



# 3000 CONTROLLER

Ver 3, 4, 5

## 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)



DEC 13

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.



**Controlador 3000:**  
Versiones de Software 3,4  
**Manual de Funcionamiento**

**CONTENIDO**

---

**CAPÍTULO 1: Instrucciones del Controlador 3000 Versión 3**

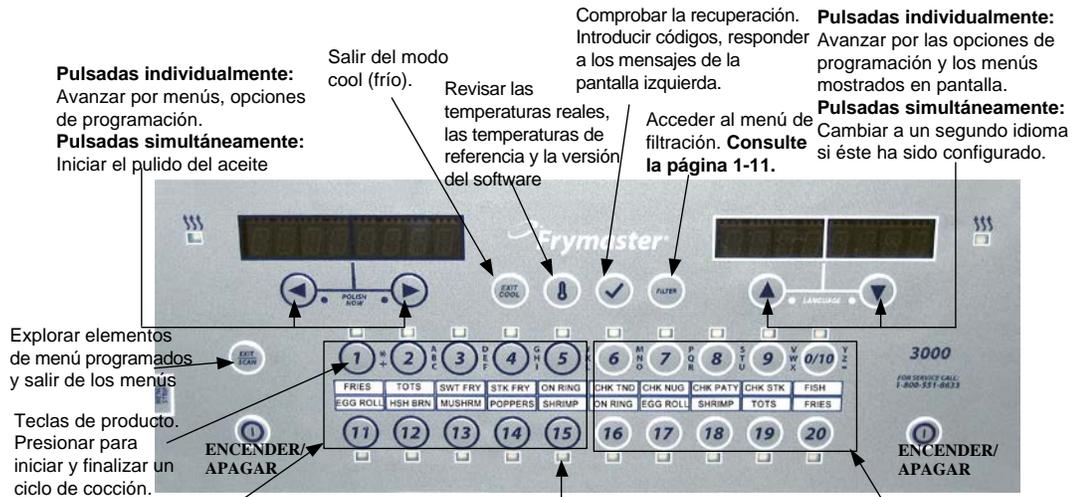
1.1	Uso del Controlador 3000 Versión 3 .....	1-1
1.2	Modos del Controlador 3000 Versión 3.....	1-2
1.3	Esquema del Menú del Controlador 3000 Versión 3.....	1-3
1.4	Configurar el Menú Principal .....	1-4
1.5	Configurar la Tina.....	1-4
1.6	Modo Info .....	1-10
1.7	Configurar los Productos (Temperatura de Referencia Única).....	1-12
1.8	Información General sobre la Cocción con Varias Temperaturas de Referencia .....	1-14
1.9	Configurar los Productos (Varias Temperaturas de Referencia) .....	1-15
1.10	Menú de Filtración.....	1-17
1.10.1	Filtrar.....	1-18
1.10.2	Limpiar y Filtrar.....	1-20
1.10.3	Desechar.....	1-20
1.10.4	Desechar (Granel) .....	1-21
1.10.5	Llenar Tina de Granel (opción sólo Granel) .....	1-22
1.10.6	Hervido.....	1-22
1.11	Pulido del Aceite.....	1-23
1.12	Modo SCAN .....	1-24
1.13	Tabla de Ajustes de Sensibilidad .....	1-26

**CAPÍTULO 2: Solución de problemas Para el Usuario**

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 con el Filtrado .....	2-3
2.2.3	Uso de los Modos Técnicos.....	2-4
2.2.4	Códigos de Registro de los Errores.....	2-5

# CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES PARA EL CONTROLADOR 3000

## 1.1 Uso del controlador 3000



### Encender/Apagar

- Presione la tecla ON/OFF (Encender/Apagar). La freidora inicia el ciclo de fundido y calienta lentamente la manteca hasta alcanzar la temperatura programada: a continuación cambia a temperatura máxima y calienta hasta alcanzar la temperatura de referencia o cambia a temperatura del modo reposo y muestra el mensaje: LISTA.
- Salga del ciclo de fundido cuando utilice aceite líquido pulsando y soltando la tecla Exit Cool (Salir Frío) o cualquier otra tecla de producto programada. La pantalla muestra el mensaje Exit Melt? (¿Salir Fusión?) a la izquierda y YES NO (Sí NO) a la derecha. Pulse ▲ para salir.

### Cocción

- **La pantalla muestra (FRÍO):** Pulse la tecla de producto o Exit Cool (Salir Frío); la freidora se calienta hasta alcanzar la temperatura de referencia y la pantalla muestra READY (LISTA).
- **La pantalla muestra (LISTA):** Presione la tecla de producto e introduzca el producto.
- **La pantalla muestra -----:** La temperatura de la tina no entra dentro del rango aceptable para que pueda estar LISTA.
- **La pantalla muestra TERMINADO):** Presione la tecla de producto que está parpadeando para cancelar la alarma y finalizar la cocción.
- **La pantalla muestra (RETENER):** Presione la tecla de producto que está parpadeando para cancelar la alarma de retención.
- **Cancelar una cocción:** Pulse la tecla de producto que está parpadeando y manténgala presionada para cancelar el ciclo de cocción.

**Modificar la temperatura de referencia:** Presione una tecla de producto con la temperatura deseada. Vuelva a pulsar la tecla de producto y se iniciará la cocción. **NOTA:** Cuando se pulsa una tecla de producto que tiene una temperatura de referencia distinta de la del producto que se está cocinando actualmente, se escucha un tono grave y la nueva cocción no se inicia hasta que la cocción actual haya terminado.

### Navegación con las teclas del controlador

- **Producto** Presione para comenzar un ciclo de cocción. Se activa cuando el piloto LED adyacente está encendido. El piloto LED parpadea durante el ciclo de cocción. Pulse la tecla y manténgala presionada para cancelar el ciclo de cocción. Presione al final del ciclo de cocción para cancelar una alarma. Pulse y mantenga presionada una tecla de producto con una temperatura de referencia distinta para modificar la temperatura de referencia.
- **Exit/Scan (Salir/Explorar):** Pulse la tecla una vez; todas las teclas de producto se iluminan. Seleccione el producto mostrado en pantalla. Presione la tecla de producto para ver el nombre del producto. Pulse ► para desplazarse por todos los parámetros del producto. Presione Exit/Scan (Salir/Explorar) para repetir la acción. Pulse la tecla Exit Scan (Salir/Explorar) dos veces para salir.
- **Flechas izquierda/derecha:** Para navegar por las opciones en la pantalla izquierda. Presione ambas teclas simultáneamente para comenzar un ciclo de pulido del aceite.
- **Flechas arriba/abajo:** Para navegar por las opciones en la pantalla derecha. Presione ambas teclas simultáneamente para cambiar a un segundo idioma si ha seleccionado uno en la configuración.
- **Exit Cool (Salir Frío):** Sale del modo de enfriamiento y devuelve la freidora a la temperatura de referencia.
- **Termómetro: Freidora ENCENDIDA:** Presione y suelte esta tecla para que se muestre la temperatura de referencia en la pantalla izquierda y la temperatura de la tina en la pantalla derecha.
- **Termómetro, freidora APAGADA:** Pulse esta tecla para que se muestre la temperatura, hora, fecha, versión del sistema y versiones del software del controlador y de la placa de circuitos.
- **Marca de verificación: Freidora APAGADA:** Mantenga presionada la tecla durante 3 segundos: Avance por el uso del filtro; mantenga presionada la tecla durante 10 segundos: Configuración de producto.
- **Marca de verificación: Freidora ENCENDIDA:** Para introducir los códigos y responder a las indicaciones de la pantalla izquierda.
- **Filter (Filtrado): Si presiona la tecla y la suelta:** Cocciones restantes hasta que se inicie el ciclo de filtrado. **Si mantiene presionada la tecla:** Opciones de filtrado: Filter (Filtrar), Clean and Filter (Limpiar y Filtrar), Dispose (Desechar), Llenar Tina de Granel (opción sólo disponible para granel) y Boil Out (Hervido) (sólo en apagado).

## 1.2 Modos disponibles en el controlador 3000

El controlador 3000 dispone de modos opcionales. Uno de los modos, Cooks (Cocciones), permite cocinar los productos con múltiples temperaturas de referencia. Esta función se utiliza principalmente para cocinar pollo sin deshuesar. Otro de los modos, Filters (Filtros), permite programar las indicaciones de filtrado (asignando un número determinado de ciclos de cocción antes de que se emita una indicación de filtrado). El controlador también muestra indicaciones para guiar los pasos del filtrado. Los dos modos pueden usarse juntos o por separado. Cuando se deshabilita cualquiera de estos modos, (Cooks (Cocciones) está deshabilitado en la configuración estándar), los pasos asociados a la programación de estas funciones no aparecen en el controlador.

**NOTA:** Cooks (Cocciones) y Filters (Filtros) son funciones opcionales programables. En la configuración estándar del controlador, la función Filters (Filtros) está habilitada y la función Cooks (Cocciones) está deshabilitada. Los pasos asociados a la programación de estas funciones, las cuales no aparecen en la secuencia de programación si están deshabilitadas, se muestran en gris en este manual.

Cuando estas funciones están activas o habilitadas, en el Modo Técnico del ordenador, los pasos asociados a su programación aparecen en el controlador.

Los pasos asociados a la programación de estas funciones opcionales se muestran en gris en este manual. Si utiliza el controlador 3000 con las funciones Cocciones y Filtros deshabilitadas, no verá los elementos mostrados en gris en los pasos para la programación. Si tiene la funciones Cocciones y Filtros habilitadas, los elementos mostrados en gris en este manual aparecerán en los pasos para la programación que le mostrará el controlador.

Siga estos pasos para habilitar o deshabilitar las opciones Filters (Filtros) y Cooks (Cocciones). Las opciones están deshabilitadas por defecto en el controlador.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Comience con el controlador del extremo IZQUIERDO. Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por Modal Info, muestre Main (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de Producto).
Product Setup (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Modal Tec. Pulse ✓.
Modal Tec	Intro Código	Introduzca 3000
Clear E-Log (Borrar Registro Electrónico)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Enable Filters (Habilitar Filtros). Pulse ✓.
Enable Filters (Habilitar Filtros)	Sí No	Pulse ▲ para habilitar la función; pulse ▼ para deshabilitarla.
Enable Filters (Habilitar Filtros)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Enable Cooks (Habilitar Cocciones). Pulse ✓.
Enable Cooks (Habilitar Cocciones)	Sí No	Pulse ▲ para habilitar la función; pulse ▼ para deshabilitarla.
Enable Cooks (Habilitar Cocciones)	En blanco	Presione la tecla exit scan (Salir/Explorar) dos veces para apagar la pantalla del controlador.

## 1.3 Esquema de la configuración del menú del controlador 3000

Menú Filter (Filtración) .....	1.9
[Con el ordenador encendido, mantener pulsada la tecla FILTER]	
— Filter (Filtrar)	
— Clean and Filter (Limpiar y Filtrar)	
— Desechar	
— Llenar Tina de Granel (sólo opción a Granel)	
— Boil Out (Hervido) [Con el ordenador apagado, mantener pulsada la tecla FILTER]	
Modal Info .....	1.5
[Mantener pulsada la tecla ✓ (verificación)]	
— Last Dispose Stats (Estadísticas del Último Descarte)	
— Daily Stats (Estadísticas Diarias)	
— Selected Period Stats (Estadísticas del Periodo Seleccionado)	
— Last Load Stats (Estadísticas de la Última Carga)	
Main Menu (Menú Principal) y Modal Tec	
[Con el ordenador APAGADO, mantener pulsada la tecla ✓ (verificación) durante 10 segundos; Main Menu (Menú Principal) - Product Setup (Configuración de Producto) en pantalla]	
— Product Setup (Configuración de Producto) .....	1.6-1.8
[Introducir 1650]	
— Selec Producto	
— Long Name (Nombre Largo)	
— Short Name (Nombre Corto)	
— Modo Cooking (Cocción)	
— 1 Time (Tiempo 1)	
— 1 Tempr (Temperatura 1)	
— 1 Sensitivity (Sensibilidad 1)	
— 1 Alarm Time (Inicio de Alarma 1) (Agitar)	
— 1 Alarm Name (Nombre de Alarma 1) (Agitar)	
— 1 Alarm Mode (Modo de Alarma 1) (Agitar)	
— 1 Alarm Tone (Tono de Alarma 1) (Agitar)	
— 2 Alarm Time (Inicio de Alarma 2) (Agitar) Tras introducir el tiempo de inicio aquí, se genera el tiempo de inicio de la tercera alarma.	
— Indicación de Filtrado	
— Instant On (Encendido Instantáneo)	
— Hold Time (Tiempo de Retención)	
— Load Standard (Cargar Estándar) (Cargar Menú de Productos Predeterminado)	
— Vat Setup (Configuración de la Tina) .....	1.4
[Introducir 1656]	
— System (Sistema) .....	1.4
— Idioma	
— 2nd Language (Segundo Idioma)	
— Local (CE o No CE)	
— Energía (Gas o Elec)	
— Type (Tipo) (Tina)	
— System Volume (Volumen del Sistema) (Nivel de Sonido)	
— Format Temp (F o C)	
— Exit Melt Tempr (Temperatura de Salida del Ciclo de Fusión)	
— Cool Mode Tempr (Temperatura Modo Frío)	
— Cool Mode Default (Predeterminado Modo Frío)	
— Fresh Oil (Aceite Nuevo)	
— Waste (Desechos)	
— Drain Switch (Interruptor de Drenaje)	
— Recovery Alarm (Alarma de Recuperación)	
— Basket Lift (Elevador de Cesta)	
— Hold Time (Tiempo de Retención)	
— Time/Date (Hora/Fecha) .....	1.4
— DST (Daylight Savings Time) Setup (Configuración Horario de Verano) .....	1.4
— Filter (Filtrar) .....	1.4
— Cooks til Filter (Cocciones hasta Filtrado)	
— Eod Filter Timer (Temporizador del Filtrado al Final de la Jornada)	
— EOD Filter Time (Hora de Filtrado al Final de la Jornada)	
— Flushing Timer (Temporizador del Aclarado)	
— Boil Out Timer (Temporizador de Hervido)	
— 1 Polish Timer (Temporizador del Pulido 1)	
— 1 Polish Prompt Time (Hora de Indicación del Pulido 1)	
— 1 Polish Duration (Duración del Pulido 1)	
— 1 Polish Start Tempr (Temperatura de Inicio del Pulido 1)	
— Reg-E Lista de los últimos 10 códigos de error .....	1.4
— Change Password (Modificar Contraseña) .....	1.4
Modal Tec	
[Introducir 3000]	
— Clear E-Log (Borrar Registro Electrónico)	
— Borrar Cntrseñas	
— Lane Count (Recuento de Líneas)	
— Hold Mode (Modo Retención)	
— Max Cook Tempr (Temperatura Máxima Cocción)	
— Prueba Límite Alto	
— Enable Filters (Habilitar Filtros)	
— Enable Cooks (Habilitar Cocciones)	

**NOTA:** Los elementos en gris están asociados con los modos opcionales COOKS (Cocciones) y FILTERS (Filtros) del ordenador. Si estos modos están deshabilitados, los pasos mostrados en gris no aparecerán en los pasos para llevar a cabo la programación.

**NOTA:** Se pueden programar el tiempo de inicio de tres alarmas. Los pasos para programar la segunda alarma son idénticos a los de la primera. Tras completarse la segunda alarma, aparece la indicación de la tercera alarma.

## 1.4 Configuración: Menú principal

Al mantener presionada la tecla con la marca de verificación durante 10 segundos se genera el modo de configuración, que muestra en primer lugar la opción Product Setup (Configuración de Producto). Apague el controlador y siga los pasos descritos a continuación para navegar por las opciones.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Comience con el controlador del extremo IZQUIERDO en el caso de las freidoras de tipo OCF o comience con cualquier controlador para los modelos Legacy. Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por Modal Info, muestre Main (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de Producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Product Setup (Configuración de Producto), Vat Setup (Configuración de Tina), Modal Tec y Exit (Salir). Cuando se muestre la selección deseada en pantalla, pulse ✓.
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Se emplea para programar los elementos de menú y los parámetros de cocción.
VAT SETUP (Configuración de la tina)	En blanco	La configuración de la tina se describe posteriormente en la sección 1.5.
MODAL TEC	En blanco	El modo técnico se emplea para habilitar y deshabilitar las funciones Cooks (Cocciones) y Filters (Filtros).
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) para volver a apagar el controlador.

## 1.5 Configuración de la tina

El modo de configuración de la tina permite configurar en el controlador el idioma empleado en las pantallas, los tamaños de tina y los rangos de temperatura mostrados. Con el controlador APAGADO, siga los pasos descritos a continuación.

**\*NOTA: La mayoría de las opciones del sistema sólo están disponibles en el controlador del extremo izquierdo.**

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Comience con el controlador del extremo IZQUIERDO en el caso de las freidoras de tipo OCF o comience con cualquier controlador para los modelos Legacy. Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por Modal Info, muestre Main (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de Producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para desplazarse hasta Vat setup (Configuración de la tina) y luego pulse ✓.
VAT SETUP (Configuración de la tina)	INTRO CÓDIGO	Introduzca 1656.
SYSTEM (SISTEMA)	En blanco	Pulse ✓.
IDIOMA	ENGLISH	Pulse ▼▲ para avanzar hasta la opción y a continuación pulse ►.
2ND LANGUAGE (2º idioma)	ESPAÑOL	Pulse ▼▲ para avanzar hasta la opción y a continuación pulse ►. (Esta opción permite cambiar el idioma desde el panel delantero. (Por ejemplo, español como segundo idioma.) El idioma predeterminado es el español.
LOCAL	NON-CE (No CE)	Pulse ▼▲ para avanzar hasta las opciones: CE (normas de la CE), CE Belgium (CE Bélgica) o Non-CE (normas no pertenecientes a la CE) y pulse ►. Esta opción sólo está disponible en el ordenador del extremo izquierdo en modelos OCF con baterías múltiples o en cualquier controlador 3000 montado en modelos Legacy.
ENERGÍA	GAS	Pulse ▼▲ para avanzar hasta las opciones: Gas o Electric (Eléctrica) y pulse ►. Esta opción sólo está disponible en el ordenador del extremo izquierdo en modelos OCF con baterías múltiples o en cualquier controlador 3000 montado en modelos Legacy.
TYPE* (Tipo)	GL30 FULL (Simple)	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones: <b>Gas</b> - GL30 Full (GL30 Simple), GL30 Split (GL30 Doble), <b>Eléctrica</b> - EL30-14 Full (EL30-14 Simple), EL30-14 Split (EL30-14 Doble), EL30-17 Full (EL30-17 Simple) y EL30-17 Split (EL30-17 Doble). Cuando se muestre en pantalla el tipo de tina de su freidora, pulse ►.

## 1.5 Configuración de la tina (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>SYSTEM VOLUME</i> (volumen del Sistema)	5	Regula el nivel de sonido del controlador. Introduzca un nivel del 1 al 9 (1=Mínimo/ 9=Máximo). Pulse ►.
<i>TEMPR FORMAT</i> (Format temp)	F	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones: F para Fahrenheit; C para Celsius. Pulse ►.
<i>EXIT MELT TEMPR</i> (Temperatura salir fusión)	82 °C	Use las teclas numeradas para cambiar el valor predeterminado. Pulse ►. (Esta es la temperatura a la que la freidora sale del ciclo de fusión.) El rango está comprendido entre 38°C y 93°C. El valor predeterminado es 82°C.
<i>COOL MODE TEMPR</i> (Temperatura modo frío)	121 °C	Use las teclas numeradas para cambiar el valor predeterminado. Pulse ►. (Esta es la temperatura durante el modo de regreso o de espera.) El valor predeterminado es 121°C.
<i>COOL MODE DEFAULT</i> (Valor predeterminado modo frío)	0	Use las teclas numeradas para cambiar el valor predeterminado. (Esta es la cantidad de minutos que la freidora se mantiene en espera antes de iniciar el modo de enfriamiento. El valor predeterminado 0 deshabilita la función.) Pulse ►.
<i>FRESH OIL</i> (aceite nuevo)	JIB	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones None (Ninguna), JIB o Granel. La opción predeterminada es Ninguna. Pulse ►. Esta opción sólo está disponible en el ordenador del extremo izquierdo en modelos OCF con baterías múltiples o en cualquier controlador 3000 montado en modelos Legacy.
<i>WASTE</i> (Descarte)	NONE (Ninguno)	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones None (Ninguno) o Granel. La opción predeterminada es Ninguno. Pulse ►. Esta opción sólo está disponible en el ordenador del extremo izquierdo en modelos OCF con baterías múltiples o en cualquier controlador 3000 montado en modelos Legacy.
<i>DRAIN SWITCH</i> (Interruptor de drenaje)	NO	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones SÍ y NO. Pulse ►. (Seleccione SÍ si la freidora tiene un interruptor de drenaje instalado.)
<i>RECOVERY ALARM</i> (Alarma de recuperación)	DESACT	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones DESACT y ACT. Pulse ►. (Esta es una alarma de recuperación que bloquea la freidora si no se calienta debidamente. La opción predeterminada es desact.
<i>BASKET LIFT</i> (Elevador de Cesta)	DESACT	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones DESACT y ACT. Si la freidora dispone de elevadores de cesta, seleccione act. Pulse ►. La opción predeterminada es desact.
<i>HOLD TIME</i> (Tiempo conservación)	AUTO	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones AUTO y MANUAL. Pulse ►. (Esta es la alarma para cancelar el temporizador de conservación.) Si selecciona auto, la alarma se cancelará automáticamente. La opción predeterminada es auto.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla ✓ una vez para volver a apagar el controlador.
<b>PROGRAMACIÓN DE LA HORA/FECHA</b>		
<i>APPG</i>	<i>APPG</i>	Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por MODAL INFO, muestre MAIN (PRINCIPAL) y a continuación PRODUCT SETUP (configuración de producto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para desplazarse hasta Vat setup (Configuración de la tina) y luego pulse ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuración de la tina)	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1656.
<i>SYSTEM</i> (Sistema)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta TIME/DATE (HORA/FECHA).
<i>TIME/DATE</i> (Hora/fecha)	En blanco	Pulse ✓.
<i>TIME ENTRY</i> (Introducción de hora)	<i>TIME</i> (Hora)	Use las teclas numeradas para cambiar la hora. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Pulse ►.
<i>FORMATO FECHA</i>	<i>MM/DD/AA</i>	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones. Cuando aparezca en pantalla el formato de fecha deseado, pulse ►.

## 1.5 Configuración de la tina (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>INTRO FECHA</i>	<i>DATE</i> (fecha)	Use las teclas numeradas para cambiar la fecha. Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) tres veces para volver a apagar el controlador.
<b>DST SETUP</b> (Configuración del horario de verano)	Esta es la configuración del horario de verano (DST) para ahorrar energía. En Estados Unidos, el horario de verano comienza a las 2:00 A.M. del segundo domingo de marzo. Los relojes se adelantan una hora. El horario de verano finaliza a las 2:00 A.M. del primer domingo de noviembre. Los relojes se atrasan una hora. Para dos de los estados de Estados Unidos y para las ubicaciones internacionales que no usan el horario de verano, seleccione la opción desact.	
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	Pulse ✓ hasta que el controlador muestre en pantalla MODAL INFO, luego MAIN (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de producto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para desplazarse hasta Vat setup (Configuración de la tina) y luego pulse ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuración de la tina)	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1656.
<i>SYSTEM</i> (Sistema)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta DST Setup (Configuración del Horario de Verano).
<i>DST SETUP</i> (Configuración del Horario de Verano)	En blanco	Pulse ✓
<i>DST</i> (Horario de Verano)	Act	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones DESACT y ACT. Pulse ►. (La opción predeterminada es act.) Si se selecciona desact, al pulsar la tecla ► la pantalla muestra exit (salir). Pulse la tecla exit/scan (salir/explorar) tres veces para salir.
<i>DST START MONTH</i> (Mes de inicio del horario de verano)	3	Introduzca el mes de inicio del horario de ahorro de energía usando las teclas del 1 al 10. (La selección predeterminada es el mes de inicio en los Estados Unidos: 3.) Pulse ►.
<i>DST START SUNDAY</i> (Domingo de inicio del horario de verano)	2	Introduzca el domingo de inicio del horario de ahorro verano usando las teclas del 1 al 10. (La selección predeterminada es el domingo de inicio en los Estados unidos:2.) Pulse ►.
<i>DST END MONTH</i> (Mes de finalización del horario de verano)	11	Introduzca el mes de finalización del horario de ahorro de energía usando las teclas del 1 al 10. (La selección predeterminada es el mes de finalización en los Estados unidos:11.) Pulse ►.
<i>DST END SUNDAY</i> (Domingo de finalización del horario de verano)	1	Introduzca el domingo de finalización del horario de ahorro de energía usando las teclas del 1 al 10. (La selección predeterminada es el domingo de finalización en los Estados unidos:1.) Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) tres veces para volver a apagar el controlador.
<b>FILTER</b> (filtrado)		Esta opción sólo está disponible si la función Filters (Filtros) está habilitada en el Modo Técnico
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por INFO MODE (modal info), muestre MAIN (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (configuración de producto).

\*Si la necesita, encontrará una lista ampliada de ajustes en el Modo Técnico.

## 1.5 Configuración de la tina (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para desplazarse hasta Vat setup (Configuración de la tina) y luego pulse ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuración de la tina)	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1656.
<i>SYSTEM</i> (Sistema)	En blanco	Pulse ► para desplazarse hasta FILTER (Filtrado).
<i>FILTER</i> (filtrado)	En blanco	Pulse ✓.
<i>COOKS TIL FILTER</i> (Cocciones hasta Filtrado)	0	(Este es el número total de cocciones que se producen antes de una indicación de filtrado. El valor predeterminado es 0.) Introduzca el número de cocciones que deben producirse antes de que se emita una indicación de filtrado. Pulse ►.
<i>EOD FILTER TIMER</i> (Temporización del filtrado al final de la jornada)	<i>DESACT</i>	Pulse ▼▲ para avanzar hasta las opciones act o desact y pulse ►. La opción predeterminada es desact)
<i>EOD FILTER TIME</i> (Hora del filtrado al final de la jornada)	<i>23:59</i>	Utilice las teclas numeradas para programar la hora en que se emitirá la alerta de filtrado al final del día. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Pasada esta hora, el controlador emite una indicación de filtrado cuando el usuario apaga el interruptor de alimentación. Introduzca 23:59 si no desea que se emita una indicación de filtrado al final del día. Pulse ►.
<i>FLUSHING TIMER</i> (Temporizador de aclarado)	5	Utilice las teclas numeradas para modificar el valor predeterminado para el temporizador de aclarado. Introduzca el tiempo en minutos. El valor predeterminado es cinco minutos. Pulse ►.
<i>BOIL OUT TIMER</i> (temporizador de hervido)	30	Utilice las teclas numeradas cuando desee cambiar el valor predeterminado para el temporizador de hervido. Introduzca el tiempo en minutos. El valor predeterminado es 30 minutos. Pulse ►.
<i>1 POLISH TIMER</i> (Temporizador del Pulido del Aceite)	<i>DESACT</i>	Pulse ▼▲ para avanzar hasta las opciones act o desact y pulse ►. La opción predeterminada es desact). Pulse ►.
<i>1 POLISH PROMPT TIME</i> (Hora de la indicación de pulido del aceite)	<i>23:59</i>	Utilice las teclas numeradas para introducir la hora en que se emitirá la indicación del pulido del aceite. (Esta es la hora a la cual se emitirá la indicación del pulido del aceite todos los días.) 23:59 está deshabilitado. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Pulse ►.
<i>1 POLISH DURATION</i> (Duración del pulido del aceite)	15	Utilice las teclas numeradas para cambiar el valor. (Esta es la duración en minutos de un ciclo de pulido del aceite.) El valor predeterminado es 15 minutos. Pulse ►.
<i>1 POLISH START TEMPR</i> (Temperatura de inicio del pulido del aceite)	<i>149°C</i>	Utilice las teclas numeradas para cambiar la temperatura. (Esta es la temperatura mínima necesaria para que comience el pulido.) El valor predeterminado es 300°F (149°C). Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) una vez para volver a apagar el controlador.
<b>REG-E</b>		
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por MODAL INFO y cambie a MAIN (PRINCIPAL) y a continuación PRODUCT SETUP (CONFIGURACIÓN DE PRODUCTO).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Vat Setup (Configuración de la Tina). Pulse ✓.

## 1.5 Configuración de la tina (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>VAT SETUP</i> (Configuración de la tina)	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1656.
<i>SYSTEM</i> (Sistema)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta REG-E.
<i>REG-E</i>	En blanco	Pulse ✓. (Este es un registro de los diez códigos de error más recientes.)
<i>AHORA</i>	<i>HORA/FECHA</i>	Pulse ►. (Hora y fecha actuales)
<i>A</i> <i>E#</i>	<i>HORA/FECHA</i>	Errores enumerados de la A-J. Pulse ► para desplazarse por los errores. Los códigos de error están enumerados en la página 2-4. Si no existen errores, al pulsar ► la pantalla mostrará el mensaje No Errors. Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) tres veces para volver a apagar el controlador.
<b><i>CHANGE PASSWORD</i></b> (Modificar contraseña)		
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por MODAL INFO y cambie a MAIN (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de producto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Vat Setup (Configuración de la Tina). Pulse ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuración de la tina)	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1656.
<i>SYSTEM</i> (Sistema)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Change Password (Modificar Contraseña) y pulse ✓.
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	<i>1650</i>	Utilice las teclas numeradas para cambiar el código. Pulse ►.
<i>VAT SETUP</i> (Configuración de la tina)	<i>1656</i>	Utilice las teclas numeradas para cambiar el código. Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) tres veces para volver a apagar el controlador.

## 1.6 MODO INFO: Ver estadísticas del funcionamiento

El controlador 3000 recopila y almacena información sobre los ciclos de cocción y de filtrado. Estos datos están almacenados en el modo de información, al cual se accede pulsando la tecla con la marca de verificación cuando el controlador está apagado o encendido. Los pasos para visualizar los datos se detallan a continuación. **NOTA: Cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada, no se registran todos los datos que se muestran a continuación.**

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
OFF/ON (Apagado/encendido)	OFF/ON (Apagado/encendido)	Pulse ✓ hasta que la pantalla muestre MODAL INFO y suelte la tecla.
<b>LAST DISPOSE STATS (Estadísticas del Último Descarte)</b>	En blanco	Pulse ► para desplazarse por: Last Dispose Stats (Estadísticas del Último Descarte), Daily Stats (Estadísticas Diarias), Selected Period Stats (Estadísticas del Periodo Seleccionado) y Last Load Stats (Estadísticas de la Última Carga). Cuando aparezcan en pantalla las estadísticas deseadas, pulse ✓.
COCCIONES TOTALES	Número	Pulse ►. (Este es el número de cocciones desde el último descarte.)
LAST DISPOSE (Último descarte)	DATE (FECHA)	Pulse ►. (Esta es la fecha del último descarte.)
FILTERS-SINCE DISPOSE (Ciclos de Filtrado desde el descarte)	Número	Pulse ►. (Este es el número de ciclos de filtrado desde el descarte de aceite.)
FILTERS BY-PASSED - SINCE DISPOSE (Ciclos de filtrado omitidos desde el descarte)	Número	Pulse ►. (Este es el número de ciclos de filtrado omitidos desde el descarte de aceite.)
POLISHES-SINCE DISPOSE (Ciclos de pulido desde el descarte)	Número	Pulse ►. (Este es el número de ciclos de pulido desde el descarte de aceite.)
POLISHES BY-PASSED - SINCE DISPOSE (Ciclos de pulido omitidos desde el descarte)	Número	Pulse ►. (Este es el número de ciclos de pulido omitidos desde el descarte de aceite.)
OIL LIFE (Vida útil del aceite)	Número de días	Pulse ►. (Este es el número de días desde el último descarte.)
OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR (Vida útil del aceite - penúltimo descarte)	Número de días	Pulse ►. (Esta es la duración del aceite en número de días para el penúltimo descarte.)
OIL LIFE - 2 DISPOSES PRIOR (Vida útil del aceite - antepenúltimo descarte)	Número de días	Pulse ►. (Esta es la duración del aceite en número de días para el antepenúltimo descarte.)
AVG OIL LIFE (Promedio de la Vida Útil del Aceite)	Número de días	Pulse ►. (Esta es la duración media del aceite en los últimos 3 descartes.)
AVG COOKS (Promedio de cocciones)	Número	Pulse ►. (Este es el promedio de cocciones desde los 3 últimos descartes.)
RESET LAST DISPOSE STATS (Borrar las estadísticas del último descarte)	SÍ NO	Pulse ► para avanzar por las estadísticas del último descarte o ▲ para borrarlas.
RESET LAST DISPOSE STATS (Borrar las estadísticas del último descarte)	INTRO CÓDIGO	Introduzca 1656
COMPLETA	En blanco	

## 1.6 MODO INFO: Ver estadísticas del funcionamiento (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>EXIT</i> (Salir)	Exit (Salir)	Pulse la tecla ✓ una vez y pulse ► para avanzar hasta la opción deseada. Cuando aparezca en pantalla la opción que desee, pulse la tecla ✓ o pulse la tecla EXIT/SCAN (Salir/Explorar) una vez para volver a apagar el controlador.
<b>DAILY STATS</b> (Estadísticas Diarias)	En blanco	Cuando aparezcan en pantalla las estadísticas deseadas, pulse ✓.
<i>LUM</i>	<i>DATE</i> (fecha)	Pulse ▼▲ para desplazarse un día de la semana previa. Cuando se muestre en pantalla la fecha deseada, pulse ►.
<i>FILTERS</i> (Filtros)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número y día)	Pulse ▼▲ para avanzar por el número de veces que se hizo el filtrado de la tina en ese día de la semana previa. Pulse ►.
<i>FILTERS - PRIOR WEEK</i> (Ciclos de filtrado - semana previa)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número y día)	Pulse ▼▲ para avanzar por el número de ciclos diarios de filtrado realizados en la semana previa. Pulse ►. Pulse la tecla ✓ una vez para regresar al menú del Modo Info o la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) una vez para volver a apagar el controlador.
<i>FILTERS BYPASS</i> (ciclos de filtrado omitidos)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número y día)	Pulse ▼▲ para avanzar por el número de veces que la indicación de filtrado fue ignorada ese día de la semana previa. Pulse ►.
<i>COOKS</i> (Cocciones)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número y día)	Pulse ▼▲ para avanzar por el número de ciclos de cocción realizados en ese día de la semana previa. Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla ✓ una vez y pulse ► para avanzar hasta la opción deseada. Cuando aparezca en pantalla la opción que desee, pulse la tecla ✓ o pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) una vez para volver a apagar el controlador.
<b>SELECTED PERIOD STATS</b> (Estadísticas del Periodo Seleccionado)	En blanco	Pulse ► para desplazarse por el Menú del Modo Info: Última Deseche Estadísticas, Estadísticas Diarias, Seleccionados Estadísticas periodo, Última Carga cuando se muestren en pantalla las estadísticas deseadas, pulse ✓.
<i>DATE</i> (Fecha)	<i>TIME</i> (Hora)	Pulse ►. (Esta es la fecha y hora en que comenzó el período seleccionado.)
<i>COOKS</i> (Cocciones)	Número	Pulse ►. (Este es el número total de cocciones desde el inicio del período seleccionado.)
<i>QUIT COOKS</i> (cocciones canceladas)	Número	Pulse ►. (Este es el número total de cocciones que se cancelaron desde el inicio del período seleccionado.)
<i>ON HOURS</i> (Horas en uso)	Número	Pulse ►. (Este es el número total de horas que la freidora estuvo encendida desde el inicio del período seleccionado.)
<i>REAJUSTE USO</i>	<i>SÍ NO</i>	Pulse ► para desplazarse o ▲ para configurar el inicio de las estadísticas del nuevo periodo seleccionado.
<i>REAJUSTE USO</i>	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1656.
<i>COMPLETA</i>	En blanco	
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla ✓ una vez y pulse ► para avanzar hasta la opción deseada. Cuando aparezca en pantalla la opción que desee, pulse la tecla ✓ o pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) una vez para volver a apagar el controlador.
<b>LAST DISPOSE STATS</b> (Estadísticas del Último Descarte)	En blanco	Cuando aparezcan en pantalla las estadísticas deseadas, pulse ✓.
<b>PRODUCTO</b>	Nombre del producto	Pulse ►.
<i>INICIADO</i>	Número de minutos	Pulse ►. (Esta es la hora en que se inició la última cocción.)
<i>TIEMPO REAL</i>	Número de minutos	Pulse ►. (Este es el tiempo de cocción real, incluyendo el tiempo extra.)

## 1.6 MODO INFO: Ver estadísticas del funcionamiento (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>PROGRAM TIME</i> (Tiempo programado)	Número de minutos	Pulse ►. (Este es el tiempo de cocción programado.)
<i>TEMP MÁX</i>	Número	Pulse ►. (Esta es la máxima temperatura del aceite durante la última cocción.)
<i>TEMP MÍN</i>	Número	Pulse ►. (Esta es la mínima temperatura del aceite durante la última cocción.)
<i>TEMP PROM</i>	Número	Pulse ►. (Esta es la temperatura media del aceite durante la última cocción.)
<i>CAL ACT</i>	%	Pulse ►. (Este es el porcentaje del tiempo de cocción que la fuente de calor estuvo encendida durante la última cocción.)
<i>READY FOR COOK</i> (Lista para Cocinar)	<i>SÍ O NO</i>	Pulse ►. (La pantalla muestra "Sí" si la freidora volvió a la temperatura de referencia antes de que se iniciara el ciclo de cocción.)
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla ✓ una vez y pulse ► para avanzar hasta la opción deseada. Cuando aparezca en pantalla la opción que desee, pulse la tecla ✓ o pulse la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) una vez para volver a apagar el controlador.

## 1.7 Menú Principal: Configuración de productos (Cocción con una Única Temperatura de Referencia)

A continuación se explica la programación de los alimentos. Verifique que el controlador esté apagado y siga los pasos. La columna derecha indica la acción necesaria para continuar. Puede salir de cualquiera de los pasos de la programación en cualquier momento pulsando la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar) hasta que la pantalla vuelva a apagarse. Los elementos mostrados en gris no aparecerán si la opción que los activa no ha sido habilitada. Los elementos mostrados en las columnas grises son específicos para programar un controlador configurado para el modelo Legacy.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por modal info, cambie a main (principal) y a continuación muestre product setup (configuración de producto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ✓.
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1650. Si va a cargar un menú predeterminado en una freidora modelo Legacy, siga los pasos incluidos en los campos grises que se muestran abajo. De lo contrario, sátese los pasos incluidos en los campos grises.
<i>SELEC PRODUCTO</i> Programación de los modelos Legacy: Sólo visibles cuando el controlador está configurado para Legacy.	En blanco	Pulse ►. (NO utilice esta opción con freidoras OCF. Si encuentra esta opción mientras programa una freidora modelo OCF, consulte las instrucciones sobre configuración y reconfigure el controlador de acuerdo con los modelos OCF.)
<i>LOAD STANDARD</i> (Cargar estándar)	5 <i>no</i>	Seleccione SÍ si desea cargar un menú predeterminado. Seleccione NO para continuar introduciendo productos tal y como se muestra abajo.
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	NOTA: Esta opción sólo está disponible si el controlador ha sido configurado para freidoras de un modelo Legacy. NO utilice esta opción con freidoras OCF.
<i>SELEC PRODUCTO</i>	En blanco	Pulse la tecla correspondiente al producto deseado.
<i>LONG NAME</i> (Nombre Largo)	<i>PRODUCT NAME</i> (Nombre del producto) <i>O BUTTON NUMBER</i> (número de tecla)	Introduzca el nombre del producto con las teclas alfabéticas. Haga avanzar el cursor con presione ▲▼. Pulse ► para avanzar hasta la siguiente opción de configuración de productos.
<i>SHORT NAME</i> (Nombre Corto)	<i>NOMBRE ABREVIADO DEL PRODUCTO O NÚMERO DE TECLA</i>	Introduzca el nombre del producto con cuatro caracteres que alternará con el temporizador durante la cocción. Pulse ►.
<i>COOKING MODE</i> (Modo de cocción)	<i>SINGLE SETPOINT</i> (Una única temperatura de referencia)	Pulse ►. Si desea una cocción con múltiples temperaturas de referencia o segmentada, pulse ▼ multiple setpoint (varias temperaturas de referencia), vaya al apartado 1.8 y siga las instrucciones. (La opción predeterminada es single setpoint (una única temperatura de referencia) No aparece si la opción Cooks (Cocciones) está deshabilitada.
<i>1 TIME</i> (Tiempo 1)	<i>0:00 O TIEMPO INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Escriba el tiempo total de cocción con las teclas numéricas. Pulse ►.
<i>1 TEMPR</i> (Temperatura 1)	<i>TEMPR</i> (Temperatura)	Introduzca la temperatura de cocción. Pulse ►.
<i>1 SENSITIVITY</i> (Sensibilidad 1)	Número	Introduzca el nivel de sensibilidad, del 0 al 9, para el producto. Pulse ►. Consulte la tabla con niveles de sensibilidad en la página 1-17.
<i>1 alarm time</i> (Inicio de la alarma 1) (Momento en el que hay que agitar)	<i>0:00 O EL TIEMPO INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el momento dentro del ciclo de cocción en el que desea que suene la alarma sonora que indica que es necesario agitar. Pulse ►. Si se ha definido en 0:00 avance hasta filter prompt (indicación de filtrado).
<i>1 ALARM NAME</i> (Nombre de la alarma 1)	<i>SHAKE</i> (Agitar)	Pulse ▼▲ para desplazarse por los nombres de la alarma (por ejemplo: Agitar, Remover). Pulse ►.

## 1.7 Menú Principal: Configuración de productos (Cocción con una Única Temperatura de Referencia) (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
1 <i>ALARM MODE</i> (Modo de la alarma 1) (Modo de la alarma para agitar)	<i>AUTO</i>	Pulse ►. La opción predeterminada es auto. Pulse ▼▲ para avanzar hasta el modo manual de la alarma para agitar. Pulse ►. Cuando se selecciona Auto para el modo de la alarma (Agitar), la alarma se cancela automáticamente al cabo de unos segundos. El modo Manual requiere la intervención del usuario.
1 <i>ALARM TONE</i> (Tono de la alarma 1) (Tono de la alarma para agitar)	<i>SHORT</i> (Corto)	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones de los tonos de la alarma para agitar. Pulse ►. La opción predeterminada es <i>SHORT</i> (Corto).
2 <i>ALARM TIME</i> (inicio de alarma 2)	<i>0:00</i>	Pulse ►. Mantenga 0:00 si no es necesaria una segunda alarma. Si la necesita, introduzca la hora y siga los pasos descritos anteriormente para introducir otros parámetros. Repita estos pasos para programar el inicio de la tercera alarma. (Si introduce 0:00 para la segunda alarma, los pasos de la tercera alarma no aparecerán.)
<i>FILTER PROMPT</i> (Indicación de Filtrado)	0 o el número introducido anteriormente.	Introduzca el número de ciclos de cocción que deben producirse antes de que aparezca una indicación de filtrado y pulse ►. No aparece si la opción <i>Filters</i> (Filtros) está deshabilitada en el Modo Técnico.
<i>INSTANT ON</i> (Encendido instantáneo)	5 o el número introducido anteriormente	Este es el tiempo, en segundos, que la freidora calienta al 100%, tras haber pulsado la tecla de producto, antes de que el controlador ajuste la temperatura. Introduzca el valor y pulse ►. (El valor predeterminado es 5. 0=Apagado). <b>NOTA: Puede que sea necesario ajustar el tiempo de encendido instantáneo para cargas de producto ligeras. No aparece si la opción <i>Cooks</i> (Cocciones) está deshabilitada.</b>
<i>HOLD TIME</i> (Tiempo de retención)	0 o el tiempo introducido anteriormente.	Introduzca el tiempo en minutos que desea conservar el producto antes de desecharlo. Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse la tecla ✓ para guardar los cambios.
<i>SELEC PRODUCTO</i>	En blanco	Si desea información adicional sobre la programación, consulte la sección Configuración de los Productos explicada anteriormente. Para salir presione la tecla <i>EXIT/SCAN</i> (Salir/explorar) dos veces hasta que se apague el controlador.

Para acceder a la tira de menús, retire los tornillos que sujetan la moldura. Baje la moldura 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 a una tecla, seleccione 0:00 para el tiempo de cocción y luego pulse *EXIT/SCAN*.

## 1.8 Información general sobre la cocción con múltiples temperaturas de referencia (segmentada)

Cuando se habilita la función Cooks en el controlador 3000, es posible realizar ciclos de cocción segmentados. Esto implica que se pueden cocinar los alimentos a varias temperaturas de cocción; los cambios en la temperatura se producen en puntos del ciclo de cocción que han sido programados por el usuario.

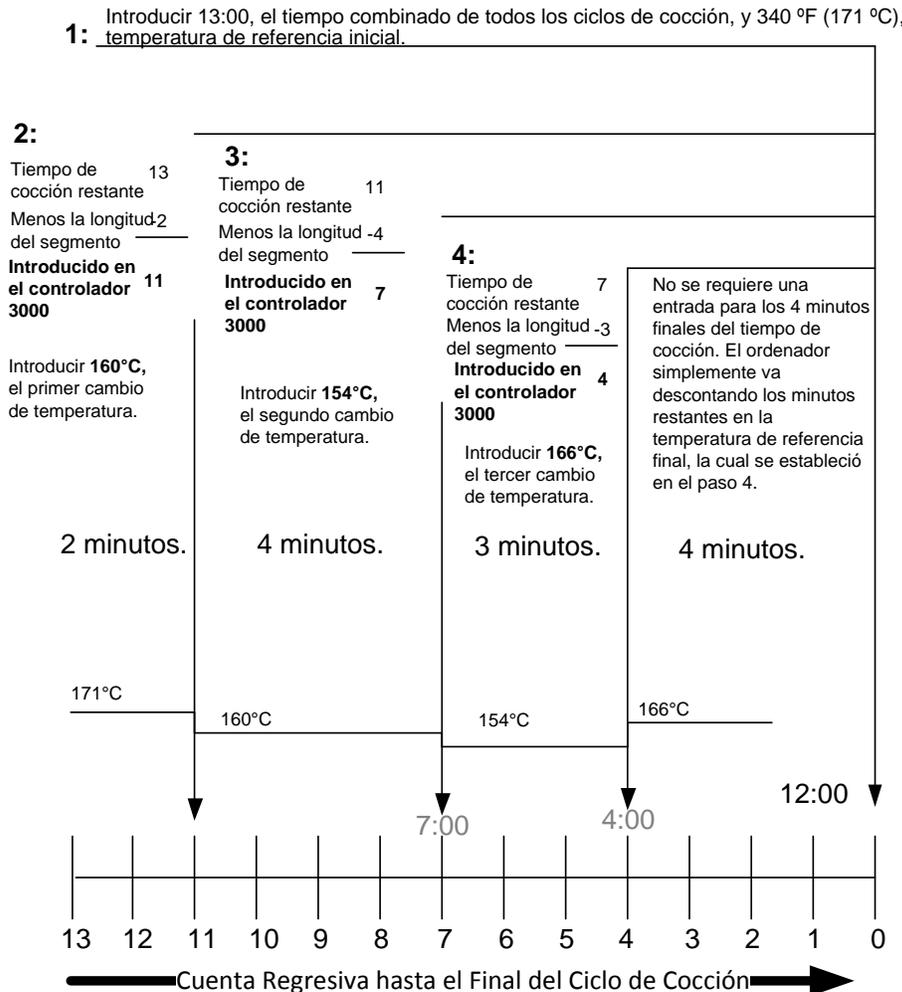
**NOTA:** La cocción segmentada es una opción que debe ser habilitada en el Modo Técnico del ordenador habilitando la función Cooks (Cocción). La secuencia de programación no aparecerá a menos que haya sido habilitada.

Cuando se programa la cocción segmentada es más fácil imaginar que todo el ciclo de cocción se desarrolla mediante una cuenta atrás. El ciclo de cocción comienza con todo el periodo de tiempo que se le ha asignado, por ejemplo 13 minutos, y finaliza cuando la cuenta atrás se queda a cero. Los cambios deseados en la temperatura se introducen dependiendo de cuándo deben suceder en relación al tiempo de cocción restante.

Las entradas de tiempo para los cambios de temperatura se realizan en relación al tiempo restante en el ciclo de cocción, no en relación al tiempo transcurrido. El gráfico que se muestra a continuación desglosa el ciclo de cocción de 13 minutos. Es conveniente crear una tabla similar que refleje los cambios en el tiempo/temperatura antes de iniciar el proceso de programación.

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

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



## 1.9 Menú principal: Configuración de los Productos (Cocción con Varias Temperaturas de Referencia (Segmentada))

\*No disponible cuando la opción Cooks (Cocciones) está deshabilitada

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>APRG</i>	<i>APRG</i>	Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por MODAL INFO, muestre MAIN (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de producto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	En blanco	Pulse ✓.
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuración de producto)	<i>INTRO CÓDIGO</i>	Introduzca 1650.
<i>SELEC PRODUCTO</i>	En blanco	Pulse la tecla correspondiente al producto deseado.
<i>LONG NAME</i> (Nombre Largo)	<i>PRODUCT NAME</i> (Nombre del producto) <i>O</i> <i>BUTTON NUMBER</i> (número de tecla)	Introduzca el nombre del producto con las teclas alfabéticas. Haga avanzar el cursor con presione ▲▼. Pulse ► para avanzar hasta la siguiente opción de configuración de productos.
<i>SHORT NAME</i> (Nombre Corto)	<i>NOMBRE ABREVIADO DEL PRODUCTO</i> <i>O</i> <i>NÚMERO DE TECLA</i>	Empleando las teclas alfabéticas, introduzca el nombre del producto abreviado con 4 caracteres que alternará con el tiempo de cocción. Pulse ►.
<i>COOKING MODE</i> (Modo de cocción)	<i>SINGLE SETPOINT</i> (Una única temperatura de referencia)	Pulse ►. Si desea una cocción con varias temperaturas de referencia o segmentada, pulse ▼ Multiple Setpoint (Varias Temperaturas de Referencia)(Segmentada) y siga las instrucciones de la siguiente sección. (La opción predeterminada es SINGLE SETPOINT (Una única temperatura de referencia)
<i>1 TIME</i> (Tiempo 1)	<i>0:00 O EL TIEMPO INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el tiempo total de cocción para el producto segmentado y pulse ►.
<i>1 TEMPR</i> (TEMPERATURA 1)	<i>TEMPERATURA</i>	Introduzca la temperatura inicial de cocción y pulse ►.
<i>1 SENSITIVITY</i> (sensibilidad 1)	Número	Introduzca el nivel de sensibilidad, del 0 al 9, para el producto. Pulse ►.
<i>2 TIME</i> (Tiempo 2)	<i>0:00 O EL TIEMPO INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el tiempo restante tras el primer cambio de temperatura (ver página 1-9) y luego pulse ►.
<i>2 TEMPR</i> (Temperatura 2)	<i>0:00 O TEMPERATURA INTRODUCIDA ANTES</i>	Introduzca el primer cambio de temperatura y pulse ►.
<i>2 SENSITIVITY</i> (sensibilidad 2)	<i>0 O EL VALOR INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el valor de flexibilidad, del 0 al 9, para el producto y pulse ►.
<i>3 TIME</i> (Tiempo 3)	<i>0:00 O EL TIEMPO PROGRAMADO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el tiempo restante después del segundo cambio de temperatura y pulse ►.
<i>3 TEMPR</i> (TEMPERATURA 3)	<i>0:00 O LA TEMPERATURA PROGRAMADA ANTERIORMENTE</i>	Introduzca la temperatura del segundo segmento y pulse ►.
<i>3 SENSITIVITY</i> (sensibilidad 3)	<i>0 O EL VALOR INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el valor de flexibilidad, del 0 al 9, para el producto y pulse ►.
<i>4 TIME</i> (Tiempo 4)	<i>00 O EL TIEMPO INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el tiempo restante después del tercer cambio de temperatura y pulse ►.
<i>4 TEMPR</i> (Temperatura 4)	<i>0:00 O LA TEMPERATURA PROGRAMADA ANTERIORMENTE</i>	Introduzca la temperatura del tercer segmento y pulse ►.
<i>4 SENSITIVITY</i> (sensibilidad 4)	<i>0 O EL VALOR INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca el valor de flexibilidad, del 0 al 9, para el producto y pulse ►.
<i>5 TIME</i> (Tiempo 5)	<i>:00 O EL TIEMPO INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Déjelo a cero si no necesita más segmentos y pulse ►. <i>Si necesita más segmentos, siga programando tal y como se ha descrito previamente. El límite es cinco.</i>
<i>1 ALARM TIME</i> (inicio de la alarma 1)	<i>:00 O EL TIEMPO INTRODUCIDO ANTERIORMENTE</i>	Introduzca la hora dentro del ciclo de cocción a la que desea que suene la alarma sonora que indica que es necesario agitar. Pulse ►.

## 1.9 Menú principal: Configuración de los Productos (Cocción con Varias Temperaturas de Referencia (Segmentada)) (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
1 ALARMA NAME (Nombre de la Alarma 1)	SHAKE (agitar)	Pulse ▼▲ para desplazarse por los nombres de la alarma (por ejemplo: Shake (Agitar)). Pulse ►.
1 ALARMA MODE (modo de alarma 1)	AUTO PREDETERMINADO	Press ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo Auto o Manual de la alarma para agitar. Pulse ►.
1 ALARMA TONE (TONO DE ALARMA 1)	SHORT (Corto)	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones de los tonos de la alarma para agitar. Pulse ►.
2 SHAKE TIME (hora de la alarma para agitar 2)	:00 O LA HORA INTRODUCIDA ANTERIORMENTE	Introduzca la hora dentro del ciclo de cocción para que suene la alarma audible para agitar. Pulse ►.
2 ALARMA NAME (Nombre de Alarma 2)	SHAKE (agitar)	Pulse ▼▲ para desplazarse por los nombres de la alarma (por ejemplo: Shake (Agitar)). Pulse ►.
2 ALARMA MODE (Modo de Alarma 2)	AUTO (Predeterminado)	Press ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo Auto o Manual de la alarma para agitar. Pulse ►.

## 1.9 Menú principal: Configuración de los Productos (Cocción con Varias Temperaturas de Referencia (Segmentada)) (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
2 ALARMA TONE (Tono de alarma 2)	SHORT (Corto)	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones de los tonos de la alarma para agitar. Pulse ►.
3 TIME (hora 3)	:00 O LA HORA INTRODUCIDO ANTERIORMENTE	Introduzca la hora a la que debe sonar la tercera alarma para agitar. Pulse ►.
3 ALARMA NAME (Nombre de alarma 3)	SHAKE (agitar)	Pulse ▼▲ para desplazarse por los nombres de la alarma (por ejemplo: Shake (Agitar)). Pulse ►.
3 ALARMA MODE (Modo de Alarma 3)	AUTO (predeterminado)	Pulse ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo Auto o Manual de la alarma para agitar. Pulse ►.
3 ALARMA TONE (Tono de alarma 3)	SHORT (Corto)	Pulse ▼▲ para desplazarse por las opciones de los tonos de alarma. Pulse ►.
FILTER PROMPT (Indicación de Filtrado)	0 o el número introducido anteriormente.	Introduzca el número de ciclos de cocción que deben producirse antes de que aparezca una indicación de filtrado y pulse ►.
INSTANT ON (Encendido instantáneo)	5	Este es el tiempo, en segundos, que la freidora calienta al 100%, tras haber pulsado la tecla de producto, antes de que el controlador ajuste la temperatura. Introduzca el valor y pulse ►. (El valor predeterminado es 5. 0=Apagado).
HOLD TIME (Tiempo de retención)	0 o el tiempo introducido anteriormente.	Introduzca el tiempo que desee conservar el producto antes de desecharlo. Pulse ►.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Pulse la tecla ✓ para guardar los cambios.
SELEC PRODUCTO	En blanco	Si desea información adicional sobre la programación, consulte la sección Configuración de los Productos explicada anteriormente. Para salir presione la tecla EXIT/SCAN (Salir/explorar) dos veces hasta que se apague el controlador.

Para acceder a la tira de menús, retire los tornillos que sujetan la moldura. Baje la moldura 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 a una tecla, seleccione 0:00 para el tiempo de cocción y luego pulse EXIT/SCAN.

## 1.10 Menú de filtración\*

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

Las funciones de filtrado que se detallan más abajo sólo están disponibles si la opción Filters (Filtros) está habilitada en el controlador C3000. Si la opción Filters está deshabilitada, la tecla Filter no tendrá ninguna función asignada. Pulsarla cuando la freidora esté APAGADA o ENCENDIDA no producirá ningún efecto. Consulte la página 1-2 para obtener información sobre cómo habilitar las opciones del controlador 3000.

### ADVERTENCIA

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

### PELIGRO

El drenaje y el filtrado del aceite deben realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves ocasionadas por un uso descuidado. El aceite que desea filtrar debe tener una temperatura aproximada de 177°C. Compruebe que todos los conductos estén conectados correctamente y que los mangos del desagüe estén en la posición correcta antes de utilizar los interruptores o válvulas. Póngase todo el equipo de seguridad necesario al drenar y filtrar el 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 tina a la vez en la unidad de filtrado incorporada para evitar que se sobre y se derrame el aceite caliente.**

**⚠ PELIGRO**

**Cuando drene aceite en una unidad de descarte o en una unidad de filtrado portátil, no la llene por encima de la línea de llenado máximo marcada en el recipiente.**

El controlador dispone de cinco opciones en el menú de Filtración: Filter (Filtrar), Clean and Filter (Limpiar y Filtrar), Dispose (Desechar), Llenar Tina de Granel (opción sólo disponible para granel) y Boil Out (Hervido) (sólo en el modo apagado). A todas ellas se accede manteniendo pulsada la tecla Filter (Filtro) hasta que en la pantalla aparezca Filter Menu (Menú Filtración). Si la freidora no está a la temperatura de referencia, el controlador muestra en pantalla wait for filter (esperar para filtrar). El controlador debe estar encendido y a la temperatura de referencia para las opciones Filter (Filtrar) y Filter and Clean (Filtrar y Limpiar).

**NOTA:** Las secuencias de programación mostradas en gris no aparecen si el modo Filter (Filtro) está deshabilitado. Consulte la página 1-2.

**Entrar en el modo Filter Menu (Menú Filtración)\***

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>LISTA</i>	<i>LISTA</i>	Pulse la tecla filter (Filtro) hasta que la pantalla muestre FILTER MENU (Menú filtración) durante tres segundos y a continuación Filter (Filtrar).
<i>FILTER</i> (Filtrar)	En blanco	Pulse ► para avanzar hasta Clean and Filter (Limpiar y Filtrar), Dispose (Desechar), Llenar Tina de Granel (opción sólo disponible para granel), Boil Out (Hervido) (funciona sólo cuando el controlador está apagado) o Exit (Salir). Cuando se muestre la selección deseada en pantalla, pulse ✓. Siga las instrucciones que se indican a continuación para navegar por los modos.

**1.10.1 Filtrar\***

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>FILTER</i> (Filtrar)	En blanco	Mantenga pulsada la tecla ✓ hasta que la pantalla muestre FILTER (Filtrar) (o izda/dcha en las tinas dobles).
<i>IZDA</i> (Sólo en las tinas dobles)	<i>DCHA</i> (Sólo en las tinas dobles)	Presione la tecla situada bajo el lateral correspondiente para realizar el ciclo de filtrado.
<i>FILTER</i> (Filtrar)	En blanco	Pulse la tecla ✓.
<i>¿FILTRAR AHORA?</i>	<i>SÍ NO</i>	Pulse ▲ (Sí) para continuar. Si responde no, se omite el filtrado y la cocción continúa.
<i>FILTER PAN READY?</i> (¿Bandeja del filtro lista?)	<i>CONFIRMAR</i>	Cerciórese de que la bandeja del filtro esté colocada en su sitio y de que esté limpia. Pulse ▼ o ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (ABRIR VÁLVULA DE DRENAJE)	En blanco	Abra la válvula de drenaje.
<i>DRENANDO</i>	Cuenta regresiva de :40 seg.	No se requiere ninguna acción. Si se obstruye la válvula de drenaje, utilice el Fryer's Friend (herramienta tipo atizador) para eliminar la obstrucción.

**⚠ PELIGRO**

**¡NUNCA intente limpiar una válvula de drenaje obstruida poniéndose frente a la válvula! El aceite caliente saldrá violentamente creando el potencial para ocasionar quemaduras graves. NO golpee la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni con otros objetos. Si se daña la esfera interior, se producirán fugas y quedará anulada la garantía de Frymaster.**

<i>TURN FILTER ON</i> (Encender Filtro)	<i>CONFIRMAR</i>	Encienda el sistema de filtrado y pulse ▼ o ▲.
---	------------------	--

### 1.10.1 Filtrar\*(continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>FLUSHING</i> (Aclarando)	Cuenta regresiva de :30 seg.	No se requiere ninguna acción.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Cerrar válvula de drenaje)	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
<i>LLENANDO</i>	Cuenta regresiva de :45 seg.	No se requiere ninguna acción.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i> (Apagar Filtro cuando esté lleno)	<i>CONFIRMAR</i>	Apague el sistema de filtrado y pulse ▼ o ▲.
<i>RPRG</i>	<i>RPRG</i>	

 **PELIGRO**

La bandeja recogemigas de las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable todos los días al final de la jornada si se han frito alimentos. Algunas partículas de comida pueden inflamarse de forma espontánea si se dejan remojar en algunos tipos 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 tinas de freidora. Si se golpean las cestas en la tira para eliminar la manteca se deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para encajar sin holgura y sólo debe retirarse para proceder a su limpieza.

## 1.10.2 Limpiar y Filtrar\*

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para Entrar en el Modo Menú de Filtración descritos en la página 1-13.		
<i>CLEAN AND FILTER</i> (Limpiar y Filtrar)	En blanco	Pulse ✓.
<i>CLEAN NOW?</i> (¿Limpiar ahora?)	<i>SÍ NO</i>	Pulse ▲. Si responde Sí, se apaga la tina. Si responde No, se omite la limpieza y el filtrado, y continúa la cocción
<i>FILTER PAN READY?</i> (¿Bandeja del filtro lista?)	<i>CONFIRMAR</i>	Cerciórese de que la bandeja del filtro esté colocada en su sitio y de que esté limpia. Pulse ▼o ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abrir válvula de drenaje)	En blanco	Abra la válvula de drenaje.
<i>DRENANDO</i>	Cuenta regresiva de :40 seg.	No se requiere ninguna acción.
<i>¿FREGADO TINA COMPLETO?</i>	<i>SÍ</i>	Pulse ▲.
<i>TURN FILTER ON</i> (Encender Filtro)	<i>CONFIRMAR</i>	Encienda el sistema de filtrado y pulse ▼o ▲.
<i>FLUSHING</i> (Aclarando)	<i>CUENTA REGRESIVA DE 5:00</i>	No se requiere ninguna acción.
<i>LLENAR TINA</i>	<i>SÍ</i>	Pulse ▲.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Cerrar válvula de drenaje)	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
<i>LLENANDO</i>	Cuenta regresiva de 1:30 seg.	No se requiere ninguna acción.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i> (Apagar filtro cuando esté lleno)	<i>CONFIRMAR</i>	Apague el sistema de filtrado y pulse ▼o ▲.
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	

## 1.10.3 Desechar\* (Configuración JIB y Ninguno)

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

 **PELIGRO**

**Deje que el aceite se enfríe hasta alcanzar los 38°C (100°F) antes de drenarlo al interior de un recipiente de METAL adecuado para el descarte.**

**Al drenar aceite al interior de una unidad de descarte, no la llene por encima de la línea de llenado máximo marcada en el recipiente.**

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

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para Entrar en el Modo Menú de Filtración descritos en la página 1-12.		
<i>DISPOSE</i> (desechar)	En blanco	Pulse ✓.
<i>DISPOSE NOW?</i> (¿Desechar ahora?)	<i>SÍ NO</i>	Pulse ▲. Si responde Sí, se apaga la freidora. Si responde No, se pospone el descarte y la cocción continúa
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Retirar la bandeja del filtro)	<i>CONFIRMAR</i>	Retire la bandeja del filtro y pulse ▼o ▲.
<i>INTRO UNI DESECH</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Inserte la unidad de descarte bajo el desagüe y pulse ▼o ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abrir válvula de drenaje)	En blanco	Abra la válvula de drenaje.
<i>DESECHANDO</i>	Cuenta regresiva de :60 seg.	No se requiere ninguna acción.
<i>¿TINA VACÍA?</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Pulse ▼o ▲ cuando esté vacía.
<i>VAT CLEAN?</i> (¿Tina limpia?)	<i>CONFIRMAR</i>	Pulse ▼o ▲ cuando esté limpia.

### 1.10.3 Desechar\* (Configuración JIB y Ninguno) (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Cerrar válvula de drenaje)	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
<i>REMOVE DISPOSAL UNIT</i> (Retirar Unidad de Descarte)	<i>CONFIRMAR</i>	Retire la unidad de descarte y pulse ▼ o ▲.
<i>INSERT FILTER PAN</i> (Insertar bandeja del Filtro)	<i>CONFIRMAR</i>	Inserte la bandeja y pulse ▼ o ▲.
<i>LLENAR TINA</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Llene la tina con aceite nuevo y pulse ▼ o ▲ cuando esté llena.
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	



**PELIGRO**  
**CUANDO USE MANTECA SÓLIDA, PRESIÓNELA CONTRA EL FONDO DE LA TINA. NO HAGA FUNCIONAR LA FREIDORA CON UN BLOQUE SÓLIDO DE MANTECA COLOCADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA TINA. ESTO DAÑARÁ LA TINA Y PUEDE OCASIONAR UN INCENDIO REPENTINO.**

### 1.10.4 Desechar\* (Ajustes; Aceite Nuevo: NONE \*(NINGUNO); Descarte: GRANEL)

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para Entrar en el Modo Menú de Filtración descritos en la página 1-12.		
<i>DISPOSE</i> (desechar)	En blanco	Pulse ✓.
<i>DISPOSE NOW?</i> (¿Descartar ahora?)	<i>SÍ NO</i>	Pulse ▲. Si responde Sí, se apaga la freidora. Si responde No, se pospone el descarte y la cocción continúa
<i>FILTER PAN READY?</i> (¿Bandeja del filtro lista?)	<i>CONFIRMAR</i>	Verifique que la bandeja del filtro esté lista y pulse ▼ o ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abrir válvula de drenaje)	<i>CONFIRMAR</i>	Abra la válvula de drenaje.
<i>DRENANDO</i>	Cuenta atrás	No se requiere ninguna acción.
<i>TURN FILTER ON</i> (Encender Filtro)	<i>CONFIRMAR</i>	Encienda el sistema de filtrado y pulse ▼ o ▲.
<i>LAVANDO</i>	Cuenta regresiva de :60 segundos	No se requiere ninguna acción.
<i>TURN FILTER OFF</i> (APAGAR filtro)	<i>CONFIRMAR</i>	Apague el sistema de filtrado y pulse ▼ o ▲.
<i>¿TINA VACÍA?</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Pulse ▼ o ▲ cuando esté vacía.
<i>SWITCH TO BULK OIL MODE</i> (Cambiar a modo aceite a granel)	<i>CONFIRMAR</i>	Utilizando el interruptor de modo, cambie a BULK OIL MODE (Modo aceite a granel) y pulse ▼ o ▲.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Cerrar válvula de drenaje)	<i>CONFIRMAR</i>	Cierre la válvula de drenaje.
<i>ABRIR VÁLV DESECH</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Abra la válvula de descarte y pulse ▼ o ▲.
<i>DESECHANDO</i>	Cuenta regresiva de 4:00	No se requiere ninguna acción.
<i>CERRAR VÁLV DESECH</i>	<i>CONFIRMAR</i>	Cierre la válvula de descarte y pulse ▼ o ▲.

### 1.10.4 Desechar\* (Ajustes; Aceite Nuevo: NONE \*(NINGUNO); Descarte: GRANEL) (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
REMOVE FILTER PAN (Retirar la bandeja del filtro)	En blanco	Abra la puerta y tire de la bandeja hasta que salga del armario.
¿VACÍA LA BANDEJA?	SÍ / NO	Compruebe que la bandeja esté vacía y pulse SÍ (▲); si no es así, pulse NO (▼) y siga las indicaciones.
INSERT FILTER PAN (Insertar bandeja del Filtro)	CONFIRMAR	Inserte la bandeja y pulse ▼ o ▲.
LLENAR TINA	CONFIRMAR	Pulse ▼ o ▲.
SWITCH TO FRYER MODE (Cambiar al modo freidora)	CONFIRMAR	Pulse ▼ o ▲.
APAG	APAG	

### 1.10.5 Llenar Tina de Granel\* (sólo opción Granel)

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para Entrar en el Modo Menú de Filtración descritos en la página 1-1.		
LLENAR TINA DE GRANEL	En blanco	Pulse ✓.
¿LLENAR TINA DE GRANEL?	SÍ / NO	Pulse ▲.
SWITCH TO BULK OIL MODE (Cambiar a modo aceite a granel)	CONFIRMAR	Utilizando el interruptor de modo, cambie a BULK OIL MODE (Modo aceite a granel) y pulse ▼ o ▲.
OPEN OIL RETURN VALVE (Abrir válvula de retorno del aceite)	CONFIRMAR	Abra la válvula de retorno de aceite y pulse ▼ o ▲.
PRESS AND HOLD FILL POT BUTTON (Mantener pulsada la tecla de llenado de la tina)	En blanco	Mantenga pulsada la tecla de llenado de la tina para llenar la tina.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Pulse SÍ (▲) cuando esté llena; de lo contrario pulse NO (▼) y siga las indicaciones.
CLOSE OIL RETURN VALVE (Cerrar válvula de retorno del aceite)	CONFIRMAR	Cierre la válvula de retorno de aceite y pulse ▼ o ▲.
SWITCH TO FRYER MODE (Cambiar al modo freidora)	CONFIRMAR	Utilizando el interruptor de modo, cambie a FRYER MODE (Modo freidora) y pulse ▼ o ▲.
APAG	APAG	

### 1.10.6 Hervido\* (NOTA: Para entrar en el modo de hervido, el controlador debe estar apagado)

\*No disponible cuando la opción Filters (Filtros) está deshabilitada

#### 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 al interior de una unidad para el descarte de manteca (SDU), una unidad de filtrado incorporada ni una unidad de filtrado portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin y se dañarán con la solución.**

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para Entrar en el Modo Menú de Filtración descritos en la página 1-14. El controlador debe estar apagado.		
BOIL OUT (Hervido)	En blanco	Pulse ✓.
BOIL OUT NOW? (¿Hervir Ahora?)	SÍ NO	Pulse ▲ para continuar.
IS VAT PREPARED? (¿Está preparada la tina?)	CONFIRMAR	Verifique que la tina esté llena y el desagüe esté cerrado; pulse ▼o ▲.
REMOVE FILTER PAN (Retirar la Bandeja del Filtro)	CONFIRMAR	Retire la bandeja del filtro y pulse ▼o ▲.
IS SOLUTION IN THE VAT? (¿Está la solución en la tina?)	CONFIRMAR	Verifique que la solución esté en la tina y pulse ▼o ▲.
START BOIL OUT (Iniciar hervido)	CONFIRMAR	Pulse ▼o ▲.Se enciende y calienta a 91 °C. Comienza el temporizador de hervido.
BOIL OUT (Hervido)	30:00	Comienza la cuenta atrás.
BOIL OUT DONE (Hervido Finalizado)	CONFIRMAR	Pulse ▼o ▲ para confirmar y cancelar la alarma.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	CONFIRMAR	Cuando haya retirado la solución, pulse ▼o ▲.
APAG	APAG	

 **PELIGRO**

**Elimine todas las gotas de agua de la tina antes de llenarla con aceite. De lo contrario, se producirán salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.**

### 1.11 Pulido del aceite

La pantalla del controlador 3000 muestra una serie de indicaciones cuando se está llevando a cabo un ciclo de filtrado para el pulido del aceite. Para iniciar el pulido del aceite, mantenga pulsadas las teclas de flecha ◀▶ simultáneamente. Los pasos se indican a continuación. Puede que aparezca el mensaje “waiting to polish (esperando para pulir)” hasta que se reciba la señal que indique que la tina está lista para comenzar el ciclo de pulido.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
POLISH NOW? (¿Pulir ahora?)	SÍ NO	Responda a la pregunta pulsando la tecla. Pulse ▲debajo de SÍ o ▼debajo de NO. Si pulsa Sí, se inicia el ciclo de pulido, el cual se detalla a continuación. Al responder NO, se pospone el filtrado durante 30 minutos y la cocción continúa. Si responde NO después de que se emita la pregunta dos veces, se cancela el pulido del aceite.
FILTER PAN READY? (¿Bandeja del filtro lista?)	CONFIRMAR	Pulse ▼o ▲cuando haya vuelto a colocar la bandeja después de la inspección.
OPEN DRAIN VALVE (Abrir válvula de drenaje)	En blanco	Abra la válvula de drenaje.
DRENANDO	Cuenta regresiva de :40 seg.	No se requiere ninguna acción.
TURN FILTER ON (Encender Filtro)	CONFIRMAR	Encienda el sistema de filtrado y pulse ▼o ▲.
PULIENDO	15-MINUTE COUNTDOWN TIMER (Temporizador de cuenta regresiva de 15 minutos)	No se requiere ninguna acción. El aceite fluye desde la bandeja del filtro a la tina y regresa a la bandeja durante 15 minutos.

## 1.11 Pulido del aceite (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Cerrar la válvula de drenaje)	En blanco	Cierre la válvula de drenaje.
<i>LLENANDO</i>	Cuenta regresiva de :45 seg.	No se requiere ninguna acción.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i> (Apagar filtro cuando esté lleno)	<i>CONFIRMAR</i>	Apague el sistema de filtrado y pulse ▼ o ▲.
<i>APAG</i>	<i>APAG</i>	

## 1.12 Modo SCAN

El modo de estadísticas diarias se puede usar para ver rápidamente las estadísticas actuales sobre cualquier producto a lo largo del día. Siga los pasos descritos a continuación para ver las estadísticas.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
<i>LISTA</i>	<i>LISTA</i>	Presione la tecla Exit/Scan (Salir/Explorar).
<i>SELEC PRODUCTO</i>	En blanco	Pulse una tecla de producto para revisar las estadísticas diarias.
<i>LONG NAME</i> (Nombre largo)	Nombre del producto con 8 caracteres	Pulse ► para avanzar hasta el siguiente dato estadístico del producto.
<i>SHORT NAME</i> (Nombre corto)	Producto abreviado con 4 caracteres	Pulse ► para avanzar hasta el siguiente dato estadístico del producto.
<i>COCCIONES REST</i>	Número	Número de cocciones restantes hasta que se emita la indicación de filtrado. Pulse ►.
<i>COOKS TODAY</i> (Cocciones hoy)	Número	Número de ciclos de cocción completados hoy. Pulse ►.
<i>COOKS SINCE LAST DISPOSE</i> (Cocciones desde el último descarte)	Número	Número de ciclos de cocción desde el último descarte. Pulse ►.
<i>1 TIME</i> (Tiempo 1)	Tiempo	Lapso de tiempo que durante el cual ese producto está programado para cocinarse. Pulse ►.
<i>1 TEMPR</i> (Temperatura 1)	Temperatura	Temperatura a la que el producto está programado para cocinarse. Pulse ►.
<i>1 SENSITIVITY</i> (Sensibilidad 1)	Número	El nivel de sensibilidad con el que el producto está programado para cocinarse. Pulse ►.
<i>1 ALARMA TIME</i> (Inicio alarma 1)	Momento en el que hay que agitar el producto	Tiempo transcurrido durante una cocción hasta que se produce la alarma para agitar el producto. Pulse ►.
<i>1 ALARMA NAME</i> (Nombre de la alarma 1)	<i>SHAKE</i> (Agitar), <i>STIR</i> (remover), <i>NUMBERED ALARMA</i> (alarma numerada)	Este es el nombre de la alarma. Pulse ►.
<i>1 ALARMA MODE</i> (Modo de la alarma 1)	<i>AUTO O MANUAL</i>	El modo de alarma con el que está programado el producto. Pulse ►.

## 1.12 Modo SCAN (continuación)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
<i>1</i> ALARM TONE (Tono de alarma 1)	<i>SHORT</i> (Corto ), <i>MEDIUM</i> (Medio), <i>LONG</i> (Largo), <i>DOUBLE</i> (doble) <i>O LONG SHORT</i> (corto largo), <i>NONE</i> (ninguno)	El tono de la alarma para agitar con el que está programado el producto. Pulse ►.
<i>FILTER PROMPT</i> (Indicación de filtrado)	Número	El número de ciclos de cocción antes de que se emita una indicación de filtrado. Pulse ►.
<i>INSTANT ON</i> (Encendido instantáneo)	0	Esta es la cantidad de tiempo, en segundos, durante el cual la freidora calienta antes de que el ordenador compruebe la temperatura. <b>NOTA: Una entrada incorrecta puede provocar que la freidora sobrepase la temperatura y cocine demasiado algunos productos.</b> Pulse ►.
<i>HOLD TIME</i> (tiempo de Retención)	<i>0:00</i> o el tiempo introducido anteriormente.	La cantidad de tiempo que desea conservar el producto antes de desecharlo. Pulse ►.
<i>EXIT</i> (Salir)	<i>EXIT</i> (Salir)	Pulse Exit Scan (Salir/Explorar) dos veces para salir.

## 1.13 Tabla de ajustes de sensibilidad

### *Ajustes de sensibilidad para diversos productos*

Producto	350° F/176° C	Ajuste de sensibilidad
<b>Pollo</b>		
filete de pollo, 35 g.	3:25	5
filete de pollo (congelado), 110 g.	4:20	5
hamburguesa de pollo (congelada), 140 g.	6:15	5
pollo congelado		5
pollo fresco, 9 trozos		5
<b>Patatas</b>		
patatas fritas para bistec	3:43	5
patatas fritas normales, 1,27 cm.	3:16	5
Patatas fritas en hilos, 0,64 cm.	1:50	5
Patatas fritas en hilos, 1 cm.	2:40	5
tater tots	2:05	5
hash browns	2:05	5
patatas fritas en gajos	1:14	5
<b>Mariscos</b>		
pasteles de cangrejo	4:00	3
pasteles de almeja	4:00	3
vieiras grandes	3:25	3
vieiras pequeñas	1:10	3
camarones (35 por 450 g)	2:15	3
camarones (entre 40 y 75 por 450 g)	1:45	3
camarones (entre 75 y 100 por 450 g)	1:10	3
bacalao, 70 g.	3:25	7
filete de lenguado, 200 g.	4:35	3
lenguado, entero, 280-340 g.	6:25	3
filete de bacalao, 100 g.	4:35	7
perca, 140 g.	4:30	3
abadejo, 200 g.	6:25	7
almejas	2:00	3
ostras	1:10	4
tiras de almeja (frescas)	0:35	4
tiras de almeja (congeladas)	0:45	4
<b>Verduras</b>		
quimbombo	4:30	4
berenjenas	4:00	4
calabacín	3:00	4
champiñones	3:45	4
aritos de cebolla (congelados)	3:00	4
coliflor	1:45	4
<b>Otros</b>		
perritos calientes empanados		4
hamburguesas fritas de pollo	5:00	5

**Nota:** Le proporcionamos esta tabla para ayudarle a escoger un ajuste de sensibilidad. Está pensada sólo a modo de guía y los parámetros pueden ser modificados según sus necesidades.

# CAPÍTULO 2: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA USUARIOS DE CONTROLADORES 3000

## 2.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la utilización de su equipo. Las guías de solución de problemas que se facilitan a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar de forma precisa, los problemas de su 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. Lo más importante es procurar aclarar por qué se ha producido el problema. Como parte de las medidas correctivas, se debe asegurar que los problemas no vuelvan a aparecer. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique el resto de las conexiones. Si un fusible se funde repetidamente, averigüe por qué. Tenga siempre presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un fallo potencial o un funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida más indicada, no dude en llamar al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster o a su centro de servicio autorizado por Frymaster más cercano para solicitar ayuda.

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

- **Verifique que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.**
- **Compruebe que las desconexiones rápidas de la línea de gas estén bien conectadas.**
- **Revise que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.**
- **Revise que las válvulas de drenaje de las tinas 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 provoca quemaduras graves. No intente mover este aparato si está lleno de aceite caliente ni transferir el aceite caliente de un recipiente a otro.**

### PELIGRO

**Este equipo debería estar desenchufado cuando realice tareas de mantenimiento o de 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 al suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento o de reparación.**

**Las inspecciones, pruebas y reparaciones 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 de pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTORA
No aparece nada en el controlador.	A. No está encendido el controlador. B. No llega alimentación a la freidora. C. Falló el controlador u otro componente	A. Presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO para encender el controlador. B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y de que no haya saltado el disyuntor. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La freidora hace ciclos repetidos de encendido y apagado al ponerse en marcha, mostrando el mensaje <b>FUS</b> en pantalla.	La freidora está en el modo ciclo de fusión.	Esto es normal cuando la freidora se enciende cuando la temperatura del aceite está por debajo de 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.
La freidora no se calienta después de filtrar.	Está abierta la válvula de drenaje.	Verifique que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
El controlador muestra el mensaje <b>ALT - 1 CAL</b> .	La temperatura de la tina es superior a 210 °C o, en los países de la CE, 202 °C.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra el mensaje <b>HI TEMP (Temp alt)</b> .	La temperatura de la tina es superior a 22 °C por encima de la temperatura de referencia.	Apague la freidora y déjela enfriar antes de volver a encenderla. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra el mensaje <b>FALLA RECUPERACIÓN</b> y suena la alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando la tecla <b>▲</b> (SÍ). Si el error persiste, 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 de la tina para definir la escala de temperaturas.
El controlador muestra el mensaje <b>Falla límite alto desconectar corriente</b> .	Falló el termostato de tolerancia máxima.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra el mensaje <b>TEMPRORBE FAILURE</b> (Fallo de la sonda de temperatura).	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.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTORA
La pantalla del controlador muestra el mensaje <b>HEAT IN FAILURE</b> (Fallo de calentamiento).	Problema en el contactor, válvula de gas apagada, fallo en el controlador, fallo del transformador, termostato de tolerancia máxima abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante la puesta en marcha si las líneas de gas de la freidora contienen aire. Revise que la válvula de gas esté encendida. Si el problema persiste, apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra <b>SEU IC LO REQ</b> seguido de un mensaje de error.	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Pulse ▼ (No) para seguir cocinando o llame a su centro FAS para solicitar asistencia. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.

## 2.2.2 Problemas con el filtrado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTORA
El controlador muestra el mensaje <b>EST LLENAR E INAP</b> Sí no después de un filtrado.	A. Normal después del filtrado o llenado.	A. Pulse ▲ (Sí) si la tina está llena; de lo contrario, pulse ▼ (No) y siga las indicaciones.
Las funciones <b>CLEAN</b> (Limpiar), <b>POLISH</b> (Pulir), <b>FILTER</b> (Filtrar) o <b>DISPOSE</b> (Desechar) no se inician.	Temperatura demasiado baja o el controlador muestra APAG.	Asegúrese de que la freidora esté a una temperatura de 148°C para el Pulido del aceite y a 121°C para las funciones Limpiar, Limpiar y Desechar; verifique que el controlador esté encendido.
El controlador muestra el mensaje <b>WAIT FOR FILTER</b> (Esperar al Filtro).	A. Aún hay otra función en curso.	A. Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otro ciclo de filtrado.
El controlador muestra intro bandeja.	A. Normal durante el procedimiento de Cambio del Papel del Filtro.	A. Introduzca la bandeja y pulse la tecla ▲ (Confirmar).
El controlador muestra el mensaje <b>OLINDRAIN CONFIRM</b> (Aceite en la bandeja de drenaje / confirmar)	Válvula de drenaje abierta o posibilidad de que haya aceite en la bandeja de drenaje.	Pulse ▲ (CONFIRMAR) y siga las instrucciones para <b>LLENAR E INAD BANDAJE DREN</b> .
El controlador muestra el mensaje <b>FLTD</b> (Filtrado pospuesto)	Un ciclo de filtrado ha sido pospuesto.	Este es un mensaje normal cuando un ciclo de filtrado ha sido pospuesto. Después de la siguiente indicación de filtrado, pulse SÍ para proceder al filtrado.
El controlador muestra el mensaje <b>POLTD</b> (Pulido pospuesto)	Se ha pospuesto un ciclo de pulido.	Este es un mensaje normal cuando se ha pospuesto un ciclo de pulido. Después de la siguiente indicación de pulido, pulse SÍ.
<b>WAIT FOR CLEAN</b> (Esperar para Limpiar)	Se ha seleccionado la función Clean and filter (Limpiar y filtrar) cuando la temperatura del aceite es inferior a 121°C.	Deje que el aceite se caliente hasta alcanzar 121°C.
<b>WAIT FOR DISPOSE</b> (Esperar para desechar)	Se ha seleccionado la función Dispose (Desechar) cuando la temperatura del aceite es inferior a 121°C.	Deje que el aceite se caliente hasta alcanzar 121°C.

### 2.2.3 Uso de los Modos Técnicos

El controlador 3000 dispone de dos menús para Modos Técnicos. A uno de ellos se accede con el código 3000, que permite habilitar y deshabilitar los modos Cooks (Cocciones) y Filter (Filtrar). El otro, al cual se accede mediante el código 7628, permite al controlador cambiar entre el modelo de freidora Legacy y OCF, que dispone de capacidad de comunicación mediante bus CAN.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Comience con el controlador del extremo IZQUIERDO. Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por Modal Info, muestre Main (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de Producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	EN BLANCO	Pulse ► para avanzar hasta Modal Tec. Pulse ✓.
<b>MODAL TEC</b>	<b>INTRO CÓDIGO</b>	<b>Introduzca 3000</b>
CLEAR E-LOG (Borrar Registro Electrónico)	EN BLANCO	Pulse ✓ para borrar los códigos de error. Pulse ►. Se borran los códigos de error registrados.
BORRAR CNTRSEÑAS	EN BLANCO	Pulse ✓ para borrar las contraseñas. Pulse ►.
LANE COUNT (Recuento de líneas)	2	Pulse ▲▼ para modificar el Recuentos de Líneas. Pulse ►.
HOLD MODE (Modo retención)	STANDARD (Estándar)	Pulse ▲▼ para cambiar a Lane (Línea). Pulse ►.
MAX COOK TEMPR (Temperatura Máxima Cocción)	400 F	Utilice las teclas numéricas para disminuir la temperatura máxima de cocción. 400°F es el máximo. Pulse ►.
HI LIMIT TEST* (Prueba tolerancia máxima)	EN BLANCO	Pulse ✓ para iniciar la prueba de Tolerancia Máxima.
HI LIMIT TEST* (Prueba tolerancia máxima)	SÍ NO	Pulse ▲ para comenzar; pulse ▼ para rechazar. Pulse ►.*
ENABLE FILTERS (Habilitar Filtros)	SÍ NO	Pulse ▲ para habilitar la función; pulse ▼ para deshabilitarla.
ENABLE FILTERS (Habilitar Filtros)	EN BLANCO	Pulse ► para avanzar hasta Enable Cooks (Habilitar Cocciones). Pulse ✓.
ENABLE COOKS (Habilitar Cocciones)	SÍ NO	Pulse ▲ para habilitar la función; pulse ▼ para deshabilitarla.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Pulse Exit/Scan (Salir/Explorar) dos veces.
APAG	APAG	

\*Esta prueba dañará el aceite y sólo debe ser realizada por un técnico.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAG	APAG	Comience con el controlador del extremo IZQUIERDO. Pulse ✓ hasta que el controlador se desplace por Modal Info, muestre Main (Principal) y a continuación PRODUCT SETUP (Configuración de Producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	EN BLANCO	Pulse ► para avanzar hasta Modal Tec. Pulse ✓.
<b>MODAL TEC</b>	<b>INTRO CÓDIGO</b>	<b>Introduzca 7628</b>
LOCAL	NON-CE (No CE)	Pulse ▲▼ para modificar si es necesario. Pulse ►.
SYSTEM TYPE (Tipo de sistema)	OCF30 o LEGACY	Pulse ▲▼ para pasar a LEGACY o OCF. Pulse ►.
ENERGÍA	GAS	Pulse ▲▼ para cambiar a ELEC. Pulse ►.
TYPE (tipo)	Se desplace por los modelos de freidora	Pulse ▲▼ para modificar. Pulse ►.
FRESH OIL (Aceite nuevo)	YIB o NONE (ninguno)	Pulse ▲▼ para modificar. Pulse ►.
WASTE (Desechos)	NONE (ninguno) o BULK (granel)	Pulse ▲▼ para modificar. Pulse ►.
RESET PRODUCTS (Restablecer productos)	NO	Carga un menú predeterminado. Pulse ▲ para seleccionar SÍ; ▼ para seleccionar NO. Pulse ►.
EXIT (Salir)	EXIT (salir)	Pulse ✓.
APAG	APAG	

## 2.2.4 Códigos de Registro de los Errores

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (Error, fallo en la sonda de temperatura)	Lectura de la sonda de temperatura fuera de rango
E04	HI 2 BAD (Límite alto 2 erróneo)	La lectura del limitador de tolerancia máxima está fuera de rango.
E05	ALT-1 CAL	La temperatura del aceite es superior a 210°C, o en los países de la CE, 202°C
E06	HEATING FAILURE (FALLO DE CALENTAMIENTO)	Ha fallado un componente como un controlador, tarjeta de interfaz, contactor, válvula de gas, modulo de encendido o un límite abierto alto.
E08	ATO Board Error (Error en la Placa ATO)	El controlador ha perdido el contacto con la placa ATO.
E17	ATO Probe Error (Error en la Sonda ATO)	La resistencia de la sonda ATO está fuera de rango.
E20	Invalid Code Location (Ubicación de Código Inválida)	La tarjeta SD fue retirada durante la actualización del software.
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) [Error del procedimiento de papel de filtro (Cambiar el papel del filtro)]	El temporizador de 24 horas ha expirado
E22	OIL IN PAN ERROR (Error aceite en la bandeja)	Puede que haya aceite en la bandeja del filtro.
E25	FALLA RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.
E27	LOW TEMP ALARM (Alarma temperatura baja)	El aceite está aproximadamente 19.4°C por debajo de la temperatura de referencia.
E28	HIGH TEMP ALARM (Alarma temperatura alta)	La temperatura del aceite ha subido 22.2°C por encima de la temperatura de referencia. Si la temperatura sigue aumentando, el limitador de tolerancia máxima apagará el quemador cuando la temperatura alcance los 218°C en el caso de los modelos para países no pertenecientes a la CE o los 202°C para los países de la CE.

**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

819-7179  
DEC 2013

Spanish / EspaÃol