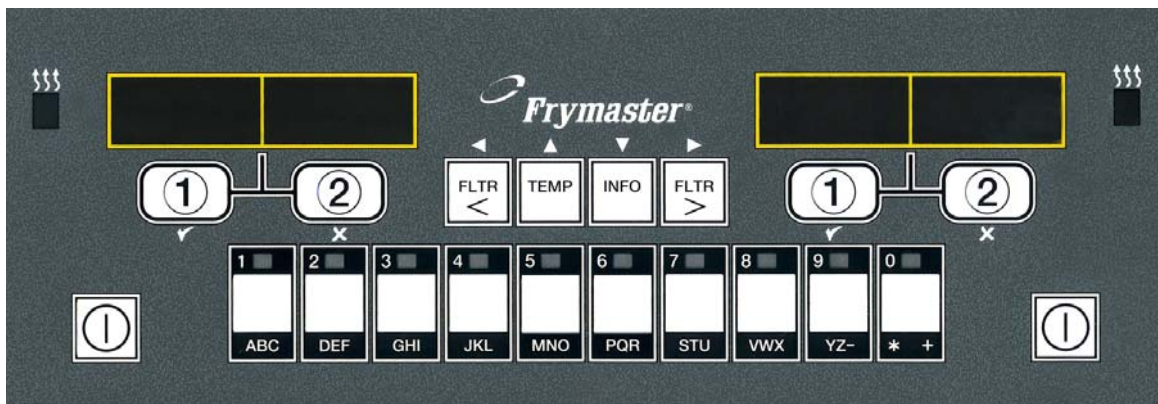


CONTROLADOR DO FRYMASTER LOV™ M3000 MANUAL MANUAL DO OPERAÇÃO



Este capítulo sobre o equipamento
deve ser colocado na Seção Fritadeira
do *Manual do Equipamento*



FABRICADO
POR



8700 Line Avenue
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
TELEFONE: 1-318-865-1711
DISQUE GRÁTIS: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	Página 1-1
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO DO LOV™ M3000 MANUAL.....	Página 2-1
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO OPERADOR.....	Página 3-1

Portuguese / Português

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
TELEFONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135

IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS

LINHA DIREITA DO SERVIÇO 1-800-24-FRYER

www.frymaster.com

Email: service@frymaster.com

JULHO (JUL) 2012
* 8197123 *

AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DA GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UM COMPONENTE DESTA EQUIPAMENTO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NÃO SEJA UM COMPONENTE ORIGINAL, NOVO OU RECONDICIONADO **NÃO MODIFICADO** ADQUIRIDO DIRETAMENTE DA FRYSMASTER DEAN, OU DE ALGUM DE SEUS POSTOS DE SERVIÇO AUTORIZADO DA FÁBRICA, E/OU SE O COMPONENTE UTILIZADO TIVER SOFRIDO ALGUMA ALTERAÇÃO EM RELAÇÃO À SUA CONDIÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ INVALIDADA. ALÉM DISSO, A FRYSMASTER/DEAN E SUAS AFILIADAS NÃO SE RESPONSABILIZARÃO POR QUAISQUER RECLAMAÇÕES, DANOS OU DESPESAS INCORRIDOS PELO CLIENTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, TOTAL OU PARCIALMENTE, EM VIRTUDE DA INSTALAÇÃO DE ALGUM COMPONENTE ALTERADO E/OU RECEBIDO DE UM POSTO DE SERVIÇO NÃO AUTORIZADO.

AVISO

Este equipamento se destina exclusivamente a uso profissional e só deve ser operado por uma equipe qualificada. A instalação, a manutenção e os reparos devem ser executados por um FAS (Frymaster Dean Factory Authorized Servicer - Posto de Serviços Autorizado da Frymaster Dean) ou por um profissional devidamente qualificado. A instalação, a manutenção ou os reparos feitos por uma equipe não qualificada podem anular a garantia concedida pelo fabricante.

AVISO

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas nacionais e locais vigentes no país e/ou região em que ele for instalado.

AVISO

Os desenhos e as fotos deste manual se destinam a ilustrar os procedimentos técnicos, operacionais e de limpeza e podem não estar em conformidade com os procedimentos administrativos e operacionais locais.

AVISO AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES COM CONTROLADORES

EUA

Este equipamento está em conformidade com a Parte 15 das normas da FCC. Sua operação está sujeita a estas duas condições: 1) Este equipamento não deve causar interferência nociva e 2) este equipamento deve aceitar qualquer interferência recebida, inclusive interferência que possa resultar em mau funcionamento. Embora esse equipamento seja considerado de Classe A, ele demonstra atender os 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 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

Instalação, regulagem, manutenção ou reparos inadequados e alterações ou modificações não autorizadas podem provocar danos materiais, acidentes pessoais ou até a morte. Antes de instalar ou executar algum reparo neste equipamento, leia todas as instruções de instalação, operação e manutenção.

AVISO

As instruções contidas neste manual para utilização de um sistema de volume de óleo para preenchimento e descarte de óleo se destinam a um sistema RTI. Essas instruções podem não ser aplicáveis a outros sistemas de reservatório de óleo.

CONTROLADOR LOV™ M3000 MANUAL

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

1.1 Instalação

Antes de ligar a máquina, leia todas as instruções deste manual. Instalação do controlador manual LOV™ (Baixo Volume de Óleo) M3000 requer que algumas etapas sejam executadas antes do uso. Este controlador usa cabos de rede para a comunicação entre controladores. Os controladores também exigem que conectores do localizador identifiquem a posição dos controladores no banco de fritadeiras. Finalmente, a rede deve ser terminada nos últimos controladores à esquerda e à direita da rede.

1.2 Informações do controlador para os controladores M3000

Este equipamento foi testado e está de acordo com os limites dos equipamentos digitais Classe A, especificados na Seção 15 das normas da FCC. Embora esse equipamento seja considerado dispositivo Classe A, ele demonstra atender os limites da Classe B. Esses limites visam a garantir uma boa proteção contra interferências nocivas no momento em que o equipamento for utilizado em ambiente comercial. Esse equipamento gera, utiliza e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não for instalado e utilizado de acordo com as instruções deste manual, poderá provocar interferência prejudicial em radiocomunicações. É possível que a utilização deste equipamento em área residencial gere interferência nociva; nesse caso, o usuário deverá corrigi-la por conta própria.

O usuário está ciente que quaisquer alterações ou modificações não aprovadas expressamente pela parte responsável pela conformidade poderiam anular a autoridade do usuário de operar o equipamento.

Se necessário, o usuário deve consultar o revendedor ou um técnico experiente de rádio e televisão para obter mais sugestões.

A cartilha preparada pela FCC (Federal Communication Commision) pode ser útil para o usuário: "Como identificar e resolver problemas de interferência em rádio e TV". Essa cartilha é fornecida pela Imprensa Oficial do Governo Norte-Americano (U.S. Government Printing Office), Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.3 Procedimento de reclamação de danos causados durante o transporte

O que fazer caso o equipamento chegue danificado:

Observe que esse equipamento foi inspecionado e embalado cuidadosamente por uma equipe qualificada antes de sair da fábrica. A empresa transportadora assume total responsabilidade pela entrega com segurança mediante aceitação do equipamento.

1. **Formalize imediatamente a reclamação sobre qualquer dano** - independentemente da sua extensão.

2. **Inspeção o equipamento e registre todo e qualquer dano ou perda visível** e certifique-se de que essas informações estejam expressas na nota de entrega ou no recibo formal e sejam assinadas pela pessoa que está entregando o equipamento.
3. **Danos ou perdas não aparentes** - Caso nenhum dano tenha sido notado até o equipamento ser desembalado, notifique à empresa transportadora ou de entrega **imediatamente** no momento da identificação e faça uma queixa de danos não aparente. A reclamação deve ser enviada dentro de 15 dias da data da entrega. Certifique-se de que a embalagem seja guardada para inspeção.

A Frymaster NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PREJUÍZOS OCORRIDOS DURANTE O TRANSPORTE.

1.4 Informações de serviço

Para manutenção ou reparos não rotineiros, ou informações sobre assistência técnica, consulte o FAS (Assistência Autorizada da Frymaster) local. Para atendê-lo rapidamente, o FAS (Assistência Autorizada da Frymaster) ou o Departamento de Assistência Técnica precisa de algumas informações sobre o equipamento. A maior parte dessas informações está gravada em uma placa de identificação afixada no lado interno da porta da fritadeira. Os códigos das peças se encontram no Manual de Manutenção e Peças. Os pedidos de peças podem ser feitos diretamente à FAS ou ao distribuidor local. Uma lista de Assistências Técnicas Autorizadas pela Fábrica (FAS) da Frymaster é fornecida no website da Frymaster em www.frymaster.com. Se você não tiver acesso a essa lista, entre em contato com a o Departamento de Manutenção da Frymaster em 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711 ou por e-mail em service@frymaster.com.

Para atendê-lo com eficiência, precisaremos das seguintes informações:

Número do modelo _____

Número de série _____

Tensão elétrica _____

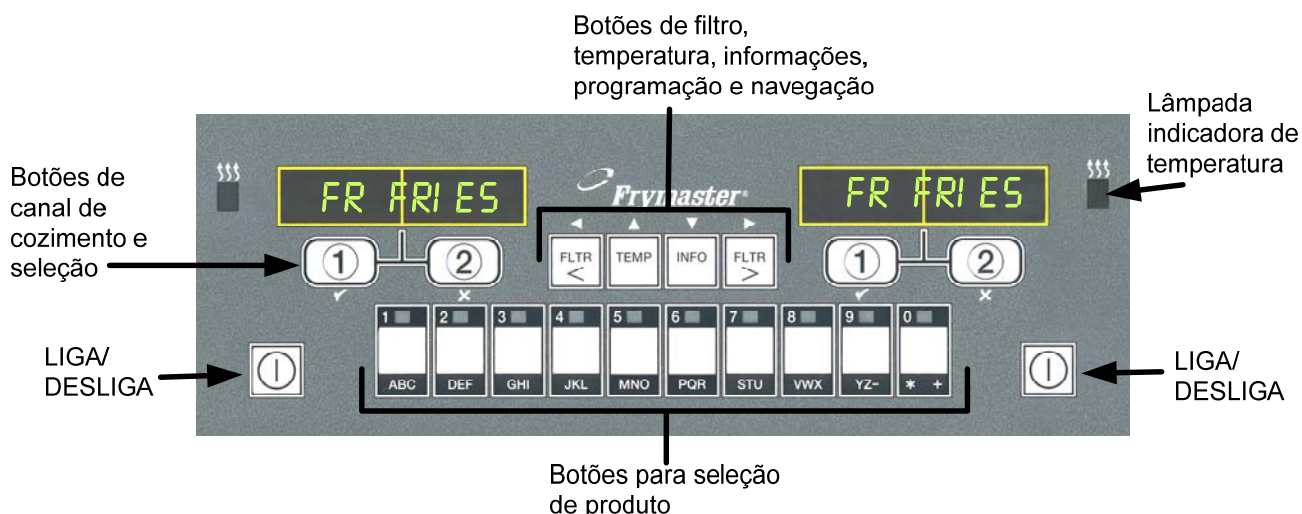
Tipo de gás _____

Natureza do problema _____

GUARDE ESTE MANUAL EM LUGAR SEGURO PARA USO FUTURO.

CAPÍTULO 2: CONTROLADOR LOV™ M3000 MANUAL INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

2.1 Informações gerais do M3000

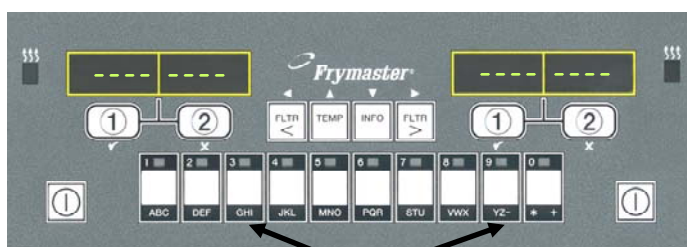


Bem-vindo ao LOV™ Manual M3000, um controlador que mantém a facilidade de um único botão da M2000 e da 100B, e a praticidade de um menu com 40 produtos. O computador é fácil de usar. Pressione apenas um botão para iniciar um ciclo de preparação para um item preparado em um recipiente dedicado. O mesmo controlador flexível em um recipiente para vários produtos requer somente dois apertos de botão para iniciar um ciclo de preparação. Basta escolher um item de menu em um botão de produto e pressioná-lo. Em seguida, pressione um botão de ciclo de preparação abaixo do visor que mostra o item desejado. O controlador pode se mover diretamente de McNuggets para Crispy Chicken e para qualquer item de menu adicionado.

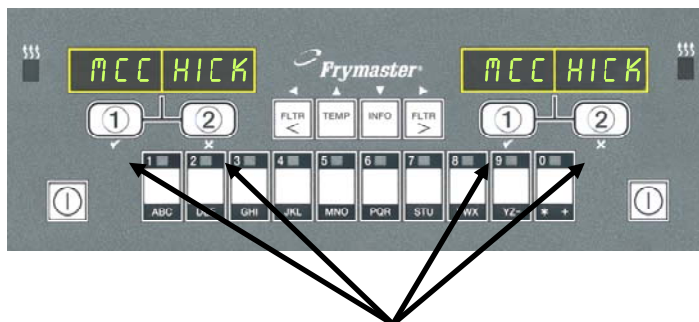
Em uma loja típica, as M3000s na estação de fritura com três recipientes mostram FRITAS (exibido acima), e um ciclo de preparação será iniciado pressionando-se o botão de canal de preparação. Na estação frango/filé, o visor de LED mostra linhas

tracejadas. Para iniciar um ciclo de preparação, pressione um botão de seleção de produto e depois o botão de canal de preparação que corresponde ao local da cesta solta. Pressione o botão de seleção de produto para McChicken e McChick será exibido no visor. Basta pressionar o botão de canal de preparação correspondente ao local adequado da cesta descida.

O M3000 funcionará com fritadeiras elétricas e a gás, tanto em recipientes únicos como divididos.



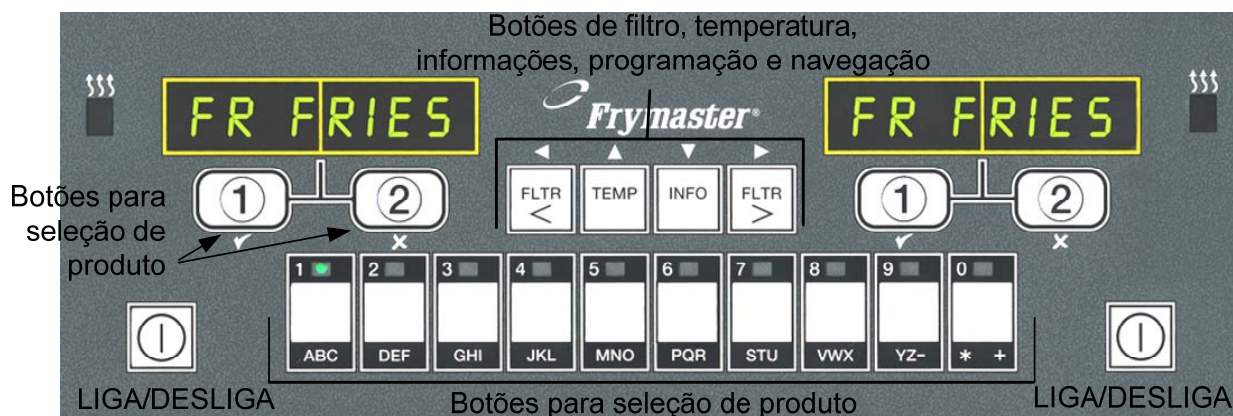
Pressionar os botões de produto 3 ou 9 exibe McChick.



Pressionar o botão do ciclo de produto sob McChick inicia um ciclo de preparação.

2.2 Operação básica

Operação básica



Ligar a fritadeira

Pressione a tecla direita para cuba única; pressione a tecla no lado desejado para cuba dividida.



Desligar a fritadeira

Pressione a tecla direita para cuba única; pressione a tecla no lado desejado para cuba dividida.



Verificar a temperatura da cuba

Pressione a tecla da TEMPERATURA uma vez. Os visores mostram a temperatura das cubas.



Verificar ponto de ajuste da cuba

Pressione a chave da TEMPERATURA duas vezes. Os visores mostram os pontos de ajuste de temperatura das cubas.



Cancelar operação ou remover alarme

Pressione a tecla sob o visor ativo.



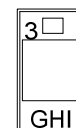
Iniciar ciclo de cozimento com um único botão (Modo dedicado)

Pressione o botão sob o visor que indica o item desejado.



Iniciar ciclo de cozimento com dois botões (Modo multiprodutos)

Pressione a tecla de produto com o ícone correspondente ao produto desejado. Pressione o botão do canal de cozimento para iniciar o ciclo de preparação.



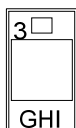
Mudar do Modo dedicado para o Modo multiprodutos

Pressione e mantenha pressionado o botão do canal de cozimento, que fica sob o item exibido no menu, por cerca de três segundos até ouvir um bipe. O visor muda para linhas tracejadas.



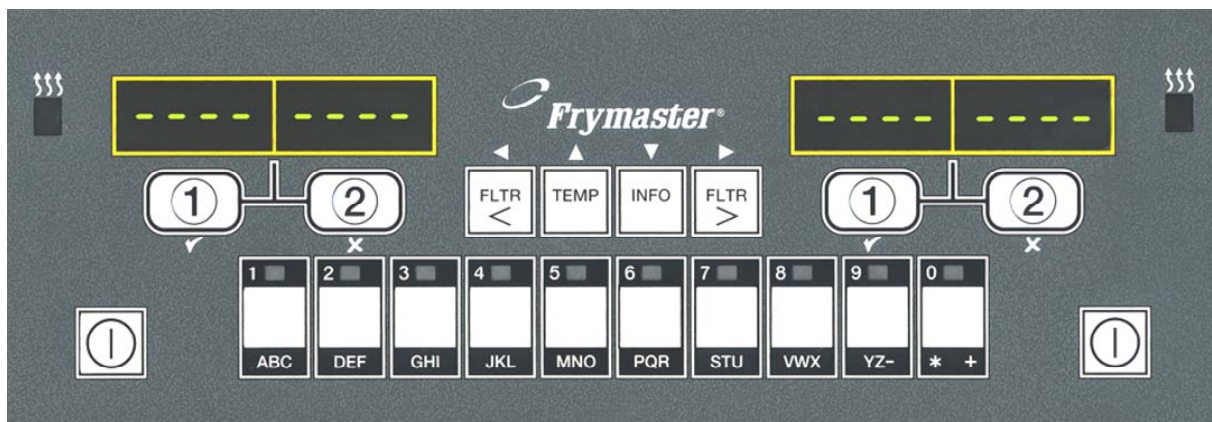
Mudar do Modo multiprodutos para o Modo dedicado

Pressione a tecla de produto com o ícone correspondente ao produto desejado. Pressione o botão de canal de cozimento sob o visor que indica o item desejado até que um bipe seja ouvido (cerca de três segundos) ouvir.



2.3 Preparação com visor de multiprodutos

Cozimento com visor de multiproduto



1 Linhas tracejadas aparecem nos dois visores. -----

2 Pressione um botão de seleção de produto.



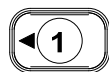
3 Um recipiente com o ponto de ajuste apropriado é exibido: vá para a etapa 5. MC CHICK

4 Um recipiente com ponto de ajuste inapropriado é exibido: <<<<>>>>

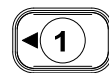
Se isso acontecer, mude o ponto de ajuste apertando o botão correspondente ao produto.



Quando as setas aparecerem, pressione imediatamente e mantenha pressionado o botão de canal de cozimento até ouvir um bipe (cerca de três segundos). <<<<>>>>



5 Pressione um botão do canal de cozimento para iniciar o ciclo de preparação.



6 O visor alterna entre o ID do produto abreviado e o tempo de preparo restante.

MC CK
↑↓
2:34

7 Se for necessário executar alguma operação para este item do menu, a operação será exibida quando for o momento de executá-la (agitar, por exemplo).

DUTY

8 Pressione o botão do canal de cozimento sob o visor da operação para cancelar o alarme.



9 A palavra "Tira" é exibida quando o tempo de preparação terminar; um alarme soa.

PULL

10 Pressione o botão de canal de cozimento sob o visor "Tira" para cancelar o alarme.

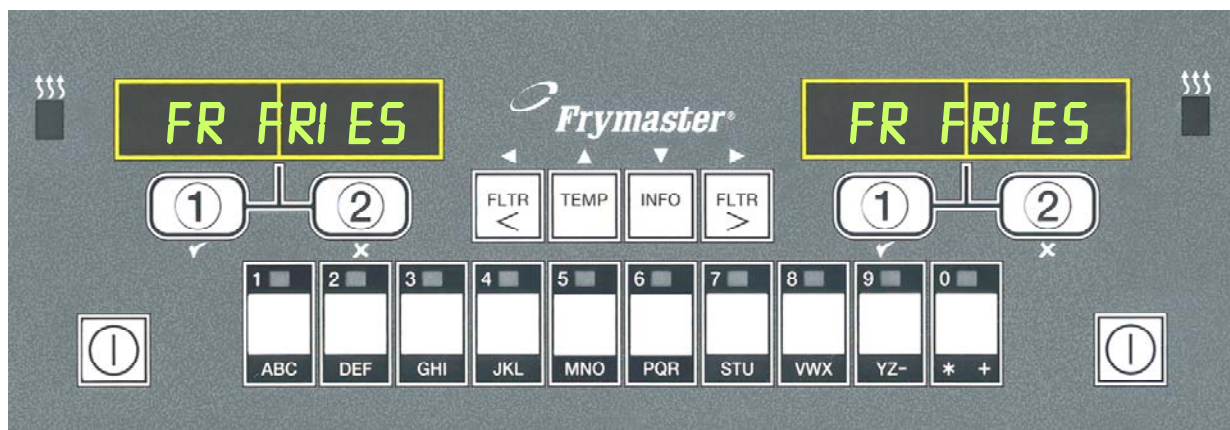


11 As linhas tracejadas aparecem novamente sob o visor ativo no final do ciclo de preparação. -----

NOTA: Se aparecer um erro **RETI RAR E** **DESCARTAR PRODUTO** pressione o botão do canal de cozimento sob a mensagem para cancelar o alarme e remover a mensagem de erro.

2.4 Preparação com visor dedicado

Preparação com visor dedicado

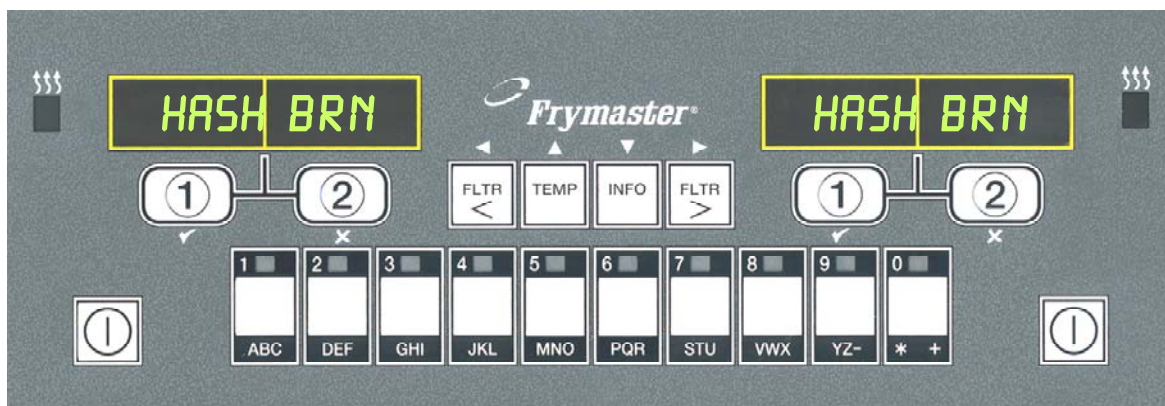


- 1 Um item do menu, como FRITAS, é exibido no visor. **FR FRI ES**
- 2 Pressione um botão do canal de cozimento para iniciar o ciclo de preparação.
- 3 O visor alterna entre o nome do produto abreviado e o tempo de preparo restante. **FRY** ↔ **2:34**
- 4 A operação é exibida quando for o momento de agitar o cesto de fritar. **DUTY**
- 5 Pressione o botão de canal de cozimento para cancelar o alarme.
- 6 A palavra 'Tira' é exibida quando o ciclo de preparação é concluído. **PULL**
- 7 Pressione o botão de canal de cozimento para cancelar o alarme.

- 8 Q 7 e alterna com FRY. Enquanto o tempo de qualidade entra em contagem regressiva. **Q 7** ↔ **FRY**
Q 1 ↔ **FRY**
- 9 Pressionar o botão de canal de cozimento iniciará um ciclo de preparação e terminará a contagem regressiva da qualidade.
- 10 QUAL é exibido quando o tempo de qualidade tiver transcorrido. **QUAL**
- 11 Pressionar o botão de canal de preparação restaura o visor para FRITAS e a máquina está pronta para operar.
↓ ↓
FR FRI ES

2.5 Alteração da operação de café da manhã para almoço

Alteração da operação de café da manhã para almoço



- 1** Pressione e solte rapidamente o botão de seleção de produto para batatas fritas.



- 2** O computador mudará de HASH BRN para <<<<>>>>; um alarme soará.

HASH BRN
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

- 3** Pressione e mantenha pressionado o botão de canal de preparação sob o visor até que um bipe seja ouvido.



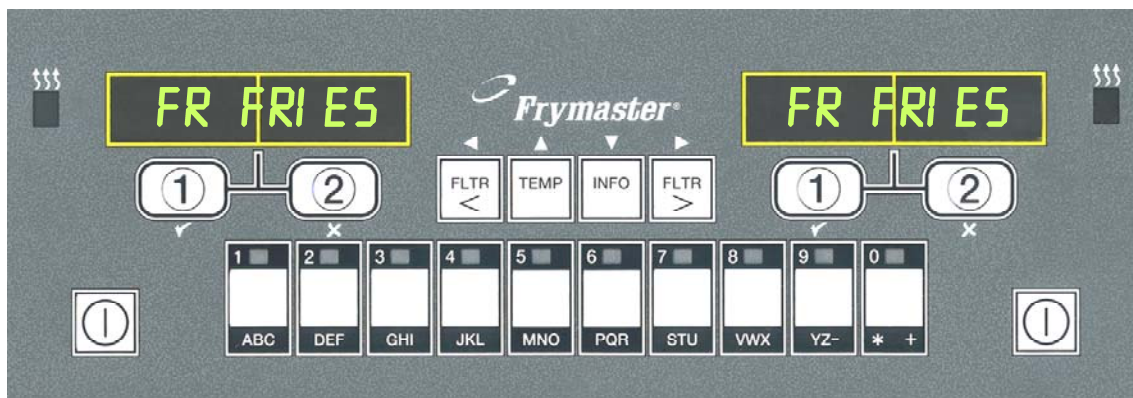
- 4** O display muda para FR FRITES.

FR FRITES

*Execute essas etapas nos dois lados
para alterar os dois visores para
FRITAS*

2.6 Alteração da operação de almoço para operação de café da manhã

Alteração de operação de almoço para operação de café da manhã



1 O computador mostra **FR FRI ES**

2 Pressione e solte rapidamente o botão de seleção de produto para batatas hash browns.



3 O computador mudará de FRITAS para <<<<>>>>; um alarme soará.

FR FRI ES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

4 Pressione e mantenha pressionado o botão de canal de preparação sob o visor até que um bipe seja ouvido.



5 O visor muda para TEMP BAI até que o ponto de ajuste seja alcançado. **TEMP BAI**

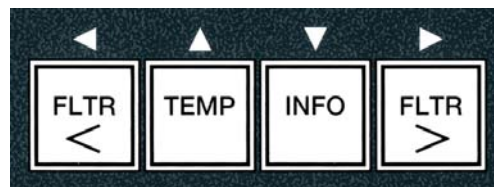
6 O visor muda para Hash Brn. **HASH BRN**

Execute essas etapas nos dois lados para alterar os visores para HASH BRN

2.7 Descrição e funções de botão da M3000

2.7.1 Botões de navegação

O menu no M3000 usa os botões ◀ ▶ e ▲ ▼ para navegar pelos diversos menus e submenus.



Durante a programação, a tela esquerda mostra um item do menu ou do submenu. A tela direita é para a entrada de dados. Os dados são inseridos com caracteres alfanuméricos, rolando por listas ou alternando entre opções.



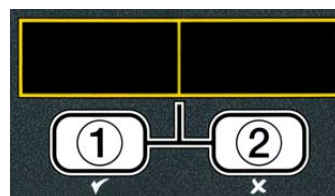
Se nenhum botão for pressionado no intervalo de um minuto durante a programação, o computador retornará ao modo de operação.

2.7.2 Botões filtro, temperatura e informações

Os botões **< FLTR** e **FLTR >** são usados para filtrar os recipientes esquerdo e direito de uma fritadeira de recipiente dividido ou inteiro sob demanda. Os botões **FLTR**, se pressionados uma vez, mostrarão a quantidade de ciclos de preparação restantes até um aviso de filtragem. Quando o botão **FLTR** for pressionado duas vezes, a data e a hora da última filtragem serão exibidas. Se o botão **TEMP** for pressionado uma vez enquanto a fritadeira estiver ligada, a temperatura atual da cuba será exibida nos dois lados. Se o botão **TEMP** for pressionado duas vezes enquanto a fritadeira estiver ligada, as temperaturas de ponto de ajuste dos recipientes serão exibidas. Se a fritadeira estiver desligada, o visor mostrará as versões atuais de software. Se o botão **INFO** (veja a Figura 1) for pressionado uma vez quando a fritadeira estiver ligada, será exibido o tempo de recuperação do último teste para cada recipiente. A recuperação mostra o tempo necessário para que a fritadeira aqueça a temperatura do óleo de 28°C para 121°C a 149°C. Tempo máximo de recuperação excedeu 1 min 40 s para elétrico ou 2 min 25s para gás. Se o botão **INFO** for mantido pressionado por três segundos, serão exibidas informações como utilização, estatística de filtro e últimos ciclos de preparação (veja as páginas 2-31 para obter mais detalhes sobre o botão **INFO**).

2.7.3 Botões de seleção e canal de preparação

Os botões ✓ ✕ são botões bifuncionais compartilhados com os botões de números **1** e **2**. Eles estão localizados abaixo dos visores de LED. Utilize esses botões para selecionar ou cancelar funções. O botão ✕ é usado para voltar e sair dos submenus.



2.8 Árvore resumida do menu do LOV™ M3000 manual

A seguir estão as seções principais de programação no M3000 e a ordem na qual os títulos dos submenus serão encontrados nas seções no Manual de Instalação e Operação.

Adicionar itens de menu de novos produtos (seleção de produto)

Veja a seção 2.10.2

Armazenar itens de menu de produto nos botões de produto

Veja a seção 2.10.3

Drenagem, reposição e descarte de Óleo

Veja a seção 2.10.4

Menu do filtro 2.11

- [Pressione e segure ◀ FLTR ou FLTR ▶]
- Filtro rápido
- Manut. do Filtro
- Descarte
- Dreno para bandeja
- Enchimento da cuba a partir da bandeja de dreno

Programação

- Programa nível 1 2.12
 - [Pressione e segure os botões TEMP e INFO, 2 bipes, exibe Nível 1, digite 1234]
 - Seleção de produto 2.10.2
 - Nome
 - Tempo de preparação
 - Temperatura
 - ID do produto
 - Tempo de serviço 1
 - Tempo de serviço 2
 - Venc. Prod.
 - Desativar AIF
 - Config. Botão
 - Tempor. AIF (Ignorar aviso de filtro) 2.12.1
 - Desativado
 - Ativado
 - Modo de limpeza profunda 2.12.2
 - Teste de alta resistência 2.12.3
 - Configuração da fritadeira 2.9

Programa Nível 2 (Nível de gerenciamento) 2.13

- [Pressione e segure os botões TEMP e INFO, 3 bipes, exibe Nível 2, digite 1234]
- Compens. produtoSensibilidade do produto 2.13.1
- Registro de errosRegistro dos últimos dez códigos de erros 2.13.2
- Configuração de senhasAlterar senhas 2.13.3
 - Configurar [insira1234]
 - Uso [insira 4321]
 - Nível 1 [insira1234]
 - Nível 2 [insira1234]
- Tom de alerta Volume e Tom 2.13.4
 - Volume 1-9
 - Tom 1-3
- Encher após Estabelece número de preparações antes da solicitação para encher 2.13.5
- Filtrar depois de Estabelece número de preparações antes da solicitação de filtro 2.13.6
- Filtrar em Estabelece o espaço de tempo entre os ciclos do filtro 2.13.7

Modo info 2.14

- [Pressione e segure INFO por 3 segundos, exibe Modo Info]
- Configuração de recipiente inteiro/dividido

2.9 Programação do Modo de Ajuste da Fritadeira

Certifique-se de que a fritadeira esteja DESLIGADA e siga as etapas abaixo para navegar pelas opções. O modo de ajuste define a hora, a data, o formato de data, o idioma, o tipo de fritadeira, o tipo de bacia, o tipo de sistema de óleo e a escala de temperatura de F° para C°. Esses ajustes somente devem ser alterados por um técnico.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por TRÊS segundos até o NÍVEL 1 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 1	PROGRAMA	Nenhum necessário.
SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▲ para rolar para CONFIG. FRITADEIRA .
CONFIG. FRITADEIRA	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
IDIOMA	INGLÊS	Use os botões ◀ e ▶ para se mover pelo menu de idioma. Com a seleção de idioma desejado exibida, pressione o botão ▼ .
FORMATO DA TEMP.	F	Pressione os botões ◀ e ▶ para alternar entre as escalas de temperatura F e C . NOTA: F é usado para Fahrenheit, C é usado para Celsius. Com o formato desejado exibido, pressione o botão ▼ .
FORMATO DA HORA	12 HR	Pressione os botões ◀ e ▶ para alternar entre 12HR e 24HR . Com o formato desejado exibido, pressione o botão ▼ .
INSERIR HORA	HH:MM	Insira a hora em horas e minutos utilizando os botões de números 0-9. Exemplo: Para 7:30 AM insere-se 0730 se estiver utilizando o formato de 12 horas Para 02:30 insere-se 1430 se estiver utilizando o formato de 24 horas Para alternar entre AM e PM, use os botões ▲▼ . Com a hora exibida corretamente, pressione o botão ▼ .
FORMATO DA DATA	EUR	Pressione botões ◀ e ▶ para alternar entre EUR e INTNL . Com o formato desejado exibido, pressione o botão ▼ .
INSERIR DATA	MM-DD-AA ou DD-MM-AA	Insira a data utilizando as teclas numéricas 0-9. Exemplo: Formato americano – a data 5 de dezembro de 2010 é inserida como 120510. Formato internacional – a data 5 de dezembro de 2010 é inserida como 051210. Com a data exibida corretamente, pressione o botão ▼ .

TIPO FRIGIDEIRA	ELEC	Pressione os botões ◀ e ▶ para alternar entre ELEC e GÁS . Com o tipo de fritadeira exibido, pressione o botão ▼.
TIPO DE RECIPIENTE	DIVIDIDO	Pressione os botões ◀ e ▶ para alternar entre DIVIDIDO e INTEIRO . Com o tipo de recipiente exibido, pressione o botão ▼.

Programação do modo de configuração da fritadeira cont.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
SISTEMA OIL	NENHUM	Pressione o botão ▼.
SISTEMA DE DESCARTE	NENHUM	Pressione o botão ▼.
IDIOMA	INGLÊS	Pressione os botões ▲ ▼ para rolar e editar outros campos. Pressione o botão ✖ (2) para sair.
CONFIGURAÇÃO	CONCLUÍDA	Nenhum necessário.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.10 Tarefas comuns da M3000

Nesta seção, são abordadas as tarefas comuns executadas nas lojas:

1. Sair de um menu ou submenu.
2. Adicionar novos itens de produtos.
3. Armazenar itens do menu nos botões de seleção de produto.
4. Drenar, descartar e encher os recipientes.

2.10.1 Sair dos itens de menu

Para sair ou voltar dos **MENUS** e **SUBMENUS**, pressione o botão ✖ (2).



2.10.2 Adição de novos itens de produtos ao menu (SELEÇÃO DE PRODUTO)

Para adicionar um novo produto ao menu, desligue a frigideira e siga as etapas abaixo:

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente até o NÍVEL 1 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 1	PROGRAMA	Nenhum necessário.

SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Pressione o botão ✓ (1).
SELECIONAR PRODUTO	FRITAS	Pressione os botões ▲ ▼ para avançar pelos itens de menu até o item de menu a ser modificado ou um espaço numerado ser exibido (ex. PROD 13). Com o produto desejado exibido, pressione o botão ✓ (1).
MODIFICAR ? SIM NÃO	Branco	Pressione o botão ✓ (1).

Adição de novos produtos ao menu (SELEÇÃO DE PRODUTO) cont.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
NOME	PROD 13.	Use as teclas de números para inserir a primeira letra do novo produto. Cada tecla tem três letras. Pressione até o caractere desejado ser exibido. O nome completo do produto está limitado a oito caracteres, incluindo espaços (p. ex.: FRITAS). Pressione o botão ▶ para avançar o cursor para o próximo espaço do visor. Use a tecla #0 para inserir um espaço. O botão ◀ pode ser utilizado para mover o cursor para trás. Por exemplo, para inserir “WINGS” (asa) pressione a tecla #8 duas vezes até W ser exibido no visor. Em seguida, use o botão ▶ para avançar o cursor para o próximo espaço do visor. Pressione a tecla 3 até I aparecer. Continue até WINGS ser escrito no visor. Com o nome desejado exibido, pressione o botão ▼ (INFO).
TEMPO DE PREPARAÇÃO	:00	Use as teclas de número para inserir o tempo de preparação do produto em minutos e segundos (ex. 3:10 como 310). Com o tempo de preparação desejado, pressione o botão ▼ (INFO).
TEMP	32F	Use as teclas de número para inserir a temperatura de preparação do produto (ex. 335° como 335). Com a temperatura de preparação inserida, pressione o botão ▼ (INFO).
ID DO PRODUTO	P 13	Use as instruções acima para inserir um nome do produto de quatro letras para o item de menu. Esse é o nome abreviado que se alterna com o tempo de preparação durante o ciclo de preparação. Com o ID de produto inserido, pressione o botão ▼ (INFO).
TEMPO DE TRABALHO 1	:00	Use as teclas de número para inserir o tempo em minutos e segundos para o primeiro trabalho (tempo de agitação) a ser executado (ex. agitação do produto após 30 segundos é inserido como 30). Com o tempo de agitação inserido, pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para tempo de serviço 2. Se um produto solicitar a execução de um segundo trabalho, ele pode ser inserido aqui. Use as instruções acima para inserir o tempo de trabalho dois; caso contrário, pressione o botão ▼ (INFO).
VENC. PROD.	:00	Use as teclas de número para inserir o tempo do temporizador de qualidade em minutos e segundos para definir o tempo de retenção do produto (ex. 7:00 como 700). É usado para definir o tempo de retenção antes do alimento ser descartado. Com o VENC. PROD. (tempo de retenção) inserido, pressione o botão ▼ (INFO).
DESATIVAR AIF	NÃO	Use os botões ◀ e ▶ para alternar entre SIM e NÃO. Este recurso, se definido para sim, desativa os avisos de filtro para o produto programado. Isso é usado para evitar misturar óleos de produtos diferentes. Com a opção de filtro, pressione o botão ▼ (INFO).

Adição de novos produtos ao menu (SELEÇÃO DE PRODUTO) cont.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
CONFIG. BOTÃO	Nome do produto	Com o produto escolhido à direita e CONFIG. BOTÃO à esquerda, pressione um botão entre 1-0 para atribuir o produto. O LED no botão do produto escolhido acende. Para cancelar a atribuição de um produto a um botão, pressione o botão atribuído ao produto. O LED apaga. Com o botão atribuído aceso, pressione o botão ▼ (INFO) .
NOME	Nome do produto	Se quiser fazer uma programação adicional para adicionar outro produto, pressione o botão * (2) uma única vez e depois o botão ▼ e retorne para a etapa MODIFICAR? SIM e NÃO acima. Se não quiser fazer nenhuma outra programação, pressione o botão * (2) três (3) vezes.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.10.3 Armazenamento de itens do menu nos botões de seleção de produto

Essa função é utilizada para armazenar itens de menu individuais do menu nos botões de seleção de produto para um ou dois botões de preparação. Para armazenar itens do menu em um determinado botão, siga as etapas abaixo:

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente até o NÍVEL 1 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 1	PROGRAMA	Nenhum necessário.
SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
SELECIONAR PRODUTO	FRITAS	Pressione os botões ▲ ▼ para avançar pelos itens de menu até o item de menu a ser modificado ou um espaço numerado ser exibido (ex. PROD 13). Com o produto desejado exibido, pressione o botão ✓ (1) .
MODIFICAR? SIM NÃO	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
NOME	PROD 13.	Pressione o botão ▲ para rolar para a opção CONFIG. BOTÃO usada para atribuir um item de menu a um determinado botão de seleção de produto.
CONFIG. BOTÃO	Nome do produto	Com o produto escolhido à direita e CONFIG. BOTÃO à esquerda, pressione um botão entre 1-0 para atribuir o produto. O LED no botão do produto escolhido acende. Para cancelar a atribuição de um produto a um botão, pressione o botão atribuído ao produto. O LED apaga. Com o botão atribuído aceso,

		pressione o botão ▼ (INFO).
NOME	Nome do produto	Se quiser fazer uma programação adicional para adicionar outro produto, pressione o botão ✖ (2) uma única vez e depois o botão ▼ e retorne para a etapa MODIFICAR? SIM e NÃO acima. Se não quiser fazer nenhuma outra programação, pressione o botão ✖ (2) três (3) vezes.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.10.4 Drenagem e reposição de cubas e descarte de óleo

Ao cozinhar, o óleo é expelido. Drene o óleo para um recipiente adequado para que seja transferido para o recipiente coletor de resíduos. A Frymaster recomenda uma unidade de descarte de gordura MacDonald's (MacDonald's Shortening Disposal Unit – MSDU). **Não drene solução de limpeza profunda (fervura) em uma MSDU. NOTA:** Se for utilizada uma MSDU fabricada antes de janeiro de 2004, a tampa da frigideira de filtragem deverá ser removida para permitir a colocação da unidade abaixo do dreno. Para remover a tampa, levante a borda frontal ligeiramente e empurre a proteção para cima e puxe-a em linha reta para fora do gabinete. Para ter acesso a instruções específicas de operação, consulte a documentação fornecida com a unidade de eliminação de resíduos. Se não houver uma unidade de deposição de gordura, deixe o óleo esfriar até 38°C e, em seguida, drene o óleo para uma caixa coletora metálica ou um recipiente **METÁLICO**.

2.10.4.1 Descarte de óleo

Esta opção é utilizada para descartar o óleo usado em uma MSDU ou uma panela de **METAL**. Para descartar o óleo, desligue a frigideira e siga as etapas abaixo:

Remova a bandeja de filtro e posicione a MSDU ou o recipiente de **METAL** sob a fritadeira para drenar o óleo.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão FLTR do recipiente correspondente até MENU DO FILTRO/MANUT. DO FILTRO ser exibido.
Branco	MENU DO FILTRO MANUT. DO FILTRO	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para DESCARTAR .
Branco	DESCARTE	Pressione o botão ✓ (1).
Branco	DESCARTAR? alternando entre SIM NÃO	Pressione o botão ✓ (1 SIM) para continuar.

⚠ ATENÇÃO

NUNCA drene solução de limpeza profunda (fervura) em uma MSDU. Solução de limpeza profunda (fervura) pode causar danos a uma MSDU.

⚠ PERIGO

Ao drenar o óleo para uma unidade coletora, não encha o recipiente acima da linha indicadora de limite máximo.

⚠ PERIGO Deixe o óleo esfriar até 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para descarte.		
Branco	UNIDADE DE DESCARTE INSTALADA alternando com CONFIRMAR	Remova a bandeja de filtro e insira a unidade de descarte ou um recipiente de METAL . Pressione o botão ✓ (1).
Branco	ABRIR VÁLVULA DE DRENO	Abra a válvula de dreno.
Branco	DESCARTANDO	Nenhum necessário.
Branco	RECIP. VAZIO? CONFIRMAR	Pressione o botão ✓ (1) uma única vez enquanto o recip. estiver vazio.

Descarte de óleo cont.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Branco	FECHAR VÁLVULA DRENO	Feche a válvula de dreno.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.11 Menu Filtro

As seleções do menu filtro são usadas para filtrar, drenar, encher e descartar.

2.11.1 Acesso ao Menu Filtro

1. Com o controlador ligado, pressione continuamente o botão de filtro para o recipiente selecionado por três segundos.



O controlador exibe o **MENU DE FILTRO** por três segundos, alterando para **FILTRO RÁPIDO**.

2. Pressione os botões ▲ e ▼ para rolar entre:

a. **FILTRO RÁPIDO**

Consulte a pág. 2-15

b. **MANUT. DO FILTRO**

(Filtro diário manual ou de manutenção)

Veja a pág. 2-16

c. **DESCARTAR**

Veja a pág. 2-13

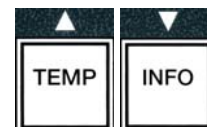
d. **DRENAR P/BANDEJA**

Veja a pág. 2-18

e. **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA**

Veja a pág.

2-18



2.11.2 Filtro Rápido

Prepare o filtro para uso seguindo as instruções que acompanham o fritadeira.

O Filtro Rápido é um recurso que, depois de um número de ciclos de preparação, avisará automaticamente para filtrar um cuba. Também é possível solicitar uma filtragem, pressionando continuamente o botão de filtro com a fritadeira ligada e no ponto de ajuste.



ATENÇÃO

A manta ou o papel do filtro **DEVEM** ser trocados diariamente.



PERIGO

Não drene mais de uma cuba de cada vez para a unidade de filtragem interna, para evitar transbordamento e derramamento de óleo quente, que podem causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Branco	FILTRAR AGORA? alternando com SIM NÃO	Depois de um número de ciclos predefinidos de cozimento ou tempo, o controlador exibirá a mensagem FILTRAR AGORA? alternando com SIM NÃO . Pressione o botão ✓ (1 SIM).
Branco	ESCUMAR RECIP. alternando com CONFIRMAR	Escume o recipiente e pressione o botão ✓ (1) para iniciar a filtragem.
Branco	ABRIR VÁLVULA DRENO	Abra a válvula de dreno.
Branco	DRENAGEM	Nenhum necessário.
Branco	ABRIR VÁLVULA DE RETORNO alternando com CONFIRMAR	Abra a válvula de retorno e pressione o botão ✓ (1).
Branco	LAVANDO	Nenhum necessário.
Branco	FECHAR VÁLVULA DRENO	Feche a válvula de dreno.
Branco	ENCHIMENTO	Nenhum necessário.
Branco	FECHAR VÁLVULA DE RETORNO QUANDO RECIP. ESTÁ CHEIO alternando com CONFIRMAR	Feche a válvula de retorno quando o recipiente estiver cheio e bolhas aparecerem no óleo, depois pressione o botão ✓ (1).
DESLIGADO	DESLIGADO	

2.11.3 Filtro ocupado

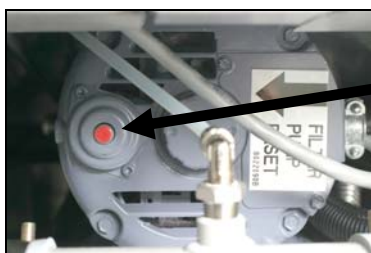
Se **FILTRO OCUPADO** for exibido, outro controlador não concluiu um processo ou está aguardando outro recipiente ser filtrado. Espere 15 minutos para ver se o problema é corrigido. Caso contrário, ligue para seu FAS local.

ATENÇÃO

A bomba do filtro tem uma chave de restabelecimento manual que é acionada em caso de problema elétrico ou quando o motor do filtro superaquece. Quando essa chave for acionada, desligue o sistema de filtragem e deixe o motor da bomba esfriar por 20 minutos antes de rearmar a chave (veja a foto abaixo).

ATENÇÃO

Tenha cuidado e use equipamentos adequados de segurança ao religar a chave de restabelecimento da bomba do filtro. Religue a chave com cuidado para evitar a possibilidade de uma queimadura grave do manuseio ao redor do tubo de drenagem e da cuba.



Chave de restabelecimento da bomba do filtro

2.11.4 Filtro de manutenção (Manual)

AVISO

A manta ou o papel do filtro devem ser trocados diariamente.

PERIGO

Não drene mais de uma cuba de cada vez para a unidade de filtragem interna, para evitar transbordamento e derramamento de óleo quente, que podem causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

Certifique-se de que a manta ou o papel do filtro sejam trocados diariamente para manter o funcionamento correto do sistema operacional. A fritadeira **DEVE** estar em uma temperatura de ponto de ajuste. Desligue a fritadeira e siga as etapas abaixo.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão FLTR do recipiente correspondente até MENU DO FILTRO/MANUT. DO FILTRO ser exibido.
Branco	MENU DO FILTRO/ alterando para FILTRO DE MANUT.	Pressione o botão ✓ (1) .
Branco	FILTRO DE MANUTENÇÃO? alternando com SIM NÃO	Pressione o botão ✓ (1 SIM) .
Branco	ABRIR VÁLVULA DRENO	Abra a válvula de dreno.
Branco	DRENAGEM	Nenhum necessário.
Branco	RECIP. FOI ESFREGADO?	Escume o recipiente com uma esponja

	alternando com CONFIRMAR	lisa e pressione o botão ✓ (1) quando concluído.
--	---------------------------------	--

Filtragem de manutenção (Manual) cont.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Branco	LAVAR RECIP.? alternando com CONFIRMAR	Pressione o botão ✓ (1) .
Branco	ABRIR VÁLVULA DE RETORNO alternando com CONFIRMAR	Abra a válvula de retorno e pressione o botão ✓ (1) .
	LAVANDO	Nenhum necessário.
Branco	FECHE A VÁLVULA DE DRENO.	Feche a válvula de dreno.
Branco	ENXAGUANDO	Nenhum necessário.
Branco	FECHAR A VÁLVULA DE RETORNO QUANDO O RECIP. ESTÁ CHEIO alternando com CONFIRMAR	Feche a válvula de retorno e pressione o botão ✓ (1) .
Branco	ABRIR VÁLVULA DRENO	Abra a válvula de dreno.
Branco	ENXAGUAR DE NOVOP alternando com SIM NÃO	Se a panela não tiver detritos, pressione o botão * (2 NÃO) para continuar. Se quiser outro enxague, pressione o botão ✓ (1 SIM) e retorne à etapa FECHAR VÁLVULA DE DRENAGEM acima.
Branco	POLIR? alternando com CONFIRMAR	Pressione o botão ✓ (1) para continuar.
Branco	ABRIR VÁLVULA DE RETORNO alternando com CONFIRMAR	Abra a válvula de retorno e pressione o botão ✓ (1) .
	POLIR alternando com timer com contagem regressiva de cinco minutos.	Polimento inicial.
Branco	ENCHER RECIP.? alternando com CONFIRMAR	Pressione o botão ✓ (1) para continuar.
Branco	FECHE A VÁLVULA DE DRENO.	Feche a válvula de dreno.
Branco	ENCHIMENTO	Nenhum necessário.
Branco	FECHAR VÁLVULA DE RETORNO RECIP. ESTIVER CHEIO alternando com CONFIRMAR	Feche a válvula de dreno e pressione o botão ✓ (1) .
DESLIGADO	DESLIGADO	

As funções **DRENAR PI/ BANDEJA** e **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA** são usadas para fins de diagnóstico. Elas são usadas para drenar o óleo para a bandeja do filtro ou retornar o óleo para a fritadeira.

2.11.5 Drenar para bandeja

A função de drenagem para a frigideira drena o óleo da cuba para a frigideira de filtragem. Desligue a fritadeira e siga as etapas abaixo.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão FLTR do recipiente correspondente até MENU DO FILTRO/MANUT. DO FILTRO ser exibido.
Branco	MENU DO FILTRO/ alterando para FILTRO DE MANUT.	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para DRENAR PARA BANDEJA
Branco	DRENO PARA BANDEJA	Pressione o botão ✓ (1) .
Branco	DRENO PARA BANDEJA? alternando com SIM NÃO	Pressione o botão ✓ (1 SIM) .
Branco	ABRIR VÁLVULA DRENO	Abra a válvula de dreno.
Branco	DRENAGEM	Nenhum necessário.
Branco	RECIP. VAZIO? alternando com CONFIRMAR	Pressione o botão ✓ (1) .
Branco	FECHE A VÁLVULA DE DRENO.	Feche a válvula de dreno.
DESLIGADO	DESLIGADO	

2.11.6 Encher recipiente com óleo da bandeja

A função Encher recipiente com óleo da bandeja é usada para encher novamente a cuba a partir da bandeja de filtro.

Certifique-se de que a fritadeira esteja desligada e siga as etapas abaixo:

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão FLTR do recipiente correspondente até MENU DO FILTRO/MANUT. DO FILTRO ser exibido.
Branco	MENU FILTRO/ alterando para MANUT. DO FILTRO	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA.
Branco	ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA	Pressione o botão ✓ (1) .
Branco	ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA? alternando com	Pressione o botão ✓ (1 SIM) .

	SIM NÃO	
Branco	ABRIR VÁLVULA DE RETORNO alternando com CONFIRMAR	Abra a válvula de retorno e pressione o botão ✓ (1) .
Branco	ENCHIMENTO	Nenhum necessário.
Branco	FECHE A VÁLVULA DE RETORNO QUANDO UM RECIPIENTE CHEIO alternando com CONFIRMAR	Feche a válvula de retorno quando o recipiente estiver cheio e aparecem bolhas no óleo e pressione o botão ✓ (1) .
DESLIGADO	DESLIGADO	

2.12 Programação nível um

A programação nível um é utilizada para inserir novos produtos, controlar quando a AIF (relógio de aviso de filtro) é desativada e realizar limpeza profunda (fervura) e testes de limites máximos. Certifique-se de que a fritadeira esteja desligada e siga as etapas abaixo:

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por TRÊS segundos até o NÍVEL 1 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 1	PROGRAMA	Nenhum necessário.
SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Pressione os botões ▲ ▼ para rolar entre: a. SELEÇÃO DE PRODUTOS Veja a pág. 2-10 b. TEMPOR. AIF Veja pág. 2-20 (Aviso de supressão de filtro) c. MOD0 DE LIMPEZA PROFUNDA Veja pág. 2-21 d. TESTE DE LIMITE SUP. Veja pág. 2-23 e. CONFIG. FRITADEIRA Veja pág. 2-9 Com a seleção exibida, pressione o botão ✓ (1) para selecionar o item de menu escolhido.

2.12.1 TEMPOR. AIF

O modo Temporizador AIF (aviso de filtro de supressão) permite que a programação de tempo bloqueie o aviso de filtro. Isso é útil para horários de pico do dia, como a hora do almoço.

Certifique-se de que a fritadeira esteja desligada e siga as etapas abaixo:

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por TRÊS segundos até o NÍVEL 1 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 1	PROGRAMA	Nenhum necessário.
SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para TEMPOR. AIF (aviso do filtro). Pressione o botão ✓ (1).
TEMPOR. AIF	DESATIVADO	Use os botões ◀ e ▶ para alternar entre DESATIVADO ou ATIVADO . A configuração padrão é DESATIVADO . Defina esta função para ATIVADO se houver momentos em que o AIF (aviso de filtro) é desativado (p. ex.: hora de pico do almoço). Se ATIVADO for selecionado, prossiga para a próxima etapa. Se DESATIVADO for selecionado, pressione o botão ✕ (2 NÃO) para sair e retornar para DESLIGADO .
Branco	ATIVADO	Se ativado for escolhido, pressione o botão ▼ (INFO) para rolar de M-F 1 a SUN 4 . Esses são os períodos diferentes em que os avisos de filtro serão suspensos.
M-F 1	12H00	Insira o horário de início, usando as teclas numéricas, em que nenhum aviso de filtro é desejado. (p. ex.: De segunda-feira – sexta-feira não deve ser solicitada nenhuma filtragem durante o horário de pico do almoço das 11h30 às 13h30. Pressione os botões ▲ e ▼ para alternar de AM para PM. Quando o horário inicial for inserido, pressione o botão ▼ (INFO).
M-F 1	0 DUR	Este é o tempo que o aviso de filtro deve permanecer suspenso. Use as teclas numéricas para inserir um tempo entre 0 e 999 minutos (p. ex.: uma hora e meia é inserida como 90 minutos). Digite 90 para este exemplo. O controlador exibe 090 DUR . Quatro períodos diferentes para suspender a filtragem estão disponíveis para cada dia ou conjunto de dias. (M-F 1-4, Sáb 1-4 e Dom 1-4) Pressione o botão ▼ (INFO) para aceitar o tempo e mudar para o próximo período de tempo. Quando concluído, pressione o botão ✕ (2) duas vezes para

		retornar a DESLIGADO .
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.12.2 MODO DE LIMPEZA PROFUNDA

O modo de limpeza profunda é usado para remover o óleo carbonizado da cuba.

NOTA: Consulte as instruções Limpeza Profunda MRC (fervura) para limpar a fritadeira.

PERIGO

Ao drenar o óleo para uma unidade coletora, não encha o recipiente acima da linha indicadora de limite máximo.

PERIGO

Deixe o óleo esfriar até 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para descarte.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Certifique-se de que uma MSDU ou um recipiente de metal esteja no lugar sob o dreno. Abra a válvula de dreno para o recipiente correspondente e drene o óleo. Quando o óleo tiver sido completamente drenado, feche a válvula de dreno. Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por TRÊS segundos até o NÍVEL 1 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 1	PROGRAMA	Nenhum necessário.
SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para LIMPEZA PROFUNDA (fervura). Pressione o botão ✓ (1) .
LIMPEZA PROFUNDA? alternando com SIM NÃO	Branco	Pressione o botão ✓ (1 SIM) .
LIMPEZA PROFUNDA alternando com E e D		Nos recipientes divididos, pressione E para iniciar uma limpeza profunda no recipiente esquerdo ou D para iniciar uma limpeza profunda no recipiente direito.
Branco	ÓLEO FOI RETIRADO? alternando com SIM NÃO	Pressione o botão ✓ (1 SIM) se o óleo for removido e ignore para SOLUÇÃO COLOCADA? no topo da próxima página. Caso contrário, pressione o botão ✖ (2) e continue.
Branco	UNIDADE DE DESCARTE INSTALADA alternando com CONFIRMAR	Remova a bandeja de filtro e insira uma unidade de descarte ou bandeja de METAL. Depois de inseri-la, pressione o botão ✓ (1) .
Branco	ABRIR VÁLVULA DRENO	Abra a válvula de dreno.
Branco	DESCARTANDO alternando o temporizador de contagem regressiva.	Nenhum necessário.

Branco	RECIP. VAZIO? alternando com CONFIRMAR	Pressione o botão ✓ (1).
Branco	FECHAR VÁLVULA DRENO	Feche a válvula de dreno.
Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Branco	SOLUÇÃO COLOCADA? alternando CONFIRMAR	Encha a fritadeira para limpar com água e mistura de solução de limpeza. Consulte a ficha de especificações de manutenção e as instruções fornecidas pela Kay Chemical “Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira” para o procedimento de limpeza profunda (fervura) do McDonald’s e pressione o botão ✓ (1).
Branco	LIMPEZA PROFUNDA alternando com temporizador de 60:00 minutos	Nenhum necessário. A bacia é aquecida a 91°C por uma hora. Para cancelar LIMPEZA PROFUNDA, pressione continuamente o botão ✕ (2) por três segundos e continue para SOLUÇÃO FOI RETIRADA? abaixo.
Branco	LIMPEZA CONCLUÍDA alternando com CONFIRMAR	Pressione o botão ✓ (1).

 PERIGO

Deixe a solução de limpeza profunda (fervura) esfriar para 38°C antes de descartá-la, se não o líquido quente pode causar danos.

 ATENÇÃO

Não drene a solução de fervura em uma unidade de deposição de gordura (MSDU) do McDonald’s, uma unidade de filtragem interna ou uma unidade de filtragem portátil. Essas unidades não têm essa finalidade, e serão danificadas pela solução.

Branco	SOLUÇÃO FOI RETIRADA? alternando SIM	Abra a válvula de dreno para remover a pequena quantidade de solução deixada no dreno. Ao concluir, pressione o botão ✓ (1 SIM).
Branco	RECIP. FOI ESFREGADO? alternando com CONFIRMAR	Depois que o recipiente for esfregado e enxaguado, pressione o botão ✓ (1).
Branco	ABRIR VÁLVULA DRENO	Abra a válvula de dreno.
Branco	DRENAGEM	Nenhum necessário.
Branco	ENXÁGUE CONCLUÍDO?	Enxágue o recipiente várias vezes e pressione o botão ✓ (1) quando concluído.

	alternando com CONFIRMAR	
Branco	FECHE A VÁLVULA DE DRENO.	Feche a válvula de dreno.
Branco	RETIRAR BANDEJA alternando com CONFIRMAR	Remova a bandeja de filtro.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Branco	RECIP. E BANDEJA SECOS? alternando com CONFIRMAR	Seque o recipiente e a bandeja de filtro e pressione o botão ✓ (1) na conclusão.
 PERIGO Certifique-se de que a fritadeira e a bandeja de filtro estejam completamente secas e sem água antes do enchimento com óleo. Se esse procedimento não for executado, haverá respingos de óleo quente quando ele atingir a temperatura de cozimento.		
Branco	COLOCAR BANDEJA alternando com CONFIRMAR	Insira a bandeja de filtro e pressione o botão ✓ (1)
Branco	ENCHER RECIP. MANUALMENTE alternando com CONFIRMAR	Despeje cuidadosamente o óleo na cuba até que ele alcance a linha indicadora enchimento mínimo na fritadeira.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.12.3 MODO TESTE DE LIMITE MÁXIMO

O modo de teste de limite máximo é utilizado para testar o circuito de limite máximo. O teste de limite máximo destruirá o óleo. Esse teste deve ser realizado somente com óleo usado. Desligue a fritadeira e entre em contato com a equipe técnica imediatamente se a temperatura atingir 238°C sem o segundo desarme de limite máximo, e se o controlador exibir **FALHA NO LIMITE SUP** alternando com **DESLIGAR FORÇA** com um tom de alerta durante o teste.

O teste pode ser cancelado a qualquer momento desligando-se a fritadeira. Ao ligar a fritadeira novamente, ela volta ao modo operacional e exibe o produto.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por TRÊS segundos até o NÍVEL 1 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 1	PROGRAMA	Nenhum necessário.
SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para TESTE DE LIMITE SUPERIOR . Pressione o botão ✓ (1).

LIMITE SUPERIOR? alternando com SIM NÃO	Branco	Pressione o botão ✓ (1 SIM) ou um recipiente dividido nas laterais que correspondem ao recipiente.
APERTAR E MANTER BOTÃO VERIFICAR PRESSIONADO	Branco	Pressione continuamente o botão ✓ (1 SIM) para iniciar o teste de limite máximo.
335F (TEMP. DE RECIP. ATUAL)	335F (TEMP. DE RECIP. ATUAL)	Nenhum necessário. O recipiente começa a aquecer. O controlador exibe a temperatura atual do recipiente durante o teste. Quando a temperatura atinge $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}^*$, o controlador exibe QUENTE ALTA - 1 alternando com a temperatura real (ex. 410F) e continua aquecendo.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Branco	QUENTE ALTA - 1 alternando com a temperatura atual	Quando a temperatura atinge $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}^*$, o controlador exibe QUENTE ALTA - 1 alternando com a temperatura real (ex. 410F) e continua aquecendo. NOTA: Nos controladores usados na União Europeia (com marca da CE), a temperatura é 202°C .
Branco	AJUDA SUP-2 alternando com a temperatura atual	O fritadeira continua a aquecer até o segundo limite máximo (físico) abrir. De maneira geral, isso ocorre assim que a temperatura atinge de 217°C a 231°C para limites máximos não CE e 207°C a 219°C para limites máximos da CE. Solte o botão ✓ (1 SIM) . Se o limite máximo falhar, o controlador exibe FALHA NO LIMITE SUP alternando com DESLIGAR FORÇA . Se isso ocorrer, desconecte a força da fritadeira e solicite serviço imediatamente.
TEMPERATURA DE RECIP.	TEMPERATURA DE RECIP.	Pressione o botão de ativação temporária no controlador para cancelar o alarme. O recipiente para de aquecer e o controlador exibe a configuração de temperatura atual alternando com a temperatura real (p. ex.: 430F) até que a temperatura esfrie abaixo de 204°C . Quando a temperatura resfriar abaixo de 204°C , pressione o botão * (2) duas vezes para sair para DESLIGADO .
DESLIGADO	DESLIGADO	Siga os procedimentos da página 2-13 para descartar o óleo.

2.13 Programação Nível Dois

A programação de nível dois é usada para ajustar a compensação (sensibilidade), veja o registro de erros, troque as senhas, ajuste os alarmes e ajuste os avisos de filtros. Certifique-se de que a fritadeira esteja desligada e siga as etapas abaixo:

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE 0	Branco	Insira 1234.

CÓDIGO		
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione os botões ▲ ▼ para rolar entre: a. COMPENS. PRODUTO Veja pág. 2-25 b. REGISTRO ERROS Veja a pág. 2-25 c. SENHA Veja a pág. 2-27 d. TOM DE ALERTA Veja a pág. 2-27 e. FILTRAR DEPOIS DE Veja a pág. 2-28 f. FILTRAR DEPOIS DE Veja a pág. 2-28 g. FILTRAR EM Veja a pág. 2-29 Com a seleção exibida, pressione o botão ✓ (1) para selecionar o item de menu escolhido.

2.13.1 MODO COMPENS. PRODUTO

O modo de compensação de produto permite a que compensação do produto (sensibilidade) seja alterada. Alguns itens de menu podem precisar de um ajuste, dependendo de suas características de cozimento. **Tome cuidado ao alterar a compensação do produto, pois pode haver um efeito adverso nos ciclos de preparação dos produtos.** A configuração padrão para compensação de produto é definida para (4) quatro.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione o botão ✓ (1).
SELEÇÃO DE PRODUTO	Branco	Nenhum necessário.
SELECIONAR PRODUTO	FRITAS	Use os botões ▲ e ▼ para rolar pela lista de produtos. Com um produto selecionado, pressione o botão ✓ (1) para selecionar um produto.
MODIFICAR? alternando com SIM NÃO	Nome do produto	Pressione o botão ✓ (1 SIM).
COMPEN. CARGA	4	Essa é a configuração de sensibilidade recomendada para este produto. NOTA: Recomenda-se NÃO ajustar essa configuração, pois isso pode causar um efeito adverso no produto. Se alterar esta configuração, insira um número entre 0-9. Pressione o botão ✕ (2) duas vezes para aceitar a seleção e sair para DESLIGADO.

DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.
------------------	------------------	--------------------

2.13.2 MODO REGISTRO DE ERROS

O modo de registro de erros usado para visualizar os dez códigos de erro mais recentes encontrados na fritadeira. Esses códigos são exibidos de 1-10, com o mais recente exibido primeiro. O código do erro, a data e o horário são exibidos.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para REGISTRO ERRO . Pressione o botão ✓ (1).
Visor esquerdo	Visor direito	Ação
REGISTRO ERROS	Branco	Pressione o botão ✓ (1).
AGORA	Data atual alternando com a hora	Pressione os botões ▼ (INFO) e ▼ (TEMP) para rolar pelos dez códigos de erro mais recentes, de “A” a “J”. Se não houver nenhum erro, o controlador exibirá SEM ERRO . Os erros são exibidos pela posição A a J, o lado do erro, se houver um código de erro de recipiente dividido e hora alternando com data. Um código erro é exibido e um “L” indica o lado esquerdo e “R” indica o lado direito de um recipiente bipartido onde o erro ocorreu (exemplo - L - A R E06 06:34AM 06/04/10). Os códigos de erro são exibidos abaixo. Pressione o botão ✕ (2) duas vezes para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

Códigos de erro do REGISTRO DE ERROS

Código	MENSAGEM DE ERROS	EXPLICAÇÃO
E03	ERRO FALHA NA Sonda DE TEMP	Leitura da sonda de temperatura fora da faixa.
E04	FALHA SUP 2	Leitura de limite máximo está fora da faixa.
E05	QUENTE-ALTA 1	Temperatura de limite máximo supera os 210°C ou em países CE, 202°C.
E06	FALHA AQUECIMENTO	Um componente falhou no circuito de limite máximo, como controlador, placa de interface, contator ou limite máximo aberto.
E20	LOCALIZAÇÃO DE CÓDIGO INVÁLIDO	Placa SD removida durante a atualização.
E21	ERRO DE PROCEDIMENTO DE ELEMENTO DO FILTRO (Trocar elemento do filtro)	Temporizador de 25 horas expirou ou lógica de filtro sujo foi ativada.
E22	ERRO DE ÓLEO NA BANDEJA	O controlador detecta que o óleo deve estar na

		bandeja de filtro.
E25	FALHA DE RECUPERAÇÃO	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.
E27	ALARME DE TEMPERATURA BAIXA	A temperatura de óleo caiu abaixo de 8°C no modo inativo ou 25°C no modo de preparação.

2.13.3 MODO SENHA

O modo de senha permite que um gerente de restaurante altere senhas para vários modelos e níveis.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para CONFIG. SENHA .
CONFIG. SENHA	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
CONFIGURAÇÃO DA FRIGIDEIRA	Data e hora atuais	Pressione os botões ▲ e ▼ para rolar entre: a. CONFIG. FRITADEIRA – Senha definida para entrar no modo CONFIG. FRITADEIRA . (O padrão é 1234) b. USO – Senha definida para entrar no modo USO para redefinir estatísticas de uso. (O padrão é 4321) c. NÍVEL 1 – Senha definida para entrar no modo NÍVEL 1 . (O padrão é 1234) d. NÍVEL 2 – Senha definida para entrar no modo NÍVEL 2 . (O padrão é 1234) Pressione o botão * ✓ (1) depois que a seleção for exibida.
MODIFICAR? alternando com SIM NÃO	Branco	Pressione o botão ✓ (1 SIM) .
CONFIG. FRITADEIRA	NOVA SENHA pisca por três segundos e depois 1234 ou a senha atual é exibida à direita	Utilizando as teclas 0-9, insira um nova senha ou digite novamente a senha existente e pressione o botão ✓ (1) .
CONFIRMAR	1234 ou a nova senha	Pressione o botão ✓ (1 SIM) .
CONFIG. SENHA	Branco	Repita o processo para alterar outras senhas ou pressione o botão * (2) para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.13.4 MODO TOM DE ALERTA

O volume de tom de alerta é ajustável a nove níveis e o tom é ajustável a três frequências. Use frequências diferentes para distinguir as estações de proteína ou fritas.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
Visor esquerdo	Visor direito	Ação
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para TOM DE ALERTA .
TOM DE ALERTA	Branco	Pressione o botão ✓ (1).
VOLUME 1-9	9	Use as teclas numéricas para definir o nível de volume. Selecione a partir de nove níveis de volume, sendo 1 o mais baixo e 9 o mais alto. Pressione o botão ▼ (INFO).
TOM 1-3	1	Use as teclas numéricas para configurar a frequência do tom de 1 a 3. Pressione o botão ▼ (INFO).
VOLUME 1-9	9	Pressione o botão ✕ (2) duas vezes para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.13.5 ENCHER DEPOIS

O aviso de enchimento é iniciado após um determinado número de ciclos ter sido concluído. O padrão é 40 e pode ser ajustado. Depois que o número de ciclos tiver passado, o controlador exibe “VERIFICAR NÍVEL DE ÓLEO” e “CONFIRMAR”. Verifique o nível de óleo e adicione óleo se necessário. Certifique-se de que óleo esteja no nível da linha superior de óleo e pressione o botão ✓ (**1**).

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para ir para ENCHIMENTO APÓS . Pressione o botão ✓ (1).
ENCHIMENTO APÓS	DESATIVADO	Use os botões ◀ e ▶ para alternar entre DESATIVADO ou ATIVADO . A configuração padrão é DESATIVADO . Defina esta função para ATIVADA para avisar sobre o enchimento. Pressione o botão ▼ (INFO).
ENCHIMENTO APÓS	40	Use as teclas numéricas de 0 a 9 para inserir o número de ciclos de preparação antes do aviso para encher. (ex. após cada 40 ciclos, insira 40). O padrão é 40.

		Pressione o botão * (2) duas vezes para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.13.6 FILTRAR DEPOIS DE

A opção **FILTRAR DEPOIS DE** é usada para configurar a quantidade de ciclos de preparação antes de o aviso de filtragem ser exibido.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
Visor esquerdo	Visor direito	Ação
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para FILTRAR DEPOIS DE . Pressione o botão ✓ (1) .
FILTRAR DEPOIS DE	DESATIVADO	Use os botões ◀ e ▶ para alternar entre DESATIVADO ou ATIVADO . A configuração padrão é DESATIVADO . Defina esta função para ATIVADO se quiser usar os avisos de filtro. Pressione o botão ▼ (INFO) .
FILTRAR DEPOIS DE	6 DV ou 12 FV	Use as teclas numéricas de 0 a 9 para inserir o número de ciclos de preparação antes de solicitar uma filtragem. (ex.: depois de cada 6 ciclos insira o número 6). O padrão é 6 para DV ou 12 para FV. Pressione o botão * (2) duas vezes para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.13.7 FILTRAR EM

A opção **FILTRAR EM** é usada para definir os tempos padrão para aviso de filtragem. Dois avisos de hora de filtragem rápida podem ser programados. Se esta opção estiver ativado, o controlador exibirá o aviso de filtragem às 10h00 e 14h00, diariamente.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione os botões TEMP e INFO simultaneamente por DEZ segundos até NÍVEL 2 ser exibido.
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 1234.
NÍVEL 2	PROGRAMA	Nenhum necessário.
COMPENS. PRODUTO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para FILTRAR EM .
FILTRAR EM	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
1 FILTRO RÁPIDO	DESATIVADO	Use os botões ◀ e ▶ para alternar entre DESATIVADO ou ATIVADO .

		A configuração padrão é DESATIVADO . Defina esta função para ATIVADO se quiser usar os avisos de filtro. Pressione o botão ▼ (INFO).
1 FILTRO RÁPIDO	10H00	Use as teclas numéricas de 0 a 9 para alterar o horário do primeiro aviso de filtro rápido cronometrado. O padrão é 10h00. Pressione o botão ▼ (INFO) ou pressione o botão * (2) duas vezes para sair.
2 FILTRO RÁPIDO	DESATIVADO	Use os botões ◀ e ▶ para alternar entre DESATIVADO ou ATIVADO . A configuração padrão é DESATIVADO . Defina esta função para ATIVADO se quiser usar um segundo aviso de filtro cronometrado. Pressione o botão ▼ (INFO).
2 FILTRO RÁPIDO	14H00	Use as teclas numéricas de 0 a 9 para alterar o horário do segundo aviso de filtro rápido cronometrado. O padrão é 14h00. Pressione o botão * (2) duas vezes para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.14 Modo INFO

O botão **INFO** é usado para exibir informações e navegar pelos menus. Se ele for pressionado uma única vez, o tempo de recuperação de cada recipiente é exibido. Pressione o botão **INFO** por três segundos e ele mostrará o uso, as estatísticas de filtragem e os últimos ciclos de preparação.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão INFO por TRÊS segundos até o MODO INFO ser exibido.
MODO INFO	Branco	Nenhum necessário.
ESTATÍS. DO FILTRO	Branco	Pressione os botões ▲ e ▼ para rolar entre: CONFIGURAÇÃO DE RECIPIENTE CHEIO a. ESTATÍS. FILTR Veja pág. 2-30 b. MOSTRAR USO Veja pág. 2-31 c. LTIMA CARGA (recip div. E ou D) Veja pág. 2-31
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.14.1 MODO ESTATÍSTICA DE FILTRO

O modo de estatística de filtro exibe a contagem de filtrações por recipiente e os filtros ignorados por dia e a média de ciclos de preparação por filtro.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão INFO por TRÊS segundos até o MODO INFO ser exibido.
MODO INFO	Branco	Nenhum necessário.

ESTATÍS. DO FILTRO	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
Dia atual (p. ex.: TER)	Data atual (p. ex.: 06/04/10)	Use os botões ◀ e ▶ para voltar uma semana do dia atual. Depois de selecionar o dia, pressione o botão ▼ (INFO) . NOTA: Os recipientes divididos possuem um E ou D na frente do visor esquerdo indicando estatísticas para esquerda ou direita do recipiente.
FILTRADO	(p. ex.: 4 SEX)	Pressione o botão ▼ (INFO) . Número de vezes em que o recipiente foi filtrado e o dia.
DESVIOS DO FILTRO	(p. ex.: 0 SEX)	Pressione o botão ▼ (INFO) . Número de vezes que o filtro foi ignorado e o dia.
MÉDIA FILTR	(p. ex.: 12 SEX)	Pressione o botão ▼ (INFO) . Número médio de ciclos de preparação por filtro e dia.
FILTRADO	(p. ex.: 4 SEX)	Use os botões ◀ e ▶ para rolar para outro dia ou pressionar o botão * (2) duas vezes para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.14.2 MODO MOSTRAR USO

O modo Mostrar Uso exibe o total de ciclos de preparação por recipiente, número de ciclos de preparação por recipiente, o número de ciclos produzidos antes da conclusão, há quantas horas os recipientes estão ativados e a data da última redefinição de uso.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão INFO por TRÊS segundos até o MODO INFO ser exibido.
MODO INFO	Branco	Nenhum necessário.
ESTATÍS. DO FILTRO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para MOSTRAR USO .
MOSTRAR USO	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
USO DESDE	Branco	Nenhum necessário.
DATA	HORA	Pressione o botão ▼ (INFO) . Uso desde a data e hora da última redefinição.
VEZES USADAS	26	Pressione o botão ▼ (INFO) . Número de ciclos de preparação para todos os produtos desde a última reinicialização.
INTERRUPÇÕES	3	Pressione o botão ▼ (INFO) . Número de ciclos de preparação produzidos nos últimos 30 segundos desde a última reinicialização.
HRS EM USO	54:56	Pressione o botão ▼ (INFO) . Número de horas que o recipiente está ligado desde a última redefinição. Recipientes divididos possuem um lado E ou D antes do última redefinição de Hrs em uso.
HRS EM USO alternando com SIM	Branco	Pressione o botão ✓ (1 SIM) para redefinir o uso; caso contrário, pressione o botão * (2 NO) . Redefine os

NÃO		contadores de uso
DIGITE O CÓDIGO	Branco	Insira 4321.
ZERAR USO	CONCLUÍDO	Nenhum necessário.
MOSTRAR USO	Branco	Pressione o botão * (2) para sair.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

2.14.3 MODO ÚLTIMA CARGA

O modo de última carga exibe dados para o último ciclo de preparação.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Pressione continuamente o botão INFO por TRÊS segundos até o MODO INFO ser exibido.
MODO INFO	Branco	Nenhum necessário.
ESTATÍS. DO FILTRO	Branco	Pressione o botão ▼ (INFO) para rolar para ÚLTIMA CARGA para recipientes cheios ou CARGA ESQ ou CARGA DIR para configurações de recipiente dividido.
ÚLTIMA CARGA	Branco	Pressione o botão ✓ (1) .
NOTA – Os números abaixo são exemplos. Eles não refletem condições reais.		
PRODUTO	Produto (ex. FRITAR)	Pressione o botão ▼ (INFO) . Último produto preparado.
INICIADO	14H34	Pressione o botão ▼ (INFO) . Última vez em que o ciclo de preparação iniciou.
Visor esquerdo	Visor direito	Ação
TEMPO COZIM.	15H15	Pressione o botão ▼ (INFO) . Tempo real de preparação, incluindo
TEMPO PROGR	15H10	Pressione o botão ▼ (INFO) . Tempo de preparação programado.
TEMP. MÁX	337°	Pressione o botão ▼ (INFO) . Temperatura máxima do óleo registrada durante o ciclo de cozimento.
TEMP. MÍN	310°	Pressione o botão ▼ (INFO) . Temperatura mínima do óleo registrada durante o ciclo de cozimento.
TEMP. MÉDIA	335°	Pressione o botão ▼ (INFO) . Temperatura média do óleo registrada durante o ciclo de preparação.
CALOR LIG.	70	Pressione o botão ▼ (INFO) . Percentagem do tempo de preparação em que a fonte de calor estava ligada.
PRONTA	SIM	Pressione o botão * (2) duas vezes para sair. Mostra se a fritadeira voltou à temperatura adequada antes de o ciclo de preparação ser iniciado.
DESLIGADO	DESLIGADO	Nenhum necessário.

CONTROLADOR LOV™ M3000 MANUAL

CAPÍTULO 3: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS PELO OPERADOR

3.1 Introdução

Esta seção inclui um guia de consulta fácil sobre alguns problemas comuns que podem ocorrer durante a operação deste equipamento. As instruções de solução de problemas apresentadas abaixo têm como objetivo ajudar a corrigir ou ao menos diagnosticar com precisão os problemas que possam vir a ocorrer neste equipamento. Embora o capítulo trate dos problemas mais comuns já relatados, o usuário poderá se deparar com problemas não tratados aqui. Nesses casos, a equipe de Assistência Técnica da Frymaster fará todo o possível para ajudá-lo a identificar e resolver o problema.

Na identificação de um problema a ser corrigido, use sempre um processo de eliminação iniciando com a solução mais simples até chegar a mais complexa, se necessário. Nunca despreze o óbvio – alguém pode esquecer de conectar um cabo ou deixar de fechar uma válvula completamente. É muito importante sempre tentar estabelecer com clareza motivo da ocorrência de um problema. Faz parte de qualquer ação corretiva tomar providências para que o problema não ocorra novamente. Se um controlador deixar de funcionar por causa de uma conexão indevida, verifique também todas as outras conexões. Se um fusível continuar queimando, procure identificar a causa. Tenha sempre em mente que um problema em um pequeno componente é, em geral, um sinal de que pode ocorrer um problema maior ou mau funcionamento de um componente ou sistema mais importante.

Antes de chamar um técnico de manutenção ou ligar para a LINHA DIRETA Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Verifique se os cabos elétricos estão conectados e se os disjuntores estão ligados.
- Verifique se as válvulas de drenagem da cuba estão completamente fechadas.
- Tenha à mão o número do modelo e o número de série para fornecê-los ao técnico que lhe vai prestar assistência.

PERIGO

Óleo quente pode causar graves queimaduras. Nunca tente transportar este equipamento quando ele estiver cheio de óleo quente nem transferir o óleo quente de um recipiente para outro.

PERIGO

Este equipamento deve ser desconectado da tomada em caso de manutenção, exceto quando for necessário testar os circuitos elétricos. Tome muito cuidado ao executar esses testes.

Este equipamento poderá ter mais de um ponto de conexão de fonte de alimentação elétrica. Desconecte todos os cabos de alimentação antes de executar qualquer serviço de manutenção.

Inspeção, testes e reparos de componentes elétricos só devem ser realizados por um técnico de manutenção habilitado.

3.2 Solução de problemas

3.2.1 Problemas de controlador e aquecimento

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
Controlador sem imagem.	A. Controlador não está ligado.	A. Pressione a tecla LIGADO/DESLIGADO para ligar o controlador.
	B. Fritadeira sem energia.	B. Certifique-se de que o cabo de alimentação do controlador esteja conectado e que o disjuntor não esteja desarmado.
	C. O controlador não funciona.	C. Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
	D. Cabeamento do controlador danificado.	D. Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
	E. Defeito na fonte de alimentação ou placa de interface.	E. Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
O M3000 exibe TROCAR ELEMENTO DO FILTRO?	O aviso de troca de 25 horas da manta do filtro ocorreu ou a troca da manta do filtro foi ignorada em um aviso anterior.	Troque a manta do filtro. NÃO ignore os avisos TROCAR ELEMENTO DO FILTRO .
A fritadeira não esquent.	A. O cabo de alimentação geral não está conectado.	A. Certifique-se de que o cabo de alimentação geral e o cabo de 120 V estejam bem inseridos e ajustados na tomada e que o disjuntor não tenha desarmado.
	B. O controlador não funciona.	B. Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
	C. Pelo menos um dos demais componentes apresenta defeito.	C. Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
A fritadeira esquent até atingir o limite máximo de desarme com o indicador de temperatura ligado (ON).	Defeito no sensor de temperatura ou no controlador.	Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
A fritadeira esquent até atingir o limite máximo de desarme sem o indicador de temperatura estar ligado (ON).	Defeito no contato ou no controlador.	Ligue para a FAS para solicitar ajuda.

3.2.2 Mensagens de erros e problemas no visor

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
O visor do M3000 está exibindo uma escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Celsius).	Programada uma opção incorreta de exibição.	Alterne entre F° e C° pressionando continuamente ◀ e ▶ simultaneamente até MODO TECN ser exibido. Insira 1658 . O controlador exibe DESLIGAR . Ligue o controlador para verificar a temperatura. Se a escala desejada não aparecer, repita.
O visor do M3000 exibe QUENTE-ALTA -1 .	A temperatura da cuba está acima de 210°C ou, nos países da CE, acima de 202°C.	Desligue imediatamente a fritadeira e ligue para solicitar ajuda para a FASC.
O visor do M3000 exibe AJUDA ALTA 2 ou FALHA DO LIMITE SUPERIOR .	Falha no limite superior	Desligue imediatamente a fritadeira e ligue para solicitar ajuda para a FASC.
O visor do M3000 mostra FALHA DE Sonda de TEMP.	Problema com o circuito de medição de temperatura, incluindo o conector ou cabo da sonda do controlador danificado	Desligue a fritadeira e ligue para a FAS para obter ajuda.
O VISOR M3000 exibe FALHA DE AQUECIMENTO .	O controlador falhou e a placa de interface falhou, abra termostato de limite máximo.	Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
O indicador de temperatura está mostrando um valor, mas a fritadeira não está aquecendo.	O cabo de alimentação trifásico está desconectado ou o disjuntor foi desarmado.	Certifique-se de que o cabo de alimentação geral e o cabo de 120 V estejam bem inseridos e ajustados na tomada e que o disjuntor não esteja desarmado. Se o problema persistir, ligue para a FAS.
O visor do M3000 mostra FALHA DE RECUPERAÇÃO e um alarme é emitido.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Corrija o erro e desative o alarme pressionando o botão ✓. O tempo máximo de recuperação é de 1 min 40 s para fritadeira elétrica e 2 min 25 s para fritadeira a gás. Se este erro continuar, ligue seu FAS para assistência.
O visor M3000 mostra REMOVER DESCARTE .	É iniciada uma preparação de produto que tem um ponto de ajuste diferente da temperatura atual do recipiente.	Remova e descarte o produto. Pressione o botão de preparação sob o visor com o erro para removê-lo. Redefina o ponto de ajuste do recipiente antes de tentar cozinhar os produtos.
O controlador travou.	Erro do controlador.	Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
O M3000 exibe FAZER MANUTENÇÃO seguido por uma mensagem de erro.	Ocorreu um erro que requer uma visita da assistência técnica.	Pressione ✕ (2 NÃO) para continuar a preparação e ligue para a FAS para solicitar assistência. Em alguns casos, a preparação pode não ser possível.
DRENAGEM ABERTA alternando com CONFIRMAR	A válvula de dreno está aberta.	Pressione o botão em CONFIRMAR e siga os avisos.
RECIP. ESTÁ CHEIO? alternando com CONFIRMAR	Há um dreno aberto.	Pressione o botão em CONFIRMAR e siga os avisos.

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
RECIP. ESTÁ VAZIO? alternando com CONFIRMAR	Há um dreno aberto.	Pressione o botão em CONFIRMAR e siga os avisos.

3.2.3 Problemas de filtragem

Problema	Causas prováveis	Medida corretiva
A fritadeira filtra após cada ciclo de preparação.	Configuração incorreta da opção Filtrar depois de.	Troque ou ignore a configuração de Filtrar depois de reinserindo o valor no nível dois. Veja a seção 2.13.6 da página 2-28.
MANUT. DO FILTRO (Filtro manual) não inicia.	Temperatura muito baixa.	Certifique-se de que a fritadeira esteja no ponto de ajuste antes de iniciar MANUT. DO FILTRO .
A bomba do filtro não se inicia ou para durante a filtragem.	A. Cabo de alimentação não conectado ou disjuntor desarmado.	A. Certifique-se de que o cabo de alimentação do computador esteja bem conectado e que o disjuntor não esteja desarmado.
	B. O motor da bomba superaqueceu fazendo a chave de sobrecarga térmica desarmar.	B. Se o motor estiver quente demais, a ponto de não ser possível tocá-lo por mais que alguns segundos, a chave de sobrecarga térmica provavelmente está desarmada. Deixe o motor esfriar por pelo menos 45 minutos e, em seguida, pressione a chave de restabelecimento da bomba. (Veja a página 2-16.)
	C. Entupimento na bomba do filtro.	C. Ligue para a FAS para solicitar ajuda.
O filtro não inicia.	A. Desativar AIF é definido para sim. B. Falha no relé do filtro. C. Temperatura de óleo muito baixa.	A. Defina Desativar AIF no nível 1 para Não. B. Ligue para a FAS para solicitar ajuda. C. Certifique-se de que a temperatura do óleo esteja a 149°C ou acima.
O visor M3000 mostra FILTRO OCUPADO.	Outra função ou manta do filtro ainda estão no processo.	Aguarde até a função anterior terminar para iniciar outra função. Troque a manta do filtro se solicitado.

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



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

TEL.: 1-318-865-1711

FAX: (Peças) 1-318-688-2200

FAX (Suporte técnico) 1-318-219-7135

819-7123

IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS

LINHA DIRETA DE
ATENDIMENTO
1-800-551-8633

JULHO DE (JUL) 2012

Portuguese / Português