

# Controlador FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®

## Manual de operación

Este manual se actualiza en la medida en que surgen nuevos modelos e información. Visite nuestro sitio web para el manual más reciente.



**⚠ PRECAUCIÓN**  
**LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.**



Número de pieza: FRY\_IOM\_8197570 09/2018 mod. 9.12.18  
Instrucciones de la traducción originales Spanish / Español

**AVISO**

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA EN ESTE EQUIPO FRYMASTER FOOD SERVICE UNA PIEZA QUE ESTÉ **MODIFICADA** O QUE NO SEA NUEVA O RECICLADA, Y QUE NO SEA ADQUIRIDA DIRECTAMENTE DE FRYMASTER O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, O SI SE MODIFICÓ LA CONFIGURACIÓN ORIGINAL DE LA PIEZA EMPLEADA, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ASIMISMO, FRYMASTER NI SUS FILIALES SE HARÁN RESPONSABLES DE NINGÚN DAÑO, RECLAMACIÓN, O GASTO INCURRIDO POR EL CLIENTE QUE SURJAN DIRECTA O INDIRECTAMENTE, TOTAL O PARCIALMENTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA O RECIBIDA POR PARTE DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

**AVISO**

Este aparato está destinado únicamente para uso profesional y debe ser operado únicamente por personal calificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un Centro de servicio autorizado de fábrica de Frymaster (FAS, por sus siglas en inglés) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no calificado pueden anular la garantía del fabricante.

**AVISO**

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

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

**EE. UU.**

Este dispositivo se ajusta a la sección 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales; y 2) este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede causar funcionamiento no deseado. 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 excede 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**

Antes de trasladar, probar o proceder a cualquier tarea de mantenimiento o reparación de su freidora Frymaster, desconecte **TODOS** los cables de alimentación eléctrica de la freidora.

 **PELIGRO**

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

 **PELIGRO**

Elimine todas las gotas de agua de la tina de freír antes de llenarla con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.

 **ADVERTENCIA**

No agregue aceite **CALIENTE** ni **USADO** a una JIB.

 **ADVERTENCIA**

**NUNCA** drene la solución de hervido o limpieza a una unidad de desecho de manteca (SDU), una unidad de filtrado integrada, una unidad de filtrado portátil ni a un OQS (Sensor de calidad de aceite). Estas unidades no están destinadas para este fin y se dañarán con la solución. Esto anulará la garantía.

 PELIGRO

Al drenar el aceite a la unidad de desecho, no llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.

 PELIGRO

Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.

 PELIGRO

Cuando drene aceite en una SDU o un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que pueda contener al menos 15 litros (CUATRO galones) o más para las freidoras FQE30-T o FQG30-T. De lo contrario se puede desbordar el aceite y causar lesiones.

 PELIGRO

Cuando drene solución de hervido en un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que pueda contener al menos 15 litros (CUATRO galones) o más para las freidoras FQE30-T o FQG30-T. De lo contrario se puede desbordar la solución de hervir y causar lesiones.

 PELIGRO

Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.

 PELIGRO

Asegúrese de que la tina de freír y la bandeja del filtro estén totalmente secas y libres de agua antes de llenar con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.

 ADVERTENCIA

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

 PELIGRO

No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.

 ADVERTENCIA

Nunca drene agua en la bandeja del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

 ADVERTENCIA

Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro esté puesto en su lugar antes de filtrar, drenar o desechar el aceite. Si no se inserta el papel o la almohadilla de filtro, se pueden obstruir las tuberías o las bombas.

 PELIGRO

No drene más de una tina de freír completa o dos tinas de freír divididas en la SDU para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbalones o caídas.

 ADVERTENCIA

Nunca opere el sistema de filtrado sin aceite.

 **ADVERTENCIA**

Nunca use la bandeja del filtro para transportar aceite usado al área de desecho.

 **ADVERTENCIA**

Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si la solución se derrama, pulse el interruptor ENC/APAG inmediatamente a la posición APAG.

 **ADVERTENCIA**

No deberán utilizar este aparato los menores de 16 años ni aquellas personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco deberán utilizarlo las personas que carezcan de experiencia con equipos similares, a menos que haya un técnico responsable de su seguridad que se ocupe de supervisar el uso del aparato. No deje que los niños jueguen con el aparato.

 **ADVERTENCIA**

La operación, la instalación y el servicio a este producto puede exponerlo a productos o sustancias químicas, como Bisfenol A (BPA), fibras de vidrio, lana o cerámica y sílice cristalina, los que, a saber del estado de California, causan cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

**Manual del controlador  
FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®  
CONTENIDO**

**CAPÍTULO 1: Instrucciones del controlador FilterQuick™ FQ4000**

1.1	Información general sobre FQ4000 .....	1-1
1.2	Descripción y funciones de los botones de FQ4000.....	1-1
1.2.1	Botones de navegación .....	1-1
1.2.1.1	Barra de botones del menú principal.....	1-1
1.2.1.2	Botón Inicio .....	1-1
1.2.1.3	Botón Modo Crew .....	1-2
1.2.1.4	Botón Menús.....	1-2
1.2.1.5	Botón Recetas .....	1-2
1.2.1.6	Botón Config .....	1-2
1.2.1.7	Botón Mant.....	1-2
1.2.1.8	Botón de encendido.....	1-3
1.2.1.9	Botón de idioma .....	1-3
1.2.1.10	Botón Menú filtración .....	1-3
1.2.1.11	Botón de temperatura.....	1-3
1.2.1.12	Botón Menú.....	1-3
1.2.1.13	Botón de ahorro de energía.....	1-3
1.2.1.14	Botón Datos de información.....	1-3
1.2.1.15	Botón de llenado manual de aceite .....	1-3
1.2.1.16	Salir o botón Atrás.....	1-3
1.2.1.17	Botón TPM (Material polar total) y OQS (Sensor de calidad del aceite).....	1-3
1.3	Esquema del menú de FQ4000 .....	1-4
1.4	Esquema de información de FQ4000 .....	1-5
1.5	Funcionamiento básico .....	1-6
1.6	Cocción .....	1-7
1.7	Programación de la configuración de la freidora (mantenimiento).....	1-8
1.8	Programación de la configuración (gestor) de la freidora.....	1-13
1.9	Agregar o editar productos existentes.....	1-20
1.10	Agregar o editar menús.....	1-24
1.11	Para cambiar menús.....	1-25
1.12	Tareas de mantenimiento.....	1-26
1.12.1	Prueba de límite superior .....	1-26
1.12.2	Funciones del gestor .....	1-27
1.12.2.1	Reg-E (Registro de errores) .....	1-27
1.12.2.2	Configuración de contraseña.....	1-27
1.12.2.3	USB – Funcionamiento del menú .....	1-28
1.13	Datos de información .....	1-29
1.13.1	Datos de la tarjeta de informe .....	1-29
1.13.2	Datos de aceite.....	1-30
1.13.3	Datos de vida útil .....	1-31
1.13.4	Datos de uso.....	1-31
1.13.5	Tiempo de recuperación.....	1-32
1.13.6	Datos de filtrado .....	1-32
1.13.7	Versión del software.....	1-33

1.13.8	Reiniciar datos de uso .....	1-34
1.13.9	Datos de aceite nuevo .....	1-34
1.13.10	Datos de uso del reinicio de aceite nuevo .....	1-35
1.13.11	Datos de última carga .....	1-35
1.13.12	Datos de TPM (Material polar total).....	1-36

## **CAPÍTULO 2: Instrucciones de las funciones del menú de filtrado FilterQuick™ FQ4000**

2.1	Menú de filtrado .....	2-1
2.1.1	Filtrado rápido – Indicación de filtrado .....	2-1
2.1.2	Filtrado rápido a pedido.....	2-2
2.1.3	Limpiar y filtrar (o Filtrado al final del día) .....	2-4
2.1.4	Filtrado OQS (Sensor de calidad del aceite) .....	2-6
2.1.5	Desecho para sistemas de aceite no a granel.....	2-8
2.1.6	Desecho para sistemas de desecho de aceite a granel, varilla frontal y varilla externa .....	2-10
2.1.7	Llenar cuba desde la bandeja (filtro).....	2-14
2.1.8	Llenar cuba desde granel.....	2-15
2.1.9	Bandeja a desecho .....	2-16
2.1.10	Drenar a la bandeja .....	2-17
2.1.11	Limpieza (hervido [caliente] o en frío) para sistemas de aceite no a granel .....	2-19
2.1.12	Limpieza (hervido [caliente] o limpieza en frío) para sistemas a granel, varilla frontal y varilla externa .....	2-23
2.1.13	Pulir .....	2-29

## **CAPÍTULO 3: Solución de problemas para el operador**

3.1	Introducción .....	3-1
3.2	Solución de problemas .....	3-2
3.2.1	Mensajes de error y problemas de pantalla .....	3-2
3.2.2	Solución de problemas de filtrado .....	3-3
3.2.3	Filtro ocupado.....	3-4
3.2.4	Solución de problemas de OQS (Sensor de calidad del aceite) .....	3-4
3.2.5	Códigos de registro de errores .....	3-5

# CAPÍTULO 1: FILTERQUICK™ FQ4000

## INSTRUCCIONES PARA EL CONTROLADOR

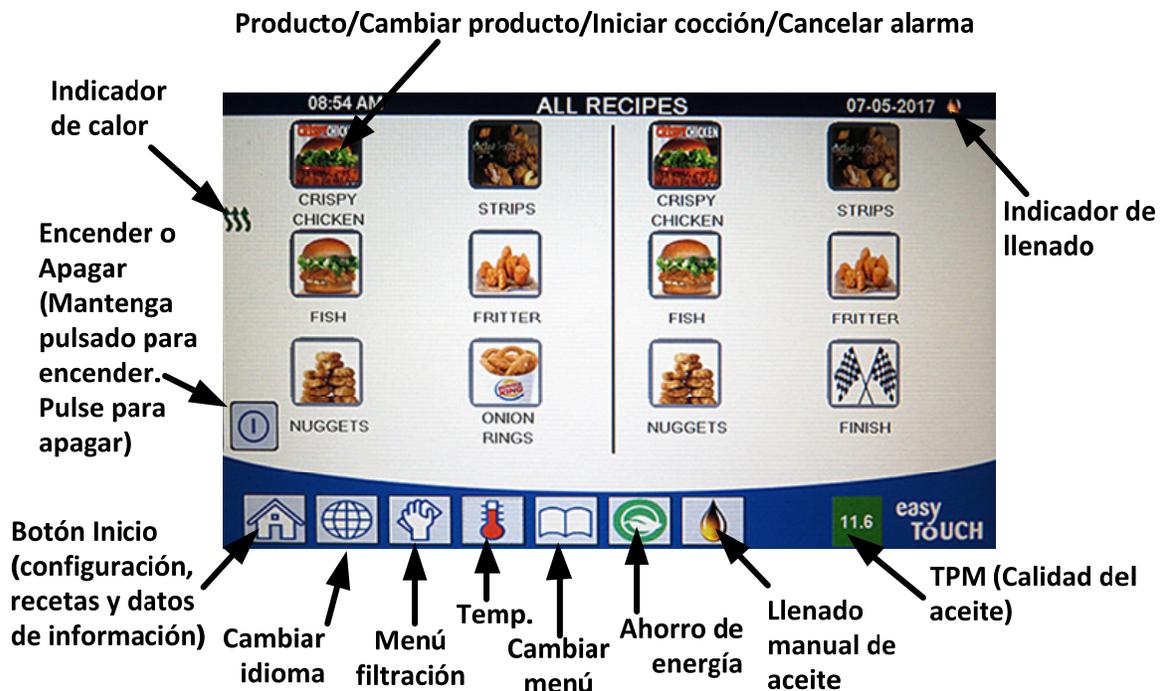
### 1.1 Información general sobre FQ4000

Bienvenido a FQ4000, un controlador de pantalla táctil fácil de usar con la utilidad de una capacidad de menú de 40 productos. Pulsar un botón inicia un ciclo de cocción para un producto seleccionado. El controlador puede pasar directamente de un producto a otro.

FQ4000 funciona con freidoras eléctricas y de gas, ya sea con cuba completa o dividida.

### 1.2 Descripción y funciones de los botones de FQ4000

#### 1.2.1 Botones de navegación



#### 1.2.1.1 Barra de botones del menú principal

La barra de botones del menú principal en la parte inferior de la pantalla se usa para desplazarse por los distintos menús de FQ4000 (consulte la Figura 1).



Figura 1

#### 1.2.1.2 Botón Inicio

El botón Inicio se usa para cambiar a la pantalla de Inicio (consulte la Figura 2). La pantalla de Inicio tiene los botones Modo Crew, Menús, Recetas, Config, Mant, Cambiar idioma, Filtro y Datos de información.

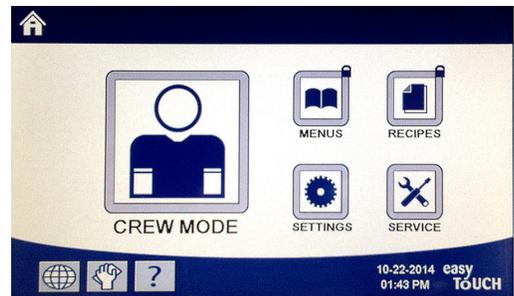


Figura 2

### 1.2.1.3 Botón Modo Crew

El botón Modo Crew cambia de la pantalla de Inicio al modo cocción (consulte la Figura 3).



Figura 3

### 1.2.1.4 Botón Menús

El botón Menús se usa para configurar varios menús con productos específicos, como estación de fritura, pollo, otros productos, desayuno, almuerzo, menús de cambio (consulte la Figura 4).

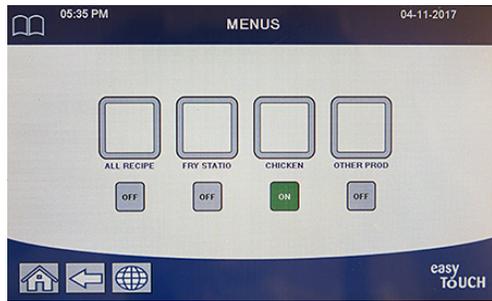


Figura 4

### 1.2.1.5 Botón Recetas

El botón Recetas permite editar o agregar productos (consulte la Figura 5).

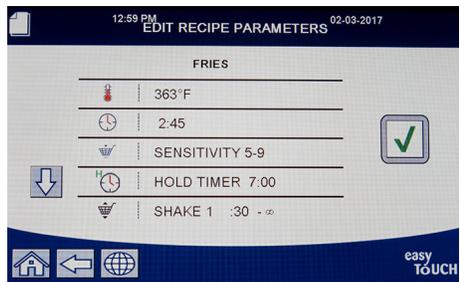


Figura 5

### 1.2.1.6 Botón Config

El botón Config permite el acceso para editar las configuraciones de la freidora (consulte la Figura 6).

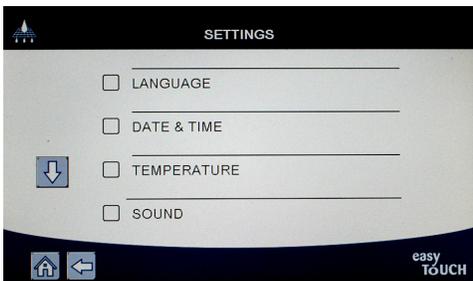


Figura 6

### 1.2.1.7 Botón Mant

El botón Mant permite el acceso a las funciones de mantenimiento de la freidora (consulte la Figura 7).

Durante la programación y otras funciones, si no hay actividad dentro de un minuto, el controlador vuelve al modo de funcionamiento anterior.

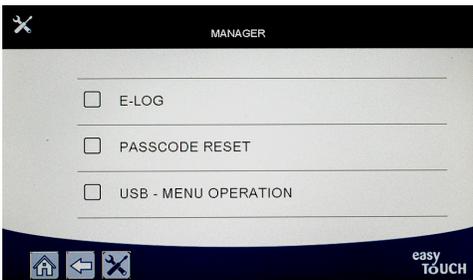


Figura 7

### 1.2.1.8 Botón de encendido

Mantener pulsado el botón de encendido enciende la interfaz del usuario y la freidora. Pulsar el botón de encendido enciende la freidora cuando está apagada (consulte la Figura 8).



Figura 8

### 1.2.1.9 Botón de idioma

Pulsar el botón de idioma cambia entre un idioma principal y un idioma secundario si es que la función se configura en ajustes del gestor (consulte la Figura 9).



Figura 9

### 1.2.1.10 Botón Menú filtración

Pulsar el botón Menú filtración proporciona acceso a las funciones asociadas con filtrado, descarte, drenaje, llenado y limpieza intensa de las cubas (consulte la Figura 10). Cuando la mano está amarilla, un filtrado se omitió una vez. Cuando está roja, un filtrado se omitió más de una vez y se requiere filtrado.



Figura 10

### 1.2.1.11 Botón de temperatura

Pulsar el botón de temperatura muestra la temperatura real de la cuba y la temperatura de referencia (consulte la Figura 11).



Figura 11

### 1.2.1.12 Botón Menú

Pulsar el botón Menú permite cambiar entre distintos menús si están configurados (consulte la Figura 12).



Figura 12

### 1.2.1.13 Botón de ahorro de energía

Pulsar el botón de ahorro de energía cambia la freidora de un valor de referencia estándar a un valor de referencia de temperatura más bajo cuando la freidora está en espera, para ahorrar en gastos de electricidad (consulte la Figura 13).



Figura 13

### 1.2.1.14 Botón Datos de información

Pulsar el botón Datos de información proporciona información sobre los datos de filtrado, aceite, vida útil, uso, tiempo de recuperación, última carga y versiones del software (consulte la Figura 14).



Figura 14

### 1.2.1.15 Botón de llenado manual de aceite

Pulsar el botón de llenado manual de aceite permite al usuario llenar la cuba de aceite manualmente (consulte la Figura 15).



Figura 15

### 1.2.1.16 Salida de los elementos de menú

Para salir o retroceder de los MENÚS y SUB-MENÚS, pulse el botón Inicio o el botón de flecha de retroceso (consulte la Figura 16).



Figura 16



### 1.2.1.17 Botón TPM (Material polar total) y OQS (Sensor de calidad del aceite)

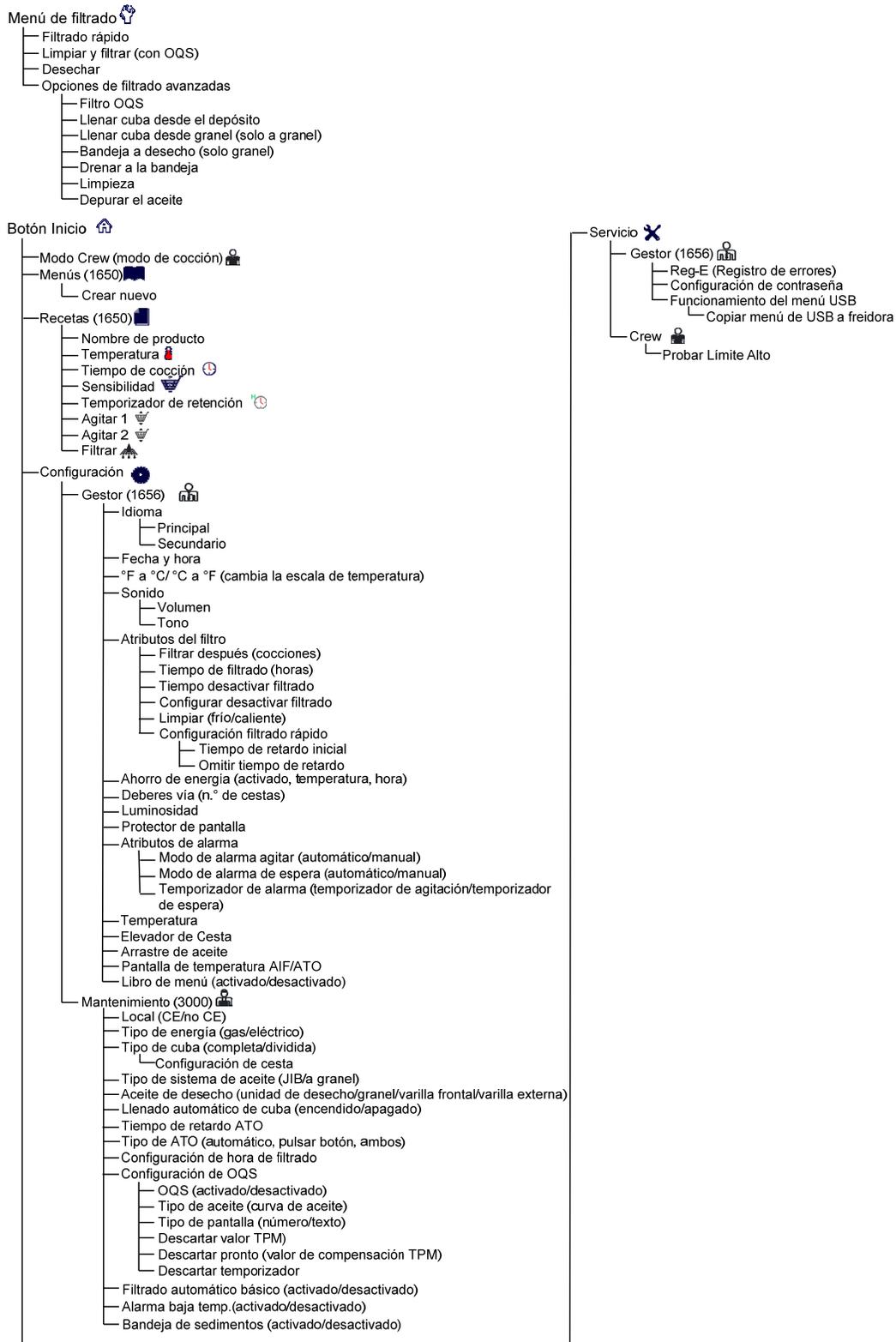
Si pulsa el botón TPM cuando está fijo, se mostrarán los últimos 30 días de las lecturas TPM y OQS (consulte la Figura 17). Pulsar el botón TPM cuando está parpadeando significa que han pasado más de 24 horas desde el último filtro OQS y le pedirá un filtro OQS.



Figura 17

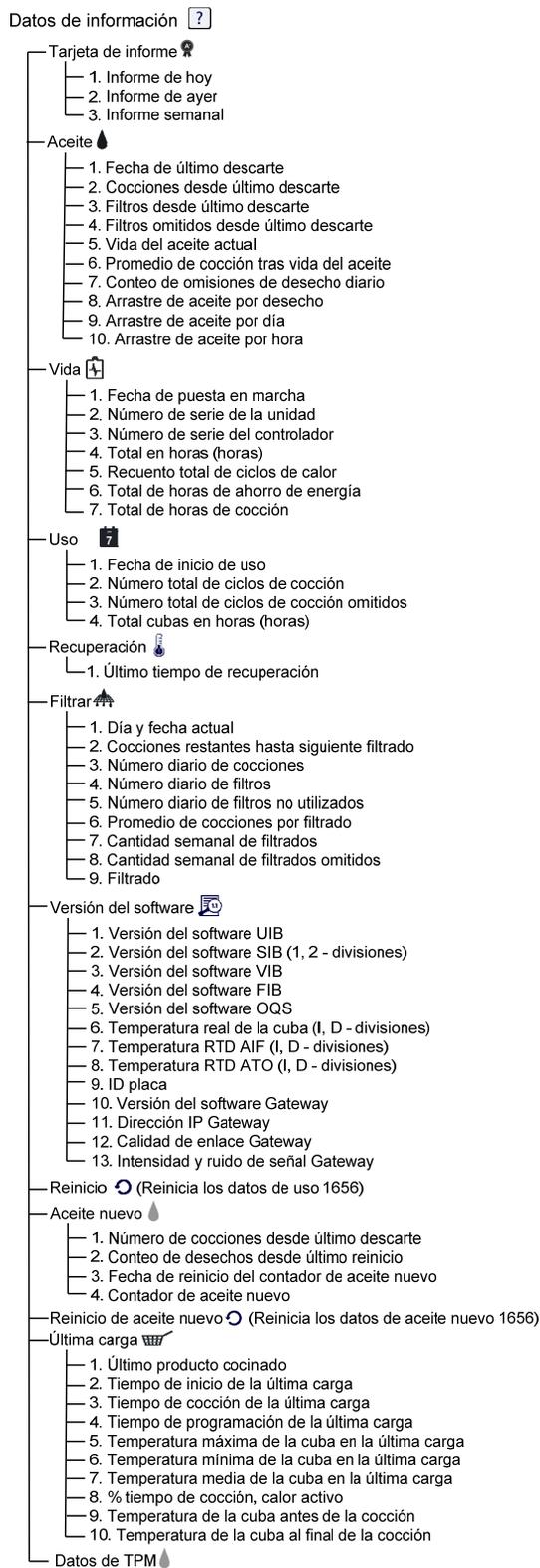
## 1.3 Esquema del menú de FQ4000

A continuación se presentan las secciones de programación más importantes de FQ4000 y el orden en que se encuentran los títulos de submenús bajo las secciones en el Manual de instalación y operación.



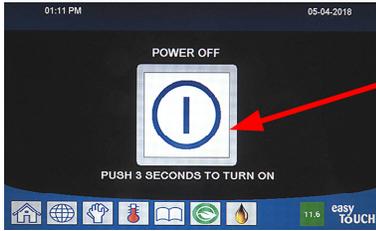
## 1.4 Esquema de información de FQ4000

A continuación se presenta los Datos de información de FQ4000 y el orden en que se encuentran los títulos de submenús en el controlador.



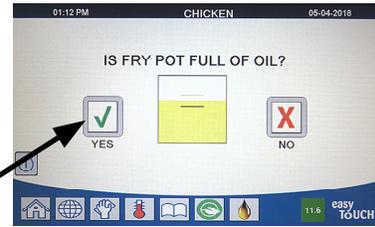
## 1.5 Funcionamiento básico

# Funcionamiento básico de FQ4000



### Encender o apagar la freidora

Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para encenderlo. Pulse el botón para apagar. Seleccione el botón en el lado deseado de una cuba dividida. Si la tina de freír está LLENA de aceite, pulse el botón SÍ de marca de verificación.



### Cambio de producto

Mantenga pulsado el botón del producto que va a cambiar. El contorno del botón cambia de verde a rojo y luego a completamente rojo. Seleccione otro producto.



### Iniciar un ciclo de cocción

Pulse el botón de producto para iniciar la cocción. El temporizador iniciará la cuenta regresiva.

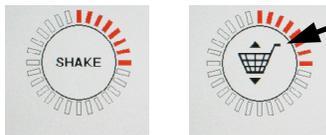
### Cancelar un ciclo de cocción

Pulse el botón de la "X" ROJA junto al producto deseado.



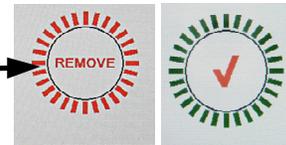
### Cancelar la alarma de agitación

Pulse el botón debajo de la pantalla activa.



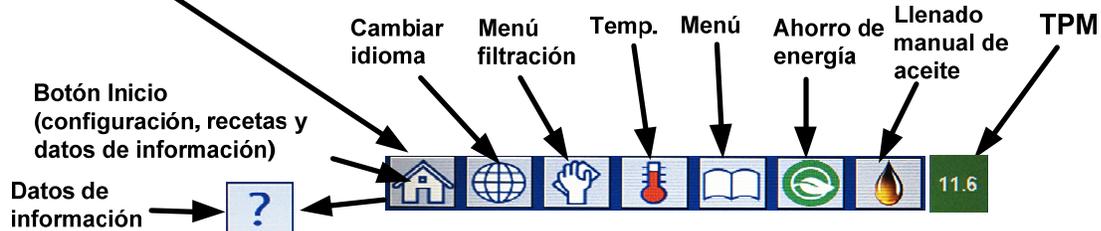
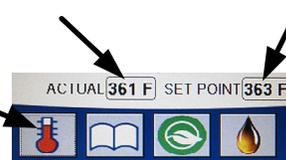
### Cancelar (ELIMINAR) una alarma de fin de cocción

Pulse el botón ELIMINAR o MARCA DE VERIFICACIÓN debajo de la pantalla activa.



### Revisar temperatura y valor de referencia

Pulse el botón de temperatura. Muestra la temperatura real y la temperatura de referencia.



## 1.6 Cocción

# Cocinar con FQ4000

- 1** Se muestra un producto en la pantalla. Mantenga pulsado el botón de producto que va a cambiar para seleccionar un producto diferente. El contorno del botón cambia de verde a rojo y luego a completamente rojo. Seleccione otro producto.



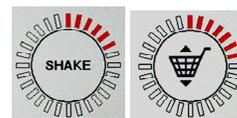
- 2** Pulse el botón del producto para iniciar el ciclo de cocción.



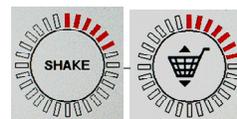
- 3** La pantalla cambia a temporizador con tiempo de cocción restante.



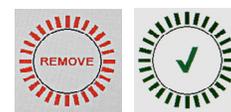
- 4** Se muestra AGITAR alternado con cesta cuando es hora de agitar la cesta de papas fritas.



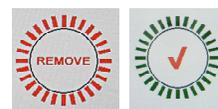
- 5** Pulse el botón AGITAR o CESTA para cancelar la alarma de AGITAR.



- 6** Se muestra RETIRAR alternado con la MARCA DE VERIFICACIÓN cuando termina el ciclo de cocción.



- 7** Pulse el botón RETIRAR o MARCA DE VERIFICACIÓN para cancelar la alarma.



- 8** Los TEMPORIZADORES DE ESPERA se ejecutan en segundo plano y no se muestran hasta que termina el temporizador de espera.



- 9** Una pantalla PRODUCTOS TEMPORIZADOR ESPERA TERMINADO muestra los productos que tienen temporizadores que terminaron.

- 10** Pulsar los botones de los PRODUCTOS selecciona los productos y cambia el color del borde. Si pulsa el botón MARCA DE VERIFICACIÓN, se cancelarán los temporizadores de espera, se restablecerá la pantalla a funcionamiento normal y la unidad estará lista para la cocción.



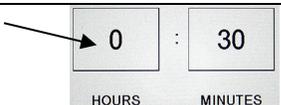
## 1.7 Programación de la configuración de la freidora (mantenimiento)

Es necesario configurar los parámetros de la freidora en el encendido inicial o cuando cambie el controlador. La configuración incluye los ajustes local, tipo de energía, tipo de cuba, tipo de aceite nuevo, tipo de aceite de desecho y llenado automático. **NOTA:** Estos ajustes **SOLO** debe cambiarlos un técnico.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Config.
	3. Pulse el botón Mant.
3 0 0 0	4. Ingrese <b>3000</b>
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> LOCAL	6. Pulse el botón Local.
CE NO CE	7. Seleccione <b>CE</b> o <b>NO CE</b> . CE (normas de la Comunidad Europea), o no pertenecientes a la CE (normas no europeas)
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	8. Sin acción.
	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> TIPO ENERG	10. Pulse el botón Tipo energ.
GAS ELEC	11. Seleccione <b>GAS</b> o <b>ELEC</b> .
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	12. Sin acción.
	13. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> TIP CUBA	14. Pulse el botón Tip cuba.
CUB COMPL CUB DIV	15. Seleccione <b>CUB COMPL</b> o <b>CUB DIV</b> .
8 / 24	16. Seleccione Config de cesta. Ajuste a 8 para tener disponibles 4 productos por lado o 24 para tener disponibles 12 productos por lado.
	17. Pulse el ícono Producto y seleccione el producto deseado. Repita lo mismo para otras vías.
	18. Pulse el botón Guardar cuando haya finalizado.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	19. Sin acción.
	20. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).

PANTALLA	ACCIÓN
	21. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
□ TIPO SISTEMA AC	22. Pulse el botón Tipo sistema ac.
<b>JIB GRANL</b>	23. Seleccione <b>JIB</b> o <b>GRANL</b> . <b>NOTA:</b> JIB (jarra en una caja) o BIB (bolsa en una caja) es un tipo de recipiente desechable de aceite. Un sistema a granel tiene tanques grandes de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora que llena un depósito integrado.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	24. Sin acción.
	25. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ AC DESECH	26. Pulse el botón Ac desech.
<b>UNI DESECH GRANL VARILLA FRONTAL VARILLA EXTERNA</b>	27. Seleccione <b>UNI DESECH, GRANL, VARILLA FRONTAL o VARILLA EXTERNA</b> . <b>NOTA:</b> Seleccione UNI DESECH si va a desechar aceite en una unidad para desechar manteca (SDU, por sus siglas en inglés) o en otro recipiente de METAL. Seleccione GRANL si va a desechar aceite en un sistema de aceite a granel, el que tiene tanques grandes de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora. Seleccione VARILLA FRONTAL si va a desechar con una varilla conectada a la freidora. Seleccione VARILLA EXTERNA si va a usar un sistema de desecho externo con una varilla con succión para extraer el aceite de la tina de freír.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	28. Sin acción.
	29. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ LLENADO AUTO CUB	30. Pulse el botón Llenado auto cub.
	31. Seleccione <b>CUB IZQ</b> o <b>CUB DCHA</b> para cubas divididas (solo cubas divididas).
<b>ENC APG</b>	32. Seleccione <b>ENC</b> , a menos que no quiera llenar esta cuba. El valor predeterminado es <b>ENC</b> .
	33. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
□ TIEM RETR ATO	34. Pulse el botón Tiem retr ATO.
<b>0 MINUTOS</b> 	35. Pulse el tiempo para cambiar el tiempo de retardo después de que se cambió el depósito de llenado de aceite antes de que el sistema comenzara el llenado. Pulse el botón ✓ (marca de verificación). El valor predeterminado es 0 minutos para manteca líquida. Ingrese un valor superior a 0 para manteca sólida.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	36. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.

PANTALLA	ACCIÓN
<input type="checkbox"/> TIPO ATO	37. Pulse el botón Tipo ATO.
<b>AUTO PULSAR BOTÓN AMBOS</b>	38. Seleccione <b>AUTO</b> si el llenado automático está instalado. Seleccione <b>PULSAR BOTÓN</b> si el llenado manual está instalado. Seleccione <b>AMBOS</b> si el llenado automático y manual están instalados y se desean ambos.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	39. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> CONFIG HORA FILTRADO	40. Pulse el botón Config hora filtrado.
<input type="checkbox"/> HORA DEPUR <input type="checkbox"/> HORA LIMP <input type="checkbox"/> HORA LAVADO FILT AUTO <input type="checkbox"/> HORA LIMP Y LAVADO FILT 	41. Estos ajustes solo se pueden ajustar si lo indica el fabricante. Los ajustes predeterminados son: <input type="checkbox"/> HORA DEPUR: 300 <input type="checkbox"/> HORA LIMP: 3600 <input type="checkbox"/> HORA LAVADO FILT AUTO: 25 <input type="checkbox"/> HORA LIMP Y LAVADO FILT: 25 Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> CONF OQS	42. Pulse el botón CONF OQS si hay instalado un sensor OQS.
<input type="checkbox"/> ACT/DESACT OQS	43. Pulse el botón ACT/DESACT OQS para activar o desactivar el sensor OQS.
<b>ACT DESACT</b>	44. Seleccione <b>ACT</b> para activar el sensor OQS o <b>DESACT</b> para desactivarlo.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	45. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> TIPO AC	46. Pulse el botón Tipo ac.
<b>OC01v01, OC02v02, etc.</b> 	47. Seleccione la curva correcta de tipo de aceite. Pulse el botón de la flecha hacia abajo para desplazarse a curvas de tipo de aceite adicionales. Use la tabla en la hoja de instrucciones 8197316 para determinar el tipo de aceite. Asegúrese de que el tipo de aceite coincida con el que está usando el restaurante.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	48. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> TIPO PANT	49. Pulse el botón Tipo pant.
<b>NÚMERO TEXT</b>	50. Seleccione <b>NÚMERO</b> o <b>TEXT</b> . NOTA: Si se ajusta a NÚMERO el Material polar total se indica en número. Si se ajusta a TEXTO, solo se muestra DESC PRONTO/CONFIRMAR, ACEITE OK o DESCARTAR.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> DESCARTAR	52. Pulse el botón Descartar.
<b>VALOR TPM</b>	53. Pulse el número mayor al Valor TPM. Una vez que se alcance el valor del Material polar total (TPM, por sus siglas en inglés) del aceite, la freidora indicará que descarte el aceite.

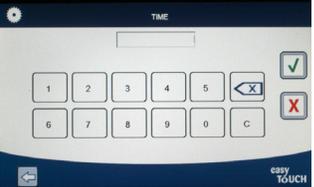
PANTALLA	ACCIÓN
	54. Use el teclado para ingresar el valor TPM de Descartar.
	55. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) después de ingresar el valor.
	56. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	57. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	58. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>DESC PRONTO</b>	59. Pulse el botón Desc pronto.
<b>VALOR TPM</b>	60. Pulse el número mayor al Valor TPM de Desc pronto. Por lo general, este valor se escoge como un número menor al valor TPM de Desc pronto. Este valor mostrará el mensaje Desc pronto cuando se alcance el valor TPM de Desc pronto. Esto sirve para avisar al personal que el aceite se tendrá que descartar pronto.
	61. Use el teclado para ingresa el valor TPM de Desc pronto.
	62. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) después de ingresar el valor.
	63. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	64. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>DESCARTAR TEMPZ</b>	65. Pulse el botón Descartar tempz. Esta es la cantidad de tiempo una vez que el mensaje DESECHAR AHORA se muestra en pantalla y se omite antes de que el mensaje DESECHAR AHORA regrese. (El valor predeterminado es: 30 minutos. El valor mínimo es :00=DESACT; el valor máximo es 4:00 horas).
	66. Pulse el recuadro de hora para ingresar un tiempo de retardo en horas.
	67. Con el teclado, ingrese el tiempo en horas.

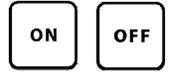
PANTALLA	ACCIÓN
	68. Pulse el recuadro de minuto para ingresar un tiempo de retardo en minutos.
	69. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
	70. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	71. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	72. Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> <b>FILT AUTO BÁSICO</b>	73. Pulse el botón Filt auto básico.
<b>ACT DESACT</b>	74. Seleccione <b>ACT</b> Filt auto básico (filtrado automático para unidades <b>sin</b> sensores OIB) o <b>DESACT</b> Filt auto básico (filtrado automático para unidades <b>con</b> sensores OIB).
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	75. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>ALARMA BAJA TEMP</b>	76. Pulse el botón Alarma baja temp.
<b>ACT DESACT</b>	77. Seleccione <b>ACT</b> para activar la alarma de baja temperatura o <b>DESACT</b> para desactivarla.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	78. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	79. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>BANDEJA DE SEDIMENTOS</b>	80. Pulse el botón Bandeja de sedimentos.
<b>ACT DESACT</b>	81. Seleccione <b>ACT</b> si está usando bandejas de sedimentos o <b>DESACT</b> si NO está usando bandejas de sedimentos.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	82. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	83. Pulse el botón Inicio.
 <b>MODO CREW</b>	84. Pulse el botón Modo Crew.
	85. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento momentáneo. Asegúrese de mantener pulsado el botón por <b>un (1) minuto</b> . En los modelos nuevos de freidoras, el interruptor está ubicado debajo del puerto USB. En las unidades de gas antiguas, el botón está ubicado debajo de la caja de control de la izquierda. En las unidades eléctricas antiguas, el botón está ubicado en la parte posterior de la caja de control y detrás del interruptor de restablecimiento de JIB.

PANTALLA	ACCIÓN
	86. El sistema se reinicia en aproximadamente 45 segundos y vuelve al modo Apagado o En espera.

## 1.8 Programación de la configuración (gestor) de la freidora

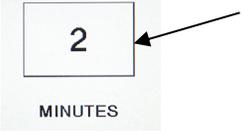
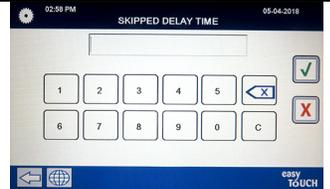
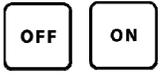
Es necesario configurar estos ajustes locales de gestor de la freidora en el encendido inicial o cuando cambie el controlador. La configuración incluye idioma, fecha y hora, escala de temperatura, ajustes de sonido, ajustes de filtro, ahorro de energía, asignaciones de vías y luminosidad de la pantalla. Estos ajustes SOLO debe cambiarlos un gestor o técnico.

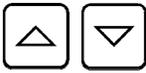
PANTALLA	ACCIÓN
	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Config.
	3. Pulse el botón Gestor.
<p>1 6 5 6</p>	4. Ingrese <b>1656</b> .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p>□ IDIOMA</p>	6. Pulse el botón Idioma.
	7. Pulse el botón del Idioma principal.
<p>□ ENGLISH</p>	8. Seleccione el idioma deseado.
	9. Pulse el botón del Idioma secundario.
<p>□ ESPAÑOL</p>	10. Seleccione el idioma deseado.
	11. Pulse el botón Atrás.
<p>□ FECHA Y HORA</p>	12. Pulse el botón Fecha y hora.
	13. Pulse el botón Aj hora.
	14. Pulse el recuadro de hora.
	15. Con el teclado, ingrese el tiempo en horas.
	16. Pulse el recuadro de minuto.

PANTALLA	ACCIÓN
	17. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
	18. Pulse el botón AM, PM o 24 H.
	19. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p><b>CONFIG COMPLETA</b></p> 	20. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	21. Pulse el botón Aj fecha.
	22. Pulse el recuadro Formato fecha para alternar entre MM-DD-AA o DD-MM-AA.
	23. En la parte superior de la pantalla, se muestra el año. Pulse las flechas hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar el año.
	24. Bajo el año está el mes. Pulse las flechas hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar el mes.
	25. Seleccione la fecha con las teclas numeradas y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p><b>CONFIG COMPLETA</b></p> 	26. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	27. Pulse el botón CONFIG DST (HORARIO DE VERANO).
<input type="checkbox"/> <b>DST ON/OFF</b>	28. Pulse el botón DST ON/OFF.
	29. Seleccione ENC para activar el horario de verano o APG para desactivarlo.
<p><b>CONFIG COMPLETA</b></p> 	30. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>CONFIG DST</b>	31. Pulse el botón CONFIG DST.
<input type="checkbox"/> <b>MES INIC DST</b> <input type="checkbox"/> <b>DOMINGO INIC DST</b> <input type="checkbox"/> <b>MES FIN DST</b> <input type="checkbox"/> <b>DOMINGO FIN DST</b>	32. Seleccione cualquiera de estos y use el teclado para modificar. Los ajustes predeterminados para EE. UU. son: MES INIC DST: 3 DOMINGO INIC DST: 2 MES FIN DST: 11 DOMINGO FIN DST: 1

PANTALLA	ACCIÓN
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	34. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	35. Pulse el botón Atrás tres (3) veces.
<input type="checkbox"/> °F A °C	36. Pulse el botón °F A °C o °C A °F. <b>NOTA: F</b> se usa para Fahrenheit y <b>C</b> para Celsius.
<b>CONFIRMAR</b> <input type="button" value="SÍ"/> <input type="button" value="NO"/>	37. Seleccione SÍ para alternar la escala de temperatura.
<b>COMPLETA CON ÉXITO</b> 	38. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> <b>SONIDO</b>	39. Pulse el botón Sonido.
 	40. Use las flechas hacia abajo y hacia arriba para cambiar el nivel de volumen y el tono. El volumen tiene nueve niveles con 1 indicando el más suave y 9 el más fuerte. El tono tiene tres frecuencias del 1 al 3. Use distintas frecuencias para personalizar el sonido.
	41. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	42. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	43. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>ATRIBUTOS FILTRO</b>	44. Pulse el botón Atributos filtro. El modo de filtrado automático usa dos mediciones antes de emitir la indicación al filtro. Una revisa la cantidad de ciclos de cocción que se ajusta en la configuración FILTRAR DESP y la otra revisa el tiempo que se ajusta en la configuración TIEMP FILTRAC de la siguiente sección. La indicación de filtrado se inicia por cualquiera de las dos condiciones que ocurra primero; ya sea la cantidad de ciclos que haya transcurrido, o bien el tiempo que haya pasado.
<input type="checkbox"/> <b>FILTRAR DESP</b>	45. Pulse el botón FILTRAR DESP. La opción FLTR DESP se usa para fijar la cantidad de ciclos de cocción que pasan antes de que se presente la indicación de filtrado.
	46. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar o pulse un botón de número e ingrese la cantidad de cocciones y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	47. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	48. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.

PANTALLA	ACCIÓN
<input type="checkbox"/> <b>TIEMP FILTRAC</b>	49. Pulse el botón Tiemp filtrac. La opción Tiemp filtrac se utiliza para establecer el tiempo transcurrido antes de iniciar una indicación de filtrado. Esta opción es útil en los restaurantes con bajo volumen, donde se desea el filtrado más a menudo que lo que genera la cantidad de ciclos de cocción.
	50. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar o pulse un botón de número e ingrese las horas entre indicaciones de filtrado (por ejemplo, después de cada dos horas, ingrese como 2) y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (De manera predeterminada, el tiempo está ajustado en 0 horas).
	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	52. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>TIEMPO DES FILTR</b>	53. Pulse el botón Tiempo des filtr. La opción Tiempo des filtr se usa para establecer las horas en las que la indicación de filtrado está desactivada (por ejemplo, la hora del almuerzo).
	54. Seleccione ENC para activar TIEMPO DES FILTR. Seleccione APG para desactivar TIEMPO DES FILTR.
<input type="checkbox"/> <b>CONFIG DES FILTR</b>	55. Pulse el botón Config des filtr. La opción Config des filtr se usa para establecer las horas en las que la indicación de filtrado está desactivada (por ejemplo, la hora del almuerzo). <b>NOTA: Si TIEMPO DES FILTR está desactivado (APG), esta opción está sombreada y no está disponible.</b>
	56. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para desplazarse entre L-V 1 a DOM 4. Hay un total de 12 períodos que se pueden programar para el cierre de la indicación de filtrado. Seleccione el campo para editar las horas de inicio y detención o cuando se debe suspender la indicación de filtrado. Seleccione AM/PM. Una vez seleccionadas las horas, pulse el botón de marca de verificación para guardar la configuración. (El ejemplo de la izquierda muestra que de lunes a viernes no se desea filtrado durante la hora de almuerzo, desde las 11:00 AM hasta la 2:00 PM).
	57. Una vez seleccionadas las horas, pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	58. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	59. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>LIMPIAR</b>	60. Pulse el botón Limpiar. Seleccione CAL (hervir) o FRÍO (remojo en frío).
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b> 	61. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).

PANTALLA	ACCIÓN
<input type="checkbox"/> <b>CONFIG FILTR RÁPIDO</b>	62. Pulse el botón Config filtr rápido.
<input type="checkbox"/> <b>TIEM RETR INICIAL</b>	63. Pulse el botón Tiem retr inicial.
	64. Pulse el recuadro de minuto para ajustar el tiempo de retardo inicial. El tiempo de retardo inicial es el tiempo después de la indicación de filtrado inicial y antes de que se vuelva indicar el filtrado y el botón Filtrar cambie de blanco a amarillo. (El valor predeterminado es dos [2] minutos).
	65. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
	66. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p><b>CONFIG COMPLETA</b></p> 	67. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>TIEM RETR OMITIDO</b>	68. Pulse el botón Tiem retr omitido.
	69. Pulse el recuadro de minuto para ajustar el tiempo de retardo omitido. El tiempo de retardo omitido es el tiempo después de la indicación de filtrado inicial omitida y antes de que se vuelva indicar el filtrado y el botón Filtrar cambie de amarillo a rojo. (El valor predeterminado es cinco [5] minutos).
	70. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
	71. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p><b>CONFIG COMPLETA</b></p> 	72. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	73. Pulse el botón Atrás dos (2) veces.
<input type="checkbox"/> <b>AHORRO ENERG</b>	74. Pulse el botón Ahorro energ. La opción Ahorro energ se usa durante períodos de inactividad para bajar la temperatura de la tina de freír para ahorrar energía.
	75. Pulse el botón ACT para alternar el encendido o apagado de la opción Ahorro energ.
	76. Pulse el botón Aj temp tras para cambiar el valor de referencia de la opción Ahorro energ. Use el teclado numérico para ingresar la temperatura de referencia de Ahorro energ y pulse el botón ✓ (marca de verificación).

PANTALLA	ACCIÓN
	77. Pulse el botón Tiempo rep para cambiar la cantidad de tiempo en minutos que la cuba permanece en reposo antes de ingresar automáticamente al modo Ahorro energ. Use el teclado numérico para ingresar la temperatura de referencia de Ahorro energ y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	78. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	79. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>DEBERES VÍA</b>	80. Pulse el botón Deberes vía. Esto se usa para establecer la cantidad de productos por cuba.
	81. Pulse el botón 6 para tener 12 productos por cuba (6 por lado) disponibles o el botón 2 para tener 2 productos por lado (4 por cuba) disponibles.
	82. Pulse el ícono abajo de cada vía y seleccione el producto asociado para cocinar en esa vía.
	83. Pulse el botón Guardar.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b>	84. Sin acción.
	85. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA.
<input type="checkbox"/> <b>LUMINOSIDAD</b>	86. Pulse el botón Luminosidad. Este se usa para ajustar la luminosidad de la pantalla. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar. (El valor predeterminado es 100).
	87. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	88. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>PROT PANTALLA</b>	89. Pulse el botón Prot pantalla. Este se usa para ajustar la cantidad de tiempo, después de apagado el controlador, antes de que ingrese al modo de protector de pantalla. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo. (El valor predeterminado es 15 minutos).
	90. Use las flechas hacia abajo y hacia arriba para cambiar la luminosidad de la pantalla. La luminosidad tiene nueve niveles, siendo 100 el más brillante y 10 el más oscuro.
	91. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	92. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> <b>ATRIBUTOS ALARMA</b>	93. Pulse el botón Atributos alarma.

<b>PANTALLA</b>	<b>ACCIÓN</b>
<input type="checkbox"/> <b>MODO ALARMA AGITAR</b>	94. Pulse el botón Modo alarma agitar. Seleccione Auto o Manual. El Modo alarma agitar permite al usuario seleccionar entre cancelar automática o manualmente la alarma de agitación.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b> 	95. Pulse el botón √ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>MODO ALARMA ESP</b>	96. Pulse el botón Modo alarma esp. Seleccione Auto o Manual. El Modo alarma esp permite al usuario seleccionar entre cancelar automática o manualmente la alarma de espera.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b> 	97. Pulse el botón √ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>TEMPZ ALARMA</b>	98. Pulse el botón Tempz alarma. Esta configuración permite al usuario seleccionar la cantidad de tiempo antes de que se cancele automáticamente el temporizador de la alarma de agitar o la alarma de espera. El ajuste predeterminado es 5 segundos.
<b>CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA</b> 	99. Pulse el botón √ (marca de verificación).
	100. Pulse el botón Atrás dos (2) veces.
<input type="checkbox"/> <b>TEMPERATURA</b>	101. Pulse el botón Temperatura.
<b>ACT DESACT</b>	102. Seleccione Act para activar el botón Temperatura. Seleccione Desact para desactivar el botón Temperatura y mostrar la temperatura todo el tiempo.
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	103. Pulse el botón √ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>ARRASTRE AC</b>	104. La función Arrastre ac establece los parámetros que ajustan el flujo y el ajuste de flujo. Estos parámetros se usan para calcular el uso de arrastre de aceite para la información de datos que se capta en la función Datos de información en Datos Ac.
<input type="checkbox"/> <b>FLUJO</b>	105. Ingrese el caudal del arrastre de aceite en kilogramos por minuto (el valor predeterminado es 1,003 kg [2,211 lb]) y pulse el botón √ (marca de verificación). (Nota: Ingrese valores de 0045 a 1816 (0100 a 4000) para rangos de 0,045 a 1,816 kg (0,100 a 4,000 lb).
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	106. Pulse el botón √ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> <b>AJUSTE FLUJO</b>	107. Ingrese el caudal configurable (el valor predeterminado es 1) y pulse el botón √ (marca de verificación). (Nota: Ingrese valores de 04 a 090 (10 a 200) para rangos de 0,04 a 0,90 kg (0,10 a 2,00 lb).

PANTALLA	ACCIÓN
<b>CONFIG COMPLETA</b> 	108. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
	109. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> <b>ELEVADOR CESTA</b>	110. Pulse el botón Elevador cesta.
	111. Seleccione ENC para activar el elevador de cesta o APG para desactivar el elevador de cesta.
<b>CONFIG COMPLETA</b> <b>REINIC SISTEMA</b> 	112. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	113. Pulse el botón Atrás.
	114. Pulse el botón Inicio.
 <b>MODO CREW</b>	115. Pulse el botón Modo Crew.
	116. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento momentáneo. Asegúrese de mantener pulsado el botón por <b>un (1) minuto</b> . En las unidades de gas, el botón está ubicado debajo de la caja de control de la izquierda. En las unidades eléctricas, el botón está ubicado en la parte posterior de la caja de control y detrás del interruptor de restablecimiento de JIB.
	117. El sistema se reinicia en aproximadamente 45 segundos y vuelve al modo Apagado o En espera.

## 1.9 Agregar o editar productos existentes

Esta función se usa para agregar productos adicionales o editar productos existentes.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Recetas.
<b>1 6 5 0</b>	3. Ingrese <b>1650</b>
	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).

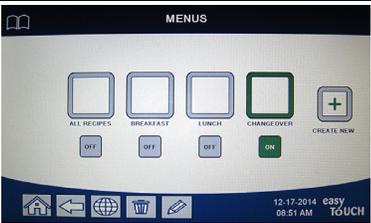
PANTALLA	ACCIÓN
	<p>5. Seleccione el ícono de producto que editará o pulse + para agregar un nuevo producto.</p>
	<p>6. Pulse el ícono de lápiz en la parte inferior de la pantalla para editar un producto existente.</p>
	<p>7. Ingrese o cambie el número de producto con el teclado.</p>
	<p>8. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>9. Esta pantalla muestra el valor de referencia actual, el tiempo de cocción, la sensibilidad, el temporizador de retención, los temporizadores de agitación y los ajustes de filtrado. Para editar un parámetro, pulse un elemento para editar.</p>
	<p>10. Para editar la temperatura, pulse el botón de temperatura.</p>
	<p>11. Use el teclado para introducir o editar la temperatura de cocción del producto.</p>
	<p>12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>13. Pulse el botón de tiempo de cocción.</p>
	<p>14. Use el teclado para introducir o editar el tiempo de cocción en minutos y segundos.</p>
	<p>15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>16. Pulse el botón de sensibilidad o compensación de carga.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>17. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para cambiar la configuración de sensibilidad o compensación de carga recomendada para este producto.</p> <p>Esta configuración permite cambiar la compensación del producto (sensibilidad). Algunos elementos de menú pueden necesitar ajustes, dependiendo de sus características de cocción. <b>NOTA: Se recomienda encarecidamente NO ajustar esta configuración, ya que puede tener un efecto adverso en los ciclos de cocción de los productos.</b></p> <p>(El ajuste predeterminado para la compensación del producto está fijado en cuatro [4]).</p>
	<p>18. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>19. Pulse el botón Temp retención.</p>
	<p>20. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de retención de producto.</p>
	<p>21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>22. Pulse el botón Temporizador de agitación 1.</p>
	<p>23. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la primera agitación.</p>
	<p>24. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>25. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otras configuraciones.</p>
	<p>26. Pulse el botón Temporizador de agitación 2 si se necesita otra agitación; de lo contrario, avance al paso 30.</p>
	<p>27. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la segunda agitación.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	28. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	29. Pulse el botón Filtrar.
	30. Asegúrese de que el botón Filtrar esté ENCENDIDO para activar el filtrado automático para este producto. Esta configuración se usa para evitar la mezcla de aceites específicos a productos. Para productos como PESCADO, seleccione NO para evitar el filtrado automático si así lo desea.
	31. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	32. Seleccione el ícono para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	34. Seleccione los menús para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.
	35. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	36. El controlador muestra GUARD.
	37. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	38. Seleccione otro producto para editar o pulse la tecla + para agregar productos adicionales. Si terminó, pulse el botón Inicio.
 <b>MODO CREW</b>	39. Pulse el botón Modo crew para volver a la pantalla principal.

## 1.10 Agregar o editar menús

Esta función se usa para agregar o editar menús. Los menús permiten que el operador agrupe ciertos productos. Por ejemplo, configurar un menú de desayuno permite agrupar solo productos de desayuno. Esto es útil cuando se cambian productos, para reducir la cantidad de productos entre los que se puede seleccionar.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Menús.
<b>1 6 5 0</b>	3. Ingrese <b>1650</b>
	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	5. Para seleccionar un menú, pulse el botón sobre el botón ENC/APG para editar productos (resaltado en verde) o pulse el botón + para agregar un menú nuevo. Si agrega un menú nuevo, ingrese el nombre del menú en la siguiente pantalla y pulse el botón ✓ (marca de verificación). Si elimina un menú, resalte el menú y pulse el papelerero en la parte inferior de la pantalla.
	6. Pulse el ícono de lápiz en la parte inferior de la pantalla para editar un menú existente.
	7. Para seleccionar los productos deseados, pulse sus íconos para agregarlos al menú seleccionado. Los productos seleccionados se resaltarán en verde. Para deseleccionar un producto, pulse el ícono y el resaltado cambiará de verde a gris.
	8. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando termine para guardar los productos seleccionados en el menú.
	9. Pulse el botón Atrás para editar menús adicionales, comenzando con el paso 5; de lo contrario, avance al siguiente paso.
	10. Pulse el botón Inicio.
 <b>MODO CREW</b>	11. Pulse el botón Modo Crew.

## 1.11 Para cambiar menús

Si se crean menús separados para Estación de papas fritas, Pollo u Otro producto, pulsar el botón MENÚ desde la pantalla principal mostrará las opciones de cambio de menú. Pulsar el menú deseado cambiará los menús.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Menú.</p>
	<p>2. Pulse el botón ENC/APG debajo del menú deseado para cambiar menús. Cuando se selecciona el menú deseado, se resalta "ENC" bajo el menú.</p> <p><b>NOTA:</b> Solo se puede seleccionar un menú a la vez.</p>
	<p>3. Pulse el botón Atrás para volver a la pantalla principal.</p>
	<p>4. Pulse el ícono del producto para cambiar productos.</p>
	<p>5. La pantalla vuelve a la pantalla principal.</p>

## 1.12 Tareas de mantenimiento

En esta sección se cubren las tareas de servicio del personal y el gestor que se usan en tiendas, como Prueba de límite superior, Registro-E (registro de errores), configuración de contraseña y funciones para copiar menús desde y hacia la freidora desde USB con la conexión de menú.

### 1.12.1 Prueba de límite superior

El modo de prueba de límite superior se utiliza para probar el circuito de límite superior. La prueba de límite superior destruirá el aceite. Se debe realizar únicamente con aceite usado. Si la temperatura llega a los 238 °C (460 °F) sin que se active el segundo límite superior y la pantalla del controlador muestra el mensaje ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE con un tono de alerta durante la prueba, apague la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

La prueba se puede cancelar en cualquier momento al apagar la freidora. Cuando se vuelve a encender la freidora, vuelve al modo de operación y muestra el producto en pantalla.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Mant.
	3. Pulse el botón Crew.
	4. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
<b>MANTENER PULSADO</b>	5. Mantenga pulsado el botón Mantener pulsado para iniciar la prueba de límite superior.
<b>SOLTAR</b>	6. Mientras mantiene pulsado el botón, la cuba comienza a calentarse. El controlador muestra la temperatura real de la cuba durante la prueba. Cuando la temperatura alcanza los 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, el controlador muestra CAL ALT-1 (por ejemplo, 210 °C [410 °F]) y continúa calentando. *NOTA: En los controladores usados en la Unión Europea (aquellos con la marca CE), la temperatura es de 202 °C (395 °F) cuando el controlador muestra CAL ALT-1.
<b>CAL ALT-1</b>	7. Mientras sigue pulsando el botón, la freidora continúa calentando hasta que se abre el límite superior. Generalmente esto sucede una vez que la temperatura alcanza 217 °C a 231 °C (423 °F a 447 °F) para límites superiores no pertenecientes a la CE y 207 °C a 219 °C (405 °F a 426 °F) para los límites pertenecientes a la CE.
<b>AYUDA ALT-2</b>	8. Suelte el botón. La cuba deja de calentarse y el controlador muestra la configuración de temperatura actual hasta que sea inferior a 204 °C (400 °F). Pulse el botón de encendido para cancelar la alarma.
<b>ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE</b>	9. Si el controlador muestra este mensaje, desconecte la corriente hacia la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.
	10. Deseche el aceite después de una prueba de límite superior, una vez que la cuba se enfríe a menos de 204 °C (400 °F).

## 1.12.2 Funciones del gestor

### 1.12.2.1 Reg-E

La función REG-E se usa para ver los diez (10) códigos de error más recientes que se encuentran en la freidora. Estos códigos se muestran con el error más reciente primero. Se muestra el código de error, la hora y la fecha.

Si no existen errores, el controlador queda en blanco en esta función. Los errores se muestran con el lado del error si es una cuba dividida, el código de error, la hora y la fecha. Un código de error que muestra una letra "I" indica el lado izquierdo de una cuba dividida y "D" indica el lado derecho de una cuba dividida en que ocurrió el error (D E19 06:34AM 04/22/2014). Un código de error que muestra "G" indica que este fue un error global no específicamente vinculado a una cuba en particular. Los códigos de error aparecen en la Sección 3.2.5 de este manual.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Mant.
	3. Pulse el botón Gestor.
<b>1 6 5 6</b>	4. Ingrese <b>1656</b> .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>REG-E</b>	6. Pulse el botón REG-E. Se muestran los tres errores más recientes.
	7. Pulse la flecha hacia abajo. Se muestran los siguientes tres errores. Continúe pulsando la flecha hacia abajo para ver errores adicionales.
	8. Pulse el botón Atrás para volver al menú o pulse el botón Inicio para salir.
 <b>MODO CREW</b>	9. Pulse el botón Modo Crew.

### 1.12.2.2 Configuración de contraseña

El modo contraseña permite al gestor del restaurante cambiar contraseñas para los diferentes modos.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Mant.
	3. Pulse el botón Gestor.
<b>1 6 5 6</b>	4. Ingrese <b>1656</b> .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> <b>CONFIG CNTRASEÑA</b>	6. Pulse el botón CONFIG CNTRASEÑA.

PANTALLA	ACCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ MENÚS</li> <li>□ RECETAS</li> <li>□ AJUSTES - GESTOR</li> <li>□ DIAGNÓSTICO - GESTOR</li> </ul>	<p>7. Seleccione la contraseña deseada para modificar. Use la flecha hacia abajo para desplazarse a configuraciones adicionales. Los valores predeterminados son:            MENÚS 1650            RECETAS 1650            AJUSTES - GESTOR 1656            DIAGNÓSTICO - GESTOR 1656</p>
	<p>8. Use el teclado para ingresar la nueva contraseña para el elemento seleccionado.</p>
	<p>9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
<p>REINTR CONTRASEÑA</p>	<p>10. Use el teclado para ingresar nuevamente la contraseña para verificar.</p>
	<p>11. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
<p>CONFIG CNTRASEÑA CON ÉXITO</p> 	<p>12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ MENÚS</li> <li>□ RECETAS</li> <li>□ AJUSTES - GESTOR</li> <li>□ DIAGNÓSTICO - GESTOR</li> </ul> 	<p>13. Pulse el botón Atrás para volver al menú o pulse el botón Inicio para salir.</p>
 <p>MODO CREW</p>	<p>14. Pulse el botón Modo Crew.</p>

### 1.12.2.3 USB - Funcionamiento del menú

Esta opción permite cargar menús al controlador. Esto permite que los productos creados en MenuSync se guarden en una unidad USB y se carguen en la freidora.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Inicio.</p>
	<p>2. Pulse el botón Mant.</p>
	<p>3. Pulse el botón Gestor.</p>
<p>1 6 5 6</p>	<p>4. Ingrese <b>1656</b>.</p>

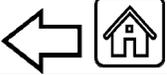
PANTALLA	ACCIÓN
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ <b>USB - FUNCIONAM MENÚ</b>	6. Pulse el botón USB- FUNCIONAM MENÚ.
□ <b>COPIAR MENU DE USB A FREID</b>	7. Pulse el botón COPIAR MENU DE USB A FREID.
<b>INTRO USB...</b>	8. Inserte la unidad USB en el conector detrás de la puerta izquierda de la freidora.
<b>¿USB INSERTADO? SÍ NO</b>	9. Pulse SÍ una vez insertada la unidad USB.
<b>LEYENDO ARCHIVO DESDE USB NO quite el USB mientras se lee</b>	10. No se requiere acción.
<b>MENU.CBR u otro archivo *.cbr</b>	11. Aparece una lista de archivos de menú que terminan en .cbr. Seleccione el archivo de menú que va a cargar.
<b>TRANSF DATOS IU-IU EN CURSO</b>	12. No se requiere acción mientras se carga el archivo.
<b>ACTUALIZANDO MENÚ</b>	13. No se requiere acción mientras la actualización está en curso.
<b>¿ACT COMPLETA? SÍ</b>	14. Pulse SÍ.
<b>ACTUALZ MENÚ FINALIZADA, QUITAR USB Y REINICIAR EL SISTEMA.</b>	15. Quite la unidad USB y apague y vuelva a encender toda la batería de la freidora con el interruptor de restablecimiento detrás de la puerta izquierda de la freidora bajo el conector USB. <b>NOTA: Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por lo menos un (1) minuto.</b>

## 1.13 Datos de información

### 1.13.1 Datos de la tarjeta de informe

La función de datos de la tarjeta de informe se usa para ver un informe rápido sobre filtrado, OQS, calidad del aceite y uso de la tina de freír.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón Tarjeta de informe.
<input type="checkbox"/> <b>INFORME DE HOY</b> <input type="checkbox"/> <b>INFORME DE AYER</b> <input type="checkbox"/> <b>INFORME SEMANAL</b>	3. Seleccione el informe deseado.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>4. El informé mostrará el grado según lo siguiente: si el personal está filtrando cuando se indica; si se está midiendo frecuentemente el OQS; la calidad actual del aceite; y el uso de la freidora.</p>
	<p>5. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

### 1.13.2 Datos de aceite

La función de datos de aceite se usa para ver la fecha del último descarte, la cantidad de cocciones desde el último descarte, los filtrados desde el último descarte, los filtrados omitidos desde el último descarte, la vida útil actual del aceite y la cantidad promedio de cocciones de la vida útil del aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.</p>
	<p>2. Pulse el botón Ac.</p>
<p>1. FECH ÚLT DESCART 2. COCCIONES DESDE ÚLT DESC 3. FILTR DESDE ÚLT DESC 4. FILTR OMITIDOS DESDE ÚLT DESC</p> 	<p>3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.</p>
<p>5. VIDA AC ACTUAL 6. PROMED COCC TRAS VIDA AC 7. CONT OMISIONES DESC DIARIO 8. ARRASTRE AC POR DESC 9. ARRASTRE AC POR DÍA 10. ARRASTRE AC POR HORA</p> 	<p>4. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

### 1.13.3 Datos de vida útil

La función de datos de vida útil se usa para ver la fecha de puesta en marcha de la freidora, la que se establece automáticamente después de que la freidora ha completado 25 cocciones, el número de serie del controlador, el tiempo total que ha funcionado la freidora en horas, y el recuento total de ciclos de calor de la freidora (la cantidad de veces que el controlador ha encendido o apagado el calor).

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Datos vida.
1. <b>FECHA PTA MARCHA</b> 2. <b>NÚMERO SERIE UNID</b> 3. <b>NÚMERO SERIE CONTR</b> 4. <b>TOTAL EN HORAS (H)</b> 5. <b>RECTO TOTAL CICLOS CAL</b> 6. <b>TOTAL HORAS AHORRO ENERG</b> 7. <b>TOTAL HORAS COCCIÓN</b>   	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

### 1.13.4 Datos de uso

Los datos de uso muestran los ciclos de cocción totales por cuba, la cantidad de ciclos de cocción por cuba, la cantidad de ciclos de cocción que se terminaron antes de finalizar, la cantidad de horas que la o las cubas han estado activas y la fecha del último reinicio de uso.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Datos uso.
1. <b>FECHA INICIO USO</b> 2. <b>NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC</b> 3. <b>NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC OMIT</b> 4. <b>TOTAL CUB EN HORAS (H)</b>   	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

### 1.13.5 Tiempo de recuperación

La recuperación se usa para determinar si la freidora funciona correctamente. La recuperación es el tiempo requerido para que la freidora suba en 28 °C (50 °F) la temperatura del aceite entre 121 °C (250 °F) y 149 °C (300 °F). El tiempo máximo de recuperación no debe ser superior a 1:40 para los modelos eléctricos, o 3:15 para los modelos de gas.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón RECUP. El tiempo se muestra en minutos y segundos.
<b>1. ÚLT TIEM RECUP</b>  	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

### 1.13.6 Datos de filtrado

La función de datos de filtrado se usa para ver la cantidad de cocciones restantes hasta el siguiente filtrado, la cantidad de cocciones por cuba, la cantidad de filtros por cuba, la cantidad de filtros omitidos o derivados por cuba y la cantidad promedio de ciclos de cocción por filtro por día.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Filtrar.
<input type="checkbox"/> <b>DÍA 1</b> <input type="checkbox"/> <b>DÍA 2</b> <input type="checkbox"/> <b>DÍA 3</b> <input type="checkbox"/> <b>DÍA 4</b> 	3. Seleccione y pulse el día deseado. Use la flecha hacia abajo para desplazarse hacia atrás a días adicionales.
<b>1. DÍA Y FECHA</b> (día y fecha de los datos de filtrado que se muestran). <b>2. COCCIONES REST HASTA SIG FILTRADO</b> (Cantidad de cocciones que quedan hasta la siguiente indicación de filtrado). <b>3. NÚM DIARIO COCCIONES</b> (Cantidad de cocciones de ese día). <b>4. NÚM DIARIO FILTROS</b> (Cantidad de veces que se filtró la cuba ese día). 	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
<b>5. NÚM DIARIO FILTROS NO UTILIZ</b> (Cantidad de veces que se derivó el filtro ese día).	5. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, o el botón Atrás para volver y seleccionar otro día.

PANTALLA	ACCIÓN
<p>6. <b>PROMED COCC POR FILTRD</b> (Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtro en ese día).</p> <p>7. <b>NÚM SEMANAL FILTROS</b> (Cantidad de veces que se filtró la cuba la semana anterior).</p> <p>8. <b>NÚM SEMANAL FILTROS NO UTILIZ</b> (Cantidad de veces que se derivó el filtro la semana anterior).</p>  <p>9. <b>FILTRADO</b> (Muestra si el filtrado está activado o desactivado. Herramienta de diagnóstico para determinar el estado del tablero FIB).</p>  	
 	<p>6. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

### 1.13.7 Versión del software

La función de versión del software proporciona las versiones del software del controlador y los tableros de circuitos del sistema de la freidora, los valores de la sonda de temperatura, los valores de la sonda RTD AIF y RTD ATO y la información sobre cualquier puerta de enlace instalada.

PANTALLA	ACCIÓN
 	<p>1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.</p>
	<p>2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.</p>
	<p>3. Pulse el botón Versión software.</p>
<p><b>INICIALIZANDO ...</b></p>	<p>4. No se necesita acción.</p>
<p>1. <b>VERSIÓN SOFTWARE UIB</b>  2. <b>VERSIÓN SOFTWARE SIB</b>  3. <b>VERSIÓN SOFTWARE VIB</b>  4. <b>VERSIÓN SOFTWARE FIB</b></p> 	<p>5. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software y temperaturas de sonda adicionales. <b>NOTA: Las cubas divididas tendrán una temperatura SIB2, y temperaturas AIF y ATO en la cuba derecha e izquierda.</b></p>
<p>5. <b>VERSIÓN SOFTWARE OQS</b>  6. <b>TEMP REAL CUBA</b>  7. <b>TEMP RTD AIF</b>  8. <b>TEMP RTD ATO</b>  9. <b>ID PLACA</b></p>	<p>6. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software e información adicionales.</p> <p>7. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
 <p>10. VERSIÓN SOFTWARE GATEWAY 11. DIRECCIÓN IP GATEWAY 12. CALIDAD DE ENLACE GATEWAY 13. INTENSIDAD Y RUIDO DE SEÑAL GATEWAY</p>   	

### 1.13.8 Reiniciar datos de uso

La función de reinicio reinicia todos los datos de uso.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Reinic.
<p>1 6 5 6</p>	4. Ingrese <b>1656</b> .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<p><b>DATOS DE USO REINICIADOS</b></p>	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
  	7. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

### 1.13.9 Datos de aceite nuevo

La función de datos de aceite nuevo se usa para ver la información acerca del aceite nuevo actual.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Aceite nuevo.
<p>1. <b>NÚMERO DE COCCIONES DESDE ÚLTIMO DESC</b> 2. <b>CONTEO DE DESECHOS COCCIONES DESDE ÚLTIMO REINICIO</b> 3. <b>FECHA REINICIO CONTADOR ACEITE NUEVO</b></p>	4. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

PANTALLA	ACCIÓN
<b>4. CONTADOR DE ACEITE NUEVO</b>  	

### 1.13.10 Datos de uso del reinicio de aceite nuevo

La función de reinicio reinicia todos los datos de aceite nuevo.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Reinicio aceite nuevo.
<b>1 6 5 6</b>	4. Ingrese <b>1656</b> .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<b>DATOS ACEITE NUEVO SE REINICIARON</b> 	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
 	7. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

### 1.13.11 Datos de última carga

Los datos de última carga muestran datos del último ciclo de cocción.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Últ carga.
<b>1. ÚLT PROD COCINADO</b> <b>2. TIEM INIC ÚLT CARGA</b> <b>3. TIEM COCC ÚLT CARGA</b> <b>4. TIEM PROG ÚLT CARGA</b> 	3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
<b>5. TEMP MÁX ÚLT CARGA</b> <b>6. TEMP MÍN ÚLT CARGA</b> <b>7. TEMP MEDIA ÚLT CARGA</b> <b>8. % TIEMP COCC, CALOR ACT</b>	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.

PANTALLA	ACCIÓN
 <p><b>9. TEMP CUB ANTES INICIO COCC</b> <b>10. TEMP CUB AL FINAL DE COCCIÓN</b></p>	
	<p>5. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

### 1.13.12 Datos de TPM (Material polar total)

Los datos de TPM proporcionan datos sobre el OQS (Sensor de calidad del aceite). Se puede acceder a los mismos datos si pulsa el botón TPM en la parte frontal del controlador cuando está de un solo color.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Inicio.</p>
	<p>2. Pulse el botón Información.</p>
	<p>3. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>4. Pulse el botón Datos TPM. Se indican los valores de TPM para los treinta (30) días válidos anteriores.</p>
	<p>5. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

# CAPÍTULO 2: FILTERQUICK™ FQ4000

## INSTRUCCIONES DE LAS FUNCIONES DEL MENÚ DE FILTRADO

### 2.1 Menú de filtrado

Las selecciones del menú de filtrado se usan para filtrar, drenar, llenar, desechar y limpiar las cubas.

#### 2.1.1 Filtrado rápido – Indicación de filtrado

Filtro rápido es una función que, después de una cantidad predeterminada de tiempo o de ciclos de cocción, indicará automáticamente que hay que filtrar las tinas de freír. Esta función también se puede realizar a solicitud, tema que abarca la sección siguiente. **Nota:** No ocurre el filtrado de cubas múltiples en forma simultánea.

PANTALLA	ACCIÓN
<p>FILTR NECESARIO</p>  <p>¿FILTRAR AHORA?</p>	<p>1. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal. El botón de filtrado cambia a amarillo en la primera derivación y se resalta FILTR RAPIDO en amarillo en el menú filtrado. En la segunda derivación, el botón de filtrado cambia a rojo. El controlador volverá a indicar pronto que se filtre el aceite. Esta secuencia se repite hasta que finalice un filtrado.</p>
<p>NIVEL AC MUY BAJO</p>	<p>2. Se muestra si es que el nivel de aceite es muy bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.</p>
<p>COLAR RESTOS DE CUB</p>	<p>3. Retire las migajas del aceite con la espumadera con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de éste. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya finalizado. Pulse el botón X para cancelar el filtrado.</p>
<p>INIC FILTRADO</p> 	<p>4. Pulse el botón AZUL para iniciar el filtrado o el botón X para cancelar el filtrado.</p>
<p>DRENANDO</p>	<p>5. No se requiere acción.</p>
<p>LAVANDO</p>	<p>6. No se requiere acción.</p>
<p>ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS</p>	<p>7. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p> <b>PELIGRO</b></p> <p><b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
<p>LLENANDO</p>	<p>8. No se requiere acción.</p>
<p>PRECALENT</p>	<p>9. No se requiere acción. Se muestra hasta que la freidora alcanza el valor de referencia.</p>
	<p>10. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.</p>

El proceso completo de filtrado toma aproximadamente cuatro minutos con un filtro limpio.

**NOTA:** Si se retira parcial o totalmente la bandeja del filtro durante el filtrado, el proceso se detiene y se reanuda una vez que se vuelva a restablecer la bandeja en su lugar.

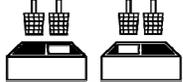
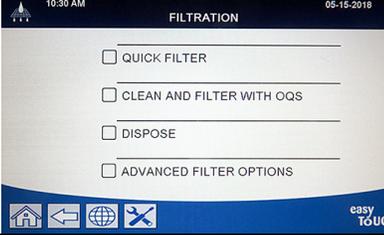
Si el proceso de filtrado rápido falla o si no ha regresado **TODO** el aceite durante el filtrado, el sistema puede continuar con una función de filtrado incompleto. En algunos casos, se puede generar un mensaje de error. Siga las instrucciones del controlador para borrar el error, complete el filtrado y devuelva **TODO** el aceite.

**⚠ PELIGRO**

**Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.**

**2.1.2 Filtrado rápido a pedido**

El filtrado rápido a pedido se usa para iniciar manualmente un filtrado rápido. **Nota:** No puede ocurrir el filtrado de cubas múltiples en forma simultánea.

PANTALLA	ACCIÓN
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado. El botón de filtrado es de color amarillo si ocurrió una derivación. Si el botón de filtrado es de color rojo, ha ocurrido más de una derivación.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Seleccione FILTR RAPIDO. FILTR RAPIDO se resalta en amarillo en el menú de filtrado si ha ocurrido una derivación.</li> </ol>
<p>¿FILTR RÁPIDO AHORA?</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal.</li> </ol>
<p>NIVEL AC MUY BAJO</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Se muestra si es que el nivel de aceite es muy bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.</li> </ol>
<p>COLAR RESTOS DE CUB</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Retire las migajas del aceite con la espumadera con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de éste. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya finalizado. Pulse el botón X para cancelar el filtrado.</li> </ol>
<p>INIC FILTRADO</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Pulse el botón AZUL para iniciar el filtrado o el botón X para cancelar el filtrado.</li> </ol>
<p>DRENANDO</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.</li> </ol>
<p>LAVANDO</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. No se requiere acción, ya que se eliminan los residuos de la cuba.</li> </ol>

PANTALLA	ACCIÓN
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	10. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
LLENANDO	11. No se requiere acción, ya que se llena la cuba.
PRECALENT	12. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.
	13. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

El proceso completo de filtrado toma aproximadamente cuatro minutos con un filtro limpio.

**NOTA:** Si se retira parcial o totalmente la bandeja del filtro durante el filtrado, el proceso se detiene y se reanuda una vez que se vuelva a restablecer la bandeja en su lugar.

Si el proceso de filtrado rápido falla o si no ha regresado **TODO** el aceite durante el filtrado, el sistema puede continuar con una función de filtrado incompleto. En algunos casos, se puede generar un mensaje de error. Siga las instrucciones del controlador para borrar el error, complete el filtrado y devuelva **TODO** el aceite.

Cuando se muestra FILTRO OCUP, el sistema está esperando que se filtre otra cuba o que se borre otro problema. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y espere 15 minutos para ver si se corrigió el problema. De lo contrario, llame a un Centro de servicio autorizado Frymaster local.

**⚠ PELIGRO**

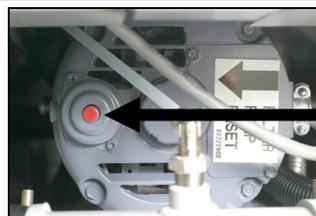
**No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**El motor del filtro está equipado con un interruptor de restablecimiento manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. 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 reposicionar el interruptor (ver la foto a continuación).**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Tenga cuidado y use equipo de protección adecuado cuando restablezca el interruptor de restablecimiento del motor del filtro. La reposición del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves por maniobras descuidadas alrededor del tubo de drenaje y de la tina de freír.**



**Interruptor de restablecimiento del motor del filtro**

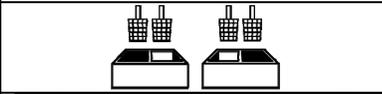
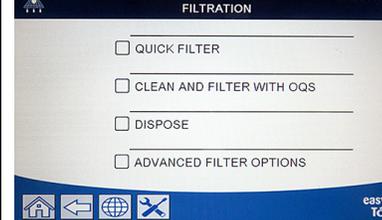
### 2.1.3 Limpiar y filtrar (con OQS [si está instalado]) (o Filtrado al final del día)

La operación de limpiar y filtrar es un filtrado prolongado con indicaciones adicionales para limpiar minuciosamente la cuba. Esto generalmente se realiza una vez al día o al final del día. Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro se reemplace a diario para mantener el sistema funcionando correctamente. Para un funcionamiento correcto en tiendas con alto volumen o que funcionan 24 horas, la almohadilla o el papel de filtro se debe cambiar dos veces al día.

Si aparece CERRAR VÁLV DESECH, cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X (NO) para salir.

**AVISO**  
La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.

**⚠ ADVERTENCIA**  
No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.
	2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	3. Seleccione LIMPIAR Y FILTRAR (CON OQS [Sensor de calidad del aceite] si está instalado).
¿LIMPIAR AHORA?	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal.
COLAR RESTOS DE CUB;	5. Retire las migajas del aceite con la espumadera con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de este. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya finalizado. Pulse el botón X para cancelar el filtrado.
UTILICE GUANTES PROT	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que tenga todo el equipo de protección personal, incluidos los guantes de protección térmica. Pulse el botón X para cancelar el filtrado.
INIC FILTRADO 	7. Pulse el botón AZUL para iniciar el filtrado o el botón X para cancelar el filtrado.
DRENANDO	8. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.

PANTALLA	ACCIÓN
FREGAR CUBA - PULSE SÍ CUANDO FINALICE	9. Friegue la cuba. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) cuando haya finalizado. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
LAVANDO	10. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.
¿LAVAR DE NUEVO?	11. Se apaga la bomba del filtro. Si la cuba no tiene residuos, pulse el botón X (NO) para continuar. Si aún hay migajas, pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) y la bomba del filtro volverá a funcionar. Este ciclo se repite hasta que se pulse el botón X (NO).
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	12. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
ENJUAGÁNDOSE EN CURSO	13. No se requiere acción mientras se cierra la válvula de drenaje y la bomba del filtro llena la cuba. Se abre la válvula de drenaje y enjuaga la cuba.
¿ACLARAR?	14. Si la cuba no tiene residuos, pulse el botón X (NO) para continuar. Si desea un enjuague adicional, pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) y el enjuague se repetirá hasta que se pulse el botón X (NO).
PULIENDO	15. No se requiere acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se está bombeando a través de la tina de freír por cinco minutos.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	16. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
LLENANDO	17. No se requiere acción mientras se rellena la cuba. Si hay un sensor OQS instalado, continúe con el paso siguiente; de lo contrario, continúe con el paso 24.
MIDIENDO CALIDAD DE ACEITE	18. No se requiere acción mientras el sensor OQS calcula el valor de la calidad del aceite.
LLENANDO	19. No se requiere acción mientras se rellena la cuba.
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="background-color: #28a745; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">11.6</div> <div style="background-color: #ffc107; color: white; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">21.1</div> <div style="background-color: #dc3545; color: white; padding: 5px;">28.3</div> </div>	20. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS – DESCARTAR y DESC PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM verde en la esquina inferior derecha. Continúe con el paso 24. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS – DESCARTAR, pero sobre los límites de DESC PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM naranja en la esquina inferior derecha. Continúe con DESC PRONTO en el paso 21. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es superior a los límites de CONF OQS – DESCARTAR, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM rojo en la esquina inferior derecha. Continúe con DESCARTAR en el paso 23. Si OQS = Número, continúe con TPM - XX en el paso 22.

PANTALLA	ACCIÓN
DESC PRONTO 	21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Avance hasta el paso 24.
TPM - XX	22. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si la lectura de TPM está por sobre los límites de CONF OQS – DESCARTAR continúe con el paso 23; de lo contrario, continúe con el paso 24.
DESCARTAR 	23. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Proceda a DESECHAR en la Sección 2.1.5/6. Pulse X (NO) para retrasar la función DESECHAR.
¿TINA DE FREÍR LLENA DE AC? 	24. Pulse el botón X (NO) para volver a hacer funcionar la bomba si es que el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. * Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite.
	25. Se apaga el controlador.

**\*NOTA: Después de limpiar y filtrar, es normal dejar un poco de aceite en la bandeja y es posible que el nivel de aceite no vuelva al nivel que tenía antes de iniciar este proceso. Responder SÍ tras dos intentos de rellenar la cuba permite rellenar automáticamente, si está disponible, para compensar toda pérdida de aceite durante el filtrado.**

### 2.1.4 Filtrado OQS (Sensor de calidad del aceite)

El filtrado OQS es una función que filtra la cuba que toma una lectura de aceite para probar el TPM (material polar total) en el aceite con el sensor OQS incorporado. Esta función se usa para determinar cuando el aceite ha alcanzado el final de su vida útil y se debe desechar. Asegúrese de que la almohadilla o papel de filtro se reemplace a diario para mantener el sistema funcionando correctamente. Para un funcionamiento correcto en tiendas con alto volumen o que funcionan 24 horas, la almohadilla o el papel de filtro se debe cambiar dos veces al día.

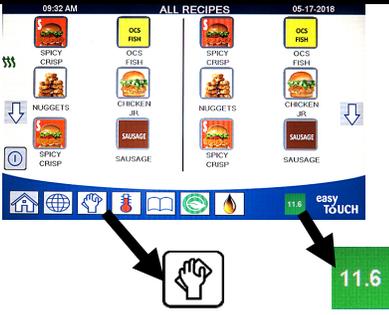
Si aparece CERRAR VÁLV DESECH, cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X (NO) para salir.

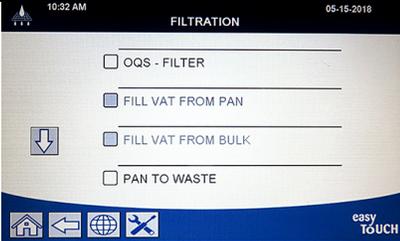
**AVISO**

**La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.**

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en el valor de referencia. Pulse el botón del menú de filtrado o, si el botón TPM está parpadeando, pulse el botón TPM.
	2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.

PANTALLA	ACCIÓN
	3. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.
	4. Seleccione OQS (Sensor de calidad del aceite) - FILTRADO.
OQS – ¿FILTRAR AHORA?	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará el filtrado y la freidora reanudará el funcionamiento normal.
NIVEL AC MUY BAJO	6. Se muestra si es que el nivel de aceite es muy bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.
COLAR RESTOS DE CUB	7. Retire las migajas del aceite con la espumadera con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de este. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya finalizado. Pulse el botón X para cancelar el filtrado.
INIC FILTRADO 	8. Pulse el botón AZUL para iniciar el filtrado o el botón X para cancelar el filtrado.
DRENANDO	9. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
LAVANDO	10. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	11. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
LLENANDO	12. No se requiere acción mientras se rellena la cuba.
MIDIENDO CALIDAD DE ACEITE	13. No se requiere acción mientras el sensor OQS calcula el valor de la calidad del aceite.
LLENANDO	14. No se requiere acción mientras se rellena la cuba.
	15. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS – DESCARTAR y DESC PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM verde en la esquina inferior derecha. Continúe con el paso 20. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de CONF OQS – DESCARTAR, pero sobre los límites de DESC PRONTO, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM naranja en la esquina inferior

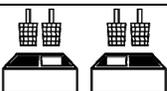
PANTALLA	ACCIÓN
	<p>derecha. Continúe con DESC PRONTO en el paso 16. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es superior a los límites de CONF OQS – DESCARTAR, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM rojo en la esquina inferior derecha. Continúe con DESCARTAR en el paso 18. Si OQS = Número, continúe con TPM - XX en el paso 17.</p>
<p>DESC PRONTO</p> 	<p>16. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Avance hasta el paso 20.</p>
<p>TPM - XX</p>	<p>17. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si la lectura de TPM está por sobre los límites de CONF OQS – DESCARTAR, continúe con el paso 18; de lo contrario, continúe con el paso 20.</p>
<p>DESCARTAR</p> 	<p>18. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Proceda a DESECHAR en la Sección 2.1.5/6. Pulse X (NO) para retrasar la función DESECHAR.</p>
<p>PRECALENT</p>	<p>19. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.</p>
	<p>20. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.</p>

**NOTA:** Si no ha regresado todo el aceite durante el filtrado, el sistema puede continuar con una función de filtrado incompleto.

### 2.1.5 Desecho para sistemas de aceite no a granel

Esta opción se usa para desechar aceite usado ya sea en una SDU o un recipiente de **METAL**.

Cuando el aceite para cocinar haya llegado al final de su vida útil, deséchelo dentro de un recipiente apropiado para transportar al receptáculo de basura. Frymaster recomienda una unidad de descarte de manteca (SDU, por sus siglas en inglés). Consulte la documentación suministrada con su unidad de desecho para instrucciones específicas de operación. **NOTA:** Si usa una SDU fabricada antes de enero de 2004, la unidad no entrará debajo del drenaje. Si no hay una unidad de desecho de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite a 38 °C (100 °F), luego drénelo dentro de un recipiente de **METAL** con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o más grande para evitar el derrame de aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón menú de filtrado.</p>
	<p>2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>3. Seleccione DESECHAR</p>
<p>¿DESECHAR AHORA?</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.</b></p> </div>
<p>QUITAR BANDEJA DE FILTRO</p>	<p>5. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
<p>¿BANDEJA DEL FILTRO VACÍA?</p>	<p>6. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO), vuelva al estado anterior y use la función LLENAR TINA BAND para devolver el aceite a la cuba.</p>
<p>INTRO UNI DESECH</p> 	<p>7. Con cuidado, retire la bandeja del filtro de la freidora e inserte la unidad de desecho.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Al drenar el aceite a la unidad de desecho, no llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</b></p> </div>
<p>¿UNI DESECH COLOCADA?</p>	<p>8. Asegúrese de que la SDU o un recipiente de METAL con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o mayor esté en su lugar. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Cuando drene aceite en una SDU o un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que pueda contener al menos 15 litros (CUATRO galones) o más. De lo contrario se puede desbordar el aceite y causar lesiones.</b></p> </div>
<p>INIC ELIMINACIÓN</p> 	<p>9. Pulse el botón AZUL para iniciar el filtrado o el botón X para cancelar el desecho.</p>
<p>DESECHANDO</p>	<p>10. No se requiere acción mientras la cuba desecha el aceite.</p>
<p>¿TINA DE FREÍR VACÍA?</p>	<p>11. Una vez que la tina de freír esté vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.</p>
<p>¿FREGAR TINA DE FREÍR COMPLETO?</p>	<p>12. Limpie la tina de freír con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine para continuar.</p>

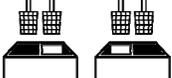
PANTALLA	ACCIÓN
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	13. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div> Si usa un sistema de aceite nuevo JIB, avance al paso 18. Si usa un tipo de sistema de aceite nuevo a granel, continúe con el paso siguiente.
¿LLN CUB DE GRNL?	14. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al menú de filtrado.
¿INIC LLENADO? MANTENER PULSADO	15. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente cuando se oprime el interruptor.
SOLT BOTÓN AL LLENARSE	16. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.
¿SEGUIR LLENANDO?	17. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar el llenado. De lo contrario, pulse el botón X (NO) cuando la cuba esté llena para salir y avanzar al paso 19.
¿QUITAR UNIDAD DESECHADO?	18. Retire la unidad de desecho y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.
INTRO BANDJ FILTRO	19. Inserte la bandeja del filtro limpia y montada en su lugar.
LLENADO MANUAL CUB	20. Vierta con cuidado aceite en la cuba hasta que llegue a la línea inferior de llenado de la freidora. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando la cuba esté llena.
	21. Se apaga el controlador. Vuelva a insertar la bandeja del filtro.

### 2.1.6 Desecho para sistemas de desecho de aceite a granel, varilla frontal y varilla externa

Esta opción se usa para desechar aceite usado en un sistema a granel de desecho de aceite. Los sistemas de aceite a granel usan una bomba para trasladar el aceite usado desde la freidora a un tanque de almacenamiento. Se usan tuberías adicionales para conectar los sistemas de aceite a granel a las freidoras. Los sistemas de desecho de varilla frontal usan una varilla, que está conectada a la parte delantera de la freidora, para bombear el aceite en un recipiente de desecho. Los sistemas de desecho de varilla externa utilizan una varilla, con una bomba externa, que bombea aceite a la tina de freír.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Asegúrese de que la almohadilla o el papel de filtro esté instalado antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta el papel o la almohadilla de filtro, se pueden obstruir las tuberías o las bombas.**

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón menú de filtrado.
	2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>3. Seleccione DESECHAR. Si desechará a granel, continúe con el paso siguiente. Si usa un sistema de desecho frontal (varilla frontal), avance al paso 5. Si usa un sistema de varilla externa para bombear el aceite de la freidora, avance al paso 6.</p>
¿DESECHAR AHORA?	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar y avanzar al paso 8. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior.</p>
¿DESECHAR DESDE BANDEJA DEL FILTRO CON VARILLA?	<p>5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar y avanzar al paso 8. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior.</p>
¿DESECHAR DESDE TINA DE FREÍR CON VARILLA?	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar y avanzar al paso 7. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior.</p>
¿ESTÁ INSTALADO EL SISTEMA DE DESECHO CON VARILLA?	<p>7. Asegúrese de que el sistema de desecho de varilla externa esté instalado y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar y avanzar al paso 11.</p>
QUITAR BANDEJA DE FILTRO	<p>8. Retire la bandeja del filtro.</p>
¿BANDEJA DEL FILTRO VACÍA?	<p>9. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y continúe con el paso siguiente. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO). La función Limpiar se cancela y vuelve al menú de filtrado. Retire el aceite de la bandeja y, después de insertar la bandeja del filtro, reintente la función. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.</p>
INTRO BANDJ FILTRO	<p>10. Inserte completamente la bandeja del filtro y continúe con el paso siguiente. Se muestra si la bandeja del filtro no está bien colocada.</p>
INIC ELIMINACIÓN 	<p>11. Pulse el botón AZUL para iniciar el filtrado o el botón X para cancelar el desecho. Si usa una varilla externa, avance al paso 23.</p>
¿TANQUE GRNL LLENO?	<p>12. Este mensaje solo se muestra si es que el tanque a granel está lleno. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para confirmar y llame al proveedor de desecho de aceite a granel. La pantalla vuelve a APAG.</p>
INTRO BANDJ FILTRO	<p>13. Empuje la bandeja del filtro completamente a su lugar. Se muestra si la bandeja del filtro no está bien colocada.</p>
DRENANDO	<p>14. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.</p>
¿TINA DE FREÍR VACÍA?	<p>15. Una vez que la tina de freír esté vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.</p>
¿FREGAR TINA DE FREÍR COMPLETO?	<p>16. Limpie la tina de freír con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine para continuar.</p>
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	<p>17. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. Si usa desecho frontal (varilla frontal), continúe con el paso siguiente. Si desecha a granel, avance al paso 24.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>

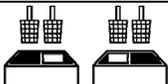
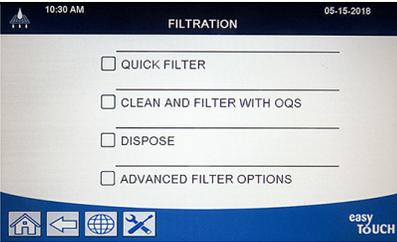
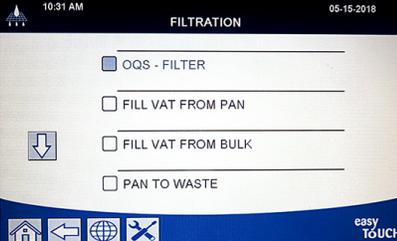
PANTALLA	ACCIÓN
POSICIÓN UNIDAD DESECHO	18. Coloque la unidad de desecho adelante de la freidora y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.
<p>¿VARILLA DESECH Y UNI DESECH COLOCADA?</p> 	19. Para instalar la varilla de desecho, tire del collarín hembra del extremo y empuje firmemente la desconexión macho. Una vez instalada, suelte la desconexión y asegúrese de que la desconexión rápida esté completamente bloqueada en su lugar. Asegúrese de que la unidad de desecho esté instalada adelante de la freidora y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Cuando drene el aceite en un recipiente METÁLICO apropiado, asegúrese de que tenga capacidad mínima de 15 litros (CUATRO galones) o más, de lo contrario se puede desbordar el aceite caliente y causar lesiones.</b></p> </div>
<p>ABRIR VÁLV DESECH MANTENER PULSADO INTERRUP VARILLA FRONTAL</p> 	20. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho. Si usa desecho frontal, continúe con el paso siguiente.
	21. Asegúrese de que la varilla esté instalada antes de mantener pulsado el interruptor de desecho para comenzar a desechar.
<p>DESECHANDO SOLTAR INTERRUP VARILLA Y CERRAR VÁLV DESECH CUANDO ESTÉ LLENA</p> 	22. El aceite se transfiere de la bandeja del filtro a la unidad de desecho. Cuando la bandeja esté vacía, suelte el interruptor para detener la bomba. Cierre la válvula de desecho cuando esté llena empujando la manija de la válvula hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gestor. Avance hasta el paso 27.
<p>USAR VARILLA PARA EXTRAER ACEITE DE LA TINA DE FREÍR</p>	23. Use la varilla externa para bombear aceite desde la tina de freír hacia la unidad de desecho. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine y continúe con el paso siguiente.
<p>ABRIR VÁLV DESECH</p> 	24. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho y continúe con el paso siguiente.

PANTALLA	ACCIÓN
DESECHANDO	25. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja al recipiente de desecho. Si desechará a granel, continúe con el paso 27. Si usa una varilla externa para bombear aceite desde la tina de freír, continúe con el paso siguiente.
¿TINA DE FREÍR VACÍA?	26. Una vez que la tina de freír esté vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine y continúe con el paso siguiente.
QUITAR BANDEJA DE FILTRO	27. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
¿BANDEJA DEL FILTRO VACÍA?	28. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). Si usa desecho con varilla frontal, continúe con el paso 31. Si desecha a granel, avance al paso 34. Si desecha con varilla externa, avance al paso 30. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO); vuelva al paso 20 para el desecho frontal; al paso 24 para desecho a granel o al paso 30 para la varilla externa. Si la bandeja del filtro no está vacía y usa una varilla externa, continúe con el paso siguiente.
USAR VARILLA PARA EXTRAER ACEITE DE LA BANDEJA DEL FILTRO	29. Use la varilla externa para bombear aceite desde la bandeja del filtro hacia la unidad de desecho. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine y continúe con el paso siguiente.
QUITAR SISTEMA DE DESECHO CON VARILLA	30. Retire el sistema de desecho con varilla externa y avance al paso siguiente.
¿LIMPIAR BANDEJA DEL FILTRO?	31. Limpie la bandeja del filtro, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine y avance al paso 33. Si usa una varilla externa, continúe con el paso siguiente.
¿FREGAR TINA DE FREÍR COMPLETO?	32. Limpie la tina de freír con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine para continuar.
¿BANDEJA DEL FILTRO SECA?	33. Seque la bandeja del filtro y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine.
INTRO BANDJ FILTRO	34. Inserte la bandeja del filtro. Si usa desecho con varilla frontal, continúe con el paso siguiente. Si desecha a granel, avance al paso 36. Si usa una varilla externa, avance al paso 41.
QUITAR UNIDAD DESECHADO Y DESCONECTAR VARILLA	35. Desconecte la varilla de desecho, retire la unidad de desecho y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando termine. Si usa un sistema de aceite nuevo JIB, avance al paso 41. Si usa un tipo de sistema de aceite nuevo a granel, avance al paso 37.
CERRAR VÁLV DESECH 	36. Cierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gestor.  Si usa un sistema de aceite nuevo JIB, avance al paso 41. Si usa un tipo de sistema de aceite nuevo a granel, continúe con el paso siguiente.

PANTALLA	ACCIÓN
¿LLN CUB DE GRNL?	37. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al menú de filtrado.
¿INIC LLENADO? MANTENER PULSADO	38. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente cuando se oprime el interruptor.
SOLT BOTÓN AL LLENARSE	39. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.
¿SEGUIR LLENANDO?	40. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar el llenado. De lo contrario, pulse el botón X (NO) cuando la cuba esté llena para avanzar al paso 42.
LLENADO MANUAL CUB	41. Vierta con cuidado aceite en la cuba hasta que llegue a la línea inferior de llenado de la freidora. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando la cuba esté llena.
	42. Se apaga el controlador.

### 2.1.7 Llenar cuba desde la bandeja (filtro)

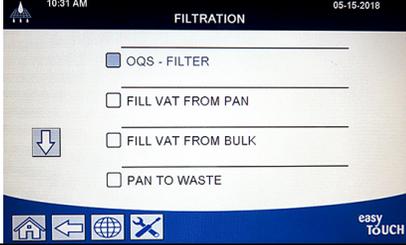
La función Llenar cuba desde bandeja llena la cuba desde la bandeja del filtro.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	4. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.
	5. Seleccione LLENAR TINA BAND Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.
¿LLENAR TINA DE BANDEJ DREN?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a APG.
LLENANDO	7. No se requiere acción mientras se llena la cuba.

PANTALLA	ACCIÓN
¿TINA DE FREÍR LLENA DE AC?	8. Pulse el botón X (NO) para volver a hacer funcionar la bomba si el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite.
	9. Se apaga el controlador.

### 2.1.8 Llenar cuba desde granel

La función Llenar cuba desde granel se usa para llenar la cuba desde una fuente nueva de aceite a granel.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora <b>DEBE</b> estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
	3. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	4. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.
	5. Seleccione LLN CUB DE GRNL.
¿LLN CUB DE GRNL?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a APG.
¿INIC LLENADO? MANTENER PULSADO	7. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente cuando se oprime el interruptor.
SOLT BOTÓN AL LLENARSE	8. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.
¿SEGUIR LLENANDO?	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar el llenado. De lo contrario, pulse el botón X (NO) cuando la cuba esté llena para salir y volver a APG.
	10. Se apaga el controlador.

## 2.1.9 Bandeja a desecho (solo granel)

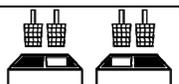
La función Bandeja a desecho es una opción que permite que los sistemas de aceite a granel bombeen el exceso de aceite a los tanques de desecho de aceite a granel sin drenar el aceite existente en la olla.

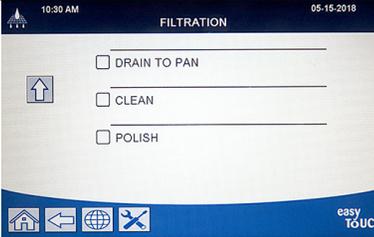
PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón del menú de filtrado.</p>
	<p>2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</p>
	<p>3. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.</p>
	<p>4. Seleccione DEP A DESECHO.</p>
<p>¿BANDEJ A DESECH?</p>	<p>5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.</p>
<p>¿TANQUE GRNL LLENO?</p>	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para confirmar y llame al proveedor de desecho de aceite a granel. La pantalla vuelve al estado anterior.</p>
<p>ABRIR VÁLV DESECH</p> 	<p>7. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho.</p>
<p>DESECHANDO</p>	<p>8. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja a los tanques de desecho para aceite a granel por cuatro (4) minutos.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
<p>RETIRAR DEP</p>	<p>9. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
<p>¿VACIA LA BANDEJA?</p>	<p>10. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO) y vuelva al paso 8.</p>
<p>INTRO BANDEJA</p>	<p>11. Inserte la bandeja del filtro.</p>
<p>CERRAR VÁLV DESECH</p> 	<p>12. Cierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gestor.</p>
	<p>13. El controlador vuelve al estado de inicio.</p>

### 2.1.10 Drenar a la bandeja

La función Drenar a la bandeja drena el aceite desde la cuba hasta la bandeja del filtro.

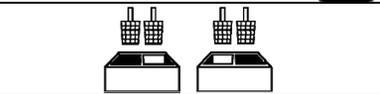
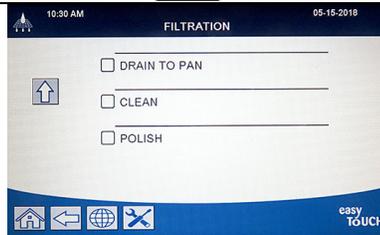
PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón menú de filtrado.</p>
	<p>2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.</p>
	<p>3. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>4. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>5. Seleccionar DREN A BANDEJA.</p>
<p>¿DRENAR AHORA?</p>	<p>6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a APG.</p>
<p>INICIAR DRENADO</p> 	<p>7. Pulse el botón AZUL para iniciar el drenaje o el botón X para cancelar la función.</p>
<p>DRENANDO</p>	<p>8. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en la bandeja del filtro.</p>
<p>¿CUBA VACÍA?</p>	<p>9. Si el depósito está vacío, oprima el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.</p>
<p>ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS</p>	<p>10. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
<p>¿LLENAR TINA DE BANDEJ DREN?</p>	<p>11. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para llenar la cuba; de lo contrario, avance al paso 14.</p>
<p>LLENANDO</p>	<p>12. No se requiere acción mientras se llena la cuba.</p>
<p>¿TINA DE FREÍR LLENA DE AC?</p>	<p>13. Pulse el botón X (NO) para volver a hacer funcionar la bomba si el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite y avance al paso 17. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite.</p>
<p>RETIRAR DEP</p>	<p>14. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
<p>¿VACIA LA BANDEJA?</p>	<p>15. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO) y vuelva al paso 11.</p>
<p>INTRO BANDEJA</p>	<p>16. Inserte la bandeja del filtro.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	17. Se apaga el controlador.

### 2.1.11 Limpieza (hervido [caliente] o en frío) para sistemas de aceite no a granel

El modo de limpieza se usa para eliminar aceite carbonizado de la tina de freír. El tipo de limpieza (caliente o frío) dependerá de los ajustes del gestor - atributos del filtro - ajustes de limpieza (consulte la Sección 1.8).

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón menú de filtrado.
	2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	3. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.
	4. Pulse la flecha hacia abajo.
	5. Seleccione LIMPIAR.
<p>¿LAV EN FRÍO? o ¿HERVIR AHORA?</p>	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al menú de filtrado. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.
<p>¿GUARDAR AC?</p>	7. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) si guardará el aceite y lo reutilizará; avance al paso 9. Si se selecciona el botón X (NO), continúe con el paso siguiente.
<p>¿ACEITE DESECHADO?</p>	8. Si se ha desechado el aceite y la tina de freír está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). Si no se ha desechado el aceite, pulse el botón X (NO).

PANTALLA	ACCIÓN
QUITAR BANDEJA DE FILTRO	9. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. Si no se guardará el aceite, avance al paso 16. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
¿BANDEJA DEL FILTRO VACÍA?	10. Si <b>NO SE GUARDARÁ</b> el aceite y la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y avance al paso 24. Si <b>SE GUARDARÁ</b> el aceite y la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y continúe con el paso siguiente. Pulse el botón X (NO) si hay aceite en la bandeja del filtro y continúe con el paso 15.
INTRO BANDJ FILTRO	11. Inserte la bandeja del filtro y continúe con el paso siguiente.
DRENANDO	12. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en la bandeja del filtro.
¿TINA DE FREÍR VACÍA?	13. Cuando la tina de freír este vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.
QUITAR BANDEJA DE FILTRO	14. Con cuidado, saque la bandeja del filtro de la freidora y déjela a un lado; avance al paso 24. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
VACIAR BANDEJA DEL FILTRO E INIC LIMPIEZA DE NUEVO	15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y avance al paso 48. Deseche el aceite en la bandeja del filtro con la opción Llenar tina band y, luego, la opción Desechar. Una vez finalizado, inicie nuevamente la función Limpiar.
INTRO UNI DESECH 	16. Inserte la unidad de desecho. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Asegúrese de que debajo del drenaje haya una SDU (unidad de desecho de manteca) o un recipiente metálico adecuado con una capacidad de 15 litros (CUATRO [4] galones) o más. De lo contrario se puede desbordar el aceite y causar lesiones.</b></p> </div>
¿UNI DESECH COLOCADA?	17. Asegúrese de que la SDU o un recipiente de METAL con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o mayor esté en su lugar. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un recipiente METÁLICO adecuado para desecho.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Al drenar el aceite a la unidad de desecho, no llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</b></p> </div>
DRENANDO	18. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en el recipiente de desecho.
¿TINA DE FREÍR VACÍA?	19. Cuando la tina de freír este vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	20. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este.

PANTALLA	ACCIÓN
	 <b>PELIGRO</b> <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b>
¿QUITAR UNIDAD DESECHADO?	21. Retire la unidad de desecho y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí).
¿BANDEJA DEL FILTRO VACÍA?	22. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y avance al paso 24. Pulse el botón X (NO) si hay aceite en la bandeja del filtro y continúe con el siguiente paso.
DESECHAR AC EN BAND DEL FILTRO Y REINICIAR LIMPIEZA DE NUEVO	23. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y avance al paso 48. Deseche el aceite en la bandeja del filtro con la opción Llenar tina band y, luego, la opción Desechar. Una vez finalizado, inicie nuevamente la función Limpiar.
¿SOLUC AÑADIDA?	24. Llene la cuba que se va a limpiar con una mezcla de agua y solución de limpieza. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para iniciar el procedimiento de limpieza.
LIMPIEZA o HERV	25. Friegue la cuba, luego permita que la solución quede en remojo mientras se agota el tiempo del temporizador de limpieza en frío o hervido. Si se selecciona el hervido, la cuba se calienta a 91 °C (195 °F) durante una hora.
LIMPIEZA TERMINADA o HERV TERMINADO	26. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para silenciar la alarma.
LIMPIAR BANDEJA DEL FILTRO	27. Retire la cesta de migajas y el aro de sujeción. Retire el papel o la almohadilla de filtro y deséchelos. Retire la rejilla. Limpie la bandeja del filtro y todos sus componentes.
INSERTAR UNIDAD DE DESECHO DE LIMPIEZA cambia a ¿UNI DESECH LIMPIEZA COLOCADA?	28. Inserte la unidad de desecho de limpieza o una bandeja de desecho lo suficientemente grande para contener 15 litros (CUATRO galones) o más debajo del drenaje y pulse ✓ (marca de verificación - Sí).
DRENANDO	29. No se requiere acción mientras se drena la cuba.
¿ENJUAGUE COMPLETO?	30. Enjuague el exceso de solución de la cuba. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando la cuba se haya enjuagado por completo.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	31. Asegúrese de que se haya retirado toda la solución y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando se haya enjuagado completamente la cuba.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	32. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="text-align: center;">  <b>PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b> </div>
QUITAR UNIDAD DE SOLUCIÓN DE LIMPIEZA	33. Retire la unidad de solución de limpieza o la bandeja de desecho y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado. Si se guardó el aceite, avance al paso 38.
¿BANDEJA DEL FILTRO LIMPIA?	34. Asegúrese de que la bandeja del filtro y sus componentes estén limpios. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya finalizado. Pulsar el botón X (NO) si la bandeja del filtro no está limpia indica Limpiar bandeja del filtro. Cuando la bandeja del filtro esté limpia, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y continúe con el paso siguiente.

PANTALLA	ACCIÓN
¿TINA DE FREÍR Y BANDEJA DEL FILTRO SECAS?	<p>35. Asegúrese de que la tina de freír, la bandeja del filtro y sus componentes estén completamente secos. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Asegúrese de que la tina de freír y la bandeja del filtro estén totalmente secas y libres de agua antes de llenar con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></p> </div>
INTRO BANDJ FILTRO	<p>36. Vuelva a instalar la rejilla, el papel o la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la cesta de migajas que se retiraron en el paso 27. Inserte la bandeja del filtro.</p>
LLENADO MANUAL CUB	<p>37. Vierta con cuidado aceite en la cuba hasta que llegue a la línea inferior de llenado de la freidora. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando la cuba esté llena y avance al paso 48.</p>
¿TINA DE FREÍR SECA?	<p>38. Asegúrese de que la tina de freír esté completamente seca. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Asegúrese de que la tina de freír esté totalmente seca y libre de agua antes de llenarla con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></p> </div>
¿DEVOLVIENDO ACEITE GUARDADO?	<p>39. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar devolviendo el aceite guardado.</p>
INTRO BANDJ FILTRO	<p>40. Inserte la bandeja del filtro con el aceite guardado que se retiró en el paso 14.</p>
¿LLENAR TINA DE FREÍR DESDE LA BANDEJA DEL FILTRO?	<p>41. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para llenar la tina de freír.</p>
LLENANDO	<p>42. No se requiere acción mientras se llena la cuba.</p>
¿TINA DE FREÍR LLENA DE AC?	<p>43. Pulse el botón X (NO) para volver a hacer funcionar la bomba si el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que la fuente tenga una pequeña cantidad de aceite.</p>
QUITAR BANDEJA DE FILTRO	<p>44. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
LIMPIAR BANDEJA DEL FILTRO	<p>45. Retire la cesta de migajas y el aro de sujeción. Retire el papel o la almohadilla de filtro y deséchelos. Retire la rejilla. Limpie la bandeja del filtro y todos sus componentes.</p>
¿BANDEJA DEL FILTRO SECA?	<p>46. Asegúrese de que la bandeja del filtro y sus componentes estén completamente secos. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.</p>

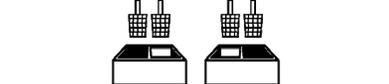
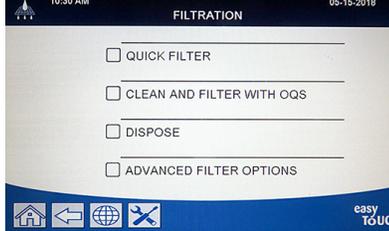
PANTALLA	ACCIÓN
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente seca y libre de agua antes de llenar con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></p>
INTRO BANDJ FILTRO	47. Vuelva a instalar la rejilla, el papel o la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la cesta de migajas que se retiraron en el paso 45. Inserte la bandeja del filtro.
	48. Se apaga el controlador.

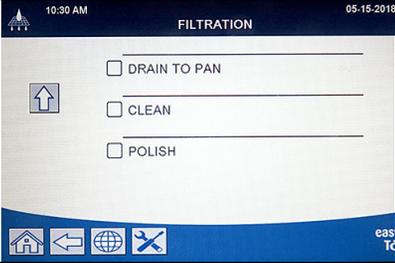
### 2.1.12 Limpieza (hervido [caliente] o limpieza en frío) para sistemas de desecho de aceite a granel, varilla frontal y varilla externa

El modo de limpieza se usa para eliminar aceite carbonizado de la tina de freír. El tipo de limpieza (caliente o frío) dependerá de los ajustes del gestor - atributos del filtro - ajustes de limpieza (consulte la Sección 1.8).

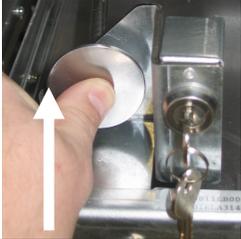
**⚠ ADVERTENCIA**

**Asegúrese de que la almohadilla o el papel de filtro esté instalado antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta el papel o la almohadilla de filtro, se pueden obstruir las tuberías o las bombas.**

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón menú de filtrado. Esta función se puede iniciar con la freidora encendida o apagada. Si desecha a granel, se recomienda desechar el aceite tibio para facilitar el bombeo de este.
	2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	3. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.
	4. Pulse la flecha hacia abajo.

PANTALLA	ACCIÓN
	5. Seleccione LIMPIAR.
¿LAV EN FRÍO? o ¿HERVIR AHORA?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al menú de filtrado. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.
¿GUARDAR AC?	7. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) si guardará el aceite y lo reutilizará; avance al paso 10. Si se selecciona el botón X (NO), continúe con el paso siguiente.
¿ACEITE DESECHADO?	8. Si <b>SE HA DESECHADO</b> el aceite y la tina de freír está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y avance al paso 10. Si <b>NO SE HA DESECHADO</b> el aceite, y se desechará a granel o con varilla frontal, presione el botón X (NO) y avance al paso 15. Si <b>NO SE HA DESECHADO</b> el aceite, y se desechará con varilla externa, presione el botón X (NO) y avance al paso 24. Si desechará a granel y el tanque a granel está lleno, continúe con el paso siguiente.
¿TANQUE GRNL LLENO?	9. Este mensaje solo se muestra si el tanque a granel del sistema de desechos a granel está lleno. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para confirmar y llame al proveedor de desecho de aceite a granel. La pantalla vuelve a APAG.
QUITAR BANDEJA DE FILTRO	10. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
¿BANDEJA DEL FILTRO VACÍA?	11. Si <b>NO SE GUARDARÁ</b> el aceite, la bandeja del filtro está vacía y se desechará a granel o con varilla frontal, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y avance al paso 37. Si <b>NO SE GUARDARÁ</b> el aceite, la bandeja del filtro está vacía y se desechará con varilla externa, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y avance al paso 24. Si <b>SE GUARDARÁ</b> el aceite y la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y continúe con el paso siguiente. Pulse el botón X (NO) si hay aceite en la bandeja del filtro y continúe con el paso 13.
INTRO BANDJ FILTRO	12. Inserte completamente la bandeja del filtro y continúe con el paso 14.
VACIAR BANDEJA DEL FILTRO o VACIAR BANDEJA DEL FILTRO E INIC LIMPIEZA DE NUEVO	13. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y avance al paso 65. Deseche el aceite en la bandeja del filtro con la opción Llenar tina band y, luego, la opción Desechar. Una vez finalizado, inicie nuevamente la función Limpiar.
¿DRENAR A BANDEJA DEL FILTRO?	14. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para drenar el aceite a la bandeja del filtro.
DRENANDO	15. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.

PANTALLA	ACCIÓN
<p>¿TINA DE FREÍR VACÍA?</p>	<p>16. Cuando la tina de freír este vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si <b>NO SE GUARDARÁ</b> el aceite y se desechará a granel, avance al paso 26. Si <b>NO SE GUARDARÁ</b> el aceite y se desechará con varilla frontal, continúe con el paso siguiente. Si <b>SE GUARDARÁ</b> el aceite, continúe con el paso 18.</p>
<p>¿FREGAR TINA DE FREÍR COMPLETO?</p>	<p>17. Limpie la tina de freír con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine para continuar.</p>
<p>ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS</p>	<p>18. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. Si <b>SE GUARDARÁ</b> el aceite, continúe con el paso 29.</p> <div data-bbox="618 569 1495 688" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
<p>POSICIÓN UNIDAD DESECHO</p>	<p>19. Coloque la unidad de desecho adelante de la freidora y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.</p>
<p>¿VARILLA DESECH Y UNI DESECH COLOCADA?</p> 	<p>20. Para instalar la varilla de desecho, tire del collarín hembra del extremo y empuje firmemente la desconexión macho. Una vez instalada, suelte la desconexión y asegúrese de que la desconexión rápida esté completamente bloqueada en su lugar. Asegúrese de que la unidad de desecho esté instalada, adelante de la freidora y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.</p> <div data-bbox="578 1020 1495 1213" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b> <b>Cuando drene el aceite en un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que el recipiente pueda contener al menos 15 litros (CUATRO galones) o más, de lo contrario el aceite caliente se puede desbordar y causar lesiones.</b></p> </div>
<p>ABRIR VÁLV DESECH MANTENER PULSADO INTERRUPT VARILLA FRONTAL</p> 	<p>21. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho. Si usa desecho frontal, continúe con el paso siguiente.</p>
	<p>22. La bomba de desecho de varilla frontal utiliza un interruptor momentáneo. Bombea solamente cuando se oprime el interruptor. Asegúrese de que la varilla esté instalada antes de mantener pulsado el interruptor de desecho para comenzar a desechar. Siga manteniendo pulsado el interruptor hasta que la bandeja esté vacía. Cuando la bandeja esté vacía, suelte el interruptor para detener la bomba.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
<p>DESECHANDO SOLTAR INTERRUPTOR VARILLA Y CERRAR VÁLV DESECH CUANDO ESTÉ LLENA</p> 	<p>23. El aceite se transfiere de la bandeja del filtro a la unidad de desecho. Cuando la bandeja esté vacía, suelte el interruptor para detener la bomba. Cierre la válvula de desecho cuando esté llena empujando la manija de la válvula hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gestor. Avance hasta el paso 29.</p>
<p>¿ESTÁ INSTALADO EL SISTEMA DE DESECHO CON VARILLA?</p>	<p>24. Asegúrese de que el sistema de desecho de varilla externa esté instalado y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.</p>
<p>USAR VARILLA PARA EXTRAER ACEITE DE LA TINA DE FREÍR</p>	<p>25. Use la varilla externa para bombear aceite desde la tina de freír hacia la unidad de desecho. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine y continúe con el paso 27.</p>
<p>ABRIR VÁLV DESECH</p> 	<p>26. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho y continúe con el paso siguiente.</p>
<p>DESECHANDO</p>	<p>27. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja a los tanques de desecho para aceite a granel por cuatro (4) minutos o al sistema de varilla externa por dos (2) minutos. Si desecha a granel o con varilla frontal, avance al paso 29. Si desecha con varilla externa, continúe con el paso siguiente.</p>
<p>¿TINA DE FREÍR VACÍA?</p>	<p>28. Una vez que la tina de freír esté vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine y continúe con el paso siguiente.</p>
<p>QUITAR BANDEJA DE FILTRO</p>	<p>29. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. Si <b>NO SE GUARDARÁ</b> el aceite, continúe con el paso siguiente. Si <b>SE GUARDARÁ</b> el aceite y la bandeja del filtro está llena de aceite, retírela de la freidora y avance al paso 37.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p> </div>
<p>¿BANDEJA DEL FILTRO VACÍA?</p>	<p>30. Si la bandeja del filtro <b>ESTÁ</b> vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí). Si desecha a granel, avance al paso 35. Si usa desecho con varilla frontal, continúe con el paso 33. Si desecha con varilla externa, avance al paso 32. Si la bandeja del filtro <b>NO ESTÁ</b> vacía, pulse el botón X (NO); vuelva al paso 27 para desecho a granel; al paso 21 para el desecho frontal o continúe con el paso siguiente para la varilla externa.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
USAR VARILLA PARA EXTRAER ACEITE DE LA BANDEJA DEL FILTRO	31. Use la varilla externa para bombear aceite desde la bandeja del filtro hacia la unidad de desecho. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine y continúe con el paso siguiente.
QUITAR SISTEMA DE DESECHO CON VARILLA	32. Retire el sistema de desecho con varilla externa y continúe con el paso siguiente.
INTRO BANDJ FILTRO	33. Inserte la bandeja del filtro. Si desecha a granel o con varilla externa, avance al paso 37. Si usa desecho con varilla frontal, continúe con el paso siguiente.
QUITAR UNIDAD DESECHADO Y DESCONECTAR VARILLA	34. Desconecte la varilla de desecho, retire la unidad de desecho, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine y avance al paso 37.
CERRAR VÁLV DESECH 	35. Cierre la válvula de desecho empujando su manija hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Vuelva a bloquear la válvula si así lo requiere el gestor.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	36. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;"> <p><b>⚠ PELIGRO</b>  <b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
¿SOLUC AÑADIDA?	37. Llene la cuba que se va a limpiar con una mezcla de agua y solución de limpieza. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para iniciar el procedimiento de limpieza.
LIMPIEZA o HERV	38. Friegue la cuba, luego permita que la solución quede en remojo mientras se agota el tiempo del temporizador de limpieza en frío o hervido. Si se selecciona el hervido, la cuba se calienta a 91 °C (195 °F) durante una hora.
LIMPIEZA TERMINADA o HERV TERMINADO	39. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para silenciar la alarma. Si guardará el aceite, avance al paso 41.
LIMPIAR BANDEJA DEL FILTRO	40. Retire la cesta de migajas y el aro de sujeción. Retire el papel o la almohadilla de filtro y deséchelos. Retire la rejilla. Limpie la bandeja del filtro y todos sus componentes.
INSERTAR UNIDAD DE DESECHO DE LIMPIEZA cambia a ¿UNI DESECH LIMPIEZA COLOCADA?	41. Inserte la unidad de desecho de limpieza o una bandeja de desecho lo suficientemente grande para contener 15 litros (CUATRO galones) o más debajo del drenaje y pulse ✓ (marca de verificación - Sí).
DRENANDO	42. No se requiere acción mientras se drena la cuba.
¿ENJUAGUE COMPLETO?	43. Enjuague el exceso de solución de la cuba. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando la cuba se haya enjuagado por completo.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	44. Asegúrese de que se haya retirado toda la solución y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando se haya enjuagado completamente la cuba.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	45. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este.

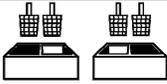
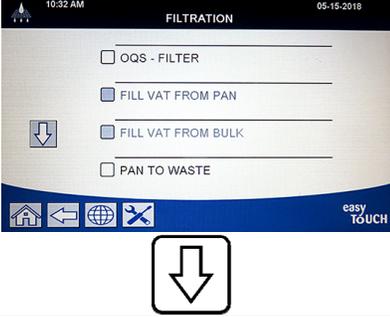
PANTALLA	ACCIÓN
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p>
QUITAR UNIDAD DE SOLUCIÓN DE LIMPIEZA	46. Retire la unidad de solución de limpieza o la bandeja de desecho y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya terminado. Si se guardó el aceite, avance al paso 50.
¿BANDEJA DEL FILTRO LIMPIA?	47. Asegúrese de que la bandeja del filtro y sus componentes estén limpios. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya finalizado. Pulsar el botón X (NO) si la bandeja del filtro no está limpia indica Limpiar bandeja del filtro. Pulse una vez que la bandeja del filtro esté limpia y continúe con el paso siguiente.
¿TINA DE FREÍR Y BANDEJA DEL FILTRO SECAS?	<p>48. Asegúrese de que la tina de freír, la bandeja del filtro y sus componentes estén completamente secos. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya terminado.</p> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Asegúrese de que la tina de freír y la bandeja del filtro estén totalmente secas y libres de agua antes de llenar con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></p>
INTRO BANDJ FILTRO	49. Vuelva a instalar la rejilla, el papel o la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la cesta de migajas. Inserte la bandeja del filtro. Si usa un sistema de aceite nuevo JIB, avance al paso 64. Si usa un tipo de sistema de aceite nuevo a granel, avance al paso 60.
¿TINA DE FREÍR SECA?	<p>50. Seque la tina de freír; asegúrese de que esté completamente seca. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya terminado.</p> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Asegúrese de que la tina de freír esté totalmente seca y libre de agua antes de llenarla con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></p>
¿DEVOLVIENDO ACEITE GUARDADO?	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar devolviendo el aceite guardado.
INTRO BANDJ FILTRO	52. Inserte la bandeja del filtro con el aceite guardado que se retiró en el paso 29.
¿LLENAR TINA DE FREÍR DESDE LA BANDEJA DEL FILTRO?	53. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para llenar la tina de freír.
LLENANDO	54. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
¿TINA DE FREÍR LLENA DE AC?	55. Pulse el botón X (NO) para volver al paso anterior y hacer funcionar la bomba nuevamente si el nivel de aceite está debajo de la línea inferior del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que el nivel de aceite esté en o sobre la línea inferior del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la tina de freír no está en o sobre la línea inferior del nivel de aceite, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Es posible que la bandeja tenga una pequeña cantidad de aceite restante.
QUITAR BANDEJA DE FILTRO	56. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p align="center"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p align="center"><b>Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</b></p>
LIMPIAR BANDEJA DEL FILTRO	57. Retire la cesta de migajas y el aro de sujeción. Retire el papel o la almohadilla de filtro y deséchelos. Retire la rejilla. Limpie la bandeja del filtro y todos sus componentes. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.
¿BANDEJA DEL FILTRO SECA?	<p>58. Asegúrese de que la bandeja del filtro y sus componentes estén completamente secos. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.</p> <p align="center"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p align="center"><b>Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente seca y libre de agua antes de llenar con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.</b></p>
INTRO BANDJ FILTRO	59. Vuelva a instalar la rejilla, el papel o la almohadilla de filtro, el marco de sujeción y la cesta de migajas que se retiraron en el paso 57. Inserte la bandeja del filtro y avance al paso 65.
¿LLN CUB DE GRNL?	60. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al menú de filtrado.
¿INIC LLENADO? MANTENER PULSADO	61. Mantenga pulsado el botón para llenar la cuba. La bomba de relleno de aceite a granel usa un interruptor momentáneo. Bombea solamente cuando se oprime el interruptor.
SOLT BOTÓN AL LLENARSE	62. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.
¿SEGUIR LLENANDO?	63. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar el llenado. De lo contrario, pulse el botón X (NO) cuando la cuba esté llena para salir y volver a APG.
LLENADO MANUAL CUB	64. Vierta con cuidado aceite en la cuba hasta que llegue a la línea inferior de llenado de la freidora. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando la cuba esté llena.
	65. Se apaga el controlador.

### 2.1.13 Pulir

El modo Pulir se usa como un filtrado prolongado para quitar impurezas del aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. La temperatura de la freidora <b>DEBE</b> estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	2. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas.
	3. Seleccione OPCIONES DE FILTRADO AVANZADAS.
	4. Pulse la flecha hacia abajo.
	5. Seleccione PULIR.
¿PULIR?	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior.
COLAR RESTOS DE CUB	7. Retire las migajas del aceite con la espumadera con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de este. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya finalizado. Pulse el botón X para cancelar el filtrado.
INICIAR PULIDO 	8. Pulse el botón AZUL para iniciar un pulido o el botón X para cancelar la función. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.
DRENANDO	9. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
PULIENDO	10. No se requiere acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se está bombeando a través de la tina de freír por un período prolongado.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	11. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ PELIGRO</b></p> <p><b>Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</b></p> </div>
LLENANDO	12. No se requiere acción, ya que se llena la cuba.
PRECALENT	13. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.
INIC	14. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

# CAPÍTULO 3: FILTERQUICK™ FQ4000

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

### 3.1 Introducción

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

Durante la localización y solución de un problema, siempre siga un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y trabaje avanzando hacia la más compleja. Lo más importante, es siempre tratar de tener una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Parte de su acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si falla un controlador debido a una conexión deficiente, revise todas las demás conexiones. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tome en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

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

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

- **Verifique que los cables de alimentación eléctrica estén conectados y los interruptores de circuito activados.**
- **Verifique que las desconexiones rápidas de la línea de gas estén bien conectadas.**
- **Verifique que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.**
- **Verifique que las válvulas de drenaje de la tina de freír 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 causará quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.**

 **PELIGRO**

**Este equipo debe desconectarse para las tareas de mantenimiento o servicio, excepto cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Extreme precauciones al momento de 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 y reparación.**

**Las inspecciones, pruebas y reparaciones de los componentes eléctricos deben ser realizadas únicamente por un técnico de servicio autorizado.**

## 3.2 Solución de problemas

### 3.2.1 Mensajes de error y problemas de pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No se muestra nada en el controlador.	A. No llega alimentación a la freidora. B. Falla del controlador u otro componente.	A. Verifique que la freidora esté conectada y que no se haya disparado el interruptor de circuito. B. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra ¿CUB LLENA? SÍ NO después del filtrado.	A. Funcionamiento normal al comienzo o al final de la mayoría de las funciones de filtrado. B. Si la pantalla aparece varias veces durante un filtrado, podría ser una indicación de que hay un retorno lento de aceite.	A. Asegúrese de que la cuba esté llena y pulse el botón √. B. Consulte la Sección 2.3 de la solución de problemas en el Manual de instalación y operación de FQx30-T: La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.
La pantalla de FQ4000 muestra ¿DREN LIMPIO?	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Limpie el drenaje con la vara para limpiar la freidora y pulse el botón √. El proceso de filtrado se reanudará.
La pantalla de FQ4000 muestra ¿CAMBIAR FILTRO?	Ocurrió un error de filtrado, el papel o la almohadilla de filtro están obstruidos, apareció la indicación para cambiar el papel o la almohadilla de filtro cada 25 horas o se ignoró cambiar el papel o la almohadilla de filtro en una indicación anterior.	Cambie el papel o la almohadilla de filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora durante al menos 30 segundos. <b>NO</b> ignore las indicaciones de <b>CAMBIAR FILTRO</b> .
El controlador se bloquea.	Error del controlador.	Quite y restaure la alimentación del controlador. Si el problema persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra TIPO ENERG MAL CONFIG	Se configuró incorrectamente el tipo de energía en la freidora.	Asegúrese de que la freidora esté configurada de manera adecuada para el tipo de energía correcto.
La pantalla de FQ4000 muestra CONECTOR CUB NO CONECTADO	Falta el localizador del controlador o está desconectado.	Asegúrese de que el localizador de 6 patillas esté conectado a la parte posterior de controlador y conectado a tierra de forma adecuada en la caja de control.
La pantalla de FQ4000 muestra E19 o E28 ERROR CALENT.	Válvula de gas desactivada, falla del controlador, falla del transformador, falla del contactor o termostato de límite superior abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si hay aire en las líneas. Revise que la válvula de gas esté abierta. Si el paso del gas está abierto y el problema persiste, apague la freidora y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra CAL-ALT-1.	La temperatura de la tina de freír es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROBABLES</b>	<b>ACCIÓN CORRECTIVA</b>
<b>La pantalla de FQ4000 muestra ERROR RECUP y suena la alarma.</b>	El tiempo de recuperación excedió el tiempo límite máximo.	Para borrar el error y silenciar la alarma, pulse el botón ✓ de marca de verificación. El tiempo máximo de recuperación para los modelos de gas es 3:15 y para los eléctricos es 1:40. Si el error persiste, llame a su Centro FAS para solicitar ayuda.
<b>La pantalla de FQ4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).</b>	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Para variar entre °F y °C, vaya a Ajustes Gestor, temperatura y cambie la escala de temperatura. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra AYUDA ALT-2 o ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE.</b>	Falla de límite superior.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra ERROR Sonda TEMP.</b>	Problema en los circuitos de medición de temperatura, incluida la sonda, o conector o arnés de cableado del controlador dañados.	Apague la freidora y llame a su Centro FAS para obtener ayuda.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra MANT NECESARIO</b> seguido de un mensaje de error.	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Pulse la X para continuar cocinando y llame a su Centro FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES.</b>	Se han eliminado todos los grupos de menús. NOTA: TOD RECETAS no es un grupo que se pueda usar para cocinar recetas.	Cree un nuevo grupo de MENÚS. Cuando haya creado un nuevo menú, agregue recetas al grupo (consulte la Sección 1.10).

### 3.2.2 Solución de problemas de filtrado automático

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROBABLES</b>	<b>ACCIÓN CORRECTIVA</b>
<b>La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.</b>	Filtrado tras un ajuste incorrecto.	Modifique o sobrescriba el ajuste filtrar después; para hacerlo, vuelva a ingresar el valor filtrar después en Ajustes Gestor, Atributos filtro en la Sección 1.8.
<b>LIMPIAR Y FILTRAR no inicia.</b>	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en el valor de referencia antes de comenzar la función Limpiar y filtrar.
<b>La pantalla de FQ4000 muestra FILTRO OCUP.</b>	A. Aún hay otro ciclo de filtrado o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.	A. Espere hasta que termine el ciclo de filtrado anterior para iniciar otro ciclo de filtrado. Cambie la almohadilla de filtro si se le solicita. B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<b>La pantalla de FQ4000 muestra INTRO BANDEJA.</b>	<p>A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora.</p> <p>B. Falta el imán de la bandeja del filtro.</p> <p>C. Interruptor de la bandeja del filtro defectuoso.</p>	<p>A. Jale la bandeja del filtro hacia afuera y vuelva a insertarla totalmente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre P.</p> <p>B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y reemplace si falta.</p> <p>C. Si el imán de la bandeja del filtro está colocado completamente contra el interruptor y el controlador sigue mostrando INTRO BANDEJA, es posible que el interruptor esté defectuoso.</p>
<b>No arranca el filtrado automático.</b>	<p>A. Nivel de aceite demasiado bajo.</p> <p>B. La temperatura del aceite es demasiado baja.</p> <p>C. La bandeja del filtro no está colocada.</p> <p>D. El ajuste de filtrado en receta está en APAGADO.</p> <p>E. Falla del relé de filtrado.</p>	<p>A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite).</p> <p>B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia.</p> <p>C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente asentada en la freidora. Encienda y apague la freidora.</p> <p>D. Ajuste el filtrado en recetas como ENCENDIDO.</p> <p>E. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.</p>

### 3.2.3 Filtro ocupado

Cuando se muestra **FILTRO OCUPADO**, la placa de interfaz del filtro está esperando que se filtre otra cuba o que se termine otra función. Espere 15 minutos para ver si se corrige el problema. De lo contrario, llame a un Centro de servicio autorizado Frymaster local.

### 3.2.4 Solución de problemas de OQS (Sensor de calidad del aceite)

Problema	Acción correctiva
<b>No se muestran resultados de TPM.</b>	<p><b>Revise los siguientes elementos y realice otro filtrado OQS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que la cuba esté a la temperatura de referencia.</li> <li>• Inspeccione la rejilla primaria del filtro y use la llave para asegurarse de que esté atornillada firmemente.</li> <li>• Inspeccione las juntas tóricas en la bandeja del filtro y asegúrese de que no falte ninguna y que no estén rotas o gastadas. De lo contrario, reemplácelas.</li> <li>• Asegúrese de que el papel de filtro no esté obstruido y que se esté usando uno limpio. ¿Se rellenó la cuba la primera vez en el filtrado anterior? De no ser así, cambie el papel de filtro.</li> </ul>

### 3.2.5 Códigos de registro de errores

Consulte la Sección 1.12.2.1 para ver las instrucciones para acceder al registro de errores.

<b>Código</b>	<b>MENSAJE DE ERROR</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
E13	ERROR Sonda TEMP	Lectura de la sonda de temperatura fuera de rango. Llame al servicio técnico.
E16	LTE SUPERIOR 1 EXCEDIDO	La temperatura del límite superior es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).
E17	LTE SUPERIOR 2 EXCEDIDO	El interruptor de límite superior se activó.
E18	ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE	La temperatura de la cuba supera los 238 °C (460 °F) y no se activó el límite superior. Desconecte inmediatamente la corriente de la freidora y llame al servicio técnico.
E19	ERROR CALENT: XXX F o XXX C	Falla del circuito inversor del control de calentado. El contactor de calor no se activó.
E25	ERROR CALENT-VENT	Los interruptores de presión de aire no se cerraron.
E27	ERROR CALENT - INTERR PRESIÓN - LLAM MANT	El interruptor de presión de aire no se cerró.
E28	ERROR CALENT: XXX F o XXX C	La freidora no se encendió y ha bloqueado el módulo de encendido.
E29	ERROR SENSOR Sonda - LLAM MANT	La lectura RTD de ATO está fuera de rango. Llame al servicio técnico.
E32	VÁLV DREN NO ABIERTA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de drenaje intentaba abrir pero falta confirmación
E33	VÁLV DREN NO CERRADA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de drenaje intentaba cerrar pero falta confirmación
E34	VÁLV RET NO ABIERTA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de retorno intentaba abrir pero falta confirmación
E35	VÁLV RET NO CERRADA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	La válvula de retorno intentaba cerrar pero falta confirmación
E36	ERROR PLACA INTERFAZ VÁLVULA - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de la válvula o error de placa. Llame al servicio técnico.
E37	ERROR Sonda FILTRADO INTERMITENTE AUTOMÁTIC - FILTRADO DESACT - LLAM MANT	La lectura RTD de AIF está fuera del rango. Llame al servicio técnico.
E39	CAMBIAR FILTRO	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio. Cambie el papel o la almohadilla de filtro.
E41	ERROR ACEITE EN BANDEJA	El sistema detecta que puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E42	DRENAJE OBSTRUIDO (Gas)	La cuba no se vació durante el proceso de filtrado. Asegúrese de que el drenaje no esté obstruido y siga las indicaciones.

<b>Código</b>	<b>MENSAJE DE ERROR</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
E43	ERROR SENSOR AC - LLAM MANT	Posible falla del sensor de nivel aceite. Llame al servicio técnico.
E44	ERROR RECUP	El tiempo de recuperación excedió el tiempo límite máximo.
E45	ERROR RECUP - LLAM MANT	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos. Llame al servicio técnico.
E46	FALTA PLACA INTERFAZ SISTEMA 1 - LLAM MANT	Conexión de placa SIB 1 perdida o error de placa. Llame al servicio técnico.
E51	DUPLICAR ID PLACA - LLAM MANT	Dos o más controladores tienen la misma Id. de ubicación. Llame al servicio técnico.
E52	ERROR CONTROL INTERFAZ USUARIO - LLAM MANT	El controlador tiene un error desconocido. Llame al servicio técnico.
E53	ERROR CAN BUS - LLAM MANT	Se pierden las comunicaciones entre las placas. Llame al servicio técnico.
E54	ERROR USB	Conexión USB perdida durante una actualización.
E55	FALTA PLACA INTERFAZ SISTEMA 2 - LLAM MANT	Conexión de placa SIB 2 perdida o error de placa. Llame al servicio técnico.
E61	TIPO ENERG MAL CONFIG	La freidora está configurada para el tipo incorrecto de energía. Llame al servicio técnico.
E62	CUB NO CALIENTA - COMP FTE ENERGÍA - XXXF o XXXC	La cuba no calienta correctamente.
E63	ÍNDICE AUMENTO	Error de índice de aumento ocurrido durante una prueba de recuperación. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en el nivel inferior de aceite cuando esté en frío y en la línea superior de nivel de aceite cuando esté en el valor de referencia. En las freidoras eléctricas, asegúrese de que la sonda no toque los elementos.
E64	ERROR PLACA INTERFAZ FILTR - FILTRADO Y LLENADO DESACT - LLAM MANT	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de filtrado o error de placa. Llame al servicio técnico.
E65	LIMPIAR SENSOR OIB - XXX F O XXX C - LLAM MANT	Gas: El sensor OIB no detecta aceite. Limpie el sensor de aceite opcional.
E66	VÁLV DREN ABIERTA - XXXF O XXXC	La válvula de drenaje se abre durante la cocción.
E67	PLACA INTERFAZ SISTEMA NO CONFIG - LLAM MANT	El controlador se enciende cuando la placa SIB no está configurada. Llame al servicio técnico.
E68	FUSIBLE OIB ACTIVADO - LLAM MANT	El fusible OIB de la placa VIB se activó y no se reinició. Llame al servicio técnico.
E69	RECETAS NO DISPONIBLES - LLAM MANT	No se ha programado el controlador con recetas de productos. Reemplace el controlador con un controlador programado de fábrica.
E70	TEMP. ALTA EN OQS	La temperatura del aceite es muy alta para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).

<b>Código</b>	<b>MENSAJE DE ERROR</b>	<b>EXPLICACIÓN</b>
E71	TEMP. BAJA EN OQS	La temperatura del aceite es muy baja para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E72	INTERVALO TPM BAJO	El TPM es muy bajo para una lectura válida de OQS. Esto también puede pasar con aceite nuevo. Es posible que se haya seleccionado el tipo de aceite incorrecto en el menú Config. Es posible que el sensor no esté calibrado para el tipo de aceite. Consulte la tabla de tipos de aceite en el documento de instrucciones 8197316. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E73	INTERVALO TPM ALTO	La lectura TPM es muy alta para una lectura válida de OQS. Deseche el aceite.
E74	ERROR EN OQS	OQS tiene un error interno. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E75	ERROR AIRE EN OQS	OQS detecta aire en el aceite. Revise las juntas tóricas y la rejilla primaria del filtro y apriétela para garantizar que no entre aire al sensor OQS. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E76	ERROR EN OQS	El sensor OQS presenta un error de comunicación. Revise las conexiones del sensor OQS. Apague y encienda toda la batería de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.
E81	ERROR FALLA MODO SEGURO	El sistema ha detectado que la freidora no calienta correctamente debido a condiciones de aceite bajo. Asegúrese de que la freidora tenga aceite hasta la línea de llenado inferior o más arriba. Si no es así, agregue aceite hasta la línea de llenado inferior. Si el problema persiste, comuníquese con un Centro FAS.

**WELBILT®**  
*Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt diseña los mejores equipos y soluciones del sector, tanto para los cocineros con más renombre del mundo como para los operarios de las principales cadenas o empresas independientes. Nuestros conocimientos junto con la pericia de los operarios y su experiencia culinaria impulsan nuestros diseños vanguardistas y técnicas de fabricación.

Todos nuestros productos están respaldados por KitchenCare®, nuestro servicio posventa, reparación y piezas.

 CLEVELAND	 DELFIELD®	 FRYMASTER®	 KOLPAK®	 MANITOWOC®	 MERRYCHEF®
 CONVOTHERM®	 FITKITCHEN™	 GARLAND	 LINCOLN	 MERCO®	 MULTIPLEX®