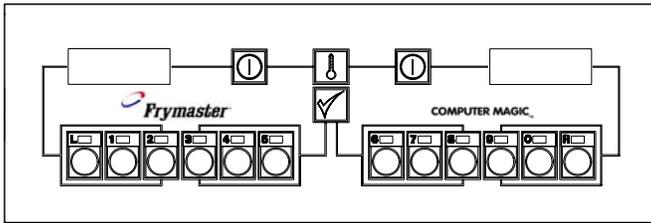
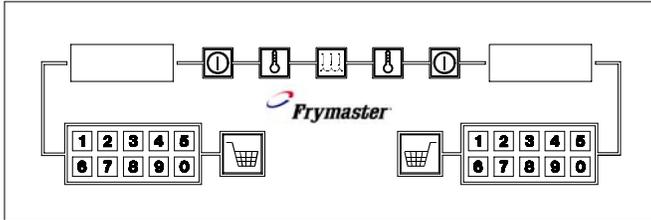


Controladores de Fritadeira Frymaster

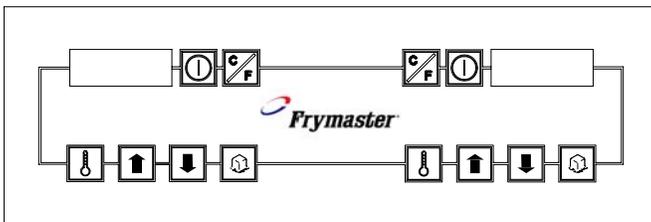
Manual do Usuário



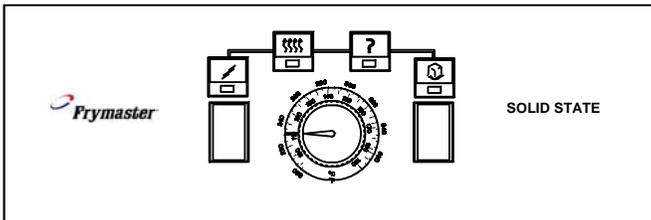
Computer Magic III (CM III) - Página 1-1



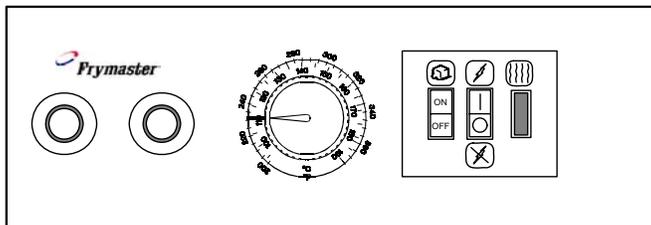
Timer dos mecanismos de levantamento das cestas - Página 2-1



Controlador digital - Página 3-1



Controlador de estado sólido (analógico) - Página 4-1



Controlador do termostato - Página 5-1

Frymaster®



A Frymaster, membro da Commercial Food Equipment Service Association, recomenda o uso de técnicos certificados pela CFESA.

Português / Portuguese

Preço - USD 8,00
* 8196312 *

NOVEMBRO DE 2004

AVISO

EUA

Este equipamento está em conformidade com a Parte 15 das normas da FCC. Sua operação está sujeita às duas condições seguintes: 1) Este equipamento não deve causar interferência prejudicial e 2) Este equipamento deve aceitar qualquer interferência recebida, inclusive interferências que possam resultar em mau funcionamento. Embora este equipamento seja atestado como de Classe A, ele têm demonstrado estar dentro dos limites da Classe B.

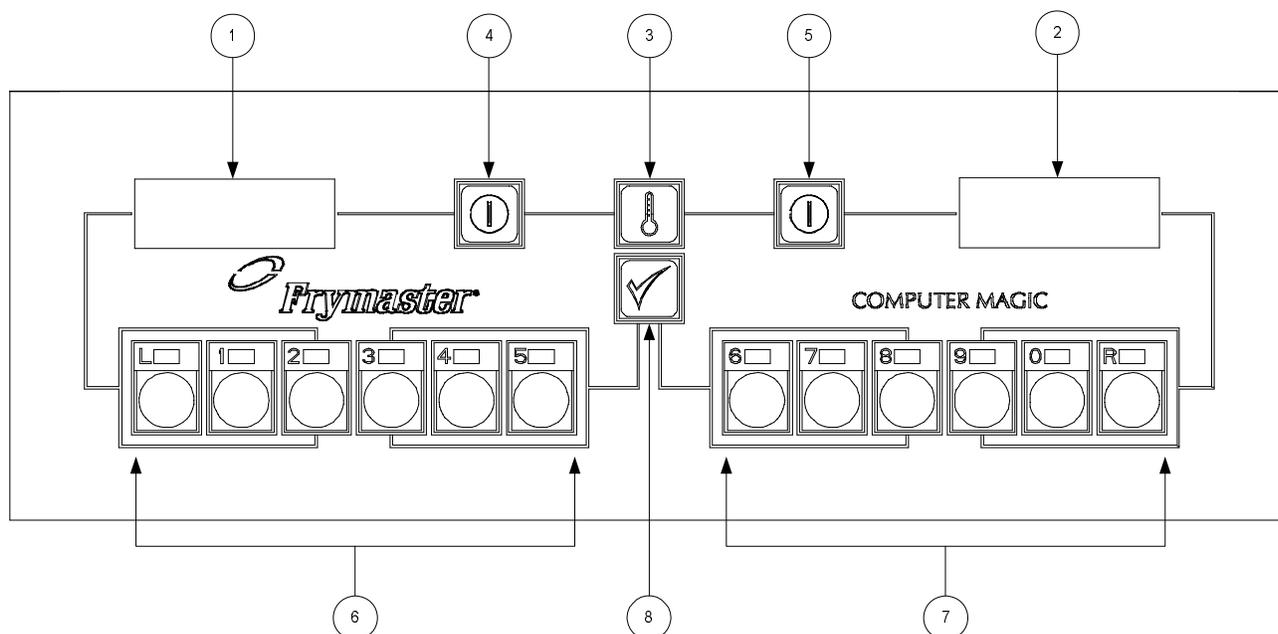
CANADÁ

Este equipamento digital não excede os limites da Classe A ou B referentes a emissões de ruídos de radiofrequência especificados nas normas ICES-003 do Ministério das Comunicações do Canadá.

Cet appareil numerique n'emmet 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.

CAPÍTULO 1

INSTRUÇÕES DE USO E PROGRAMAÇÃO DO CM III



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Display de cristal líquido esquerdo
2	Display de cristal líquido direito
3	Botão de verificação da temperatura e gravação de programa
4	Botão liga/desliga esquerdo. (Em fritadeiras com cuba única, qualquer um dos botões ligará e desligará o controlador).
5	Botão liga/desliga direito. (Em fritadeiras com cuba única, qualquer um dos botões ligará e desligará o controlador).
6	Botões esquerdos de seleção de produto.
7	Botões direitos de seleção de produto.
8	Botão de seleção de programa.

INTRODUÇÃO

O Computer Magic III (CM III) assegura produtos com qualidade constante ao permitir que o operador especifique parâmetros específicos de preparação para até 12 produtos. Estes parâmetros permanecem armazenados na memória do computador. Basta pressionar um único botão para iniciar um ciclo de preparação usando os parâmetros armazenados. Assim, toda porção é frita da mesma maneira. No caso de fritadeiras equipadas com mecanismos de levantamento das cestas, o computador também controla o abaixamento e o levantamento das cestas. Outros recursos incluem um ciclo de derretimento para gordura sólida, um modo de fervura para limpar a cuba e verificações automáticas do tempo de recuperação. O computador pode ser programado para exibir temperaturas em graus Fahrenheit ou centígrados, para exibir o tempo restante de um ciclo de preparação ou para exibir a temperatura da cuba.

NOTA: Este computador está configurado para a fritadeira na qual está instalado (ou seja, a gás ou elétrica e com cuba única ou separada). Apesar de terem aparências idênticas, os computadores configurados para uso em um tipo de fritadeira não podem ser intercambiados diretamente com os configurados para uso em outro tipo de fritadeira.

DEFINIÇÕES

Botão de seleção de produto: Um dos botões numerados no painel de controle. Um ponto de ajuste e até 12 conjuntos de parâmetros de preparação (um conjunto para cada produto) podem ser programados no computador. Os botões também são usados para especificar os valores do ponto de ajuste e dos parâmetros de preparação.

Ponto de ajuste da cuba: Uma temperatura de fritura determinada pelo operador. Quando o computador é ligado, leva automaticamente o óleo ou a gordura de fritura até a temperatura programada para o ponto de ajuste e o mantém na mesma temperatura até ser desligado.

Parâmetros de preparação: O conjunto de variáveis de preparação associadas ao produto. Elas são: *sensibilidade*, *tempo de preparação*, *tempo de agitação* e *tempo de retenção*.

Sensibilidade: Um recurso integrado, que ajusta o tempo de preparação para compensar pela queda na temperatura do óleo quando o produto é colocado na cuba. A densidade, o tamanho da porção e a temperatura variam de acordo com o produto. O tempo de preparação também varia de acordo com o produto alimentício. Um ajuste correto da sensibilidade garantirá um produto de alta qualidade. O valor 0 corresponde à sensibilidade mais baixa e o valor 9 à sensibilidade mais alta (consulte a tabela na página 1-5).

Tempo de preparação: O tempo determinado pelo operador para prepara um produto.

Tempo de agitação: O tempo determinado pelo operador que o produto deve ser agitado durante o ciclo de preparação.

Tempo de retenção: O tempo determinado pelo operador que o produto pode ser retido antes de ser servido.

INSTRUÇÕES DE USO DO COMPUTADOR

Ligue o computador pressionando um dos botões liga/desliga . **NOTA:** Um ponto decimal entre os números 1 e 2 em um dos displays de cristal líquido indica que a unidade está esquentando.

1. Uma das seguintes mensagens será exibida:

- a. **CYCL**, indicando que a fritadeira está funcionando no modo de ciclo de derretimento. A fritadeira permanecerá no modo de ciclo de derretimento até que a temperatura do óleo ou da gordura atinja 82 °C ou o ciclo de derretimento seja cancelado pelo operador.
- b. **HI**, indicando que a temperatura da cuba está 12 °C acima do ponto de ajuste. Não faça nada. O controlador permitirá que o óleo esfrie até chegar no ponto de ajuste, antes de ligar os queimadores ou energizar as resistências.
- c. **Lo**, indicando que a temperatura da cuba está 12 °C abaixo do ponto de ajuste. Não faça nada. O controlador elevará a temperatura do óleo até o ponto de ajuste.

d. **----**, indicando que a temperatura da cuba está dentro da faixa ideal para preparação do produto.

NOTA: Para obter melhores resultados, não se deve fritar o produto até que o display exiba **----**.

- e. **HELP**, indicando um problema de aquecimento. Desligue a fritadeira e ligue para a linha direta da Frymaster.
 - f. **HOT**, indicando que a temperatura da cuba está acima de 210 °C. **Se esta mensagem aparecer no display, desligue imediatamente a fritadeira!** **NOTA:** Nos computadores usados na União Européia (com marca da CE), a temperatura é 202 °C.
 - g. **Prob**, indicando que o computador detectou um problema na medição da temperatura e nos circuitos de controle. Desligue a fritadeira e entre em contato com um centro de assistência técnica autorizado.
2. Quando **----** aparecer nos displays, pressione um botão de seleção de produto para iniciar um ciclo de preparação.
- a. O display indicará o tempo de preparação programado e começará uma contagem regressiva. No caso de fritadeiras equipadas com mecanismos de levantamento da cesta, a cesta com o produto será abaixada na cuba.
 - b. Se um tempo de agitação estiver programado, um alarme soará na hora especificada e o display exibirá **SH#**, onde “#” será o número do botão. O alarme soará por 3 segundos e depois cessará. Se nenhuma agitação tiver sido programada, **5H#** não aparecerá durante o ciclo de preparação.
 - c. Quando o ciclo de preparação terminar, um alarme sonoro será emitido, **CODE** será exibido no display e o indicador do botão do produto associado piscará. Para cancelar o alarme de preparação, pressione o botão intermitente. No caso de fritadeiras equipadas com mecanismos de levantamento da cesta, a cesta com o produto será levantada da cuba.
 - d. Quando isso acontecer, o tempo de retenção será exibido (se programado para mais de zero) e a contagem regressiva começará. Quando a contagem regressiva chegar a zero, **HD#** aparecerá no display (onde # é o número do botão) e um alarme soará. Para cancelar o alarme de retenção, basta pressionar o botão de seleção de programa . **NOTA:** Se o display estiver em uso, a contagem regressiva do tempo de retenção não será exibida.
3. Para verificar a temperatura da cuba a qualquer momento, pressione uma vez o botão de verificação da temperatura . Para verificar o ponto de ajuste, pressione o botão uma vez. Se suspeitar que a temperatura está incorreta, verifique a temperatura da cuba com um termômetro ou um pirômetro para confirmar se a leitura do computador está razoavelmente próxima da temperatura medida. Se não estiver, entre em contato com um centro de assistência técnica autorizado pela fábrica para obter ajuda.
4. Em fritadeiras com cubas únicas, **----** deve aparecer nos dois displays durante períodos de inatividade. Em fritadeiras com cubas separadas, **----** deve aparecer apenas no lado que está ligado. Se isso não ocorrer, verifique a temperatura e o ponto de ajuste.

 **CUIDADO**

O circuito eletrônico do computador pode ser afetado negativamente por flutuações na corrente e por tempestades com descargas elétricas. Caso deixe de funcionar ou programar corretamente sem motivo aparente, o computador deve ser reinicializado. Para isso, basta desligá-lo da tomada e ligá-lo novamente. Este procedimento pode evitar a necessidade de chamar a assistência técnica.

INSTRUÇÕES DE PROGRAMAÇÃO DO COMPUTADOR

1. Para acessar o modo de programação, pressione o botão de seleção de programa . **Code** aparecerá no display esquerdo. Se acessar o modo de programação por engano, pressione o botão novamente para sair dele. **NOTA:** Se tentar acessar o modo de programação enquanto o computador estiver em meio a uma preparação de produto, o display exibirá a mensagem **BUSY** (Ocupado) intermitentemente.
2. Pressione os botões de seleção de produto 1, 6, 5 e 0, nesta ordem. A programação não será aceita a não ser que este código seja digitado. Isto é para evitar que pessoas não autorizadas alterem as instruções atuais.
3. **SP-r** (Ponto de ajuste) aparecerá no display esquerdo. Todo ponto de ajuste programado anteriormente aparecerá no display direito. Para alterar o ponto de ajuste, digite a temperatura do ponto de ajuste desejada usando os botões numéricos. O ponto de ajuste programável mais alto é 191 °C. Pressione o botão de seleção de programa para registrar o novo ponto de ajuste (ou o ponto de ajuste antigo, caso não tenha sido alterado).

NOTA: Em fritadeiras com cubas separadas, **SP-r** indica o ponto de ajuste da cuba direita. Depois de o ponto de ajuste da cuba direita ser programado, **SP-L** (ponto de ajuste da cuba esquerda) aparecerá no display esquerdo. Digite o ponto de ajuste da cuba esquerda da mesma maneira que o da direita.

4. **SELP** (Selecionar produto) aparecerá no display esquerdo. Pressione o botão de seleção de produto a ser programado (ou pressione para voltar para o modo de operação normal). No caso de fritadeiras com cuba única, qualquer botão de seleção de produto, incluindo L e R pode ser usado. Em fritadeiras com cubas separadas, os botões de seleção de produto L e 1-5 são usados para a cuba esquerda e os botões R e 6-0 são usados para a cuba direita.
5. **SENS** (Sensibilidade) aparecerá no display esquerdo. Todo ajuste de sensibilidade programado anteriormente aparecerá no display direito. Para alterar o ajuste de sensibilidade, digite o novo ajuste e pressione para gravá-lo. Se o ajuste não for alterado, pressione para aceitar o ajuste anterior. Há uma tabela na página 1-5 preparada para ajudar na seleção do ajuste da sensibilidade. Visa servir apenas de orientação e os ajustes podem ser alterados para atender a necessidades diferentes.
6. **COOC** (Tempo de preparação) aparecerá no display esquerdo. Todo tempo de preparação programado anteriormente aparecerá no display direito. Para aceitar o tempo de preparação atual, pressione . Para alterar o tempo de preparação, digite o tempo desejado usando os botões numéricos. Pressione para gravar o novo tempo.
7. **SH-** (Tempo de agitação) aparecerá no display esquerdo. Se o produto precisar ser agitado durante o processo de preparação, programe com os botões numéricos o número de segundos de preparação antes de agitá-lo.

Por exemplo, digitar “30” instruirá a unidade a agitar o produto depois de 30 segundos de preparação. Depois de transcorridos 30 segundos, um alarme soará e o botão seletor de produto piscará por 3 segundos. Se o produto não precisar ser agitado, digite “0”. O número digitado aparecerá no display direito. Pressione para gravar o tempo programado.

8. **hd-** (Tempo de retenção) aparecerá no display esquerdo. Programe o tempo durante o qual o produto pode ser retido antes de ser descartado, de 13 segundos a 60 minutos. Se não desejar usar o recurso de tempo de retenção, digite 0. Pressione para gravar o tempo.

9. **SELP** (Selecionar produto) aparecerá novamente no display esquerdo. Se for necessário programar mais produtos, volte à etapa 5 e siga todas as instruções até este ponto, repetindo o procedimento para cada produto.
10. Quando terminar a programação, grave o programa completo pressionando o botão de verificação da temperatura/gravação de programa .

Ajustes de sensibilidade para vários produtos

Produto	76° C	Ajuste de sensibilidade
Frango		
filé de frango, 35 g	3:25	5
filé de frango (congelado), 113 g	4:20	5
frango moído (congelado), 142 g	6:15	5
frango congelado		5
frango descongelado, 9 pedaços		5
Batatas		
fritas grossas sem casca	3:43	5
fritas normais, 1 cm	3:16	5
fritas palito, 0,6 cm	1:50	5
fritas palito, 0,9 cm	2:40	5
bolinhos de batata (tater tots)	2:05	5
panquecas à milanesa de batata (hash browns)	2:05	5
fritas caseiras	1:14	5
Frutos do mar		
bolinhos de caranguejo	4:00	3
bolinhos de marisco	4:00	3
vieiras grandes	3:25	3
vieiras pequenas	1:10	3
camarão (35 por 450 g)	2:15	3
camarão (40 a 75 por 450 g)	1:45	3
camarão (75 a 100 por 450 g)	1:10	3
bacalhau, 70 g	3:25	7
filé de linguado, 200 g	4:35	3
linguado, inteiro, 285 a 340 g	6:25	3
filé de bacalhau, 100 g	4:35	7
perca, 140 g	4:30	3
hadoque, 200 g	6:25	7
mariscos	2:00	3
ostras	1:10	4
tiras de mariscos (frescos)	0:35	4
tiras de mariscos (congelados)	0:45	4
Legumes		
quiabo	4:30	4
beringela	4:00	4
abobrinha	3:00	4
cogumelos	3:45	4
anéis de cebola (congelados)	3:00	4
couve-flor	1:45	4
Outros		
salsichas empanadas		4
hambúguer de frango frito	5:00	5

CANCELAMENTO DO CICLO DE DERRETIMENTO



PERIGO

Não cancele o modo de ciclo de derretimento se usar gordura sólida!

O ciclo de derretimento visa evitar queimar a gordura e sobreaquecer a cuba ou os elementos enquanto os blocos de gordura são gradualmente derretidos. O computador liga automaticamente a fritadeira no modo de ciclo de derretimento e exibe **CYCL** durante o ciclo. O computador permanece no modo de ciclo de derretimento até que a temperatura da cuba atinja 82 °C ou o ciclo de derretimento seja cancelado pelo operador. Caso não use gordura sólida, o recurso de ciclo de derretimento pode ser cancelado.

Para cancelar o ciclo de derretimento em uma fritadeira com cuba única, pressione o botão “R”. Para cancelar em uma fritadeira com cuba separada, pressione o botão "L" para a cuba esquerda e o botão "R" para a cuba direita. **CYCL** será substituído por **Lo**. O ponto decimal entre os números 1 e 2 será iluminado, indicando que a unidade está aquecendo.

COMO USAR O RECURSO DE FERVURA DE LIMPEZA



CUIDADO

Antes de usar este recurso, a cuba deve ser enchida com uma mistura de água fria e detergente.

1. Para programar a fritadeira para fervura, pressione o botão de seleção de programa . **Code** aparecerá no display esquerdo.

NOTA: No caso de fritadeiras com cubas separadas, use o botão liga/desliga esquerdo para a cuba esquerda e o botão liga/desliga direito para a cuba direita. Não é possível usar o recurso de fervura nas duas cubas ao mesmo tempo.

2. Pressione os botões de seleção de produto 1, 6, 5 e 3, nesta ordem. **boil** aparecerá no display direito. A temperatura será automaticamente ajustada para 91 °C. A fritadeira atingirá esta temperatura e a manterá até que o botão liga/desliga seja pressionado, o que cancelará o modo de fervura. Se ocorrer vazamento da fervura, desligue imediatamente a fritadeira, espere até que esfrie e reinicie o modo de fervura de limpeza para continuar o processo.

RECURSO DE VERIFICAÇÃO DO TEMPO DE RECUPERAÇÃO DA FRITADEIRA

A verificação do tempo de recuperação é uma medida do tempo necessário para que a fritadeira eleve a temperatura do óleo de 135 °C para 163 °C. O computador verifica automaticamente o tempo de recuperação toda vez que a temperatura da cuba cai para menos de 121 °C.

Para verificar o tempo de recuperação, pressione o botão de seleção de programa . **Code** aparecerá no display esquerdo. Pressione os botões de seleção de produto 1, 6, 5 e 2, nesta ordem. O tempo de recuperação aparecerá nos dois displays por 5 segundos. Embora muitos fatores, incluindo o tamanho da cuba e a quantidade e a temperatura do produto colocado na cuba, afetem o tempo de recuperação, ele deve ser algo menos de dois minutos e meio para fritadeiras a gás ou um minuto e quarenta segundos para fritadeiras elétricas.

SELEÇÃO DA EXIBIÇÃO DA TEMPERATURA EM GRAUS FAHRENHEIT OU CENTÍGRADOS

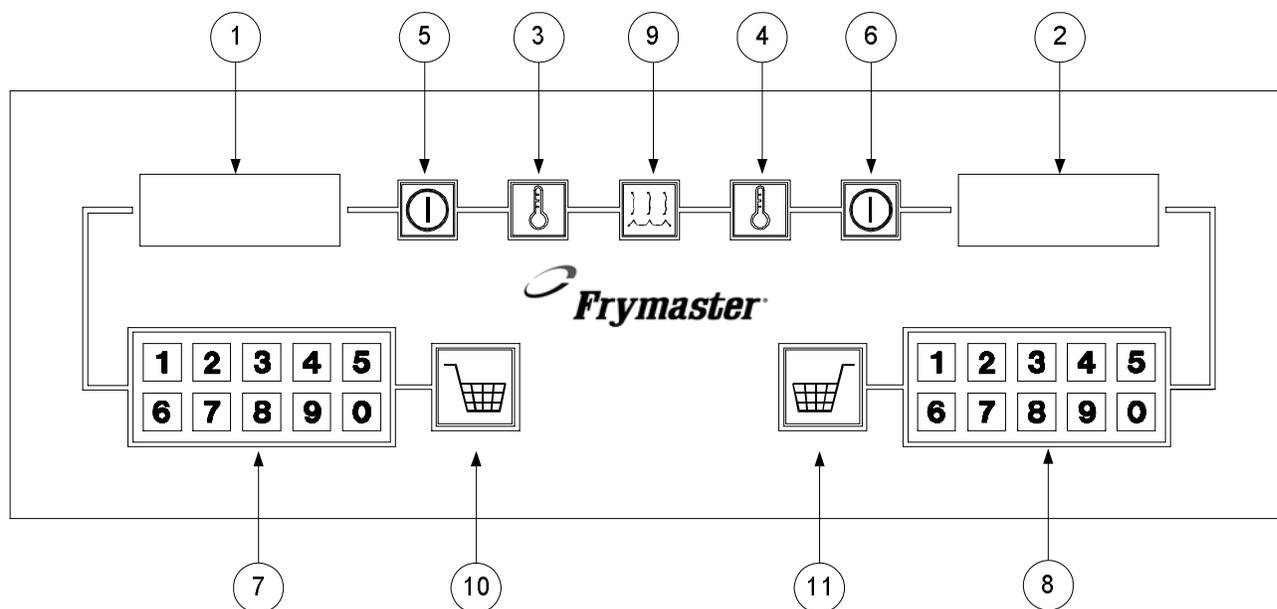
1. O computador pode exibir as temperaturas em graus Fahrenheit ou centígrados. Para mudar de um tipo para o outro, pressione o botão de seleção de programa . *Code* aparecerá no display esquerdo.
2. Digite o número *1 5 5 8* nos botões numéricos. O computador mudará a temperatura exibida de graus centígrados para Fahrenheit ou vice-versa.
3. Pressione o botão de verificação da temperatura/gravação de programa para exibir a temperatura no modo selecionado.

SELEÇÃO DO MODO DE EXIBIÇÃO DA TEMPERATURA DA CUBA

1. Para exibir a temperatura da cuba constantemente, pressione o botão de seleção de programa . *Code* aparecerá no display esquerdo.
2. Pressione os botões de seleção de produto 1, 6, 5 e L, nesta ordem. O computador exibirá a temperatura da cuba constantemente. **NOTA:** Durante o processo de preparação, o tempo de preparação não será exibido, mas será computado.
3. Para voltar a exibir o timer de contagem regressiva, repita as etapas 1 e 2.

CAPÍTULO 2

INSTRUÇÕES DE USO DO TIMER DOS MECANISMOS DE LEVANTAMENTO DAS CESTAS



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Display de cristal líquido – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Exibe o tempo de preparação da cesta esquerda. <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Exibe o tempo de preparação da cesta esquerda ou o ponto de ajuste da cuba esquerda.
2	Display de cristal líquido – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Exibe o tempo de preparação da cesta direita ou o ponto de ajuste da cuba. <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Exibe o tempo de preparação da cesta direita ou o ponto de ajuste da cuba direita.
3	Botão de verificação da temperatura da cuba esquerda – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Pressione para alternar entre o tempo de preparação do lado direito e o ponto de ajuste da fritadeira (exibido no display direito). <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Pressione para alternar entre a exibição do ponto de ajuste do lado esquerdo e o tempo de preparação.
4	Botão de verificação da temperatura da cuba direita – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Pressione para alternar entre a exibição do tempo de preparação do lado direito e o ponto de ajuste da fritadeira. <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Pressione para alternar entre a exibição do ponto de ajuste do lado direito e o tempo de preparação.
5	Botão liga/desliga esquerdo – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Liga ou desliga o controlador. <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Liga ou desliga a metade esquerda do controlador para controlar apenas a cuba esquerda.
6	Botão liga/desliga direito – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Liga ou desliga o controlador. <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Liga ou desliga a metade direita do controlador para controlar apenas a cuba direita.
7	Teclado numérico esquerdo – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Usado para digitar o tempo de preparação da cesta esquerda. <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Usado para digitar o ponto de ajuste e o tempo de preparação da cuba esquerda.
8	Teclado numérico direito – <i>Em fritadeiras com cuba única</i> : Usado para digitar o ponto de ajuste e o tempo de preparação da cesta direita. <i>Em fritadeiras com cubas separadas</i> : Usado para digitar o ponto de ajuste e o tempo de preparação da cuba direita.
9	Botão de fervura – Ativa o modo de fervura.
10	Botão de levantamento da cesta esquerda – Inicia um ciclo de preparação para o mecanismo de levantamento da cesta esquerda.
11	Botão de levantamento da cesta direita – Inicia um ciclo de preparação para o mecanismo de levantamento da cesta direita.

INTRODUÇÃO

O timer dos mecanismos de levantamento das cestas permite que o operador especifique um ponto de ajuste da cuba, atribua tempos de preparação diferentes para os mecanismos de levantamento esquerdo e direito e controle independentemente suas operações. O operador também pode optar por exibir constantemente o tempo de preparação ou o ponto de ajuste. O timer não exibirá o ponto de ajuste da cuba.

O timer seleciona automaticamente valores de temperatura em graus Fahrenheit ou centígrados. Quando o ponto de ajuste é programado, valores menores que 191 são considerados temperaturas em graus centígrados. Qualquer valor acima de 190 é considerado uma temperatura em Fahrenheit.

O operador pode alternar entre a exibição do tempo de preparação ou do ponto de ajuste pressionando .

O timer armazena os ajustes atuais do tempo e da temperatura quando a unidade é desligada com os botões liga/desliga. Caso ocorra interrupção no fornecimento de energia elétrica, ou se o disjuntor for desligado, os ajustes do tempo e da temperatura devem ser verificados para confirmar se estão corretos. **NOTA:** Os botões liga/desliga **NÃO** controlam a fonte de alimentação de CA da fritadeira, apenas ligam ou desligam o controlador.

O timer exibe três mensagens de erro:

hELP, indicando um problema de aquecimento. Desligue a fritadeira e ligue para a linha direta da Frymaster.

hot, indicando que a temperatura da fritadeira é superior a 196 °C. Se esta mensagem aparecer no display, desligue imediatamente a fritadeira.

PrOb, indicando um problema na medição da temperatura e nos circuitos de controle. Desligue a fritadeira e entre em contato com um centro de assistência técnica autorizado.

NOTA: Este controlador está configurado para a fritadeira na qual está instalado (ou seja, a gás ou elétrica e com cuba única ou separada). Apesar de terem aparências idênticas, os computadores configurados para uso em um tipo de fritadeira não podem ser intercambiados com os configurados para uso em outro tipo de fritadeira.

DEFINIÇÕES

Teclado numérico: Um dos grupos de botões numerados no painel de controle. Os botões são usados para digitar o ponto de ajuste da cuba e especificar um tempo de preparação para cada mecanismo de levantamento da cesta.

Ponto de ajuste da cuba: Uma temperatura de fritura determinada pelo operador. Quando o controlador é ligado, leva automaticamente o óleo ou a gordura de fritura até a temperatura programada para o ponto de ajuste e o mantém na mesma temperatura até ser desligado.

Tempo de preparação: O tempo determinado pelo operador para prepara um produto.

Botão de levantamento da cesta: Pressionar um desses botões dá início a um ciclo de preparação e abaixa a cesta correspondente na cuba. Ao fim do tempo de preparação especificado, a cesta é levantada da cuba.

INSTRUÇÕES DE USO DO TIMER

1. Ligue o timer.

Em unidades com cuba única: Pressione um dos botões liga/desliga . O tempo de preparação da cesta esquerda aparecerá no display de cristal líquido esquerdo e o tempo de preparação ou o ponto de ajuste da cesta direita aparecerá no display de cristal líquido direito. Para alternar entre o ponto de ajuste e o tempo de preparação no display direito, pressione um dos botões de verificação da temperatura .

Em unidades com cubas separadas: Pressione o botão liga/desliga  esquerdo para a cuba esquerda e o botão liga/desliga direito para a cuba direita. O tempo de preparação da cesta esquerda ou o ponto de ajuste da cuba esquerda aparecerá no display esquerdo. O tempo de preparação da cesta direita ou o ponto de ajuste da cuba direita aparecerá no display direito. Para alternar entre a exibição do ponto de ajuste e do tempo de preparação de um dos displays, pressione o botão de verificação da temperatura  correspondente.

2. Ajuste o ponto de ajuste. (NOTA: Quando temperaturas em graus centígrados são especificadas, o valor exibido pode diminuir em um grau logo após ser digitado. Isto é normal e deve-se ao processo interno de conversão de graus Fahrenheit para centígrados).

Em unidades com cuba única: Se o tempo de preparação for exibido, pressione o botão de verificação da temperatura  para exibir o ponto de ajuste. O ponto de ajuste especificado mais recentemente será exibido no display de cristal líquido direito. Para alterar o ponto de ajuste, digite uma nova temperatura usando o teclado numérico direito. Pressione um dos botões de verificação da temperatura  para voltar a exibir o tempo de preparação. Se não for necessário alterar o ponto de ajuste, basta pressionar o botão de verificação da temperatura  para voltar a exibir o tempo de preparação.

Em unidades com cubas separadas: Se os tempos de preparação forem exibidos, pressione o botão de verificação da temperatura  correspondente para exibir os pontos de ajustes. Os pontos de ajuste especificados mais recentemente serão exibidos nos displays de cristal líquido. Para alterar um ponto de ajuste, digite uma nova temperatura usando o teclado numérico correspondente. Pressione o botão de verificação da temperatura  correspondente para voltar a exibir o tempo de preparação. Se não for necessário alterar o ponto de ajuste, basta pressionar o botão de verificação da temperatura  correspondente para voltar a exibir o tempo de preparação.

3. Especifique os tempos de preparação.

O timer dos mecanismos de levantamento das cestas marcará o ciclo de preparação durante o tempo exibido nos displays de cristal líquido esquerdo e direito. Para mudar o tempo no **timer esquerdo** – digite um novo tempo com o teclado numérico **esquerdo**. Para mudar o tempo no **timer direito** – digite um novo tempo com o teclado numérico **direito**.

4. Inicie um ciclo de preparação.

Pressione o botão de levantamento da cesta esquerda  ou o botão de levantamento da cesta direita  para iniciar um ciclo de preparação com tempo predeterminado. Será iniciada uma contagem regressiva para o tempo correspondente exibido. Quando o tempo terminar, o mecanismo levantará a cesta, retirando-a do óleo/gordura. Um alarme sonoro avisará o operador de que a preparação foi concluída e o display exibirá . Pressione o botão de levantamento da cesta correspondente para desligar o alarme e reinicializar o timer.

NOTA: Se um botão de levantamento da cesta for pressionado durante um ciclo de preparação, o ciclo será cancelado e a cesta será levantada da cuba.

CANCELAMENTO DO CICLO DE DERRETIMENTO



PERIGO

Não cancele o modo de ciclo de derretimento se usar gordura sólida!

O ciclo de derretimento visa evitar queimar a gordura e sobreaquecer a cuba ou os elementos enquanto os blocos de gordura são gradualmente derretidos. O timer aciona automaticamente a fritadeira no modo de derretimento e permanece neste modo até que a temperatura da cuba atinja 82 °C ou o ciclo de derretimento seja cancelado pelo operador. Caso **NÃO** use gordura sólida, o recurso de ciclo de derretimento pode ser cancelado.

Para cancelar o ciclo de derretimento em uma fritadeira com cuba única, pressione o botão de levantamento da cesta direita . Em uma unidade com cubas separadas, pressione o botão de levantamento da cesta esquerda  para cancelar a cuba esquerda, ou o botão de levantamento da cesta direita  para cancelar a cuba direita.

COMO USAR O RECURSO DE FERVURA DE LIMPEZA

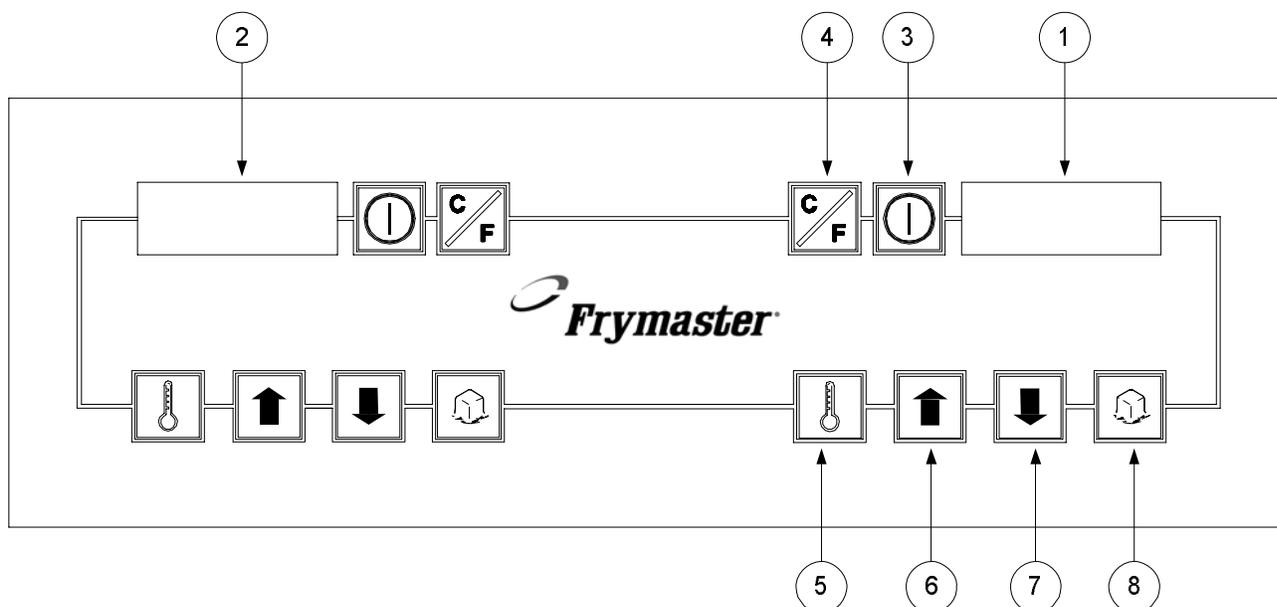
Pressione o botão do modo de fervura  para restabelecer o timer para 91 °C.

Em unidades com cuba única, o controlador manterá a temperatura da cuba em 91 °C até que um dos botões liga/desliga  seja pressionado para desligar o controlador.

Em unidades com cubas separadas, o controlador manterá as temperaturas das duas cubas em 91 °C até que elas sejam desligadas. Para desligar a cuba esquerda, pressione o botão liga/desliga  esquerdo. Para desligar a cuba direita, pressione o botão liga/desliga  direito.

CAPÍTULO 3

INSTRUÇÕES DE USO DO CONTROLADOR DIGITAL



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Display iluminado – Display de cristal líquido de uma fritadeira com cuba única ou do lado direito de uma fritadeira com cubas separadas.
2	Display iluminado – Display de cristal líquido do lado esquerdo de uma fritadeira com cubas separadas.
3	Botão liga/desliga – Qualquer um dos botões controla uma unidade com cuba única; em fritadeiras com cubas separadas, cada botão controla a cuba em seu respectivo lado.
4	Botão C/F – Alterna a temperatura exibida entre graus Fahrenheit e centígrados em uma fritadeira com cuba única ou do lado direito de uma fritadeira com cubas separadas.
5	Botão de exibição da temperatura/ponto de ajuste – Alterna a exibição entre a temperatura atual e a temperatura do ponto de ajuste em uma fritadeira com cuba única ou do lado direito de uma fritadeira com cubas separadas.
6	Seta para cima – Aumenta a temperatura do ponto de ajuste em uma fritadeira com cuba única ou do lado direito de uma fritadeira com cubas separadas.
7	Seta para baixo – Diminui a temperatura do ponto de ajuste em uma fritadeira com cuba única ou do lado direito de uma fritadeira com cubas separadas.
8	Botão de cancelamento de ciclo de derretimento – Cancela o modo de ciclo de derretimento em uma fritadeira com cuba única ou do lado direito de uma fritadeira com cubas separadas.

INTRODUÇÃO

O controlador digital permite que o operador programe o ponto de ajuste da cuba e alterne a exibição no display entre a temperatura da cuba e o ponto de ajuste programado. O ponto de ajuste é uma temperatura de fritura determinada pelo operador. Quando o controlador é ligado, leva automaticamente o óleo ou a gordura de fritura até a temperatura programada para o ponto de ajuste e o mantém na mesma temperatura até ser desligado. O padrão de fábrica das unidades fabricadas para exportação para países da Comunidade Européia é exibir a temperatura da cuba. O padrão de fábrica das unidades fabricadas para exportação para países que não pertencem à Comunidade Européia é exibir o ponto de ajuste. Este controlador também tem um botão de cancelamento de ciclo de derretimento programável e um botão para alternar a temperatura exibida entre graus Fahrenheit e centígrados.

NOTA: Nos controladores de unidades com cuba única, apenas o conjunto direito de controles funciona, salvo o botão liga/desliga que ligará ou desligará o controlador.

O controlador exibe três mensagens de erro:

HELP, indicando um problema de aquecimento. Desligue a fritadeira e ligue para a linha direta da Frymaster.

HOT e a temperatura atual da cuba, indicando que a temperatura do óleo/gordura está acima de 202 °C (ou 210 °C no caso fritadeiras destinadas à Comunidade Européia). Se esta mensagem aparecer no display, desligue imediatamente a fritadeira e entre em contato com um centro de assistência técnica autorizado.

Prob, indicando que o controlador detectou um problema na medição da temperatura e nos circuitos de controle. Desligue a fritadeira e entre em contato com um centro de assistência técnica autorizado.

NOTA: Este controlador está configurado para a fritadeira na qual está instalado (ou seja, a gás ou elétrica e com cuba única ou separada). Apesar de terem aparências idênticas, os controladores configurados para uso em um tipo de fritadeira não podem ser intercambiados com os configurados para uso em outro tipo de fritadeira.

INSTRUÇÕES DE USO DO CONTROLADOR

1. Ligue o controlador. Em unidades com cuba única, pressione um dos botões liga/desliga . Em unidades com cubas separadas, pressione o botão liga/desliga  esquerdo para a cuba esquerda e o botão liga/desliga direito para a cuba direita.

Nas unidades não destinadas à Comunidade Européia, o número da versão do software do controlador será exibido durante quatro segundos e, em seguida, a temperatura do ponto de ajuste será exibida no display. Nas unidades destinadas à Comunidade Européia, a temperatura da cuba aparecerá no display – para exibir a temperatura do ponto de ajuste, pressione o botão da temperatura  da cuba correspondente (em unidades com cuba única, use o botão direito).

Um ponto decimal aparecerá entre os dois primeiros números do display, indicando que a unidade está esquentando. Quando a cuba chegar na temperatura do ponto de ajuste, o ponto decimal do indicador de aquecimento apagará, indicando que a fritadeira está pronta para fritar.

2. Se necessário, altere o ponto de ajuste. Para aumentar a temperatura do ponto de ajuste, pressione um botão de seta para cima . Em unidades com cubas separadas, use o conjunto de controles esquerdo para a cuba esquerda e o conjunto de controles direito para a cuba direita. Em unidades com cuba única, use o conjunto de controles direito. Pressione um botão de seta para baixo  para diminuir a temperatura do ponto de ajuste.

Inicialmente, o display mudará com uma velocidade de aproximadamente um grau por segundo. Se o botão da seta for mantido pressionado, depois de uma mudança de aproximadamente 12°, a velocidade da mudança aumentará, permitindo que mudanças maiores na temperatura do ponto de ajuste sejam feitas rapidamente.

SELEÇÃO DE EXIBIÇÃO DA TEMPERATURA EM GRAUS FAHRENHEIT OU CENTÍGRADOS

Para alternar a exibição da temperatura entre graus Fahrenheit e centígrados, pressione o botão C/F  direito. O display mudará de xxx°F para xxx°C, onde “xxx” é a temperatura do ponto de ajuste da fritadeira.

CANCELAMENTO DO CICLO DE DERRETIMENTO



Não cancele o modo de ciclo de derretimento se usar gordura sólida!

O ciclo de derretimento visa evitar queimar a gordura e sobreaquecer a cuba ou os elementos enquanto os blocos de gordura são gradualmente derretidos. O controlador aciona automaticamente a fritadeira no modo de derretimento e permanece neste modo até que a temperatura da cuba atinja 82 °C ou o ciclo de derretimento seja cancelado pelo operador. Caso não use gordura sólida, o recurso de ciclo de derretimento pode ser cancelado.

Para cancelar o ciclo de derretimento em uma fritadeira com cuba única, pressione o botão direito de cancelamento do ciclo de derretimento . Em unidades com cubas separadas, pressione o botão esquerdo para a cuba esquerda ou o botão direito para a cuba direita.

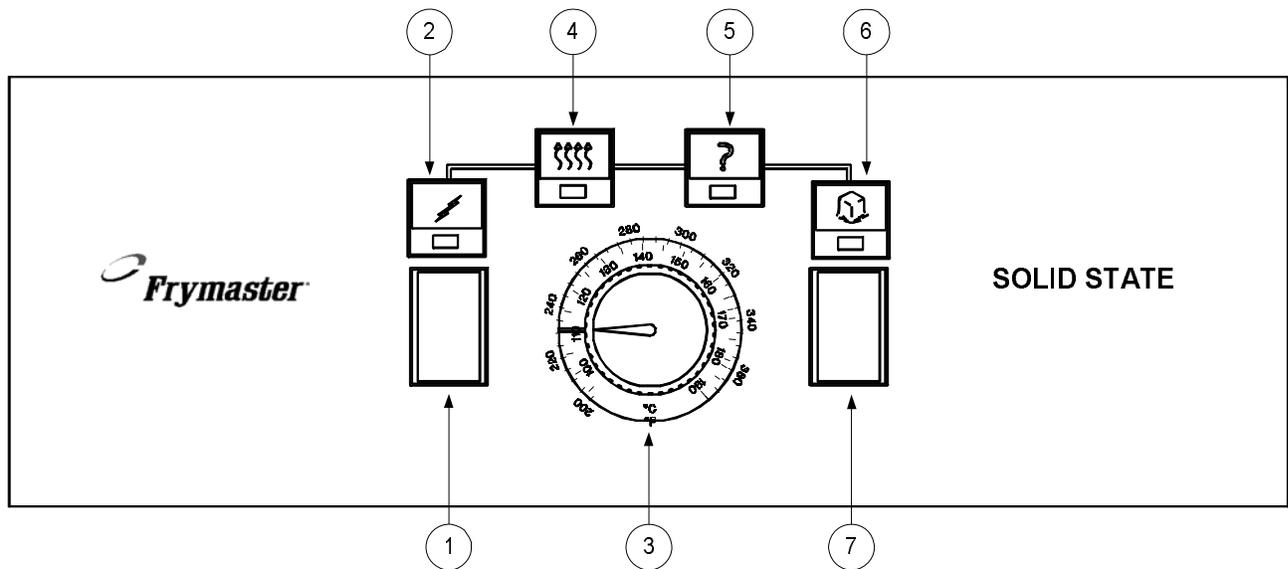
ATIVAÇÃO OU DESATIVAÇÃO DO BOTÃO DE CANCELAMENTO DO CICLO DE DERRETIMENTO

O controlador pode ser programado para desativar o botão de cancelamento do ciclo de derretimento para evitar que seja cancelado acidentalmente.

1. Com o controlador no DESLIGADO, pressione o botão de cancelamento do ciclo de derretimento  (no caso de uma unidade com cubas separadas, pressione o botão esquerdo para a cuba esquerda e o botão direito para a cuba direita; no caso de uma unidade com cuba única, pressione o botão direito). O display exibirá “0”, que significa que o ciclo de derretimento **pode** ser ignorado ou “1”, que significa que o ciclo de derretimento **não pode** ser ignorado.
2. Para alterar esta configuração, pressione e mantenha pressionado o botão de cancelamento do ciclo de derretimento de cinco a seis segundos para mudar o “0” para “1” ou o “1” para “0”. Solte o botão quando o display exibir a configuração desejada.

CAPÍTULO 4

CONTROLADOR DE ESTADO SÓLIDO (ANALÓGICO)



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Interruptor de alimentação elétrica (chave liga/desliga) – LIGA ou DESLIGA o controlador.
2	Luz indicadora de potência – Indica quando o controlador está LIGADO.
3	Botão de controle da temperatura – Usado para ajustar a temperatura desejada para fritar.
4	Luz indicadora do modo de aquecimento – Indica quando a fritadeira está esquentando.
5	Luz indicadora de problema – Indica mau funcionamento de um circuito de controle da fritadeira ou uma condição de superaquecimento. Para apagá-la, coloque a chave liga/desliga na posição DESLIGADA por 30 segundos e, em seguida, ligue novamente a unidade.
6	Luz indicadora do ciclo de derretimento – Indica que a unidade está funcionando no modo de ciclo de derretimento. A fritadeira sairá automaticamente do ciclo de derretimento quando a temperatura da cuba atingir 82 °C.
7	Chave do ciclo de derretimento – LIGA ou DESLIGA o ciclo de derretimento.

INTRODUÇÃO

O controlador de estado sólido (geralmente denominado “controlador analógico”) permite que o operador ajuste a temperatura da cuba usando um botão giratório e uma escala com graduações situados na frente do controlador. O controlador tem também uma chave de ciclo de derretimento e uma luz indicadora de problema.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Pressione a chave liga/desliga para ligar a unidade. A luz indicadora de potência e a luz do modo de aquecimento se acenderão.
2. Gire o botão seletor de temperatura para a temperatura para fritar desejada.
3. *Para usar gordura sólida*, coloque a chave do ciclo de derretimento na posição LIGADA. O ciclo de derretimento visa evitar queimar a gordura e sobreaquecer a cuba ou os elementos enquanto os blocos de

gordura são gradualmente derretidos. No modo de ciclo de derretimento, a fritadeira ligará e desligará até que a temperatura da cuba atinja 82 °C ou o ciclo de derretimento seja cancelado pelo operador.



Não cancele o modo de ciclo de derretimento se usar gordura sólida!

Durante o ciclo de derretimento, a luz indicadora do modo de aquecimento acenderá e apagará à medida que a fritadeira ligar e desligar.

4. Assim que a temperatura da cuba atingir 82 °C, ou o modo do ciclo de derretimento for cancelado, a fritadeira passará automaticamente para o modo de aquecimento para elevar a temperatura da cuba até a temperatura selecionada no botão de controle da temperatura e a manterá no mesmo nível. Quando a fritadeira está aquecendo, a luz do modo de aquecimento acenderá. Quando a cuba atingir a temperatura selecionada no botão de controle, a luz do modo de aquecimento apagará, indicando que a unidade está pronta para fritar.

LUZ INDICADORA DE PROBLEMA

Em fritadeiras a gás equipadas com ignição eletrônica, a luz indicadora de problema acenderá se a ignição falhar. Para reinicializar o controlador depois de uma falha de ignição, coloque a chave liga/desliga na posição DESLIGADA por pelo menos 30 segundos e, em seguida, coloque-a novamente na posição LIGADA.

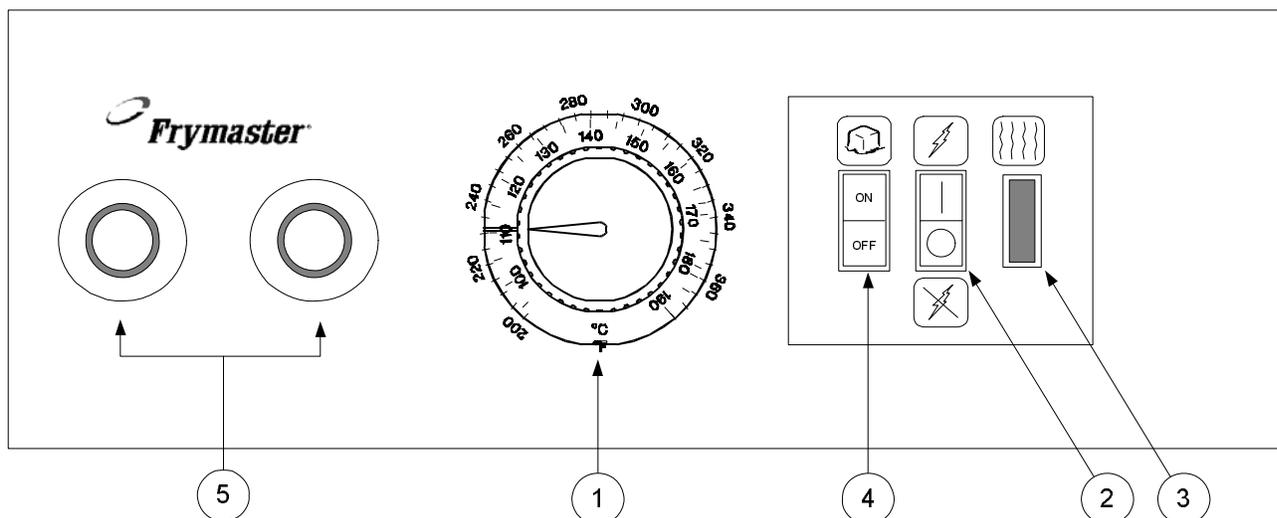
Em todas as fritadeiras, a luz indicadora de problema também acenderá sempre que o controlador detectar um problema com o sensor ou com o circuito do termostato de limite máximo.

CALIBRAÇÃO DO BOTÃO DE CONTROLE

1. Aqueça a cuba até a *temperatura de fritura* segundo os procedimentos descritos acima.
2. Insira um termômetro ou pirômetro na cuba próximo ao sensor de temperatura da fritadeira.
3. Espere a luz indicadora do modo de aquecimento apagar e acender automaticamente três vezes para assegurar que a temperatura do óleo/gordura seja uniforme. Se necessário, mexa o óleo/gordura para que a parte do fundo da cuba derreta.
4. Quando a luz indicadora do modo de aquecimento acender pela quarta vez, a leitura do pirômetro deve ser de +/- 2 °C em relação à temperatura selecionada no botão de controle. Se não for, calibre o botão da seguinte maneira:
 - a. Solte o parafuso de ajuste do botão de controle da temperatura até que a parte externa do botão gire sobre sua parte interna.
 - b. Gire a parte externa do botão até que a linha graduada do botão se alinhe com a marca que corresponde à leitura do termômetro ou pirômetro.
 - c. Mantenha o botão na posição e aperte o parafuso de ajuste.
 - d. Verifique novamente a leitura do termômetro ou pirômetro e o ajuste do botão de controle da temperatura na próxima vez que a luz indicadora do modo de aquecimento acender.
 - e. Repita as etapas 4-a a 4-d até que a leitura do termômetro ou pirômetro e o ajuste do botão coincidam em +/- 2 °C.
 - f. Se não for possível fazer a calibração, ligue para um centro de assistência autorizado pela fábrica.
5. Retire o termômetro ou o pirômetro da unidade.

CAPÍTULO 5

INSTRUÇÕES DE USO DO CONTROLADOR DO TERMOSTATO



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Botão de controle da temperatura – Usado para ajustar o controle do termostato para a temperatura desejada.
2	Botão liga/desliga – Ativa/desativa o fornecimento de energia elétrica aos componentes da fritadeira. O botão acende quando ativado.
3	Luz indicadora do modo de aquecimento – Indica quando a fritadeira está esquentando.
4	Luz indicadora do ciclo de derretimento – Indica que a unidade está funcionando no modo de ciclo de derretimento. A fritadeira permanecerá no ciclo de derretimento até que este interruptor seja desligado.
5	Timers opcionais dos mecanismos de levantamento das cestas – Abaixam as cestas correspondentes quando pressionados. Quando o tempo predefinido transcorre, a cesta é levantada.

INTRODUÇÃO

O controlador do termostato usa um termostato conectado diretamente a um botão de ajuste da temperatura instalado no painel de controle. Basta girar o botão até a temperatura de preparação desejada para ajustar o controle do termostato para tal temperatura. Colocar o botão liga/desliga na posição **LIGADO** fornece energia aos componentes da fritadeira e faz com que ele se acenda. Colocar o botão do ciclo de derretimento na posição **LIGADO**, faz com que a fritadeira ligue por alguns segundos e desligue por um período mais longo. Isto visa evitar queimar a gordura e sobreaquecer a cuba ou os elementos enquanto os blocos de gordura são gradualmente derretidos. O botão também acende quando colocado na posição **LIGADO**. O indicador do modo de aquecimento acende quando a temperatura da cuba está abaixo do ponto de ajuste.

⚠ PERIGO
Não cancele o modo de ciclo de derretimento se usar gordura sólida!

⚠ CUIDADO
A fritadeira permanecerá no modo de ciclo de derretimento até ser desligada (quando o botão do ciclo de derretimento for colocado na posição “OFF”).

O controlador do termostato não requer programação – o operador só precisa colocar o botão do termostato na temperatura de preparação desejada. No entanto, o controlador precisa ser periodicamente calibrado por um centro de assistência técnica autorizado pela fábrica, normalmente a cada seis meses.

Em fritadeiras equipadas com timers de elevação das cestas, pressionar o botão no centro de um timer fará com que o mecanismo de elevação da cesta correspondente a abaixe na cuba. Ao fim do tempo de preparação especificado, o timer levantará a cesta da cuba. O tempo de preparação é ajustado girando o botão do timer no sentido horário até a marca na escala correspondente ao tempo de preparação desejado.

Embora montados no mesmo painel de controle, os timers dos mecanismos de elevação das cestas são totalmente independentes do controlador.



Enodis®

One Company, Countless Solutions

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000, EUA
Endereço para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106, EUA

TEL 1-318-865-1711 FAX (Peças) 1-318-219-7140 FAX (Suporte técnico) 1-318-219-7135

IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS

Português / Portuguese

Preço: USD 8,00
819-6312
NOVEMBRO DE 2004