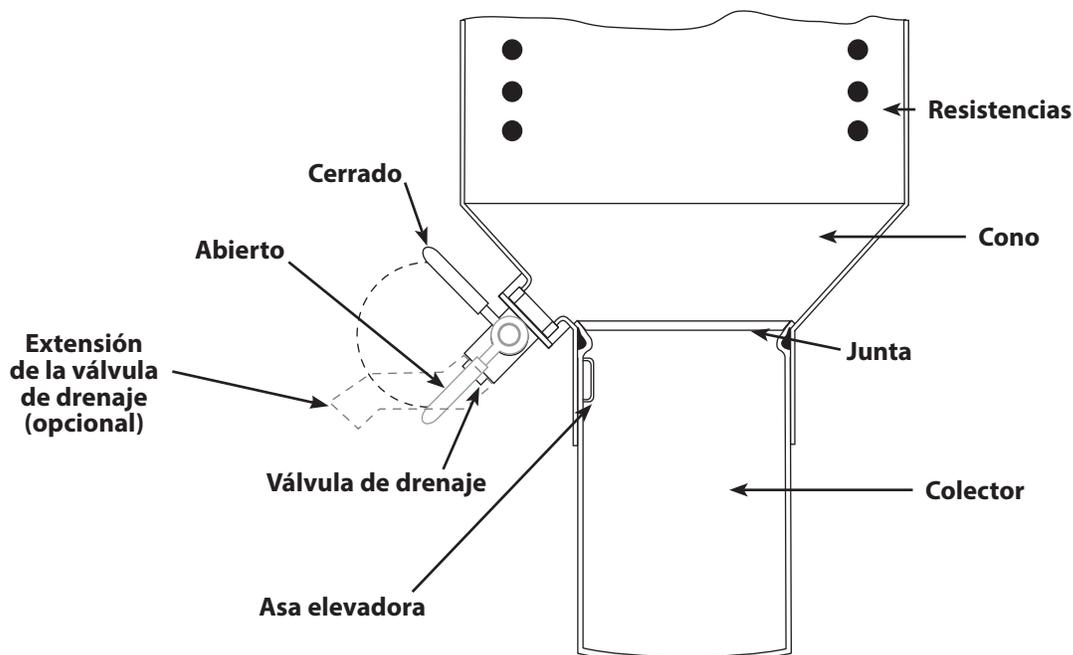


ILUSTRACIÓN 3 — Algunas características se han omitido para ofrecer un mayor detalle.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CALENTAMIENTO

Si no se ciñe al siguiente procedimiento, la primera tanda de comida puede salir decolorada y mal hecha.

PELIGRO: Riesgo de incendio

Si las resistencias no están completamente cubiertas de aceite al encenderlas, pueden resultar dañadas o puede producirse un incendio. >> No encienda la freidora a menos que el aceite cubra por completo todas las resistencias. Añada aceite hasta un nivel entre las marcas de llenado máximo (maximum) y mínimo (minimum) que encontrará en el interior de la olla (ver Ilustración 4).

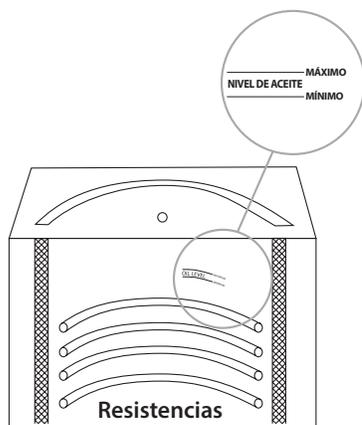


ILUSTRACIÓN 4

PELIGRO: Riesgo de incendio

Puede causar lesiones graves. >> No añada a la olla ningún líquido que no sea aceite de freír.

1. Encienda el disyuntor y el interruptor de encendido.
2. Para configurar los parámetros de inicio del calentamiento, presione el botón del canal que contiene los programas de tiempo y temperatura deseados (ver Programación, páginas de la 19 a la 27).
3. Es posible que la señal de **REMOVER** se encienda en modelos antiguos. Si se enciende la señal de **REMOVER**, **IGNÓRELA y NO REMUEVA EL ACEITE DE LA FREIDORA. SI REMUEVE EL ACEITE DE LA FREIDORA EN ESTE PASO, ES PROBABLE QUE SE ACTIVE EL SISTEMA AQUALERT®**. Cuando la temperatura alcanza los 121 °C, la pantalla muestra la temperatura del aceite. Entonces aparecerá el mensaje DROP (bajada de temperatura).

***NOTA: Ver Aqualert® en la página 28 si desea obtener una explicación completa.**

4. Remueva con fuerza todo el aceite del colector con la herramienta para remover durante, al menos, 15 segundos.
5. El mensaje DROP será sustituido por la temperatura del aceite. **NO** remueva el aceite cuando la pantalla muestre la temperatura de este.
6. Al cabo de un rato, aparecerá el mensaje DROP.
7. Remueva con fuerza todo el aceite del colector con la herramienta para remover durante, al menos, 15 segundos.
8. El mensaje DROP será sustituido por la temperatura del aceite. **NO** remueva el aceite cuando la pantalla muestre la temperatura de este.
9. Al cabo de un rato, aparecerá el mensaje DROP.
10. Remueva con fuerza todo el aceite del colector con la herramienta para remover durante, al menos, 15 segundos.
11. El mensaje DROP será sustituido por la temperatura del aceite. **NO** remueva el aceite cuando la pantalla muestre la temperatura de este.
12. Al cabo de un rato, aparecerá el mensaje DROP.

PRECAUCIÓN: Riesgo de incendio

Superficie caliente. >> Toque la parte inferior del colector; debe estar caliente al tacto. En caso contrario, vuelva a remover con fuerza todo el aceite durante, al menos, 15 segundos.

14. Repita el procedimiento de remover hasta que suba la temperatura del aceite y desaparezca el mensaje DROP hasta que el colector esté caliente al tacto.
15. Introduzca la placa calorífica en el colector utilizando el gancho de drenaje de la cesta (Ilustración 5).
16. Nivel de aceite: añada o retire aceite de modo que el nivel del mismo se encuentre entre las líneas de máximo (maximum) y mínimo (minimum) (Ilustración 4).

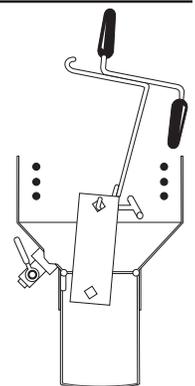


ILUSTRACIÓN 5

PELIGRO: Riesgo de incendio

Puede causar lesiones graves. >> Si las resistencias no están completamente cubiertas de aceite al encenderlas, pueden resultar dañadas o puede producirse un incendio.

17. Cuando la parte inferior del colector esté caliente y desaparezca el mensaje DROP, la freidora está lista para usarse. **NOTA: Para que el producto se cocine adecuadamente, la parte inferior del colector DEBE ESTAR CALIENTE.**



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CARGA DE LA CESTA DE DOBLE PUERTA

El procedimiento descrito a continuación ilustra el proceso de carga para piezas de pollo. El procedimiento de carga debe ser similar para otros tipos de productos. Fíjese en el hueco del centro de las bandejas. Es importante no apretar demasiado el producto para no restringir el movimiento del aceite.

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Para evitar que el producto se pegue, engrase la cesta limpia sumergiéndola en aceite caliente antes de cargarla por primera vez cada día. No olvide utilizar los guantes de seguridad.

Cargue las bandejas de las cestas de arriba a abajo, comenzando por la n.º 2, luego la n.º 3, etc. No utilice la bandeja n.º 1 para freír productos que puedan flotar y salirse de la cesta. La bandeja n.º 1 es la tapa de la cesta.

OBSERVACIONES:

- Las piezas de comida pueden tocarse, pero no deben apilarse.
- Si no llena la cesta, utilice las bandejas de abajo.
- Cargue las bandejas de modo que permita que el aceite circule alrededor del producto.

Cesta de doble puerta de 6 bandejas cargadas con pollo para fritura a presión. En la bandeja n.º 2 suelen ponerse los muslos y los contramuslos; en la n.º 3, las alitas; en la n.º 4, 5 y 6, los contramuslos, el cuello y las pechugas; en la bandeja n.º 7, los contramuslos (Ilustración 6).

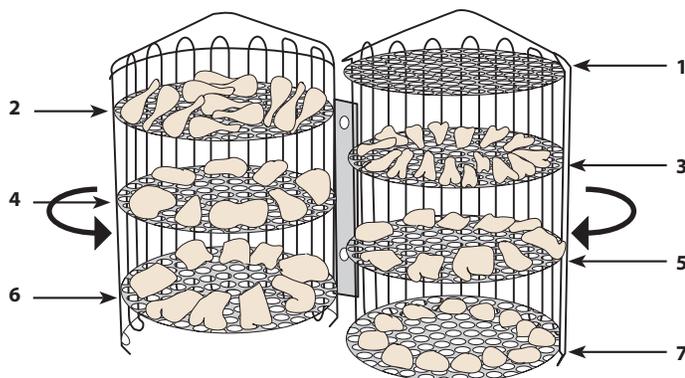


ILUSTRACIÓN 6

La cesta de doble puerta de 4 bandejas se cargará de forma similar y se utilizarán las bandejas de la n.º 2 a la n.º 5, tal y como se muestra (Ilustración 7).

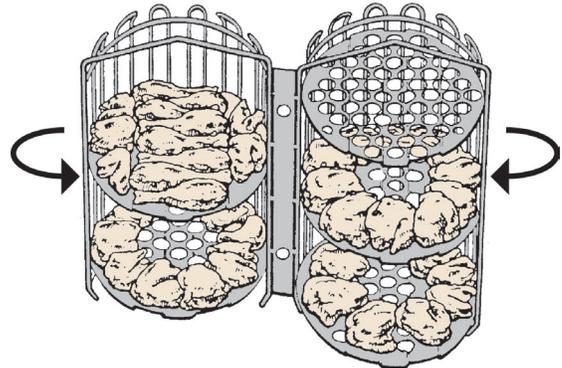


ILUSTRACIÓN 7

CARGA DE LA CESTA DE PARRILLA PARACUARTOS

Con las cestas de parrilla para cuartos (Ilustración 8), cargue las bandejas e introdúzcalas en los estantes.

El pollo debe colocarse en los soportes **colgando**

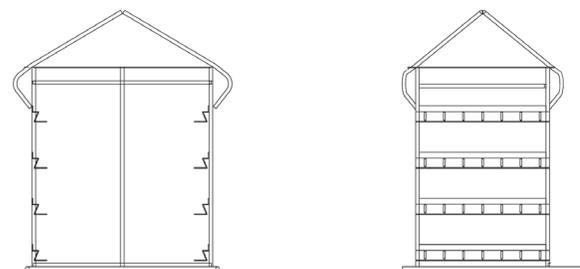
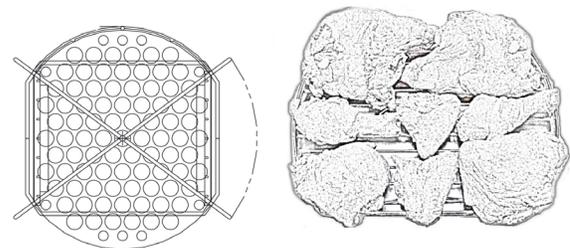


ILUSTRACIÓN 8

ligeramente. Aproveche la forma curva de las piezas de pollo para colocarlas en las bandejas de modo que quede tanto espacio entre las piezas como sea posible.

Cargue de abajo a arriba y descargue de arriba a abajo. Tras cargar el pollo en las bandejas, asegúrese de que las piezas no se tocan en exceso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Puede que el procedimiento de fritura venga especificado por el acuerdo con la franquicia (o de otra forma); en tal caso, ignore las siguientes instrucciones. Independientemente del procedimiento que siga, consulte la sección Seguridad en las páginas de la 2 a la 4.

1. Lleve a cabo el procedimiento de calentamiento (ver INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO: CALENTAMIENTO, página 12).
2. Siga el procedimiento de carga de la cesta en la página 13.

PELIGRO: Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte. >> Cuando aparezca la señal LOAD (carga), póngase los guantes de seguridad y utilice el gancho de drenaje de la cesta para introducirla en el aceite caliente con cuidado (Ilustración 9).

4. Fritura abierta: Deje la tapa abierta.

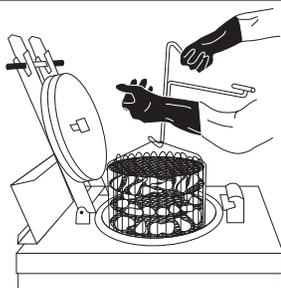


ILUSTRACIÓN 9

Fritura a presión:

PELIGRO: Riesgo de quemaduras

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

- A. Coloque ambas manos en el mango para bajar la tapa (Ilustración 10).
- B. Tire del mango hasta colocarlo bajo el bloque de enganche de la tapa, de modo que salte el cierre (oír un «clac») hasta quedar recto o en posición de cierre.

5. Comience el ciclo de fritura presionando el botón del canal. El temporizador LED comenzará una cuenta atrás a partir del tiempo programado.

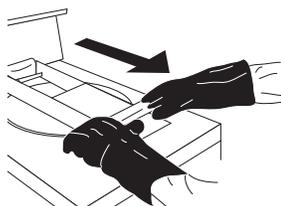


ILUSTRACIÓN 10

6. APERTURA DE LA TAPA: al final del ciclo (temporizador a 00:00) se oír un indicador sonoro que avisa de que ya se puede abrir la tapa y extraer la cesta de la freidora. Apague el indicador sonoro presionando el botón del canal.

PELIGRO: Riesgo de quemaduras

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

- A. Espere a que termine el ciclo de fritura (el temporizador marcará 00:00 y oír el indicador sonoro).
- B. Antes de tocar el mango para abrir la tapa, empuje el cierre hasta que descienda ligeramente (Ilustración 11).
- C. Cuando el cierre esté en su posición más baja, mueva el mango con una mano para abrir la tapa (Ilustración 12).

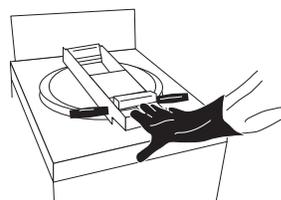


ILUSTRACIÓN 11

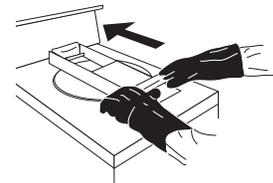


ILUSTRACIÓN 12

7. Extraiga la cesta.

PELIGRO: Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte. >> Utilice los guantes de seguridad y el gancho de drenaje de la cesta para extraerla del aceite. Deje la cesta colgando del gancho de drenaje del bloque de enganche de la tapa en un ángulo de 45° durante 15 segundos para eliminar el exceso de aceite de la superficie (Ilustración 13).

8. Descargue la cesta (Ilustración 14). Coloque el producto cocinado en la bandeja corrugada con el hueso hacia abajo, es su caso. Coloque la bandeja en la zona de almacenamiento.

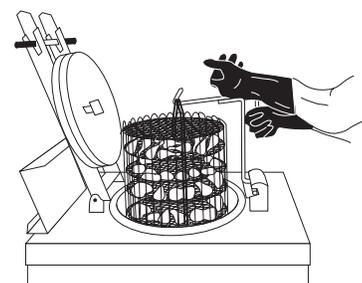


ILUSTRACIÓN 13

9. Limpie la freidora tras cada tanda. Raspe las costras de la olla con la espátula (suministrada) (Ilustración 15). Cepille las resistencias por delante y por detrás con el cepillo de teflón blanco (suministrado). Elimine el exceso de humedad de la tapa con un paño seco.

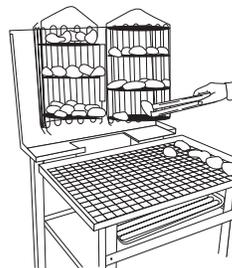


ILUSTRACIÓN 14

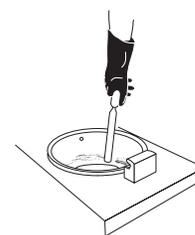


ILUSTRACIÓN 15



10. **PELIGRO:**

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves o la muerte. >> Si se enciende la señal de REMOVER (en algunos modelos antiguos), no remueva el aceite por debajo del cono (ver Ilustración 16) después de la primera tanda de fritura de cada día. Remover los restos por debajo del cono puede provocar que el aceite caliente suba de golpe y rebose de la freidora. Puede sufrir quemaduras o lesiones graves.

11. Presione el botón «exit cool» (salir del modo frío) para comenzar el calentamiento para la siguiente fritura.

Cono: No remueva el aceite por debajo del cono después de la primera tanda de fritura de cada día.



ILUSTRACIÓN 16

MANTENIMIENTO DIARIO

PRECAUCIÓN:

Riesgo de contaminación

Puede causar enfermedades. >> Antes de utilizar el equipo por primera vez, siga el procedimiento diario de limpieza que se describe a continuación.

La mayoría de los siguientes procedimientos de limpieza diaria se aplican tanto a las freidoras ABIERTAS como a las que funcionan A PRESIÓN. Se indicarán aquellos que se apliquen exclusivamente a las freidoras A PRESIÓN.

NOTA: En función del número de tandas de fritura y de la cantidad de restos que se hayan acumulado en el colector, es posible que sea necesario vaciar este y filtrar el aceite en algún momento del día. Normalmente se pueden freír 20 tandas de alimentos antes de tener que vaciar el colector y filtrar el aceite.

PELIGRO: Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Drene el aceite de la freidora y después vacíe el colector al menos dos veces al día. En caso contrario, el aceite puede rebosar de la freidora, producirle quemaduras y dejar el suelo resbaladizo.

Para todas las freidoras abiertas y a presión

1. **Apague la freidora.** Apague el disyuntor o desconecte la freidora de la corriente.
2. **Raspe las costras** de la olla con la espátula y cepille las resistencias (Ilustración 15).

3. **Coloque** la bandeja de metal bajo la zona abierta del colector.

4. **PELIGRO:**

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Drene el aceite caliente exclusivamente a contenedores metálicos. Coloque el contenedor o el depósito de grasa bajo la válvula de drenaje y abra la válvula tirando hacia abajo de la manivela. Deje que se enfríe el aceite antes de seguir manipulándolo (Ilustración 17).

5. **Antes de retirar la placa calorífica,** revise desde arriba si se ha drenado el aceite de la olla hasta el nivel de la válvula de drenaje. Póngase los guantes de seguridad, retire la placa calorífica con el gancho de drenaje de la cesta (Ilustración 18) y déjela enfriar en un lugar seguro.

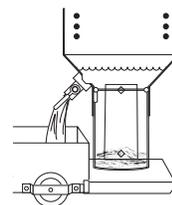


ILUSTRACIÓN 17

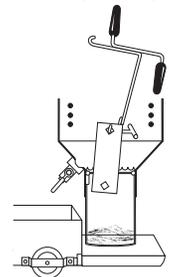


ILUSTRACIÓN 18

6. **PRECAUCIÓN:**

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Con la válvula de drenaje abierta, póngase los guantes de seguridad y manipule el desplazador para forzar la salida por la válvula de drenaje de suficiente aceite como para permitir retirar el colector de forma segura (Ilustración 19).

7. Cierre la válvula de drenaje.

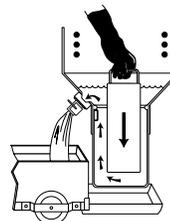


ILUSTRACIÓN 19

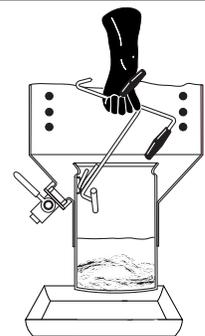


ILUSTRACIÓN 20

8. **PRECAUCIÓN:**

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Con los guantes de seguridad puestos, retire el colector colocando el gancho de drenaje de la cesta en el asa elevadora (Ilustración 20).

MANTENIMIENTO DIARIO (continuación)

9. Retire y limpie la junta del colector.

Nota: Puede prolongar la vida útil de la junta de la siguiente forma:

- Guarde un segundo juego para alternarlas todas las noches. Lubríquela con aceite limpio antes de su uso.
- Limpie las juntas una vez al día y guárdelas en un recipiente con agua dentro de un refrigerador.
- Al colocarlas en el colector, no las estire más de lo necesario. Deséchelas si están rotas o agrietadas.
- No golpee la olla o el colector con la espátula u otras herramientas, ya que los golpes pueden provocar bordes ásperos o afilados que dañen las juntas.

10. PELIGRO:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> No utilice el método de limpieza química para limpiar la freidora ni añada ningún otro líquido que no sea aceite de freír. La freidora debe presurizarse únicamente con aceite de freír. Si se presuriza con otro líquido, puede sufrir quemaduras, heridas graves o incluso la muerte.

- 11. Cepille las resistencias** con el cepillo de teflón blanco. Limpie las resistencias, los portarresistencias y la olla (Ilustración 21). No utilice un estropajo de acero.



ILUSTRACIÓN 21

- 12. Limpie el interior de la olla** únicamente con aceite.

- 13. Lave los accesorios** (colector (incluida la ranura de la junta), junta, placa calorífica, utensilios, cesta, etc.) en un fregadero exclusivamente con agua caliente y después séquelos.

14. PELIGRO:

Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> No salpique el exterior de la freidora con agua ni lo lave con una manguera. De lo contrario, es posible que caiga agua al aceite caliente, lo que hará que salpique, o que se produzca un cortocircuito si se mojan los componentes eléctricos. Limpie el exterior de la freidora con un trapo húmedo (no utilice un estropajo de acero) y séquelos.

Solo para modelos de freidoras a presión:

15. PRECAUCIÓN:
Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> El silenciador (para modelos PF) puede estar caliente por la condensación de vapor. Utilice guantes de seguridad. Retire el silenciador (Ilustración 22), vacíelo y lávelo en un fregadero.

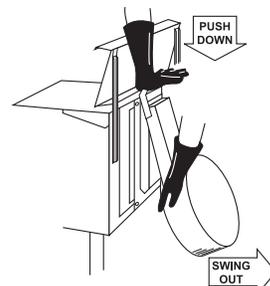


ILUSTRACIÓN 22

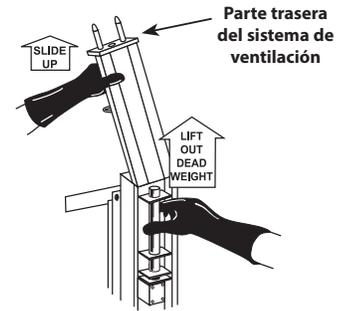


ILUSTRACIÓN 23 (PARA MODELOS PF)

- 16a. Para modelos PF: limpie las piezas del sistema de ventilación.** Retire el peso muerto y limpie el bloque de ventilación (Ilustración 23). Limpie el peso muerto en un fregadero, séquelos con un paño y pongálos de nuevo en su sitio.

- 16b. Para modelos LP:** levante el tubo del peso muerto para retirar el peso muerto del sistema de ventilación principal en la parte posterior de la freidora. Encontrará el peso muerto bajo el tubo (ver Ilustración 24). Limpie el peso muerto y el tubo (por fuera y por dentro) con agua caliente en un fregadero. Séquelos con un paño. Vuelva a montar el peso muerto y el tubo. Compruebe la junta tórica donde se conecta el tubo de ventilación.

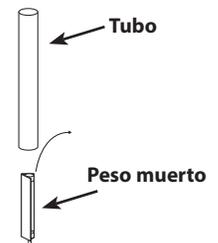


ILUSTRACIÓN 24 (PARA MODELOS LP)



MANTENIMIENTO DIARIO

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

1. Retire la tapa de la freidora y desmonte las piezas como se muestra más abajo. Retire el enganche de la válvula de la tapa antes de retirar el cierre de la tapa y el mango (el cierre de la tapa ayudará a sujetar la válvula de la tapa mientras se desatornilla el enganche).

! PRECAUCIÓN:

Riesgo de quemaduras

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

2. Lave todas las piezas en un fregadero (A EXCEPCIÓN DE LA VÁLVULA DE LA TAPA, LA VÁLVULA DE ALIVIO DE PRESIÓN Y EL MANÓMETRO) y séquelas con un paño.

Limpe el exterior del manómetro y de la válvula de la tapa con un paño húmedo y luego séquelos.

3. Lubrique la junta tórica con aceite de freír y vuelva a montar la tapa. Apriete el enganche con la mano. Nota: En las freidoras PF, el extremo estrecho del muelle se coloca hacia el enganche. En las freidoras LP, el extremo ancho del muelle se coloca hacia el enganche.
4. Lubrique la junta de la tapa con aceite de freír y colóquela en la ranura de la tapa.

! PELIGRO: Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Vuelva a colocar la tapa en la freidora únicamente si la freidora está completamente seca.

5. Al volver a montar la tapa, asegúrese de que el borde del cierre de la tapa está colocado adecuadamente en la ranura de la válvula de la tapa.

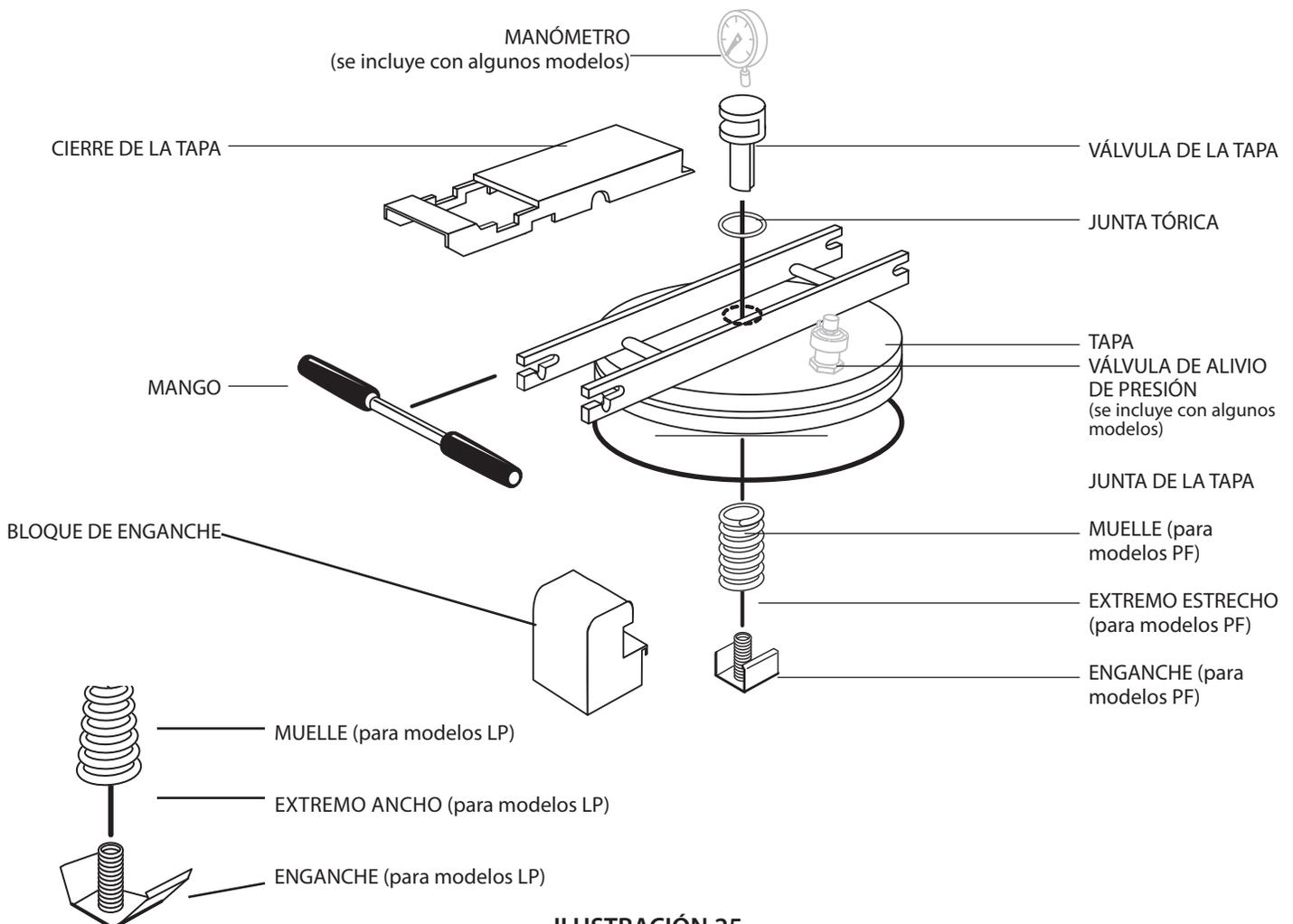
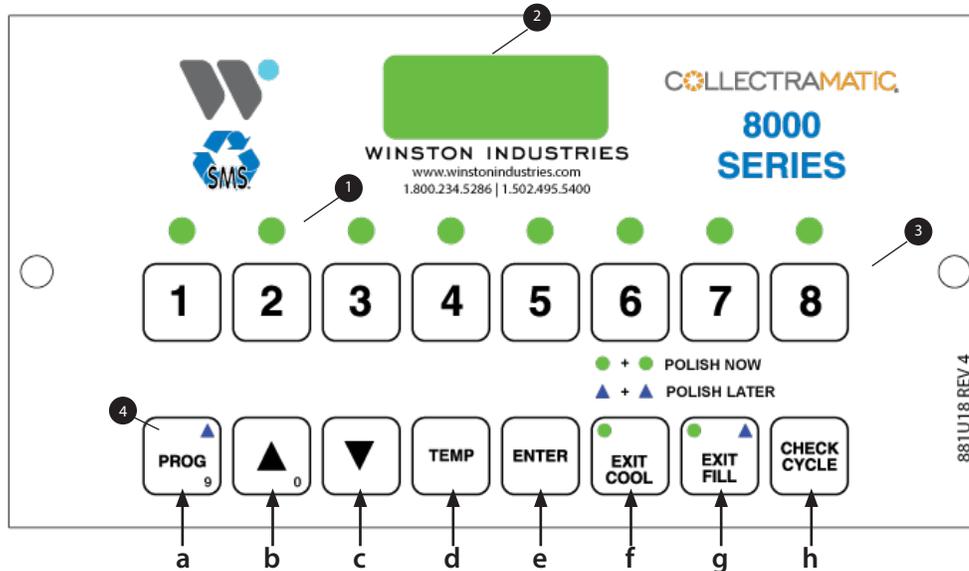


ILUSTRACIÓN 25

CONTROLES — SERIE 8000



1. Los indicadores LED de programa se encienden sobre el canal seleccionado.
2. El texto de la pantalla indica el tiempo o la temperatura al apretar los botones adecuados.
3. Los botones de canal del 1 al 8 permiten al operario seleccionar los ciclos de fritura deseados. También ponen en marcha el ciclo seleccionado tras el precalentamiento de la freidora.
4. Botones de programación
 - a. Botón Prog: comenzar la secuencia de programación.
 - b. Botón ▲: aumentar el valor en el programa.
 - c. Botón ▼: reducir el valor en el programa.
 - d. Botón Temp: ver la temperatura del aceite en la pantalla.
 - e. Botón Enter: introducir valor en la programación.
 - f. Botón Exit Cool: cambiar entre el modo frío (inactivo) y el modo caliente. Cuando está en modo frío, la temperatura no sobrepasa los 121 °C.
 - g. Botón Exit Fill: se utiliza durante el modo de pulido. Debe iniciarse el modo de pulido, que requiere formación especializada. Si desea obtener más información, llame al servicio de atención al cliente de Winston.
 - h. Botón Check Cycle: ver en pantalla el tiempo total de todos los valores de tiempo añadidos. También muestra todos los valores del ciclo del canal seleccionado.

Ignore esta información si adquirió un modelo con controles distintos o sin controles.

PROGRAMACIÓN

Programación de los perfiles de tiempo y temperatura para el sistema de control Winston Serie 8000

El sistema de control de la serie 8000 tiene 16 botones. Los ocho botones numerados que se encuentran en la fila de arriba son los llamados botones de canal.

Los botones de la fila de abajo son los de control de la programación. La programación permite asignar uno de cuatro procesos diferentes a cada *canal*. Los procesos que están disponibles para el sistema de control de la serie 8000 son PC1, PC2, PC5 y PC6.

Proceso n.º 1 (PC1): permite asignar hasta 6 temperaturas diferentes a un canal. Puede configurar que se alcancen las temperaturas en diferentes tiempos durante el ciclo de fritura. Por ejemplo, un ciclo de fritura para una carga de pollo puede configurarse mediante el PC1 como se muestra en la siguiente tabla. En este caso, el pollo se freirá a 177 °C durante un minuto (desde el minuto 15 al 14). Después, la temperatura establecida cambiará a 171 °C para el siguiente minuto (del 14 al 13) y así sucesivamente.

Proceso n.º 2 (PC2): permite asignar hasta 6 temperaturas y tiempos diferentes a un canal, como el PC1. El PC2 también **permite compensar la carga (Lc)** (ya que detecta automáticamente la cantidad de producto

cargado en la freidora y ajusta el tiempo de fritura del producto para que quede bien hecho al terminar el ciclo), temporizar el ciclo de forma lineal (como el PC1) o combinar ambos. El PC2 también permite la programación de hasta tres prealarmas sonoras (indicador sonoro) distintas para que suenen en cualquier momento del ciclo de fritura.

Proceso n.º 5 (PC5): permite asignar una temperatura y un tiempo a un canal. Nota: Puede que el proceso n.º 5 no esté disponible en algunos modelos.

Proceso n.º 6 (PC6): permite asignar dos temperaturas y dos tiempos a un canal. Nota: Puede que el proceso n.º 6 no esté disponible en algunos modelos.

Durante la programación, la pantalla cambia a través de varias pantallas para mostrar la configuración actual de la freidora. Las dos primeras pantallas muestran los números identificativos del software. La tercera pantalla muestra la capacidad de la freidora expresada en número de pollos que puede cocinar de una sola vez (4 o 6 uds.). La cuarta pantalla indica si la freidora es abierta o a presión. La quinta muestra el tamaño del pollo que la freidora está programada para cocinar (algunos modelos de freidora ajustan de modo automático la configuración programada si se cambia el valor del tamaño del pollo). La sexta pantalla indica si la freidora está configurada para mostrar grados Fahrenheit o grados Celsius.

PC 1 — 6 TEMPERATURAS, 6 TIEMPOS

(Estas configuraciones son solo de ejemplo. Las temperaturas se muestran en Celsius.)

PRIMERA TEMPERATURA (H1)	177 °C	PRIMER TIEMPO = tiempo total de fritura (T1), inicio temp H1	15:00
SEGUNDA TEMPERATURA (H2)	171 °C	SEGUNDO TIEMPO = tiempo restante cuando H2 empieza (T2)	14:00
TERCERA TEMPERATURA (H3)	165 °C	TERCER TIEMPO = tiempo restante cuando H3 empieza (T3)	13:00
CUARTA TEMPERATURA (H4)	160 °C	CUARTO TIEMPO = tiempo restante cuando H4 empieza (T4)	11:30
QUINTA TEMPERATURA (H5)	154 °C	QUINTO TIEMPO = tiempo restante cuando H5 empieza (T5)	9:25
SEXTA TEMPERATURA (H6)	148 °C	SEXTO TIEMPO = tiempo restante cuando H6 empieza (T6)	5:15

GUÍA PARA LA FREIDORA — CONFIGURACIÓN BÁSICA DEL SISTEMA DE CONTROL DE LA SERIE 8000

Producto	Est. tiempo fritura (min.)	Tipo de proceso	H1	T1	A/P	H2	T2	A/P	H3	T3	A/P	H4	T4	A/P	H5	T5	A/P	H6	T6	A/P
Pollo frito																				
Muy crujiente (Doble empanado)	14-15	Proceso 1 (tapa abierta)	325	15:00	A	325	0:00	N/A												
Crujiente	14-15	Proceso 1	350	15:00	P	325	13:30	P	310	6:00	P	300	1:30	A	300	A	N/A			
Crujiente (vida prolongada del aceite)	15-16	Proceso 1	325	15:00	A	325	0:00													
Medio crujiente	14-15	Proceso 1	350	15:00	P	290	13:30	P	300	5:00	P	300	:30	A	306	A	N/A			
Medio (vida prol. del aceite)	15-16	Proceso 1	310	15:30	A	310	0:00													
Blando	14-15	Proceso 1	350	15:00	P	286	13:30	P	290	5:00	P	300	2:00	P	306	:30	A	306	A	N/A
Blando (vida prol. del aceite)	15-16	Proceso 1	290	15:30	A	290	0:00													
Alitas de pollo	12-15	Proceso 1	350	13:30	P	325	9:00	P	300	2:00	A	310	1:00	A	310	A	N/A			
Tiras de pollo/ pechugas	7-10	Proceso 1	325	8:30	P	290	7:30	P	300	:30	A	300	0:00	N/A						
Nuggets de pollo	7-10	Proceso 1	325	7:30	P	310	6:00	A	310	0:00	N/A									
Otras aves																				
Pavo completo (n.º 12-14)	3-4 por cada 454 g	Proceso 1	290	50:00	P	300	1:00	A	300	0:00	N/A									
Pechuga de pavo	4 por cada 454 g	Proceso 1	290	15:00	P	300	:30	A	300	0	N/A									
Pato completo (crujiente)	3-4 por cada 454 g	Proceso 1	350	15:00	P	330	13:30	P	310	6:00	P	300	1:30	A	300	0	N/A			
Carne																				
Costillas fritas	13-15	Proceso 1	275	14:00	P	275	:30	A	275	A	N/A									
Chuletas de cerdo	4-6	Proceso 1	315	5:00	P	315	:30	A	315	A	N/A									
Marisco																				
Filete de pescado empanado	4-6	Proceso 5	350	5:00	A	350	0	A												
Gambas	4-6	Proceso 5	350	5:00	A	350	0	A												
Verdura																				
Aros de cebolla	3-4 por cada 2,2 kilos	Proceso 5	350	3:30	A	350	0	N/A												
Papas	10-12	Proceso 5	325	12:00	A	325	0	N/A												
Patatas fritas (n.º 5)	3-4 por cada 2,2 kilos	Proceso 5	350	3:30	A	350	0	N/A												
Aperitivos (palitos de mozzarella, etc.)	4-7	Proceso 5	350	5:00	A	350	0	N/A												



PROGRAMACIÓN

Por defecto, el sistema de control abre la válvula de ventilación 30 segundos antes de que termine un ciclo de fritura a presión. Al finalizar el ciclo, se oirá un indicador sonoro cuando el temporizador llegue a :00 (y la pantalla mostrará **donE**) para marcar el momento de abrir la tapa (en caso de fritura a presión) y de retirar el producto cocinado. Cancele el indicador sonoro pulsando el botón de canal.

Nota: La freidora no tiene por qué estar encendida para programarla, excepto para la parte de «Ejecución de diagnóstico». Para cancelar el modo de programación en cualquier momento, pulse y mantenga pulsado el botón  durante tres segundos.

PROGRAMACIÓN DE CONFIGURACIÓN DE LA FREIDORA

En Configuración de la freidora se establecen los valores de ajuste generales de la freidora. Este programa permite cambiar la capacidad de la freidora de 4 a 6 uds. (por defecto son 6), cambiar el tipo a presión (por defecto) al tipo abierta, establecer el tamaño del ave (cuando se fríe pollo) de 1,11 kilos (por defecto) a 1,24 kilos, y cambiar la escala de temperatura de grados Fahrenheit a grados Celsius.

PASO 1 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

 luego  luego  luego  luego 

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA	
Paso 2	PrOg	 8	Indica modo de programación. Pulse el n.º 8 para continuar.
Paso 3	PrCF		Programa la configuración de la freidora. Pulse Enter para continuar.
Paso 4	6 Hd	 o bien 	Modifica el valor de ajuste de la capacidad. Elija entre 4Hd o 6Hd (Hd = Uds.).
Paso 5			Pulse ENTER para continuar.
Paso 6	PrES	 o bien 	Modifica el valor de ajuste del tipo. Elija a presión (PrES) o abierta (oPEn).
Paso 7			Pulse ENTER para continuar.
Paso 8	bird		Se muestra la palabra bird (ave) momentáneamente. Ajustes de fábrica para aves de 1,11 kilos o de 1,24 kilos.
Paso 9	2.50	 o bien 	Modifica el tamaño del ave. En determinados modelos de freidora, si se cambia el tamaño del ave, se cambia automáticamente la configuración de algunos canales.
Paso 10	tScL		tScL se muestra momentáneamente.
Paso 11	FAHr	 o bien 	Modifica la escala de temperatura. Elija Fahrenheit (FAHr) o Celsius (Cent).
Paso 12			Pulse ENTER para salir.

Nota: La configuración del tiempo puede ajustarse a :00 en cualquier momento de la programación, lo que quiere

decir que, desde ese momento, la freidora freirá con los últimos ajustes introducidos hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS DEL ALTAVOZ

En Parámetros del altavoz podrá configurar el volumen y la frecuencia (tono).

PASO 1 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

luego luego luego luego

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 2	Prog	Indica modo de programación. Pulse el n.º 7 para continuar.
Paso 3	PrSP	Programa el volumen y la frecuencia de tono. Pulse ENTER para continuar.
Paso 4	Loud o bien	Loud se muestra momentáneamente.
Paso 5	Por defecto está establecido en 6 barras (75 %)	Modifica el volumen del altavoz, indicado en pantalla por barras verticales.
Paso 6		Pulse ENTER para continuar.
Paso 7	FrE	FrE se muestra momentáneamente.
Paso 8	1400 Por defecto está establecida en 1400 o bien	Modifica la frecuencia de tono en incrementos de 100 Hz.
Paso 9		Pulse ENTER para salir.

PROGRAMACIÓN DEL MODO FRÍO AUTOMÁTICO

El modo frío automático controla la cantidad de tiempo que la freidora permanece en modo DROP. Si la freidora está en modo DROP, sin cocinar, el sistema de control cambiará al modo frío durante el tiempo que se haya programado (véase el paso 7 a continuación).

PASO 1 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

luego luego luego luego

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 2	Prog	Indica modo de programación. Pulse el n.º 4 para continuar.
Paso 3	PrCL	Programa los parámetros del modo frío automático. Pulse ENTER para continuar.
Paso 4	CH	CH se muestra momentáneamente.
Paso 5	250F Por defecto es 121 °C o bien	La temperatura del modo frío automático (descenso) es de un mínimo de 121 °C (250 °F) y un máximo de 182 °C (360 °F).
Paso 6		Pulse ENTER para continuar.
Paso 7	Ct	Ct se muestra momentáneamente.
Paso 8	:30 o bien	Temporizador del modo frío automático. Con las flechas, modifica de 0 a 60 minutos en incrementos de 1 minuto. :00 desactiva esta función.
Paso 9		Pulse ENTER para salir.

Nota: La configuración del tiempo puede ajustarse a :00 en cualquier momento de la programación, lo que quiere

decir que, desde ese momento, la freidora freirá con los últimos ajustes introducidos hasta el final del ciclo.



PROGRAMACIÓN

PROCESO 1

Programación del proceso n.º 1 (PC 1) — 6 temperaturas,
6 tiempos

PASO 2 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

 luego  luego  luego  luego 

PASO 1 Elija el canal que desea programar.

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	Prog 	Indica modo de programación. Pulse ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 1 	Para seleccionar el proceso n.º 1, pulse el botón de canal n.º 1.
Paso 5		Pulse ENTER para continuar.
Paso 6	H 1 Valores de ajuste de temperatura De H1 a H6	H1 se muestra momentáneamente. Repetir desde aquí de H2 a H6.
Paso 7	350F  o bien 	Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. Se mostrará en F o en C. 250 °F (121 °C) mínimo, 360 °F (182 °C) máximo.
Paso 8		Pulse ENTER para continuar. t1 se muestra momentáneamente.
Paso 9	t 1 Valores de ajuste de temperatura De T1 a T6	Repita de t2 a t6. Recuerde que t1 = tiempo total de fritura y que los tiempos t2 a t6 indican el tiempo restante del ciclo de fritura.
Paso 10	15:00  o bien 	Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. La pantalla muestra MM:SS (minutos:segundos). :00 mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		Pulse ENTER para continuar.
Paso 12	P 	Utilice las flechas para alternar entre abierta (O) y a presión (P).
Paso 13		El sistema de control pasa al siguiente valor de ajuste (repetir empezando en el paso 6). En el ajuste final de la presión se sale del modo programación.

VUELVA AL PASO 6 Y REPITA HASTA EL PASO 13 HASTA FINALIZAR LA PROGRAMACIÓN.

Nota: La configuración del tiempo puede ajustarse a :00 en cualquier momento de la programación, lo que quiere decir que, desde ese momento, la freidora freirá con los últimos ajustes de temperatura introducidos hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROCESO 2

Programación del proceso n.º 2 (PC 2) — 6 temperaturas, 6 tiempos, compensación de carga

PASO 2 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

luego luego luego luego

PASO 1 Elija el canal que desea programar.

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	Pr09	Indica modo de programación. Pulse ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 2	Para seleccionar el proceso n.º 2, pulse el botón de canal n.º 2.
Paso 5		Pulse ENTER para continuar.
Paso 6	H 1 Valores de ajuste de temperatura De H1 a H6	H1 se muestra momentáneamente. Repetir desde aquí de H2 a H6.
Paso 7	350F o bien	Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido.
Paso 8		Pulse ENTER para continuar. t1 se muestra momentáneamente.
Paso 9	t 1 Valores de ajuste de temperatura De t1 a t6	Repita de t2 a t6. Recuerde que t1 = tiempo total de fritura y que los tiempos t2 a t6 indican el tiempo restante del ciclo de fritura.
Paso 10	15:00 o bien	Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. La pantalla muestra MM:SS (minutos:segundos). :- mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		Pulse ENTER para continuar.
Paso 12	P	Utilice las flechas para alternar entre abierta (O) y a presión (P).
Paso 13		El sistema de control pasa al siguiente valor de ajuste (repetir empezando en el paso 6). En el ajuste final de la presión se sale del modo programación.
Paso 14	Lc	Utilice las flechas para alternar entre tiempo lineal (Str) y compensación de carga (Lc).
Paso 15		El sistema de control pasa al siguiente valor de ajuste (repetir desde el paso 6).
Vuelva al paso 6 y repita hasta el paso 15 hasta que se muestre bu1, después vaya al paso 15		
Paso 16	bu 1 Valores de ajuste de prealarma entre 1 y 6	b1 se muestra momentáneamente. Repita los pasos del 16 al 18 para establecer las prealarmas bu2 y bu3.
Paso 17	15:00 o bien	Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. La pantalla muestra MM:SS (minutos:segundos).
Paso 18		Pulse ENTER para salir del modo de programación.

Nota: La configuración del tiempo puede ajustarse a :00 en cualquier momento de la programación, lo que quiere

decir que, desde ese momento, la freidora freirá con los últimos ajustes introducidos hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROCESO 5

Programación del proceso n.º 5 (PC 5) — 1 temperatura,
1 tiempo

Nota: No todas las freidoras tienen el proceso n.º 5.

PASO 2 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

 luego  luego  luego  luego 

PASO 1 Elija el canal que desea programar.

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	Prog 	Indica modo de programación. Pulse ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 5 	Para seleccionar el proceso n.º 5, pulse el botón de canal n.º 5.
Paso 5		Pulse ENTER para continuar.
Paso 6	H1 Valor de ajuste de temperatura H1	H1 se muestra momentáneamente.
Paso 7	350F  o bien 	Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. Se mostrará en F o en C. 250 °F (121 °C) mínimo, 360 °F (182 °C) máximo.
Paso 8		Pulse ENTER para continuar. t1 se muestra momentáneamente.
Paso 9	t1 Valor de ajuste de temperatura T1	t1 se muestra momentáneamente.
Paso 10	15:00  o bien 	Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. La pantalla muestra MM:SS (minutos:segundos) :00 mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		Pulse ENTER para continuar.
Paso 12	P  o bien 	Utilice las flechas para alternar entre abierta (O) y a presión (P).
Paso 13		Pulse ENTER para salir.

Nota: La configuración del tiempo puede ajustarse a :00 en cualquier momento de la programación, lo que quiere

decir que, desde ese momento, la freidora freirá con los últimos ajustes introducidos hasta el final del ciclo.

PROGRAMACIÓN

PROCESO 6

Programación del proceso n.º 6 (PC 6) — 2 temperaturas, 2 tiempos

Nota: No todas las freidoras tienen el proceso n.º 6.

PASO 2 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

luego luego luego luego

PASO 1 Elija el canal que desea programar.

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA
Paso 3	Prog	Indica modo de programación. Pulse ENTER para continuar.
Paso 4	Pc 6	Para seleccionar el proceso n.º 6, pulse el botón de canal n.º 6.
Paso 5		Pulse ENTER para continuar.
Paso 6	H 1	Valores de ajuste de temperatura H1 y H2 H1 se muestra momentáneamente. Repetir desde ahí para H2.
Paso 7	350F	o bien Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. Se mostrará en F o en C. 250 °F (121 °C) mínimo, 360 °F (182 °C) máximo.
Paso 8		Pulse ENTER para continuar. t1 se muestra momentáneamente.
Paso 9	t 1	Valores de ajuste de tiempo t1 y t2 t1 se muestra momentáneamente. Repetir para t2. Recuerde que t1 = tiempo total de fritura y que t2 indica el tiempo restante del ciclo de fritura.
Paso 10	15:00	o bien Utilice las flechas para modificar el valor. Mantenga pulsado el botón correspondiente para navegar más rápido. La pantalla muestra MM:SS (minutos:segundos). :-- mínimo, 99:55 máximo.
Paso 11		Pulse ENTER para continuar.
Paso 12	P	o bien Utilice las flechas para alternar entre abierta (O) y a presión (P).
Paso 13		El sistema de control pasa al siguiente valor de ajuste (repetir empezando en el paso 6). En el ajuste final de la presión se sale del modo programación.

Nota: La configuración del tiempo puede ajustarse a :00 en cualquier momento de la programación, lo que quiere

decir que, desde ese momento, la freidora freirá con los últimos ajustes introducidos hasta el final del ciclo.



PROGRAMACIÓN

EJECUCIÓN DE DIAGNOSIS

Se utiliza el programa de diagnóstico para detectar los problemas de la freidora. Mientras se ejecuta el programa de diagnóstico, si existe algún problema con el sistema de control o algún componente de la freidora, la pantalla mostrará un mensaje de error.

PASO 1 Encienda la freidora.

PASO 2 Para entrar en el modo de programación, pulse los siguientes botones en orden.

 luego  luego  luego  luego 

CUANDO LA PANTALLA MUESTRA	PULSE EL BOTÓN/ACCIÓN	NOTA	
Paso 3	Prog 	Indica modo de programación. Pulse ENTER para continuar.	
Paso 4		De izquierda a derecha, en la pantalla de 4 dígitos, se encienden todos los segmentos del dígito 1, después todos los del 2, luego los del 3 y finalmente los del 4.	
Paso 5	88:88	Se muestran todos los segmentos de todos los dígitos, incluidos los dos puntos.	
Paso 6	Lon	Se encienden todos los LED de los botones del producto.	
Paso 7	LoFF	Se apagan todos los LED de los botones del producto.	
Paso 8	bu 1	Suena un tono a medio volumen.	
Paso 9	bu 2	Suena un tono agudo.	
Paso 10	HEAT	El sistema de control activa el relé de la resistencia.	
Paso 11	uEnt	El sistema de control exige presión.	
Paso 12	btn	Pulse cada uno de los 16 botones	Al pulsar cada botón, se irá mostrando el número de botón correspondiente, del 1 al 16.
Paso 13		Apague el producto	Se reseteará el dispositivo.
Paso 14		Encienda el producto  	Vuelva a encender el producto manteniendo pulsados los botones 9 y 10 para resetear.

Nota: La configuración del tiempo puede ajustarse a :00 en cualquier momento de la programación, lo que quiere

decir que, desde ese momento, la freidora freirá con los últimos ajustes introducidos hasta el final del ciclo.

Aqualert®: Aqualert® es un software integrado en los sistemas de control de las freidoras Collectramatic que detecta automáticamente la presencia de agua en la olla, en cuyo caso impide el uso de la freidora. Aqualert® se incluye en todas las freidoras controladas electrónicamente con sistemas de control fabricados por Winston.

Aqualert detecta la velocidad a la que se eleva la temperatura del líquido que hay dentro de la olla. El agua se calienta más despacio que el aceite. Cuando la freidora calienta a la temperatura de fritura en la fase de calentamiento, los sensores de Aqualert determinan si el líquido es agua o aceite en función de la velocidad a la que aumenta la temperatura. Si la temperatura no sube lo bastante rápido, Aqualert pensará que hay agua en la freidora y dejará de calentar. La freidora se mantendrá en estado de suspensión hasta que la temperatura del líquido descienda por debajo de los 180 °F (82 °C). En este punto, si ha comprobado que dentro de la freidora no hay otro líquido que no sea aceite, debería dejar que intente calentarse de nuevo siguiendo las siguientes instrucciones. Los sensores de Aqualert volverán a comprobar si hay otro líquido que no sea aceite dentro de la freidora. Si la freidora sigue entrando en modo Aqualert, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Winston llamando al 1 800 234 5268 o al +1 502 495 5400.

INSTRUCCIONES:

PELIGRO: Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> NO utilice en la olla otro líquido que no sea aceite de freír.

Si la freidora no calienta a una temperatura entre los 82 °C y los 100 °C (entre los 180 °F y los 212 °F) y aparecen en pantalla alternados los mensajes H2O y ALRT, estará bloqueada por el programa de detección Aqualert®.

1. Compruebe si hay agua o algún otro líquido en la olla que no sea aceite de freír (el aceite puede estar en estado líquido o sólido). **Si hay presencia de otro líquido, debe retirarse antes de utilizar la freidora.**
2. Compruebe la temperatura del aceite de la olla. Si se encuentra entre los 82 °C y los 100 °C (entre los 180 °F y los 212 °F), estará bloqueada por el programa de detección Aqualert.

3. Remueva el aceite con la herramienta de obturación hasta que la temperatura caiga por debajo de los 82 °C (180 °F). En este punto, las resistencias de la freidora volverán a encenderse y la freidora volverá a calentar a la temperatura DROP. **NO REMUEVA EL ACEITE DE NUEVO HASTA QUE LA TEMPERATURA ALCANCE LA TEMPERATURA DROP ESTABLECIDA.**
4. Cuando se alcance la temperatura establecida, remueva con brío el aceite durante al menos un minuto hasta que la temperatura del aceite sea bastante inferior a la temperatura establecida. **ASEGÚRESE DE REMOVER EN EL COLECTOR.**

PELIGRO: Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> NO remueva el aceite del colector tras la primera fritura de cada día. Podría salpicar aceite de la olla debido a los restos de comida que caen en el colector.

5. Para el primer turno de fritura del día, permita que la freidora caliente de nuevo hasta la temperatura DROP establecida. **REMUEVA Y DEJE QUE LA TEMPERATURA ASCIENDA DE NUEVO A LA TEMPERATURA DROP ESTABLECIDA AL MENOS 3 VECES.**

PRECAUCIÓN: Riesgo de quemaduras

Puede causar lesiones graves. >> Con cuidado, toque la superficie inferior externa del colector. Debería estar muy caliente. Si no lo está, siga las instrucciones de mezcla de los pasos 5 y 6 antes descritos.

7. Si el colector está caliente al tacto, coloque la placa calorífica en el colector y siga las instrucciones del apartado Instrucciones de funcionamiento (página 12, paso 15).



GARANTÍA Y CONDICIONES DE VENTA

Garantía limitada de 1 año (excluyendo juntas, luces, mangueras, cables de alimentación, panel de vidrio, freidoras, pilas y vaporizadores). Exención de garantías en caso de no haber limpiado adecuadamente.

WINSTON RENUNCIA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO.

Para obtener más información sobre la garantía y las condiciones de venta, consulte:

<https://foodservice.winstonind.com/warranty-information/>

Tanto la garantía como las condiciones de venta forman parte integrante del presente documento.

¿Necesita alguna pieza?

Si desea más información sobre las piezas de repuesto y los accesorios de Winston, consulte nuestra página web.

Las piezas originales del fabricante están diseñadas específicamente para nuestros productos y pueden ahorrarle reparaciones costosas. Conserve su garantía con piezas Winston originales.

<https://foodservice.winstonind.com/parts-supplies>





Winston Foodservice | 2345 Carton Drive | Louisville, KY 40299, EE. UU.
1 800 234 5286 | 1 502 495 5400 | Fax: 1 502 495 5458 | www.winstonfoodservice.com