

FilterQuick™

Controlador versão 2 (Para fritadeiras com botões FilterQuick™)

Manual de operações

Este manual é atualizado conforme novas informações são publicadas e novos modelos são lançados. Visite nosso site para obter o manual mais recente.



8 1 9 7 3 0 1

Número de peça: FRY_IOM_8197301 12/2015

Portuguese / Português

AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE USAR UMA PEÇA NESTE EQUIPAMENTO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NÃO SEJA UMA PEÇA NÃO MODIFICADA NOVA OU RECICLADA COMPRADA DIRETAMENTE DA FRYSMASTER OU DE QUALQUER DE SEUS CENTROS DE SERVIÇO AUTORIZADOS E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA A PARTIR DE SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ ANULADA. ALÉM DISSO, A FRYSMASTER E SUAS AFILIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR NENHUMA REIVINDICAÇÃO, DANO OU DESPESA INCORRIDA PELO CLIENTE QUE SURTEM DIRETA OU INDIRETAMENTE, NO TODO OU EM PARTE, DEVIDO À INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA E/OU PEÇA MODIFICADA RECEBIDA DE UM CENTRO DE SERVIÇO NÃO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparelho é destinado apenas para uso profissional e deve ser operado somente por pessoal qualificado. Um Técnico autorizado de fábrica (FAS) da Frymaster ou outro profissional qualificado deve realizar a instalação, manutenção e reparos. A instalação, manutenção ou reparos por pessoal não qualificado pode anular a garantia do fabricante.

AVISO

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os códigos nacionais e locais apropriados do país e/ou região em que o aparelho está instalado.

AVISO AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM CONTROLADORES

EUA

Este aparelho está em conformidade com a Parte 15 das regras da FCC. A operação está sujeita às duas condições a seguir: 1) Este dispositivo não pode causar interferência prejudicial e 2) Este dispositivo deve aceitar qualquer interferência recebida, incluindo interferências que possam causar operação indesejada. Embora este dispositivo seja um dispositivo Classe A verificado, ele tem demonstrado atender aos limites da Classe B.

CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites da Classe A ou B para emissões de ruído de rádio estabelecidos pela norma ICES-003 do Departamento de Comunicações do Canadá.

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

 PERIGO

Antes de qualquer movimento, teste, manutenção e reparo na sua fritadeira Frymaster, desconecte TODA a alimentação elétrica da fritadeira.

AVISO

As instruções deste manual para o uso de um sistema de óleo a granel e para o descarte do óleo se referem apenas a sistemas Frontline ou RTI. Essas instruções podem não se aplicar a outros sistemas de óleo a granel.

 PERIGO

Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.

 PERIGO

Remova todas as gotas de água da cuba antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, haverá respingos de líquido quente quando o óleo for aquecido à temperatura de cozimento.

**ADVERTÊNCIA**

não insira óleo QUENTE nem óleo USADO em um JIB.

**ADVERTÊNCIA**

NUNCA drene a solução de fervura em uma SDU. A solução de fervura pode danificar a SDU e anular sua garantia.

**PERIGO**

Ao drenar o óleo em uma unidade de descarte, não encha acima do nível máximo indicado no recipiente.

**PERIGO**

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

**PERIGO**

Ao drenar o óleo em uma SDU ou um recipiente metálico adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade de no mínimo 15 litros. Caso contrário, o óleo pode transbordar e provocar ferimentos.

**PERIGO**

Ao drenar a solução de fervura em um recipiente metálico adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade de no mínimo 15 litros. Caso contrário, a solução de fervura pode transbordar e provocar ferimentos.

**PERIGO**

Abra a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.

**PERIGO**

Certifique-se de que a cuba e a bandeja de filtragem estejam completamente secas e sem água antes de enchê-las com óleo. Caso contrário, haverá respingos de líquido quente quando o óleo for aquecido à temperatura de cozimento.

**ADVERTÊNCIA**

O supervisor no local é responsável por garantir que os operadores estejam cientes dos perigos inerentes à operação de um sistema de filtragem de óleo quente, em particular, os aspectos dos procedimentos de filtragem de óleo, drenagem e limpeza.

**PERIGO**

Não drene mais do que uma cuba por vez na unidade de filtragem embutida para evitar que o óleo quente transborde e respingue, o que pode provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.

**ADVERTÊNCIA**

Nunca drene água na bandeja de filtragem. A água danificará a bomba de filtragem

**ADVERTÊNCIA**

Certifique-se de que o papel/membrana do filtro esteja em uso antes de filtrar, drenar ou descartar o óleo. O não uso do papel/membrana do filtro pode resultar em linhas e/ou bombas obstruídas.

**PERIGO**

NÃO drene mais do que uma cuba inteira ou duas cubas bipartidas por vez na SDU para evitar que o óleo quente transborde e respingue, o que poderia provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.



ADVERTÊNCIA

Nunca opere o sistema de filtragem sem óleo no sistema.



ADVERTÊNCIA

Nunca use a bandeja de filtragem para transportar óleo velho para a área de descarte.



ADVERTÊNCIA

Nunca deixe a fritadeira sem supervisão durante o processo de fervura. Se a solução transbordar, coloque o interruptor ON/OFF na posição OFF (desligado) imediatamente.



Frymaster

FilterQuick™

Manual do controlador

ÍNDICE

CAPÍTULO 1: Instruções do controlador FilterQuick™

1.1	Uso do FilterQuick	1-1
1.2	Estrutura resumida dos menus do FilterQuick	1-2
1.3	Configuração do Main Menu (menu principal).....	1-3
1.4	Vat Setup (configuração do barril).....	1-3
1.5	Info Mode (modo informativo)	1-6
1.6	Product Setup (Single Setpoint) (Configuração de produto [ponto único]).....	1-8
1.7	Visão geral do cozimento com vários pontos de ajuste.....	1-9
1.8	Product Setup (Multiple Setpoint) (Configuração de produto [vários])	1-10
1.9	Menu Filter (filtrar).....	1-11
1.9.1	Filter (Filtrar)	1-12
1.9.2	Clean and Filter (Limpar e filtrar).....	1-12
1.9.2.1	OQS.....	1-12
1.9.3	Dispose (SDU or Alternate Container/Fill from JIB) – Descartar (SDU ou recipiente alternativo / Encher a partir do JIB)	1-13
1.9.4	Dispose (Bulk or Front / Fill from JIB) – Descartar (Sistema a granel ou sistema frontal / Encher a partir do JIB)	1-13
1.9.5	Dispose (Bulk /Fill from Bulk) – Descartar (Sistema a granel / Encher a partir do sistema a granel).....	1-14
1.9.6	Drain to Pan (Drenar na bandeja).....	1-15
1.9.7	Fill Vat from Pan (Encher barril a partir da bandeja).....	1-15
1.9.8	Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Encher o barril a partir do sistema a granel somente)	1-16
1.9.9	Pan to Waste (Bulk only) (Bandeja para resíduos [a granel somente])	1-16
1.9.10	Clean (Hot [Boil Out] or Cold [Cold Soak] (Dispose SDU or Alternate Container/Manually Fill Vat from JIB) – Limpar (a quente [fervura] ou a frio [imersão] (Descartar na SDU ou em recipiente alternativo / Encher o barril manualmente a partir do JIB)	1-17
1.9.11	Clean (Hot [Boil Out] or Cold [Cold Soak] (Dispose to Bulk or Front / Manually Fill Vat from JIB) – Limpar (a quente [fervura] ou a frio [imersão] (Descartar no sistema a granel ou no sistema frontal / Encher o barril manualmente a partir do JIB)	1-18
1.9.12	Clean (Hot [Boil Out] or Cold [Cold Soak] (Dispose to Bulk /Fill Vat From Bulk) – Limpar (a quente [fervura] ou a frio [imersão] (Descartar no sistema a granel / Encher o barril a partir do sistema a granel).....	1-19
1.10	Polishing (polimento).....	1-20
1.11	SCAN MODE (modo de análise).....	1-21

CAPÍTULO 2: Resolução de problemas para operadores

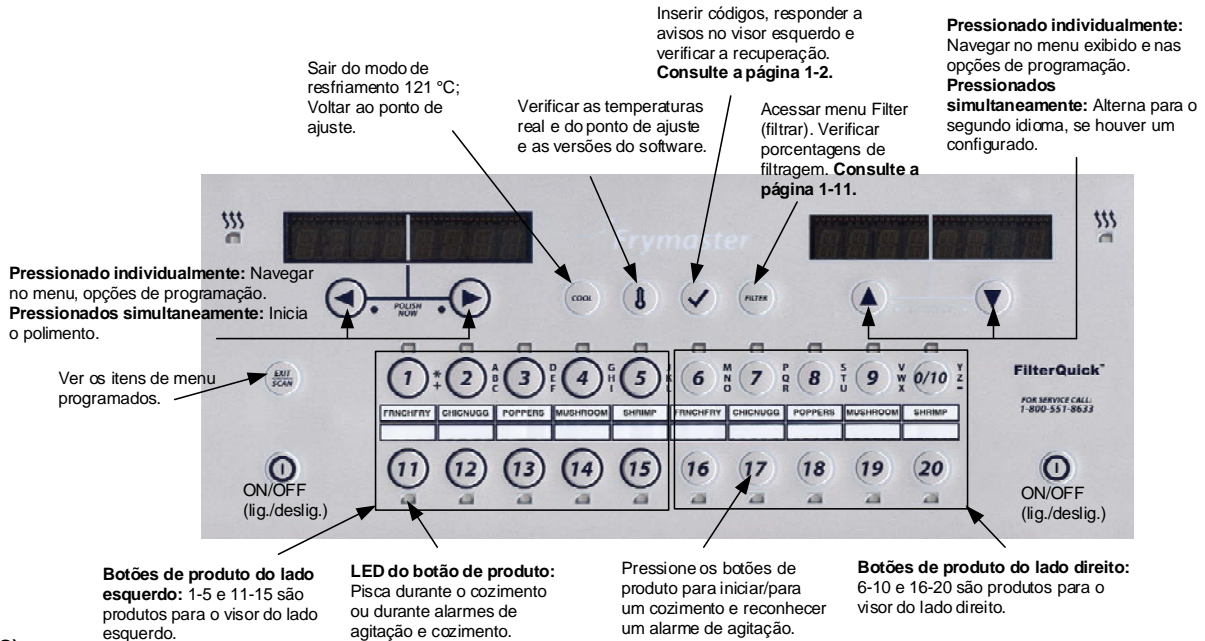
2.1	Introdução	2-1
2.2	Resolução de problemas.....	2-2
2.2.1	Mensagens de erro e problemas do visor.....	2-2
2.2.2	Problemas de filtragem.....	2-3
2.2.3	Uso dos modos de técnico.....	2-5
2.2.4	Códigos do log de erro.....	2-5
2.2.5	OQS (óleo de qualidade Sensor) Resolução de problemas	2-7

CAPÍTULO 3: Sensor de qualidade do óleo (OQS) FilterQuick™

3.1	Configuração de OQS Filter (filtrar OQS)	3-1
3.2	Modo informativo: Visualização de estatísticas do TPM (total de material polar) do OQS	3-2
3.3	Menus de OQS Filter (filtrar OQS).....	3-2
3.3.1	Clean and Filter with OQS (Set to Number) – Limpar e filtrar com OQS (configurado para número).....	3-2
3.3.2	Clean and Filter with OQS (Set to Text) – Limpar e filtrar com OQS (configurado para texto).....	3-3
3.3.3	OQS Filter with OQS (Set to Number) – Filtrar OQS com OQS (configurado para número)	3-4
3.3.4	OQS Filter with OQS (Set to Text) – Filtrar OQS com OQS (configurado para texto)	3-5

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DO CONTROLADOR FILTERQUICK™

1.1 Uso do controlador FilterQuick™



ON/OFF (LIG/DESLIG)

- Pressione o botão ON/OFF. A fritadeira inicia o ciclo de derretimento para aquecer a gordura vegetal sólida lentamente, até a temperatura programada, antes de passar para a temperatura máxima e aquecer até o ponto de ajuste ou até a temperatura do modo de inatividade, e exibe: READY (pronto).
- Para sair do ciclo de derretimento ao usar óleo líquido, pressione e solte o botão Exit Cool (sair do resfriamento) ou qualquer botão de produto programado. O visor exibe Exit Melt? (sair do derretimento?) no visor esquerdo e YES NO (sim/não) no visor direito. Pressione a seta (YES; sim) para sair.

Cozimento

- **COOL (resfriamento) exibido:** pressione o botão de produto ou o botão Exit Cool. A fritadeira aquece até o ponto de ajuste e exibe READY (pronto).
- **READY (pronto) exibido:** Pressione o botão do produto e solte o produto.
- **---- exibido:** a temperatura da cuba está fora da zona READY (pronto).
- **DONE (pronto) exibido:** pressione o botão de produto que estiver piscando para cancelar o alarme e terminar o cozimento.
- **HOLD (espera) exibido:** Pressione o botão piscante para cancelar o alarme de espera.
- **Cancelar um cozimento:** Mantenha o botão de produto que estiver piscando pressionado para cancelar o ciclo de cozimento.

Alterar temperatura de cozimento: Mantenha um botão de produto com a temperatura de cozimento diferente desejada pressionado por 3 segundos. Um aviso sonoro confirmará a mudança de temperatura. Pressione o botão de produto novamente para iniciar um cozimento com a nova temperatura.

OBSERVAÇÃO: quando um botão de produto com ponto de ajuste diferente do ponto de ajuste do produto sendo preparado é pressionado, um tom baixo é emitido para indicar que o novo cozimento só será iniciado quando o cozimento atual terminar e a temperatura de cozimento for alterada.

Navegação do botão do controlador

- **Produto:** Pressione para iniciar um ciclo de cozimento. Ativado quando o LED ao lado está aceso. O LED pisca durante um ciclo de cozimento. Mantenha pressionado para cancelar um ciclo de cozimento. Pressione no final do ciclo de cozimento para cancelar o alarme. Mantenha um produto com ponto de ajuste diferente pressionado para alterar a temperatura do ponto de ajuste.
- **Exit/Scan (sair/analisar):** Pressione uma vez; todos os botões de produto se acendem. Select Product (selecionar produto) exibido. Pressione o botão do produto para ver o nome do produto. Pressione ► para avançar nos parâmetros de produtos. Pressione Exit/Scan novamente para repetir. Pressione Exit/Scan duas vezes para sair.
- **Setas para a esquerda/direita:** Navegue as opções no visor esquerdo. Pressione as duas ao mesmo tempo para iniciar um ciclo de polimento.
- **Setas para cima/para baixo:** Navegue pelas opções no visor direito. Pressione as duas ao mesmo tempo para alternar para o segundo idioma, se houver um selecionado na configuração.
- **Exit Cool (sair do resfriamento):** Sai do modo de resfriamento; retorna a fritadeira à temperatura do ponto de ajuste.
- **Thermometer (termômetro): Fritadeira ON (ligada):** Mantenha pressionado para exibir o ponto de ajuste no visor esquerdo e a temperatura do barril no visor direito.
- **Thermometer (termômetro): Fritadeira OFF (desligada):** Pressione para exibir temperatura, tempo, data, versão do sistema e as versões de software do controlador e da placa de circuitos.
- **Thermometer (termômetro): Fritadeira OFF (desligada):** Pressione e segure. Exibirá a temperatura da AIF/ATO.
- **Marca de seleção: Fritadeira OFF (desligada):** Pressione para verificar a recuperação. Mantenha pressionado durante 3 segundos: Rolar uso do filtro, Pressione e segure 10 segundos: Product Setup (configuração de produto).
- **Marca de seleção: Fritadeira ON (ligada):** Pressione para verificar a recuperação, inserir códigos e responder a avisos do visor esquerdo.
- **Filter (filtrar): Mantenha pressionado:** Exibe a porcentagem total de produtos cozidos e cozinha o restante até o ciclo de filtragem. **Mantenha pressionado:** Opções do filtro: Filter (Filtrar), Clean and Filter (Limpar e filtrar), OQS, Dispose (Descartar), Drain to Pan (Drenar na bandeja), Fill from Pan (Encher a partir da bandeja), Hot or Cold Clean (Limpeza a quente ou frio), Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Encher barril a partir do sistema de óleo a granel (somente a granel)) e Pan to Waste (Bulk only) (Bandeja para resíduos (somente a granel)).

1.2 Estrutura de configuração de menus do controlador FilterQuick™

Menu Filter (filtrar)	1.9
[Mantenha o botão FILTER (filtrar) pressionado]	
Filter (filtrar; disponível somente com o controlador ligado.)	
Clean and Filter (limpar e filtrar; disponível somente com o controlador ligado, se instalado e ativado.)	
OQS (sensor de qualidade do óleo) (disponível somente com o controlador ligado, se instalado e ativado.)	
Dispose (descartar; disponível com o controlador ligado ou desligado.)	
(Dispose to SDU / Fill from JIB – Descartar na SDU / Encher a partir do JIB)	
(Dispose to Bulk or Front / Fill from JIB – Descartar no sistema a granel ou sistema frontal)	
(Dispose to Bulk / Fill from Bulk – Descartar no sistema a granel / Encher a partir do sistema a granel)	
Drain to Pan (drenar na bandeja; disponível com o controlador ligado ou desligado.)	
Clean (Hot [Boil/Out] or Cold [Cold Soak]) (Limpar (a quente [ervura] ou a frio [imersão]) – Disponível somente com o controlador desligado)	
(Dispose to SDU / Fill from JIB – Descartar na SDU / Encher a partir do JIB)	
(Dispose to Bulk or Front / Fill from JIB – Descartar no sistema a granel ou sistema frontal)	
(Dispose to Bulk / Fill from Bulk – Descartar no sistema a granel / Encher a partir do sistema a granel)	
Pan to Waste (Bulk only) (Bandeja para resíduos [a granel somente]; disponível com o controlador ligado ou desligado.)	
Fill Vat from Pan (Encher barril a partir da bandeja; disponível somente com o controlador desligado.)	
Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Encher barril a partir do sistema a granel somente; disponível somente com o controlador desligado.)	
Info Mode (modo informativo)	1.5
[Mantenha o botão ✓ (marca de seleção) pressionado]	
Last Dispose Stats (estatísticas do último descarte)	
Daily Stats (estatísticas diárias)	
Selected Period Stats (estatísticas do período selecionado)	
Last Load Stats (estatísticas da última carga)	
TPM (total de material polar)	
Main Menu (menu principal) e Tech Modes (modos de técnico) (Com o computador desligado, mantenha o botão ✓ (marca de seleção) pressionado durante 10 segundos para exibir Main Menu - Product Setup (menu principal - configuração de produto))	
Product Setup (configuração de produto)	1.6
[Digite 1650]	
Select Product (selecionar produto)	
Long Name (nome longo)	
Short Name (nome curto)	
Cooking Mode (modo de cozimento)	
1 Time (tempo 1)	
1 Tempr (temperatura 1)	
1 Sensitivity (sensibilidade 1)	
1 Alarm Time (Shake) (tempo do 1º alarme [agitar])	
1 Alarm Name (Shake) (nome do 1º alarme [agitar])	
1 Alarm Mode (Shake) (modo do 1º alarme [agitar])	
1 Alarm Tone (Shake) (tom do 1º alarme [agitar])	
2 Alarm Time (Shake) (tempo do 2º alarme [agitar]) O tempo inserido aqui gera o tempo do 3º alarme.	
Filter Prompt (aviso de filtragem)	
Instant On (ativação imediata)	
Hold Time (tempo de espera)	
Carregar padrão (carregar menu de produto padrão)	
Vat Setup (configuração do barril)	1.4
[Digite 1656]	
System (sistema)	1.4
Language (idioma)	
2 nd Language (2º idioma)	
Locale (CE or Non-CE) (Local [comunidade])	
Energy (Gas or Elec) (Energia [gás])	
Type (Vat) (Tipo [barril])	
System Volume (Sound Level) (Volume do sistema [nível])	
Tempr Format (F or C) (Formato de temperatura F)	
Exit Melt Tempr (Temperatura de saída do derretimento)	
Cool Mode Tempr (Temperatura do modo de resfriamento)	
Cool Mode Default (Padrão do modo de resfriamento)	
Fresh Oil (Óleo novo)	
Waste (Resíduos)	
Recovery Alarm (Alarme de recuperação)	
Basket Lift (Cesto de elevação)	
Hold Time (Tempo de espera)	
Time/Date (hora/data)	1.4
DST (Daylight Savings Time) Setup (Configuração do horário de verão)	1.4
Filter (filtrar)	1.4
Cooks til Filter (Cozimentos até a filtragem)	
Filter Lockout (Bloqueio de filtragem)	
EOD Filter Timer (Tempo da filtragem ao fim do dia)	
EOD Filter Time (Hora da filtragem ao fim do dia)	
Flushing Timer (Tempo do enxágue)	
Clean (Hot or Cold) (Limpar)	
Clean Timer (Tempo da limpeza) (Hot or Cold)	
Polish Lockout (Bloqueio do polimento)	
1 Polish Timer (Tempo do polimento)	
1 Polish Prompt Time (Hora do aviso de polimento)	
1 Polish Delay Timer (Tempo do adiamento do polimento)	
1 Polish Duration (Duração do 1º polimento)	
Enable Filters Percent (ativar porcentagens para filtragem)	
1 Polish Start Tempr (Temp. inicial do 1º polimento)	
Clean and Filter Timer (Tempo da limpeza e filtragem)	
Clean and Filter Prompt Time (Hora do aviso de limpeza e filtragem)	
Clean and Filter Delay Timer (Tempo de adiamento do procedimento de limpeza e filtragem)	
Clean and Filter Start Tempr (Temp. inicial do procedimento de limpeza e filtragem)	
OQS	
E-Log (log de erros) List of last 10 error codes (lista dos 10 últimos códigos de erro)	1.4
Change Password (alterar senha)	1.4
Tech Mode (modo do técnico) [Digite 3000]	
Clear E-Log (apagar log de erros)	
Clear Passwords (apagar senhas)	
Lane Count (número de passageiros)	
Hold Mode (modo de espera)	
Hi-Limit Test (teste de limite máximo)	
Polishing (polimento)	1.10
Scan Mode (modo de análise)	1.11

OBSERVAÇÃO: podem ser programados até três horários de alarme. As etapas de programação do 2º alarme são iguais às do primeiro. O aviso de um terceiro alarme segue a conclusão do 2º.

OBSERVAÇÃO: se o número de passageiros não mudar, desative a elevação do cesto em Vat Setup (configuração do barril).

1.3 Configuração: Main Menu (menu principal)

Mantenha a tecla da marca de seleção pressionada durante 10 segundos para abrir o modo de configuração, que exibe Product Setup (configuração de produto) inicialmente. Desligue o controlador e siga as etapas abaixo para acessar as opções.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	Comece com o controlador da esquerda. Pressione ✓ até o controlador exibir <i>INFO MODE</i> (modo informativo), mudando para <i>MAIN MENU</i> (menu principal) e depois <i>PRODUCT SETUP</i> (configuração de produto).
Configuração de produto		Pressione ► para acessar Product Setup (configuração de produto), Vat Setup (configuração do barril), Tech Mode (modo do técnico) e Exit (sair). Com a seleção desejada exibida, pressione ✓.
Configuração de produto		Usada para programar itens do menu e parâmetros de cozimento.
Vat Setup (configuração do barril)		A configuração do barril é descrita abaixo, na seção 1.4.
Tech Mode (modo do técnico)		O modo do técnico é usado para ativar e desativar opções de cozimento e filtragem.
Sair	Sair	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) para voltar o controlador para OFF (desligado).

1.4 Vat Setup (configuração do barril)

O modo Vat Setup (configuração do barril) permite a configuração do idioma de exibição do controlador, tamanhos de barras e intervalos de temperatura. Com o controlador desligado (OFF), siga as etapas abaixo. ***OBSERVAÇÃO: a maioria das escolhas do sistema só está disponível no controlador da esquerda (Master).**

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>DESLIG</i>	<i>DESLIG</i>	Comece com o controlador da esquerda. Pressione ✓ até o controlador exibir <i>INFO MODE</i> (modo informativo), mudando para <i>MAIN</i> (principal) e depois para <i>PRODUCT SETUP</i> (configuração de produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (configuração de produto)		Pressione ► para ir até <i>VAT SETUP</i> (configuração do barril) e pressione ✓.
<i>VAT SETUP</i> (configuração do barril)	<i>ENTER CODE</i> (inserir código)	Digite 1656.
<i>SYSTEM</i> (sistema)		Pressione ✓.
<i>LANGUAGE</i> (idioma)	<i>INGLÊS</i>	Pressione ▼▲ para ir até a opção desejada e pressione ►.
<i>2ND LANGUAGE</i> (2º idioma)	<i>SPANISH</i> (espanhol)	Pressione ▼▲ para ir até a opção desejada e pressione ►. (Esta opção permite que outro idioma seja selecionado no painel dianteiro. (Por exemplo, espanhol usado como segundo idioma.) O padrão é Spanish (espanhol).
<i>LOCALE</i> (local)	<i>NON-CE</i> (fora da Comunidade Europeia)	Pressione ▼▲ para acessar as opções: CE (em conformidade com as normas da Comunidade Europeia), or Non-CE (normas que não são da Comunidade Europeia) e pressione ►. Esta opção só está disponível no controlador da esquerda.
<i>ENERGY</i> (energia)	<i>GÁS</i>	Pressione ▼▲ para acessar as opções: Gas (gás) ou Electric (elétrico) e pressione ►. Esta opção só está disponível no controlador da esquerda.
<i>TYPE</i> (tipo)	<i>GL30 FULL</i> (GL30 inteiriço)	Pressione ▼▲ para acessar as opções: Gás - GL30 Full, GL30 Split, GL30 OSP Full, GL30 OSP Split Elétrico - EL30-14 Full, EL30-14 Split, EL30-17 Full, EL30-17 Split. Sendo Full = inteiriço, Split = bipartido, 11817 Full. Com o tipo de barril

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
		da fritadeira atual exibido, pressione ►.
<i>SYSTEM VOLUME</i> (volume do sistema)	5	Define o volume do som do controlador. Insira o nível, de 1 a 9 (sendo 1 o mais baixo e 9 o mais alto). Pressione ►.
<i>TEMPR FORMAT</i> (formato de temperatura)	F	Pressione ▼▲ para acessar as opções: F para Fahrenheit; C para Celsius. Pressione ►.
<i>EXIT MELT TEMPR</i> (temperatura de saída do derretimento)	82 °C	Use as teclas numéricas para alterar o valor. Pressione ►. (Essa é a temperatura em que a fritadeira sairá do ciclo de derretimento.) O intervalo é de 38 °C a 93 °C. O padrão é 82 °C.
<i>COOL MODE TEMPR</i> (temperatura do modo de resfriamento)	121 °C	Use as teclas numéricas para alterar o valor. Pressione ►. (Essa é a temperatura durante um intervalo ou no modo inativo.) O padrão é 121 °C.
<i>COOL MODE DEFAULT</i> (padrão do modo de resfriamento)	0	Use as teclas numéricas para alterar o valor. (O tempo, em minutos, pelo qual a fritadeira fica no modo inativo antes de entrar no modo de resfriamento. O padrão, 0, desativa o recurso.) Pressione ►.
<i>FRESH OIL</i> (óleo novo)	JIB	Pressione ▼▲ para acessar as opções JIB ou Bulk (a granel). O padrão é JIB. Pressione ►. Esta opção só está disponível no controlador da esquerda.
<i>WASTE</i> (resíduos)	SDU	Pressione ▼▲ para acessar as opções SDU, BULK (a granel) ou FRONT (frontal). O padrão é SDU. Pressione ►. Esta opção só está disponível no controlador da esquerda.
<i>RECOVERY ALARM</i> (alarme de recuperação)	DISABLED (Desativado)	Pressione ▼▲ para acessar as opções DISABLED (desativado) e ENABLED (ativado). Pressione ►. (Esse é um alarme de recuperação que trava a fritadeira se ela não aquecer corretamente. O padrão é desativado.
<i>BASKET LIFT</i> (elevação do cesto)	DISABLED (Desativado)	Pressione ▼▲ para acessar as opções DISABLED (desativado) e ENABLED (ativado). Pressione ►. O padrão é desativado.
<i>HOLD TIME</i> (Tempo De Espera)	AUTO	Pressione ▼▲ para alternar entre as opções AUTO e MANUAL. Pressione ►. (Esse é o tempo de espera do alarme de cancelamento.) Se estiver em AUTO, o alarme será cancelado automaticamente. O padrão é AUTO.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão ✓ uma vez para voltar o controlador para OFF (desligado).
Programação de hora/data		
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (configuração de produto)		Pressione ► para ir até VAT SETUP (configuração do barril) e pressione ✓.
<i>VAT SETUP</i> (configuração do barril)	ENTER CODE (inserir código)	Digite 1656.
<i>SYSTEM</i> (sistema)		Pressione ► para ir até TIME/DATE (hora/data).
<i>TIME/DATE</i> (hora/data)		Pressione ✓.
<i>TIME ENTRY</i> (entrada de hora)	TIME (hora)	Use as teclas numéricas para alterar a hora. Insira a hora no formato de 24 horas. Pressione ►.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>DATE FORMAT</i> (Formato da data)	<i>MM/DD/YY</i> (mm/dd/aa)	Pressione ▼▲ para acessar as opções. Quando o formato de data desejado for exibido, pressione ►.
<i>ENTER DATE</i> (inserir data)	<i>DATE</i> (data)	Use as teclas numéricas para alterar a data. Pressione ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) três vezes para voltar o controlador para OFF (desligado).
DST SETUP (configuração de horário de verão)	Esta é a configuração do horário de verão. Nos Estados Unidos, o horário de verão começa às 2:00 horas do segundo domingo de março. O relógio é adiantado em uma hora. O horário de verão termina às 2:00 horas do primeiro domingo de novembro. O relógio é atrasado em uma hora. Nos dois estados dos EUA que não usam horário de verão, bem como em outros locais ao redor do mundo, desative o recurso.	
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (configuração de produto)		Pressione ► para ir até VAT SETUP (configuração do barril) e pressione ✓.
<i>VAT SETUP</i> (configuração do barril)	<i>ENTER CODE</i> (inserir código)	Digite 1656.
<i>SYSTEM</i> (sistema)		Pressione ► para ir até DST Setup.
Confoguracao do hv		Pressione ✓
Hv	<i>ENABLED</i> (ativado)	Pressione ▼▲ para acessar as opções DISABLED (desativado) e ENABLED (ativado). Pressione ►. (O padrão é ativado.) Se deixar desativado, pressione o botão ► para exibir EXIT (sair). Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) três vezes para sair.
<i>DST START MONTH</i> (Mes inicio do hv)	3	Insira o mês de início do horário de verão, usando as teclas de 1 a 10. (Mês de início padrão nos EUA: 3.) Pressione ►.
<i>DST START SUNDAY</i> (Domingo inicio do hv)	2	Insira o domingo de início do horário de verão, usando as teclas de 1 a 10. (O padrão nos EUA é 2, ou seja, o 2º domingo do mês.) Pressione ►.
<i>DST END MONTH</i> (Mes fim do hv)	11	Insira o mês de término do horário de verão, usando as teclas de 1 a 10. (O padrão nos EUA é 11.) Pressione ►.
<i>DST END SUNDAY</i> (Domingo fim do hv)	1	Insira o domingo de término do horário de verão, usando as teclas de 1 a 10. (O padrão nos EUA é 1, ou seja, o 1º domingo do mês.) Pressione ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) três vezes para voltar o controlador para OFF (desligado).
FILTER (filtrar)		
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (configuração de produto)		Pressione ► para ir até VAT SETUP (configuração do barril) e pressione ✓.
<i>VAT SETUP</i> (configuração do barril)	<i>ENTER CODE</i> (inserir	Digite 1656.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
	código)	
SYSTEM (sistema)		Pressione ► para ir até FILTER (filtrar).
FILTER (Filtrar)		Pressione ✓.
COOKS TILL FILTER (cozimentos até a filtragem)	0	(Número total de cozimentos que ocorrem antes de um aviso de filtragem. O padrão é 0.) Insira o número de cozimentos que devem ocorrer antes de o aviso de filtragem ser exibido. Pressione ►.
FILTER LOCKOUT (Bloqueio Filtragem)	NONE (Desativado)	Pressione ▼▲ para se deslocar para escolher NONE, MAX ou MIN e pressione ►. (O padrão é desativado (NONE)). NONE = Desativado, MIN = a filtração deve ocorrer em cada prompt. Não há desvios são permitidos. Max = permite um filtro para ser ignorada, uma vez. No próximo filtro solicitar que o IVA deve ser filtrada.
HORA FILTRAGEM - FINAL DIA	DISABLED (Desativado)	Pressione ▼▲ para alternar entre ativado e desativado e pressione ►. (O padrão é desativado).
EOD FILTER TIME (hora da filtragem ao fim do dia)	23:59	Use as teclas numéricas para programar o horário do alerta de filtragem ao fim do dia. Insira a hora no formato de 24 horas. Depois desse horário, o controlador exibirá o aviso de filtragem quando o usuário pressionar o botão OFF (desligar). Insira 23:59 se não quiser um aviso de filtragem ao fim do dia. Pressione ►.
FLUSHING TIMER (tempo de enxágue)	5	Use as teclas numéricas para alterar a configuração padrão do tempo de enxágue. Insira o tempo, em minutos. O padrão é 5 minutos. Pressione ►.
LIMPAR	HOT (Quente)	Pressione ▼▲ para alternar entre HOT (Boil Out) (a quente) ou COLD (Cold Soak) (a frio) e pressione ►. (O padrão é HOT (Boil Out))
CLEAN TIMER (tempo de limpeza)	30	Use as teclas numéricas para alterar a configuração padrão do tempo de limpeza a quente (Boil Out) ou a frio (Cold Soak). Insira o tempo, em minutos. O padrão é 30 minutos. Pressione ►.
POLISH LOCKOUT (bloqueio de polimento)	DISABLED (Desativado)	Pressione ▼▲ para alternar entre ativado e desativado e pressione ►. (O padrão é desativado). Se ativado, o recurso permite que um polimento seja cancelado uma vez. No próximo aviso de polimento, o barril deverá ser filtrado.
1 POLISH TIMER (tempo do 1º polimento)	DISABLED (Desativado)	Pressione ▼▲ para alternar entre ativado e desativado e pressione ►. (O padrão é desativado). Pressione ►.
1 POLISH PROMPT TIME (hora do 1º aviso de polimento)	23:59	Use as teclas numéricas para inserir o horário do aviso do polimento. (Hora do dia em que o aviso de polimento será exibido diariamente.) 23:59 significa que o recurso está desativado. Insira a hora no formato de 24 horas. Pressione ►.
1 POLISH DELAY TIMER (tempo do 1º adiamento do polimento)	00:30	Use as teclas numéricas para alterar o tempo (use 10 para 0). (Este é o tempo pelo qual o operador pode adiar o início de um polimento.) Pressione ►. Depois de um adiamento, o polimento deve ser realizado.
1 POLISH DURATION (duração do 1º polimento)	15	Use as teclas numéricas para alterar. (Duração, em minutos, de um polimento.) O padrão é 15 minutos. Pressione ►.
ATIVAR PORCENTAGEM DE FILTROS		Pressione ✓. Pressione ▼▲ para ir até as opções YES (sim) ou NO (não) e pressione ►. O padrão é NO (não). Pressione ►. Esta é a porcentagem total de produtos cozidos e de cozimentos restantes para o ciclo de filtragem.
1 POLISH START TEMPR (temperatura de	(149 °C)	Use as teclas numéricas para alterar a temperatura. (Esta é a temperatura mínima necessária para iniciar um polimento.) O padrão é 149 °C. Pressione ►.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
início do 1º polimento)		
<i>CLEAN AND FILTER TIMER</i> (hora do procedimento de limpeza e filtragem)	<i>DISABLED</i> (Desativado)	Pressione ▼▲ para alternar entre ativado e desativado e pressione ►. (O padrão é desativado). Pressione ►. Este é um aviso para executar uma limpeza e filtragem.
<i>CLEAN AND FILTER PROMPT TIMER</i> (hora do aviso de limpeza e filtragem)	14:00	Use as teclas numéricas para inserir o horário de sugestão da limpeza e filtragem. (Hora do dia em que o aviso de limpeza e filtragem será exibido diariamente.) 23:59 significa que o recurso está desativado. Insira a hora no formato de 24 horas. Pressione ►. (O padrão é 14:00).
<i>CLEAN AND FILTER DELAY TIMER</i> (tempo de adiamento do procedimento de limpeza e filtragem)	01:00	Use as teclas numéricas para alterar o tempo (use 10 para 0). (Este é o tempo pelo qual o operador pode adiar o início de um procedimento de limpeza e filtragem.) Se o tempo de adiamento for 0, não haverá adiamento. Pressione ►. Após um adiamento, o operador será obrigado a executar o procedimento de limpeza e filtragem.
<i>CLEAN AND FILTER START TEMPR</i> (temperatura de início do procedimento de limpeza e filtragem)	(149 °C)	Use as teclas numéricas para alterar a temperatura. (Esta é a temperatura mínima necessária para iniciar um procedimento de limpeza e filtragem.) (O padrão é 149 °C). Pressione ►.
<i>005</i>	<i>DISABLED</i> (Desativado)	Se instalado, consulte a seção 3.1, no capítulo 3.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) uma vez para voltar o controlador para OFF (desligado).
E-LOG (log de erros)		
<i>DESLIG</i>	<i>DESLIG</i>	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
<i>PRODUCT SETUP</i> (configuração de produto)		Pressione ► para ir até Vat Setup (configuração do barril). Pressione ✓.
<i>VAT SETUP</i> (configuração do barril)	<i>ENTER CODE</i> (inserir código)	Digite 1656.
<i>SYSTEM</i> (sistema)		Pressione ► para ir até E-LOG (log de erros).
<i>REGISTRO ERROS</i>		Pressione ✓. (Este log registra os dez códigos de erro mais recentes.)
<i>NOW</i> (agora)	<i>TIME/DATE</i> (hora/data)	Pressione ►. (Hora e data atuais)
<i>A thru J</i> (A a J)	<i>TIME/DATE</i> (hora/data)	Erros listados de A a J. Pressione ► para navegar entre os erros. Os códigos de erro são listados na página 2-4. Se não houver erros, pressionar ► exibirá No errors (sem erros). Pressione ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) três vezes para voltar o controlador para OFF (desligado).
CHANGE		

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
PASSWORD (alterar senha)		
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
PRODUCT SETUP (configuração de produto)		Pressione ► para ir até Vat Setup (configuração do barril). Pressione ✓.
VAT SETUP (configuração do barril)	ENTER CODE (inserir código)	Digite 1656.
SYSTEM (sistema)		Pressione ► para ir até Change Password (alterar senha).
CHANGE PASSWORD (alterar senha)		Pressione ✓.
PRODUCT SETUP (configuração de produto)	1650	Use as teclas numéricas para alterar o código. Pressione ►.
VAT SETUP (configuração do barril)	1656	Use as teclas numéricas para alterar o código. Pressione ►.
SAIR	SAIR	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) três vezes para voltar o controlador para OFF (desligado).

1.5 INFO MODE (modo informativo): Visualização de estatísticas de operação

O FilterQuick™ coleta e armazena informações sobre ciclos de cozimento e filtragem. Esses dados estão no modo informativo e são acessados pressionando a tecla da marca de seleção, com o controlador ligado ou desligado. O procedimento para visualizar os dados são detalhados abaixo.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF/ON (deslig./lig.)	OFF/ON (deslig./lig.)	Pressione ✓ até INFO MODE (modo informativo) ser exibido e solte.
LAST DISPOSE STATS (estatísticas do último descarte)		Pressione ► para acessar: Last Dispose Stats (estatísticas do último descarte), Daily Stats (estatísticas diárias), Selected Period Stats (estatísticas do período selecionado), Last Load Stats (estatísticas da última carga), TPM (total de material polar). Quando as estatísticas desejadas forem exibidas, pressione ✓.
TOTAL COOKS (total de cozimentos)	NUMBER (Número)	Pressione ►. (Número de cozimentos desde o último descarte.)
LAST DISPOSE (último descarte)	DATE (data)	Pressione ►. (Data do último descarte.)
FILTERS— SINCE DISPOSE (filtragens desde o descarte)	NUMBER (Número)	Pressione ►. (Número de filtragens desde o descarte do óleo.)
FILTERS BY-PASSED —	NUMBER (Número)	Pressione ►. (Número de filtragens canceladas desde o descarte do óleo.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>SINCE DISPOSE</i> (filtragens canceladas desde o descarte)		
<i>POLISHES— SINCE DISPOSE</i> (polimentos desde o descarte)	<i>NUMBER</i> (Número)	Pressione ►. (Número de polimentos desde o descarte do óleo.)
<i>POLISHES BY-PASSED — SINCE DISPOSE</i> (polimentos cancelados desde o descarte)	<i>NUMBER</i> (Número)	Pressione ►. (Número de polimentos cancelados desde o descarte do óleo.)
<i>OIL LIFE</i> (vida útil do óleo)	<i>NUMBER DAYS</i> (número de dias)	Pressione ►. (Número de dias desde o último descarte.)
<i>OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR</i> (vida útil do óleo - 1 descarte antes)	<i>NUMBER DAYS</i> (número de dias)	Pressione ►. (Vida útil do óleo, em dias, 1 descarte antes.)
<i>OIL LIFE - 2 DISPOSES PRIOR</i> (vida útil do óleo - 2 descartes antes)	<i>NUMBER DAYS</i> (número de dias)	Pressione ►. (Vida útil do óleo, em dias, 2 descartes antes.)
<i>AVG OIL LIFE</i> (vida útil média do óleo)	<i>NUMBER DAYS</i> (número de dias)	Pressione ►. (Média de vida útil do óleo dos 3 últimos descartes.)
<i>AVG COOKS</i> (média de cozimentos)	<i>NUMBER</i> (Número)	Pressione ►. (Média de cozimentos nos 3 últimos descartes.)
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i> (redefinir estatísticas do último descarte)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione ► para navegar ou ▲ para redefinir as estatísticas do último descarte.
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i> (redefinir estatísticas do último descarte)	<i>ENTER CODE</i> (inserir código)	Digite 1656
<i>COMPLETE</i> (concluir)		
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão ✓ uma vez e então pressione ► para ir até a escolha desejada. Com a opção desejada exibida, pressione o botão ✓ ou pressione o botão Scan uma vez para voltar o controlador para OFF (desligado).
<i>DAILY</i>		Quando as estatísticas desejadas forem exibidas, pressione ✓.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
STATS (estatísticas diárias)		
MON (segunda-feira)	DATE (data)	Pressione ▼▲ para acessar um dia na semana anterior. Com a data desejada exibida, pressione ►.
FILTERS (filtragens)	NUMBER AND DAY (Número e dia)	Pressione ▼▲ para ver o número de vezes em que o barril foi filtrado nesse dia da semana anterior. Pressione ►.
FILTERS – PRIOR WEEK (filtragens na semana anterior)	NUMBER AND DAY (Número e dia)	Pressione ▼▲ para ver o número de ciclos de filtragem diários na semana anterior. Pressione ►. Pressione o botão ✓ uma vez para voltar ao menu Info Mode (modo informativo) ou o botão Exit/Scan (sair/analisar) uma vez para voltar o controlador para OFF (desligado).
FILTERS BYPASSED (filtragens canceladas)	NUMBER AND DAY (Número e dia)	Pressione ▼▲ para ver o número de vezes em que o aviso de filtragem foi cancelado nesse dia da semana anterior. Pressione ►.
COOKS (cozimentos)	NUMBER AND DAY (Número e dia)	Pressione ▼▲ para ver o número de ciclos de cozimento realizados nesse dia da semana anterior. Pressione ►.
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Pressione o botão ✓ uma vez e então pressione ► para ir até a escolha desejada. Com a opção desejada exibida, pressione o botão ✓ ou pressione o botão Scan uma vez para voltar o controlador para OFF (desligado).
SELECTED PERIOD STATS (estatísticas do período selecionado)		Pressione ► para navegar no menu do modo informativo: Last Dispose Stats (estatísticas do último descarte), Daily Stats (estatísticas diárias), Selected Period Stats (estatísticas do período selecionado), Last Load Stats (estatísticas da última carga); com as estatísticas desejadas exibidas, pressione ✓.
DATE (data)	TIME (hora)	Pressione ►. (Data e hora de início do período selecionado.)
COZIMENTOS	NUMBER (Número)	Pressione ►. (Número total de cozimentos desde o início do período selecionado.)
QUIT COOKS (cozimentos cancelados)	NUMBER (Número)	Pressione ►. (Número total de cozimentos que foram cancelados desde o início do período selecionado.)
ON HOURS (horas de operação)	NUMBER (Número)	Pressione ►. (Número total de horas pelas quais a fritadeira ficou ligada desde o início do período selecionado.)
RESET USAGE (redefinir uso)	YES/NO (sim/não)	Pressione ► para navegar ou ▲ para definir o início do novo período para as estatísticas.
RESET USAGE (redefinir uso)	ENTER CODE (inserir código)	Digite 1656.
COMPLETE (concluir)		
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Pressione o botão ✓ uma vez e então pressione ► para ir até a escolha desejada. Com a opção desejada exibida, pressione o botão ✓ ou pressione o botão Scan uma vez para voltar o controlador para OFF (desligado).
LAST LOAD STATS (estatísticas da última carga)		Quando as estatísticas desejadas forem exibidas, pressione ✓.
PRODUCT (produto)	PRODUCT	Pressione ►.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
	<i>NAME</i> (nome do produto)	
<i>STARTED</i> (início)	<i>NUMBER MINUTES</i> (número de minutos)	Pressione ►. (Hora de início do último cozimento.)
<i>ACTUAL TIME</i> (tempo real)	<i>NUMBER MINUTES</i> (número de minutos)	Pressione ►. (Tempo real do cozimento, incluindo o tempo de preparação.)
<i>PROGRAM TIME</i> (tempo programado)	<i>NUMBER MINUTES</i> (número de minutos)	Pressione ►. (Tempo de cozimento programado.)
<i>MAX TEMP</i> (temperatura máxima)	<i>NUMBER</i> (Número)	Pressione ►. (Temperatura máxima do óleo durante o último cozimento.)
<i>MIN TEMP</i> (temperatura mínima)	<i>NUMBER</i> (Número)	Pressione ►. (Temperatura mínima do óleo durante o último cozimento.)
<i>AVG TEMP</i> (temperatura média)	<i>NUMBER</i> (Número)	Pressione ►. (Temperatura média do óleo durante o último cozimento.)
<i>HEAT ON</i> (aquecimento ligado)	%	Pressione ►. (Porcentagem do tempo em que a fonte de aquecimento ficou ligada durante o último cozimento.)
<i>READY FOR COOK</i> (pronto para o cozimento)	<i>YES</i> (sim) <i>OU</i> <i>NO</i> (não)	Pressione ►. (Exibe YES (sim) se a fritadeira tiver voltado à temperatura definida antes do início do ciclo de cozimento.)
<i>TPM</i>		Quando as estatísticas desejadas forem exibidas, pressione ✓.
Current Day (dia atual)	Current Date (data atual)	Pressione ▼ para visualizar o TPM.
<i>TPM</i>	Number/– – Current Day (número / dia atual)	Pressione ▼▲ para ir até o último valor de TPM medido no dia. Pressione ►. OBSERVAÇÃO: se não estiver instalado, estiver inválido ou se nenhuma leitura for obtida, linhas tracejadas serão exibidas.
<i>TPM</i>	DATE (data)	Pressione ◀ para ir até os valores de TPM da semana anterior. Pressione ▲ para visualizar as datas.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão Scan (analisar) duas vezes para voltar o controlador para OFF (desligado).

1.6 Main Menu (menu principal): Product Setup (Single Setpoint Cooking) (Configuração de produto (ponto de ajuste de cozimento único))

A programação de alimentos é mostrada abaixo. Certifique-se de que o controlador esteja desligado (OFF) e siga as etapas abaixo. A coluna da direita indica a ação necessária para continuar. Saia de uma etapa de programação a qualquer momento pressionando a tecla Exit/Scan até o visor exibir OFF (desligado).

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
PRODUCT SETUP (configuração de produto)		Pressione ✓.
PRODUCT SETUP (Configuração de produto)	ENTER CODE (Digite o código)	Digite 1650. Ao carregar um menu padrão em uma fritadeira preexistente, use as etapas indicadas nos campos acinzentados abaixo. Caso contrário, ignore os campos acinzentados.
SELECT PRODUCT (Selecione Product)		Pressione o botão de produto desejado.
LONG NAME (Nome longo)	Nome do produto ou número do botão	Digite o nome do produto com as teclas de letras. Avance o cursor com ▲▼. Pressione ► para avançar para o próximo recurso de configuração de produto.
SHORT NAME (Nome curto)	Nome abreviado do produto ou número do botão	Insira um nome do produto com quatro caracteres para ser exibido em alternância com o tempo durante o cozimento. Pressione ►.
COOKING MODE (Modo de cozimento)	SINGLE SETPPOINT (Ajuste Único)	Pressione ►. Se desejar vários pontos de ajuste ou um cozimento segmentado, pressione ▼ MULTIPLE SETPOINT e siga as instruções da seção 1.8. O padrão é SINGLE SETPOINT (ponto de ajuste único).
1 TIME (1 Tempo)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Usando as teclas numéricas, insira o tempo total de cozimento. Pressione ►.
1 TEMPR (temperatura 1)	175 °C ou a temperatura inserida anteriormente	Insira a temperatura de cozimento. Pressione ►.
1 SENSITIVITY (sensibilidade 1)	Número	Insira o nível de sensibilidade do produto, de 0 a 9. Pressione ►.
1 ALARM TIME (Shake Time) (tempo do 1º alarme; tempo de agitação)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Digite o tempo no ciclo de cozimento para ouvir um alarme sonoro para agitar. Pressione ►. Se a configuração for 0:00, vá direto para FILTER PROMPT (aviso de filtragem).
1 ALARM NAME (nome do 1º alarme)	SHAKE (agitar)	Pressione ▼▲ para navegar entre os nomes de alarmes (por ex.: Shake (agitar), Stir (misturar)). Pressione ►.
1 ALARM MODE (modo do 1º alarme) (Shake Alarm Mode) (modo do alarme de agitação)	AUTO	Pressione ►. O padrão é AUTO. Pressione ▼▲ para ir para o modo Manual do alarme de agitação. Pressione ►. Na configuração automática, o modo do alarme (agitação) é cancelado automaticamente após alguns segundos. O modo manual exige ação do usuário.
1 ALARM TONE (tom do 1º alarme) (Shake Alarm tone) (tom do alarme de agitação)	SHORT (Curto)	Pressione ▼▲ para alternar entre as opções de tons do alarme de agitação. Pressione ►. O padrão é SHORT (curto).
2 ALARM TIME (tempo do 2º alarme)	0:00	Pressione ►. Deixe em 0:00 se um segundo alarme não for necessário. Insira o tempo, se for necessário, e siga as etapas abaixo para configurar outros parâmetros. Repita para um terceiro alarme. (Se 0:00 for inserido para o segundo alarme, as etapas para o terceiro alarme não aparecem.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>FILTER PROMPT</i> (aviso de filtragem)	0 ou o número inserido anteriormente.	Insira o número de ciclos de cozimento que devem anteceder o aviso de filtragem e pressione ►.
<i>INSTANT ON</i> (Instante Lig)	5 ou o número definido anteriormente	É o tempo em segundos que a fritadeira leva para aquecer a 100% depois de o botão produto ser pressionado antes de o controlador ajustar a temperatura. Insira o valor e pressione ►. (O padrão é 5. 0=OFF). OBSERVAÇÃO: o tempo da INSTANT ON (ativação imediata) pode precisar ser ajustado para cargas de cozimento leves.
<i>HOLD TIME</i> (Tempo de espera)	0 ou o tempo inserido anteriormente.	Digite o tempo em minutos para manter o produto antes de descartar. Pressione ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>SAIR</i>	Pressione o botão ✓ para salvar as alterações.
<i>SELECT PRODUCT</i> (Selecione Product)		Para obter mais informações sobre a programação, consulte Product Setup (configuração de produto) acima. Para sair, pressione o botão EXIT/SCAN (sair/analisar) duas vezes, até desligar.

Para acessar a tira de menus, remova os parafusos que prendem o bisel. Abaixo o bisel e remova a tira da parte traseira do controlador. Depois de atualizar a tira de menus, siga as etapas em ordem inversa para montar. Para remover um produto de um botão, ajuste o tempo de cozimento para 0:00 e pressione EXIT/SCAN.

1.7 Visão geral do cozimento com vários pontos de ajuste (segmentado)

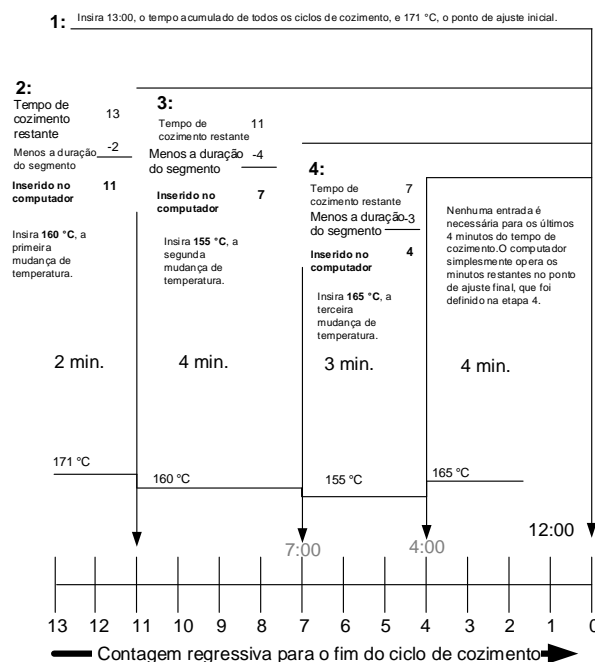
Quando o cozimento segmentado é selecionado, o produto pode ser preparado com temperaturas de cozimento diferentes, com as mudanças de temperatura ocorrendo em momentos definidos pelo usuário ao longo do ciclo de cozimento.

Ao programar um cozimento segmentado, é mais fácil pensar no ciclo de cozimento como se ele ocorresse em uma contagem regressiva. O ciclo de cozimento começa com o tempo total, por exemplo, 13 minutos, e termina quando a contagem regressiva chega a zero. As mudanças de temperatura desejadas são inseridas com base em quando elas devem ocorrer em relação ao tempo de cozimento restante.

As entradas de tempo das mudanças de temperatura se referem ao tempo restante no ciclo de cozimento, não ao tempo transcorrido. O gráfico abaixo demonstra um ciclo de cozimento de 13 minutos. Recomendamos que uma tabela semelhante, com os tempos e as mudanças de temperatura, seja criada antes de iniciar a programação.

- A etapa 1 define o tempo total de cozimento e o ponto de ajuste inicial.
- A etapa 2 define a duração do primeiro segmento de cozimento, 2 minutos, e o ponto de ajuste da primeira mudança de temperatura.
- A etapa 3 define a duração do segundo segmento de cozimento, 4 minutos, e o ponto de ajuste da segunda mudança de temperatura.
- A etapa 4 define a duração do terceiro segmento de cozimento, 3 minutos, e o ponto de ajuste da terceira mudança de temperatura.

Os quatro minutos restantes no tempo de cozimento são transcorridos com a temperatura final. Nenhuma configuração é necessária para os minutos finais.



1.8 Menu principal: Product Setup (Multiple Setpoint (Segmented) Cooking) (Configuração de produto (cozimento com vários pontos de ajuste (segmentado)))

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
PRODUCT SETUP (configuração de produto)		Pressione ✓.
PRODUCT SETUP (Configuração de produto)	ENTER CODE (Digite o código)	Digite 1650.
SELECT PRODUCT (Selecione Product)		Pressione o botão de produto desejado.
LONG NAME (Nome longo)	Nome do produto ou número do botão	Digite o nome do produto com as teclas de letras. Avance o cursor com ▲▼. Pressione ► para avançar para o próximo recurso de configuração de produto.
SHORT NAME (Nome curto)	Nome abreviado do produto ou número do botão	Usando as teclas de letras, insira o nome abreviado do produto, com 4 caracteres, que será exibido em alternância com o tempo de cozimento. Pressione ►.
COOKING MODE (Modo de cozimento)	SINGLE SETPOINT (Ajuste único)	Pressione ►. Se desejar vários pontos de ajuste ou um cozimento segmentado, pressione ▼ Multiple Setpoint (Segmented) (vários pontos de ajuste (segmentado)) e siga as instruções da próxima seção. (O padrão é SINGLE SETPOINT (ponto de ajuste único))
1 TIMEPO	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Insira o tempo total de cozimento do item segmentado e pressione ►.
1 TEMPR (temperatura 1)	175 °C ou a temperatura inserida anteriormente	Insira a temperatura inicial de cozimento e pressione ►.
1 SENSIBILITY (sensibilidade 1)	Número	Insira o nível de sensibilidade do produto, de 0 a 9. Pressione ►. O padrão é 0.
2 TIME (tempo 2)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Insira o tempo restante após a primeira mudança de temperatura (veja a página 1-9) e pressione ►.
2 TEMPR (temperatura 2)	0 ou uma temperatura inserida anteriormente	Insira a primeira mudança de temperatura e pressione ►.
2 SENSIBILITY (sensibilidade 2)	0 ou um valor inserido anteriormente	Insira o valor flexível do produto, de 0 a 9, e pressione ►. O padrão é 0.
3 TIME (tempo 3)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Insira o tempo restante após a segunda mudança de temperatura e pressione ►.
3 TEMPR (temperatura 3)	0 ou uma temperatura inserida anteriormente	Insira a temperatura do segundo segmento e pressione ►.
3 SENSIBILITY (sensibilidade 3)	0 ou um valor inserido anteriormente	Insira o valor flexível do produto, de 0 a 9, e pressione ►. O padrão é 0.
4 TIME (tempo 3)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Insira o tempo restante após a terceira mudança de temperatura e pressione ►.
4 TEMPR (temperatura 4)	0 ou uma temperatura inserida anteriormente	Insira a temperatura do terceiro segmento e pressione ►.
4 SENSIBILITY (sensibilidade 4)	0 ou um valor inserido anteriormente	Insira o valor flexível do produto, de 0 a 9, e pressione ►. O padrão é 0.
5 TIME (tempo 5)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Deixe em zero se não forem necessários outros segmentos e pressione ►. Se outros segmentos forem necessários, continue a programação conforme descrito acima. O limite é de cinco

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
		<i>segmentos.</i>
5 <i>TEMPR</i> (temperatura 5)	0 ou uma temperatura inserida anteriormente	Insira a temperatura do terceiro segmento e pressione ►.
5 <i>SENSIBILITY</i> (sensibilidade 5)	0 ou um valor inserido anteriormente	Insira o valor flexível do produto, de 0 a 9, e pressione ►. O padrão é 0.
1 <i>ALARM TIME</i> (tempo do 1º alarme)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Digite o tempo no ciclo de cozimento para ouvir um alarme sonoro para agitar. Pressione ►.
1 <i>ALARM NAME</i> (1 nome do alarme)	<i>SHAKE</i> (agitar)	Pressione ▼▲ para navegar entre os nomes de alarmes (por ex.: Shake (agitar)). Pressione ►.
1 <i>ALARM MODE</i> (modo do 1º alarme)	<i>AUTO</i> (automático)	Pressione ▼▲ para alternar entre os modos Auto ou Manual do alarme de agitação. Pressione ►. O padrão é o automático.
1 <i>ALARM TONE</i> (tom do 1º alarme)	<i>SHORT</i> (Curto)	Pressione ▼▲ para alternar entre os tons do alarme de agitação. Pressione ►.
2 <i>SHAKE TIME</i> (tempo do 2º alarme de agitação)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Insira o tempo no ciclo de cozimento em que um segundo alarme sonoro de agitação será emitido. Pressione ►.
2 <i>ALARM NAME</i> (nome do 2º alarme)	<i>SHAKE</i> (agitar)	Pressione ▼▲ para navegar entre os nomes de alarmes (por ex.: Shake (agitar)). Pressione ►.
2 <i>ALARM MODE</i> (modo do 2º alarme)	<i>AUTO</i> (automático)	Pressione ▼▲ para alternar entre os modos Auto ou Manual do alarme de agitação. Pressione ►. O padrão é o automático.
2 <i>ALARM TONE</i> (tom do 2º alarme)	<i>SHORT</i> (Curto)	Pressione ▼▲ para alternar entre os tons do alarme de agitação. Pressione ►.
3 <i>TIME</i> (tempo 3)	0:00 ou um tempo inserido anteriormente	Insira o tempo do terceiro alarme sonoro de agitação. Pressione ►.
3 <i>ALARM NAME</i> (nome do 3º alarme)	<i>SHAKE</i> (agitar)	Pressione ▼▲ para navegar entre os nomes de alarmes (por ex.: Shake (agitar)). Pressione ►.
3 <i>ALARM MODE</i> (modo do 3º alarme)	<i>AUTO</i> (automático)	Pressione ▼▲ para alternar entre os modos Auto ou Manual do alarme de agitação. Pressione ►. O padrão é o automático.
3 <i>ALARM TONE</i> (tom do 3º alarme)	<i>SHORT</i> (Curto)	Pressione ▼▲ para alternar entre as opções de tom de alarme. Pressione ►.
<i>FILTER PROMPT</i> (aviso de filtragem)	0 ou o número inserido anteriormente.	Insira o número de ciclos de cozimento que devem anteceder o aviso de filtragem e pressione ►.
<i>INSTANT ON</i> (ativação imediata)	0	É o tempo, em segundos, que a fritadeira leva para aquecer a 100% depois de o botão produto ser pressionado antes de o controlador ajustar a temperatura. Insira o valor e pressione ►. O padrão é 0.
<i>HOLD TIME</i> (Tempo De Espera)	0 ou um tempo inserido anteriormente.	Insira o tempo de espera do produto antes de descartá-lo. Pressione ►.
<i>EXIT</i> (Sair)	<i>EXIT</i> (Sair)	Pressione o botão ✓ para salvar as alterações.
<i>SELECT PRODUCT</i> (Selecione Product)		Para obter mais informações sobre a programação, consulte Product Setup (configuração de produto) acima. Para sair, pressione o botão EXIT/SCAN (sair/analisar) duas vezes, até o controlador exibir OFF (desligado).

Para acessar a tira de menus, remova os parafusos que prendem o bisel. Abaixe o bisel e remova a tira da parte traseira do controlador. Depois de atualizar a tira de menus, siga as etapas em ordem inversa para montar. Para remover um produto de um botão, ajuste o tempo de cozimento para 0:00 e pressione EXIT/SCAN.

1.9 Menu Filter (filtrar)

O controlador FilterQuick™ tem as seguintes opções no menu Filter (filtrar): Filter (filtrar); Clean and Filter (limpar e filtrar); OQS (se estiver instalado); Dispose (SDU or alternate container / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk or Front / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk / Fill From Bulk) – Descartar (SDU ou recipiente alternativo / Encher

o barril manualmente a partir do JIB, descartar no sistema a granel ou no sistema frontal / Encher o barril manualmente a partir do JIB, descartar no sistema a granel / Encher a partir do sistema a granel); Drain to Pan (Drenar na bandeja); Clean (Hot [Boil Out] or Cold [Cold Clean]) (Dispose to SDU or alternate container / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk or Front / Manually Fill Vat From JIB, Dispose to Bulk / Fill From Bulk) – Limpar (a quente ou a frio (Descartar na SDU ou em recipiente alternativo / Encher o barril manualmente a partir do JIB, descartar no sistema a granel ou no sistema frontal / Encher o barril manualmente a partir do JIB, descartar no sistema a granel / Encher a partir do sistema a granel); Fill From Pan (Encher a partir da bandeja); Pan to Waste (Front or Bulk only) (Bandeja para resíduos somente) e Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Encher barril a partir do sistema a granel somente). Todas as opções são acessadas mantendo o botão Filter (filtrar) pressionado até o controlador exibir Filter Menu (menu de filtragem). Se a temperatura da fritadeira estiver abaixo de 150 °C, o controlador exibirá “WAIT FOR FILTER” (aguardar filtragem) ou "Filtro OCUPADO". O controlador deve estar ligado e com temperatura igual ou superior a 150 °C para executar uma filtragem, limpeza e filtragem ou polimento. Todas as mensagens precisam ser confirmadas ou apagadas em todos os controladores para que um processo de filtragem seja iniciado. **OBSERVAÇÃO: algumas funções só estarão disponíveis com o controlador ligado, enquanto outras só estarão disponíveis com o controlador desligado. Algumas estarão disponíveis com ele ligado ou desligado. Consulte a estrutura de menus na página 1-2.**

Entrar no modo do menu de filtragem

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>READY</i> (Pronto)	<i>READY</i> (Pronto)	Pressione o botão FILTER (filtrar) até que FILTER MENU (menu de filtragem) seja exibido durante três segundos, mudando para FILTER.
<i>FILTER</i> (filtrar)		Pressione ► para ir até Clean and Filter (Limpar e filtrar), OQS (se instalado), Dispose (Descartar), Drain To Pan (Drenar na bandeja), Fill Vat from Pan (Encher barril a partir da bandeja), Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Encher barril a partir do sistema a granel), Pan to Waste (Bulk and Front only) (Bandeja para resíduos somente), Clean (Limpar) ou Exit (sair). Quando a escolha desejada for exibida, pressione ✓. Siga as instruções das páginas seguintes para navegar entre os modos. Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERT PAN (inserir bandeja). Quando a bandeja estiver completamente encaixada e a placa do MIB exibir um “A”, a função de filtragem continuará.


1.9.1 Filtro

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>FILTER</i> (filtrar)		Mantenha o botão FILTER (filtrar) pressionado até que FILTER seja exibido.
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>FILTRAR</i>		Pressione o botão ✓.
<i>FILTER NOW?</i> (filtrar agora?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar a filtragem e voltar ao estado anterior. Se o aviso de filtragem tiver sido iniciado pelo controlador, ele será exibido novamente quando o número de cozimentos chegar a uma parte do número de filtrações. Se (NO; não) for selecionado em um aviso de filtragem iniciado pelo controlador e o bloqueio de filtragem estiver ativado, a mensagem FIL DYLD (filtragem adiada) será exibida. Se o botão da marca de seleção for pressionado por mais de 3 segundos enquanto a mensagem FIL DLYD estiver exibida, uma filtragem será sugerida. Se o controlador for desligado durante o aviso FILTER NOW? ou quando FIL DYLD estiver em exibição, o aviso voltará quando o controlador for ligado novamente. Se o bloqueio de filtragem estiver ativado, a filtragem deverá ser realizada na próxima vez em que o aviso for exibido.
<i>SKIM VAT</i> (remover espuma do barril) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo)	<i>CONFIRM</i> (confirmar) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo)	Remova a espuma do barril e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar). Se o nível de óleo estiver baixo demais, o controlador exibirá “OIL TO LOW”. Encha o barril e pressione uma das setas

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
baixo demais).	baixo demais) em exibição	sob CONFIRM.
<i>START FILTRATION</i> (Iniciar Filtracao)		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
<i>FLUSHING</i> (enxaguando)		Nenhuma.
<i>AWENCHER</i>		Nenhuma.
----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) alternando com a temperatura.	----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) alternando com a temperatura.	A fritadeira começa a aquecer até voltar ao ponto de ajuste. Quando o ponto de ajuste é alcançado, o controlador exibe READY (pronto).

1.9.2 Clean and Filter (limpar e filtrar)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11.		
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barras bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barras bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>CLEAN AND FILTER</i> (limpar e filtrar)		Pressione ✓.
<i>CLEAN NOW?</i> (limpar agora?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior. Se (NO; não) for selecionado para uma limpeza programada e o bloqueio de filtragem estiver ativado, o aviso FIL DYLD (filtragem adiada) será exibido. Se o botão da marca de seleção for pressionado por mais de 3 segundos enquanto a mensagem FIL DLYD estiver exibida, uma filtragem será sugerida. Se o controlador for desligado durante o aviso de limpeza ou quando FIL DYLD estiver em exibição, o aviso voltará quando o controlador for ligado novamente. Se o bloqueio de filtragem estiver ativado, o procedimento de limpeza e filtragem deverá ser realizado na próxima vez em que o aviso for exibido.
<i>SKIM VAT</i> (remover espuma do barril)		Remova a espuma do barril.
<i>INICIAR FILTRACAO</i>		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
<i>CLEAN OIL SENSOR</i> (limpar o sensor de óleo)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	(Somente a gás) Limpe o sensor de óleo com uma esponja macia e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) (consulte a seção 5.2.5 do Manual de instalação e operação do FilterQuick para fritadeiras a gás).
<i>FLUSHING</i> (enxaguando)		Use uma escova e óleo quente para remover resíduos das paredes da cuba e da plataforma de coleta de espuma. Use uma esponja macia para remover os resíduos. A superfície da cuba estará quente, portanto use luvas térmicas e tenha muito cuidado.

SCRUB VAT COMPLETE? (limpeza do barril concluída?)	CONFIRM (Confirmar)	Limpe o barril com uma escova. Remova os resíduos ao redor dos sensores da AIF e da ATO com uma chave de fenda ou objeto semelhante. Quando terminar, pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) para continuar.	
POLISHING (polimento)	5:00 TIMER (tempo de 5 minutos)	Nenhuma. O óleo vai da bandeja de filtragem para a cuba e volta para a bandeja de filtragem durante 5 minutos.	
CLOSE DRAIN (fechar dreno)	CONFIRMAR	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).	
RENCHER		Nenhuma.	
IS THE TUB FULL?	YES/NO (SIM/NÃO)	Pressione (YES; sim) se o barril estiver cheio. Pressione (NO; não) para continuar o enchendo.	
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)		

1.9.2.1 OQS (sensor de qualidade do óleo), consulte o Capítulo 3

1.9.3 Dispose (to SDU or alternate container / Manually fill vat from JIB) (Descartar [na SDU ou recipiente alternativo / Encher o barril manualmente a partir do JIB])

Para maior segurança e comodidade ao drenar e descartar óleo ou gordura vegetal usada, a Frymaster recomenda o uso da unidade de descarte de gordura vegetal (SDU) Frymaster. A SDU pode ser obtida com seu distribuidor local.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11. PERIGO: ao drenar o óleo em um recipiente METÁLICO adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade de no mínimo 15 litros, caso contrário, o líquido quente pode transbordar e provocar ferimentos.		
LEFT (esquerda; somente barris bipartidos)	RIGHT (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
(Eliminar)		Pressione ✓.
DISPOSE NOW? (descartar agora?)	YES/NO (SIM/NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior.
REMOVE FILTER PAN (remover bandeja de filtragem)		Remova a bandeja de filtragem.
INSERT DISPOSAL UNIT (inserir unidade de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Insira (SDU) encurtando unidade de eliminação ou pan METAL grande o suficiente para conter quatro galões (15 litros) ou mais para FQE30 ou FQG30 fritadeiras, ou oito galões (30 litros) ou mais para 1814E ou fritadeiras 1814G sob a seta de drenagem e imprensa sob CONFIRM (confirmar).
START DISPOSE (Iniciar Eliminação)		Pressione o botão com o LED piscando.
DISPOSING (A Eliminar)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
VAT EMPTY AND CLEAN? (Recip Vazio E Limpo?)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
REMOVE DISPOSAL UNIT (remover unidade de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Remova a unidade de descarte e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
INSERT FILTER PAN (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja de filtragem .
FILL VAT (Encher Recip)	CONFIRM (Confirmar)	Encha o barril manualmente, com óleo novo, e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) quando ele estiver cheio.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	

1.9.4 Dispose (to Bulk or Front / Manually fill vat from JIB) (Descartar [em sistema a granel ou sistema frontal / Encher o barril manualmente a partir do JIB])

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11.		
LEFT (esquerda; somente barris bipartidos)	RIGHT (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
ELIMINAR		Pressione ✓.
DISPOSE NOW? (descartar agora?)	YES/NO (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior.
WASTE TANK FULL (tanque de resíduos cheio)	CONFIRM (Confirmar)	Esta mensagem será exibida se o tanque de resíduos estiver cheio. Pressione o botão para confirmar (CONFIRM) e ligue para seu fornecedor de óleo residual. O controlador exibirá OFF (desligado).
START DISPOSE (Iniciar Eliminacao)		Pressione o botão com o LED piscando.
DRAINING (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
RECIP VAZIO E LIMPO?	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
OPEN DISPOSE VALVE (abrir válvula de descarte)		Puxe a alavanca de descarte. (Observação: se estiver usando um sistema de descarte frontal, certifique-se de que a haste esteja conectada à porta de desconexão rápida. Mantenha o interruptor pressionado depois de puxar a alavanca para descartar o óleo.)
DISPOSING (A Eliminar)	Contagem regressiva de 4:00	Nenhuma.
REMOVE FILTER PAN (remover bandeja de filtragem)		Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
IS PAN EMPTY? (a bandeja está vazia?)	YES/NO (Sim não)	Certifique-se de que a bandeja esteja vazia e pressione (YES; sim), caso contrário, pressione (NO; não) e siga os comandos (voltando a DISPOSING [descarte]).
INSERT FILTER PAN (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja.
FECHAR VALVULA DESCARTE		Empurre a alavanca de descarte para dentro. (Observação: se estiver usando um sistema de descarte frontal, desconecte a haste de descarte.)
FILL VAT? (encher barril?)	CONFIRM (Confirmar)	Encha o barril manualmente, com óleo novo, e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) quando ele estiver cheio.
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	

1.9.5 Dispose (to Bulk or Front / Fill Vat from Bulk) (Descartar [em sistema a granel ou sistema frontal / Encher o barril a partir do sistema a granel])

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
----------------	---------------	------

Visor esquerdo		Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11.			
LEFT (esquerda; somente barris bipartidos)	RIGHT (direita; somente barris bipartidos)		Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
ELIMINAR			Pressione ✓.
DISPOSE NOW? (descartar agora?)	YES/NO (SIM NÃO)		Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior.
WASTE TANK FULL (tanque de resíduos cheio)	CONFIRM (Confirmar)		Esta mensagem será exibida se o tanque de resíduos estiver cheio. Pressione o botão para confirmar (CONFIRM) e ligue para seu fornecedor de óleo residual. O controlador exibirá OFF (desligado).
START DISPOSE (Iniciar Eliminacao)			Pressione o botão com o LED piscando.
DRAINING (drenando)			Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
VAT EMPTY AND CLEAN? (o barril está vazio e limpo?)	CONFIRM (Confirmar)		Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) quando o barril estiver vazio.
OPEN DISPOSE VALVE (abrir válvula de descarte)			Puxe a alavanca de descarte. (Observação: se estiver usando um sistema de descarte frontal, certifique-se de que a haste esteja conectada à porta de desconexão rápida. Mantenha o interruptor pressionado depois de puxar a alavanca para descartar o óleo.)
DISPOSING (A Eliminar)	Contagem regressiva de 4:00		Nenhuma ação é necessária enquanto o óleo estiver sendo descartado e a contagem regressiva estiver em andamento.
REMOVE FILTER PAN (remover bandeja de filtragem)			Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
IS PAN EMPTY? (a bandeja está vazia?)	YES/NO (Sim não)		Certifique-se de que a bandeja esteja vazia e pressione (YES; sim), caso contrário, pressione (NO; não) e siga os comandos (voltando a DISPOSING [descarte]).
INSERT FILTER PAN (inserir bandeja de filtragem)			Insira a bandeja.
CLOSE DISPOSE VALVE (Fechar Valvula Descarte)			Empurre a alavanca de descarte. (Observação: se estiver usando um sistema de descarte frontal, desconecte a haste de descarte.)
FILL VAT FROM BULK? (Encher recip com oleo novo?)	YES/NO (sim/não)		Pressione a seta (YES; sim) para encher o barril ou a seta (NO; não) para desligar.
PRESS AND HOLD YES TO FILL (manter YES pressionada para encher)	YES (Sim)		Mantenha a seta YES (sim) pressionada para encher.
FILLING (A Encher)			Exibido ao encher o barril.
CONTINUE FILLING? (Continuar a encher?)	YES/NO (sim/não)		Pressione a seta (NO; não) quando o barril estiver cheio, caso contrário, pressione a seta (YES; sim) para continuar enchendo.
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)		

1.9.6 Drain to Pan (Drenar na bandeja)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11.		
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>DRAIN TO PAN</i> (drenar na bandeja)		Pressione ✓.
<i>DRAIN NOW?</i> (drenar agora?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (abrir válvula de drenagem)		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Exibido ao drenar. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
<i>VAT EMPTY?</i> (o barril está vazio?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
<i>FILL FROM PAN?</i> (encher a partir da bandeja?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Pressione (YES; sim) para encher o barril a partir da bandeja. Pressione (NO; não) para desligar.
<i>A ENCHER</i>		Nenhuma.
<i>IS VAT FULL?</i> (o barril está cheio?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Pressione (YES; sim) se o barril estiver cheio, caso contrário, pressione (NO; não) e siga os comandos (volta a FILLING [enchendo] por mais 45 segundos). Se o barril não estiver cheio depois de duas tentativas, vá para a próxima linha.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (remover bandeja de filtragem)		Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
<i>IS PAN EMPTY?</i> (a bandeja está vazia?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Certifique-se de que a bandeja esteja vazia, pressione a seta (YES; sim) e vá para a próxima linha, caso contrário, pressione (NO; não) e siga os comandos para trocar o papel do filtro (CHANGE FILTER PAPER).
<i>INSERT FILTER PAN</i> (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja.
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	

1.9.7 Fill Vat from Pan (Encher barril a partir da bandeja)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11. ADVERTÊNCIA: certifique-se de que o óleo esteja próximo ou na temperatura de operação para evitar danos à bomba.		
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>FILL FROM PAN</i> (encher a partir da bandeja)		Pressione ✓.
<i>FILL VAT FROM PAN?</i> (encher o barril a partir da bandeja?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado desligado.
<i>FILLING</i> (A Encher)		Nenhuma.
<i>IS VAT FULL?</i> (o barril está cheio?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) se o barril estiver cheio, caso contrário, pressione a seta (NO; não) e siga os comandos (volta para FILLING [enchendo]).
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	

1.9.8 Fill Vat from Bulk (Bulk only) (Encher o barril a partir do sistema a granel)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11.		
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>ENCHER RECIP COM OLEO NOVO</i>		Pressione ✓.
<i>ENCHER RECIP COM OLEO NOVOP</i>	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado desligado.
<i>PRESS AND HOLD YES TO FILL</i> (manter YES pressionada para encher)	<i>YES</i> (Sim)	Mantenha a seta YES (sim) pressionada para encher.
<i>R ENCHER</i>		Exibido ao encher o barril.
<i>CONTINUE FILLING?</i> (Continuar a encher?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Quando o botão for solto durante o enchimento, esta mensagem será exibida. Pressione a seta (NO; não) quando o barril estiver cheio, caso contrário, pressione a seta (YES; sim) para continuar enchendo.
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	

1.9.9 Pan to Waste (Bulk only) (Bandeja para resíduos somente)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11.		
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>PAN TO WASTE</i> (bandeja para resíduos)		Pressione ✓.
<i>PAN TO WASTE?</i> (bandeja para resíduos?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior.
<i>WASTE TANK FULL</i> (tanque de resíduos cheio)	<i>CONFIRM</i> (confirmar)	Esta mensagem será exibida se o tanque de resíduos estiver cheio. Pressione o botão para confirmar (CONFIRM) e ligue para seu fornecedor de óleo residual. O controlador exibirá OFF (desligado).
<i>OPEN DISPOSE VALVE</i> (abrir válvula de descarte)		Puxe a alavanca de descarte.
<i>R ELIMINAR</i>		Nenhuma ação necessária enquanto o óleo estiver sendo descartado.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (remover bandeja de filtragem)		Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
<i>IS PAN EMPTY?</i> (a bandeja está vazia?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Certifique-se de que a bandeja esteja vazia e pressione (YES; sim), caso contrário, pressione (NO; não) e siga os comandos (voltando a DISPOSING [descarte]).
<i>INSERT FILTER PAN</i> (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja.
<i>FECHAR</i>		Empurre a alavanca de descarte para dentro.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
VALVULA DESCARTE		
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	

1.9.10 Clean (Hot [Boil Out] or Cold [Cold Clean (Soak)]) (Dispose to SDU or Alternate container / Manually Fill Vat from JIB) – Limpar (a quente fervura ou a frio imersão) (Descartar na SDU ou recipiente alternativo / Encher o barril manualmente a partir do JIB)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11. ADVERTÊNCIA: Para evitar ferimentos, certifique-se de que os barris adjacentes contendo óleo sejam desligados e cobertos antes de realizar uma limpeza .		
LEFT (esquerda; somente barris bipartidos)	RIGHT (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
LIMPAR		Pressione ✓.
BOIL OUT NOW? (fervura agora?) ou COLD CLEAN NOW? (limpar a frio agora?)	YES/NO (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado desligado.
IS OIL REMOVED? (o óleo foi removido?)	YES/NO (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) e vá para “IS SOLUTION IN THE VAT?” (a solução está no barril?). Pressione a seta (NO; não) para prosseguir para a próxima linha.
REMOVE FILTER PAN (remover bandeja de filtragem)		Remova a bandeja de filtragem e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
INSERT DISPOSAL UNIT (inserir unidade de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Insira (SDU) encurtando unidade de eliminação ou pan METAL grande o suficiente para conter quatro galões (15 litros) ou mais para FQE30 ou FQG30 fritadeiras, ou oito galões (30 litros) ou mais para 1814E ou fritadeiras 1814G sob a seta de drenagem e imprensa sob CONFIRM (confirmar).
INICIAR ELIMINACAO		Pressione o botão com o LED piscando.
A ELIMINAR		Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer’s Friend para remover a obstrução.
RECIP VAZIO E LIMPO?	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
REMOVE DISPOSAL UNIT (remover unidade de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Remova a unidade de descarte e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
IS SOLUTION IN THE VAT? (a solução está no barril?)	CONFIRM (Confirmar)	Certifique-se de que a solução esteja no barril e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
BOIL OUT (fervura)ou COLD CLEAN (imersão a frio)	Contagem regressiva de 30:00	A contagem regressiva começa e, se for uma limpeza a quente, o barril aquece até 91 °C.
BOIL OUT DONE (fervura concluída) ou COLD CLEAN DONE (limpeza a frio)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) para cancelar o alarme.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
concluída)		
<i>INSERT DISPOSAL PAN</i> (inserir bandeja de descarte)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Insira uma bandeja de descarte com capacidade de no mínimo 15 litros sob o dreno e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (abrir válvula de drenagem)		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Nenhuma.
<i>IS SOLUTION REMOVED?</i> (a solução foi removida?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>RINSE COMPLETE?</i> (enxágue concluído?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Enxágue o barril com água e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>VAT AND PAN DRY?</i> (o barril e a bandeja estão secos?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que o barril e a bandeja de filtragem estejam secos e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>REMOVE DISPOSAL PAN</i> (remover bandeja de descarte)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Remova a bandeja de descarte e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>INSERT FILTER PAN</i> (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja de filtragem .
<i>FILL VAT</i> (Encher Recip)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Encha o barril com óleo novo e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar) quando ele estiver cheio.
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	

1.9.11 Clean (Hot [Boil Out] or Cold [Cold Clean (Soak)]) (Dispose to Bulk or Front / Manually Fill Vat from JIB) – Limpar (a quente fervura ou a frio imersão) (Descartar no sistema a granel ou no sistema frontal / Encher o barril manualmente a partir do JIB)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11. ADVERTÊNCIA: Para evitar ferimentos, certifique-se de que os barris adjacentes contendo óleo sejam desligados e cobertos antes de realizar uma limpeza .		
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>LIMPAR</i>		Pressione ✓.
<i>BOIL OUT NOW?</i> (fervor agora?) ou <i>COLD CLEAN NOW?</i> (limpar a frio agora?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado desligado.
<i>WASTE TANK FULL</i> (tanque de resíduos cheio)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Esta mensagem será exibida se o tanque de resíduos estiver cheio. Pressione o botão para confirmar (<i>CONFIRM</i>) e ligue para seu fornecedor de óleo residual. O controlador exibirá <i>OFF</i> (desligado).
<i>IS OIL REMOVED?</i> (o óleo foi removido?)	<i>YES/NO</i> (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) e vá para “ <i>IS SOLUTION IN THE VAT?</i> ” (a solução está no barril?). Pressione a seta

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
		(NO; não) para prosseguir para "START DISPOSE" (iniciar descarte).
INICIAR ELIMINACAO		Pressione o botão com o LED piscando.
DRAINING (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
WAT EMPTY AND CLEAN? (o barril está vazio e limpo?)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) quando o barril estiver vazio.
OPEN DISPOSE VALVE (abrir válvula de descarte)		Puxe a alavanca de descarte. (Observação: se estiver usando um sistema de descarte frontal, certifique-se de que a haste esteja conectada à porta de desconexão rápida. Mantenha o interruptor pressionado depois de puxar a alavanca para descartar o óleo.)
A ELIMINAR	Contagem regressiva de 4:00	Nenhuma.
REMOVE FILTER PAN (remover bandeja de filtragem)		Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
IS PAN EMPTY? (a bandeja está vazia?)	YES/NO (SIM NÃO)	Certifique-se de que a bandeja esteja vazia e pressione (YES; sim), caso contrário, pressione (NO; não) e siga os comandos (voltando a DISPOSING [descarte]).
INSERT FILTER PAN (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja.
FECHAR VALVULA DESCARTE		Empurre a alavanca de descarte.
IS SOLUTION IN THE WAT? (a solução está no barril?)	CONFIRM (Confirmar)	Certifique-se de que a solução esteja no barril e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
BOIL OUT (fervura)ou COLD CLEAN (imersão a frio)	Contagem regressiva de 30:00	O cronômetro é iniciado. Se for uma limpeza a quente, o barril é aquecido a 91 °C.
BOIL OUT DONE (fervura concluída) ou COLD CLEAN DONE (limpeza a frio concluída)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) para cancelar o alarme.
REMOVE FILTER PAN (remover bandeja de filtragem)		Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
INSERT DISPOSAL PAN (inserir bandeja de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Insira (SDU) encurtando unidade de eliminação ou pan METAL grande o suficiente para conter quatro galões (15 litros) ou mais para FQE30 ou FQG30 fritadeiras, ou oito galões (30 litros) ou mais para 1814E ou fritadeiras 1814G sob a seta de drenagem e imprensa sob CONFIRM (confirmar).
OPEN DRAIN VALVE (abrir válvula de drenagem)		Pressione o botão com o LED piscando.
DRAINING (drenando)		Nenhuma.
IS SOLUTION	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
REMOVED? (a solução foi removida?)		
RINSE COMPLETE? (enxágue concluído?)	CONFIRM (Confirmar)	Enxágue o barril com água e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
VAT AND PAN DRY? (o barril e a bandeja estão secos?)	CONFIRM (Confirmar)	Certifique-se de que o barril e a bandeja de filtragem estejam secos e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
REMOVE DISPOSAL PAN (remover bandeja de descarte)	CONFIRM (Confirmar)	Remova a bandeja de descarte e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
INSERT FILTER PAN (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja de filtragem .
ENCHER RECIP	CONFIRM (Confirmar)	Encha o barril com óleo novo e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) quando ele estiver cheio.
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	

1.9.12 Clean (Hot [Boil Out] or Cold [Cold Clean (Soak)]) (Dispose to Bulk or Front / Fill Vat from Bulk) – Limpar (a quente fervura ou a frio imersão) (Descartar no sistema a granel ou sistema frontal / Encher o barril a partir do sistema a granel)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem, na página 1-11. ADVERTÊNCIA: Para evitar ferimentos, certifique-se de que os barris adjacentes contendo óleo sejam desligados e cobertos antes de realizar uma limpeza .		
LEFT (esquerda; somente barris bipartidos)	RIGHT (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
LIMPAR		Pressione ✓.
BOIL OUT NOW? (ferver agora?) ou COLD CLEAN NOW? (limpar a frio agora?)	YES/NO (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado desligado.
WASTE TANK FULL (tanque de resíduos cheio)	CONFIRM (Confirmar)	Esta mensagem será exibida se o tanque de resíduos estiver cheio. Pressione o botão para confirmar (CONFIRM) e ligue para seu fornecedor de óleo residual. O controlador exibirá OFF (desligado).
IS OIL REMOVED? (o óleo foi removido?)	YES/NO (SIM NÃO)	Pressione a seta (YES; sim) e vá para “IS SOLUTION IN THE VAT?” (a solução está no barril?). Pressione a seta (NO; não) para avançar para START DISPOSE (iniciar descarte).
INICIAR ELIMINACAO		Pressione o botão com o LED piscando.
DRAINING (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer’s Friend para remover a obstrução.
RECIP VAZIO E LIMPO?	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) quando o barril estiver vazio.
OPEN DISPOSE VALVE (abrir válvula de descarte)		Puxe a alavanca de descarte. (Observação: se estiver usando um sistema de descarte frontal, certifique-se de que a haste esteja conectada à porta de desconexão rápida. Mantenha o interruptor pressionado depois de

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
		puxar a alavanca para descartar o óleo.)
<i>A ELIMINAR</i>	Contagem regressiva de 4:00	Nenhuma.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (remover bandeja de filtragem)		Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
<i>IS PAN EMPTY?</i> (a bandeja está vazia?)	<i>YES/NO</i> (Sim não)	Certifique-se de que a bandeja esteja vazia e pressione (YES; sim), caso contrário, pressione (NO; não) e siga os comandos (voltando a <i>DISPOSING</i> [descarte]).
<i>INSERT FILTER PAN</i> (inserir bandeja de filtragem)		Insira a bandeja.
<i>CLOSE DISPOSE VALVE</i> (fechar a válvula de descarte)		Empurre a alavanca de descarte para dentro.
<i>IS SOLUTION IN THE VAT?</i> (a solução está no barril?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que a solução esteja no barril e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>BOIL OUT</i> (fervura) ou <i>COLD CLEAN</i> (imersão a frio)	Contagem regressiva de 30:00	O cronômetro é iniciado. Se for uma limpeza a quente, o barril é aquecido a 91 °C.
<i>BOIL OUT DONE</i> (fervura concluída) ou <i>COLD CLEAN DONE</i> (limpeza a frio concluída)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar) para cancelar o alarme.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> (remover bandeja de filtragem)		Abra a porta e puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete.
<i>INSERT DISPOSAL PAN</i> (inserir bandeja de descarte)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Insira (SDU) encurtando unidade de eliminação ou pan METAL grande o suficiente para conter quatro galões (15 litros) ou mais para FQE30 ou FQG30 fritadeiras, ou oito galões (30 litros) ou mais para 1814E ou fritadeiras 1814G sob a seta de drenagem e imprensa sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (abrir válvula de drenagem)		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Nenhuma.
<i>IS SOLUTION REMOVED?</i> (a solução foi removida?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>RINSE COMPLETE?</i> (enxágue concluído?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Enxágue o barril com água e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>VAT AND PAN DRY?</i> (o barril e a bandeja estão secos?)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Certifique-se de que o barril e a bandeja de filtragem estejam secos e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>REMOVE DISPOSAL PAN</i> (remover bandeja de descarte)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Remova a bandeja de descarte e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar).
<i>INSERT FILTER</i>		Insira a bandeja de filtragem .

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>P A N</i> (inserir bandeja de filtragem)		
<i>ENCHER RECIP COM OLEO NOVO?</i>	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para encher o barril ou a seta (NO; não) para desligar.
<i>PRESS AND HOLD YES TO FILL</i> (manter YES pressionada para encher)	<i>SIM</i>	Mantenha (YES; sim) pressionada para encher.
<i>R ENCHER</i>		Exibido ao encher o barril.
<i>CONTINUAR A ENCHER?</i>	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (NO; não) quando o barril estiver cheio, caso contrário, pressione a seta (YES; sim) para continuar enchendo.
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	

1.10 Polishing (polimento)

O controlador FilterQuick™ exibe uma série de avisos quando um ciclo de filtragem e polimento está em andamento. Para iniciar um polimento, mantenha as setas ◀▶ pressionadas ao mesmo tempo até o controlador exibir READY (pronto). As etapas são detalhadas abaixo. Uma mensagem “WAIT TO POLISH” (aguardar para polir) pode ser exibida até que um sinal de que o barril está pronto para o ciclo de polimento seja recebido.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada sob a lateral do filtro.
<i>POLISH NOW?</i> (polir agora?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para adiar o polimento e voltar ao estado anterior; a mensagem POL DYLD (polimento adiado) será exibida. Se as setas ◀▶ forem pressionadas ao mesmo tempo quando o controlador exibir POL DLYD, um aviso de polimento será exibido. Se o controlador for desligado durante o aviso POLISH NOW (polir agora), um aviso de polimento será exibido. Se NO (não) for selecionado, o aviso de polimento será exibido novamente quando o controlador for ligado. Se o controlador for desligado quando POL DYLD estiver em exibição, o aviso de polimento será exibido novamente quando o controlador for ligado. Se o bloqueio de polimento estiver ativado, um polimento deverá ser realizado na próxima vez em que o aviso for exibido.
<i>SKIM VAT</i> (remover espuma do barril) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo baixo demais).	<i>CONFIRM</i> (confirmar) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo baixo demais) em exibição	Remova a espuma do barril e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar). Se o nível de óleo estiver baixo demais, o controlador exibirá “OIL TO LOW”. Encha o barril e pressione uma das setas sob CONFIRM.
<i>INICIAR POLIMENTO</i>		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Nenhuma.
<i>POLISHING</i> (polimento)	Contagem regressiva de <i>15:00</i>	Nenhuma. O óleo vai da bandeja de filtragem para a cuba e volta para a bandeja de filtragem durante 15 minutos. O padrão é 15 minutos.
<i>R ENCHER</i>		Nenhuma.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) alternando com a temperatura.	----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) alternando com a temperatura.	A fritadeira começa a aquecer até a temperatura de operação.

1.11 SCAN MODE (modo de análise)

O modo de estatísticas diárias pode ser usado para exibir estatísticas atuais rapidamente sobre qualquer produto durante o dia. Siga as etapas abaixo para ver as estatísticas.

Visor esquerdo	Visor direito	Explicação/ação
<i>PRONTO</i>	<i>PRONTO</i>	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar).
<i>SELECT PRODUCT</i> (selecionar produto)		Pressione um botão de produto para ver as estatísticas diárias.
<i>LONG NAME</i> (nome longo)	Nome do produto, em 8 caracteres	Pressione ► para avançar para a próxima estatística do produto.
<i>NOME CURTO</i>	Nome abreviado do produto, em 4 caracteres	Pressione ► para avançar para a próxima estatística do produto.
<i>VEZES COZ RESTANTES</i>	Número ou <i>DISABLED</i> (desativado)	Número de cozimentos restantes até o aviso de filtragem. Pressione ►.
<i>COOKS TODAY</i> (cozimentos hoje)	Número	Número de cozimentos realizados hoje. Pressione ►.
<i>N PRODUTOS DESDE ULTIMA MUDA</i>	Número	Número de cozimentos desde o último descarte. Pressione ►.
<i>1 TIME</i> (tempo 1)	Time (hora)	Tempo programado para o cozimento do produto. Pressione ►.
<i>1 TEMPR</i> (temperatura 1)	Temperatura	Temperatura programada para o cozimento do produto. Pressione ►.
<i>1 SENSITIVITY</i> (sensibilidade 1)	Número	O nível de sensibilidade programado para o cozimento do produto. Pressione ►.
<i>1 ALARM TIME *</i> (tempo do 1º alarme)	Shake Time (tempo de agitação)	O tempo, durante um cozimento, para que um alarme de agitação ocorra. Pressione ►.
<i>1 ALARM NAME *</i> (nome do 1º alarme)	<i>SHAKE</i> (agitar). <i>STIR</i> (mexer) ou <i>UM ALARME NUMÉRICO</i>	Este é o nome do alarme. Pressione ►.

Visor esquerdo	Visor direito	Explicação/ação
<i>1 ALARM</i> <i>MODE *</i> (modo do 1º alarme)	<i>AUTO</i> ou <i>MANUAL</i>	O modo do alarme que está programado para o produto. Pressione ►.
<i>1 ALARM</i> <i>TONE *</i> (tom do 1º alarme)	<i>SHORT</i> (curto). <i>MEDIUM</i> (médio). <i>LONG</i> (longo). <i>DOUBLE</i> (duplo) ou <i>LONG SHORT</i> (curto longo). <i>NONE</i> (nenhum)	O tom do alarme de agitação que está programado para o produto. Pressione ►.
<i>FILTER</i> <i>PROMPT</i> (aviso de filtragem)	<i>NUMBER</i> (Número)	O número de ciclos de cozimento antes de um aviso de filtragem. Pressione ►.
<i>INSTANT ON</i> (ativação imediata)	<i>0</i>	Tempo, em segundos, pelo qual a fritadeira aquece antes de o controlador verificar a temperatura. OBSERVAÇÃO: uma entrada incorreta pode fazer com que a fritadeira superaqueça e cozinhe alguns produtos em excesso. Pressione ►.
<i>HOLD TIME</i> (tempo de espera)	<i>0:00</i> ou um tempo inserido anteriormente.	O tempo de espera do produto antes de descartá-lo. Pressione ►.
<i>OFF</i> Sair)	<i>OFF</i> Sair)	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) duas vezes para sair.

* OBSERVAÇÃO: se nenhum tempo de alarme for programado, esses campos serão ocultos.

CAPÍTULO 2: FILTERQUICK™

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS PARA OPERADORES

2.1 Introdução

Este capítulo fornece um guia de referência fácil para alguns dos problemas comuns que podem ocorrer durante a operação do seu equipamento. Os guias de resolução de problemas a seguir o ajudarão a corrigir, ou pelo menos diagnosticar com precisão, problemas com seu equipamento. Embora o capítulo aborde os problemas mais comuns relatados, você pode encontrar problemas não abordados. Nesse caso, a equipe de Serviços Técnicos Frymaster fará todos os esforços para ajudá-lo a identificar e resolver o problema.

Ao solucionar um problema, sempre use um processo de eliminação iniciando com a solução mais simples e trabalhando até a mais complexa. Mais importante, sempre tente estabelecer uma ideia clara de por que ocorreu um problema. Parte de sua ação corretiva envolve tomar medidas para garantir que isso não aconteça novamente. Se um controlador deixar de funcionar por causa de uma conexão ruim, verifique todas as outras conexões durante a solução do problema. Se um fusível continuar a queimar, descubra por quê. Saiba que a falha de um componente pequeno muitas vezes pode ser indicativo de falha potencial ou mau funcionamento de um componente ou sistema mais importante.

Se você estiver em dúvida quanto à ação apropriada a tomar, entre em contato com o Departamento de Assistência Técnica Frymaster ou com um Técnico autorizado da Frymaster local para obter assistência.

Antes de ligar para um técnico ou para a linha direta da Frymaster nos EUA (1-800-551-8633):

- **Verifique se os cabos elétricos estão conectados e se os disjuntores estão ligados.**
- **Verifique se as desconexões rápidas da linha de gás estão conectadas corretamente.**
- **Verifique se as válvulas de corte da linha de gás estão abertas.**
- **Verifique se as válvulas de drenagem da cuba estão completamente fechadas.**
- **Tenha em mãos o modelo da sua fritadeira e números de série para informar ao técnico que o atender.**

 **PERIGO**

Óleo quente causa queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando ele estiver cheio de óleo de cozinha quente nem tente transferir óleo de cozinha quente de um recipiente para outro.

 **PERIGO**

Este equipamento deve ser desligado durante a manutenção, exceto quando forem necessários testes de circuitos elétricos. Tenha muito cuidado ao realizar esses testes.

Este aparelho pode ter mais de um ponto de conexão de alimentação elétrica. Desconecte todos os cabos de alimentação antes da manutenção.

Inspeções, testes e reparos de componentes elétricos só devem ser realizados por técnicos autorizados de fábrica.

2.2 Resolução de problemas em fritadeiras

2.2.1 Mensagens de erro e problemas do visor

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
Nada exibido no controlador.	A. O controlador não está ligado. B. Não há energia na fritadeira. C. Falha do controlador ou de outro componente	A. Coloque o interruptor ON/OFF na posição ON para ligar o controlador. B. Verifique se a fritadeira está conectada e se o disjuntor não está desarmado. C. Ligue para o FAS para obter assistência.
A fritadeira liga e desliga repetidamente quando é ligada pela primeira vez e a mensagem MLT CYCL (ciclo de derretimento) é exibida.	A fritadeira está no ciclo de derretimento.	Isso é normal quando a fritadeira é ligada com o óleo a uma temperatura abaixo de 38 °C.
O indicador de aquecimento está ligado e a ventoinha está funcionando, mas o queimador não acende.	Fusível queimado na placa de interface ou no módulo de ignição.	Ligue para o FAS para obter assistência.
A fritadeira não aquece depois da filtragem.	A válvula de drenagem está aberta.	Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada.
O controlador exibe HOT HI-1 (alta temperatura 1).	A temperatura da cuba está acima de 210°C (202°C em países da Comunidade Europeia).	Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe HITEMP (alta temperatura).	A temperatura da cuba está mais de 4 °C acima do ponto de ajuste.	Pressione o botão Power (liga/desliga) para desligar a fritadeira e deixe-a esfriar antes de ligar a fritadeira novamente. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe RECOVERY FAULT/ YES (falha de recuperação/sim) e um alarme apita.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo.	Apague o erro e silencie o alarme pressionando o botão ▲ (sim). Se o erro persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
O visor do controlador exibe a escala de temperatura incorreta (Fahrenheit ou Celsius).	A opção de exibição incorreta foi programada.	Alterne entre °F e °C pressionando o botão ✓ até que PRODUCT SETUP (configuração de produto) seja exibido. Pressione ► para ir para Tech Mode (modo do técnico) e pressione ✓. Digite 1658. Pressione o botão scan (analisar). O controlador exibe OFF (desligado). Ligue o controlador para verificar a temperatura. Se a escala desejada não for exibida, repita o procedimento.
O controlador exibe HIGH LIMIT FAILURE	Falha por limite máximo	Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.

DISCONNECT POWER (falha por limite máximo, desconectar energia).		
O controlador exibe TEMP PROBE FAILURE (falha na sonda de temperatura)	Problema nos circuitos de medição de temperatura, incluindo problemas na sonda ou danos no chicote elétrico ou no conector do controlador.	Desligue a fritadeira e ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe HEATING FAILURE (Falha de aquecimento).	Problema no contator, válvula de gás desligada, falha no controlador, falha no transformador, termostato do limite máximo aberto.	É normal que essa mensagem apareça durante a inicialização se houver ar nas linhas da fritadeira a gás. Verifique se a válvula de gás está ligada. Se a mensagem continuar, desligue a fritadeira e ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe SERVICE REQUIRED (serviço necessário) seguido por uma mensagem de erro.	Ocorreu um erro que exige o trabalho de um técnico de serviços.	Pressione ▼ (NO; não) para continuar o cozimento e ligue para um técnico de serviços autorizado para obter assistência. Em alguns casos, o cozimento pode ficar indisponível.
O controlador exibe IS VAT FULL? YES NO (o barril está cheio? sim/não) durante o cozimento ou no modo inativo, com um alarme sonoro.	A. Ocorreu um erro devido ao acúmulo de carbono no sensor de nível de óleo. B. Problemas de comunicação do barramento CAN, problemas por falha de componente.	A. Se a resposta YES (sim) levar a IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (o sensor de óleo está limpo? confirmar), limpe o sensor de nível de óleo com uma esponja e reinicie a alimentação do controlador. B. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS para obter assistência.
O controlador exibe IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (o sensor de óleo está limpo? confirmar) durante o cozimento ou no modo inativo, com um alarme sonoro.	A. O sensor de nível de óleo pode estar coberto por óleo caramelizado. B. Problemas de comunicação do barramento CAN, problemas por falha de componente.	A. Limpe o sensor com uma esponja. B. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS para obter assistência.

2.2.2 Problemas de filtragem

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O controlador exibe IS VAT FULL? YES NO (o barril está cheio? sim/não)	A. Ocorreu um erro devido ao acúmulo de carbono no sensor de nível de óleo. Isso é normal ao encher o	A. Se a resposta YES (sim) levar a CLEAN OIL SENSOR (limpar sensor de óleo), limpe o sensor com uma esponja e tente novamente. Caso contrário, pressione ▲

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
<p>após uma função de filtragem.</p>	<p>barril depois de algumas funções do menu de filtragem.</p> <p>B. O óleo pode não ter retornado completamente durante uma função de filtragem devido a um papel do filtro sujo ou obstruído, uma bomba de filtragem obstruída, uma sobrecarga térmica da bomba de filtragem, componentes da bandeja de filtragem instalados de forma incorreta, anéis em O gastos ou ausentes, óleo frio ou um problema no atuador.</p>	<p>(sim) se o barril estiver cheio ou ▼ (não) e siga os comandos.</p> <p>B. Certifique-se de que as causas prováveis sejam corrigidas. Siga os comandos para encher o barril.</p>
<p>CLEAN (limpar). POLISH (polir). FILTER (filtrar) OU DISPOSE (descartar) não inicia.</p>	<p>A. Temperatura muito baixa ou o controlador exibe OFF (desligado).</p> <p>B. Mensagens ou erros em outros controladores.</p> <p>C. A bandeja de filtragem não está bem encaixada.</p>	<p>A. Verifique se a temperatura da fritadeira é de 121 °C ou está no ponto de ajuste antes de ligá-la; verifique se o controlador está ligado.</p> <p>B. Apague as mensagens e os erros dos outros controladores.</p> <p>C. Verifique se a bandeja de filtragem está na posição correta e completamente inserida na fritadeira e se “A” é exibido na placa do MIB.</p>
<p>O controlador exibe WAIT FOR FILTER (aguardar filtragem), FILTER BUSY (Filtro OCUPADO). CLEAN AND FILTER (limpar e filtrar), DISPOSE (descartar), DRAIN TO PAN (drenar na bandeja), POLISH (polir), FILL VAT FROM BULK (encher barril a partir do sistema a granel), FILL VAT FROM PAN (encher barril a partir da bandeja), BOIL OUT (ferver), PAN TO WASTE (bandeja para resíduos)</p>	<p>A. Alguma função ainda está em andamento.</p> <p>B. O MIB não concluiu a verificação do sistema.</p> <p>C. Mensagens ou erros em outros controladores.</p> <p>D. A bandeja de filtragem não está bem encaixada.</p>	<p>A. Espere a função anterior terminar antes de iniciar outro ciclo de filtragem.</p> <p>B. Espere um minuto e tente novamente.</p> <p>C. Apague as mensagens e os erros dos outros controladores.</p> <p>D. Verifique se a bandeja de filtragem está na posição correta e completamente inserida na fritadeira e se “A” é exibido na placa do MIB.</p>

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O controlador exibe <i>CHANGE FILTER PAPER?</i> (trocar papel do filtro?)	Houve um erro no filtro: o papel do filtro está obstruído, o aviso de troca do papel do filtro a cada 25 horas ocorreu ou o aviso de troca do papel do filtro foi ignorado anteriormente.	Pressione ▲ (sim), siga as instruções e troque o papel do filtro. Verifique se a bandeja de filtragem foi removida da fritadeira há pelo menos 30 segundos. NÃO ignore os avisos <i>CHANGE FILTER PAPER</i> (trocar papel do filtro).
O controlador exibe <i>INSERT PAN</i> (inserir bandeja).	A. Normal durante o procedimento de troca do papel do filtro.	A. Insira a bandeja e pressione o botão ▲ (confirmar).
O controlador exibe <i>OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM</i> (óleo na bandeja de drenagem/confirmar)	Válvula de drenagem aberta ou possibilidade de que haja óleo na bandeja de drenagem.	Pressione ▲ (confirmar) e siga as instruções para <i>FILL VAT FROM DRAIN PAN</i> (encher barril a partir da bandeja de drenagem).
O controlador exibe <i>FLT DYLD</i>	Um ciclo de filtragem foi adiado.	Esta é uma mensagem normal quando uma filtragem é adiada. Depois do próximo aviso de filtragem, pressione YES (sim) para filtrar.
O controlador exibe <i>POL DYLD</i>	Um ciclo de polimento foi adiado.	Esta é uma mensagem normal quando um polimento é adiado. Depois do próximo aviso de polimento, pressione YES (sim).
O controlador exibe <i>CANCEL FILTER? YES/NO</i> (cancelar filtragem? sim/não)	Uma função do menu de filtragem foi solicitada enquanto outra função está em andamento.	Pressione YES (sim) para colocar a função desejada na memória. Quando a função atual for concluída, um aviso será exibido para iniciar a segunda função solicitada. Pressione NO (não) para cancelar a função solicitada e voltar o controlador para OFF (desligado).

2.2.3 Uso dos modos de técnico

O controlador FilterQuick™ tem um menu Tech Mode (modo do técnico), acessado pelo código 3000, que permite apagar o log de erros, redefinir senhas, contar passagens e acessar o modo de espera e o teste do limite máximo.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	Comece com o controlador da esquerda. Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), mudando para MAIN (principal) e depois para PRODUCT SETUP (configuração de produto).
PRODUCT SETUP (Configuração de produto)	BLANK (Em branco)	Pressione ► para ir até Tech Mode (modo do técnico). Pressione ✓.
TECH MODE (modo do técnico)	ENTER CODE (Digite o código)	Digite 3000
CLEAR E-LOG (apagar log de erros)	BLANK (Em branco)	Pressione ✓ para apagar o log de erros. Pressione ►. Apaga os códigos de erro armazenados.
CLEAR PASSWORDS (apagar senhas)	BLANK (Em branco)	Pressione ✓ para apagar as senhas. Pressione ►.
LANE COUNT (número de passagens)	2	Pressione ▲▼ para alterar Lane Count. Pressione ►.
HOLD MODE (Modo De Espera)	STANDARD (Padrao)	Pressione ▲▼ para ir para LANE. Pressione ►.
HI LIMIT TEST* (teste de limite máximo)	BLANK (Em branco)	Pressione ✓ para iniciar o teste de limite máximo.
HI LIMIT TEST* (teste de limite máximo)	YES/NO (SIM NÃO)	Pressione ▲ para iniciar; pressione ▼ para rejeitar. Pressione ►.*
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Pressione Exit/Scan (sair/analisar) duas vezes.
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	

*Esse teste destruirá o óleo e só deve ser realizado por um técnico.

2.2.4 Códigos do log de erro

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (erro por falha na sonda de temperatura)	Leitura da sonda de temperatura fora do intervalo
E04	HI 2 BAD (alta temperatura 2)	A leitura do limite máximo está fora do intervalo.
E05	HOT HI 1 (alta temperatura 1)	O limite máximo de temperatura excedeu 210 °C (ou 202 °C, em países da Comunidade Europeia).
E06	HEATING FAILURE (Falha de aquecimento)	Houve falha em um componente, como um controlador, placa de interface, contator, válvula de gás, módulo de ignição ou limite máximo.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (erro do software do MIB)	Erro interno do software do MIB

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E08	ERROR ATO BOARD (erro da placa da ATO)	O MIB detecta perda de conexão da placa da ATO; falha da placa da ATO
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (Erro - bomba nao enche)	A membrana do filtro está suja e precisa ser substituída ou foi desviada; problema na bomba de filtragem
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (erro, válvula de drenagem não aberta)	A válvula de drenagem estava tentando abrir e não houve confirmação
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (erro, válvula de drenagem não fechada)	A válvula de drenagem estava tentando fechar e não houve confirmação
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (erro, válvula de retorno não aberta)	A válvula de retorno estava tentando abrir e não houve confirmação
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (erro, válvula de retorno não fechada)	A válvula de retorno estava tentando fechar e não houve confirmação
E14	ERROR AIF BOARD (erro da placa do AIF)	O MIB detecta o AIF ausente; falha da placa do AIF
E15	ERROR MIB BOARD (erro da placa do MIB)	O computador de cozimento detecta que a conexão do MIB foi perdida; falha da placa do MIB
E16	ERROR AIF PROBE (erro da sonda do AIF)	Leitura do RTD do AIF fora do intervalo
E17	ERROR ATO PROBE (erro da sonda da ATO)	Leitura do RTD da ATO fora do intervalo
E20	INVALID CODE LOCATION (local do código inválido)	Cartão SD removido durante atualização
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) (erro de procedimento do papel do filtro (trocar papel do filtro))	O tempo de 24 horas terminou
E22	OIL IN PAN ERROR (erro, óleo na bandeja)	Pode haver óleo na bandeja de filtragem.
E23	DRENO ENTUPIDO (Gás)	O barril não esvaziou durante a filtragem
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (falha no sensor do nível de óleo (gás))	O sensor do nível de óleo falhou.
E25	RECOVERY FAULT (falha de recuperação)	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo.
E26	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (falha de recuperação; solicite manutenção)	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo em dois ou mais testes de recuperação.
E28	HIGH TEMP ALARM (alarme de alta temperatura)	A temperatura do óleo excedeu o ponto de ajuste em 4 °C.
E70	OQS TEMP HIGH (A qualidade do óleo sensor de óleo temperatura é alta)	Temperatura do óleo é demasiado elevado para uma leitura OQS válido. Filtrar a uma temperatura entre 300°F (149°C) e 375°F (191°C).

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E71	OQS TEMP LOW (A qualidade do óleo sensor de óleo temperatura é baixa)	Temperatura do óleo é muito baixo para uma leitura OQS válido. Filtrar a uma temperatura entre 300°F (149°C) e 375°F (191°C).
E72	TPM RANGE LOW (TOTAL GAMA MATERIAL POLAR ESTÁ BAIXO)	O TPM é muito baixo para uma leitura OQS válido. Isso também pode ser visto com o novo óleo fresco. O tipo de óleo incorreto pode ser seleccionada no menu de configuração. O sensor não pode ser calibrado para o tipo de óleo. Veja tipo de óleo gráfico no documento de instrução 8197316. Se o problema continua em contato com a FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TOTAL GAMA MATERIAL polar é ALTA)	A leitura TPM é demasiado elevado para uma leitura OQS válido. Elimine o óleo.
E74	OQS ERROR (ERRO SENSOR DE QUALIDADE DE ÓLEO)	O OQS tem um erro interno. Se o problema continua em contato com a FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Sensor de qualidade do óleo tem AIR no erro LINHA)	O OQS está detectando ar no óleo. Verifique os O-rings e verificar / apertar filtro prescreen para garantir que nenhum ar está entrando no sensor de OQS. Se o problema continua em contato com a FAS.
E76	OQS ERROR (ERRO SENSOR DE QUALIDADE DE ÓLEO)	O sensor OQS tem um erro de comunicação. Verifique as conexões para o sensor OQS. Ciclo de energia toda a bateria fritadeira. Se o problema continua em contato com a FAS.

2.2.5 OQS (óleo de qualidade Sensor) Resolução de problemas

PROBLEMA	AÇÃO CORRETIVA
Nenhum resultado TPM exibida.	<p>Verifique os seguintes itens e executar outro filtro OQS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o IVA é a temperatura nominal. • Inspeção o filtro de pré-screen e garantir que ele enroscado firmemente. • Inspeção os O-rings na panela de filtragem e garantir que eles estão presentes e que eles não estão faltando, rachados ou desgastados. Se assim for substituí-los. • Verifique se o papel de filtro não está entupido e papel filtro limpo é usado. Será que o IVA encher pela primeira vez para o filtro anterior? Se não alterar o papel de filtro.

CAPÍTULO 3: SENSOR DE QUALIDADE DO ÓLEO (OQS) FILTERQUICK™

3.1 Configuração de OQS Filter (filtrar OQS)

Com o controlador desligado (OFF), siga as etapas abaixo. ***OBSERVAÇÃO: este procedimento só deve ser realizado no controlador da esquerda (Master).**

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF (Deslig)	OFF (Deslig)	Pressione ✓ até o controlador exibir INFO MODE (modo informativo), alternando para MAIN (principal) e PRODUCT SETUP (configuração de produto).
PRODUCT SETUP (configuração de produto)		Pressione ► para ir até VAT SETUP (configuração do barril) e pressione ✓.
VAT SETUP (configuração do barril)	ENTER CODE (inserir código)	Digite 1656.
SYSTEM (sistema)		Pressione ► para ir até FILTER (filtrar).
FILTER (FILTRAR)		Pressione ✓.
COOKS TILL FILTER (cozimentos até a filtração)	0	Pressione ◀ duas vezes para ir até OQS e pressione ✓.
OQS	DESATIVADO	Pressione ▼ para ir até ENABLED (ativado) e pressione ►. (O padrão é desativado.)
OQS TYPE (tipo de OQS)	OC01	Pressione ▼▲ para alternar entre os tipos de óleo – OC01, OC02 etc. Use a tabela na folha de instruções 8197316 para determinar o tipo de óleo. Certifique-se de que o tipo de óleo seja compatível com o que a loja está usando. Quando terminar, pressione ►.
DISPLAY TYPE (Tipo de visor)	NUMERO	Pressione ▼▲ para escolher NUMBER (número) ou TEXT (texto) e pressione ►. (O padrão é número.) OBSERVAÇÃO: se escolher NUMBER, o total de materiais polares será exibido numericamente. Se escolher TEXT, o visor exibirá apenas DISCARD SOON/CONFIRM, OIL IS GOOD (descartar em breve/confirmar, o óleo está bom) ou DISCARD NOW (descartar agora).
DISCARD NOW (Eliminar agora)	24	Use as teclas numéricas para alterar a configuração padrão do valor de TPM DISCARD NOW (descartar total de materiais polares agora) e pressione ►. (O padrão é 24. O valor mínimo é 15, o valor máximo é 30.)
DISCARD SOON (Eliminar em breve)	4	Use as teclas numéricas para alterar a configuração padrão do valor de TPM DISCARD SOON (descartar total de materiais polares em breve) e pressione ►. Este é o valor que falta para DISCARD NOW (descartar agora) quando DISCARD SOON (descartar em breve) é exibido. Exemplo: se DISCARD NOW estiver configurado para 24 e DISCARD SOON tiver que estar 4 valores de TPM abaixo disso, ajuste o valor de DISCARD SOON para 4. (O padrão é 4. O valor mínimo é 0 = desativado, o valor máximo é 15.) Configure com "0" para desativar DISCARD SOON.
DISPOSE DELAY TIMER (Tempo de eliminação)	30	Use as teclas numéricas para alterar a configuração padrão do tempo de adiamento de DISCARD NOW (descartar agora) e pressione ►. Este é o intervalo depois do qual, uma vez exibido e adiado, o aviso DISCARD NOW (descartar agora) volta a ser exibido. (O padrão é: 30 minutos. O valor mínimo é :00 = desativado, o valor máximo é 4:00 horas.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Pressione o botão Exit/Scan (sair/analisar) duas vezes para voltar o controlador para OFF (desligado).

3.2 INFO MODE (modo informativo): Visualização de estatísticas do TPM (total de material polar) do OQS

O FilterQuick™ coleta e armazena informações sobre os valores de TPM. Esses dados estão no modo informativo e são acessados pressionando a tecla da marca de seleção, com o controlador ligado ou desligado. O procedimento para visualizar os dados são detalhados abaixo.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
OFF/ON (deslig./lig.)	OFF/ON (deslig./lig.)	Pressione ✓ até INFO MODE (modo informativo) ser exibido e solte.
LAST DISPOSE STATS (estatísticas do último descarte)		Pressione ◀ duas vezes para ir até TPM.
TPM		Quando as estatísticas desejadas forem exibidas, pressione ✓.
Current Day (dia atual)	Current Date (data atual)	Pressione ▼ para visualizar o TPM.
TPM (Tpm)	Number/- - Current Day (número / dia atual)	Pressione ▼▲ para ir até o último valor de TPM medido no dia. Pressione ▶. OBSERVAÇÃO: se o OQS não estiver instalado, estiver inválido ou se nenhuma leitura for obtida, linhas tracejadas serão exibidas.
TPM (Tpm)	Number/- - Current Day (número / dia atual)	Pressione ◀ para ir até os valores de TPM da semana anterior. Pressione ▲ para visualizar as datas.
EXIT (Sair)	EXIT (Sair)	Pressione o botão Scan (analisar) duas vezes para voltar o controlador para OFF (desligado).

3.3 Menus de OQS Filter (filtrar OQS)

Para acessar as opções de menu de OQS Filter (filtrar OQS), siga as etapas abaixo. Todas elas são acessadas mantendo o botão Filter (filtrar) pressionado até o controlador exibir Filter Menu (menu de filtragem). Se a temperatura da fritadeira estiver abaixo de 150 °C, o controlador exibirá “WAIT FOR FILTER” (aguardar filtragem). O controlador deve estar ligado e com temperatura igual ou superior a 150 °C para executar a limpeza e filtragem do OQS. Todas as mensagens precisam ser confirmadas ou apagadas em todos os controladores para que um processo de filtragem seja iniciado.

Entrar no modo do menu de filtragem

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
READY (Pronto)	READY (Pronto)	Pressione o botão FILTER (filtrar) até que FILTER MENU (menu de filtragem) seja exibido durante três segundos, mudando para FILTER.
FILTER (Filtrar)		Pressione ► para ir até CLEAN AND FILTER (limpar e filtrar), OQS ou EXIT (sair). Quando a escolha desejada for exibida, pressione ✓. Siga as instruções das páginas seguintes para navegar entre os modos. Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERT PAN (inserir bandeja). Quando a bandeja estiver completamente encaixada e a placa do MIB exibir um “A”, a função de filtragem continuará.

3.3.1 Limpar e filtrar com OQS (configurado para número)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem descritas na seção 3.3.		
LEFT (esquerda; somente barras bipartidos)	RIGHT (direita; somente barras bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
CLEAN AND FILTER (limpar e filtrar)		Pressione ✓.
CLEAN NOW? (limpar agora?)	YES/NO (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior. Consulte a seção 1.9.2 para obter mais informações.
SKIM VAT (remover espuma do barril)		Remova a espuma do barril.
INICIAR FILTRACAO		Pressione o botão com o LED piscando.
DRAINING (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer’s Friend para remover a obstrução.
CLEAN OIL SENSOR (limpar o sensor de óleo)	CONFIRM (Confirmar)	(Somente para gás) Limpe o sensor de óleo com uma esponja macia e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
FLUSHING (enxaguando)		Use uma escova e óleo quente para remover resíduos das paredes da cuba e da plataforma de coleta de espuma. Use uma esponja macia para remover os resíduos. A superfície da cuba estará quente, portanto use luvas térmicas e tenha muito cuidado.
SCRUB VAT COMPLETE? (limpeza do barril concluída?)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
OQS FILTER (filtrar OQS)	YES/NO (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para avançar para a etapa POLISHING (polimento) abaixo. (Siga as setas à esquerda.)
POLISHING (polimento)	5:00 TIMER (tempo de 5 minutos)	Nenhuma. O óleo vai da bandeja de filtragem para a cuba e volta para a bandeja de filtragem durante 5 minutos.
CLOSE DRAIN (fechar dreno)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
FILLING (A Encher)		Nenhuma.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>TPM</i> (Tpm)	<i>X- / - X</i> alternando	Nenhuma. A bomba para e o sensor OQS calcula o valor do TPM do óleo.
<i>FILLING</i> (A Encher)		Nenhuma. A bomba continua enchendo a cuba.
<i>IS VAT FULL?</i> (A Cuba Está Cheia?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione (YES; sim) se o barril estiver cheio. Pressione (NO; não) para continuar o enchendo.
<i>WAIT FOR FILTER</i> (aguardar filtragem)	<i>TPM ###</i>	Exibe o valor do TPM. Se a leitura do TPM estiver dentro dos limites, vá para a etapa de desligamento (OFF) abaixo; caso contrário, avance para a próxima etapa.
<i>DISCARD NOW?</i> (Eliminar Agora?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Exibido se o valor de OQS SETUP – DISCARD NOW (configuração do OQS – descartar agora) for alcançado. Pressione a seta (YES; sim) para avançar para a função DISCARD (descartar). Pressione a seta (NO; não) para voltar à operação normal e vá para OFF (desligamento), abaixo.
<i>POLISHING</i> (polimento)	<i>5:00 TIMER</i> (tempo de 5 minutos)	Nenhuma. O óleo vai da bandeja de filtragem para a cuba e volta para a bandeja de filtragem durante 5 minutos.
<i>CLOSE DRAIN</i> (fechar dreno)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
<i>FILLING</i> (A encher)		Nenhuma.
<i>IS VAT FULL?</i> (A cuba está cheia?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione (YES; sim) se o barril estiver cheio. Pressione (NO; não) para continuar o enchendo.
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	

3.3.2 Limpar e filtrar com OQS (configurado para texto)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga as etapas para entrar no modo do menu de filtragem descritas na seção 3.3.		
LEFT (esquerda; somente barris bipartidos)	RIGHT (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
CLEAN AND FILTER (limpar e filtrar)		Pressione ✓.
CLEAN NOW? (limpar agora?)	YES/NO (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar e voltar ao estado anterior. Consulte a seção 1.9.2 para obter mais informações.
SKIM VAT (remover espuma do barril)		Remova a espuma do barril.
INICIAR FILTRACAO		Pressione o botão com o LED piscando.
DRAINING (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer's Friend para remover a obstrução.
CLEAN OIL SENSOR (limpar o sensor de óleo)	CONFIRM (Confirmar)	(Somente para gás) Limpe o sensor de óleo com uma esponja macia e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
FLUSHING (enxaguando)		Use uma escova e óleo quente para remover resíduos das paredes da cuba e da plataforma de coleta de espuma. Use uma esponja macia para remover os resíduos. A superfície da cuba estará quente, portanto use luvas térmicas e tenha muito cuidado.
SCRUB VAT COMPLETE? (limpeza do barril concluída?)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
OQS FILTER (filtrar OQS)	YES/NO (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para avançar para a etapa POLISHING (polimento) abaixo. (Siga as setas à esquerda.)
POLISHING (polimento)	5:00 TIMER (tempo de 5 minutos)	Nenhuma. O óleo vai da bandeja de filtragem para a cuba e volta para a bandeja de filtragem durante 5 minutos.
CLOSE DRAIN (fechar dreno)	CONFIRM (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
F ENCHER		Nenhuma.
TPM	X- / - X alternando	Nenhuma. A bomba para e o sensor OQS calcula o valor do TPM do óleo.
F ENCHER		Nenhuma. A bomba continua enchendo a cuba.
IS VAT FULL? (A Cuba Está Cheia?)	YES/NO (sim/não)	Pressione (YES; sim) se o barril estiver cheio. Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de OQS SETUP (configuração do OQS) – DISCARD NOW (descartar agora) e DISCARD SOON (descartar em breve), avance para a etapa OIL IS GOOD (o óleo está bom). Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de OQS SETUP – DISCARD NOW, mas acima de DISCARD SOON, avance para a etapa DISCARD SOON. Se a leitura do TPM estiver acima dos limites de OQS SETUP – DISCARD NOW, avance para a etapa DISCARD NOW.
OIL IS GOOD (O óleo está bom)		Nenhuma. Volte à operação normal e avance para OFF (desligamento) abaixo.
DISCARD SOON (Eliminar em breve)	CONFIRM (Confirmar)	Exibido se a leitura do TPM estiver abaixo de OQS SETUP – DISCARD NOW (descartar agora), mas o valor do TPM tiver alcançado os limites de DISCARD SOON (descartar em breve); pressione a seta sob CONFIRM (confirmar) e avance para OFF

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
		(desligamento) abaixo.
<i>DISCARD NOW?</i> (Eliminar agora?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Exibido se o valor de OQS SETUP – DISCARD NOW (descartar agora) for excedido. Pressione a seta (YES; sim) para avançar para a função DISCARD NOW (descartar agora). Pressione a seta (NO; não) para voltar à operação normal e vá para a função OFF (desligamento) abaixo.
<i>POLISHING</i> (polimento)	<i>5:00 TIMER</i> (tempo de 5 minutos)	Nenhuma. O óleo vai da bandeja de filtragem para a cuba e volta para a bandeja de filtragem durante 5 minutos.
<i>CLOSE DRAIN</i> (fechar dreno)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Pressione a seta sob CONFIRM (confirmar).
<i>FILLING</i> (A Encher)		Nenhuma.
<i>IS VAT FULL?</i> (A Cuba Está Cheia?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione (YES; sim) se o barril estiver cheio. Pressione (NO; não) para continuar o enchendo.
<i>OFF</i> (Deslig)	<i>OFF</i> (Deslig)	

3.3.3 Filtrar OQS com OQS (configurado para número)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>FILTRAR</i>		Mantenha o botão FILTER (filtrar) pressionado até que FILTER seja exibido.
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>OQS</i>		Pressione o botão ✓.
<i>FILTRO OQS</i>	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (YES; sim) para continuar. Pressione a seta (NO; não) para cancelar a filtragem e voltar ao estado anterior.
<i>SKIM VAT</i> (remover espuma do barril) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo baixo demais).	<i>CONFIRM</i> (confirmar) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo baixo demais) em exibição	Remova a espuma do barril e pressione a seta sob CONFIRM (confirmar). Se o nível de óleo estiver baixo demais, o controlador exibirá “OIL TO LOW”. Encha o barril e pressione uma das setas sob CONFIRM.
<i>INICIAR FILTRACAO</i>		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer’s Friend para remover a obstrução.
<i>FLUSHING</i> (enxaguando)		Nenhuma.
<i>FILLING</i> (A Encher)		Nenhuma.
<i>TPM</i>	<i>X- / - X</i> alternando	Nenhuma. A bomba para e o sensor OQS calcula o valor do TPM do óleo.
<i>FILLING</i> (A Encher)		Nenhuma. A bomba continua enchendo a cuba.
<i>IS VAT FULL?</i> (A Cuba Está Cheia?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione (YES; sim) se o barril estiver cheio. Pressione (NO; não) para continuar o enchendo.
<i>WAIT FOR FILTER</i> (aguardar filtragem)	<i>TPM ###</i>	Exibe o valor do TPM. Se a leitura do TPM estiver dentro dos limites, vá para a etapa ----- ou LOW TEMP (baixa temperatura) abaixo.
<i>DISCARD NOW?</i> (Eliminar Agora?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Exibido se o valor de OQS SETUP – DISCARD NOW (configuração do OQS – descartar agora) for alcançado. Pressione a seta (YES; sim) para avançar para a função DISCARD NOW (descartar agora). Pressione a seta (NO; não) para voltar à operação normal e vá para a próxima etapa.
<i>-----</i> ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) alternando	<i>-----</i> ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura)	Nenhuma. A fritadeira começa a aquecer até voltar ao ponto de ajuste.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
com a temperatura.	alternando com a temperatura.	
<i>READY</i> (Pronto)	<i>READY</i> (Pronto)	Nenhuma. Exibido quando a temperatura chega ao ponto de ajuste.

3.3.4 Filtrar OQS com OQS (configurado para texto)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
<i>FILTER</i> (Filtrar)		Mantenha o botão <i>FILTER</i> (filtrar) pressionado até que <i>FILTER</i> seja exibido.
<i>LEFT</i> (esquerda; somente barris bipartidos)	<i>RIGHT</i> (direita; somente barris bipartidos)	Pressione a seta adequada para selecionar um lado.
<i>OQS</i>		Pressione o botão ✓.
<i>FILTRO OQS</i>	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione a seta (<i>YES</i> ; sim) para continuar. Pressione a seta (<i>NO</i> ; não) para cancelar a filtragem e voltar ao estado anterior.
<i>SKIM VAT</i> (remover espuma do barril) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo baixo demais).	<i>CONFIRM</i> (confirmar) ou <i>OIL TOO LOW</i> (óleo baixo demais) em exibição	Remova a espuma do barril e pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar). Se o nível de óleo estiver baixo demais, o controlador exibirá “ <i>OIL TO LOW</i> ”. Encha o barril e pressione uma das setas sob <i>CONFIRM</i> .
<i>INICIAR FILTRACAO</i>		Pressione o botão com o LED piscando.
<i>DRAINING</i> (drenando)		Nenhuma. Se o dreno ficar obstruído, use o Fryer’s Friend para remover a obstrução.
<i>FLUSHING</i> (enxaguando)		Nenhuma.
<i>FILLING</i> (A Encher)		Nenhuma.
<i>TPM</i>	<i>X- / - X</i> alternando	Nenhuma. A bomba para e o sensor OQS calcula o valor do TPM do óleo.
<i>FILLING</i> (A Encher)		Nenhuma. A bomba continua enchendo a cuba.
<i>IS VAT FULL?</i> (A Cuba Está Cheia?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Pressione (<i>YES</i> ; sim) se o barril estiver cheio. Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de <i>OQS SETUP</i> (configuração do OQS) – <i>DISCARD NOW</i> (descartar agora) e <i>DISCARD SOON</i> (descartar em breve), avance para a etapa <i>OIL IS GOOD</i> (o óleo está bom). Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de <i>OQS SETUP</i> – <i>DISCARD NOW</i> , mas acima de <i>DISCARD SOON</i> , avance para a etapa <i>DISCARD SOON</i> . Se a leitura do TPM estiver acima dos limites de <i>OQS SETUP</i> – <i>DISCARD NOW</i> , avance para a etapa <i>DISCARD NOW</i> . Se o TPM estiver fora do intervalo ou se ocorrer um erro, siga para a última etapa abaixo.
<i>OIL IS GOOD</i> (O Oleo Está Bom)		Nenhuma. Volte à operação normal e vá para ----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) abaixo.
<i>DISCARD SOON</i> (Eliminar Em Breve)	<i>CONFIRM</i> (Confirmar)	Exibido se a leitura do TPM estiver abaixo de <i>OQS SETUP</i> – <i>DISCARD NOW</i> (descartar agora), mas o valor do TPM tiver alcançado os limites de <i>DISCARD SOON</i> (descartar em breve); pressione a seta sob <i>CONFIRM</i> (confirmar) e vá para ----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) abaixo.
<i>DISCARD NOW?</i> (Eliminar Agora?)	<i>YES/NO</i> (sim/não)	Exibido se o valor de <i>OQS SETUP</i> – <i>DISCARD NOW</i> (descartar agora) for excedido. Pressione a seta (<i>YES</i> ; sim) para avançar para a função <i>DISCARD NOW</i> (descartar agora; consulte a função

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
		DISPOSE no capítulo 2). Pressione a seta (NO; não) para voltar à operação normal e vá para a próxima etapa.
----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) alternando com a temperatura.	----- ou <i>LOW TEMP</i> (baixa temperatura) alternando com a temperatura.	Nenhuma. A fritadeira começa a aquecer até voltar ao ponto de ajuste.
<i>PRONTO</i>	<i>PRONTO</i>	Nenhuma. Exibido quando a temperatura chega ao ponto de ajuste.



Todo equipamento novo da Manitowoc Foodservice vem com o KitchenCare™, e você escolhe o nível de serviço que atende às suas necessidades operacionais, de um único restaurante a vários pontos.

StarCare – Garantia e serviço para toda a vida útil, peças originais certificadas, estoque global de peças, desempenho

ExtraCare – CareCode, suporte 24 horas, informações do produto em dispositivos móveis/on-line

LifeCare – Instruções de instalação e sobre o equipamento, manutenção programada, KitchenConnect™, MenuConnect

Fale com o KitchenCare™ - 1-844-724-CARE (nos EUA) - www.mtwkitchencare.com



Para saber como a Manitowoc Foodservice e suas marcas líderes de mercado podem ajudá-lo, visite nosso site, no endereço www.manitowocfoodservice.com, e descubra quais recursos regionais ou locais estão disponíveis para você.

