

Controlador FilterQuick™ FQ4000 easyTouch® Taco Bell

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.



8 1 9 7 4 7 5

Número de pieza: FRY_IOM_8197475 09/2018 mod. 24.09.18

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 Frymaster (FAS, por sus siglas en Inglés) o por 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 y/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.

AVISO

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

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 o USADO a un 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 contenedor.

 **PELIGRO**

Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un contenedor 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 libres de agua y secas 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 estén puestos en su lugar antes de filtrar, drenar o desechar el aceite. Si el papel o almohadilla de filtro no está instalado, puede resultar en líneas y/o bombas obstruidas.

 **PELIGRO**

No drene más de una tina de freír simple o dos tinas de freír duales a la vez en la SDU para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas 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, presione el interruptor ENC/APAG inmediatamente a la posición APAG.

 **ADVERTENCIA**

No deberán utilizar este electrodoméstico 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 electrodoméstico. No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

 **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.



FilterQuick™ FQ4000 Taco Bell
Manual del controlador
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 Menú	1-3
1.2.1.12	Botón Datos de información	1-3
1.2.1.13	Salir o botón Atrás	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.....	1-19
1.10	Agregar o editar menús.....	1-23
1.11	Para cambiar menús.....	1-24
1.12	Tareas de mantenimiento.....	1-25
1.12.1	Prueba de límite alto	1-25
1.12.2	Funciones del gestor	1-26
1.12.2.1	Reg-E (Registro de errores).....	1-26
1.12.2.2	Configuración de contraseña.....	1-27
1.12.2.3	USB – Funcionamiento del menú	1-28
1.13	Datos de información	1-28
1.13.1	Datos de la tarjeta de informe	1-28
1.13.2	Datos de aceite	1-29
1.13.3	Datos de vida útil	1-30
1.13.4	Datos de uso.....	1-30
1.13.5	Tiempo de recuperación	1-31
1.13.6	Datos de filtrado.....	1-31
1.13.7	Versión del software	1-32
1.13.8	Reiniciar datos de uso.....	1-33
1.13.9	Datos de aceite nuevo	1-33
1.13.10	Datos de uso del reinicio de aceite nuevo.....	1-34
1.13.11	Datos de última carga.....	1-34
1.13.12	Datos de TPM (Material polar total).....	1-35

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

2.1	Menú de filtrado	2-1
2.1.1	Filtrado largo AM (y OQS [si está instalado])	2-1
2.1.2	Filtrado corto PM (y OQS [si está instalado])	2-4
2.1.3	Filtrado OQS (Sensor de calidad del aceite).....	2-6
2.1.4	Desecho para sistemas de aceite no a granel	2-8
2.1.5	Desecho para sistemas de desecho de aceite a granel.....	2-10
2.1.6	Llenar cuba desde la bandeja (filtro).....	2-12
2.1.7	Llenar cuba desde granel.....	2-12
2.1.8	Bandeja a desecho.....	2-13
2.1.9	Drenar a la bandeja	2-15

CAPÍTULO 3: Solución de problemas para el usuario

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.....	3-5
3.2.4	Solución de problemas de OQS (Sensor de calidad del aceite)	3-5
3.2.5	Códigos de registro de errores	3-5

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES PARA EL CONTROLADOR FILTERQUICK™ FQ4000 TACO BELL

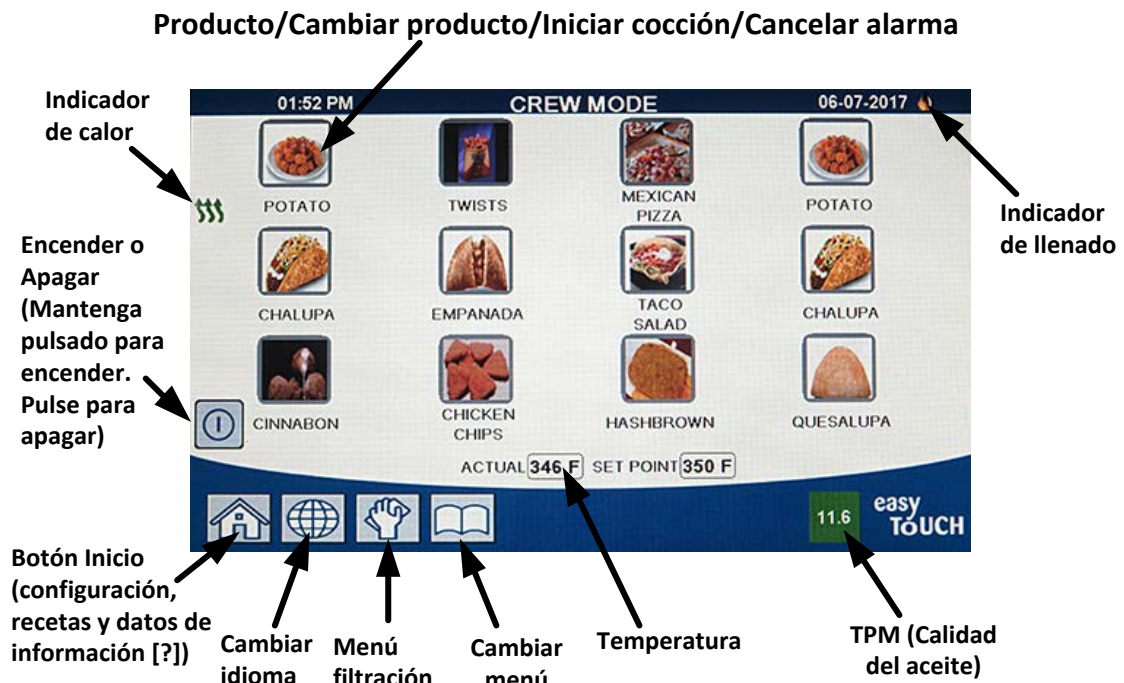
1.1 Información general sobre FQ4000

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 y Datos de información.

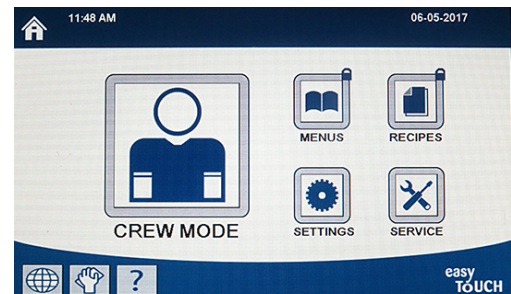


Figura 2

1.2.1.3 Botón Modo Crew

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

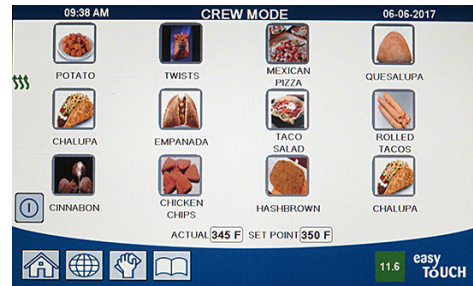


Figura 3

1.2.1.4 Botón Menús

El botón Menús se usa para configurar varios menús con productos específicos, como desayuno, almuerzo y 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).

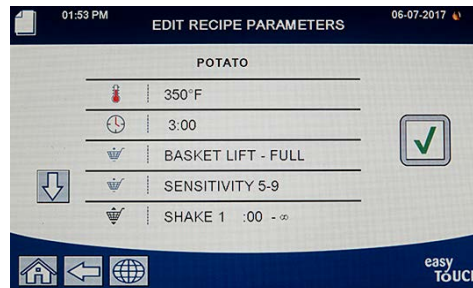


Figura 5

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 por tres (3) segundos enciende 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, desecho, drenaje y llenado de las cubas (consulte la Figura 10).



Figura 10

1.2.1.11 Botón Menú

Pulsar el botón Menú permite cambiar entre distintos menús si están configurados (consulte la Figura 11).



Figura 11

1.2.1.12 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 12).



Figura 12

1.2.1.13 Salida de los elementos de menú

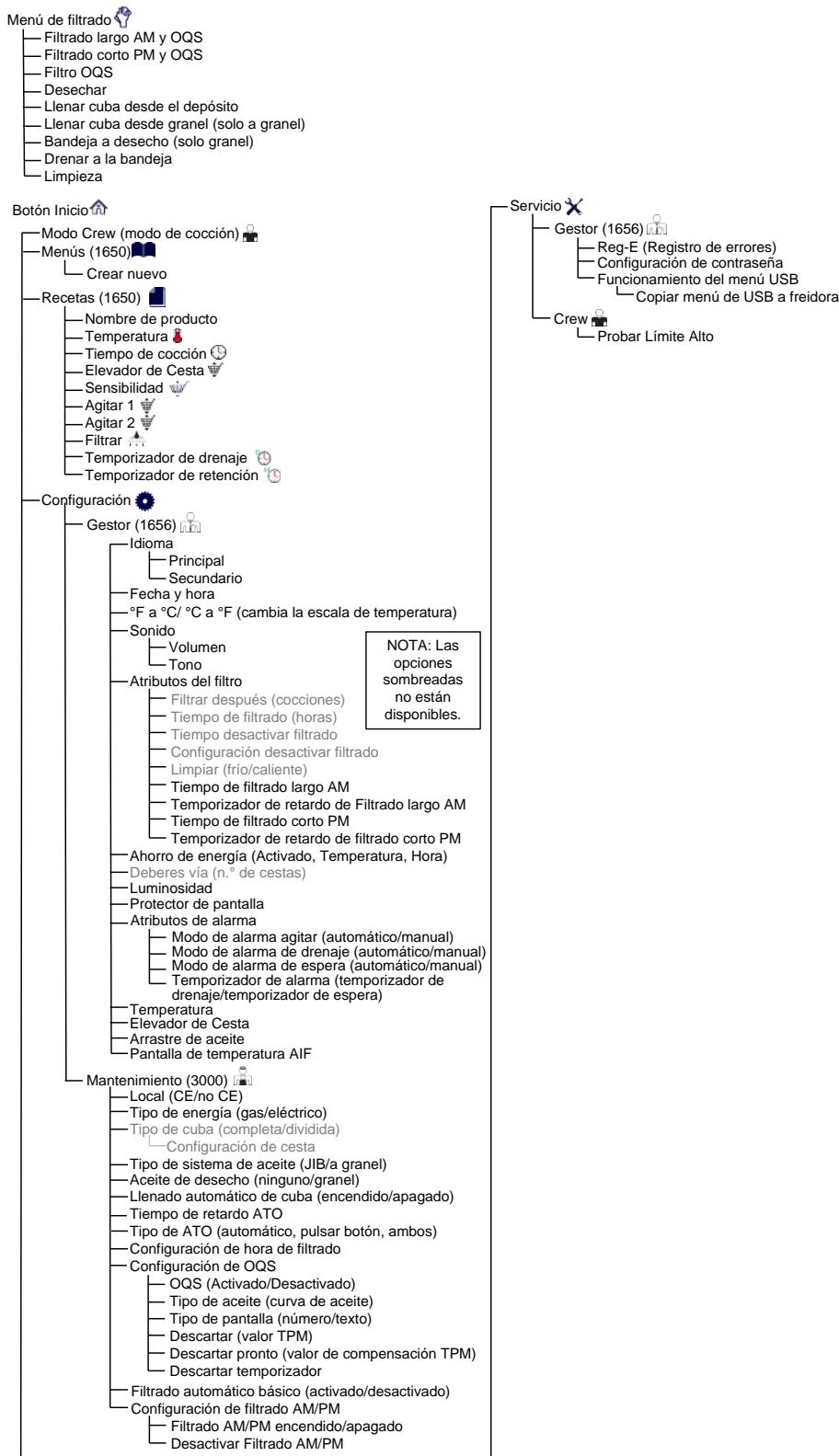
Para salir o retroceder de los MENÚS y SUB-MENÚS, pulse el botón Inicio o el botón de flecha de retroceso (consulte la Figura 13).



Figura 13

1.3 Esquema de FQ4000 Taco Bell

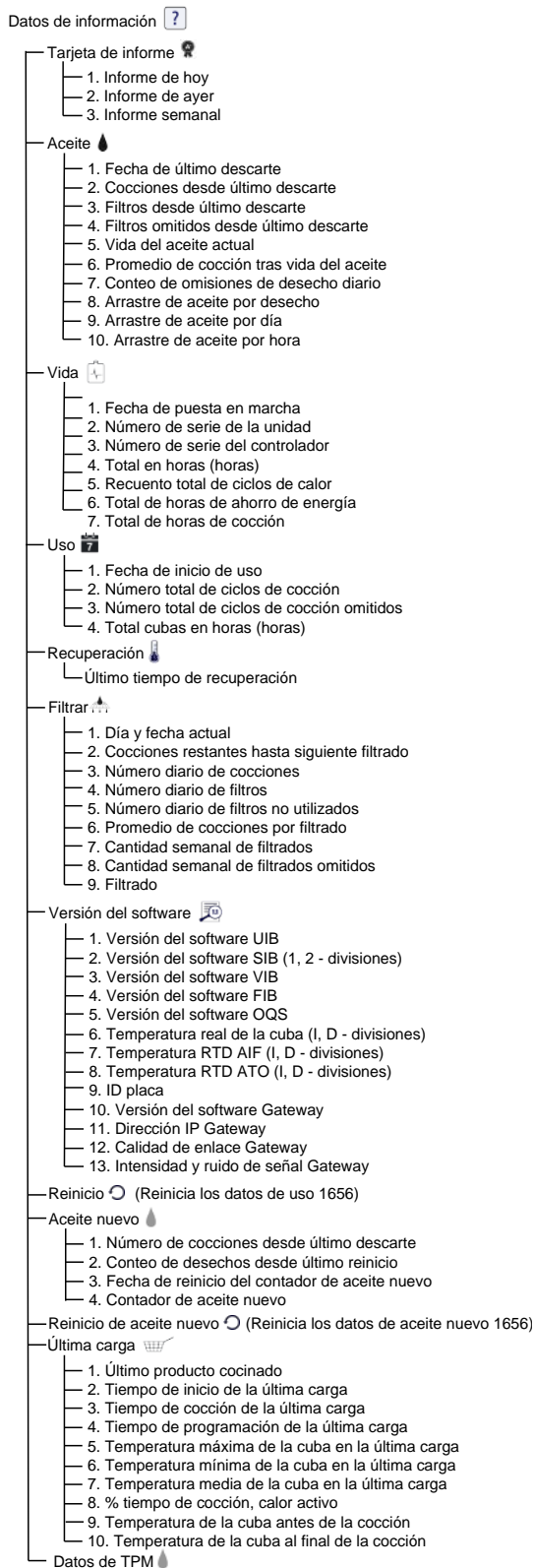
A continuación se presentan las secciones de programación más importantes de FQ4000 y el orden en que se encuentran los títulos de submenús bajo las secciones en el Manual de instalación y operación.



NOTA: Las opciones sombreadas no están disponibles.

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.



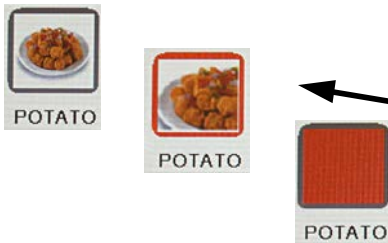
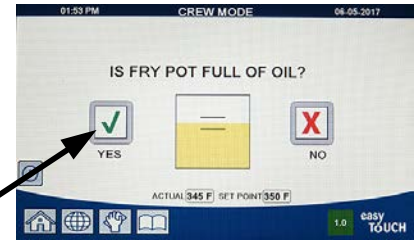
1.5 Funcionamiento básico

Funcionamiento básico de FQ4000



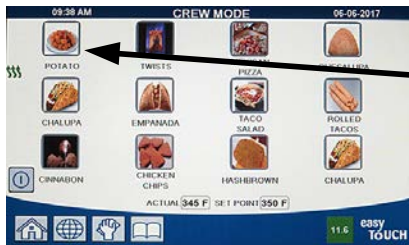
ENCENDER o APAGAR la freidora

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 y pulse el botón del nuevo producto.



Iniciar un ciclo de cocción

Pulse el botón de producto para iniciar la cocción. El temporizador iniciará la cuenta regresiva. Si utiliza el elevador de cesta opcional, seleccione el tipo y ubicación de la cesta.



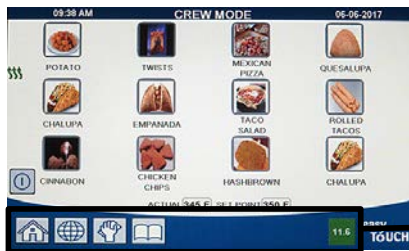
Cancelar un ciclo de cocción

Mantenga pulsado el botón del producto con la cuenta regresiva activada hasta que aparezca una "X"; luego, suelte.

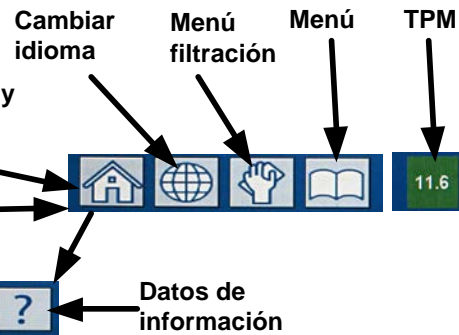


Cancelar (ELIMINAR) una alarma de fin de cocción

Pulse el botón del producto que está alternando entre ELIMINAR y MARCA DE VERIFICACIÓN.



Botón Inicio (configuración, recetas y datos de información)



1.6 Cocción

Cocinar con Taco Bell 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 y pulse el botón del nuevo producto.



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



- 3** La pantalla cambia a COCCIÓN. El temporizador iniciará la cuenta regresiva.



- 4** Se muestra RETIRAR alternado con la MARCA DE VERIFICACIÓN cuando termina el ciclo de cocción. Pulse el botón RETIRAR o MARCA DE VERIFICACIÓN para cancelar la alarma. Si se utiliza un elevador de cesta, no es necesario este paso.



- 5** Se muestra TEMPZ DRENAJE mientras el temporizador de drenaje hace la cuenta regresiva y finaliza con DRENAJE CAD. Pulse el botón DRENAJE CAD o MARCA DE VERIFICACIÓN para cancelar la alarma.



- 6** Se muestra DRENAJE CAD alternado con la MARCA DE VERIFICACIÓN cuando pasa y caduca el tiempo de espera. Pulse el botón DRENAJE CAD o MARCA DE VERIFICACIÓN para cancelar la alarma.

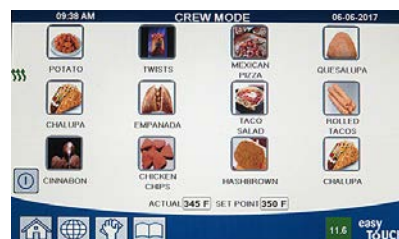


- 7** Si un producto tiene un TEMPORIZADOR DE ESPERA, se ejecuta en segundo plano y no se muestra mientras el temporizador de espera realiza la cuenta regresiva.

- 8** Cuando termina el TIEMPO DE RETENCIÓN de un producto, una pantalla mostrará los productos que terminaron. Pulse el botón de la MARCA DE VERIFICACIÓN para aceptar.





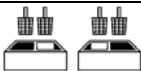




- 9** La pantalla vuelve a la pantalla de Modo crew y la unidad está lista para cocinar.






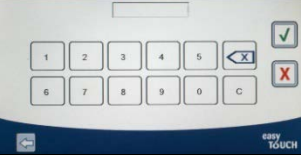






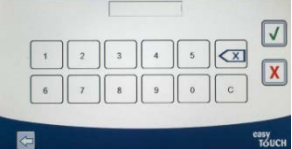



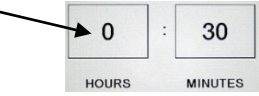
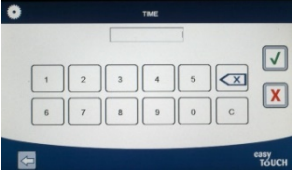
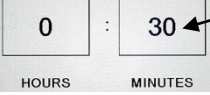




1.7 Programación de la configuración de la freidora (mantenimiento)








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 3000
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> LOCAL	6. Pulse el botón Local.
CE NO CE	7. Seleccione CE o NO CE . 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 GAS o ELEC .
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 CUB COMPL o CUB DIV .
6	16. Seleccione Config de cesta. El valor predeterminado es 6 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).
	21. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> TIPO SISTEMA AC	22. Pulse el botón Tipo sistema ac.
JIB GRANL	23. Seleccione JIB o GRANL . NOTA: 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.

PANTALLA	ACCIÓN
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	24. Sin acción.
	25. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> AC DESECH	26. Pulse el botón Ac desech.
NING GRANL	27. Seleccione NING o GRANL . NOTA: Seleccione NING si desechará el aceite en una SDU u 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.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA	28. Sin acción.
	29. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> LLENADO AUTO CUB	30. Pulse el botón Llenado auto cub.
	31. Seleccione CUB IZQ o CUB DCHA para cubas divididas (solo cubas divididas).
ENC APG	32. Seleccione ENC , a menos que no quiera llenar esta cuba. El valor predeterminado es ENC .
	33. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> TIEM RETR ATO	34. Pulse el botón Tiem retr ATO.
0 MINUTOS 	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.
CONFIG COMPLETA 	36. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> TIPO ATO	37. Pulse el botón Tipo ATO.
AUTO PULSAR BOTÓN AMBOS	38. Seleccione AUTO si el llenado automático está instalado. Seleccione PULSAR BOTÓN si el llenado manual está instalado. Seleccione AMBOS si el llenado automático y manual están instalados y se desean ambos.
CONFIG COMPLETA 	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"/> FILTRADO AM <input type="checkbox"/> FILTRADO PM <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. Ajustar esto puede afectar gravemente a los filtros. Los ajustes predeterminados son: <input type="checkbox"/> FILTRADO AM: 300 <input type="checkbox"/> FILTRADO PM: 300 <input type="checkbox"/> HORA LIMP: 3600 <input type="checkbox"/> HORA LAVADO FILT AUTO: 25 <input type="checkbox"/> HORA LIMP Y LAVADO FILT: 25










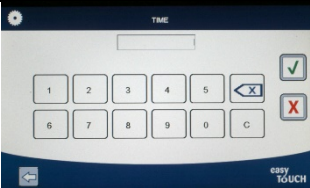


PANTALLA	ACCIÓN
	Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
□ CONF OQS	42. Pulse el botón CONF OQS si hay instalado un sensor OQS.
□ ACT/DESACT OQS	43. Pulse el botón ACT/DESACT OQS para activar o desactivar el sensor OQS.
ACT DESACT	44. Seleccione ACT para activar el sensor OQS o DESACT para desactivarlo.
CONFIG COMPLETA 	45. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ TIPO AC	46. Pulse el botón Tipo ac.
OC01v02, OC02v02, etc. 	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 la empresa está usando.
CONFIG COMPLETA 	48. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ TIPO PANT	49. Pulse el botón Tipo pant.
NÚMERO TEXT	50. Seleccione NÚMERO o TEXT . 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.
CONFIG COMPLETA 	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ DESCARTAR	52. Pulse el botón Descartar.
VALOR TPM	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. (El valor predeterminado es 23).
	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.
CONFIG COMPLETA 	57. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	58. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
□ DESC PRONTO	59. Pulse el botón Desc pronto.
VALOR TPM	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 Descartar. Este

















PANTALLA	ACCIÓN
	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. (El valor predeterminado es 20).
	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.
<p>CONFIG COMPLETA</p> 	64. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<p><input type="checkbox"/> DESCARTAR TEMPZ</p>	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.
	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.
<p>CONFIG COMPLETA</p> 	71. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	72. Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.













PANTALLA	ACCIÓN
	73. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
□ FILT AUTO BÁSICO	74. Pulse el botón Filt auto básico.
ACT DESACT	75. Seleccione ACT Filt auto básico (filtrado automático para unidades sin sensores OIB) o DESACT Filt auto básico (filtrado automático para unidades con sensores OIB). (La opción predeterminada es ACT).
CONFIG COMPLETA 	76. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ CONFIG FILTR AM/PM	77. Pulse el botón Config filtr AM/PM.
□ FILTR AM/PM ENC/APG	78. Pulse el botón Filtr AM/PM ENC/APG.
ENC APG	79. Seleccione ENC para activar los filtrados AM/PM o APG para desactivar los filtrados AM/PM.
CONFIG COMPLETA 	80. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
□ DESACT FILTR AM/PM	81. Esta opción solo está disponible si FILTR AM/PM ENC/APG está ajustada en APG. Pulse el botón DESACT FILTR AM/PM.
PERMANENTE DESP 48 HORAS	82. Seleccione PERMANENTE para desactivar los filtrados AM/PM hasta que se vuelvan a activar o seleccione DESP 48 HORAS para volver a activar automáticamente los filtrados AM/PM después de 48 horas.
CONFIG COMPLETA 	83. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	84. Pulse el botón Inicio.
 MODO CREW	85. Pulse el botón Modo Crew.
	86. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento momentáneo. Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por un (1) minuto. En las unidades de gas, el botón está ubicado debajo de la caja de control de la izquierda o debajo de la ranura USB. 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 o debajo de la ranura USB.
	87. 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.
1 6 5 6	4. Ingrese 1656 .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> IDIOMA	6. Presione el botón Idioma.
	7. Pulse el botón del Idioma principal.
<input type="checkbox"/> ENGLISH	8. Seleccione el idioma deseado.
	9. Pulse el botón del Idioma secundario.
<input type="checkbox"/> ESPAÑOL	10. Seleccione el idioma deseado.
	11. Pulse el botón Atrás.
<input type="checkbox"/> FECHA Y HORA	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.
	17. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
<input type="button" value="AM"/> <input checked="" type="button" value="PM"/> <input type="button" value="24hr"/>	18. Pulse el botón AM, PM o 24 H.



PANTALLA	ACCIÓN
	19. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
CONFIG COMPLETA 	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).
CONFIG COMPLETA 	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"/> DST ON/OFF	28. Pulse el botón DST ON/OFF.
	29. Seleccione ENC para activar el horario de verano o APG para desactivarlo.
CONFIG COMPLETA 	30. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> CONFIG DST	31. Pulse el botón CONFIG DST.
<input type="checkbox"/> MES INIC DST <input type="checkbox"/> DOMINGO INIC DST <input type="checkbox"/> MES FIN DST <input type="checkbox"/> DOMINGO FIN DST	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
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
CONFIG COMPLETA 	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. NOTA: F se usa para Fahrenheit y C para Celsius.
CONFIRMAR  	37. Seleccione SÍ para alternar la escala de temperatura.

PANTALLA	ACCIÓN
COMPLETO CON ÉXITO 	38. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> SONIDO	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 distinguir las cubas diferentes.
	41. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
CONFIG COMPLETA 	42. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	43. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> ATRIBUTOS FILTRO	44. Pulse el botón Atributos filtro. Las funciones Filtrar desp, Tiemp filtrac, Tiemp des filtr, Config des filtr y Limpiar no están disponibles.
	45. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> HORA FILTRADO LARGO AM 	46. Pulse el botón Tempz retardo filtr corto AM. Ingrese la hora de inicio para la indicación de hora de filtrado largo AM y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (La hora predeterminada es 10:00 a. m.). Ingrese 00:00 para desactivarlo temporalmente.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	47. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> TEMPZ RETARDO FILTR LARGO AM 	48. Pulse el botón Tempz retardo filtr corto AM. Ingrese el tiempo de retardo para la hora de filtrado largo AM y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (Esta es la cantidad de tiempo que un operador puede retardar el inicio de un filtrado largo AM). Después del retardo, el operador debe realizar el filtrado.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	49. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> HORA FILTRADO CORTO PM 	50. Pulse el botón Hora filtrado corto PM. Ingrese la hora de inicio de la indicación de hora de filtrado corto PM con un formato de 24 horas (por ejemplo, ingrese 8:00 PM como 20:00) y pulse el botón ✓ (marca de verificación). Ingrese 00:00 para desactivarlo temporalmente.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).

PANTALLA	ACCIÓN
	52. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> TEMPZ RETARDO FILTR CORTO PM 	53. Pulse el botón Tempz retardo filtr corto PM. Ingrese el tiempo de retardo para la hora de filtrado corto PM en minutos y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (Esta es la cantidad de tiempo que un operador puede retardar el inicio de un filtrado corto PM). Después del retardo, el operador debe realizar el filtrado.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	54. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	55. Pulse el botón Atrás.
<input type="checkbox"/> AHORRO ENERG	56. 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.
	57. Pulse el botón ACT para alternar el encendido o apagado de la opción Ahorro energ.
	58. 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).
	59. 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).
	60. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
CONFIG COMPLETA 	61. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
<input type="checkbox"/> DEBERES VÍA	62. Esta función no está disponible.
<input type="checkbox"/> LUMINOSIDAD	63. 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).
	64. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
CONFIG COMPLETA 	65. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro CONFIG COMPLETA.
	66. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> PROT PANTALLA	67. 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).

PANTALLA	ACCIÓN
	68. 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.
	69. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
CONFIG COMPLETA 	70. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> ATRIBUTOS ALARMA	71. Pulse el botón Atributos alarma.
<input type="checkbox"/> MODO ALARMA AGITAR	72. Pulse el botón Modo alarma agitar. Seleccione Auto o Manual. Esto permite al usuario seleccionar entre cancelar automática o manualmente la alarma de agitación.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	73. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> MODO ALARMA DRENAJE	74. Pulse el botón Modo alarma drenaje. Seleccione Auto o Manual. Esto permite al usuario seleccionar entre cancelar automática o manualmente la alarma de drenaje.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	75. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> MODO ALARMA ESP	76. Pulse el botón Modo alarma esp. Seleccione Auto o Manual. Esto permite al usuario seleccionar entre cancelar automática o manualmente la alarma de espera.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	77. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> TEMPZ ALARMA	78. 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 drenaje o la alarma de espera. El ajuste predeterminado es 5 segundos.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	79. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	80. Pulse el botón Atrás dos (2) veces.
<input type="checkbox"/> TEMPERATURA	81. Pulse el botón Temperatura.
ACT DESACT	82. Seleccione Act para activar el botón Temperatura. Seleccione Desact para desactivar el botón Temperatura y mostrar la temperatura todo el tiempo.







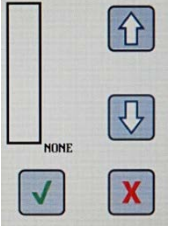




PANTALLA	ACCIÓN
CONFIG COMPLETA 	83. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<input type="checkbox"/> ELEVADOR CESTA	84. Pulse el botón Elevador cesta.
	85. Seleccione ENC para activar el elevador de cesta o APG para desactivar el elevador de cesta.
CONFIG COMPLETA REINIC SISTEMA 	86. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	87. Pulse la flecha hacia abajo.
<input type="checkbox"/> ARRASTRE AC	88. 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"/> FLUJO	89. 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).
CONFIG COMPLETA 	90. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
<input type="checkbox"/> AJUSTE FLUJO	91. 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).
CONFIG COMPLETA 	92. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
	93. Pulse el botón Atrás.
<input type="checkbox"/> PANTALLA DE TEMPERATURA AIF	94. Pulse el botón Pantalla de temperatura AIF.
ACT DESACT	95. Seleccione Act para activar la pantalla de temperatura AIF. Seleccione Desact para desactivar la pantalla de temperatura AIF y mostrar la pantalla de temperatura AIF todo el tiempo. Esto se usa principalmente para solución de problemas. El valor predeterminado es DESACT.
CONFIG COMPLETA 	96. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
	97. Pulse el botón Inicio.









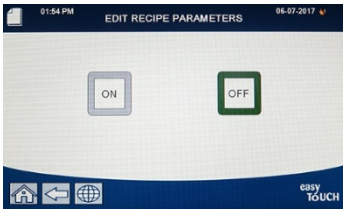




PANTALLA	ACCIÓN
 MODO CREW	98. Pulse el botón Modo Crew.
	99. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento momentáneo. Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por un (1) minuto. En las unidades de gas, el botón está ubicado debajo de la caja de control de la izquierda o debajo de la ranura USB. 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 o debajo de la ranura USB.
	100. El sistema se reinicia en aproximadamente 45 segundos y vuelve al modo Apagado o En espera.



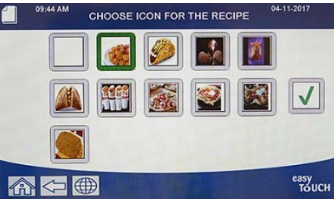




1.9 Agregar o editar productos existentes

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Recetas.
1 6 5 0	3. Ingrese 1650
	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	5. Seleccione el ícono de producto que editará o pulse + para agregar un nuevo producto.
	6. Pulse el ícono de lápiz en la parte inferior de la pantalla para editar un producto existente.
	7. Ingrese o cambie el número de producto con el teclado.
	8. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	9. Esta pantalla muestra el valor de referencia actual, el tiempo de cocción, el elevador de cesta, la sensibilidad, los temporizadores de agitación, los ajustes de filtrado, el temporizador de drenaje y el temporizador de espera. Para editar un parámetro, pulse un elemento para editar.
	10. Para editar la temperatura, pulse el botón de temperatura.




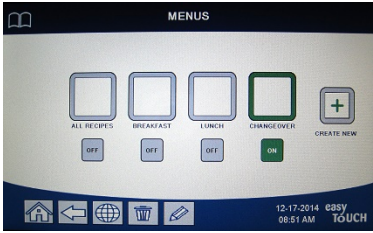






PANTALLA	ACCIÓN
	<p>11. Use el teclado para introducir o editar la temperatura de cocción del producto.</p>
	<p>12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>13. Pulse el botón de tiempo de cocción.</p>
	<p>14. Use el teclado para introducir o editar el tiempo de cocción en minutos y segundos.</p>
	<p>15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>16. Pulse el botón Elevador cesta.</p>
	<p>17. Pulse las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar NING si no desea elevador de cesta para este producto; Opción si el elevador de cesta izquierdo o derecho debe funcionar de manera independiente; o Completo si ambos elevadores de cesta deben funcionar simultáneamente para cestas grandes.</p>
	<p>18. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>19. Pulse el botón de sensibilidad (compensación de carga).</p>
	<p>20. 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. NOTA: Se recomienda encarecidamente NO ajustar esta configuración, ya que puede tener un efecto adverso en los ciclos de cocción de los productos. El ajuste predeterminado para la compensación del producto está fijado en cuatro.</p>
	<p>21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	22. Pulse el botón Temporizador de agitación 1.
	23. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la primera agitación.
	24. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	25. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otras configuraciones.
	26. Pulse el botón Temporizador de agitación 2 si se necesita otra agitación; de lo contrario, avance al paso 29.
	27. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la segunda agitación.
	28. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	29. Pulse el botón Filtrar.
	30. Seleccione APG para desactivar y evitar el filtrado automático o ENC para activar el filtrado automático para este producto.
	31. Pulse el botón Tempz drenaje.
	32. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de drenaje del producto.
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	34. Pulse el botón Tempz de espera.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>35. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de retención de producto.</p>
	<p>36. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>37. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>38. Seleccione el ícono para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.</p>
	<p>39. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>40. Seleccione los menús para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.</p>
	<p>41. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>42. El controlador muestra GUARD.</p>
	<p>43. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).</p>
	<p>44. Seleccione otro producto para editar o pulse la tecla + para agregar productos adicionales. Si terminó, pulse el botón Inicio.</p>
 MODO CREW	<p>45. Pulse el botón Modo crew para volver a la pantalla principal.</p>

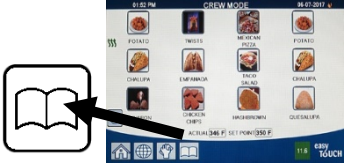
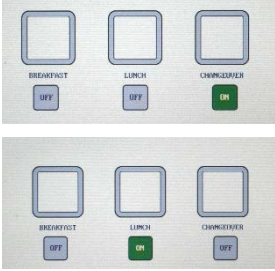
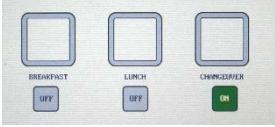

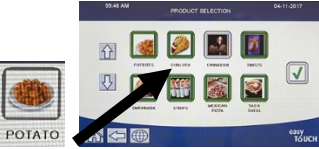

1.10 Agregar o editar menús

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.
1 6 5 0	3. Ingrese 1650
	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 papelero 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.
 MODO CREW	11. Pulse el botón Modo Crew.

1.11 Para cambiar menús

Si se crean menús separados para Desayuno y Almuerzo, 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 bajo Desayuno o Almuerzo para cambiar menús.</p> <p>NOTA: Solo se puede seleccionar un menú a la vez.</p>
	<p>3. Cuando se selecciona el menú deseado, se resalta "ENC" bajo el menú.</p>
	<p>4. Pulse el botón Atrás para volver a la pantalla principal.</p>
	<p>5. Pulse el ícono del producto para cambiar productos.</p>
	<p>6. La pantalla vuelve a la pantalla principal.</p>




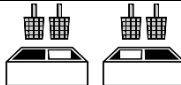
1.12 Tareas de mantenimiento


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.
MANTENGA PULSADO	5. Mantenga pulsado el botón Mantener pulsado para iniciar la prueba de límite superior.
SOLTAR	6. Mientras mantiene pulsado el botón, la cuba comienza a calentarse. La pantalla del 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, 210C) 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.
CAL ALT-1	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.
AYUDA ALT-2	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.









PANTALLA	ACCIÓN
FALLA LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE	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





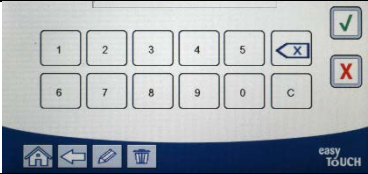




La función REG-E se usa para ver los diez (10) códigos de error más recientes que se encuentran en la freidora. Estos códigos se muestran con los errores más recientes primero. Se muestra el código de error, la hora y la fecha.

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.
1 6 5 6	4. Ingrese 1656 .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ REG-E	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.
 MODO CREW	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.
1 6 5 6	4. Ingrese 1656 .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ CONFIG CNTRASEÑA	6. Pulse el botón CONFIG CNTRASEÑA.
<ul style="list-style-type: none"> □ MENÚS □ RECETAS □ AJUSTES - GESTOR □ DIAGNÓSTICO - GESTOR 	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
	8. Use el teclado para ingresar la nueva contraseña para el elemento seleccionado.
	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
REINTR CONTRASEÑA	10. Use el teclado para ingresar nuevamente la contraseña para verificar.
	11. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
CONFIG CNTRASEÑA CON ÉXITO	12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
<ul style="list-style-type: none"> □ MENÚS □ RECETAS □ AJUSTES - GESTOR □ DIAGNÓSTICO - GESTOR 	13. Pulse el botón Atrás para volver al menú o pulse el botón Inicio para salir.
 MODO CREW	14. Pulse el botón Modo Crew.

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
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Mant.
	3. Pulse el botón Gestor.
1 6 5 6	4. Ingrese 1656 .
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ USB - FUNCIONAM MENÚ	6. Pulse el botón USB- FUNCIONAM MENÚ.
☐ COPIAR MENU DE USB A FREID	7. Pulse el botón COPIAR MENU DE USB A FREID.
INTRO USB...	8. Inserte la unidad USB en el conector detrás de la puerta izquierda de la freidora.
¿USB INSERTADO? SÍ NO	9. Pulse Sí una vez insertada la unidad USB.
LEYENDO ARCHIVO DESDE USB NO quite el USB mientras se lee	10. No se requiere acción.
TRANSF DATOS IU-IU EN CURSO	11. No se requiere acción mientras se carga el archivo.
ACTUALIZANDO MENÚ	12. No se requiere acción mientras la actualización está en curso.
¿ACT COMPLETA? SÍ	13. Presione Sí.
ACTUALZ MENÚ FINALIZADA, QUITAR USB Y REINICIAR EL SISTEMA.	14. 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. NOTA: Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por lo menos 30 segundos.

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 Inicio.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón Tarjeta de informe.

PANTALLA	ACCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> INFORME DE HOY <input type="checkbox"/> INFORME DE AYER <input type="checkbox"/> INFORME SEMANAL 	4. Seleccione el informe deseado.
	5. 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.
	6. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.






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
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón Ac.
<ul style="list-style-type: none"> 1. FECH ÚLT DESCART 2. COCCIONES ÚLTIMO DESECHO 3. FILTR DESDE ÚLT DESC 4. FILTR OMITIDOS DESDE ÚLT DESC 	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
<ul style="list-style-type: none"> 5. VIDA AC ACTUAL 6. PROMED COCC TRAS VIDA AC 7. CONT OMISIONES DESECHO DIARIO 8. ARRASTRE AC POR DESC 9. ARRASTRE AC POR DÍA 10. ARRASTRE AC POR HORA 	5. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.






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.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón Datos vida.
1. FECHA PTA MARCHA 2. NÚMERO SERIE UNID 3. NÚMERO SERIE CONTR 4. TOTAL EN HORAS (H) 5. RECTO TOTAL CICLOS CAL 6. TOTAL HORAS AHORRO ENERG 7. TOTAL HORAS COCCIÓN  	4. 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 las cubas han estado activas y la fecha del último reinicio de uso.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón Datos uso.
1. FECHA INICIO USO 2. NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC 3. NÚM TOTAL DE CICLOS DE COCC OMIT 4. TOTAL CUB EN HORAS (H)  	4. 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.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón RECUP. El tiempo se muestra en minutos y segundos.
1. ÚLT TIEM RECUP 	4. 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.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón Filtrar.
<input type="checkbox"/> DÍA 1 <input type="checkbox"/> DÍA 2 <input type="checkbox"/> DÍA 3 <input type="checkbox"/> DÍA 4 	4. Seleccione y pulse el día deseado. Use la flecha hacia abajo para desplazarse hacia atrás a días adicionales.
1. DÍA Y FECHA (día y fecha de los datos de filtrado que se muestran). 2. COCCIONES REST HASTA SIG FILTRADO (Cantidad de cocciones que quedan hasta la siguiente indicación de filtrado). 3. NÚM DIARIO COCCIONES (Cantidad de cocciones de ese día). 4. NÚM DIARIO FILTROS (Cantidad de veces que se filtró la cuba ese día). 	5. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.

PANTALLA	ACCIÓN
<p>5. NÚM DIARIO FILTROS NO UTILIZ (Cantidad de veces que se derivó el filtro ese día).</p> <p>6. PROMED COCC POR FILTRD (Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtro en ese día).</p> <p>7. NÚM SEMANAL FILTROS (Cantidad de veces que se filtró la cuba la semana anterior).</p> <p>8. NÚM SEMANAL FILTROS NO UTILIZ (Cantidad de veces que se derivó el filtro la semana anterior).</p>  <p>9. FILTRADO (Muestra si el filtrado está activado o desactivado. Herramienta de diagnóstico para determinar el estado del tablero FIB).</p>  	<p>6. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, o el botón Atrás para volver y seleccionar otro día.</p>
 	<p>7. 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
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	4. Pulse el botón Versión software.
INICIALIZANDO ...	5. No se necesita acción.
<p>1. VERSIÓN SOFTWARE UIB</p> <p>2. VERSIÓN SOFTWARE SIB</p> <p>3. VERSIÓN SOFTWARE VIB</p> <p>4. VERSIÓN SOFTWARE FIB</p> 	6. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software y temperaturas de sonda adicionales. NOTA: Las cubas divididas tendrán una temperatura SIB2, y temperaturas AIF y ATO en la cuba derecha e izquierda.
<p>5. VERSIÓN SOFTWARE OQS</p> <p>6. TEMP REAL CUBA</p>	7. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software e información adicionales.

PANTALLA	ACCIÓN
<p>7. TEMP RTD AIF 8. TEMP RTD ATO 9. ID PLACA</p>  <p>10. VERSIÓN SOFTWARE GATEWAY 11. DIRECCIÓN IP GATEWAY 12. CALIDAD DE ENLACE GATEWAY 13. INTENSIDAD Y RUIDO DE SEÑAL GATEWAY</p>   	<p>8. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>




1.13.8 Reiniciar datos de uso




La función de reinicio reinicia todos los datos de uso.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Inicio.</p>
	<p>2. Pulse el botón Información.</p>
	<p>3. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.</p>
	<p>4. Pulse el botón Reinic.</p>
<p>1 6 5 6</p>	<p>5. Ingrese 1656.</p>
	<p>6. Pulse el botón √ (marca de verificación).</p>
<p>DATOS DE USO REINICIADOS</p>	<p>7. Pulse el botón √ (marca de verificación).</p>
  	<p>8. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.</p>

1.13.9 Datos de aceite nuevo









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

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón Inicio.</p>
	<p>2. Pulse el botón Información.</p>
	<p>3. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	4. Pulse el botón Aceite nuevo.
1. NÚMERO DE COCCIONES DESDE ÚLTIMO DESECHO 2. CONTEO DE DESECHOS COCCIONES DESDE ÚLT REI 3. FECHA REAJUSTE CONTADOR ACEITE FRESCO 4. CONTADOR DE ACEITE FRESCO  	5. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.



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.
	2. Pulse el botón Información.
	3. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	4. Pulse el botón Reinicio aceite nuevo.
1 6 5 6	5. Ingrese 1656 .
	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
DATOS ACEITE NUEVO SE REINICIARON 	7. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
 	8. 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.
	2. Pulse el botón Información.

PANTALLA	ACCIÓN
	3. Pulse el botón Últ carga.
1. ÚLT PROD COCINADO 2. TIEM INIC ÚLT CARGA 3. TIEM COCC ÚLT CARGA 4. TIEM PROG ÚLT CARGA 	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
5. TEMP MÁX ÚLT CARGA 6. TEMP MÍN ÚLT CARGA 7. TEMP MEDIA ÚLT CARGA 8. % TIEMP COCC, CALOR ACT 	5. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
9. TEMP TINA ANTES INICIO COCC 10. TEMP CUB FINAL DE COCC   	6. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.12 Datos de TPM (Material polar total)

Los datos de TPM proporcionan datos sobre el OQS (Sensor de calidad del aceite).

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



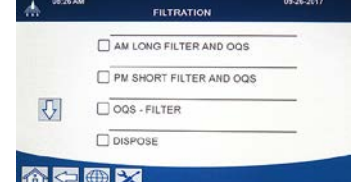

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE LAS FUNCIONES DEL MENÚ DE FILTRADO DE FILTERQUICK™ FQ4000 TACO BELL





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 largo AM (y OQS [si está instalado])

Filtrado largo AM es una función que indica automáticamente que hay que filtrar las tinas de freír todos los días a las 10:00 AM o a otra hora indicada. También se puede solicitar realizar esta función. **Nota:** No ocurre la filtración de cubas múltiples en forma simultánea.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. La temperatura de la freidora DEBE estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.</p> <p>NOTA: Si el filtro está en modo de retardo, se iluminará el botón Filtrar de color amarillo. Pulse el botón amarillo para continuar.</p> 
	<p>2. Seleccione FILTRADO LARGO AM Y OQS.</p> <p>NOTA: Si el filtro está en modo de retardo, se iluminará la selección FILTRADO LARGO AM Y OQS de color amarillo. Pulse el botón amarillo para continuar.</p>
<p>¿FILTRADO LARGO AM AHORA?</p>	<p>3. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X (NO), se retrasará el filtrado hasta una (1) hora y la freidora reanudará el funcionamiento normal. La freidora se apagará luego de un retardo de una hora o a las 11:00 AM.</p>
<p>UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones.</p>
<p>RETIRAR Y VACIAR RECEPTOR DE MIGAJAS - PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p>	<p>5. Retire y vacíe el receptor de migajas. 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.</p>
<p>INICIAR FILTRACIÓN</p> 	<p>6. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar el filtrado.</p>
<p>DRENANDO</p>	<p>7. No se requiere acción.</p>
<p>ENJUAGUE</p>	<p>8. No se requiere acción.</p>
<p>LIMPIAR INTERIOR DE CUB PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p>	<p>9. Friegue y limpie los restos de las paredes de la tina de freír. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya finalizado.</p>
<p>FILTRANDO</p>	<p>10. No se requiere acción.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	<p>11. 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>⚠ PELIGRO</p> <p>Mantenga <u>TODO</u> artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</p> </div>
LLENANDO	12. No se requiere acción.
MIDIENDO CALIDAD DE ACEITE	13. No se requiere acción.
LLENANDO	14. No se requiere acción.
UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	15. Este mensaje puede aparecer si el aceite no vuelve en una cantidad de tiempo determinada. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones y siga los pasos que aparecen en la pantalla para solucionar el problema y devolver el aceite.
	<p>16. 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.</p> <p>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 17.</p> <p>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 19.</p> <p>Si OQS = Número, continúe con TPM - XX en el paso 18.</p>
DESECHAR PRONTO 	17. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Avance hasta el paso 20.
TPM - XX	18. 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 19; de lo contrario, continúe con el paso 20.
¿DESCARTAR? 	19. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Continúe con DESECHAR en la Sección 2.1.4/5. Pulse X (NO) para retrasar la función DESECHAR.
PRECALENT	20. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.
	21. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

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

NOTA: Si se retira parcial o totalmente la bandeja del filtro durante el filtrado, el proceso de filtrado se detendrá y reanudará una vez que se vuelva a colocar la bandeja en su lugar.

⚠ PELIGRO

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

Se genera un mensaje de error si falla el procedimiento de filtrado rápido. Siga las instrucciones en el controlador para borrar el error.

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

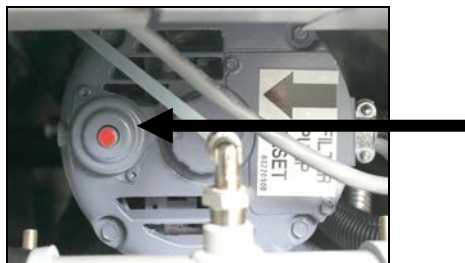
NO drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.

⚠ 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 activa este interruptor, corte la energía del sistema de filtrado y deje que se enfríe el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (consulte la fotografía en la siguiente página).

⚠ ADVERTENCIA



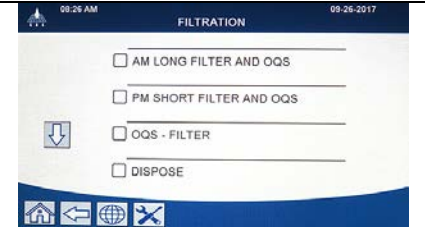


Tenga cuidado y use equipo de protección adecuado cuando restablezca el interruptor de restablecimiento del motor del filtro. La reposición del interruptor debe realizarse con cuidado para evitar la posibilidad de quemaduras graves por maniobras descuidadas alrededor del tubo de drenaje y de la tina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







Interruptor de restablecimiento del motor del filtro

2.1.2 Filtrado corto PM (y OQS [si está instalado])

Filtrado corto PM es una función que indica automáticamente que hay que filtrar las tinas de freír todos los días a las 8:00 PM o a otra hora indicada. También se puede solicitar realizar esta función. **Nota:** No ocurre la filtración de cubas múltiples en forma simultánea.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. La temperatura de la freidora DEBE estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado. NOTA: Si el filtro está en modo de retardo, se iluminará el botón Filtrar de color amarillo. Pulse el botón amarillo para continuar.</p> 
	<p>2. Seleccione FILTRADO CORTO PM Y OQS. NOTA: Si el filtro está en modo de retardo, se iluminará la selección FILTRADO CORTO PM Y OQS de color amarillo. Pulse el botón amarillo para continuar.</p>
<p>¿FILTRADO CORTO PM AHORA?</p>	<p>3. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar el filtrado. Si se selecciona el botón X (NO), se retrasará el filtrado hasta una (1) hora y la freidora reanudará el funcionamiento normal. La freidora se apagará luego de un retardo de una hora o a las 9:00 PM.</p>
<p>UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones.</p>
<p>RETIRAR Y VACIAR RECEPTOR DE MIGAJAS - PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p> 	<p>5. Retire y vacíe el receptor de migajas. 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.</p>
<p>INICIAR FILTRACIÓN</p> 	<p>6. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar el filtrado.</p>
<p>DRENANDO</p>	<p>7. No se requiere acción.</p>
<p>FILTRANDO</p>	<p>8. No se requiere acción.</p>
<p>ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS</p>	<p>9. 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>⚠ PELIGRO Mantenga <u>TODO</u> artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</p> </div>
<p>LLENANDO</p>	<p>10. No se requiere acción.</p>
<p>MIDIENDO CALIDAD DE ACEITE</p>	<p>11. No se requiere acción.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
LLENANDO	12. No se requiere acción.
UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	13. Este mensaje puede aparecer si el aceite no vuelve en una cantidad de tiempo determinada. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones y siga los pasos que aparecen en la pantalla para solucionar el problema y devolver el aceite.
	<p>14. 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 18.</p> <p>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 15.</p> <p>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 17.</p> <p>Si OQS = Número, continúe con TPM - XX en el paso 16.</p>
DESECHAR PRONTO 	15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Avance hasta el paso 18.
TPM - XX	16. 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 17; de lo contrario, continúe con el paso 18.
DESECHAR AHORA 	17. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Continúe con DESECHAR en la Sección 2.1.4/5. Pulse X (NO) para retrasar la función DESECHAR.
PRECALENT	18. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.
	19. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.


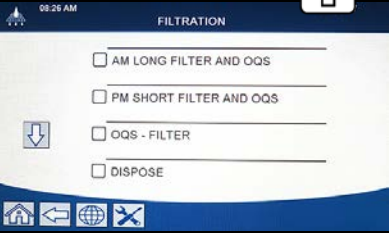


NOTA: Si no ha regresado todo el aceite durante el filtrado, el sistema puede continuar con una función de filtrado incompleto.




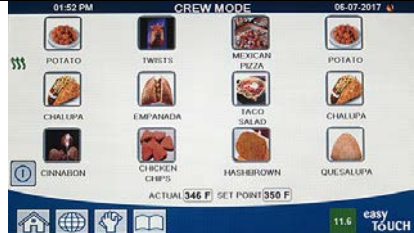
2.1.3 Filtrado OQS (Sensor de calidad del aceite)

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 operando 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.

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 y caídas.

PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. La temperatura de la freidora DEBE estar en el valor de referencia. Pulse el botón menú de filtrado.</p>
	<p>2. Seleccione OQS (Sensor de calidad del aceite) - FILTRADO.</p>
<p>OQS – ¿FILTRAR AHORA?</p>	<p>3. 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.</p>
<p>UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones.</p>
<p>RETIRAR Y VACIAR RECEPTOR DE MIGAJAS - PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p> 	<p>5. Retire y vacíe el receptor de migajas. 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.</p>
<p>INICIAR FILTRACIÓN</p> 	<p>6. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar el filtrado.</p>
<p>DRENANDO</p>	<p>7. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.</p>
<p>ENJUAGUE</p>	<p>8. No se requiere acción.</p>
<p>ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS</p>	<p>9. 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: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO Mantenga <u>TODO</u> artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</p> </div>	

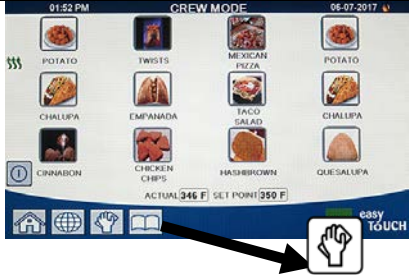

PANTALLA	ACCIÓN
LLENANDO	10. No se requiere acción mientras se rellena la cuba.
MIDIENDO CALIDAD DE ACEITE	11. No se requiere acción mientras el sensor OQS calcula el valor de la calidad del aceite.
LLENANDO	12. No se requiere acción.
UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	13. Este mensaje puede aparecer si el aceite no vuelve en una cantidad de tiempo determinada. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones y siga los pasos que aparecen en la pantalla para solucionar el problema y devolver el aceite.
	<p>14. 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 18.</p> <p>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 15.</p> <p>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 17.</p> <p>Si OQS = Número, continúe con TPM - XX en el paso 16.</p>
DESECHAR PRONTO 	15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Avance hasta el paso 18.
TPM - XX	16. 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 17; de lo contrario, continúe con el paso 18.
DESECHAR AHORA 	17. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Continúe con DESECHAR en la Sección 2.1.4/5. Pulse X (NO) para retrasar la función DESECHAR.
PRECALENT	18. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.
	19. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.



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

2.1.4 Desecho para sistemas de aceite no a granel o llenar desde JIB

Esta opción se usa para desechar aceite usado, ya sea en una SDU, un ODC 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 recipiente de aceite de desecho. Frymaster recomienda un carrito para desecho de aceite (ODC, por sus siglas en inglés) o una unidad de desecho 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 DESECHAR.</p>
<p>¿DESECHAR AHORA?</p>	<p>3. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para comenzar el desecho. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará el desecho y la freidora reanudará el funcionamiento normal.</p>
<p>UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones.</p>
<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>⚠ PELIGRO Retire lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</p> </div>
<p>INTRODUCIR UNIDAD DE DESECHOS</p>	<p>6. Inserte la unidad de desecho.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PELIGRO Al drenar el aceite a la unidad de desecho, <u>NO</u> llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</p> </div> </div>


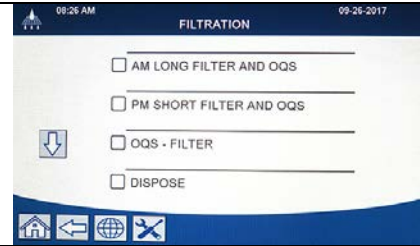

PANTALLA	ACCIÓN
¿UNI DESECH COLOCADA?	<p>7. Asegúrese de que el ODC, la SDU o un recipiente de METAL con una capacidad de 15 litros (CUATRO galones) o mayor esté en su lugar. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.</p> <div data-bbox="690 310 1539 478" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) antes de drenarlo dentro de un contenedor METÁLICO adecuado para desecho.</p> </div> <div data-bbox="690 499 1539 632" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Al drenar el aceite a la unidad de desecho, <u>NO</u> llene por arriba de la línea de llenado máximo en el recipiente.</p> </div> <div data-bbox="690 653 1539 856" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Cuando drene aceite en un ODC, 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.</p> </div>
INICIAR DESECHO 	8. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar el drenaje.
DESECHAR	9. No se requiere acción mientras la cuba desecha el aceite.
¿TINA VACÍA?	10. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.
¿LIMPZ CUBA COMPL?	11. Limpie la cuba con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine para continuar.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	<p>12. 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 data-bbox="630 1266 1549 1398" style="border: 3px double black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ PELIGRO</p> <p>Mantenga <u>TODO</u> artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</p> </div>
¿QUITAR UNIDAD DESECHADO?	13. Retire la unidad de desecho y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.
INTRO BANDEJA	14. Inserte la bandeja del filtro limpia y montada en su lugar.
LLENADO MANUAL CUB	15. 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.
	16. Se apaga el controlador.




2.1.5 Desecho para sistemas de desecho de aceite a granel

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. Su usan tuberías adicionales para conectar los sistemas de aceite a granel a las freidoras.

⚠ ADVERTENCIA



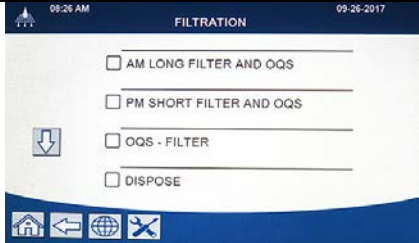



Asegúrese de que la almohadilla o el papel de filtro esté instalado antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta el papel o la almohadilla de filtro, se pueden obstruir las tuberías o las bombas.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón menú de filtrado.
	2. Seleccione DESECHAR.
¿DESECHAR AHORA?	3. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará el desecho y la freidora reanudará el funcionamiento normal.
UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones.
INIC ELIMINACIÓN 	5. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar el drenaje.
¿DEP GRNL LLENO?	6. 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.
DRENANDO	7. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
¿TINA VACÍA?	8. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.
¿LIMPZ CUBA COMPL?	9. Limpie la cuba con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine para continuar.

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>⚠ PELIGRO</p> <p>Mantenga <u>TODO</u> artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</p> </div>
ABRIR VÁLVULA DE DESECHAR 	11. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el descarte.
DESECHANDO	12. 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.
QUITAR BANDEJA	13. Tire de la freidora la fuente del filtro con mucho cuidado. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PELIGRO</p> <p>Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</p> </div>
¿BANDEJA VACÍA?	14. 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 12.
INTRO BANDEJA	15. Inserte la bandeja del filtro.
CERRAR VÁLV DESECH 	16. 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 gerente. Si usa un sistema de aceite nuevo JIB, vaya al paso 21. Si usa un tipo de sistema de aceite nuevo a granel, continúe con el paso siguiente.
¿LLN CUB DE GRNL?	17. 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? MANTENGA PULSADO	18. 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	19. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.
¿SEGUIR LLENANDO?	20. 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 21.
LLENADO MANUAL CUB	21. 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.
	22. Se apaga el controlador.



2.1.6 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 DEBE estar APAGADA.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.
 	3. Pulse la flecha hacia abajo.
	4. 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?	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a APG. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja del filtro.
LLENANDO	6. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
¿TINA DE FREÍR LLENA DE AC?	7. 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 la cuba esté llena y vuelva a APG.
	8. Se apaga el controlador.

2.1.7 Llenar cuba desde granel (solo a 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 DEBE estar APAGADA.
	2. Pulse el botón del menú de filtrado.



PANTALLA	ACCIÓN
	<p>3. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>4. Seleccione LLN CUB DE GRNL.</p>
<p>¿LLN CUB DE GRNL?</p>	<p>5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a APG.</p>
<p>¿INIC LLENADO? MANTENGA PULSADO</p>	<p>6. 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.</p>
<p>SOLT BOTÓN AL LLENARSE</p>	<p>7. Suelte el botón cuando se llene la cuba hasta la línea inferior de llenado.</p>
<p>¿SEGUIR LLENANDO?</p>	<p>8. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar el llenado. De lo contrario, pulse el botón X (NO) cuando la cuba esté llena.</p>
	<p>9. Se apaga el controlador.</p>

2.1.8 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 en la bandeja a los tanques de desecho de aceite a granel sin drenar el aceite existente en la cuba.





PANTALLA	ACCIÓN
	<p>1. Pulse el botón menú de filtrado.</p>


PANTALLA	ACCIÓN
	<p>2. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>3. Seleccione DEP A DESECHO.</p>
<p>¿BANDEJA A DESECHO?</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará la función y la freidora reanudará el funcionamiento normal. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INTRO BANDEJA hasta detectar la bandeja.</p>
<p>¿DEP GRNL LLENO?</p>	<p>5. 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>
<p>ABRIR VÁLVULA DE DESECHAR</p> 	<p>6. Abra la puerta del gabinete izquierdo y destrabe la válvula si fuese necesario. Empuje completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el descarte.</p>
<p>DESECHANDO</p>	<p>7. 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>
<p>QUITAR BANDEJA</p>	<p>8. Tire de la freidora la fuente del filtro con mucho cuidado.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</p> </div>
<p>¿BANDEJA VACÍA?</p>	<p>9. 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 7.</p>
<p>INTRO BANDEJA</p>	<p>10. Inserte la bandeja del filtro.</p>
<p>CERRAR VÁLV DESECH</p>	<p>11. 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.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
	
	<p>12. Se apaga el controlador.</p>

2.1.9 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. Pulse la flecha hacia abajo.</p>
	<p>3. Seleccionar DREN A BANDEJA.</p>
<p>¿DRENAR AHORA?</p>	<p>4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a APG.</p>
<p>UTILICE GUANTES PROT PULSE CONFIRMAR AL COMPLETAR</p>	<p>5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que tenga puestos los guantes de protección para evitar lesiones.</p>
<p>INICIAR DRENADO</p> 	<p>6. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar el drenaje.</p>
<p>INTRO BANDEJA</p>	<p>7. Empuje la bandeja del filtro completamente a su lugar. Se muestra si la bandeja del filtro no está bien colocada.</p>

PANTALLA	ACCIÓN
DRENANDO	8. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en la bandeja del filtro.
¿TINA VACÍA?	9. Si la cuba está vacía, pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) para continuar.
ALERTA DREN CERRANDO QUITAR HERRAMIENTAS	<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>⚠ PELIGRO Mantenga <u>TODO</u> artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.</p> </div>
¿LLENAR TINA DE BANDEJ DREN?	11. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) para llenar la cuba; de lo contrario, avance al paso 15. En caso de un sistema a granel, avance al paso 14.
LLENANDO	12. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
¿TINA DE FREÍR LLENA DE AC?	13. Pulse el botón X (NO) para hacer funcionar la bomba nuevamente si el nivel de aceite está debajo de la línea superior del nivel de aceite y vuelva al paso anterior. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) una vez que la cuba esté llena y vaya al paso 18 para volver a APG.
¿BANDEJA A DESECHO?	14. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) para desechar el aceite en los tanques de desecho para aceite a granel. Vaya al paso 4 de la Sección 2.1.8 BANDEJA A DESECHO. De lo contrario, avance al paso 15.
QUITAR BANDEJA	<p>15. Tire de la freidora la fuente del filtro con mucho cuidado.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbaladas y caídas.</p> </div>
¿BANDEJA VACÍA?	16. NOTA: Tras el relleno, puede que quede una pequeña cantidad de aceite en la fuente. 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) y vuelva a ¿LLENAR TINA DE BANDEJ DREN? en el paso 11. Si la bandeja no está vacía y la freidora usa un sistema de aceite a granel, pulse el botón X (NO) y continúe con el paso 17.
INTRO BANDEJA	17. Inserte la bandeja del filtro.
	18. Se apaga el controlador.

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE LAS FUNCIONES DEL MENÚ DE FILTRADO DE FILTERQUICK™ FQ4000 TACO BELL

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 porque la conexión está mala, revise todas las demás. 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.
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 CALENTAMIENTO EN MODO SEGURO EN CURSO.	A. Mensaje normal cuando la freidora se está calentando. B. Nivel de aceite bajo.	A. No se requiere acción. B. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de nivel de aceite o entre las dos líneas.
La pantalla de FQ4000 muestra ACEITE BAJO DETECTADO ACEITE DEBE ESTAR SOBRE LA LÍNEA INFERIOR DE LLENADO.	Se muestra cuando la freidora detecta una condición de aceite bajo.	Pulse el botón ✓ (marca de verificación-SÍ). Siga las indicaciones para llenar la tina de freír.
La pantalla de FQ4000 muestra DEP LLENADO AC VACÍO.	Se muestra cuando la freidora detecta que el aceite de llenado está vacío.	Cambie la JIB y mantenga pulsado el botón de reinicio NARANJA por cinco (5) segundos. Si se muestra durante el arranque, siga las indicaciones para llenar la tina de freír.
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 activada. 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.
La pantalla de FQ4000 muestra ERROR RECUP y suena la alarma.	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.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La pantalla de FQ4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	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.
La pantalla de FQ4000 muestra AYUDA ALT-2 o ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE.	Falla de límite superior.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su Centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra ERROR Sonda TEMP.	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluida la sonda, conector o arnés de cableado dañado.	Apague la freidora y llame a su Centro FAS para obtener ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra MANT NECESARIO 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.
La pantalla de FQ4000 muestra GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES.	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

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
MODO SEGURO - E81 ERROR MODO SEGURO SE REQUIERE SERVICIO TÉCNICO 1-800-421-4101 INGRESE CONTRASEÑA.	El nivel de aceite está bajo en la cuba.	Revise la bandeja del filtro para garantizar que el todo el aceite haya vuelto a la cuba. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de nivel de aceite o entre las dos líneas. Llame al 1-800-421-4101 para obtener la contraseña.
La pantalla de FQ4000 muestra ¿CUB LLENA? SÍ NO después del filtrado.	A. Funcionamiento normal durante algunas 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 de aceite y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). 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.	Despeje el drenaje con la vara para limpiar la freidora y pulse el botón ✓ (marca de verificación -SÍ). El proceso de filtrado se reanudará.
La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.	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.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
<p>La pantalla de FQ4000 muestra NO ENCENDER FREIDORA A MENOS QUE LA TINA DE FREÍR ESTÉ LLENA DE ACEITE. ¿DESEA ENCENDER LA FREIDORA? SÍ NO</p> <p>durante o después de un filtrado.</p>	<p>Se muestra cuando el aceite no vuelve a la tina de freír dentro de una cantidad de tiempo predeterminada. Esto puede ser a causa de un filtro obstruido o sucio.</p>	<p>Limpie o cambie el filtro y asegúrese de que la tina de freír esté llena de aceite y sobre la línea inferior de llenado de aceite y pulse el botón√ (marca de verificación -SÍ) para encender la freidora.</p>
<p>La pantalla de FQ4000 muestra NIVEL BAJO DE ACEITE DETECTADO. EL ACEITE DEBE ESTAR SOBRE LA LÍNEA INFERIOR DE LLENADO. LLENAR LA TINA DE FREÍR CON ACEITE ANTES DE ENCENDER LA FREIDORA.</p>	<p>Se muestra cuando la freidora detecta una condición de aceite bajo.</p>	<p>Asegúrese de que la tina de freír esté llena de aceite y pulse el botón√ (marca de verificación - FINALIZADO).</p>
<p>La pantalla de FQ4000 muestra ¿CAMBIAR FILTRO?</p>	<p>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.</p>	<p>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. NO ignore las indicaciones de CAMBIAR FILTRO.</p>
<p>La pantalla de FQ4000 muestra FILTRO OCUP.</p>	<p>A. Aún hay otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.</p>	<p>A. Espere hasta que termine el ciclo de filtrado anterior para iniciar otro ciclo de filtrado. Cambie la almohadilla del filtro si se le solicita. B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.</p>
<p>La pantalla de FQ4000 muestra INTRO BANDEJA.</p>	<p>A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. 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. B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y reemplace si falta. 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>

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No arranca el filtrado.	A. Nivel de aceite demasiado bajo. B. La temperatura del aceite es demasiado baja. C. La bandeja del filtro no está colocada. D. El ajuste de filtrado en receta está en APAGADO. E. Falla del relé de filtrado.	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). B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia. 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. D. Ajuste el filtrado en recetas como ENCENDIDO. E. Llame a su Centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.

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
No se muestran resultados de TPM.	Revise los siguientes elementos y realice otro filtrado OQS. <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la cuba esté a la temperatura de referencia. • Inspeccione la rejilla primaria del filtro y use la llave para asegurarse de que esté atornillada firmemente. • 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. • 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.

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.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
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.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
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.
E43	ERROR SENSOR AC - LLAM MANT	Posible falla del sensor de nivel aceite. Llame al servicio técnico.
E44	FALLA DE RECUPERACIÓN	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.





Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E53	ERROR CAN BUS - LLAM SERV	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).
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 TEMP. BAJO	El TPM es muy bajo para una lectura válida de OQS. Esto también puede pasar con aceite nuevo. El tipo de aceite incorrecto se puede seleccionar 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 TEMP. 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.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
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 diseños de vanguardia y tácticas eficientes de producción se basan en el conocimiento profundo, los comentarios del operador y la pericia culinaria.

Todos nuestros productos cuentan con el respaldo de KitchenCare®, nuestro servicio posventa de reparación y piezas.

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