

FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®

Controlador

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.



 **CUIDADO**
LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR.



8 1 9 7 8 0 8

Número de peça: FRY_IOM_8197808 10/2022

Instruções da tradução originais Portuguese / Português



WELBILT®

AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE USAR UMA PEÇA NESTE EQUIPAMENTO FRYMASTER DEAN QUE NÃO SEJA UMA PEÇA NÃO MODIFICADA NOVA OU RECICLADA COMPRADA DIRETAMENTE DA FRYMASTER DEAN 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 FRYMASTER DEAN E SUAS AFILIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR NENHUMA REIVINDICAÇÃO, DANO OU DESPESA INCORRIDA PELO CLIENTE QUE SURGEM 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 édictée 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.

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 limpeza em uma unidade de descarte de gordura vegetal (SDU), uma unidade de filtragem embutida, uma unidade de filtragem portátil ou um OQS (Sensor de Qualidade de Óleo). Essas unidades não suportam o processo e serão danificadas pela solução e a anulação da 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 (100 °F) 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 (4 galões) para frituras FQE30-T ou FQG30-T. Caso contrário, o óleo pode transbordar e provocar ferimentos.

 PERIGO

Ao drenar a óleo da solução de fervura em um recipiente de METAL adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade de no mínimo 15 litros (4 galões) ou mais para as fritadeiras FQE30U-T ou FQG30U-T. 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 divididas 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 LIGADO/DESLIGADO na posição DESLIGADO imediatamente.

 ADVERTÊNCIA

Este equipamento não deve ser usado crianças com menos de 16 anos ou por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança. Não permita que crianças brinquem com este equipamento.

 ADVERTÊNCIA

A operação, instalação e manutenção deste produto pode expô-lo a substâncias químicas/produtos que incluem [bisfenol A (BPA), partículas de fibra de lã de vidro ou de cerâmica e sílica cristalina] que são considerados pelo Estado da Califórnia como causadores de câncer, defeitos congênitos ou outros danos reprodutivos. Para mais informações vá para www.P65Warnings.ca.gov.

**Manual do Controlador
FilterQuick™ FQ4000
ÍNDICE**

CAPÍTULO 1: Instruções do Controlador FilterQuick™ FQ4000

1.1	Informações Gerais do FQ4000	1-1
1.2	Descrição de Botões e Funções do FQ4000.....	1-1
1.2.1	Botões de Navegação.....	1-1
1.2.1.1	Barra de Botões do Menu Principal	1-1
1.2.1.2	Botão Página Inicial	1-1
1.2.1.3	Botão Modo Funcionário	1-2
1.2.1.4	Botão Menus	1-2
1.2.1.5	Botão Receitas.....	1-2
1.2.1.6	Botão Definições.....	1-2
1.2.1.7	Botão Manutenção	1-2
1.2.1.8	Botão Ligar/Desligar	1-3
1.2.1.9	Botão Idioma	1-3
1.2.1.10	Botão Menu Filtro.....	1-3
1.2.1.11	Botão de Temperatura	1-3
1.2.1.12	Botão Menu	1-3
1.2.1.13	Botão Economia de Energia.....	1-3
1.2.1.14	Botão Informações: Estatísticas.....	1-3
1.2.1.15	Botão Óleo para Enchimento Manual	1-3
1.2.1.16	Esc ou o botão Voltar.....	1-3
1.2.1.17	Botão OQS (Sensor de Qualidade do Óleo) do TPM (Total de Material Polar)	1-3
1.3	Estrutura Resumida dos Menus do FQ4000.....	1-4
1.4	Estrutura Resumida de Informações do FQ4000.....	1-5
1.5	Operação Básica.....	1-6
1.6	Cozimento	1-7
1.7	Programação de Configuração da Fritadeira (Manutenção).....	1-8
1.8	Programação de Configuração da Fritadeira (Gerente).....	1-13
1.9	Acréscimo e Edição de Produtos Existentes.....	1-24
1.10	Acréscimo e Edição de Menus.....	1-28
1.11	Troca de Menus	1-29
1.12	Tarefas de Manutenção.....	1-30
1.12.1	Teste Limite Máx.	1-30
1.12.2	Funções de Gerente	1-31
1.12.2.1	Registro de Erros	1-31
1.12.2.2	Configuração de Senha.....	1-32
1.12.2.3	USB – Operação de Menus.....	1-33
1.13	Informações: Estatísticas.....	1-34
1.13.1	Estatísticas de Ficha Informativa	1-34
1.13.2	Estatísticas do Óleo	1-34
1.13.3	Estatística de Durabilidade	1-35
1.13.4	Estatística de Uso.....	1-36
1.13.5	Tempo de Recuperação.....	1-36
1.13.6	Estatísticas de Filtro	1-36
1.13.7	Versão software.....	1-38

1.13.8	Estatística de Definição de Uso.....	1-38
1.13.9	Estatística de Óleo Novo	1-39
1.13.10	Estatística de Uso de Redefinição de Óleo Novo	1-39
1.13.11	Estatísticas de Última Carga.....	1-40
1.13.12	Visualização de Estatísticas do TPM (total de material polar)	1-41
1.13.13	Estatística de Definição de Filtro	1-41

CAPÍTULO 2: Instruções de Funções do Menu Filtragem FilterQuick™ FQ4000

2.1	Menu Filtragem.....	2-1
2.1.1	Filtro Rápido – Comando do Filtro	2-1
2.1.2	Filtro Rápido sob Demanda	2-2
2.1.3	Limpar e Filtrar (ou Filtro de Fim de Dia)	2-4
2.1.4	Filtro do OQS (Sensor de Qualidade do Óleo).....	2-8
2.1.5	Descarte para Sistemas de Óleo Não Granel	2-10
2.1.6	Descarte para Sistemas de Óleo de Resíduos para Descarte a Granel, Vareta Frontal ou Vareta Externa	2-13
2.1.7	Encher Recipiente de Bandeja (Filtro)	2-17
2.1.8	Encher Recipiente a Granel	2-18
2.1.9	Bandeja para Resíduos.....	2-19
2.1.10	Drenar na Bandeja.....	2-21
2.1.11	Limpeza (Fervura [Quente] ou Limpeza a Frio) para Sistemas de Óleo Não Granel.....	2-23
2.1.12	Limpeza (Fervura [Quente] ou Limpeza a Frio) para Sistemas de Granel, Vareta Frontal, Vareta Externa.....	2-28
2.1.13	Polir	2-36

CAPÍTULO 3: Resolução de problemas para operadores

3.1	Introdução	3-1
3.2	Resolução de problemas	3-2
3.2.1	Mensagens de erro e problemas do visor	3-2
3.2.2	Solução de problemas de filtragem	3-4
3.2.3	Filtro Ocupado	3-5
3.2.4	Solução de Problemas do OQS (Sensor de Qualidade do Óleo).....	3-5
3.2.5	Códigos do Log de Erro	3-6

CAPÍTULO 1: FILTERQUICK™ FQ4000

INSTRUÇÕES DO CONTROLADOR

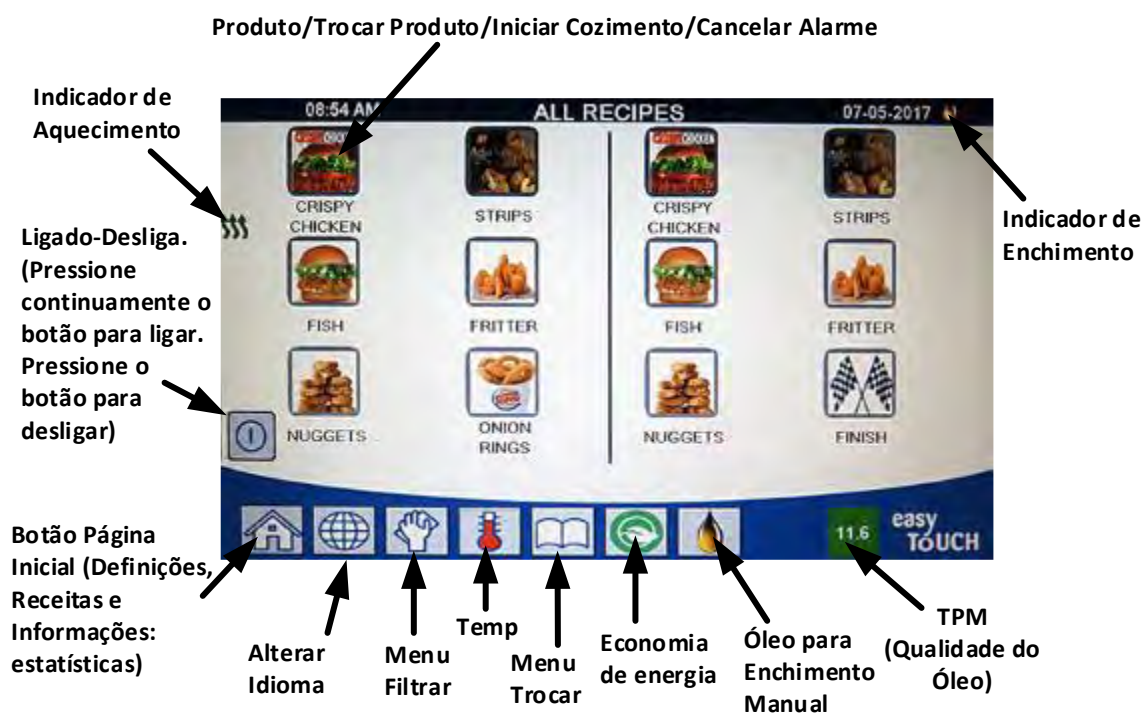
1.1 Informações Gerais do FQ4000

Seja bem-vindo ao FQ4000, um controlador de tela de toque fácil de usar com uma capacidade de menu para 40 produtos. Um único pressionamento de botão inicia um ciclo de cozimento para um produto selecionado. O controlador pode se mover diretamente de um produto para outro.

O FQ4000 opera com fritadeiras a gás ou elétricas, com recipiente dividido e inteiroço.

1.2 Descrição de Botões e Funções do FQ4000

1.2.1 Botões de Navegação



1.2.1.1 Barra de Botões do Menu Principal

A barra de botões do menu principal na base da tela é usado para navegar pelos diversos menus do FQ4000 (veja a Figura 1).



Figura 1

1.2.1.2 Botão Página Inicial

O botão Página Inicial é usado para alternar para a tela de Página Inicial (veja a Figura 2). A tela inicial tem botões de Modo Funcionário, Menus, Receitas, Definições, Manutenção, Alteração de idioma, Filtro e Informações: estatística.

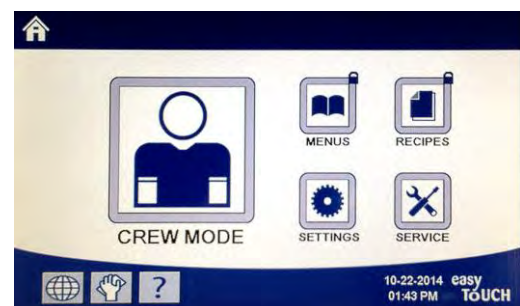


Figura 2

1.2.1.3 Botão Modo Funcionário

O botão Modo Func. é usado para ir da tela de Página Inicial para o modo de cozimento (veja a Figura 3).



Figura 3

1.2.1.4 Botão Menus

O botão Menus é usado para configurar vários menus com produtos específicos, como os menus de estação de fritura, frango, outros produtos, café da manhã, almoço ou troca (veja a Figura 4).



Figura 4

1.2.1.5 Botão Receitas

O botão Receitas permite editar e adicionar produtos (veja a Figura 5).



Figura 5

1.2.1.6 Botão Definições

O botão Definições permite acessar as definições da fritadeira para edição (veja a Figura 6).

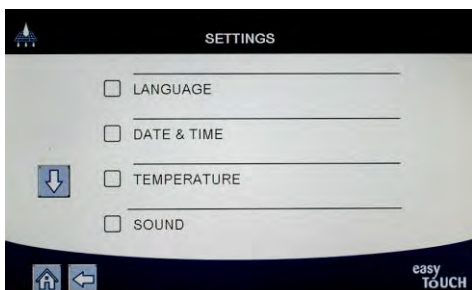


Figura 6

1.2.1.7 Botão Manutenção

O botão Manutenção permite acessar as funções de manutenção da fritadeira (veja a Figura 7).

Durante a programação e outras funções se não ocorrer nenhuma atividade em um minuto, o controlador retorna ao modo de operação anterior.

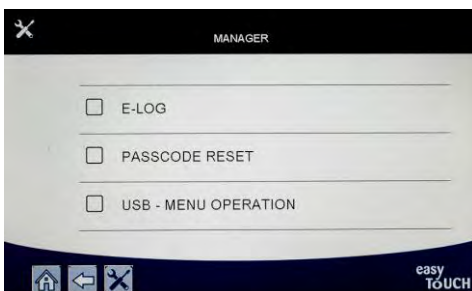


Figura 7

1.2.1.8 Botão Ligar/Desligar

Pressionar e manter pressionado o botão ligar/desligar, liga a interface de usuário e a fritadeira. Se o botão ligar/desligar for pressionado quando a fritadeira estiver ligada, isso desliga a fritadeira (veja a Figura 8).



Figura 8

1.2.1.9 Botão Idioma

Pressionar o botão Idioma alterna entre um idioma principal e secundário se o recurso estiver configurado nas definições do gerente (veja a Figura 9).



Figura 9

1.2.1.10 Botão Menu Filtro

Pressionar o botão de Menu Filtro fornece acesso às funções associadas com filtragem, descarte, drenagem, enchimento bem como limpeza profunda dos recipientes (veja a Figura 10). Quando a mão estiver amarela, a filtragem já foi ignorada uma vez. Quando estiver vermelha, a filtragem já foi ignorada mais de uma vez e é obrigatório fazer a filtragem.



Figura 10

1.2.1.11 Botão de Temperatura

Pressionar o botão Temperatura exibe a temperatura real do recipiente e a temperatura do ponto de ajuste (veja a Figura 11).



Figura 11

1.2.1.12 Botão Menu

Pressionar o botão Menu permite alternar entre diferentes menus configurados (veja a Figura 12).



Figura 12

1.2.1.13 Botão Economia de Energia

Pressionar o botão Poup Energia muda a fritadeira de um ponto de ajuste padrão para um ponto de ajuste com uma temperatura menor quando a fritadeira estiver inativa para economizar custos de energia (veja a Figura 13).



Figura 13

1.2.1.14 Botão Informações: estatísticas

Pressionar o botão Informações: Estatísticas oferece informações sobre estatísticas de filtro, estatísticas de óleo, estatísticas de durabilidade, estatísticas de uso, tempo de recuperação, estatísticas de última carga e versões de software (veja a Figura 14).



Figura 14

1.2.1.15 Botão Óleo para Enchimento Manual

Pressionar o botão Óleo p/enchimento manual permite que o usuário encha manualmente o recipiente de óleo (veja a Figura 15).



Figura 15

1.2.1.16 Itens do Menu Escape

Para sair ou retornar dos MENUS e SUBMENUS, pressione as teclas Página Inicial ou a seta Voltar (veja a Figura 16).



Figura 16

1.2.1.17 Botão OQS (Sensor de Qualidade do Óleo) do TPM (Total de Material Polar)

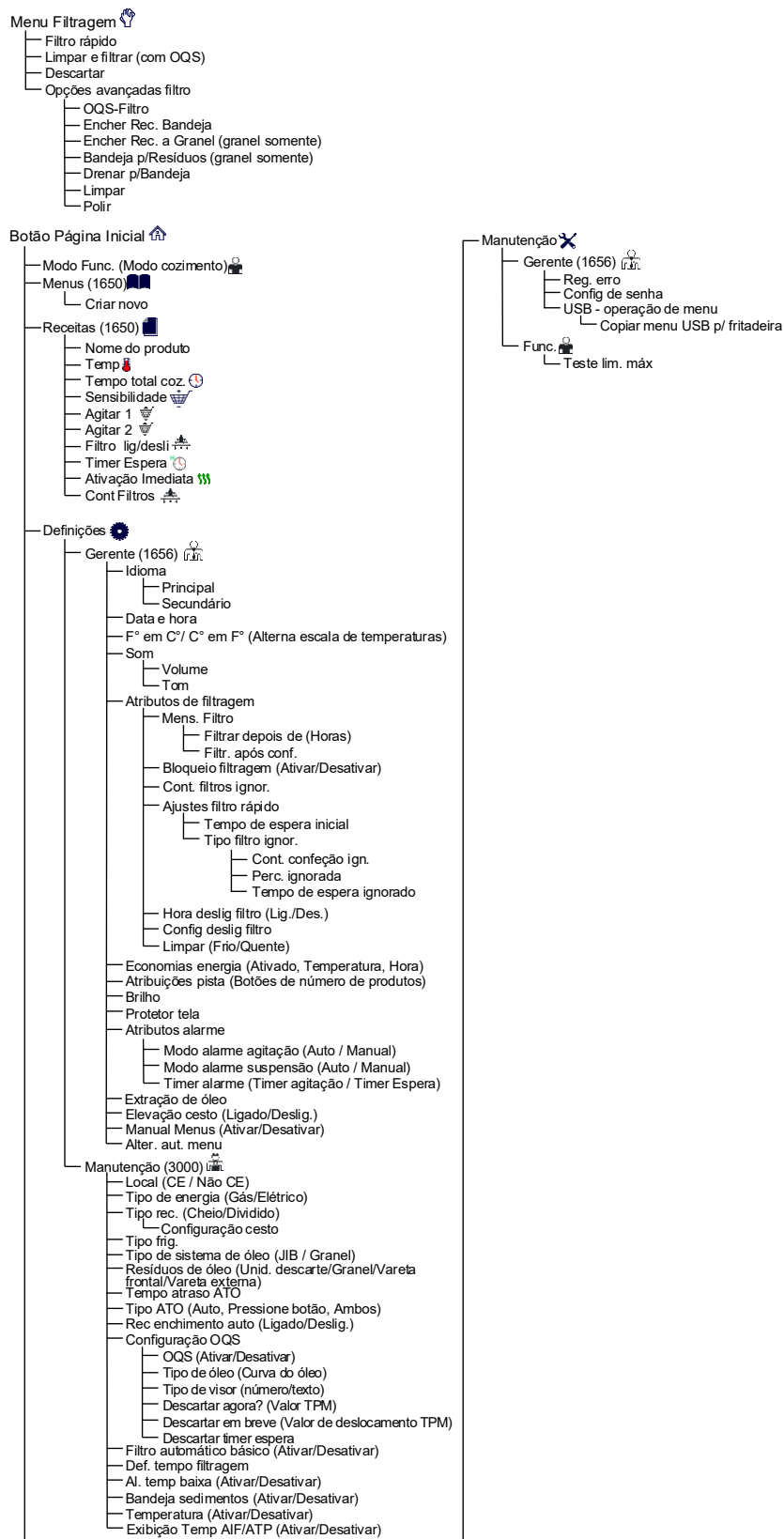
Pressionar o botão TPM quando ele estiver sendo exibido, mostra os últimos 30 dias de leituras TPM/OQS (veja a Figura 17). Pressionar o botão TPM ao piscar, denota que tem sido mais de 24 horas desde o último filtro OQS e solicitará um filtro OQS.



Figura 17

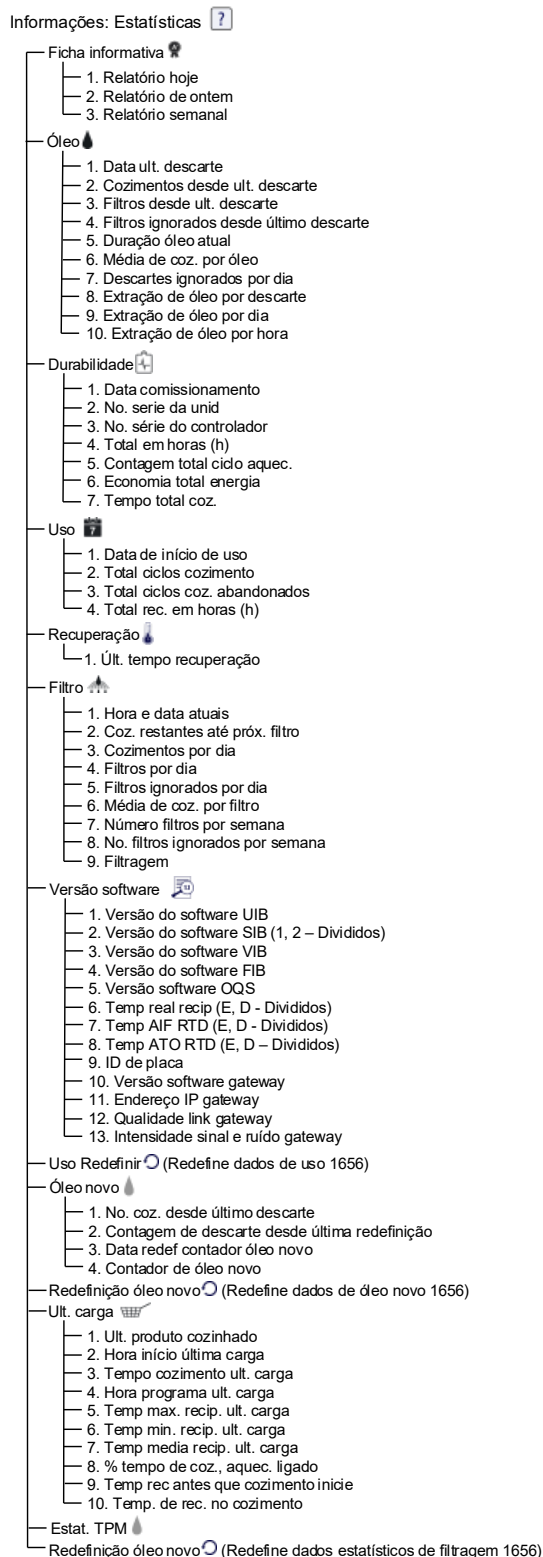
1.3 Estrutura Resumida dos Menus do FQ4000

A seguir estão refletidas as principais seções de programação do FQ4000 e a ordem em que os títulos dos submenus serão encontrados sob as seções no Manual de Instalação e Operação.



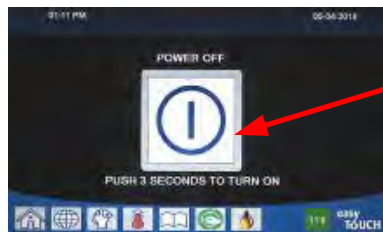
1.4 Estrutura Resumida de Informações do FQ4000

A seguir temos as estatísticas do FQ4000 e a ordem em que os títulos dos submenus serão exibidos no controlador.



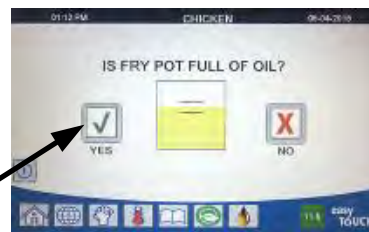
1.5 Operação Básica

Operação Básica FQ4000



Ligue ou desligue a fritadeira usando os botões LIGADO ou DESLIG.

Pressione continuamente o botão por 3 segundos para ligar. Pressione o botão para desligar. Seleccione o botão no lado desejado de um recipiente dividido. Se a cuba estiver CHEIA de óleo, pressione o botão ✓ SIM.



Troca de Produto

Pressione continuamente o botão do produto para trocar. O contorno do botão muda de verde para vermelho e depois para vermelho sólido. Seleccione o produto.



Iniciar um Ciclo de Cozimento

Pressione o botão do produto para começar a cozinhar. O timer iniciará a contagem regressiva.

Cancelar um Ciclo de Cozimento

Pressione o botão VERMELHO "X" ao lado do produto desejado.



Cancelar Alarme Agitação

Pressione o botão embaixo do visor ativo.



Cancelar o Alarme de Final do Ciclo de Cozimento (REMOVER)

Pressione o botão embaixo do visor ativo REMOVER ou VERIFICAR.



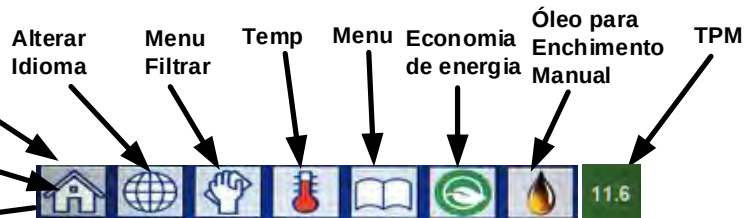
Verificar Temperatura e Ponto de Ajuste

Pressione o botão de temperatura. Exibe a temperatura atual e a temperatura do ponto de ajuste.



Botão Página Inicial
(Definições, Receitas e Informações: Estatísticas)

Informações: Estatísticas



1.6 Cozimento

Cozimento com o FQ4000

- 1** Um produto é exibido no visor. Escolha outro produto e pressione continuamente o botão do produto para trocar. O contorno do botão muda de verde para vermelho e depois para vermelho sólido. Selecione o produto.



- 2** Pressione o botão do produto para iniciar o ciclo de cozimento.



- 3** Exibe alterações no timer com tempo de cozimento restante.



- 4** O botão AGITAR alternando com o cesto é exibido quando está na hora de agitar o cesto de fritura.



- 5** Pressione o botão AGITAR/CESTO para cancelar o alarme de AGITAR.



- 6** O botão REMOVER alternando com a MARCA DE SELEÇÃO é exibido quando o ciclo de cozimento está completo.



- 7** Pressione os botões REMOVER/MARCA DE SELEÇÃO para cancelar o alarme.



- 8** Os TIMERS DE ESPERA são executados em segundo plano e não são exibidos até o timer de espera expirar.



- 9** A tela SUSPENDER TIMER PROD. EXPIRADOS exibe os produtos que possuem timers de espera expirados.

- 10** Pressionar o botão PRODUTO seleciona os produtos e troca a cor da borda. Pressionar botão de MARCA DE SELEÇÃO cancela os timers de espera e restaura o visor para operação normal e a unidade está pronta para cozimento.



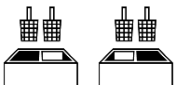
1.7 Programação de Configuração da Fritadeira (Manutenção)

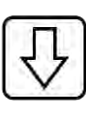
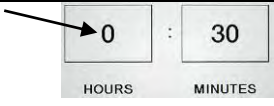
Isso precisa ser realizado na primeira vez em que ela é ligada ou ao trocar um controlador para configurar os parâmetros da fritadeira. A configuração inclui as definições de local, tipo de energia, tipo de recipiente, tipo do óleo novo, tipo do resíduo de óleo e enchimento automático.

OBSERVAÇÃO: Essas definições **SOMENTE** devem ser alterada por técnico.

VISOR	AÇÃO
 	1. Com o controlador na posição Deslig/Standby, pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Definições.
	3. Pressione o botão Manutenção.
3 0 0 0	4. Insira 3000 .
	5. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ LOCAL	6. Pressione o botão Local.
CE NÃO CE	7. Selecione CE ou NÃO CE . CE (em conformidade com as normas da Comunidade Europeia) ou Não CE (normas que não são da Comunidade Europeia).
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA	8. Nenhuma ação.
	9. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ TIPO DE ENERGIA	10. Pressione o botão Tipo de Energia.
GÁS ELETRICO	11. Selecione GÁS ou ELETRICO .
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA	12. Nenhuma ação.
	13. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ TIPO REC.	14. Pressione o botão Tipo Rec.
REC. CHEIO REC. DIVIDIDO	15. Selecione REC. CHEIO ou REC. DIVIDIDO .
8 / 24	16. Selecione Config. Cesto. Defina para 8 para ter 4 produtos de cada lado disponíveis ou 24 para ter 12 produtos disponíveis por lado.
   	17. Pressione o ícone Produto e escolha o produto desejado. Repita para as outras pistas.
	18. Pressione o botão Salvar ao concluir.
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA	19. Nenhuma ação.
	20. Pressione o botão de ✓ (verificação).

VISOR	AÇÃO
	21. Pressione a seta para baixo.
TIPO DE SISTEMA DE ÓLEO	22. Pressione o botão Tipo de Sistema de Óleo.
JIB GRANEL	23. Selecione JIB ou GRANEL . OBSERVAÇÃO: Um JIB (Jug in a Box) ou BIB (Bag in a Box) é um recipiente de óleo do tipo descartável. Um sistema a granel tem tanques grandes para armazenamento de óleo que estão conectados à fritadeira e enchem um reservatório interno.
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA	24. Nenhuma ação.
	25. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ RESÍDUOS DE ÓLEO	26. Pressione o botão Resíduos de Óleo.
UNID. DESCARTE GRANEL VARETA FRONTAL VARETA EXTERNA	27. Selecione UNID. DESCARTE, GRANEL, VARETA FRONTAL ou VARETA EXTERNA . OBSERVAÇÃO: Selecione UNID. DESCARTE se for descartar o óleo em uma SDU ou em outro recipiente de METAL. Selecione GRANEL se for descartar em um sistema de óleo a granel que tenha tanques grandes para armazenamento de óleo que estejam conectados à fritadeira. Selecione VARETA FRONTAL se estiver descartando uma vareta conectada à fritadeira. Selecione VARETA EXTERNA se estiver usando um sistema de descarte externo usando uma vareta com sucção para extrair o óleo da cuba.
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA	28. Nenhuma ação.
	29. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	30. Pressione a seta para baixo.
☐ TEMPO ATRASO ATO	31. Pressione o botão Tempo Atraso ATO.
0 MINUTOS 	32. Pressione hora para mudar o tempo de espera após o reservatório para enchimento de óleo ter sido trocado antes que o sistema inicie o processo de enchimento. Pressione o botão de ✓ (verificação). O padrão é 0 minutos para gordura vegetal líquida. Insira um valor superior a 0 para gordura vegetal sólida.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	33. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ TIPO ATO	34. Pressione o botão Tipo ATO.

VISOR	AÇÃO
AUTO PRESSIONE BOTÃO AMBOS	35. Selecione AUTO se o enchimento automático estiver instalado. Selecione PRESSIONE BOTÃO se apenas o enchimento manual estiver instalado. Selecione AMBOS se o enchimento manual e automático estiverem instalados e forem desejáveis.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	36. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ REC ENCHIMENTO AUTO	37. Pressione o botão Rec Enchimento Auto.
	38. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos (apenas para recipientes divididos).
LIGADO DESLIG	39. Selecione LIGADO a menos que não queira encher esse recipiente. O padrão é LIGADO .
	40. Pressione a seta para baixo.
☐ CONFIGURAÇÃO OQS	41. Pressione o botão Configuração OQS se houver um sensor OQS instalado.
☐ ATIVAR/DESATIVAR OQS	42. Pressione o botão ATIVAR/DESATIVAR OQS para ativar e desativar o sensor OQS.
ATIVAR DESATIVAR	43. Pressione o botão ATIVAR para ativar o sensor OQS ou DESATIVAR para desativar o sensor OQS.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	44. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ TIPO DE ÓLEO	45. Pressione o botão Tipo de Óleo.
OC01v01, OC02v02, etc. 	46. Selecione a curva do tipo correto de óleo. Pressione o botão de seta para baixo para rolar para as curvas de tipo de óleo adicional. Use a tabela abaixo 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.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	47. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ TIPO DE VISOR	48. Pressione o botão Tipo de Visor.
NÚMERO TEXTO	49. Selecione NÚMERO ou TEXTO . OBSERVAÇÃO: se escolher NÚMERO, o total de materiais polares será exibido numericamente. Se escolher Texto, o visor exibirá apenas DESCARTAR EM BREVE/CONFIRMAR, ÓLEO ESTÁ BOM ou DESCARTAR AGORA.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	50. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ DESCARTAR AGORA	51. Pressione o botão Descartar Agora.

VISOR	AÇÃO
VALOR TPM	52. Pressione o número acima do Valor do TPM. Quando o valor TPM (Total de Material Polar) do óleo for atingido, a fritadeira solicitará o descarte do óleo.
	53. Use o teclado para inserir o valor descartar TPM agora.
	54. Pressione o botão de ✓ (verificação) depois que o valor for inserido.
	55. Pressione o botão ✓ (verificação) para salvar o valor.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	56. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	57. Pressione o botão de seta para baixo.
☐ DESCARTAR EM BREVE	58. Pressione o botão Descartar agora.
VALOR TPM	59. Pressione o número acima de Descartar em breve Valor TPM. Normalmente, este valor é escolhido como um número abaixo do valor Descartar agora TPM. Este valor exibirá a mensagem quando o valor Descartar em breve for alcançado. Isso serve como uma advertência para a equipe de que o óleo precisará ser descartado em breve.
	60. Use o teclado para inserir o valor descartar em breve TPM.
	61. Pressione o botão de ✓ (verificação) depois que o valor for inserido.
	62. Pressione o botão ✓ (verificação) para salvar o valor.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	63. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ DESCARTAR TIMER ESPERA	64. Pressione o botão Descartar timer espera. Este é o intervalo depois do qual, uma vez exibido e adiado, o aviso DESCARTAR AGORA volta a ser exibido. (O padrão é: 30 minutos. O valor mínimo é :00 =DESATIVADO, o valor máximo é 4:00 horas).
	65. Pressione a caixa de horas para inserir um tempo de espera em horas.

VISOR	AÇÃO
	66. Usando o teclado, insira o tempo em horas.
	67. Pressione a caixa de minutos para inserir o tempo de espera em minutos.
	68. Usando o teclado, insira o tempo em minutos.
	69. Pressione o botão ✓ (verificação) para salvar o valor.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	70. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	71. Pressione o botão Voltar depois de concluir.
☐ FILTRO AUTOMÁTICO BÁSICO	72. Pressione o botão Filtro automático básico.
ATIVAR DESATIVAR	73. Selecione ATIVAR Filtro Automático Básico (Filtragem automática para unidades sem sensores OIB) ou DESATIVAR Filtro Automático Básico (Filtragem automática para unidades com sensores OIB).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	74. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ DEF. TEMPO FILTRAGEM	75. Pressione o botão Def. tempo filtragem.
☐ TEMPO POLIMENTO ☐ TEMPO LIMPEZA ☐ TEMPO AUTO LAVAGEM FILTRO ☐ TEMPO LAVAGEM FILTRO E LIMPEZA 	76. Essas definições devem ser ajustadas apenas se instruído pela fábrica. As definições padrão são: ☐ TEMPO POLIMENTO -300 ☐ TEMPO LIMPEZA -3600 ☐ TEMPO AUTO LAVAGEM FILTRO -25 ☐ TEMPO LAVAGEM FILTRO E LIMPEZA -25 Pressione o botão Voltar depois de concluir.
	77. Pressione o botão de seta para baixo.
☐ ALARME TEMP BAIXA	78. Pressione o botão Alarme temp baixa.
ATIVAR DESATIVAR	79. Pressione o botão ATIVAR para ativar o alarme de temperatura baixa ou DESATIVAR para desativá-lo.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	80. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.

VISOR	AÇÃO
	81. Pressione o botão de seta para baixo.
☐ BANDEJA SEDIMENTOS	82. Pressione o botão Bandeja sedimentos.
ATIVAR DESATIVAR	83. Selecione ATIVAR para usar as bandejas de sedimentos ou DESATIVAR se elas NÃO forem ser usadas.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	84. Pressione o botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	85. Pressione o botão Página Inicial.
 MODO FUNC.	86. Pressione o botão Modo Func.
	87. Pressione por alguns instantes o botão de redefinição. Mantenha o botão pressionado por um (1) minuto . Nas fritadeiras mais novas, o botão está localizado abaixo da porta USB. Em unidades de gás mais antigas, o botão fica localizado na caixa de controle na extremidade esquerda. Em unidades elétricas mais antigas, o botão fica localizado na caixa de controle na extremidade esquerda.
	88. O sistema reinicia em aproximadamente 45 segundos e retorna para o modo desligar/standby.

1.8 Programação de Configuração da Fritadeira (Gerente)

Isso precisa ser realizado na primeira vez em que ela é ligada ou ao trocar um controlador para configurar essas definições conforme gerente local da fritadeira. A configuração inclui idioma, data e hora, escala de temperatura, definições de som, definições de filtro, economia de energia, atribuições de pista e brilho na tela. Essas definições SOMENTE devem ser alterada por um gerente ou técnico.

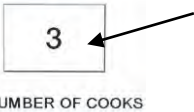
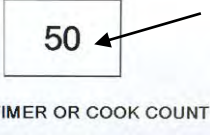
VISOR	AÇÃO
 	1. Com o controlador na posição Deslig/Standby, pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Definições.
	3. Pressione o botão Gerente.
1 6 5 6	4. Insira 1656 .
 	5. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ IDIOMA	6. Pressione o botão Idioma.
	7. Pressione o botão Idioma Principal.

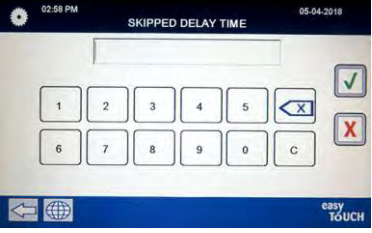
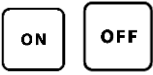
VISOR	AÇÃO
☐ PORTUGUÊS	8. Pressione o idioma desejado.
	9. Pressione o botão Idioma Secundário.
☐ ESPAÑHOL	10. Pressione o idioma desejado.
	11. Pressione o botão Voltar.
☐ DATA E HORA	12. Pressione o botão Data e Hora.
	13. Pressione o botão Ajustar Hora.
	14. Pressione a caixa de hora.
	15. Usando o teclado, insira o tempo em horas.
	16. Pressione a caixa de minuto.
	17. Usando o teclado, insira o tempo em minutos.
AM PM 24hr	18. Pressione o botão AM, PM ou 24 H.
	19. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	20. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	21. Pressione o botão Ajustar Data.
DD:MM:YY MM:DD:YY	22. Pressione a caixa Formato da data para alternar entre MM-DD-AA ou DD/MM/AA.
◀ 2017 ▶	23. O ano é exibido no topo da tela. Pressione a seta para esquerda ou direita para selecionar o ano.
◀ MARÇO ▶	24. Abaixo do ano, temos o mês. Pressione a seta para esquerda ou direita para selecionar o mês.
	25. Selecione a data usando as teclas numeradas e pressione o botão ✓ (verificação).

VISOR	AÇÃO
CONFIGURAÇÃO FEITA 	26. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	27. Pressione CONFIGURAÇÃO DST (HORÁRIO DE VERÃO).
☐ DST LIG./DESLIG.	28. Pressione o botão DST LIG./DESLIG.
 	29. Selecione LIGADO para ativar o DST ou DESLIG para desativá-lo.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	30. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ DEFINIÇÕES DST	31. Pressione o botão DEFINIÇÕES DST.
☐ MÊS INÍCIO DO DST ☐ DOMINGO INÍCIO DO DST ☐ MÊS FIM DO DST ☐ DOMINGO FIM DO DST	32. Selecione qualquer dessas opções e use o teclado para modificar. As definições padrão para os EUA são: MÊS INÍCIO DO DST -3 DOMINGO INÍCIO DO DST -2 MÊS FIM DO DST -11 DOMINGO FIM DO DST -1
	33. Pressione o botão ✓ (verificação) para concluir.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	34. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	35. Pressione o botão Voltar três (3) vezes.
☐ F° EM C°	36. Pressione o botão F° EM C° ou F° EM C° . OBSERVAÇÃO: F é usado para Fahrenheit; C é usado para Celsius.
CONFIRMAR?  	37. Selecione SIM para alternar escala de temperaturas.
CONCLUÍDO COM ÊXITO 	38. Pressione o botão ✓ (verificação) para concluir.
☐ SOM	39. Pressione o botão Som.
 	40. Use as setas para baixo para alterar o nível de volume e o tom. O volume tem nove níveis com 1 sendo o mais baixo e 9 o mais alto. O tom tem três frequências de 1 a 3. Use diferentes frequências para personalizar o som.
	41. Pressione o botão ✓ (verificação) para concluir.

VISOR	AÇÃO
CONFIGURAÇÃO FEITA 	42. Pressione o pequeno botão √ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	43. Pressione o botão para baixo.
☐ ATRIBUTOS DE FILTRAGEM	44. Pressione o botão Atributos de filtragem.
☐ MENS. FILTRO	45. Pressione o botão Mens. Filtro. O modo de auto-filtragem usa duas medidas antes de solicitar o filtro. Uma pessoa verifica os ciclos de cozimento ajustado na definição FILTR. APÓS CONF. e a outra verifica as definições de tempo ajustadas na seguinte seção de definições FILTRAR DEPOIS DE. A mensagem de filtragem é iniciada pelo que ocorrer primeiro; seja o número de ciclos ou o tempo decorrido.
☐ FILTRAR DEPOIS DE	46. Pressione o botão FILTRAR DEPOIS DE. A opção Tempo de Filtragem é usada para definir o tempo decorrido antes da exibição de uma mensagem de filtragem. Esta opção é útil em lojas com volumes menores, onde a filtragem é desejada com mais frequência do que a quantidade ciclos de cozimento geraria.
	47. Pressione o botão de √ (verificação) para continuar ou pressione o botão de número e insira o número de horas entre as mensagens de filtro (ex. após cada duas horas insira um 2) e pressione o botão √ (verificação). (Por padrão, o tempo é definido para 0 horas para desativar).
	48. Pressione o botão de √ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	49. Pressione o pequeno botão √ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ FILTR. APÓS CONF.	50. Pressione o botão FILTR. APÓS CONF. A opção FILTRAR APOS é usada para definir o número de ciclos de cozimento antes da exibição de uma mensagem de filtragem ser exibida. Se não houver mensagens como desejado, defina para "0" para desativar.
	51. Pressione o botão √ (verificação) para continuar ou pressione o botão de número e insira o número de cozimentos e depois pressione o botão √ (verificação).
	52. Pressione o botão de √ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	53. Pressione o pequeno botão √ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.

VISOR	AÇÃO
	54. Pressione o botão Voltar.
□ BLOQUEIO FILTRAGEM	55. Pressione o botão BLOQUEIO FILTRAGEM.
ATIVAR DESATIVAR	56. Selecione Ativar para ativar o Bloqueio de filtragem. Selecione Desativar para desativar o Bloqueio de filtragem. O bloqueio de filtragem bloqueará a fritadeira com base nas definições em contagem de filtro ignorada.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	57. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
□ CONT. FILTROS IGNOR.	58. Pressione o botão CONT. FILTROS IGNOR.
	59. Pressione o botão ✓ (verificação) para continuar ou pressione o botão de número e insira o número de filtros ignorados permitidos antes do bloqueio de filtragem bloquear a fritadeira e pressione o botão ✓ (verificação). Se definir para 0, não é permitido ignorar nenhuma vez.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	60. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
□ AJUSTES FILTRO RÁPIDO	61. Pressione o botão AJUSTES FILTRO RÁPIDO.
□ TEMPO DE ESPERA INICIAL	62. Pressione o botão Tempo de espera inicial.
	63. Pressione a caixa de minutos para inserir o tempo de espera. O tempo de espera inicial é o tempo que a fritadeira fica ociosa após filtragem ou cozimentos terem sido concluídos, antes de solicitar um filtro. (O padrão é dois (2) minutos).
	64. Usando o teclado, insira o tempo em minutos.
	65. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	66. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	67. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
□ TIPO FILTRO IGNOR.	68. Pressione o botão TIPO FILTRO IGNOR.
□ CONT. CONFEÇÃO IGN □ PERC. IGNORADA □ TEMPO DE ESPERA IGNORADO	69. A seleção em destaque é o tipo atual configurado. Para editar, selecione o Tipo Filtro Ignor.
□ CONT. CONFEÇÃO IGN	70. Pressione o botão CONT. CONFEÇÃO IGN.

VISOR	AÇÃO
	71. Pressione a caixa NÚM. CONFEÇÕES para ajustar as contagens de confecções ignoradas antes de solicitar uma nova filtragem.
	72. Usando o teclado, insira o tempo em minutos.
	73. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	74. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	75. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ PERC. IGNORADA	76. Pressione o botão % TEMP OU CONT. CONFEÇÃO.
	77. Pressione a caixa % TEMP OU CONT. CONFEÇÃO para ajustar o percentual de um timer de filtro ou uma contagem de confecção antes de solicitar uma nova filtragem. Exemplo: Se a definição for 50%, depois de ignorá-la, ela reduzirá pela metade o tempo ou os cozimentos antes de solicitar novamente. Se a contagem de filtros original era 6, definir para 50% solicitará novamente em 3.
	78. Usando o teclado, insira o tempo em minutos.
	79. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	80. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	81. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.

VISOR	AÇÃO
☐ TEMPO DE ESPERA IGNORADO 	82. Pressione o botão Tempo de Espera Ignorado. 83. Pressione a caixa de minutos para ajustar o Tempo de espera ignorado. O tempo de espera ignorado é o tempo desde que o filtro inicial ter sido ignorado até o filtro ter sido novamente solicitado. Na primeira vez em que o filtro é ignorado, o botão Filtrar muda de branco para amarelo. Na próxima vez em que o filtro é ignorado, o botão Filtrar muda de amarelo para vermelho até o filtro ser executado. (O padrão é cinco (5) minutos).
	84. Usando o teclado, insira o tempo em minutos.
	85. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	86. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	87. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ HORA DESLIG FILTRO	88. Pressione o botão Hora Deslig Filtro. A opção Hora Deslig Filtro é usada para definir os tempos em que a solicitação de filtragem foi desativada (ex. horário de pico de almoço).
	89. Selecione LIGADO para ativar HORA DESLIG FILTRO. Selecione DESLIGADO para desativar HORA DESLIG FILTRO.
☐ CONFIG DESLIG FILTRO	90. Pressione o botão Config Deslig Filtro. A opção Config Deslig Filtro é usada para definir os tempos em que a solicitação de filtragem foi desativada (ex. horário de pico de almoço). OBSERVAÇÃO: Se o HORA DESLIG FILTRO estiver desativado (DESLIG), essa opção fica acinzentada e não está disponível.
	91. Use as setas para baixo e para cima entre SEG-SEX 1 e DOM 4. Existe um total de 12 períodos que podem ser programados para bloqueio de aviso de filtragem. Selecione o campo para editar os horários de início e fim da suspensão da solicitação de filtragem. Selecione AM/PM. Depois que os horários estiverem selecionados, pressione o botão de verificação para salvar a definição. (O exemplo à esquerda mostra que de Segunda a Sexta nenhuma filtragem é desejada durante um horário de pico de almoço de 11:00 AM até 2:00 PM)

VISOR	AÇÃO
	92. Depois que os horários estiverem selecionados, pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	93. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	94. Pressione o botão para baixo.
□ LIMPAR	95. Pressione o botão Limpar. Escolha QUENTE (Ferver) ou FRIO (Esfriar).
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA 	96. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	97. Pressione o botão Voltar duas (2) vezes.
□ ECONOMIA ENERGIA	98. Pressione o botão Economias Energia. A opção Economias Energia é usado durante períodos ociosos para baixar a temperatura da cuba e economizar energia.
 	99. Pressione o botão Ativer para alternar para ligar ou desligar a opção Economias Energia.
	100. Pressione o botão Reajustar Temp para alterar o ponto de ajuste da opção Economia Energia. Use o teclado numérico para inserir a temperatura do ponto de ajuste da Economia de Energia e pressione o botão ✓ (verificação).
	101. Pressione o botão Tempo Inativo para alterar quantidade de tempo em minutos que o recipiente fica vazio antes de entrar automaticamente no modo de Economia de Energia. Use o teclado numérico para inserir a temperatura do ponto de ajuste da Economia de Energia e pressione o botão ✓ (verificação).
	102. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	103. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
□ ATRIBUIÇÕES PISTA	104. Pressione o botão Atribuições pista. É usado para definir o número de produtos por recipiente.
 4, 8, 12, 24	105. Pressione os 4 botões que têm 4 produtos por recipiente (2 a cada lado) disponíveis ou 8 botões para ter 8 produtos por recipiente (4 a cada lado) disponíveis ou 12 botões para ter 12 produtos por recipiente (6 a cada lado) disponíveis ou 24 botões para ter 24 produtos por recipiente (12 a cada lado) disponíveis.

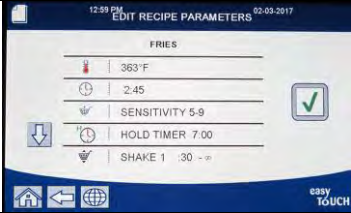
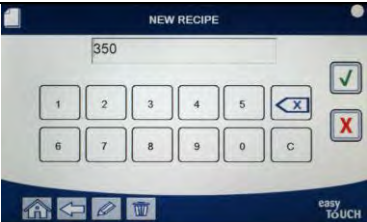
VISOR	AÇÃO
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA 	106. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ BRILHO	107. Pressione o botão Brilho. É usado para definir o brilho da tela. Use as setas para baixo e para cima para ajustar. (O padrão é 100).
	108. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	109. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
	110. Pressione o botão botão para baixo.
☐ PROTETOR TELA	111. Pressione o botão Protetor de Tela. Ele é usado para definir o tempo, depois que o controlador é desligado e antes de entrar no modo de economia de energia. Use as setas para baixo e para cima para ajustar o tempo. (O padrão é 15 minutos.)
 	112. Use as teclas de seta para cima e para baixo para alterar o brilho da tela. O brilho tem nove níveis com 100 sendo o mais claro e 10 o mais escuro.
	113. Pressione o botão ✓ (verificação) para concluir.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	114. Pressione o pequeno botão ✓ (verificação) dentro da caixa CONFIGURAÇÃO FEITA.
☐ ATRIBUTOS ALARME	115. Pressione o botão Atributos Alarme.
☐ MODO AL. AGITAR	116. Pressione o botão Modo do alarme de agitação. Selecione Auto ou Manual. O Modo Alarme Agitar permite que o usuário selecione os modos Auto ou Manual para cancelamento do alarme de agitação.
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA 	117. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ MODO ALARME SUSPENSÃO	118. Pressione o botão Modo Alarme Suspensão. Selecione Auto ou Manual. O Modo Alarme Suspensão permite que o usuário selecione os modos Auto ou Manual para cancelamento do alarme de suspensão.

VISOR	AÇÃO
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA 	119. Pressione o botão de √ (verificação).
☐ TIMER ALARME	120. Pressione o botão Timer Alarme. Essas definições permitem que o usuário selecione o tempo antes de cancelar automaticamente o timer do alarme de agitação ou suspenda o alarme. As definições padrão são de 5 segundos.
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA 	121. Pressione o botão de √ (verificação).
	122. Pressione o botão Voltar duas (2) vezes.
☐ TEMPERATURA	123. Pressione o botão Temperatura.
ATIVAR DESATIVAR	124. Selecione Ativar para ativar o botão de temperatura. Selecione desativar para desativar o botão de temperatura e exibir o visor de temperatura constante.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	125. Pressione o botão de √ (verificação).
☐ EXTRAÇÃO DE ÓLEO	126. A função Extração de Óleo define parâmetros que ajustam o fluxo. Esses parâmetros são usados para calcular o uso da extração de óleo para informações estatísticas que são capturadas na função Informações: Estatísticas em Estat. Óleo.
☐ FLUXO	127. Insira a taxa de extração de óleo de libras por minuto (padrão é 2.211) e pressione o botão √ (verificação). (Observação: Insira valores de 0100-4000 para faixas de 0,05 a 1,8 kg (0,100 a 4,000 lb.)).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	128. Pressione o botão √ (verificação) para concluir.
☐ AJUSTE DE FLUXO	129. Insira a taxa de fluxo configurável (padrão é 1) e pressione o botão √ (verificação). (Observação: Insira valores de 10-200 para faixas de 0,05 a 0,9 kg (0,10 a 2,000 lb.)).
CONFIGURAÇÃO FEITA 	130. Pressione o botão √ (verificação) para concluir.
☐ ELEVAÇÃO CESTO	131. Pressione o botão Elevação cesto.
ON OFF	132. Selecione LIGADO para ativar a elevação de cesto ou DESLIG para desativá-la.

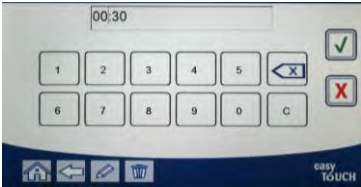
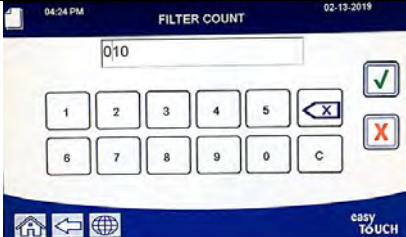
VISOR	AÇÃO
CONFIGURAÇÃO FEITA REINICIE SISTEMA 	133. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	134. Pressione o botão para baixo.
☐ MANUAL DE MENUS	135. Pressione o botão para baixo.
ATIVAR DESATIVAR	136. Selecione Ativar para ativar o botão de menu na base das telas.
CONFIGURAÇÃO FEITA 	137. Pressione o botão ✓ (verificação) para concluir.
☐ ALTER. AUT. MENU	138. Pressione o botão Alter Aut. Menu.
	139. Ative o Alter Aut. Menu. para alternar automaticamente entre diferentes menus (ex. café da manhã, troca, almoço, outros). Pressione o botão DESLIGADO para alterar para LIGADO para ativar um menu. Insira o tempo em um formato de 24 horas para quando o menu específico iniciar. Veja o exemplo deixado.
	140. Pressione o botão Voltar.
	141. Pressione o botão Página Inicial.
 MODO FUNC.	142. Pressione o botão Modo Func.
	143. Pressione por alguns instantes o botão de redefinição. Mantenha o botão pressionado por um (1) minuto . Em unidades de gás, o botão fica localizado na caixa de controle na extremidade esquerda. Em unidades elétricas, ele fica localizado na parte posterior da caixa de controle por trás da chave de redefinição JIB.
	144. O sistema reinicia em aproximadamente 45 segundos e retorna para o modo desligar/standby.

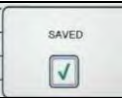
1.9 Acréscimo e Edição de Produtos Existentes

Esta função é usada para adicionar mais produtos ou editar os produtos existentes.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Receitas.
1 6 5 0	3. Insira 1650 .
	4. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	5. Pressione o ícone Produto para editar ou pressione + para adicionar um novo produto.
	6. Pressione o ícone de lápis na base da tela para editar um produto existente.
	7. Insira ou mude o nome do produto usando o teclado.
	8. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	9. Esta tela exibe o ponto de ajuste atual, o tempo de cozimento, a sensibilidade, o timer de espera, os timers de agitação e as definições de filtragem. Para editar um parâmetro, pressione o time para editá-lo.
	10. Para editar a temperatura, pressione o botão Temperatura.
	11. Use o teclado para inserir ou editar a temperatura de cozimento do produto.
	12. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	13. Pressione o botão de tempo de cozimento.

VISOR	AÇÃO
	14. Use o teclado para inserir ou editar a temperatura de cozimento em minutos ou segundos.
	15. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	16. Pressione o botão compensação ou sensibilidade.
	17. Use as setas para cima e para baixo para alterar a compensação de carga ou definição de sensibilidade recomendadas para este produto. Esta definição permite que a compensação do produto (sensibilidade) seja alterada. Alguns itens de menu podem precisar de um ajuste, dependendo das suas características de cozimento. OBSERVAÇÃO: É altamente recomendável NÃO ajustar essa definição, visto que ela poderia ter um efeito adverso nos ciclos de cozimento dos produtos. (A definição padrão permite que a compensação do produto seja definida para quatro (4)).
	18. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	19. Pressione o botão Timer Agitação 1.
	20. Insira o tempo em minutos e segundos para a execução da primeira agitação.
	21. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	22. Pressione o botão Timer Agitação 2 se for necessária uma agitação adicional; caso contrário, ignore a etapa 26.
	23. Insira o tempo em minutos e segundos para a execução da segunda agitação.

VISOR	AÇÃO
	24. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	25. Pressione a seta para baixo para ver mais definições.
	26. Pressione o botão Filtrar. (OBSERVAÇÃO: LIGADO ou DESLIGADO é exibido para seleção atual.)
	27. Certifique-se de que o botão do filtro esteja LIGADO para ativar a auto-filtragem para este produto. Esta definição é usada para evitar a mistura de óleos específicos de cada produto. Para produtos como PEIXE, selecione NÃO para evitar a auto-filtragem se desejar.
	28. Pressione o botão Timer Espera.
	29. Insira o tempo em minutos e segundos para o tempo de espera do produto.
	30. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	31. Pressione o botão Ativação Imediata.
	32. 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 tempo em minutos e segundos para a ativação imediata (ie. 00:30=30 segundos). (0=DESLIG.). OBSERVAÇÃO: Instante no tempo pode precisar ser ajustado para cargas de cozimento leves.
	33. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	34. Pressione o botão Cont. Filtros.
	35. Insira o número de ciclos de cozimento a ser serem concluídos para este produto antes que uma mensagem de filtragem seja exibida. Isso é para o produto apenas e não deve ser confundido com a contagem global de filtros. Se não houver mensagens como desejado, defina para "0" para desativar.

VISOR	AÇÃO
	36. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	37. Escolha o ícone a ser associado à receita do produto que está sendo inserido ou editado.
	38. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	39. Escolha os menus a serem associados à receita do produto que está sendo inserido ou editado.
	40. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	41. O controlador exibe SALVO.
	42. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	43. Selecione outro produto para editar ou pressione a tecla + para adicionar outros produtos. Quando concluir, pressione o botão Página Inicial.
 MODO FUNC.	44. Pressione o botão Modo Func. para retornar à tela principal.

1.10 Acréscimo e Edição de Menus

Esta função é usada para adicionar ou editar menus. Os menus permitem que o operador agrupe determinados produtos. Por exemplo, configurar um menu de café da manhã permite agrupar os produtos que são exclusivamente de café da manhã. Isso é útil ao trocar produtos limitando o número de produtos a escolher.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Menus.
1 6 5 0	3. Insira 1650 .
	4. Pressione o botão de ✓ (verificação).
	5. Selecione um menu pressionando o botão acima do botão LIGADO/DESLIG. para editar produtos (destacado em verde) ou pressione o botão + para adicionar um novo menu. Se estiver adicionando um novo menu, insira o nome do menu na próxima tela e pressione o botão de ✓ (verificação). Para excluir um menu, destaque-o e pressione a lata de lixo na base da tela.
	6. Pressione o ícone de lápis na base da tela para editar um menu existente.
	7. Selecione os produtos desejados pressionando seus ícones para serem adicionados ao menu escolhido. Os produtos selecionados serão destacados em verde. Para desselecionar um produto, pressione o ícone e o destaque será alterado de verde para cinza.
	8. Pressione o botão ✓ (verificação) para salvar os produtos selecionados no menu depois de concluídos.
	9. Pressione o botão Voltar para editar os menus adicionais iniciando com a etapa 5, caso contrário, avance para a próxima etapa.
	10. Pressione o botão Página Inicial.
 MODU FUNC.	11. Pressione o botão Modo Func.

1.11 Troca de Menus

Se forem criados menus separados para a Estação de Fritura, Frango ou Outros Produtos, pressionar o botão MENU a partir da tela principal deve exibir as opções de troca de menus. Pressionar o menu desejado deve alternar os menus.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Menu.
	2. Pressione o botão LIGADO/DESLIGADO no menu desejado para alternar os menus. Quando o menu desejado for selecionado, "LIGADO" é destacado sob o menu. OBSERVAÇÃO: Apenas um menu pode ser selecionado de cada vez.
	3. Pressione o botão Voltar para retornar à tela principal.
	4. Pressione o ícone do produto para alternar produtos.
	5. Exibição retornar à tela principal.

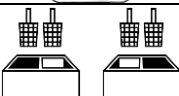
1.12 Tarefas de Manutenção

Estão cobertas nesta seção, tarefas de serviço de gerente e funcionários usadas em estabelecimentos como Teste limite max, Reg. erro (registro de erros), configuração de senha e funções para copiar menus da fritadeira para o USB e vice-versa usando o menu de conexão.

1.12.1 Teste limite máx

O modo de teste do limite máximo é usado para testar o circuito do limite máximo. O teste de limite máximo destruirá o óleo. Ele só deve ser feito com óleo velho. Desligue a fritadeira e ligue para um agente de serviços imediatamente se a temperatura alcançar 238 °C (460 °F) sem que o limite máximo dispare imediatamente e que o controlador exiba FALHA DE LIMITE MÁX. DESLIGAR ENERGIA juntamente com um alerta sonoro durante o teste.

Para cancelar o teste a qualquer momento, desligue a fritadeira. Quando a fritadeira for ligada novamente, ela voltará ao modo de operação e exibirá o produto.

VISOR	AÇÃO
	1. Com o controlador na posição Deslig/Standby, pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Manutenção.
	3. Pressione o botão Modo Func.
	4. Selecione RECIPI. ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
PRESSIONE E MANTENHA PRESSIONADO	5. Pressione e mantenha o botão pressionado para iniciar o teste do limite máximo.
SOLTAR	6. Enquanto você mantém o botão pressionado, o recipiente começa a esquentar. O controlador exibe a temperatura real do barril durante o teste. Quando a temperatura atinge 210 °C ± 12 °C* (410 °F ± 10 °F), o controlador exibe QUENTE HI-1 (ex. 410 °F) e continua a aquecer. *OBSERVAÇÃO: Em controladores usados na União Europeia (com a marca CE), a temperatura é 202 °C (395 °F) quando o controlador exibe QUENTE HI-1.
QUENTE HI-1	7. A fritadeira continua aquecendo até o limite máximo disparar. Normalmente, isso acontece quando a temperatura fica entre 217 °C e 231 °C (423 °F a 447 °F) para limites elevados em países fora da Comunidade Europeia ou entre 207 °C e 219 °C (405 °F a 426 °F) para limites elevados em países da Comunidade Europeia.
QUENTE HI-2	8. Solte o botão. O recipiente para de aquecer e o controlador exibe a configuração atual de temperatura até a temperatura resfriar abaixo de 204 °C (400 °F). Pressione o botão ligar/desligar para cancelar o alarme.

VISOR	AÇÃO
FALHA DE LIMITE MAX. DESLIGAR ENERGIA	9. Se o controlador exibir esta mensagem, desconecte a energia da fritadeira e ligue para um agente de serviço imediatamente.
	10. Após um teste de limite máximo, quando o recipiente resfriar abaixo de 204 °C (400 °F), descarte o óleo.

1.12.2 Funções de Gerente

1.12.2.1 Registro de Erros

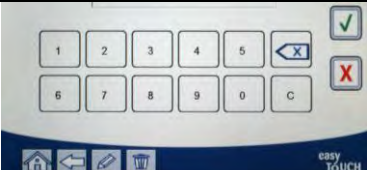
A função REG. ERRO é usada para ver os dez (10) erros mais recentes encontrados na fritadeira. Esses códigos são exibidos com os erros mais recentes exibidos primeiro. O código de erro, a data e a hora são exibidos.

Se não existir erros, o controlador exibe esta função em branco. Os erros são exibidos com a localização do erro, seja um recipiente dividido, um código de erros, a data e a hora. Um código de erro exibindo um "L" indica o lado esquerdo de um recipiente dividido, enquanto um "R" indica o lado direito de um recipiente dividido onde ocorreu o erro (R E19 06:34AM 04/22/2014). Ocorreu um erro ao exibir um "G", isso indica que houve um erro global, não especificamente vinculado a um recipiente em particular. Os códigos de erro estão listados na seção 3.2.5 deste manual.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Manutenção.
	3. Pressione o botão Gerente.
1 6 5 6	4. Insira 1656 .
	5. Pressione o botão de ✓ (verificação).
□ REG. ERRO	6. Pressione o botão REG. ERRO. Os três códigos de erro mais recentes são exibidos.
	7. Pressione o botão para baixo. Os próximos três códigos de erro são exibidos. Continue a pressionar a seta para baixo para ver erros adicionais.
	8. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Pág. Inicial para sair.
 MODO FUNC.	9. Pressione o botão Modo Func.

1.12.2.2 Configuração de Senha

O modo de senha permite que um gerente de restaurante mude a senha de vários modos.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Manutenção.
	3. Pressione o botão Gerente.
1 6 5 6	4. Insira 1656 .
	5. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ CONFIG DE SENHA	6. Pressione o botão CONFIG DE SENHA.
☐ MENUS ☐ RECEITAS ☐ DEFINIÇÕES - GERENTE ☐ GESTOR DE DIAGNÓSTICOS	7. Selecione a senha desejada para modificar. Use a seta para baixo para ver definições adicionais. Os padrões são: MENUS 1650 RECEITAS 1650 DEFINIÇÕES - GERENTE 1656 GESTOR DE DIAGNÓSTICOS 1656
	8. Use o teclado para inserir a nova senha para o item selecionado.
	9. Pressione o botão de ✓ (verificação).
REDIGITAR SENHA	10. Use o teclado para inserir a nova senha novamente para confirmá-la.
	11. Pressione o botão de ✓ (verificação).
CONFIG DE SENHA BEM-SUCEDIDA 	12. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ MENUS ☐ RECEITAS ☐ DEFINIÇÕES - GERENTE ☐ GESTOR DE DIAGNÓSTICOS  	13. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Página Inicial para sair.
 MODO FUNC.	14. Pressione o botão Modo Func.

1.12.2.3 USB – Operação de Menus

Esta opção permite carregar menus no controlador. Isso permite que os produtos sejam criados no MenuSync para serem salvos em uma unidade USB e carregados na fritadeira.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Página Inicial.
	2. Pressione o botão Manutenção.
	3. Pressione o botão Gerente.
1 6 5 6	4. Insira 1656 .
	5. Pressione o botão de ✓ (verificação).
☐ USB - OPERAÇÃO DE MENU	6. Pressione o botão USB - OPERAÇÃO DE MENU.
☐ COPIAR MENU USB P/ FRITADEIRA	7. Pressione o botão COPIAR MENU USB P/ FRITADEIRA.
INSERIR USB...	8. Insira a unidade USB no conector por trás da porta da fritadeira da extrema esquerda.
USB FOI INSERIDO? SIM NÃO	9. Pressione SIM uma única vez quando a unidade USB foi inserida.
LENDO ARQUIVO DO USB NÃO REMOVA USB DURANTE LEITURA	10. Nenhuma ação é necessária.
MENU.CBR ou outro arquivo *.cbr	11. É exibida uma lista de arquivos de menus que terminam em .cbr. Selecione o arquivo de menus para carregar.
TRANSFERÊNCIA DE DADOS DO MENU IU-IU EM ANDAMENTO	12. Nenhuma ação necessária enquanto o arquivo estiver carregando.
ATUALIZANDO MENU	13. Nenhuma ação necessária enquanto a atualização estiver em movimento.
ATUALIZAÇÃO COMPLETA? SIM	14. Pressione SIM.
ATUALIZAÇÃO MENU CONCLUÍDA, REMOVA USB E REINICIE SISTEMA.	15. Remova a unidade USB, e ligue e desligue a bateria inteira da fritadeira usando a chave de redefinição por trás da porta esquerda da fritadeira, abaixo do conector USB. OBSERVAÇÃO: Mantenha o botão pressionado por um (1) minuto.

1.13 Informações: Estatísticas

1.13.1 Estatísticas de Ficha Informativa

As estatísticas de ficha informativa são usadas para ver um relatório rápido sobre filtragem, OQS, qualidade do óleo e utilização da cuba.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Informações.
	2. Pressione o botão Ficha Informativa.
☐ RELATÓRIO HOJE ☐ RELATÓRIO DE ONTEM ☐ RELATÓRIO SEMANAL	3. Selecione o relatório desejado.
	4. O relatório exibirá a classe, avaliando se os funcionários estavam ou não filtrando quando solicitados; se o OQS estava sendo medido regularmente, a qualidade atual do óleo e o uso da fritadeira.
	5. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Pág. Inicial para sair.

1.13.2 Estatísticas do Óleo

A função Estatística de Óleo é usada para ver os dados do último descarte, o número de cozimentos desde o último descarte, os filtros desde o último descarte, os filtros ignorados desde o último descarte, a duração do óleo atual e média de cozimentos com o óleo.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão Óleo.
1. DATA ÚLT. DESCARTE 2. COZIMENTOS DESDE ÚLT. DESCARTE 3. FILTROS DESDE ÚLT. DESCARTE 4. FILTROS IGNORADOS DESDE ÚLTIMO DESCARTE 	3. Pressione a seta para baixo para ver mais estatísticas.

VISOR	AÇÃO
5. DURAÇÃO ÓLEO ATUAL 6. MÉDIA DE COZ. POR ÓLEO 7. DESCARTES IGNORADOS POR DIA 8. EXTRAÇÃO DE ÓLEO POR DESCARTE 9. EXTRAÇÃO DE ÓLEO POR DIA 10. EXTRAÇÃO DE ÓLEO POR HORA   	4. Pressione a seta para cima e role para baixo; o botão Voltar para retornar ao menu ou o botão Página Inicial para sair.

1.13.3 Estatística de Durabilidade

As estatísticas de durabilidade são usadas para ver a data de comissionamento da fritadeira que é ajustada automaticamente quando a fritadeira tiver completado 25 cozimentos, o número de série do controlador, o tempo total em que a fritadeira operou em horas e a contagem total de ciclo de aquecimento da fritadeira (a quantidade de vezes em que o controlador desligou ou ligou o calor).

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão Estatísticas de Durabilidade.
1. DATA COMISSIONAMENTO 2. NO. SERIE DA UNID 3. NO. SERIE DO CONTROLADOR 4. TOTAL EM HORAS (H) 5. CONTAGEM TOTAL CICLO AQUEC. 6. ECONOMIA TOTAL ENERGIA 7. TEMPO TOTAL COZ.  	3. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Página Inicial para sair.

1.13.4 Estatística de Uso

A estatística de uso exibe o total de ciclos de cozimento por recipiente, o número de ciclos de cozimento por recipiente, o número de ciclos de cozimento fechados antes da conclusão, há quantas horas o recipiente está ativo e a data da última redefinição de uso

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão Estatísticas de Uso.
1. DATA DE INÍCIO DE USO 2. TOTAL CICLOS COZIMENTO 3. TOTAL CICLOS COZ. ABANDONADOS 4. TOTAL REC. EM HORAS (H)  	3. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Página Inicial para sair.

1.13.5 Tempo de Recuperação

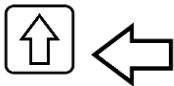
A recuperação é usada para determinar se a fritadeira está operando corretamente. A recuperação é o tempo necessário para a fritadeira elevar a temperatura do óleo de 28 °C (50 °F) a 121 °C (250 °F) e 149 °C (300 °F). O tempo máximo de recuperação não deve exceder 1:40 para elétrico ou 3:15 para gás.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão Recuperação. O tempo é exibido em minutos e segundos.
1. ULT. TEMPO RECUPERAÇÃO  	3. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Página Inicial para sair.

1.13.6 Estatísticas de Filtro

A função Estatística de Filtro é usada para ver o número de cozimentos restantes até o próximo filtro, o número de cozimentos por recipiente, o número de filtros por recipiente, o número de filtros ignorados desde o último descarte, a duração do óleo atual e o número médio de ciclos de cozimentos por filtro por dia.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão Filtrar.
☐ DIA 1 ☐ DIA 2 ☐ DIA 3	3. Selecione e pressione o dia desejado. Use a seta para baixo para ver dias adicionais.

VISOR	AÇÃO
□ DIA 4 	
1. DIA E DATA (Dia e data de filtros estatísticos exibidos). 2. COZ. RESTANTES ATÉ PROX. FILTRO (Número de cozimentos restantes até o aviso de filtragem). 3. COZIMENTOS POR DIA (Número de cozimentos por dia). 4. FILTROS POR DIA (Número de vezes que o recipiente é filtrado naquele dia). 	4. Pressione a seta para baixo para ver mais estatísticas.
5. FILTROS IGNORADOS POR DIA (Número de vezes em que o recipiente é filtrado naquele dia). 6. MEDIA DE COZ. POR FILTRO - (Média de número de ciclos de cozimento por filtro naquele dia). 7. NÚMERO FILTROS POR SEMANA - (Número de vezes que o recipiente foi filtrado na última semana). 8. NO. FILTROS IGNORADOS POR SEMANA (Número de vezes em que os filtros foram ignorados na semana passada).  9. FILTRAGEM - (Exibe se a filtragem está ativada ou desativada. A ferramenta de diagnóstico para determinar o status da placa FIB). 	5. Pressione a seta para cima ou o botão para Voltar, para retornar para selecionar outro dia.
	6. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Página Inicial para sair.

1.13.7 Versão de Software

A função de versão de software fornece as versões de software do controlador e das placas de circuito no sistema da fritadeira, os valores da sonda de temperatura, os valores da sonda de RTD AIF e a sonda ATO RTD, além de informações sobre qualquer gateway conectado.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Pág. Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão de seta para baixo.
	3. Pressione o botão de Versão de software.
INICIALIZANDO...	4. Nenhuma ação é necessária.
1. VERSÃO DO SOFTWARE UIB 2. VERSÃO DO SOFTWARE SIB 3. VERSÃO DO SOFTWARE VIB 4. VERSÃO DO SOFTWARE FIB 	5. Pressione a seta para baixo para rolar para as versões de software e as temperaturas de sonda. OBSERVAÇÃO: Os recipientes divididos terão um SIB2 e recipiente esquerdo e direito, AIF e temperaturas ATO.
5. VERSÃO SOFTWARE OQS 6. TEMP REAL RECIP 7. TEMP RTD AIF 8. TEMP RTD ATO 9. ID DE PLACA  10. VERSÃO SOFTWARE GATEWAY 11. ENDEREÇO IP GATEWAY 12. QUALIDADE LINK GATEWAY 13. INTENSIDADE SINAL E RUÍDO GATEWAY   	6. Pressione a seta para baixo para rolar para as versões de software e as informações. 7. Pressione a seta para cima e role para baixo; o botão Voltar para retornar ao menu ou o botão Pág. Inicial para sair.

1.13.8 Estatística de Definição de Uso

A função de redefinição redefine todos os dados de uso nas estatísticas de uso.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão de Seta para baixo.
	3. Pressione o botão Uso Redefinir.

VISOR	AÇÃO
1 6 5 6	4. Insira 1656 .
	5. Pressione o botão de ✓ (verificação).
TODOS DADOS DE USO ZERADOS	6. Pressione o botão de ✓ (verificação).
  	7. Pressione a seta para cima e role para baixo; o botão Voltar para retornar ao menu ou o botão Pág. Inicial para sair.

1.13.9 Estatística de Óleo Novo

A função de estatísticas de óleo novo é usada para ver informações no óleo novo atual.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Pág. Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão de seta para baixo.
	3. Pressione o botão Óleo Novo.
1. NO. COZ. DESDE ÚLTIMO DESCARTE 2. CONTAGEM DE DESCARTE DESDE ULTIMA REDEFINIÇÃO 3. DATA REDEF CONTADOR OLEO NOVO 4. CONTADOR DE OLEO NOVO  	4. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Pág. Inicial para sair.

1.13.10 Estatística de Uso de Redefinição de Óleo Novo

A função de redefinição redefine todos os dados dos novos óleos nas estatísticas do novo óleo.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Pág. Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão de seta para baixo.
	3. Pressione Redefinição óleo novo.
1 6 5 6	4. Insira 1656 .
	5. Pressione o botão de ✓ (verificação).

VISOR	AÇÃO
DADOS DE ÓLEO FRESCO REDEFINIDO 	6. Pressione o botão de √ (verificação).
 	7. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Pág. Inicial para sair.

1.13.11 Estatísticas de Última Carga

As estatísticas de última carga fornecem dados para o último ciclo de cozimento.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão Últ. Carga.
1. ÚLT. PRODUTO COZINHADO 2. HORA INÍCIO ULTIMA CARGA 3. TEMPO COZIMENTO ÚLT. CARGA 4. HORA PROGRAMA ÚLT. CARGA 	3. Pressione a seta para baixo para ver mais estatísticas.
5. TEMP MAX. RECIP. ÚLT. CARGA 6. TEMP MIN. RECIP. ÚLT. CARGA 7. TEMP MEDIA RECIP. ÚLT. CARGA 8. % TEMPO DE COZ., AQUEC. LIGADO  9. TEMP REC ANTES QUE COZIMENTO INICIE 10. TEMP. DE REC. NO COZIMENTO	4. Pressione a seta para baixo para ver mais estatísticas.
  	5. Pressione a seta para cima e role para baixo; o botão Voltar para retornar ao menu ou o botão Página Inicial para sair.

1.13.12 Visualização de Estatísticas do TPM (total de material polar)

As Estatísticas do TPM fornecem dados do OQS (Sensor de Qualidade do Óleo). Os mesmos dados podem ser acessados pressionando-se o botão TPM na frente do controlador quando o botão TPM estiver sólido.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão Pág. Inicial.
	2. Pressione o botão Informações.
	3. Pressione a seta para baixo.
	4. Pressione o botão Estat. TPM. Os valores TPM para os trinta (30) dias anteriores estão listados.
  	5. Pressione a seta para cima e role para baixo; o botão Voltar para retornar ao menu ou o botão Página Inicial para sair.

1.13.13 Estatística de Definição de Filtro

A função de redefinição redefine todas as estatísticas do filtro.

VISOR	AÇÃO
 	1. Pressione o botão Página Inicial e depois o botão Informações.
	2. Pressione o botão de seta para baixo duas (2) vezes.
	3. Pressione o botão Rep. Filtro.
1 6 5 6	4. Insira 1656 .
	5. Pressione o botão de √ (verificação).
CONFIRMAR? SIM NÃO	6.
REP. FILTRO EFETUADA	
	7. Pressione o botão de √ (verificação).
 	8. Pressione o botão Voltar para retornar ao menu ou pressione ao botão Página Inicial para sair.

CAPÍTULO 2: FILTERQUICK™ FQ4000

INSTRUÇÕES DE FUNÇÕES DO MENU DE FILTRAGEM

2.1 Menu Filtragem

As seleções do menu de filtragem são usadas para filtrar, drenar, encher, descartar e limpar os recipientes.

2.1.1 Filtro Rápido – Comando do Filtro

O Filtro Rápido é um recurso que, após um número predefinido de ciclos de cozimento ou um tempo específico, automaticamente pede para iniciar o processo de filtragem das cubas. Essa função também pode ser executada sob demanda e coberta na próxima seção. **Observação:** A filtragem de mais de um recipiente não é realizada simultaneamente.

VISOR	AÇÃO
REQUER FILTRAGEM  FILTRAR AGORA?	1. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para iniciar a filtragem. Se o botão X (NÃO) for selecionado, a filtragem é cancelada e a fritadeira retoma a operação normal. O botão Filtragem é alterado para amarelo na primeira vez em que a filtragem é ignorada e o FILTRO RÁPIDO é destacado em amarelo no menu Filtrar. Na segunda ignorada, o botão Filtragem muda para vermelho. Em breve, o controlador solicitará novamente a filtragem do óleo. Essa sequência é repetida até um filtro ser concluído. Pressionar o botão filtro quando a cor tiver mudando permitirá que o filtro seja iniciado.
NÍVEL ÓLEO BAIXO DEMAIS	2. Se o nível de óleo estiver baixo demais. Pressione o botão de ✓ (verificação - SIM) para reconhecer o problema e retornar ao modo de cozimento inativo. Verifique se o JIB está com o óleo baixo. Se o JIB não estiver baixo e isso continuar a ocorrer, entre em contato com seu FAS.
TIRAR DETRITOS RECIPIENTE	3. Retire os restos do óleo com uma escumadeira com um movimento de frente para trás, removendo o máximo de detritos possível de cada recipiente. Isso é fundamental para otimizar a durabilidade do óleo usável e a qualidade no óleo. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir. Pressione o botão X para cancelar o filtro.
INICIAR FILTRAGEM 	4. Pressione o botão AZUL para iniciar a filtragem ou o botão X para cancelá-la.
DRENANDO	5. Nenhuma ação é necessária.
LAVANDO	6. Nenhuma ação é necessária.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	7. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
ENCHENDO	8. Nenhuma ação é necessária.
PRE-AQUECER	9. Nenhuma ação é necessária. Exibido até a fritadeira chegar ao ponto de ajuste.

VISOR	AÇÃO
	10. Fritadeira pronta para uso. Exibido quando a fritadeira chegar ao ponto de ajuste.

O processo de filtragem completo dura aproximadamente quatro minutos com um filtro limpo.

OBSERVAÇÃO: Se a bandeja do filtro for removida durante a filtragem, o processo de filtragem para e retoma quando a bandeja é reposicionada.

Caso o procedimento de filtragem rápida falhe ou se **TUDO** o óleo não retornar completamente durante a filtragem, o sistema pode continuar para realizar uma função de filtragem incompleta. Em alguns casos, será exibida uma mensagem de erro. Siga as instruções no controlador para limpar o erro, completar a filtragem e retornar **TUDO** o óleo.



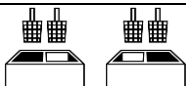
PERIGO

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

2.1.2 Filtro Rápido sob Demanda

A filtragem sob demanda do Filtro Rápido é usada para iniciar manualmente o filtro rápido.

Observação: A filtragem de mais de um recipiente não é realizada simultaneamente.

VISOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar no ponto de ajuste da temperatura. Pressione o botão de menu Filtragem. O botão Filtragem fica amarelo quando uma filtragem é ignorada. Se o botão de filtragem estiver vermelho, mais de uma filtragem já foram ignoradas.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione FILTRO RÁPIDO. O FILTRO RÁPIDO é destacado em amarelo no menu Filtrar depois que uma filtragem é ignorada.
FILTRO RÁPIDO AGORA?	4. Pressione o botão de √ (verificação - SIM) para iniciar a filtragem. Se o botão X (NÃO) for selecionado, a filtragem é cancelada e a fritadeira retoma a operação normal. O botão Filtragem é alterado para amarelo na primeira vez em que a filtragem é ignorada e o FILTRO RÁPIDO é destacado em amarelo no menu Filtrar. Na segunda ignorada, o botão Filtragem muda para

VISOR	AÇÃO
	vermelho. Em breve, o controlador solicitará novamente a filtragem do óleo. Essa sequência é repetida até um filtro ser concluído. Pressionar o botão filtro quando a cor tiver mudando permitirá que o filtro seja iniciado.
NÍVEL ÓLEO BAIXO DEMAIS	5. Se o nível de óleo estiver baixo demais Pressione o botão de √ (verificação - SIM) para reconhecer o problema e retornar ao modo de cozimento inativo. Verifique se o JIB está com o óleo baixo. Se o JIB não estiver baixo e isso continuar a ocorrer, entre em contato com seu FAS.
TIRAR DETRITOS RECIPIENTE	6. Retire os restos do óleo com uma escumadeira com um movimento de frente para trás, removendo o máximo de detritos possível de cada recipiente. Isso é fundamental para otimizar a durabilidade do óleo usável e a qualidade no óleo. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para concluir. Pressione o botão X para cancelar o filtro.
INICIAR FILTRAGEM 	7. Pressione o botão AZUL para iniciar a filtragem ou o botão X para cancelá-la.
DRENANDO	8. Nenhuma ação é necessária enquanto o óleo é drenado para a bandeja de filtro.
LAVANDO	9. Nenhuma ação é necessária enquanto os detritos são lavados do recipiente.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	10. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
ENCHENDO	11. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente enche novamente.
PRE-AQUECER	12. Nenhuma ação é necessária enquanto a fritadeira aquece até o ponto de ajuste.
	13. Fritadeira pronta para uso. Exibido quando a fritadeira chegar ao ponto de ajuste.

O processo de filtragem completo dura aproximadamente quatro minutos com um filtro limpo.

OBSERVAÇÃO: Se a bandeja do filtro for removida durante a filtragem, o processo de filtragem para e retoma quando a bandeja é reposicionada.

Caso o procedimento de filtragem rápida falhe ou se **TODO** o óleo não retornar completamente durante a filtragem, o sistema pode continuar para realizar uma função de filtragem incompleta. Em

alguns casos, será exibida uma mensagem de erro. Siga as instruções no controlador para limpar o erro, completar a filtragem e retornar **TODO** o óleo.

Quando a mensagem FILTRO OCUPADO é exibida no controlador, o sistema está esperando outro recipiente ser filtrado ou aguardando que outro problema seja corrigido. Pressione o botão de ✓ (verificação - SIM) e espere 15 minutos para ver se o problema foi corrigido. Se não for, ligue para o FAS.

⚠ PERIGO

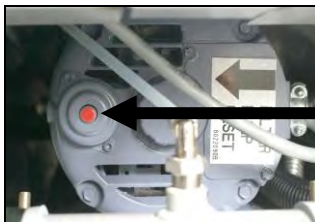
Não drene mais do que uma cuba por vez na unidade de filtragem embutida para evitar que o óleo quente transborde e respingue, o que pode provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.

⚠ ADVERTÊNCIA

O motor de filtragem é equipado com um interruptor de redefinição manual para o caso de o motor superaquecer ou de ocorrer uma falha elétrica. Se o interruptor disparar, desligue a energia do sistema de filtragem e deixe o motor da bomba esfriar durante 20 minutos antes de tentar redefinir o interruptor (veja a foto abaixo).

⚠ ADVERTÊNCIA

Tenha cuidado e use os equipamentos de segurança adequados ao reiniciar a chave para religar o motor de filtragem. É preciso ter cuidado ao religar a chave, pois o trabalho descuidado ao redor do tubo de drenagem e da cuba pode provocar queimaduras graves.



**Interruptor de
Redefinição da Bomba
de Filtragem**

2.1.3 Limpar e Filtrar (com OQS [se instalado]) (ou Filtro de Fim de Dia)

A operação de limpar e filtrar é uma filtragem estendida com solicitações adicionais para limpar completamente o recipiente. Normalmente, isso é feito uma vez por dia ou no fim de cada dia. Certifique-se de que a membrana ou o papel do filtro sejam trocados diariamente para manter o sistema em operação corretamente. Para uma operação adequada em estabelecimentos com volume elevado ou que funcionam 24 horas, a membrana ou o papel do filtro devem ser trocados duas vezes ao dia.

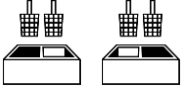
Se FECHAR VALV DESCARTE for exibido, feche a válvula de descarte. Pressione o botão X (NÃO) para sair.

AVISO

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

⚠ ADVERTÊNCIA

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.

VISOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar no ponto de ajuste da temperatura. Pressione o botão de menu Filtragem.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione LIMPAR E FILTRAR (COM OQS [Sensor de Qualidade de Óleo] se instalado).
LIMPAR AGORA?	4. Pressione o botão de ✓ (verificação - SIM) para iniciar a filtragem. Se o botão X (NÃO) for selecionado, a filtragem é cancelada e a fritadeira retoma a operação normal.
TIRAR DETRITOS RECIPIENTE -	5. Retire os restos do óleo com uma escumadeira com um movimento de frente para trás, removendo o máximo de detritos possível de cada recipiente. Isso é fundamental para otimizar a durabilidade do óleo usável e a qualidade do óleo. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir. Pressione o botão X para cancelar o filtro.
USAR LUVAS DE PROTEÇÃO -	6. Pressione o botão ✓ (verificação -SIM) depois que todo equipamento de proteção pessoa, incluindo as luvas resistentes ao calor, seja colocado. Pressione o botão X para cancelar o filtro.
INICIAR FILTRAGEM 	7. Pressione o botão AZUL para iniciar a filtragem ou o botão X para cancelá-la.
DRENANDO	8. Nenhuma ação é necessária enquanto o óleo é drenado para a bandeja de filtro.
ESFREGUE DENTRO DO RECIPIENTE - PRIMA SIM AO TERMINAR	9. Esfregue o recipiente. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir. ⚠ PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
LAVANDO	10. Nenhuma ação é necessária enquanto a válvula de retorno abre o recipiente é lavado com o óleo da bandeja de óleo.

VISOR	AÇÃO
LAVAR DE NOVO?	11. A bomba do filtro desliga. Se o recipiente estiver livre de detritos, pressione o botão X (NÃO) para continuar. Se ainda houver resíduos presentes, pressione o botão de √ (verificação - SIM) e a bomba do filtro opera novamente. Esse ciclo se repete até o botão X (NÃO) ser pressionado.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	12. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
ENXAGUANDO	13. Nenhuma ação é necessária enquanto a válvula de drenagem fecha e a bomba do filtro enche novamente o recipiente. A válvula do dreno abre e enxágua o recipiente.
ENXAGUAR DE NOVO?	14. Se o recipiente estiver livre de detritos, pressione o botão X (NÃO) para continuar. Se quiser um enxágue adicional, pressione o botão √ (verificar - SIM) e o enxágue se repete até o botão X (NÃO) ser pressionado.
POLIMENTO	15. Nenhuma ação necessária enquanto as válvulas de drenagem e retorno são abertas e o óleo é bombeado através da cuba por cinco minutos.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	16. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
ENCHENDO	17. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente enche novamente. Se um sensor OQS for instalado, vá para a próxima etapa, caso contrário, continue para a etapa 24.
MEDINDO QUALIDADE DE ÓLEO	18. Nenhuma ação é necessária enquanto o sensor OQS calcula o valor da quantidade do óleo.
ENCHENDO	19. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente enche novamente.
11.6 21.1	20. Se OQS = Texto e a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS –DESCARTAR AGORA e DESCARTAR EM BREVE, o valor do TPM é mostrado na caixa TPM verde no canto inferior direito. Continue para a etapa 24. Se OQS = Texto e se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS –DESCARTAR AGORA e DESCARTAR EM BREVE, o valor do TPM é mostrado na caixa TPM verde no canto inferior direito. Continue para DESCARTAR EM BREVE na etapa 21. Se OQS = Texto e a leitura do TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS –DESCARTAR AGORA e DESCARTAR EM

VISOR	AÇÃO
28.3	BREVE; o valor do TPM é mostrado na caixa TPM vermelho no canto inferior direito. Continue para DESCARTAR AGORA na etapa 23. Se OQS = Número continue para TPM - XX na etapa 22.
DESCARTAR EM BREVE	21. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Pule para a etapa 24.
TPM - XX	22. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Se a leitura do TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS – DESCARTAR AGORA, avance para a etapa DESCARTAR AGORA.
DESCARTAR AGORA	23. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Continue para DESCARTAR na seção 2.1.5/6. Pressione X (NÃO) para atrasar o DESCARTAR.
CUBA CHEIA DE ÓLEO?	24. Pressione o botão X (NÃO) para operar novamente a bomba se o nível do óleo estiver abaixo da linha de nível completo de óleo de enchimento. * Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando o nível do óleo estiver na linha de nível completo de óleo. Se o nível de óleo do recipiente não estiver completo, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo retornou. A bandeja pode ter uma pequena quantidade de óleo.
	25. O controlador desliga.

***OBSERVAÇÃO:** Após a limpeza e a filtragem, é normal deixar algum óleo na bandeja e o nível do óleo pode não retornar ao nível anterior à limpeza e filtragem adicionais. Responder SIM após duas tentativas de encher o recipiente permite encher automaticamente, se disponível, para compensar qualquer perda de óleo durante a filtragem.

2.1.4 Filtro OQS (Sensor de Qualidade do Óleo)

O filtro OQS é uma função que filtra o recipiente e faz com que a leitura do óleo teste o TMP (Total de Materiais Polares) no óleo, usando o sensor OQS incorporado. Esta função é usada para determinar quando o óleo tiver chegado ao fim da sua vida útil e quando deve ser descartado. Certifique-se de que a membrana ou o papel do filtro sejam trocados diariamente para manter o sistema em operação corretamente. Para uma operação adequada em estabelecimentos com volume elevado ou que funcionam 24 horas, a membrana ou o papel do filtro devem ser trocados duas vezes ao dia.

Se FECHAR VALV DESCARTE for exibido, feche a válvula de descarte. Pressione o botão X (NÃO) para sair.

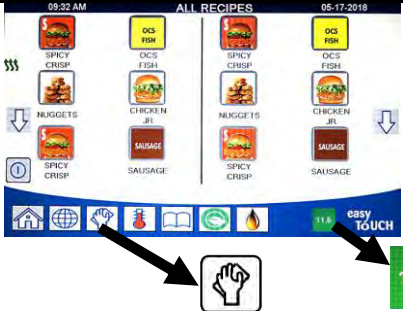
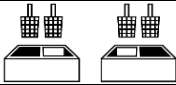
AVISO

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



ADVERTÊNCIA

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.

VISOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar no ponto de ajuste da temperatura. Pressione o botão de menu de Filtragem ou pressione o botão TPM se ele estiver piscando.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	4. Selecione OQS (Sensor de Qualidade do Óleo) - FILTRAR.
FILTRAR OQS AGORA?	5. Pressione o botão de ✓ (verificação - SIM) para iniciar a filtragem. Se o botão X (NÃO) for selecionado, a filtragem é cancelada e a fritadeira retoma a operação normal.
NÍVEL ÓLEO BAIXO DEMAIS	6. Se o nível de óleo estiver baixo demais Pressione o botão de ✓ (verificação - SIM) para reconhecer o problema e retornar ao modo de cozimento inativo. Verifique se o JIB está com o óleo baixo. Se o JIB não estiver baixo e isso continuar a ocorrer, entre em contato com seu FAS.

VISOR	AÇÃO
TIRAR DETRITOS RECIPIENTE	7. Retire os restos do óleo com uma escumadeira com um movimento de frente para trás, removendo o máximo de detritos possível de cada recipiente. Isso é fundamental para otimizar a durabilidade do óleo usável e a qualidade do óleo. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir. Pressione o botão X para cancelar o filtro.
INICIAR FILTRAGEM 	8. Pressione o botão AZUL para iniciar a filtragem ou o botão X para cancelá-la.
DRENANDO	9. Nenhuma ação é necessária enquanto o óleo é drenado para a bandeja de filtro.
LAVANDO	10. Nenhuma ação é necessária enquanto a válvula de retorno abre o recipiente é lavado com o óleo da bandeja de óleo.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	11. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
ENCHENDO	12. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente enche novamente.
MEDINDO QUALIDADE DE ÓLEO	13. Nenhuma ação é necessária enquanto o sensor OQS calcula o valor da quantidade do óleo.
ENCHENDO	14. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente enche novamente.
  	15. Se OQS = Texto e se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS –DESCARTAR AGORA e DESCARTAR EM BREVE, o valor do TPM é mostrado na caixa TPM verde no canto inferior direito. Continue para a etapa 20. Se OQS = Texto e se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS –DESCARTAR AGORA e DESCARTAR EM BREVE, o valor do TPM é mostrado na caixa TPM verde no canto inferior direito. Continue para DESCARTAR EM BREVE na etapa 16. Se OQS = Texto e a leitura do TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS –DESCARTAR AGORA e DESCARTAR EM BREVE; o valor do TPM é mostrado na caixa TPM vermelho no canto inferior direito. Continue para DESCARTAR AGORA na etapa 18. Se OQS = Número, continue para TPM - XX na etapa 17.
DESCARTAR EM BREVE 	16. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Pule para a etapa 20.
TPM - XX	17. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Se a leitura do TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO OQS – DESCARTAR AGORA, avance para a etapa 18; caso contrário, vá para a etapa 20.

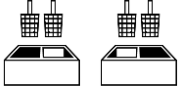
VISOR	AÇÃO
DESCARTAR AGORA 	18. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Continue para DESCARTAR na seção 2.1.5/6. Pressione X (NÃO) para atrasar o DESCARTAR.
PRE-AQUECER	19. Nenhuma ação é necessária enquanto a fritadeira aquece até o ponto de ajuste.
	20. Fritadeira pronta para uso. Exibido quando a fritadeira chegar ao ponto de ajuste.

OBSERVAÇÃO: Se o óleo não retornar completamente durante a filtragem, o sistema pode continuar para realizar uma função de filtragem incompleta.

2.1.5 Descarte para Sistemas de Óleo Não Granel

Esta opção é usada para descartar o óleo antigo em uma SDU ou um recipiente **METÁLICO**.

Quando o óleo de cozimento precisar ser trocado, descarte esse óleo em um recipiente apropriado para transporte até o recipiente de resíduos de óleo. A Frymaster recomenda que uma distância mínima de uma Unidade de Descarte de Gordura (SDU). Consulte a documentação da unidade de descarte para obter instruções de operação específicas. **OBSERVAÇÃO:** se estiver usando uma SDU fabricada antes de janeiro de 2004, a unidade não encaixa sob o dreno. Se não houver uma unidade de descarte de gordura disponível, deixe o óleo esfriar até 38 °C (100 °F) e drene o óleo em um recipiente **METÁLICO** com capacidade de 15 litros (4 galões) ou mais, para evitar que o óleo transborde.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão de menu Filtragem.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione DESCARTAR.

VISOR	AÇÃO
DESCARTAR AGORA?	4. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao estado anterior. ⚠ PERIGO Deixe o óleo esfriar até 38 °C (100 °F) antes de drená-lo em um recipiente METÁLICO adequado para o descarte.
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	5. Remova com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira. ⚠ PERIGO Remova a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
BANDEJA FILTRAGEM VAZIA?	6. Se a bandeja estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM). Se a bandeja não estiver vazia, pressione o botão X (NÃO) e retorne ao estado anterior. Depois, use a função ENCHER REC. BANDEJA para retornar o óleo para o recipiente.
INSERIR UNID. DESCARTE 	7. Remova com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira e insira a unidade de descarte. ⚠ PERIGO Remova a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas. ⚠ PERIGO Ao drenar o óleo em uma unidade de descarte, não encha acima do nível máximo indicado no recipiente.
UNID. DE DESCARTE NO LUGAR?	8. Garanta que a SDU ou um recipiente METÁLICO com capacidade mínima de 15 litros (4 galões) esteja inserido. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. ⚠ PERIGO Deixe o óleo esfriar até 38 °C (100 °F) 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 para armazenar no mínimo 15 litros (4 galões). Caso contrário, o óleo pode transbordar e provocar ferimentos.

VISOR	AÇÃO
INICIAR DESCARTE 	9. Pressione o botão AZUL para iniciar a filtragem ou o botão X para cancelar o descarte.
DESCARTANDO	10. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente descarta o óleo.
CUBA VAZIA?	11. Se a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) para concluir.
CUBA FOI ESFREGADA?	12. Limpe a cuba com um esfregão e, quando concluir, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	13. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos. Se estiver usando um sistema de óleo novo no JIB, ignore a etapa 18. Se estiver usando um tipo de sistema de óleo novo a granel, continue para a próxima etapa.
ENCHER REC. A GRANEL?	14. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao menu de filtragem.
INICIAR ENCHIMENTO? PRESSIONE E MANTENHA PRESSIONADO	15. Pressione continuamente o botão para encher o recipiente. A bomba de enchimento de óleo a granel usa um interruptor instantâneo. Ele apenas bombeia se a chave estiver pressionada.
SOLTE BOTÃO QUANDO CHEIO	16. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até a linha de enchimento inferior.
CONTINUAR A ENCHER?	17. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar o enchimento. Caso contrário, pressione o botão X (NÃO) quando o recipiente estiver cheio, para sair e ignorar a etapa 19.
REMOVA UNID DESCARTE?	18. Se a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	19. Insira a bandeja de filtro limpa e montada no local.
ENCHER MANUALMENTE REC.	20. Derrame cuidadosamente o óleo no recipiente até ele atingir a linha de enchimento de baixo nível na fritadeira. Pressione o botão √ (verificação - SIM) depois que o recipiente estiver cheio.
	21. O controlador desliga. Reinsira a bandeja de filtragem.

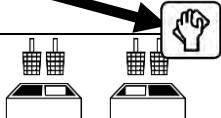
2.1.6 Descarte para Sistemas de Óleo de Resíduos para Descarte a Granel, Vareta frontal ou Vareta externa

Esta opção é usada para descartar o óleo antigo em uma um sistema de óleo para resíduos a granel. Os sistemas de óleo a granel usam uma bomba para mover o óleo que precisa ser trocado da fritadeira para um tanque de armazenamento. O bombeamento adicional é usado para conectar os sistemas de óleo a granel às fritadeiras.

Os sistemas de Descarte de Vareta Frontal usam uma vareta, que está conectada à frente da fritadeira, para bombear o óleo em um recipiente de descarte. Sistemas de Descarte de Vareta Externa usam uma vareta com uma bomba externa, que bombeia o óleo da cuba.

ADVERTÊNCIA

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

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão de menu Filtragem.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione DESCARTAR. Se estiver descartando a granel, continue para a próxima etapa. Se estiver usando um sistema de descarte frontal (Vareta Frontal), ignore a etapa 5. Se estiver usando um sistema de vareta externa para bombear o óleo da fritadeira, ignore a etapa 6.
DESCARTAR AGORA?	4. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar e ignore a etapa 8. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao estado anterior.
DESCARTADO DA BANDEJA FILTRO COM VARETA?	5. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar e ignore a etapa 8. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao estado anterior.
DESCARTADO DA CUBA COM VARETA?	6. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar e ignore a etapa 7. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao estado anterior.
SISTEMA DESCARTE VARETA NO LUGAR?	7. Certifique-se de que o sistema de descarte de vareta externa esteja implementada e pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar e ignore a etapa 11.
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	8. Remova a bandeja de filtro.

VISOR	AÇÃO
BANDEJA FILTRAGEM VAZIA?	9. Se a bandeja do filtro estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) e continue para a próxima etapa. Se a bandeja não estiver vazia, pressione o botão X (NÃO). A função limpeza é cancelada e retorna ao menu de filtragem. Remova o óleo da bandeja e depois de inserir a bandeja de filtro, teste novamente a função. Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERIR BANDEJA até a bandeja ser detectada.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	10. Empurre a bandeja de filtro totalmente no lugar e siga para a próxima etapa. Exibido se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada.
INICIAR DESCARTE 	11. Pressione o botão AZUL para iniciar a filtragem ou o botão X para cancelar o descarte. Se estiver usando um sistema de vareta externa, ignore a etapa 23.
TANQUE A GRANEL CHEIO?	12. Esta mensagem será exibida se o tanque a granel estiver cheio. Pressione o botão de √ (verificação - SIM) para reconhecer e ligue para o fornecedor de resíduo de óleo a granel. O visor DESLIGA.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	13. Pressione a bandeja do filtro totalmente até encaixar. Exibido se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada.
DRENANDO	14. Nenhuma ação é necessária enquanto o óleo é drenado para a bandeja de filtro.
CUBA VAZIA?	15. Se a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
CUBA FOI ESFREGADA?	16. Limpe a cuba com um esfregão e, quando concluir, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	17. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno. Se estiver usando o descarte frontal (vareta frontal), continue até a próxima etapa. Se estiver descartando a granel, vá para a etapa 24.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
POSICIONE UNID. DESCARTE	18. Posicione a unidade de descarte na frente da fritadeira e pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.

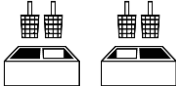
VARETA E UNIDADE DESCARTE NO LUGAR? 	19. Conecte a vareta de descarte puxando o anel pela extremidade fêmea e empurrando-a bem contra a desconexão do macho. Depois do encaixe, solte a desconexão e certifique-se de que a desconexão rápida esteja firmemente travada. Certifique-se de que a unidade de descarte esteja encaixada na frente da fritadeira e pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. ⚠ PERIGO Ao drenar o óleo em um recipiente METÁLICO adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade de no mínimo 15 litros (4 galões), caso contrário, o líquido quente pode transbordar e provocar ferimentos.
ABRIR VÁLVULA DESCARTE PRESSIONE CONTINUAMENTE CHAVE VARETA FRONTAL 	20. Abra a porta esquerda do gabinete e destrave a válvula se necessário. Empurre completamente a válvula de descarte para frente para iniciar o descarte. Se estiver usando o descarte frontal, vá para a próxima etapa.
	21. Certifique-se de que a vareta esteja no lugar certo antes de pressionar e manter a chave de descarte para iniciar o descarte.
DESCARTANDO SOLTE CHAVE REGULAGEM E FECH VALV. DESCARTE QUANDO CHEIO 	22. O óleo é transferido da bandeja d filtragem para a unidade de descarte. Quando a bandeja estiver vazia, solte a chave para parar a bomba. Feche a válvula de descarte quando estiver cheia pressionando a válvula na direção da parte traseira da fritadeira até ela parar. Trave novamente a válvula se exigido pelo gerente. Pule para a etapa 27.
USE VARETA PARA EXTRAIR ÓLEO DE CUBA	23. Use a vareta externa para bombear o óleo da fritadeira até a unidade de descarte. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e continue para a próxima etapa.

ABRIR VÁLVULA DESCARTE 	24. Abra a porta esquerda do gabinete e destrave a válvula se necessário. Empurre completamente a válvula de descarte para frente para iniciar o descarte e continue para a próxima etapa.
DESCARTANDO	25. Nenhuma ação é necessária enquanto a bomba transfere os resíduos de óleo da bandeja para o recipiente de resíduos. Se estiver descartando a granel, continue para a etapa 27. Se estiver usando a vareta externa para bombear o óleo da cuba, vá para próxima etapa.
CUBA VAZIA?	26. Quando a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e continue para a próxima etapa.
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	27. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira. ⚠ PERIGO Abra a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
BANDEJA FILTRAGEM VAZIA?	28. Se a bandeja estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM). Se estiver usando o descarte da vareta frontal, vá para a etapa 31. Se estiver descartando a granel, vá para a etapa 34. Se estiver descartando para a vareta externa, vá para a etapa 30. Se a bandeja não estiver vazia, pressione o botão X (NÃO); retorne à etapa 20 para descarte frontal; etapa 24 para a granel ou etapa 30 para vareta externa. Se a bandeja não estiver vazia e estiver usando uma vareta externa, vá para a próxima etapa.
USE VARETA P/EXTRAIR ÓLEO BANDEJA FILTRO	29. Use a vareta externa para bombear o óleo da bandeja de filtro até a unidade de descarte. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e continue para a próxima etapa.
REMOVA SISTEMA DESCARTE VARETA	30. Remova o sistema de descarte de vareta externa e vá para a próxima etapa.
LIMPAR BANDEJA FILTRAGEM?	31. Limpe a bandeja do filtro e pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e continue para a etapa 33. Se estiver usando uma vareta externa, continue para a próxima etapa.
CUBA FOI ESFREGADA?	32. Limpe a cuba com um esfregão e, quando concluir, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
BANDEJA FILTRAGEM SECA?	33. Seque a bandeja do filtro e pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	34. Insira a bandeja de filtragem. Se estiver usando o descarte da vareta frontal, vá para a próxima etapa. Se estiver descartando a granel, vá para a etapa 36. Se estiver usando um sistema de vareta externa, ignore a etapa 41.

REMOVA UNID. DESCARTE E TIRE VARETA	35. Desconecte a vareta de descarte e remova a unidade de descarte e o botão √ (verificação - SIM) quando concluir. Se estiver usando um sistema de óleo novo no JIB, ignore a etapa 41. Se estiver usando um tipo de sistema de óleo novo a granel, continue para a etapa 37.
FECHAR VALV DESCARTE 	36. Feche a válvula de descarte pressionando a válvula na direção da parte traseira da fritadeira até ela parar. Trave novamente a válvula se exigido pelo gerente. Se estiver usando um sistema de óleo novo no JIB, ignore a etapa 41. Se estiver usando um tipo de sistema de óleo novo a granel, continue para a próxima etapa.
ENCHER REC. A GRANEL?	37. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao menu de filtragem.
INICIAR ENCHIMENTO? PRESSIONE E MANTENHA PRESSIONADO	38. Pressione continuamente o botão para encher o recipiente. A bomba de enchimento de óleo a granel usa um interruptor instantâneo. Ele apenas bombeia se a chave estiver pressionada.
SOLTE BOTÃO QUANDO CHEIO	39. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até a linha de enchimento inferior.
CONTINUAR A ENCHER?	40. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar o enchimento. Caso contrário, pressione o botão X (NÃO) quando o recipiente estiver cheio, para ir para a etapa 42.
ENCHER MANUALMENTE REC.	41. Derrame cuidadosamente o óleo no recipiente até ele atingir a linha de enchimento de baixo nível na fritadeira. Pressione o botão √ (verificação - SIM) depois que o recipiente estiver cheio.
	42. O controlador desliga.

2.1.7 Encher Cuba de Bandeja (Filtro)

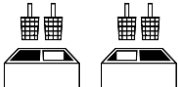
A função Encher recipiente da bandeja enche o recipiente da bandeja de filtros.

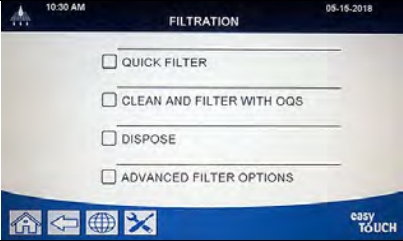
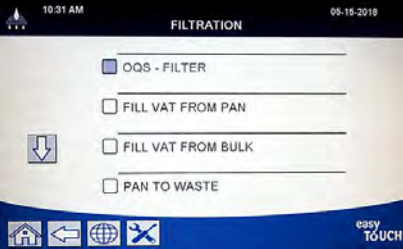
VISOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Pressione o botão de menu Filtragem.
	3. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.

VISOR	AÇÃO
	4. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	5. Selecione ENCHER REC. BANDEJA Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERIR BANDEJA até a bandeja ser detectada.
ENCHER DA BANDEJA?	6. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o controlador passa para DESLIGA.
ENCHENDO	7. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente estiver enchendo.
CUBA CHEIA DE ÓLEO?	8. Pressione o botão X (NÃO) para operar novamente a bomba se o nível do óleo estiver abaixo da linha de nível completo de óleo de enchimento. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando o nível do óleo estiver na linha de nível completo de óleo. Se o nível de óleo do recipiente não estiver completo, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo retornou. A bandeja pode ter uma pequena quantidade de óleo.
	9. O controlador desliga.

2.1.8 Encher Recipiente a Granel

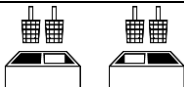
A função Encher recipiente a granel é usada para encher o recipiente a partir da fonte de óleo novo a granel.

VISOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Pressione o botão de menu Filtragem.
	3. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.

VISOR	AÇÃO
	4. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	5. Selecione ENCHER REC. A GRANEL.
ENCHER REC. A GRANEL?	6. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o controlador passa para DESLIGA.
INICIAR ENCHIMENTO? PRESSIONE E MANTENHA PRESSIONADO	7. Pressione continuamente o botão para encher o recipiente. A bomba de enchimento de óleo a granel usa um interruptor instantâneo. Ele apenas bombeia se a chave estiver pressionada.
SOLTE BOTÃO QUANDO CHEIO	8. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até a linha de enchimento inferior.
CONTINUAR A ENCHER?	9. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar o enchimento. Caso contrário, pressione o botão X (NÃO) quando o recipiente estiver cheio, para sair e retornar para DESLIGA.
	10. O controlador desliga.

2.1.9 Bandeja para Resíduos (granel somente)

A função Bandeja para Resíduos é uma opção que permite que os sistemas de óleo a granel bombeiem o óleo em excesso na bandeja, para os tanques de resíduos de óleo a granel, sem drenar o óleo existente do recipiente.

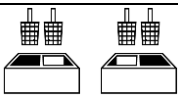
VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão de menu Filtragem.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.

VISOR	AÇÃO
	3. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	4. Selecione BANDEJA PARA RESÍDUOS.
BANDEJA PARA RESÍDUOS?	5. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao estado anterior. Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERIR BANDEJA até a bandeja ser detectada.
TANQUE A GRANEL CHEIO?	6. Pressione o botão de ✓ (verificação - SIM) para reconhecer e ligue para o fornecedor de resíduo de óleo a granel. O visor retorna ao estado anterior.
ABRIR VÁLVULA DESCARTE 	7. Abra a porta esquerda do gabinete e destrave a válvula se necessário. Empurre completamente a válvula de descarte para frente para iniciar o descarte.
DESCARTANDO	8. Nenhuma ação é necessária enquanto a bomba transfere os resíduos de óleo da bandeja para os tanques de resíduos de óleo a grande por quatro (4) minutos.
REMOVER BANDEJA	9. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira. ⚠ PERIGO Abra a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
BANDEJA VAZIA?	10. Se a bandeja estiver vazia, pressione o botão ✓ (verificação - SIM). Se a bandeja não estiver vazia, pressione o botão X (NÃO) e retorne para a etapa 8.
INSERIR BANDEJA	11. Insira a bandeja de filtragem.

VISOR	AÇÃO
FECHAR VALV DESCARTE 	12. Feche a válvula de descarte pressionando a válvula na direção da parte traseira da fritadeira até ela parar. Trave novamente a válvula se exigido pelo gerente.
	13. O controlador volta ao estado inicial.

2.1.10 Drenar para Bandeja

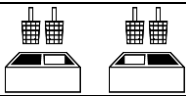
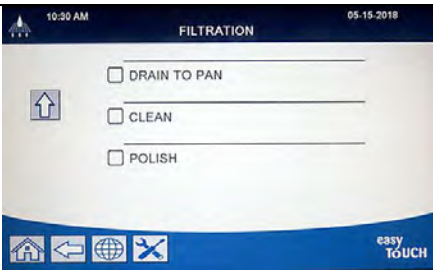
A função de drenar para a bandeja drena o óleo do recipiente para a bandeja de filtros.

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão de menu Filtragem.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	4. Pressione a seta para baixo.

VISOR	AÇÃO
	5. Selecione DRENAR PARA BANDEJA.
DRENAR AGORA?	6. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o controlador passa para DESLIGA.
INICIAR DRENAGEM 	7. Pressione o botão AZUL para iniciar a drenagem ou o botão X para cancelá-la.
DRENANDO	8. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente drena o óleo para a bandeja de filtros.
RECIP. VAZIO?	9. Se o recipiente estiver vazio, pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	10. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
ENCHER DA BANDEJA?	11. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para encher novamente o recipiente ou ignore a etapa 14.
ENCHENDO	12. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente estiver enchendo.
CUBA CHEIA DE ÓLEO?	13. Pressione o botão X (NÃO) para operar novamente a bomba se o nível do óleo estiver abaixo da linha de nível completo de óleo de enchimento. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) quando o nível do óleo estiver na linha de nível completo de óleo e vá para a etapa 17. Se o nível de óleo do recipiente não estiver completo, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo retornou. A bandeja pode ter uma pequena quantidade de óleo.
REMOVER BANDEJA	14. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira.  PERIGO Abra a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
BANDEJA VAZIA?	15. Se a bandeja estiver vazia, pressione o botão ✓ (verificação - SIM). Se a bandeja não estiver vazia, pressione o botão X (NÃO) e retorne para a etapa 11.
INSERIR BANDEJA	16. Insira a bandeja de filtragem.
	17. O controlador desliga.

2.1.11 Limpeza (Fervura [Quente] ou Limpeza a Frio) para Sistemas de Óleo Não Granel

O modo de limpeza é usado para remover óleo carbonizado da cuba. O tipo de limpeza (quente ou frio) dependerá das configurações de gerente - atributos de filtro - configurações de limpeza (veja a seção 1.8).

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão de menu Filtragem.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	4. Pressione a seta para baixo.
	5. Selecione LIMPAR.
LIMPAR A FRIO AGORA? ou FERVER AGORA?	6. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao menu de filtragem. Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERIR BANDEJA até a bandeja ser detectada.
ECONOMIZANDO ÓLEO?	7. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) se for guardar o óleo para ser reutilizado e vá para a etapa 9. Se o botão X (NÃO) for selecionado, vá para a próxima etapa.

VISOR	AÇÃO
ÓLEO DESCARTADO?	8. Se o óleo já tiver sido descartado e a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM). Se o óleo não tiver sido descartado, pressione o botão X (NÃO).
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	9. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira. Se o óleo não tiver sido salvo, vá para a etapa 16. ⚠ PERIGO Remova a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
BANDEJA FILTRAGEM VAZIA?	10. Se o óleo NÃO for salvo e a bandeja do filtro estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) e vá para a etapa 24. Se o óleo ESTIVER sendo salvo e a bandeja do filtro estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) e vá para a próxima etapa. Pressione o botão X (NÃO) se houver óleo na bandeja de filtragem e vá para a etapa 15.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	11. Insira a bandeja do filtro e continue para a próxima etapa.
DRENANDO	12. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente drena o óleo para a bandeja de filtros.
CUBA VAZIA?	13. Quando a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	14. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira, coloque-a de lado e vá para a etapa 24. ⚠ PERIGO Remova a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
ESVAZIE BANDEJA FILTRO E REINICIE LIMPEZA	15. Pressione o botão √ (verificação - SIM) e ignore a etapa 48. Descarte o óleo na bandeja do filtro usando o recipiente de enchimento da opção da bandeja e, em seguida, a opção de descarte. Depois de terminar, inicie novamente a função Limpar.
INSERIR UNID. DESCARTE 	16. Insira a unidade de descarte. ⚠ PERIGO Insira a unidade de descarte de gordura vegetal (SDU) ou um recipiente de METAL adequado sob o dreno com capacidade de 15 litros (4 galões) ou mais. Caso contrário, o óleo pode transbordar e provocar ferimentos.

VISOR	AÇÃO
UNID. DE DESCARTE NO LUGAR?	17. Garanta que a SDU ou um recipiente METÁLICO com capacidade mínima de 15 litros (4 galões) esteja inserido. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. ⚠ PERIGO Deixe o óleo esfriar até 38 °C (100 °F) antes de drená-lo em um recipiente metálico adequado para o descarte. ⚠ PERIGO Ao drenar o óleo em uma unidade de descarte, não encha acima do nível máximo indicado no recipiente.
DRENANDO	18. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente drena o óleo para o recipiente de descarte.
CUBA VAZIA?	19. Quando a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	20. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno. ⚠ PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
REMOVA UNID DESCARTE?	21. Remova a unidade de descarte e pressione o botão √ (verificação - SIM).
BANDEJA FILTRAGEM VAZIA?	22. Pressione o botão √ (verificação - SIM) se a bandeja de filtro estiver vazia e vá para a etapa 24. Pressione o botão X (NÃO) se o óleo estiver na bandeja do filtro e continue para a próxima etapa.
DESCARTE ÓLEO NA BANDEJA DO FILTRO E REINICIE A LIMPEZA NOVAMENTE	23. Pressione o botão √ (verificação - SIM) e ignore a etapa 48. Descarte o óleo na bandeja do filtro usando o recipiente de enchimento da opção da bandeja e, em seguida, a opção de descarte. Depois de terminar, inicie novamente a função Limpar.
SOLUÇÃO ADICIONADA?	24. Encha o recipiente a ser limpo com água e combinação de solução de limpeza. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para iniciar o procedimento de filtragem.
LIMPAR ou FERVER	25. Esfregue o recipiente e, em seguida, deixe mergulhado na solução durante a contagem regressiva para limpeza a frio ou fervura. Se a opção Ferver estiver selecionada, o recipiente aquece a 91 °C (195 °F) por uma hora.
LIMPEZA FEITA ou FERVURA CONCLUÍDA	26. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para silenciar o alarme.
LIMPAR BANDEJA FILTRAGEM	27. Remova o cesto de restos e mantenha o anel pressionado. Remova o papel ou a membrana de filtro e descarte. Remova a tela. Limpe a bandeja de filtro e todos os seus componentes.

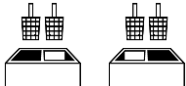
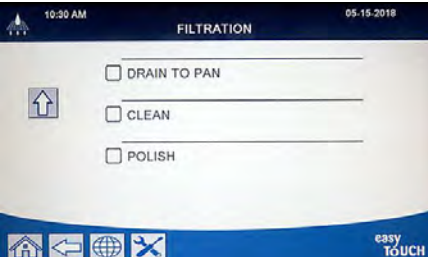
VISOR	AÇÃO
INSIRA UNID. DESCARTE DE LIMPEZA alterando para UNID. DESCARTE DE LIMPEZA NO LOCAL?	28. Insira a unidade de descarte de limpeza ou uma bandeja de descarte grande o bastante para conter 15 litros (4 galões) ou mais sob o dreno e pressione √ (verificação - SIM).
DRENANDO	29. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente drena.
ENXÁGUE FEITO?	30. Enxágue o excesso da solução do recipiente. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando o recipiente estiver completamente enxaguado.
SOLUÇÃO REMOVIDA?	31. Garanta que a solução seja removida e pressione o botão √ (verificação - SIM) quando o recipiente for completamente enxaguado.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	32. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
REMOVA UNIDADE SOLUÇÃO DE LIMPEZA	33. Remova a solução de limpeza ou descarte a bandeja e pressione o botão √ (verificação - SIM) ao concluir. Se o óleo tiver sido guardado, vá para a etapa 38.
BANDEJA FILTRAGEM LIMPA?	34. Garanta que a bandeja de filtro e todos os seus componentes estejam limpos. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para concluir. Pressione o botão X (NÃO) se a bandeja do filtro não estiver limpa pede para Limpar bandeja de filtragem. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando a bandeja de filtros estiver limpa e vá para a próxima etapa.
CUBA E BANDEJA DO FILTRO SECAS?	35. Garanta que a cuba, a bandeja de filtro e os componentes estejam completamente limpos. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para concluir.  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.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	36. Reinstale a tela, o papel ou membrana de filtro, mantenha o anel fixado no lugar e o cesto de restos removido na etapa 27. Insira a bandeja de filtragem.
ENCHER MANUALMENTE REC.	37. Derrame cuidadosamente o óleo no recipiente até ele atingir a linha de enchimento de baixo nível na fritadeira. Pressione o botão √ (verificação - SIM) depois que o recipiente estiver cheio e vá para a etapa 48.

VISOR	AÇÃO
CUBA ESTÁ SECA?	38. Garanta que a cuba esteja completamente seca. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para concluir. ⚠ PERIGO Certifique-se de que a cuba esteja completamente sem água antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, haverá respingos de líquido quente quando o óleo for aquecido à temperatura de cozimento.
RETORNANDO ÓLEO ECONOMIZADO?	39. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar retornando o óleo economizado.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	40. Insira a bandeja do filtro com o óleo economizado removido na etapa 14.
ENCHÁ CUBA BANDEJA DE FILTRO?	41. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para encher a cuba.
ENCHENDO	42. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente estiver enchendo.
CUBA CHEIA DE ÓLEO?	43. Pressione o botão X (NÃO) para operar novamente a bomba se o nível do óleo estiver abaixo da linha de nível completo de óleo de enchimento. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando o nível do óleo estiver na linha de nível completo de óleo. Se o nível de óleo do recipiente não estiver completo, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo retornou. A bandeja pode ter uma pequena quantidade de óleo.
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	44. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira. ⚠ PERIGO Remova a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
LIMPAR BANDEJA FILTRAGEM	45. Remova o cesto de restos e mantenha o anel pressionado. Remova o papel ou a membrana de filtro e descarte. Remova a tela. Limpe a bandeja de filtro e todos os seus componentes.
BANDEJA FILTRAGEM SECA?	46. Garanta que a bandeja de filtros e os componentes estejam completamente secos. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para concluir. ⚠ PERIGO Certifique-se de que a bandeja de filtragem esteja completamente seca 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.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	47. Reinstale a tela, o papel ou membrana de filtro, mantenha o anel fixado no lugar e o cesto de restos removido na etapa 45. Insira a bandeja de filtragem.
	48. O controlador desliga.

2.1.12 Limpeza (Fervura [Quente] ou Limpeza a Frio) para Sistemas de Óleo de Resíduos a Granel, Vareta Frontal, Vareta Externa

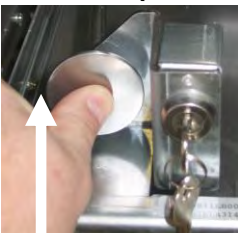
O modo de limpeza é usado para remover óleo carbonizado da cuba. O tipo de limpeza (quente ou frio) dependerá das configurações de gerente - atributos de filtro - configurações de limpeza (veja a seção 1.8).

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

VISOR	AÇÃO
	1. Pressione o botão de menu Filtragem. Esta função pode ser iniciada quando a fritadeira estiver ligada ou desligada. Se estiver descartando a granel, é recomendável descartar o óleo quente, para facilitar o bombeamento do óleo.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	4. Pressione a seta para baixo.
	5. Selecione LIMPAR.

VISOR	AÇÃO
LIMPAR A FRIO AGORA? ou FERVER AGORA?	6. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao menu de filtragem. Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERIR BANDEJA até a bandeja ser detectada.
ECONOMIZANDO ÓLEO?	7. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) se for guardar o óleo para ser reutilizado e vá para a etapa 10. Se o botão X (NÃO) for selecionado, vá para a próxima etapa.
ÓLEO DESCARTADO?	8. e o óleo já TIVER sido descartado e a cuba estiver vazia, pressione o botão ✓ (verificação - SIM) e vá para a etapa 10. Se o óleo já NÃO TIVER sido descartado e for a granel ou a vareta frontal for descartada, pressione o botão X (NÃO) e vá para a etapa 15. Se o óleo já NÃO TIVER sido descartado e for a granel ou a vareta frontal for descartada, pressione o botão X (NÃO) e vá para a etapa 24. Se estiver descartando a granel e o tanque a granel estiver cheio, continue para a próxima etapa.
TANQUE A GRANEL CHEIO?	9. Esta mensagem será exibida somente se o tanque a granel dos sistemas de resíduos a granel estiver cheio. Pressione o botão de ✓ (verificação - SIM) para reconhecer e ligue para o fornecedor de resíduo de óleo a granel. O visor retorna à tela principal.
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	10. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira.  PERIGO Remova a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
BANDEJA FILTRAGEM VAZIA?	11. Se o óleo NÃO for salvo e a bandeja do filtro estiver vazia, e ocorrer um descarte a granel ou de vareta frontal, pressione o botão ✓ (verificação - SIM) e vá para a etapa 37. Se o óleo NÃO for salvo e a bandeja do filtro estiver vazia, e ocorrer um descarte de vareta externa, pressione o botão ✓ (verificação - SIM) e vá para a etapa 24. Se o óleo ESTIVER sendo salvo e a bandeja do filtro estiver vazia, pressione o botão ✓ (verificação - SIM) e vá para a próxima etapa. Pressione o botão X (NÃO) se o óleo estiver na bandeja do filtro e continue para a etapa 13.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	12. Empurre a bandeja de filtro totalmente no lugar e siga para a etapa 14.
ESVAZIE BANDEJA FILTRO ou Esvazie bandeja filtro e Reinicie limpeza	13. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) e ignore a etapa 65. Descarte o óleo na bandeja do filtro usando o recipiente de enchimento da opção da bandeja e, em seguida, a opção de descarte. Depois de terminar, inicie novamente a função Limpar.
DRENE PARA BANDEJA FILTRO?	14. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para drenar o óleo para a bandeja de filtro.

VISOR	AÇÃO
DRENANDO	15. Nenhuma ação é necessária enquanto o óleo é drenado para a bandeja de filtro.
CUBA VAZIA?	16. Quando a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. Se o óleo NÃO TIVER sido guardado e se você estiver descartando a granel, vá para a etapa 26. Se o óleo NÃO TIVER sido guardado e estiver usando o descarte de vareta frontal, continue até a próxima etapa. Se o óleo ESTIVER sendo guardado, vá para a etapa 18.
CUBA FOI ESFREGADA?	17. Limpe a cuba com um esfregão e, quando concluir, pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	18. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno. Se o óleo ESTIVER sendo guardado, vá para a etapa 29. ⚠ PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
POSICIONE UNID. DESCARTE	19. Posicione a unidade de descarte na frente da fritadeira e pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
VARETA E UNIDADE DESCARTE NO LUGAR? 	20. Conecte a vareta de descarte puxando o anel pela extremidade fêmea e empurrando-a bem contra a desconexão do macho. Depois do encaixe, solte a desconexão e certifique-se de que a desconexão rápida esteja firmemente travada. Certifique-se de que a unidade de descarte esteja encaixada na frente da fritadeira e pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar. ⚠ PERIGO Ao drenar o óleo em um recipiente METÁLICO adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade de no mínimo 15 litros (4 galões), caso contrário, o líquido quente pode transbordar e provocar ferimentos.
ABRIR VÁLVULA DESCARTE PRESSIONE CONTINUAMENTE CHAVE VARETA FRONTAL 	21. Abra a porta esquerda do gabinete e destrave a válvula se necessário. Empurre completamente a válvula de descarte para frente para iniciar o descarte. Se estiver usando o descarte frontal, vá para a próxima etapa.

VISOR	AÇÃO
	22. A bomba de descarte da vareta frontal de usa um interruptor instantâneo. Ele apenas bombeia se a chave estiver pressionada. Certifique-se de que a vareta esteja no lugar certo antes de pressionar e manter a chave de descarte para iniciar o descarte. Continue a pressionar a chave até a bandeja estar vazia. Quando a bandeja estiver vazia, solte a chave para parar a bomba.
DESCARTANDO SOLTE CHAVE REGULAGEM E FECH VALV. DESCARTE QUANDO CHEIO 	23. O óleo é transferido da bandeja d filtragem para a unidade de descarte. Quando a bandeja estiver vazia, solte a chave para parar a bomba. Feche a válvula de descarte quando estiver cheia pressionando a válvula na direção da parte traseira da fritadeira até ela parar. Trave novamente a válvula se exigido pelo gerente. Pule para a etapa 29.
SISTEMA DESCARTE VARETA NO LUGAR?	24. Certifique-se de que o sistema de descarte de vareta externa esteja implementado e pressione o botão √ (verificação - SIM) para continuar.
USE VARETA PARA EXTRAIR ÓLEO DE CUBA	25. Use a vareta externa para bombear o óleo da fritadeira até a unidade de descarte. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e vá para a etapa 27.
ABRIR VÁLVULA DESCARTE 	26. Abra a porta esquerda do gabinete e destrave a válvula se necessário. Empurre completamente a válvula de descarte para frente para iniciar o descarte e continue para a próxima etapa.
DESCARTANDO	27. Nenhuma ação é necessária enquanto a bomba transfere os resíduos de óleo da bandeja para os tanques de resíduos de óleo a granel por quatro (4) minuto ou o sistema externo de vareta por dois (2) minutos. Se estiver descartando para a vareta externa ou a granel, vá para a etapa 29. Se estiver descartando para uma vareta externa, continue para a próxima etapa.
CUBA VAZIA?	28. Quando a cuba estiver vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e continue para a próxima etapa.

VISOR	AÇÃO
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	29. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira. Se o óleo NÃO ESTIVER sendo guardado, vá para a próxima etapa. Se o óleo ESTIVER sendo guardado e a bandeja do filtro estiver cheia de óleo, remova a bandeja do filtro e vá para a etapa 37. ⚠ PERIGO Abra a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.
BANDEJA FILTRAGEM VAZIA?	30. Se a bandeja ESTIVER vazia, pressione o botão √ (verificação - SIM). Se estiver descartando a granel, vá para a etapa 35. Se estiver usando o descarte para vareta frontal, vá para a etapa 33. Se estiver descartando para a vareta externa, vá para a etapa 32. Se a bandeja NÃO ESTIVER vazia, pressione o botão X (NÃO); retorne à etapa 27 para descarte a granel; etapa 21 para o descarte frontal ou continue até a próxima etapa para vareta externa.
USE VARETA P/EXTRAIR ÓLEO BANDEJA FILTRO	31. Use a vareta externa para bombear o óleo da bandeja de filtro até a unidade de descarte. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e continue para a próxima etapa.
REMOVA SISTEMA DESCARTE VARETA	32. Remova o sistema de descarte de vareta externa e vá para a próxima etapa.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	33. Insira a bandeja de filtragem. Se estiver descartando a granel ou usando uma vareta externa, vá para a etapa 37. Se estiver usando o descarte da vareta frontal, vá para a próxima etapa.
REMOVA UNID. DESCARTE E TIRE VARETA	34. Desconecte a vareta de descarte e remova a unidade de descarte e o botão √ (verificação - SIM) quando concluir e vá para a etapa 37.
FECHAR VALV DESCARTE 	35. Feche a válvula de descarte pressionando a válvula na direção da parte traseira da fritadeira até ela parar. Trave novamente a válvula se exigido pelo gerente.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	36. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno. ⚠ PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.

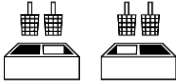
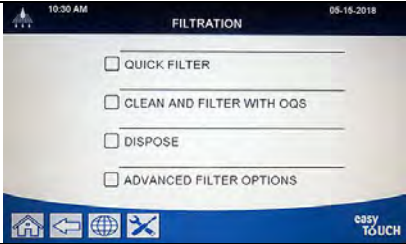
VISOR	AÇÃO
SOLUÇÃO ADICIONADA?	37. Encha o recipiente a ser limpo com água e combinação de solução de limpeza. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para iniciar o procedimento de filtragem.
LIMPAR ou FERVER	38. Esfregue o recipiente e, em seguida, deixe mergulhado na solução durante a contagem regressiva para limpeza a frio ou fervura. Se a opção Ferver estiver selecionada, o recipiente aquece a 91 °C (195 °F) por uma hora.
LIMPEZA FEITA ou FERVURA CONCLUÍDA	39. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para silenciar o alarme. Se estiver guardado o óleo, vá para a etapa 41.
LIMPAR BANDEJA FILTRAGEM	40. Remova o cesto de restos e mantenha o anel pressionado. Remova o papel ou a membrana de filtro e descarte. Remova a tela. Limpe a bandeja de filtro e todos os seus componentes.
INSIRA UNID. DESCARTE DE LIMPEZA alterando para UNID. DESCARTE DE LIMPEZA NO LOCAL?	41. Insira a unidade de descarte de limpeza ou uma bandeja de descarte grande o bastante para conter 15 litros (4 galões) ou mais sob o dreno e pressione √ (verificação - SIM).
DRENANDO	42. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente drena.
ENXÁGUE FEITO?	43. Enxágue o excesso da solução do recipiente. Pressione o botão √ (verificação - SIM) quando o recipiente estiver completamente enxaguado.
SOLUÇÃO REMOVIDA?	44. Garanta que a solução seja removida e pressione o botão √ (verificação - SIM) quando o recipiente for completamente enxaguado.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	45. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno. ⚠ PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
REMOVA UNIDADE SOLUÇÃO DE LIMPEZA	46. Remova a solução de limpeza ou descarte a bandeja e pressione o botão √ (verificação - SIM) ao concluir. Se o óleo tiver sido guardado, vá para a etapa 50.
BANDEJA FILTRAGEM LIMPA?	47. Garanta que a bandeja de filtro e todos os seus componentes estejam limpos. Pressione o botão √ (verificação - SIM) para concluir. Pressione o botão X (NÃO) se a bandeja do filtro não estiver limpa pede para Limpar bandeja de filtragem. Pressione uma vez quando a bandeja do filtro estiver limpa e continue para a próxima etapa.

VISOR	AÇÃO
CUBA E BANDEJA DO FILTRO SECAS?	48. Garanta que a cuba, a bandeja de filtro e os componentes estejam completamente limpos. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir.  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.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	49. Reinstale a tela, o papel ou a membrana de filtro, mantenha o anel e o cesto de restos fixos. Insira a bandeja de filtragem. Se estiver usando um sistema de óleo novo no JIB, ignore a etapa 64. Se estiver usando algum tipo de sistema de óleo novo a granel, continue para a etapa 60.
CUBA ESTÁ SECA?	50. Seque a cuba, garantindo que ela esteja completamente seca. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir.  PERIGO Certifique-se de que a cuba esteja completamente sem água antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, haverá respingos de líquido quente quando o óleo for aquecido à temperatura de cozimento.
RETORNANDO ÓLEO ECONOMIZADO?	51. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar retornando o óleo economizado.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	52. Insira a bandeja do filtro com o óleo guardado removido da etapa 29.
ENCHÁ CUBA BANDEJA DE FILTRO?	53. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para encher a cuba.
ENCHENDO	54. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente estiver enchendo.
CUBA CHEIA DE ÓLEO?	55. Pressione o botão X (NÃO) para retornar para etapa anterior e executar novamente a bomba se o nível do óleo estiver abaixo da linha de nível de óleo inferior. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) quando o nível do óleo estiver na linha de nível completo de óleo ou acima dela. Se o nível de óleo da cuba não estiver na linha de nível de óleo inferior ou acima, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo retornou. A bandeja pode ter uma pequena quantidade de óleo restante.
REMOVER BANDEJA DE FILTRO	56. Puxe com cuidado a bandeja de filtro da fritadeira.  PERIGO Remova a bandeja de filtragem lentamente para evitar respingos de óleo quente que podem provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.

VISOR	AÇÃO
LIMPAR BANDEJA FILTRAGEM	57. Remova o cesto de restos e mantenha o anel pressionado. Remova o papel ou a membrana de filtro e descarte. Remova a tela. Limpe a bandeja de filtro e todos os seus componentes. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir.
BANDEJA FILTRAGEM SECA?	58. Garanta que a bandeja de filtros e os componentes estejam completamente secos. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir.  PERIGO Certifique-se de que a bandeja de filtragem esteja completamente seca 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.
INSERIR BANDEJA DE FILTRO	59. Reinstale a tela, o papel ou a membrana de filtro, mantenha o anel e o cesto de restos fixados, removidos na etapa 57. Insira a bandeja do filtro e vá para a etapa 65.
ENCHER REC. A GRANEL?	60. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao menu de filtragem.
INICIAR ENCHIMENTO? PRESSIONE E MANTENHA PRESSIONADO	61. Pressione continuamente o botão para encher o recipiente. A bomba de enchimento de óleo a granel usa um interruptor instantâneo. Ele apenas bombeia se a chave estiver pressionada.
SOLTE BOTÃO QUANDO CHEIO	62. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até a linha de enchimento inferior.
CONTINUAR A ENCHER?	63. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar o enchimento. Caso contrário, pressione o botão X (NÃO) quando o recipiente estiver cheio, para sair e retornar para DESLIGA.
ENCHER MANUALMENTE REC.	64. Derrame cuidadosamente o óleo no recipiente até ele atingir a linha de enchimento de baixo nível na fritadeira. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) depois que o recipiente estiver cheio.
	65. O controlador desliga.

2.1.13 Polimento

O modo polimento é usado como uma filtragem estendida para remover impurezas do óleo.

VISOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar no ponto de ajuste da temperatura. Pressione o botão de menu Filtragem.
	2. Selecione RECIPIENTE ESQUERDO ou RECIPIENTE DIREITO para recipientes divididos.
	3. Selecione OPÇÕES AVANÇADAS FILTRO.
	4. Pressione a seta para baixo.
	5. Selecione POLIR.
POLIR?	6. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para continuar. Se o botão X (NÃO) for selecionado, o usuário retorna ao estado anterior.
TIRAR DETRITOS RECIPIENTE	7. Retire os restos do óleo com uma escumadeira com um movimento de frente para trás, removendo o máximo de detritos possível de cada recipiente. Isso é fundamental para otimizar a durabilidade do óleo usável e a qualidade do óleo. Pressione o botão ✓ (verificação - SIM) para concluir. Pressione o botão X para cancelar o filtro.

INICIAR POLIMENTO 	8. Pressione o botão AZUL para iniciar o polimento ou o botão X para cancelá-la. Se a bandeja de filtragem não estiver bem encaixada, o controlador exibirá INSERIR BANDEJA até a bandeja ser detectada.
DRENANDO	9. Nenhuma ação é necessária enquanto o óleo é drenado para a bandeja de filtro.
POLIMENTO	10. Nenhuma ação necessária enquanto as válvulas de drenagem e retorno são abertas e o óleo é bombeado através da cuba por um período estendido de tempo.
ALERTA DRENO FECHA FERRAMENTAS REMOÇÃO	11. Certifique-se de que todas as ferramentas tenham sido removidas da cuba antes do fechamento do dreno para evitar danos ao dreno.  PERIGO Mantenha todos os itens fora dos drenos. Atuadores de fechamento podem causar danos ou ferimentos.
ENCHENDO	12. Nenhuma ação é necessária enquanto o recipiente enche novamente.
PRE-AQUECER	13. Nenhuma ação é necessária enquanto a fritadeira aquece até o ponto de ajuste.
INIC	14. Fritadeira pronta para uso. Exibido quando a fritadeira chegar ao ponto de ajuste.

CAPÍTULO 3: FILTERQUICK™ FQ4000

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

3.1 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. 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 de fábrica 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 quente nem tente transferir óleo 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.

A inspeção, verificação e reparo de componentes elétricos devem ser realizados apenas por um agente de serviço autorizado.

3.2 Resolução de problemas

3.2.1 Mensagens de erro e problemas do visor

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
Sem visor no controlador.	A. Não há energia na fritadeira. B. Falha do controlador ou de outro componente.	A. Verifique se a fritadeira está conectada e se o disjuntor não está desarmado. B. Ligue para o FAS para obter assistência.
FQ4000 exibe RECIP. CHEIO? SIM NÃO após a filtragem.	A. A operação normal a maior parte do início ou fim da maioria das funções de filtragem. B. Se a tela for exibida muitas vezes durante um filtro, ele poderia ser uma indicação de retorno lento do óleo.	A. Certifique-se de que o recipiente esteja cheio de óleo e pressione o botão ✓. B. Veja a seção 2.3 Solução de Problemas no Manual FQx30-T IO - a bomba de filtragem funciona, mas o retorno do óleo é muito lento.
O FQ4000 exibe DRENO LIMPO?	O dreno está obstruído e o óleo não foi drenado.	Limpe o dreno com Fryers Friend e pressione o botão ✓. A filtragem continuará.
O FQ4000 exibe TROQUE PAPEL/MEMBRANA DO FILTRO?	Houve um erro no filtro: o papel/membrana do filtro está obstruído, o aviso de troca do papel/membrana do filtro a cada 25 horas ocorreu ou o aviso de troca do papel do filtro foi ignorado anteriormente.	Verifique se a bandeja de filtragem foi removida da fritadeira há pelo menos 30 segundos. NÃO ignore os avisos TROQUE PAPEL/ELEM. DO FILTRO .
Controlador trava.	Erro de controlador.	Remova e restaure a energia do controlador. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
O FQ4000 exibe TIPO ENERGIA MAL CONFIGUR.	O tipo de energia na configuração da fritadeira está incorreto.	Certifique-se de que a fritadeira esteja devidamente configurada para o tipo de energia correto.
FQ4000 exibe CONECTOR DE ID DE REC. NÃO CONECTADO.	O localizador do controlador está faltando ou desconectado.	Certifique-se de que o localizador de 6 pinos esteja conectado à parte posterior do controlador e devidamente aterrado na caixa de controle.
O FQ4000 exibe E19 ou E28 FALHA DE AQUECIMENTO.	Válvula de gás desligada, falha no controlador, falha no transformador, contator ou termostato do limite máximo aberto.	É normal que essa mensagem apareça durante a inicialização se houver ar nas linhas. Verifique se a válvula de gás está ligada. Se o gás estiver ligado e ele continuar, desligue a fritadeira e ligue para o FAS para obter assistência.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O visor do FQ4000 exibe QUENTE HI-1.	A temperatura da cuba está acima de 210 °C (410 °F) ou 202 °C (395 °F) em países da Comunidade Europeia.	Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.
FQ4000 exibe FALHA AQUEC. e sons de alarme.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo.	Apague o erro e silencie o alarme pressionando o botão √. Tempo máximo de recuperação de gás é 3h15, elétrica é 1min40. Se o erro persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
O visor do FQ4000 exibe a escala de temperatura incorreta (Fahrenheit ou Celsius).	A opção de exibição incorreta foi programada.	Alterne entre F° e C° inserindo as definições de gerente, temperatura e escala de temperatura. Ligue o controlador para verificar a temperatura. Se a escala desejada não for exibida, repita o procedimento.
FQ4000 exibe QUENTE HI-2 ou FALHA DE LIMITE MAX. DESLIGAR ENERGIA.	Falha por limite máximo.	Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.
FQ4000 exibe TEMPERATURA FALHA SENSOR.	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.
FQ4000 exibe MANUTENÇÃO NECESSÁRIA seguida por uma mensagem de erro.	Ocorreu um erro que exige o trabalho de um técnico de serviços.	Pressione X para continuar o cozimento e ligue para um técnico de serviços autorizado para obter assistência. Em alguns casos, o cozimento pode ficar indisponível.
FQ4000 exibe NO GRUPO DE MENU DISPONÍVEL PARA SELEÇÃO.	Todos os grupos de menu foram excluídos OBSERVAÇÃO: TODAS RECEITAS não é um grupo que pode ser usado para receitas de cozimento.	Crie um novo grupo de MENUS. Quando um novo menu for criado, adicione receitas no grupo (consulte a seção 1.10).

3.2.2 Solução de Problemas de Filtragem Automática

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
A fritadeira filtra após cada ciclo de cozimento.	Filtro após definição incorreta.	Troque ou sobrescreva o filtro após a definição para inserir novamente o filtro após o valor em Gerente de Definições, Atributos de Filtro, na seção 1.8.
LIMPAR E FILTRAR não inicia.	Temperatura baixa demais.	Verifique se a fritadeira está no ponto de ajuste antes de iniciar a limpeza e filtragem.
O visor do FQ4000 exibe FILTRO OCUPADO.	A. Há um ciclo de filtragem ou uma troca do elemento do filtro em andamento. B. A placa de interface do filtro não concluiu a verificação do sistema.	A. Espere o ciclo de filtragem anterior terminar antes de iniciar um novo ciclo. Troque o elemento do filtro, se necessário. B. Espere 15 minutos e tente novamente.
O FQ4000 exibe INSERIR BANDEJA.	A. A bandeja de filtragem não está bem encaixada na fritadeira. B. O ímã da bandeja de filtragem está ausente. C. Interruptor da bandeja de filtragem com defeito.	A. Remova a bandeja de filtragem da fritadeira e coloque-a de volta. Certifique-se de que o controlador não exiba P. B. Verifique se o ímã da bandeja de filtragem está no lugar; caso contrário, substitua-o. C. Se o ímã da bandeja de filtragem estiver posicionado contra o interruptor e o controlador ainda exibir INSERIR BANDEJA, é possível que o interruptor esteja com defeito.
A filtragem automática não inicia.	A. Nível de óleo baixo demais. B. A temperatura do óleo está muito baixa. C. Saída de bandeja de filtragem. D. A filtragem nas definições de receita está definida para DESLIG. E. O relé de filtragem falhou.	A. Certifique-se de que o nível de óleo esteja acima da linha de enchimento de óleo (no sensor de nível de óleo superior). B. Certifique-se de que a temperatura do óleo esteja no ponto de ajuste. C. Certifique-se de que o controlador não exiba P. Certifique-se de que a membrana do filtro esteja bem ajustada na fritadeira. Desligue a fritadeira e ligue-a novamente. D. Defina a filtragem nas receitas para LIGADO. E. Ligue para o FAS para obter assistência.

3.2.3 Filtro Ocupado

Quando **FILTRO OCUPADO** é exibido, a placa de interface do filtro está esperando outro recipiente ser filtrado ou aguardando que outra função seja concluída. Espere 15 minutos para ver se o problema é corrigido. Se não for, ligue para o FAS.

3.2.4 Solução de Problemas do OQS (sensor de qualidade do óleo)

Problema	Ação corretiva
Nenhum resultado de TPM exibido.	Verifique os seguintes itens e execute outro filtro OQS. • Certifique-se de que o barril esteja na temperatura do ponto de ajuste. • Inspecione o filtro pré-tela e garanta que ele tenha sido aparafusado corretamente na chave. • Inspecione os anéis O e a bandeja de filtro e garanta que ambos estejam presentes, e que eles não estejam faltando, rachados ou desgastados. Se estiverem, troque-os. • Certifique-se de que o papel do filtro não esteja entupido e que apenas papel de filtro limpo seja utilizado. O barril encheu novamente pela primeira vez no filtro anterior? Caso contrário, troque o papel do filtro.

3.2.5 Códigos do Log de Erro

Consulte a seção 1.12.2.1 para instruções para acessar o Log de Erros.

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E13	FALHA NA Sonda DE TEMPERATURA	Leitura da sonda de TEMP fora do intervalo. Ligue para a manutenção.
E16	LIM. MÁX. 1 EXCEDIDO	O limite máximo de temperatura excedeu 210 °C (410 °F) ou 202 °C (395 °F) em países da Comunidade Europeia.
E17	LIM. MÁX. 2 EXCEDIDO	Chave de limite máximo foi aberta.
E18	PROBLEMA DE LIMITE MÁX DESLIGAR ENERGIA	A temperatura do recipiente excede 238 °C (460 °F) e o elevado limite não abre. Desconecte imediatamente a energia da fritadeira e ligue para um serviço de manutenção.
E19	FALHA DE AQUECIMENTO - XXX F ou XXX C	O circuito de trava de Controle de Aquecimento apresentou falha. Contator de Aquecimento não travou.
E25	FALHA DE AQUECIMENTO - VENTONHA	Os interruptores de pressão do ar não fecham.
E27	FALHA DE AQUECIMENTO - INTERRUPTOR DE PRESSÃO - CONTACTAR MANUTENÇÃO	O interruptor de pressão do ar não fecha.
E28	FALHA DE AQUECIMENTO - XXX F ou XXX C	A fritadeira não acende e bloqueia o módulo de ignição.
E29	ERRO SENSOR DE ENCHIMENTO- LIGAR MANUTENÇÃO	Leitura do RTD da ATO fora do intervalo. Ligue para a manutenção.
E32	VALV. DRENAGEM NÃO ABRE - FILTRAGEM E ENCHIMENTO DESAT - LIGAR MANUTENÇÃO	A válvula de drenagem estava tentando abrir e não houve confirmação.
E33	VÁLVULA DE DRENAGEM NÃO FECHADA - FILTRAÇÃO E ENCH. DESATIVADOS- LIGAR MANUTENÇÃO	A válvula de drenagem estava tentando fechar e não houve confirmação.
E34	VALV. DE RETORNO NÃO ABRE - FILTRAGEM E ENCHIMENTO DESAT - LIGAR MANUTENÇÃO	A válvula de retorno estava tentando abrir e não houve confirmação.
E35	VÁLVULA DE RETORNO NÃO FECHADA - FILTRAÇÃO E ATESTO DESATIVADOS - LIGAR MANUTENÇÃO	A válvula de retorno estava tentando fechar e não houve confirmação.
E36	FALHA PLACA DE INTERFACE DE VÁLVULA - FILTRAGEM E ENCHIMENTO DESATIVADOS - LIGAR MANUTENÇÃO	Conexões da Placa de Interface da Válvula perdidas ou falha na placa. Ligue para a manutenção.
E37	FALHA DE SENSOR FILTRAGEM INTERMITENTE AUTOMÁTICA - FILTRAGEM DESAT. - LIGUE MANUTENÇÃO	Leitura do RTD do AIF fora do intervalo. Ligue para a manutenção.
E39	TROQUE ELEM. FILTRO	Um timer de 25 horas ou expirou ou um filtro sujo lógico foi ativado. Troque o papel ou elemento do filtro.
E41	ERRO ÓLEO NA BANDEJA	O sistema detecta que o óleo pode estar presente na bandeja de filtragem.

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E42	DRENO ENTUPIDO (Gás)	O recipiente não esvaziou durante a filtragem. Certifique-se de que o dreno não esteja entupido e siga as mensagens.
E43	FALHA DO SENSOR DE ÓLEO- LIGAR MANUTENÇÃO	O sensor de nível do óleo pode ter falhado. Ligue para a manutenção.
E44	FALHA RECUP.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo.
E45	FALHA RECUP. – CONT. ASSIST.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo em dois ou mais ciclos. Ligue para a manutenção.
E46	PLACA DE INTERFACE DE SISTEMA 1 EM FALTA - LIGUE PARA A MANUTENÇÃO	Conexão da placa da SIB 1 perdida ou falha da placa. Ligue para a manutenção.
E51	ID DE PLACA DUPLICADA - LIGUE PARA MANUTENÇÃO	Dois ou mais controladores têm o modelo ID de localização. Ligue para a manutenção.
E52	ERRO CONTROLADOR DA INTERFACE USUÁRIO - LIGAR MANUTENÇÃO	O controlador tem um erro desconhecido. Ligue para a manutenção.
E53	ERRO CAN BUS - CONTACTAR A MANUTENÇÃO	As comunicações entre as placas são perdidas. Ligue para a manutenção.
E54	ERRO DE USB	Conexão USB perdida durante uma atualização.
E55	PLACA DE INTERFACE DE SISTEMA 2 EM FALTA - LIGUE PARA A MANUTENÇÃO	Conexão da placa da SIB 2 perdida ou falha da placa. Ligue para a manutenção.
E61	TIPO ENERGIA MAL CONFIGUR	A fritadeira está configurada para o tipo de energia incorreto. Ligue para a manutenção.
E62	O RECIP NÃO AQUECE VERIFICAR FONTE DE ENERGIA – XXXF OU XXXC	O recipiente não está aquecendo corretamente.
E63	TAXA DE ELEVAÇÃO	Erro de taxa de elevação ocorreu durante o teste de recuperação. Certifique-se de que o nível de óleo esteja na linha inferior de nível de óleo quando frio e na linha de nível de óleo superior quando no ponto de ajuste. Em fritadeiras elétricas, certifique-se de que a sonda não esteja tocando nos elementos.
E64	FALHA PLACA DE INTERFACE DE FILTRAGEM- FILTRAGEM E ENCHIMENTO DESATIVADOS - LIGUE MANUTENÇÃO	Conexões da Placa de Interface de Filtragem perdidas ou falha na placa. Ligue para a manutenção.
E65	LIMPE SENSOR OIB - XXX F OU XXX C - LIGUE MANUTENÇÃO	Gás - o óleo retorna, o sensor não detecta o óleo. Limpe o sensor de óleo opcional.
E66	VÁLVULA DE DRENAGEM ESTÁ ABERTA XXXF OU XXXC	A válvula de drenagem está aberta durante o cozimento.
E67	PLACA DE INTERFACE DE SISTEMA NÃO CONFIGURADA - LIGUE PARA A MANUTENÇÃO	O controlador é ligado quando a placa SIB não está configurada. Ligue para a manutenção.

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E68	FUSÍVEL OIB DESARMOU - LIGUE P/ MANUTENÇÃO	O fusível OIB da placa VIB desarmou e não redefiniu. Ligue para a manutenção.
E69	RECEITAS INDISPONÍVEIS - LIGUE MANUTENÇÃO	O controlador não foi programado com as receitas dos produtos. Troque o controlador por controlador programado em fábrica.
E70	ALTA TEMP OQS E70	A temperatura do óleo está muito elevada para uma leitura de OQS válida. Filtro em uma temperatura entre 149 °C (300 °F) e 191 °C (375 °F).
E71	OQS LOW HIGH (baixa temp. de OQS)	A temperatura do óleo está muito baixa para uma leitura de OQS válida. Filtro em uma temperatura entre 149 °C (300 °F) e 191 °C (375 °F).
E72	BAIXA FAIXA DE TPM	A temperatura está muito baixa para uma leitura de OQS válida. Isso também pode ser visto com óleo novo. O tipo incorreto de óleo pode ter sido selecionado no menu de configuração. O sensor não pode ser calibrado para tipo de óleo. Veja o gráfico de tipo de óleo no documento de instrução 8197316. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.
E73	ALTA FAIXA DE TPM	A leitura de TPM (temperatura) está muito elevada para uma leitura de OQS válida. Descarte o óleo.
E74	ERRO DE OQS	O OQS tem um erro interno. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.
E75	ERRO DE AR DE OQS	O OQS está detectando ar no óleo. Verifique os anéis O e verifique/aperte o filtro de pré-análise para assegurar que nenhum ar entre no sensor de OQS. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.
E76	ERRO DE OQS	O sensor OQS tem um erro de comunicação. Verifique as conexões ao sensor OQS. Ligue e desligue toda a bateria da fritadeira. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.
E81	ERRO DE FALHA DE MODO SEGURO	O sistema detector que a fritadeira não está aquecendo devidamente em decorrência de condições de óleo baixas. Certifique-se de que a fritadeira tenha óleo na linha de enchimento inferior ou superior. Caso contrário, acrescente óleo à linha de enchimento inferior. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.

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



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_8197808 10/2022