FRYMASTER®

Controlador FilterQuick™

Versión 2 (para freidoras FilterQuick™ con botones de contacto)

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.

Número de pieza: FRY_IOM_8197281 06/2022

Spanish / Español

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA EL CLIENTE UTILIZA PIEZAS PARA ESTE EQUIPO FRYMASTER QUE NO SEAN PIEZAS INALTERADAS, NUEVAS O RECICLADAS, ADQUIRIDAS DIRECTAMENTE A FRYMASTER O A ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, O SI LAS PIEZAS UTILIZADAS HAN SIDO MODIFICADAS CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ASIMISMO, FRYMASTER NI SUS FILIALES SE HARÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMACIÓN, DAÑOS O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, QUE SURJAN DIRECTA O INDIRECTAMENTE, TOTAL O PARCIALMENTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O PIEZA 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 cumple con la Apartado 15 de los Reglamentos 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 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 en este manual para usar un sistema de aceite a granel para llenar y desechar aceite son para sistemas RTI o Frontline. 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 ni USADO a un JIB.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución para hervir en una unidad SDU. La solución para hervir puede causar daños a la unidad SDU y anular 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 antes de drenarlo dentro de un contenedor METÁLICO adecuado para desecho.

⚠ PELIGRO

Cuando drene el aceite en la SDU o en un contenedor METÁLICO adecuado, asegúrese de que tenga capacidad mínima de CUATRO galones (15 litros) o más por FQE30 o FQG30 freidoras, u ocho galones (30 litros) o más para 1814E o 1814G freidoras. De lo contrario se puede desbordar el aceite y causar lesiones.

⚠ PELIGRO

Cuando drene la solución para hervir en un contenedor METÁLICO adecuado, asegúrese de que el contenedor tenga capacidad de CUATRO galones (15 litros) o más por FQE30 o FQG30 freidoras, u ocho galones (30 litros) o más para 1814E o 1814G freidoras. 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 esté puesta 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.

Manual del controlador
FilterQuick™
CONTENIDO

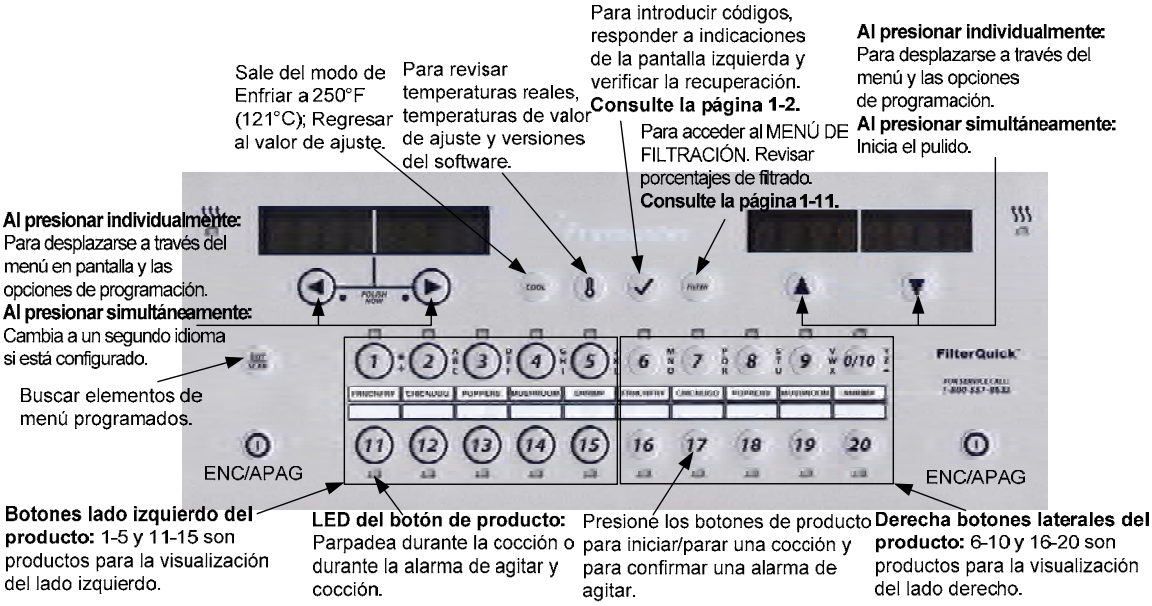
CAPÍTULO 1: Instrucciones del Controlador FilterQuick™
1.1 Uso del FilterQuick 1-1
1.2 Árbol de resumen del menú de FilterQuick 1-2
1.3 Configuración del menú principal....1-3
1.4 Configuración de Tina 1-3
1.5 Modo de información....1-6
1.6 Configuración de producto (punto de control individual) 1-8
1.7 Descripción de cocción de punto de control múltiple....1-9
1.8 Configuración de producto (punto de control múltiple) 1-10
1.9 Menú de filtrado....1-11
1.9.1 Filtrar....1-12
1.9.2 Limpiar y filtrar....1-12
1.9.2.1 OQS....1-12
1.9.3 Desechar (SDU o contenedor alternativo/llenar desde el JIB)....1-13
1.9.4 Desechar (a granel o desde el frente / llenar desde el JIB) 1-13
1.9.5 Desechar (a granel / llenar desde el sistema a granel) 1-14
1.9.6 Drenar a la bandeja 1-15
1.9.7 Llenar tina desde la bandeja....1-15
1.9.8 Llenar tina desde el sistema a granel (solo para granel) 1-16
1.9.9 De la bandeja a desecho (solo para granel)....1-16
1.9.10 Limpiar (en caliente [hervir] o en frío [remojo frío] (desechar SDU o contenedor alternativo/llenar tina manualmente desde el JIB)....1-17
1.9.11 Limpiar (en caliente [hervir] o en frío [remojo en frío] (desechar a granel o al frente / llenar tina manualmente desde el JIB) 1-18
1.9.12 Limpiar (en caliente [hervir] o en frío [remojo en frío] (desechar a granel / llenar tina desde sistema a granel) 1-19
1.10 Puliendo 1-20
1.11 Modo BUSCAR....1-21

CAPÍTULO 2: Solución de problemas Para el Usuario
2.1 Introducción 2-1
2.2 Solución de problemas....2-2
2.2.1 Mensajes de error y problemas de pantalla....2-2
2.2.2 Problemas de filtrado 2-3
2.2.3 Uso de los modos técnicos....2-5
2.2.4 Códigos de Registro de los Errores....2-5
2.2.5 OQS (sensor de calidad del aceite) Solución de problemas....2-7

CAPÍTULO 3: Sensor de calidad de aceite (OQS) de FilterQuick
3.1 Configuración de filtrado de OQS 3-1
3.2 Modo de información: Ver estadísticas del Material polar total (TPM) del OQS 3-2
3.3 Menús del filtro del OQS....3-2
3.3.1 Limpiar y filtrar con OQS (ajustar a número)....3-2
3.3.2 Limpiar y filtrar con OQS (ajustar a texto)....3-3
3.3.3 Filtrado de OQS con OQS (ajustar a número) 3-4
3.3.4 Filtrado de OQS con OQS (ajustar a texto) 3-5

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DEL CONTROLADOR FILTERQUICK™

1.1 Uso del controlador FilterQuick™



ENC/APAG

- Presione el botón ENC/APAG. La freidora inicia el ciclo de fundido y calienta lentamente la manteca hasta alcanzar la temperatura programada antes de cambiar a temperatura máxima y calentar al valor de ajuste o a la temperatura de espera y muestra en pantalla: LISTA.
- Salga del ciclo de fundido cuando use aceite líquido al presionar y soltar el botón Salir/Enfriar o cualquier botón de producto programado. Se muestra ¿Salir Fusión? en la pantalla izquierda y SÍ NO en la derecha. Presione la flecha (SÍ) para salir.

Cocción

- **La pantalla muestra ENFRIAR:** Presione el botón de producto o Salir/Enfriar; la freidora se calienta hasta alcanzar el valor de ajuste y muestra LISTA.
- **La pantalla muestra LISTA:** Presione el botón de producto y meta el producto.
- **La pantalla muestra -----:** La temperatura de la tina está fuera de la zona LISTA.
- **La pantalla muestra SACAR:** Presione el botón de producto que está parpadeando para cancelar la alarma y finalizar la cocción.
- **La pantalla muestra RETENER:** Presione el botón de producto que está parpadeando para cancelar la alarma de espera.
- **Cancelar una cocción:** Presione y sostenga el botón de producto que está parpadeando para cancelar el ciclo de cocción.

Cambiar la temperatura de cocción: Presione y sostenga el botón de producto con la temperatura de cocción deseada diferente durante 3 segundos. Un sonido confirmará que la temperatura ha cambiado. Presione el botón de producto nuevamente para iniciar una cocción con la nueva temperatura.

NOTA: Cuando presiona un botón de producto con un valor de ajuste distinto a del producto que está cocinando actualmente, se escucha un tono grave indicando que la nueva cocción no iniciará hasta que la cocción actual haya terminado y que la temperatura de cocción ha cambiado.

Navegación de botones del controlador

- **Producto:** Presione para iniciar un ciclo de cocción. Se activa cuando el LED adyacente está iluminado. El LED parpadea durante el ciclo de cocción. Presione y sostenga para cancelar un ciclo de cocción. Presione al final del ciclo de cocción para cancelar una alarma. Presione y sostenga un producto con un valor de ajuste distinto para cambiar la temperatura de referencia.
- **Salir/Buscar:** Presione una vez; todos los botones de producto se iluminan. La pantalla indica Seleccionar Producto. Presione el botón de producto para ver el nombre. Presione ▶ para avanzar a través de todos los parámetros de producto. Presione Salir/buscar para repetir la acción. Presione Salir/buscar dos veces para salir.
- **Flechas izquierda/derecha:** Para navegar por las opciones en la pantalla izquierda. Presione ambas simultáneamente para iniciar un ciclo de pulido.
- **Flechas arriba/abajo:** Para navegar por las opciones en la pantalla derecha. Presione ambas simultáneamente para cambiar a un segundo idioma si ha seleccionado uno en la configuración.
- **Salir/Enfriar:** Sale del modo de frío y regresa la freidora a la temperatura de referencia.
- **Termómetro: freidora encendida:** Presione y suelte para mostrar el valor de ajuste en la pantalla izquierda y la temperatura de la tina en la pantalla derecha.
- **Termómetro: freidora apagada:** Presione para mostrar la temperatura, hora, fecha, versión del sistema y versiones del software del controlador y de la tablilla de circuito.
- **Termómetro: freidora apagada:** presione y sostenga. Indicará TEMP AIF/ATO
- **Marca de verificación: freidora apagada:** Presione para verificar la recuperación; presione y sostenga 3 segundos: Desplazarse por el uso del filtro; presione y sostenga 10 segundos: Configuración del productos.
- **Marca de verificación: Freidora encendida**: Presione para verificar la recuperación, para introducir códigos y responder a indicaciones de la pantalla izquierda.
- **Filtrar: Presione y suelte:** indica el porcentaje total de productos cocinados y cocciones restantes para el ciclo de filtrado. **Presione y sostenga:** Opciones de filtrado: Filrar, Limpiar y Filtrar, OQS, Desechar, Drenar a Bandeja, Llenar desde Bandeja, Hervir o Lavar, Llenar Tina desde Granel (solo Granel) Bandeja a Desechos (solo Granel).

1.2 Árbol de configuración del menú del Controlador FilterQuick™

- Menú de filtrado 1.9
  - [Presione y sostenga el botón FILTRAR]
  - [Presione y sostenga el botón FILTRAR]
  - Filtrar (Disponible únicamente cuando el controlador está encendido).
  - Limpiar y Filtrar (Disponible únicamente cuando el controlador está encendido).
  - Desechar (Disponible cuando el controlador está encendido o apagado).
    - (Desechar a SDU / Llenar dese JIB)
    - (Desechar a Granel o Frontal / Llenar desde JIB)
    - (Desechar a Granel / Llenar desde Granel)
  - Drenar a Bandeja (Disponible cuando el controlador está encendido o apagado).
  - Lavar en Caliente o en Frío (Disponible únicamente cuando el controlador está apagado).
    - (Desechar a SDU / Llenar dese JIB)
    - (Desechar a Granel o Frontal / Llenar desde JIB)
    - (Desechar a Granel / Llenar desde Granel)
  - Depósito a Desecho (solo granel) (Disponible cuando el controlador está encendido o apagado).
  - Llenar tina desde Bandeja (Disponible únicamente cuando el controlador está apagado)
  - Llenar tina desde Granel (solo granel) (Disponible cuando el controlador está apagado).

- Modo de información 1.5
  - [Presione y sostenga el botón ✓(marca de verificación)]
  - Estadísticas del último desechado
  - Estadísticas diarias
  - Estadísticas del periodo seleccionado
  - Estadísticas de la última carga
  - TPM

- Menú principal y Modos técnicos
  - [Con la computadora apagada, presione y sostenga el botón ✓(marca de verificación) durante 10 segundos, indica Menú Principal - Configuración de productos)]
  - Configuración de productos 1.6
    - [Introducir 1650]
    - Seleccionar producto
      - Nombre largo
      - Nombre corto
      - Modo de cocción
      - Tiempo 1
      - Temperatura 1
      - Sensibilidad 1
      - Tiempo de alarma de agitar 1
      - Nombre de alarma de agitar 1
      - Modo de alarma de agitar 1
      - Tono de Alarma de agitar 1
      - Tiempo de alarma de agitar 2 El tiempo introducido aquí, genera un 3er tiempo de alarma.
      - Mensaje de Filtrar
      - Encendido Instantáneo
      - Tiempo de Retención
    - Cargar Estándar (menú de producto predeterminado de carga)

NOTA: Se pueden programar tres tiempos de alarma. Los pasos para programar la 2da alarma son los mismos de la primera. Después de que termina la 2da alarma sigue una indicación de la tercera alarma.

  - Configuración de Tina 1.4
    - [Introducir 1656]
    - Sistema 1.4
      - Idioma
      - 2do idioma
      - Local (CE o no CE)
      - Energía (Gas o Electricidad)
      - Tipo (Tina)
      - Volumen del Sistema
      - Formato de temperatura (°F o °C)
      - Salir Temperatura de Fundido
      - Temperatura de Modo de Enfriamiento
      - Modo de Enfriamiento Predeterminado
      - Aceite Fresco
      - Desecho
      - Alarma de Recuperación
      - Elevador de Cesta
      - Tiempo de Retención
    - Hora/Fecha 1.4
    - Configuración de Horario de Verano 1.4
    - Filtrar 1.4
      - Cocciones hasta Filtrar
      - Bloqueo de Filtro
      - Hora de Filtrado Final
      - Hora de Filtrado Final
      - Temporizador de Circulación
      - Limpiar (en caliente o en frío)
      - Temporizador de Limpiar
      - Bloqueo de Pulir
      - Temporizador de Pulido 1
      - Tiempo de Mensaje de Pulido 1
      - Demora de Pulido 1
      - Duración de Pulido 1
      - Activar Porcentaje de Filtrado
      - Temperatura de Iniciar Pulido 1
      - Temporizador de Limpiar y Filtrar
      - Tiempo de Mensaje de Limpiar y Filtrar
      - Temporizador de Demora de Limpiar y Filtrar
      - Temperatura de Iniciar Limpiar y Filtrar
      - OQS
    - Lista de registros electrónicos de los últimos 10 códigos de error 1.4
    - Cambiar contraseña 1.4
  - Modo técnico
    - [Introducir 3000]
    - Borrar Registro Electrónico
    - Borrar Contraseñas
    - Conteo de Carriles
    - Modo de Espera
    - Probar Límite Alto

NOTA: Si el recuentos de líneas no modificar, adjuste el elevador de cesta a disactiva en la Configuración de tina.

- Puliendo 1.10
- Modo Buscar 1.11

1.3 Configuración: Menú principal

Al presionar y sostener la tecla de marca de verificación durante 10 segundos entra al modo de configuración, el cual primero indica Configuración de productos. Apague el controlador y siga los pasos descritos a continuación para navegar por las opciones.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Comience con el controlador de la extrema izquierda. Presione ✓ hasta que el controlador se desplace a MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
Configuración de productos		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de productos, Configuración de tina, Modo Técnico y Salir. Con la opción deseada en pantalla, presione ✓.
Configuración de productos		Se usa para programar los elementos de menú y los parámetros de cocción.
Configuración de tina		La configuración de la tina se describe a continuación en la sección 1.4.
Modo Técnico		El modo técnico se usa para activar y desactivar las opciones de Cocciones y Filtros.
Salir	Salir	Presione el botón salir/buscar para regresar al controlador a APAG.

1.4 Configuración de Tina

El modo de configuración de la tina permite configurar el controlador para las pantallas de idioma, tamaños de tina y rango de temperatura. Con el controlador en APAG, siga los pasos a continuación. ***NOTA: La mayoría de las opciones del sistema sólo están disponibles en el controlador (maestro) de la extrema izquierda.**

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Comience con el controlador de la extrema IZQUIERDA. Presione ✓ hasta que el controlador pase a Modo Info, cambiando a Menú Principal y luego a Configuración de productos.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Tina y presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE TINA	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.
SISTEMA		Presione ✓.
IDIOMA	ENGLISH	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción y presione ▶.
2DO IDIOMA	ESPAÑOL	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción y presione ▶. (Esta opción permite cambiar el idioma desde el panel frontal. (P. ej. Español como segundo idioma). El idioma predeterminado es el español.
LOCALIDAD	NO PERTENECE A LA CE:	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones: CE (normas de la Comunidad Europea), o no pertenecientes a la CE (normas no europeas) y presione ▶. Esta opción está disponible únicamente en el controlador de la extrema izquierda.
ENERGÍA	GAS	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones: Gas o Electricidad y presione ▶. Esta opción está disponible únicamente en el controlador de la extrema izquierda.
TIPO	GL30 SIMPLE	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones: **Gas-** GL30 Simple, GL30 Dual, GL30 OSP Simple, GL30 OSP Dual **Eléctrica-** EL30-14 Simple, EL30-14 Dual, EL30-17 Simple, EL30-17 Dual, 11817 Simple. Con el tipo de tina de freidora actual, presione ▶.
VOLUMEN DEL SISTEMA	5	Ajusta el nivel de sonido del controlador. Introduzca un nivel del 1 al 9 (1 = más bajo / 9 = más alto). Presione ▶.
FORMATO DE TEMPERATURA	F	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones: F para Fahrenheit; C para Centígrados. Presione ▶.
SALIR TEMPERATURA DE FUNDIDO	82 □C	Use las teclas numeradas para cambiar el valor predeterminado. Presione ▶. (Esta es la temperatura para que la freidora salga del ciclo de fundido.) El rango es entre 38°C y 93°C. El valor predeterminado es

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
		82°C.
TEMP MODO ENFRIAM	121°C	Use las teclas numeradas para cambiar el valor predeterminado. Presione ▶. (Esta es la temperatura durante el modo de reducción a cero o espera). El valor predeterminado es 121°C.
MODO ENFRIAM PREDET	0	Use las teclas numeradas para cambiar el valor predeterminado. (Esta es la cantidad de minutos que la freidora se mantiene en espera antes de iniciar el modo de frío. El valor predeterminado 0 deshabilita la función). Presione ▶.
ACEITE FRESCO	JIB	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones de JIB o Granel: El valor predeterminado es JIB. Presione ▶. Esta opción está disponible únicamente en el controlador de la extrema izquierda.
DESECHO	SDU	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones de SDU, GRANEL o FRONTAL. El valor predeterminado es SDU. Presione ▶. Esta opción está disponible únicamente en el controlador de la extrema izquierda.
ALARMA RECUPERACIÓN	DESACTIVADO	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones DESACTIVADA y ACTIVADA. Presione ▶. (Esta es una alarma de recuperación que bloquea la freidora si no se calienta debidamente. La opción predeterminada es Desactivado.
ELEVADOR CESTA	DESACTIVADO	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones DESACTIVADA y ACTIVADA. Presione ▶. La opción predeterminada es Desactivado.
TIEMPO DE RETENCIÓN	AUTO	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones AUTO y MANUAL. Presione ▶. (Esta es la alarma para cancelar el temporizador de espera). Si selecciona AUTO, la alarma se cancelará automáticamente. La opción predeterminada es AUTO.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ una vez para regresar el controlador a APAG.
Programación de la hora/fecha		
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador pase a MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Tina y presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE TINA	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.
SISTEMA		Presione ▶ para desplazarse a HORA/FECHA
HORA/FECHA		Presione ✓.
ENTRADA DE HORA	TIME (HORA)	Use las teclas numeradas para cambiar la hora. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Presione ▶.
FORMATO DE FECHA	MM/DD/AA	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones. Cuando aparezca en pantalla el formato de fecha deseado, presione ▶.
INTRODUCIR FECHA	FECHA	Use las teclas numeradas para cambiar la fecha. Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione el botón salir/buscar tres veces para regresar el controlador a APAG.
CONFIGURACIÓN HORARIO DE VERANO	Esta es la configuración del horario de verano para ahorrar energía. En Estados Unidos, el horario de verano comienza a las 2:00 A.M. del segundo domingo de marzo. Los relojes se adelantan una hora. El horario de verano finaliza a las 2:00 A.M. del primer domingo de noviembre. Los relojes se atrasan una hora. Para dos de los estados de Estados Unidos y para las localidades internacionales que no usan el horario de verano, seleccione la opción Desactivado.	
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador indique MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Tina y presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE TINA	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
SISTEMA		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Horario de verano.
CONFIGURACIÓN HORARIO DE VERANO		Presione ✓
HORARIO DE VERANO	ACTIVADO	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones DESACTIVADA y ACTIVADA. Presione ▶. (La opción predeterminada es Activado). Si elige desactivar esta opción, al presionar el botón ▶, muestra Salir. Presione el botón Salir/Buscar tres veces para salir.
MES INICIO HORARIO VERANO	3	Introduzca el mes de inicio del horario de verano usando las teclas 1-10. (La selección predeterminada es el mes de inicio en los Estados Unidos: 3). Presione ▶.
DOMINGO INICIO HORARIO VERANO	2	Introduzca el domingo de inicio del horario de verano usando las teclas del 1-10. (La selección predeterminada es el domingo de inicio en los Estados unidos: 2). Presione ▶.
MES FIN HORARIO VERANO	11	Introduzca el mes de finalización del horario de verano usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el mes de finalización en los Estados unidos: 11). Presione ▶.
DOMINGO FIN HORARIO VERANO	1	Introduzca el domingo de finalización del horario de verano usando las teclas 1-10. (El valor predeterminado es el domingo de finalización en los Estados unidos: 1). Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione el botón salir/buscar tres veces para regresar el controlador a APAG.
FILTRAR		
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador pase a MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Tina y presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE TINA	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.
SISTEMA		Presione ▶ para desplazarse a FILTRAR.
FILTRAR		Presione ✓.
COCCIONES HASTA FILTRAR	0	(Este es el número total de cocciones que ocurren antes de una indicación de filtrado. El valor predeterminado es 0). Introduzca el número de cocciones antes de que se emita una indicación de filtrado. Presione ▶.
BLOQUEO DE FILTRO	NONE (DESACTIVADO)	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción NONE (Desactivado), MAX o MIN y presione ▶. (La opción predeterminada es NONE (DESACTIVADO)). NINGUNO = Desactivado, MIN = una filtración debe ocurrir en cada pregunta. No se permiten derivaciones. MAX = permite que un filtro que se pasa por alto una vez. En el siguiente filtro de petición de la cuba debe ser filtrada.
HORA FILTRADO FINAL	DESACTIVADO	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción Activado o Desactivado y presione ▶. (La opción predeterminada es DESACTIVADO).
HORA FILTRADO FINAL	23:59	Utilice las teclas numeradas para programar la hora en que se emitirá la alerta de filtrado de fin de jornada de trabajo. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Pasada esta hora, el controlador emite una indicación de filtrado cuando el usuario apaga el interruptor de alimentación. Introduzca 23:59 si no desea que se emita una indicación de filtrado de fin de jornada de trabajo. Presione ▶.
TEMPORIZADOR DE CIRCULACIÓN	5	Utilice las teclas numeradas para modificar el valor predeterminado para el temporizador de enjuagado. Introduzca el tiempo en minutos. El valor predeterminado es cinco minutos. Presione ▶.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
LIMPIAR	CALIENTE	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción CALIENTE (hervir) o FRÍO (lavar en frío) y presione ▶. (El valor predeterminado es CALIENTE (hervir))
TEMPORIZADOR DE LIMPIAR	30	Use las teclas numeradas para cambiar el valor predeterminado para el temporizador de Caliente (hervir) o Frío (lavar). Introduzca el tiempo en minutos. El valor predeterminado es 30 minutos. Presione ▶.
BLOQUEO DE PULIDO	DESACTIVADO	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción Activado o Desactivado y presione ▶. (La opción predeterminada es DESACTIVADO). Si está habilitado, permite que el pulido sea omitido una vez. En el siguiente de pulido la tina debe ser filtrada.
TEMPORIZADOR DE PULIDO 1	DESACTIVADO	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción Activado o Desactivado y presione ▶. (La opción predeterminada es DESACTIVADO). Presione ▶.
HORA DE MENSAJE DE PULIDO 1	23:59	Use las teclas numeradas para introducir la hora de mensaje de pulido. (Esta es la hora en la cual se emitirá el mensaje de pulido cada día). 23:59 está desactivado. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Presione ▶.
TEMPORIZADOR DE RETARDO DE PULIDO 1)	00:30	Use las teclas numeradas para cambiar el tiempo. (Esta es la cantidad de tiempo que un operador puede retardar el inicio de pulido). Presione ▶. Después del retardo, el operador debe realizar el pulido.
DURACIÓN DE PULIDO 1	15	Use las teclas numeradas para cambiar el valor. (Esta es la duración en minutos de un ciclo de pulido). El valor predeterminado es 15 minutos. Presione ▶.
ACTIVAR PORCENTAJE DE FILTRADO		Presione ✓. Presione ▼▲ para desplazarse a la opción SÍ o NO y presione ▶. El valor predeterminado es NO. Presione ▶. Este es el porcentaje total de productos cocinados y cocciones restantes para el ciclo de filtrado.
TEMPERATURA DE INICIO DE PULIDO	149°C	Use las teclas numeradas para cambiar la temperatura. (Esta es la temperatura mínima requerida para el inicio del pulido). El valor predeterminado es 149°C. Presione ▶.
TEMPORIZADOR DE LIMPIAR Y FILTRAR	DESACTIVADO	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción Activado o Desactivado y presione ▶. (La opción predeterminada es DESACTIVADO). Presione ▶. Esta es la indicación para realizar el proceso de limpiar y filtrar.
HORA DE MENSAJE LIMPIAR Y FILTRAR	14:00	Use las teclas numeradas para introducir la hora de indicación de limpiar y filtrar. (Esta es la hora en que aparecerá la indicación para limpiar y filtrar cada día, si está activada). 23:59 está desactivado. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Presione ▶. (El valor predeterminado es 14:00).
TEMPORIZADOR DE DEMORA DE LIMPIAR Y FILTRAR	01:00	Use las teclas numeradas para cambiar el tiempo. (Esta es la cantidad de tiempo que un operador puede retardar el inicio de un temporizador de retardo de limpiar y filtrar). Si el tiempo de retardo es = 0, no se permite el retardo. Presione ▶. Después del retardo el operador debe realizar un proceso de limpiar y filtrar.
TEMPORIZADOR DE INICIAR LIMPIAR Y FILTRAR	149°C	Use las teclas numeradas para cambiar la temperatura. (Esta es la temperatura mínima requerida para que inicie el proceso de limpiar y filtrar). (El valor predeterminado es 149 °C. Presione ▶.
OQS	DESACTIVADO	Si está instalado, consulte la sección 3.1 en el Capítulo 3.
SALIR	SALIR	Presione el botón SALIR/BUSCAR una vez para regresar el controlador a APAG.
REG-E		
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador pase a MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Tina. Presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE TINA	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.
SISTEMA		Presione ▶ para desplazarse a REG-E.
REG-E		Presione ✓. (Este es un registro de los diez códigos de error más recientes).
AHORA	HORA/FECHA	Presione ▶. (Hora y fecha actuales)
A hasta J	HORA/FECHA	Errores listados de la A a la J. Presione ▶ para desplazarse a través de los errores. Los códigos de error se listan en la página 2-4. Si no hay errores, al presionar ▶ indicará No errores. Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione el botón salir/buscar tres veces para regresar el controlador a APAG.
CAMBIAR CONTRASEÑA		
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador pase a MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Tina. Presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE TINA	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.
SISTEMA		Presione ▶ para desplazarse a Cambiar contraseña.
CAMBIAR CONTRASEÑA		Presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS	1650	Utilice las teclas numeradas para cambiar el código. Presione ▶.
CONFIGURACIÓN DE TINA	1656	Utilice las teclas numeradas para cambiar el código. Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione el botón salir/buscar tres veces para regresar el controlador a APAG.

1.5 MODO INFO: Ver estadísticas operativas

El Controlador FilterQuick™ recopila y almacena información sobre los ciclos de cocción y filtrado. Estos datos están almacenados en el modo de información, al cual se accede al presionar la tecla de marca de verificación con el controlador apagado o encendido. Los pasos para ver los datos se detallan a continuación.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
ENC/APAG	ENC/APAG	Presione ✓ hasta que aparezca MODO INFO y suelte.
ESTADÍSTICAS DE ULTIMO DESECHADO		Presione ▶ para desplazarse: Estadísticas de último desechado, Estadísticas diarias, Estadísticas del periodo seleccionado, Estadísticas de última carga y TPM. Con las estadísticas deseadas en pantalla, presione ✓.
COCCIONES TOTALES	NÚMERO	Presione ▶. (Este es el número de cocciones desde el último desecho).
ÚLTIMO DESECHADO	FECHA	Presione ▶. (Esta es la fecha del último desecho).
FILTROS— DESDE EL DESECHADO	NÚMERO	Presione ▶. (Este es el número de filtrados desde el desecho de aceite).
FILTROS OMITIDOS – DESDE EL	NÚMERO	Presione ▶. (Este es el número de ciclos de filtrados omitidos desde el desecho de aceite).

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
DESECHADO		
PULIDAS— DESDE EL DESECHO	NÚMERO	Presione ▶. (Este es el número de pulidos desde el desecho de aceite).
PULIDAS OMITIDAS – DESDE EL DESECHO	NÚMERO	Presione ▶. (Este es el número de pulidos omitidos desde el desecho de aceite).
VIDA DE ACEITE	NÚMERO DE DÍAS	Presione ▶. (Este es el número de días desde el último desecho).
VIDA DE ACEITE - 1 DESECHO ANTES	NÚMERO DE DÍAS	Presione ▶. (Esta es la vida útil del aceite en días en 1 desecho antes)
VIDA DE ACEITE – 2 DESECHOS ANTES	NÚMERO DE DÍAS	Presione ▶. (Esta es la vida útil del aceite en días en 2 desechos antes)
VIDA DE ACEITE PROMEDIO	NÚMERO DE DÍAS	Presione ▶. (Esta es la vida útil promedio del aceite en los últimos 3 desechos).
COCCIONES PROMEDIO	NÚMERO	Presione ▶. (Este es el promedio de cocciones desde los 3 últimos desechos).
REAJUSTAR ESTADÍSTICAS DEL ÚLTIMO DESECHO	SÍ O NO	Presione ▶ para desplazarse o ▲ para actualizar las estadísticas del último desecho.
REAJUSTAR ESTADÍSTICAS DEL ÚLTIMO DESECHO	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656
COMPLETADO		
SALIR	SALIR	Presione ✓ el botón una vez y presione ▶ para desplazarse a la opción deseada. Cuando aparezca en pantalla la opción deseada, presione el botón ✓ o presione el botón buscar una vez para regresar el controlador a APAG.
ESTADÍSTICAS DIARIAS		Con las estadísticas deseadas en pantalla, presione ✓.
LUNES	FECHA	Presione ▼▲ para desplazarse a un día dentro de la semana anterior. Con la fecha deseada mostrada en pantalla, presione ▶.
FILTROS	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para desplazarse al número de veces en que la tina fue filtrada en ese día de la semana anterior. Presione ▶.
FILTROS – DE LA SEMANA ANTERIOR	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para desplazarse en el número de ciclos de filtrado diario en la semana anterior. Presione ▶. Presione el botón ✓ una vez para regresar al menú Modo Info, o el botón Salir/Buscar una vez para regresar el controlador a APAG.
FILTROS OMITIDOS	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para desplazarse al número de veces que la indicación de filtrar fue omitida en ese día en la semana anterior. Presione ▶.
COCCIONES	NÚMERO Y DÍA	Presione ▼▲ para desplazarse al número de ciclos de cocción que ocurrieron en ese día de la semana anterior. Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione ✓ el botón una vez y presione ▶ para desplazarse a la opción deseada. Cuando aparezca en pantalla la opción deseada, presione el botón ✓ o presione el botón buscar una vez para regresar el controlador a APAG.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
ESTADÍSTICAS PERIODO SELECCIONADO		Presione ▶ para desplazarse al menú de Modo Info: Estadísticas de último desecho, Estadísticas diarias, Estadísticas del periodo seleccionado, Estadísticas de la última carga y con las estadísticas deseadas mostradas en pantalla, presione ✓.
DATE (FECHA)	TIME (HORA)	Presione ▶. (Esta es la fecha y hora en que comenzó el período seleccionado).
COCCIONES	NUMERO	Presione ▶. (Este es el número total de cocciones desde el inicio del período seleccionado).
SALIR DE COCCIÓN	NUMERO	Presione ▶. (Este es el número total de cocciones que fueron canceladas desde el inicio del período seleccionado).
HORAS ENC	NUMERO	Presione ▶. (Este es el número total de horas que la freidora estuvo encendida desde el inicio del período seleccionado).
REAJUSTAR USO	SIÍ O NO	Presione ▶ para desplazarse o ▲para ajustar el inicio de las estadísticas del nuevo periodo seleccionado.
REAJUSTAR USO	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.
COMPLETADO		
SALIR	SALIR	Presione ✓ el botón una vez y presione ▶ para desplazarse a la opción deseada. Cuando aparezca en pantalla la opción deseada, presione el botón ✓ o presione el botón buscar una vez para regresar el controlador a APAG.
ESTADIST ÚLTIMA CARGA		Con las estadísticas deseadas en pantalla, presione ✓.
PRODUCTO	NOMBRE DE PRODUCTO	Presione ▶.
INICIADO	NÚMERO DE MINUTOS	Presione ▶. (Esta es la hora en que inició la última cocción).
TIEMPO REAL	NÚMERO DE MINUTOS	Presione ▶. (Este es el tiempo de cocción real, incluido el tiempo extendido).
TIEMPO PROGRAMADO	NÚMERO DE MINUTOS	Presione ▶. (Este es el tiempo de cocción programado).
TEMP MAX	NÚMERO	Presione ▶. (Esta es la máxima temperatura del aceite durante la última cocción).
TEMP MIN	NÚMERO	Presione ▶. (Esta es la mínima temperatura del aceite durante la última cocción).
TEMP PROMEDIO	NÚMERO	Presione ▶. (Esta es la temperatura promedio del aceite durante la última cocción).
CAL ACT	%	Presione ▶. (Este es el porcentaje del tiempo de cocción que la fuente de calor estuvo encendida durante la última cocción).
LISTA PARA COCINAR	SIÍ / NO	Presione ▶. (La pantalla muestra "Sí" si la freidora volvió a la temperatura de referencia antes de que se iniciara el ciclo de cocción).
TPM POLAR TOTAL		Con las estadísticas deseadas en pantalla, presione ✓.
Día actual	Fecha actual	Presione ▼ para ver el TPM.
TPM POLAR TOTAL	Número/– – día actual	Presione ▼▲ para desplazarse al último valor TPM medido de ese día. Presione ▶. NOTA: Si no está instalado, o si la lectura no es válida o no se toma lectura, aparecen las líneas intermitentes.
TPM POLAR TOTAL	FECHA	Presione ◀ para desplazarse a los valores TPM para la semana anterior. Presione ▲para ver fechas.
SALIR	SALIR	Presione el botón buscar dos veces para regresar el controlador a APAG.

1.6 Menú principal: Configuración de Productos (punto de control de cocción único)

A continuación se explica la programación de los alimentos. Asegúrese de que el controlador esté apagado y siga los pasos a continuación. La columna derecha indica la acción necesaria para continuar. Puede salir de cualquiera de los pasos de programación en cualquier momento al presionar el botón Salir/Buscar hasta que la pantalla se apague.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador pase a MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1650. Si va a cargar un menú predeterminado en una freidora modelo Legacy, siga los pasos incluidos en los campos grises que se muestran abajo. De lo contrario, omita los campos grises.
SELECCIONAR PRODUCTO		Presione el botón de producto deseado.
NOMBRE LARGO	Nombre del producto o número de botón	Introduzca el nombre del producto con las teclas alfabéticas. Avance el cursor con ▲▼. Presione ▶ para avanzar a la función de configuración del siguiente producto.
NOMBRE CORTO	Nombre abreviado del producto o número de tecla	Introduzca el nombre del producto con cuatro caracteres que alternará con el temporizador durante la cocción. Presione ▶.
MODO DE COCCIÓN	PUNTO DE CONTROL INDIVIDUAL	Presione ▶. Si desea una cocción segmentada o con múltiples valores de ajuste presione ▼ PTO CONTROL MULTIPLE y vaya a la sección 1.8 y siga las instrucciones. (El valor predeterminado es PTO CONTROL INDIV.
TIEMPO 1	0:00 o el tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo total de cocción con las teclas numéricas. Presione ▶.
TEMPERATURA 1	350F o la temperatura introducida anteriormente	Introduzca la temperatura de cocción. Presione ▶.
SENSIBILIDAD 1	Número	Introduzca el nivel de sensibilidad, del 0 al 9, para el producto. Presione ▶.
TIEMPO DE ALARMA 1 (tiempo de agitar)	0:00 o el tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo en el ciclo de cocción para la alarma sonora que indica que es necesario agitar. Presione ▶. Si está ajustado a 0:00 vaya a MENSAJE DE FILTRAR.
NOMBRE DE ALARMA 1	AGITAR	Presione ▼▲ para desplazarse a través de los nombres de alarma (p. ej. Agitar, Revolver). Presione ▶.
MODO DE ALARMA 1 (Modo de alarma para agitar)	AUTO	Presione ▶. La opción predeterminada es AUTO. Presione ▼▲ para desplazarse al modo de alarma de agitar manual. Presione ▶. Cuando el modo de alarma de agitar se ajusta a automático, la alarma se cancela automáticamente después de unos segundos. El modo manual requiere la intervención del usuario.
TONO DE ALARMA 1 (tono de alarma de agitar)	CORTO	Presione ▼▲ para desplazarse a través de las opciones de tonos de alarma de agitar. Presione ▶. La opción predeterminada es CORTO.
TIEMPO DE ALARMA 2	0:00	Presione ▶. Deje el valor en 0:00 si no es necesaria una segunda alarma. Introduzca el tiempo si es necesario y siga los pasos antes descritos para introducir otros parámetros. Repita estos pasos para una tercera alarma. (Si introduce 0:00 para la segunda alarma, los pasos de la tercera alarma no aparecerán).
MENSAJE DE FILTRAR	0 o el número introducido anteriormente .	Introduzca el número de ciclos de cocción antes de la indicación de filtrado y presione ▶.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
ENCENDIDO INSTANTÁNEO	5 o número ajustado anteriormente	Este es el tiempo, en segundos, en que la freidora calienta al 100%, después de presionar el botón de producto, antes de que el controlador ajuste la temperatura. Introduzca el valor y presione ▶. (El valor predeterminado es 5. 0= APAG). **NOTA: Puede ser necesario ajustar el tiempo de encendido instantáneo para las cargas de cocción ligeras.**
TIEMPO DE RETENCIÓN	0 o tiempo introducido anteriormente.	Introduzca el tiempo de espera en minutos antes de desechar el producto. Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ para guardar los cambios.
SELECCIONAR PRODUCTO		Para más programaciones, consulte la sección Configuración de producto. Para salir presione la el botón SALIR/BUSCAR dos veces hasta que se apague el controlador.

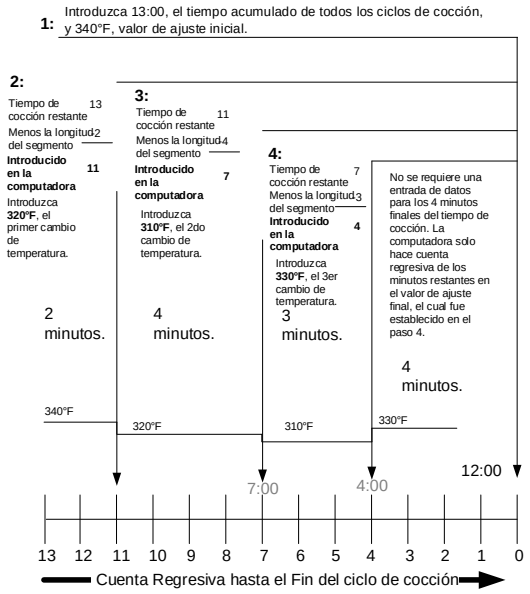
Para acceder a la tira de menús, quite los tornillos que sujetan el bisel. Baje el bisel y quite la tira de la parte posterior del controlador. Una vez actualizada la tira de menús, invierta los pasos para reinstalar. Para cancelar la asignación de un producto a un botón, ponga el tiempo de cocción en 0:00 y presione SALIR/BUSCAR.

1.7 Descripción general de cocción (segmentada) con múltiples valores de ajuste

Al seleccionar una cocción segmentada, el producto puede cocinarse a una variedad de temperaturas de cocción con cambios de temperatura que ocurren en los puntos programados por el usuario dentro del ciclo de cocción.

Cuando se programa la cocción segmentada es más fácil imaginar que todo el ciclo de cocción se desarrolla mediante un temporizador de cuenta regresiva. El ciclo de cocción comienza con el tiempo total asignado, por ejemplo 13 minutos, y finaliza cuando el temporizador de cuenta regresiva llega a cero. Los cambios deseados en la temperatura se introducen basados en los tiempos en que deben ocurrir en relación al tiempo de cocción restante.

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



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

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

1.8 Menú Principal: Configuración de producto (cocción (segmentada) con punto de control múltiple)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador pase a MODO INFO, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1650.
SELECCIONAR PRODUCTO		Presione el botón de producto deseado.
NOMBRE LARGO	Nombre del producto o número de botón	Introduzca el nombre del producto con las teclas alfabéticas. Avance el cursor con ▲▼. Presione ▶ para avanzar a la función de configuración del siguiente producto.
NOMBRE CORTO	Nombre abreviado del producto o número de botón	Usando las teclas alfabéticas, introduzca el nombre del producto abreviado con 4 caracteres que alternará con el tiempo de cocción. Presione ▶.
MODO DE COCCIÓN	PUNTO DE CONTROL INDIVIDUAL	Presione ▶. Si desea configurar una cocción segmentada o con múltiples valores de ajuste presione ▼ Punto de control múltiple (segmentada) y siga las instrucciones en la siguiente sección. (El ajuste predeterminado es PTO CONTROL INDIV)
TIEMPO 1	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo total de cocción para el producto segmentado y presione ▶.
TEMPERATURA 1	350F o la temperatura introducida anteriormente	Introduzca la temperatura inicial de cocción y presione ▶.
SENSIBILIDAD 1	Número	Introduzca el nivel de sensibilidad, del 0 al 9, para el producto. Presione ▶. El valor predeterminado es 0.
TIEMPO 2	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo restante después del primer cambio de temperatura (ver página 1-9) y luego presione ▶.
TEMPERATURA 2	0 o temperatura introducida anteriormente	Introduzca el primer cambio de temperatura y presione ▶.
SENSIBILIDAD 2	0 o valor introducido anteriormente	Introduzca el valor de flexibilidad del 0 al 9, para el producto y presione ▶. El valor predeterminado es 0.
TIEMPO 3	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo restante después del segundo cambio de temperatura y presione ▶.
TEMPERATURA 3	0 o temperatura introducida anteriormente	Introduzca la temperatura del segundo segmento y presione ▶.
SENSIBILIDAD 3	0 o valor introducido anteriormente	Introduzca el valor de flexibilidad del 0 al 9, para el producto y presione ▶. El valor predeterminado es 0.
TIEMPO 4	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo restante después del tercer cambio de temperatura y presione ▶.
TEMPERATURA 4	0 o temperatura introducida anteriormente	Introduzca la temperatura del tercer segmento y presione ▶.
SENSIBILIDAD 4	0 o valor introducido anteriormente	Introduzca el valor de flexibilidad del 0 al 9, para el producto y presione ▶. El valor predeterminado es 0.
TIEMPO 5	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Déjelo en cero si no necesita más segmentos y presione ▶. *Si necesita más segmentos, continúe programando como se ha descrito previamente. El límite es cinco.*
TEMPERATURA 5	0 o temperatura introducida anteriormente	Introduzca la temperatura del tercer segmento y presione ▶.
SENSIBILIDAD 5	0 o valor introducido anteriormente	Introduzca el valor de flexibilidad del 0 al 9, para el producto y presione ▶. El valor predeterminado es 0.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
TIEMPO DE ALARMA 1	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo en el ciclo de cocción para la alarma sonora que indica que es necesario agitar. Presione ▶.
NOMBRE DE ALARMA	AGITAR	Presione ▼▲ para desplazarse a través de los nombres de alarma (p. ej. Agitar). Presione ▶.
MODO DE ALARMA 1	AUTOMÁTICO	Presione ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo de alarma de agitar automático o manual. Presione ▶. El valor predeterminado es Automático.
TONO DE ALARMA 1	CORTO	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones de tonos de alarma de agitar. Presione ▶.
TIEMPO DE AGITAR 2	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo en el ciclo de cocción para una segunda alarma para agitar. Presione ▶.
NOMBRE DE ALARMA 2	AGITAR	Presione ▼▲ para desplazarse a través de los nombres de alarma (p. ej. Agitar). Presione ▶.
MODO DE ALARMA 2	AUTOMÁTICO	Presione ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo de alarma de agitar automático o manual. Presione ▶. El valor predeterminado es Automático.
TONO DE ALARMA 2	CORTO	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones de tonos de alarma de agitar. Presione ▶.
TIEMPO 3	0:00 o tiempo introducido anteriormente	Introduzca el tiempo para una tercera alarma para agitar. Presione ▶.
NOMBRE DE ALARMA 3	AGITAR	Presione ▼▲ para desplazarse a través de los nombres de alarma (p. ej. Agitar). Presione ▶.
MODO DE ALARMA 3	AUTOMÁTICO	Presione ▼▲ para desplazarse a fin de confirmar el modo de alarma de agitar automático o manual. Presione ▶. El valor predeterminado es Automático.
TONO DE ALARMA 3	CORTO	Presione ▼▲ para desplazarse entre las opciones de tono de alarma. Presione ▶.
MENSAJE DE FILTRAR	0 o el número introducido anteriormente .	Introduzca el número de ciclos de cocción antes de la indicación de filtrado y presione ▶.
ENCENDIDO INSTANTÁNEO	0	Este es el tiempo, en segundos, que la freidora calienta al 100%, después de presionar el botón de producto, antes de que el controlador ajuste la temperatura. Introduzca el valor y presione ▶. El valor predeterminado es 0.
TIEMPO DE RETENCIÓN	0 o el tiempo introducido anteriormente.	Introduzca el tiempo de espera del producto antes de desecharlo. Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione el botón ✓ para guardar los cambios.
SELECCIONAR PRODUCTO		Para más programaciones, consulte la sección Configuración de producto. Para salir presione la el botón SALIR/BUSCAR dos veces hasta que se apague el controlador.

Para acceder a la tira de menús, quite los tornillos que sujetan el bisel. Baje el bisel y quite la tira de la parte posterior del controlador. Una vez actualizada la tira de menús, invierta los pasos para reinstalar. Para cancelar la asignación de un producto a un botón, ponga el tiempo de cocción en 0:00 y presione SALIR/BUSCAR.

1.9 Menú de Filtrar

El controlador FilterQuick™ tiene las siguientes opciones de menú de Filtrar: Filtrar, Limpiar y Filtrar, OQS (si está instalado), Desechar (SDU o a contenedor alternativo / Llenar manualmente tina desde JIB, Desechar a granel o al frente / Llenar manualmente tina desde JIB, Desechar a granel / Llenar desde granel), Drenar a bandeja, (Limpiar (En caliente [hervir] o En frío [lavar]) (Desechar a la SDU o contenedor alternativo / Llenar manualmente tina desde JIB, Desechar a granel o al frente / Llenar manualmente tina desde JIB, Desechar a granel / Llenar desde granel), Llenar desde bandeja, Bandeja a desechos (solo frente y granel) y Llenar tina desde granel (solo granel). A todas las opciones se accede al presionar y sostener el botón FILTRAR hasta que la pantalla indique MENÚ FILTRACIÓN. Si la temperatura de la freidora está por debajo de 300°F, el controlador indica “ESPERAR FILTRO” o “FILTRO OCUPADO”. El controlador debe estar encendido y a una temperatura de o superior a 300°F para poder ejecutar las funciones de Filtrar, Limpiar y Filtrar o Pulir. Todos los mensajes deben ser confirmados o borrados en todos los controladores antes de iniciar cualquier proceso de

filtrado. **NOTA: Algunas funciones solo están disponibles cuando el controlador está encendido, mientras que otras solo están disponibles cuando el controlador está apagado. Algunas están disponibles cuando el controlador está encendido o apagado. Consulte el árbol de menú en la página 1-2.**

Ingreso al modo Menú de Filtración

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
LISTA	LISTA	Presione el botón FILTRAR hasta que aparezca MENÚ DE FILTRACIÓN durante tres segundos cambiando a FILTRAR.
FILTRAR		Presione ▶ para desplazarse a Limpiar y Filtrar, OQS (si está instalado), Desechar, Drenar a Bandeja, Llenar tina desde bandeja, Llenar tina desde granel), Bandeja a desechos (solo granel y al frente), Limpiar o Salir. Con la opción deseada en pantalla presione ✓. Siga las instrucciones en las siguientes páginas para navegar a través de los modos. Si la bandeja del filtro no está totalmente enganchada, el controlador indica INTRODUCIR BANDEJA. Una vez que la bandeja del filtro está puesta totalmente en su lugar, y la tablilla MIB indica "A", la función de filtrado continúa.

1.9.1 Filtrar

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
FILTRAR		Presione y sostenga el botón FILTRAR hasta que la pantalla indique FILTRAR.
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
FILTRAR		Presione el botón ✓.
¿FILTRAR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para omitir el filtrado y regresar al estado anterior. Si la indicación de filtrar fue iniciada por el controlador, se indicará nuevamente una vez que el conteo de cocciones alcance una fracción del conteo de filtrados. Si selecciona (NO) a una indicación de filtrar iniciada por el controlador y el bloqueo de filtrado está activado, aparecerá en pantalla FILTRADO RETARDADO. Al presionar el botón de marca de verificación durante más de 3 segundos cuando aparece en pantalla FILTRO RETARDADO se indicará un filtrado. Si el controlador es apagado cuando aparece la indicación de filtrar ahora o cuando aparece PULIDO RETARDADO, regresará una vez que el controlador se encienda nuevamente. Si el bloqueo de filtrado está activado, debe completarse un filtrado en la siguiente indicación.
COLAR TINA o ACEITE MUY BAJO.	CONFIRMAR o ACEITE MUY BAJO en pantalla	Cuele la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR. Si el nivel de aceite es demasiado bajo, el controlador indica "ACEITE MUY BAJO". Llene la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INICIAR FILTRACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
CIRCULACIÓN		No se requiere ninguna acción.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	La freidora comienza a calentar al valor de ajuste. Una vez que regresa al valor de ajuste el controlador indica LISTA.

1.9.2 Limpiar y Filtrar

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11.		
IZDA (solo tinas	DCHA (solo tinas	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
duales)	duales)	
LIMPIAR Y FILTRAR		Presione ✓.
¿LIMPIAR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior. Si selecciona (NO) a un ciclo de limpiar y filtrar temporizado el bloqueo se activa, aparecerá en pantalla FILTRADO RETARDADO. Al presionar el botón de marca de verificación durante más de 3 segundos cuando aparece en pantalla FILTRO RETARDADO se indicará un filtrado. Si el controlador es apagado cuando aparece la indicación de filtrar ahora o cuando aparece FILTRADO RETARDADO, regresará una vez que el controlador se encienda nuevamente. Si el bloqueo de filtrado está activado, debe completarse un ciclo de limpiar y filtrar en la siguiente indicación.
COLAR TINA		Cuele la tina.
INICIAR FILTRACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el atizador Fryer's Friend para eliminar la obstrucción
LIMPIAR SENSOR DE ACEITE	CONFIRMAR	**(Solo gas)** Limpie el sensor de aceite con una fibra que no cause rayaduras y presione la flecha debajo de CONFIRMAR. (Véase la sección 5.2.5 del Manual de Operaciones FilterQuick Instalación de Gas y).
CIRCULACIÓN		Use un cepillo y aceite caliente para lavar las migajas y residuos de las paredes de la tina de freír y de la cubierta de espuma. No use fibras abrasivas para eliminar los residuos. La superficie de la tina de freír estará caliente, use guantes térmicos y extreme precauciones.
¿FREGADO DE TINA COMPLETO?	CONFIRMAR	Limpiar la tina con un cepillo. Limpiar el sedimento de todo el AIF y los sensores de ATO con un destornillador o un objeto similar para eliminar cualquier sedimento de alrededor de los sensores. Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
PULIENDO	TEMPORIZADOR 5:00	No se requiere ninguna acción. El aceite fluye desde la bandeja del filtro a la tina de freír y de regreso a la bandeja del filtro durante 5 minutos.
CERRAR DRENAJE	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena. Presione (NO) para continuar llenando.
APAGADO	APAGADO	

1.9.2.1 OQS (Sensor de calidad de aceite) ver Capítulo 3

1.9.3 Desechar (a SDU o contenedor alternativo / Llenar manualmente tina desde JIB)

Para drenar y desechar de manera segura y conveniente el aceite o manteca usada, Frymaster recomienda usar la Unidad de desecho de manteca (SDU, por sus siglas en inglés). La SDU está disponible a través de su distribuidor local.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11. **PELIGRO: Cuando drene el aceite en un contenedor METÁLICO apropiado, asegúrese de que tenga capacidad mínima de CUATRO galones (15 litros) o más, de lo contrario se puede desbordar el aceite caliente y causar lesiones.**		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
DESECHAR		Presione ✓.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
¿DESECHAR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Quite la bandeja del filtro.
INTRODUCIR UNIDAD DE DESECHOS	CONFIRMAR	Inserte la unidad de desecho de manteca (SDU) o una bandeja METÁLICA suficientemente grande para contener CUATRO galones (15 litros) o más por FQE30 o FQG30 freidoras, u ocho galones (30 litros) o más para 1814E o 1814G freidoras debajo del drenaje y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INICIAR ELIMINACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DESECHAR		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
¿VACIAR/LIMPIAR TINA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
QUITAR UNIDAD DE DESECHADO	CONFIRMAR	Quite la unidad de desecho y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INSERTAR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja del filtro
LLENAR TINA	CONFIRMAR	Llene manualmente la tina con aceite fresco y presione la flecha debajo de CONFIRMAR cuando se llene.
APAG	APAG	

1.9.4 Desechar (a Granel o al Frente / Llenar manualmente la tina desde el JIB)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11.		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
DESECHAR		Presione ✓.
¿DESECHAR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior.
TANQUE DE DESECHOS LLENO	CONFIRMAR	Si el depósito de desechos está lleno, aparece este mensaje. Presione el botón CONFIRMAR y llame al proveedor de servicio de desecho de aceite. El controlador indica APAG.
INICIAR ELIMINACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
¿VACIAR/LIMPIAR TINA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
ABRIR VÁLVULA DE DESECHAR		Jale la palanca de desecho. **(Nota: Si está desechando al frente, asegúrese de que el tubo esté conectado al puerto de desconexión rápida. Presione y sostenga el interruptor después de jalar la palanca de desecho para desechar el aceite).**
DESECHAR	Temporizador de cuenta regresiva de 4:00	No se requiere ninguna acción.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
¿BANDEJA	SÍ / NO	Asegúrese de que la bandeja está vacía y presione SÍ, de lo contrario presione NO y siga las

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
VACÍAR?		indicaciones (regresa a DESECHANDO).
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja.
CERRAR VÁLVULA DE DESECHO		Empuje la palanca de desecho hacia adentro. **(Nota: Si está desechando al frente, desconecte el tubo de desecho).**
¿LLENAR TINA?	CONFIRMAR	Llene manualmente la tina con aceite fresco y presione la flecha debajo de CONFIRMAR cuando se llene.
APAG	APAG	

1.9.5 Desechar (a granel o frente / Llenar tina desde granel)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11.		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
DESECHAR		Presione ✓.
¿DESECHAR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior.
TANQUE DE DESECHOS LLENO	CONFIRMAR	Si el depósito de desechos está lleno, aparece este mensaje. Presione el botón CONFIRMAR y llame al proveedor de servicio de desecho de aceite. El controlador indica APAG.
INICIAR ELIMINACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
¿VACIAR/LIMPIAR TINA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR cuando esté vacía.
ABRIR VÁLVULA DE DESECHAR		Jale la palanca de desecho. **(Nota: Si está desechando al frente, asegúrese de que el tubo esté conectado al puerto de desconexión rápida. Presione y sostenga el interruptor después de jalar la palanca de desecho para desechar el aceite).**
DESECHAR	Temporizador de cuenta regresiva de 4:00	Ninguna requerida mientras se desecha el aceite y el temporizador avanza en cuenta regresiva.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
¿BANDEJA VACÍA?	SÍ / NO	Asegúrese de que la bandeja está vacía y presione la flecha (SÍ), de lo contrario presione la flecha (NO) y siga las indicaciones (regresa a DESECHANDO).
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja.
CERRAR VÁLVULA DE DESECHO		Empuje la palanca de desecho. **(Nota: Si está desechando al frente, desconecte el tubo de desecho).**
¿LLENAR TINA DESDE GRANEL?	SÍ / NO	Presione la flecha SÍ para llenar la tina o NO para ir a APAG.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
PRESIONE Y SOSTENGA SÍ PARA LLENAR	SÍÍ	Presione y sostenga la flecha (SÍ) para llenar.
LLENANDO		Aparece en pantalla mientras se llena la tina.
¿SEGUIR LLENANDO?	SÍÍ / NO	Presione la flecha (NO) cuando se llene, de lo contrario presione la flecha (SÍ) para continuar llenando.
APAG	APAG	

1.9.6 Drenar a Bandeja

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11.		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
DRENAR A BANDEJA		Presione ✓.
¿DRENAR AHORA?	SÍÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior.
ABRIR VÁLVULA DE DRENAJE		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		Se muestra en pantalla mientras está drenando. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
¿TINA VACÍA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
¿LLENAR DESDE BANDEJA?	SI / NO	Presione (SÍ) para llenar la tina desde la bandeja. Presione NO para ir a APAG.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena, de lo contrario presione (NO) y siga la indicación (regresa a LLENANDO durante otros 45 segundos). Si la tina no se llena después de dos intentos pase al siguiente renglón.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
¿BANDEJA VACÍA?	SÍÍ / NO	Asegúrese de que la bandeja está vacía y presione la flecha SÍ y pase al siguiente renglón, de lo contrario presione la flecha NO y siga las indicaciones para CAMBIAR PAPEL DE FILTRO.
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja.
APAG	APAG	

1.9.7 Llenar Tina desde Bandeja

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11. **ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aceite esté en o cerca de la temperatura operativa para prevenir daños en la bomba.**		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
LLENAR DESDE BANDEJA		Presione ✓.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
¿LLENAR TINA DESDE BANDEJA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la Flecha NO para cancelar y regresar a APAG.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena, de lo contrario presione (NO) y siga la indicación (regresa a LLENANDO).
APAG	APAG	

1.9.8 Llenar Tina desde Granel, solo Granel)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11.		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
LLENAR TINA DESDE GRANEL		Presione ✓.
¿LLENAR TINA DESDE GRANEL?	SÍ/NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la Flecha NO para cancelar y regresar a APAG.
PRESIONE Y SOSTENGA SÍ PARA LLENAR	SÍ	Presione y sostenga la flecha (SÍ) para llenar.
LLENANDO		Aparece en pantalla mientras se llena la tina.
¿SEGUIR LLENANDO?	SÍ / NO	Una vez que suelta el botón mientras está llenando aparece este mensaje. Presione la flecha (NO) cuando se llene, de lo contrario presione la flecha (SÍ) para continuar llenando.
APAG	APAG	

1.9.9 Bandeja a Desecho (solo Granel)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11.		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
BANDEJA A DESECHO		Presione ✓.
¿BANDEJA A DESECHO?	SÍ/NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior.
TANQUE DE DESECHOS LLENO	CONFIRMAR	Si el depósito de desechos está lleno, aparece este mensaje. Presione el botón CONFIRMAR y llame al proveedor de servicio de desecho de aceite. El controlador indica APAG.
ABRIR VÁLVULA DE DESECHAR		Jale la palanca de desecho.
DESECHAR		Ninguna requerida mientras se desecha el aceite.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
¿BANDEJA VACÍA?	SÍ / NO	Asegúrese de que la bandeja está vacía y presione la flecha (SÍ), de lo contrario presione la flecha (NO) y siga las indicaciones (regresa a DESECHANDO).
INTRODUCIR		Inserte la bandeja.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
BANDEJA DEL FILTRO		
CERRAR VÁLVULA DE DESECHO		Empuje la palanca de desecho hacia adentro.
APAG	APAG	

1.9.10 Limpiar (En caliente [hervir] o En frío [lavar]) (Desechar a SDU o contenedor alternativo / Llenar manualmente tina desde JIB)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11. **ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones, asegúrese de que las tinas adyacentes que contienen aceite estén apagadas y tapadas antes de realizar un ciclo de Limpiar (En caliente [Hervir] o En frío [lavar]).**		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
LIMPIAR		Presione ✓.
¿HERVIR AHORA? o ¿LAVAR EN FRÍO?	SI / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la Flecha NO para cancelar y regresar a APAG.
¿ACEITE ELIMINADO?	SII / NO	Presione la flecha SÍ para ir a "¿HAY SOLUCIÓN EN LA TINA?". Presione la flecha (NO) para continuar al siguiente renglón.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Quite la bandeja del filtro y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INTRODUCIR UNIDAD DE DESECHOS	CONFIRMAR	Inserte la unidad de desecho de manteca (SDU) o una bandeja METÁLICA suficientemente grande para contener CUATRO galones (15 litros) o más por FQE30 o FQG30 freidoras, u ocho galones (30 litros) o más para 1814E o 1814G freidoras debajo del drenaje y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INICIAR ELIMINACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DESECHAR		Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
¿VACIAR/LIMPIAR TINA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
QUITAR UNIDAD DE DESECHADO	CONFIRMAR	Quite la unidad de desecho y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
¿HAY SOLUCIÓN EN LA TINA?	CONFIRMAR	Asegúrese de que haya solución en la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
HERVIR o LAVAR EN FRÍO	TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA de 30:00	El temporizador inicia y si es una limpieza en caliente la tina se calienta a 91°C.
HERVIR OK o LAVAR EN FRÍO OK	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR para cancelar la alarma.
INTRODUCIR BANDEJA DE DESECHO	CONFIRMAR	Inserte la bandeja de desecho suficientemente grande para contener CUATRO galones (15 litros) o más debajo del drenaje y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
ABRIR VÁLVULA DE DRENAJE		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
¿ENJUAGUE COMPLETO?	CONFIRMAR	Enjuague la tina con agua y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
¿TINA Y BANDEJA SECAS?	CONFIRMAR	Asegúrese de que la tina y la bandeja del filtro estén completamente secas y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
QUITAR BANDEJA DE DESECHOS	CONFIRMAR	Quite la bandeja de desecho y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja del filtro
LLENAR TINA	CONFIRMAR	Llene la tina con aceite fresco y presione la flecha debajo de CONFIRMAR cuando se llene.
APAG	APAG	

1.9.11 Limpiar (En caliente [hervir] o En frío [lavar]) (Desechar a granel o al frente / Llenar manualmente tina desde JIB)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11. **ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones, asegúrese de que las tinas adyacentes que contienen aceite estén apagadas y tapadas antes de realizar un ciclo de Limpiar (En caliente [hervir] o En frío [lavar]).**		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
LIMPIAR		Presione ✓.
¿HERVIR AHORA? o ¿LAVAR EN FRÍO?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la Flecha NO para cancelar y regresar a APAG.
TANQUE DE DESECHOS LLENO	CONFIRMAR	Si el depósito de desechos está lleno, aparece este mensaje. Presione el botón CONFIRMAR y llame al proveedor de servicio de desecho de aceite. El controlador indica APAG.
¿ACEITE ELIMINADO?	SÍ / NO	Presione la flecha SÍ para ir a "¿HAY SOLUCIÓN EN LA TINA?". Presione la flecha NO para continuar al mensaje "INICIAR ELIMINACIÓN".
INICIAR ELIMINACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
¿VACIAR/LIMPIAR TINA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR cuando esté vacía.
ABRIR VÁLVULA DE DESECHAR		Jale la palanca de desecho. **(Nota: Si está desechando al frente, asegúrese de que el tubo esté conectado al puerto de desconexión rápida. Presione y sostenga el interruptor después de jalar la palanca de desecho para desechar el aceite).**
DESECHAR	Temporizador de cuenta regresiva de 4:00	No se requiere ninguna acción.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
¿BANDEJA VACÍA?	SÍ / NO	Asegúrese de que la bandeja está vacía y presione la flecha (SÍ), de lo contrario presione la flecha (NO) y siga las indicaciones (regresa a DESECHANDO).

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja.
CERRAR VÁLVULA DE DESECHO		Empuje la palanca de desecho.
¿HAY SOLUCIÓN EN LA TINA?	CONFIRMAR	Asegúrese de que haya solución en la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
HERVIR o LAVAR EN FRÍO	TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA de 30:00	El temporizador inicia. Si es limpieza en caliente, la tina se calienta a 91°C.
HERVIR OK o LAVAR EN FRÍO OK	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR para cancelar la alarma.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
INTRODUCIR BANDEJA DE DESECHO	CONFIRMAR	Inserte la bandeja de desecho suficientemente grande para contener CUATRO galones (15 litros) o más por FQE30 o FQG30 freidoras, u ocho galones (30 litros) o más para 1814E o 1814G freidoras debajo del drenaje y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
ABRIR VÁLVULA DE DRENAJE		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
¿ENJUAGUE COMPLETO?	CONFIRMAR	Enjuague la tina con agua y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
¿TINA Y BANDEJA SECAS?	CONFIRMAR	Asegúrese de que la tina y la bandeja del filtro estén completamente secas y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
QUITAR BANDEJA DE DESECHOS	CONFIRMAR	Quite la bandeja de desecho y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja del filtro
LLENAR TINA	CONFIRMAR	Llene la tina con aceite fresco y presione la flecha debajo de CONFIRMAR cuando se llene.
APAG	APAG	

1.9.12 Limpiar (En caliente [hervir] o En frío [lavar]) (Desechar a granel o al frente / Llenar tina desde granel)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtrar en la página 1-11. **ADVERTENCIA: Para prevenir lesiones, asegúrese de que las tinas adyacentes que contienen aceite estén apagadas y tapadas antes de realizar un ciclo de Limpiar (En caliente [Hervir] o En frío [lavar]).**		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente para seleccionar el lado.
LIMPIAR		Presione ✓.
¿HERVIR AHORA? o ¿LAVAR EN	SÍ/NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la Flecha NO para cancelar y regresar a APAG.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
FRÍO?		
TANQUE DE DESECHOS LLENO	CONFIRMAR	Si el depósito de desechos está lleno, aparece este mensaje. Presione el botón CONFIRMAR y llame al proveedor de servicio de desecho de aceite. El controlador indica APAG.
¿ACEITE ELIMINADO?	SÍ / NO	Presione la flecha SÍ para ir a "¿HAY SOLUCIÓN EN LA TINA?". Presione la flecha NO para continuar al mensaje INICIAR ELIMINACIÓN.
INICIAR ELIMINACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
¿VACIAR/LIMPIAR TINA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR cuando esté vacía.
ABRIR VÁLVULA DE DESECHAR		Jale la palanca de desecho. **(Nota: Si está desechando al frente, asegúrese de que el tubo esté conectado al puerto de desconexión rápida. Presione y sostenga el interruptor después de jalar la palanca de desecho para desechar el aceite).**
DESECHAR	Temporizador de cuenta regresiva de 4:00	No se requiere ninguna acción.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
¿BANDEJA VACÍA?	SÍ / NO	Asegúrese de que la bandeja está vacía y presione SÍ, de lo contrario presione NO y siga las indicaciones (regresa a DESECHANDO).
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja.
CERRAR VÁLVULA DE DESECHAR		Empuje la palanca de desecho hacia adentro.
¿HAY SOLUCIÓN EN LA TINA?	CONFIRMAR	Asegúrese de que haya solución en la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
HERVIR o LAVAR EN FRÍO	TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA de 30:00	El temporizador inicia. Si es limpieza en caliente, la tina se calienta a 91°C.
HERVIR OK o LAVAR EN FRÍO OK	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR para cancelar la alarma.
QUITAR BANDEJA DEL FILTRO		Abra la puerta y saque la bandeja del filtro del gabinete.
INTRODUCIR BANDEJA DE DESECHO	CONFIRMAR	Inserte la bandeja de desecho suficientemente grande para contener CUATRO galones (15 litros) o más por FQE30 o FQG30 freidoras, u ocho galones (30 litros) o más para 1814E o 1814G freidoras debajo del drenaje y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
ABRIR VÁLVULA DE DRENAJE		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción.
¿SOLUCIÓN ELIMINADA?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
¿ENJUAGUE	CONFIRMAR	Enjuague la tina con agua y presione la flecha debajo

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
COMPLETO?		de CONFIRMAR.
¿TINA Y BANDEJA SECAS?	CONFIRMAR	Asegúrese de que la tina y la bandeja del filtro estén completamente secas y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
QUITAR BANDEJA DE DESECHOS	CONFIRMAR	Quite la bandeja de desecho y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INTRODUCIR BANDEJA DEL FILTRO		Inserte la bandeja del filtro
¿LLENAR TINA DESDE GRANEL?	SÍ / NO	Presione la flecha SÍ para llenar la tina o NO para ir a APAG.
PRESIONE Y SOSTENGA SÍ PARA LLENAR	SÍ	Presione y sostenga (SÍ) para llenar.
LLENANDO		Aparece en pantalla mientras se llena la tina.
¿SEGUIR LLENANDO?	SÍ / NO	Presione la flecha (NO) cuando se llene, de lo contrario presione la flecha (SÍ) para continuar llenando.
APAG	APAG	

1.10 Refinar

El controlador FilterQuick™ muestra una serie de indicaciones cuando viene un ciclo de filtrado de pulido. Para iniciar un pulido, presione y sostenga las flechas ◀ ▶ simultáneamente cuando el controlador indique LISTA. Los pasos se indican a continuación. Puede aparecer un mensaje que diga “ESPERAR PULIDO” hasta que se reciba la señal de que la tina está lista para que inicie el ciclo de pulido.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha correspondiente debajo del lado que va a filtrar.
¿PULIR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la flecha (NO) para omitir el pulido y regresar al estado anterior; aparecerá PULIDO RETARDADO. Al presionar las flechas ◀ ▶ simultáneamente cuando el controlador muestra PULIDO RETARDADO indicará un pulido. Si el controlador es apagado durante el mensaje PULIR AHORA, se muestra una indicación de pulido. Si no se selecciona, el mensaje de pulido regresará una vez que el controlador se encienda nuevamente. Si el controlador es apagado cuando se muestra PULIDO RETARDADO, la indicación de pulido regresará una vez que el controlador se encienda nuevamente. Si el bloqueo de pulido está activado, debe completarse un pulido en la siguiente indicación.
COLAR TINA o ACEITE MUY BAJO.	CONFIRMAR o ACEITE MUY BAJO en pantalla	Cuele la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR. Si el nivel de aceite es demasiado bajo, el controlador indica “ACEITE MUY BAJO”. Llene la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INICIAR PULIDO		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción.
PULIENDO	TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA de 15:00	No se requiere ninguna acción. El aceite fluye desde la bandeja del filtro a la tina de freír y regresa a la bandeja durante 15 minutos. El valor predeterminado es 15 minutos.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	La freidora comienza a calentar de nuevo conforme a la temperatura.

1.11 Modo BUSCAR

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

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
LISTA	LISTA	Presione el botón salir/buscar.
SELECCIONAR PRODUCTO		Presione un botón de producto para revisar las estadísticas diarias.
NOMBRE LARGO	Nombre del producto con 8 caracteres	Presione ▶ para avanzar a la siguiente estadística de producto.
NOMBRE CORTO	Nombre de producto abreviado con 4 caracteres	Presione ▶ para avanzar a la siguiente estadística de producto.
COCCIONES REST	Número o DESACT	Número de cocciones restantes hasta la indicación de filtrado. Presione ▶.
COCCIONES HOY	Número	Número de ciclos de cocción completados hoy. Presione ▶.
COCCIONES ÚLTIMO DESECHO	Número	Número de ciclos de cocción desde el último desecho. Presione ▶.
TIEMPO 1	Tiempo	Tiempo en el que el producto está programado para cocinarse. Presione ▶.
TEMPERATURA 1	Temperatura	Temperatura a la que el producto está programado para cocinarse. Presione ▶.
SENSIBILIDAD 1	Número	El nivel de sensibilidad en el que el producto está programado para cocinarse. Presione ▶.
TIEMPO DE ALARMA 1 •	Tiempo de agitar	Tiempo durante una cocción en que se activa una alarma para agitar el producto. Presione ▶.
NOMBRE DE ALARMA 1 •	AGITAR. REVOLVER. o ALARMA NUMERADA	Este es el nombre de la alarma. Presione ▶.
MODO DE ALARMA 1 •	AUTO o MANUAL	El modo de alarma con el que está programado el producto. Presione ▶.
TONO DE ALARMA 1 •	CORTO. MEDIO. LARGO. DOBLE o LARGO-CORTO. NINGUNO	El tono de la alarma para agitar con el que está programado el producto. Presione ▶.
MENSAJE DE FILTRAR	NÚMERO	El número de ciclos de cocción antes de que se emita una indicación de filtrado. Presione ▶.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Explicación/Acción
ENCENDIDO INSTANTÁNEO	0	Este es el tiempo, en segundos, durante el cual se calienta la freidora antes de que el controlador verifique la temperatura. **NOTA: Una entrada de datos incorrecta puede causar que la freidora sobrepase la temperatura y exceda la cocción de algunos productos.** Presione ▶.
TIEMPO DE RETENCIÓN	0:00 o tiempo introducido anteriormente.	La cantidad de tiempo de espera del producto antes de desecharlo. Presione ▶.
SALIR	SALIR	Presione el botón Salir/Buscar dos veces para salir.

* NOTA: Si no hay un tiempo de alarma programado, estos campos se ocultan.

CAPÍTULO 2: FILTERQUICK™ LOCALIZACIÓN Y 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 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 un controlador funciona mal debido a una mala conexión, verifique el resto de las conexiones. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tome en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida 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 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 la mano los números de modelo y de serie de su freidora para proporcionarlos al técnico que le asista.**

⚠ PELIGRO

El aceite caliente causará 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 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.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos deben ser realizadas únicamente por técnicos de servicio autorizados.

2.2 Solución de problemas de las freidoras

2.2.1 Mensajes de error y problemas de pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No aparece nada en pantalla en el controlador.	A. El controlador no está encendido. B. No llega alimentación a la freidora. C. Falla del controlador u otro componente.	A. Presione el interruptor ENC/APAG para encender el controlador. B. Verifique que la freidora esté conectada y que no se haya disparado el interruptor de circuito. C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La freidora hace ciclos repetidos de encendido cuando se inicia por primera vez, indicando CICL FUS.	La freidora está en el ciclo de fundido.	Esto es normal cuando la freidora se enciende cuando la temperatura del aceite está por debajo de 38C°.
El indicador de calor está encendido y el ventilador está funcionando, pero no se enciende el quemador.	Hay un fusible fundido en la tablilla de interfaz o en el módulo de encendido.	Contacte a su centro FAS para solicitar servicio.
La freidora no se calienta después de filtrar.	La válvula de drenaje está abierta.	Verifique que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
El controlador muestra CAL ALT-1.	La temperatura de la tina de freír es superior a 210 °C o, en los países de la CE, 202 °C.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra ALTA TEMP.	La temperatura de la tina de freír es 4 °C mayor que el valor de ajuste.	Presione el botón de encendido para apagar la freidora y deje que se enfríe antes de volver a encenderla. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador muestra FALLA DE RECUPERACIÓN / SÍ y la alarma suena.	El tiempo de recuperación excedió el tiempo límite máximo.	Elimine el error y silencie la alarma pulsando el botón ▲ (SÍ). Si el error persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla del controlador muestra la temperatura en la escala incorrecta (Fahrenheit o Celsius).	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Alterne entre °F y °C presionando el botón ✓ hasta que la pantalla muestra Configuración de productos. Presione ▶ para desplazarse a Modo Técnico y presione ✓. Introduzca 1658. Presione el botón BUSCAR. El controlador indica APAG. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
El controlador indica FALLA DE LÍMITE ALTO DESCONECTAR ENERGÍA.	Falla de límite alto	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
El controlador indica FALLA DE SONDA DE TEMPERATURA	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 solicitar asistencia.
El controlador indica FALLA DE **CALENTAMIENTO**	Problema en el contactor, válvula de gas desactivada, falla del controlador, falla 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 activada. Si el problema persiste, apague la freidora y llame al centro FAS para solicitar asistencia.
El controlador muestra SERVICIO REQUERIDO SEGUIDO DE UN MENSAJE DE ERROR.	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Presione ▼ (NO) para continuar cocinando y llame a su centro de servicio FAS para asistencia. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.
El controlador indica ¿ESTÁ LLENA LA TINA? SÍ NO durante una cocción o modo de espera con una alarma audible.	A. Ha ocurrido un error debido a acumulación de carbono en el sensor de nivel de aceite. B. Problemas de comunicación CAN, falla de componente.	A. Si responde sí se dirige a ¿SENSOR DE ACEITE LIMPIO? CONFIRMAR, limpie el sensor de nivel de aceite con una fibra y cicle el encendido del controlador. B. Si el problema persiste, contacte a su centro FAS para solicitar ayuda.
El controlador indica ¿SENSOR DE ACEITE LIMPIO? CONFIRMAR durante una cocción o modo de espera con una alarma audible.	A. El sensor de nivel de aceite puede cubrirse con aceite caramelizado. B. Problemas de comunicación CAN, falla de componente.	A. Limpie el sensor con una fibra. B. Si el problema persiste, contacte a su centro FAS para solicitar ayuda.

2.2.2 Problemas de filtrado

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
El controlador indica ¿ESTÁ LLENA LA TINA? SÍ NO después de la función de filtrado.	A. Ha ocurrido un error debido a acumulación de carbono en el sensor de nivel de aceite. Normal después de algunas funciones del menú de filtrado cuando está llenando. B. No retornó todo el aceite durante una función de filtrado debido a papel de filtro sucio o tapado,	A. Si al responder sí se dirige a Limpiar el sensor de aceite, limpie el sensor de nivel de aceite con una fibra e intente de nuevo. De lo contrario presione ▲ (SÍ) si la tina está llena, de lo contrario presione ▼ (NO) y siga las indicaciones. B. Revise para asegurarse de que las causas probables han sido reparadas. Siga las indicaciones para llenar la tina.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
	bomba del filtro taponada, sobrecarga térmica de la bomba del filtro, componentes de la bandeja del filtro mal instalados, juntas tóricas desgastadas o faltantes, aceite frío o problema con un actuador.	
LIMPIAR. PULIR. FILTRAR O DESECHAR **no inician.**	A. Temperatura demasiado baja o el controlador muestra APAG. B. Mensajes o errores en otros controladores. C. La bandeja del filtro no está enganchada correctamente.	A. Verifique que la freidora esté a 121 °C o en el valor de ajuste antes de iniciar; asegúrese de que el controlador esté encendido. B. Borre los mensajes y errores en otros controladores. C. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté en su posición y totalmente insertada en la freidora y que la tablilla MIB indique "A".
El controlador muestra ESPERAR FILTRO FILTRAR. FILTRO OCUPADO. LIMPIAR Y FILTRAR. DESECHAR. DRENAR A BANDEJA. PULIR. LLENAR TINA DESDE GRANEL. LLENAR TINA DESDE BANDEJA. HERVIR. BANDEJA A DESECHOS	A. Otra función aún está en proceso. B. La tablilla MIB no ha borrado la revisión del sistema. C. Mensajes o errores en otros controladores. D. La bandeja del filtro no está enganchada correctamente.	A. Espere hasta que la función anterior termine para iniciar otro ciclo de filtrado. B. Espere un minuto e intente de nuevo. C. Borre los mensajes y errores en otros controladores. D. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté en su posición y totalmente insertada en la freidora y que la tablilla MIB indique "A".
El controlador indica ¿CAMBIAR PAPEL DE FILTRO?	Ocurrió un error de filtrado, el papel filtro está tapado, aparece la indicación para cambiar el papel de filtro cada 25 horas o se ignoró cambiar e papel de filtro en la indicación anterior.	Presione ▲ (SÍ), siga las indicaciones y cambie el papel de filtro. Asegúrese de que la bandeja del filtro se haya quitado de la freidora por un mínimo de 30 segundos. **NO** ignore los mensajes de CAMBIAR PAPEL DE FILTRO.
El controlador muestra INTRODUCIR BANDEJA.	A. Normal durante la rutina de cambio del papel del filtro.	A. Inserte la bandeja y presione el botón ▲ (confirmar).
El controlador muestra ACEITE EN BANDEJA DE DRENAJE / CONFIRMAR	Válvula de drenaje abierta o posibilidad de que haya aceite en la bandeja de drenaje.	Presione ▲ (CONFIRMAR) y sigas las indicaciones de LLENAR TINA DESDE BANDEJA DE DRENAJE.
El controlador indica FILTRADO RETARDADO	Un ciclo de filtrado se ha retardado.	Esta es una pantalla normal cuando se ha retardado un filtrado. Después del siguiente mensaje, presione SÍ para proceder al filtrado.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
El controlador muestra PULIDO RETARDADO	Un ciclo de pulido se ha retardado.	Esta es una pantalla normal cuando se ha pulido. Después del siguiente mensaje de pulido, presione SÍ.
El controlador muestra ¿CANCELAR FILTRO? SÍ/NO	Una función del menú de filtrado ha sido solicitada mientras hay otra función en proceso.	Presione SÍ para registrar la función deseada en la memoria. Una vez que la función actual ha terminado, la segunda función solicitada pedirá iniciar. Presione NO para cancelar la función solicitada y regresar a APAG.

2.2.3 Uso de los Modos Técnicos

El controlador FilterQuick™ tiene un menú de Modo técnico al cual se accede con Código 3000, lo cual permite borrar los registros electrónicos, restablecer la contraseña, conteo de líneas, entrar al modo de espera y a la prueba de límite alto.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Comience con el controlador de la extrema IZQUIERDA. Presione ✓ hasta que el controlador pase a Modo de información, cambiando a Menú Principal y luego a Configuración de productos.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS	EN BLANCO	Presione ▶ para desplazarse a Modo técnico. Presione ✓.
MODO TÉCNICO	INTRODUCIR CÓDIGO	**Introduzca 3000**
BORRAR REGISTRO ELECTRÓNICO	EN BLANCO	Presione ✓ para borrar códigos de error. Presione ▶. Se borran los códigos de error registrados.
BORRAR CONTRASEÑAS	EN BLANCO	Presione ✓ para borrar las contraseñas. Presione ▶.
CONTEO DE CARRILES	2.	Presione ▲▼ para cambiar a Conteo de Carriles. Presione ▶.
MODO DE ESPERA	ESTÁNDAR	Presione ▲▼ para alternar a CARRIL. Presione ▶.
PRUEBA DE LÍMITE ALTO*	EN BLANCO	Presione ✓para iniciar la prueba de límite alto.
PRUEBA DE LÍMITE ALTO*	SÍ NO	Presione ▲para iniciar; presione ▼ para declinar. Presione ▶.*
SALIR	SALIR	Presione Salir/Buscar dos veces.
APAGADO	APAGADO	

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

2.2.4 Códigos de registro de errores

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E03	ERROR FALLA DE SONDA DE TEMPERATURA	Lectura de la sonda de temperatura fuera de rango
E04	ALT 2 MAL	La lectura de límite alto está fuera de rango.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E05	CAL ALT 1	La temperatura del límite alto es superior a 210°C o, en los países de la CE, 202°C.
E06	ERROR DE CALENTAR	Ha fallado un componente como un controlador, tarjeta de interfaz, contactor, válvula de gas, modulo de encendido o un límite abierto alto.
E07	ERROR DE SOFTWARE DE MIB	Error interno del software de la tablilla MIB
E08	ERROR DE TABLILLA ATO	MIB detecta pérdida de conexión con la tablilla ATO; falla de la tablilla ATO
E09	ERROR BOMBA NO SE LLENA	Almohadilla/papel sucio que debe reemplazarse o se omitió el reemplazo; problema en la bomba del filtro
E10	ERROR VÁLVULA DE DRENAJE NO ABIERTA	La válvula de drenaje intentaba abrir pero falta confirmación
E11	ERROR VÁLVULA DE DRENAJE NO CERRADA	La válvula de drenaje intentaba cerrar pero falta confirmación
E12	ERROR VÁLVULA DE RETORNO NO ABIERTA	La válvula de retorno intentaba abrir pero falta confirmación
E13	ERROR VÁLVULA DE RETORNO NO CERRADA	La válvula de retorno intentaba cerrar pero falta confirmación
E14	ERROR DE TABLILLA AIF	La tablilla MIB detecta que falta la tablilla AIF; falla de la tablilla AIF
E15	ERROR DE TABLILLA MIB	La computadora de cocción detecta pérdida de conexiones de la tablilla MIB; falla de la tablilla MIB
E16	ERROR DE SONDA AIF	La lectura RTD de la tablilla AIF está fuera de rango
E17	ERROR DE SONDA ATO	La lectura RTD de la tablilla ATO está fuera de rango
E20	UBIC CÓDIGO INVÁLIDO	Se retiró la tarjeta SD durante la actualización
E21	ERROR PROCEDIMIENTO PAPEL DEL FILTRO (Cambiar papel de filtro)	El temporizador de 24 horas ha caducado
E22	ERROR ACEITE EN BANDEJA	Puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E23	DRENAJE OBSTRUIDO (Gas)	La tina no se vació durante el proceso de filtrado
E24	AVERÍA DEL SENSOR DE ACEITE (Gas)	Falló el sensor del nivel de aceite.
E25	FALLA DE RECUPERACIÓN	El tiempo de recuperación excedió el tiempo límite máximo.
E26	FALLA DE RECUPERACIÓN LLAMAR A SERVICIO	El tiempo de recuperación excedió el límite de tiempo máximo por dos o más pruebas de recuperación.
E28	ALARMA ALTA TEMP	El aceite ha excedido los 4°C por arriba del valor de ajuste.
E70	TEMP. ALTA EN OQS	La temperatura del aceite es demasiado alto para

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
		una lectura OQS válida. Filtrar a una temperatura entre 300ºF (149ºC) y 375ºF (191ºC).
E71	TEMP. BAJA EN OQS	La temperatura del aceite es demasiado bajo para una lectura OQS válida. Filtrar a una temperatura entre 300ºF (149ºC) y 375ºF (191ºC).
E72	INTERVALO TEMP. ALTO	El TPM es demasiado baja para una lectura OQS válida. El tipo de aceite incorrecto puede seleccionarse en el menú de configuración. El sensor no puede ser calibrado para el tipo de aceite. Vea la tabla de tipo de aceite. Si el problema continúa en contacto con un FAS.
E73	INTERVALO TEMP. BAJO	La lectura TPM es demasiado alto para una lectura OQS válida. Desechar el aceite.
E74	ERROR EN OQS	El OQS tiene un error interno. Si el problema continúa en contacto con un FAS.
E75	ERROR AIRE EN OQS	El OQS detecta aire en el aceite. Compruebe las juntas tóricas y compruebe / ajuste del filtro de preselección para asegurar que no haya aire entra en el sensor OQS. Si el problema continúa en contacto con un FAS.
E76	ERROR EN OQS	El sensor OQS tiene un error de comunicación. Compruebe las conexiones al sensor de OQS. apagar y encender toda la batería freidora. Si el problema continúa en contacto con un FAS.

2.2.5 OQS (sensor de calidad del aceite) Solución de problemas

PROBLEMA	ACCIÓN CORRECTIVA
No hay resultados muestran TPM.	**Compruebe los siguientes elementos y realizar otro filtro OQS.** • Asegúrese de que la cuba esté a la temperatura de consigna. • Inspeccionar el filtro de pre-pantalla y asegúrese de que está atornillado firmemente. • Inspeccione las juntas tóricas en la fuente del filtro y asegurarse de que están presentes y que no faltan, rotas o gastadas. Si es así reemplazarlos. • Asegúrese de que el papel de filtro no esté obstruido y se usa papel de filtro limpio. ¿La cuba vuelva a llenar la primera vez que el filtro anterior? Si no cambia el papel de filtro.

CAPÍTULO 3: SENSOR DE CALIDAD DEL ACEITE (OQS) DE FILTERQUICK™

3.1 Configuración del filtrado del OQS

Con el controlador apagado, siga los pasos a continuación. *__NOTA: Esto debe realizarse únicamente en el controlador (maestro) de la extrema izquierda.__

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
APAGADO	APAGADO	Presione ✓ hasta que el controlador pase a MODO DE INFORMACIÓN, cambiando a MENÚ PRINCIPAL y luego a CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS.
CONFIGURACIÓN DE PRODUCTOS		Presione ▶ para desplazarse a Configuración de Tina y presione ✓.
CONFIGURACIÓN DE TINA	INTRODUCIR CÓDIGO	Introduzca 1656.
SISTEMA		Presione ▶ para desplazarse a FILTRAR.
FILTRAR		Presione ✓.
COCCIONES HASTA FILTRAR	0	Presione ◀ dos veces para desplazarse a OQS y luego presione ✓.
OQS	DESACTIVADO	Presione ▼ para desplazarse a ACTIVADO y presione ▶. (El valor predeterminado es DESACTIVADO).
TIPO OQS	OC01	Presione ▼▲ para desplazarse a través de los tipos de aceite OC01, OC02, etc. Utilice la tabla de 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. Cuando termine presione ▶.
TIPO DE PANTALLA	NÚMERO	Presione ▼▲ para desplazarse a la opción de NÚMERO o TEXTO y luego presione ▶. (El valor predeterminado es NÚMERO). NOTA: Si se ajusta a NÚMERO el Material polar total se indica en número. Si se ajusta a TEXTO, únicamente se muestra DESECHAR PRONTO/CONFIRMAR, ACEITE OK o DESECHAR AHORA.
DESECHAR AHORA	24	Use las teclas numeradas para cambiar la configuración predeterminada del valor de TPM DESECHAR AHORA y presione ▶. (El valor predeterminado es 24. El valor mínimo es 15, el valor máximo es 30).
DESECHAR PRONTO	4	Use las teclas numeradas para cambiar la configuración predeterminada del valor de TPM DESECHAR PRONTO y presione ▶. Este es el punto de partida de DESECHAR AHORA desde el cual se muestra DESECHAR PRONTO. Ejemplo: Si el valor DESECHAR AHORA se ajusta a 24, y desea que el valor DESECHAR PRONTO sea 4 valores TPM por debajo de ese, ajuste el valor DESECHAR PRONTO a 4. (El valor predeterminado es 4. El valor mínimo es 0=Disabled (desactivado), el valor máximo es 15.) Ajuste “0” para desactivar DESECHAR PRONTO.
TEMPORIZADOR DEMORA DESECHAR	30	Use las teclas numeradas para cambiar la configuración predeterminada del temporizador de retardo de DESECHAR AHORA y presione ▶. 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 = APAG, el valor máximo es 4:00 horas).
SALIR	SALIR	Presione el botón SALIR/BUSCAR dos veces para regresar el controlador a APAG.

3.2 MODO INFO: Ver estadísticas del Material polar total (TPM) del OQS

El FilterQuick™ recopila y almacena información de los valores TPM. Estos datos están en el modo de información, y se accede presionando la tecla de marca de verificación con el controlador apagado o encendido. Los pasos para visualizar los datos se detallan a continuación.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
ENC/APAG	ENC/APAG	Presione ✓ hasta que aparezca MODO INFO y suelte.
ESTADÍSTICAS DE ULTIMO DESECHADO		Presione ◀ dos veces para desplazarse a TPM.
TPM		Con las estadísticas deseadas en pantalla, presione ✓.
Día actual	Fecha actual	Presione ▼ para ver el TPM.
TPM	Número/– – día actual	Presione ▼▲ para desplazarse al último valor TPM medido de ese día. Presione ▶. **NOTA:** Si el OQS no está instalado, o si la lectura no es válida o no se toma lectura, aparecen las líneas intermitentes.
TPM	Número/– – día actual	Presione ◀ para desplazarse a los valores TPM para la semana anterior. Presione ▲para ver fechas.
SALIR	SALIR	Presione el botón BUSCAR dos veces para regresar el controlador a APAG.

3.3 Menús del filtro del OQS

Para acceder a las opciones de menú del Filtro del OQS siga los pasos a continuación. A todas las opciones se accede al presionar y sostener el botón FILTRAR hasta que el controlador muestre MENÚ FILTRACIÓN. Si la temperatura de la freidora está por debajo de 300°C, el controlador indica “ESPERAR FILTRO”. El controlador debe estar encendido y a una temperatura de o superior a 300°C para poder ejecutar las funciones de limpiar y filtrar y filtrado de OQS. Todos los mensajes deben ser confirmados o borrados en todos los controladores antes de iniciar cualquier proceso de filtrado.

Ingreso al modo Menú Filtración

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
LISTA	LISTA	Presione el botón FILTRAR hasta que aparezca MENÚ FILTRACIÓN durante tres segundos cambiando a FILTRAR.
FILTRAR		Presione ▶ para desplazarse a Limpiar y Filtrar, OQS o Salir. Con la opción deseada en pantalla presione ✓. Siga las instrucciones en las siguientes páginas para navegar a través de los modos. Si la bandeja del filtro no está totalmente enganchada, el controlador indica INTRODUCIR BANDEJA. Una vez que la bandeja del filtro está puesta totalmente en su lugar, y la tablilla MIB indica “A”, la función de filtrado continúa.

3.3.1 Limpiar y filtrar con OQS (ajustado a número)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtro indicados en la sección 3.3.		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha apropiada para seleccionar el lado.
LIMPIAR Y FILTRAR		Presione ✓.
¿LIMPIAR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior. Consulte la sección 1.9.2 para información adicional.
COLAR TINA		Colar la tina.
INICIAR FILTRACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el atizador Fryer's Friend para eliminar la obstrucción
LIMPIAR SENSOR DE ACEITE	CONFIRMAR	**(Solo gas)** Limpie el sensor de aceite con una fibra que no cause rayaduras y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
CIRCULACIÓN		Use un cepillo y aceite caliente para lavar las migajas y residuos de las paredes de la tina de freír y de la cubierta de espuma. No use fibras abrasivas para eliminar los residuos. La superficie de la tina de freír estará caliente, use guantes térmicos y extreme precauciones.
¿FREGADO DE TINA COMPLETO?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
FILTRO OQS	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la flecha (NO) para avanzar al paso de PULIENDO a continuación. (Siga las flechas a la izquierda).
PULIENDO	TEMPORIZADOR 5:00	No se requiere ninguna acción. El aceite fluye desde la bandeja del filtro a la tina de freír y de regreso a la bandeja del filtro durante 5 minutos.
CIERRE LA VÁLVULA DE DRENAJE	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
TPM	X– / – X alternando	No se requiere ninguna acción. La bomba se apaga y el sensor de OQS calcula el valor TPM del aceite.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción. La bomba continúa llenando la tina de freír.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena. Presione (NO) para continuar llenando.
ESPERAR FILTRO	TPM ###	Indica el valor TPM. Si la lectura de TPM está dentro de los límites, pase al paso de apagado más abajo, de lo contrario proceda con el siguiente paso.
¿DESECHAR AHORA?	SÍ / NO	Se muestra en pantalla si el valor en CONF OQS – DESECHAR AHORA se obtiene. Presione la flecha SÍ para continuar a la función DESECHAR. Presione la flecha (NO) para regresar a la operación normal y pase a APAG (a continuación).
PULIENDO	TEMPORIZADOR 5:00	No se requiere ninguna acción. El aceite fluye desde la bandeja del filtro a la tina de freír y de regreso a la bandeja del filtro durante 5 minutos.
CIERRE LA VÁLVULA DE DRENAJE	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena. Presione (NO) para continuar llenando.
APAGADO	APAGADO	

3.3.2 Limpiar y filtrar con OQS (ajustado a texto)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
Siga los pasos para entrar al modo de menú de filtro indicados en la sección 3.3.		
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha apropiada para seleccionar el lado.
LIMPIAR Y FILTRAR		Presione ✓.
¿LIMPIAR AHORA?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para cancelar y regresar al estado anterior. Consulte la sección

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
		1.9.2 para información adicional.
COLAR TINA		Colar la tina.
INICIAR FILTRACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el atizador Fryer's Friend para eliminar la obstrucción
LIMPIAR SENSOR DE ACEITE	CONFIRMAR	**(Solo gas)** Limpie el sensor de aceite con una fibra que no cause rayaduras y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
CIRCULACIÓN		Use un cepillo y aceite caliente para lavar las migajas y residuos de las paredes de la tina de freír y de la cubierta de espuma. No use fibras abrasivas para eliminar los residuos. La superficie de la tina de freír estará caliente, use guantes térmicos y extreme precauciones.
¿FREGADO DE TINA COMPLETO?	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
FILTRO OQS	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la flecha (NO) para avanzar al paso de PULIENDO a continuación. (Siga las flechas a la izquierda).
PULIENDO	TEMPORIZADOR 5:00	No se requiere ninguna acción. El aceite fluye desde la bandeja del filtro a la tina de freír y de regreso a la bandeja del filtro durante 5 minutos.
CIERRE LA VÁLVULA DE DRENAJE	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
TPM	X– / – X alternando	No se requiere ninguna acción. La bomba se apaga y el sensor de OQS calcula el valor TPM del aceite.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción. La bomba continúa llenando la tina de freír.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de CONF OQS – DESECHAR AHORA y DESECHAR PRONTO, proceda al paso ACEITE OK. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de CONF OQS – DESECHAR AHORA pero por arriba de DESECHAR PRONTO, proceda al paso DESECHAR PRONTO. Si la lectura de TPM está por arriba de los límites de CONF OQS – DESECHAR AHORA proceda al paso DESECHAR AHORA.
ACEITE OK		No se requiere ninguna acción. Regrese a la operación normal y avance a APAG (a continuación).
DESECHAR PRONTO	CONFIRMAR	Se muestra si la lectura de TPM está por debajo de CONF OQS – DESECHAR AHORA, pero el valor de TPM ha alcanzado los límites de DESECHAR PRONTO, presione la flecha debajo de CONFIRMAR y avance a APAG (a continuación).
¿DESECHAR AHORA?	SÍ / NO	Se muestra en pantalla si el valor en CONF OQS – DESECHAR AHORA se excede. Presione la flecha (SÍ) para continuar a la función DESECHAR AHORA. Presione la flecha (NO) para regresar a la operación normal y avance a APAG (a continuación).
PULIENDO	TEMPORIZADOR 5:00	No se requiere ninguna acción. El aceite fluye desde la bandeja del filtro a la tina de freír y de regreso a la bandeja del filtro durante 5 minutos.
CIERRE LA VÁLVULA DE	CONFIRMAR	Presione la flecha debajo de CONFIRMAR.

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
DRENAJE		
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena. Presione (NO) para continuar llenando.
APAGADO	APAGADO	

3.3.3 Filtrado OQS con OQS (ajustado a número)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
FILTRAR		Presione y sostenga el botón FILTRAR hasta que la pantalla indique FILTRAR.
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha apropiada para seleccionar el lado.
OQS		Presione el botón ✓.
¿FILTRADO OQS?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para omitir el filtrado y regresar al estado anterior.
COLAR TINA o ACEITE MUY BAJO.	CONFIRMAR o ACEITE MUY BAJO en pantalla	Cuele la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR. Si el nivel de aceite es demasiado bajo, el controlador indica "ACEITE MUY BAJO". Llene la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INICIAR FILTRACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer's Friend para eliminar la obstrucción.
CIRCULACIÓN		No se requiere ninguna acción.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
TPM	X– / – X alternando	No se requiere ninguna acción. La bomba se apaga y el sensor de OQS calcula el valor TPM del aceite.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción. La bomba continúa llenando la tina de freír.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena. Presione (NO) para continuar llenando.
ESPERAR FILTRO	TPM ###	Indica el valor TPM. Si la lectura de TPM está dentro de los límites, avance a ---------- o al paso BAJA TEMP a continuación.
¿DESECHAR AHORA?	SÍ / NO	Se muestra en pantalla si el valor en CONF OQS – DESECHAR AHORA se obtiene. Presione la flecha (SÍ) para continuar a la función DESECHAR AHORA. Presione la flecha (NO) para regresar a la operación normal y avance al siguiente paso.
-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	No se requiere ninguna acción. La freidora comienza a calentar al valor de ajuste.
LISTA	LISTA	No se requiere ninguna acción. Se muestra una vez que la temperatura regresa al valor de ajuste.

3.3.4 Filtrado OQS con OQS (ajustado a texto)

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
FILTRAR		Presione y sostenga el botón FILTRAR hasta que la pantalla indique FILTRAR.
IZDA (solo tinas duales)	DCHA (solo tinas duales)	Presione la flecha apropiada para seleccionar el lado.
OQS		Presione el botón ✓.
¿FILTRADO OQS?	SÍ / NO	Presione la flecha (SÍ) para continuar. Presione la tecla (NO) para

Pantalla izquierda	Pantalla derecha	Acción
		omitir el filtrado y regresar al estado anterior.
COLAR TINA o ACEITE MUY BAJO.	CONFIRMAR o ACEITE MUY BAJO en pantalla	Cuele la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR. Si el nivel de aceite es demasiado bajo, el controlador indica “ACEITE MUY BAJO”. Llene la tina y presione la flecha debajo de CONFIRMAR.
INICIAR FILTRACIÓN		Presione el botón con el LED parpadeando.
DRENANDO		No se requiere ninguna acción. Si el drenaje se obstruye, use el Fryer’s Friend para eliminar la obstrucción.
CIRCULACIÓN		No se requiere ninguna acción.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción.
TPM	X– / – X alternando	No se requiere ninguna acción. La bomba se apaga y el sensor de OQS calcula el valor TPM del aceite.
LLENANDO		No se requiere ninguna acción. La bomba continúa llenando la tina de freír.
¿ESTÁ LLENA LA TINA?	SÍ / NO	Presione (SÍ) si la tina está llena. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de CONF OQS – DESECHAR AHORA y DESECHAR PRONTO, proceda al paso ACEITE OK. Si la lectura de TPM está por debajo de los límites de CONF OQS – DESECHAR AHORA pero por arriba de DESECHAR PRONTO, proceda al paso DESECHAR PRONTO. Si la lectura de TPM está por arriba de los límites de CONF OQS – DESECHAR AHORA proceda al paso DESECHAR AHORA. Si el TPM está fuera de rango u ocurre un error, proceda al paso final a continuación.
ACEITE OK		No se requiere ninguna acción. Regrese a la operación normal y avance a ---------- o al paso BAJA TEMP a continuación.
DESECHAR PRONTO	CONFIRMAR	Se muestra si la lectura de TPM está por debajo de CONF OQS – DESECHAR AHORA, pero el valor de TPM ha alcanzado los límites de DESECHAR PRONTO, presione la flecha debajo de CONFIRMAR y avance a ---------- o al paso BAJA TEMP a continuación.
¿DESECHAR AHORA?	SÍ / NO	Se muestra en pantalla si el valor en CONF OQS – DESECHAR AHORA se excede. Presione la flecha (SÍ) para continuar a la función DESECHAR AHORA (consulte la función DESECHAR en el Capítulo 2). Presione la flecha (NO) para regresar a la operación normal y avance al siguiente paso.
-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	-------- o BAJA TEMP alternando con la temperatura.	No se requiere ninguna acción. La freidora comienza a calentar al valor de ajuste.
LISTA	LISTA	No se requiere ninguna acción. Se muestra una vez que la temperatura regresa al valor de ajuste.

ESTE ESPACIO EN BLANCO INTENCIONALMENTE DEJADO DE LA PÁGINA

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®, fitkitchen®, 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_8197281 06/2022