3000 CONTROLADOR

Software Versão 3.4

Manual de operação

FRYMASTER®

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

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

07/2022

8 1 9 7 0 8 8

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

Portuguese / Português

AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UMA OUTRA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO FRYMASTER DEAN QUE NÃO UMA NOVA PEÇA NÃO MODIFICADA OU RECICLADA DIRETAMENTE ADQUIRIDA NA FRYMASTER DEAN, OU DE UM DOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADOS, E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA, NO QUE RESPEITA À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA CADUCARÁ. ALÉM DISTO, A FRYMASTER DEAN E AS EMPRESAS ASSOCIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANOS OU CUSTOS E DESPESAS CRIADOS PELO CLIENTE, COMO RESULTADO DIRETO OU INDIRETO, TOTAL OU PARCIAL, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU DE UMA PEÇA RECEBIDA NUM CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NÃO-AUTORIZADO.

AVISO

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

AVISO

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

NOTA PARA OS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM COMPUTADORES

EUA

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

CANADÁ

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

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ PERIGO

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

Controlador 3000

Software Versão 3.4

Manual de operação

ÍNDICE

CAPÍTULO 1: Instruções do Controlador 3000 Versão 3

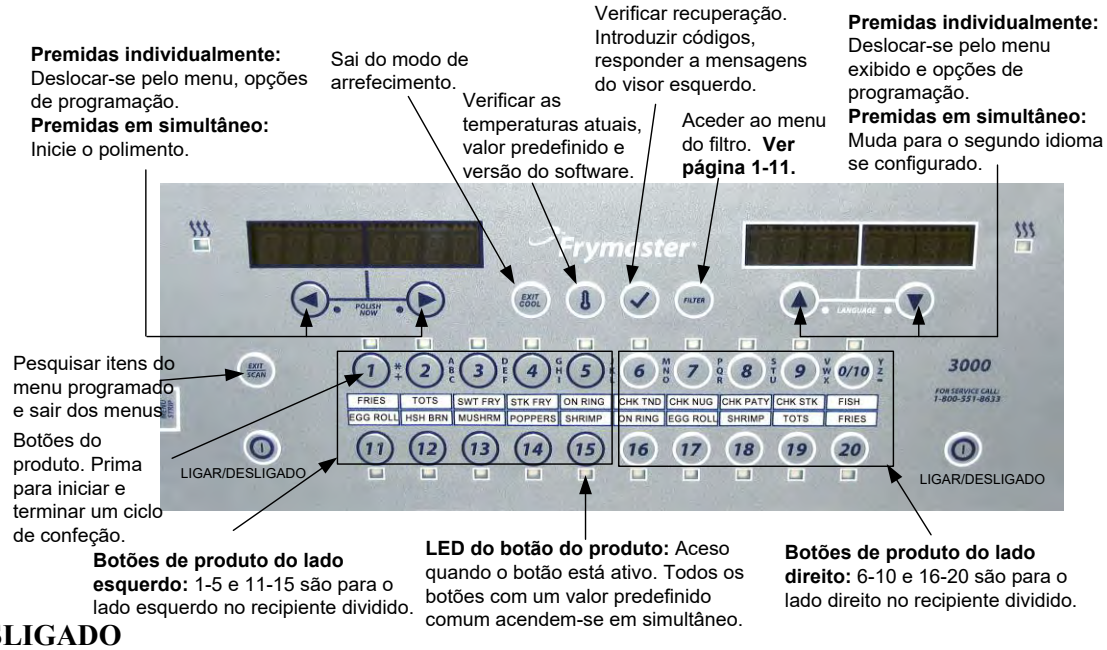
1.1 Utilização do 3000 versão 3 1-1
1.2 Modos do 3000 versão 3 1-2
1.3 Árvore de resumo dos menus do 3000 versão 3 1-3
1.4 Menu principal de configuração 1-4
1.4 Configuração do recipiente 1-4
1.6 Modo de informações 1-7
1.7 Configuração do produto (valor predefinido único) 1-9
1.8 Resumo da confeção de vários valores predefinidos 1-10
1.9 Configuração do produto (vários valores predefinidos) 1-11
1.10 Menu do filtro 1-12
1.10.1 Filtro 1-13
1.10.2 Limpar e filtrar 1-14
1.10.3 Eliminar 1-14
1.10.4 Eliminar (granel) 1-15
1.10.5 Encher o recipiente de granel (apenas opção de granel) 1-15
1.10.6 Limpar por fervura 1-16
1.11 Polimento 1-16
1.12 Modo de pesquisa 1-17
1.13 Tabela de configuração de sensibilidade 1-18

CAPÍTULO 2: Reparação de avarias por parte do operador

2.1 Introdução 2-1
2.2 Reparação de avarias 2-2
2.2.1 Mensagem de erro e problemas exibidos 2-2
2.2.2 Problemas de filtragem 2-3
2.2.3 Utilizar Modos Tecnológicos 2-4
2.2.4 Códigos do registo de erros 2-5

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DO CONTROLADOR 3000

1.1 Utilização do 3000



LIGAR/DESLIGADO

- Prima o botão ligar/desligado. A fritadeira inicia o ciclo derreter para aquecer lentamente sólidos até à temperatura programada antes de mudar para a temperatura completa e aquecer até ao valor predefinido ou temperatura inativa e exibe: PRONTA
- Saia do ciclo derreter ao utilizar óleo líquido pressionando e soltando o botão Sair do Arrefecimento ou qualquer botão do produto programado. Os mostradores exibem Sair do ciclo derreter? à esquerda e SIM NÃO à direita. Prima ▲ para sair.

Confeção

- **COOL (Refrigeração) exibido:** Prima o botão do produto; a fritadeira aquece até ao valor predefinido e exibe READY (Pronta).
- **READY (Pronta) exibido:** Prima o botão do produto e libertação do produto.
- **----- exibido:** A temperatura do recipiente está fora da zona pronta.
- **Exibição de DONE (Concluído):** Prima o botão do produto a piscar para cancelar o alarme e terminar uma confeção.
- **Exibição de HOLD (Guardar):** Prima o botão do produto a piscar para cancelar o alarme de guardar.
- **Cancelar uma confeção:** Prima e mantenha premido o botão do produto a piscar para cancelar o ciclo de confeção.

Alterar valor predefinido: Prima um botão do produto com a temperatura pretendida. Prima novamente o botão e será iniciada uma confeção. **NOTA:** Quando um botão do produto com um valor predefinido diferente de um produto que está atualmente a cozinhar é premido, é ouvido um som baixo e a nova confeção não começará até a confeção terminar.

Navegação através dos botões do controlador

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

1.2 Modos do 3000

O 3000 possui modos opcionais. Um modo, Confeções, permite que os produtos sejam cozinhados com vários valores predefinidos, uma funcionalidade principalmente utilizada para frango com osso. Outro modo, Filtros, disponibiliza mensagens de filtragem programáveis (atribuindo um número de ciclos de confeção antes de um aviso de filtro ocorrer). As mensagens para guiar através dos passos de filtragem surgem igualmente no controlador. Os dois modos podem ser utilizados em conjunto ou em separado. Quando ambos os modos estão desligados (Confeções está desligado na configuração padrão), os passos de programação associados aos mesmos não surgem no controlador.

NOTA: Confeções e Filtros são funcionalidades programáveis opcionais. Na configuração padrão do controlador, Filtro está ligado; Confeções está desligado.
Os passos associados à programação destas funcionalidades, que só surgem na sequência de programação ao estarem desligadas, são exibidos a cinzento neste manual.

Quando estes modos são ligados ou ativados, no Modo Tecnológico do computador, os seus passos de programação surgem no controlador.

Os passos associados à programação destas funcionalidades opcionais surgem a cinzento neste manual. Caso esteja a utilizar o 3000 com as funcionalidades Confeções e Filtros desativadas, não visualizará os itens exibidos a cinzento nos passos de programação Caso tenha os modos Confeções e Filtragem ativados, os itens exibidos a cinzento neste manual surgirão nos passos de programação que se encontram no controlador.

Siga estes passos para ativar ou desativar as opções Filtros e Confeções. As configurações padrão do controlador são desativadas.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Iniciar com o controlador ESQUERDO. Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo Modo de Informação, alterando para Main e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
Configuração do produto	Em branco	Prima ▶ para se deslocar até ao Modo Tecnológico. Prima✓.
Modo tecnológico	Inserir código	Introduza 3000
Apagar registo de erros	Em branco	Prima ▶ para se deslocar até Ativar Filtros. Prima✓.
Ativar Filtros	Sim Não	Prima ▲para ativar; prima ▼ para desativar.
Ativar Filtros	Em branco	Prima ▶ para se deslocar até Ativar Confeção. Prima ✓.
Ativar Confeção	Sim Não	Prima ▲ para ativar; prima ▼ para desativar.
Ativar Confeção	Em branco	Prima Sair/Pesquisar duas vezes, voltando a DESLIGADO o mostrador do controlador.

1.3 Árvore de Configurações do Menu do 3000

- Menu do Filtro 1.9
  - [Com o computador ON, prima e mantenha premido o botão FILTRO]
  - Filtrar
  - Limpar e filtrar
  - Eliminar
  - Encher cuba a granel (apenas opção a granel)
  - Limpar por fervura [Com o computador DESLIGADO, prima e mantenha premido o botão FILTRO]
- Modo de Info 1.5
  - Prima e mantenha premido o botão ✓(verificar)]
  - Estatísticas da última eliminação
  - Estatísticas diárias
  - Estatísticas de um período seleccionado
  - Estatísticas da última carga
- Menu principal e modos tecnológicos
  - [Com o computador DESLIGADO, prima e mantenha premido o botão ✓ (verificar) durante 10 segundos, exibe Menu principal - Configuração do produto]
  - Configuração do produto 1.6-1.8
    - [Introduza 1650]
    - Selecionar produto
      - Nome longo
      - Nome abreviado
      - Modo de confeção
      - 1 Tempo
      - 1 Temporizador
      - 1 Sensibilidade
      - 1 Tempo do alarme (sacudir)
      - 1 Nome do alarme (sacudir)
      - 1 Modo do alarme (sacudir)
      - 1 Tom do alarme (sacudir)
      - 2 Hora do alarme (sacudir) Hora introduzida aqui, produz a hora de um 3.º alarme.
      - Mensagem do filtro
      - Ativação instantânea
      - Tempo de espera
    - Padrão de carga (Menu do Produto Padrão de Carga)
  - Configuração do recipiente 1.4
    - [Introduza 1656]
    - Sistema 1.4
      - Idiomas
      - 2º idioma
      - Local (CE ou não-CE)
      - Energia (gás ou eletricidade)
      - Tipo (recipiente)
      - Volume do sistema (nível sonoro)
      - Formato da temperatura (F ou C)
      - Sair da temperatura de fusão
      - Temperatura do modo de arrefecimento
      - Modo de arrefecimento padrão
      - Óleo novo
      - Resíduos
      - Interruptor de drenagem
      - Alarme de recuperação
      - Elevação da cesta
      - Tempo de espera
    - Hora/data 1.4
    - Configuração DST (hora de economia diurna) 1.4
    - Filtrar 1.4
      - Confecionar até filtrar
      - Temporizador do filtro EOD
      - Tempo de filtragem EOD
      - Temporizador de limpeza
      - Temporização de limpeza por fervura
      - 1 Temporizador de polimento
      - 1 Tempo da mensagem de polimento
      - 1 Duração do polimento
      - 1 Temporizador do início de polimento
    - Registo de Erros Lista dos 10 últimos códigos de erro 1.4
    - Alterar palavras-passe 1.4
  - Modo tecnológico
    - [Introduza 3000]
    - Apagar registo de erros
    - Apagar palavras-passe
    - Contagem de corredores
    - Modo Hold
    - Temperatura máxima de confeção
    - Teste de limite superior
    - Ativar Filtros
    - Ativar Confeção

NOTA: Os itens a cinzento estão associados aos modos opcionais CONFEÇÕES e FILTRAGEM do computador. Se estes modos estiverem desativados, os passos apresentados a cinzento não surgirão nos passos de programação.

NOTA: São programáveis três horas de alarme. Os passos para programar o 2.º alarme são iguais aos do primeiro. Uma mensagem de terceiro alarme surge após conclusão do 2. º

1.4 Configuração: Menu Principal

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

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Comece com o controlador mais à ESQUERDA numa fritadeira OC, qualquer controlador num modelo legado. Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo Modo de Informação, alterando para Main e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para Configuração do Produto, Configuração do Recipiente, Modo Tecnológico e Sair. Com a seleção pretendida exibida, prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Utilizado para programar itens do menu e parâmetros de confeção.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	Em branco	A configuração do recipiente é descrita abaixo na secção 1.5.
MODO TECNOLÓGICO	Em branco	O modo tecnológico é utilizado para ativar e desativar as opções Confeções e Filtros.
SAIR	SAIR	Prima o botão Sair/Pesquisar para voltar a DESLIGADO o controlador.

1.5 Configuração do recipiente

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

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Comece com o controlador mais à ESQUERDA numa fritadeira OC, qualquer controlador num modelo legado. Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo Modo de Informação, alterando para Main e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656.
SISTEMA	Em branco	Prima ✓.
IDIOMAS	INGLÊS	Prima ▼▲ para se deslocar para a escolha e prima ▶.
2º IDIOMA	ESPANHOL	Prima ▼▲ para se deslocar para a escolha e prima ▶. (Esta opção permite alternar para outro idioma a partir do painel frontal. (ex. Espanhol como segundo idioma). A predefinição é Espanhol.
LOCAL	NÃO CE	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: CE (em conformidade com as normas europeias), CE Bélgica ou Não CE (normas não europeias) e prima ▶. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda em várias baterias OCF e em qualquer 3000 legado montado.
ENERGIA	GÁS	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: Gás ou Elétrica e prima ▶. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda em várias baterias OCF e em qualquer 3000 legado montado.
TIPO*	GL30 COMPLETO	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: Gás- GL30 completo, GL30 dividido, Elétrico EL30-14 completo, EL30-14 dividido, EL30-17 completo e EL30-17 dividido. Com o tipo de recipiente atual da fritadeira exibido, prima ▼.
VOLUME DO SISTEMA	5	Define o nível sonoro do controlador. Introduza o nível, 1-9 (1=mais baixo/ 9=mais alto). Prima ▶.
FORMATO TEMPR	F	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções: F para Fahrenheit; C para Centígrados. Prima ▶.
SAIR DA TEMPR DE FUSÃO	82 ºC	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição. Prima ▶. (Esta é a temperatura para a fritadeira sair do ciclo de fusão.) O intervalo é entre 38 °C e 93 °C. A predefinição é 82 °C.

*Encontra-se disponível uma lista expandida de configurações no Modo Tecnológico, em caso de necessidade.

1.5 Configuração do recipiente (cont.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
COOL MODE TEMPR	121 ºC	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição. Prima ▶. (Esta é a temperatura durante o modo de repouso ou inativo.) A predefinição é 121 °C.
COOL MODE DEFAULT	0	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição. (Esta é a quantidade de minutos que as fritadeiras ficam inativas antes de entrarem no modo de arrefecimento. O padrão, 0, desativa a funcionalidade). Prima ▶.
FRESH OIL	JIB	Prima ▼▲ para se deslocar entre Nenhum, JIB ou Granel. A predefinição é nenhum. Prima ▶. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda em várias baterias OCF e em qualquer 3000 legado montado.
WASTE	NÃO	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções Nenhum ou Granel. A predefinição é nenhum. Prima ▶. Esta opção apenas está disponível no computador mais à esquerda em várias baterias OCF e em qualquer 3000 legado montado.
DRAIN SWITCH	NÃO	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções SIM e NÃO. Prima ▶. (Selecione YES se a fritadeira possuir um interruptor de drenagem instalado.)
RECOVERY ALARM	DESATIVADO	Prima ▶▶ para se deslocar entre as opções DESATIVADO e ATIVADO. Prima ▶. (Este é um alarme de recuperação de bloqueia a fritadeira se não aquecer corretamente. A predefinição é desativado.
ELEVAÇÃO DA CESTA	DESATIVADO	Prima para se deslocar entre as opções DESATIVADO e ATIVADO. Se a fritadeira possuir elevações das cestas, ative. Prima ▶. A predefinição é desativado.
HOLD TIME	AUTO	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções AUTO e MANUAL. Prima ▶. (Este é o alarme de cancelamento do temporizador de espera.) Se definir como automático, o alarme será cancelado automaticamente. A predefinição é automático.
SAIR	SAIR	Prima o botão uma vez para DESLIGADO o controlador
PROGRAMAÇÃO DA HORA/DATA		
DESLIGADO	DESLIGADO	Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo MODO DE INFORMAÇÃO, alterando para MAIN e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656.
SYSTEM	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para HORA/DATA.
HORA/DATA	Em branco	Prima ✓.
INTRODUÇÃO DA HORA	HORA	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar a hora. Introduza a hora no formato de 24 horas. Prima ▶.
FORMATO DA DATA	MM/DD/AA	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções. Com o formato da data pretendido exibido, prima ▶.
INSERIR DATA	DATA	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar a data. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão Sair/Pesquisar três vezes para voltar a DESLIGADO o controlador.
DST SETUP	Esta é a configuração da hora de economia diurna. Nos Estados Unidos da América, a hora de economia diurna começa às 2:00 no segundo Domingo de Março. Os relógios avançam uma hora. A hora de economia diurna termina às 2:00 no primeiro Domingo de Novembro. Os relógios retrocedem uma hora. Para os dois estados dos EUA e locais internacionais, que não utilizam DST, desative.	
DESLIGADO	DESLIGADO	Prima ✓ até o controlador exibir MODO DE INFORMAÇÃO, alterando para MAIN e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656.
SISTEMA	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para DST Setup.
DST SETUP	Em branco	Prima ✓

1.5 Configuração do recipiente (cont.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DST	Ativado	Prima ▼▲ para se deslocar entre as opções DESATIVADO e ATIVADO. Prima ▶. (A predefinição é ativada.) Se selecionar desativada, premir o botão ▶ exibe a mensagem de saída. Prima o botão para sair da pesquisa três vezes para sair.
DST START MONTH	3	Introduza o mês inicial da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é EUA a começar pelo mês: 3.) Prima ▶.
DST START SUNDAY	2	Introduza o Domingo inicial da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é EUA a começar por Domingo 2.) Prima ▶.
DST END MONTH	11	Introduza o mês final da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é EUA a terminar pelo mês "11".) Prima ▶.
DST END SUNDAY	1	Introduza o Domingo final da hora de economia diurna utilizando as teclas 1-10. (A predefinição é EUA a terminar pelo Domingo 1.) Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão Sair/Pesquisar três vezes para voltar a DESLIGADO o controlador.
FILTRO		Funcionalidade apenas disponível se o modo Filtros estiver ativado no Modo Tecnológico.
DESLIGADO	DESLIGADO	Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo MODO DE INFORMAÇÃO, alterando para MAIN e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para Configuração do recipiente e prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656.
SYSTEM	Em branco	Prima ▶ para se deslocar até FILTRO:
FILTRO	Em branco	Prima ✓.
CONFECIONAR ATÉ FILTRAR	0	(Este é o número total de confeções que ocorrem antes de uma mensagem de filtragem. A predefinição é 0.) Introduza o número de confeções antes da mensagem de filtragem pretendida. Prima ▶.
EOD FILTER TIMER	DESATIVADO	Prima para ativar ou desativar e prima ▶. (A predefinição é DESATIVADO)
TEMPO DE FILTRAGEM EOD	23:59	Utilize as teclas numéricas para programar a hora de alerta de filtragem no final do dia. Introduza a hora no formato de 24 horas. Após este período, o controlador solicita filtragem quando o utilizador pressiona o botão de alimentação para desligá-lo. Introduza 23:59 se não pretender uma mensagem de filtragem no final do dia. Prima ▶.
FLUSHING TIMER	5	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição do temporizador de limpeza. Introduza o tempo em minutos. A predefinição é cinco minutos. Prima ▶.
TEMPORIZAÇÃO DE LIMPEZA POR FERVURA	30	Utilize as teclas numéricas para alterar a predefinição do temporizador de limpeza por fervura. Introduza o tempo em minutos. A predefinição é 30 minutos. Prima ▶.
1 TEMPORIZADOR DE POLIMENTO	DESATIVADO	Prima para ativar ou desativar e prima . A predefinição é DESATIVADO). Prima ▶.
1 TEMPO DA MENSAGEM DE POLIMENTO	23:59	Utilize as teclas numéricas para introduzir a hora da mensagem de polimento. (Esta é a hora na qual a mensagem de polimento irá ocorrer diariamente.) 23:59 é desativado. Introduza a hora no formato de 24 horas. Prima ▶.
1 DURAÇÃO DE POLIMENTO	15	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar. (Esta é a duração do polimento em minutos.) A predefinição é 15 minutos. Prima ▶.
1 TEMPERATURA PARA INICIAR POLIMENTO	149 °C	Utilize os botões numerados para alterar a temperatura. (Esta é a temperatura mínima necessária para um polimento iniciar.) A predefinição é 149 ºC. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão Sair/Pesquisar uma vez para DESLIGADO o controlador.
REGISTRO ERROS		
DESLIGADO	DESLIGADO	Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo MODO DE INFORMAÇÃO, alterando para MAIN e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.

CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para Vat Setup. Prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656.
SYSTEM	Em branco	Prima ▶ para se deslocar até REGISTRO ERROS.
REGISTO DE ERROS	Em branco	Prima ✓. (Este é o registo dos dez códigos de erro mais recentes.)
AGORA	HORA/DATA	Prima ▶. (Hora e data atuais)
A E#	HORA/DATA	Erros listados A-J. Prima para se deslocar pelos erros. Os códigos de erro estão listados na página 2-4. Se não existirem erros, premir irá exibir Sem erros. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão Sair/Pesquisar três vezes para voltar a DESLIGADO o controlador.
ALTERAR PALAVRAS-PASSE		
DESLIGADO	DESLIGADO	Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo MODO DE INFORMAÇÃO, alterando para MAIN e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar para Vat Setup. Prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656.
SYSTEM	Em branco	Prima para se deslocar para Alterar senha e prima .
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.	1650	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar o código. Prima ▶.
CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE	1656	Utilize as teclas de produto numeradas para alterar o código. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão Sair/Pesquisar três vezes para voltar a DESLIGADO o controlador.

1.6 MODO INFO: Visualizar estatísticas de funcionamento

O 3000 recolhe e armazena informações sobre os ciclos de confeção e filtragem. Estes dados estão no modo de informações e são acedidos premindo a tecla da marca de verificação com o controlador desligado ou ligado. Os passos para visualizar os dados são descritos abaixo. **NOTA: Com a opção Filtragem desativada, nem todos os dados apresentados abaixo são captados.**

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO/LIGAR	DESLIGADO/LIGAR	Prima ✓ até surgir MODO DE INFORMAÇÃO e solte.
ESTATÍSTICAS DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO	Em branco	Prima ▶ para se deslocar: Estatísticas da última eliminação, Estatísticas diárias, Estatísticas de um período seleccionado, Estatísticas da última carga. Com as estatísticas pretendidas exibidas, prima ✓.
TOTAL DE CONFEÇÕES	Número	Prima ▶. (Este é o número de confeções desde a última eliminação.)
ÚLTIMA ELIMINAÇÃO	DATA	Prima ▶. (Esta é a data desde a última eliminação.)
FILTROS–DESDE A ELIMINAÇÃO	Número	Prima ▶. (Este é o número de filtragens desde a eliminação de óleo.)
FILTRAGENS IGNORADAS – DESDE A ELIMINAÇÃO	Número	Prima ▶. (Este é o número de filtragens ignoradas desde a eliminação de óleo.)
POLIMENTOS–DESDE A ELIMINAÇÃO	Número	Prima ▶. (Este é o número de polimentos desde a eliminação de óleo.)
POLIMENTOS IGNORADOS – DESDE A ELIMINAÇÃO	Número	Prima ▶. (Este é o número de polimentos ignorados desde a eliminação de óleo.)
DURAÇÃO DO ÓLEO	Número de dias	Prima ▶. (Este é o número de dias desde a última eliminação.)
DURAÇÃO DO ÓLEO - 1 ELIMINAÇÃO ANTES	Número de dias	Prima ▶. (Esta é a duração do óleo em dias 1 eliminação antes.)
DURAÇÃO DO ÓLEO – 2 ELIMINAÇÕES ANTES	Número de dias	Prima ▶. (Esta é a duração do óleo em dias 2 eliminações antes.)
DURAÇÃO MÉDIA DO ÓLEO	Número de dias	Prima ▶. (Esta é a duração média do óleo das últimas 3 eliminações.)
MÉDIA DE CONFEÇÕES	Número	Prima ▶. (Esta é a média de confeções das últimas 3 eliminações.)
REINICIAR ESTATÍSTICAS DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO	SIM NÃO	Prima ▶ para se deslocar ou ▲ para reiniciar Estado da última eliminação.
REINICIAR ESTATÍSTICAS DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656
CONCLUÍDO	Em branco	
SAIR	Sair	Prima o botão ✓ uma vez e prima ✓ para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ou o botão Pesquisar uma vez para DESLIGADO o controlador.
ESTATÍSTICAS DIÁRIAS	Em branco	Com as estatísticas pretendidas exibidas, prima ✓.
SEG	DATA	Prima para se deslocar um dia na semana anterior. Com a data pretendida exibida, prima .
FILTROS	NÚMERO E DIA	Prima ▼▲ para se deslocar para o número de vezes que o recipiente foi filtrado nesse dia da semana anterior. Prima ▶.
FILTROS SEMANA ANTERIOR	NÚMERO E DIA	Prima para se deslocar para o número de ciclos de filtragem diários na semana anterior. Prima ▶. Prima uma vez o botão para regressar ao Menu do Modo de Informação ou o botão Sair/Pesquisar uma vez para DESLIGADO o controlador.

1.6 MODO INFO: Visualizar estatísticas de funcionamento (cont.)

IGNORAR FILTRAGENS	NÚMERO E DIA	Prima para se deslocar para o número de vezes que a mensagem de filtragem foi ignorada nesse dia na semana anterior. Prima ▶.
CONFEÇÕES	NÚMERO E DIA	Prima ▼▲ para se deslocar para o número de ciclos de confeção nesse dia da semana anterior. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão ✓ uma vez e prima ✓ para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ou o botão Pesquisar uma vez para DESLIGADO o controlador.
ESTATÍSTICAS DE UM PERÍODO SELECCIONADO	Em branco	Prima para se deslocar para o Menu do Modo de Informação: Estatísticas da última eliminação, Estatísticas diárias, Estatísticas de um período selecionado, Estatísticas da última carga com as estatísticas pretendidas exibidas, prima .
DATA	HORA	Prima ▶. (Esta é a data e horas do período iniciado seleccionado.)
COOKS	Número	Prima ▶. (Este é o número de confeções desde o início do período seleccionado.)
QUIT COOKS	Número	Prima ▶. (Este é o número de confeções que foram canceladas desde o início do período seleccionado.)
HORAS DE FUNCIONAMENTO	Número	Prima ▶. (Este é o número de horas que a fritadeira esteva ligada desde o início do período seleccionado.)
REINICIAR UTILIZAÇÃO	SIM NÃO	Prima para se deslocar ou para definir o início de estatísticas de um novo período selecionado.
REINICIAR UTILIZAÇÃO	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1656.
CONCLUÍDO	Em branco	
SAIR	SAIR	Prima o botão ✓ uma vez e prima ✓ para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ou o botão Pesquisar uma vez para DESLIGADO o controlador.
ESTATÍSTICAS DA ÚLTIMA CARGA	Em branco	Com as estatísticas pretendidas exibidas, prima ✓.
PRODUTO	Nome do produto	Prima ▶.
INICIADO	Número de minutos	Prima ▶. (Esta é a hora em que a última confeção foi iniciada.)
TEMPO REAL	Número de minutos	Prima ▶. (Este é o tempo de confeção real, incluindo o tempo de compensação.)
TEMPO DO PROGRAMA	Número de minutos	Prima ▶. (Este é o tempo de confeção programado.)
TEMP. MÁX.	Número	Prima ▶. (Esta é a temperatura máxima do óleo durante a última confeção.)
TEMP. MÍN.	Número	Prima ▶. (Esta é a temperatura mínima do óleo durante a última confeção.)
TEMP. MÉDIA	Número	Prima ▶. (Esta é a temperatura média do óleo durante a última confeção.)
CALOR LIGADO	%	Prima ▶. (Esta é a percentagem do tempo de confeção que a fonte de calor esteve ligada durante a última confeção.)
PRONTA PARA CONFECIONAR	SIM OU NÃO	Prima ▶. (Exibe se a fritadeira voltou para a temperatura adequada antes do ciclo de confeção ter sido iniciado.)
SAIR	SAIR	Prima o botão ✓ uma vez e prima ✓ para se deslocar para a escolha pretendida. Com a escolha pretendida exibida, prima o botão ou o botão Pesquisar uma vez para DESLIGADO o controlador.

1.7 Menu Principal: Configuração do Produto (confeção com valor predefinido único)

A programação de alimentos é apresentada abaixo. Certifique-se de que o controlador está desligado e siga os passos. A coluna à direita apresenta a ação necessária para continuar. Saia de um passo de programação a qualquer momento premindo a tecla Sair/Pesquisar até o visor se DESLIGADO. Os itens exibidos a cinzento não aparecerão se a opção que os ativa não estiver ativada. Os itens exibidos numa coluna a cinzento são únicos para programar um conjunto de controlador para Legado.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo MODO DE INFORMAÇÃO, alterando para MAIN e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1650. Ao carregar um menu padrão numa fritadeira legado, utilize os passos nos campos cinzentos abaixo. Caso contrário, ignore campos cinzentos.
SELECIONAR PRODUTO Programação legado: Apenas visualizada com o controlador definido como legado.	Em branco	Prima ▶. (**NÃO** use esta opção numa fritadeira OCF. Se ocorrer ao programar uma fritadeira OCF, consulte as instruções de configuração e reponha o controlador para OCF)
PADRÃO DE CARGA	S IM n o	Escolha SIM se pretender uma carga de menu padrão Escolha NÃO para continuar a introduzir produtos conforme apresentado abaixo.
DESLIGADO	DESLIGADO	NOTA: Esta opção só está disponível se o controlador estiver configurado para fritadeiras legado. **NÃO** utilize esta opção numa fritadeira OCF.
SELECIONAR PRODUTO	Em branco	Prima o botão de produto pretendido.
NOME LONGO	NOME DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto com as teclas de letras. Faça avançar o cursor com ▲▼. Prima . para avançar para a próxima função de configuração do produto.
NOME ABREVIADO	NOME ABREVIADO DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto formado por quatro carateres que é alternado com o temporizador durante uma confeção. Prima ▶.
COOKING MODE	SINGLE SETPOINT	Prima ▶. Se pretender vários valores predefinidos ou confeção segmentada, prima MULTIPLE SETPOINT, aceda a 1.8 e siga as instruções. (A predefinição é SINGLE SETPOINT.) Não surge se o modo Confeções estiver desativado.
1 TEMPO	0:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo total de confeção com as teclas numéricas. Prima ▶.
1 TEMPR	TEMPR	Introduza a temperatura de confeção. Prima ▶.
1 SENSIBILIDADE	Número	Introduza o nível de sensibilidade, 0-9, para o produto. Prima ▶. Consulte a tabela de sensibilidade na página 1-17.
1 tempo de alarme (Tempo de Sacudir)	0:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo no ciclo de confeção para a emissão de um alarme sonoro para sacudir. Prima ▶. Se definir como 0:00 avance para MENSAGEM DE FILTRAGEM.
1 ALARM NAME	SHAKE	Prima ▼▲ para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir, Mexer). Prima ▶.
1 ALARM MODE (Modo de Alarme para Sacudir)	AUTO	Prima ▶. A predefinição é automático. Prima para se deslocar para o modo de alarme manual para sacudir. Prima ▶. Quando definido para automático, o Modo de Alarme (Sacudir) cancela automaticamente o alarme após alguns segundos. O modo manual requer a ação por parte do utilizador.
1 ALARM TONE (Tom do Alarme para Sacudir)	CURTO	Prima para se deslocar pelos tons de alarme para sacudir. Prima ▶. A predefinição é SHORT.
2 TEMPO DE ALARME	0:00	Prima ▶. Deixe como 0:00 se não for necessário um segundo alarme. Introduza a hora se necessário e siga os passos acima para inserir outros

		parâmetros. Repita relativamente à hora do terceiro alarme. (Se for inserido 0:00 para o segundo alarme, os passos para o terceiro alarme não são exibidos.)
MENSAGEM DE FILTRAGEM	0 ou número introduzido previamente.	Introduza o número de ciclos de confeção antes de uma mensagem de filtragem e prima . Não surge se o modo Filtragem estiver desativo no Modo Tecnológico.
ATIVAÇÃO INSTANTÂNEA	5 ou número definido previamente	Neste período de tempo, em segundos, a fritadeira aquece a 100% após o botão do produto ser premido antes do controlador ajustar a temperatura. Introduza o valor e prima . (A predefinição é 5. 0=Desligado). **NOTA: Pode ser necessário ajustar o tempo de ativação instantânea para cargas de confeção ligeiras. Não surge se o modo Confeções estiver desativado.**
HOLD TIME	0 ou tempo introduzido previamente.	Introduza o tempo em minutos para guardar o produto antes de eliminar. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão para guardar as alterações.
SELECIONAR PRODUTO	Em branco	Para uma programação adicional, consulte a Configuração do Produto acima. Para sair, prima o botão EXIT SCAN duas vezes para DESLIGADO.

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

1.8 Resumo da confeção de vários valores predefinidos (segmentados)

NOTA: A confeção segmentada é uma opção que deve ser ativada no Modo Tecnológico do computador ativando Confeções. A sequência de programação são surgirá exceto se for ativada.

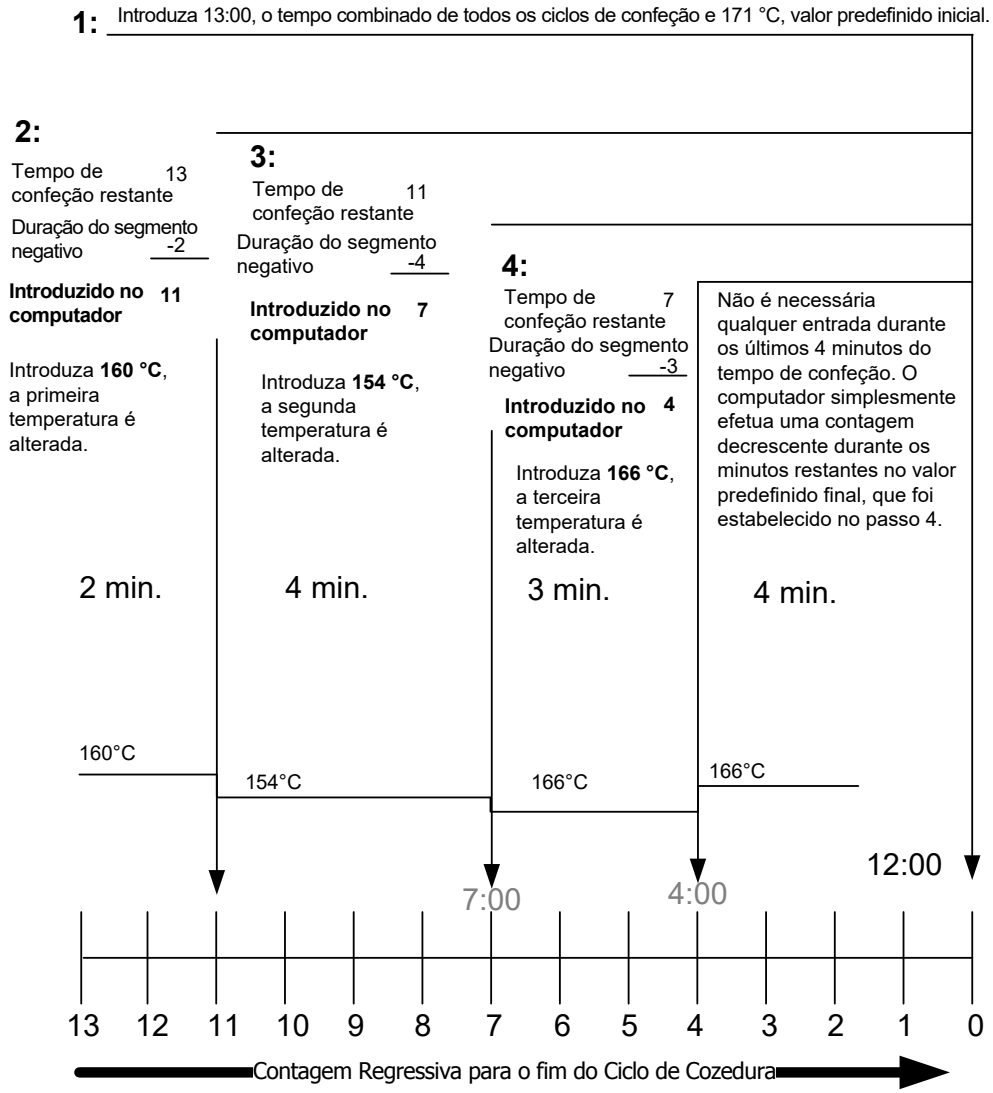
Quando a funcionalidade Confeções está ativada no 3000, é possível efetuar confeções segmentadas. Isso significa que o produto pode ser confecionado com várias temperaturas de confeção com as alterações de temperatura a ocorrerem nos pontos programáveis pelo utilizador no ciclo de confeção.

Ao programar para confeção segmentada, é mais fácil pensar em todo o ciclo de confeção ocorrendo num temporizador de contagem decrescente. O ciclo de confeção começa com a sua atribuição a tempo inteiro, digamos, 13 minutos e é concluído quando o temporizador de contagem decrescente chega a zero. As alterações de temperatura pretendidas são introduzidas com base no momento em que é suposto ocorrerem em relação ao restante tempo de confeção.

As entradas de hora para alterações da temperatura destinam-se ao tempo restante no ciclo de confeção e não ao tempo decorrido. O gráfico abaixo descreve um ciclo de confeção de 13 minutos. É preferível criar uma tabela semelhante de alterações de hora/temperatura antes de começar o processo de programação.

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

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



1.9 Menu Principal: Configuração do Produto (Confeção com vários valores predefinidos (segmentados*))

*Não disponível com a opção Confeções desativada

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo MODO DE INFORMAÇÃO, alterando para MAIN e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	Em branco	Prima ✓.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	INSERIR CÓDIGO	Introduza 1650.
SELECIONAR PRODUTO	Em branco	Prima o botão de produto pretendido.
NOME LONGO	NOME DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto com as teclas de letras. Faça avançar o cursor com ▲▼. Prima . para avançar para a próxima função de configuração do produto.
NOME ABREVIADO	NOME ABREVIADO DO PRODUTO OU NÚMERO DO BOTÃO	Introduza o nome do produto abreviado com quatro carateres, que é alternado com o tempo de confeção. Prima ▶.
COOKING MODE	SINGLE SETPOINT	Prima ▶. Se pretender confeção com vários valores predefinidos ou segmentada, prima ▼ Vários Valores Predefinidos (Segmentados) e siga as instruções na próxima secção. (A predefinição é SINGLE SETPOINT)
1 TEMPO	0:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo total de confeção para o item segmentado e prima .
1 TEMPR	TEMPERATURA	Introduza a temperatura de confeção inicial e prima .
1 SENSIBILIDADE	Número	Introduza o nível de sensibilidade, 0-9, para o produto. Prima ▶.
2 TEMPO	0:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo restante após a primeira mudança de temperatura (consulte a página 1-9) e prima .
2 TEMPR	0:00 OU TEMPERATURA INTRODUZIDA PREVIAMENTE	Introduza a primeira mudança de temperatura e prima .
2 SENSIBILIDADE	0 OU VALOR INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o valor flexível, 0-9, para o produto e prima .
3 TEMPO	0:00 OU TEMPO PROGRAMADO PREVIAMENTE	Introduza o tempo restante após a segunda mudança de temperatura e prima .
3 TEMPR	0:00 OU TEMPERATURA PROGRAMADA PREVIAMENTE	Introduza a temperatura do segundo segmento e prima .
3 SENSIBILIDADE	0 OU VALOR INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o valor flexível, 0-9, para o produto e prima .
4 TEMPO	00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo restante após a terceira mudança de temperatura e prima .
4 TEMPR	0:00 OU TEMPERATURA PROGRAMADA PREVIAMENTE	Introduza a temperatura do terceiro segmento e prima .
4 SENSIBILIDADE	0 OU VALOR INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o valor flexível, 0-9, para o produto e prima .
5 TEMPO	:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Deixe a zero se não forem necessários mais segmentos e prima . *Se forem necessários mais segmentos, continue a programação conforme apresentado acima. Cinco é o limite.*
1 Tempo de ALARME	:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo no ciclo de confeção para a emissão de um alarme sonoro para sacudir. Prima ▶.
1 NOME DO ALARME	SACUDIR	Prima para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir). Prima ▶.

1.9 Menu Principal: Configuração do Produto (Confeção com vários valores predefinidos (segmentados)) (cont.)

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
1 MODO DO ALARME	PREDEFINIÇÃO AUTOMÁTICA	Prima para se deslocar para confirmar o modo de alarme para sacudir Automático ou Manual. Prima ▶.
1 TOM DE ALARME	CURTO	Prima para se deslocar pelos tons de alarme para sacudir. Prima ▶.
2 TEMPO DE SACUDIR	:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o tempo no ciclo de confeção para a emissão de um segundo alarme sonoro para sacudir. Prima ▶.
2 NOME DO ALARME	SACUDIR	Prima para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir). Prima ▶.
2 MODO DO ALARME	PREDEFINIÇÃO AUTOMÁTICA	Prima para se deslocar para confirmar o modo de alarme para sacudir Automático ou Manual. Prima ▶.
2 TOM DE ALARME	CURTO	Prima para se deslocar pelos tons de alarme para sacudir. Prima ▶.
3 TEMPO	:00 OU TEMPO INTRODUZIDO PREVIAMENTE	Introduza o terceiro alarme sonoro para sacudir. Prima ▶.
3 NOME DO ALARME	SACUDIR	Prima para se deslocar pelos nomes de alarmes (ex. Sacudir). Prima ▶.
3 MODO DO ALARME	PREDEFINIÇÃO AUTOMÁTICA	Prima para se deslocar para confirmar o modo de alarme para sacudir Automático ou Manual. Prima ▶.
3 TOM DE ALARME	CURTO	Prima para se deslocar pelos tons de alarme. Prima ▶.
MENSAGEM DE FILTRAGEM	0 ou número introduzido previamente.	Introduza o número de ciclos de confeção antes de uma mensagem de filtragem e prima .
ATIVAÇÃO INSTANTÂNEA	5	Neste período de tempo, em segundos, a fritadeira aquece a 100% após o botão do produto ser premido antes do controlador ajustar a temperatura. Introduza o valor e prima . (A predefinição é 5. 0=Desligado).
HOLD TIME	0 ou tempo introduzido previamente.	Introduza o tempo para guardar o produto antes de eliminar. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima o botão para guardar as alterações.
SELECIONAR PRODUTO	Em branco	Para uma programação adicional, consulte a Configuração do Produto acima. Para sair, prima o botão EXIT SCAN duas vezes para DESLIGADO.

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

1.10 Menu do Filtro*

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

As funções de filtragem detalhadas abaixo só estão disponíveis se a opção Filtragem estiver ativada no C3000. Se a opção Filtragem estiver desativa, o botão de Filtragem não possui função alguma. Premi-la com a fritadeira desligada ou ligada não exercerá qualquer efeito. Consulte a página 1-2 para obter uma explicação relativa à ativação das opções do 3000.

⚠ AVISO

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

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

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

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

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

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

NOTA: As sequências de programação apresentadas a cinzento não surgem se o modo Filtragem estiver desativo. Ver página 1-2.

Aceder ao Modo do Menu de Filtragem*

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
PRONTA	PRONTA	Prima o botão para filtrar até MENU FILTRO ser exibido durante três segundos até mudar para FILTRO.
FILTRO	Em branco	Prima para se deslocar para Filtrar, Limpar e Filtrar, Eliminar, Encher Cuba a Granel (apenas opção a granel) e Limpar por Fervura (apenas no modo DESLIGADO) ou Sair. Com a escolha pretendida exibida, prima . Siga as instruções abaixo para navegar pelos modos.

1.10.1 Filtro*

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
FILTRO	Em branco	Prima e mantenha premido ✓ até FILTRO ser exibido (ou ESQ./DIR. em recipientes divididos).
ESQUERDA (apenas recipientes divididos)	DIREITO (apenas recipientes divididos)	Prima um dos botões para filtrar.
FILTRO	Em branco	Prima o botão .
FILTRAR AGORA?	SIM NÃO	Prima (SIM) para continuar. Se responder negativamente, a filtragem é ignorada e a confeção continua.
FILTER PAN READY?	CONFIRM	Certifique-se de que a panela de filtragem está no sítio e limpa. Prima ou .
OPEN DRAIN VALVE	Em branco	Abrir a válvula de drenagem.
A DRENAR	:contagem decrescente de 40 seg.	Nenhuma necessária. Caso a válvula de drenagem fique entupida, utilize o Fryer's Friend (uma ferramenta em forma de espigão), para eliminar o bloqueio.

⚠ PERIGO

NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.
NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objetos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

LIGAR FILTRAGEM	CONFIRM	Ligue a filtragem e prima ou .
A LIMPAR	:contagem decrescente de 30 seg.	Nenhuma necessária.
CLOSE DRAIN VALVE	Em branco	Fechar válvula de drenagem.
A ENCHER	:contagem decrescente de 45 seg.	Nenhuma necessária.
DESLIGADO A FILTRAGEM QUANDO ESTIVER CHEIO	CONFIRM	Desligue a filtragem e prima ▼ ou ▲.
DESLIGADO	DESLIGADO	

⚠ PERIGO

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

⚠ AVISO

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

1.10.2 Limpar e filtrar*

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga os passos para aceder ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-13.		
LIMPAR E FILTRAR	Em branco	Prima ✓.
LIMPAR AGORA?	SIM NÃO	Prima ▲. Responder SIM desliga o recipiente. Se responder negativamente, a limpeza e filtragem são ignoradas e a confeção continua.
FILTER PAN READY?	CONFIRMAR	Certifique-se de que a panela de filtragem está no sítio e limpa. Prima ou.
ABRA A VÁLVULA DE DRENAGEM	Em branco	Abrir a válvula de drenagem.
A DRENAR	:contagem decrescente de 40 seg.	Nenhuma necessária.
O RECIPIENTE FOI ESFREGADO?	YES	Prima ▲.
LIGAR FILTRAGEM	CONFIRMAR	Ligue a filtragem e prima ou .
FLUSHING	Contagem decrescente de 5:00	Nenhuma necessária.
ENCHER RECIP.?	SIM	Prima ▲.
CLOSE DRAIN VALVE	Em branco	Fechar válvula de drenagem.
A ENCHER	Contagem decrescente de 1:30 seg.	Nenhuma necessária.
TURN FILTER OFF WHEN FULL	CONFIRMAR	Desligue a filtragem e prima ▼ ou ▲.
DESLIGADO	DESLIGADO	

1.10.3 Eliminar* (Definições JIB e nenhum)

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

⚠ PERIGO

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

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

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga os passos para aceder ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12.		
ELIMINAR	Em branco	Prima ✓.
ELIMINAR AGORA?	SIM NÃO	Prima ▲. Responder SIM desliga a fritadeira. Se responder negativamente, a eliminação é ignorada e a confeção continua.
REMOVE FILTER PAN	CONFIRMAR	Retire a panela de filtragem e prima ▲ ou ▼.
INSERT DISPOSAL UNIT	CONFIRMAR	Introduza a unidade de eliminação sob a drenagem e prima ou .
OPEN DRAIN VALVE	Em branco	Abra a válvula de drenagem.
A ELIMINAR	:contagem decrescente de 60 seg.	Nenhuma necessária.
RECIP. VAZIO?	CONFIRMAR	Prima ▼ ou quando estiver vazio.
VAT CLEAN?	CONFIRMAR	Prima ou quando estiver limpo.
CLOSE DRAIN VALVE	Em branco	Feche a válvula de drenagem.
REMOVER A UNIDADE DE ELIMINAÇÃO	CONFIRMAR	Retire a unidade de eliminação e prima ou .
INSERT FILTER PAN	CONFIRMAR	Introduza a panela e prima ou .
ENCHER RECIPIENTE	CONFIRMAR	Encha o recipiente com óleo novo e prima ou quando estiver cheio.
DESLIGADO	DESLIGADO	

⚠ PERIGO

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

1.10.4 Descartar* (configurações; óleo novo: NENHUM; Resíduos: GRANEL)

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga os passos para aceder ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12.		
ELIMINAR	Em branco	Prima ✓.
ELIMINAR AGORA?	SIM NÃO	Prima ▲. Responder SIM desliga a fritadeira. Se responder negativamente, a eliminação é ignorada e a confeção continua.
FILTER PAN READY?	CONFIRMAR	Certifique-se de que a panela de filtragem está preparada e prima ou .
OPEN DRAIN VALVE	CONFIRMAR	Abra a válvula de drenagem.
DRENANDO	Contagem decrescente	Nenhuma necessária.
TURN FILTER ON	CONFIRMAR	Ligue a filtragem e prima ou .
LAVANDO	:contagem decrescente de 60 seg.	Nenhuma necessária.
TURN FILTER OFF	CONFIRMAR	Desligue a filtragem e prima ▼ ou ▲.

RECIP. VAZIO?	CONFIRMAR	Prima ▼ ou quando estiver vazio.
SWITCH TO BULK OIL MODE	CONFIRMAR	Utilizando o interruptor de modo, mude para BULK OIL MODE e prima ou .
CLOSE DRAIN VALVE	CONFIRMAR	Feche a válvula de drenagem.
ABRIR VÁLVULA DESCARTE	CONFIRMAR	Abra a válvula de eliminação e prima ou .
DESCARTANDO	Contagem decrescente de 4:00	Nenhuma necessária.
FECHAR VÁLVULA DESCARTE	CONFIRMAR	Feche a válvula de eliminação e prima ou .
REMOVE FILTER PAN	Em branco	Abra a porta e retire a bandeja do filtro do armário.
RECIP. ESTÁ VAZIO?	SIM/NÃO	Certifique-se de que a bandeja está vazia e prima SIM (▲), caso contrário prima NÃO (▼) e siga as mensagens.
INSERT FILTER PAN	CONFIRMAR	Introduza a panela e prima ou .
ENCHER RECIPIENTE	CONFIRMAR	Prima ou .
MUDAR PARA O MODO DE FRITADEIRA	CONFIRMAR	Prima ou .
DESLIGADO	DESLIGADO	

1.10.5 Encher o recipiente de granel* (apenas opção de granel)

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga os passos para aceder ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-1?.		
ENCHER RECIP. COM ÓLEO NOVO	Em branco	Prima ✓.
ENCHER RECIP. COM ÓLEO NOVO?	SIM NÃO	Prima ▲.
MUDAR PARA O MODO DE ÓLEO A GRANEL	CONFIRMAR	Utilizando o interruptor de modo, mude para BULK OIL MODE e prima ou .
OPEN OIL RETURN VALVE	CONFIRMAR	Abra a válvula de retorno de óleo e prima ou .
PRESS AND HOLD FILL POT BUTTON	Em branco	Prima e mantenha premido o botão para encher cuba para encher o recipiente.
RECIP. ESTÁ CHEIO?	SIM NÃO	Prima SIM (▲) quando estiver cheio, caso contrário prima NÃO (▼) e siga a mensagem.
CLOSE OIL RETURN VALVE	CONFIRMAR	Feche a válvula de retorno de óleo e prima ou .
MUDAR PARA O MODO DE FRITADEIRA	CONFIRMAR	Utilizando o interruptor de modo, mude para FRYER MODE e prima ou .
DESLIGADO	DESLIGADO	

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

*Não disponível com a opção Filtragem desativada.

⚠ PERIGO

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

⚠ AVISO

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

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
Siga os passos para aceder ao Modo do Menu de Filtragem na página 1-12. O controlador deve estar desligado.		
BOIL OUT	Em branco	Prima ✓.
LIMPAR POR FERVURA AGORA?	SIM NÃO	Prima ▲ para continuar.
IS VAT PREPARED?	CONFIRMAR	Certifique-se de que o recipiente está vazio, a drenagem fechada e prima ou .
REMOVE FILTER PAN	CONFIRMAR	Retire a panela de filtragem e prima ou .
IS SOLUTION IN THE VAT?	CONFIRMAR	Certifique-se de que existe solução no recipiente e prima ou.
START BOIL OUT	CONFIRMAR	Prima ▼ou ▲.Liga e aquece a 91 ºC. O temporizador de limpeza por fervura inicia.
BOIL OUT	30:00	O temporizador de contagem decrescente inicia.
LIMPEZA POR FERVURA CONCLUÍDA	CONFIRMAR	Prima ou para confirmar e cancelar o alarme.
SOLUÇÃO FOI RETIRADA?	CONFIRMAR	Após uma solução ser removida, prima ou .
DESLIGADO	DESLIGADO	

⚠ PERIGO

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

1.11 Polimento

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

Visor esquerdo	Visor direito	Explicação/Ação
POLIR AGORA?	SIM NÃO	Responsa à mensagem com o botão. Prima ▲ sob SIM ou ▲ sob NÃO. SI inicia o polimento descrito abaixo. NO atrasa a filtragem durante 30 minutos e a confeção continua. Responder NO após duas mensagens cancela o polimento.
FILTER PAN READY?	CONFIRMAR	Prima ▼ou ▲quando a bandeja for substituída após a inspeção.
OPEN DRAIN VALVE	Em branco	Abra a válvula de drenagem.
A DRENAR	:contagem decrescente de 40 seg.	Nenhuma necessária.
LIGAR FILTRAGEM	CONFIRMAR	Ligue a filtragem e prima ou .
POLINDO	15-MINUTE COUNTDOWN TIMER	Nenhuma necessária. O óleo flui da panela de filtragem para a cuba de fritura e novamente para a panela de filtragem durante 15 minutos.
FECHAR VÁLVULA DE DRENAGEM	Em branco	Feche a válvula de drenagem.
ENCHENDO	:temporizador de 45 seg.	Nenhuma necessária.
TURN FILTER OFF WHEN FULL	CONFIRMAR	Desligue a filtragem e prima ou .
DESLIGADO	DESLIGADO	

1.12 Modo PESQUISA

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

Visor esquerdo	Visor direito	Explicação/Ação
PRONTA	PRONTA	Prima o botão Sair/Pesquisar.
SELECT PRODUCT	Em branco	Prima o botão de um produto para verificar as estatísticas diárias.
NOME LONGO	Nome do produto com 8 carateres	Prima para avançar para a estatística do próximo produto.
NOME ABREVIADO	Nome abreviado do produto com 4 carateres	Prima ▶para avançar para a estatística do próximo produto.
VEZES COZ. RESTANTES	Número	Número de confeções restantes até à mensagem de filtragem. Prima ▶.
COOKS TODAY	Número	Número de confeções concluídas hoje. Prima ▶.
COOKS SINCE LAST DISPOSE	Número	Número de confeções desde a última eliminação. Prima ▶.
1 TIME	Hora	Tempo durante o qual o produto está programado para ser confecionado. Prima ▶.
1 TEMPR	Temperatura	Temperatura na qual o produto está programado para ser confecionado. Prima ▶.
1 SENSIBILIDADE	Número	O nível de sensibilidade no qual o produto está programado para ser confecionado. Prima ▶.
1 ALARM TIME	Tempo de sacudir	O tempo de uma confeção até ocorrer o alarme para sacudir o produto. Prima ▶.
1 ALARM NAME	SACUDIR, MEXER, ALARME NUMERADO	É o nome do alarme. Prima ▶.
1 ALARM MODE	AUTO OR MANUAL	O modo de alarme segundo o qual o produto está programado. Prima ▶.
1 TOM DE ALARME	CURTO, MÉDIO, LONGO DUPLO OU LONGO BREVE, NENHUM	O tom de alarme para sacudir segundo o qual o produto está programado. Prima ▶.
FILTER PROMPT	Número	O número de ciclos de confeção antes de ser apresentada uma mensagem de filtragem. Prima ▶.
INSTANT ON	0	É o tempo, em segundos, durante o qual a fritadeira aquece antes do computador verificar a temperatura. **NOTA: Uma introdução incorreta pode fazer com que a fritadeira ultrapasse a temperatura e confecione excessivamente alguns produtos.** Prima ▶.
HOLD TIME	0:00 ou tempo introduzido previamente.	O tempo para guardar o produto antes de eliminar. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima duas vezes o botão Sair/Pesquisar para sair.

1.13 Tabela de configuração de sensibilidade

Definições de sensibilidade para vários produtos

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

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

CAPÍTULO 2: REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR PARA CONTROLADORES 3000

2.1 Introdução

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

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

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

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

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

⚠ PERIGO

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

⚠ PERIGO

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

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

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

2.2 Reparação de avarias das fritadeiras

2.2.1 Mensagens de erro e problemas exibidos

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
Nenhuma exibição no controlador.	A. Controlador desligado. B. Nenhuma alimentação para a fritadeira. C. O controlador ou outro componente falhou.	A. Prima o interruptor ON/OFF para ligar o controlador. B. Ligue se a fritadeira está ligada e verifique se o disjuntor do circuito não disparou. C. Chame o seu FAS para assistência.
A fritadeira liga e desliga-se frequentemente quando é ligada pela primeira vez MLt cYcL d exibido.	A fritadeira está no modo de ciclo de fusão.	Isto é normal quando a fritadeira está ligada com a temperatura do óleo inferior a 38ºC.
O indicador de aquecimento está ligado e o ventilador está a funcionar, mas o queimador não acende.	Fusível fundido no quadro da interface ou no módulo de ignição.	Contacte o seu FAS para obter assistência.
A fritadeira não aquece após a filtragem.	A válvula de drenagem está aberta.	Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada.
O controlador exibe 9UEntE ALtA 1.	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210 ºC ou, nos países da CE, 202 ºC.	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe tEMP ALtA.	A temperatura da cuba de fritura é superior a 22 ºC acima do valor predefinido.	Prima o botão de alimentação para desligar a fritadeira e deixe-a arrefecer antes de voltar a ligá-la. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe FALhA nA rEcUPErA oP SIM e o alarme toca.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Elimine o erro e desligue o alarme premindo o botão ▲ (SIM). Se o erro persistir, chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe uma escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Centígrados).	Foi programada a opção de indicação incorreta.	Consulte a página de configuração do recipiente 1-3 para ajustar a escala de temperatura.
O controlador exibe FALhA no LIMIte SUP. dESLIGAr ForcA.	Falha do limite elevado	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O controlador exibe FALhA SondA tEMP.	Problema com o circuito de medição da temperatura, incluindo a sonda ou cablagem do computador danificada ou conector.	Desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O controlador exibe FALhA AQUEcEnd.	Problema com o contacto, válvula de gás desligada, o controlador falhou, o transformador falhou, o termóstato de limite elevado está aberto.	É normal que esta mensagem apareça durante o arranque se as linhas da fritadeira a gás tiverem ar no seu interior. Verifique se a válvula de gás está ligada. Se o problema continuar, desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência
Exibições do controlador FAZEr MAnUtEncAo **seguido por uma mensagem de erro.**	Ocorreu um erro que requer o serviço de um técnico.	Prima ▼ (NÃO) para continuar a confeção e chame o seu FAS para assistência. Em alguns casos, a confeção pode não ser permitida.

2.2.2 Problemas de filtração

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O controlador rEc IP. EStchE IoP S IP no **após uma filtragem.**	A. Normal após filtragem ou enchimento.	A. Prima▲ (SIM) se o recipiente estiver vazio, caso contrário prima▼ (NÃO) e siga as mensagens.
cLEAn, PoL ISh, F ILtrAr oU dESCArtAr **won't start.**	Temperatura muito baixa ou controlador exibe DESLIGADO.	Assegure-se de que a fritadeira está a 148 ºC para Polir e a 121 °C para Limpar, Filtrar ou Descartar; assegure-se de que o controlador está ligado.
O controlador exibe WA It For F ILtEr.	A. Outra função está a ser executada.	Espere até que a função anterior termine e inicie outro ciclo de filtração.
O controlador exibe coLocAr bAndEJA.	A. Normal durante a rotina de mudança do papel do filtro.	A. Introduza a bandeja e prima o botão ▲ (CONFIRMAR).
O controlador exibe o IL In drA In PAn r' conF IrP	Válvula de drenagem aberta ou possivelmente existe óleo na bandeja de drenagem.	Prima▲ (CONFIRMAR) e siga as instruções da mensagem F ILL uAt FroP drA In PAn.
O controlador exibe FLt dYLd	O ciclo de filtragem foi atrasado.	É uma mensagem normal quando uma filtragem tiver sido atrasada. Após a próxima mensagem de filtragem, prima SIM para filtrar.
O controlador exibe PoL dYLd	O ciclo de polimento foi atrasado.	É uma mensagem normal quando um polimento tiver sido atrasado. Após a próxima mensagem de polimento, prima SIM.
WA It For cLEAn	Foi selecionado Limpar e Filtrar com temperatura do óleo inferior a 121 °C.	Deixe o óleo aquecer até 121 ºC.
WA It For d ISPoSE	Foi seleccionado Descartar com a temperatura do óleo inferior a 121 °C.	Deixe o óleo aquecer até 121 ºC.

2.2.3 Utilizar Modos Tecnológicos

O controlador 3000 possui dois menus de Modos Tecnológicos. Um é acedido com o código 3000, que permite que os Modos Confeções e Filtragem sejam ligados e desligados. O outro, que é acedido com o Código 7628, permite que o controlador seja comutado entre fritadeiras Legado e OCF, que possuem capacidade de comunicação por barramento CAN.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Iniciar com o controlador ESQUERDO. Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo Modo de Informação, alterando para Main e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	EM BRANCO	Prima ▶ para se deslocar até ao Modo Tecnológico. Prima ✓.
MODO TECNOLÓGICO	**INSERIR CÓDIGO**	**Introduza 3000**
APAGAR REGISTO DE ERROS	EM BRANCO	Prima ✓ para eliminar códigos de erro. Prima ▶. Elimina códigos de erro captados.
LIMPAR SENHAS	EM BRANCO	Prima ✓ para limpar senhas. Prima ▶.
CONTAGEM DE CORREDORES	2	Prima ▲▼ para alterar a Contagem de Corredores. Prima▶.
MODO HOLD	PADRÃO	Prima ▲▼para alterar para Corredor. Prima ▶.
TEMP. MÁX. DE CONFEÇÃO	400 F	Utilize teclas numéricas para diminuir a temperatura máxima de confeção. 400 ºF é o máximo. Prima ▶.
TESTE DE LIMITE SUP.*	EM BRANCO	Prima ✓para iniciar o teste de limite superior.
TESTE DE LIMITE SUP.*	SIM NÃO	Prima ▲para iniciar; prima ▼ para recusar. Prima ▶.*
ATIVAR FILTROS	SIM NÃO	Prima ▲para ativar; prima ▼ para desativar.
ATIVAR FILTROS	EM BRANCO	Prima ▶ para se deslocar até Ativar Confeção. Prima ✓.
ATIVAR CONFEÇÃO	SIM NÃO	Prima ▲ para ativar; prima ▼ para desativar.
SAIR	SAIR	Prima duas vezes Sair/Pesquisar.
DESLIGADO	DESLIGADO	

*Este teste irá estragar o óleo e só deve ser efetuado por um técnico.

Visor esquerdo	Visor direito	Ação
DESLIGADO	DESLIGADO	Iniciar com o controlador ESQUERDO. Prima ✓ até o controlador se deslocar pelo Modo de Informação, alterando para Main e depois CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO.
CONFIGURAÇÃO DO PRODUTO	EM BRANCO	Prima ▶ para se deslocar até ao Modo Tecnológico. Prima ✓.
MODO TECNOLÓGICO	**INSERIR CÓDIGO**	**Introduza 7628**
LOCAL	NÃO CE	Prima ▲▼ para alterar em caso de necessidade. Prima ▶.
TIPO DE SISTEMA	OCF30 OU LEGADO	Prima ▲▼ para alterar para LEGADO ou OCF. Prima ▶.
ENERGIA	GÁS	Prima ▲▼ para alterar para ELÉTRICO Prima ▶.
TIPO	Desloca-se até modelos da fritadeira	Prima ▲▼para alterar. Prima ▶.
ÓLEO NOVO	JIB ou nenhum	Prima ▲▼ para alterar. Prima ▶.
RESÍDUOS	NENHUM OU GRANEL	Prima ▲▼ para alterar. Prima ▶.
REPOR PRODUTOS	NO	Carrega um menu por defeito. Prima ▲ para SIM;▼ para NÃO. Prima ▶.
SAIR	SAIR	Prima ✓.
DESLIGADO	DESLIGADO	

2.2.4 Códigos do registo de erros

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Leitura da sonda de temperatura fora do intervalo
E04	HI 2 BAD	Leitura do limite máximo está fora do intervalo.
E05	QUENTE ALTA - 1	A temperatura do óleo é superior a 210°C ou, nos países da CE, 202 ºC.
E06	FALHA AQUECEND	Um componente falhou, tal como um controlador, quadro da interface, contacto, válvula de gás, módulo de ignição ou limite de abertura elevado.
E08	ATO Board Error	O controlador perdeu contacto com a placa ATO.
E17	ATO Probe Error	A resistência da sonda ATO está fora do intervalo.
E20	Localização do código inválida	O cartão SD foi removido durante a atualização do software.
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper)	O temporizador de 24 horas expirou
E22	OIL IN PAN ERROR	Pode existir óleo na panela de filtragem.
E25	FALHA NA RECUPERAÇÃO	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.
E27	LOW TEMP ALARM	O óleo está aproximadamente 19,4 ºC abaixo do valor predefinido.
E28	ALARME TEMP ALTA	A temperatura do óleo aumentou 22,2 °C acima do valor predefinido. Se a temperatura continuar a aumentar, o limite superior fará com que o queimador seja encerrado quando a temperatura atingir os 218 ºC não-CE ou 202 ºC CE.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197088 07/2022