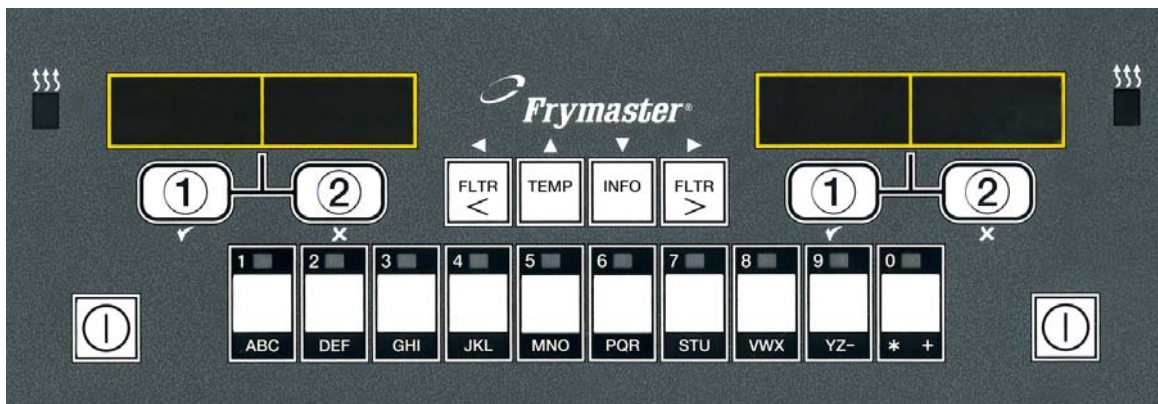


CONTROLADOR FRYMASTER MANUAL LOV™ M3000 MANUAL DE FUNCIONAMIENTO



Este capítulo del equipo debe guardarse en la Sección sobre la Freidora del *Manual del Equipo*.



FABRICADO
POR



8700 Line Ave.
SHREVEPORT, LOUISIANA EE.UU.
71106
TELÉFONO: 1-318-865-1711
LÍNEA GRATUITA: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	Página 1-1
INSTRUCCIONES DE USO DEL CONTROLADOR MANUAL LOV™ M3000	Página 2-1
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR	Página 3-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA , Estados Unidos 71106
TELÉFONO 318-865-1711 FAX 318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS LÍNEA DE SERVICIO TÉCNICO 1-800-24-FRYER **JULIO DE (JULY) 2012**
www.frymaster.com Correo electrónico: service@frymaster.com *8197119*

Spanish / Español

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS PARA ESTE EQUIPO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NO SEAN PIEZAS INALTERADAS, NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE A FRYMASTER O A ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O SI 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 NINGUNA RECLAMACIÓN, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DE LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA O UNA PIEZA RECIBIDA A TRAVÉS DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

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

AVISO

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

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES

EE. UU.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su utilización está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, 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 establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo.

AVISO

Las instrucciones de este manual para usar un sistema de aceite a granel para llenado y descarte de aceite son para un sistema RTI. Estas instrucciones pueden no ser aplicables a otros sistemas de aceite a granel.

CONTROLADOR MANUAL LOV™ M3000

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1.1 Instalación

Antes de intentar usar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual antes de proceder a la instalación. La instalación del controlador Manual LOV™ (Bajo Volumen de Aceite) M3000 requiere la realización de unos pasos adicionales antes de poder usar la unidad. Este controlador usa cables de red para la comunicación entre controladores. Los controladores también requieren el uso de conectores de posición que identifican la ubicación de los controladores dentro del grupo de freidoras. Finalmente, la red debe terminar con el controlador del extremo izquierdo y el controlador del extremo derecho de la red.

1.2 Información sobre controladores para los controladores M3000

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia con las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

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

Puede serle útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" [Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV]. Este folleto está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.3 Procedimiento para la reclamación por daños en tránsito

Qué hacer si su equipo llega dañado:

Observe que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por el personal especializado antes de salir de la fábrica. La compañía de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

1. **Presente una Reclamación por Daños Inmediatamente** - independientemente de la importancia de los daños.

2. **Inspeccione y Anote toda Pérdida o Daño Visible**, y asegúrese de que esta información se anote en la nota de flete o en el recibo expreso y de que cuente con la firma de la persona que haya hecho la entrega.
3. **Pérdida o Daños Ocultos**- Si no ha notado el daño hasta desempacar el equipo, notifique a la compañía de transportes o al transportista **inmediatamente** al descubrir la pérdida o daño y presente un reclamación por daños ocultos. Ésta debe presentarse dentro de un plazo de 15 días desde la fecha de entrega. Conserve el embalaje para inspeccionarlo.

***Frymaster* NO ASUME RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS O PÉRDIDAS
INCURRIDOS EN EL TRÁNSITO.**

1.4 Información sobre el servicio técnico

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o si desea obtener información sobre el servicio técnico, póngase en contacto con el técnico autorizado por Frymaster en su zona. Para poder ayudarlo con rapidez, el centro de servicio técnico autorizado por Frymaster (FAS) o el representante del departamento de servicio técnico necesitará cierta información acerca de su equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en la cara interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de servicio y piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com. Si no tiene acceso a la lista, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico a service@frymaster.com.

Se necesitará la siguiente información para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Voltaje _____

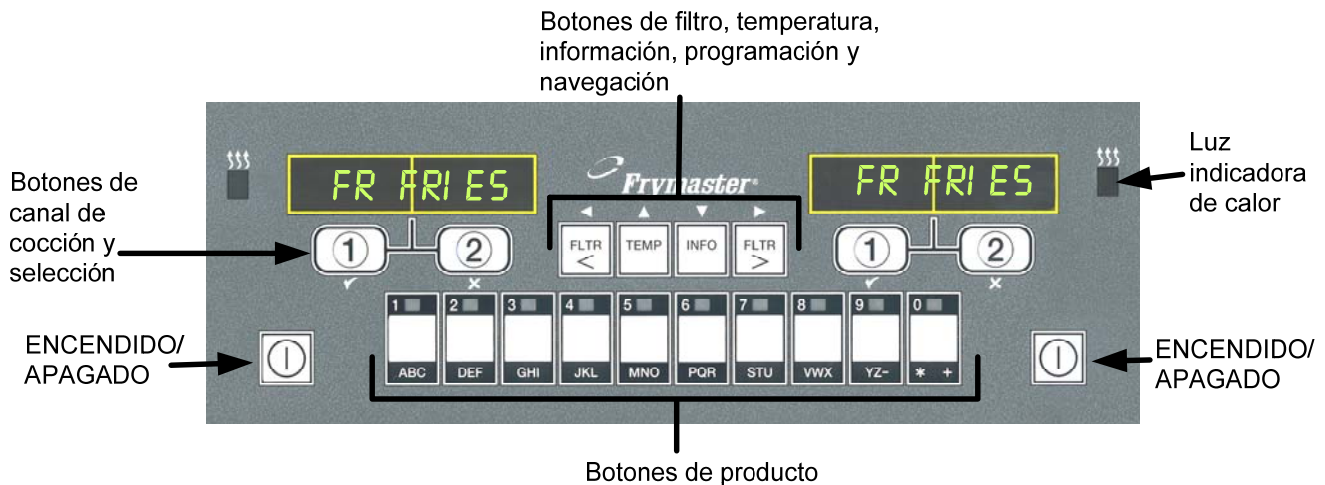
Tipo de gas _____

Tipo de problema _____

**CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU
USO FUTURO.**

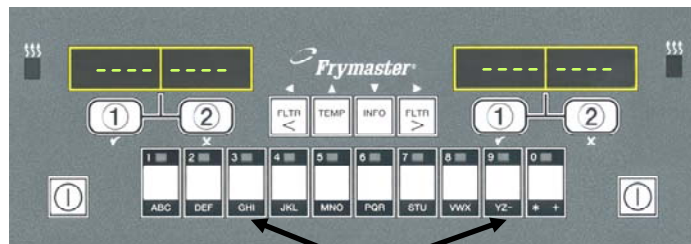
CAPÍTULO 2: CONTROLADOR MANUAL LOV™ M3000 INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

2.1 Información general sobre el controlador M3000



Le presentamos el Manual LOV™ M3000, un controlador que conserva la facilidad de un solo botón del M2000 y el 100B además de la utilidad de contar con una capacidad para menús de 40 productos. El controlador es fácil de usar. Accionando un botón empieza un ciclo de cocción de un producto cocinado en un depósito dedicado. Este mismo controlador flexible en un depósito multiproducto requiere solamente pulsar dos botones para empezar un ciclo de cocción.

Simplemente elija un elemento de menú en un botón de producto y presiónelo, luego oprima un botón de ciclo de cocción bajo la pantalla que muestra el elemento deseado. El controlador puede pasar directamente de McNuggets a Crispy Chicken y a cualquier elemento de menú añadido.

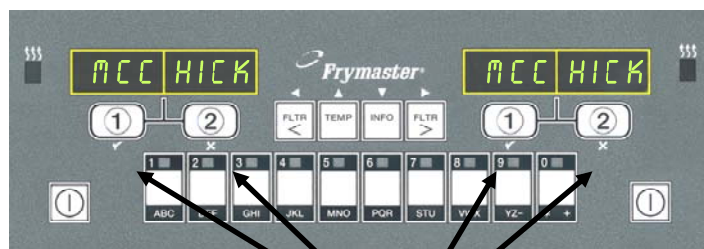


Al oprimir los botones de 3 ó 9 del producto, aparece McChick.

En una configuración típica de restaurante, la pantalla de los M3000 en la estación freidora de tres tinas muestra FR FRIES (ilustrado más arriba) y ejecuta un ciclo de cocción presionando una vez un botón de canal de cocción.

En la estación para pollo/pescado, la pantalla LED muestra líneas segmentadas. Para ejecutar un ciclo de cocción, presione un botón de producto y luego oprima el botón del canal de cocción que corresponde con la ubicación de la cesta descendida.

Al presionar el botón de producto para McChicken, aparecerá McChick en la pantalla. Simplemente presione el botón del canal de cocción correspondiente a la ubicación de la cesta descendida apropiada.

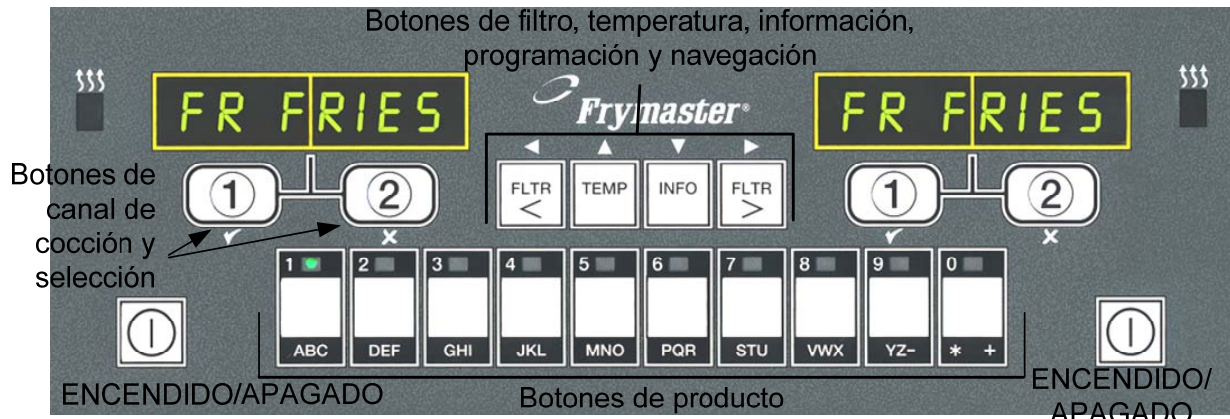


Al oprimir cualquier botón de ciclo de cocción bajo las pantallas de McChick, se inicia un ciclo de cocción.

El M3000 funciona con freidoras eléctricas y de gas, ya sea con depósito completo o dividido.

2.2 Funcionamiento básico

Funcionamiento básico



Encender la freidora

Oprima cualquiera de las teclas si su olla es de configuración completa; oprima la tecla del lado deseado si su olla tiene una configuración dividida.



Apagar la freidora

Oprima cualquiera de las teclas si su olla es de configuración completa; oprima la tecla del lado deseado si su olla tiene una configuración dividida.



Revisar la temperatura de la olla de la freidora

Presione una vez la tecla TEMP. Las pantallas muestran las temperaturas de las ollas de la freidora.



Revisar el punto fijo de la olla de la freidora

Presione dos veces la tecla TEMP. Las pantallas muestran las temperaturas de punto fijo de las ollas de la freidora.



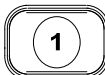
Cancelar trabajo o eliminar alarma

Presione la tecla bajo la pantalla activa.



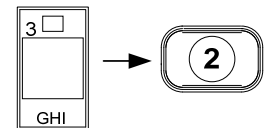
Inicio del ciclo de cocción con un botón (Modo dedicado)

Presione cualquiera de las teclas bajo la pantalla que muestre el elemento deseado.



Inicio del ciclo de cocción con dos botones (Modo multiproducto)

Presione la tecla del producto con el icono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción.



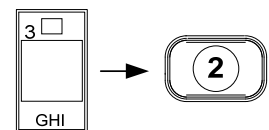
Cambio del modo dedicado al multiproducto

Pulse y mantenga presionado un botón de canal de cocción bajo el elemento de menú mostrado durante aproximadamente tres segundos hasta que se escuche un pitido. La pantalla cambia y muestra unas líneas segmentadas.



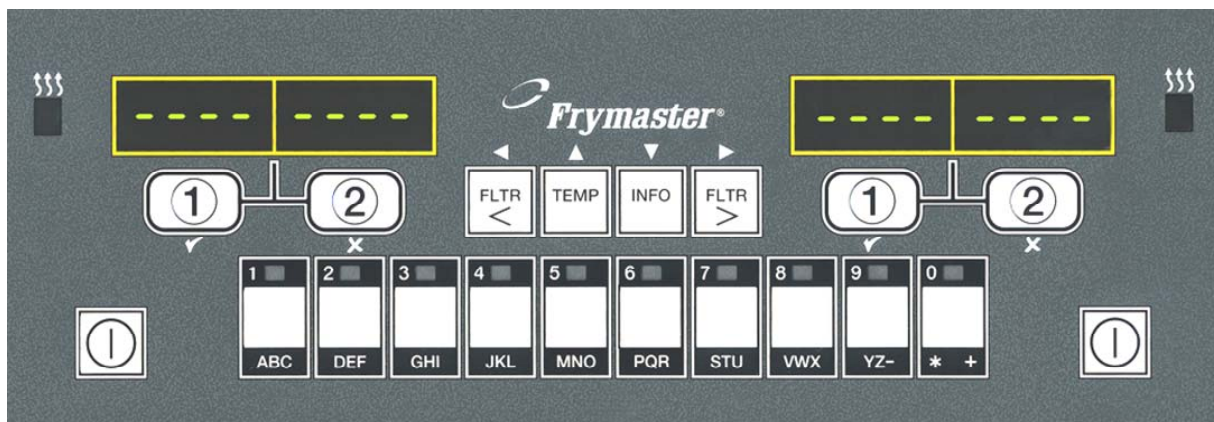
Cambio del modo multiproducto al modo dedicado

Presione la tecla del producto con el icono correspondiente. Presione el botón del canal de cocción bajo la pantalla que muestra el elemento deseado hasta que se escuche un pitido (aproximadamente tres segundos).



2.3 Cocción con pantalla multiproducto

Cocción con pantalla multiproducto



1 Aparecen líneas segmentadas en ambas pantallas.

2 Presione un botón de producto.



3 El depósito con el punto fijo adecuado muestra: avance hasta el paso 5.

MC CH CK

4 El depósito con el punto fijo inadecuado muestra:

<<<<>>>>

Si ocurre esto, cambie el punto fijo presionando el botón asignado al producto.



Cuando aparecen los paréntesis angulares, presione inmediatamente y mantenga así el botón de canal de cocción hasta que se escuche un pitido (aproximadamente tres segundos) y luego suéltelo.

<<<<>>>>



5 Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción.



6 La pantalla alterna entre el identificador de producto y el tiempo de cocción restante.

MC CK
↑↓
2:34

7 Si se necesita un trabajo para este elemento de menú, la pantalla muestra el trabajo cuando es hora de realizarlo, como por ejemplo agitar.

DUTY

8 Presione el botón del canal de cocción bajo la pantalla de trabajo para cancelar la alarma.



9 Aparece Sacr cuando termina el tiempo de cocción; suena una alarma.

PULL

10 Presione el botón del canal de cocción bajo la pantalla con el mensaje sac para cancelar la alarma.

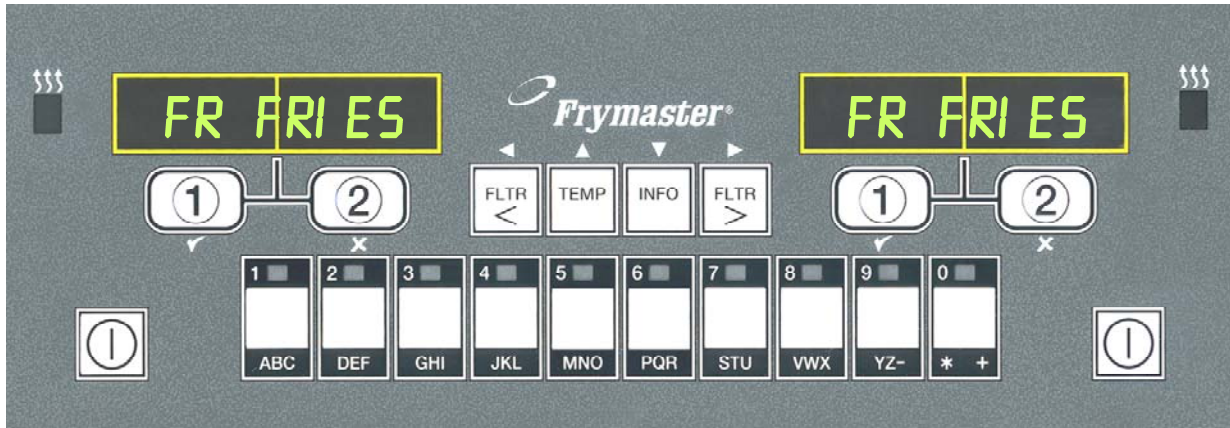


11 Reaparecen las líneas segmentadas bajo la pantalla activa al final del ciclo de cocción.

NOTA: Si aparece el error **QUI TAR Y DESCARTAR PRODUCTO**, oprima el botón del canal de cocción situado bajo el mensaje para cancelar la alarma y eliminar el mensaje de error.

2.4 Cocción con pantalla dedicada

Cocción con pantalla dedicada



1 Aparece en pantalla un elemento de menú, como **FR FRI ES**

2 Presione un botón del canal de cocción para comenzar el ciclo de cocción.



3 La pantalla alterna entre el nombre abreviado del producto y el tiempo de cocción restante. **FRY ↔ 2:34**

4 Se muestra el trabajo cuando es hora de agitar la cesta de patatas fritas. **DUTY**

5 Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma.



6 Aparece **Sacr** cuando se termina el ciclo de cocción.

PULL

7 Presione el botón del canal de cocción para cancelar la alarma.



8 Aparece **Q 7** y alterna con **FRY**. Mientras, avanza la cuenta regresiva de calidad.

Q 7 ↔ FRY

Q 1 ↔ FRY

9 Si se oprime ahora el botón del canal de cocción se iniciará un ciclo de cocción y terminará la cuenta regresiva de calidad.



10 Aparece **CALD** cuando ha transcurrido el tiempo de calidad.

QUAL

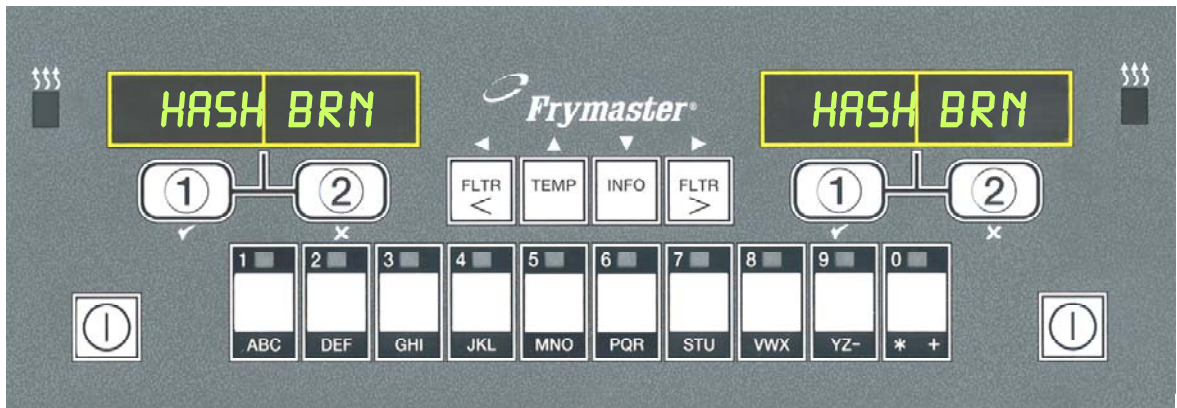
11 Si se oprime el botón del canal de cocción se vuelve a la pantalla con **FR FRI ES** y la unidad queda lista para cocinar.



FR FRI ES

2.5 Cambio de configuración de desayuno a almuerzo

Cambio de configuración de desayuno a almuerzo



- 1** Presione y libere rápidamente el botón de producto para patatas fritas.

La computadora cambiará de HASH BRN a <<<< >>>>; se escuchará una alarma.



HASH BRN
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

- 3** Presione y mantenga así el botón del canal de cocción bajo la pantalla hasta que se escuche un tono (aproximadamente tres segundos) y luego suéltelo.

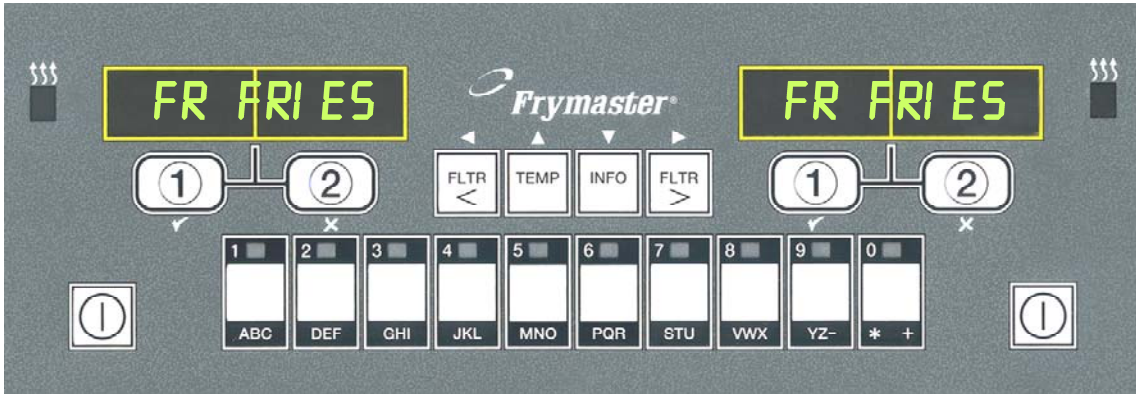


- 4** La pantalla cambia a FR FR FRI ES FRIES.

Lleve a cabo estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a FR FRIES

2.6 Cambio de configuración de almuerzo a desayuno

Cambio de configuración de almuerzo a desayuno



1 Pantallas de la computadora

FR FRI ES

2 Presione y libere rápidamente el botón de producto para hash browns.



3 La pantalla de la computadora cambiará de FR FRIES a <<<< >>>>; suena una alarma.

FR FRI ES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

4 Presione y mantenga así el botón del canal de cocción bajo la pantalla hasta que se escuche un pitido (aproximadamente tres segundos) y luego suéltelo.



5 La pantalla cambia a BAJA TEMP hasta que se llega al punto fijo. **BAJA TEMP**

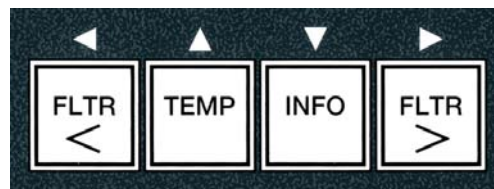
6 La pantalla cambia a Hash Brn. **HASH BRN**

Lleve a cabo estos pasos en ambos lados para cambiar las dos pantallas a HASH BRN

2.7 Descripción de botones y funciones del M3000

2.7.1 Botones de navegación

El menú del M3000 usa los botones ◀ ▶ y ▲ ▼ para navegar por los diferentes menús y submenús.



Cuando esté programando, la pantalla izquierda presenta un elemento de menú o submenú. La pantalla derecha se utiliza para introducir datos. Los datos se introducen con caracteres alfanuméricos, desplazándose por listas o alternando entre selecciones.



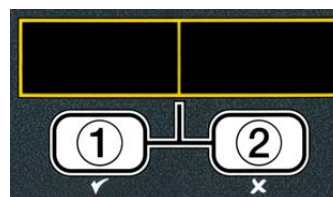
Durante la programación, si no se ha presionado ningún botón cuando ha transcurrido un minuto, el controlador vuelve al modo de operación.

2.7.2 Botones de filtro, temperatura e información

Los botones < **FLTR** y **FLTR** > se utilizan para filtrar las tinas (también denominados depósitos) izquierda y derecha de una unidad con depósito dividido o bien una freidora de depósito completo cuando se indique la orden. Si los botones **FLTR** se presionan una vez, se mostrará la cantidad de ciclos de cocción restantes hasta una indicación de filtrado. Cuando el botón **FLTR** se presiona dos veces, se mostrará la fecha y hora del último filtrado. Si se presiona una vez el botón **TEMP** mientras la freidora está encendida, se muestra la temperatura actual de las tinas en ambos lados. Si el botón **TEMP** se presiona dos veces mientras la freidora está encendida, aparecen las temperaturas de los puntos fijos de las tinas. Si la freidora está apagada, la pantalla muestra las versiones de software actuales. Si se presiona una vez el botón **INFO** (consulte la Figura 1) cuando la freidora está encendida, aparece el tiempo de recuperación para cada tina desde la última prueba. La recuperación es el tiempo requerido para que la freidora suba en 28°C la temperatura del aceite entre 121°C y 149°C. El tiempo máximo de recuperación no debe ser superior a 1:40 para los modelos eléctricos, o 2:25 para los modelos a gas. Si se presiona el botón **INFO** y se mantiene presionado durante tres segundos, se muestra información como el uso, las estadísticas de filtro y los últimos ciclos de cocción (para conocer más detalles acerca del botón **INFO** consulte la página 2-31).

2.7.3 Botones de canal de cocción y selección

Los botones ✓ ✕ son de función doble compartidos con los botones de los números **1** y **2**. Se encuentran situados directamente bajo las pantallas luminosas. Use estos botones para seleccionar o cancelar funciones. El botón ✕ sirve para retroceder o salir de submenús.



2.8.8 Árbol de clasificación de menús del Manual LOV™ M3000

A continuación se presentan las secciones de programación más importantes del M3000 y el orden en que se van a encontrar los títulos de submenús bajo las secciones del capítulo sobre funcionamiento del controlador.

Añadir nuevos elementos de menú de productos (selección de producto)	Ver sección 2.10.2
Almacenar elementos de menú de productos en los botones de productos	Ver sección 2.10.3
Drenar, volver a llenar y desechar el aceite	Ver sección 2.10.4

Menú filtración 2.11

- [Pulse y mantenga presionado ◀ FLTR o FLTR ▶]
- Quick Filter (Filtrado rápido)
- Filtración mant
- Desechar
- Dren a bandeja
- Fill Pot from Drain Pan (Llenar tina con la bandeja de drenaje)

Programación

- Programa Nivel 1 2.12
 - [Pulse las teclas TEMP e INFO y manténgalas presionadas, 2 pitidos, se muestra el Nivel 1, introduzca 1234]
 - Selección productos 2.10.2
 - Nombre
 - Tiempo cocción
 - Temp
 - ID cocción
 - Tiempo agit 1
 - Tiempo agit 2
 - Tempo calidad
 - Desact AIF
 - Bot asignar
 - Reloj de AIF (Suprimir Indicación de filtrado) 2.12.1
 - Desact
 - Act
 - Modal limpieza intensa 2.12.2
 - Prueba límite alto 2.12.3
 - Config freidora 2.9

Programa Nivel 2 (Nivel Gerente) 2.13

[Pulse las teclas TEMP e INFO y manténgalas presionadas, 3 pitidos, se muestra el Nivel 2, introduzca 1234]

- Comp prod Sensitivity for product (Sensibilidad para el producto) .. 2.13.1
- Reg-E de los últimos 10 errores 2.13.2
- Config cntreseña Change passwords (Cambiar contraseñas) .. 2.13.3
 - Config [introduzca 1234]
 - Uso [introduzca 4321]
 - Nivel 1 [introduzca 1234]
 - Nivel 2 [introduzca 1234]
- Tono Alerta Volumen y Tono 2.13.4
 - Volumen 1-9
 - Tono 1-3
- Top Off After Establece el número de cocciones antes de indicar rellenado automático 2.13.5
- Filtrar después Establece el número de cocciones antes de la indicación de filtrado 2.13.6
- Tiemp filtrac Establece el periodo de tiempo entre ciclos de filtrado 2.13.7

Modal Info 2.14

[Pulse INFO y manténgalo presionado durante 3 segundos, se muestra Modal Info]

- Full/Split Vat Configuration (Configuración de tina completa/dividida)
 - Estad filtro 2.14.1
 - Revisar uso 2.14.2
 - Última carga 2.14.3

2.9 Programación del modo de configuración de la freidora

Asegúrese de que la freidora esté APAGADA y siga los pasos indicados a continuación para navegar por las opciones. El modo de configuración fija la hora, fecha, formato de fecha, idioma, tipo de freidora, tipo de tina (depósito), tipo de sistema de aceite y la escala de temperatura. Estas configuraciones debe cambiarlas solamente un técnico.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante TRES segundos hasta que NIVEL 1 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 1	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
SELECCIÓN PRODUCTOS	En blanco	Presione el botón ▲ para desplazarse a CONFIG FREIDORA .
CONFIG FREIDORA	En blanco	Presione el botón ✓ (1) .
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
IDIOMA	ENGLISH	Utilice los botones ◀ y ▶ para desplazarse por el menú de idioma. Con la selección de idioma deseada en pantalla, presione el botón ▼ .
FORMAT TEMP	F	Presione los botones ◀ y ▶ para cambiar entre las escalas de temperatura F y C . NOTA: F se usa para Fahrenheit, C se usa para Celsius. Con el formato deseado mostrado en pantalla, pulse el botón ▼ .
FORMATO HORA	12 HR	Presione los botones ◀ y ▶ para cambiar entre 12HR y 24HR . Con el formato deseado mostrado en pantalla, pulse el botón ▼ .
INTRO HORA	HH:MM	Introduzca la hora y minutos usando las teclas numéricas del 0 al 9. Ejemplo: 7:30 AM se introduce como 0730 si se está usando el formato de 12 horas. 2:30 se introduce como 1430 si se está usando el formato de 24 horas. Para cambiar AM y PM, use los botones ▲ ▼ . Con la hora correcta mostrada en pantalla, pulse el botón ▼ .
FORMATO FECHA	EEUU	Presione los botones ◀ y ▶ para cambiar entre US y INTERNTL . Con el formato deseado mostrado en pantalla, pulse el botón ▼ .
INTRO FECHA	MM-DD-YY o DD-MM-YY	Introduzca la fecha usando las teclas numéricas del 0 al 9. Ejemplo: Formato de los EE. UU. – Dic. 5, 2010 se introduce como 120510. Formato internacional – 5 dic. 2010 se introduce como 051210 Con la fecha correcta mostrada en pantalla, pulse el botón ▼ .

TIPO FREIDORA	ELEC	Presione los botones ◀ y ▶ para cambiar entre ELEC y GAS . Con el tipo de freidora mostrado en pantalla, presione el botón ▼.
TIP CUBA	DIVID	Presione los botones ◀ y ▶ para cambiar entre DIVID y LLENA . Con el tipo de tina mostrado en pantalla, presione el botón ▼.

Programación del modo de configuración de la freidora (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
SISTEMA ACEITE	NONE	Presionar el botón ▼.
SISTEMA DESECHAR	NONE	Presionar el botón ▼.
IDIOMA	ENGLISH	Presione los botones ▲ ▼ para avanzar y editar los campos adicionales. Presione el botón * (2) para salir.
CONFIG	COMPLETA	No se requiere ninguna.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.10 Tareas comunes para el M3000

En esta sección se cubren las tareas comunes que se realizan en los restaurantes:

1. Salir de un menú o submenú.
2. Agregar nuevos elementos de productos.
3. Almacenar elementos de menú en botones de productos.
4. Drenar, descartar y rellenar las tinas.

2.10.1 Salida de los elementos de menú

Para salir de los **MENUS** y **SUB-MENUS**, presione el botón * (2).



2.10.2 Añadir nuevos elementos de productos al menú (SELECCIÓN DE PRODUCTOS)

Para añadir un nuevo producto al menú apague la freidora y siga los pasos que se describen a continuación:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea hasta que NIVEL 1 aparezca en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 1	PROGRAMA	No se requiere ninguna.

SELECCIÓN PRODUCTOS	En blanco	Presione el botón ✓ (1).
SELEC PRODUCTO	FR FRIES	Presione los botones ▲ ▼ para avanzar por los elementos de menú hasta que se muestre en pantalla el elemento de menú que desea modificar o una ubicación numerada (por ejemplo PROD 13). Con el producto deseado mostrado en pantalla, pulse el botón ✓ (1).
MODIFICAR P SÍ NO	En blanco	Presione el botón ✓ (1).

Añadir nuevos elementos de productos al menú (SELECCIÓN DE PRODUCTOS) (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
NOMBRE	PROD 13	Use las teclas de número para introducir la primera letra del producto nuevo. Cada tecla tiene tres letras. Oprima el botón hasta que aparezca el carácter derivado. El nombre completo del producto está limitado a ocho caracteres incluyendo los espacios (ej. FR FRIES). Presione el botón ▶ para hacer que el cursor avance hasta el siguiente espacio de la pantalla. Use la tecla #0 para insertar un espacio. El botón ◀ se puede usar para hacer que el cursor retroceda. Por ejemplo, para introducir " WINGS ", presione la tecla #8 dos veces hasta que aparezca la letra W en la pantalla. Luego use el botón ▶ para hacer que el cursor avance hasta el siguiente espacio de la pantalla. Presione la tecla #3 hasta que aparezca la I . Continúe hasta que WINGS se muestre por completo en la pantalla. Con el nombre deseado mostrado en pantalla, pulse el botón ▼ (INFO).
TIEMPO COCCIÓN	:00	Use las teclas de número para introducir un tiempo de cocción del producto en minutos y segundos (por ejemplo 3:10 como 310). Con el tiempo de cocción deseado mostrado en pantalla, pulse el botón ▼ (INFO).
TEMP	32F	Use las teclas de número para introducir el tiempo de cocción del producto (por ejemplo 335° como 335). Cuando haya introducido el tiempo de cocción, pulse el botón ▼ (INFO).
ID COCCIÓN	P 13	Utilice las instrucciones mostradas anteriormente sobre cómo introducir el nombre de un producto para introducir un nombre de cuatro letras para el elemento de menú. Este es el nombre abreviado que alternará con el tiempo de cocción durante un ciclo de cocción. Cuando haya introducido el identificador de cocción, presione el botón ▼ (INFO).

TIEMPO AGIT 1	:00	Use las teclas de número para introducir el tiempo en minutos y segundos para el primer trabajo (tiempo de agitación) que desea realizar (por ejemplo, agitar el producto después de 30 segundos se introduce como 30). Cuando haya introducido el tiempo de agitación, presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta el tiempo de agitación 2. Si un producto necesita que se realice un segundo trabajo, puede introducirlo ahora. Siga las instrucciones descritas anteriormente para introducir el tiempo de agitación 2; de lo contrario, presione el botón ▼ (INFO)
TEMPO CALIDAD	:00	Use las teclas de número para introducir el tiempo de calidad en minutos y segundos para el tiempo de conservación del producto (por ejemplo 7:00 minutos como 700). Se utiliza para determinar el tiempo de conservación antes de desechar la comida. Cuando haya introducido el TEMPO CALIDAD (tiempo de conservación), presione el botón ▼ (INFO).
DESACT RIF	NO	Utilice los botones ◀ y ▶ para cambiar entre SÍ y NO . Si selecciona sí para esta función, se desactivan las indicaciones de filtro para el producto programado. Esto se usa para evitar que se mezclen aceites específicos para productos determinados. Cuando se muestre en pantalla la opción de filtro, presione el botón ▼ (INFO).

Añadir nuevos elementos de productos al menú (SELECCIÓN DE PRODUCTOS) (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
BOT ASIGNAR	Nombre del producto	Con el producto escogido mostrado a la derecha y BOT ASIGNAR a la izquierda, presione un botón entre 1-0 para asignar el producto. Se iluminará el LED del botón de producto elegido. Para quitarle a un botón la asignación de un producto, oprima el botón asignado a dicho producto. No se volverá a iluminar el LED. Cuando se ilumine el botón asignado, presione el botón ▼ (INFO).
NOMBRE	Nombre del producto	Si es necesaria la programación adicional para agregar otros productos, pulse el botón * (2) una vez y a continuación el botón ▼ y vuelva al mensaje ¿MODIFICAR? SÍ NO mostrado anteriormente. Si no necesita seguir programando, presione el botón * (2) tres (3) veces.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.10.3 Almacenamiento de los elementos de menú en los botones de productos

Esta función se usa para almacenar elementos de menú individuales en botones de productos para cocinar usando uno o dos botones. Para almacenar elementos de menú en un botón específico, siga los siguientes pasos:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea hasta que NIVEL 1 aparezca en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 1	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
SELECCIÓN PRODUCTO S	En blanco	Presione el botón ✓ (1) .
SELEC PRODUCTO	FR FRIES	Presione los botones ▲ ▼ para avanzar por los elementos de menú hasta que se muestre en pantalla el elemento de menú que desea modificar o una ubicación numerada (por ejemplo PROD 13). Con el producto deseado mostrado en pantalla, pulse el botón ✓ (1) .
¿MODIFICA R? SÍ NO	En blanco	Presione el botón ✓ (1) .
NOMBRE	PROD 13	Presione el botón ▲ para avanzar hasta la opción BOT ASIGNAR empleada para asignar un elemento de menú a un botón de producto específico.
BOT ASIGNAR	Nombre del producto	Con el producto escogido mostrado a la derecha y BOT ASIGNAR a la izquierda, presione un botón entre 1-0 para asignar el producto. Se iluminará el LED del botón de producto elegido. Para quitarle a un botón la asignación de un producto, oprima el botón asignado a dicho producto. No se volverá a iluminar el LED. Cuando se ilumine el botón asignado, presione el botón ▼ (INFO) .
NOMBRE	Nombre del producto	Si es necesaria la programación adicional para agregar otros productos, pulse el botón * (2) una vez y a continuación el botón ▼ y vuelva al mensaje ¿MODIFICAR? SÍ NO mostrado anteriormente. Si no necesita seguir programando, presione el botón * (2) tres (3) veces.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.10.4 Drenar y volver a llenar las tinas; descarte del aceite

Cuando el aceite de cocción haya llegado al final de su vida útil, drene el aceite dentro de un recipiente apropiado para su transporte al receptáculo de basura. Frymaster recomienda una unidad de descarte de manteca McDonald's (Shortening Disposal Unit, MSDU). **No drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU. NOTA:** Si se usa una MSDU fabricada antes de enero de 2004 debe quitarse la cubierta de la bandeja del filtro para poder poner la unidad debajo

del drenaje. Para quitar la cubierta, levante ligeramente el borde delantero y deslice hacia arriba la protección del aceite, tirando de ella hacia fuera para extraerla del gabinete. Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de descarte de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite hasta que alcance los 38°C (100°F), luego drene el aceite dentro de un recipiente de **METAL**.

2.10.4.1 Descarte del aceite

Esta opción se usa para desechar aceite usado ya sea en una MSDU o una olla de **METAL**. Para desechar el aceite, apague la freidora y siga los pasos que se describen a continuación:

Retire la bandeja del filtro y coloque la MSDU o el recipiente de **METAL** debajo de la freidora para drenar el aceite.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Presione el botón FLTR de la tina correspondiente y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre el mensaje MENÚ FILTRACIÓN /FILTRACIÓN MANT.
En blanco	MENÚ FILTRACIÓN FILTRACIÓN MANT	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta DESECHAR.
En blanco	DESECHAR	Presione el botón ✓ (1).
En blanco	¿DESECHAR? alternando con SÍ NO	Presione el botón ✓ (1 SÍ) para continuar.
<p>⚠ ADVERTENCIA NUNCA drene la solución de limpieza profunda (hervido) en una MSDU. La solución de limpieza profunda (hervido) puede causar daños a una MSDU.</p>		
<p>⚠ PELIGRO Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.</p>		
<p>⚠ PELIGRO Deje enfriar el aceite hasta que alcance los 38°C (100°F) antes de drenarlo dentro de un recipiente de METAL apropiado para descarte.</p>		
En blanco	DISPOSAL UNIT IN PLACE alternando con CONFIRMAR	Retire la bandeja del filtro e inserte la unidad de descarte o un recipiente de METAL . Presione el botón ✓ (1).
En blanco	ABRIR VALV DRENAR	Abra la válvula de drenaje.
En blanco	DESECHANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	¿TINA VACÍA? CONFIRMAR	Presione el botón ✓ (1) cuando la tina esté vacía.

Descarte del aceite (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	CERRAR VALV DRENAR	Cierre la válvula de drenaje.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.11 Menú del filtro

Las selecciones del menú del filtro se usan para filtrar, drenar, llenar y desechar.

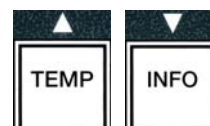
2.11.1 Acceso al menú del filtro

1. Con el controlador encendido, pulse el botón del filtro para la tina seleccionada y manténgalo presionado durante tres segundos.



El controlador muestra el mensaje **MENÚ FILTRACIÓN** durante tres segundos y luego pasa a mostrar **FILTRADO RÁPIDO**.

2. Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre:
 - a. **FILTRADO RÁPIDO** Ver pág. 2-15
 - b. **FILTRACIÓN MANT**
(Filtro manual o diario de mantenimiento) Ver pág. 2-16
 - c. **DESECHAR** Ver pág. 2-13
 - d. **DREN A BANDEJA** Ver pág. 2-18
 - e. **LLENAR TINA DE BANDEJ DREN** Ver pág. 2-18



2.11.2 Filtrado rápido

Prepare el filtro para su uso empleando las instrucciones suministradas con la freidora.

El filtrado rápido es una función que después de un número determinado de ciclos cocción indicará la necesidad de filtrar la olla de la freidora. Como alternativa, si pulsa el botón del filtro y lo mantiene presionado cuando la freidora esté encendida y a la temperatura correspondiente al punto de ajuste también se iniciará un filtrado por solicitud.

⚠ ADVERTENCIA

La almohadilla o papel de filtro DEBE reemplazarse a diario.

⚠ 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 que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	¿FILTRAR AHORA? alternándose con SÍ NO	Después de una cantidad predeterminada de ciclos de cocción o tiempo el controlador muestra el mensaje ¿FILTRAR AHORA? alternando con SÍ NO . Presione el botón ✓ (1 SÍ) .
En blanco	ELIM FLOTA TINA alternando con CONFIRMAR	Elimine los residuos de la tina y pulse el botón ✓ (1) para iniciar el filtrado
En blanco	ABRIR VALV DRENAR	Abra la válvula de drenaje.
En blanco	DRENANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	ABRIR VALV DRENAR alternando con CONFIRMAR	Abra la válvula de retorno y presione el botón ✓ (1) .
En blanco	LAVANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	CERRAR VALV DRENAR	Cierre la válvula de drenaje.
En blanco	LLENANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	CERRAR VALV RETORNO TINA LLENO alternando con CONFIRMAR	Cierre la válvula de drenaje cuando la tina esté llena y aparezcan burbujas en el aceite y presione el botón ✓ (1) .
APAG	APAG	

2.11.3 Filtro ocupado

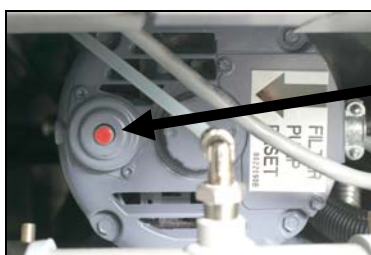
Si la pantalla muestra el mensaje **FILTRO OCUP** hay otro controlador que no ha completado el proceso o está esperando a que otra tina realice el filtrado. Espere 15 minutos para ver si se corrige el problema. De lo contrario, llame a una agencia FAS de su zona.

⚠ ADVERTENCIA

La bomba de filtración está equipada con un interruptor de restablecimiento manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente o se produzca un fallo eléctrico. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje que se enfríe el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía a continuación).

⚠ ADVERTENCIA

Sea cuidadoso y use vestimenta de seguridad apropiada al usar el interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro. El restablecimiento del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves por haber llevado a cabo maniobras descuidadas alrededor del tubo de drenaje y la olla de la freidora.



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

2.11.4 Filtrado (manual) de mantenimiento

AVISO

La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.

⚠ 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 que pueda causar quemaduras graves, deslizamientos o caídas.

Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro se reemplace a diario para mantener el sistema operando correctamente. La temperatura de la freidora **DEBE** estar en el punto fijo. Apague la freidora y siga los pasos que se describen a continuación:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Presione el botón FLTR de la tina correspondiente y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre el mensaje MENU FILTRACIÓN/FILTRACIÓN MANT.
En blanco	MENU FILTRACION/ cambia a FILTRACIÓN MANT	Presione el botón ✓ (1) .
En blanco	FILTRACION MANTP alternando con SÍ NO.	Presione el botón ✓ (1 5í) .
En blanco	ABRIR VALV DRENAR	Abra la válvula de drenaje.
En blanco	DRENANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	¿FREGADO TINA COMPLETO? alternando con CONFIRMAR	Friegue la tina con el estropajo no abrasivo y presione el botón ✓ (1) cuando haya finalizado.

Filtrado (manual) de mantenimiento (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	¿LAVAR TINAP? alternando con CONFIRMAR	Presione el botón ✓ (1).
En blanco	ABRIR VALV DRENAR alternando con CONFIRMAR	Abra la válvula de retorno y presione el botón ✓ (1) .
	LAVANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	CERRAR VALV DRENAR	Cierre la válvula de drenaje.
En blanco	ACLARAR	No se requiere ninguna.
En blanco	CERRAR VALV RETORNO TINA LLENO alternando con CONFIRMAR	Cierre la válvula de retorno y presione el botón ✓ (1) .
En blanco	ABRIR VALV DRENAR	Abra la válvula de drenaje.
En blanco	¿ENJUAGAR OTRA VEZ? alternando con SÍ NO.	Si la olla no contiene residuos, presione el botón * (2 NO) para continuar. Si desea que se realice otro aclarado, presione el botón ✓ (1 SÍ) y vuelva al mensaje CLOSE DRAIN VALVE indicado anteriormente.
En blanco	¿PULIR? alternando con CONFIRMAR	Presione el botón ✓ (1) para continuar.
En blanco	ABRIR VALV DRENAR alternando con CONFIRMAR	Abra la válvula de retorno y presione el botón ✓ (1).
	PULIENDO se alterna con el temporizador de cuenta regresiva de 5 minutos.	Comienza el pulido.
En blanco	¿LLENAR TINAP? alternando con CONFIRMAR	Presione el botón ✓ (1) para continuar.
En blanco	CERRAR VALV DRENAR	Cierre la válvula de drenaje.
En blanco	LLENANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	CERRAR VALV RETORNO TINA LLENO alternando con CONFIRMAR	Cierre la válvula de drenaje y presione el botón ✓ (1) .
APAG	APAG	

Las funciones **DREN A BANDEJA** y **LLENAR TINA DE BANDEJ DREN** se usan principalmente para realizar diagnósticos. Se utilizan para drenar el aceite a la bandeja de drenaje o devolver el aceite a la olla de la freidora.

2.11.5 Drenar a la bandeja

La función drenar a la bandeja drena el aceite desde la olla de la freidora a la bandeja del filtro. Apague la freidora y siga los pasos que se describen a continuación:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Presione el botón FLTR de la tina correspondiente y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre el mensaje MENÚ FILTRACIÓN/FILTRACIÓN MANT.
En blanco	MENÚ FILTRACIÓN/ cambia a FILTRACIÓN MANT	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta DREN A BANDEJA
En blanco	DREN A BANDEJA	Presione el botón ✓ (1) .
En blanco	¿DREN A BANDEJA? alternando con SÍ NO.	Presione el botón ✓ (1 SÍ) .
En blanco	ABRIR VALV DRENAR	Abra la válvula de drenaje.
En blanco	DRENANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	¿TINA VACÍA? alternando con CONFIRMAR	Presione el botón ✓ (1) .
En blanco	CERRAR VALV DRENAR	Cierre la válvula de drenaje.
APAG	APAG	

2.11.6 Llenar la tina con la bandeja de drenaje

La función llenar tina con la bandeja de drenaje se usa para volver a llenar la olla con el contenido de la bandeja del filtro.

Asegúrese de que la freidora esté apagada y siga los pasos descritos a continuación:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Presione el botón FLTR de la tina correspondiente y manténgalo presionado hasta que la pantalla muestre el mensaje MENÚ FILTRACIÓN/FILTRACIÓN MANT.
En blanco	MENÚ FILTRACIÓN/ cambia a FILTRACIÓN MANT	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta LLENAR TINA DE BANDEJ DREN.
En blanco	LLENAR TINA DE BANDEJ DREN	Presione el botón ✓ (1) .

En blanco	LLENAR TINA DE BANDEJ DRENAR alternándose con SÍ NO	Presione el botón ✓ (1 5f).
En blanco	ABRIR VALV DRENAR alternando con CONFIRMAR	Abra la válvula de retorno y presione el botón ✓ (1).
En blanco	LLENANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	CERRAR VALV RETORNO TINA LLENO alternando con CONFIRMAR	Cierre la válvula de drenaje cuando la tina esté llena y aparezcan burbujas en el aceite y presione el botón ✓ (1).
APAG	APAG	

2.12 Programación del nivel uno

La programación del nivel uno se usa para introducir productos nuevos, controlar cuando la AIF (reloj de indicación del filtrado) está desactivada y realizar una limpieza profunda (hervido) y una prueba de límite alto. Asegúrese de que la freidora esté apagada y siga los pasos descritos a continuación:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante TRES segundos hasta que NIVEL 1 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 1	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
SELECCIÓN PRODUCTOS	En blanco	<p>Presione los botones ▲ ▼ para desplazarse entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. SELECCIÓN PRODUCTOS Ver pág. 2-10 b. RELOJ DE AIF (Suprimir indicación de filtrado) Ver pág. 2-20 c. MODAL LIMPIEZA INTENSA Ver pág. 2-21 d. PRUEBA LÍMITE ALTO Ver pág. 2-23 e. CONFIG FREIDORA Ver pág. 2-9 <p>Con la selección mostrada en pantalla, presione el botón ✓ (1) para seleccionar el elemento de menú escogido.</p>

2.12.2 RELOJ DE AIF

El modo de reloj de AIF (suprimir indicación de filtrado) permite programar las horas a las que desea invalidar la indicación de filtrado. Esto es útil para los horarios de mucho trabajo en el día, como la hora del almuerzo. Asegúrese de que la freidora esté apagada y siga los pasos descritos a continuación.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante TRES segundos hasta que NIVEL 1 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 1	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
SELECCIÓN PRODUCTO S	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta RELOJ DE AIF (indicación de filtrado). Presione el botón ✓ (1) .
RELOJ DE AIF	DESACT	Utilice los botones ◀ y ▶ para cambiar entre DESACT o ACT El ajuste seleccionado por defecto es DESACT . Seleccione ACT para esta función si hay horas en las que la función de AIF (indicación de filtrado) está desactivada (por ejemplo, en hora punta). Si el ajuste seleccionado es ACT avance hasta el siguiente paso. Si el ajuste seleccionado es DESACT presione el botón * (2 NO) para salir y volver a APAG .
En blanco	ACT	Si el ajuste seleccionado es act presione el botón ▼ (INFO) para desplazarse desde L-V 1 hasta DOM 4 . Son distintos periodos de tiempo en los que las indicaciones de filtrado se suspenderán.
L-V 1	12:00AM	Utilice las teclas numéricas para introducir la hora de inicio en la que no desea que haya indicaciones de filtrado. (Por ejemplo, de lunes a viernes, no desea que se realice filtrados durante la hora de almuerzo, desde las 11:30 AM hasta la 1:30 PM. Presione los botones ▲ y ▼ para cambiar entre AM y PM. Cuando haya introducido la hora de inicio, presione el botón ▼ (INFO) .
L-V 1	0 DUR	Esta es la cantidad de tiempo que va a permanecer suspendida la indicación de filtrado. Use las teclas numéricas para introducir un periodo de tiempo entre 0 y 999 minutos (ej. 1½ horas se introduce como 90 minutos). Para este ejemplo, se introduce 90 . El controlador muestra el mensaje 090 DUR . Hay cuatro periodos de tiempo distintos con suspensión del filtrado disponibles para cada día o conjunto de días. (L-V 1-4, Sáb 1-4 y Dom 1-4) Presione el botón ▼ (INFO) para aceptar las horas y pasar al siguiente periodo. Cuando haya terminado, presione el botón * (2) dos veces para regresar a APAG .
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.12.2 MODO DE LIMPIEZA INTENSA (HERVIDO)

El modo de limpieza intensa se usa para eliminar aceite carbonizado de la freidora.

NOTA: Consulte las instrucciones de las MRC sobre Limpieza Intensa (hervido) para limpiar la freidora.

⚠ PELIGRO

Al drenar aceite dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.


⚠ PELIGRO

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

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Asegúrese de colocar una MSDU o un recipiente de metal adecuado bajo el drenaje. Abra la válvula de drenaje de la tina correspondiente y drene el aceite. Cuando el aceite se haya drenado completamente, cierre la válvula de drenaje. Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante TRES segundos hasta que NIVEL 1 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 1	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
SELECCIÓN PRODUCTOS	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta LIMP INTENSA (hervido). Presione el botón ✓ (1).
¿LIMP INTENSA? alternando con SÍ NO.	En blanco	Presione el botón ✓ (1 SÍ).
LIMP INTENSA alternando con I y D		En las unidades con depósito dividido, presione I para iniciar una limpieza profunda en la tina izquierda o D para iniciar una limpieza profunda en la tina derecha.
En blanco	¿ACEITE ELIMINADO? alternando con SÍ NO	Presione el botón ✓ (1 SÍ) si el aceite ha sido eliminado y avance hasta ¿SOLUCIÓN AÑADIDA? al inicio de la siguiente página. De lo contrario, presione el botón ✖ (2) y continúe.
En blanco	COLODA UNI DESECH alternando con CONFIRMAR	Retire la bandeja del filtro e inserte la unidad de descarte o una bandeja de METAL. Cuando esté colocada en su sitio, presione el botón ✓ (1).
En blanco	ABRIR VALV DRENAR	Abra la válvula de drenaje.
En blanco	DESECHANDO	No se requiere ninguna.

	alternando con el temporizador de cuenta regresiva.	
En blanco	¿TINA VACÍA? alternando con CONFIRMAR	Presione el botón ✓ (1).
En blanco	CERRAR VALV DRENAR	Cierre la válvula de drenaje.
Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	¿SOLUCIÓN AÑADIDA? alternando con CONFIRMAR	Llene la olla de la freidora a limpiar con una mezcla de agua y la solución de limpieza. Para ver el procedimiento de limpieza intensa (hervido) de McDonald's consulte la tarjeta de requisitos de mantenimiento y las instrucciones proporcionados por Kay Chemical "Procedimiento de Limpieza Intensa para Freidoras" y presione el botón ✓ (1).
En blanco	LIMP INTENSA alternando con el temporizador de 60:00 minutos	No se requiere ninguna. La tina se calienta a 91°C durante una hora. Para cancelar la LIMP INTENSA, pulse el botón * (2) y manténgalo presionado durante tres segundos; luego continúe con el paso ¿SOLUCIÓN ELIMINADA? que se muestra a continuación.
En blanco	LIMPIEZA TERMINADA alternando con CONFIRMAR	Presione el botón ✓ (1).
⚠ PELIGRO		
Deje que la solución de limpieza intensa (hervido) se enfríe a 38°C antes del descarte, de lo contrario el líquido caliente puede causar lesiones.		
⚠ ADVERTENCIA		
No drene la solución de hervido en el interior de una unidad para el descarte de manteca de McDonald's (MSDU), una unidad de filtración incorporada ni una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin, y se dañarán con la solución.		
En blanco	¿SOLUCIÓN ELIMINADA? alternando con SÍ	Abra la válvula de drenaje para eliminar la pequeña cantidad de solución que quede en el desagüe. Cuando haya terminado, presione el botón ✓ (1 5Í).
En blanco	¿FREGADO TINA COMPLETO? alternando con CONFIRMAR	Cuando haya fregado y aclarado la tina, presione el botón ✓ (1).
En blanco	ABRIR VALV	Abra la válvula de drenaje.

	DRENAR	
En blanco	DRENANDO	No se requiere ninguna.
En blanco	ENJUAGUE COMPLETO alternando con CONFIRMAR	Aclare la tina varias veces y presione el botón ✓ (1) cuando haya finalizado.
En blanco	CERRAR VALV DRENAR	Cierre la válvula de drenaje.
En blanco	QUITAR BANDEJA alternando con CONFIRMAR	Retire la bandeja del filtro.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	QTINA Y BANDEJA SECAS? alternando con CONFIRMAR	Seque la tina y la bandeja del filtro abundantemente y presione el botón ✓ (1) cuando haya finalizado.
 PELIGRO Asegúrese de que la olla de la freidora y la bandeja del filtro estén completamente secos y no contengan restos de agua antes de llenarlos con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.		
En blanco	INTRO BANDEJA alternando con CONFIRMAR	Introduzca la bandeja del filtro y presione el botón ✓ (1)
En blanco	LLENADO MANUAL TINA alternando con CONFIRMAR	Vierta con cuidado el aceite en la olla hasta que llegue a la línea inferior de llenado en la freidora.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.12.3 MODO DE PRUEBA DEL LÍMITE ALTO

El modo de prueba del límite alto se utiliza para probar el circuito de límite alto. La prueba del límite alto destruirá el aceite. Se debe realizar sólo con aceite usado. Si la temperatura llega a los 238°C sin que se active el segundo límite alto y la pantalla del controlador muestra el mensaje **FALLA LÍMITE ALTO** alternándose con **DESCONECTAR CORRIENTE** con un tono de alerta durante la prueba, apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

Apagando la freidora se cancela la prueba en cualquier momento. Cuando se vuelve a encender la freidora, vuelve al modo de operación y muestra el producto en pantalla.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante TRES segundos hasta que NIVEL 1 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 1	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
SELECCIÓN PRODUCTOS	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta PRUEBA LÍMITE ALTO . Presione el botón ✓ (1).
LÍMITE ALTO? alternando con SÍ NO	En blanco	Presione el botón ✓ (1 SÍ) o si su freidora cuenta con depósito doble pulse el del lateral de la tina correspondiente.
PULSAR SIN SOLTAR SÍ	En blanco	Pulse el botón ✓ (1 SÍ) y manténgalo presionado para iniciar la comprobación de limite alto.
335F (CURRENT VAT TEMP)	335F (CURRENT VAT TEMP)	No se requiere ninguna. La tina se comienza a calentarse. La pantalla del controlador muestra la temperatura real de la tina durante la prueba. Cuando la temperatura llegue a los 210°C ± 12°C*, la pantalla del controlador mostrará el mensaje ALT-1 CAL alternando con la temperatura real (por ejemplo 210C) y continua calentando.
Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	ALT-1 CAL alternando con la temperatura actual	Cuando la temperatura alcance los 210°C ± 12°C*, la pantalla del controlador mostrará el mensaje ALT-1 CAL alternando con la temperatura real (por ejemplo 210C) y continua calentando. NOTA: En los controladores usados en la Unión Europea (aquellos con la marca CE), la temperatura es de 202°C.
En blanco	HELP HI-2 alternando con la temperatura real	La freidora continúa calentando hasta que se abra el segundo límite alto (físico). Por lo general, esto ocurre cuando la temperatura llega a 217°C-231°C para los límites altos fuera de la CE y 207°C-219°C para los límites altos en la CE. Suelte el botón ✓ (1 SÍ). Si el límite alto falla, el controlador muestra el mensaje FALLA LÍMITE ALTO alternando con DESCONECTAR CORRIENTE . Si ocurre esto, desconecte la alimentación de la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.
TINA TEMP	TINA TEMP	Presione el botón de encendido suave del controlador para cancelar la alarma. La tina deja de calentarse y la pantalla del controlador muestra el valor seleccionado para la temperatura actual alternando con la temperatura real (por ejemplo 220C) hasta que la temperatura se enfríe por debajo de 204°C. Cuando la temperatura se enfríe por debajo de 204°C, presione el botón * (2) dos veces para salir a APAG.
APAG	APAG	Siga los procedimientos descritos en la página 2-13 para desechar el aceite.

2.13 Programación del nivel dos

La programación de nivel dos se utiliza para ajustar la compensación (sensibilidad), visualizar el registro de errores, modificar contraseñas, ajustar las alarmas y modificar las indicaciones de filtrado. Asegúrese de que la freidora esté apagada y siga los pasos descritos a continuación:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
COMP PROD	En blanco	<p>Presione los botones ▲ ▼ para desplazarse entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. COMP PROD Ver la pág. 2-25 b. REG-E Ver pág. 2-25 c. CONFIG CNTRSEÑA Ver pág. 2-27 d. TONO DE ALERTA Ver pág. 2-27 e. TOPOFF AFTER Ver pág. 2-28 f. FILTRAR DESPUÉS Ver pág. 2-28 g. TIEMP FILTRAC Ver pág. 2-29 <p>Con la selección mostrada en pantalla, presione el botón ✓ (1) para seleccionar el elemento de menú escogido.</p>

2.13.1 MODO COMPENSACIÓN DE PRODUCTO

El modo compensación de producto permite cambiar la compensación del producto (sensibilidad). Algunos elementos de menú pueden necesitar ajustes, dependiendo de sus características de cocción. **Tenga cuidado cuando cambie la compensación del producto, ya que puede tener un efecto negativo sobre los ciclos de cocción de los productos.** El valor predeterminado para la compensación de un producto es cuatro (4).

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
COMP PROD	En blanco	Presione el botón ✓ (1).
SELECCIÓN PRODUCTOS	En blanco	No se requiere ninguna.
SELEC PRODUCTO	FR FRIES	Utilice los botones ▲ y ▼ para desplazarse por la lista de productos. Cuando haya seleccionado un producto, presione el botón ✓ (1) para seleccionar un producto.
¿MODIFICAR? alternando con SÍ NO	Nombre del producto	Presione el botón ✓ (1 SÍ).
COMP CARGA	4	Este es el ajuste de sensibilidad recomendado para este producto. NOTA: Se recomienda enérgicamente NO modificar este valor, ya que puede tener un efecto adverso en el producto. Si cambia este valor, introduzca un número entre 0-9. Presione el botón * (2) dos veces para aceptar la selección y salir a APAG.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.13.2 MODO REGISTRO DE ERRORES

El modo Registro de errores se usa para ver los diez códigos de error más recientes que se encuentran en la freidora. Estos códigos se muestran del 1 al 10, apareciendo el más reciente primero. Se muestra la hora, fecha y código del error.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.

INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
COMP PROD	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta REG-E . Presione el botón ✓ (1).
Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
REG-E	En blanco	Presione el botón ✓ (1).
AHORA	La fecha actual alternándose con el tiempo	Presione los botones ▼ (INFO) y ▼ (TEMP) para desplazarse por los diez códigos de error más recientes comenzando por el “A” hasta el “J”. Si no hay errores, la pantalla del controlador mostrará el mensaje NO ERRORS . Los errores aparecen según su posición de la A a la J, el lado del error si es un depósito dividido, el código de error y la hora alternando con la fecha. Un código de error que muestra una letra “I” indica el lado izquierdo de un depósito dividido y “D” indica el lado derecho de un depósito dividido en que ocurrió el error (ejemplo –A D E06 06:34AM 06/04/10). Los códigos de error se enumeran a continuación. Presione el botón * (2) dos veces para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

Códigos de error del registro de errores

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Lectura de la sonda de temperatura fuera de rango.
E04	HI 2 BAD	La lectura de límite alto está fuera de rango.
E05	ALT-1 CAL	La temperatura del límite alto ha sobrepasado los 210°C , o en los países de la CE los 202°C.
E06	HEATING FAILURE	Se ha producido un fallo en uno de los componentes del circuito de límite alto, como el controlador, la tarjeta de interfaz, el contactor o el límite alto abierto.
E20	INVALID CODE LOCATION	Se retiró la tarjeta SD durante la actualización
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Cambiar almohadilla del filtro)	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio.
E22	OIL IN PAN ERROR	El controlador detecta que es posible que haya aceite en la bandeja del filtro.
E25	FALLA RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.
E27	LOW TEMP ALARM	La temperatura del aceite ha bajado a menos de 8°C en el modo de espera o 25°C en el modo de cocción.

2.13.3 MODO DE CONFIGURACIÓN DE CONTRASEÑA

El modo contraseña permite al gerente del restaurante cambiar contraseñas para los diferentes modos y niveles.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
COMP PROD	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta CONFIG CNTRSEÑA .
CONFIG CNTRSEÑA	En blanco	Presione el botón ✓ (1) .
CONFIG FREIDORA	Fecha y hora actuales	Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre: a. CONFIG FREIDORA – Establece la contraseña para entrar en el modo CONFIG FREIDORA . (El valor predeterminado es 1234) b. USO – Establece la contraseña para entrar en el modo USO para restablecer las estadísticas de uso. (El valor predeterminado es 4321) c. NIVEL 1 – Establece la contraseña para entrar en modo NIVEL 1 . (El valor predeterminado es 1234) d. nivel 2 – Establece la contraseña para entrar en modo nivel 2. (El valor predeterminado es 1234) Presione el botón * ✓ (1) cuando la selección se muestre en pantalla.
¿MODIFICAR? alternando con SÍ NO	En blanco	Presione el botón ✓ (1 SÍ) .
CONFIG FREIDORA	NEW PASSWORD parpadea en pantalla durante tres segundos y a continuación se muestra el mensaje 1234 o la contraseña actual a la derecha	Usando las teclas del 0 al 9 introduzca una nueva contraseña o vuelva a introducir la contraseña actual y presione el botón ✓ (1) .
CONFIRMAR	1234 o la nueva contraseña	Presione el botón ✓ (1 SÍ) .
CONFIG CNTRSEÑA	En blanco	Repita el proceso para modificar otras contraseñas o presione el botón * (2) para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.13.4 MODO TONO DE ALERTA

El volumen del tono de alerta se puede regular con nueve niveles y el tono se puede regular con tres frecuencias. Utilice diferentes frecuencias para distinguir entre las estaciones para proteínas o patatas fritas.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
COMP PROD	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta TONO DE ALERTA .
TONO DE ALERTA	En blanco	Presione el botón ✓ (1).
VOLUMEN 1-9	9	Use las teclas numéricas para regular el nivel de volumen. Seleccione entre nueve niveles de volumen con 1 indicando el más suave y 9 el más fuerte. Presione el botón ▼ (INFO).
TONO 1-3	1	Use las teclas numéricas para regular la frecuencia de tono del 1 al 3. Presione el botón ▼ (INFO).
VOLUMEN 1-9	9	Presione el botón * (2) dos veces para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.13.5 RELLENAR DESPUÉS DE (RELLENAR DESPUÉS DE)

La indicación para rellenar se emite cuando ha transcurrido un número determinado de ciclos. El valor predeterminado es 40 y puede modificarse. Cuando ha transcurrido el número establecido de ciclos, la pantalla del controlador muestra los mensajes “COMPRUEBE EL NIVEL DE ACEITE” y “CONFIRMAR”. Compruebe el nivel de aceite y añada aceite si es necesario. Verifique que el nivel de aceite alcance la línea superior de nivel de aceite y presione el botón ✓ (**1**).

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
COMP PROD	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta TOPOFF AFTER . Presione el botón ✓ (1).
TOPOFF AFTER	DESACT	Utilice los botones ◀ y ▶ para cambiar entre DESACT o ACT El ajuste seleccionado por defecto es DESACT . Seleccione la opción ACT para activar las indicaciones de rellenado. Presione el botón ▼ (INFO)
TOPOFF AFTER	40	Use las teclas numéricas del 0 al 9 para introducir el número de ciclos de cocción que deben pasar antes de

		que se emita la indicación de rellenado. (por ejemplo, si desea que se lleve a cabo después de cada 40 ciclos introduzca 40). El valor predeterminado es 40. Presione el botón * (2) dos veces para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.13.6 FILTRAR DESPUÉS

La opción **FILTRAR DESPUÉS** se usa para establecer la cantidad de ciclos de cocción que deben pasar antes de que se muestre la indicación de filtrado.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.
Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
COMP PROD	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta FILTRAR DESPUÉS . Presione el botón ✓ (1).
FILTRAR DESPUÉS	DESACT	Utilice los botones ◀ y ▶ para cambiar entre DESACT o ACT . El ajuste seleccionado por defecto es DESACT . Seleccione la opción ACT para activar las indicaciones de filtrado. Presione el botón ▼ (INFO).
FILTRAR DESPUÉS	6 DV o 12 FV	Utilice las teclas numéricas del 0 al 9 para introducir el número de ciclos de cocción que deben pasar antes de que se emitan las indicaciones de filtrado (por ejemplo, si desea que se emitan después de cada 6 ciclos introduzca 6). El valor predeterminado es 6 para DV (depósito dividido) o 12 para FV (depósito completo). Presione el botón * (2) dos veces para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.13.7 TIEMP FILTRAC

La opción **TIEMP FILTRAC** se utiliza para establecer las horas predeterminadas a las que desea que se inicie la indicación de filtrado. Puede programar dos horas para emitir indicaciones de filtrado rápido. Si activa esta opción, el controlador emitirá una indicación de filtrado a las 10:00AM y a las 2:00PM todos los días.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse los botones TEMP y INFO de forma simultánea durante DIEZ segundos hasta que NIVEL 2 se muestre en pantalla.
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 1234.
NIVEL 2	PROGRAMA	No se requiere ninguna.

COMP PROD	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta TIEMP FILTRAC .
TIEMP FILTRAC	En blanco	Presione el botón ✓ (1) .
1 FILTRADO RÁPIDO	DESACT	Utilice los botones ◀ y ▶ para cambiar entre DESACT o ACT . El ajuste seleccionado por defecto es DESACT . Seleccione la opción ACT para activar las indicaciones de hora de filtrado. Presione el botón ▼ (INFO) .
1 FILTRADO RÁPIDO	10:00AM	Utilice las teclas numéricas del 0 al 9 para modificar la hora de la primera indicación de filtrado rápido programado. El valor predeterminado para la hora es las 10:00AM. Presione el botón ▼ (INFO) o presione el botón * (2) dos veces para salir.
2 FILTRADO RÁPIDO	DESACT	Utilice los botones ◀ y ▶ para cambiar entre DESACT o ACT . El ajuste seleccionado por defecto es DESACT . Seleccione la opción ACT para activar la segunda indicación de hora de filtrado. Presione el botón ▼ (INFO) .
2 FILTRADO RÁPIDO	2:00PM	Utilice las teclas numéricas del 0 al 9 para modificar la hora de la segunda indicación de filtrado rápido programado. El valor predeterminado para la hora es las 2:00PM. Presione el botón * (2) dos veces para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.14 MODO DE INFORMACIÓN

El botón **INFO** se utiliza para mostrar información y navegar por los menús. Al pulsarlo una vez, se muestra el tiempo de recuperación de cada tina. Presione el botón durante tres segundos y la pantalla mostrará el uso, las estadísticas del filtro y los últimos ciclos de cocción.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse el botón INFO y manténgalo presionado durante TRES segundos hasta que MODAL INFO aparezca en pantalla.
MODAL INFO	En blanco	No se requiere ninguna.
ESTAD FILTRO	En blanco	Presione los botones ▲ y ▼ para desplazarse entre: FULL VAT CONFIGURATION a. ESTAD FILTRO Ver pág. 2-30 b. REVISAR USO Ver pág. 2-31 c. ÚLTIMA CARGA (depósito dividido I o D) Ver pág. 2-31
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.14.1 MODO ESTADÍSTICAS DEL FILTRO

El modo estadísticas del filtro muestra los recuentos del filtrado de la tina según el día y el número de filtrados omitidos según el día así como el número de ciclos de cocción por filtrado.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse el botón INFO y manténgalo presionado durante TRES segundos hasta que MODAL INFO aparezca en pantalla.
MODAL INFO	En blanco	No se requiere ninguna.
ESTAD FILTRO	En blanco	Presione el botón ✓ (1).
Día de la semana actual (Por ejemplo MAR)	Fecha actual (Por ejemplo 06/04/10)	Utilice los botones ◀ y ▶ para avanzar a partir del día de la semana actual y retroceder una semana. Cuando haya seleccionado el día, presione el botón ▼ (INFO). NOTA: En el caso de los depósitos divididos, aparece una I o D delante de la pantalla izquierda indicando las estadísticas del lateral izquierdo o derecho del depósito.
FILTRADO	(Por ejemplo 4 VIE)	Presione el botón ▼ (INFO). Número de veces que la tina se ha filtrado y el día.
FLT DERIV	(Por ejemplo 0 VIE)	Presione el botón ▼ (INFO). Número de veces que se ha omitido el filtrado y el día.
FLT PROM	(Por ejemplo 12 VIE)	Presione el botón ▼ (INFO). Promedio de ciclos de cocción por filtrado y día.
FILTRADO	(Por ejemplo 4 VIE)	Utilice los botones ◀ y ▶ para avanzar hasta otro día o presione el botón ✖ (2) dos veces para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.14.2 MODO REVISIÓN DEL USO

La revisión del uso muestra el número total de ciclos de cocción por tina, el número de ciclos de cocción por tina, el número de ciclos de cocción de los que se salió antes de finalizar, la cantidad de horas que la o las tinas han estado activas y la fecha del último restablecimiento del uso.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse el botón INFO y manténgalo presionado durante TRES segundos hasta que MODAL INFO aparezca en pantalla.
MODAL INFO	En blanco	No se requiere ninguna.
ESTAD FILTRO	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta REVISAR USO .
REVISAR USO	En blanco	Presione el botón ✓ (1).
USO DESDE	En blanco	No se requiere ninguna.
DATE	TIME	Presione el botón ▼ (INFO). Uso desde la fecha y hora del último restablecimiento.
COCCIONES TOTALES	26	Presione el botón ▼ (INFO). Número de ciclos de cocción de todos los productos desde el último restablecimiento.
SALIR COCCIÓN	3	Presione el botón ▼ (INFO). Número de ciclos de cocción de los que se ha salido durante los primeros 30 segundos desde el último restablecimiento.
HRS ACT	54:56	Presione el botón ▼ (INFO). Número de horas que la tina ha estado activa desde el último restablecimiento. En el caso de los depósitos divididos, aparecerá una I o una D antes de hrs act para indicar si se trata de la tina izquierda o derecha.
REAJUSTE USO alternando con SÍ NO	En blanco	Presione el botón ✓ (1 SÍ) para restablecer los datos de uso; de lo contrario, presione el botón * (2 NO). Restablecer los recuentos del uso
INTRO CÓDIGO	En blanco	Introduzca 4321.
REAJUSTE USO	COMPLETA	No se requiere ninguna.
REVISAR USO	En blanco	Presione el botón * (2) para salir.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

2.14.3 MODO ÚLTIMA CARGA

El modo última carga muestra datos del último ciclo de cocción.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Pulse el botón INFO y manténgalo presionado durante TRES segundos hasta que MODAL INFO aparezca en pantalla.
MODAL INFO	En blanco	No se requiere ninguna.
ESTAD FILTRO	En blanco	Presione el botón ▼ (INFO) para avanzar hasta ÚLTIMA CARGA en el caso de los depósitos

		completos o CARGA I o CARGA D en el caso de los depósitos divididos.
LTIMA CARGA	En blanco	Presione el botón ✓ (1).
NOTA – Los números que se muestran a continuación son ejemplos. No reflejan condiciones reales.		
PRODUCTO	Producto (por ejemplo FRY)	Presione el botón ▼ (INFO). Último producto cocinado.
INICIADO	02:34PM	Presione el botón ▼ (INFO). Hora en que se inició el último ciclo de cocción.
Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
TIEMPO REAL	3:15	Presione el botón ▼ (INFO). Tiempo de cocción real incluyendo el tiempo extra.
TMP PROG	3:10	Presione el botón ▼ (INFO). Tiempo de cocción programado.
TEMP MÁX	337°	Presione el botón ▼ (INFO). Temperatura máxima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
TEMP MÍN	310°	Presione el botón ▼ (INFO). Temperatura mínima del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
TEMP PROM	335°	Presione el botón ▼ (INFO). Temperatura media del aceite registrada durante el ciclo de cocción.
CAL ACT	70	Presione el botón ▼ (INFO). Porcentaje del tiempo de cocción en el que la fuente de calor estuvo encendida.
LISTA	SÍ	Presione el botón ✖ (2) dos veces para salir. Se muestra en pantalla si la freidora volvió a la temperatura adecuada antes de que se iniciará el ciclo de cocción.
APAG	APAG	No se requiere ninguna.

CONTROLADOR MANUAL LOV™ M3000

CAPÍTULO 3: GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

3.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de este equipo. Las guías para solucionar problemas que aparecen a continuación están destinadas a corregir, o por lo menos diagnosticar exactamente, los problemas con este equipo. Aunque el capítulo abarca los problemas más comunes notificados, puede encontrar problemas que no se incluyen aquí. 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, siga siempre un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y avance hasta la más compleja. Nunca omita lo más obvio – cualquiera puede olvidarse de enchufar un cable o de cerrar completamente una válvula. Lo más importante es procurar aclarar por qué se ha producido el problema. Como parte de cualquier corrección hay que tomar medidas para asegurarse de que no se repita el problema. Si falla un controlador porque la conexión tiene algún fallo, revise todas las demás conexiones también. Si un fusible se funde repetidamente, averigüe por qué. Tenga siempre presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o un funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Antes de llamar a un agente de servicio técnico o a la LÍNEA DE SERVICIO TÉCNICO de Frymaster (1-800-24-FRYER):

- **Verifique que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **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 intente transferir aceite caliente de un recipiente a otro.

 **PELIGRO**

Este equipo debería desenchufarse al realizar tareas de mantenimiento o reparación, salvo cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar dichas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión de suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación.

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

3.2 Solución de problemas

3.2.1 Problemas del controlador y de calentamiento

Problema	Causas probables	Acción correctora
No aparece nada en la pantalla del controlador.	A. No está encendido el controlador.	A. Oprima el interruptor de encendido para encender el controlador.
	B. No llega alimentación a la freidora.	B. Asegúrese de que el cable de alimentación del controlador esté enchufado y que no se haya disparado el disyuntor.
	C. Falló el controlador.	C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
	D. El haz del cableado del controlador está dañado.	D. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
	E. Se ha producido un error en un componente o en la placa de interfaz del suministro eléctrico.	E. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje ¿CAMBIAR FILTRO?	Se ha emitido la notificación de cambio de almohadilla del filtro a las 25 horas o se ignoró la notificación previa para cambiar la almohadilla del filtro.	Cambiar la almohadilla del filtro. NO ignore las indicaciones de CAMBIAR FILTRO .
No se calienta la freidora.	A. No está enchufado el cable de alimentación principal.	A. Revise que esté enchufado correctamente el cable de alimentación principal de 120V en la toma de corriente y que esté fijo en su lugar, así como que no se haya disparado el disyuntor
	B. Falló el controlador.	B. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
	C. Ha fallado uno o varios de los otros componentes.	C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto con el indicador de calor encendido.	La sonda de temperatura o el controlador han fallado.	Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto sin el indicador de calor encendido.	Fallo en el contactor o en el controlador.	Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

3.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Acción correctora
La pantalla del M3000 indica una escala de temperatura incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	Cambie de F° a C° y viceversa pulsando ◀ y ▶ simultáneamente y manteniéndolos presionados hasta que MODAL TEC aparezca en pantalla. Introduzca 1658 . La pantalla del controlador muestra el mensaje APAG . Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje ALT-1 CAL.	La temperatura de la olla es superior a 210 °C o en los países de la CE a 202 °C.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje AYUDA ALT-2 o FALLA LÍMITE ALTO.	Falló el termostato de límite alto.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje FALLO Sonda DE TEMP.	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 FAS para solicitar asistencia.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje FALLA DE CALENTAMIENTO	Fallo en el ordenador, fallo en la placa de interfaz o el límite alto se ha abierto.	Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El indicador de calor está encendido, pero la freidora no se calienta.	El cable de alimentación trifásico está desenchufado o se disparó el disyuntor.	Compruebe que el cable de alimentación principal de 120V está completamente insertado en la toma de corriente, está bien encajado y el disyuntor no ha saltado. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje FALLA RECUPERACIÓN y suena una alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando el botón ✓. El tiempo máximo de recuperación para los modelos eléctricos es 1:40 y para los de gas es 2:25. Si este error persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje REMOVE DISCARD.	Se inició la cocción de un producto que tiene un punto fijo distinto a la temperatura actual de la tina.	Retire y descarte el producto. Presione el botón de cocción bajo la pantalla que muestra el error para despejarlo. Restablezca el punto fijo de la tina antes de intentar cocinar el producto.
Se bloquea el controlador.	Error del controlador.	Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Acción correctora
La pantalla del M3000 muestra el mensaje SERVICIO REQ seguido de un mensaje de error.	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Presione * (2 NO) para seguir cocinando y llame a su centro FAS para solicitar asistencia. En algunos casos, puede que no se pueda cocinar.
DRENAJE ABIERTO alternando con CONFIRMAR	Está abierta la válvula de drenaje.	Presione cualquier de los botones bajo CONFIRMAR y siga las indicaciones.
¿ESTÁ LLENA LA TINAP alternando con CONFIRMAR	Se ha abierto un conducto de drenaje.	Presione cualquier de los botones bajo CONFIRMAR y siga las indicaciones.
¿VACÍA LA BANDEJA? alternando con CONFIRMAR	Se ha abierto un conducto de drenaje.	Presione cualquier de los botones bajo CONFIRMAR y siga las indicaciones.

3.2.3 Problemas de filtrado

Problema	Causas probables	Acción correctora
La freidora filtra tras cada ciclo de cocción.	Filtrado tras un ajuste incorrecto.	Modifique o sobrescriba el ajuste seleccionado para "filtrar después" reintroduciendo el valor para "filtrar después" en el nivel dos. Consulte la sección 2.13.6 en la página 2-28.
FILTRACIÓN MANT (Filtrado manual) no se inicia.	Temperatura demasiado baja.	Verifique que la temperatura de la freidora haya alcanzado el punto fijo antes de iniciar una FILTRACIÓN MANT .
La bomba del filtro no arranca o la bomba se detiene durante el filtrado	A. No está enchufado el cable de alimentación o se ha disparado el disyuntor.	A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y que no se haya disparado el disyuntor.
	B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba provocando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica.	B. Si el motor está demasiado caliente como para tocarlo durante unos segundos, probablemente se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje enfriar el motor por lo menos durante 45 minutos; luego oprima el interruptor de restablecimiento de la bomba. (Consulte la página 2-16).
	C. Bloqueo en la bomba del filtro.	C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
No se inicia el filtrado.	A. Se ha seleccionado sí para desact AIF. B. Fallo en el relé del filtro. C. La temperatura del aceite es demasiado baja.	A. Seleccione no para desact AIF en el Nivel 1. B. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda. C. Asegúrese de que la temperatura del aceite sea 149°C o superior.
La pantalla del M3000 muestra el mensaje FILTRO OCUP.	Hay otra función o cambio de la almohadilla del filtro en proceso.	Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otra función. Cambie la almohadilla del filtro si se le solicita.

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



Spanish / Español

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, EE. UU.

TELÉFONO.: 1-318-865-1711

FAX (Repuestos): 1-318-688-2200

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

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DE SERVICIO TÉCNICO
1-800-551-8633

819-7119
JULIO DE (JULY) 2012