YUM K3000 CONTROLADOR

Manual de funcionamiento

FRYMASTER®

Frymaster, integrante de la Asociación de servicio de equipos alimentarios comerciales (Commercial Food Equipment Service Association), recomienda utilizar Técnicos Certificados por la CFESA.

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

07/2022

8 1 9 7 0 0 3

www.frymaster.com

Correo electrónico:
service@frymaster.com

Spanish / Español

AVISO

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

AVISO

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

AVISO

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

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE. UU.

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. Su utilización está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

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

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

⚠ PELIGRO

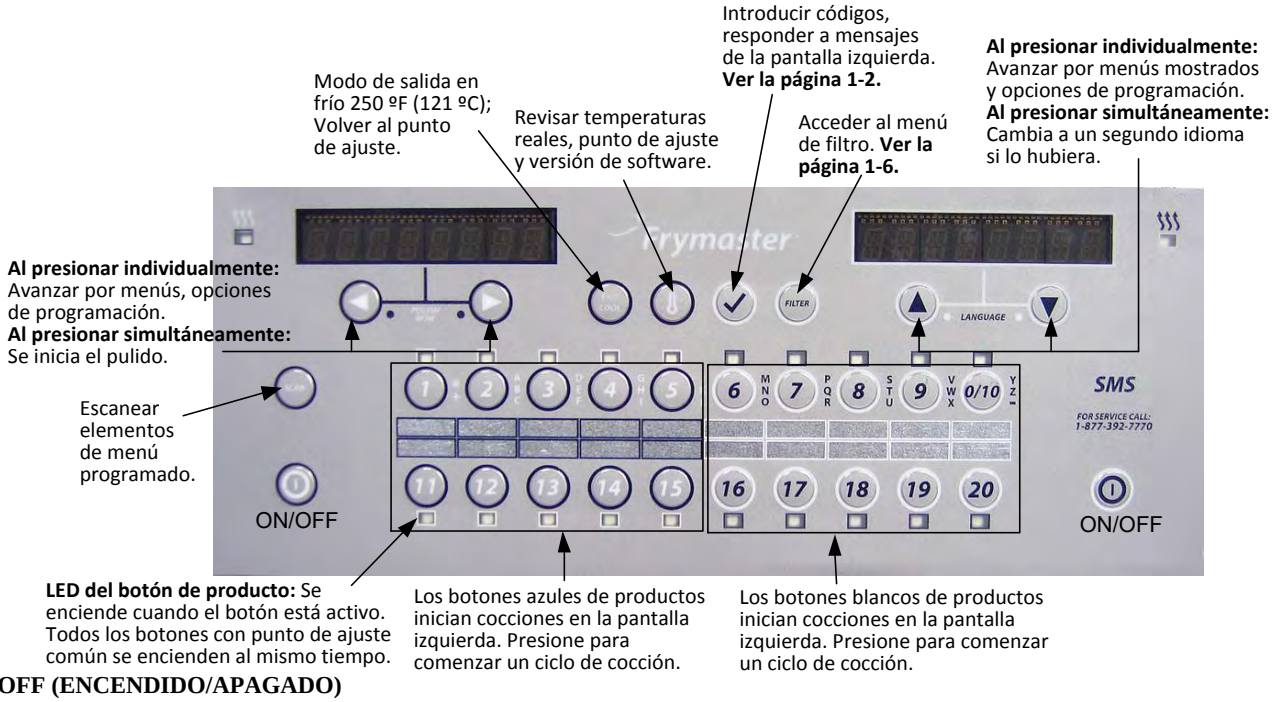
Antes de trasladar, probar o proceder a cualquier tarea de mantenimiento o reparación de su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de alimentación eléctrica de la freidora.

AVISO

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

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES PARA EL CONTROLADOR K3000

1.1 Uso del controlador K3000



ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)

- Presione el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) y la freidora se calentará hasta el punto de ajuste o a la temperatura en espera y mostrará: COOL o DROP (FRÍO o SOLTAR).

Cocción

- La freidora muestra COOL o DROP (FRÍO o SOLTAR)
- **Pantalla COOL (FRÍO):** Presione el botón de producto; la freidora se calienta al punto de ajuste y muestra DROP (SOLTAR).
- Presione el botón de producto e introdúzcalo.
- **Pantalla DROP (SOLTAR):** Presione el botón de producto e introdúzcalo. (Los botones de producto 1-5 y 11-15 inician la cocción en la pantalla izquierda. Los productos 6-10 y 16-20 inician la cocción en la pantalla derecha.)
- **Pantalla DONE (TERMINADO):** Presione el botón de producto para cancelar la alarma.
- Mantenga presionado el botón de producto para cancelar el ciclo de cocción.

Responder a la indicación de Pulido

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

Navegación con los botones del controlador

- **Product (producto):** Se activa cuando la luz LED adyacente está encendida. Presione para iniciar el ciclo de cocción. Mantenga presionado el botón para detener el ciclo de cocción iniciado. Presione al final del ciclo de cocción para cancelar la alarma.
- **Scan (Escanear):** Presione una vez, se encienden todos los botones de producto; aparece Select Product (Seleccionar producto). Presione el botón de producto para ver su nombre. Presione Scan (Escanear) nuevamente para repetir. Presione Scan (Escanear) dos veces para volver al funcionamiento normal.
- **Flechas izquierda/derecha:** Navegar por las opciones en la pantalla izquierda.
- **Flechas arriba/abajo:** Navegar por las opciones en la pantalla derecha. Presione simultáneamente las flechas arriba/abajo para cambiar a un segundo idioma si hay uno seleccionado uno en la configuración.
- **Exit Cool (Salida en frío):** Ajustar la temperatura de salida del ciclo de cocción de la freidora a a 250 ºF (121 ºC) o el punto de ajuste.
- **Thermometer (Termómetro): Freidora ENCENDIDA:** Presione y suelte para punto de ajuste / izquierda; temperatura de la cuba / derecha.
- **Thermometer (Termómetro): Freidora apagada:** Presione para mostrar la temperatura, hora, fecha, versión del sistema, versión de K3000 y versiones de la placa de circuitos.
- **Marca de verificación: Freidora apagada:** Mantenga presionado el botón 3 segundos: Desplazarse por el consumo del filtro; mantener el botón presionado 10 segundos: Thermometer (Termómetro):
- **Marca de verificación: Freidora ENCENDIDA:** Responda a los mensajes.
- **Filter (Filtro): Presione y suelte:** Cocciones restantes hasta el ciclo de filtrado. **Presione y suelte:** Opciones de filtrado: Filtrar y descartar.

1.2 Navegación por el controlador

Mantenga presionado el botón de la marca de verificación durante 10 segundos para ver el modo de configuración, que muestra primero Product Setup (Configuración de producto). Siga estos pasos para navegar por las opciones:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	Mantenga presionado ✔ hasta que aparezca Product Setup (Configuración de producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Presione ▶ para desplazarse: Vat Setup (Configuración de la cuba), Tech Mode (Modo técnico) y Exit (Salir). Con la selección deseada en pantalla, presione ✔ .
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	El menú Product Setup (Configuración de producto, para introducir y editar elementos de menú) se describe en las páginas 1-10 a 1-13.
VAT SETUP (Configuración de la cuba)	En blanco	El menú Vat Setup (Configuración de la cuba) se describe en la página 1-4.
TECH MODE (Modo técnico)	En blanco	El menú Tech Mode (Modo técnico) se describe en la página 1-6.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón Scan (Escanear) tres veces para volver a apagar el controlador.

1.3 Visualización de estadísticas de funcionamiento

El controlador K3000 recopila y almacena información sobre los ciclos de cocción y filtrado. Se puede acceder a estos datos en el modo de información, al cual se accede presionando el botón de la marca de verificación. Los pasos para ver los datos se detallan a continuación:

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	Mantenga presionado ✔ hasta que aparezca INFO MODE. Suelte y presione ✔ .
OIL STATS (Estadísticas del aceite)	En blanco	Presione ▶ para desplazarse: Oil Stats (Estadísticas del aceite), Filter Stats (Estadísticas del filtro), Review Usage (Revisar consumo), Last Load (Última carga). Cuando aparezcan las estadísticas deseadas, presione ✔ .
TOTAL COOKS - LAST DISPOSE (Cocciones totales, último descarte)	Número	Presione ▶. (Este es el número de cocciones desde el último descarte.)
TOTAL HEADS–LAST DISPOSE (Cabezas totales, último descarte)	Número	Presione ▶. (Este es el número de cabezas cocinadas desde el último descarte.)
LAST DISPOSE (Último descarte)	Fecha	Presione ▶. (Esta es la fecha del último descarte.)
TEMP > 300F–TODAY (Hoy)	Número de horas	Presione ▶. (Este es el número de horas en las que la temperatura del aceite superó los 300 ºF [149 ºC] durante el funcionamiento de hoy.)
TEMP > 300F- SINCE DISPOSE (Desde el descarte)	Número de horas	Presione ▶. (Este es el número de horas en las que la temperatura del aceite superó los 300 ºF [149 ºC] desde el descarte de aceite.)
TEMP > 300F–1 BACK (desde el anterior descarte)	Número de horas	Presione ▶. (Este es el número de horas en las que la temperatura del aceite superó los 300 ºF [149 ºC] desde el anterior descarte de aceite.)
TEMP > 300F–2 BACK (desde hace 2 descartes)	Número de horas	Presione ▶. (Este es el número de horas en las que la temperatura del aceite superó los 300 ºF [149 ºC] desde hace dos descartes de aceite.)
FILTERS–SINCE DISPOSE (Filtrados desde el descarte)	Número	Presione ▶. (Este es el número de filtrados desde el descarte de aceite.)
FILTERS–1 BACK (Filtrados desde el anterior descarte)	Número	Presione ▶. (Este es el número de filtrados desde el descarte de aceite anterior.)
Continúa en la página siguiente		

1.3 Visualización de estadísticas de funcionamiento (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
FILTERS–2 BACK (Filtrados desde hace 2 descartes)	Número	Presione ▶. (Este es el número de filtrados desde hace dos descartes de aceite.)
POLISHES–SINCE DISPOSE (Pulidos desde el descarte)	Número	Presione ▶. (Este es el número de pulidos desde el descarte de aceite.)
POLISHES–1 BACK (Pulidos desde el anterior descarte)	Número	Presione ▶. (Este es el número de pulidos desde el descarte de aceite anterior.)
POLISHES–2 BACK (Pulidos desde hace 2 descartes)	Número	Presione ▶. (Este es el número de pulidos desde hace dos descartes de aceite.)
RESET OIL STATS (Restablecer estadísticas del aceite)	YES (Sí) NO	Presione ▶ para desplazarse o bien ▼ para restablecer las estadísticas del aceite.
RESET OIL STATS (Restablecer estadísticas del aceite)	Introducir código	Introduzca 3228.
completa	En blanco	
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔ una vez para volver al menú, o bien pulse el botón Scan (Escanear) una vez para apagar el controlador.
FILTER STATS (Estadísticas del filtro)	En blanco	Presione ▶ para desplazarse: Filter Stats (Estadísticas del filtro), Review Usage (Revisar consumo), Last Load (Última carga). Cuando aparezcan las estadísticas deseadas, presione ✔.
MON (Lunes)	Fecha	Presione ▼▲ para desplazarse por los siete días de datos. Con la opción que desee en pantalla, presione ▶.
FILTERED (Filtrado)	Número y día	Presione ▼▲ para desplazarse por el número de veces que se filtró la cuba en el período de siete días. Presione ▶.
FLT BPSD (Filtrados omitidos)	Número y día	Presione ▼▲ para desplazarse por el número de veces que el mensaje de filtrado se omitió en el período de siete días. Presione ▶.
COOKS (Cocciones)	Número y día	Presione ▼▲ para desplazarse el número de ciclos de cocción en el período de siete días. Presione ▶.
HEADS (Cabezas)	Número y día	Presione ▼▲ para desplazarse por el número de cabezas cocinadas en el período de siete días. Presione ▶.
FLT AVG (Media de filtrados)	Número y día	Presione ▼▲ para desplazarse el número medio de ciclos de filtrado diarios en el período de siete días. Presione ▶. Presione el botón ✔ una vez para volver al menú, o bien pulse el botón Scan (Escanear) una vez para apagar el controlador.
REVIEW USAGE (Revisar consumo)	En blanco	Presione ▶ para desplazarse: Filter Stats (Estadísticas del filtro), Review Usage (Revisar consumo), Last Load (Última carga). Cuando aparezcan las estadísticas deseadas, presione ✔.
USAGE SINCE (Consumo desde)	En blanco	
FECHA	HORA	Presione ▶. (Esta es la fecha y hora del último restablecimiento de los datos de consumo.)
TOTAL COOKS (Cocciones Totales)	Número	Presione ▶. (Este es el número de cocciones desde el último restablecimiento de los datos de consumo.)
QUIT COOKS (Cocciones canceladas)	Número	Presione ▶. (Esta es la cantidad total de cocciones canceladas desde el último restablecimiento de los datos de consumo.)
ON HOURS (Horas encendida)	Número	Presione ▶. (Esta es la cantidad total de horas que la freidora ha estado encendida desde el último restablecimiento.)
RESET USAGE (Restablecer consumo)	YES (Sí) NO	Presione ▶para desplazarse o bien ▲para restablecer las estadísticas del aceite.

Continúa en la página siguiente

1.3 Visualización de estadísticas de funcionamiento (cont.)

RESET USAGE (Restablecer consumo)	Introducir código	Introduzca 3228.
Completa	En blanco	
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione ▶ para desplazarse: Filter Stats (Estadísticas del filtro), Review Usage (Revisar consumo), Last Load (Última carga). Cuando aparezca la estadística que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) para volver a apagar el controlador.
LAST LOAD (Última carga)	En blanco	Presione ✔ .
PRODUCT (producto)	Nombre del producto	Presione ▶. (Este es el último producto cocinado.)
STARTED (Se inició)	Hora	Presione ▶. (Esta es la hora en que se inició la última cocción.)
ACTUAL TIME (Tiempo real)	Número de minutos	Presione ▶. (Este es el tiempo de cocción real, incluyendo el tiempo extra.)
PROGTIME (Tiempo programado)	Número de minutos	Presione ▶. (Éste es el tiempo de cocción real programado.)
MAX TEMP (Máx. temp.)	Número	Presione ▶. (Esta es la máxima temperatura del aceite durante la última cocción.)
MIN TEMP (Mín. temp.)	Número	Presione ▶. (Esta es la mínima temperatura del aceite durante la última cocción.)
AVG TEMP (Temp. media)	Número	Presione ▶. (Esta es la temperatura media del aceite durante la última cocción.)
HEAT ON (Calor encendido)	Número	Presione ▶. (Este es el porcentaje del tiempo de cocción que la fuente de calor estuvo encendida durante la última cocción.)
READY (Lista)	YES (Sí) O NO	Presione ▶. (Si la freidora volvió a la temperatura adecuada antes de que comenzara el ciclo de cocción.)
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione ▶ para desplazarse: Filter Stats (Estadísticas del filtro), Review Usage (Revisar consumo), Last Load (Última carga). Cuando aparezca la estadística que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) para volver a apagar el controlador.

1.4 Modo de configuración del K3000

El modo de configuración permite fijar el controlador en cuanto al idioma de sus pantallas, los tamaños de la cuba y los márgenes de temperatura. Siga los pasos indicados a continuación para entrar y navegar en el menú Vat Setup (Configuración de la cuba).

Vat Set Up (Configuración de la cuba)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	Mantenga presionado ✔ hasta que aparezca Product Setup (Configuración de producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Presione ▶ para desplazarse hasta Vat setup (Configuración de la cuba) y luego presione ✔. La configuración de producto se describe en las páginas 1-10 a 1-13.
VAT SETUP (Configuración de la cuba)	Introducir código	Introduzca 3228.
SYSTEM (Sistema)	En blanco	Presione el botón ✔ o ▶ para desplazarse por los menús Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico), Change Password (Cambiar contraseña) o Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma). Con la opción deseada en pantalla, presione ✔ . Si no se elige SYSTEM, pase a la selección correspondiente.
LANGUAGE (Idioma)	ENGLISH (Inglés)	Presione ▼▲ para avanzar a la opción y luego presione ▶.
2ND LANGUAGE (2º idioma)	ENGLISH (Inglés)	Presione ▼▲ para avanzar a la opción y luego presione ▶. (Esta opción permite cambiar fácilmente el idioma desde el panel delantero (por ejemplo, español como segundo idioma.)).
LOCALE (Ubicación)	NON-CE (No CE)	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción Non-CE (No CE) o CE y presione ▶.
ENERGY (Energía)	GAS	Presione ▼▲ para avanzar a la opción Gas o Electric (Eléctrica) y luego presione ▶.
Continúa en la página siguiente		

1.4 Modo de configuración del K3000 (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
TYPE (Tipo)	KJ3 FULL	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones: **Gas**: KJ3/CF-FULL, 118G/D63 FULL, H55 FULL, H55 SPLIT, MJ45 FULL, MJ45 SPLIT, HV75 FULL, HV105 FULL, 114/HD50 FULL, HD60 FULL, HD65 FULL D80 FULL, 11814 FULL y MJ35 FULL, . **Eléctrica**: 118E/RE80 FULL, FPRE117 FULL, FPRE117 SPLIT, FPRE114 FULL and FPRE114 SPLIT, 11817 FULL, FPRE122 FULL, FPRE122 SPLIT FPC128 FULL, FPC128 SPLIT y FPC136 FULL. Con el tamaño de la cuba de la freidora controlado por el controlador de pantalla, pulse ▶.
SYSTEM VOLUME (Volumen del sistema)	9	Fija el nivel de sonido para el controlador. Introduzca el nivel, 1-9 (0=Mínimo/ 9=Máximo). Presione ▶.
TEMPR FORMAT (Formato de temperatura)	Con el tamaño de la cuba de la freidora controlado por el controlador de pantalla, presione ▶.	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones: F para Fahrenheit; C para Celsius. Presione ▶.
EXIT MELT TEMPR (Temperatura de salida del ciclo de derretimiento)	100F	Use los botones numéricos para cambiar el ajuste predeterminado (use el 10 para el 0). Presione ▶. (Esta es la temperatura para que la freidora salga del ciclo de derretido.) El valor predeterminado es de 100°F (38°C).
SETBACK TEMPR (Temperatura del punto de ajuste)	250F	Use los botones numéricos para cambiar el ajuste predeterminado (use el 10 para el 0). Presione ▶. (Esta es la temperatura durante el modo de regreso o espera.) El valor predeterminado es de 250°F (121°C).
FRESH OIL (Aceite nuevo)	Ninguno	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones JIB, Bulk-RTI, Bulk-F (Frontline) o None (Ninguno). Presione ▶. **NOTA: Todas las freidoras excepto las OCF deberían ajustarse en NONE (NINGUNO).**
WASTE (Desechos)	NONE (Ninguno)	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones JIB, Bulk-RTI, Bulk-F (Frontline) o None. Presione ▶. **NOTA: Todas las freidoras excepto las OCF deberían ajustarse en NONE (NINGUNO).**
DRAIN SWITCH (Interruptor de drenaje)	NO	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones YES y NO. (Si hay instalado un interruptor de drenaje.) Presione ▶.
RECOVERY ALARM (Alarma de recuperación)	DISABLED (Desactivada)	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones DISABLED (DESACTIVADA) y ENABLED (ACTIVADA). (Esta es una alarma de recuperación que bloquea la freidora si no se calienta debidamente. El valor predeterminado es Disabled (desactivada). Presione ▶.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔.
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	No se requiere ninguna.
Hora/Fecha	En blanco	Presione ✔.
TIME ENTRY (Introducción de hora)	hora	Utilice los botones numéricos para cambiar la hora (use el 10 para el 0). Presione ▶.
DATE FORMAT (Formato de fecha)	MM/DD/AA	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones. Con el formato de fecha en pantalla, presione ▶.
ENTER DATE (Escribir fecha)	Fecha	Utilice los botones numéricos para cambiar la fecha (use el 10 para el 0). Presione ▶.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔ una vez y luego presione ▶ para desplazarse por System (Sistema), Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico), Change Password (Cambiar contraseña) o Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma). Cuando aparezca la opción que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) una vez para volver a apagar el controlador.

Continúa en la página siguiente

1.4 Modo de configuración del K3000 (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
DST SETUP (Configuración de horario de verano)	Esta es la configuración de horario de verano (DST) para ahorrar energía. En Estados Unidos, el horario de ahorro comienza cada año a las 2:00 A.M. el segundo domingo de marzo, en el cual los relojes se adelantan una hora. Dicho horario culmina cada año a las 2:00 A.M. el primer domingo de noviembre, en el cual los relojes se atrasan una hora. Para los dos estados y los demás lugares que no usan el horario DST, fije la opción disabled.	
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	Mantenga presionado ✔ hasta que aparezca Product Setup (Configuración de producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Presione ▶ para desplazarse a Vat setup (Configuración de la cuba) y luego presione ✓.
VAT SETUP (Configuración de la cuba)	Introducir código	Introduzca 3228.
DST (Horario de verano)	ENABLED (Activado)	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones DISABLED (DESACTIVADO) y ENABLED (ACTIVADO). Presione ▶. (Esto activa o desactiva el horario de verano. La opción predeterminada es enabled (activado).) Si se escoge disabled (desactivado), al presionar el botón ▶ se muestra la opción "exit" (salir). Presione el botón exit scan (salir/escanear) tres veces para salir.
DST START MONTH (Mes de inicio del horario de verano)	3	Introduzca el mes de inicio del horario de ahorro de energía usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el mes oficial de Estados Unidos, “3”.) Presione ▶.
DST START SUNDAY (Domingo de inicio del horario de verano)	2	Introduzca el horario de ahorro de energía que comienza el domingo usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el oficial de Estados unidos, domingo “2”.) Presione ▶.
DST END MONTH (Mes de finalización del horario de verano)	11	Introduzca el mes de finalización del horario de ahorro de energía usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el oficial de Estados unidos, mes “11”.) Presione ▶.
DST END SUNDAY (Domingo de finalización del horario de verano)	1	Introduzca el domingo de finalización del horario de ahorro de energía usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el oficial de Estados unidos, domingo “1”.) Presione ▶.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✓ una vez y luego presione ▶ para desplazarse por System (Sistema), Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico) o Change Password (Cambiar contraseña). Cuando aparezca la opción que desee, presione ✓ o bien el botón Exit (Salir)/Scan (Escanear) tres veces para volver a apagar el controlador.
FILTER (Filtro)	En blanco	Presione ✔.
GLOBAL FILTER COUNT (Recuento de filtrado global)	20	Presione ▶. (Cambia el número total de cocciones que se producen antes de una indicación de filtro. El valor predeterminado es 20.)
EOD FILTER TIME (Hora de filtrado al final de la jornada)	21:00	Utilice los botones numéricos para programar la hora de alerta de filtrado al final del día. Presione ▶.
1 POLISH TIMER (Temporizador de pulido 1)	ENABLED (Activado)	Presione ▼▲ para avanzar a la opción y luego presione ▶. (Esto activa o desactiva el temporizador de pulido.)
1 POLISH TIME (Hora de pulido 1)	08:00	Utilice los botones numéricos para cambiar la hora (use el 10 para el 0). (Esta es la hora a la cual la indicación de pulido se producirá cada día. El valor predeterminado es 8:00 AM.) Presione ▶.
1 POLISH DURATION (Duración del pulido 1)	30	Utilice los botones numéricos para cambiar el valor (use el 10 para el 0). (Esta es la duración en minutos de un pulido. El valor predeterminado es 30 minutos.) Presione ▶.
Continúa en la página siguiente		

1.4 Modo de configuración del K3000 (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
1 POLISH DELAY TIME (Tiempo de retardo del pulido 1)	00:00	Utilice los botones numéricos para cambiar la hora (use el 10 para el 0). (Esta es la cantidad de tiempo que un operador puede retrasar el inicio de un pulido.) Presione ▶. Después de la demora, el operador debe proceder al pulido.
1 POLISH START TEMPR (Temperatura de inicio del pulido 1)	300F	Utilice los botones numéricos para cambiar la temperatura (use el 10 para el 0). (Esta es la temperatura necesaria para comenzar el pulido.) Presione ▶.
2 POLISH TIMER (Temporizador de pulido 1)	ENABLED (Activado)	Presione ▼▲ para avanzar a la opción y luego presione ▶. (Esto activa o desactiva el temporizador del segundo pulido.)
2 POLISH TIME (Hora de pulido 1)	14:00	Utilice los botones numéricos para cambiar la hora (use el 10 para el 0). (Esta es la hora a la cual la indicación de segundo pulido se producirá cada día.) Presione ▶.
2 POLISH DURATION (Duración del pulido 1)	30	Utilice los botones numéricos para cambiar el valor (use el 10 para el 0). (Esta es la duración en minutos de un pulido. El valor predeterminado es 30 minutos.) Presione ▶.
2 POLISH DELAY TIME (Tiempo de retardo del pulido 1)	01:00	Utilice los botones numéricos para cambiar la hora (use el 10 para el 0). (Esta es la cantidad de tiempo que un operador puede retrasar el inicio del segundo pulido. El valor predeterminado es de una hora.) Presione ▶. Después de la demora, el operador debe proceder al pulido.
2 POLISH START TEMPR (Temperatura de inicio del pulido 1)	300F	Utilice los botones numéricos para cambiar la temperatura (use el 10 para el 0). (Esta es la temperatura necesaria para comenzar el segundo pulido.) Presione ▶.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔ una vez y luego presione ▶ para desplazarse por System (Sistema), Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico), Change Password (Cambiar contraseña) o Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma). Cuando aparezca la opción que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) una vez para volver a apagar el controlador.
E-LOG (Registro electrónico)	En blanco	Presione ✔. (Este es un registro de los diez códigos de error más recientes.)
NOW (Ahora)	Hora/Fecha	Presione ▶. (Hora y fecha actual)
A E#	Hora/Fecha	Errores enumerados de la A-J. Presione ▶ para recorrerlos. Si no existen errores, presionando ▶ se mostrará el mensaje No Errors (No hay errores).
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔ una vez y luego presione ▶ para desplazarse por System (Sistema), Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico), Change Password (Cambiar contraseña) o Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma). Cuando aparezca la opción que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) una vez para volver a apagar el controlador.
C-LOG (Registro C)	En blanco	Presione ✔. (Esta es una característica reservada recopilación de datos internos que sólo existe en freidoras a presión.)
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔ una vez y luego presione ▶ para desplazarse por System (Sistema), Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico), Change Password (Cambiar contraseña) o Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma). Cuando aparezca la opción que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) una vez para volver a apagar el controlador.
CHANGE PASSWORD (Cambiar contraseña)	En blanco	Presione ✔.
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	Código actual (1724)	Utilice los botones numéricos para cambiar el código (use el 10 para el 0). Presione ▶.

Continúa en la página siguiente

1.4 Modo de configuración del K3000 (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
VAT SETUP (Configuración de la cuba)	Código actual (3228)	Utilice los botones numéricos para cambiar el código (use el 10 para el 0). Presione ▶.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔ una vez y luego presione ▶ para desplazarse por System (Sistema), Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico), Change Password (Cambiar contraseña) o Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma). Cuando aparezca la opción que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) una vez para volver a apagar el controlador.
EDIT ALARM NAMES (Editar nombres de las alarmas)	En blanco	Presione ✔.
ALARM (Alarma) 1	NUM1	Escriba o modifique el nombre de la alarma con los botones alfabéticos. Presione ▶. Siga desplazándose por los nombres hasta la alarma 10. (Ej. Shake (Sacudir), Stir (Agitar), etc.)
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón ✔ una vez y luego presione ▶ para desplazarse por System (Sistema), Time/Date (Hora/fecha), Filter (Filtro), E-Log (Registro electrónico), Change Password (Cambiar contraseña) o Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma). Cuando aparezca la opción que desee, presione ✔ o bien el botón Scan (Escanear) una vez para volver a apagar el controlador.

1.5 Navegación por el menú de filtro

El K3000 cuenta con cinco funciones en el menú de filtro (Filter): Filter (Filtro), Clean (Limpiar), Dispose (Descartar) (Descartar), Fill Vat From Pan (Llenar la cuba desde la bandeja) y Drain to Pan (Drenar a la bandeja). A ellas se accede presionando sin soltar el botón Filter (Filtro) hasta que en la pantalla aparezca FILTER. La primera tabla que se muestra a continuación indica la navegación inicial. La navegación de las funciones se indica en tablas independientes. El controlador debe estar encendido y en punto de ajuste para utilizar todas las funciones del menú de filtro. Si la freidora no está en un punto de ajuste, el controlador muestra WAIT FOR FILTER (ESPERE AL FILTRADO).

Entrada al modo Filter (Filtro)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
DROP (Soltar)	DROP (Soltar)	Mantenga presionado el botón FILTER hasta que aparezca Filter (Filtro).
FILTER (Filtro)	En blanco	Presione ▶ para desplazarse por las opciones: Filter (Filtro), Dispose (Descartar) y Exit (Salir). Con la opción que desee en pantalla, presione ✔. Siga las instrucciones que se indican a continuación para navegar por los modos.

Filter (Filtro)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	FILTER (Filtro)	Presione ✓.
FILTER NOW? (¿Filtrar ahora?) alternando con YES/NO	En blanco	Presione YES (SÍ)
OPEN DRAIN VALVE (Abrir válvula de drenaje)	En blanco	Abrir la válvula de drenaje.
DRAINING (Drenando)	En blanco	No se requiere ninguna.
OPEN RETURN VALVE (Abrir válvula de retorno)	En blanco	Abrir la válvula de retorno.
POLISHING (Puliendo)	Temporizador de cuenta atrás	No se requiere ninguna.
CLOSE DRAIN VALVE (Cerrar válvula de drenaje)	CONFIRM (Confirmar)	Cerrar la válvula de drenaje y presionar CONFIRM (CONFIRMAR).
FILLING (Llenando)	En blanco	No se requiere ninguna.
CLOSE RETURN VALVE WHEN FULL AND PRESS CONFIRM (Cerrar la válvula de retorno cuando esté llena y presionar Confirm)	CONFIRM (Confirmar)	Presionar CONFIRM (CONFIRMAR).
COOL (Frío)	COOL (Frío)	

Clean (Limpiar)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	CLEAN (Limpiar)	Presione ✓.
CLEAN NOW? (¿Limpiar ahora?)	YES (Sí) NO	Presione YES (Sí)
OPEN DRAIN VALVE (Abrir válvula de drenaje)		Open drain valve (Abrir válvula de drenaje)
DRAINING (Drenando)		No se requiere ninguna.
SCRUB VAT COMPLETE? (¿Fregado de la cuba terminado?)	YES (Sí)	Presione YES (Sí)
OPEN RETURN VALVE (Abrir válvula de retorno)		Abrir la válvula de retorno.
POLISHING (Puliendo)	Temporizador de cuenta regresiva de 5 minutos	No se requiere ninguna.
FILL VAT? (¿Llenar cuba?)	YES (Sí)	Presione YES (Sí)
CLOSE DRAIN VALVE (Cerrar válvula de drenaje)	CONFIRM (Confirmar)	Cerrar la válvula de drenaje y presionar CONFIRM (CONFIRMAR).
FILLING (llenando)		No se requiere ninguna.
CLOSE RETURN VALVE WHEN FULL AND PRESS CONFIRM (Cerrar la válvula de retorno cuando esté llena y presionar "confirm").	CONFIRM (Confirmar)	Presionar "Confirm" (Confirmar).
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	

Dispose (Descartar)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	DISPOSE (descartar)	Presione ✓.
DISPOSE NOW? (¿Descartar ahora?)	YES (Sí) NO	Presione YES (Sí)
REMOVE PAN (Retirar bandeja)	CONFIRM (Confirmar)	Retire la bandeja de filtrado y presione CONFIRM (CONFIRMAR).
INSERT DISPOSAL UNIT (Introducir unidad de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Introduzca la unidad de descarte bajo el drenaje y presione CONFIRM (CONFIRMAR).
OPEN DRAIN VALVE (Abrir válvula de drenaje)		Abra la válvula de drenaje.
DISPOSING (Descartando)		No se requiere ninguna.
VAT EMPTY? (¿Cuba Vacía?)	CONFIRM (Confirmar)	Presione CONFIRM (CONFIRMAR) una vez que la cuba esté vacía.
CLEAN VAT COMPLETE? (¿Limpieza de cuba terminada?)	CONFIRM (Confirmar)	Presione CONFIRM (CONFIRMAR) una vez que la cuba esté limpia.
CLOSE DRAIN VALVE (Cerrar válvula de drenaje)		Cerrar la válvula de drenaje y presionar CONFIRM (CONFIRMAR).
REMOVE DISPOSAL UNIT (Retirar unidad de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Retire la unidad de descarte de la freidora y presione CONFIRM (CONFIRMAR).
INSERT PAN (Introducir bandeja)	CONFIRM (Confirmar)	Retire la bandeja de filtrado y presione CONFIRM (CONFIRMAR).
MANUALLY FILL VAT (Llenar cuba manualmente)	CONFIRM (Confirmar)	Llene la cuba de aceite hasta la línea de relleno y presione CONFIRM (CONFIRMAR) cuando esté llena.
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	

Drain to Pan (Drenar a la bandeja)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	Drenar a bandeja	Presione ✓
DRAIN TO PAN? (¿Drenar a bandeja?)	YES (Sí) NO	Presione YES (Sí)
OPEN DRAIN VALVE (Abrir válvula de drenaje)		Abra la válvula de drenaje.
DRAINING (Drenando)		No se requiere ninguna.
VAT EMPTY? (¿Cuba Vacía?)	CONFIRM (Confirmar)	Presionar "Confirm" (Confirmar).
CLOSE DRAIN VALVE (Cerrar válvula de drenaje)		Cierre la válvula de drenaje.
OIL IN DRAIN PAN (Aceite en la bandeja de drenaje)	CONFIRM (Confirmar)	Presionar "Confirm" (Confirmar).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (¿Llenar cuba desde la bandeja de drenaje?)	YES (Sí) NO	Presione YES (Sí)
OPEN RETURN VALVE (Abrir válvula de retorno)	OPEN RETURN VALVE (Abrir válvula de retorno)	Abra la válvula de retorno.
FILLING (Llenando)		No se requiere ninguna.
CLOSE RETURN VALVE WHEN FULL AND PRESS CONFIRM (Cerrar la válvula de retorno cuando esté llena y presionar "confirm").	CONFIRM (Confirmar)	Presionar "Confirm" (Confirmar).
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	

Fill Vat From Pan (Llenar la cuba desde la bandeja)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
En blanco	FILL VAT FROM PAN (Llenar la cuba desde la bandeja)	Presione ✓
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (¿Llenar cuba desde la bandeja?)	YES (Sí) NO	Presione YES (Sí)
OPEN RETURN VALVE (Abrir válvula de retorno)		Abra la válvula de retorno.
FILLING (LLENANDO)	FILLING (Llenado)	No se requiere ninguna.
CLOSE RETURN VALVE WHEN FULL AND PRESS CONFIRM (Cerrar la válvula de retorno cuando está llena y presionar "confirm").	CONFIRM (Confirmar)	Presionar "Confirm" (Confirmar).
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	

1.6 Pulido

La pantalla del K3000 muestra una serie de mensajes cuando hay un ciclo de filtrado o pulido en curso. Los pasos se indican a continuación.

	Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
**	POLISH NOW? (¿Pulir ahora?)	YES (Sí) NO	Responda a la pregunta pulsando el botón. Presione YES (Sí) o NO. Si presiona Yes (Sí) se procede al filtrado (se detalla a continuación). No se retrasa el filtrado y la cocción continúa.
**	ADD FILTER POWDER (Añadir polvo de filtrado)	CONFIRM (Confirmar)	Añada el polvo de filtrado y pulse CONFIRM (CONFIRMAR).
*	INSERT PAN (Introducir bandeja)	CONFIRM (Confirmar)	Introduzca la bandeja de filtrado y presione CONFIRM (CONFIRMAR).
*	CHANGE FILTER PAPER (Cambiar papel del filtro)	CONFIRM (Confirmar)	Retire la bandeja del filtro y cambie el papel del filtro.
	ADD FILTER POWDER (Sñadir polvo de filtrado)	CONFIRM (Confirmar)	Añada el polvo de filtrado y pulse CONFIRM (CONFIRMAR).
	Continúa en la página siguiente		

1.6 Pulido (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
* INSERT PAN (Introducir bandeja)	CONFIRM (Confirmar)	Introduzca la bandeja del filtro en la freidora.
* DRAINING (Drenando)		No se requiere ninguna. El aceite se drena desde la olla de la freidora hasta la bandeja del filtro.
OPEN RETURN VALVE (Abrir vílvula de retorno)		Abra la válvula de retorno.
POLISHING (Puliendo)	Temporizador de cuenta regresiva de 15 minutos	No se requiere ninguna. El aceite fluye desde la bandeja de filtrado a la olla y vuelve a la bandeja durante 15 minutos.
CLOSE DRAIN VALVE		Cierre la válvula de drenaje.
FILLING (Llenando)		No se requiere ninguna. El aceite regresa de la bandeja del filtro a la olla.
CLOSE RETURN VALVE WHEN FULL AND PRESS CONFIRM (Cerrar la válvula de retorno cuando esté llena y presionar "confirm")	CONFIRM (Confirmar)	Cerrar la válvula de retorno y presionar CONFIRM (CONFIRMAR).
COOL (Frío)	COOL (Frío)	

***NOTA:** Sólo se produce en el primer pulido del día.

****NOTA:** Sólo se produce en el primer pulido después del almuerzo y en los posteriores pulidos durante el día.

1.7 Mensajes que aparecen durante la programación

El K3000 se puede programar para cocción de un segmento, que se utiliza para la mayoría de los productos, y para cocción segmentada, que se utiliza para pollo sin deshuesar. Cuando se programa para ambos productos, los mensajes de tiempo que aparecen se numeran secuencialmente. Para productos no segmentados, introduzca 0:00 para el segundo mensaje de tiempo (2 Time (Tiempo 2)) y los pasos de programación adicionales asociados con la programación segmentada no aparecen.

Para los productos segmentados, el proceso es más largo. Se pueden introducir hasta 10 segmentos durante el ciclo de cocción de un producto. El ciclo de cocción completa se puede considerar como una línea cronológica, con cambios de temperatura que se introducen en determinados momentos.

Como los tiempos Time 2, Time 3 y Time 4 aparecen en los pasos de programación, la hora introducida **NO** es la duración de ese ciclo en particular, sino el punto en el que se produce un cambio de temperatura en la línea cronológica. Por ejemplo, un cambio a Time 2 para cambiar una temperatura en un ciclo de 13 minutos después de 2 minutos se introduce como 11. El primer cambio de temperatura tendrá lugar cuando queden 11 minutos en la línea cronológica. **Consulte la gráfico en la página 1-12.**

A continuación se muestra una explicación de los mensajes presentados en la secuencia en que se producen. La programación se detalla en las páginas 1-12 a 1-15.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
LONG NAME (Nombre largo)	Nombre o número del botón	Escriba el nombre completo del producto
SHORT NAME (Nombre corto)	Nombre o número del botón	Introduzca el nombre del producto abreviado en cuatro caracteres
COOKING MODE (Modo de cocción)	SINGLE SETPOINT (Un solo punto de ajuste)	**Segmentado:** Si desea una cocción segmentada o con varios puntos de ajuste, presione ▼ MULTIPLE SETPOINT (VARIOS PUNTOS DE AJUSTE), vaya al punto 1.9 y siga las instrucciones. **No segmentado:** Deje el valor predeterminado de SINGLE SETPOINT (UN SOLO PUNTO DE AJUSTE).

1.7 Mensajes que aparecen durante la programación (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
1 TIME (Tiempo 1)	0:00 o número introducido anteriormente	En la programación segmentada y no segmentada, aquí se introduce el tiempo total de cocción.
1 TEMPR (Temperatura 1)	Temperatura	Este es el punto de ajuste para productos no segmentados; el punto de ajuste inicial para productos segmentados.
1 FLEX (Flexible 1)	número	Flex es la característica del controlador que permite que la freidora reaccione a cargas grandes y pequeñas con la misma curva de cocción. Generalmente no se usa con pollo deshuesado. El valor predeterminado es 5. El rango es de 0-9.
1 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 1)	OPEN (Abierto)	Esta opción sólo está presente en las freidoras a presión. Durante la cocción determina si el solenoide de presión debería estar abierto o cerrado. Para la cocción segmentada o con varios puntos de ajuste, puede estar cerrado y abierto durante diferentes ciclos de la cocción.
2 TIME (Tiempo 1)	Hora	**Segmentado:** Introduzca el tiempo que queda en el ciclo de cocción después de que se produzca el primer cambio de temperatura. **No segmentado:** Introduzca 0:00
2 TEMPR (Temperatura 1)	Temperatura	**Segmentado:** Este es el primer cambio de temperatura, que se produce en el punto introducido en el mensaje 2 Time (Tiempo 2). **No segmentado:** No aparece
2 FLEX (Flexible 2)	ON (Encendido) U OFF (Apagado)	Ver 1 Flex (Flexible 1).
2 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 2)	OPEN (Abierto)	Ver 1 Pressure Solenoid (Solenoide de presión 1).
3 TIME (Tiempo 1)	Hora	**Segmentado:** Introduzca el tiempo que queda en el ciclo de cocción después de que se produzca el segundo cambio de temperatura. **No segmentado:** No aparece.
3 TEMPR (Temperatura 3)	Temperatura	**Segmentado:** Este es el segundo cambio de temperatura, que se produce en el punto introducido en el mensaje 3 Time (Tiempo 3). **No segmentado:** No aparece
3 FLEX (Flexible 1)	ON (Encendido) U OFF (Apagado)	Ver 1 Flex (Flexible 1).
3 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 3)	OPEN (Abierto)	Ver 1 Pressure Solenoid (Solenoide de presión 1).
4 TIME (Tiempo 1)	Hora	**Segmentado:** Introduzca el tiempo que queda en el ciclo de cocción después de que se produzca el tercer cambio de temperatura. **No segmentado:** No aparece.
4 TEMPR (Temperatura 1)	Temperatura	**Segmentado:** Este es el tercer cambio de temperatura, que se produce en el punto introducido en el mensaje 3 Time (Tiempo 3). **No segmentado:** No aparece.
4 FLEX (Flexible 1)	ON (Encendido) U OFF (Apagado)	Ver 1 Flex (Flexible 1).
4 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 3)	OPEN (Abierto)	Ver 1 Pressure Solenoid (Solenoide de presión 1).
5 TIME (Tiempo 1)	Hora	**Segmentado:** Introduzca 0:00 si no se necesitan más segmentos. **No segmentado:** No aparece.
1 ALARM TIME (Hora de alarma 1)	Hora	Una alarma audible en el ciclo de cocción, lo que indica la necesidad de sacudir o agitar el producto.
1 ALARM NAME (Nombre de alarma 1)	SHAKE (Sacudir), STIR (Agitar), ALARMA Numerada	Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.

1.7 Mensajes que aparecen durante la programación (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
1 ALARM MODE (Modo de alarma 1)	Manual o Auto	La alarma puede ser de cancelación automática (Auto) o manual (Manual), que requiere presionar un botón. Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
1 ALARM TONE (Tono de alarma 1)	SHORT (Corto), MEDIUM (Medio), LONG (Largo), DOUBLE (Doble) O LONG SHORT (Corto largo), NONE (Ninguno)	La duración de la alarma audible es opcional. Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
2 ALARM TIME (Hora de alarma 1)	HORA	El segundo punto del ciclo de cocción en el que suena una alarma.
2 ALARM NAME (Nombre de alarma 2)	SHAKE (Sacudir), STIR (Agitar), ALARMA Numerada	Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
2 ALARM MODE (Modo de alarma 2)	Manual o Auto	Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
2 ALARM TONE (Tono de alarma 2)	SHORT (Corto), MEDIUM (Medio), LONG (Largo), DOUBLE (Doble) O LONG SHORT (Corto largo), NONE (Ninguno)	Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
3 ALARM TIME (Hora de alarma 3)	HORA	El tercer punto del ciclo de cocción en el que suena una alarma.
3 ALARM NAME (Nombre de alarma 1)	SHAKE (Sacudir), STIR (Agitar), ALARMA Numerada	Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
3 ALARM MODE (Modo de alarma 1)	MANUAL O AUTO	Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
3 ALARM TONE (Tono de alarma 1)	SHORT (Corto), MEDIUM (Medio), LONG (Largo), DOUBLE (Doble) O LONG SHORT (Corto largo), NONE (ninguno)	Navegue hasta la opción deseada con los botones direccionales bajo la pantalla.
AFTER COOKING (Tras la cocción)	SET POINT (Punto de ajuste) O COOL (Frío)	**Setpoint (Punto de ajuste)**: La freidora permanece en el punto de ajuste; **Cool (Frío):** la freidora se mantiene a 250 ºF (121 ºC).
FILTER LOCKOUT (Cierre del filtro)	Número	Número de ciclos de cocción para el producto antes de un mensaje de filtrado.
HEAD COUNT (Recuento de cabezas)	0	Número de cabezas de pollo o número equivalente para un producto que no sea pollo.
INSTANT ON (Encendido instantáneo)	0	Este es el tiempo, en segundos, durante el que se calienta la freidora antes de que el Controlador revise la temperatura.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione ✔ o el botón Scan (Escanear) para salir de la programación.

1.8 Programación de elementos con un solo punto de ajuste (no segmentados)

A continuación aparece la programación de productos alimenticios no segmentados. La columna derecha indica la acción necesaria para continuar. Puede salir de un paso de programación en cualquier momento presionando el botón Scan (Escanear) hasta que la pantalla vuelva al estado anterior a la programación.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	Mantenga presionado ✔ hasta que aparezca Product Setup (Configuración de producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Presione ✔.
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	Introducir código	Introduzca 1724.
SELECT PRODUCT (Seleccionar producto)	En blanco	Presione el botón del producto deseado (1-20) que no se utilice actualmente para programar un nuevo producto. De lo contrario, pulse un botón de producto que no esté encendido.
LONG NAME (Nombre largo)	Nombre del producto o número de botón	Introduzca el nombre del producto con los botones alfabéticos. Avance el cursor con ▲▼. Presione ▶.
SHORT NAME (Nombre corto)	Nombre abreviado del producto o número de botón	Escriba el nombre del producto abreviado en 4 caracteres usando los botones alfabéticos. Presione ▶.
COOKING MODE (Modo de cocción)	SINGLE SETPOINT (Un solo punto de ajuste)	Presione ▶. Si desea una cocción segmentada o con varios puntos de ajuste, presione ▼ MULTIPLE SETPOINT (VARIOS PUNTOS DE AJUSTE), vaya al punto 1.9 y siga las instrucciones. (El ajuste predeterminado es SINGLE SETPOINT (UN SOLO PUNTO DE AJUSTE)
1 TIME (Tiempo 1)	0:00 u hora introducida anteriormente	Escriba el tiempo total de cocción con los botones numéricos. Presione ▶.
1 TEMPR (Temperatura 1)	TEMP	Escriba la temperatura de cocción. Presione ▶.
1 FLEX (Flexible 1)	Número	Introduzca el nivel de flexibilidad extra, de 0 a 9, para el producto. Presione ▶.
1 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 3)	OPEN (Abierto)	Ajuste a la posición deseada con los botones ▼▲. Presione el botón ▶ para cambiar a CLOSED (CERRADO). ***(Opción sólo para freidoras a presión.)***
2 TIME (Tiempo 1)	0:00 u hora introducida anteriormente	Introduzca 0:00. Presione ▶.
1 ALARM TIME (Hora de alarma 1)	0:00 u hora introducida anteriormente	Reste el tiempo desde la hora de inicio de la cocción cuando debería sonar la alarma. (Ejemplo: Si el tiempo de cocción es 5:00 y el tiempo de sacudida debe ser de 30 segundos, en el tiempo de cocción introduzca 4:30 como la hora de la alarma). Introduzca dicho tiempo para la sacudida, la agitación, etc. Presione ▶. (Nota: Si la hora de alrma se ha definido como 0:00, pase al punto After Cooking (Tras la cocción) a continuación.)
1 ALARM NAME (Nombre de alarma 1)	SHAKE (Sacudir)	Presione ▼▲ para desplazarse por los nombres de las alarmas (por ejemplo, Shake (Sacudir)). Presione ▶.
1 ALARM MODE (Modo de alarma 2)	Auto o manual	Presione ▼▲ para desplazarse al modo de alarma Auto o Manual. Presione ▶.
1 ALARM TONE (Tono de alarma 1)	SHORT (Corto), MEDIUM (Medio), LONG (Largo), DOUBLE (Doble) O LONG SHORT (Corto largo), NONE (Ninguno)	Presione ▼▲ para desplazarse por las opciones de tonos de alarma. Presione ▶.
2 ALARM TIME (Hora de alarma 2)	0:00	Presione ▶. Déjelo como 0:00 para cocción no segmentada.
AFTER COOKING (Tras la cocción)	COOL (Frío) O SETPT (Punto de ajuste)	Presione ▼▲ para desplazarse al modo Cool (Frío) o Setpoint (Punto de ajuste). La freidora debería salir hasta después de ciclo de cocción: cool = 250; Setpoint = temperatura de cocción. Presione ▶.
FILTER LOCKOUT (Cierre del filtro)	0	Introduzca el número de ciclos de cocción antes de que aparezca un mensaje de filtro y presione ▶.
QUANTITY? (¿Cantidad?)	NO	Presione ▼▲ para desplazarse a YES (SÍ) si se requiere una cantidad por cada carga, de lo contrario deje el valor predeterminado NO.

1.8 Programación de elementos con un solo punto de ajuste (no segmentados) (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
HEAD COUNT (Recuento de cabezas)	0 o número fijado anteriormente	Introduzca el número de cabezas o el valor equivalente para el producto. Presione ▶.
INSTANT ON (Encendido instantáneo)	0	Este es el tiempo, en segundos, durante el que se calienta la freidora antes de que el Controlador revise la temperatura. Introduzca el valor y presione ▶.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione el botón Scan (Escanear) para salir o el botón ✔ para acceder a programación adicional.
SELECT PRODUCT (Seleccionar producto)	En blanco	¿Más programación? Presione el botón de producto y siga las instrucciones. ¿Salir de la programación? Presione el botón Scan (Escanear).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Presione el botón Scan (Escanear) para salir o el botón ✔ para acceder a programación adicional.
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	

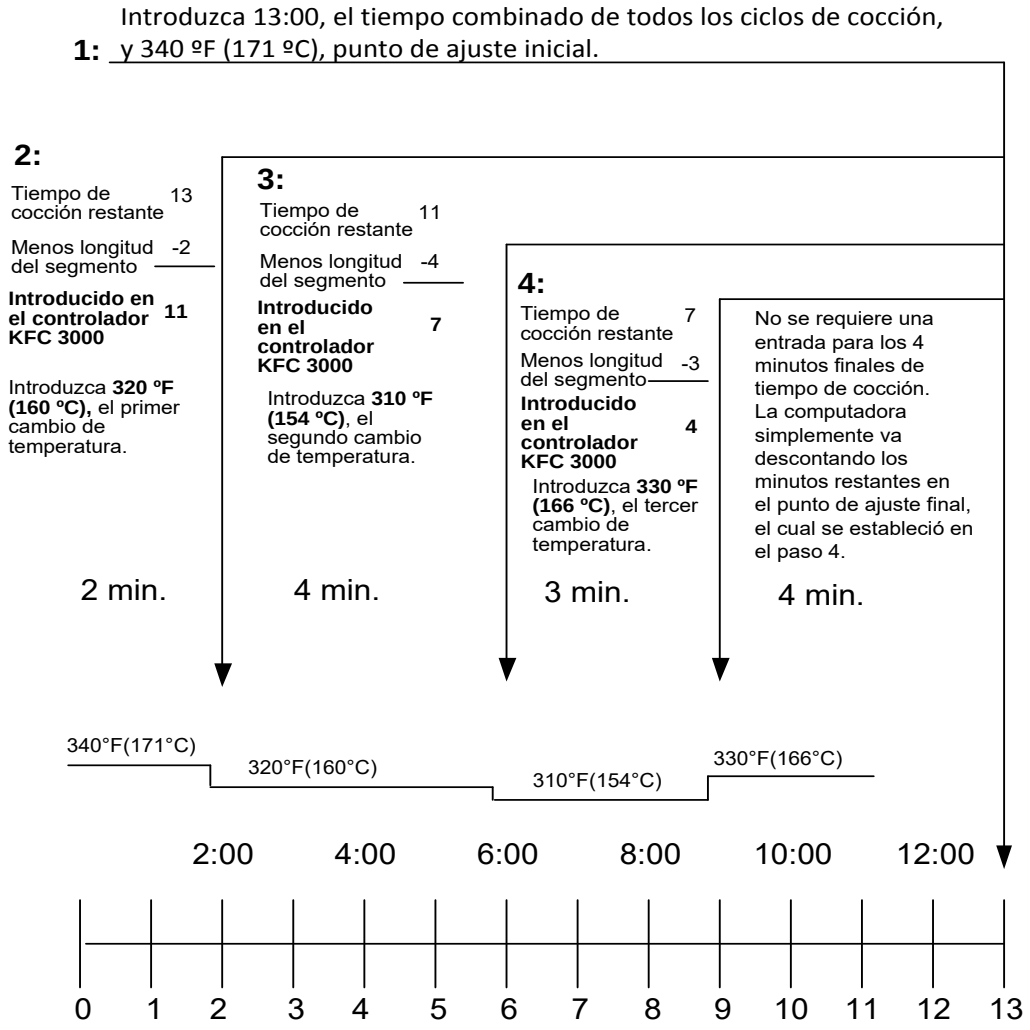
1.9 Varios puntos de ajuste (segmentados)
1.9.1 Descripción general de la programación de cocción

El controlador K3000 es capaz de realizar una cocción segmentada, una característica que permite dividir un ciclo de cocción en una cierta cantidad de partes (o segmentos), cada uno con su propia temperatura y tiempo de cocción.

A continuación aparece una versión abreviada de la programación para un ciclo de cocción de 13 minutos con cuatro temperaturas de cocción. Los pasos están comprimidos para una mayor claridad. Los tiempos de cocción representan el momento en la secuencia del ciclo total de cocción en que ocurre el segmento. En este ejemplo, el primer cambio de temperatura ocurre cuando restan 11 minutos del ciclo total de cocción; se introduce 11 en el mensaje del segundo tiempo de cocción. Dos minutos en el ciclo total de cocción, la temperatura cambiará; y quedarán 11 minutos. Para llegar a los tiempos de cocción de los segmentos restantes, se resta la longitud del segmento del tiempo de cocción restante. Los pasos de programación completos aparecen en las páginas 15 y 16.

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

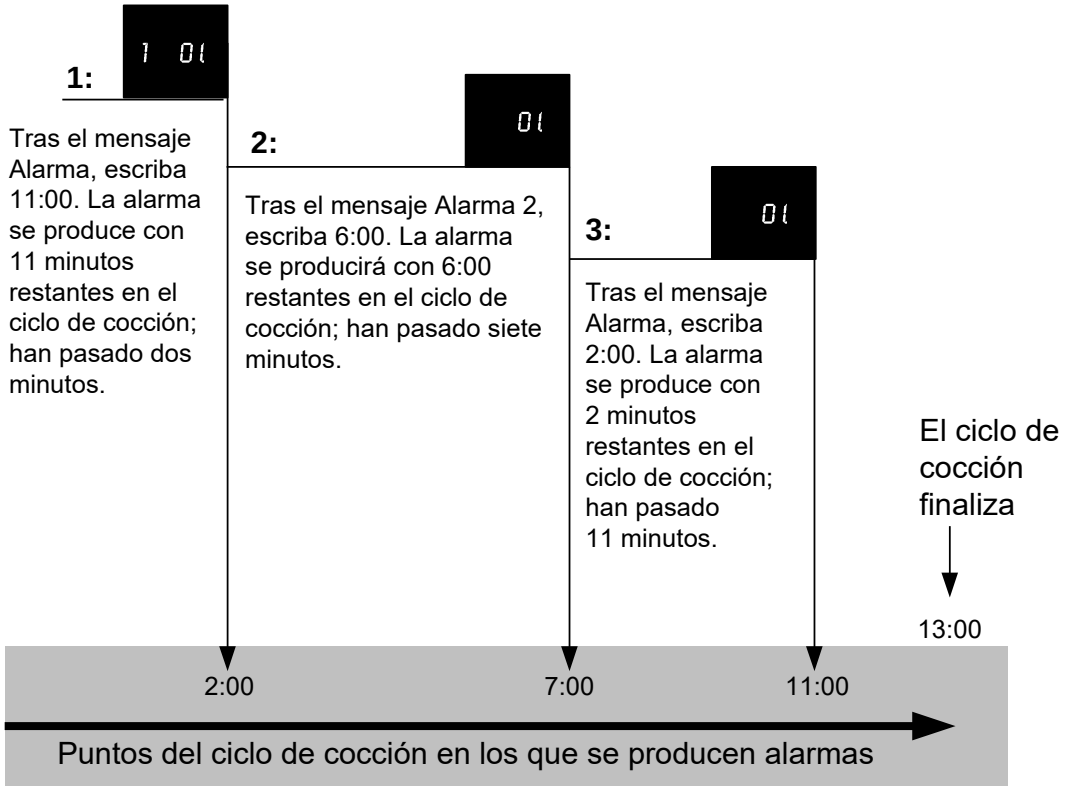
Los cuatro minutos restantes en el tiempo de cocción transcurren en la temperatura final. No se requiere introducir datos para usar los minutos finales



1.9.2 Descripción general de la programación de alarmas

Las alarmas sirven para recordar a los operadores que sacudan las cestas o hagan alguna otra operación con el producto en determinados momentos del ciclo de cocción. Las instrucciones siguientes detallan el ajuste de tres alarmas en un ciclo de cocción de 13 minutos. Para introducir una sola alarma, salga de la secuencia después de establecer la primera.

Para un ciclo de cocción pueden programarse tres alarmas. El K3000 hace una cuenta atrás de los tiempos de cocción desde el tiempo total hasta cero. Las alarmas se introducen en el punto de la cuenta atrás que se desee. El ejemplo siguiente es para las alarmas a las 11:00, 6:00 y 2:00 en el reloj de cuenta atrás, las alarmas se producirán a los dos, siete y 11 minutos del ciclo de cocción de 13 minutos.



1.10 Programación de elementos con varios puntos de ajuste (segmentados)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	Mantenga presionado ✔ hasta que aparezca Product Setup (Configuración de producto).
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	En blanco	Presione ✔.
PRODUCT SETUP (Configuración de producto)	Introducir código	Introduzca 1724
SELECT PRODUCT (Seleccionar producto)	En blanco	Presione el botón del producto deseado
LONG NAME (Nombre largo)	Nombre del producto o número de botón	Introduzca el nombre del producto con los botones alfabéticos. Avance el cursor con ▲▼. Con el nombre introducido, presione ▶
SHORT NAME (Nombre corto)	Nombre abreviado del producto o número de botón	Escriba el nombre del producto abreviado en 4 caracteres usando los botones alfabéticos. Presione ▶.
COOKING MODE (Modo de cocción)	SINGLE SETPOINT (Un solo punto de ajuste)	Presione ▶. Si desea una cocción segmentada o de varios puntos de ajuste, presione ▼ Multiple Setpoint (Segmented) y siga las instrucciones de la sección siguiente. (El ajuste predeterminado es SINGLE SETPOINT (UN SOLO PUNTO DE AJUSTE)
1 TIME (Tiempo 1)	0:00 u hora introducida anteriormente	Introduzca el tiempo total de cocción para un producto segmentado y presione ▶.
1 TEMPR (Temperatura 1)	Temperatura	Introduzca la temperatura inicial de cocción y presione ▶.
1 FLEX (Flexible 1)	0 o valor introducido anteriormente	Introduzca el valor de flexibilidad (0-9) para el producto y presione ▶.
1 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 1)	OPEN (Abierto)	Ajuste a la posición deseada con los botones ▼▲. Presione el botón ▶ para cambiar a CLOSED (CERRADO). ***(Opción sólo para freidoras a presión.)***
2 TIME (Tiempo 2)	0:00 u hora introducida anteriormente	Introduzca el tiempo restante tras el primer cambio de temperatura (ver página 1-11) y luego presione ▶.
2 TEMPR (Temperatura 2)	0:00 0 temperatura introducida antes	Introduzca el primer cambio de temperatura y presione ▶.
2 FLEX (Flexible 2)	0 0 VALOR introducido antes	Introduzca el valor de flexibilidad (0-9) para el producto y presione ▶.
2 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 2)	OPEN (Abierto)	Ajuste a la posición deseada con los botones ▼▲. Presione el botón ▶ para cambiar a CLOSED (CERRADO). ***(Opción sólo para freidoras a presión.)***
3 TIME (Tiempo 3)	0:00 0 tiempo programado antes	Introduzca el tiempo restante después del segundo cambio de temperatura y presione ▶.
3 TEMPR (Temperatura 3)	0:00 0 temperatura programada antes	Introduzca la temperatura del segundo segmento y presione ▶.
3 FLEX (Flexible 1)	0 0 VALOR introducido antes	Introduzca el valor de flexibilidad (0-9) para el producto y presione ▶.
3 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 3)	OPEN (Abierto)	Ajuste a la posición deseada con los botones ▼▲. Presione el botón ▶ para cambiar a CLOSED (CERRADO). ***(Opción sólo para freidoras a presión.)***
4 TIME (Tiempo 4)	00 0 tiempo introducido antes	Introduzca el tiempo restante después del tercer cambio de temperatura y presione ▶.
4 TEMPR (Temperatura 4)	0:00 0 temperatura programada antes	Introduzca la temperatura del tercer segmento y presione ▶.
4 FLEX (Flexible 4)	0 o valor introducido antes	Introduzca el valor de flexibilidad (0-9) para el producto y presione ▶.
4 PRESSURE SOLENOID (Solenoide de presión 4)	OPEN (Abierto)	Ajuste a la posición deseada con los botones ▼▲. Presione el botón ▶ para cambiar a CLOSED (CERRADO). ***(Opción sólo para freidoras a presión.)***

1.10 Programación de elementos con varios puntos de ajuste (segmentados) (cont.)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
5 TIME (Tiempo 1)	:00 0 tiempo introducido antes	Dejar en cero si no se necesitan más segmentos y presione ▶. *Si se necesitan más segmentos, 10 es el límite, continúe con la programación como se muestra arriba.*
1 ALARM TIME (Hora de alarma 1)	:00 0 tiempo introducido antes	Reste el tiempo desde la hora de inicio de la cocción cuando debería sonar la alarma. (Ejemplo: Si el tiempo de cocción es 5:00 y el tiempo de sacudida debe ser de 30 segundos, en el tiempo de cocción introduzca 4:30 como la hora de la alarma). Introduzca dicho tiempo para la sacudida, la agitación, etc. Presione ▶.
1 ALARM NAME (Nombre de alarma 1)	SHAKE (Sacudir)	Presione ▲ para desplazarse por las opciones: Shake (Sacudir), Stir (Agitar), Num1. Con NUM 1 en la pantalla, puede desplazarse por las opciones de números con ▲. Muestre el nombre y presione ▶.
1 ALARM MODE (Modo de alarma 1)	Manual o auto	Elija el modo con ▲ y presione ▶.
1 ALARM TONE (Tono de alarma 1)	SHORT (Corto), MEDIUM (Medio), LONG (Largo), DOUBLE (Doble) 0 LONG SHORT (Corto largo), NONE (Ninguno)	Elija el tono con ▲ y presione ▶.
2 ALARM TIME (Hora de alarma 1)	Hora	Reste el tiempo desde la hora de inicio de la cocción cuando debería sonar la segunda alarma. (Ejemplo: Si el tiempo de cocción es 5:00 y el tiempo de sacudida debe ser de 30 segundos, en el tiempo de cocción introduzca 4:30 como la hora de la alarma). Introduzca dicho tiempo para la sacudida, la agitación, etc. Presione ▶.
2 ALARM NAME (Nombre de alarma 2)	Nombre	Presione ▲ para desplazarse por las opciones y presione ▶.
2 ALARM MODE (Modo de alarma 1)	Manual o auto	Elija el modo con ▲ y presione ▶.
2 ALARM TONE (Tono de alarma 1)	SHORT (Corto), MEDIUM (Medio), LONG (Largo), DOUBLE (Doble) 0 LONG SHORT (Corto largo), NONE (Ninguno)	Elija el tono con ▲ y presione ▶.
3 ALARM TIME (Hora de alarma 1)	Nombre	Reste el tiempo desde la hora de inicio de la cocción cuando debería sonar la tercera alarma. (Ejemplo: Si el tiempo de cocción es 5:00 y el tiempo de sacudida debe ser de 30 segundos, en el tiempo de cocción introduzca 4:30 como la hora de la alarma). Introduzca dicho tiempo para la sacudida, la agitación, etc. Presione ▶.
3 ALARM MODE (Modo de alarma 3)	Manual o auto	Elija el modo con ▲ y presione ▶.
3 ALARM TONE (Tono de alarma 1)	SHORT (Corto), MEDIUM (Medio), LONG (Largo), DOUBLE (Doble) 0 LONG SHORT (Corto largo), NONE (Ninguno)	Elija el tono con ▲ y presione ▶.
AFTER COOKING (Tras la cocción)	SET POINT (Punto de ajuste) 0 COOL (Frío)	Elija el estado de la freidora después del ciclo de cocción con ▲▼ y presione ▶.
FILTER LOCKOUT (Cierre del filtro)	0	Introduzca el número de ciclos de cocción antes de que aparezca un mensaje de filtro y presione ▶.
QUANTITY? (¿Cantidad?)	NO	Presione ▼▲ para desplazarse a YES (Sí) si se requiere una cantidad por cada carga, de lo contrario deje el valor predeterminado NO.
HEAD COUNT (Recuento de cabezas)	MENSAJE DEL USUARIO 00	Introduzca el número de cabezas de pollo o el número equivalente para alimentos que no sean pollo y presione ▶.
INSTANT ON (Encendido instantáneo)	0	Este es el tiempo, en segundos, durante el que se calienta la freidora antes de que el Controlador revise la temperatura. Introduzca el valor y presione ▶.
EXIT (Salir)	EXIT (Salir)	Presione ✔.
SELECT PRODUCT (Seleccionar producto)	En blanco	Presione Scan (Escanear) dos veces. La pantalla se APAGA.
OFF (Apagado)	OFF (Apagado)	

1.11 Árbol-resumen del menú del K3000

- Menú Filter (Filtro) 1.5
  - [Con la computadora encendida, mantenga presionado el botón FILTER (FILTRO)]
  - Filter (Filtro)
  - Clean (Limpiar)
  - Dispose (Descartar)
  - Drain to Pan (Drenar a la bandeja)
  - Fill Vat From Pan (Llenar la cuba desde la bandeja)
- Modo Info 1.3
  - [Con la computadora apagada, mantenga presionado el botón ✓marca de verificación]
  - Oil Stats (Estadísticas del aceite)
  - Filter Stats (Estadísticas del filtro)
  - Review Usage (Revisar consumo)
  - Last Load (Última carga)
- Modos Setup (Configuración) y Tech (Técnico)
  - [Con la computadora apagada, mantenga presionado el botón ✓(marca de verificación) durante 10 segundos; aparecerá Product Setup (Configuración de producto)]
  - Product Setup (Configuración de producto) 1.4
    - [Introduzca 1724]
    - Select Product (Seleccionar producto) ..... 1.9 - 1.10
      - Long Name (Nombre largo)
      - Short Name (Nombre corto)
      - Modo Cooking (Cocción)
      - 1 Time (Tiempo 1)
      - 1 Tempr (Temperatura 1)
      - 1 Flex (Flexible 1)
      - 1 Pressure Solenoid (Solenoide de presión 1)
      - 2 Time (Tiempo 1)
      - 1 Alarm Time (Hora de alarma 1)
      - 1 Alarm Name (Nombre de alarma 1)
      - 1 Alarm Mode (Modo de alarma 1)
      - 1 Alarm Tone (Tono de alarma 1)
      - 2 Alarm Time (Hora de alarma 1)
      - After Cooking Setpoint (Punto de ajuste tras la cocción)
      - Filter Lockout (Cierre del filtro)
      - Quantity (Cantidad)
      - Head Count (Recuento de cabezas)
      - Instant On (Encendido instantáneo)
  - Vat Setup (Configuración de la cuba)
    - [Introduzca 3228]
    - System (Sistema) 1.4
      - Language (Idioma)
      - 2nd Language (2º idioma)
      - Locale (CE or Non-CE) (Ubicación CE o no CE)
      - Energy (Energía)
      - Type (Vat) (Tipo [cuba])
      - System Volume (Level) (Volumen del sistema [nivel])
      - Tempr Format (F or C) (Formato de temperatura [F o C])
      - Exit Melt Tempr (Temperatura de salida del ciclo de derretimiento)
      - Setback Tempr (Temperatura de regreso)
      - Fresh Oil (Aceite nuevo)
      - Waste (Desechos)
      - Recovery Alarm (Alarma de recuperación)
    - Time/Date (Hora/fecha) 1.4
    - DST (Daylight Savings Time) Setup (Configuración del horario de verano para ahorrar energía) 1.4
    - Filter (Filtro) 1.4
      - Global Filter Count (Recuento global de filtrados)
      - EOD Filter Time (Hora de filtrado al final de la jornada)
      - 1 Polish Timer (Temporizador del pulido 1)
      - 1 Polish Time (Hora del pulido 1)
      - 1 Polish Duration (Duración del pulido 1)
      - 1 Polish Delay Time (Tiempo de retardo del pulido 1)
      - 1 Polish Start Tempr (Temperatura de inicio del pulido 1)
      - 2 Polish Timer (Temporizador del pulido 1)
      - 2 Polish Time (Hora del pulido 1)
      - 2 Polish Duration (Duración del pulido 1)
      - 2 Polish Delay Time (Tiempo de retardo del pulido 1)
      - 2 Polish Start Tempr (Temperatura de inicio del pulido 1)
    - E-Log (Registro electrónico) Registro de últimos 10 errores 1.4
    - Change Password (Cambiar contraseña) 1.4
    - Edit Alarm Names (Editar nombres de alarma) 1.4
  - Modo Tech (Técnico)
    - [Introduzca 1650]
    - Clear E-Log (Borrar registro electrónico)
    - Clear Passwords (Borrar contraseñas)
    - Lane Count (Recuento de líneas)
    - Hi-Limit Test (Prueba de límite alto)

CAPÍTULO 2: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

2.1 Introducción

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

Al resolver un problema, siga siempre un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y avance hasta la más compleja. Lo más importante es procurar aclarar por qué se ha producido el problema. Como parte de las medidas correctivas, se debe asegurar que los problemas no vuelvan a aparecer. Si un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique el resto de las conexiones. Si un fusible se funde repetidamente, averigüe por qué. Tenga siempre presente que si falla un componente pequeño a menudo puede indicar un desperfecto potencial o un funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

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

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

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

⚠ PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. No intente mover este aparato si está lleno de aceite caliente ni transferir el aceite caliente de un recipiente a otro.

⚠ PELIGRO

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

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

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

2.2 Solución de problemas de las freidoras

2.2.1 Mensajes de error y problemas de pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTORA
No aparece nada en el controlador.	A. No está encendido el controlador. B. No llega alimentación a la freidora. C. Fallo del controlador u otro componente	A. Presione el interruptor de Encendido/Apagado para encender el controlador. B. Asegúrese de que la freidora esté enchufada y de que no haya saltado el disyuntor. C. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La freidora hace ciclos repetidos de encendido y apagado al arrancar, mostrando MLt cYcL.	La freidora está en el modo del ciclo de derretimiento.	Esto es normal cuando la freidora se enciende con la temperatura del aceite por debajo de 100 ºF (38 ºC).
El indicador de calor está encendido y funciona el soplador, pero no se enciende el quemador.	Hay un fusible fundido en la placa de interfaz o el módulo de encendido.	Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
La freidora no se calienta después de filtrar.	Está abierta la válvula de drenaje.	Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
El controlador muestra hot hI-I.	La temperatura de la olla es superior a 410 ºF (210 ºC) o, en los países de la CE, 395 ºF (202 ºC).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra hI tEMP.	La temperatura de la freidora es superior a 40 ºF (4 ºC).	Apague la freidora y déjela enfriar antes de volver a encenderla. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra rEcouEry FAULtr YES (Fallo de recuperación / sí) y suena una alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Despeje el error y silencie la alarma presionando el botón ▲ (YES). Si el error persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del controlador muestra la temperatura en la escala incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó la opción incorrecta de pantalla.	Puede alternar entre ºF y ºC presionando el botón ✓ hasta que aparezca Product setup (Configuración de producto). Presione ▶ para desplazarse hasta Tech Mode (Modo técnico) y presione ✓. Introduzca 1658. Presione el botón Scan (Escanear). La pantalla del controlador muestra **oFF (Apagado)**. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
El controlador muestra hIGh L IMIt FAILUrE d ISconnEct PoUEr (Fallo de límite alto, desconectar alimentación).	Falló el termostato de límite alto.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra tEMPr ProbE FAILUrE (Fallo de la donda de temperatura).	Problema en los circuitos de medición de temperatura, incluyendo la sonda, o bien daños en el haz de cables o el conector del controlador.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTORA
La pantalla del controlador muestra hEAt InG FA ILUrE (Fallo de calentamiento).	Problema en el contactor, válvula de gas apagada, fallo en el controlador, fallo del transformador, termostato de límite alto abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si las líneas de gas de la freidora contienen aire. Revise que la válvula de gas esté encendida. Si el problema persiste, apague la freidora y llame al centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra SErv IcE rEQU IrEd (SE REQUIERE SERVICIO) seguido de un mensaje de error.	Se ha producido un error que requiere un técnico de servicio.	Presione ▼ (NO) para continuar cocinando y llame a su FAS para solicitar asistencia. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.
El indicador LED de calor está encendido, pero la freidora no se calienta. (freidoras a presión HP solamente)	El interruptor de alimentación principal está apagado.	Encienda el interruptor de alimentación principal y verifique que la lámpara de calentamiento se ilumina.
El controlador muestra hEAt InG FA ILUrE, chEcH h I-L IM It, drA In uALuE, uAcUUM SU Itch, bLoUEr MotOr (Fallo de calentamiento, comprobar límite alto, válvula de drenaje, vacuostato, motor del soplador). (freidoras a presión HP solamente)	Termostato de límite alto abierto, válvula de drenaje abierta, interruptor defectuoso de la válvula de drenaje, vacuostato atascado, fallo del motor del soplador.	Comprobar la válvula de drenaje, el termostato de límite alto, el vacuostato y el motor del soplador. Si el problema persiste, apague la freidora y llame al centro FAS para solicitar asistencia.

2.2.2 Problemas de filtrado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTORA
El controlador muestra IS uAt FULLP (¿La Cuba está llena?) YES (Sí) no después de un filtrado.	A. Normal después del filtrado o llenado.	A. Presione ▲ (YES) si la cuba está llena; de lo contrario, presione ▼ (NO) y siga las indicaciones.
LAS FUnc IonES cLEAn (Limpiar), PoL ISh (Pulir), F ILtEr (Filtro) o d ISPoSE (Descartar) no se inician.	Temperatura demasiado baja o el controlador muestra OFF (APAGADO).	Verifique que la freidora esté a 250 ºF (121 ºC) o en un punto de ajuste antes de ponerla en marcha, compruebe que el controlador esté encendido.
El controlador muestra WA It For F ILtEr (Filtro) (Esperar a filtrado).	A. Aún hay otra función en curso. B. La placa MIB no ha despejado el sistema de revisión.	A. Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otro ciclo de filtrado. B. Espere un minuto y vuelva a intentarlo.
El controlador muestra chAnGE F ILtEr PAPErP (¿Cambiar papel de filtro?)	Se presentó el mensaje diario de cambio del papel de filtrado.	Presione ▲ (YES), siga las indicaciones y cambie el papel de filtrado. **NO** ignore los mensajes de chAnGE F ILtEr PAPEr **(Cambiar papel de filtro)**.
El controlador muestra InSErt PAn (Introducir bandeja).	A. Normal durante la rutina de cambio del papel del filtro.	A. Introduzca la bandeja y presione el botón ▲ (CONFIRM (CONFIRMAR)).

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCION CORRECTORA
El controlador muestra oIL In drAIn PAn (Aceite en bandeja de drenaje) / conF IrM (Confirmar)	Válvula de drenaje abierta o posibilidad de que haya aceite en la bandeja de drenaje.	Presione ▲ (CONFIRM (CONFIRMAR)) y siga las instrucciones de **F ILL uAt FroM drAIn PAn (Llenar cuba desde la bandeja de drenaje).**
El controlador muestra FLt dYLd (Filtrado restrasado)	Un ciclo de filtrado se ha retrasado.	Esta es una visualización normal cuando se ha retrasado un filtrado. Después del siguiente mensaje, presione SÍ para proceder al filtrado.
El controlador muestra PoL dYLd (Pulido retrasado)	Un ciclo de pulido se ha retrasado.	Esta es una visualización normal cuando se ha retrasado un pulido. Después del siguiente mensaje de pulido, presione SÍ.

2.2.3 Códigos de registro de errores

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (ERROR, FALLO EN LA SONDA DE TEMPERATURA)	Lectura de la sonda de temperatura fuera de rango
E04	HI 2 BAD (LÍMTE ALTO 2 ERRÓNEO)	La lectura de límite alto está fuera de rango.
E05	ALT-1 CAL	La temperatura del límite alto está por encima de 410 ºF (210 ºC) o, en los países de la CE, 395 ºF (202 ºC).
E06	HEATING FAILURE (FALLO DE CALENTAMIENTO)	Ha fallado un componente como un controlador, tarjeta de interfaz, contactor, válvula de gas, modulo de encendido o un límite abierto alto.
E20	INVALID CODE LOCATION (UBICACIÓN DE CÓDIGO INVÁLIDO)	Se retiró la tarjeta SD durante la actualización
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) [ERROR DEL PROCEDIMIENTO DE PAPEL DE FILTRO (Cambie el papel del filtro)]	El temporizador de 24 horas ha expirado
E22	OIL IN PAN ERROR (ERROR POR ACEITE EN LA BANDEJA)	Puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E25	RECOVERY FAULT (FALLO DE RECUPERACIÓN)	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.
E28	HIGH TEMP ALARM (ALARMA DE ALTA TEMPERATURA)	El aceite ha superado los 40 ºF (4 ºC) por encima del punto de ajuste.

2.2.4 Aspectos exclusivos de las freidoras a presión HP

La freidora a presión HP tiene un modo STRATIFY (ESTRATIFICACIÓN) que activa la bomba varias veces para mezclar el aceite, de manera que pueda eliminarse el exceso de agua del aceite.

Entra en el modo STRATIFY cuando:

-La freidora llega a 300 ºF (149 ºC) después del calentamiento inicial.
-Cada 30 minutos después de las cocciones.
-Después de un comando EXIT COOL (SALIDA EN FRÍO).

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197003 07/2022