



# 3000

# CONTROLADOR

## Manual de operação

 **Frymaster**



A Frymaster, uma associada da Commercial Food Equipment Service Association (Associação do Comércio de Serviços de Equipamento de Alimentos), recomenda o emprego de técnicos certificados pela CFESA.

**Linha de assistência técnica de 24 horas**  
**1-800-551-8633**

SETEMBRO DE 2011  
\* 8196935 \*

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

E-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

Portuguese / Português

### AVISO

Se, durante o período de garantia, o cliente utilizar uma outra peça para este equipamento MANITOWOC FOOD SERVICE que não uma nova peça não modificada ou reciclada directamente adquirida na FRYMASTER/DEAN, ou de um dos centros de assistência técnica autorizados, e/ou se a peça usada for modificada, no que respeita à sua configuração original, esta garantia caducará. ALÉM DISTO, A FRYMASTER DEAN E AS EMPRESAS ASSOCIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANOS OU CUSTOS E DESPESAS CRIADOS PELO CLIENTE, COMO RESULTADO DIRECTO OU INDIRECTO, TOTAL OU PARCIAL, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU DE UMA PEÇA RECEBIDA NUM CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NÃO-AUTORIZADO.

### AVISO

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização profissional e deve ser operado exclusivamente por pessoal qualificado. A instalação, manutenção e reparações devem ser efectuadas pela assistência técnica autorizada Frymaster (FAS) ou por um outro profissional qualificado. A instalação, manutenção e reparações efectuadas por pessoal não qualificado fará caducar a garantia do fabricante.

### AVISO

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os regulamentos nacionais e locais adequados do país e da região onde o aparelho é instalado.

### NOTA PARA OS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM COMPUTADORES

#### EUA

Este dispositivo está de acordo com a Parte 15 dos regulamentos FCC. A operação está dependente das duas condições seguintes: 1) Este dispositivo não provocará nenhuma interferência nociva, e 2) Este dispositivo está protegido contra quaisquer interferências, incluindo interferências que possam provocar a operação não desejada. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B.

#### CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites da classe A ou B, no que diz respeito às emissões de ruído de rádio, conforme as definições da norma ICED-003, do Canadian Department of Communications.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

### PERIGO

Antes de mover, testar, manter ou reparar a fritadeira Frymaster, desligue TODOS os cabos de alimentação da fritadeira.



**Controlador 3000**  
**Manual de operação**

**ÍNDICE**

---

**CAPÍTULO 1: Instruções do Controlador 3000**

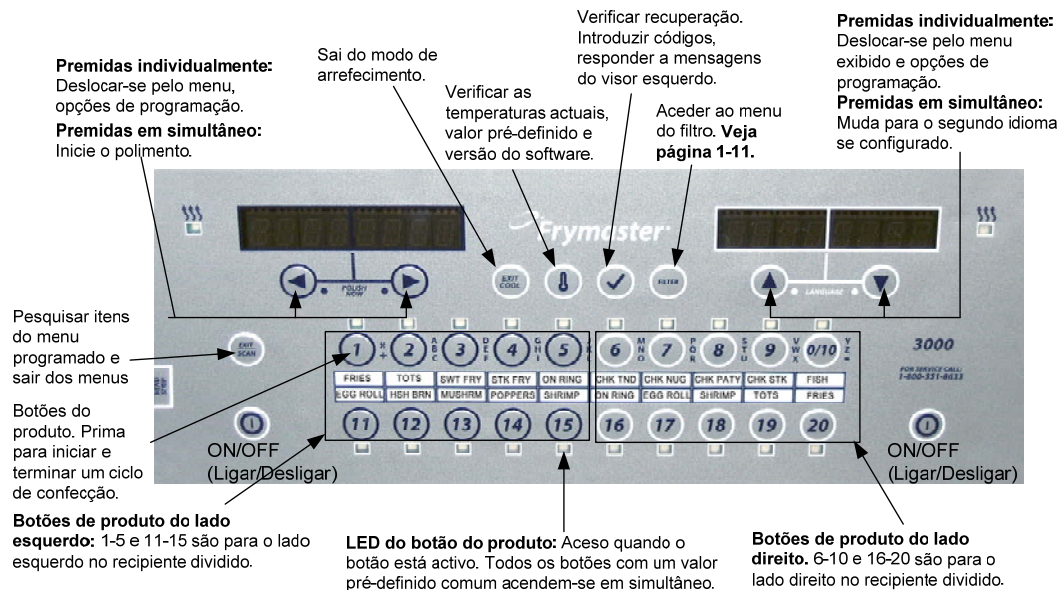
1.1	Utilização do 3000 .....	1-1
1.2	Árvore de resumo dos menus do 3000.....	1-2
1.3	Menu principal de configuração .....	1-3
1.4	Configuração do recipiente .....	1-3
1.5	Modo de informações.....	1-5
1.6	Configuração do produto (valor pré-definido único).....	1-8
1.7	Resumo da confecção de vários valores pré-definidos (segmentados).....	1-9
1.8	Configuração do produto (vários valores pré-definidos) .....	1-10
1.9	Menu do filtro .....	1-11
1.9.1	Filtro.....	1-11
1.9.2	Limpar e filtrar .....	1-12
1.9.3	Eliminar.....	1-12
1.9.4	Eliminar (granel).....	1-13
1.9.5	Encher o recipiente de granel (apenas opção de granel) .....	1-13
1.9.6	Limpar por fervura .....	1-14
1.10	Polimento .....	1-14
1.11	Modo de pesquisa.....	1-15
1.12	Tabela de configuração de sensibilidade .....	1-16

**CAPÍTULO 2: Reparação de avarias por parte do operador**

2.1	Introdução .....	2-1
2.2	Reparação de avarias.....	2-2
2.2.1	Mensagem de erro e problemas exibidos .....	2-2
2.2.2	Problemas de filtragem .....	2-3
2.2.3	Códigos do registo de erros.....	2-4

# CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DO CONTROLADOR 3000

## 1.1 Utilização do 3000



### ON/OFF (Ligar/Desligar)

- Prima o botão ON/OFF (Ligar/Desligar) para a fritadeira aquecer até ao valor pré-definido ou temperatura inactiva e exibir: COOL (Arrefecer) ou DROP (Libertar).

### Confeção

- A fritadeira exibe COOL (Arrefecer) ou DROP (Libertar)
- **Exibição de COOL (Arrefecer):** Prima o botão do produto; a fritadeira aquece até ao valor pré-definido e exibe DROP (Libertar).
- **Exibição de DROP (Libertar):** Prima o botão do produto e libertação do produto.
- **Exibição de \*\*:** A temperatura do recipiente está fora da zona de libertação.
- **Exibição de DONE:** Prima o botão do produto a piscar para cancelar o alarme e terminar uma confeção.
- **Cancelar uma confeção:** Prima e mantenha premido o botão do produto a piscar para cancelar o ciclo de confeção.
- **Exibição de HOLD:** Prima o botão do produto a piscar para cancelar o alarme de guardar.

**Alterar valor pré-definido:** Prima e mantenha premido o botão de um produto à temperatura pretendida até dar um sinal sonoro e ser emitido um tom (aproximadamente durante três segundos) e liberte.

### Responder à mensagem de polimento

- O controlador exibe Polir Agora, alternando com Sim Não.
- Prima Sim (botão sob a exibição de Sim) para o ciclo de polimento ser iniciado. O controlador exibe Arrefecimento após ciclo de polimento.

### Navegação através dos botões do controlador

- **Produto:** Prima para iniciar um ciclo de confeção. Activo quando o LED adjacente está aceso. O LED pisca durante o ciclo de confeção. Prima e mantenha premido para cancelar um ciclo de confeção. Prima no final do ciclo de confeção para cancelar um alarme. Prima e mantenha premido um produto com um valor pré-definido diferente (aproximadamente três segundos) até emitir um sinal sonoro para alterar a temperatura pré-definida.
- **Pesquisar/sair:** Prima uma vez, todos os botões dos produtos estão acesos; Seleccionar Produto é exibido. Prima o botão do produto para visualizar o nome do produto. Prima novamente Pesquisar para repetir. Prima Pesquisar duas vezes para regressar à operação normal. Prima pesquisar para sair dos menus.
- **Setas para a esquerda/direita:** Navegar pelas opções na exibição esquerda. Prima ambas em simultâneo para inicial um ciclo de polimento.
- **Setas para cima/baixo:** Navegar pelas opções na exibição direita. Prima ambas em simultâneo para mudar para um idioma secundário se tiver seleccionado um na configuração.
- **Sair do arrefecimento:** Sai do modo de arrefecimento, coloca a fritadeira novamente na temperatura pré-definida.
- **Termómetro: Fritadeira ligada:** Prima e liberte para o valor pré-definido na exibição esquerda e a temperatura do recipiente na exibição direita.
- **Termómetro, fritadeira desligada:** Prima para exibir a temperatura, hora, data, versão do sistema e versões de software do controlador e da placa de circuitos.
- **Marca de verificação: Fritadeira desligada:** Prima e mantenha premido 3 segundos: deslocar-se para utilização de filtragem; prima e mantenha premido durante 10 segundos: Configuração do produto.
- **Marca de verificação: Fritadeira ligada:** Introduzir códigos, responder a mensagens do visor esquerdo.
- **Filtro: Prima e liberte:** Confeções restantes para o ciclo de filtragem. **Prima e mantenha premido:** Opções de filtragem: Filtrar, Limpar e Filtrar, Eliminar, Encher Cuba a Granel (apenas opção a granel) e Limpar por Fervura (apenas desligado).

## 1.2 Árvore de Resumo do Menu do 3000

Filter Menu (Menu do Filtro).....	1.9
[Com o computador ON, prima e mantenha premido o botão FILTER]	
Filter (Filtrar)	
Clean and Filter (Limpar e filtrar)	
Dispose (Eliminar)	
Fill Vat From Bulk (Bulk option only) (Encher cuba a granel (apenas opção a granel))	
Boil Out (Limpar por fervura)	
[Com o computador OFF, prima e mantenha premido o botão FILTER]	
Info Mode (Modo de Info).....	1.5
[Prima e mantenha premido o botão ✓ (verificar)]	
Last Dispose Stats (Estatísticas da última eliminação)	
Daily Stats (Estatísticas diárias)	
Selected Period Stats (Estatísticas de um período seleccionado)	
Last Load Stats (Estatísticas da última carga)	
Main Menu and Tech Modes (Menu principal e modos tecnológicos)	
[Com o computador OFF, prima e mantenha premido o botão ✓ (verificar) durante 10 segundos, exibe Menu principal - Configuração do produto]	
Product Setup (Configuração do produto).....	1.6-1.8
[Introduza 1650]	
Select Product (Seleccionar produto)	
Long Name (Nome longo)	
Short Name (Nome abreviado)	
Cooking Mode (Modo de confecção)	
1 Time (1 Tempo)	
1 Tempr (1 Temporizador)	
1 Sensitivity (1 Sensibilidade)	
1 Alarm Time (Shake) (1 Tempo do alarme (sacudir))	
1 Alarm Name (Shake) (1 Nome do alarme (sacudir))	
1 Alarm Mode (Shake) (1 Modo do alarme (sacudir))	
1 Alarm Tone (Shake) (1 Tom do alarme (sacudir))	
2 Alarm Time (Shake) (2 Tempo do alarme (sacudir))	
Filter Prompt (Mensagem do filtro)	
Instant On (Activação instantânea)	
Hold Time (Tempo de espera)	
Load Standard (Load Default Product Menu)	
[Padrão de carga (Carga Menu do Produto Padrão)]	
Vat Setup (Configuração do recipiente).....	1.4
[Introduza 1656]	
System (Sistema).....	1.4
Language (Idiomas)	
2 <sup>nd</sup> Language (2 <sup>o</sup> idioma)	
Locale (CE or Non-CE) (Local (CE ou não-CE))	
Energy (Gas or Elec) (Energia (gás ou electricidade))	
Type (Vat) (Tipo (recipiente))	
System Volume (Sound Level) (Volume do sistema (nível sonoro))	
Tempr Format (F or C) (Formato da temperatura (F ou C))	
Exit Melt Tempr (Sair da temperatura de fusão)	
Cool Mode Tempr (Temperatura do modo de arrefecimento)	
Cool Mode Default (Modo de arrefecimento padrão)	
Fresh Oil (Óleo novo)	
Waste (Resíduos)	
Drain Switch (Interruptor de drenagem)	
Recovery Alarm (Alarme de recuperação)	
Basket Lift (Elevação da cesta)	
Hold Time (Tempo de espera)	
Time/Date (Hora/data).....	1.4
DST(Daylight Savings Time) Setup	
(Configuração DST (hora de economia diurna)).....	1.4
Filter (Filtrar).....	1.4
Cooks til Filter (Confeccionar até filtrar)	
EOD Filter Timer (Tempo de filtragem EOD)	
EOD Filter Time (Tempo de filtragem EOD)	
Flushing Timer (Temporizador de limpeza)	
Boil Out Timer (Temporização de limpeza por fervura)	
1 Polish Timer (1 Temporizador de polimento)	
1 Polish Prompt Time (1 Tempo da mensagem de polimento)	
1 Polish Duration (1 Duração do polimento)	
1 Polish Start Tempr (1 Temporizador do início de polimento)	
E-Log (E-Registo).....	1.4
List of last 10 error codes (Lista dos 10 últimos códigos de erro)	
Change Password (Alterar palavras-passe).....	1.4
Tech Mode (Modo tecnológico)	
[Introduza 3000]	
Clear E-Log (Apagar registo de erros)	
Clear Passwords (Apagar palavras-passe)	
Lane Count (Contagem de corredores)	
Hold Mode (Modo de repouso)	
Max Cook Tempr (Temperatura máxima de confecção)	
Hi-Limit Test (Teste de limite superior)	

### 1.3 Menu principal de configuração

Premir e manter premida a tecla da marca de verificação durante 10 segundos acede ao modo de configuração, que primeiro exhibe Configuração do Produto. Desligue o controlador e siga os passos abaixo para navegar pelas opções.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Desligado)	OFF (Desligado)	Prima e mantenha premido ✓ até o controlador exibir Menu Principal a alterar para Configuração do Produto.
PRODUCT SETUP (Configuração do produto)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Configuração do Produto, Configuração do Recipiente, Modo Tecnológico e Sair. Com a selecção pretendida exibida, prima ✓.
PRODUCT SETUP (Configuração do produto)	Em branco	Programação dos itens do menu e parâmetros de confecção. Descrito na página 1-8 a 1-11.
VAT SETUP (configuração do recipiente)	Em branco	A configuração do recipiente é descrita abaixo na secção 1.4.
TECH MODE (Modo tecnológico)	Em branco	O modo tecnológico destina-se apenas a técnicos.
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Prima o botão Sair/Pesquisar três vezes para voltar a desligar o controlador.

### 1.4 Configuração do recipiente

O modo Configuração do Recipiente permite-lhe configurar o idioma de exibição, os tamanhos dos recipientes e exibições dos intervalos de temperatura. Com o controlador desligado, siga os passos abaixo. **\*NOTA: A maior parte das opções do sistema apenas estão disponíveis no controlador mais à esquerda.**

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Desligado)	OFF (Desligado)	Iniciar com o controlador ESQUERDO. Prima ✓ até o controlador exibir Menu Principal durante três segundos mudando para PRODUCT SETUP (Configuração do produto).
PRODUCT SETUP (Configuração do produto)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓. A configuração do produto é descrita nas páginas 1-8 a 1-11.
VAT SETUP (configuração do recipiente)	ENTER CODE (Inserir código)	Introduza 1656.
SYSTEM (Sistema)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Sistema, Hora/Data, Configuração DST, Filtro, Registo de Erros ou Alterar Palavra-passe. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou Sair/Pesquisar duas vezes para desligar o controlador. <b>* Consulte a NOTA acima.</b>
LANGUAGE (Idiomas)	ENGLISH (Inglês)	Prima ▼▲ para se deslocar para a escolha e prima ►.
2ND LANGUAGE (2º idioma)	SPANISH (Espanhol)	Prima ▼▲ para se deslocar para a escolha e prima ►. (Esta opção permite alternar facilmente para outro idioma a partir do painel frontal (ex. Espanhol como segundo idioma)). A predefinição é Espanhol.
LOCALE (Local)	NON-CE (Não CE)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: CE (em conformidade com as normas europeias), CE Bélgica pi Não CE (normas não europeias) e prima ►. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda em várias baterias.
ENERGY (Energia)	GAS (Gás)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: Gás ou Eléctrica e prima ►. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda em várias baterias.
TYPE (Tipo)	GL30 FULL (GL30 completo)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: Gás- GL30 completo, GL30 dividido, Eléctrico- EL30-14 completo, EL30-14 dividido, EL30-17 completo e EL30-17 dividido. Com o tipo de recipiente actual da fritadeira exibido, prima ►.
SYSTEM VOLUME (Volume do Sistema)	5	Define o nível sonoro do controlador. Introduza o nível, 1-9 (1=mais baixo/ 9=mais alto). Prima ►.
TEMPR FORMAT (Formato Tempr)	F	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: F para Fahrenheit; C para Centígrados. Prima ►.
Exit Melt Tempr (Sair da Tempr de Fusão)	82 °C	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição. Prima □. (Esta é a temperatura para a fritadeira sair do ciclo de fusão.) O intervalo é entre 38 °C e 93 °C. A predefinição é 82 °C.
COOL MODE TEMPR (Temperatura do Modo de Arrefecimento)	121 °C	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição. Prima ►. (Esta é a temperatura durante o modo de repouso ou inactivo.) A predefinição é 121 °C.
COOL MODE DEFAULT (Predefinição do Modo de Arrefecimento)	0	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição. (Esta é a quantidade de minutos que as fritadeiras ficam inactivas antes de entrarem no modo de arrefecimento. A definição é desactivada se for colocada a zero.) Prima ►. A predefinição é zero.
FRESH OIL (Óleo Novo)	NONE (Nenhum)	Prima ▼▲ para se deslocar entre Nenhum, JIB ou Granel. A predefinição é nenhum. Prima ►. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda.
WASTE (Resíduos)	NONE (Nenhum)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções Nenhum ou Granel. A predefinição é nenhum. Prima ►. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda.

## 1.4 Configuração do recipiente (cont.)

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
<i>DRAIN SWITCH</i> (Interruptor de Drenagem)	<i>NO</i>	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções YES (Sim) e NO (Não). Prima ►. (Selecione YES (Sim) se a fritadeira possuir um interruptor de drenagem instalado.) A predefinição é NO (Não).
<i>RECOVERY ALARM</i> (Alarme de Recuperação)	<i>DISABLED</i> (Desactivado)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções DISABLED e ENABLED. Prima ►. (Este é um alarme de recuperação de bloqueia a fritadeira se não aquecer correctamente. A predefinição é desactivado.
<i>BASKET LIFT</i>	<i>DISABLED</i> (Desactivado)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções DISABLED e ENABLED. Se a fritadeira possuir elevações das cestas, active. Prima ►. A predefinição é desactivado.
<i>HOLD TIME</i> (Tempo de Repouso)	<i>AUTO</i> (Automático)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções AUTO e MANUAL. Prima ►. (Este é o alarme de cancelamento do temporizador de espera.) Se definir como automático, o alarme será cancelado automaticamente. A predefinição é automático.
<i>SAIR</i>	<i>SAIR</i>	Prima o botão ✓ uma vez para desligar o controlador.
<b>TIME/DATE</b> (Hora/data)		
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	Prima ✓ até o controlador exibir <i>Manu Principal</i> durante três segundos mudando para <b>PRODUCT SETUP</b> (Configuração do produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuração do produto)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuração do recipiente)	<i>ENTER CODE</i> (Inserir código)	Introduza 1656.
<i>SYSTEM</i> (Sistema)	Em branco	Prima ► para se deslocar para <b>TIME/DATE</b> (Hora/data).
<i>TIME/DATE</i> (Hora/data)	Em branco	Prima ✓.
<i>TIME ENTRY</i> (Introdução da hora)	<i>TIME</i> (Hora)	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar a hora. Introduza a hora no formato de 24 horas. Prima ►.
<i>DATE FORMAT</i> (Formato da data)	<i>MM/DD/YY</i>	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções. Com o formato da data exibido, prima ►.
<i>ENTER DATE</i> (Inserir data)	<i>DATE</i> (Data)	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar a data. Prima ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para Sistema, Hora/Data, Filtro, Registo de Erros ou Alterar Palavra-passe. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou Sair/Pesquisar três vezes para desligar o controlador.
<b>DST SETUP</b>	Esta é a configuração da hora de economia diurna. Nos Estados Unidos da América, a hora de economia diurna começa às 2:00 no segundo Domingo de Março, com os relógios a adiantarem-se uma hora. A hora de economia diurna termina às 2:00 no primeiro Domingo de Novembro, com os relógios a atrasarem-se uma hora. Para os dois estados e locais internacionais, que não utilizam DST, desactive.	
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	Prima ✓ até o controlador exibir <i>Manu Principal</i> durante três segundos mudando para <b>PRODUCT SETUP</b> (Configuração do produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuração do produto)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuração do recipiente)	<i>ENTER CODE</i> (Inserir código)	Introduza 1656.
<i>DST</i>	<i>ENABLED</i> (Activado)	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções DISABLED e ENABLED. Prima ►. (Isto activa ou desactiva a hora de economia diurna. A predefinição é activada.) Se seleccionar desactivada, premir o botão ► exibe a mensagem de saída. Prima o botão para sair da pesquisa três vezes para sair.
<i>DST START MONTH</i> (Mês de Início de DST)	3	Introduza o mês inicial da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é Governo dos EUA a começar pelo mês “3”.) Prima ►.
<i>DST START SUNDAY</i> (Domingo de Início de DST)	2	Introduza o Domingo inicial da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é Governo dos EUA a começar por Domingo “2”.) Prima ►.
<i>DST END MONTH</i> (Mês de Fim de DST)	11	Introduza o mês final da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é Governo dos EUA a terminar pelo mês “11”.) Prima ►.
<i>DST END SUNDAY</i> (Domingo de Fim de DST)	1	Introduza o Domingo final da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é Governo dos EUA a terminar pelo Domingo “1”.) Prima ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para Sistema, Hora/Data, Filtro, Registo de Erros ou Alterar Palavra-passe. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou Sair/Pesquisar três vezes para desligar o controlador.
<b>FILTER</b> (filtro)		
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	Prima ✓ até o controlador exibir <i>Manu Principal</i> durante três segundos mudando para <b>PRODUCT SETUP</b> (Configuração do produto).

## 1.4 Configuração do recipiente (cont.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuração do produto)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuração do recipiente)	<i>ENTER CODE</i> (Inserir código)	Introduza 1656.
<i>SYSTEM</i> (Systema)	Em branco	Prima ▼▲ para se deslocar até FILTER (Filtro):
<i>FILTER</i> (Filtro)	Em branco	Prima ✓.
<i>COOKS TIL FILTER</i> (Confeccionar até filtrarP)	0	Prima ►. (Este é o número total de confeccões que ocorrem antes de uma mensagem de filtragem. A predefinição é 0.) Introduza o número de confeccões antes da mensagem de filtragem pretendida.
<i>EOD FILTER TIMER</i> (Temporizador da Filtragem EOD)	<i>DISABLED</i> (Desactivado)	Prima ▼▲ para activar ou desactivar e prima ►. (A predefinição é DISABLED (Desactivado))
<i>EOD FILTER TIME</i> (Tempo de filtragem EOD)	23:59	Utilize as teclas numéricas para programar a hora de alerta de filtragem no final do dia. Introduza a hora no formato de 24 horas. Prima ►. Introduza 23:59 se não pretender uma mensagem de filtragem no final do dia.
<i>FLUSHING TIMER</i> (Temporizador de Limpeza)	5	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição para o temporizador de limpeza em Limpar e Filtrar. Introduza o tempo em minutos. A predefinição é cinco minutos.
<i>BOIL OUT TIMER</i> (Temporização de limpeza por fervura)	30	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição do temporizador de limpeza por fervura. Introduza o tempo em minutos. A predefinição é 30 minutos.
<i>1 POLISH TIMER</i> (1 Temporizador de polimento)	<i>DISABLED</i> (Desactivado)	Prima ▼▲ para activar ou desactivar e prima ►. (A predefinição é DISABLED (Desactivado))
<i>1 POLISH PROMPT TIME</i> (1 tempo da mensagem de polimento)	23:59	Utilize as teclas numéricas para programar a hora da mensagem de polimento. Prima ►. (Esta é a hora na qual a mensagem de polimento irá ocorrer diariamente.) Introduza a hora no formato de 24 horas.
<i>1 POLISH DURATION</i> (1 duração de polimento)	15	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar. Prima ►. (Esta é a duração do polimento em minutos.) A predefinição é 15 minutos.
<i>1 POLISH START TEMPR</i> (1 Temperatura para iniciar polimento)	149 °C	Utilize os botões numerados para alterar a temperatura. (Esta é a temperatura mínima necessária para um polimento iniciar.) Prima ►. A predefinição é 149 °C.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para Sistema, Hora/Data, Filtro, Registo de Erros ou Alterar Palavra-passe. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou Sair/Pesquisar uma vez para desligar o controlador.
<b>E-LOG (Registo Erros)</b>		Siga os três primeiros passos acima para ajustar a hora e data.
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	Prima ✓ até o controlador exibir Manu Principal durante três segundos mudando para <b>PRODUCT SETUP</b> (Configuração do produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuração do produto)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
<i>VAT SETUP</i> (Configuração do recipiente)	<i>ENTER CODE</i> (Inserir código)	Introduza 1656.
<i>SYSTEM</i> (Systema)	Em branco	Prima ► para se deslocar até E-LOG (Registo de Erros).
<i>E-LOG</i> (Registo de Erros)	Em branco	Prima ✓. (Este é o registo dos dez códigos de erro mais recentes.)
<i>NOW</i> (Agora)	<i>TIME/DATE</i> (Hora/data)	Prima ►. (Hora e data actuais)
<i>A</i> <i>E#</i>	<i>TIME/DATE</i> (Hora/data)	Erros listados A-J. Prima ► para se deslocar pelos erros. Os códigos de erro estão listados na página 7-5. Se não existirem erros, premir ► irá exibir Sem error.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para System (Sistema), Time/Date (Hora/Data), Filter (Filtro), Error Log (Registo de Erros) ou Alterar Palavra-passe. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou Sair/Pesquisar três vezes para desligar o controlador.
<b>CHANGE PASSWORD</b> (Alterar palavras-passe)	Em branco	Prima ✓.
<i>PRODUCT SETUP</i> (Configuração do produto)	1650	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar o código. Prima ►.
<i>VAT SETUP</i> (Configuração do recipiente)	1656	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar o código. Prima ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para System (Sistema), Time/Date (Hora/Data), Filter (Filtro), Error Log (Registo de Erros) ou Alterar Palavra-passe. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou Sair/Pesquisar três vezes para desligar o controlador.



## 1.5 Modo de informações

O 3000 recolhe e armazena informações sobre os ciclos de confecção e filtragem. Estes dados são acedidos no modo de informações, que é acedido premindo a tecla da marca de verificação com o controlador desligado ou ligado. Os passos para visualizar os dados são descritos abaixo.

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
<i>OFF</i> (Desligado)/ <i>ON</i> (Ligar)	<i>OFF</i> (Desligado)/ <i>ON</i> (Ligar)	Prima ✓ até INFO MODE (Modo de informações) ser exibido.
<b>LAST DISPOSE STATS</b> (Estatísticas da última eliminação)	Em branco	Prima ▼▲ para se deslocar; Estatísticas da última eliminação, Estatísticas diárias, Estatísticas de um período seleccionado, Estatísticas da última carga. Com as estatísticas pretendidas exibidas, prima ✓.
<i>TOTAL COOKS</i> (Total de confecções)	Número	Prima ►. (Este é o número de confecções desde a última eliminação.)
<i>LAST DISPOSE</i> (Última eliminação)	<i>DATE</i> (Data)	Prima ►. (Esta é a data desde a última eliminação.)
<i>FILTERS-SINCE DISPOSE</i> (Filtros—desde a eliminação)	Número	Prima ►. (Este é o número de filtragens desde a eliminação de óleo.)
<i>FILTERS BY-PASSED - SINCE DISPOSE</i> (Filtragens ignoradas – desde a Eliminação)	Número	Prima ►. (Este é o número de filtragens ignoradas desde a eliminação de óleo.)
<i>POLISHES-SINCE DISPOSE</i> (Polimentos—desde a eliminação)	Número	Prima ►. (Este é o número de polimentos desde a eliminação de óleo.)
<i>POLISHES BYPASSED - SINCE DISPOSE</i> (Polimentos ignorados – DESDE A ELIMINAÇÃO)	Número	Prima ►. (Este é o número de polimentos ignorados desde a eliminação de óleo.)
<i>OIL LIFE</i> (Duração do óleo)	Número de dias	Prima ►. (Este é o número de dias desde a última eliminação.)
<i>OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR</i> (Duração do óleo - 1 eliminação antes)	Número de dias	Prima ►. (Esta é a duração do óleo em dias 1 eliminação antes.)
<i>OIL LIFE- 2 DISPOSES PRIOR</i> (Duração do óleo - 2 eliminações antes)	Número de dias	Prima ►. (Esta é a duração do óleo em dias 2 eliminações antes.)
<i>AVG OIL LIFE</i> (Duração média do óleo)	Número de dias	Prima ►. (Esta é a duração média do óleo das últimas 3 eliminações.)
<i>AVG COOKS</i> (Média de confecções)	Número	Prima ►. (Esta é a média de confecções das últimas 3 eliminações.)
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i> (Reiniciar estatísticas da última eliminação)	<i>YES NJO</i> (Sim Não)	Prima ► para se deslocar para ▲ ou reiniciar Estado da última eliminação.
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i> (Reiniciar estatísticas da última eliminação)	<i>ENTER CODE</i> (Inserir código)	Introduza 1656
<i>COMPLETE</i> (Concluído)	Em branco	
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou o botão Pesquisar uma vez para desligar o controlador.
<b>DAILY STATS</b> (Estatísticas diárias)	Em branco	Com as estatísticas pretendidas exibidas, prima ✓.
<i>MON</i> (SEG)	<i>DATE</i> (Data)	Prima ▼▲ para se deslocar um dia na semana anterior. Com a data pretendida exibida, prima ►.
<i>FILTERS</i> (Filtros)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número e dia)	Prima ▼▲ para se deslocar para o número de vezes que o recipiente foi filtrado nesse dia da semana anterior. Prima ►.
<i>FILTERS - PRIOR WEEK</i> (Filtros – semana anterior)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número e dia)	Prima ▼▲ para se deslocar para o número de ciclos de filtragem diários na semana anterior. Prima ►. Prima ✓ para regressar ao Menu do Modo de Informação ou o botão Sair/Pesquisar uma vez para desligar o controlador.
<i>FILTERS BYPASS</i> (Ignorar filtragens)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número e dia)	Prima ▼▲ para se deslocar para o número de vezes que a mensagem de filtragem foi ignorada nesse dia na semana anterior. Prima ►.
<i>COOKS</i> (Confecções)	<i>NUMBER AND DAY</i> (Número e dia)	Prima ▼▲ para se deslocar para o número de ciclos de confecção nesse dia da da semana anterior. Prima ►.

## 1.5 Modo de informações (cont.)

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou o botão Pesquisar uma vez para desligar o controlador.
<b>SELECTED PERIOD STATS</b> (Estatísticas de um período seleccionado)	Em branco	Prima ► para se deslocar para o Menu do Modo de Informação: Estatísticas da última eliminação, Estatísticas diárias, Estatísticas de um período seleccionado, Estatísticas da última carga com as estatísticas pretendidas exibidas, prima ✓.
USAGE SINCE (Uso desde)	TIME (Hora)	Prima ►. (Esta é a data e horas do período iniciado seleccionado.)
COOKS (Confeccções)	Número	Prima ►. (Este é o número de confeccções desde o início do período seleccionado.)
QUIT COOKS (Confeccções Canceladas)	Número	Prima ►. (Este é o número de confeccções que foram canceladas desde o início do período seleccionado.)
ON HOURS (Horas de funcionamento)	Número	Prima ►. (Este é o número de horas que a fritadeira estava ligada desde o início do período seleccionado.)
RESET USAGE (Reiniciar utilização)	YES NO (Sim Não)	Prima ► para se deslocar ou ▲ para definir o início de estatísticas de um novo período seleccionado.
RESET USAGE (Reiniciar utilização)	ENTER CODE (Inserir código)	Introduza 1656.
COMPLETE (Concluído)	Em branco	
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou o botão Pesquisar uma vez para desligar o controlador.
<b>LAST LOAD STATS</b> (Estatísticas da última carga)	Em branco	Com as estatísticas pretendidas exibidas, prima ✓.
STARTED (Iniciado)	Número de minutos	Prima ►. (Esta é a hora em que a última confeccção foi iniciada.)
ACTUAL TIME (Tempo real)	Número de minutos	Prima ►. (Este é o tempo de confeccção real, incluindo o tempo de compensação.)
PROGRAM TIME (Tempo do programa)	Número de minutos	Prima ►. (Este é o tempo de confeccção programado.)
MAX TEMP (TEMP. MÁX.)	Número	Prima ►. (Esta é a temperatura máxima do óleo durante a última confeccção.)
MIN TEMP (TEMP. MÍN.)	Número	Prima ►. (Esta é a temperatura mínima do óleo durante a última confeccção.)
AVG TEMP (TEMP. MÉDIA)	Número	Prima ►. (Esta é a temperatura média do óleo durante a última confeccção.)
HEAT ON (Calor ligado)	%	Prima ►. (Esta é a percentagem do tempo de confeccção que a fonte de calor esteve ligada durante a última confeccção.)
READY FOR COOK (Pronta para confeccionar)	YES OR NO (Sim ou Não)	Prima ►. (Exibe se a fritadeira voltou para a temperatura adequada antes do ciclo de confeccção ter sido iniciado.)
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Prima o botão ✓ uma vez e prima ► para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ✓ ou o botão Pesquisar uma vez para desligar o controlador.

## 1.6 Configuração do produto (valor pré-definido único)

A programação de alimentos é apresentada abaixo. A coluna à direita apresenta a acção necessária para continuar. Saia de um passo de programação a qualquer momento premindo a tecla Sair/Pesquisar até ao visor regressar ao seu estado pré-programação. Certifique-se de que o controlador está desligado e siga os passos abaixo. Para aceder ao friso do menu, remova os parafusos de fixação do aro. Faça descer o aro e remova o friso da parte posterior do controlador. Após o friso do menu ser actualizado, efectue os passos pela ordem inversa. Para desassociar um produto de um botão, defina o tempo de confeção para 0:00 e prima EXIT/SCAN.

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
OFF (Desligado)	OFF (Desligado)	Prima ✓ até o controlador exibir Manu Principal durante três segundos mudando para PRODUCT SETUP (Configuração do produto).
PRODUCT SETUP (Configuração do produto)	Em branco	Prima ✓.
PRODUCT SETUP (Configuração do produto)	ENTER CODE (Inserir código)	Introduza 1650.
SELECT PRODUCT (Seleccionar produto)	Em branco	Prima o botão de produto pretendido.
LONG NAME (Nome longo)	NOME DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto com as teclas de letras. Faça avançar o cursor com ▲▼. Prima ► para avançar para a próxima função de configuração do produto.
SHORT NAME (Nome abreviado)	NOME ABREVIADO DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto formado por quatro caracteres que é alternado com o temporizador durante uma confeção. Prima ►.
COOKING MODE (Modo de Confeção)	SINGLE SETPOINT (Valor Pré-definido Único)	Prima ►. Se pretender vários valores pré-definidos ou confeção segmentada, prima ▼ MULTIPLE SETPOINT, aceda a 1.8 e siga as instruções. (A predefinição é SINGLE SETPOINT)
1 TIME (1 Tempo)	0:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo total de confeção com as teclas numéricas. Prima ►.
1 TEMPR	TEMPR	Introduza a temperatura de confeção. Prima ►. Consulte a tabela de sensibilidade na página 1-17.
1 SENSITIVITY (1 Sensibilidade)	Número	Introduza o nível de sensibilidade, 0-9, para o produto. Prima ►.
1 TEMPO DE ALARME (Tempo de Sacudir)	0:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo no ciclo de confeção para a emissão de um alarme sonoro para sacudir. Prima ►. Se definir como 0:00 avance para FILTER PROMPT (AVISO DE FILTRAGEM).
1 ALARM NAME (1 Nome do Alarme)	SHAKE (Sacudir)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir, Mexer). Prima ►.
1 ALARM MODE (Modo de Alarme para Sacudir)	AUTO (Automático)	Prima ►. A predefinição é automático. Se pretender automático, prima ▼▲ para se deslocar até ao Modo de alarme para sacudir manual. Prima ►. Quando definido para automático, o Modo de Alarme (Sacudir) cancela automaticamente o alarme após alguns segundos. O modo manual requer a acção por parte do utilizador.
1 ALARM TONE (Tom do Alarme para Sacudir)	SHORT (Curto)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos tons de alarme para sacudir. Prima ►. A predefinição é SHORT ().
2 ALARM TIME (2 tempo de alarme)	0:00	Prima ►. Deixe como 0:00 se não for necessário um segundo alarme.
FILTER PROMPT (Mensagem de Filtragem)	0 ou número introduzido previamente.	Introduza o número de ciclos de confeção antes de uma mensagem de filtragem e prima ►.
INSTANT ON (Activação instantânea)	5 ou número definido previamente	Neste período de tempo, em segundos, a fritadeira aquece a 100% após o botão do produto ser premido antes do controlador ajustar a temperatura. Introduza o valor e prima ►. (A predefinição é 5. 0=Desligado). <b>NOTA: Pode ser necessário ajustar o tempo de activação instantânea para cargas de confeção ligeiras.</b>
HOLD TIME (Tempo de Repouso)	0 ou tempo introduzido previamente.	Introduza o tempo em minutos para guardar o produto antes de eliminar. Prima ►.
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Prima o botão ✓ para guardar as alterações.
SELECT PRODUCT (Seleccionar produto)	Em branco	Para uma programação adicional, consulte a Configuração do Produto acima. Para sair, prima o botão EXIT SCAN (Sair/Pesquisar) duas vezes para desligar.

Para aceder ao friso do menu, remova os parafusos de fixação do aro. Faça descer o aro e remova o friso da parte posterior do controlador. Após o friso do menu ser actualizado, efectue os passos pela ordem inversa para voltar a montar. Para desassociar um produto de um botão, defina o tempo de confeção para 0:00 e prima EXIT/SCAN.

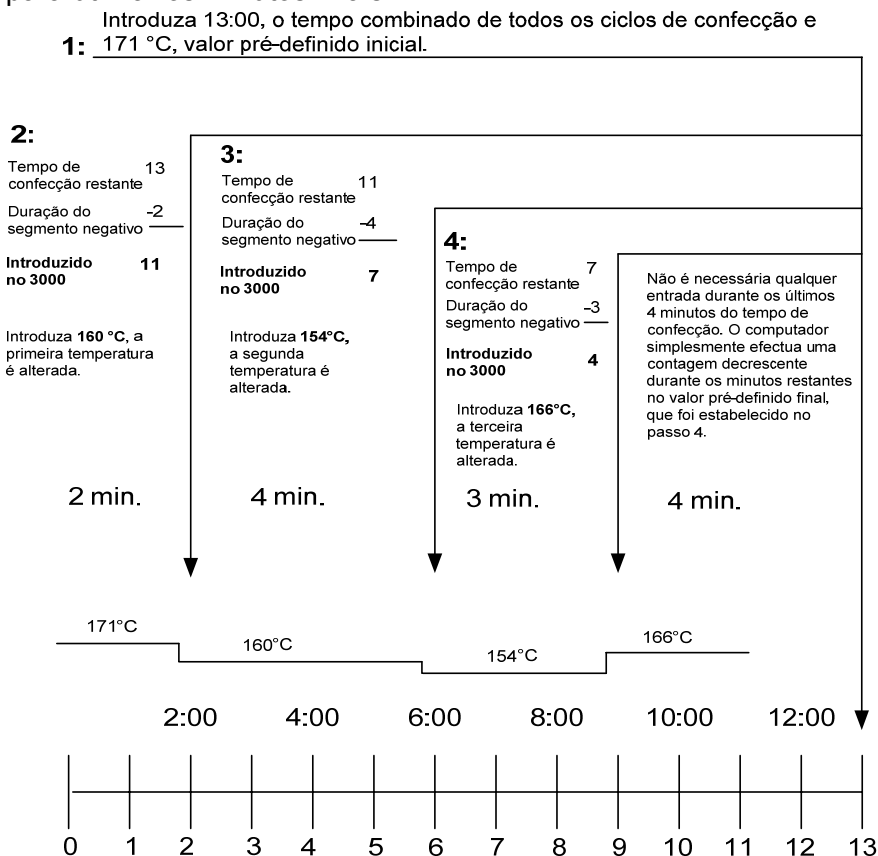
## 1.7 Resumo da confecção de vários valores pré-definidos (segmentados)

O 3000 é capaz de confeccionar com vários valores pré-definidos (segmentados), uma função que permite que um ciclo de confecção seja composto por várias partes, cada uma delas com a sua própria temperatura e tempo de confecção.

Abaixo é apresentada uma versão abreviada da programação durante um ciclo de confecção de 13 minutos com quatro temperaturas de confecção. Os passos são resumidos para uma maior simplicidade. Os tempos de confecção representam quando, no desenrolar do ciclo de confecção total, o segmento ocorre. Neste exemplo, a primeira alteração de temperatura ocorre quando 11 restarem 11 minutos no tempo total de confecção; 11 é introduzido na mensagem para o segundo tempo de confecção. Dois minutos no tempo de confecção total, a temperatura será alterada; irão restar 11 minutos. Os tempos de confecção para os restantes segmentos são alcançados subtraindo a duração do segmento do restante tempo de confecção. Os passos de programação completos são apresentados nas páginas 10 e 11.

- O passo 1 define o tempo de confecção total e o valor pré-definido inicial.
- O passo 2 define a duração do primeiro segmento de confecção, 2 minutos, e o valor pré-definido da primeira temperatura é alterado.
- O passo 3 define a duração do segundo segmento de confecção, 4 minutos, e o valor pré-definido da segunda temperatura é alterado.
- O passo 4 define a duração do terceiro segmento de confecção, 3 minutos, e o valor pré-definido da terceira temperatura é alterado.

Os quatro minutos restantes do tempo de confecção decorrem à temperatura final. Não é necessária qualquer entrada para utilizar os minutos finais



## 1.8 Configuração do produto (vários valores pré-definidos)

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
OFF (Desligado)	OFF (Desligado)	Prima ✓ até o controlador exibir Manu Principal durante três segundos mudando para PRODUCT SETUP (Configuração do produto).
PRODUCT SETUP (Configuração do produto)	Em branco	Prima ✓.
PRODUCT SETUP (Configuração do produto)	ENTER CODE (Inserir código)	Introduza 1650
SELECT PRODUCT (Seleccionar produto)	Em branco	Prima o botão de produto pretendido.
LONG NAME (Nome longo)	NOME DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto com as teclas de letras. Faça avançar o cursor com ▲▼. Prima ► para avançar para a próxima função de configuração do produto.
SHORT NAME (Nome abreviado)	NOME ABREVIADO DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto abreviado com quatro caracteres que é alternado com o tempo durante uma confecção. Prima ►.
COOKING MODE (Modo de Confecção)	SINGLE SETPOINT (Valor Pré-Definido Único)	Prima ►. Se pretender confecção com vários valores pré-definidos ou segmentada, prima ▼ Vários Valores Pré-definidos (Segmentados) e siga as instruções na próxima secção. (A predefinição é SINGLE SETPOINT (Valor Pré-Definido Único))
1 TIME (1 Tempo)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o tempo total de confecção para o item segmentado e prima ►.
1 TEMPR	TEMPERATURE (Temperatura)	Introduza a temperatura de confecção inicial e prima ►.
1 SENSITIVITY (1 Sensibilidade)	Número	Introduza o nível de sensibilidade, 0-9, para o produto. Prima ►.
2 TIME (2 Tempo)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (0:00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o tempo restante após a primeira mudança de temperatura (consulte a página 1-9) e prima ►.
2 TEMPR	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE (0:00 ou temperatura introduzida previamente)	Introduza a primeira mudança de temperatura e prima ►.
2 SENSITIVITY (2 sensibilidade)	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE (0 ou valor introduzido previamente)	Introduza o valor flexível, 0-9, para o produto e prima ►.
3 TIME (3 Tempo)	0:00 OR PREVIOUSLY PROGRAMMED TIME (0:00 ou tempo programado previamente)	Introduza o tempo restante após a segunda mudança de temperatura e prima ►.
3 TEMPR	0:00 OR PREVIOUSLY PROGRAMMED TEMPERATURE (0:00 ou temperatura programada previamente)	Introduza a temperatura do segundo segmento e prima ►.
3 SENSITIVITY (3 sensibilidade)	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE (0 ou valor introduzido previamente)	Introduza o valor flexível, 0-9, para o produto e prima ►.
4 TIME (4 Tempo)	00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o tempo restante após a terceira mudança de temperatura e prima ►.
4 TEMPR	0:00 OR PREVIOUSLY PROGRAMMED TEMPERATURE (0:00 ou temperatura programada previamente)	Introduza a temperatura do terceiro segmento e prima ►.
4 SENSITIVITY (4 sensibilidade)	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE (0 ou valor introduzido previamente)	Introduza o valor flexível, 0-9, para o produto e prima ►.
5 TIME (5 Tempo)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (:00 ou tempo introduzido previamente)	Deixe a zero se não forem necessários mais segmentos e prima ►. <i>Se forem necessários mais segmentos, 10 é o limite, continue a programação conforme acima apresentado.</i>
1 ALARM TIME (1 Tempo de alarme)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (:00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o tempo no ciclo de confecção para a emissão de um alarme sonoro para sacudir. Prima ►.
1 ALARM NAME (1 nome do alarme)	SHAKE (Sacudir)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir). Prima ►.
1 ALARM MODE (1 modo do alarme)	AUTO DEFAULT (predefinição automática)	Prima ▼▲ para se deslocar para confirmar o o modo de alarme para sacudir Automático ou Manual. Prima ►.
1 ALARM TONE (1 Tom de alarme)	SHORT (Curto)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos tons de alarme para sacudir. Prima ►.
2 TEMPO DE SACUDIR (2 SHAKE time)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (:00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o tempo no ciclo de confecção para a emissão de um segundo alarme sonoro para sacudir. Prima ►.
2 ALARM NAME (2 Nome do alarme)	SHAKE (Sacudir)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir). Prima ►.
2 ALARM MODE (2 modo do alarme)	PREDEFINIÇÃO AUTOMÁTICA	Prima ▼▲ para se deslocar para confirmar o o modo de alarme para sacudir Automático ou Manual. Prima ►.

## 1.8 Configuração do produto (vários valores pré-definidos) (cont.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
2 ALARMA TONE (2 Tom de alarme)	SHORT (Curto)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos tons de alarme para sacudir. Prima ►.
3 TEMPO	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (:00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o terceiro alarme sonoro para sacudir. Prima ►.
3 ALARMA NAME (3 Nome do alarme)	SHAKE (Sacudir)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir). Prima ►.
3 ALARMA MODE (3 modo do alarme)	PREDEFINIÇÃO AUTOMÁTICA	Prima ▼▲ para se deslocar para confirmar o o modo de alarme para sacudir Automático ou Manual. Prima ►.
3 ALARMA TONE (3 Tom de alarme)	SHORT (Curto)	Prima ▼▲ para se deslocar pelos tons de alarme. Prima ►.
FILTER PROMPT (Mensagem de Filtragem)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (:00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o número de ciclos de confecção antes de uma mensagem de filtragem e prima ►.
INSTANT ON (Activação Instantânea)	5	Neste período de tempo, em segundos, a fritadeira aquece a 100% após o botão do produto ser premido antes do controlador ajustar a temperatura. Introduza o valor e prima ►. (A predefinição é 5. 0=Desligado).
HOLD TIME (Tempo de Repouso)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME (:00 ou tempo introduzido previamente)	Introduza o tempo para guardar o produto antes de eliminar. Prima ►.
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Prima o botão ✓ para guardar as alterações.
SELECT PRODUCT (Seleccionar produto)	Em branco	Para uma programação adicional, consulte a Configuração do Produto acima. Para sair, prima o botão EXIT SCAN (Sair/Pesquisar) duas vezes para desligar.

Para aceder ao friso do menu, remova os parafusos de fixam o aro. Faça descer o aro e remova o friso da parte posterior do controlador. Após o friso do menu ser actualizado, efectue os passos pela ordem inversa para voltar a montar. Para desassociar um produto de um botão, defina o tempo de confecção para 0:00 e prima EXIT/SCAN (Sair/Pesquisar).

## 1.9 Menu do Filtro

### ⚠ AVISO

O encarregado no local é o responsável, devendo assegurar que, os operadores sejam instruídos sobre os perigos e riscos inerentes à operação do sistema de filtragem de óleo quente, especialmente no que diz respeito à filtragem do óleo, e aos procedimentos de drenagem e de limpeza.

### ⚠ PERIGO

A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177°C ou cerca disso. Assegure-se que, todas as mangueiras sejam devidamente ligadas e que as pegas de drenagem estejam na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.

### ⚠ PERIGO

Deixe o óleo arrefecer até aos 38°C, antes de drená-lo para um recipiente adequado para a eliminação.

### ⚠ PERIGO

Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar derrames e salpicos de óleo quente.

### ⚠ PERIGO

Ao drenar óleo para a unidade de eliminação ou para a unidade de filtragem móvel, nunca encha mais do que a linha de enchimento máxima indicada no recipiente.

O 3000 tem cinco opções do menu Filtrar: Filtrar, Limpar e Filtrar, Eliminar, Encher Cuba a Granel (apenas opção a granel) e Limpar por Fervura (apenas no modo DESLIGADO). Pode aceder a todos premindo e mantendo premido o botão Filtrar até o visor apresentar o Menu do Filtro. Se a fritadeira não se encontrar num valor pré-definido, os visores do controlador aguardam pela filtragem. O controlador deve estar ligado num valor pré-definido para Filtrar e Filtrar e Limpar.

## Aceder ao Modo do Menu de Filtragem

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
<i>DROP</i> (Liberatar)	<i>DROP</i> (Liberatar)	Prima o botão para filtrar até FILTER MENU ser exibido durante três segundos até mudar para FILTER (Filtro).
<i>FILTER</i> (Filtro)	Em branco	Prima ► para se deslocar para Filtrar, Limpar e Filtrar, Eliminar, Encher Cuba a Granel (apenas opção a granel) e Limpar por Fervura (apenas no modo OFF (Desligado)) ou Sair. Com a escolha pretendido exibido, prima ✓. Siga as instruções abaixo para navegar pelos modos.

### 1.9.1 Filtro

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
<i>FILTER</i> (Filtro)	Em branco	Prima e mantenha premido ✓ até FILTER (Filtro) ser exibido (ou LEFT /RIGHT (Esquerda/Direita) em recipientes divididos).
<i>LEFT</i> (apenas recipientes divididos)	<i>RIGHT</i> (apenas recipientes divididos)	Prima um dos botões para filtrar.
<i>FILTER</i> (Filtro)	Em branco	Prima o botão ✓.
<i>FILTER NOW?</i> (Filtrar agora?)	<i>YES NO</i> (Sim Não)	Prima ▲ (YES (Sim)) para continuar. Se responder negativamente, a filtragem é ignorada e a confecção continua.
<i>FILTER PAN READY?</i> (Bandeja do Filtro Pronta?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que a panela de filtragem está no sítio e limpa. Prima ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abrir Válvula de Drenagem)	Em branco	Abrir a válvula de drenagem.
<i>SELECT PRODUCT</i> (A drenar)	:contagem decrescente de 40 seg.	Nenhuma necessária. Caso a válvula de drenagem fique entupida com partículas de alimento, utilize o Fryer's Friend (uma ferramenta em forma de espigão), para eliminar o bloqueio.

#### PERIGO

**NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.**

**NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.**

<i>TURN FILTER ON</i> (Ligar filtragem)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Ligue a filtragem e prima ▲.
<i>FLUSHING</i> (A limpar)	contagem decrescente de :30 seg.	Nenhuma necessária.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Fechar Válvula de Drenagem)	Em branco	Fechar válvula de drenagem.
<i>FILLING</i> (A encher)	contagem decrescente de :45 seg.	Nenhuma necessária.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i> (Desligar a filtragem quando estiver cheio)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Desligue a filtragem e prima ▲.
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	

#### PERIGO

**A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.**

#### AVISO

**Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.**

## 1.9.2 Limpar e filtrar

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga os passos para aceder ao ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12.		
<i>CLEAN AND FILTER</i> (Limpar e filtrar)	Em branco	Prima ✓.
<i>CLEAN NOW?</i> (Limpar agora?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Prima ▲. Responder YES (Sim) desliga o recipiente. Se responder negativamente, a limpeza e filtragem são ignoradas e a confeção continua.
<i>FILTER PAN READY?</i> (Bandeja do Filtro Pronta?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que a panela de filtragem está no sítio e limpa. Prima ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abra a válvula de drenagem)	Em branco	Abrir a válvula de drenagem.
<i>DRAINING</i> (A drenar)	:contagem decrescente de 40 seg.	Nenhuma necessária.
<i>SCRUB VAT COMPLETE?</i> (O recipiente foi esfregado?)	<i>YES</i> (Sim)	Prima ▲.
<i>TURN FILTER ON</i> (Ligar filtragem)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Ligue a filtragem e prima ▲.
<i>FLUSHING</i> (Limpeza)	<i>CONTAGEM DECRESCENTE DE 5:00</i>	Nenhuma necessária.
<i>FILL VAT</i> (Encher Recipiente)	<i>YES</i> (Sim)	Prima ▲.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Abrir Válvula de Drenagem)	Em branco	Fechar válvula de drenagem.
<i>FILLING</i> (A encher)	Contagem decrescente de 1:30 seg.	Nenhuma necessária.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i> (Desligar Filtro Quando Estiver Cheio)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Desligue a filtragem e prima ▲.
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	

## 1.9.3 Eliminar



**Deixe o óleo arrefecer até aos 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para a eliminação. Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha para além da linha de enchimento máximo indicada no recipiente.**

Para a drenagem e eliminação segura e adequada do óleo ou gordura usados, a Frymaster recomenda a utilização da Unidade de Eliminação de Gordura Frymaster (UEG). A UEG pode ser adquirida no seu representante local.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga os passos para aceder ao ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12.		
<i>DISPOSE</i> (Eliminar)	Em branco	Prima ✓.
<i>DISPOSE NOW?</i> (Eliminar agora?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Prima ▲. Responder YES (Sim) desliga a fritadeira. Se responder negativamente, a eliminação é ignorada e a confeção continua.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Remover Bandeja do Filtro)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Retire a panela de filtragem e prima ▲.
<i>INSERT DISPOSAL UNIT</i> (Colocar Unidade de Eliminação)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Introduza a unidade de eliminação sob a drenagem e prima ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abrir Válvula de Drenagem)	Em branco	Abra a válvula de drenagem.
<i>DISPOSING</i> (A eliminar)	contagem decrescente de :60 seg.	Nenhuma necessária.
<i>VAT EMPTY?</i> (Recip. Vazio?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Prima ▲ quando estiver vazio.
<i>VAT CLEAN?</i> (Recipiente Limpo?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Prima ▲ quando estiver limpo.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Fechar Válvula de Drenagem)	Em branco	Feche a válvula de drenagem.
<i>REMOVE DISPOSAL UNIT</i> (Remover a unidade de eliminação)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Retire a unidade de eliminação e prima ▲.
<i>INSERT FILTER PAN</i> (Colocar Bandeja do Filtro)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Introduza a panela e prima ▲.
<i>INSERT FILTER PAN</i> (Encher recipiente)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Encha o recipiente com óleo novo e prima ▲ quando estiver cheio.
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	



**AO UTILIZAR GORDURA SÓLIDA, COLOQUE A GORDURA NO FUNDO DA CUBA DE FRITURA. NUNCA OPERE A FRITADEIRA COM UM BLOCO DE GORDURA SÓLIDA COLOCADO NA PARTE SUPERIOR DA CUBA DE FRITURA. ISTO PROVOCARÁ DANOS DA CUBA DE FRITURA E PODE PROVOCAR TAMBÉM UM INCÊNDIO INSTANTÂNEO.**



## 1.9.4 Eliminar (Definição GRANEL)

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
Siga os passos para aceder ao ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12.		
<i>DISPOSE</i> (Eliminar)	Em branco	Prima ✓.
<i>DISPOSE NOW?</i> (Eliminar agora?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Prima ▲. Responder <i>YES</i> (Sim) desliga a fritadeira. Se responder negativamente, a eliminação é ignorada e a confecção continua.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Remover Bandeja do Filtro)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que a panela de filtragem está preparada e prima ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abrir Válvula de Drenagem)	Em branco	Abra a válvula de drenagem.
<i>DISPOSING</i> (A eliminar)	Contagem decrescente	Nenhuma necessária.
<i>TURN FILTER ON</i> (Ligar Filtro)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Ligue a filtragem e prima ▲.
<i>WASHING</i> (Lavagem)	:contagem decrescente de 60 seg.	Nenhuma necessária.
<i>TURN FILTER OFF</i> (Desligar Filtro)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Desligue a filtragem e prima ▲.
<i>VAT EMPTY?</i> (Recip. Vazio?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Prima ▲ quando estiver vazio.
<i>SWITCH TO BULK OIL MODE</i> (Alternar para Modo de Óleo A Granel)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Utilizando o interruptor de modo, mude para <i>BULK OIL MODE</i> (Modo de Óleo A Granel) e prima ▲.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Fechar Válvula de Drenagem)	Em branco	Feche a válvula de drenagem.
<i>OPEN DISPOSE VALVE</i> (Abrir Válvula Descarte)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Abra a válvula de eliminação e prima ▲.
<i>DISPOSING</i> (A eliminar)	Contagem decrescente de 4:00	Nenhuma necessária.
<i>CLOSE DISPOSE VALVE</i> (Fechar Válvula Descarte)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Feche a válvula de eliminação e prima ▲.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Remover Bandeja do Filtro)	Em branco	Abra a porta e retire a bandeja do filtro do armário.
<i>IS PAN EMPTY?</i> (Recip. Está Vazio?)	<i>YES</i> (Sim) / <i>NO</i> (Não)	Certifique-se de que a bandeja está vazia e prima <i>YES</i> (Sim) (▲), caso contrário prima <i>NO</i> (Não) (▼) e siga as mensagens.
<i>INSERT FILTER PAN</i> (Colocar Bandeja do Filtro)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Introduza a panela e prima ▲.
<i>FILL VAT FROM BULK?</i> (Encher Recipiente de Granel?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Prima <i>YES</i> (Sim) (▲) para encher recipiente de granel e avance para o passo <i>OPEN OIL RETURN VALVE</i> (Abrir Válvula de Retorno de Óleo) em <i>FILL VAT FROM BULK</i> (Encher Recipiente De Granel?) na próxima secção. Caso contrário, prima <i>NO</i> (Não) (▼).
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	

## 1.9.5 Encher o recipiente de granel (apenas opção de granel)

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
Siga os passos para aceder ao ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12.		
<i>FILL VAT FROM BULK</i> (Encher Recipiente De Granel?)	Em branco	Prima ✓.
<i>FILL VAT FROM BULK?</i> (Encher Recipiente De Granel?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Prima ▲.
<i>SWITCH TO BULK OIL MODE</i> (Mudar para o modo de óleo a granel)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Utilizando o interruptor de modo, mude para <i>BULK OIL MODE</i> (Modo de Óleo A Granel) e prima ▲.
<i>OPEN OIL RETURN VALVE</i> (Abrir Válvula De Retorno De Óleo)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Abra a válvula de retorno de óleo e prima ▲.
<i>PRESS AND HOLD FILL POT BUTTON</i> (Prima E Segure O Botão Encher Cuba)	Em branco	Prima e mantenha premido o botão para encher cuba para encher o recipiente.
<i>IS VAT FULL?</i> (O Recipiente Está Cheio?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Prima <i>YES</i> (Sim) (▲) quando estiver cheio, caso contrário prima <i>NO</i> (Não) (▼) e siga a mensagem.
<i>CLOSE OIL RETURN VALVE</i> (Fechar Válvula de Retorno de Óleo)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Feche a válvula de retorno de óleo e prima ▲.
<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Utilizando o interruptor de modo, mude para <i>FRYER MODE</i> (Modo da Fritadeira) e prima ▲.
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	

## 1.9.6 Limpeza por Fervura (NOTA: Para aceder ao modo de limpeza por fervura, o controlador deve estar desligado)

### ⚠ PERIGO

Nunca deixa a fritadeira sem supervisão durante o processo de limpeza por fervura. Caso a solução de limpeza por fervura derrame por causa da ebulição, desligue a fritadeira imediatamente e deixe arrefecer a solução durante alguns minutos, antes de prosseguir com o processo.

### ⚠ AVISO

Nunca drene a solução de limpeza por fervura numa unidade de eliminação de gordura (SDU), numa unidade de filtragem integrada ou numa unidade de filtragem móvel. Estas unidades não foram concebidas para esta finalidade e serão danificadas pela solução.

Visor esquerdo	Visor direito	Acção
Siga os passos para aceder ao ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12. O controlador deve estar desligado.		
<i>BOIL OUT</i> (Fervura)	Em branco	Prima ✓.
<i>BOIL OUT NOW?</i> (Limpar por fervura agora?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Prima ▲ para continuar.
<i>IS VAT PREPARED?</i> (O Recipiente Está Preparado?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que o recipiente está vazio, a drenagem fechada e prima ▲.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (Remover Bandeja do Filtro)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Retire a panela de filtragem e prima ▲.
<i>IS SOLUTION IN THE VAT?</i> (Existe Solução No Recipiente?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que existe solução no recipiente e prima ▲.
<i>START BOIL OUT</i> (Iniciar Fervura)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Prima ▲. Liga e aquece até aos 91 °C. O temporizador de limpeza por fervura inicia.
<i>BOIL OUT</i> (Fervura)	<i>30:00</i>	O temporizador de contagem decrescente inicia.
<i>BOIL OUT DONE</i> (Limpeza por Fervura Concluída)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Prima ▲ para confirmar e cancelar o alarme.
<i>IS SOLUTION REMOVED?</i> (Solução Foi Retirada?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	É removida uma solução, prima ▲ para confirmar.
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	

### ⚠ PERIGO

Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.

## 1.10 Polimento

O 3000 exibe uma série de mensagens quando o ciclo de filtragem de polimento está a decorrer. Para iniciar um polimento, prima e mantenha premidas as setas ◀▶ em simultâneo. Os passos são descritos abaixo. A mensagem “a aguardar pelo polimento” pode ser exibida até ser recebido o sinal de que o recipiente está pronto para o início do ciclo de polimento.

Visor esquerdo	Visor direito	Explicação/Acção
<i>POLISH NOW?</i> (Polir agora?)	<i>YES</i> (Sim) <i>NO</i> (Não)	Resposta à mensagem com o botão. Prima ▲ sob YES (Sim) ou ▼ sob NO (Não). YES (Sim) inicia o polimento descrito abaixo. NO (Não) atrasa a filtragem durante 30 minutos e a confecção continua. Responder NO (Não) após duas mensagens cancela o polimento.
<i>FILTER PAN READY?</i> (Bandeja do Filtro Pronta?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Prima ▲ quando estiver substituído.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (Abrir Válvula de Drenagem)	Em branco	Abra a válvula de drenagem.
<i>DRAINING</i> (A drenar)	contagem decrescente de :40 seg.	Nenhuma necessária.
<i>TURN FILTER ON</i> (Ligar filtragem)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Ligue a filtragem e prima ▲.
<i>POLISHING</i> (Polimento)	<i>15-MINUTE COUNTDOWN TIMER</i>	Nenhuma necessária. O óleo flui da panela de filtragem para a cuba de fritura e novamente para a panela de filtragem durante 15 minutos.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> (Fechar válvula de drenagem)	Em branco	Feche a válvula de drenagem.
<i>FILLING</i> (Enchimento)	contagem decrescente de :45 seg.	Nenhuma necessária.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i>	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Desligue a filtragem e prima ▲.
<i>OFF</i> (Desligado)	<i>OFF</i> (Desligado)	

## 1.11 Modo PESQUISA

O modo de estatísticas diárias pode ser utilizado para visualizar rapidamente as estatísticas actuais acerca de qualquer produto ao longo do dia. Siga os passos abaixo para visualizar estatísticas.

Visor esquerdo	Visor direito	Explicação/Ação
<i>DROP</i>	<i>DROP</i>	Prima o botão Sair/Pesquisar.
<i>SELECT PRODUCT</i> (Seleccionar produto)	Em branco	Prima o botão de um produto para verificar as estatísticas diárias.
<i>LONG NAME</i> (Nome longo)	Nome do produto com 8 caracteres	Prima ► para avançar para a estatística do próximo produto.
<i>SHORT NAME</i> (Nome abreviado)	Nome abreviado do produto com 4 caracteres	Prima ► para avançar para a estatística do próximo produto.
<i>COOKS REMAINING</i> (Vezez coz. Restantes)	Número	Número de confeções restantes até à mensagem de filtragem. Prima ►.
<i>COOKS TODAY</i> ()	Número	Número de confeções concluídas hoje. Prima ►.
<i>COOKS SINCE LAST DISPOSE</i> (Confeções Desde A Última Eliminação)	Número	Número de confeções desde a última eliminação. Prima ►.
<i>1 TIME</i> (1 Tempo)	Hora	Tempo durante o qual o produto está programado para ser confeccionado. Prima ►.
<i>1 TEMPR</i>	Temperatura	Temperatura na qual o produto está programado para ser confeccionado. Prima ►.
<i>1 SENSITIVITY</i> (1 Sensibilidade)	Número	O nível de sensibilidade no qual o produto está programado para ser confeccionado. Prima ►.
<i>1 ALARM TIME</i> (1 Hora Do Alarme)	Tempo de sacudir	O tempo de uma confeção até ocorrer o alarme para sacudir o produto. Prima ►.
<i>1 ALARM NAME</i> (1 Nome do Alarme)	<i>SACUDIR, MEXER, ALARME NUMERADO</i>	É o nome do alarme. Prima ►.
<i>1 ALARM MODE</i> (Modo de Alarme para Sacudir)	<i>AUTO OR MANUAL</i>	O modo de alarme segundo o qual o produto está programado. Prima ►.
<i>1 ALARM MODE</i> (1 tom de alarme)	<i>CURTO, MÉDIO, LONGO DUPLO OU LONGO BREVE, NENHUM</i>	O tom de alarme para sacudir segundo o qual o produto está programado. Prima ►.
<i>FILTER PROMPT</i> (Mensagem de Filtragem)	Número	O número de ciclos de confeção antes de ser apresentada uma mensagem de filtragem. Prima ►.
<i>INSTANT ON</i> (Instantâneo Ligado)	0	É o tempo, em segundos, durante o qual a fritadeira aquece antes do computador verificar a temperatura. <b>NOTA: Uma introdução incorrecta pode fazer com que a fritadeira ultrapasse a temperatura e confeccione excessivamente alguns produtos.</b> Prima ►.
<i>HOLD TIME</i> (Tempo de Repouso)	0:00 ou tempo introduzido previamente.	O tempo para guardar o produto antes de eliminar. Prima ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Prima duas vezes o botão Sair/Pesquisar para sair.

## 1.12 Tabela de configuração de sensibilidade

### *Definições de sensibilidade para vários produtos*

<b>Produto</b>	<b>176 °C</b>	<b>Configuração de sensibilidade</b>
<b>Frango</b>		
filete de frango, 1 ¼ oz.	3:25	5
filete de frango (congelado), 4 oz.	4:20	5
empadas de frango (congeladas), 5 oz.	6:15	5
frango congelado		5
frango fresco, 9 peças		5
<b>Batatas</b>		
batatas fritas aos gomos	3:43	5
batatas fritas normais, ½"	3:16	5
batata palha, ¼"	1:50	5
batata palha, ⅜"	2:40	5
batatas Tater Tots	2:05	5
batatas salteadas	2:05	5
batatas fritas caseiras	1:14	5
<b>Marisco</b>		
bolinhos de caranguejo	4:00	3
bolinhos de ameijoas	4:00	3
vieiras grandes	3:25	3
vieiras pequenas	1:10	3
camarão (35 para uma lb.)	2:15	3
camarão (40 a 75 para uma lb.)	1:45	3
camarão (75 a 100 para uma lb.)	1:10	3
bacalhau, 2 ½ oz.	3:25	7
filete de linguado, 7 oz.	4:35	3
linguado, inteiro, 10-12 oz.	6:25	3
filete de bacalhau, 3 ½ oz.	4:35	7
perca, 5 oz.	4:30	3
hadoque, 7 oz.	6:25	7
ameijoas	2:00	3
ostras	1:10	4
calamares (frescos)	0:35	4
calamares (congelados)	0:45	4
<b>Vegetais</b>		
quiabo	4:30	4
beringela	4:00	4
curgete	3:00	4
cogumelos	3:45	4
rodela de cebola (congelada)	3:00	4
couve-flor	1:45	4
<b>Outros</b>		
bolos de salsicha		4
empadas com frango frito	5:00	5

**Nota:** Esta tabela é fornecida para ajudá-lo a escolher uma configuração de sensibilidade. Esta tabela deve ser considerada exclusivamente como guia, e os valores podem ser alterados, para adequá-los às diferentes necessidades.

## CAPÍTULO 2: Reparação de avarias por parte do operador

### 2.1 Introdução

Este capítulo fornece um guia de referência fácil para alguns dos problemas mais correntes que podem aparecer durante o funcionamento do seu equipamento. O seguinte guia de reparação de avarias foi concebido para ajudar a corrigir problemas ou, pelo menos, diagnosticá-los de forma exacta. Embora o capítulo abranja a maioria dos problemas actualmente conhecidos, pode encontrar problemas que não estão mencionados. Neste caso, a equipa de assistência técnica da Frymaster tudo fará para ajudá-lo na identificação e resolução deste problema.

Durante o processo de eliminação da avaria, utilize sempre o processo de eliminação que consiste em começar com a solução mais simples, continuando até chegar à solução mais complexa. E o mais importante é tentar sempre estabelecer uma ideia inequívoca sobre a razão do problema ocorrido. Parte da sua acção correctiva envolve efectuar actividades para assegurar que a avaria não se repete. Se um controlador funcionar incorrectamente devido a más ligações, verifique todas as outras ligações enquanto está a analisá-lo. Caso um fusível continue a fundir, procure a razão. Lembre-se sempre que a falha de um componente pequeno é frequentemente um indício da falha potencial ou do funcionamento incorrecto de um componente mais importante do sistema.

Se tiver dúvidas acerca de uma acção correcta a tomar, não hesite em contactar o departamento de assistência técnica da Frymaster ou o seu técnico de assistência técnica Frymaster para obter assistência.

*Antes de contactar um técnico de assistência técnica ou a linha de assistência técnica da Frymaster (1-800-551-8633):*

- Verifique se os cabos eléctricos estão inseridos nas tomadas e se os disjuntores dos circuitos estão ou não accionados.
- Verifique se as desconexões rápidas da linha de gás estão ligadas correctamente.
- Verifique se existem válvulas de corte da linha de gás abertas.
- Verifique se as válvulas de drenagem da cuba de fritura estão completamente fechadas.
- Tenha o seu modelo de fritadeira e números de série preparados para fornecer ao técnico que o está a assistir.

#### PERIGO

O óleo quente irá provocar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando estiver cheio de óleo de fritura quente, ou transferir óleo de fritura quente de um recipiente para outro.

#### PERIGO

Este equipamento deve ser desligado da rede durante a assistência técnica, excepto se forem necessários testes de circuitos eléctricos. Quanto efectuar estes testes, proceda com extremo cuidado.

Este aparelho pode ter mais do que um ponto de ligação à alimentação de energia eléctrica. Desligue todos os cabos de alimentação antes de iniciar a assistência técnica.

A inspecção, verificação e reparação dos componentes eléctricos devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico de assistência técnica autorizado.

## 2.2 Reparação de avarias

### 2.2.1 Mensagens de erro e problemas exibidos

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
Nenhuma exibição no controlador.	A. Controlador desligado. B. Nenhuma alimentação para a fritadeira. C. O controlador ou outro componente falhou.	A. Prima o interruptor ON/OFF para ligar o controlador. B. Ligue se a fritadeira está ligada e verifique se o disjuntor do circuito não disparou. C. Chame o seu FAS para assistência.
A fritadeira liga e desliga-se frequentemente quando é ligada pela primeira vez <b>ALT CYCL</b> (Ciclo de fusão) exibido.	A fritadeira está no modo de ciclo de fusão.	Isto é normal quando a fritadeira está ligada com a temperatura do óleo inferior a 38 °C.
O indicador de aquecimento está ligado e o ventilador está a funcionar, mas o queimador não acende.	Fusível fundido no quadro da interface ou no módulo de ignição.	Contacte o seu FAS para obter assistência.
A fritadeira não aquece após a filtragem.	A válvula de drenagem está aberta.	Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada.
O controlador exibe <b>HOT HI-1</b> (Quente elevada 1).	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210 °C ou, nos países da CE, 202 °C.	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe <b>HI TEMP</b> (temperatura h 1).	A temperatura da cuba de fritura é superior a 4 °C acima do valor pré-definido.	Prima o botão de alimentação para desligar a fritadeira e deixe-a arrefecer antes de voltar a ligá-la. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe <b>RECOVERY FAULT/YES</b> (Falha na recuperação? Sim) e o alarme toca.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Elimine o erro e desligue o alarme premindo o botão ▲ (YES). Se o erro persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe uma escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Centígrados).	Foi programada a opção de indicação incorrecta.	Consulte a página de configuração do recipiente 1-3 para ajustar a escala de temperatura.
O controlador exibe <b>HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER</b> (Falha do limite elevado. Desligue a alimentação).	Falha do limite elevado	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe <b>TEMPR PROBE FAILURE</b> (Falha do	Problema com o circuito de medição da temperatura incluindo a sonda ou cablagem	Desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.

<b>sensor de temperatura).</b>	do computador danificada ou conector.	
--------------------------------	---------------------------------------	--

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
O controlador exibe <b>HEATING FAILURE</b> (Falha ao aquecer).	Problema com o contacto, válvula de gás desligada, o controlador falhou, o transformador falhou, o termóstato de limite elevado está aberto.	É normal que esta mensagem apareça durante o arranque se as linhas da fritadeira a gás tiverem ar no seu interior. Verifique se a válvula de gás está ligada. Se o problema continuar, desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência
Exibições do controlador <b>SERVICE REQUIRED</b> (Assistência necessária) seguido por uma mensagem de erro.	Ocorreu um erro que requer o serviço de um técnico.	Prima ▼ (NO) para continuar a confecção e chame o seu FAS para assistência. Em alguns casos, a confecção pode não ser permitida.

## 2.2.2 Problemas de filtragem

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	ACÇÃO CORRECTIVA
O controlador exibe <b>IS VAT FULL? YES NO</b> (O recipiente está cheio? Sim/não) após uma filtragem.	A. Normal após filtragem ou enchimento.	A. Prima ▲ (YES) se o recipiente estiver vazio, caso contrário prima ▼ (NO) e siga as mensagens.
<b>CLEAN. POLISH. FILTER OR DISPOSE</b> (A limpeza, polimento, filtragem ou eliminação não inicia.) won't start.	Temperatura muito baixa ou controlador exibe OFF.	Certifique-se de que a fritadeira se encontra a 121 °C ou no valor pré-definido antes de iniciar; certifique-se de que o controlador está ON.
O controlador exibe <b>WAIT FOR FILTER</b> (Aguardar pela filtragem).	A. Outra função está a ser executada. B. MIB não terminou a verificação do sistema.	A. Espere até que a função anterior termine e inicie outro ciclo de filtração. B. Aguarde um minuto e tente de novo.
O controlador exibe <b>CHANGE FILTER PAPER?</b> (Alterar papel do filtro?)	Foi exibida a mensagem de mudança diária do papel do filtro.	Prima ▲ (SIM), siga as mensagens e mude o papel do filtro. <b>NÃO</b> ignore as mensagens <b>CHANGE FILTER PAPER</b> (Alterar Filtro do Papel).
O controlador exibe <b>INSERT PAN</b> (Inserir bandeja).	A. Normal durante a rotina de mudança do papel do filtro.	A. Introduza a bandeja e prima o botão ▲ (CONFIRM).
O controlador exibe <b>OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM</b> (Óleo na bandeja de drenagem? Confirmar)	Válvula de drenagem aberta ou possivelmente existe óleo na bandeja de drenagem.	Prima ▲ (CONFIRMAR) e siga as instruções da mensagem <b>FILL VAT FROM DRAIN PAN</b> (Encher recipiente a partir da bandeja de drenagem). .
O controlador exibe <b>FLT DYLD</b> (Filtragem atrasada)	O ciclo de filtragem foi atrasado.	É uma mensagem normal quando uma filtragem tiver sido atrasada. Após a próxima mensagem de filtragem, prima YES para filtrar.
O controlador exibe <b>POL</b>	O ciclo de polimento foi	É uma mensagem normal quando um polimento



<b>DYLD (Polimento atrasado)</b>	atrasado.	tiver sido atrasado. Após a próxima mensagem de polimento, prima YES.
----------------------------------	-----------	---

### 2.2.3 Códigos do registo de erros

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (Falha do Sensor de Temperatura)	Leitura da sonda de temperatura fora do intervalo
E04	HI 2 BAD (2. <sup>a</sup> Elevada Incorrecta)	Leitura do limite máximo está fora do intervalo.
E05	HOT HI 1 (Quente Elevada 1)	A temperatura do óleo é superior a 210 °C ou em países da CE a 202 °C
E06	HEATING FAILURE (Falha ao Aquecer)	Um componente falhou, tal como um controlador, quadro da interface, contacto, válvula de gás, módulo de ignição ou limite de abertura elevado.
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) [Erro No Procedimento do Papel do Filtro (Alterar filtro do papel)]	O temporizador de 24 horas expirou
E22	OIL IN PAN ERROR (Óleo na Bandeja)	Pode existir óleo na panela de filtragem.
E25	RECOVERY FAULT (Falha de Recuperação)	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.

**ESTA PÁGINA FOI PROPOSITADAMENTE  
DEIXADA EM BRANCO.**



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711  
IMPRESSO NOS ESTADOS  
UNIDOS DA AMÉRICA  
Portuguese / Português

FAX (Peças) 1-318-688-2200  
LINHA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA  
1-800-551-8633

(Fax de assistência técnica) 1-318-219-7135  
819-6935  
SEPTEMBOR DE 2011