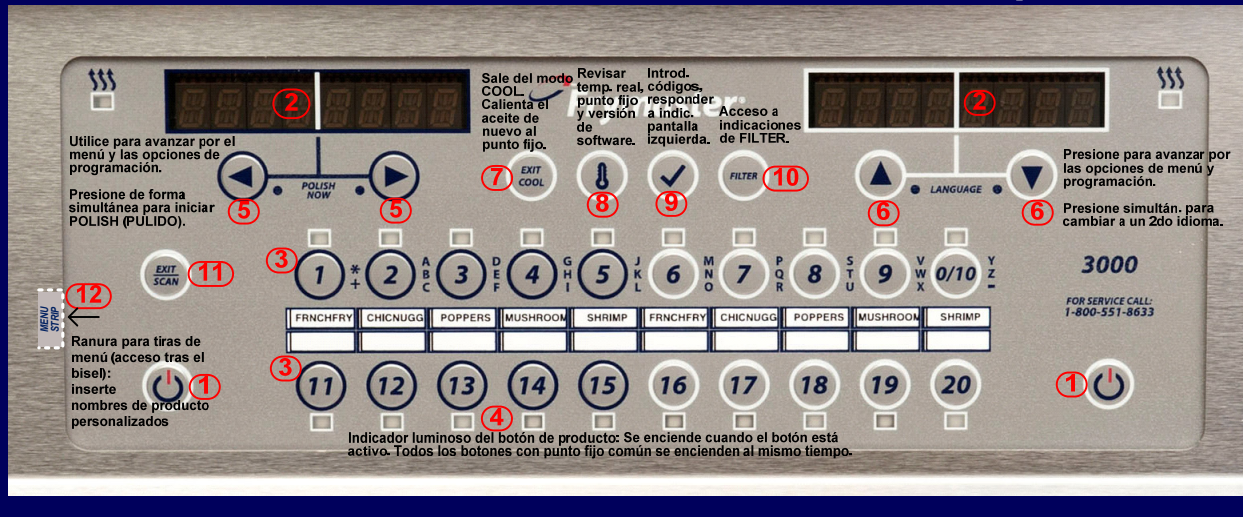


# Controlador 3000: Referencia rápida



- Encendido/Apagado:** Encienda o apague el controlador; salga de los ciclos de filtración/pulido.
- Pantallas:** Indicadores escritos de información.
- Botones de Producto:** Presione para iniciar, completar o cancelar (pulsar sin soltar) la cocción de un producto. Para cambiar a otra temperatura del punto fijo, mantenga pulsado y luego suelte el botón deseado que no esté iluminado. Cuando esté encendido, pulse de nuevo para iniciar la cocción a la temperatura alternativa del punto fijo. En el modo de escaneado, presione para ver la configuración del producto.
- Indicadores luminosos en botón de producto:** Luz de productos que se cocinan en el punto fijo. Destellan durante el ciclo de cocción.
- Flèche izquierda/derecha:** Navegar por las opciones en la ventana de la pantalla izquierda. Presione y mantenga así ambos simultáneamente para iniciar el ciclo de pulido.
- Flèches ascendente/descendente:** Navegar por las opciones en la ventana de la pantalla derecha. Presione ambos simultáneamente para cambiar a un segundo idioma.
- Exit Cool:** Presione y suelte para salir del modo COOL. El aceite se calienta de nuevo al punto fijo. Presione para cancelar el ciclo de derretido.
- Termómetro:** Con el controlador encendido, muestra el punto fijo en la pantalla izquierda y la temperatura del depósito en la derecha. (Cambia a la olla dividida). Cuando está apagada, muestra el punto fijo, hora, tipo de freidora y versión de software.
- Marca de verificación:**
- Con el controlador encendido o apagado, presione y mantenga así para revisar el tiempo de recuperación (lo normal para eléctrico es 1:40 o menos y paga gas, 2:25 o menos).
- Con el control apagado, presione y mantenga así por 4 a 5 segundos para ver funciones del modo informativo, o 10 segundos para el menú principal: programar funciones.
- Filter:** Con el controlador apagado o encendido, presione para las cocciones restantes en el ciclo de filtración. Presione y mantenga así para acceder al menú de filtración (filtrar, limpiar y filtrar, desechar). (Fill vat from BULK options will also display on Bulk Oil models). Con la olla apagada, presione y mantenga así para acceder al desechado y hervido.
- Exit/Scan:** Presione para ver nombres de productos o para salir de la programación. Consulte las instrucciones al reverso.
- Menu Strip:** Retire del panel para acceder a la tira de menús personalizable.



## Cocción

- Presione **ENCENDIDO/APAGADO**<sup>1</sup>: Las pantallas<sup>2</sup> muestran información del sistema y el aceite se calienta hasta el punto fijo.
- INSERTAR:** Presione el botón de producto<sup>3</sup> e inserte el producto.
- Otros avisos de cocinar posibles de la exhibición:**
  - \*\* La Temperatura es exterior la gama normal de cocinar pero el regulador ajustará tiempo del cocinero por consiguiente, así que el cocinero puede ser comenzado sin afectar a valor nutritivo. DESCENSO exhibirá cuando la temperatura está detrás en la gama de cocinar normal.
  - **Alta temperatura** – La Temperatura es más alta de la variación normal.
  - **Baja temperatura** – La Temperatura es más baja de la variación normal.
- AGITAR:** Si hace falta agitar, suena una alarma.
- TERMINADO:** Suena una alarma. Presione el botón de producto<sup>3</sup> parpadeante para cancelar la alarma y eliminar el producto.
- Nota:** Para cancelar la cocción en cualquier momento: Presione y mantenga así el botón de producto<sup>3</sup>.

## Cocción: Activación / desactivación del modo ENFRIAR

- Presione **ENCENDIDO/APAGADO**<sup>1</sup>: El aceite se calienta hasta la temperatura del punto fijo.
- ENFRIAR:** Tras el tiempo inactivo programado en espera, el controlador vuelve a la temperatura en espera y muestra COOL. Sólo con las ollas llenas, presione en cualquier momento para reducir la temperatura al modo COOL. El valor predeterminado es 121° C. The COOL mode temperature can be adjusted. See MAIN MENU: VAT SETUP.
- Presione **Exit Cool** para que el aceite vuelva a la temperatura del punto fijo.

## Pulir\* (el controlador debe estar encendido)

- Para pulir, presione y mantenga así   simultáneamente.
- El controlador muestra<sup>2</sup> "POLISH NOW" alternando con "SÍ" y "NO".
- Seleccione SÍ (botón bajo la pantalla SÍ<sup>5</sup>) para iniciar el ciclo de pulido o NO para continuar la cocción.
- Siga las indicaciones para obtener instrucciones de pulido paso a paso.
- El controlador se apaga cuando ha finalizado el ciclo de pulido.

\*La temperatura mínima para el pulido es 149°C



























## Filtro (el controlador debe estar encendido para registrar los eventos del filtro y para mostrar paso a paso las indicaciones del filtro)

- Para filtrar, presione y mantenga así FILTER<sup>10</sup> NOTA: Only one frypot can be filtered at a time; if filter is selected on a second frypot, "WAIT TO FILTER" will scroll until a second frypot is ready to filter.
- Seleccione la función deseada de filtración.
- El controlador muestra<sup>2</sup> "POLISH NOW" alternando con "SÍ" y "NO".
- Seleccione SÍ (presione el botón bajo la pantalla SÍ<sup>5</sup>) para iniciar el ciclo de filtración.
- Seleccione NO (presione el botón bajo la pantalla NO<sup>5</sup>) para retardar la filtración y para que continúe la cocción.
- Siga las indicaciones para obtener instrucciones del filtro paso a paso.
- El controlador se apaga cuando ha finalizado el ciclo del filtro.




**Nota:** El controlador debe estar apagado para acceder a la función BOIL OUT del filtro.

## Configuración del Producto

**NOTA:** En las ollas, los productos se cocinarán desde cualquier botón a la pantalla más próxima disponible, empezando de izquierda a derecha.




















Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Apagado	Apagado	Mantenga presionada la tecla  hasta que aparezca MAIN MENU/PRODUCT SETUP (MENÚ PRINCIPAL/CONFIGURACIÓN DE PRODUCTO).
PRODUCT SETUP	EN BLANCO	Presione  para programar productos.
PRODUCT SETUP	ENTER CODE	Ingrese 1650.
SELECT PRODUCT	EN BLANCO	Presione el botón del producto deseado.
LONG NAME	PRODUCT NAME	Escriba el producto con 8 caracteres usando las teclas de texto. Presione  para avanzar.
SHORT NAME	PRODUCT NAME	Escriba el producto abreviado con 4 caracteres usando las teclas de texto. Presione  para avanzar.
COOKING MODE	SINGLE SETPOINT	Presione  si desea cocinar con un punto fijo múltiple o de forma segmentada, presione  y aparecerá en pantalla MULTIPLE SETPOINT (PUNTO FIJO MÚLTIPLE). Follow instructions in manual.
1 TIME	0:00 U HORA FIJADA ANTES	Escriba o confirme el tiempo de cocción total con las teclas numéricas. Presione  para avanzar.
1 TEMPR	TEMP	Escriba la temperatura de cocción. Presione  para avanzar.
1 SENSIBILIDAD	NÚMERO	Introduzca un valor (0-9) con las teclas numeradas. La sensibilidad se refiere a la cantidad de tiempo de cocción que probablemente tenga que transcurrir para la variación del producto (condición y/o peso). Presione  para avanzar.
1 ALARM TIME (SHAKE TIME)	0:00 U HORA PREVIAMENTE INTRODUCIDA	Introduzca el tiempo en el ciclo de cocción para la alarma audible de agitación. Si se ha definido en 0:00 avance hasta FILTER PROMPT (INDICACIÓN DE FILTRO). Presione  para avanzar.
1 ALARM NAME (SHAKE ALARM)	SHAKE	Introduzca la selección con   (por ej. Shake, Stir). Presione  para avanzar.
1 ALARM MODE	AUTO	Introduzca la selección con   . Presione  para avanzar.
1 ALARM TONE	SHORT	Introduzca la selección con   . Presione  para avanzar.
2 ALARM TIME	0:00	Introduzca la selección con   o déjela en 0:00 si no se requiere la segunda alarma. Presione  para avanzar.
FILTER PROMPT	0 O # FIJADO ANTES	Fija el número de cocciones antes de la indicación del filtro. (El valor predeterminado es 0) de forma que la indicación del filtro no esté asociada con un número de ciclos de cocción. Presione  para avanzar.
INSTANT ON	0 O # FIJADO ANTES	Introduzca el valor o confirme. Presione  para avanzar. (El valor predeterminado es 5 segundos). 0=Apagado. Nota: Puede que sea necesario minimizar este tiempo de encendido instantáneo para las cargas de cocción ligeras.
HOLD TIME	0 O # FIJADO ANTES	Introduzca el tiempo de conservación del producto antes de que éste sea desechado (El valor predeterminado es 0) <ul style="list-style-type: none"> <li>- En el modo Standard (estándar), el temporizador funciona en Segundo plano pero se cancela cuando se inicia una nueva cocción en ese botón de producto. El controlador puede realizar la cuenta atrás de los tiempos de conservación de 8 botones de producto distintos a la vez.</li> <li>- En el modo Lane (seleccionado en el MODO TECH), el temporizador muestra la cuenta atrás en la pantalla pero se cancela cuando una nueva cocción se inicia en esa fila. El controlador realiza la cuenta atrás de un tiempo de conservación por fila.</li> </ul> Presione  para avanzar.
EXIT	EXIT	Presione  para fijar la programación. Presione Exit/Scan 2 veces para volver a apagado.

## Opciones del menú Filter

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
DROP, OFF, COOL	DROP, OFF, COOL	Presione y suelte el botón FILTER.
	# de cocciones restantes	Muestra las cocciones restantes en el ciclo del filtro antes de la indicación del filtro.
DROP, OFF, COOL	DROP, OFF, COOL	Presione y mantenga así (4 a 5 segundos) el botón FILTER hasta que aparezca el MENÚ DE FILTRACIÓN
FILTER	[EN BLANCO]	<b>Controlador ENCENDIDO:</b> Presione  para avanzar a Filter (Filtro), Clean and Filter (Limpieza y Filtrado), Dispose (Desechar) o Exit (Salir). (La opción Fill Vat from BULK (llenar el depósito a granel) se mostrará también en los modelos para Aceite a Granel. <b>Controlador APAGADO:</b> Presione  para pasar a Dispose (Desechar), Boil Out (Hervido) o Exit (Salir). Presione  para seleccionar la función y siga las indicaciones.

## Ver las Estadísticas del Filtro

(Se muestran las estadísticas diarias. Ver manual para las demás estadísticas de filtración)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Apagado	Apagado	Presione  (5 segundos) hasta que aparezca MODO INFO.
INFO MODE	[EN BLANCO]	Presione  para avanzar a DAILY STATS (ESTADÍSTICAS DIARIAS).
DAILY STATS	[EN BLANCO]	Presione  para seleccionar.
LUN	FECHA	Presione   para avanzar al día que finaliza una semana pasada. Presione  para avanzar.
FILTERS	NÚMERO Y DÍA	Presione   para avanzar a los días de la semana pasada para el número de veces que el depósito fue filtrado en esos días de la semana anterior. Presione  para avanzar.
FILTERS - PRIOR WEEK	NÚMERO Y DÍA	Presione   para avanzar a los días de la semana anterior a la semana pasada para el número de veces que el depósito fue filtrado en esos días de la semana anterior. Presione  para avanzar.
FILTERS BYPASS	NÚMERO Y DÍA	Presione   para avanzar a los días de la semana pasada para el número de veces que la indicación del depósito fue ignorada en esos días de la semana anterior. Presione  para avanzar.
COOKS	NÚMERO Y DÍA	Presione   para avanzar por los días de la semana pasada para el número de ciclos de cocción en esos días. Presione  para avanzar.
EXIT	EXIT	Presione el botón  una vez para volver al menú Modo Info o Pulse Exit/Scan 2 veces para volver a apagar el controlador.

