



# 3000 CONTROLLER

Manual de funcionamiento

 **Frymaster**



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

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

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

Correo electrónico:  
[service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

SEP 2011  
\* 8196926 \*

Spanish / Español

**AVISO**

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS DE REPUESTO PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NO SEAN PIEZAS INALTERADAS, NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN O A ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LAS PIEZAS EMPLEADAS HAN SIDO MODIFICADAS CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA.. ADEMÁS, NI FRYMASTER DEAN NI SUS FILIALES SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

**AVISO**

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de Servicio Autorizado Frymaster (Factory Authorized Servicer, FAS) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante.

**AVISO**

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato.

**AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS**

**EE. UU.**

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

**CANADÁ**

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

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

** PELIGRO**

Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica de la freidora.



**3000 Controller**  
**Manual de funcionamiento**

**CONTENIDO**

---

**CAPÍTULO 1: Instrucciones para el controlador 3000**

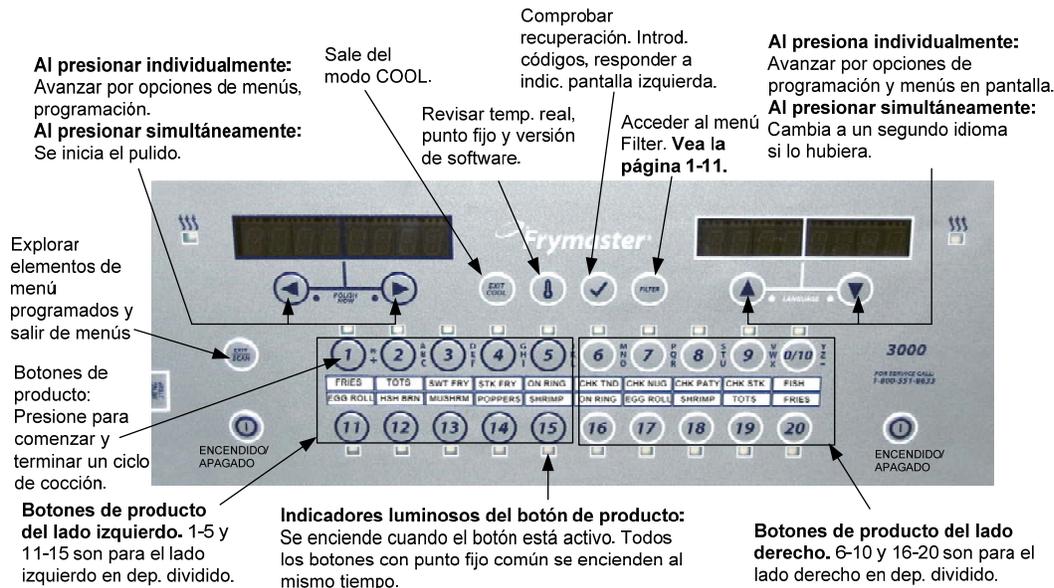
1.1	Uso del controlador 3000.....	1-1
1.2	Árbol de resumen de menús de la serie 3000.....	1-2
1.3	Configuración del menú principal.....	1-3
1.4	Configuración de Depósito .....	1-3
1.5	Modo Info .....	1-5
1.6	Configuración de producto (punto fijo individual).....	1-8
1.7	Resumen de la cocción de múltiples puntos fijos .....	1-9
1.8	Configuración de producto (múltiples puntos fijos) .....	1-10
1.9	Menú del filtro .....	1-11
1.9.1	Filtrado .....	1-11
1.9.2	Limpieza y Filtración .....	1-12
1.9.3	Desechar.....	1-12
1.9.4	Desechar (a granel) .....	1-13
1.9.5	Llenar Depósito a Granel (sólo opción a granel) .....	1-13
1.9.6	Hervido.....	1-14
1.10	Pulido .....	1-14
1.11	Modo SCAN .....	1-15
1.12	Cuadro de ajustes de sensibilidad .....	1-16

**CAPÍTULO 2: Solución de problemas para el operador**

2.1	Introducción .....	2-1
2.2	Solución de problemas .....	2-2
2.2.1	Mensajes de error y problemas de pantalla .....	2-2
2.2.2	Problemas de Filtración .....	2-3
2.2.3	Códigos de registro de errores .....	2-4

# CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES PARA EL CONTROLADOR 3000

## 1.1 Uso del controlador 3000



### ENCENDIDO/APAGADO

- Presione el botón de ENCENDIDO/APAGADO y la freidora se calentará hasta el punto fijo o a la temperatura en espera y mostrará: COOL o DROP.

### Cocción

- La freidora muestra COOL o DROP
- **Pantalla COOL:** Presione el botón de producto; la freidora se calienta al punto fijo y muestra DROP.
- **Pantalla DROP:** Presione el botón de producto e introdúzcalo.
- **Pantallas:** The vat temperature is out of the drop zone.
- **Pantalla DONE:** Presione el botón de producto parpadeando para cancelar la alarma y terminar una cocción.
- **Cancelar una cocción:** Presione y mantenga así el botón del producto parpadeando para cancelar el ciclo de cocción.
- **Pantalla RETENER:** Presione el botón de producto parpadeando para cancelar la alarma de retención.

**Cambio setpoint:** Presione y sostenga un botón del producto en la temperatura deseada hasta que emita un sonido breve y agudo y un tono bajo se oye (aproximadamente tres segundos) y lanza.

### Responder a la indicación de Pulido

- El controlador muestra Polish Now, alternando con Sí No.
- Presione Sí (botón bajo la pantalla Sí) y se inicia el ciclo de pulido. El controlador muestra Cool tras el ciclo de pulido.

### Navegación con los botones del controlador

- **Producto:** Presione para comenzar un ciclo de cocción. Se activa cuando la luz LED adyacente está encendido. El diodo LED se enciende durante un ciclo de cocción. Presione y mantenga así para cancelar el ciclo de cocción. Presione al final del ciclo de cocción para cancelar una alarma. Presione y mantenga así en un producto que tenga un punto fijo distinto (unos tres segundos) hasta que suene un pitido para cambiar la temperatura del punto fijo.
- **SALIR/Scan:** Presione una vez, todos los botones están encendidos; aparece Selec Producto. Presione el botón de producto para ver el nombre del alimento. Presione Scan nuevamente para repetir. Presione Scan dos veces para volver a la operación normal. Presione Scan para salir de los menús.
- **Flechas izquierda/derecha:** Navegar por las opciones en la pantalla izquierda. Presione ambas simultáneamente para comenzar un ciclo de pulido.
- **Flechas ascendente/descendente:** Navegar por las opciones en la pantalla derecha. Presione ambas simultáneamente para cambiar a un segundo idioma si es que hay seleccionado uno en la configuración.
- **SALIR Cool:** Sale del modo enfriar, vuelve el freidor a la temperatura del punto fijo.
- **Termómetro: Freidora ENCENDIDA:** Presione y suelte para el punto fijo en la pantalla izquierda y la temperatura del depósito en la pantalla derecha.
- **Termómetro, freidora APAGADA:** Presione para mostrar la temperatura, hora, fecha, versión del sistema, y versiones del software del controlador y de la placa de circuitos.
- **Marca de verificación: Freidora apagada:** Presione y mantenga así 3 segundos: Desplazarse por el uso del filtro; Presione y mantenga así por 10 segundos: Configuración del producto
- **Marca de verificación: Freidora ENCENDIDA:** Ingresa a los códigos, responde a las indicaciones de la pantalla izquierda.
- **Filtro Presione y suelte:** Se cocina el resto y pasa al ciclo de filtración. **Presione y suelte:** Opciones de filtración: Filter, Clean and Filter, Dispose, Fill Vat from Bulk (solo opción a granel) y Boil Out (sólo APAGADO).

## 1.2 Árbol de resumen del menú del controlador 3000

Menú del filtro.....	1.9
[Con el ordenador encendido, mantenga pulsado el botón FILTER ]	
— Filtro	
— Limpieza y Filtración	
— Disponer	
— Llenar depósito a granel (sólo opción a granel)	
— Hervido [Con el ordenador encendido, mantenga pulsado el botón FILTER ]	
Modo Info .....	1.5
[Mantenga presionado el botón ✓ (marca) ]	
— Estadísticas del Último Descarte	
— Estadísticas Diarias	
— Estadísticas del Periodo Seleccionado	
— Estadísticas de la Última Carga	
Menú principal y Modo Técnico	
[Con el ordenador en OFF, mantenga pulsado el botón ✓ (marca) durante 10 segundos; se mostrará el Menú Principal-Configuración de Producto]	
— Configuración de Producto.....	1.6-1.8
[Introduzca el número 1650 ]	
— Seleccione Producto	
— Nombre Completo	
— Nombre Abreviado	
— Modo Cooking (Modo Cocción)	
— 1 Tiempo	
— 1 Temperatura	
— 1 Sensibilidad	
— 1 Tiempo de Alarma (Agitar)	
— 1 Nombre de Alarma (Agitar)	
— 1 Modo de Alarma (Agitar)	
— 1 Tono de Alarma (Agitar)	
— 2 Tiempo de Alarma (Agitar)	
— Inicio de Filtrado	
— Encendido Instantáneo	
— Tiempo de espera:	
— Cargue el Estándar (el Menú del Producto del Defecto de la Carga)	
— Configuración de Depósito.....	1.4
[Introduzca el número 1656 ]	
— Sistema.....	1.4
— Idioma	
— Segundo Idioma	
— Territorio (CE o Fuera de CE)	
— Energía (Gas o Elec)	
— Tipo (Depósito)	
— Volumen del Sistema (Nivel de Sonido)	
— Formato de Temperatura (F o C)	
— Temperatura de Salida de Fusión	
— Temperatura de Modo Cool (Modo Enfriamiento)	
— Predeterminado para Modo Cool (Modo Enfriamiento)	
— Aceite Limpio	
— Desecho	
— Interruptor de Drenaje	
— Alarma de Recuperación	
— Levantamiento de la cesta	
— Tiempo de espera	
— Hora/Fecha .....	1.4
— Configuración de DST (horario de verano).....	1.4
— Filtro .....	1.4
— Ciclos de Cocción hasta Filtrado	
— Temporizador Filtrado Final del Día	
— Temporizador Filtrado Final del Día	
— Temporizador Parpadeante	
— Temporizador Hervido	
— 1 Temporizador Pulido	
— 1 Tiempo de Inicio Pulido	
— 1 Duración de Pulido	
— 1 Temperatura de Inicio de Pulido	
— Lista de los últimos 10 errores.....	1.4
— Cambiar Contraseña.....	1.4
Modo Técnico	
[Enter 3000 ]	
— Borrar Registro de Errores	
— Borrar Contraseñas	
— Número de Filas	
— Lleve A Cabo el Modo	
— Temperatura de cocción máxima	
— Prueba de Límite Alto	

### 1.3 Configuración: Menú principal

Presionar y mantener así la tecla de la marca de verificación durante 10 segundos genera el modo de configuración, que exhibe primero config. producto. Apague el controlador y siga los pasos a continuación para navegar por las opciones.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Presione y mantenga así ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu cambiando a config. producto.
CONFIG. PRODUCTO	En blanco	Presione ► para avanzar por Config. Producto, Config. Tina, Modal tec y SALIR. Con la selección deseada en pantalla, presione ✓.
CONFIG. PRODUCTO	En blanco	Elementos de menú de programación y parámetros de cocción. Se describen en la página 1-8 a la 1-11.
CONFIG. TINA	En blanco	La configuración del depósito se describe a continuación en la sección 1,4.
MODAL TEC	En blanco	La modalidad técnica es sólo para personal especializado.
SALIR	SALIR	Presione el botón SALIR/Scan tres veces para volver a apagar el controlador.

### 1.4 Configuración del depósito

El modo de configuración del depósito permite fijar el controlador en cuanto al idioma de sus pantallas, tamaños de depósito y márgenes de temperatura. Con el controlador APAGADO, siga los pasos a continuación. **\*NOTA: La mayoría de opciones del sistema sólo están disponibles en el controlador del extremo izquierdo.**

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Comience con el controlador del extremo IZQUIERDO. Presione ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu durante tres segundos cambiando a CONFIG. PRODUCTO.
CONFIG. PRODUCTO	En blanco	Presione ► para avanzar a Config. Tina y luego pulse ✓. La configuración de productos se describe en las páginas 1-8 a la 1-11.
CONFIG. TINA	INTRO CÓDIGO	Ingrese 1656.
SISTEMA	En blanco	Presione ► para avanzar por Sistema, HORA/FECHA, DST Setup, Filter, Reg-E o Change Password. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón SALIR/Scan dos veces para volver a apagar el controlador. * <b>Vea la NOTA arriba.</b>
LANGUAJE	INGLÉS	Presione ▼▲ para avanzar a la opción y luego pulse ►.
2ND LANGUAGE	ESPAÑOL	Presione ▼▲ para avanzar a la opción y luego ►. (Esta opción permite cambiar fácilmente el idioma desde el panel delantero (por ej. Español como Segundo idioma.)). El idioma predeterminado es Español.
LOCAL	FUERA DE LA CE:	Presione ▼▲ para avanzar por las opciones: CE (normas aptas para la comunidad Europea), CE Bélgica o Non-CE (normas no aptas para dicha zona) y pulse ►. Esta opción sólo está disponible en la computadora del extremo izquierdo en múltiples baterías.
ENERGIA	GAS	Presione ▼▲ para avanzar por las opciones: Gas o Electric y pulse ►. Esta alternativa solo está disponible en la computadora del extremo izquierdo en múltiples baterías.
TIPO	GL30 FULL	Presione ▼▲ para avanzar por las opciones: <b>Gas-</b> GL30 Full, GL30 Split, <b>Eléctrica-</b> EL30-14 Full, EL30-14 Split, EL30-17 Full y EL30-17 Split. Con el tipo de depósito de la freidora actual en pantalla, presione ►.
SISTEMA VOLUMEN	5	Fija el nivel de sonido para el controlador. Introduzca el nivel, 1-9 (1=Mínimo/ 9=Máximo). Presione ►.
FORMAT TEMP	F	Presione ▼▲ para avanzar por las opciones: F para Fahrenheit; C para Celsius. Presione ►.
SALIR FUSIÓN TEMP	82 °C	Use las teclas numeradas para cambiar el ajuste predeterminado. Presione ►. (Esta es la temperatura para que la freidora salga del ciclo de derretido.) El margen es de 38°C a 93°C. El valor predeterminado es de 82°C.
BASSE MODE TEMP	121 °C	Use las teclas numeradas para cambiar el ajuste predeterminado. Presione ►. (Esta es la temperatura durante el modo de regreso o espera.) El valor predeterminado es de 121 C.
BASSE MODE FALTA	0	Use las teclas numeradas para cambiar el ajuste predeterminado. (Esta es la cantidad de minutos que la freidora se mantiene en espera antes de ingresar al modo de enfriamiento. El ajuste queda inhabilitado si se fija en cero.) Presione ►. El valor predeterminado es cero.
ACEITE NUEVO	NINGUNA	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones Ninguna, JIB o Bulk. El valor predeterminado es Ninguna. Presione ►. Esta opción sólo está disponible en la computadora del extremo izquierdo.
DESECHOS	NINGUNA	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones Ninguna o Bulk. El valor predeterminado es Ninguna. Presione ►. Esta opción sólo está disponible en la computadora del extremo izquierdo.

## 1.4 Config. Tina (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>DRAIN SWITCH</i>	<i>NO</i>	Presione ▼▲ para avanzar a las opciones SÍ y NO. Presione ►. (Fije en SÍ en caso de que la freidora tenga instalado un interruptor de drenaje.) El valor predeterminado es NO.
<i>ALARMA RECUPERACIÓN</i>	<i>DESACT</i>	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones DESACT y ACT. Presione ►. (Esta es una alarma de recuperación que bloquea la freidora si es que no calienta debidamente. El valor predeterminado es desact.
<i>BASKET LIFT</i>	<i>DESACT</i>	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones DESACT y ACT. Si la freidora tiene levantadores de cesta, fije en desact. Presione ►. La opción predeterminada es desact.
<i>HOLD TIME</i>	<i>AUTO</i>	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones AUTO y MANUAL. Presione ►. (Esta es la alarma para cancelar el temporizador de conservación.) Si está fijada en auto, la alarma se cancelará automáticamente. La opción predeterminada es auto.
<i>SALIR</i>	<i>SALIR</i>	Presione el botón ✓ una vez para volver el controlador a APAG.
<b>HORA/FECHA</b>		
<i>APAGADO</i>	<i>APAGADO</i>	Presione ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu durante tres segundos cambiando a CONFIG. PRODUCTO.
<i>CONFIG. PRODUCTO</i>	En blanco	Presione ► para avanzar a Config. Tina y luego pulse ✓.
<i>CONFIG. TINA</i>	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Ingrese 1656.
<i>SISTEMA</i>	En blanco	Presione ► para avanzar a HORA/FECHA.
<i>HORA/FECHA</i>	En blanco	Presione ✓.
<i>INTRO HORA</i>	<i>TIEMPO</i>	Use las teclas numeradas para cambiar la hora. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Presione ►.
<i>FORMATO FECHA</i>	<i>MM/DD/AA</i>	Presione ▼▲ para avanzar por las opciones. Con el formato de fecha en pantalla, presione ►.
<i>INTRO FECHA</i>	<i>FECHA</i>	Use las teclas numeradas para cambiar la fecha. Presione ►
<i>SALIR</i>	<i>SALIR</i>	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse por Sistema, Hora/Fecha, Filter, Reg-E o Change Password. Cuando aparezca la opción que desee, presione ► o bien el botón Salir/Scan tres veces para volver a apagar el controlador.
<b>DST SETUP</b>	Esta es la configuración de horario de verano (DST) para ahorrar energía. En Estados Unidos, el horario de verano para el ahorro de energía comienza cada año a las 2:00 A.M. el segundo domingo de marzo, fecha en la cual los relojes se adelantan una hora. Dicho horario finaliza cada año a las 2:00 A.M. el primer domingo de noviembre, fecha en la cual los relojes se atrasan una hora. Para los dos estados y los demás lugares que no usan el horario DST, fije la opción desact.	
<i>APAGADO</i>	<i>APAGADO</i>	Presione ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu durante tres segundos cambiando a CONFIG. PRODUCTO.
<i>CONFIG. PRODUCTO</i>	En blanco	Presione ► para avanzar a Config. Tina y luego pulse ✓.
<i>CONFIG. TINA</i>	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Ingrese 1656.
<i>DST</i>	<i>ACT</i>	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones DESACT y ACT. Presione ►. (Esto activa o desactiva el horario de verano. La opción predeterminada es desact.) Si se escoge desact, al presionar el botón ►, aparece exit. Presione el botón exit scan tres veces para salir.
<i>DST INICIAR MES</i>	<i>3</i>	Introduzca el mes de inicio del horario de ahorro de energía usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el gobierno de Estados Unidos que comienza con el mes "3".) Presione ►.
<i>DST INICIAR DOM</i>	<i>2</i>	Introduzca el horario de ahorro de energía que comienza el domingo usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el gobierno de Estados Unidos que comienza el domingo "2".) Presione ►.
<i>DST MES FINAL</i>	<i>11</i>	Introduzca el mes de término del horario de ahorro de energía usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el gobierno de Estados Unidos que termina con el mes "11".) Presione ►.
<i>DST DOM FINAL</i>	<i>1</i>	Introduzca el domingo de término del horario de ahorro de energía usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el gobierno de Estados Unidos que termina el domingo "1".) Presione ►.
<i>SALIR</i>	<i>SALIR</i>	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse por Sistema, Hora/Fecha, Filter, Reg-E o Change Password. Cuando aparezca la opción que desee, presione ► o bien el botón SALIR/Scan tres veces para volver a apagar el controlador.
<i>FILTERO</i>		
<i>APAGADO</i>	<i>APAGADO</i>	Presione ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu durante tres segundos cambiando a CONFIG. PRODUCTO.

## 1.4 Config. Tina (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
CONFIG. PRODUCTO	En blanco	Presione ► para avanzar a Config. Tina y luego pulse ✓.
CONFIG. TINA	INTRO CÓDIGO	Ingrese 1656.
SISTEMA	En blanco	Presione ► para desplazarse a FILTER.
FILTERO	En blanco	Presione ✓.
COOKS TIL FILTER	0	Presione ►. (Este es el número total de cocciones que se producen antes de una indicación de filtro. El valor predeterminado es 0.) Enter the number of cooks before a filter prompt is desired.
EOD TIEMP FILTRAC	DESARMAR	Presione ▼▲ para desplazarse hasta la opción enable (habilitar) o disable (deshabilitar) y luego pulse ►. El ajuste predeterminado es DESACT.
EOD FILTER TIME	23:59	Utilice las teclas numeradas para programar la hora de alerta de filtración al final del día. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Presione ►. Introduzca 23:59 si es que no desea una indicación de filtro al final del día.
FLUSHING TIMER	5	Utilice las teclas numeradas cuando desee cambiar el parámetro predeterminado para el temporizador parpadeante de Clean and Filter. Introduzca el tiempo en minutos. El valor predeterminado es de cinco minutos.
BOIL OUT TIMER	30	Utilice las teclas numeradas cuando desee cambiar el parámetro para el temporizador de hervido. Introduzca el tiempo en minutos. El valor predeterminado es 30 minutos.
1 TIEMP PULISH	DESACT	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción act o desact y luego pulse ►. El ajuste predeterminado es DESACT)
1 POLISH PROMPT TIME	23:59	Utilice las teclas numeradas para programar la hora de indicación de pulido. Presione ►. (Esta es la hora a la cual la indicación de pulido se producirá cada día.) Introduzca la hora en formato de 24 horas.
1 POLISH DURATION	15	Utilice las teclas numeradas para cambiar. Presione ►. (Esta es la duración, en minutos para un pulido.) El valor predeterminado es de 15 minutos.
1 TIEMP PULISH	149° C	Utilice los botones numerados para cambiar la temperatura. (Esta es la temperatura mínima necesaria para comenzar el pulido.) Press ►. Default is 149C..
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse por Sistema, Hora/Fecha, Filter, Reg-E o Change Password. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón SALIR/Scan una vez para volver a apagar el controlador.
E-LOG		Siga los tres primeros pasos anteriores para ajustar la fecha y la hora.
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu durante tres segundos cambiando a CONFIG. PRODUCTO.
CONFIG. PRODUCTO	En blanco	Presione ► para avanzar a Config. Tina y luego pulse ✓.
CONFIG. TINA	INTRO CÓDIGO	Ingrese 1656.
SISTEMA	En blanco	Presione ► para desplazarse a REG-E.
REG-E	En blanco	Presione ✓. (Este es un registro de diez de los códigos de error más recientes.)
AHORA	HORA/FECHA	Presione ►. (Hora y fecha actuales)
A E#	HORA/FECHA	Errores enumerados de la A-J. Presione ► para recorrerlos. Los códigos de error aparecen en la página 7-5. Si no existen errores, al presionar ► aparecerá No errors.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse por Sistema, Hora/Fecha, Filter, Reg-E o Change Password. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón SALIR/Scan tres veces para volver a apagar el controlador.
CAMBIAR CNTRSEÑAS	En blanco	Presione ✓.
CONFIG. PRODUCTO	1650	Utilice las teclas numeradas para cambiar el código. Presione ►.
CONFIG. TINA	1656	Utilice las teclas numeradas para cambiar el código. Presione ►.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse por Sistema, Hora/Fecha, Filter, Reg-E o Cambiar Cntrseñas. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón SALIR/Scan tres veces para volver a apagar el controlador.

## 1.5 MODO INFO: Ver estadísticas de operación

El controlador 3000 recopila y almacena información sobre los ciclos de cocción y filtración. Se puede acceder a estos datos en el modo de información, al cual se ingresa presionando la tecla de marca de verificación con el controlador apagado o encendido. Los pasos para ver los datos se detallan a continuación.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
OFF / ON	OFF/ON	Presione ✓ hasta que aparezca MODAL INFO.
LAST DISPOSE STATS	En blanco	Presione ► para desplazarse: Last Dispose Stats, Daily Stats, Selected Period Stats, Last Load Stats. Con la opción que desee en pantalla, presione ✓.
TOTAL COOKS	Número	Presione ►. (Este es el número de cocciones desde el último descarte.)
LAST DISPOSE	FECHA	Presione ►. (Esta es la fecha del último descarte.)
FILTERS-SINCE DISPOSE	Número	Presione ►. (Este es el número de filtros desde el descarte de aceite.)
FILTERS BY-PASSED - SINCE DISPOSE	Número	Presione ►. (Este es el número de filtros omitidos desde el descarte de aceite.)
POLISHES-SINCE DISPOSE	Número	Presione ►. (Este es el número de pulidas desde el descarte de aceite.)
POLISHES BY-PASSED - SINCE DISPOSE	Número	Presione ►. (Este es el número de pulidas omitidas desde el descarte de aceite.)
OIL LIFE	Número Días	Presione ►. (Este es el número de días desde el último descarte.)
OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR	Número Días	Presione ►. (Esta es la duración del aceite en número de días hace 1 descarte.)
OIL LIFE - 2 DISPOSES PRIOR	Número Días	Presione ►. (Esta es la duración del aceite en número de días hace 2 descartes.)
AVG OIL LIFE	Número Días	Presione ►. (Esta es la duración media del aceite desde el antepenúltimo descarte.)
AVG COOKS	Número	Presione ►. (Este es el promedio de cocciones desde los 3 últimos descartes.)
RESET LAST DISPOSE STATS	SÍ NO	Presione ► para desplazarse o bien ▲ para restablecer las estadísticas del último descarte.
RESET LAST DISPOSE STATS	INTRO CÓDIGO	Introduzca el número 1656
COMPLETA	En blanco	
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse a la opción que desee. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón Scan una vez para volver a apagar el controlador.
DAILY STATS	En blanco	Con la opción que desee en pantalla, presione ✓.
LUN	FECHA	Presione ▼▲ para avanzar un día la semana anterior. Con la opción que desee en pantalla, presione ►.
FILTROS	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para avanzar el número de veces que se filtró la tina ese día de la semana anterior. Presione ►.
FILTERS - PRIOR WEEK	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para desplazarse el número de ciclos de filtración diarios en la semana anterior. Presione ►. Presione el botón ✓ una vez para volver al menú Modal Info, o bien pulse el botón SALIR/Scan una vez para apagar el controlador
FILTERS BYPASS	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para avanzar el número de veces que se omitió la pregunta del filtro ese día la semana anterior. Presione ►.
COOKS	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para avanzar el número de ciclos de cocción que ocurrieron ese día de la semana anterior. Presione ►.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse a la opción que desee. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón Scan una vez para volver a apagar el controlador.
SELECTED PERIOD STATS	En blanco	Presione ► para desplazarse por el menú Modal info: Last Dispose Stats, Daily Stats, Selected Period Stats, Last Load Stats con las estadísticas que desee en pantalla, presione ✓.

## 1.5 MODO INFO: Ver estadísticas de operación, cont.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
USO DESDE	TIEMPO	Presione ►. (Esta es la fecha y hora en que comenzó el período seleccionado.)
COOKS	Número	Presione ►. (Este es el número total de cocciones desde la fecha del período seleccionado.)
QUIT COOKS	Número	Presione ►. (Este es el número total de cocciones que se cancelaron desde el inicio del período seleccionado.)
ON HOURS	Número	Presione ►. (Este es el número total de horas que la freidora estuvo encendida desde el inicio del período seleccionado.)
REAJUSTE USO	SÍ NO	Presione ► para desplazarse o ▲ para fijar el inicio de nuevas estadísticas para el período seleccionado.
REAJUSTE USO	INTRO CÓDIGO	Ingrese 1656.
COMPLETA	En blanco	
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse a la opción que desee. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón Scan una vez para volver a apagar el controlador.
LAST LOAD STATS	En blanco	Con la opción que desee en pantalla, presione ✓.
INICIADO	Número Minutos	Presione ►. (Esta es la última hora en que se inició la última cocción.)
TIEMPO REAL	Número Minutos	Presione ►. (Este es el plazo de cocción real, incluyendo el tiempo extra.)
TAP PROG	Número Minutos	Presione ►. (Este es el plazo programado de cocción .)
TEMP MÁX	Número	Presione ►. (Esta es la máxima temperatura del aceite durante la última cocción.)
TEMP MIN	Número	Presione ►. (Esta es la mínima temperatura del aceite durante la última cocción.)
TEMP PROM	Número	Presione ►. (Esta es la temperatura media del aceite durante la última cocción.)
CAL ACT	%	Presione ►. (Este es el porcentaje del tiempo de cocción que la fuente de calor estuvo encendida durante la última cocción.)
READY FOR COOK	SÍ O NO	Presione ►. (La pantalla mostrará "SÍ" en el caso de que la freidora haya vuelto a la temperatura fijada antes de que comenzara el ciclo de cocción.)
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez y luego pulse ► para desplazarse a la opción que desee. Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón Scan una vez para volver a apagar el controlador.

## 1.6 Menú principal: Config. Producto (Cocción en punto fijo individual)

A continuación aparece la programación de productos alimenticios. La columna derecha tiene la medida necesaria para continuar. Salga de un paso de programación en cualquier momento presionando la tecla SALIR/Scan hasta que la pantalla vuelva a la programación previa. Cercíese de que el controlador esté apagado y siga los pasos a continuación. Para acceder a la tira de menús, retire los tornillos que sujetan el bisel. Baje el bisel y retire la tira de la parte posterior del controlador. Una vez actualizada la tira de menús, invierta los pasos. Para eliminar la asignación de un producto de un botón, fije la hora de cocción en 0:00 y luego presione SALIR/SCAN.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu durante tres segundos cambiando a CONFIG. PRODUCTO.
CONFIG. PRODUCTO	En blanco	Presione ✓.
CONFIG. PRODUCTO	INTRO CÓDIGO	Ingrese 1650.
SELEC PRODUCTO	En blanco	Presione el botón del producto deseado.
LONG NAME	NOMBRE DEL PRODUCTO O NÚMERO DE BOTÓN	Introduzca el nombre del producto con las teclas de letras. Avance el cursor con ▲▼. Presione ► para avanzar a la característica de configuración del producto siguiente.
SHORT NAME	NOMBRE ABREVIADO DEL PRODUCTO O NÚMERO DE BOTÓN	Introduzca un nombre de producto de cuatro caracteres, el cual se alternará en pantalla con el temporizador durante el ciclo de cocción. Presione ►.
COOKING MODE	SINGLE SETPOINT	Presione ►. Si desea una cocción segmentada con múltiples puntos fijos, presione ▼ MULTIPLE SETPOINT, vaya al punto 1,8 y siga las instrucciones. (El ajuste predeterminado es SINGLE SETPOINT)
1 HORA	0:00 U HORA INTRODUCIDA ANTES	Escriba el tiempo total de cocción con las teclas numéricas. Presione ►.
1 TEMPR	TEMPR	Escriba la temperatura de cocción. Press ►. Refer to the sensitivity chart on page 1-17.
1 SENSIBILIDAD	Número	Introduzca el nivel de sensibilidad, 0-9, para el producto. Presione ►.
1 HORA ALARMA (Shake Time)	0:00 U HORA INTRODUCIDA ANTES	Introduzca el tiempo en el ciclo de cocción para la alarma audible de agitación. Press ►. If set to 0:00 skip to FILTER PROMPT.
1 NOMBRE ALARMA	SHAKE	Presione ▼▲ para desplazarse por los nombres de las alarmas (por ej. Shake, Stir). Presione ►.
1 ALARMA MODAL (Shake Alarm Mode)	AUTO	Presione ►. El parámetro predeterminado es auto. Si desea la opción manual, presione ▼▲ para desplazarse al modo de alarma de agitación Manual. Presione ►. Cuando el modo Alarm (Shake) se fija en auto, cancela automáticamente la alarma al cabo de unos segundos. Manual requiere la intervención del usuario.
1 ALARMA (Shake Alarm tone)	SHORT	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones de tonos de alarma de agitación. Presione ►. El ajuste predeterminado es SHORT.
2 HORA ALARMA	0:00	Presione ►. Deje en 0:00 si no es necesaria una segunda alarma.
FILTER PROMPT	0 o número introducido antes.	Introduzca el número de ciclos de cocción antes de una pregunta del filtro y presione ►.
INSTANT ON	5 o número introducido antes	Este es el tiempo, en segundos, que la freidora calienta al 100%, tras haber pulsado el botón de producto y antes de que el controlador ajuste la temperatura. Introduzca el valor y presione ►. (El valor predeterminado es 5. 0=APAG). <b>NOTA: Puede que sea necesario minimizar el tiempo de encendido instantáneo para cargas ligeras.</b>
HOLD TIME	0 u hora introducida antes.	Introduzca el tiempo en minutos que dese conservar el producto antes de descharlo. Presione ►.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ para guardar los cambios.
SELEC PRODUCTO	En blanco	Si desea información sobre programación adicional, consulte Config. Producto más arriba. Para salir presione el botón SALIR SCAN dos veces hasta APAG.

Para acceder a la tira de menús, retire los tornillos que sujetan el bisel. Baje el bisel y retire la tira de la parte posterior del controlador. Una vez actualizada la tira de menús, invierta los pasos para volver a montarlo. Para eliminar la asignación de un producto de un botón, fije la hora de cocción en 0:00 y luego presione SALIR/SCAN.

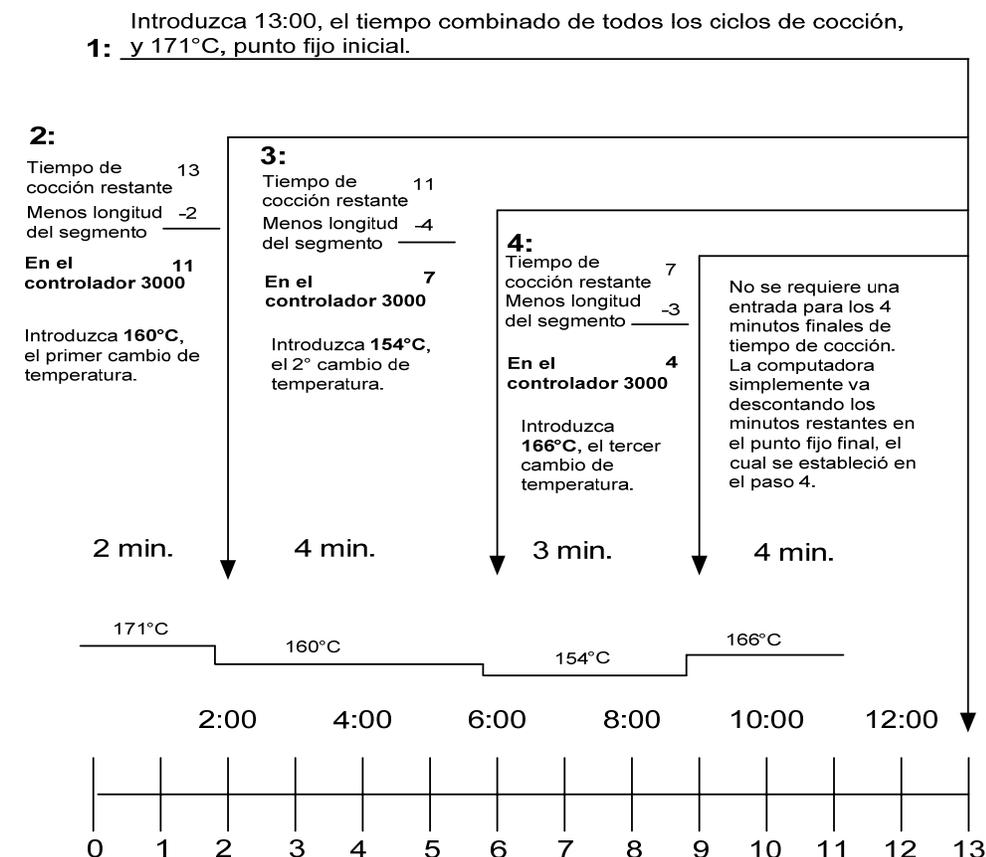
## 1.7 Generalidades de la cocción (segmentada) con múltiples puntos fijos

El controlador 3000 es capaz de realizar una cocción segmentada con múltiples puntos fijos, una característica que permite dividir un ciclo de cocción en una cierta cantidad de partes (o segmentos), cada una de las cuales con su temperatura y tiempo de cocción propios.

A continuación aparece una versión abreviada de la programación para un ciclo de cocción de 13 minutos con cuatro temperaturas de cocción. Los pasos están comprimidos para mayor claridad. Los tiempos de cocción representan el momento en la secuencia del ciclo total de cocción en que ocurre el segmento. En este ejemplo, el primer cambio de temperatura ocurre cuando restan 11 minutos del ciclo total de cocción; se introduce 11 en el indicador para el segundo tiempo de cocción. Dos minutos en el ciclo total de cocción, la temperatura cambiará; y quedarán 11 minutos. Para llegar a los tiempos de cocción de los segmentos restantes se resta el tramo del segmento del tiempo de cocción restante. Los pasos de programación completos aparecen en las páginas 10 y 11.

- El paso 1 establece el tiempo total de cocción y el punto fijo inicial.
- El paso 2 fija la duración del primer segmento de cocción, 2 minutos, y el punto fijo del primer cambio de temperatura.
- El paso 3 fija la duración del segundo segmento de cocción, 4 minutos, y el punto fijo del segundo cambio de temperatura.
- El paso 4 fija la duración del tercer segmento de cocción, 3 minutos, y el punto fijo del tercer cambio de temperatura.

Los cuatro minutos restantes en el tiempo de cocción transcurren en la temperatura final. No se requiere ingresar datos para usar los minutos finales



## 1.8 Menú principal: Config. Producto (cocción segmentada en múltiples puntos fijos)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador muestre Main Menu durante tres segundos cambiando a CONFIG. PRODUCTO.
CONFIG. PRODUCTO	En blanco	Presione ✓.
CONFIG. PRODUCTO	INTRO CÓDIGO	Introduzca el número 1650
SELEC PRODUCTO	En blanco	Presione el botón del producto deseado.
LONG NAME	NOMBRE DEL PRODUCTO O NÚMERO DE BOTÓN	Introduzca el nombre del producto con las teclas de letras. Avance el cursor con ▲▼. Presione ► para avanzar a la característica de configuración del producto siguiente.
SHORT NAME	NOMBRE ABREVIADO DEL PRODUCTO O NÚMERO DE BOTÓN	Introduzca el nombre abreviado del producto en cuatro caracteres con las teclas de letras que alternan con el tiempo durante una cocción. Presione ►.
COOKING MODE	SINGLE SETPOINT	Presione ►. Si desea una cocción segmentada con múltiples puntos, presione ▼ Multiple Setpoint (Segmented) y siga las instrucciones en la sección siguiente. (El ajuste predeterminado es SINGLE SETPOINT)
1 HORA	0:00 U HORA INTRODUCIDA ANTES	Introduzca el tiempo total de cocción para un producto segmentado y presione ►.
1 TEMPR	TEMPERATURA	Introduzca la temperatura inicial de cocción y presione ►.
1 SENSIBILIDAD	Número	Introduzca el nivel de sensibilidad, 0-9, para el producto. Presione ►.
2 HORA	0:00 U HORA INTRODUCIDA ANTES	Introduzca el tiempo restante tras el primer cambio de temperatura (ver página 1-9) y luego presione ►.
2 TEMPR	0:00 O TEMPERATURA INTRODUCIDA ANTES	Introduzca el primer cambio de temperatura y presione ►.
2 SENSIBILIDAD	0 O VALOR INTRODUCIDO ANTES	Introduzca el valor de flexibilidad, 0-9, para el producto y presione ►.
3 HORA	0:00 O TIEMPO PROGRAMADO ANTES	Introduzca el tiempo restante después del segundo cambio de temperatura y presione ►.
3 TEMPR	0:00 O TEMPERATURA PROGRAMADA ANTES	Introduzca la temperatura del segundo segmento y presione ►.
3 SENSIBILIDAD	0 O VALOR INTRODUCIDO ANTES	Introduzca el valor de flexibilidad, 0-9, para el producto y presione ►.
4 HORA	00 O TIEMPO INTRODUCIDO ANTES	Introduzca el tiempo restante después del tercer cambio de temperatura y presione ►.
4 TEMPR	0:00 O TEMPERATURA PROGRAMADA ANTES	Introduzca la temperatura del tercer segmento y presione ►.
4 SENSIBILIDAD	0 O VALOR INTRODUCIDO ANTES	Introduzca el valor de flexibilidad, 0-9, para el producto y presione ►.
5 HORA	:00 O TIEMPO INTRODUCIDO ANTES	Deje en cero si es que no se necesitan más segmentos y presione ►. Si se necesitan más segmentos (el máximo es 10), continúe programando tal como se indicó antes.
1 HORA ALARMA	:00 O TIEMPO INTRODUCIDO ANTES	Introduzca el tiempo en el ciclo de cocción para la alarma audible de agitación. Presione ►.
1 NOMBRE ALARMA	SHAKE	Presione ▼▲ para desplazarse por los nombres de las alarmas (por ej. Shake). Presione ►.
1 ALARMA MODAL	AUTO (PREDETERMINADO)	Presione ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo de alarma de agitación Auto o Manual. Presione ►.
1 ALARMA TONE	SHORT	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones de tonos de alarma de agitación. Presione ►.
2 SHAKE TIME	:00 O TIEMPO INTRODUCIDO ANTES	Introduzca el tiempo en el ciclo de cocción para una alarma audible de agitación. Presione ►.
2 NOMBRE ALARMA	SHAKE	Presione ▼▲ para desplazarse por los nombres de las alarmas (por ej. Shake). Presione ►.
2 ALARMA MODAL	AUTO (PREDETERMINADO)	Presione ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo de alarma de agitación Auto o Manual. Presione ►.

## 1.8 Menú principal: Config. Producto (cocción segmentada en múltiples puntos fijos) (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
2 ALARMA TONE	SHORT	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones de tonos de alarma de agitación. Presione ►.
3 HORA	:00 O TIEMPO INTRODUCIDO ANTES	Introduzca el tiempo para la tercera alarma para agitación. Presione ►.
3 NOMBRE ALARMA	SHAKE	Presione ▼▲ para desplazarse por los nombres de las alarmas (por ej. Shake). Presione ►.
3 ALARMA MODAL	AUTO (PREDETERMINADO)	Presione ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo de alarma de agitación Auto o Manual. Presione ►.
3 ALARMA TONE	SHORT	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones de tonos de alarma. Presione ►.
FILTER PROMPT	0 o número introducido antes.	Introduzca el número de ciclos de cocción antes de una pregunta del filtro y presione ►.
INSTANT ON	5	Este es el tiempo, en segundos, que la freidora calienta al 100%, luego de que se presiona el botón, antes de que el controlador ajuste la temperatura. Introduzca el valor y presione ►. (El valor predeterminado es 5. 0=APAG).
HOLD TIME	0 u hora introducida antes.	Introduzca el tiempo que desee conservar el producto antes de desecharlo. Presione ►.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ para guardar los cambios.
SELEC PRODUCTO	En blanco	Si desea información sobre programación adicional, consulte Config. Producto más arriba. Para salir presione el botón SALIR SCAN dos veces hasta APAG.

Para acceder a la tira de menús, retire los tornillos que sujetan el bisel. Baje el bisel y retire la tira de la parte posterior del controlador. Una vez actualizada la tira de menús, invierta los pasos para volver a montarlo. Para eliminar la asignación de un producto de un botón, fije la hora de cocción en 0:00 y luego presione SALIR/SCAN.

## 1.9 Menú del filtro

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### ⚠ PELIGRO

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

### ⚠ PELIGRO

Deje enfriar el aceite hasta que alcance los 38°C antes de drenarlo al interior de un recipiente apropiado para el descarte.

### ⚠ PELIGRO

NO drene más de una olla a la vez en la unidad de filtración incorporada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente.

### ⚠ PELIGRO

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

El controlador tiene cinco opciones del menú Filter: Filter, Clean and Filter, Dispose, Llenar Tina from Bulk (sólo opción a granel) y Boil Out (sólo en el modo APAG). A todas ellas se accede presionando sin soltar el botón Filter hasta que en la pantalla aparezca Filter Menu. Si la freidora no está en un punto fijo, el controlador muestra wait for filter (esperar al filtro). El controlador debe estar encendido y en un punto fijo para Filter y Filter and Clean.

## Ingreso al modo Filter Menu

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>DROP</i>	<i>DROP</i>	Presione el botón filter hasta que aparezca FILTER MENU por tres segundos cambiando a Filtro.
<i>FILTRO</i>	En blanco	Presione ► para desplazarse por las funciones Filtro, Clean and Filter, Dispose, Llenar Tina from Bulk (solo opción a granel) y Boil Out (funciona sólo cuando el controlador está apagado) o SALIR. Cuando aparezca la opción que desea en pantalla, presione ✓. Siga las instrucciones a continuación para navegar por los modos.

### 1.9.1 Filtrado

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>FILTRO</i>	En blanco	Press and hold ✓ until FILTRO is displayed (or IZDA /DCHA on split vats).
<i>IZDA</i> (Tina de dividir solo)	<i>DCHA</i> (Tina de dividir solo)	Presione cada botón bajo el costado de Filtro.
<i>FILTRO</i>	En blanco	Presione el botón ✓
<i>FILTRAR AHORAP</i>	<i>SÍ NO</i>	Presione ▲ (YES) para continuar. Una respuesta no omite la filtración y la cocción continúa.
<i>FILTER PAN READY?</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Cerciórese de que la fuente del filtro está en su sitio y está limpia. Presione ▲.
<i>ABRIR VÁLV DRENAR</i>	En blanco	Válvula de drenaje abierta.
<i>DRENANDO</i>	Temporizador de cuenta regresiva de 40 segundos	No se requiere ninguna. Si se atasca la válvula de drenaje con partículas de alimentos, use el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para despejar el bloqueo.

#### PELIGRO

**¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves.**

**NO martillee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. Si se daña la esfera interior causará fugas y quedará nula la garantía de Frymaster.**

<i>TURN FILTER ON</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Encienda el filtro y presione ▲.
<i>FLUSHING</i>	Temporizador de cuenta regresiva de 30 segundos	No se requiere ninguna.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i>	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
<i>LLENANDO</i>	Temporizador de cuenta regresiva de 45 segundos	No se requiere ninguna.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Apague el filtro y presione ▲.
<i>APAGADO</i>	<i>APAGADO</i>	

#### PELIGRO

**La bandeja para migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Pueden inflamarse espontáneamente algunas partículas de comida si se dejan remojar en cierto material de manteca.**

#### ADVERTENCIA

**No golpee las cestas de la freidora ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las vasijas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para desalojar manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para ajustar apretadamente y sólo debe quitarse para limpiar.**

## 1.9.2 Limpieza y Filtrado

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para ingresar al modo de menú Filtro en la página 1-12.		
CLEAN AND FILTER	En blanco	Presione ✓.
LIMPIEZA AHORAP	YES NO	Presione ▲. Una respuesta Sí apaga el depósito. Una respuesta no omite la limpieza y filtración y continúa la cocción
FILTER PAN READY?	CONFIRMAR	Cerciórese de que la fuente del filtro está en su sitio y está limpia. Presione ▲.
VÁLVULA DE DRENAJE ABIERTA	En blanco	Válvula de drenaje abierta.
DRENANDO	Temporizador de cuenta regresiva de 40 segundos	No se requiere ninguna.
¿FREGADO TINA COMPLETO?	SÍ	Presione ▲.
TURN FILTER ON	CONFIRMAR	Encienda el filtro y presione ▲.
FLUSHING	temporizador de cuenta regresiva de 5:00	No se requiere ninguna.
LLENAR TINA	SÍ	Presione ▲.
CLOSE DRAIN VALVE	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
LLENANDO	temporizador de cuenta regresiva de 1:30 seg.	No se requiere ninguna.
TURN FILTER OFF WHEN FULL	CONFIRMAR	Apague el filtro y presione ▲.
APAG	APAG	

## 1.9.3 Dispose (JIB and None Settings)

### PELIGRO

**Deje enfriar el aceite hasta que alcance los 38°C (100°F) antes de drenarlo dentro de un recipiente de METAL apropiado para el descarte. Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.**

(Para que el drenaje y descarte del aceite o manteca se realice de forma segura y adecuada, Frymaster recomienda usar la Unidad para Desechar Manteca (SDU) de Frymaster. La SDU se encuentra disponible a través de su distribuidor local.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para ingresar al modo de menú Filter en la página 1-12.		
¿DESECHAR?	En blanco	Presione ✓.
DESECHAR AHORAP	YES NO	Presione ▲. Una respuesta sí apaga la freidora. Una respuesta no dilata el descarte y la cocción continúa
REMOVE FILTER PAN	CONFIRMAR	Retire la bandeja de filtración y presione ▲.
INSERT DISPOSAL UNIT	CONFIRMAR	Inserte la unidad de descarte bajo el drenaje y presione ▲.
ABRIR VÁLV DRENAR	En blanco	Abra la válvula de drenaje.
DESECHANDO	Temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos	No se requiere ninguna.
TINA VACÍAP	CONFIRMAR	Presione ▲ cuando esté vacío.
TINA LIMPIEZA?	CONFIRMAR	Presione ▲ cuando esté limpio.
CERRAR VÁLV DRENAR	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
REMOVE DISPOSAL UNIT	CONFIRMAR	Retire la unidad de descarte y presione ▲.
INSERT FILTER PAN	CONFIRMAR	Inserte la fuente y presione ▲.
LLENAR TINA	CONFIRMAR	Llene el depósito con aceite fresco y presione ▲ cuando esté lleno.
APAG	APAG	

### PELIGRO

**CUANDO USE MANTECA SOLIDA, APISONELA CONTRA EL FONDO DE LA OLLA DE LA FREIDORA. NO HAGA FUNCIONAR LA FREIDORA CON UN BLOQUE SOLIDO DE MANTECA COLOCADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA OLLA DE LA FREIDORA. ESTO DAÑARA LA OLLA DE LA FREIDORA Y PUEDE OCASIONAR UN INCENDIO REPENTINO.**

## 1.9.4 Desechar (Ajuste a Granel)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para ingresar al modo de menú Filtro en la página 1-12.		
DESECHAR	En blanco	Presione ✓.
DESECHAR AHORA?	YES NO	Presione ▲. Una respuesta sí apaga la freidora. Una respuesta no dilata el descarte y la cocción continúa
FILTER PAN READY?	CONFIRMAR	Ensure the filter pan is prepared and press ▲.
ABRIR VÁLV DRENAR	En blanco	Abra la válvula de drenaje.
DRAINING	Temporizador de cuenta regresiva	No se requiere ninguna.
TURN FILTER ON	CONFIRMAR	Encienda el filtro y presione ▲.
LAVANDO	Temporizador de cuenta regresiva de 60 segundos	No se requiere ninguna.
TURN FILTER OFF	CONFIRMAR	Apague el filtro y presione ▲.
TINA VACÍA?	CONFIRMAR	Presione ▲ cuando esté vacío.
SWITCH TO BULK OIL MODE	CONFIRMAR	Empleando el interruptor de cambio de modo, cambie a BULK OIL MODE (MODO ACEITE A GRANEL) y presione ▲.
CLOSE DRAIN VALVE	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
ABRIR VÁLV DESECH	CONFIRMAR	Open dispose valve and press ▲.
DISPOSING	temporizador de cuenta regresiva de 04:00:00	No se requiere ninguna.
CERRAR VÁLV DESECH	CONFIRMAR	Close the dispose valve and press ▲.
REMOVE FILTER PAN	En blanco	Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
¿VACÍA LA BANDEJA?	YES / NO	Ensure the pan is empty and press YES (▲), otherwise press NO (▼) and follow the prompts.
INSERT FILTER PAN	CONFIRMAR	Inserte la fuente y presione ▲.
FILL VAT FROM BULK?	YES NO	Presione YES (SÍ) (▲) para llenar el depósito con el aceite a granel y pase al paso OPEN OIL RETURN VALVE (ABRIR VÁLVULA DE RETORNO DEL ACEITE) en FILL VAT FROM BULK (LLENAR EL DEPÓSITO A GRANEL) en la siguiente sección. De lo contrario, presione NO (▼).
APAG	APAG	

## 1.9.5 Fill Vat From Bulk (sólo opción a granel)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para ingresar al modo de menú Filtro en la página 1-12.		
LLENAR TINA DE GRANEL	En blanco	Presione ✓.
¿LLENAR TINA DE GRANEL?	YES NO	Presione ▲.
SWITCH TO BULK OIL MODE	CONFIRMAR	Empleando el interruptor de cambio de modo, cambie a BULK OIL MODE (MODO ACEITE A GRANEL) y presione ▲.
OPEN OIL RETURN VALVE	CONFIRMAR	Abra la válvula de retorno del aceite y presione ▲.
PRESS AND HOLD FILL POT BUTTON	En blanco	Mantenga pulsado el botón de llenado del depósito para llenar el depósito.
ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ NO	Press YES (▲) when full, otherwise press NO (▼) and follow the prompt.
CLOSE OIL RETURN VALVE	CONFIRMAR	Close the oil return valve and press ▲.
SWITCH TO FRYER MODE	CONFIRMAR	Using the mode switch, switch to FRYER MODE and press ▲.
APAG	APAG	

## 1.9.6 Hervido (NOTA: Para iniciar el modo de hervido, la freidora debe estar apagada)

### ⚠ PELIGRO

Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague inmediatamente la freidora y deje enfriar la solución unos minutos antes de reanudar el proceso.

### ⚠ ADVERTENCIA

No drene la solución de hervido en el interior de una unidad para descartar manteca (SDU), en una unidad de filtración incorporada ni en una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin, y se dañarán con la solución.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para Iniciar el Modo Menú de Filtro en la página 1-12. El controlador debe estar apagado.		
BOIL OUT	En blanco	Presione ✓.
BOIL OUT NOW?	SÍ NO	Presione ▲ para continuar.
IS VAT PREPARED?	CONFIRMAR	Cerchiórese de que el depósito esté vacío y el drenaje cerrado y luego presione ▲.
REMOVE FILTER PAN	CONFIRMAR	Retire la fuente de filtración y presione ▲.
IS SOLUTION IN THE VAT?	CONFIRMAR	Cerchiórese de que la solución esté en el depósito y presione ▲.
START BOIL OUT	CONFIRMAR	Presione ▲. Se enciende y calienta hasta 195°F (91 °C). Comienza el temporizador de hervido.
BOIL OUT	30:00	Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
BOIL OUT DONE	CONFIRMAR	Presione ▲ para confirmar y cancelar la alarma.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	CONFIRMAR	Una vez que se retire la solución, presione ▲ para confirmar.
APAGADO	APAGADO	

### ⚠ PELIGRO

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

## 1.10 Pulido

La pantalla del controlador 3000 muestra una serie de indicadores cuando hay un ciclo de filtración o pulido en curso. Para iniciar el pulido, presione y mantenga así las teclas de flecha ◀▶ simultáneamente. Los pasos se indican a continuación. Puede que aparezca un mensaje que indica “esperando pulir” hasta que se reciba la señal de que el depósito está listo para comenzar el ciclo de pulido.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
POLISH NOW?	YES NO	Responda a la pregunta pulsando el botón. Presione ▲ bajo SÍ o ▼ bajo NO. Sí comienza el pulido, que se detalla a continuación. La respuesta NO retarda el filtro durante 30 minutos y la cocción continúa. Si responde NO después de dos veces se cancela el pulido.
FILTER PAN READY?	CONFIRMAR	Presione ▲ cuando se haya reemplazado.
ABRIR VÁLV DRENAR	En blanco	Abra la válvula de drenaje.
DRENANDO	Temporizador de cuenta regresiva de 40 segundos	No se requiere ninguna.
TURN FILTER ON	CONFIRMAR	Encienda el filtro y presione ▲.
PULIENDO	TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA DE 15 MINUTOS	No se requiere ninguna. El aceite fluye desde la bandeja de filtración a la olla y de regreso a la fuente durante 15 minutos.
CERRAR VÁLV DRENAR	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
LLENANDO	Temporizador de cuenta regresiva de :45 seg.	No se requiere ninguna.
TURN FILTER OFF WHEN FULL	CONFIRMAR	Apague el filtro y presione ▲.
APAG	APAG	

## 1.11 Modo SCAN

El modo de estadísticas diarias se puede usar para ver las estadísticas actuales sobre cualquier producto rápidamente durante el día. Siga los pasos a continuación para ver las estadísticas.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
<i>DROP</i>	<i>DROP</i>	Presione el botón SALIR/Scan.
<i>SELECT PRODUCT</i>	En blanco	Presione un botón de producto para revisar las estadísticas diarias.
<i>LONG NAME</i>	Nombre de producto de 8 caracteres	Presione ► para avanzar a las estadísticas del próximo producto.
<i>SHORT NAME</i>	Producto abreviado de 4 caracteres	Presione ► para avanzar a las estadísticas del próximo producto.
<i>COOKS REMAINING</i>	Número	Número de cocciones restantes hasta la pregunta del filtro. Presione ►.
<i>COOKS TODAY</i>	Número	Número de cocciones completadas hoy. Presione ►.
<i>COOKS SINCE LAST DISPOSE</i>	Número	Número de cocciones desde el último descarte. Presione ►.
<i>1 TIME</i>	Tiempo	Lapso que el producto está programado para cocinarse. Presione ►.
<i>1 TEMPR</i>	Temperatura	Temperatura a la que el producto está programado a cocinarse. Presione ►.
<i>1 SENSIBILIDAD</i>	Número	El nivel de sensibilidad con el que el producto está programado para cocinarse. Presione ►.
<i>1 HORA ALARMA</i>	Tiempo de agitación	El tiempo durante una cocción hasta que se produzca la alarma de agitación del producto. Presione ►.
<i>1 NOMBRE ALARMA</i>	<i>SHAKE, STIR, ALARMA NUMERADA</i>	Este es el nombre de la alarma. Presione ►.
<i>1 ALARMA MODAL</i>	<i>AUTO O MANUAL</i>	El modo de alarma con el que está programado el producto. Presione ►.
<i>1 ALARM TONE</i>	<i>CORTO, MEDIANO, DOBLE LARGO O DOBLE CORTO, NINGUNO</i>	El tono de la alarma de agitación con el que está programado el producto. Presione ►.
<i>FILTER PROMPT</i>	Número	El número de ciclos de cocción antes de que se produzca una pregunta del filtro. Presione ►.
<i>INSTANT ON</i>	0	Este es el lapso, en segundos, que la freidora calienta antes de que la computadora revise la temperatura. <b>NOTA: Una entrada incorrecta puede causar que la freidora exceda la temperatura y cocine demás algunos productos.</b> Presione ►.
<i>HOLD TIME</i>	<i>0:00</i> o tiempo introducido antes.	El lapso que desee conservar el producto antes de desecharlo. Presione ►.
<i>SALIR</i>	<i>SALIR</i>	Press SALIR/Scan button twice to SALIR.

## 1,12 Cuadro de ajustes de sensibilidad

### ***Ajustes de sensibilidad para diversos productos***

Producto	350° F/176° C	Ajuste de sensibilidad
<b><i>Pollo</i></b>		
filete de pollo, 1 ¼ oz.	3:25	5
filete de pollo (congelado), 4 oz.	4:20	5
hamburguesa de pollo (congelada), 5 oz.	6:15	5
pollo congelado		5
pollo fresco, 9 trozos		5
<b><i>Papas</i></b>		
papas fritas para bistec	3:43	5
papas fritas normales, ½-pulg.	3:16	5
hilo, ¼-pulg.	1:50	5
hilo, ⅜-pulg.	2:40	5
tater tots	2:05	5
doradas	2:05	5
fritas	1:14	5
<b><i>Mariscos</i></b>		
pasteles de cangrejo	4:00	3
pasteles de almejas	4:00	3
escalopas grandes	3:25	3
escalopas pequeñas	1:10	3
camarones (35 a lb.)	2:15	3
camarones (entre 40 y 75 a una lb.)	1:45	3
camarones (entre 75 y 100 a una lb.)	1:10	3
bacalao, 2 ½ oz.	3:25	7
filete de lenguado, 7 oz.	4:35	3
lenguado entero, 10-12 oz.	6:25	3
filete de bacalao, 3 ½ oz.	4:35	7
perca, 5 oz.	4:30	3
abadejo, 7 oz.	6:25	7
almejas	2:00	3
ostras	1:10	4
tiras de almejas (frescas)	0:35	4
tiras de almejas (congeladas)	0:45	4
<b><i>Verduras</i></b>		
quimbombo	4:30	4
berenjenas	4:00	4
calabacín	3:00	4
hongos	3:45	4
anillos de cebolla (congelados)	3:00	4
coliflor	1:45	4
<b><i>Otros</i></b>		
perritos empanados		4
hamburguesas fritas de pollo	5:00	5

**Nota:** Este cuadro se proporciona para ayudar a escoger un ajuste de sensibilidad. Está pensado sólo como guía y los parámetros se pueden cambiar según las diferentes necesidades.

## **CAPÍTULO 2: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR PARA CONTROLADORES DE LA SERIE 3000**

---

### **2.1 Introducción**

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

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

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

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

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

#### **PELIGRO**

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

#### **PELIGRO**

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

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

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

## 2.2 Solución de problemas de las freidoras

### 2.2.1 Mensajes de error y problemas mostrados en pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	CORRECCIÓN
No aparece nada en el controlador.	A. No está encendido el controlador. B. No llega alimentación a la freidora. C. El controlador u otro componente no funciona correctamente.	A. Pulse el interruptor de ON/OFF para encender el controlador. B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y que no se haya disparado el disyuntor. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La freidora se enciende y apaga repetidamente cuando se enciende por primera vez y en pantalla aparece <b>ALT CYCL.</b>	La freidora está en el modo del ciclo de derretimiento.	Esto es normal cuando al encender la freidora el aceite está a una temperatura inferior a 38 °C.
El indicador de calor está encendido y funciona el soplador, pero no se enciende el quemador.	Hay un fusible fundido en la placa de interfaz o el módulo de encendido.	Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
No se calienta la freidora después de filtrar.	Está abierta la válvula de drenaje.	Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
El controlador muestra <b>HOT HI-1.</b>	La temperatura de la olla está sobre 210°C o, en los países de la CE, 202°C.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro de servicio autorizado de Frymaster.
El controlador muestra <b>HI TEMP.</b>	La temperatura de la freidora está a 4°C por encima del punto fijo.	Apague la freidora y déjela enfriar antes de volver a encenderla. Si el problema continúa, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra <b>RECOVERY FAULT/YES</b> y suena una alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando el botón ▲ (Sí). Si el problema continúa, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del controlador muestra la temperatura en la escala incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	Compruebe la página 1-3 de configuración del depósito para definir la escala de temperaturas.
El controlador muestra <b>HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER.</b>	Falló el termostato de límite alto.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro de servicio autorizado de Frymaster.
La pantalla del controlador muestra <b>TEMPR PROBE FAILURE</b>	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluyendo la sonda, o bien el haz de cables o el conector del controlador están dañados.	Apague la freidora y llame a su Centro de servicio autorizado de Frymaster.

<b>La pantalla del controlador muestra HEATING FAILURE.</b>	Problema con el contactor, válvula de gas apagada, falla en el controlador, falla del transformador, termostato de límite alto abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque cuando las líneas de una freidora de gas contienen aire. Revise que la válvula de gas esté encendida. Si esto continúa, apague la freidora y llame al centro FAS para solicitar ayuda.
<b>El controlador muestra SERVICE REQUIRED seguido de un mensaje de error.</b>	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Oprima ▼ (NO) para continuar cocinando y llame a su centro FAS para solicitar ayuda. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.

## 2.2.2 Problemas de filtración

<b>El controlador muestra F15 VAT FULL? YES NO</b> tras una filtración.	A. Normal después del filtrado o del llenado.	A. Presione ▲ (SÍ) si el depósito está lleno, de lo contrario, presione ▼ (NO) y siga las indicaciones.
<b>No se inician las funciones de LIMPIEZA. PULIDO. FILTRADO O DESECHAR.</b>	Temperatura demasiado baja o el controlador muestra OFF (APAGADO).	Cerchiórese de que la freidora esté a 121°C (250°F) o en un punto fijo antes de ponerla en marcha, cerchiórese de que el controlador esté encendido.
<b>El controlador muestra WAIT FOR FILTER.</b>	A. Aún hay otra función en curso. B. La placa MIB no ha despejado el sistema de revisión.	A. Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otro ciclo de filtración. B. Espere un minuto y vuelva a intentarlo.
<b>El controlador muestra CHANGE FILTER PAPER?.</b>	Se presentó la indicación diaria de cambio del papel de filtración.	Presione ▲ (SÍ), siga las indicaciones y cambie el papel de filtración. <b>NO</b> ignore las indicaciones de <b>CAMBIE EL PAPEL DE FILTRO.</b>
<b>El controlador muestra INSERT PAN.</b>	A. Esto es normal durante la acción de Cambio de Papel de Filtración.	A. Inserte la fuente y pulse el botón ▲ (CONFIRMAR).
<b>El controlador muestra OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM.</b>	Válvula de drenaje abierta o posibilidad de que haya aceite en la fuente de drenaje.	Pulse ▲ (CONFIRMAR) y sig alas instrucciones para <b>LLENAR TINA DE BANDEJ DREN.</b>
<b>El Controlador muestra FLT DYLD.</b>	El ciclo del filtro ha sido retrasado.	Este mensaje es normal cuando ha habido un retraso en el ciclo del filtro. Tras la siguiente indicación de filtrado, pulse SÍ para filtrar.
<b>El controlador muestra POL DYLD.</b>	El ciclo de pulido ha sido retrasado.	Este mensaje es normal cuando ha habido un retraso en el pulido. Tras la siguiente indicación de pulido, pulse SÍ.

### 2.2.3 Códigos de registro de errores

E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Lectura de la sonda de temperatura fuera de margen
E04	HI 2 BAD	La lectura de límite alto está fuera de margen.
E05	ALT-1 CAL	La temperatura del aceite es superior a 210°C (410°F) o en los países de la CE superior a 202°C (395°F).
E06	HEATING FAILURE	Ha fallado un componente como un controlador, tarjeta de interfaz, contactor, válvula de gas, módulo de encendido o un límite abierto alto.
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (cambie el papel de filtración)	El temporizador de 24 horas ha finalizado
E22	OIL IN PAN ERROR	Puede haber aceite en la fuente del filtro.
E25	ERROR DE RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.

**ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE  
DEJADO DE LA PÁGINA**



8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana EE.UU. 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Piezas) 1-318-688-2200

(Asistencia técnica)  
1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÃ NEA DIRECTA DE SERVICIO  
1-800-551-8633

819-6926  
SEP 2011

Spanish / EspaÃol