

Frymaster[®]

We Fit the Way You Fry[™]

FilterQuick[™] FQ4000 easyTouch[®]

Controlador de FQ80/100/120 para pollo

Manual de operación

Este manual se actualiza a medida que se publican nuevas informaciones y se presentan nuevos modelos. Visite nuestro sitio web para el manual más reciente.



⚠ PRECAUCIÓN

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.



8 1 9 7 6 3 9 E S

Número de pieza: FRY_IOM_8197639ES 01/2024

Instrucciones originales Spanish / Español



AVISO

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

AVISO

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

AVISO

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

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES

EE. UU.

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

CANADÁ

Este aparato digital no 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'émet 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.



PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.



PELIGRO

Elimine todas las gotas de agua de la tina de freír antes de llenarla con aceite. De lo contrario, el aceite caliente provocará salpicaduras cuando se alcance la temperatura de cocción.



ADVERTENCIA

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

 PELIGRO

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

 PELIGRO

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

 PELIGRO

Cuando drene aceite en una SDU o un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que pueda contener al menos 60 litros (16 galones) o más para las freidoras FQG120T-T. De lo contrario, se puede desbordar el aceite y ocasionar lesiones.

 PELIGRO

Cuando drene solución de hervido en un recipiente de METAL apropiado, asegúrese de que pueda contener al menos 60 litros (16 galones) o más para las freidoras FQG120T-T. De lo contrario se puede desbordar la solución de hervido y causar lesiones.

 PELIGRO

Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones 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. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.

 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 filtración de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de filtración, drenaje y limpieza de aceite.

 PELIGRO

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

 ADVERTENCIA

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

 ADVERTENCIA

Cerciórese de que el filtro esté en su lugar antes de filtrar, drenar o desechar el aceite. Si no se inserta un filtro se pueden obstruir las líneas o bombas.

 PELIGRO

NO drene más de una tina de freír simple a la vez en la SDU para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbalones o caídas.

 ADVERTENCIA

Nunca haga funcionar el sistema de filtración si no tiene 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 desborda, pulse el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO inmediatamente para apagarlo.

**ADVERTENCIA**

Este aparato no está diseñado para su uso por parte de niños menores de 16 años o de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados en cuanto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. No permita que los niños jueguen con este aparato.

**ADVERTENCIA**

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

**ADVERTENCIA**

Nunca deje la freidora sin supervisión durante el uso.

**ADVERTENCIA**

Tenga cuidado cuando deje caer alimentos mojados o agua en el aceite caliente. Esto puede causar salpicaduras del aceite, lo que puede causar quemaduras graves

**ADVERTENCIA**

No llene en exceso la tina de freír para evitar el rebose de aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.

**ADVERTENCIA**

Tenga cuidado y use el equipo de seguridad adecuado cuando agregue aceite a la freidora, para evitar salpicaduras de aceite que puedan causar quemaduras graves.

**ADVERTENCIA**

El OQS (Sensor de calidad del aceite) se puede dañar en los siguientes casos:

1. Montaje incorrecto de la bandeja del filtro, lo que permite el ingreso de Magnesol u otros polvos de filtro bajo el papel de filtro.
2. No se usa papel o almohadillas de filtro.
3. Papel o almohadillas de filtro rotos.
4. Se bombea agua, solución de hervido u otros limpiadores a través del sensor OQS.
5. Se usa alta presión para despejar el sensor.

No seguir estas pautas puede generar altos costos de reemplazo y anular la garantía.

**ADVERTENCIA**

Extreme precauciones y use equipo de protección adecuado para evitar el contacto con aceite o superficies calientes que pueden causar quemaduras o lesiones graves.

**PELIGRO**

No rocíe aerosoles en las inmediaciones de este aparato cuando esté funcionando.

 PELIGRO

¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se suba a la freidora. Pueden ocurrir lesiones graves al resbalar o hacer contacto con el aceite caliente.

 PELIGRO

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene preguntas? Llame a la Línea de servicio técnico Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

 ADVERTENCIA

No obstruya el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

 ADVERTENCIA

No use chorros de agua para limpiar este equipo.

 ADVERTENCIA

Si se daña el cable de alimentación eléctrica, debe ser reemplazado por un Centro de servicio autorizado de Frymaster u otra persona calificada similar para evitar riesgos.

 ADVERTENCIA

Tenga cuidado cuando deje caer grandes cantidades de alimentos en el aceite caliente. Puede causar grandes cantidades de espuma, lo que se puede rebosar y causar quemaduras.

 ADVERTENCIA

Abrir la válvula de drenaje causará la salida del contenido caliente de la freidora, lo que puede causar lesiones.

AVISO A LOS CLIENTES DE EE. UU.

Este equipo debe instalarse de acuerdo con el código básico de plomería de The Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual sobre Higiene en la Industria Alimentaria de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

AVISO

Este equipo debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país o la región donde se instale. Para Estados Unidos y Canadá, corresponden al Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z233.1/NFPA 54, o el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1. Consulte los REQUISITOS DE CÓDIGOS NACIONALES en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

El colector de gas de este aparato o de la batería del que forma parte se debe conectar a un regulador de presión de aparatos de gas ajustado para la presión del colector indicada en la placa de capacidad nominal.

El aparato y su válvula de cierre independiente deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 3.5 kPa (½ psi, 13.84 pulgadas de columna de agua).

El aparato se debe aislar del sistema de tuberías del suministro de gas mediante el corte de su válvula de cierre manual independiente durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3.5 kPa (½ psi, 13.84 pulgadas de columna de agua).

 PELIGRO

Las instrucciones a seguir en caso de que el operador huela gas o detecte de otra manera una fuga de gas deben estar en una ubicación a la vista. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

AVISO

El estado de Massachusetts requiere que todo producto de gas sea instalado por un plomero o técnico especializado con licencia.

 ADVERTENCIA

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo.

 PARA SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de este ni de ningún otro aparato.

 ADVERTENCIA

Después de la instalación de una freidora a gas y de cualquier tarea de mantenimiento de un sistema de gas de un múltiple, válvula, quemador, etc. de una freidora a gas, revise que no haya fugas en todas las conexiones. Aplique una solución espesa de detergente a todas las conexiones y cerciórese de que no haya burbujas. No debe haber olor a gas.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

 PELIGRO

Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento del aparato sin depender del conector de la línea de gas ni del dispositivo de desconexión rápida o su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato.

Todas las freidoras equipadas con ruedas deben estabilizarse instalando cadenas de restricción. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

Todas las freidoras con ruedas se deben instalar con un conector que cumpla con la Norma para conectores para aparatos de gas móviles, ANSI Z21.69 o CSA 6.16, y con un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con combustible de gas, ANSI Z21.41 o CSA 6.9.

 PELIGRO

Cuando se instale, este aparato debe conectarse a tierra eléctricamente de conformidad con los códigos locales, con el Código Eléctrico Estadounidense, ANSI/NFPA 70, con el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, o con el código nacional correspondiente al país donde se instale.

 PELIGRO

Cuando se instale, este aparato debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano (Natural Gas and Propane Installation Code), CSA B149.1 según corresponda, o con el código nacional adecuado del país en el que se instale.

 PELIGRO

La bandeja de migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtración debe desocuparse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de fritura todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

 ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las tinas de freidora. Golpear la tira con las cestas para desalojar la manteca deformará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

AVISO

Este aparato está destinado para usarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, tabernas, hospitales y en comercios como panaderías, carnicerías, etc., pero no para producción masiva de alimentos.

AVISO

El aparato debe instalarse y usarse de tal manera que nada de agua haga contacto con la manteca o el aceite.

 PELIGRO

Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.



Manual del controlador de FilterQuick™ FQ4000 FQ80/100/120

CONTENIDO

CAPÍTULO 1: Instrucciones del controlador de FilterQuick™ FQ4000 FQ80/100/120

1.1	Información general sobre FQ4000	1-1
1.2	Descripción y funciones de los botones de FQ4000.....	1-1
1.2.1	Botones de navegación.....	1-1
1.2.1.1	Barra de botones del menú principal	1-1
1.2.1.2	Botón Inicio.....	1-2
1.2.1.3	Botón de Modo Crew	1-2
1.2.1.4	Botón Menus	1-2
1.2.1.5	Botón Recipes.....	1-2
1.2.1.6	Botón Settings	1-2
1.2.1.7	Botón Service.....	1-2
1.2.1.8	Botón de encendido	1-3
1.2.1.9	Botón de idioma	1-3
1.2.1.10	Botón Menú filtración.....	1-3
1.2.1.11	Botón de temperatura.....	1-3
1.2.1.12	Botón Menú	1-3
1.2.1.13	Botón de ahorro de energía	1-3
1.2.1.14	Botón Datos de información	1-3
1.2.1.15	Botón Saluda de los elementos de menú.....	1-3
1.2.1.16	Botón OQS (Sensor de calidad del aceite) y TPM (Material polar total).....	1-3
1.3	Esquema del menú de FQ4000 FQ80/100/120 de Popeye's	1-4
1.4	Esquema de información de FQ4000 FQ80/100/120 de Popeye's	1-5
1.5	Operación básica.....	1-6
1.6	Cocción	1-7
1.7	Programación de configuración de la freidora (Mantenimiento).....	1-8
1.8	Programación de configuración de la freidora (Gestor)	1-15
1.9	Agregar o editar productos existentes.....	1-28
1.10	Agregar o editar menús.....	1-32
1.11	Cambio de menús	1-33
1.12	Tareas de mantenimiento.....	1-34
1.12.1	Prueba de límite alto	1-34
1.12.2	Funciones del gestor	1-35
1.12.2.1	E-Log (Registro de errores).....	1-35
1.12.2.2	Configuración de contraseña.....	1-36
1.12.2.3	USB – Operación del menú	1-37
1.13	Datos de información	1-38
1.13.1	Datos de tarjeta de informe	1-38
1.13.2	Datos de aceite.....	1-38
1.13.3	Datos de vida útil	1-40
1.13.4	Datos de uso.....	1-40
1.13.5	Tiempo de recuperación	1-41
1.13.6	Datos del filtración	1-41
1.13.7	Versión del software	1-42
1.13.8	Restablecimiento de datos de uso.....	1-43
1.13.9	Datos de aceite nuevo	1-44

1.13.10	Restablecimiento de datos de uso de aceite nuevo	1-44
1.13.11	Datos de última carga	1-45
1.13.12	Datos de TPM (Material polar total)	1-46

CAPÍTULO 2: Instrucciones de funciones del menú de filtración de FilterQuick™ FQ4000 FQ80/100/120 para pollo

2.1	Menú de filtración	2-1
2.1.1	Filtración rápida – Indicación de filtración.....	2-1
2.1.2	Filtración rápida a pedido	2-2
2.1.3	Limpiar y filtrar (o Filtración al final del día)	2-5
2.1.4	Desechar	2-10
2.1.5	Rotar manteca	2-12
2.1.6	Filtración OQS (Sensor de calidad de aceite).....	2-16
2.1.7	Llenar cuba desde la bandeja (filtro).....	2-18
2.1.8	Bandeja a desecho.....	2-19
2.1.9	Drenar a bandeja	2-21
2.1.10	Limpieza (Limpieza en frío o Hervido)	2-22
2.1.11	Depuración	2-28

CAPÍTULO 3: Solución de problemas para el operador de FilterQuick™ FQ4000 FQ80/100/120 para pollo

3.1	Introducción	3-1
3.2	Solución de problemas	3-2
3.2.1	Mensajes de error y problemas de pantalla	3-2
3.2.2	Solución de problemas de filtración.....	3-3
3.2.3	Filtro ocupado.....	3-5
3.2.4	Solución de problemas de OQS (Sensor de calidad de aceite)	3-5
3.2.5	Códigos de registro de errores	3-6

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DEL CONTROLADOR FILTERQUICK™ FQ4000 FQ80/100/120 PARA POLLO

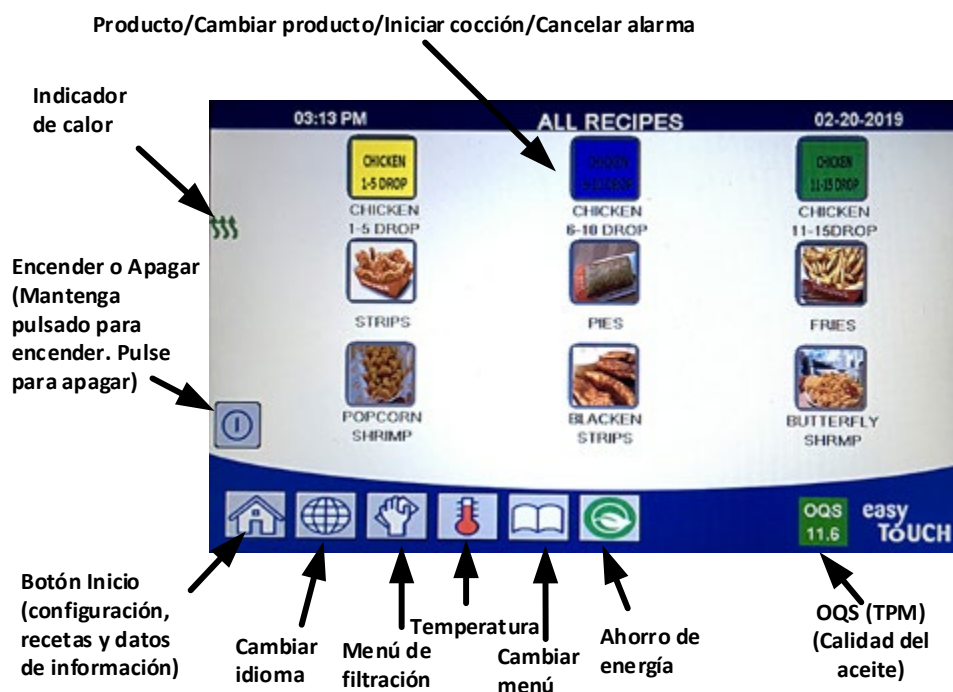
1.1 Información general sobre FQ4000

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

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

1.2 Descripción y funciones de los botones de FQ4000

1.2.1 Botones de navegación



1.2.1.1 Barra de botones del menú principal

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



Figura 1

1.2.1.2 Botón Inicio

El botón Inicio se usa para cambiar a la pantalla de Inicio (consulte la Figura 1). La pantalla de Inicio tiene los botones Crew Mode (Modo Crew), Menus (Menús), Recipes (Recetas), Settings (Configuración), Service (Mantenimiento), Cambiar idioma, Filtro y Datos de información.

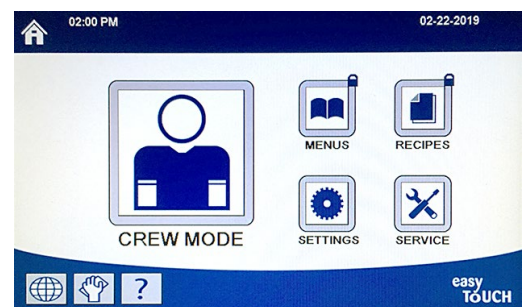


Figura 2

1.2.1.3 Botón Crew Mode

El botón Crew Mode (Modo Crew) cambia de la pantalla de Inicio al modo cocción (consulte la Figura 2).

1.2.1.4 Botón Menus

El botón Menus (Menús) se usa para configurar múltiples menús con productos específicos, como todas las recetas, papas fritas, pollo, suave, picante, mariscos, etc. (Consulte la Figura 4).

1.2.1.5 Botón Recipes

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

1.2.1.6 Botón Settings

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

1.2.1.7 Botón Service

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

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



Figura 3



Figura 4

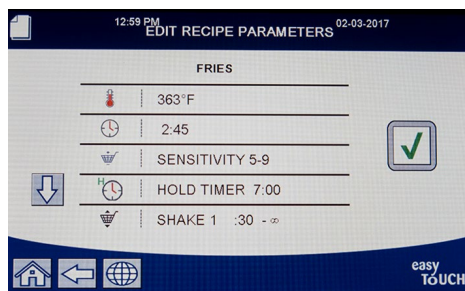


Figura 5

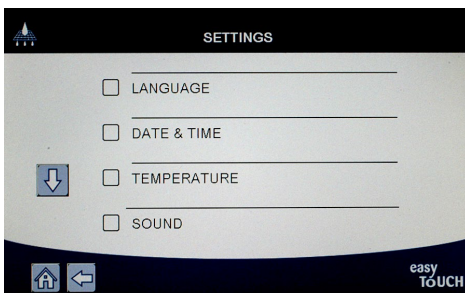


Figura 6

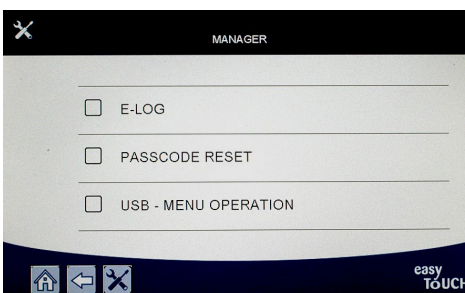


Figura 7

1.2.1.8 Botón de encendido

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



Figura 8

1.2.1.9 Botón de idioma

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



Figura 9

1.2.1.10 Botón Menú filtración

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



Figura 10

1.2.1.11 Botón de temperatura

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



Figura 11

1.2.1.12 Botón Menú

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



Figura 12

1.2.1.13 Botón de ahorro de energía

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



Figura 13

1.2.1.14 Botón Datos de información

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



Figura 14

1.2.1.15 Salida de los elementos de menú

Para salir o retroceder de los MENÚS y SUB-MENÚS, pulse el botón Inicio o el botón de flecha de retroceso (consulte la Figura 15).



Figura 15

1.2.1.16 Botón OQS (Sensor de calidad del aceite) [TPM (Material polar total)]

Si pulsa el botón OQS cuando está fijo, se mostrarán los últimos 30 días de las lecturas de OQS (TPM) (consulte la Figura 16). Pulsar el botón OQS cuando está parpadeando significa que han pasado más de 24 horas desde el último filtro OQS y le pedirá un filtro OQS.

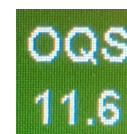
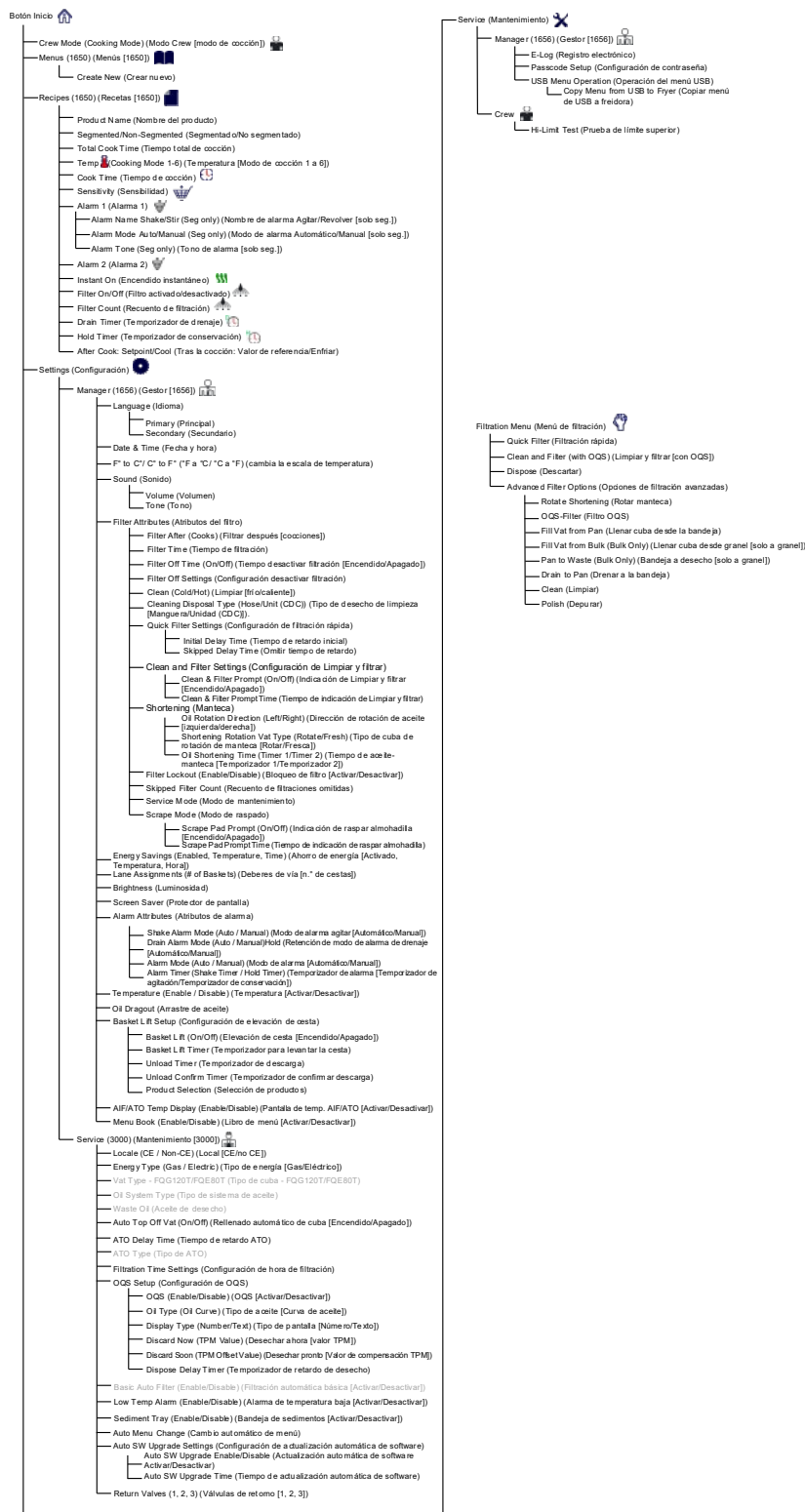


Figura 16

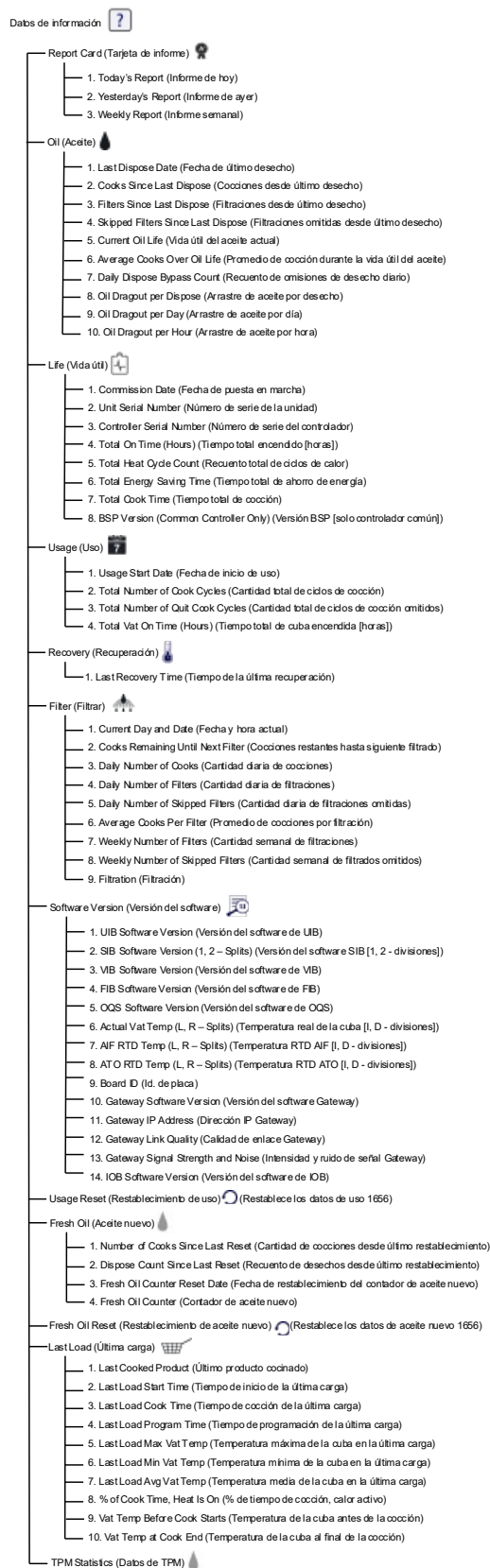
1.3 Esquema del menú de FQ4000 FQ80/100/120 de Popeye's

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

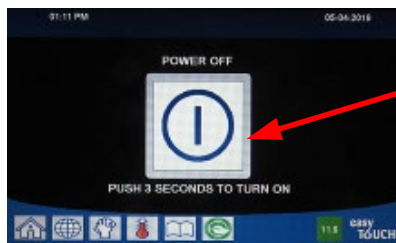


1.4 Esquema de información de FQ4000 FQ80/100/120 de Popeye's

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



1.5 Operación básica



Encender o apagar la freidora

Mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para encenderlo.

Pulse el botón para apagar.



Cambio de producto

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



Iniciar un ciclo de cocción

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

Cancelar un ciclo de cocción

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



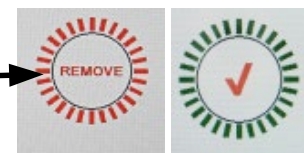
Cancelar alarma Shake/Stir (Agitar/Revolver)

Agite o revuelva el producto y pulse el botón bajo la pantalla activa, si no se ha seleccionado la cancelación automática.



Cancelar una alarma de fin de cocción (REMOVE [Quitar])

Pulse REMOVE (Quitar) o el botón de MARCA DE VERIFICACIÓN bajo la pantalla activa.



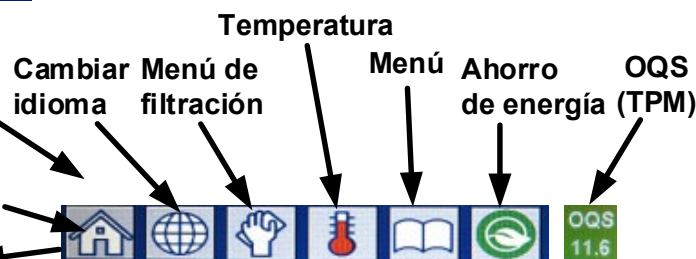
Revisar temperatura y valor de referencia

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



Botón Inicio (configuración, recetas y datos de información)

Datos de información



1.6 Cocción

Cocinar con FQ4000

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



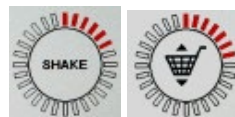
- 2** Pulse el botón del producto para iniciar el ciclo de cocción.



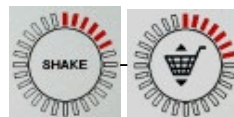
- 3** La pantalla cambia a temporizador con tiempo de cocción restante.



- 4** Se muestra SHAKE (Agitar) alternado con cesta cuando es hora de agitar la cesta de papas fritas.



- 5** Pulse el botón SHAKE (Agitar) o CESTA para cancelar la alarma de AGITAR.



- 6** Se muestra REMOVE (Quitar) alternado con la MARCA DE VERIFICACIÓN cuando termina el ciclo de cocción.

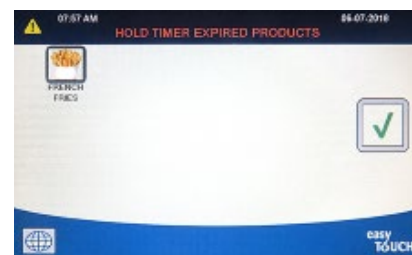


- 7** Pulse el botón REMOVE (Quitar) o MARCA DE VERIFICACIÓN para cancelar la alarma.



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

- 9** Una pantalla HOLD TIMER EXPIRED PRODUCTS (Productos con temporizador de conservación terminado) muestra los productos que tienen temporizadores de conservación que terminaron.



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



1.7 Programación de configuración de la freidora (Mantenimiento)

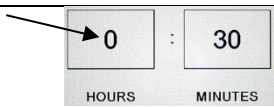
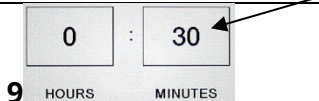
La freidora se envía completamente programada. Es posible que no sea necesario cambiar la configuración para la operación. Es necesario cuando cambie un controlador para configurar los parámetros de la freidora. La configuración incluye los ajustes de ubicación, tipo de energía, tipo de cuba, tipo de aceite nuevo, tipo de aceite de desecho y rellenado automático. **NOTA: SOLO** un técnico debería cambiar esta configuración.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Settings (Configuración).
	3. Pulse el botón Service (Mantenimiento).
3 0 0 0	4. Introduzca 3000
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ LOCALE	6. Pulse el botón Locale (Ubicación).
CE NON-CE	7. Seleccione CE o NON-CE . CE (normas de la Comunidad Europea) o no pertenecientes a la CE (normas no europeas)
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIGURACIÓN COMPLETA REINICIAR SISTEMA)	8. Sin acción.
	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación). Los parámetros oscurecidos en gris no se pueden cambiar.
☐ ENERGY TYPE	10. Pulse el botón Energy Type (Tipo de energía).
GAS ELECTRIC	11. Seleccione GAS o ELECTRIC (Eléctrico)
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIGURACIÓN COMPLETA REINICIAR SISTEMA)	12. Sin acción.
	13. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ VAT TYPE	14. Pulse el botón Vat Type (Tipo de cuba).
FQG120T o FQE80T	15. Elija el tipo de cuba.
8 / 24	16. Seleccione la configuración de cesta. Ajuste a 8 para tener disponibles 4 productos por lado o 24 para tener disponibles 12 productos por lado.
LANE 1/4  LANE 2/4  LANE 3/4  LANE 4/4 	17. Pulse el ícono de producto y seleccione el producto deseado. Repita lo mismo para otras vías.
	18. Pulse el botón Guardar cuando haya finalizado.

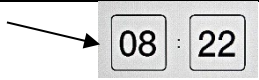
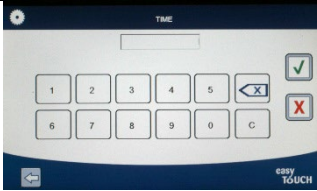
PANTALLA	ACCIÓN
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIGURACIÓN COMPLETA REINICIAR SISTEMA)	19. Sin acción.
	20. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	21. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
☐ OIL SYSTEM TYPE	22. Pulse el botón Oil System Type (Tipo de sistema de aceite).
JIB BULK	23. Seleccione JIB o BULK (A granel). NOTA: JIB (jarra en una caja) o BIB (bolsa en una caja) es un tipo de recipiente desechable de aceite. Un sistema a granel tiene tanques grandes de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora que llena un depósito integrado.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIGURACIÓN COMPLETA REINICIAR SISTEMA)	24. Sin acción.
	25. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ WASTE OIL	26. Pulse el botón Waste Oil (Aceite de desecho).
DISPOSAL UNIT BULK WAND FRONT WAND EXTERNAL	27. Seleccione DISPOSAL UNIT (Unidad de desecho) , BULK (Granel) , WAND FRONT (Varilla frontal) o WAND EXTERNAL (Varilla externa) . NOTA: Seleccione DISPOSAL UNIT si va a desechar aceite en una unidad para desechar manteca (SDU, por sus siglas en inglés) o en otro recipiente de METAL. Seleccione BULK si va a desechar aceite en un sistema de aceite a granel, el que tiene tanques grandes de almacenamiento de aceite que están conectados a la freidora. Seleccione WAND FRONT si va a desechar con una varilla conectada a la freidora. Seleccione WAND EXTERNAL si va a usar un sistema de desecho externo con una varilla con succión para extraer el aceite de la tina de freír.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (CONFIGURACIÓN COMPLETA REINICIAR SISTEMA)	28. Sin acción.
	29. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ AUTO TOP OFF VAT	30. Pulse el botón Auto Top Off Vat (Rellenado automático de cuba).

PANTALLA	ACCIÓN
ON OFF (Encendido Apagado)	31. Seleccione ON (Encendido) a menos que no se quiera rellenar esta cuba. El valor predeterminado es ON .
	32. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
☐ ATO DELAY TIME	33. Pulse el botón ATO Delay time (Tiempo de retardo ATO).
0 MINUTES (0 minutos) 	34. Pulse el tiempo para cambiar el tiempo de retardo después de que se cambió el depósito de llenado de aceite antes de que el sistema comenzara el llenado. Pulse el botón ✓ (marca de verificación). El valor predeterminado es 0 minutos para manteca líquida. Ingrese un valor superior a 0 para manteca sólida.
SETUP COMPLETE 	35. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ ATO TYPE	36. Pulse el botón ATO Type (Tipo ATO).
AUTO PUSH BUTTON BOTH	37. Seleccione AUTO (Automático) si el llenado automático está instalado. Seleccione PUSH BUTTON (Pulsar botón) si solo el llenado manual está instalado. Seleccione BOTH (Ambos) si tanto el llenado automático como el manual están instalados y se desean ambos.
SETUP COMPLETE 	38. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ FILTRATION TIME SETTINGS	39. Pulse el botón Filtration Time Settings (Configuración de hora de filtración).
☐ POLISH TIME ☐ CLEAN TIME ☐ AUTO FILTER FLUSH TIME ☐ CLEAN & FILTER FLUSH TIME ☐ OQS FILTER FLUSH TIME ☐ CLEAN FILTER PAN COUNT ☐ CLEAN PAN COUNT 	40. Estos ajustes solo se pueden ajustar si lo indica el fabricante. Los ajustes predeterminados son: ☐ POLISH TIME (Tiempo de depuración) -300 ☐ CLEAN TIME (Tiempo de limpieza) -3600 ☐ AUTO FILTER FLUSH TIME (Tiempo lavado filtro autom.) -210 ☐ CLEAN & FILTER FLUSH TIME (Tiempo de limpieza y lavado de filtro) -210 ☐ OQS FILTER FLUSH TIME (Tiempo de lavado de filtro OQS) -210 ☐ CLEAN FILTER PAN COUNT (Recuento de limpieza de bandeja del filtro) -3 ☐ CLEAN PAN COUNT (Recuento de limpieza de bandeja) -5 41. Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
	42. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.

PANTALLA	ACCIÓN
□ OQS SETUP	43. Pulse el botón OQS Setup (Configuración de OQS) si hay instalado un sensor OQS.
□ OQS ENABLE/DISABLE	44. Pulse el botón OQS ENABLE/DISABLE (OQS Activar/Desactivar) para activar o desactivar el sensor OQS.
ENABLE DISABLE	45. Seleccione ENABLE (Activar) para activar el sensor OQS o DISABLE (Desactivar) para desactivar el sensor OQS.
SETUP COMPLETE 	46. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
□ OIL TYPE	47. Pulse el botón Oil Type (Tipo de aceite).
OC01v01, OC02v02, etc. 	48. Seleccione la curva correcta de tipo de aceite. Pulse el botón de flecha hacia abajo para desplazarse a OC19v01 o OC19v02. Asegúrese de que el tipo de aceite coincida con el que la empresa está usando.
SETUP COMPLETE 	49. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
□ DISPLAY TYPE	50. Pulse el botón Display Type (Tipo de pantalla).
NUMBER TEXT	51. Seleccione NUMBER (Número) o TEXT (Texto). NOTA: Si se ajusta en NUMBER, el material polar total se muestra como un número. Si se ajusta en TEXT, solo se muestra DISCARD SOON/CONFIRM, OIL IS GOOD or DISCARD NOW (Descartar pronto/Confirmar, Aceite OK o Descartar ahora).
SETUP COMPLETE 	52. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
□ DISCARD NOW	53. Pulse el botón Discard Now (Descartar ahora).
TPM VALUE	54. Pulse el número mayor al TPM Value (Valor TPM). Una vez que se alcance el valor del Material polar total (TPM, por sus siglas en inglés) del aceite, la freidora indicará que descarte el aceite.
	55. Use el teclado para ingresar el valor TPM de Discard Now.
	56. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) después de ingresar el valor.
	57. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.
SETUP COMPLETE 	58. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).

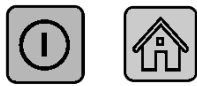
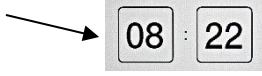
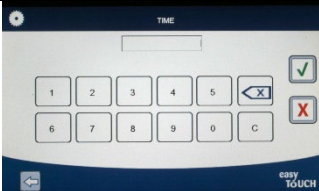
PANTALLA	ACCIÓN
	59. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
☐ DISCARD SOON	60. Pulse el botón Discard Soon (Descartar pronto).
TPM VALUE	61. Pulse el número mayor al Valor TPM de Discard Soon (Descartar pronto). Por lo general, este valor se escoge como un número menor al valor TPM Discard Soon. Este valor mostrará el mensaje Discard Soon cuando se alcance el valor TPM Discard Soon. Esto sirve para avisar al personal que el aceite se tendrá que descartar pronto.
	62. Use el teclado para ingresa el valor TPM Discard Soon (Descartar pronto).
	63. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) después de ingresar el valor.
	64. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.
SETUP COMPLETE 	65. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ DISPOSE DELAY TIMER	66. Pulse el botón Dispose Delay Timer (Temporizador de retardo de desecho). Esta es la cantidad de tiempo una vez que el mensaje DISCARD NOW (Descartar ahora) se muestra en pantalla y se omite antes de que el mensaje DISCARD NOW regrese. (El valor predeterminado es 30 minutos. El valor mínimo es :00=DISABLED (Desactivado); el valor máximo es 4:00 horas).
	67. Pulse el recuadro de hora para ingresar un tiempo de retardo en horas.
	68. Con el teclado, ingrese el tiempo en horas.
	69. Pulse el recuadro de minuto para ingresar un tiempo de retardo en minutos.
	70. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.

PANTALLA	ACCIÓN
	71. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para guardar el valor.
SETUP COMPLETE 	72. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	73. Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
☐ BASIC AUTO FILTER	74. Pulse el botón Basic Auto Filter (Filtración automática básica).
ENABLE DISABLE	75. Seleccione ENABLE Basic Auto Filter (ACTIVAR filtración automática básica) (Filtración automática para unidades <u>sin</u> sensores OIB) o DISABLE Basic Auto Filtration (DESACTIVAR filtración automática básica) (Filtración automática para unidades <u>con</u> sensores OIB).
SETUP COMPLETE 	76. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ LOW TEMP ALARM	77. Pulse el botón Low Temp Alarm (Alarma de temperatura baja).
ENABLE DISABLE	78. Seleccione ENABLE (Activar) para activar la alarma de temperatura baja o DISABLE (Desactivar) para desactivar la alarma de temperatura baja.
SETUP COMPLETE 	79. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	80. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
☐ SEDIMENT TRAY	81. Pulse el botón Sediment Tray (Bandeja de sedimentos).
ENABLE DISABLE	82. Seleccione ENABLE (Activar) si usa bandejas de sedimentos o DISABLE (Desactivar) si NO se usan bandejas de sedimentos.
SETUP COMPLETE 	83. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ AUTO MENU CHANGE	84. Pulse el botón Auto Menu Change (Cambio automático de menú).
ALL RECIPE (Todas las recetas) SEAFOOD (Mariscos) FRIES (Papas fritas) SPICY (Picante) MILD (Suave)	85. Seleccione si los menús se cambiarán automáticamente en ciertos períodos del día y la hora del cambio.
	86. Pulse el botón atrás cuando haya finalizado.
☐ AUTO SW UPGRADE SETTINGS	87. Pulse el botón Auto SW Upgrade Settings (Configuración de actualización automática de software).

PANTALLA	ACCIÓN
☐ AUTO SW UPGRADE ENABLE DISABLE	88. Seleccione ENABLE (Activar) si el uso de la actualización automática está activado o DISABLE si no está activado.
SETUP COMPLETE 	89. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ AUTO SW UPGRADE TIME	90. Pulse el botón Auto SW Upgrade time (Hora de actualización automática de software).
	91. Pulse el recuadro de hora.
	92. Con el teclado, ingrese la hora en formato de 24 horas.
	93. Pulse el recuadro de minuto.
	94. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
	95. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	96. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	97. Pulse el botón Inicio.
 CREW MODE	98. Pulse el botón Crew Mode (Modo Crew).
	99. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento momentáneo. Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por un (1) minuto . En los modelos nuevos de freidoras, el interruptor está ubicado debajo del puerto USB.
	100. El sistema se reinicia en aproximadamente 45 segundos y vuelve al modo Apagado o En espera.

1.8 Programación de configuración (gestor) de la freidora

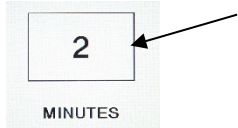
Es posible que sea necesario configurar estos ajustes locales de gestor de la freidora en el encendido inicial o cuando cambie el controlador. La configuración incluye idioma, fecha y hora, escala de temperatura, ajustes de sonido, ajustes de filtro, ahorro de energía, asignaciones de vías y luminosidad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

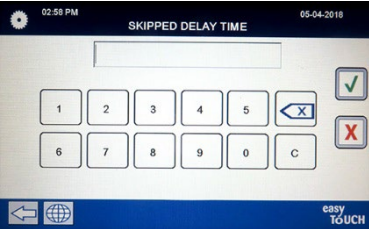
PANTALLA	ACCIÓN
	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Settings (Configuración).
	3. Pulse el botón Manager (Gestor).
1 6 5 6	4. Introduzca 1656
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ LANGUAGE	6. Pulse el botón Language (Idioma).
	7. Pulse el botón del Idioma principal.
□ ENGLISH	8. Seleccione el idioma deseado.
	9. Pulse el botón del Idioma secundario.
□ ESPAÑOL	10. Seleccione el idioma deseado.
	11. Pulse el botón Atrás.
□ DATE & TIME	12. Pulse el botón Date & Time (Fecha y hora).
	13. Pulse el botón Set Time (Ajustar hora)
	14. Pulse el recuadro de hora.
	15. Con el teclado, ingrese el tiempo en horas.
	16. Pulse el recuadro de minuto.
	17. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.

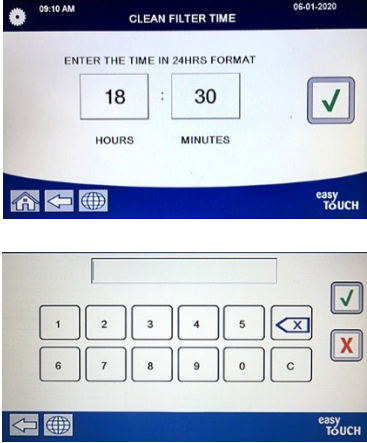
PANTALLA	ACCIÓN
	18. Pulse el botón AM, PM o 24 H.
	19. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	20. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	21. Pulse el botón Set Date (Ajustar fecha)
	22. Pulse el recuadro Date Format (Formato de fecha) para alternar entre MM-DD-AA o DD-MM-AA.
	23. En la parte superior de la pantalla, se muestra el año. Pulse las flechas hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar el año.
	24. Bajo el año está el mes. Pulse las flechas hacia la derecha o hacia la izquierda para seleccionar el mes.
	25. Seleccione la fecha con las teclas numeradas y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	26. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	27. Pulse el botón DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP (Configuración de DST [Horario de verano]).
☐ DST ON/OFF	28. Pulse el botón DST ON/OFF.
	29. Seleccione ON para activar el horario de verano u OFF para desactivarlo.
	30. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ DST SETTINGS	31. Pulse el botón DST SETTINGS (Configuración de DST).
☐ DST START MONTH ☐ DST START SUNDAY ☐ DST END MONTH ☐ DST END SUNDAY	32. Seleccione cualquiera de estos y use el teclado para modificar. Los ajustes predeterminados para EE. UU. son: DST START MONTH (Mes de inicio de DST) -3 DST START SUNDAY (Domingo de inicio de DST) -2 DST END MONTH (Mes de finalización de DST) -11 DST END SUNDAY (Domingo de finalización de DST) -1
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
	34. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).

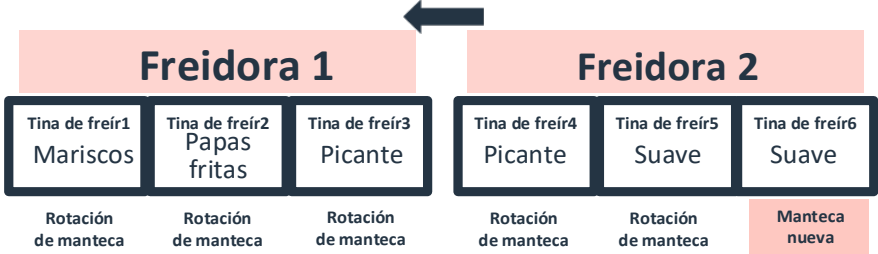
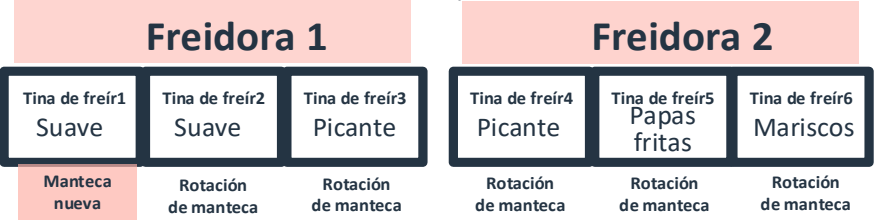
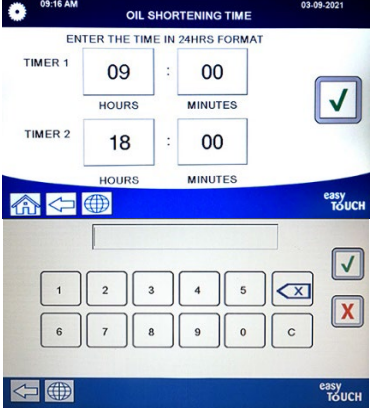
PANTALLA	ACCIÓN
	35. Pulse el botón Atrás tres (3) veces.
□ F° TO C°	36. Pulse el botón F° TO C° (°F a °C) o el botón C° TO F° (°C a °F). NOTA: F se usa para Fahrenheit, C se usa para Celsius
CONFIRM (Confirmar)  	37. Seleccione YES (Sí) para alternar la escala de temperatura.
COMPLETED SUCCESSFULLY (Completado exitosamente) 	38. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
□ SOUND	39. Pulse el botón Sound (Sonido).
 	40. Use las flechas hacia abajo y hacia arriba para cambiar el nivel de volumen y el tono. El volumen tiene nueve niveles con 1 indicando el más suave y 9 el más fuerte. El tono tiene tres frecuencias del 1 al 3. Use distintas frecuencias para personalizar el sonido.
	41. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
SETUP COMPLETE 	42. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	43. Pulse la flecha hacia abajo.
□ FILTER ATTRIBUTES	44. Pulse el botón Filter Attributes (Atributos del filtro).
□ FILTER AFTER	45. Pulse el botón FILTER AFTER (Filtrar después). El modo de filtración automática usa dos mediciones antes de emitir la indicación al filtro. Una revisa la cantidad de ciclos de cocción que se ajusta en la configuración FILTER AFTER y la otra revisa el tiempo que se ajusta en la configuración FILTER TIME (Tiempo de filtración) de la siguiente sección. La indicación de filtración se inicia por cualquiera de las dos condiciones que ocurra primero; ya sea la cantidad de ciclos que haya transcurrido, o bien el tiempo que haya pasado. La opción FILTER AFTER se usa para fijar la cantidad de ciclos de cocción que pasan antes de que se presente el indicador de filtración. El valor predeterminado es 15. Si no se desean indicaciones, ajuste a 0 para desactivar.
	46. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar o pulse un botón de número e ingrese la cantidad de cocciones entre indicaciones de filtración. (por ejemplo,

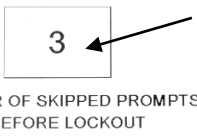
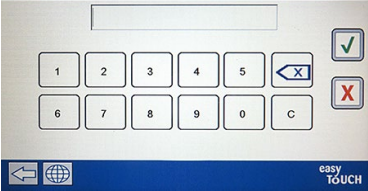
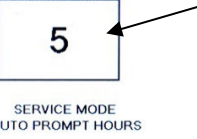
PANTALLA	ACCIÓN
	después de diez cocciones indica que debe filtrar, introduzca 10 y pulse el botón ✓ (marca de verificación)
	47. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	48. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
□ FILTER TIME	49. Pulse el botón FILTER TIME (Tiempo de filtración). La opción Filter Time se usa para establecer el tiempo transcurrido en horas antes de una indicación de filtración. Esta opción es útil en los restaurantes con bajo volumen, donde se desea la filtración más a menudo que lo que genera la cantidad de ciclos de cocción.
	50. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) para continuar o pulse un botón de número e ingrese la cantidad de horas entre indicaciones de filtración. (por ejemplo, después de cada dos horas, ingrese como 2) y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (De manera predeterminada, el tiempo está ajustado en 0 horas para desactivar)
	51. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	52. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
□ FILTER OFF TIME	53. Pulse el botón Filter Off Time (Tiempo de filtración desactivada). La opción Filter Off Time se usa para establecer las horas en las que la indicación de filtración está desactivada (por ejemplo, la hora del almuerzo).
ON OFF	54. Seleccione ON (Activado) para activar FILTER OFF TIME (Tiempo de filtración desactivada). Seleccione OFF (Desactivado) para desactivar FILTER OFF TIME.
SETUP COMPLETE 	55. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
□ FILTER OFF SETTINGS	56. Pulse el botón Filter Off Settings (Configuración desactivar filtración). La opción Filter Off Settings se usa para establecer las horas en las que la indicación de filtración está desactivada (por ejemplo, la hora del almuerzo). NOTA: Si FILTER OFF TIME está desactivado (OFF), esta opción está sombreada y no está disponible.

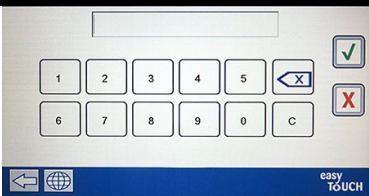
PANTALLA	ACCIÓN
	57. Use las flechas hacia arriba o hacia abajo para desplazarse entre M-F 1 a SUN 4 (L-V 1 a DOM 4). Hay un total de 12 períodos que se pueden programar para el cierre de la indicación de filtración. Seleccione el campo para editar las horas de inicio y detención o cuando se debe suspender la indicación de filtración. Seleccione AM/PM. Una vez seleccionadas las horas, pulse el botón de marca de verificación para guardar la configuración. (El ejemplo de la izquierda muestra que de lunes a viernes no se desea filtración durante la hora de almuerzo, desde las 11:00 AM hasta la 2:00 PM.)
	58. Una vez seleccionadas las horas, pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	59. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	60. Pulse la flecha hacia abajo.
☐ CLEAN	61. Pulse el botón Clean (Limpiar). Seleccione HOT (Caliente) (Hervido) o COLD (Frío) (Remojo en frío).
SETUP COMPLETE 	62. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ CLEANING DISPOSAL TYPE	63. Pulse el botón Cleaning Disposal Type (Tipo de desecho de limpieza). Seleccione HOSE (Manguera) si conectará una manguera para desechar la solución de hervido o UNIT (Unidad) (recipiente de desecho de limpieza, CDC) u otro recipiente de eliminación de desechos.
SETUP COMPLETE 	64. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ QUICK FILTER SETTINGS	65. Pulse el botón QUICK FILTER SETTINGS (Configuración de filtración rápida).
☐ INITIAL DELAY TIME	66. Pulse el botón Initial Delay Time (Tiempo de retardo inicial).
	67. Pulse el recuadro de minuto para ajustar el tiempo de retardo inicial. El retardo de tiempo inicial es el tiempo que la freidora está inactiva, después de que se ha completado Filtrar después o cocciones, antes de indicar una filtración. (El valor predeterminado es dos [2] minutos).

PANTALLA	ACCIÓN
	68. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
	69. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	70. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	71. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ SKIPPED DELAY TIME	72. Pulse el botón Skipped Delay Time (Tiempo de retardo omitido).
	73. Pulse el recuadro de minuto para ajustar el tiempo de retardo omitido. El tiempo de retardo omitido es el tiempo después de que la filtración inicial se omite antes de que indique una filtración nuevamente. La primera vez que se omite la filtración, el botón de filtración pasa de blanco a amarillo. La próxima vez que se omita la filtración, el botón de filtración pasa de amarillo a rojo hasta que se realice la filtración. (El valor predeterminado es cinco [5] minutos).
	74. Con el teclado, ingrese el tiempo en minutos.
	75. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	76. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	77. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	78. Pulse el botón Atrás.
☐ CLEAN & FILTER SETTINGS	79. Pulse el botón CLEAN & FILTER SETTINGS (Configuración de limpiar y filtrar). Esta configuración modifica las indicaciones de Limpiar y filtrar.
☐ CLEAN & FILTER PROMPT ON/OFF	80. Pulse el botón CLEAN & FILTER PROMPT ON/OFF (Indicación de limpiar y filtrar encendida/apagada).

PANTALLA	ACCIÓN
	Seleccione ON (Activado) si se debe activar la función diaria de limpiar y filtrar. Seleccione OFF (desactivado) si se debe desactivar la función diaria de limpiar y filtrar.
SETUP COMPLETE 	81. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ CLEAN & FILTER PROMPT TIME	82. Pulse el botón CLEAN & FILTER PROMPT TIME (Tiempo de indicación de limpiar y filtrar).
	83. Seleccione la hora y use el teclado para ingresar el tiempo en horas y minutos en formato de 24 horas para la indicación diaria de Limpiar y filtrar.
	84. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	85. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	86. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	87. Pulse el botón Atrás.
☐ SHORTENING	88. Pulse el botón Shortening (Manteca). La opción Shortening incluye la dirección de rotación del aceite, la rotación de manteca e indicaciones de manteca.
☐ OIL ROTATION DIRECTION	89. Pulse el botón Oil Rotation Direction (Dirección de rotación de aceite).
LEFT RIGHT	90. Seleccione LEFT (Izquierda) si la rotación de la manteca parte en la freidora más a la derecha y avanza hacia la izquierda. Seleccione RIGHT (Derecha) si la rotación de la maneca parte en la freidora más a la izquierda y avanza hacia la derecha. Consulte la ilustración a continuación.

PANTALLA	ACCIÓN
Configuración estándar de rotación de aceite hacia la izquierda  Configuración de rotación de aceite hacia la derecha 	
SETUP COMPLETE 	91. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ SHORTENING ROTATION VAT TYPE	92. Pulse el botón Shortening Rotation Vat Type (Tipo de cuba de rotación de manteca).
ROTATE FRESH	93. Seleccione ROTATE (Rotar) si la cuba es una cuba de rotación que mueve la manteca. Generalmente, estas son todas las cubas a las que no se le agrega manteca fresca a diario. Seleccione FRESH (Fresca) si se agrega manteca fresca a diario a la cuba. Generalmente esta es la cuba más a la derecha o más a la izquierda en una serie de freidoras. Consulte la ilustración anterior.
SETUP COMPLETE 	94. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ OIL SHORTENING TIME	95. Pulse el botón Oil Shortening Time (Tiempo de manteca-aceite).
	96. Seleccione la hora y use el teclado para ingresar el tiempo en horas y minutos en formato de 24 horas para las indicaciones de manteca-aceite dos veces por día.

PANTALLA	ACCIÓN
	97. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	98. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	99. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	100. Pulse el botón Atrás.
☐ FILTER LOCKOUT	101. Pulse el botón Filter Lockout (Cierre del filtro).
ENABLE DISABLE	102. Seleccione ENABLE (Activar) para activar el cierre del filtro o DISABLE (Desactivar) para desactivar el cierre del filtro. Esta configuración requiere una filtración cuando se cumple la configuración de tiempo o indicación.
SETUP COMPLETE 	103. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ SKIPPED FILTER COUNT	104. Pulse el botón Skipped Filter Count (Recuento de filtraciones omitidas).
	105. Pulse el recuadro NUMBER OF SKIPPED PROMPTS (Cantidad de indicaciones omitidas) para ajustar el recuento de cocciones omitidas antes de volver a indicar una filtración y bloquear la freidora. Si se establece en 0, no se permiten omisiones ni derivaciones.
	106. Con el teclado, ingrese la cantidad de omisiones o derivaciones permitidas.
	107. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	108. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	109. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ SERVICE MODE	110. Pulse el botón Service Mode (Modo de mantenimiento).
	111. Pulse el recuadro SERVICE MODE AUTO PROMPT HOURS (Horas de indicación automática de modo de mantenimiento) para ajustar la cantidad de horas antes de volver a indicar una filtración automática y bloquear la freidora. Valor predeterminado = 5.

PANTALLA	ACCIÓN
	112. Con el teclado, ingrese la cantidad de horas que se omite la indicación de filtración automática.
	113. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	114. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	115. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	116. Pulse el botón Atrás dos (2) veces.
☐ ENERGY SAVINGS	117. Pulse el botón Energy Savings (Ahorro de energía). La opción Energy Savings se usa durante períodos de inactividad para bajar la temperatura de la tina de freír para ahorrar energía.
 	118. Pulse el botón Enable (Activar) para alternar el encendido o apagado de la opción Energy Saving.
	119. Pulse el botón Set Back Temp (Ajustar temperatura tras) para cambiar el valor de referencia de la opción Energy Saving. Use el teclado numérico para ingresar la temperatura de referencia de Energy Saving y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	120. Pulse el botón Idle Time (Tiempo inactivo) para cambiar la cantidad de tiempo en minutos que la cuba permanece en reposo antes de ingresar automáticamente al modo Energy Saving. Use el teclado numérico para ingresar la temperatura de referencia de Energy Saving y pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	121. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	122. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ LANE ASSIGNMENTS	123. Pulse el botón Lane Assignments (Deberes por vía). Esto se usa para establecer la cantidad de cestas por cuba.
	124. Pulse el botón 1 para tener una sola vía disponible (12 productos por cuba); o el botón 2 para tener 2 vías o 12 productos por cuba (6 por vía) disponibles; o el botón 3 para tener 3 vías o 9 productos por cuba (3 por vía) disponibles; o el botón 4 para tener 4 vías o 12 productos por cuba (3 por vía) disponibles.

PANTALLA	ACCIÓN
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Configuración completa, reinicie el sistema) 	125. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ BRIGHTNESS	126. Pulse el botón Brightness (Luminosidad). Este se usa para ajustar la luminosidad de la pantalla. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar. (El valor predeterminado es 100).
	127. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
SETUP COMPLETE 	128. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
	129. Pulse la flecha hacia abajo.
☐ SCREEN SAVER	130. Pulse el botón Screen Saver (Protector de pantalla). Este se usa para ajustar la cantidad de tiempo, después de apagado el controlador, antes de que ingrese al modo de protector de pantalla. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo. (El valor predeterminado es 15 minutos).
 	131. Use las flechas hacia abajo y hacia arriba para cambiar la luminosidad de la pantalla. La luminosidad tiene nueve niveles, siendo 100 el más brillante y 10 el más oscuro.
	132. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
SETUP COMPLETE 	133. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) más pequeño dentro del recuadro SETUP COMPLETE (Configuración completa).
☐ ALARM ATTRIBUTES	134. Pulse el botón Alarm Attributes (Atributos de alarma)
☐ SHAKE ALARM MODE	135. Pulse el botón Shake Alarm Mode (Modo de alarma de agitación). Seleccione Auto o Manual. El Shake Alarm Mode permite al usuario seleccionar entre cancelar automática o manualmente la alarma de agitación.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Configuración completa, reinicie el sistema) 	136. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ HOLD ALARM MODE	137. Pulse el botón Hold Alarm Mode (Modo de alarma de conservación). Seleccione Auto o Manual. El Hold Alarm

PANTALLA	ACCIÓN
	Mode permite al usuario seleccionar entre cancelar automática o manualmente la alarma de conservación.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Configuración completa, reinicie el sistema) 	138. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ ALARM TIMER	139. Pulse el botón Alarm Timer (Temporizador de alarma). Esta configuración permite al usuario seleccionar la cantidad de tiempo antes de que se cancele automáticamente el temporizador de la alarma de agitar o la alarma de conservación. El ajuste predeterminado es 5 segundos.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Configuración completa, reinicie el sistema) 	140. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	141. Pulse el botón Atrás dos (2) veces.
☐ TEMPERATURE	142. Pulse el botón Temperature (Temperatura).
ENABLE DISABLE	143. Seleccione Enable (Activar) para activar el botón de temperatura. Seleccione Disable (Desactivar) para desactivar el botón de temperatura y mostrar la temperatura todo el tiempo.
SETUP COMPLETE 	144. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ OIL DRAGOUT	145. La función Oil Drag out (Arrastre de aceite) establece los parámetros que ajustan el flujo y el ajuste de flujo. Estos parámetros se usan para calcular el uso de arrastre de aceite para la información de datos que se capta en la función Datos de información en Datos de aceite.
☐ FLOW (Caudal)	146. Ingrese el caudal del arrastre de aceite en kilogramos por minuto (el valor predeterminado es 1.003 kg [2.211 lb]) y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (Nota: Ingrese valores de 0045 a 1816 [0100 a 4000] para rangos de 0.045 a 1.816 kg [0.100 a 4.000 lb]).
SETUP COMPLETE 	147. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.

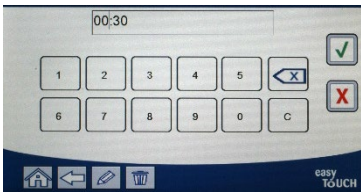
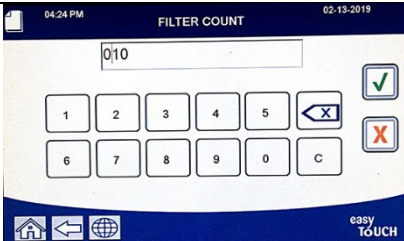
PANTALLA	ACCIÓN
□ FLOW ADJUST (Ajustar caudal)	148. Ingrese el caudal configurable (el valor predeterminado es 1) y pulse el botón ✓ (marca de verificación). (Nota: Ingrese valores de 0045 a 0907 [10 a 200] para rangos de 0.045 a 0.907 kg [0.10 a 2.00 lb]).
SETUP COMPLETE 	149. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
	150. Pulse la flecha hacia abajo.
□ BASKET LIFT	151. Pulse el botón Basket Lift (Elevador de cesta).
 	152. Seleccione ON para activar el elevador de cesta u OFF para desactivar el elevador de cesta.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM 	153. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
□ AIF/ATO TEMP DISPLAY	154. Pulse el botón AIF/ATO Temp Display (Pantalla de temperatura AIF/ATO).
ENABLE DISABLE	155. Seleccione Enable para activar el botón de temperatura. Seleccione Disable para desactivar el botón de temperatura y mostrar la temperatura todo el tiempo.
SETUP COMPLETE 	156. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
□ MENU BOOK	157. Pulse el botón Menú.
ENABLE DISABLE	158. Seleccione Enable para activar el botón Menu Book (Libro de menús) en la parte inferior de las pantallas.
SETUP COMPLETE 	159. Pulse el botón ✓ (marca de verificación) cuando haya finalizado.
	160. Pulse el botón Atrás.
	161. Pulse el botón Inicio.
 CREW MODE	162. Pulse el botón Crew Mode (Modo Crew).
	163. Mantenga pulsado el interruptor de restablecimiento momentáneo sobre el puerto USB. Asegúrese de mantener pulsado el interruptor por un (1) minuto .
	164. El sistema se reinicia en aproximadamente 45 segundos y vuelve al modo Apagado o En espera.

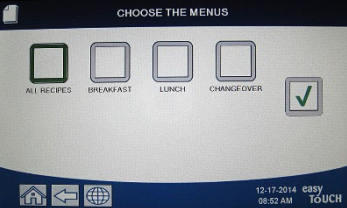
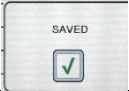
1.9 Agregar o editar productos existentes

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

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

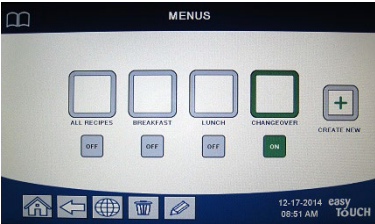
PANTALLA	ACCIÓN
	14. Use el teclado para introducir o editar el tiempo de cocción en minutos y segundos.
	15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	16. Pulse el botón de sensibilidad o compensación de carga.
	17. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para cambiar la configuración de sensibilidad o compensación de carga recomendada para este producto. Esta configuración permite cambiar la compensación del producto (sensibilidad). Algunos elementos de menú pueden necesitar un ajuste, dependiendo de sus características de cocción. NOTA: Se recomienda encarecidamente NO ajustar esta configuración, ya que podría afectar adversamente los ciclos de cocción de los productos. (El ajuste predeterminado para la compensación del producto está fijado en cuatro [4]).
	18. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	19. Pulse el botón Temporizador de agitación 1.
	20. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la primera agitación.
	21. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	22. Pulse el botón Temporizador de agitación 2 si se necesita otra agitación; de lo contrario, avance al paso 26.
	23. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para realizar la segunda agitación.

PANTALLA	ACCIÓN
	24. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	25. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otras configuraciones.
	26. Pulse el botón Filter (Filtrar). (NOTA: se muestra ON u OFF para la selección actual).
	27. Asegúrese de que el botón Filtrar esté en ON para activar la filtración automática para este producto. Esta configuración se usa para evitar la mezcla de aceites específicos de productos. Para productos como PESCADO, seleccione NO para evitar la filtración automática si así lo desea.
	28. Pulse el botón Temporizador de conservación.
	29. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de retención de producto.
	30. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	31. Pulse el botón de Encendido instantáneo.
	32. 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. Ingrese el tiempo en minutos y segundos para el tiempo de encendido instantáneo (es decir, 00:30=30 segundos). (0=APAGADO). NOTA: Es posible que se deba ajustar el tiempo de encendido instantáneo para cargas de cocción ligeras.
	33. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	34. Pulse el botón Filter Count (Recuento de filtraciones).
	35. Ingrese la cantidad de ciclos de cocción que ocurren para este producto antes de que se muestre la indicación de filtración. Esto es solo para productos y no se debe confundir con un recuento de filtración global. Si no se desean indicaciones, ajuste a 0 para desactivar.

PANTALLA	ACCIÓN
	36. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	37. Seleccione el ícono para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.
	38. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	39. Seleccione los menús para asociar con la receta de producto que se ingresará o editará.
	40. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	41. El controlador muestra SAVED (Guardado).
	42. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
	43. Seleccione otro producto para editar o pulse la tecla + para agregar productos adicionales. Si terminó, pulse el botón Inicio.
 CREW MODE	44. Pulse el botón Crew Mode para volver a la pantalla principal.

1.10 Agregar o editar menús

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

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

1.11 Cambio de menús

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Menú.
	2. Pulse el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) debajo del menú deseado para cambiar menús. Cuando se selecciona el menú deseado, se resalta "ON" bajo el menú. NOTA: Solo se puede seleccionar un menú a la vez.
	3. Pulse el botón Atrás para volver a la pantalla principal.
	4. Pulse el ícono del producto para cambiar productos.
	5. La pantalla vuelve a la pantalla principal.

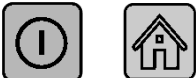
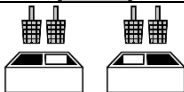
1.12 Tareas de mantenimiento

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

1.12.1 Prueba de límite alto

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

Para cancelar la prueba en cualquier momento, apague la freidora. Cuando se vuelva a encender la freidora, vuelve al modo de operación y muestra el producto.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Con el controlador en la posición Apagado o En espera, pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Service (Mantenimiento).
	3. Pulse el botón Crew.
	4. Seleccione la CUBA IZQUIERDA o la CUBA DERECHA para cubas divididas.
PRESS AND HOLD	5. Mantenga pulsado el botón Press and Hold (Mantener pulsado) para iniciar la prueba de límite alto.
RELEASE (Soltar)	6. Mientras mantiene pulsado el botón, la cuba comienza a calentarse. La pantalla del controlador muestra la temperatura real de la cuba durante la prueba. Cuando la temperatura alcanza los 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, el controlador muestra HOT HI-1 (por ejemplo, 410 °F) y continúa calentando. *NOTA: En los controladores usados en la Unión Europea (aquellos con la marca CE), la temperatura es de 202 °C (395 °F) cuando el controlador muestra HOT HI-1.
HOT HI-1	7. Mientras sigue pulsando el botón, la freidora continúa calentando hasta que se abre el límite alto. Generalmente esto sucede una vez que la temperatura alcanza 217 °C a 231 °C (423 °F a 447 °F) para límites altos no pertenecientes a la CE y 207 °C a 219 °C (405 °F a 426 °F) para los límites pertenecientes a la CE.
HELP HI-2	8. Suelte el botón. La cuba deja de calentarse y el controlador muestra la configuración de temperatura actual hasta que sea inferior a 204 °C (400 °F). Pulse el botón de encendido para cancelar la alarma.
HIGH LIMIT FAILURE	9. Si el controlador muestra este mensaje, desconecte la corriente hacia la freidora y llame inmediatamente al servicio técnico.

PANTALLA	ACCIÓN
DISCONNECT POWER (Falla límite superior Desconectar corriente)	
	10. Deseche el aceite después de una prueba de límite alto, una vez que la cuba se enfríe a menos de 204 °C (400 °F).

1.12.2 Funciones del gestor

1.12.2.1 E-Log

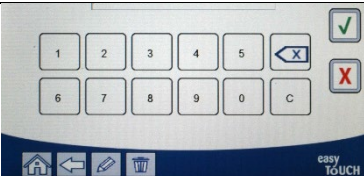
La función E-LOG (Registro de errores) se usa para ver los diez (10) códigos de error más recientes que se encuentran en la freidora. Estos códigos se muestran con los errores más recientes primero. Se muestra el código de error, la hora y la fecha.

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Service (Mantenimiento).
	3. Pulse el botón Manager (Gestor).
1 6 5 6	4. Introduzca 1656
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
E-LOG	6. Pulse el botón E-LOG (Registro de errores). Se muestran los tres errores más recientes.
	7. Pulse la flecha hacia abajo. Se muestran los siguientes tres errores. Continúe pulsando la flecha hacia abajo para ver errores adicionales.
 	8. Pulse el botón Atrás para volver al menú o pulse el botón Inicio para salir.
 CREW MODE	9. Pulse el botón Crew Mode (Modo Crew).

1.12.2.2 Configuración de contraseña

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Service (Mantenimiento).
	3. Pulse el botón Manager (Gestor).
1 6 5 6	4. Introduzca 1656
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ PASSCODE SETUP	6. Pulse el botón PASSCODE SETUP (Configuración de contraseña).
☐ MENUS ☐ RECIPES ☐ SETTINGS MANAGER ☐ DIAGNOSTICS MANAGER	7. Seleccione la contraseña deseada para modificar. Use la flecha hacia abajo para desplazarse a configuraciones adicionales. Los valores predeterminados son: MENUS (Menús) 1650 RECIPES (Recetas) 1650 SETTINGS MANAGER (Ajustes - Gestor) 1656 DIAGNOSTICS MANAGER (Diagnóstico - Gestor) 1656
	8. Use el teclado para ingresar la nueva contraseña para el elemento deseado.
	9. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
RETYPE PASSWORD (Volver a escribir contraseña)	10. Use el teclado para ingresar nuevamente la contraseña para verificar.
	11. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (Configuración correcta de contraseña) 	12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ MENUS ☐ RECIPES ☐ SETTINGS MANAGER ☐ DIAGNOSTICS MANAGER	13. Pulse el botón Atrás para volver al menú o pulse el botón Inicio para salir.

PANTALLA	ACCIÓN
	
 CREW MODE	14. Pulse el botón Crew Mode (Modo Crew).

1.12.2.3 USB – Operación del menú

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Inicio.
	2. Pulse el botón Service (Mantenimiento).
	3. Pulse el botón Manager (Gestor).
1 6 5 6	4. Introduzca 1656
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
☐ USB – MENU OPERATION	6. Pulse el botón USB – MENU OPERATION (USB-Operación del menú).
☐ COPY MENU FROM USB TO FRYER	7. Pulse el botón COPY MENU FROM USB TO FRYER (Copiar menú de USB a freidora).
INSERT USB...	8. Inserte la unidad USB en el conector detrás de la puerta izquierda de la freidora.
IS USB INSERTED? YES NO (¿Se insertó un USB? Sí No)	9. Pulse YES (Sí) una vez insertada la unidad USB.
READING FILE FROM USB PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING. (Leyendo archivo del USB. No retirar el USB mientras se esté leyendo)	10. No se requiere acción.
MENU.CBR or other *.cbr file	11. Aparece una lista de archivos de menú que terminan en .cbr. Seleccione el archivo de menú que va a cargar.
SELECT THE VATS FOR MENU UPGRADE (Seleccionar cubas para actualización de menú)	12. Seleccione SOLO las cubas que se actualizarán. Si se actualizará el mismo menú en todas las cubas, seleccione cada una de las cubas.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (Transferencia de datos IU-IU en curso)	13. No se requiere acción mientras se carga el archivo.

PANTALLA	ACCIÓN
MENU UPGRADE IN PROGRESS (Actualización de menú en curso)	14. No se requiere acción mientras la actualización está en curso.
UPGRADE COMPLETE? YES (¿Actualización completa? Sí)	15. Pulse YES (Sí).
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (Actualización de menú finalizada, quitar USB y reiniciar el sistema).	16. Quite la unidad USB y apague y vuelva a encender toda la batería de la freidora con el interruptor de restablecimiento detrás de la puerta izquierda de la freidora bajo el conector USB. NOTA: Asegúrese de que se mantenga pulsado el interruptor durante al menos un (1) minuto.

1.13 Datos de información

1.13.1 Datos de la tarjeta de informe

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón Información.
	2. Pulse el botón Report Card (Tarjeta de informe).
☐ TODAY'S REPORT (Informe de hoy) ☐ YESTERDAY'S REPORT (Informe de ayer) ☐ WEEKLY REPORT (Informe semanal)	3. Seleccione el informe deseado.
	4. El informe mostrará el grado según lo siguiente: si el personal está filtrando cuando se indica; si se está midiendo frecuentemente el OQS; la calidad actual del aceite; y el uso de la freidora.
	5. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.2 Datos de aceite

La función de datos de aceite se usa para ver la fecha del último desecho, la cantidad de cocciones desde el último desecho, las filtraciones desde el último desecho, las filtración omitidas desde el último desecho, la vida útil actual del aceite y la cantidad promedio de cocciones de la vida útil del aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Oil (Aceite).
1. LAST DISPOSE DATE (Fecha de último desecho) 2. COOKS SINCE LAST DISPOSE (Cocciones desde último desecho) 3. FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Filtraciones desde último desecho) 4. SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Filtros omitidos desde último desecho) 	3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
5. CURRENT OIL LIFE (Vida útil del aceite actual) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (Promedio de cocción tras vida útil del aceite) 7. DAILY DISPOSE BYPASS COUNT (Recuento de omisiones de desecho diario) 8. OIL DRAGOUT PER DISPOSE (Arrastre de aceite por desecho) 9. OIL DRAGOUT PER DAY (Arrastre de aceite por día) 10. OIL DRAGOUT PER HOUR (Arrastre de aceite por hora)   	4. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.3 Datos de vida útil

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

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Life Stats (Datos de vida útil).
1. COMMISSION DATE (Fecha de puesta en marcha) 2. UNIT SERIAL NUMBER (Número de serie de la unidad) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (Número de serie del controlador) 4. TOTAL ON TIME (HOURS) (Tiempo total encendido [Horas]) 5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (Recuento total de ciclo de calentamiento) 6. TOTAL ENERGY SAVING TIME (Tiempo total de ahorro de energía) 7. TOTAL COOK TIME (Tiempo total de cocción)  	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.4 Datos de uso

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

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Usage Stats (Datos de uso).
1. USAGE START DATE (Fecha de inicio de uso) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (Cant. Total de ciclo de cocción) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (Cant. Total de ciclos de cocción omitidos)	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

PANTALLA	ACCIÓN
4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (Tiempo total cuba encendida [horas])  	

1.13.5 Tiempo de recuperación

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

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Recovery (Recuperación). El tiempo se muestra en minutos y segundos.
1. LAST RECOVERY TIME (Último tiempo de recuperación)  	3. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.6 Datos de filtración

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

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Filter (Filtrar).
☐ DAY 1 (Día 1) ☐ DAY 2 (Día 2) ☐ DAY 3 (Día 3) ☐ DAY 4 (Día 4) 	3. Seleccione y pulse el día deseado. Use la flecha hacia abajo para desplazarse hacia atrás a días adicionales.
1. DAY AND DATE (Día y fecha de los datos de filtración que se muestran). 2. COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Cantidad de cocciones que quedan hasta la siguiente indicación de filtración). 3. DAILY NUMBER OF COOKS (Cantidad de cocciones de ese día).	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.

PANTALLA	ACCIÓN
4. DAILY NUMBER OF FILTERS (Cantidad de veces que se filtró la cuba ese día). 	
5. DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Cantidad de veces que se omitió el filtro ese día). 6. AVERAGE COOKS PER FILTER - (Cantidad promedio de ciclos de cocción por filtro en ese día). 7. WEEKLY NUMBER OF FILTERS - (Cantidad de veces que se filtró la cuba la semana anterior). 8. WEEKLY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Cantidad de veces que se derivó el filtro la semana anterior).  9. FILTRATION - (Muestra si la filtración está activada o desactivada. Herramienta de diagnóstico para determinar el estado del tablero FIB).  	5. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, o el botón Atrás para volver y seleccionar otro día.
 	6. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.7 Versión del software

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

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Software Version (Versión del software).
INITIALIZING ... (Iniciando)	4. No se necesita acción.
1. UIB SOFTWARE VERSION (Versión de software de UIB) 2. SIB SOFTWARE VERSION (Versión de software de SIB) 3. VIB SOFTWARE VERSION (Versión de software de VIB)	5. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a las versiones adicionales del software y las temperaturas de la sonda. NOTA: Las cubas divididas tendrán un SIB2 y temperaturas de cuba izquierda y derecha, AIF y ATO.

PANTALLA	ACCIÓN
4. FIB SOFTWARE VERSION (Versión de software de FIB) 	
5. OQS SOFTWARE VERSION (Versión de software de OQS) 6. ACTUAL VAT TEMP (Temp. real de cuba) 7. AIF RTD TEMP (Temp. de RTD de AIF) 8. ATO RTD TEMP (Temp. de RTD de ATO) 9. BOARD ID (Id. de placa)  10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (Versión de software Gateway) 11. GATEWAY IP ADDRESS (Dirección IP Gateway) 12. GATEWAY LINK QUALITY (Calidad de enlace Gateway) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (Intensidad y ruido de señal Gateway)   	6. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a versiones de software e información adicionales. 7. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.8 Restablecimiento de datos de uso

La función de restablecimiento restablece todos los datos de uso.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse Usage Reset (Restablecimiento de uso).
1 6 5 6	4. Introduzca 1656
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).

PANTALLA	ACCIÓN
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (Se restablecieron todos los datos de uso)	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
  	7. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.9 Datos de aceite nuevo

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

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Fresh Oil (Aceite nuevo).
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST RESET (Cantidad de cocciones desde último restablecimiento) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (Recuento de desechos cocciones desde último restablecimiento) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (Fecha de restablecimiento de contador de aceite fresco) 4. FRESH OIL COUNTER (Contador de aceite fresco)  	4. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.10 Restablecimiento de datos de uso de aceite nuevo

La función de restablecimiento restablece todos los datos de aceite nuevo.

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón de la flecha hacia abajo.
	3. Pulse el botón Fresh Oil Reset (Restablecimiento de aceite nuevo).
1 6 5 6	4. Introduzca 1656
	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).

PANTALLA	ACCIÓN
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (Se restablecieron los datos de aceite nuevo) 	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación).
 	7. Pulse el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.11 Datos de última carga

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

PANTALLA	ACCIÓN
 	1. Pulse el botón Inicio y, luego, el botón Información.
	2. Pulse el botón Last Load (Última carga).
1. LAST COOKED PRODUCT (Último producto cocinado) 2. LAST LOAD START TIME (Hora de inicio de última carga) 3. LAST LOAD COOK TIME (Tiempo de cocción de última carga) 4. LAST LOAD PROGRAM TIME (Tiempo de programa de última carga) 	3. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (Temp. máx. de la cuba en la última carga) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (Temp. mín. de la cuba en la última carga) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (Temp. promedio de la cuba en la última carga) 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% de tiempo de cocción, calor activado) 	4. Pulse la flecha hacia abajo para desplazarse a otros datos.

PANTALLA	ACCIÓN
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (Temp. de la cuba antes de la cocción) 10. VAT TEMP AT COOK END (Temp. de la cuba al final de la cocción)	
  	5. Pulse la flecha hacia arriba para desplazarse hacia arriba, el botón Atrás para volver al menú o el botón Inicio para salir.

1.13.12 Datos de TPM (Material polar total)

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

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

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE LAS FUNCIONES DEL MENÚ DE FILTRACIÓN DE FILTERQUICK™ FQ4000 FQ80/100/120 PARA POLLO

2.1 Menú de filtración

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

2.1.1 Filtración rápida – Indicación de filtración

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

PANTALLA	ACCIÓN
FILTRATION REQUIRED (Filtración necesaria)  FILTER NOW? (¿Filtrar ahora?)	1. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para comenzar la filtración. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará la filtración y la freidora reanudará el funcionamiento normal. El botón de filtración cambia a amarillo en la primera derivación y se resalta QUICK FILTER en amarillo en el menú de filtración. En la segunda derivación, el botón de filtración cambia a rojo. El controlador volverá a indicar pronto que filtre el aceite. Esta secuencia se repite hasta que finalice una filtración. Pulsar el botón de filtro cuando el color ha cambiado permitirá iniciar una filtración. NOTA: Si el bloqueo de filtración está activo y un problema mecánico impide la filtración, pulsar el botón SERVICE NEEDED (Se necesita mantenimiento) y seleccionar YES (Sí) y YES nuevamente desactiva las indicaciones de filtración. Esto permite continuar con la cocción.
OIL LEVEL TOO LOW (Nivel de aceite demasiado bajo)	2. Se muestra si es que el nivel de aceite es demasiado bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.
START QUICK FILTER (Iniciar filtración rápida) 	3. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar la filtración.
DRAINING (Drenando)	4. No se requiere acción.
FLUSHING (Lavando)	5. No se requiere acción.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	6. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
FILLING (Llenando)	7. No se requiere acción.
PREHEAT (Precalentamiento)	8. No se requiere acción. Se muestra hasta que la freidora alcanza el valor de referencia.

PANTALLA	ACCIÓN
	9. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

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

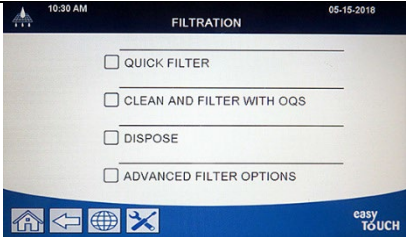
Si el proceso de filtración rápida falla o si no ha regresado **TODO** el aceite durante la filtración, el sistema puede continuar con una función de filtración incompleta. En algunos casos, se puede generar un mensaje de error. Siga las instrucciones del controlador para borrar el error, complete la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

PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.

2.1.2 Filtración rápida a pedido

La Filtración rápida a pedido se usa para iniciar manualmente una filtración rápida. **Nota:** No puede ocurrir la filtración de cubas múltiples en forma simultánea.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar en la temperatura de referencia. Pulse el botón de menú de filtración. El botón de filtración es de color amarillo si ocurrió una derivación. Si el botón de filtración es de color rojo, ha ocurrido más de una derivación.
	2. Seleccione QUICK FILTER (Filtración rápida). QUICK FILTER se resalta en amarillo en el menú de filtración si ha ocurrido una derivación.
QUICK FILTER NOW? (¿Filtrar rápido ahora?)	3. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar la filtración. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará la filtración y la freidora reanudará el funcionamiento normal. El botón de filtración cambia a amarillo en la primera derivación y se resalta QUICK FILTER en amarillo en el menú de filtración. En la segunda derivación, el botón de filtración cambia a rojo. El controlador volverá a indicar pronto que filtre el aceite. Esta secuencia se repite hasta que finalice una filtración. Pulsar el botón de filtro cuando el color ha cambiado permitirá iniciar una filtración.

PANTALLA	ACCIÓN
OIL LEVEL TOO LOW (Nivel de aceite demasiado bajo)	4. Se muestra si es que el nivel de aceite es demasiado bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.
START QUICK FILTER (Iniciar filtración rápida) 	5. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar la filtración.
DRAINING (Drenando)	6. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
FLUSHING (Lavando)	7. No se requiere acción, ya que se eliminan los residuos de la cuba.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	8. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
FILLING (Llenando)	9. No se requiere acción, ya que se rellena la cuba.
PREHEAT (Precalentamiento)	10. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.
	11. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

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

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

Cuando se muestra FILTER BUSY (Filtro ocupado), el sistema está esperando que se filtre otra cuba o que se borre otro problema. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y espere 15 minutos para ver si se corrigió el problema. De lo contrario, llame a una agencia FAS de su zona.

 **PELIGRO**

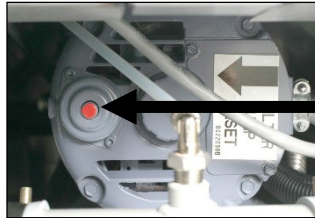
No drene más de una tina de freír a la vez en la unidad de filtración integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbalones o caídas.

⚠ ADVERTENCIA

El motor del filtro está equipado con un interruptor de restablecimiento manual en caso de que el motor del filtro se sobrecaliente u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje que se enfríe el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (consulte la foto a continuación).

⚠ ADVERTENCIA

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



**Interruptor de
restablecimiento del
motor del filtro**

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

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

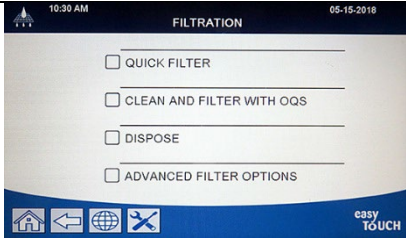
Si aparece CLOSE DISPOSE VALVE (Cerrar válvula de desecho), cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X (NO) para salir.

AVISO

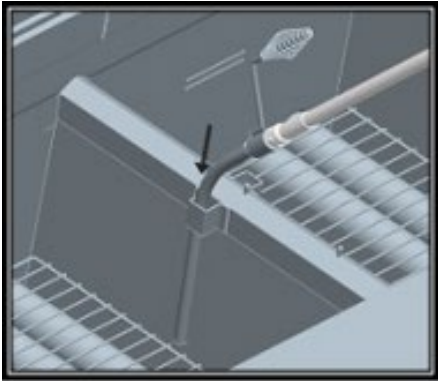
La almohadilla o papel de filtro debe reemplazarse a diario.

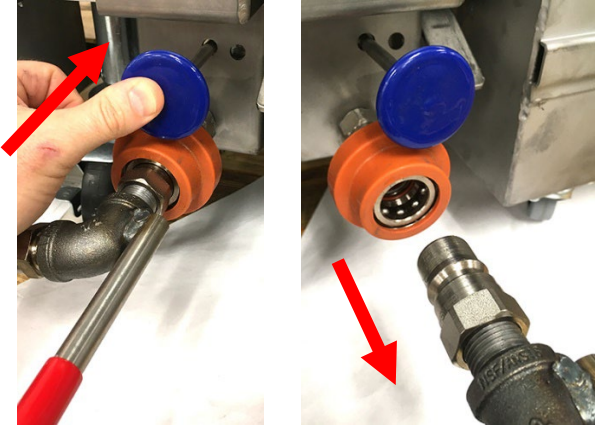
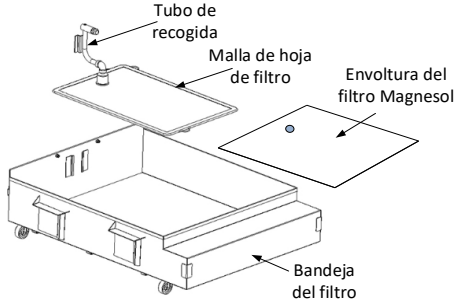
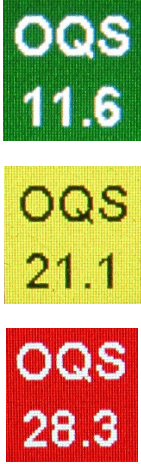
⚠ ADVERTENCIA

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar en la temperatura de referencia. Pulse el botón de menú de filtración.
	2. Seleccione CLEAN AND FILTER WITH OQS (LIMPIAR Y FILTRAR CON OQS [Sensor de calidad del aceite] si está instalado).
CLEAN NOW? (¿Limpiar ahora?)	3. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para comenzar la filtración. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará la filtración y la freidora reanudará el funcionamiento normal.
WEAR PROTECTIVE GLOVES (Utilice guantes de protección)	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) una vez que tenga todo el equipo de protección personal, incluidos los guantes de protección térmica.
START CLEAN AND FILTER (Iniciar limpieza y filtración)	5. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar la filtración.
DRAINING (Drenando)	6. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
FLUSHING (Lavando)	7. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.

ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	8. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. Avance al paso 11 para unidades sin OQS. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
FILLING (Llenando)	9. No se requiere acción mientras se llena el sensor OQS.
MEASURING OIL QUALITY (Midiendo la calidad del aceite)	10. No se requiere acción mientras el sensor OQS calcula el valor de la calidad del aceite.
CONNECT FRONT WASH DOWN HOSE (Conecte la manguera de lavado delantera)	11. Para conectar la manguera de lavado delantera a la desconexión rápida de la freidora, retraiga el collarín del extremo hembra y empújelo firmemente en la desconexión macho. Una vez instalada, suelte la desconexión y asegúrese de que la desconexión rápida esté completamente bloqueada en su lugar. 
PULL BLUE HANDLE (Jale la manilla azul)	12. Jale completamente la manilla azul hacia adelante para comenzar el enjuague. 
USE WASHDOWN HOSE TO CLEAN FRYPOT (Use la manguera de lavado para limpiar la tina de freír) WASH COMPLETE (Lavado completo)  YES (Sí)	13. Use la manguera de lavado para limpiar la tina de freír. Una vez limpia, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí).

PUSH BLUE HANDLE/WAND VALVE (Empuje la manilla azul/ válvula de varilla)	14. Empuje la manilla de lavado hacia la freidora para detener el flujo de aceite. 
POLISHING (Depurando)	15. Inserte la varilla en el soporte de varilla cuando termine el lavado. No se requiere acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se está bombeando a través de la tina de freír por 15 minutos. 
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	16. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
FILLING (Llenando)  YES (Sí)	17. Una vez que la tina de freír esté llena, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí).
WEAR PROTECTIVE GLOVES (Utilice guantes de protección)	18. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que tenga todo el equipo de protección personal, incluidos los guantes de protección térmica.
REMOVE FILTER PAN (Quite la bandeja del filtro)	19. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. ⚠ PELIGRO Saque lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.

IS FILTER PAN EMPTY? (¿Bandeja del filtro vacía?)	20. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO) y vuelva al paso 17.
PUSH WASH DOWN HANDLE IN (Empuje la manilla de lavado hacia dentro). DISCONNECT AND STORE WASH DOWN HOSE (Desconecte y guarde la manguera de lavado).	21. Empuje la manilla de lavado hacia dentro para detener el flujo de aceite. Desconecte la manguera de lavado delantera de la desconexión rápida de la freidora. Pulse el botón ✓ (MARCA DE VERIFICACIÓN) (CONFIRMAR) y avance al paso 27 para unidades sin OQS. 
CLEAN FILTER PAN (Limpiar bandeja del filtro) CONFIRM (Confirmar)	22. Limpie la bandeja del filtro. Vuelva a montar la bandeja del filtro en orden, usando como referencia el diagrama, y pulse el botón ✓ (marca de verificación - CONFIRMAR) cuando termine. Avance al paso 27 para unidades sin OQS. 
	23. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de OQS SETUP – DISCARD NOW y DISCARD SOON (Configuración de OQS: Descartar ahora y Descartar pronto), el valor TPM se muestra en el recuadro TPM verde en la esquina inferior derecha. Continúe con el paso 27. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de OQS SETUP – DISCARD NOW, pero sobre los límites de DISCARD SOON, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM naranja en la esquina inferior derecha. Continúe con DISCARD SOON en el paso 25. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es superior a los límites de OQS SETUP – DISCARD NOW, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM rojo en la esquina inferior derecha. Continúe con DISCARD NOW en el paso 26. Si OQS = Número, continúe con TPM - XX en el paso 24.

TPM - XX	24. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si la lectura de TPM está por sobre los límites de OQS SETUP – DISCARD, continúe con el paso 26; de lo contrario, continúe con el paso 27.
DISCARD SOON (Descartar pronto) 	25. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Avance al paso 27
DISCARD NOW? (¿Descartar ahora?) 	26. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Continúe con DISPOSE (Descartar) en la Sección 2.1.5. Pulse X (NO) para retrasar la función DISPOSE.
	27. Se apaga el controlador.

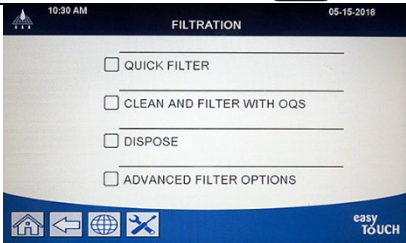
***NOTA: Después de limpiar y filtrar, es normal dejar un poco de aceite en la bandeja y es posible que el nivel de aceite no vuelva al nivel que tenía antes de iniciar este proceso.**

2.1.4 Dispose (Desechar)

Esta opción se usa para desechar el aceite usado con una varilla, que está conectada a la parte delantera de la freidora, para bombear el aceite en un recipiente de desecho. Frymaster recomienda una unidad de desecho de manteca (SDU, por sus siglas en inglés). Consulte la documentación suministrada con su unidad de desecho para instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de desecho de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite hasta que alcance los 38 °C (100 °F), luego drene el aceite dentro de un recipiente de **METAL**.

ADVERTENCIA

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón de menú de filtración.
	2. Seleccione DISPOSE. Si el botón DISPOSE está resaltado en amarillo, se debe desechar.
DISPOSE NOW? (¿Desechar ahora?) o ¿DISCARD NOW? (¿Descartar ahora?)	3. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior.
REMOVE FILTER PAN (Quite la bandeja del filtro)	4. Retire la bandeja del filtro.
IS FILTER PAN EMPTY? (¿Bandeja del filtro vacía?)	5. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) y continúe con el paso siguiente. Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO). La función de limpieza se cancela y vuelve al estado anterior. Retire el aceite de la bandeja y, después de insertar la bandeja del filtro, reintente la función. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INSERT PAN (Insertar bandeja) hasta detectar la bandeja.
START DISPOSE (Iniciar desecho) 	6. Pulse el botón el botón AZUL para comenzar la filtración.
INSERT PAN (Insertar bandeja)	7. Inserte completamente la bandeja del filtro y continúe con el paso siguiente. Se muestra si la bandeja del filtro no está bien colocada.
DRAINING (Drenando)	8. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.

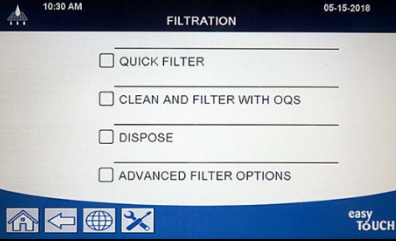
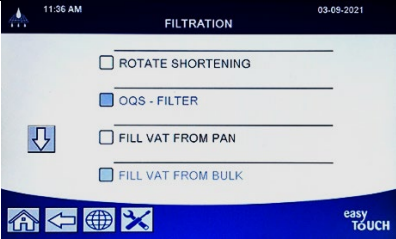
PANTALLA	ACCIÓN
IS FRYPOT EMPTY? (¿Tina de freír vacía?)	9. Una vez que la tina de freír esté vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (¿Fregar tina de freír completo?)	10. Limpie la tina de freír con un cepillo y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando termine para continuar.
CONNECT DISPOSAL HOSE TO FRYER AND DISPOSAL SYSTEM (Conecte la manguera de desecho a la freidora y sistema de desecho)	11. Para conectar la manguera de desecho a la freidora, retraiga el collarín del extremo hembra y empújelo firmemente en la desconexión hembra. Una vez instalada, suelte la desconexión y asegúrese de que la desconexión rápida esté completamente bloqueada en su lugar. y el otro extremo del sistema de desecho. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - COMPLETO) una vez finalizado para continuar. 
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	12. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
PULL BLUE HANDLE (Jale la manilla azul)	13. Jale completamente la manilla azul hacia adelante para comenzar a desecho. 
DISPOSING (Desechando)	14. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja al recipiente de desecho.

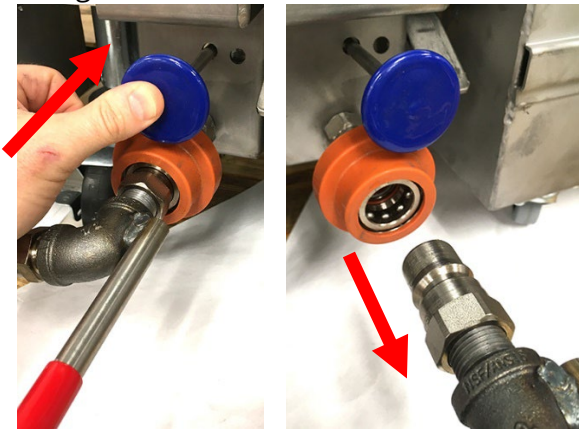
REMOVE FILTER PAN (Quite la bandeja del filtro)	15. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. ⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
IS PAN EMPTY? (¿Está vacía la bandeja?)	16. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón √ (marca de verificación - SÍ). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO); vuelva al paso 14.
INSERT FILTER PAN (Inserte la bandeja del filtro)	17. Inserte la bandeja del filtro.
PUSH BLUE HANDLE (Empuje la manilla azul)	18. Para cerrar la válvula de desecho, empuje la manilla azul hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Desconecte la manguera de desecho de la freidora.  
ROTATE SHORTENING NOW? (¿Rotar manteca ahora?) YES NO	19. Si se indica, pulse el botón √ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Siga las instrucciones en la siguiente sección para rotar el aceite. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a OFF.
	20. Se apaga el controlador.

2.1.5 Rotar manteca

La función de rotar manteca indica al usuario que mueva la manteca de una cuba a otra.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtración

PANTALLA	ACCIÓN
	3. Seleccione ADVANCED FILTER OPTIONS (Opciones de filtración avanzadas).
	4. Seleccione ROTATE SHORTENING (Rotar manteca).
ROTATE SHORTENING NOW? (¿Rotar manteca ahora?) YES NO	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a OFF.
DRAINING (Drenando)	6. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	7. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO MANTENGA TODO ARTÍCULO ALEJADO DE LOS DRENAJES. LOS ACTUADORES QUE SE CIERRAN PUEDE CAUSAR DAÑOS O LESIONES.
IS VAT EMPTY? (¿Cuba vacía?) YES NO	8. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar.
ATTACH THE HOSE TO THE FRONT ORANGE PORT (Conecte la manguera en el puerto naranja delantero)	9. Para conectar la manguera de desecho a la freidora, retraiga el collarín del extremo hembra y empújelo firmemente en la desconexión hembra. Una vez instalada, suelte la desconexión y asegúrese de que la desconexión rápida esté completamente bloqueada en su lugar. y el otro extremo del sistema de desecho. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez conectada para continuar. 

PLACE THE WAND IN THE NEXT FRYPOT (Coloque la varilla en la siguiente tina de freír)	10. Coloque la varilla en la tina de freír, siguiendo la dirección de la flecha. Pulse el botón √ (marca de verificación - Sí) una vez que la varilla esté en la cuba. ⚠ PELIGRO ASEGÚRESE DE QUE LA VARILLA ESTÉ FIJA EN TODO MOMENTO PARA EVITAR SALPICADURAS DE ACEITE CALIENTE QUE PUEDAN CAUSAR DAÑOS O LESIONES.
PULL THE BLUE HANDLE TO PUMP SHORTENING INTO THE NEXT FRYPOT (Jale la manilla azul para bombear manteca a la siguiente tina de freír)	11. Jale la manilla completamente hacia adelante para comenzar a bombear manteca a la tina de freír adyacente. 
FILLING (Llenando)	12. Sostenga firmemente la varilla mientras se llena la cuba.
REMOVE FILTER PAN (Quite la bandeja del filtro)	13. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. ⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
IS PAN EMPTY? (¿Está vacía la bandeja?)	14. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón √ (marca de verificación - Sí). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO) y vuelva al paso 12.
INSERT FILTER PAN (Inserte la bandeja del filtro)	15. Inserte la bandeja del filtro.
PUSH BLUE HANDLE (Empuje la manilla azul)	16. Empuje la manilla de la válvula azul hacia la parte posterior de la freidora hasta que llegue al tope. Desconecte la manguera de desecho de la freidora. 

ROTATE SHORTENING FROM NEXT FRYPOT (Rotar la manteca de la siguiente tina de freír) 1. ON THE NEXT FRYPOT, TOUCH THE CLEANING HAND BUTTON (En la siguiente tina de freír, toque el botón de mano de limpieza). 2. TOUCH ROTATE SHORTENING (Toque Rotar manteca) 3. FOLLOW THE PROMPTS (Siga las indicaciones) YES NO	17. Si rotará la manteca en la siguiente tina de freír, siga las instrucciones en pantalla y pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Pulse el botón X (NO) para cancelar.
	18. Se apaga el controlador.

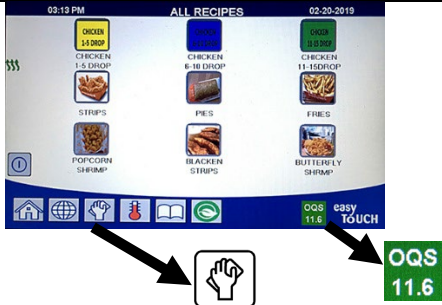
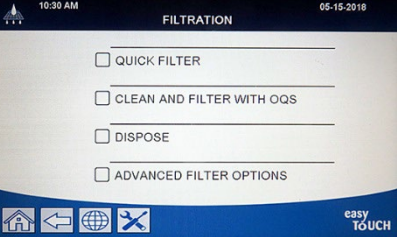
2.1.6 Filtración OQS (Sensor de calidad del aceite)

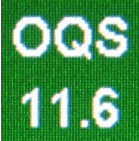
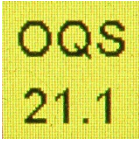
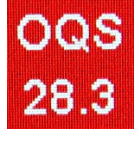
La filtración OQS es una función que filtra la cuba que toma una lectura de aceite para probar el TPM (material polar total) en el aceite con el sensor OQS incorporado. Esta función se usa para determinar cuando el aceite ha alcanzado el final de su vida útil y se debe desechar. Asegúrese de que la almohadilla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

Si aparece CLOSE DISPOSE VALVE (Cerrar válvula de desecho), cierre la válvula de desecho. Pulse el botón X (NO) para salir.

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

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar en la temperatura de referencia. Pulse el botón del menú de filtrado o, si el botón TPM está parpadeando, pulse el botón TPM.
	2. Seleccione ADVANCED FILTER OPTIONS (Opciones de filtración avanzadas).
	3. Seleccione OQS (Oil Quality Sensor) - FILTER (OQS [Sensor de calidad del aceite] - Filtración).
OQS – FILTER NOW? (OQS - ¿Filtrar ahora?)	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para comenzar la filtración. Si se selecciona el botón X (NO), se cancelará la filtración y la freidora reanudará el funcionamiento normal.
OIL LEVEL TOO LOW (Nivel de aceite demasiado bajo)	5. Se muestra si es que el nivel de aceite es demasiado bajo. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para confirmar el problema y volver al modo de cocción de espera. Verifique si el nivel de aceite en la jarra JIB es bajo. Si no lo es y esto sigue ocurriendo, comuníquese con su FAS.

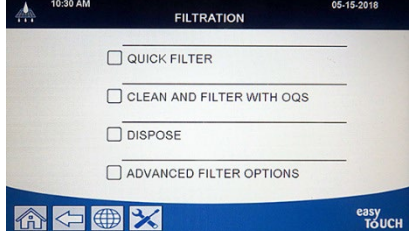
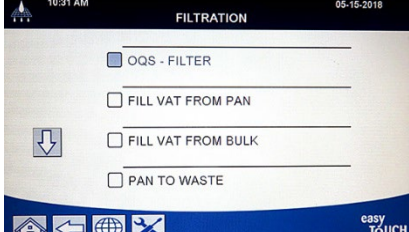
START FILTRATION (Iniciar filtración) 	6. Pulse el botón AZUL para iniciar la filtración o el botón X para cancelar la filtración.
DRAINING (Drenando)	7. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
FLUSHING (Lavando)	8. No se requiere acción mientras se abre la válvula de retorno y se limpia la cuba con aceite de la bandeja del filtro.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	9. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este.  PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
FILLING (Llenando)	10. No se requiere acción mientras se llena el sensor OQS.
MEASURING OIL QUALITY (Midiendo la calidad del aceite)	11. No se requiere acción mientras el sensor OQS calcula el valor de la calidad del aceite.
FILLING (Llenando)	12. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
  	13. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de OQS SETUP – DISCARD NOW y DISCARD SOON (Configuración de OQS: Descartar ahora y Descartar pronto), el valor TPM se muestra en el recuadro TPM verde en la esquina inferior derecha. Continúe con el paso 17. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es inferior a los límites de OQS SETUP – DISCARD NOW, pero sobre los límites de DISCARD SOON, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM naranja en la esquina inferior derecha. Continúe con DISCARD SOON en el paso 15. Si OQS = Texto y si la lectura de TPM es superior a los límites de OQS SETUP – DISCARD NOW, el valor TPM se muestra en el recuadro TPM rojo en la esquina inferior derecha. Continúe con DISCARD NOW en el paso 16. Si OQS = Número, continúe con TPM - XX en el paso 14.
TPM - XX	14. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si la lectura de TPM está por sobre los límites de OQS SETUP – DISCARD, continúe con el paso 16; de lo contrario, continúe con el paso 17.
DISCARD SOON (Descartar pronto) 	15. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Avance al paso 17
DISCARD NOW? (¿Descartar ahora?) 	16. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Continúe con DISPOSE en la Sección 2.1.5. Pulse X (NO) para retrasar la función DISPOSE.
PREHEAT (Precalentamiento)	17. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.

	18. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.
--	---

NOTA: Si no ha regresado todo el aceite durante la filtración, el sistema puede continuar con una función de filtración incompleta.

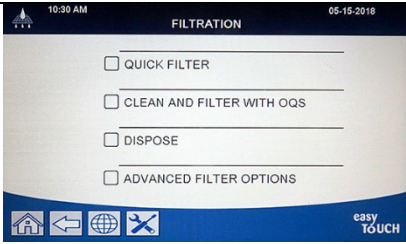
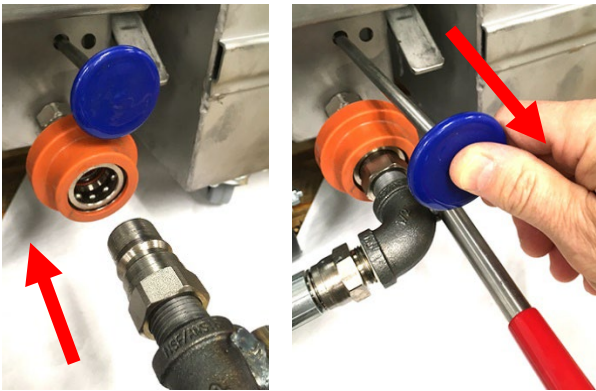
2.1.7 Llenar cuba desde la bandeja (filtro)

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar apagada.
	2. Pulse el botón del menú de filtración
	3. Seleccione ADVANCED FILTER OPTIONS (Opciones de filtración avanzadas).
	4. Seleccione FILL VAT FROM PAN (Llenar cuba desde bandeja). Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INSERT PAN (Insertar bandeja) hasta detectar la bandeja.
FILL FROM PAN? (¿Llenar desde bandeja?)	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a OFF.
FILLING (Llenando)	6. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (¿Está la tina de freír llena de aceite?)	7. Pulse el botón X (NO) para volver a hacer funcionar la bomba si el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que el depósito tenga una pequeña cantidad de aceite.
	8. Se apaga el controlador.

2.1.8 Bandeja a desecho (solo a granel)

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón del menú de filtración
	2. Seleccione ADVANCED FILTER OPTIONS (Opciones de filtración avanzadas).
	3. Seleccione PAN TO WASTE (Bandeja a desecho).
PAN TO WASTE? (¿Bandeja a desecho?)	4. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INSERT PAN (Insertar bandeja) hasta detectar la bandeja.
PULL BLUE HANDLE (Jale la manilla azul)	5. Para conectar la manguera de desecho a la freidora, retraiga el collarín del extremo hembra y empújelo firmemente en la desconexión hembra. Una vez instalada, suelte la desconexión y asegúrese de que la desconexión rápida esté completamente bloqueada en su lugar. y el otro extremo del sistema de desecho. 

PANTALLA	ACCIÓN
	Jale completamente la manilla azul hacia adelante para comenzar a desechar.
DISPOSING (Desechando)	6. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja a la unidad de desecho.
REMOVE PAN (Retirar bandeja)	7. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. ⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
IS PAN EMPTY? (¿Está vacía la bandeja?)	8. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO) y vuelva al paso 6.
INSERT PAN (Insertar bandeja)	9. Inserte la bandeja del filtro.
PUSH BLUE HANDLE (Empuje la manilla azul)	10. Para cerrar la válvula de desecho, empuje la manilla azul hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Desconecte la manguera de desecho de la freidora.  
	11. El controlador vuelve al estado de inicio.

2.1.9 Drenar a bandeja

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

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón de menú de filtración.
	2. Seleccione ADVANCED FILTER OPTIONS (Opciones de filtración avanzadas).
	3. Pulse la flecha hacia abajo.
	4. Seleccionar DRAIN TO PAN (Drenar a bandeja).
DRAIN NOW? (¿Drenar ahora?)	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el controlador va a OFF.
START DRAINING (Iniciar drenado) 	6. Pulse el botón AZUL para iniciar el drenaje o el botón X para cancelar la función.
DRAINING (Drenando)	7. No se requiere acción mientras la cuba drena el aceite en la bandeja del filtro.
VAT EMPTY? (¿Cuba vacía?)	8. Si la cuba está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para continuar.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	9. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.

PANTALLA	ACCIÓN
FILL FROM PAN? (¿Llenar desde bandeja?)	10. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para llenar la cuba; de lo contrario, avance al paso 14.
FILLING (Llenando)	11. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (¿Está la tina de freír llena de aceite?)	12. Pulse el botón X (NO) para volver a hacer funcionar la bomba si el nivel de aceite está debajo de la línea superior de llenado del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado del nivel de aceite y avance al paso 16. Si el nivel de aceite en la cuba no se ha llenado completamente, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Puede que el depósito tenga una pequeña cantidad de aceite.
REMOVE PAN (Retirar bandeja)	13. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. ⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
IS PAN EMPTY? (¿Está vacía la bandeja?)	14. Si la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí). Si la bandeja no está vacía, pulse el botón X (NO) y vuelva al paso 11.
INSERT PAN (Insertar bandeja)	15. Inserte la bandeja del filtro.
	16. Se apaga el controlador.

2.1.10 Limpieza (Limpieza en frío o Hervido)

El modo de limpieza se usa para eliminar aceite carbonizado de la tina de freír.

⚠ ADVERTENCIA

Cerciórese de que el filtro esté en su lugar antes de drenar o desechar el aceite. Si no se inserta dicha el filtro, se pueden obstruir las tuberías o bombas.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. Pulse el botón de menú de filtración. Esta función se puede iniciar cuando la freidora está encendida o apagada. Si desechará, se recomienda desechar el aceite tibio para facilitar el bombeo del aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	2. Seleccione ADVANCED FILTER OPTIONS (Opciones de filtración avanzadas).
 	3. Pulse la flecha hacia abajo.
	4. Seleccione CLEAN (Limpiar).
COLD CLEAN (Limpieza en frío) o BOIL OUT NOW? (¿Hervido ahora?)	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al menú de filtración. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INSERT PAN (Insertar bandeja) hasta detectar la bandeja.
SAVING OIL? (¿Guardará el aceite?)	6. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) si guardará el aceite y lo reutilizará; avance al paso 8. Si se selecciona el botón X (NO), continúe con el paso siguiente.
IS OIL DISPOSED? (¿Se desechó el aceite?)	7. Si el aceite YA se ha desechado y la tina de freír está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y avance al paso 8. Si el aceite NO se ha desechado, pulse el botón X (NO) y avance al paso 13.
REMOVE FILTER PAN (Quite la bandeja del filtro)	8. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. ⚠ PELIGRO Saque lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
IS FILTER PAN EMPTY? (¿Bandeja del filtro vacía?)	9. Si NO SE GUARDARÁ el aceite y la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y avance al paso 23. Si SE GUARDARÁ el aceite y la bandeja del filtro está vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y continúe con el paso siguiente. Pulse el botón X (NO) si hay aceite en la bandeja del filtro y continúe con el paso 11.

PANTALLA	ACCIÓN
INSERT FILTER PAN (Inserte la bandeja del filtro)	10. Inserte completamente la bandeja del filtro y continúe con el paso 12.
DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN (Desechar aceite en bandeja del filtro y reiniciar limpieza)	11. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y avance al paso 48. Deseche el aceite en la bandeja del filtro con la opción Fill vat from pan (Llenar cuba desde bandeja) y, luego, la opción Dispose (Desechar). Una vez finalizado, inicie nuevamente la función Clean.
DRAIN TO FILTER PAN? (¿Drenar a bandeja del filtro?)	12. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para drenar el aceite a la bandeja del filtro.
DRAINING (Drenando)	13. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
IS FRYPOT EMPTY? (¿Tina de freír vacía?)	14. Cuando la tina de freír este vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si <u>NO SE GUARDARÁ</u> el aceite, continúe con el paso 16. Si <u>SE GUARDARÁ</u> el aceite, continúe con el paso siguiente.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	15. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. Si <u>SE GUARDARÁ</u> el aceite, continúe con el paso 18. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
PULL BLUE HANDLE (Jale la manilla azul)	16. Para conectar la varilla de desecho, retraiga el collarín del extremo hembra y empújelo firmemente en la desconexión hembra. Una vez instalada, suelte la desconexión y asegúrese de que la desconexión rápida esté completamente bloqueada en su lugar. Asegúrese de que la unidad de desecho esté en posición adelante de la freidora.  Jale completamente la válvula de desecho hacia adelante para comenzar el desecho. ⚠ PELIGRO Cuando drene el aceite en un recipiente de METAL adecuado. Tenga cuidado cuando deseche, de lo contrario el líquido caliente se podría desbordar y causar lesiones.

PANTALLA	ACCIÓN
DISPOSING (Desechando)	17. No se requiere acción mientras la bomba transfiere el aceite de desecho desde la bandeja a la unidad de desecho.
REMOVE FILTER PAN (Quite la bandeja del filtro)	18. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado. Si NO SE GUARDARÁ el aceite, continúe con el paso siguiente. Si SE GUARDARÁ el aceite y la bandeja del filtro está llena de aceite, retírela de la freidora y avance al paso 23. ⚠ PELIGRO Abra lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
IS FILTER PAN EMPTY? (¿Bandeja del filtro vacía?)	19. Si la bandeja del filtro ESTÁ vacía, pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) y avance al paso 21. Si la bandeja del filtro NO ESTÁ vacía, pulse el botón X (NO) y vuelva al paso 17.
INSERT FILTER PAN (Inserte la bandeja del filtro)	20. Inserte la bandeja del filtro.
PUSH THE BLUE VALVE (Empuje la válvula azul)	21. Para cerrar la válvula de desecho, empuje la manilla azul en la válvula de desecho hacia la parte posterior de la freidora, hasta que llegue al tope. Desconecte la manguera de desecho de la freidora.  
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	22. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
SOLUTION ADDED? (¿Solución agregada?)	23. Llene la cuba que se va a limpiar con una mezcla de agua y solución de limpieza. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para iniciar el procedimiento de limpieza.
CLEANING (Limpieza) o BOIL OUT (Hervido)	24. Friegue la cuba, luego permita que la solución quede en remojo mientras se agota el tiempo del temporizador de limpieza en frío o hervido.

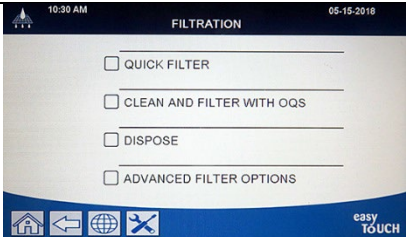
PANTALLA	ACCIÓN
CLEAN o BOIL OUT DONE (Limpieza o Hervido terminado)	25. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) para silenciar la alarma. Si usa una manguera de desecho de hervido, vaya al siguiente paso. De no ser así, avance al paso 28.
ATTACH CLEANING DISPOSE HOSE (Conecte manguera de desecho de limpieza)	26. Conecte la manguera de desecho al drenaje.
IS THE CLEANING DISPOSAL HOSE ATTACHED? (¿Está conectada la manguera de desecho de limpieza?) YES (Sí)	27. Una vez que se conecte la manguera de desecho de limpieza, pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ). Avance al paso 29.
INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (Insertar unidad de desecho de limpieza) cambia a IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (¿Unidad de desecho de limpieza colocada?)	28. Inserte la unidad de desecho de limpieza o una bandeja de desecho lo suficientemente grande para contener 61 litros (16 galones) o más debajo del drenaje y pulse ✓ (marca de verificación - SÍ).
DRAINING (Drenando)	29. No se requiere acción mientras se drena la cuba.
RINSE COMPLETE? (¿Enjuague completo?)	30. Enjuague el exceso de solución de la cuba. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando la cuba se haya enjuagado por completo.
IS SOLUTION REMOVED? (¿Solución eliminada?)	31. Asegúrese de que se haya retirado toda la solución y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando se haya enjuagado completamente la cuba.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	32. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT or DISPOSAL HOSE (Quite la unidad de solución de limpieza o manguera de desecho)	33. Retire la unidad de solución de limpieza, la bandeja de desecho o la manguera de desecho y pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya terminado. Si se guardó el aceite, avance al paso 37.
IS FILTER PAN CLEAN? (¿Bandeja del filtro limpia?)	34. Asegúrese de que la bandeja del filtro y sus componentes estén limpios. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya finalizado. Pulsar el botón X (NO) si la bandeja del filtro no está limpia indica Limpiar bandeja del filtro. Pulse una vez que la bandeja del filtro esté limpia y continúe con el paso siguiente.

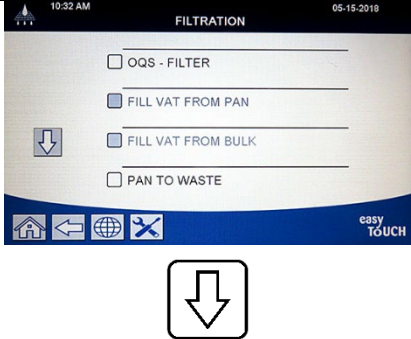
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (¿Tina de freír y bandeja del filtro secas?)	35. Asegúrese de que la tina de freír, la bandeja del filtro y sus componentes estén completamente secos. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.  PELIGRO Asegúrese de que la tina de freír y la bandeja del filtro estén totalmente libres de agua y secas antes de llenar con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.
INSERT FILTER PAN (Inserte la bandeja del filtro)	36. Vuelta a instalar el conjunto de hoja de filtro. Inserte la bandeja del filtro y avance al paso 47.
IS FRYPOT DRY? (¿Tina de freír seca?)	37. Seque la tina de freír; asegúrese de que esté completamente seca. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.  PELIGRO Asegúrese de que la tina de freír esté totalmente seca y libre de agua antes de llenarla con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.
RETURNING SAVED OIL? (¿Devolviendo aceite guardado?)	38. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar devolviendo el aceite guardado.
INSERT FILTER PAN (Inserte la bandeja del filtro)	39. Inserte la bandeja del filtro con el aceite guardado que se retiró en el paso 20.
FILL FRYPOT FROM FILTER PAN? (¿Llenar tina de freír desde la bandeja del filtro?)	40. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para llenar la tina de freír.
FILLING (Llenando)	41. No se requiere acción mientras se llena la cuba.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (¿Está la tina de freír llena de aceite?)	42. Pulse el botón X (NO) para volver al paso anterior y hacer funcionar la bomba nuevamente si el nivel de aceite está debajo de la línea inferior del nivel de aceite. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) una vez que el nivel de aceite esté en o sobre la línea inferior del nivel de aceite. Si el nivel de aceite en la tina de freír no está en o sobre la línea inferior del nivel de aceite, revise la bandeja del filtro para ver si ha vuelto la mayoría del aceite. Es posible que la bandeja del filtro tenga una pequeña cantidad de aceite restante.
REMOVE FILTER PAN (Quite la bandeja del filtro)	43. Saque la bandeja del filtro de la freidora con mucho cuidado.  PELIGRO Saque lentamente la bandeja del filtro para evitar salpicar aceite caliente que pueda causar quemaduras graves, resbalones y caídas.
CLEAN FILTER PAN (Limpiar bandeja del filtro)	44. Retire el conjunto de la hoja de filtro. Retire la envoltura del filtro. Limpie todos los componentes del filtro y la bandeja del filtro. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya terminado.

IS FILTER PAN DRY? (¿Bandeja del filtro seca?)	45. Asegúrese de que la bandeja del filtro y sus componentes estén completamente secos. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando haya terminado.  PELIGRO Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente seca y libre de agua antes de llenar con aceite. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura para cocinar.
INSERT FILTER PAN (Inserte la bandeja del filtro)	46. Vuelva a instalar la hoja y la envoltura del filtro que se quitaron en el paso 44 e inserte la bandeja del filtro.
MANUALLY FILL VAT (Llene manualmente la cuba)	47. Con cuidado, agregue aceite en la cuba hasta que llegue a la línea inferior de llenado de la freidora. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando la cuba esté llena.
	48. Agregue manteca nueva, y asegúrese de que la manteca esté apisonada entre los tubos. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - SÍ) cuando la cuba esté llena.
	49. Se apaga el controlador.

2.1.11 Depuración

El modo de depuración se usa como una filtración prolongada para quitar impurezas del aceite.

PANTALLA	ACCIÓN
	1. La freidora DEBE estar en la temperatura de referencia. Pulse el botón de menú de filtración.
	2. Seleccione ADVANCED FILTER OPTIONS (Opciones de filtración avanzadas).

PANTALLA	ACCIÓN
	3. Pulse la flecha hacia abajo.
	4. Seleccione POLISH (Depurar).
POLISH? (¿Depurar?)	5. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) para continuar. Si se selecciona el botón X (NO), el usuario vuelve al estado anterior.
SKIM DEBRIS FROM VAT (Colar restos de cuba)	6. Retire las migajas del aceite con la espumadera con un movimiento desde adelante hacia atrás, retirando la mayor cantidad de migajas posible de cada cuba. Esto es indispensable para optimizar la vida útil del aceite y la calidad de este. Pulse el botón ✓ (marca de verificación - Sí) cuando haya finalizado. Pulse el botón X para cancelar la filtración.
START POLISH (Comenzar depuración) 	7. Pulse el botón AZUL para iniciar una depuración o el botón X para cancelar la función. Si no se detecta ninguna bandeja, el controlador muestra el mensaje INSERT PAN (Insertar bandeja) hasta detectar la bandeja.
DRAINING (Drenando)	8. No se requiere acción, ya que el aceite se drena en la bandeja del filtro.
POLISHING (Depurando)	9. No se requiere acción mientras las válvulas de drenaje y retorno están abiertas y el aceite se está bombeando a través de la tina de freír por un período prolongado.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alerta: Drenaje cerrando. Quitar herramientas)	10. Asegúrese de quitar todas las herramientas de la tina de freír antes de que se cierre el drenaje para evitar daños en este. ⚠ PELIGRO Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Los actuadores que se cierran puede causar daños o lesiones.
FILLING (Llenando)	11. No se requiere acción, ya que se rellena la cuba.
PREHEAT (Precalentamiento)	12. No se requiere acción, ya que la freidora se calienta según el valor de referencia.
START (Iniciar)	13. La freidora está lista para usar. Se muestra una vez que la freidora alcanza el valor de referencia.

CAPÍTULO 3: FILTERQUICK™ FQ4000 FQ80/100/120 PARA POLLO

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

3.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la utilización de su equipo. Las guías de solución de problemas que se facilitan a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar de forma precisa, los problemas de su equipo. Aunque el capítulo 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 procurar aclarar por qué se ha producido el problema. Parte de su acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás. Si un fusible continúa fundiéndose, averigüe por qué. Siempre tome en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

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

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

- Verifique que los cables de alimentación estén enchufados y que los disyuntores estén activados.
- Verifique que las desconexiones rápidas de la línea de gas estén bien conectadas.
- Verifique que estén abiertas todas las válvulas de corte de las líneas de gas.
- Verifique que las válvulas de drenaje de la tina de freír estén completamente cerradas.
- Tenga a mano los números de modelo y de serie de su freidora para dárselos al técnico que le asista.



PELIGRO

El aceite caliente provoca quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite caliente ni transferir aceite caliente de un recipiente a otro.



PELIGRO

Este equipo debería desenchufarse al realizar mantenimiento, salvo 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 a la fuente de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación.

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

3.2 Solución de problemas

3.2.1 Mensajes de error y problemas de pantalla

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No se muestra nada en el controlador.	A. No llega alimentación a la freidora. B. Falla del controlador u otro componente	A. Verifique que la freidora esté conectada y que no se haya disparado el disyuntor. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra IS VAT FULL? YES NO (¿Está llena la cuba? SÍ NO) tras una filtración.	A. El funcionamiento normal dura más al comienzo o al final de la mayoría de las funciones de filtración. B. Si la pantalla aparece varias veces durante una filtración, podría ser una indicación de que hay un retorno lento de aceite.	A. Asegúrese de que la cuba esté llena y pulse el botón √. B. Consulte la sección 2.3 de la solución de problemas en el Manual de instalación y operación de FQx30-T: La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.
La pantalla de FQ4000 muestra IS DRAIN CLEAR? (¿Drenaje limpio?)	El drenaje está obstruido y el aceite no se drenó.	Limpie el drenaje con la vara para limpiar la freidora y pulse el botón √. Se reanudará el proceso de filtración.
La pantalla de FQ4000 muestra CHANGE FILTER? (¿Cambiar filtro?)	Se produjo un error de filtración, el filtro está obstruido, aparece la solicitud de cambio del filtro cada 25 horas o bien se ignoró tal petición en una oportunidad anterior.	Cambie el filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora por un mínimo de 30 segundos. NO ignore las indicaciones de CHANGE FILTER (Cambiar filtro).
Se bloquea el controlador.	Error del controlador.	Quite y restaure la alimentación del controlador. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Tipo de energía mal configurada)	Se configuró incorrectamente el tipo de energía en la freidora.	Asegúrese de que la freidora está configurada de manera adecuada para el tipo de energía correcto.
La pantalla de FQ4000 muestra VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (Conector de Id. de cuba no conectado)	Falta el localizador del controlador o está desconectado.	Asegúrese de que el localizador de 6 patillas esté conectado a la parte posterior de controlador y conectado a tierra de forma adecuada en la caja de control.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
LA PANTALLA DE FQ4000 muestra E19 o E28 HEATING FAILURE (Error de calentamiento).	Válvula de gas desactivada, falla del controlador, falla del transformador, falla del contactor o termostato de límite alto abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si es que las líneas contienen aire. Revise que la válvula de gas esté activada. Si el paso del gas está abierto y el problema persiste, apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra HOT-HI-1.	La temperatura de la tina de freír es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra RECOVERY FAULT (Error de recuperación) y suena la alarma.	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.	Para borrar el error y silenciar la alarma, pulse el botón ✓ de marca de verificación. El tiempo máximo de recuperación para los modelos de gas es 3:15 y para los eléctricos es 1:40. Si el error persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
LA PANTALLA DE FQ4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Para variar entre °F y °C, vaya a Manager Settins (Ajustes Gestor), Temperatura (Temperatura) y cambie la escala de temperatura. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
La pantalla de FQ4000 muestra HELP HI-2 o HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Error de límite superior, desconectar corriente).	Falló el termostato de límite alto.	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra TEMPERATURE PROBE FAILURE (Error de sonda de temperatura).	Problema en los circuitos de medición de temperatura, incluida la sonda, o conector o arnés de cableado del controlador dañados.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra SERVICE REQUIRED (Mantenimiento necesario) seguido de un mensaje de error.	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Pulse la X para continuar cocinando y llame a su centro FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede que no se permita cocinar.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La pantalla de FQ4000 muestra NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (No hay grupo de menús disponible para selección)	Se borraron todos los grupos de menús. NOTA: ALL RECIPES (Todas las recetas) no es un grupo que se pueda usar para cocinar recetas.	Cree un nuevo grupo de MENÚS. Cuando haya creado un nuevo menú, agregue recetas al grupo (consulte la Sección 1.10).

3.2.2 Solución de problemas de filtración automática

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.	Filtración tras un ajuste incorrecto.	Modifique o sobrescriba el ajuste Filter after (Filtrar después); para hacerlo, vuelva a ingresar el valor filtrar después en Manager Settings, Filter Attributes (Ajustes Gestor, Atributos filtro) en la Sección 1.8.
CLEAN AND FILTER (Limpiar y filtrar) no inicia.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en el valor de referencia antes de comenzar la función Clean and Filter.
La pantalla de FQ4000 muestra FILTER BUSY (Filtro ocupado).	A. Aún hay otro ciclo de filtración o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.	A. Espere hasta que termine el ciclo de filtración anterior para iniciar otro ciclo de filtración. Cambie el filtro, si se indica. B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.
La pantalla de FQ4000 muestra INSERT PAN (Insertar bandeja).	A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. Interruptor defectuoso de la bandeja del filtro.	A. Saque la bandeja del filtro y vuelva a insertarla totalmente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre P. B. Asegúrese de que los imanes de la bandeja del filtro (2) estén instalados y reemplácelos si faltan. C. Si los imanes de la bandeja del filtro están colocados completamente contra el interruptor y el controlador sigue mostrando INSERT PAN, es posible que el interruptor esté defectuoso.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No arranca la filtración automática.	A. Nivel de aceite demasiado bajo. B. La temperatura del aceite es demasiado baja. C. La bandeja del filtro no está colocada. D. El ajuste de filtración en receta está en OFF. E. Falla en el relé del filtro.	A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de llenado de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite). B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia. C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté completamente insertada en la freidora. Encienda y apague la freidora. D. Ajuste la filtración en recetas en ON. E. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.

3.2.3 Filtro ocupado

Cuando se muestra **FILTER BUSY** (Filtro ocupado), la placa de interfaz del filtro está esperando que se filtre otra cuba o que se termine otra función. Espere 15 minutos para ver si se corrige el problema. De lo contrario, llame a una agencia FAS de su zona.

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

Problema	Acción correctiva
No se muestran resultados de TPM.	Revise los siguientes elementos y realice otra filtración OQS. • Asegúrese de que la cuba esté a la temperatura de referencia. • Inspeccione la malla primaria del filtro y use la llave para asegurarse de que esté atornillada firmemente. • Inspeccione las juntas tóricas en la bandeja del filtro y asegúrese de que no falte ninguna y que no estén rotas o gastadas. De lo contrario, reemplácelas. • Asegúrese de que el filtro no esté obstruido y de que se use un filtro limpio. ¿Se rellenó la cuba la primera vez en la filtración anterior? De no ser así, cambie el filtro.

3.2.5 Códigos de registro de errores

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

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Error sonda temperatura)	Lectura de la sonda de temperatura fuera de rango. Llame al servicio técnico.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Límite superior 1 excedido)	La temperatura del límite alto es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F)
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (Límite superior 2 excedido)	El interruptor de límite superior se abrió.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Error de límite superior) DISCONNECT POWER (Desconectar corriente)	La temperatura de la cuba supera los 238 °C (460 °F) y no se abrió el interruptor de límite superior. Desconecte inmediatamente la corriente de la freidora y llame al servicio técnico.
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Error de calentamiento: XXX F o XXX C)	Falla del circuito inversor del control de calentado. El contactor de calor no se activó.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (Error de calentamiento-ventilador)	Los interruptores de presión de aire no se cerraron.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Error de calentamiento, interruptor de presión, llame a mantenimiento)	El interruptor de presión de aire no se cerró.
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C (Error de calentamiento: XXX F o XXX C)	La freidora no se encendió y ha bloqueado el módulo de encendido.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Error de sonda de rellenado, llame a mantenimiento)	La lectura RTD de ATO está fuera de rango. Llame al servicio técnico.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de drenaje no abierta, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de drenaje intentaba abrir, pero falta confirmación.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de drenaje no cerrada, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de drenaje intentaba cerrar, pero falta confirmación.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno no abierta, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento) o RIGHT VALVE NOT OPEN (Válvula derecha no abierta) para sistemas con múltiples válvulas de retorno.	La válvula de retorno o la válvula derecha (sistemas con múltiples válvulas de retorno) intentaron abrirse y falta la confirmación.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno no cerrada, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento) o RIGHT VALVE NOT CLOSED (Válvula derecha no cerrada) para sistemas con múltiples válvulas de retorno.	La válvula de retorno o la válvula derecha (sistemas con múltiples válvulas de retorno) intentaron cerrarse y falta la confirmación.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Error de la placa de interfaz de válvula, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de la válvula o error de placa. Llame al servicio técnico.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Error de la sonda de filtración intermitente automática, filtración desactivada, llame a mantenimiento)	La lectura RTD de AIF está fuera del rango. Llame al servicio técnico.
E39	CAMBIAR FILTRO	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio. Cambie el papel o la almohadilla de filtro.
E41	OIL IN PAN ERROR (Error por aceite en la bandeja)	El sistema detecta que puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E42	CLOGGED DRAIN (Drenaje obstruido) (Gas)	La cuba no se vació durante la filtración. Asegúrese de que el drenaje no esté obstruido y siga las indicaciones.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Error del sensor de aceite, llame a mantenimiento)	Posible falla del sensor de nivel de aceite. Llame al servicio técnico.
E44	RECOVERY FAULT (Error de recuperación)	El tiempo de recuperación sobrepasó el tiempo límite máximo.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (Error de recuperación, llame a mantenimiento)	El tiempo de recuperación superó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos. Llame al servicio técnico.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Falta placa de interfaz del sistema 1, llame a mantenimiento)	Conexión de placa SIB 1 perdida o error de placa. Llame al servicio técnico.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Id. de placa duplicada, llame a mantenimiento)	Dos o más controladores tienen la misma Id. de ubicación. Llame al servicio técnico.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Error del controlador de la interfaz de usuario, llame a mantenimiento)	El controlador tiene un error desconocido. Llame al servicio técnico.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Error de bus CAN, llame a mantenimiento)	Se pierden las comunicaciones entre las placas. Llame al servicio técnico.
E54	USB ERROR (Error de USB)	Conexión USB perdida durante una actualización.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Falta placa interfaz del sistema 2, llame a mantenimiento)	Conexión de placa SIB 2 perdida o error de placa. Llame al servicio técnico.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Tipo de energía mal configurada)	La freidora está configurada para el tipo incorrecto de energía. Llame al servicio técnico.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC (La cuba no calienta, revise la fuente de energía, XXX F o XXX C)	La cuba no calienta correctamente.
E63	RATE OF RISE (Índice de aumento)	Error de índice de aumento ocurrido durante una prueba de recuperación. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en el nivel inferior de aceite cuando esté en frío y en la línea superior de nivel de aceite cuando esté en el valor de referencia. En las freidoras eléctricas, asegúrese de que la sonda no toque los elementos.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Error de la placa de interfaz de filtración, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de filtración o error de placa. Llame al servicio técnico.
E65	OIL LEVEL NOT DETECTED CLEAN FLOAT SWITCH – XXX F OR XXX C (Nivel de aceite no detectado. Limpie el interruptor de flotador - XXX F o XXX C)	El interruptor de flotador no detecta aceite. 1. Asegúrese de que la tina de freír esté llena de aceite. 2. El interruptor de flotador puede ser atascado arriba o abajo. 3. Limpie el interruptor de flotador. Asegúrese de que el interruptor de flotador se mueva libremente hacia arriba o hacia abajo.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (Válvula de drenaje abierta, XXX F o XXX C)	La válvula de drenaje se abre durante la cocción.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Placa de interfaz del sistema no configurada, llame a mantenimiento)	El controlador se enciende cuando la placa SIB no está configurada. Llame al servicio técnico.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (Fusible de OIB activado, llame a mantenimiento)	El fusible OIB de la placa VIB se activó y no se restableció. Llame al servicio técnico.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (Recetas no disponibles, llame a mantenimiento)	No se ha programado el controlador con recetas de productos. Reemplace el controlador con un controlador programado de fábrica.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E70	OQS TEMP HIGH (Temperatura alta en OQS)	La temperatura del aceite es muy alta para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (Temperatura baja en OQS)	La temperatura del aceite es muy baja para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (Intervalo de TPM bajo)	El TPM es muy bajo para una lectura válida de OQS. Esto también puede pasar con aceite nuevo. El tipo de aceite incorrecto puede estar seleccionado en el menú Config. Es posible que el sensor no esté calibrado para el tipo de aceite. Consulte la tabla de tipos de aceite en el documento de instrucciones 8197316. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (Intervalo de TPM alto)	La lectura TPM es muy alta para una lectura válida de OQS. Deseche el aceite.
E74	OQS ERROR (Error en OQS)	OQS tiene un error interno. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Error de aire en OQS)	OQS detecta aire en el aceite. Revise las juntas tóricas y la malla primaria del filtro y apriétela para garantizar que no entre aire al sensor OQS. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E76	OQS ERROR (Error en OQS)	El sensor OQS presenta un error de comunicación. Revise las conexiones del sensor OQS. Apague y encienda toda la batería de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E85	LEFT RETURN VALVE or LEFT VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno izquierda o válvula izquierda no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno izquierda intentaba abrir, pero falta confirmación.
E86	LEFT RETURN VALVE or LEFT VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno izquierda o válvula izquierda no cerrada, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno izquierda intentaba cerrar, pero falta confirmación.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E87	RIGHT RETURN VALVE or CENTRAL VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno derecha o válvula central no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno derecha o la válvula central intentaba abrir, pero falta confirmación.
E88	RIGHT RETURN VALVE or CENTRAL VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno derecha o válvula central no cerrada, filtración y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno derecha o la válvula central intentaba cerrar, pero falta confirmación.

**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

CORREO ELECTRÓNICO: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt ofrece sistemas de cocina completamente integrados. De la cartera de marcas galardonadas de Welbilt, cabe destacar Cleveland™, Convotherm™, Crystal Tips™, Dean™, Delfield™, Fabriteel™, Frymaster™, Garland™, Inducs™, Koldtech™, Kolpak™, Lincoln™, McCann's™, Merco™, Merrychef™, Multiplex™, RDI™, SerVend™, SunFire™, U.S. Range™, y WMaxx™. Con el respaldo de las marcas de servicio: FitKitchen™, sistemas de cocina, y KitchenConnect™, plataforma abierta basada en la nube.

Llevamos la innovación a la mesa • welbilt.com