

# FilterQuick™ FQG30

## Fritadeira a gás

### Manual de instalação, operação e manutenção

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



#### PARA SUA SEGURANÇA

Não guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

 **CUIDADO**

**LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A FRITADEIRA.**



8 1 9 7 3 0 2

Número de peça: FRY\_IOM\_8197302 09/2015

Portuguese / Português

**AVISO**

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE USAR UMA PEÇA NESTE EQUIPAMENTO MANITOWOC FOOD SERVICE QUE NÃO SEJA UMA PEÇA NÃO MODIFICADA NOVA OU RECICLADA COMPRADA DIRETAMENTE DA FRYMASTER OU DE QUALQUER DE SEUS TÉCNICOS AUTORIZADOS E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA A PARTIR DE SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ ANULADA. ALÉM DISSO, A FRYMASTER E SUAS AFILIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR NENHUMA REIVINDICAÇÃO, DANO OU DESPESA INCORRIDA PELO CLIENTE QUE SURTEM DIRETA OU INDIRETAMENTE, NO TODO OU EM PARTE, DEVIDO À INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA E/OU PEÇA MODIFICADA RECEBIDA DE UM TÉCNICO 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. Consulte o Capítulo 1 deste manual para definições de pessoal qualificado.

**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. Consulte os REQUISITOS DE CÓDIGO NACIONAL no Capítulo 2 deste manual para obter informações.

**AVISO PARA CLIENTES DOS EUA**

Este equipamento deve ser instalado em conformidade com o código de encanamento básico do prédio do Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e com o Food Service Sanitation Manual do Food and Drug Administration (FDA).

**AVISO**

Os desenhos e fotos usados neste manual pretendem ilustrar procedimentos operacionais, de limpeza e técnicos e podem não estar em conformidade com os procedimentos operacionais da administração local.

**AVISO**

Este produto é projetado para uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

**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.

 **PERIGO**

A instalação, regulagem, manutenção ou serviço incorreto e alterações ou modificações não autorizadas podem causar danos materiais, ferimentos ou morte. Leia as instruções de instalação, operação e serviço antes de instalar ou fazer a manutenção deste equipamento. Somente pessoal técnico qualificado pode converter este produto para utilização de um gás diferente daquele para o qual foi originalmente configurado.

 **PERIGO**

Nenhum componente estrutural da fritadeira poderá ser alterado ou removido para acomodar a colocação da fritadeira sob uma coifa. Perguntas? Ligue para a linha direta do Serviço Frymaster nos EUA: 1-800-551-8633.

 **ADVERTÊNCIA**

Após a instalação de uma fritadeira a gás e após qualquer manutenção à rede de gás de uma fritadeira - coletor de gás, válvula, queimadores, etc. -, verifique se há vazamentos de gás em todas as conexões. Aplicar uma solução de sabão espessa em todas as conexões e verifique se não há formação de bolhas. Não deve haver nenhum cheiro de gás.

**AVISO**

O Estado de Massachusetts exige que todos os produtos de gás sejam instalados por um encanador ou técnico de tubulação licenciado.

**⚠ PERIGO**

Devem ser providenciados os meios necessários para limitar a movimentação deste aparelho sem comprometer a conexão da linha de gás. Fritadeiras individuais equipadas com pernas devem ser estabilizadas através da instalação de tiras de ancoragem. Todas as fritadeiras equipadas com rodízios devem ser estabilizadas através da instalação de correntes de contenção. Se uma linha de gás flexível for usada, um cabo de restrição adicional deve ser conectado sempre que a fritadeira estiver em uso.

**⚠ CUIDADO**

Nenhuma garantia é fornecida para nenhuma fritadeira Frymaster utilizada em uma instalação ou concessão móvel ou marítima. A proteção da garantia é oferecida somente para fritadeiras instaladas em conformidade com os procedimentos descritos neste manual. Condições móveis, marítimas ou de concessão desta fritadeira devem ser evitadas para garantir ótimo desempenho.

**⚠ PERIGO**

A borda frontal da fritadeira não é um degrau! Não fique sobre a fritadeira. Ferimentos graves podem resultar de deslizamentos ou contato com o óleo quente.

**⚠ PERIGO**

Não guarde nem utilize gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

**⚠ PERIGO**

Não pulverize aerossóis na proximidade do aparelho enquanto ele estiver em operação.

**⚠ PERIGO**

As instruções a serem seguidas no caso de o operador sentir cheiro de gás ou de outra forma detectar um vazamento de gás devem ser afixadas em local de destaque. Essas informações podem ser obtidas com a empresa de gás local ou com o fornecedor de gás.

**⚠ PERIGO**

Este produto contém produtos químicos considerados pelo Estado da Califórnia como causadores de câncer e/ou defeitos de nascença ou outros danos reprodutivos.

A operação, instalação e manutenção deste produto pode expor o profissional a partículas de fibra de lã de vidro ou de cerâmica, sílica cristalina e/ou monóxido de carbono transportadas pelo ar. A inalação de partículas de fibras de lã de vidro ou de cerâmica transportadas pelo ar é considerada como causadora de câncer pelo Estado da Califórnia. A inalação de monóxido de carbono é considerada pelo Estado da Califórnia como causadora de defeitos de nascença ou outros danos reprodutivos.

**⚠ PERIGO**

A bandeja de resíduos em fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das frituras diariamente. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontânea se deixados em imersão em certos materiais graxos.

**⚠ ADVERTÊNCIA**

Não bata os cestos de fritar ou outros utensílios na estrutura de acabamento da fritadeira. A faixa está presente para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com os cestas de fritar na faixa distorcerá a faixa e afetará negativamente seu ajuste. Ela é projetada para um ajuste apertado e só deve ser removida para limpeza.

**⚠ PERIGO**

A instalação, regulagem, manutenção ou serviço incorreto e alterações ou modificações não autorizadas podem causar danos materiais, ferimentos ou morte. Leia as instruções de instalação, operação e serviço antes de instalar ou fazer a manutenção deste equipamento.

**AVISO**

O aparelho deve ser instalado e utilizado de forma que a água não possa entrar em contato com a gordura ou óleo.

**⚠ PERIGO**

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

**⚠ PERIGO**

Antes de movimentação, testes, manutenção e qualquer reparo em sua fritadeira Frymaster, desconecte todos os cabos de energia elétrica da fonte de alimentação elétrica.

**⚠ ADVERTÊNCIA**

Tenha cuidado e use equipamento de segurança adequado para evitar contato com óleo quente ou superfícies que possam causar queimaduras ou ferimentos graves.



## Fritadeiras a gás FilterQuick™ série FQG30 Manual de instalação e operação

### ÍNDICE

#### **CAPÍTULO 1: Informações gerais**

1.1	Aplicabilidade e validade .....	1-1
1.2	Informações de segurança .....	1-1
1.3	Informações do controlador.....	1-2
1.4	Informações da Especificação da Comunidade Europeia (CE) .....	1-2
1.5	Descrição do equipamento .....	1-3
1.6	Instalação, operação e pessoal de serviço .....	1-3
1.7	Definições .....	1-3
1.8	Procedimento de reclamação de danos no envio .....	1-4
1.9	Leitura dos números de modelo.....	1-5
1.10	Informações de pedidos de peças e serviços .....	1-5

#### **CAPÍTULO 2: Instruções de instalação**

2.1	Especificações gerais de instalação .....	2-1
2.1.1	Folga e ventilação.....	2-1
2.1.2	Especificações do Código Nacional.....	2-2
2.1.3	Especificações de aterramento elétrico .....	2-3
2.1.4	Especificações australianas.....	2-3
2.2	Instalação de rodízio/perna .....	2-3
2.3	Preparação pré-conexão.....	2-4
2.4	Conexão com a linha de gás.....	2-6
2.5	Conversão para outro tipo de gás .....	2-9
2.6	Posicionamento da fritadeira .....	2-10
2.7	Instalação do suporte do JIB.....	2-11

#### **CAPÍTULO 3: Instruções de operação**

3.1	Operação e programação do controlador.....	3-2
3.2	Configuração do equipamento e procedimentos de inicialização .....	3-2
3.2.1	Configuração .....	3-2
3.2.2	Ligação da fritadeira .....	3-3
3.3	Desligamento da fritadeira .....	3-4
3.4	Enchimento automático Oil Attendant® .....	3-5
3.4.1	Instalação do reservatório de óleo.....	3-5
3.4.2	Trocas de óleo de rotina .....	3-6

#### **CAPÍTULO 4: Instruções De Filtragem**

4.1	Introdução .....	4-1
4.2	Preparação do sistema de filtragem para uso com papel ou membrana .....	4-1
4.3	FilterQuick™ com filtragem Fingertip.....	4-2
4.4	Solução de problemas da FilterQuick™ recurso Fingertip Filtration .....	4-3
4.4.1	Filtragem incompleta .....	4-3
4.4.2	Erro por dreno obstruído .....	4-4
4.5	Filtro ocupado .....	4-4
4.6	Drenagem e reabastecimento de barris e descarte de óleo residual.....	4-5

## **CAPÍTULO 5: Manutenção preventiva**

5.1	Verificações e serviço de manutenção preventiva da fritadeira.....	5-1
5.2	Verificações e serviço diários .....	5-1
5.2.1	Inspeção da fritadeira em busca de danos .....	5-1
5.2.2	Limpeza do interior e do exterior do gabinete da fritadeira .....	5-1
5.2.3	Limpeza do sistema de filtragem FilterQuick .....	5-1
5.2.4	Limpeza da bandeja de filtragem, peças removíveis e acessórios.....	5-2
5.2.5	Limpeza do sensor de nível de óleo.....	5-2
5.3	Verificações e serviço semanais .....	5-2
5.3.1	Drenagem e limpeza da cuba .....	5-2
5.3.2	Fervura da cuba .....	5-3
5.4	Verificações e serviço mensais .....	5-3
5.4.1	Verificação da precisão do ponto de ajuste do FilterQuick™ .....	5-3
5.5	Verificações e serviço trimestrais.....	5-4
5.5.1	Substituição dos anéis em O .....	5-4
5.6	Verificações e serviço semestrais .....	5-4
5.6.1	Limpeza do tubo de ventilação da válvula de gás.....	5-4
5.6.2	Verificação da pressão da tubulação do queimador.....	5-4
5.7	Inspeção anual/periódica do sistema .....	5-4
5.7.1	Fritadeira .....	5-4
5.7.2	Sistema de filtragem FilterQuick™ .....	5-5
5.7.3	Limpeza do conjunto da ventoinha de ar de combustão .....	5-6

## **CAPÍTULO 6: Resolução de problemas para operadores**

6.1	Introdução .....	6-1
6.2	Resolução de problemas .....	6-2
6.2.1	Problemas de aquecimento e do controlador .....	6-2
6.2.2	Mensagens de erro e problemas do visor.....	6-3
6.2.3	Problemas de elevação do cesto.....	6-4
6.2.4	Problemas de filtragem .....	6-4
6.2.5	Problemas do enchimento automático.....	6-6
6.2.6	Códigos do log de erro .....	6-6
6.2.7	Teste de limite superior.....	6-8
6.2.8	OQS (óleo de qualidade Sensor) Resolução de problema .....	6-9

## **APÊNDICE A: Instruções de óleo a granel**

## **APÊNDICE B: Instruções de preparação do JIB para gordura vegetal sólida**

## **APÊNDICE C: Instruções de uso da unidade de derretimento de gordura vegetal sólida**

# FRITADEIRA A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## CAPÍTULO 1: INFORMAÇÕES GERAIS

**OBSERVAÇÃO:** A fritadeira Frymaster FilterQuick™ FQG30 requer inicialização, demonstração e treinamento antes que as operações normais do restaurante possam

### 1.1 Aplicabilidade e validade

A fritadeira a gás FilterQuick™ Série FQG30 com tecnologia SMART4U® foi aprovada pela União Europeia para venda e instalação nos seguintes países da União Europeia: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GB, IE, IT, LU, NL, NO, PT e SE.

Este manual é aplicável e válido para todas as fritadeiras a gás FilterQuick™ Série FQG30 vendidas em países lusófonos, incluindo os da União Europeia. Quando houver conflitos entre as instruções e informações deste manual e códigos locais ou nacionais do país onde o equipamento está instalado, a instalação e a operação devem obedecer tais códigos.

Esse equipamento destina-se somente a uso profissional e deve ser usado somente por profissionais qualificados, conforme definidos na Seção 1.7.

### 1.2 Informações de segurança

Antes de tentar operar a unidade, leia todas as instruções deste manual. Ao longo deste manual você encontrará informações dentro de caixas de borda dupla, semelhantes às mostradas a seguir.

#### CUIDADO

Caixas **CUIDADO** contêm informações sobre ações ou condições que **podem provocar ou resultar em mau funcionamento do sistema.**

#### ADVERTÊNCIA

Caixas **ADVERTÊNCIA** contêm informações sobre ações ou condições que **podem provocar ou resultar em danos ao sistema** e provocar o mau funcionamento do sistema.

#### PERIGO

Caixas **PERIGO** contêm informações sobre ações ou condições que **podem provocar ou resultar em ferimentos às pessoas** e danos e/ou mau funcionamento do sistema.

Sua fritadeira está equipada com recursos de segurança automáticos:

1. A detecção de alta temperatura desliga o gás do conjunto de queimadores se o termostato de controle falhar.
2. Um interruptor de segurança opcional, embutido na válvula de drenagem, evita que os queimadores acendam se a válvula de drenagem estiver ainda que parcialmente aberta.

### 1.3 Informações do controlador

#### CONFORMIDADE COM A FCC

Esse equipamento foi testado e considerado em conformidade com os limites para dispositivos digitais de Classe A, de acordo com a Parte 15 das normas da FCC. Embora este dispositivo seja um dispositivo Classe A verificado, ele tem demonstrado atender aos limites da Classe B. Esses limites visam fornecer uma proteção adequada contra interferências prejudiciais quando o equipamento for operado em ambientes comerciais. Esse equipamento gera, usa e pode emitir energia de radiofrequência e, se não for instalado e usado de acordo com o manual de instruções, pode causar interferência prejudicial em comunicações por rádio.

A operação do equipamento em uma área residencial pode gerar interferência prejudicial. Nesse caso, o usuário deverá eliminar a interferência e arcar com os custos.

O usuário fica avisado de que qualquer alteração ou modificação não expressamente aprovada pela parte responsável pela conformidade pode anular a autoridade do usuário para operar o equipamento.

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

O folheto a seguir, preparado pela Comissão Federal de Comunicações dos Estados Unidos, pode ser útil. "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (como identificar e resolver problemas de interferência em rádio e televisão). O folheto pode ser obtido com a editora oficial do governo norte-americano: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

### 1.4 Informações da Especificação da Comunidade Europeia (CE)

A Comunidade Europeia (CE) estabeleceu normas específicas para equipamentos desse tipo. Sempre que houver conflito entre normas da CE e normas que não são da CE, as informações ou instruções em questão serão identificadas por caixas sombreadas semelhantes à mostrada abaixo.

<b>Norma não-CE</b>		
<b>para pressões do gás de entrada</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Mínima</b>	<b>Máxima</b>
	6 pol. W.C.	14 pol. W.C.
Natural	1,49 kPa	3,49 kPa
	14,68 mbar	34,72 mbar
	11 pol. W.C.	14 pol. W.C.
LP	2,74 kPa	3,49 kPa
	27,28 mbar	34,84 mbar

## 1.5 Descrição do equipamento

As fritadeiras a gás de alta eficiência FilterQuick™ Série FQG30 utilizam um exclusivo sistema de queimadores com infravermelho, que usa até 43% menos energia para cozinhar o mesmo volume que fritadeiras convencionais, de queimadores abertos. Os modelos dessa série incluem variações FQG. Esses modelos têm o sistema de filtragem embutido FilterQuick™ Fingertip, localizado embaixo da fritadeira mais à esquerda em uma bateria.

Todas as fritadeiras a gás FilterQuick™ Série FQG30 são fritadeiras de cuba aberta, sem tubos, e têm uma abertura do tamanho das mãos na zona fria, tornando a limpeza da cuba inoxidável mais rápida e fácil.

O aquecimento é fornecido por um par de conjuntos de queimadores infravermelho montados em cada lado da cuba. O ar de combustão para os queimadores é fornecido por uma ventoinha dedicada instalada na dianteira da cuba. As fritadeiras a gás FilterQuick™ Série FQG30 podem ser configuradas para gás natural, propano (LP) ou gás de rua, à escolha do cliente.

A temperatura de cada cuba é controlada com precisão através de uma sonda.

Todas as fritadeiras a gás FilterQuick™ Série FQG30 têm acendimento eletrônico e modo de ciclo de derretimento por padrão. As fritadeiras a gás FilterQuick™ Série FQG30 são controladas com um controlador FilterQuick™. As fritadeiras dessa série podem ter barril inteiro ou bipartido, e podem ser adquiridas em configurações de dois, três ou quatro barris.

Todas as fritadeiras dessa série precisam de uma fonte externa de energia de corrente alternada (CA). As unidades podem ser configuradas para tensões entre 100 e 240 VCA.

As fritadeiras FilterQuick™ Série FQG30 são enviadas totalmente montadas. Todas as fritadeiras são enviadas com um pacote de acessórios padrão. Cada fritadeira é ajustada, testada e inspecionada na fábrica antes de ser embalada para envio.

## 1.6 Instalação, operação e pessoal de serviço

As informações de operação de equipamentos Frymaster foram preparadas para uso somente por profissionais qualificados e/ou autorizados, conforme definidos na seção Seção 1.7. **Todos os procedimentos de instalação e serviço de equipamentos Frymaster devem ser realizados por profissionais de instalação ou serviço qualificados, licenciados e/ou autorizados, conforme definidos na Seção 1.7.**

## 1.7 Definições

### PROFISSIONAIS DE OPERAÇÃO QUALIFICADOS E/OU AUTORIZADOS

Profissionais de operação qualificados/autorizados são profissionais que leram atentamente as informações deste manual e se familiarizaram com as funções do equipamento, ou que têm experiência prévia com a operação do equipamento ao qual este manual se refere.



## **PROFISSIONAIS DE INSTALAÇÃO QUALIFICADOS**

Profissionais de instalação qualificados são pessoas e/ou empresas que, pessoalmente ou através de um representante, estejam envolvidas e sejam responsáveis pela instalação de equipamentos com acendimento a gás. Profissionais qualificados devem ter experiência no trabalho, conhecer todas as precauções relacionadas a gás e cumprir com todos os requisitos dos códigos nacionais e locais aplicáveis.

## **PROFISSIONAIS DE SERVIÇO QUALIFICADOS**

Profissionais de serviço qualificados são aqueles familiarizados com equipamentos Frymaster e que foram autorizados pela Frymaster, L.L.C. a executar serviços no equipamento. Todo profissional de serviço autorizado deve possuir um conjunto completo de manuais de peças e serviços e ter um estoque mínimo de peças para equipamentos Frymaster. Há uma lista de técnicos autorizados de fábrica (FAS) no site da Frymaster – [www.frymaster.com/service](http://www.frymaster.com/service). *A não utilização de profissionais de serviço qualificados anulará a garantia da Frymaster para o seu equipamento.*

### **1.8 Procedimento de reclamação de danos no envio**

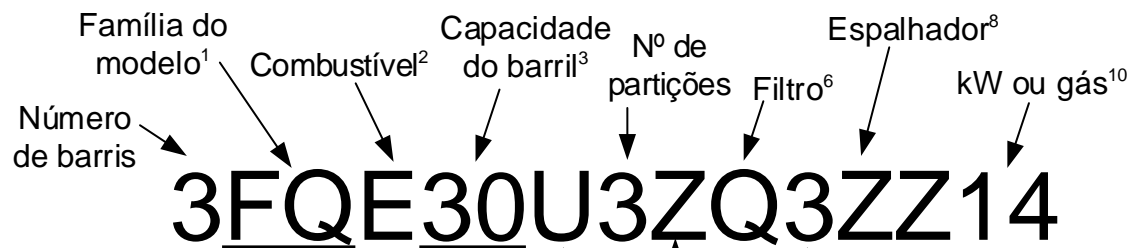
Seu equipamento Frymaster foi cuidadosamente inspecionado e embalado antes de sair da fábrica. A transportadora assume toda a responsabilidade pela entrega segura a partir do momento em que aceita o equipamento para transporte.

#### **O que fazer se seu equipamento chegar danificado:**

- 1. Envie uma reclamação de danos imediatamente**, independentemente da extensão dos danos.
- 2. Inspeccione e registre todos os danos e certifique-se de anotar essas informações na nota do frete ou recibo e de coletar a assinatura da pessoa que fez a entrega.**
- 3. Perdas ou danos ocultos** que não foram observados até desembalar o equipamento devem ser registrados e informados à empresa transportadora imediatamente após a descoberta. Uma reclamação de dano oculto deve ser enviada no prazo de 15 dias da data de entrega. Certifique-se de manter o recipiente de envio para inspeção.

**A Frymaster NÃO ASSUME RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PERDAS OCORRIDAS EM TRÂNSITO.**

## 1.9 Leitura dos números de modelo



- 1 = FilterQuick
- 2 = E - elétrico ou G - gás
- 3 = 13,6 litros
- 4 = U para aberto
- 5 = LL - esquerda do filtro; R - direita do filtro; M - centro; X - misto; Z - todos
- 6 = Q - semiautomático c/ ATO
- 7 = FilterQuick 3000
- 8 = S - espalhador; Z - nenhum
- 9 = B - elevação de cesto; Z - nenhum
- 10 = Kilowatts -14, 17, 22 kW; Gás - NG (natural), PG (propano), BG (butano), LG (mistura de PL)

## 1.10 Informações de pedidos de peças e serviços

Para ajudá-lo com rapidez, o técnico autorizado de fábrica (FAS) ou um representante do departamento de serviço da Frymaster precisará de algumas informações sobre seu equipamento. A maioria das informações está em uma placa de dados fixada no interior da porta da fritadeira. Os números de peça estão no Manual de peças e serviço. Pedidos de peças podem ser feitos diretamente com o FAS ou o distribuidor local. Há uma lista de técnicos autorizados de fábrica (FAS) no site da Frymaster – [www.frymaster.com/service](http://www.frymaster.com/service). Se não tiver acesso à lista, entre em contato com o departamento de serviço da Frymaster nos EUA pelos números 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711, ou pelo e-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com).

Informações de serviço podem ser obtidas com o FAS/distribuidor local. O serviço também pode ser obtido ligando para o departamento de serviço da Frymaster nos EUA pelos números 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711, ou pelo e-mail: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com). Ao solicitar peças ou serviços, tenha as seguintes informações em mãos:

Número do modelo: \_\_\_\_\_  
Número de série: \_\_\_\_\_  
Tipo de gás e tensão: \_\_\_\_\_  
Número de peça do item: \_\_\_\_\_  
Quantidade necessária: \_\_\_\_\_

Além do número do modelo, do número de série e do tipo de gás, é importante que você descreva a natureza do problema e forneça qualquer outra informação que julgue ser útil para resolver o problema.

**GUARDE ESTE MANUAL EM UM LOCAL SEGURO PARA USO NO FUTURO.**

# FRITADEIRA A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

---

### 2.1 Especificações gerais de instalação

Profissionais de instalação ou serviço qualificados, licenciados e/ou autorizados, conforme definidos na Seção 1.7 deste manual, devem realizar todos os procedimentos de instalação e serviço de equipamentos Frymaster.

A conversão desse equipamento de um tipo de gás para outro só deve ser realizada por profissionais de instalação ou serviço qualificados, licenciados e/ou autorizados, conforme definidos na Seção 1.7 deste manual.

A não utilização de pessoal de instalação ou serviço autorizado, qualificado, licenciado (conforme definido na Seção 1.7 deste manual) para instalar, converter para outro tipo de gás ou de outro modo consertar este equipamento anulará a garantia Frymaster e pode resultar em danos ao equipamento ou ferimentos pessoais.

Quando houver conflitos entre as instruções e informações deste manual e códigos ou normas locais ou nacionais, a instalação e a operação devem obedecer aos códigos ou normas em vigor no país onde o equipamento está instalado.

#### PERIGO

Códigos de construção proíbem que fritadeiras de tanque de óleo quente aberto sejam instaladas ao lado de qualquer tipo de chama aberta, incluindo grelhas e fogões.

Inspeccione a fritadeira com atenção no momento do recebimento em busca de danos visíveis ou ocultos. (Consulte **Procedimento de reclamação de danos no envio**, no Capítulo 1.)

#### 2.1.1 Folga e ventilação

A fritadeira deve ser instalada com um folga de 150 mm em ambas as laterais e na traseira quando for instalada ao lado de estruturas inflamáveis; nenhuma folga é necessária quando ela for instalada ao lado de estruturas não inflamáveis. Deve haver uma folga de no mínimo 600 mm na frente da fritadeira.

#### ADVERTÊNCIA

Não obstrua a área ao redor da base ou embaixo da fritadeira.

#### PERIGO

Nenhum componente estrutural da fritadeira poderá ser alterado ou removido para acomodar a colocação da fritadeira sob uma coifa. Perguntas? Ligue para a linha direta do Serviço Frymaster nos EUA: 1-800-551-8633.

Um dos fatores mais importantes para um bom desempenho da fritadeira é a ventilação. Certifique-se de que a fritadeira seja instalada de forma que os produtos da combustão sejam removidos de forma eficaz e que o sistema de ventilação da cozinha não crie correntes de ar que afetem o funcionamento dos queimadores.

A abertura do tubo de combustão da fritadeira não deve ser colocada perto da entrada da ventoinha de exaustão, e o tubo de combustão nunca deve ser estendido como uma chaminé. A extensão do tubo de combustão altera as características de combustão da fritadeira, gerando tempos de recuperação mais longos. Muitas vezes, isso também atrasa o acendimento. Para fornecer o fluxo de ar necessário para uma boa combustão e um bom funcionamento dos queimadores, as áreas ao redor da dianteira, da traseira e das laterais da fritadeira devem ficar abertas e desobstruídas.

 **PERIGO**

**Esse equipamento deve ser instalado com ventilação suficiente para evitar a ocorrência de concentrações inaceitáveis de substâncias prejudiciais à saúde das pessoas presentes no ambiente em que ele estiver instalado.**

As fritadeiras devem ser instaladas em áreas com fornecimento adequado de ar e ventilação adequada. Distâncias adequadas devem ser mantidas entre a saída do tubo de combustão da fritadeira e o fundo do bloco de filtros. Os filtros devem ser instalados em um ângulo de 45°. Coloque uma bandeja coletora sob a parte inferior do filtro. Para instalações nos Estados Unidos, a norma nº 96 da NFPA define que “uma distância mínima de 450 mm deve ser mantida entre a saída do tubo de combustão

e a parte inferior do filtro de lubrificação.” *A Frymaster recomenda que uma distância mínima de 600 mm seja mantida entre a saída do tubo de combustão e a parte inferior do filtro quando o equipamento consumir mais que 120.000 BTU por hora.*

Para instalações nos Estados Unidos, informações sobre a construção e instalação de coifas podem ser encontradas na norma NFPA citada acima. Uma cópia da norma pode ser obtida com a National Fire Protection Association, em Battery March Park, Quincy, MA 02269.

### **2.1.2 Especificações do código nacional**

O tipo de gás para o qual a fritadeira está equipada está indicado na placa de dados fixada no interior da porta da fritadeira. Fritadeiras com a indicação “NAT” devem operar somente com gás natural; as com a indicação “PRO” somente com gás propano e as com a indicação “MFG” somente com gás de rua.

A instalação deve ser feita com um conector de gás que atenda aos códigos locais e nacionais e, quando aplicável, aos códigos da Comunidade Europeia. Dispositivos de desconexão rápida, se usados, também devem atender aos códigos nacionais, locais e, se aplicável, da Comunidade Europeia.

Na ausência de códigos locais, a instalação deve obedecer ao Código Nacional para Gás Combustível (EUA), ANSI Z223.1/NFPA 54 ou ao Código de Instalação para Gás Natural e Gás Propano (EUA), CSA B149.1, conforme aplicável, incluindo:

1. O equipamento e sua válvula de desligamento individual devem estar desconectados do sistema de tubulação de gás durante qualquer teste de pressão do sistema com pressões de teste

acima  
de 3,5 kPa.

2. O equipamento deve ser isolado do sistema de tubulação de gás através do fechamento de sua válvula de desligamento individual durante qualquer teste de pressão do sistema da tubulação de gás com pressões de teste menores ou iguais a 3,5 kPa.

### 2.1.3 Especificações de aterramento elétrico

Todos os equipamentos operados eletricamente devem ser aterrados de acordo com todos os códigos nacionais e locais e, quando aplicável, com os códigos da Comunidade Europeia. Na ausência de códigos locais, o equipamento deve ser aterrado de acordo com o Código Elétrico Nacional dos EUA, ANSI/NFPA 70, ou com o Código Elétrico Nacional do Canadá, CSA C22.2, conforme aplicável. Todas as unidades (conectadas via cabo ou de forma permanente) devem ser conectadas a um sistema de fornecimento de energia aterrado. Há um diagrama elétrico no interior da porta da fritadeira. Consulte as tensões adequadas na placa de classificação localizada na porta da fritadeira.

O borne de aterramento equipotencial permite que todos os equipamentos em um mesmo local sejam conectados eletricamente para garantir que não haja diferença de potencial elétrico entre as unidades, o que poderia ser perigoso.



#### **⚠ PERIGO**

**Esse equipamento tem um plugue especial (de aterramento) para protegê-lo contra choques elétricos e deve ser conectado diretamente a uma tomada devidamente aterrada. Não corte, remova nem desvie o pino de aterramento do plugue!**

#### **⚠ PERIGO**

**Esse equipamento precisa de energia elétrica para funcionar. Coloque a válvula de controle de gás na posição OFF (desligada) em caso de queda prolongada do fornecimento de energia. Não tente operar o equipamento durante uma queda de energia.**

### 2.1.4 Especificações para a Austrália

O equipamento deve ser instalado de acordo com as normas AS 5601, normas da autoridade local, normas para gás, para eletricidade e qualquer outra norma regulatória relevante.

Se rodízios forem usados, a instalação deve ser feita de acordo com os requisitos da AS5601 e da AS1869.

## 2.2 Instalação de rodízio/perna

Dependendo da configuração específica adquirida, sua fritadeira pode ser enviada sem rodízios ou pés instalados. **NÃO INSTALE O EQUIPAMENTO SEM RODÍZIOS OU PÉS. Se o equipamento precisar da instalação de rodízios ou pés, instale-os de acordo com as instruções fornecidas no pacote de acessórios.**

Em um aparelho com rodízios, a instalação deve ser feita com um conector que esteja em conformidade com a Norma para aparelhos a gás móveis, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, e com um dispositivo de desconexão rápida, que esteja em conformidade com a Norma para dispositivos de desconexão rápida para uso com gás combustível, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

### 2.3 Preparação pré-conexão



**PERIGO**

**NÃO conecte o equipamento ao fornecimento de gás sem antes realizar todas as etapas desta seção.**

Depois que a fritadeira for posicionada sob a coifa, verifique os seguintes itens:

1. Devem ser providenciados os meios necessários para limitar a movimentação das fritadeiras sem comprometer a conexão da linha de gás. Se uma mangueira de gás flexível for usada, um cabo de restrição deve ser conectado sempre que a fritadeira estiver em uso. O cabo de restrição e as instruções de instalação são embalados com a mangueira flexível na caixa de acessórios enviada com a sua unidade.



**PERIGO**

**Não prenda um escorredor a uma única fritadeira. A fritadeira pode ficar instável, tombar e provocar ferimentos. A área do equipamento deve estar o tempo todo livre e sem materiais inflamáveis.**

2. Para nivelar fritadeiras equipadas com pés, parafuse os pés cerca de 2 cm e ajuste-os de forma que a fritadeira fique nivelada e com a altura adequada em relação à coifa. A Frymaster recomenda que a distância mínima entre o tubo de combustão e a parte inferior da coifa seja de 600 mm quando o equipamento consumir mais de 120.000 BTU por hora. **OBSERVAÇÃO:** não há mecanismos de nivelamento embutidos em fritadeiras equipadas com rodízios. O piso sobre o qual a fritadeira for instalada deve ser nivelado.
3. Teste o sistema elétrico da fritadeira:
  - a. Conecte o(s) cabo(s) elétrico(s) da fritadeira a uma tomada elétrica aterrada.
  - b. Coloque o interruptor do computador na posição **ON** (ligado). Verifique se o visor exibe **MLT-CYCL** (ciclo de derretimento).
  - c. Coloque o interruptor de energia do controlador na posição **OFF** (desligado). Verifique se o visor exibe **OFF**.
4. Consulte a placa de dados no interior da porta da fritadeira para saber se o queimador da fritadeira está configurado para o tipo correto de gás antes de conectar o dispositivo de desconexão rápida da fritadeira ou a tubulação a partir da linha de fornecimento de gás.
5. Verifique as pressões mínima e máxima de fornecimento de gás para o tipo de gás que será usado de acordo com as tabelas na página seguinte.

<b>Norma da CE</b>					
<b>para pressões do gás de entrada</b>					
<b>para fritadeiras fabricadas após abril de 1999</b>					
Gás	Pressão (mbar) <sup>(1)</sup>	Diâmetro do orifício		Regulator Pressure	
		Simples Vat	Duplo Vat	Simples Vat	Duplo Vat
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 ou 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11.2 mbar
G30	28/30 ou 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 ou 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20.6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10.2 mm H<sub>2</sub>O

<b>Norma não-CE</b>		
<b>para pressões do gás de entrada</b>		
Gás	Mínima	Máxima
Natural	6 pol. W.C. 1,49 kPa 14,93 mbar	14 pol. W.C. 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11 pol. W.C. 2,74 kPa 27,37 mbar	14 pol. W.C. 3,48 kPa 34,84 mbar

6. Para fritadeiras equipadas com o sistema FootPrint Pro ou elevação de cestos, conecte o(s) cabo(s) elétrico(s) em uma tomada elétrica atrás da fritadeira.

## 2.4 Conexão com a linha de gás

### PERIGO

Antes de conectar um novo tubo ao equipamento, o tubo deve ser ventilado para remover todo o material estranho. A presença de material estranho no queimador e nos controles de gás provoca uma operação incorreta e perigosa.

### PERIGO

O aparelho e sua válvula de desligamento individual devem estar desconectados do sistema de tubulação de gás durante qualquer teste de pressão do sistema com pressões de teste acima de 3,45 kPa para evitar danos aos tubos de gás da fritadeira e na(s) válvula(s) de gás.

### PERIGO

O equipamento deve ser isolado do sistema de tubulação de gás através do fechamento de sua válvula de desligamento individual durante qualquer teste de pressão do sistema da tubulação de gás com pressões de teste menores ou iguais a 3,45 kPa.

### PERIGO

O “acendimento a seco” da unidade causará danos na cuba e pode provocar incêndios. Sempre se certifique de que haja óleo de cozinha ou água na cuba antes de acender a unidade.

### PERIGO

Todas as conexões devem ser vedadas com um composto para tubos adequado para o gás sendo usado e testadas com uma solução de água e sabão antes do acendimento dos pilotos.

Nunca use fósforos, velas ou outras fontes de combustão para procurar vazamentos. Se sentir cheiro de gás, feche o fornecimento de gás do equipamento na válvula de desligamento principal e ligue imediatamente para a fornecedora de gás ou para um agente de serviços autorizado.

O tamanho da linha de gás usada para a instalação é muito importante. Se a linha for muito pequena, a pressão do gás na tubulação do queimador será baixa. Isso pode provocar uma recuperação lenta e atrasar o acendimento. A linha de fornecimento de gás deve ter no mínimo 38 mm de diâmetro. Consulte os tamanhos mínimos da tubulação de conexão na tabela abaixo.

<b>Tamanhos de tubos da conexão de gás</b>			
(O tamanho mínimo do tubo de entrada deve ser de 41 mm)			
<b>Gás</b>	<b>Unidade única</b>	<b>2 ou 3 unidades</b>	<b>4 ou mais unidades*</b>
Natural	22 mm	28 mm	36 mm
Propano	15 mm	22 mm	28 mm
Fabricado	28 mm	36 mm	41 mm



\* Para distâncias superiores a 6 metros e/ou com mais de 4 conexões ou cotovelos, aumente a conexão em um tamanho de tubo.

A fritadeira a gás FilterQuick™ Série FQG30 recebeu a marca da CE para os países e categorias de gás indicados na tabela abaixo. **OBSERVAÇÃO:** a entrada nominal de calor (QN) é de 21 kW, exceto para AT, DE, LU e a categoria 3P/B, que é de 23 kW.

**AVISO - Somente para a Austrália**  
**O interruptor de pressão do ar na ventoinha de combustão deve exibir: Unidades de barril inteiro - 122 pa; unidades de barril bipartido - 180 pa**

Categorias de gás aprovadas pela CE por país			
PAÍSES	CATEGORIAS	GAS	PRESSÃO (MBAR)
ÁUSTRIA (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANÇA (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLÂNDIA (FI)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANHA (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRÉCIA (GR)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITÁLIA (IT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	I12E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	I12L3P	G25	25
		G31	50
	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPANHA (ES)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUÉCIA (SE)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
REINO UNIDO (UK)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

**Norma da CE**  
**O fluxo de ar necessário para o suprimento de ar de combustão é de 2 m<sup>3</sup>/h por kW.**

1. Conecte a mangueira de desconexão rápida à desconexão rápida da fritadeira, embaixo da fritadeira, e à linha de gás do edifício.

**OBSERVAÇÃO:** algumas fritadeiras são configuradas para uma conexão rígida com a linha de fornecimento de gás. Elas são conectadas à linha de gás pela traseira da unidade.

Ao usar veda-rosca, use quantidades pequenas, somente nas roscas macho. Use um composto para vedação de tubos que não seja afetado pela ação química de gases de petróleo liquefeitos (um exemplo de composto é o vedante Loctite™ PST56765). NÃO aplique o composto às duas primeiras roscas. O composto poderia entrar no fluxo de gás, resultando na obstrução das aberturas dos queimadores e/ou da válvula de controle.

- Abra o fornecimento de gás para a fritadeira e verifique se não há vazamentos em todos os tubos, encaixes e conexões de gás. Uma solução de sabão pode ser usada para isso.
- Feche a válvula de drenagem da fritadeira e encha a cuba com água ou óleo até a linha NÍVEL DE ÓLEO inferior na parte traseira da fritadeira. Acenda a fritadeira conforme descrito em “Instruções de acendimento”, no Capítulo 3 deste manual.

**⚠ PERIGO**

**O “acendimento a seco” da unidade causará danos na cuba e pode provocar incêndios. Sempre se certifique de que haja óleo de cozinha ou água na cuba antes de acender a unidade.**

- Neste ponto, a pressão da tubulação do queimador deve ser verificada pela fornecedora local de gás ou por um agente de serviços autorizado. As tabelas na página seguinte listam as pressões de gás da tubulação do queimador para os diferentes tipos de gás que podem ser usados com esse equipamento.

Gás natural Lacq (G20) abaixo de 20 mbar	7	8
Gás natural Gronique * (G25) abaixo de 25 mbar	10	11,2
Gás natural Gronique (G25) abaixo de 20 mbar	10	11,2
Butano/propano (G30) at 28/30 ou 50 mbar	17	17
Propano (G31) abaixo de 37 ou 50 mbar	20,6	20,6

\* Bélgica, G25 = 7,0 mbar (inteiriço ou bipartido)

Norma não-CE	
Pressões de gás da tubulação do queimador	
Gás	Pressão
Natural	3,20 pol. W.C. 0,80 kPa
Propano	8,25 pol. W.C. 2,5 kPa

- Verifique a configuração de temperatura pré-programada do termostato. (Consulte o Capítulo 1 do Manual do controlador FilterQuick™ para obter instruções de programação do ponto de ajuste do seu controlador.)

## 2.5 Conversão para outro tipo de gás

### PERIGO

Esse equipamento foi configurado na fábrica para um tipo específico de gás. A conversão de um tipo de gás para outro exige a instalação de componentes específicos para o gás. As instruções de conversão acompanham os kits de conversão.

A mudança para um tipo de gás diferente sem a instalação dos componentes de conversão adequados pode resultar em incêndio ou explosão. **NUNCA CONECTE O EQUIPAMENTO A UMA FONTE DE GÁS PARA A QUAL ELE NÃO ESTÁ CONFIGURADO!**

**A conversão desse equipamento de um tipo de gás para outro só deve ser realizada por profissionais de instalação ou serviço qualificados, licenciados e/ou autorizados, conforme definidos na Seção 1.7 deste manual.**

As fritadeiras a gás FilterQuick™ da Série FQG30 fabricadas para países de fora da Comunidade Europeia usam queimadores diferentes para cada tipo de gás. Os queimadores de fritadeiras fabricadas para gás propano têm um revestimento especial de cor cinza nas peças do queimador para que ele suporte o calor do gás propano. Queimadores projetados para unidades que operam com gás propano podem ser usados com gás natural, mas o contrário não é verdadeiro.

#### **Kits de conversão de gás – países fora da CE**

**Gás natural para propano (LP)**  
**Barril inteiro NP 826-2965**  
**Barril bipartido NP 826-2966**

**Gás propano (LP) para gás natural**  
**Barril inteiro NP 826-2967**  
**Barril bipartido NP 826-2968**

#### **Kits de conversão de gás – Austrália**

**Gás natural para propano (LP)**  
**Barril inteiro NP 826-2969**  
**Barril bipartido NP 826-2970**

**Gás propano (LP) para gás natural**  
**Barril inteiro NP 826-2971**  
**Barril bipartido NP 826-2972**

Unidades fabricadas para exportação para países da Comunidade Europeia têm queimadores “universais”, que podem ser usados com gás natural (G20, G25) ou os gases butano (G30) e propano (G31).

#### **Kits de conversão de gás para unidades com válvula de gás 810-1715 – para a Comunidade Europeia**

**G20 ou G25 (natural) para gás G30 ou G31: G30 ou G31 para gás G20 ou G25 (natural):**

**NP 826-2975**

**NP 826-2976**

#### **INSTRUÇÕES DE CONVERSÃO DE GÁS – COMUNIDADE EUROPEIA**

1. Entre gás natural tipos G20 e G25, ajuste a pressão do gás no regulador. (Consulte a Tabela de pressão de gás da tubulação do queimador – norma CE.) Não troque a abertura.

2. Entre um gás da 2ª família (G20 ou G25) e um gás da 3ª família (butano G30 ou propano G31):
  - a. Troque as aberturas.
  - b. Ajuste a pressão da tubulação.
3. Remova a placa de classificação antiga e devolva-a para a Frymaster. Fixe a nova placa de classificação, que acompanha o kit de conversão, no lugar da placa de classificação antiga para indicar que o gás foi convertido.
4. Se o idioma de destino for alterado, troque a placa de classificação. Ligue para um agente de serviços local ou um KES para obter um kit de rótulos. O idioma de referência estará no canto do rótulo.

## 2.6 Posicionamento da fritadeira

1. Quando a fritadeira estiver posicionada na estação de fritura, use um nível de carpinteiro, colocado sobre a cuba, para verificar se a unidade está nivelada lateral e longitudinalmente.

Para nivelar a fritadeira, ajuste os rodízios com cuidado para garantir que a fritadeira fique na altura adequada na estação de fritura.

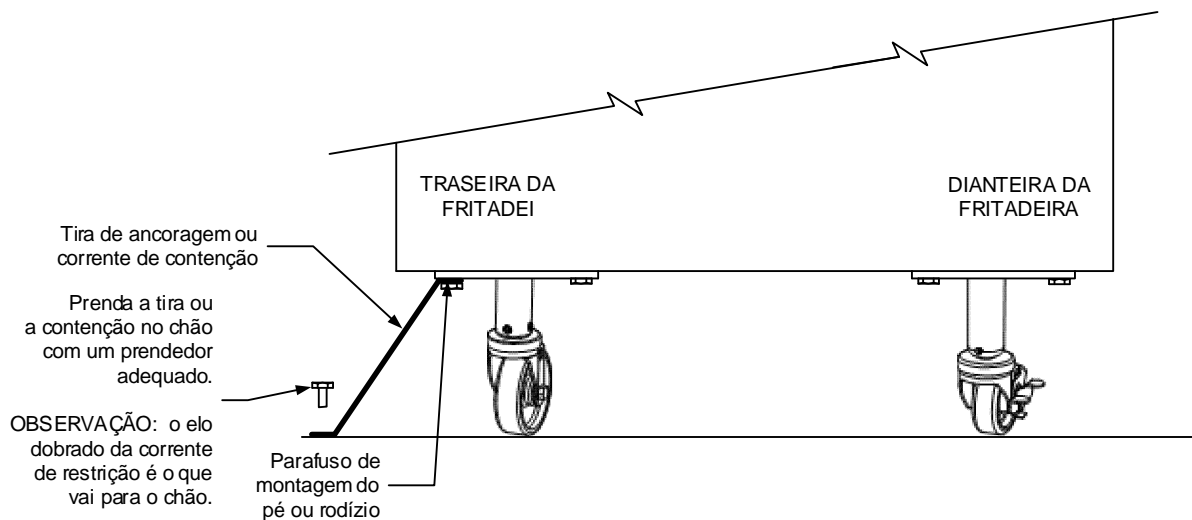
Quando a fritadeira estiver nivelada em sua posição final, instale as contenções fornecidas pelo KES para restringir seu movimento para que ela não aplique nem receba tensão da conexão. Instale as contenções de acordo com as instruções fornecidas. Se as contenções forem desconectadas para serviços ou por outros motivos, elas devem ser reconectadas antes de a fritadeira ser usada.

### PERIGO

**Óleo quente pode causar queimaduras graves. Evite o contato. SEMPRE remova o óleo da fritadeira antes de tentar movê-la, para evitar respingos, quedas e queimaduras graves. As fritadeiras podem tombar e provocar ferimentos pessoais se não forem fixadas em uma posição.**

### PERIGO

**Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento do equipamento sem depender do conector e do dispositivo de desconexão rápida ou da tubulação associada.**



2. Feche a(s) válvula(s) de drenagem da fritadeira.
3. Limpe e encha a(s) cuba(s) com óleo de cozinha até a linha inferior de nível de óleo. (Consulte *Procedimentos de configuração e desligamento do equipamento*, no Capítulo 3.)

## 2.7 Instalação do suporte do JIB

Abra a porta da fritadeira (normalmente a porta mais à direita) e remova a barra transversal usada no transporte, retirando os quatro parafusos (veja a Figura 1). Instale o suporte do JIB enviado no pacote de acessórios usando os parafusos retirados na etapa de remoção da barra transversal (veja a Figura 2). Se estiver usando a opção de gordura vegetal sólida, consulte o Apêndice A no final deste manual para obter instruções de instalação. Instale a proteção contra respingos opcional do JIB para proteger a base do JIB (veja a Figura 3).

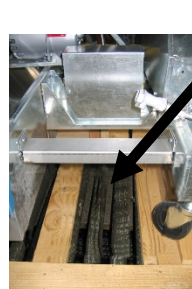


Figura 1

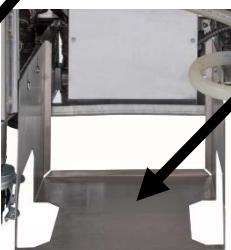


Figura 2

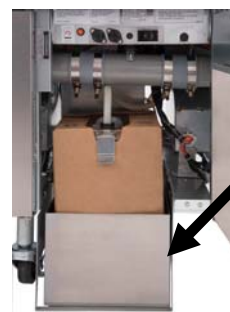


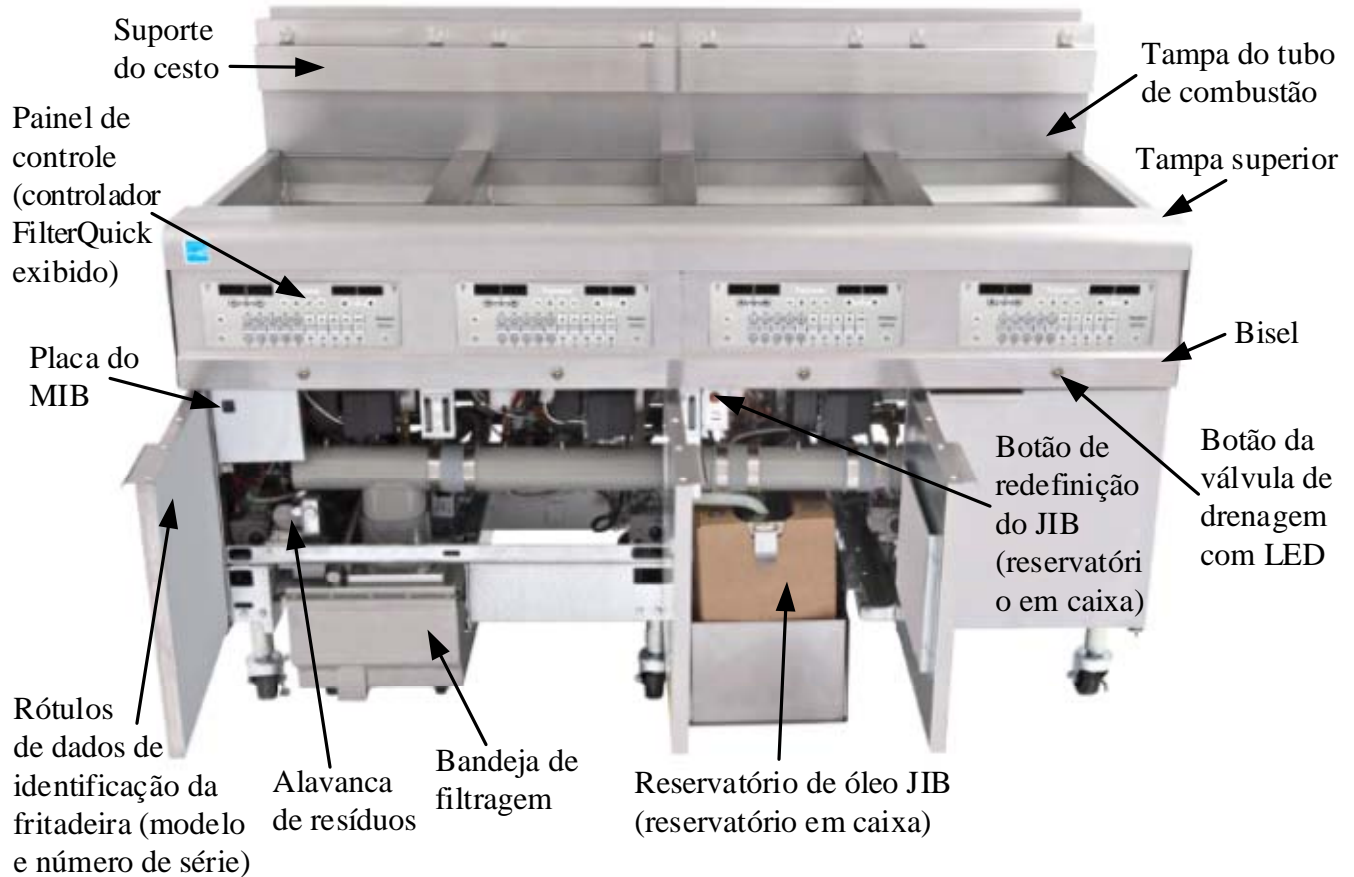
Figura 3

# FRITADEIRA A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

---

### PRIMEIROS PASSOS COM O FILTERQUICK™ FRITADEIRA A GÁS SÉRIE FQG30



#### CONFIGURAÇÃO TÍPICA (FILTERQUICK FQG430 MOSTRADO)

**OBSERVAÇÃO:** a aparência física da sua fritadeira pode ser um pouco diferente da exibida, dependendo da configuração e da data de fabricação.

### 3.1 Operação e programação do controlador

A fritadeira está equipada com o controlador FilterQuick™ (mostrado abaixo). Em fritadeiras com controladores FilterQuick™, consulte o *Manual do controlador FilterQuick™ 8197301* para ver os procedimentos de programação e operação.



CONTROLADOR FILTERQUICK™

Consulte o Capítulo 4 deste manual para obter instruções de operação do sistema de filtragem embutido.

### 3.2 Configuração do equipamento e procedimentos de inicialização

#### **⚠ 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.

#### **⚠ CUIDADO**

A capacidade de óleo de cozinha da fritadeira a gás FilterQuick™ Série FQG30 é de 14,5 litros a 21 °C para barril inteiro e de 8,33 litros a 21 °C para cada metade de um barril bipartido.

Antes de acender a fritadeira, verifique se ela está desligada (OFF) e se a(s) válvula(s) de drenagem da cuba está(ão) fechada(s). Remova a(s) cremalheira(s) de apoio do cesto, se houver, e encha a cuba até a linha NÍVEL DE ÓLEO inferior.

#### 3.2.1 Configuração

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**

Nunca opere o equipamento com a cuba vazia. A cuba deve ser preenchida com água ou óleo antes de acender os queimadores. Caso contrário, haverá danos na cuba e poderá ocorrer um incêndio.

#### **⚠ 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**

A fritadeira a gás FilterQuick™ Série FQG30 **NÃO** deve ser operada com gordura vegetal sólida sem um kit para gordura vegetal sólida. Use somente gordura vegetal líquida na fritadeira se um kit para gordura vegetal sólida não estiver instalado. O uso de gordura vegetal sólida sem o kit provocará a obstrução das linhas de enchimento de óleo.

1. Encha a cuba com óleo de cozimento até a linha inferior de nível de óleo (OIL LEVEL) localizada na parte de trás da cuba. Assim, haverá espaço para a expansão do óleo quando ele for aquecido. Não insira óleo frio acima da linha inferior, pois o óleo pode transbordar quando for aquecido. Para sistemas de óleo a granel, consulte a Seção 1.9.8 na página 1-16 do *Manual do controlador FilterQuick™ 8197301* para obter instruções de enchimento do barril.
2. Certifique-se de que o cabo (ou cabos) de alimentação esteja na tomada correta. Verifique se o plugue está bem encaixado na tomada, sem nenhuma parte dos pinos visível.
3. Verifique se o óleo fica na linha de nível de óleo *superior* (OIL LEVEL) quando está em temperatura de cozimento.

### 3.2.2 Acendimento da fritadeira

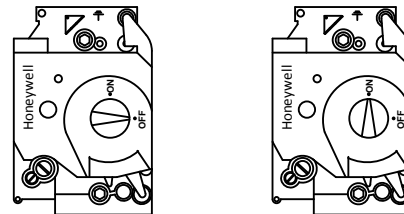
1. Coloque o interruptor ON/OFF do controlador na posição OFF (desligado).

#### Para fritadeiras na CE

Colocar o interruptor ON/OFF do controlador na posição OFF (desligado) também desliga a válvula de gás. Espere 5 minutos antes de prosseguir para a etapa 2, que também abrirá a válvula de gás. **OBSERVAÇÃO:** Não há um botão físico ON/OFF (liga/desliga) em válvulas de gás CE.

#### Para fritadeiras fora da CE

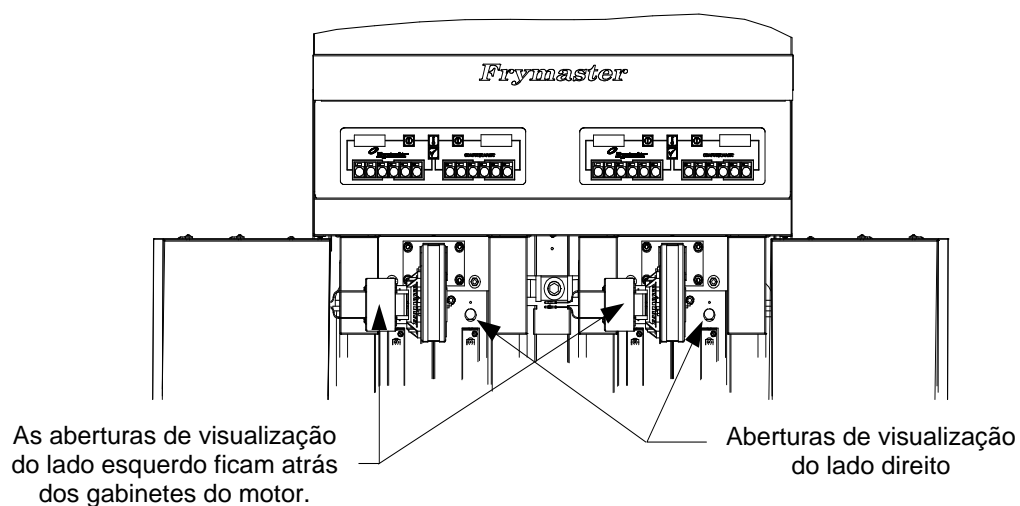
Depois de colocar o interruptor ON/OFF do controlador na posição OFF (desligado), coloque a válvula de gás na posição OFF. Espere 5 minutos, coloque a válvula na posição ON e prossiga para a etapa 2.



2. Coloque o interruptor ON/OFF do controlador na posição ON (ligado) e programe o controlador com a temperatura normal de cozimento.
3. Se os queimadores não acenderem, coloque o interruptor ON/OFF na posição OFF (desligado) e espere 60 segundos. Repita a etapa 2.



4. A fritadeira entrará no ciclo de derretimento automaticamente se a temperatura da cuba for inferior a 82 °C. (**OBSERVAÇÃO:** durante o ciclo de derretimento, os queimadores acendem repetidamente por alguns segundos e em seguida ficam apagados por um período maior.) Quando a temperatura da cuba chegar a 82 °C, a unidade entrará automaticamente no modo de aquecimento completo. Os queimadores ficarão acesos até a temperatura da cuba alcançar a temperatura de cozimento programada. No controlador FilterQuick™, quando a fritadeira chega ao ponto de ajuste, o visor do controlador muda para **READY** (pronto) e a fritadeira está pronta para o uso. Para sair do ciclo de derretimento no controlador FilterQuick™, pressione o botão EXIT COOL (sair). Responda YES (sim) para EXIT MELT? (sair do derretimento?). (**Observação:** a fritadeira continuará o ciclo de derretimento por cerca de 6 minutos até o sensor de nível de óleo alcançar a temperatura antes de sair do derretimento.)
5. Depois que os queimadores ficarem acesos por pelo menos 90 segundos, observe as chamas pelas aberturas de visualização dos queimadores, localizadas nas laterais da ventoinha de ar de combustão.



A chama ideal é brilhante, vermelho-alaranjada. Se a chama estiver azul ou se houver pontos escuros na face do queimador, ajuste a mistura de ar/gás da seguinte maneira: No gabinete da ventoinha, no lado oposto ao motor, há uma placa com uma contraporca. Solte a porca o suficiente para que a placa seja movida e ajuste a posição da placa para abrir ou fechar a abertura de entrada de ar até que uma chama vermelho-alaranjada seja obtida. Com cuidado, mantenha a placa na posição e aperte a contraporca.

### 3.3 Desligamento da fritadeira

Para um desligamento curto durante o dia, coloque o interruptor ON/OFF do controlador na posição **OFF** e coloque as tampas da cuba (se a fritadeira tiver tampas).

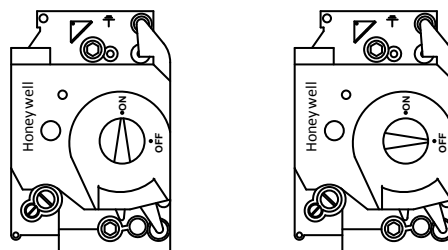
Ao desligar as fritadeiras no fim do expediente, filtre o óleo e limpe as fritadeiras. Coloque o interruptor ON/OFF do controlador na posição **OFF** (desligado). Em seguida, coloque a válvula de gás na posição OFF. Veja a ilustração abaixo.

### Para fritadeiras na CE

Colocar o interruptor ON/OFF do controlador na posição OFF (desligado) também desliga a válvula de gás. **OBSERVAÇÃO:** Não há um botão físico ON/OFF (liga/desliga) em válvulas de gás CE.

### Para fritadeiras fora da CE

Depois de colocar o interruptor ON/OFF do controlador na posição OFF (desligado), coloque a válvula de gás na posição OFF.



Coloque as tampas da fritadeira no lugar (se ela tiver tampas).

## 3.4 Enchimento automático Oil Attendant®

Quando o sistema de enchimento de óleo Oil Attendant® está em uso, a fritadeira permanece sempre cheia de óleo, que é inserido nas cubas a partir de um reservatório no gabinete. O reservatório tem capacidade para até 15,8 litros de óleo. Em uma operação comum, esse volume dura aproximadamente dois dias antes de ser trocado. Os componentes do sistema são exibidos à direita (veja a Figura 1).

**OBSERVAÇÃO:** o sistema deve ser usado para encher as cubas a partir do reservatório de óleo, e não para encher os barris a partir do reservatório. As cubas precisam ser abastecidas manualmente ao ligar a fritadeira e após o descarte, a não ser que um sistema de óleo novo a granel seja usado.

**Interruptor de redefinição do JIB (reservatório em caixa):** redefine o sistema ATO após uma troca de óleo.

**Tampa especial:** tem uma tubulação para extrair óleo do reservatório para os barris da fritadeira.

**JIB (reservatório em caixa):** o JIB é o reservatório de óleo.



Figura 1

### 3.4.1 Instalação do reservatório de óleo

Remova a tampa e a vedação metálica do recipiente de óleo. Substitua pela tampa fornecida, que tem um dispositivo de sucção conectado. Certifique-se de que o tubo alimentador que sai da tampa chegue ao fundo do recipiente de óleo.

Coloque o recipiente de óleo dentro do gabinete e deslize até seu lugar (conforme mostrado na página seguinte). Evite prender o dispositivo de sucção no interior do gabinete ao colocar o recipiente na fritadeira.

O sistema está pronto para ser operado. Quando a fritadeira alcançar a temperatura pré-programada, o sistema será energizado e passará a inserir óleo lentamente na cuba, conforme necessário, até o óleo chegar ao nível ideal.

### 3.4.2 Trocas de óleo de rotina

Quando o nível do reservatório de óleo estiver baixo, o controlador exibirá **TOPOFF OIL EMPTY** (óleo de enchimento vazio) no visor esquerdo e **CONFIRM** (confirmar) no visor direito. Pressione **▲** (confirmar). Alguns procedimentos podem diferir dos exibidos nas fotos. Se estiver usando gordura vegetal sólida, consulte o Apêndice C para obter instruções. Siga as instruções do fabricante para a troca do JIB.

1. Abra o gabinete e deslize o JIB para fora (veja a Figura 2).
2. Remova a tampa e, se houver óleo no recipiente, insira-o por igual em todas as cubas (veja a Figura 3).



Figura 2

3. Com o recipiente na vertical, remova a tampa e a vedação metálica (veja a Figura 4).



Figura 4

**ADVERTÊNCIA** Não insira óleo QUENTE nem óleo USADO em um JIB.



Figura 3

4. Insira o tubo no recipiente novo (veja a Figura 5).

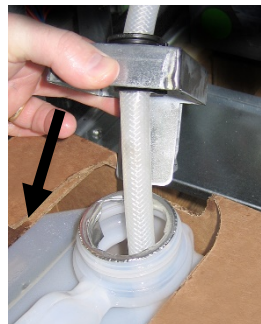


Figura 5

5. Deslize o JIB sobre a prateleira dentro do gabinete da fritadeira (conforme visto na Figura 2).

6. Mantenha o interruptor laranja de redefinição do JIB pressionado durante **dez (10) segundos** para redefinir o sistema de enchimento. (veja a Figura 6).

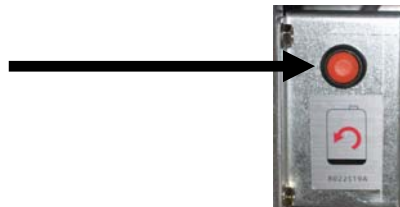


Figura 6

A imagem e a localização podem diferir da foto.

### 3.4.3 Sistemas de óleo a granel

As instruções de instalação e uso de sistemas de óleo a granel estão no Apêndice A, no fim deste manual.

# FRITADEIRAS A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

### 4.1 Introdução

O FilterQuick™ com sistema de filtragem Fingertip permite que o óleo de uma cuba seja filtrado de maneira segura e eficaz enquanto as outras cubas conectadas a uma bateria permanecem em operação.

A Seção 4.2 trata da preparação do sistema de filtragem para o uso. A operação do sistema é descrita na Seção 4.3.

#### **⚠ 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.**

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**

**A membrana ou o papel do filtro DEVE ser substituído diariamente ou quando o nível de resíduo ultrapassar a altura do anel de contenção.**

### 4.2 Preparação do FilterQuick™ com sistema de filtragem Fingertip para uso com filtro de membrana ou de papel

O FilterQuick™ com sistema de filtragem Fingertip permite que o óleo de uma cuba seja filtrado de maneira segura e eficaz enquanto as outras cubas conectadas a uma bateria permanecem em operação. O sistema de filtragem FilterQuick™ usa uma configuração de filtro de papel que inclui uma bandeja de resíduos, um anel de contenção grande e uma tela metálica do filtro.

1. Puxe a bandeja de filtragem para fora do gabinete e remova a bandeja de resíduos, o anel de contenção, o papel do filtro e a tela do filtro (veja a Figura 1). Limpe todos os componentes com uma solução de detergente e água morna e seque bem.

A tampa da bandeja não deve ser removida, exceto para limpeza, acesso ao interior ou para permitir que uma unidade de descarte de gordura vegetal (SDU) fabricada antes de janeiro de 2004 seja colocada sob o dreno. As instruções de descarte estão no manual do controlador 8197301.

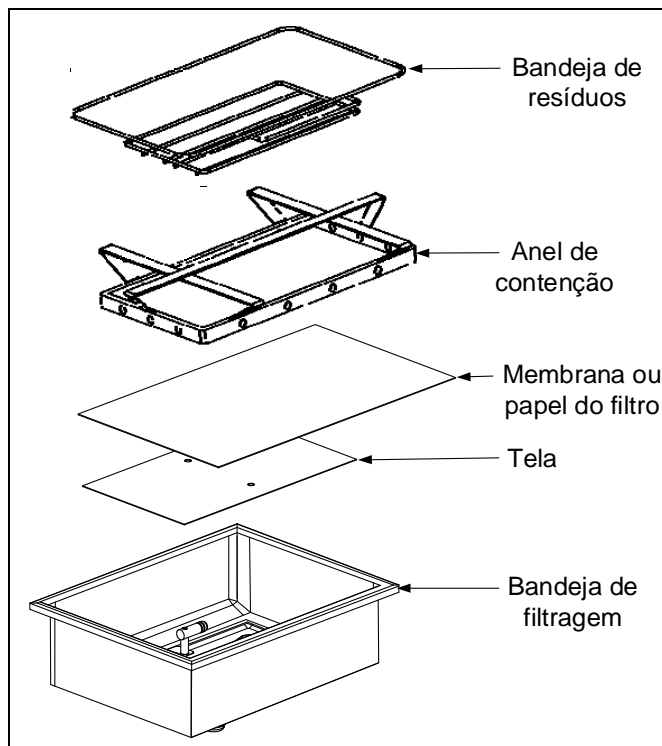


Figura 1

2. Inspeção o encaixe da bandeja de filtragem para garantir que ambos os anéis em O estejam em boas condições (veja a Figura 2).
3. Depois, na ordem inversa, posicione a tela metálica do filtro no centro do fundo da bandeja e coloque uma folha de filtro de papel sobre a tela, cobrindo-a em todos os lados (veja a Figura 1). Se estiver usando uma membrana de filtragem, verifique se o lado áspero da membrana está voltado para cima e coloque a membrana sobre a tela, certificando-se de que a membrana fique entre as reentrâncias da bandeja de filtragem.
4. Posicione o anel de contenção sobre o filtro de papel e abaixe o anel sobre a bandeja, de forma que o papel fique sobre as laterais da bandeja de filtragem (veja a Figura 3).
5. Quando o anel de contenção estiver posicionado, se estiver usando filtro de papel, espalhe um pacote de pó de filtragem de maneira uniforme sobre o papel. (Veja a Figura 4)
6. Troque a bandeja de resíduos da bandeja de filtragem e coloque a bandeja de filtragem de volta na fritadeira, posicionada sob o dreno.

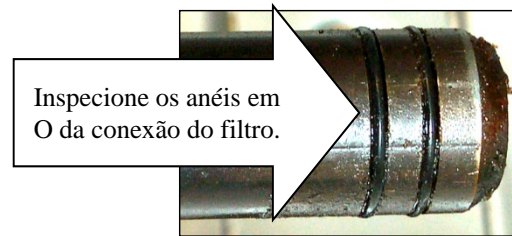


Figura 2

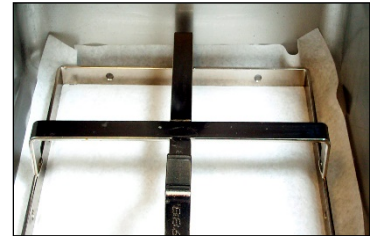


Figura 3

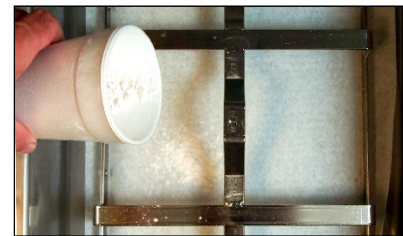


Figura 4

### **NÃO USE PÓ DE FILTRAGEM COM A MEMBRANA!**

7. Coloque a bandeja de filtragem de volta na fritadeira, posicionada sob o dreno. Verifique se “R” é exibido na placa do MIB. O sistema de filtragem está pronto para uso.

#### **⚠ 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.**

#### **⚠ PERIGO**

**A bandeja de resíduos em fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das frituras diariamente. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontânea se deixados em imersão em certos materiais graxos.**

#### **⚠ ADVERTÊNCIA**

**Não bata os cestos de fritar ou outros utensílios na estrutura de acabamento da fritadeira. A faixa está presente para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com os cestos de fritar na faixa distorcerá a faixa e afetará negativamente seu ajuste. Ela é projetada para um ajuste apertado e só deve ser removida para limpeza.**

### 4.3 FilterQuick™ com filtragem Fingertip

O controlador FilterQuick™ tem um recurso que pede que o operador inicie o processo de filtragem semiautomática após um número predefinido de ciclos de cozimento.

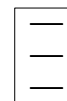
O controlador FilterQuick™ controla o sistema de filtragem semiautomática da fritadeira FilterQuick™. Depois de um número predefinido de ciclos de cozimento, o controlador exibe **FILTER NOW?** (filtrar agora?) em alternância com **YES NO** (sim/não). Se **NO** (não) for selecionado ou se um ciclo de cozimento for iniciado, o controlador retomará a operação normal por determinado número de ciclos de cozimento e então a sugestão de filtragem será exibida novamente. A pergunta **FILTER NOW?** (filtrar agora?) será exibida quando o número de cozimentos até a filtragem ou o número do comando de filtragem for atingido. Consulte o manual do controlador FilterQuick™ para ver as etapas da filtragem. Todas as mensagens precisam ser confirmadas ou apagadas em todos os controladores para que um processo de filtragem seja iniciado.

### 4.4 Solução de problemas da FilterQuick™ recurso Fingertip Filtration

#### 4.4.1 Filtragem incompleta

Se o procedimento de filtragem falhar depois da troca do papel ou da membrana do filtro, uma mensagem de erro será gerada.

O controlador exibe **IS VAT FULL?** (o barril está cheio?) em alternância com **YES NO** (sim/não). A placa do MIB exibe três linhas horizontais.



1. Se o barril estiver cheio, pressione o botão **▲ (sim)** para continuar. O controlador volta ao modo de cozimento inativo ou ao modo desligado.

Se o barril não estiver totalmente cheio, prossiga para a próxima etapa.

2. Pressione **▼ (NO)** (não) se a cuba não estiver totalmente cheia.

O controlador exibe **FILLING** (Enchendo) enquanto a bomba é executada novamente. Quando a bomba para, o controlador exibe **IS VAT FULL?** (O barril está cheio?) alternando entre **YES NO** (sim não) novamente. Se o barril estiver cheio, vá para a etapa 1. Se o barril não estiver totalmente cheio, continue.

3. Pressione **▼ (NO)** (não) se a cuba não estiver totalmente cheia.

O controlador exibe **FILLING** (Enchendo) enquanto a bomba é executada novamente. Quando a bomba para, o controlador exibe **IS VAT FULL?** (O barril está cheio?) alternando entre **YES NO** (sim não) novamente. Se o barril estiver cheio, vá para a etapa 1. Se o barril não estiver totalmente cheio, continue.

4. Pressione **▼ (NO)** (não) se a cuba não estiver totalmente cheia. Se esta for a sexta sequência de filtragem consecutiva incompleta, vá para a etapa 8.

O controlador exibe **CHANGE FILTER PAPER?** (trocar papel do filtro?) em alternância com **YES NO** (sim/não) e um alarme.

5. Pressione **▲ (sim)** para continuar.

Pressionar **▼ (não)** permite que a fritadeira volte ao modo de cozimento, na maioria dos casos por quatro minutos, ou 15 minutos se o papel tiver vencido\*, terminando com a mensagem **CHANGE FILTER PAPER?** (trocar papel do filtro?) em alternância com **YES NO** (sim/não). Isso se repete até que **sim** seja escolhido.

O controlador exibe **REMOVE PAN** (remover bandeja).

**\*OBSERVAÇÃO:** se o tempo de troca do papel do filtro vencer – normalmente, a cada 25 horas – a mensagem **CHANGE FILTER PAPER?** (trocar papel do filtro?) se repetirá a cada 15 minutos, em vez de a cada quatro minutos.

6. Remova a bandeja. O controlador exibe **CHANGE PAPER (trocar papel)**. Troque o papel do filtro e certifique-se de que a bandeja de filtragem tenha ficado puxada para fora do gabinete por pelo menos 30 segundos. Quando a bandeja ficar para fora durante 30 segundos, o controlador exibirá **OFF (desligado)**. Certifique-se de que a bandeja esteja seca e montada corretamente.

Coloque

a bandeja de filtragem de volta na fritadeira. Verifique se “**A**” é exibido na placa do MIB.

7. Ligue o controlador. O controlador exibe a temperatura da fritadeira até a fritadeira chegar ao ponto de ajuste.

8. Se um erro de filtragem ocorrer seis vezes consecutivas, a válvula de retorno se fecha e o controlador exibe **SERVICE REQUIRED** (serviço necessário) em alternância com **YES** (sim) e um alarme.

9. Pressione **▲ (sim)** para silenciar o alarme e continuar.

O controlador exibe **SYSTEM ERROR** (erro do sistema) e a mensagem de erro durante 15 segundos, mudando para **SYSTEM ERROR FIXED** (erro do sistema corrigido) em alternância com **YES NO** (sim/não).

10. Pressione **▼ (não)** para continuar o cozimento. Ligue para o FAS para providenciar reparos e redefinir a fritadeira. O erro será exibido novamente a cada 15 minutos até que o problema seja corrigido. A filtragem semiautomática e o enchimento automático serão desativados até que a fritadeira seja redefinida.

#### 4.4.2 Erro por dreno obstruído

O erro por dreno obstruído ocorre durante a filtragem automática, quando o sensor de nível de óleo detecta que o óleo não foi totalmente drenado da cuba. Isso pode ocorrer devido a uma obstrução no dreno ou a uma falha do sensor de óleo.

Quando isso ocorre, o controlador exibe **CLEAR DRAIN** (limpar dreno) durante 15 segundos, mudando para **IS DRAIN CLEAR?** (o dreno está limpo?) em alternância com **YES** (sim).



1. Remova os resíduos do dreno usando Fryer's Friend e pressione o botão ▲ (**sim**) para continuar.

O controlador exibe **DRAINING** (drenando). Quando o sensor de nível de óleo detectar que o óleo foi drenado, a operação normal da filtragem automática será retomada.

#### 4.5 Filtro ocupado

Quando a mensagem **FILTER BUSY** (filtro ocupado) é exibida no controlador, o sistema está esperando outro barril ser filtrado ou esperando que outro problema seja corrigido. Espere 15 minutos para ver se o problema é corrigido. Se não for, ligue para o FAS.

##### ⚠ PERIGO

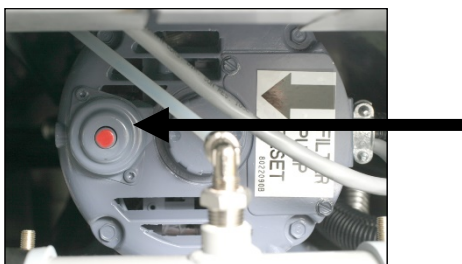
Não drene mais do que uma cuba por vez na unidade de filtragem embutida para evitar que o óleo quente transborde e respingue, o que pode provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.

##### ⚠ ADVERTÊNCIA

A bomba de filtragem é equipada 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 redefinir o interruptor de redefinição da bomba de filtragem. É preciso ter cuidado ao redefinir o interruptor, pois o trabalho descuidado ao redor do tubo de drenagem e da cuba pode provocar queimaduras graves.



Interruptor de redefinição da bomba de filtragem

#### 4.6 Drenagem e reabastecimento de barris e descarte de óleo

Quando o óleo de cozimento precisar ser trocado, drene o óleo em um recipiente adequado para transporte até o local de descarte. (Para drenar e descartar o óleo usado com segurança e comodidade, a Frymaster recomenda o uso de uma unidade de descarte de gordura vegetal (SDU) Frymaster para sistemas com JIB. A SDU pode ser obtida com seu distribuidor local.) **Não drene a solução de fervura em uma SDU. OBSERVAÇÃO:** se estiver usando uma SDU fabricada antes de janeiro de 2004, a tampa da bandeja de filtragem deve ser removida para que a unidade



possa ser colocada sob o dreno. Para remover a tampa, levante um pouco a borda dianteira, deslize a proteção contra óleo para cima e puxe-a para fora do gabinete. Consulte a documentação da unidade de descarte para obter instruções de operação específicas. Se não houver uma unidade de descarte de gordura vegetal disponível, deixe o óleo esfriar até 38 °C e drene o óleo em um recipiente METÁLICO com capacidade de 15 litros ou mais, para evitar que o óleo transborde. Se estiver usando um sistema de óleo a granel, siga as instruções de descarte e reabastecimento para óleo a granel descritas no manual do controlador FilterQuick 8197301.

**⚠ PERIGO**

**Ao drenar o óleo em um recipiente METÁLICO adequado, certifique-se de que o recipiente tenha capacidade de no mínimo 15 litros, caso contrário, o líquido quente pode transbordar e provocar ferimentos.**

**⚠ PERIGO**

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

**⚠ PERIGO**

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

**⚠ PERIGO**

**Tenha muito cuidado ao drenar e filtrar o óleo de cozimento; o manuseio descuidado pode provocar ferimentos graves. A temperatura do óleo a ser filtrado é de aproximadamente 177 °C. Use todos os equipamentos de segurança adequados ao drenar e filtrar o óleo.**

**⚠ ADVERTÊNCIA**

**NUNCA drene a solução de fervura em uma SDU. A solução de fervura pode danificar a SDU.**

1. Coloque o interruptor de energia do controlador na posição OFF (desligado).
2. Remova a bandeja de filtragem e posicione a SDU ou um recipiente METÁLICO com tampa lacrável e capacidade de pelo menos 15 litros sob o tubo de drenagem da fritadeira para drenar o óleo. O recipiente METÁLICO deve suportar o calor do óleo e de líquidos quentes.
3. Consulte o manual do controlador FilterQuick™ ver obter as etapas de descarte ou drenagem do óleo. Se a válvula de drenagem ficar obstruída com resíduos de alimentos, use o Fryer's Friend (ferramenta parecida com uma pá) para remover a obstrução.

**⚠ PERIGO**

**NÃO bata na válvula de drenagem com a haste de limpeza ou outros objetos. Danos na esfera interna da válvula provocarão vazamentos e anularão a garantia da Frymaster.**

4. Depois de drenar o óleo, remova todos os resíduos de alimentos e de óleo da cuba. CUIDADO, esse material pode provocar ferimentos graves se entrar em contato com a pele.
5. Depois de fechar a válvula de drenagem, encha a cuba com óleo de cozinha limpo, novo ou filtrado, até a linha NÍVEL DE ÓLEO inferior.

# FRITADEIRA A GÁS FILTERQUICK™ FQG30

## CAPÍTULO 5: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

### 5.1 Verificações e serviço de manutenção preventiva da fritadeira

#### PERIGO

A bandeja de resíduos em fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das frituras diariamente. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontânea se deixados em imersão em certos materiais graxos.

#### PERIGO

Nunca tente limpar a fritadeira durante o processo de fritura ou quando a cuba estiver cheia de óleo quente. Quando a água entra em contato com o óleo em temperatura de fritura, o óleo espirra, o que pode causar queimaduras graves nas pessoas próximas.

#### ADVERTÊNCIA

Use detergente multiuso. Leia as instruções de uso e as recomendações de precaução antes de usar. Atenção especial deve ser dada à concentração de produto de limpeza e ao tempo que ele permanece nas superfícies de contato com alimentos.

### 5.2 VERIFICAÇÕES E SERVIÇO DIÁRIOS

#### 5.2.1 Inspeção da fritadeira e dos acessórios em busca de danos

Procure por fios e cabos soltos ou desgastados, vazamentos, material estranho na cuba ou dentro do gabinete e qualquer outro indício de que a fritadeira e seus acessórios não estejam prontos e seguros para serem operados.

#### 5.2.2 Limpeza do interior e do exterior do gabinete da fritadeira - diária

Limpe o interior do gabinete da fritadeira com um pano seco e limpo. Passe o pano sobre todas as superfícies metálicas e componentes acessíveis para remover o acúmulo de óleo e poeira.

Limpe o exterior do gabinete da fritadeira com um pano limpo, umedecido em desengordurante, para remover óleo, poeira e fiapos de tecido do gabinete da fritadeira. Seque com um pano limpo e úmido.

#### 5.2.3 Limpeza do sistema de filtragem FilterQuick™ - diária

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

Nenhuma outra verificação ou serviço periódico de manutenção preventiva é necessário para o sistema de filtragem FilterQuick; faça apenas a limpeza diária da bandeja de filtragem com uma solução de água morna e detergente.

Se perceber que o bombeamento do sistema está lento ou que ele não está funcionando, verifique se a tela da bandeja de filtragem está embaixo da bandeja de filtragem, com a membrana sobre a tela. Verifique se os dois anéis em O do encaixe na parte dianteira direita da bandeja de filtragem estão em uso e em boas condições.

## 5.2.4 Limpeza da bandeja de filtragem, peças removíveis e acessórios

O óleo carbonizado acumula na bandeja de filtragem, em peças removíveis e acessórios, como cestos, bandejas de resíduos ou chapas para peixe.

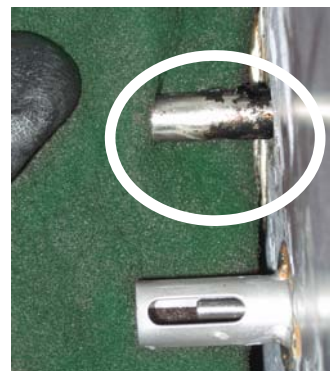
Limpe a bandeja de filtragem e todas as peças removíveis e acessórios com um pano limpo, umedecido em solução detergente (as peças também podem ser colocadas em lava-louças). Enxágue e seque bem todas as peças. **NÃO** use palha de aço ou esponjas abrasivas para limpar essas peças. Caso contrário, os arranhões causados nas peças tornarão as limpezas posteriores mais difíceis.

### ADVERTÊNCIA

**Use um limpador de qualidade comercial, formulado para limpar e desinfetar superfícies de contato com alimentos. Leia as instruções de uso e as recomendações de precaução antes de usar. Atenção especial deve ser dada à concentração de produto de limpeza e ao tempo que ele permanece nas superfícies de contato com alimentos.**

## 5.2.5 Limpeza do sensor de nível de óleo

1. Drene o óleo usando a opção DRAIN TO PAN (drenar na bandeja) do menu de filtragem.
2. Use uma esponja macia para remover o óleo carbonizado do sensor (veja a foto à direita).
3. Retorne o óleo usando a opção FILL VAT FROM PAN (encher barril a partir da bandeja) do menu de filtragem.



## 5.3 VERIFICAÇÕES E SERVIÇO SEMANAIS

### 5.3.1 Drenagem e limpeza da cuba

#### PERIGO

**Nunca opere o equipamento com a cuba vazia. A cuba deve ser preenchida com água ou óleo antes de acender os queimadores. Caso contrário, haverá danos na cuba e poderá ocorrer um incêndio.**

Depois que a fritadeira for usada por certo período de tempo, uma grossa camada de óleo caramelizado se formará no interior da cuba. Esse depósito deve ser removido periodicamente para manter o bom desempenho da fritadeira. Consulte as instruções de limpeza e filtragem no manual do controlador FilterQuick™ para saber como limpar a cuba.

#### PERIGO

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

### 5.3.2 Fervura da cuba

Durante o uso normal da fritadeira, um depósito de óleo carbonizado se formará gradualmente no interior da cuba. Esse depósito deve ser removido periodicamente de acordo o procedimento de fervura. Siga as instruções do manual do controlador FilterQuick™ para ferver a cuba.

#### ADVERTÊNCIA

**Para evitar ferimentos, certifique-se de que os barris adjacentes que tiverem óleo estejam desligados e cobertos antes de executar uma fervura.**

Para ferver todas as cubas simultaneamente, descarte todo o óleo, seguindo as instruções do manual do controlador FilterQuick™. Depois de descartar o óleo, siga o procedimento abaixo:

1. Programe um botão de produto para 90 °C e siga as instruções da embalagem do detergente.
2. Quando a fervura lenta da solução terminar, desligue o controlador.
3. Remova a bandeja de filtragem e posicione um recipiente METÁLICO com tampa lacrável e capacidade de 15 litros ou mais sob o tubo de drenagem da fritadeira para drenar a solução de fervura. O recipiente METÁLICO deve suportar o calor de líquidos quentes.
4. Drene a solução, seguindo as instruções de "Drenar na bandeja" do manual do controlador FilterQuick™ e limpe bem a(s) cuba(s).

#### ADVERTÊNCIA

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

#### ADVERTÊNCIA

**NUNCA drene a solução de fervura em uma unidade de descarte de gordura vegetal (SDU), uma unidade de filtragem embutida ou uma unidade de filtragem portátil. Essas unidades não suportam o processo e serão danificadas pela solução.**

#### PERIGO

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

5. Encha a(s) cuba(s) com água limpa. Enxague a(s) cuba(s) duas vezes e seque com uma toalha limpa. Remova toda a água da cuba antes de enchê-la com óleo até a linha inferior de NÍVEL DE ÓLEO.

#### PERIGO

**Certifique-se de que a cuba esteja completamente sem água antes de enchê-la com óleo. Quando o óleo for aquecido à temperatura de cozimento, a água na cuba provocará respingos.**

## 5.4 VERIFICAÇÕES E SERVIÇO MENSAIS

### 5.4.1 Verificação da precisão do ponto de ajuste do controlador FilterQuick™

1. Insira um termômetro ou pirômetro de boa qualidade no óleo, com a extremidade em contato com a sonda de medição de temperatura da fritadeira.

- Quando o controlador exibir READY (pronto) indicando que o conteúdo da cuba está no intervalo de cozimento correto), pressione o botão de temperatura uma vez para exibir a temperatura do óleo medida pela sonda de temperatura e o ponto de ajuste. O ponto de ajuste é indicado pela temperatura com o símbolo de grau.
- Verifique a temperatura no termômetro ou pirômetro. As leituras da temperatura real e do pirômetro devem ficar a  $\pm 3$  °C uma da outra. Se não ficarem, entre em contato com um técnico autorizado de fábrica (FAS) para obter assistência.

## 5.5 VERIFICAÇÕES E SERVIÇO TRIMESTRAIS

### 5.5.1 SUBSTITUIÇÃO DOS ANÉIS EM O

Consulte a página 4-2 para saber como inspecionar os anéis em O.

## 5.6 VERIFICAÇÕES E SERVIÇO SEMESTRAIS

### 5.6.1 Limpeza do tubo de ventilação da válvula de gás

**OBSERVAÇÃO:** este procedimento não é necessário em fritadeiras com configuração de exportação para países da Comunidade Europeia.

- Coloque o interruptor ON/OFF e a válvula de gás da fritadeira na posição OFF (desligado(a)).
- Com cuidado, desparafuse o tubo de ventilação da válvula de gás. **OBSERVAÇÃO:** o tubo de ventilação pode ser colocado em posição reta para facilitar a remoção.
- Passa um pedaço de arame de amarração comum pelo tubo para remover qualquer obstrução.
- Retire o arame e sopre o interior do tubo para garantir que não haja nada dentro dele.
- Reinstale o tubo e dobre-o de forma que a abertura fique voltada para baixo.

### 5.6.2 Verificação da pressão da tubulação do queimador



**Esta tarefa só deve ser executada por técnicos qualificados. Entre em contato com o FAS para agendar a execução do serviço.**

## 5.7 INSPEÇÃO ANUAL/PERIÓDICA DO SISTEMA

O equipamento deve ser inspecionado e ajustado periodicamente por técnicos qualificados como parte de um programa de manutenção regular da cozinha.

A Frymaster recomenda que um técnico autorizado de fábrica (FAS) inspecione o equipamento ao menos uma vez por ano, da seguinte forma:

### 5.7.1 Fritadeira

- Inspeccione o gabinete por dentro e por fora, na dianteira e na traseira, quanto a excesso de óleo.
- Verifique se resíduos ou o acúmulo de óleo solidificado não obstruem a abertura do tubo de combustão.

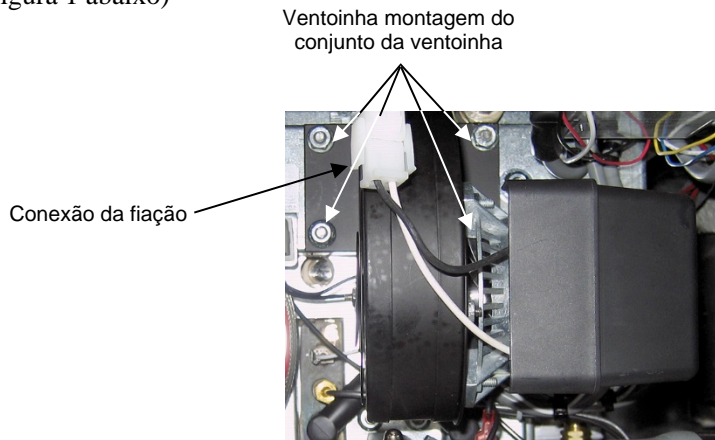
- Verifique se os queimadores e os componentes associados (ou seja, válvulas de gás, conjuntos piloto, acendedores etc.) estão em boas condições e funcionando corretamente. Inspeção todas as conexões de gás em busca de vazamentos e verifique se todas as conexões estão bem apertadas.
- Verifique se a pressão da tubulação do queimador está de acordo com a especificada na placa de classificação do equipamento.
- Verifique se as sondas de temperatura e do limite máximo estão conectadas, apertadas e funcionando corretamente e se as proteções das sondas estão instaladas corretamente.
- Verifique se os componentes da caixa de componentes (controlador, transformadores, relés, placas de interface etc.) estão em boas condições e sem óleo ou outros resíduos. Inspeção a fiação da caixa de componentes, verifique se as conexões estão apertadas e se a fiação está em boas condições.
- Verifique se todos os dispositivos de segurança (interruptores de redefinição etc.) estão em uso e funcionando corretamente.
- Verifique se a cuba está em boas condições e sem vazamentos, e se o isolamento da cuba está em condições de operação adequadas.
- Verifique se o chicote elétrico e as conexões estão apertados e em boas condições.

### 5.7.2 Sistema de filtragem FilterQuick™

- Inspeção todas as linhas de retorno de óleo e drenagem em busca de vazamentos e verifique se todas as conexões estão apertadas.
- Inspeção a bandeja de filtragem quanto a vazamentos e à limpeza. Se houver um grande acúmulo de resíduos no cesto de resíduos, sugira ao proprietário/operador que o cesto seja esvaziado em um recipiente à prova de fogo e limpo diariamente.
- Verifique se todos os anéis em O e vedações estão em uso e em boas condições. Substitua os anéis em O e vedações se eles estiverem gastos ou danificados.
- Verifique a integridade do sistema de filtragem da seguinte forma:
  - Verifique se a bandeja de filtragem está posicionada e instalada corretamente.
  - Com a bandeja de filtragem vazia, coloque os barris na opção FILL VAT FROM PAN (encher barril a partir da bandeja; consulte o manual do controlador FilterQuick™), um por vez. Verifique o funcionamento correto de cada válvula de retorno de óleo, ativando a bomba de filtragem através da opção FILL VAT FROM PAN (encher barril a partir da bandeja). Verifique se a bomba liga e se surgem bolhas apenas no óleo da cuba associada.
  - Verifique se a bandeja de filtragem está pronta para a filtragem e drene o volume de uma cuba de óleo, aquecido a um ponto de ajuste acima de 149 °C, na bandeja de filtragem através da opção DRAIN TO PAN (drenar na bandeja; consulte o manual do controlador FilterQuick™). Agora, usando a opção FILL VAT FROM PAN (encher barril a partir da bandeja; consulte o manual do controlador FilterQuick™), deixe todo o óleo voltar para a cuba (indicado por bolhas no óleo de cozimento). Pressione o botão de seta para cima quando todo o óleo tiver retornado. A cuba deve ficar cheia em cerca de 2 minutos e 30 segundos.

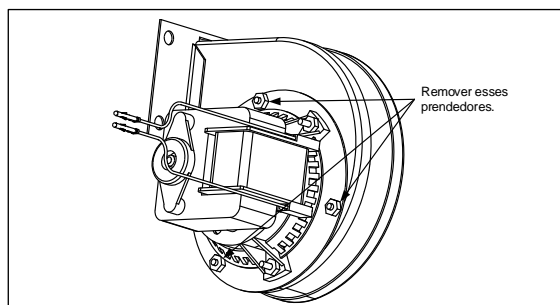
### 5.7.3 Limpeza do conjunto da ventoinha de ar de combustão

1. Desconecte o chicote elétrico da ventoinha e remova as quatro porcas de montagem. (Veja a Figura 1 abaixo)



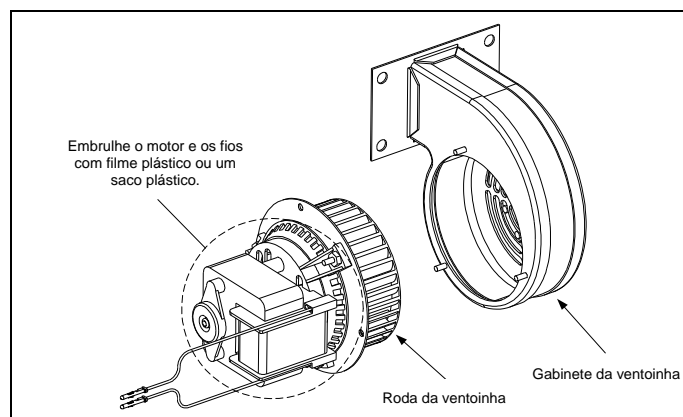
**Figura 1**

2. Remova os três prendedores que fixam o conjunto do motor da ventoinha ao gabinete da ventoinha e separe os dois componentes. (Veja a Figura 2)



**Figura 2**

3. Embrulhe o motor com filme plástico para que não entre água nele. Borrife desengordurante ou detergente na roda da ventoinha e no gabinete da ventoinha. Deixe agir por cinco minutos. Enxágue a roda e o gabinete com água de torneira morna e seque com um pano limpo. (Veja a Figura 3)

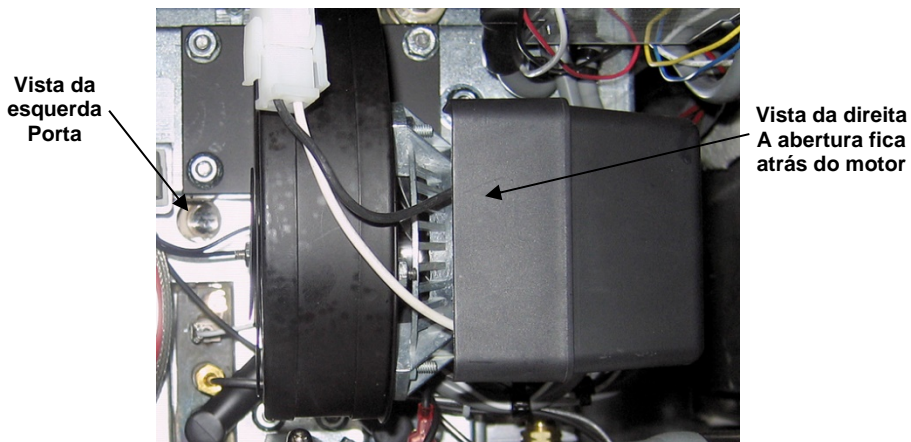


**Figura 3**

4. Remova o filme plástico do conjunto do motor da ventoinha. Monte o conjunto do motor da ventoinha no gabinete da ventoinha. Reinstale o conjunto da ventoinha na fritadeira.
5. Reinstale a proteção da ventoinha ou o conjunto da proteção.
6. Acenda a fritadeira de acordo com o procedimento descrito no Capítulo 3, Seção 3.2.2.



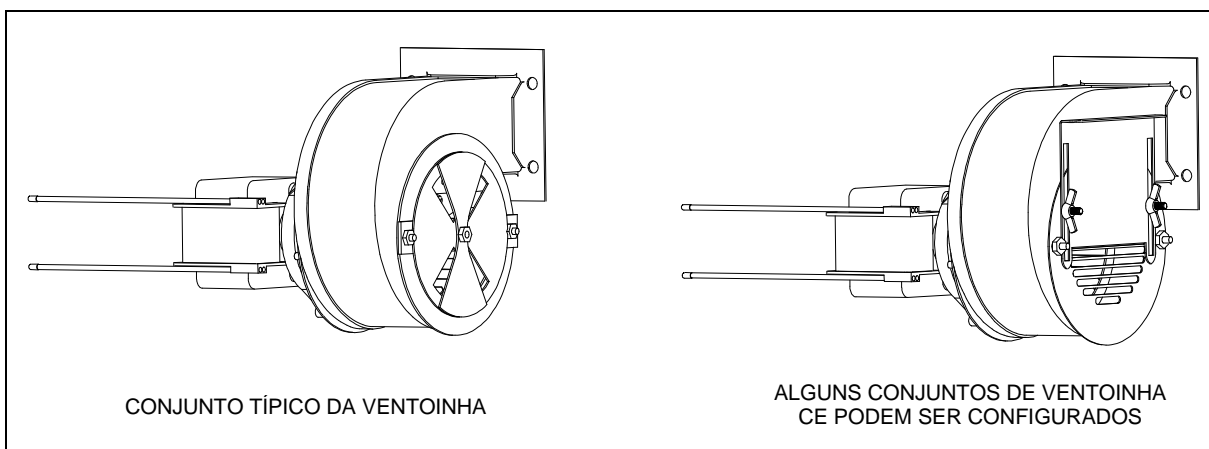
7. Depois que os queimadores ficarem acesos por pelo menos 90 segundos, observe as chamas pelas aberturas de visualização dos queimadores, localizadas nas laterais da ventoinha de ar de combustão. (Veja a Figura 4)



**Figura 4**

A mistura de ar/gás estará ajustada corretamente quando a pressão da tubulação do queimador estiver de acordo com a tabela aplicável da página 2-7 e os queimadores apresentarem uma chama brilhante e vermelho-alaranjada. Se a chama estiver azul ou se houver pontos escuros na face do queimador, a mistura de ar/gás precisa ser ajustada.

No gabinete da ventoinha, no lado oposto ao motor, há uma placa com uma ou duas contraporcas (veja a ilustração na próxima página). Solte a(s) porca(s) o suficiente para que a placa seja movida e ajuste a posição da placa para abrir ou fechar a abertura de entrada de ar até que uma chama vermelho-alaranjada seja obtida. Com cuidado, mantenha a placa na posição e aperte a(s) contraporca(s).





# FRITADEIRAS A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## CAPÍTULO 6: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS PARA OPERADORES

---

### 6.1 Introdução

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

Ao solucionar um problema, sempre use um processo de eliminação iniciando com a solução mais simples e trabalhando até a mais complexa. Mais importante, sempre tente estabelecer uma ideia clara de por que ocorreu um problema. Parte de sua ação corretiva envolve tomar medidas para garantir que isso não aconteça novamente. Se um controlador deixar de funcionar por causa de uma conexão ruim, verifique todas as outras conexões durante a solução do problema. Se um fusível continuar

a queimar, descubra por quê. Saiba que a falha de um componente pequeno muitas vezes pode ser indicativo de falha potencial ou mau funcionamento de um componente ou sistema mais importante.

Se você estiver em dúvida quanto à ação apropriada a tomar, entre em contato com o Departamento de Assistência Técnica Frymaster ou com um Técnico autorizado 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 de cozinha quente nem tente transferir óleo de cozinha quente de um recipiente para outro.**

#### PERIGO

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

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

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

## 6.2 Resolução de problemas em fritadeiras

### 6.2.1 Problemas de aquecimento e do controlador

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
<b>Nada exibido no controlador.</b>	A. O controlador não está ligado. B. Não há energia na fritadeira. C. Falha do controlador ou de outro componente	A. Coloque o interruptor ON/OFF na posição ON para ligar o controlador. B. Verifique se a fritadeira está conectada e se o disjuntor não está desarmado. C. Ligue para o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe IS VAT FULL? YES NO</b> (o barril está cheio? sim/não) durante o cozimento ou no modo inativo, com um alarme sonoro.	A. Ocorreu um erro devido ao acúmulo de carbono no sensor de nível de óleo. B. Problemas de comunicação do barramento CAN, problemas por falha de componente.	A. Se a resposta YES (sim) levar a IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (o sensor de óleo está limpo? confirmar), limpe o sensor de nível de óleo com uma esponja e reinicie a alimentação do controlador. B. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM</b> (o sensor de óleo está limpo? confirmar) durante o cozimento ou no modo inativo, com um alarme sonoro.	A. O sensor de nível de óleo pode estar coberto por óleo caramelizado. B. Problemas de comunicação do barramento CAN, problemas por falha de componente.	A. Limpe o sensor com uma esponja. B. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe CHANGE FILTER PAPER? (trocar papel do filtro?)</b>	O lembrete diário de troca do papel do filtro ocorreu.	Pressione <input type="checkbox"/> (YES), siga as instruções e troque o papel do filtro.
<b>A fritadeira liga e desliga repetidamente quando é ligada.</b>	A fritadeira está no ciclo de derretimento.	Essa é uma operação normal. Ela continuará até que a temperatura da fritadeira chegue a 82°C.
<b>A fritadeira não aquece.</b>	A. A válvula de drenagem não está completamente fechada. B. A válvula de gás não está ligada. C. A válvula de desligamento manual do gás está fechada. D. A desconexão rápida da linha de gás está conectada incorretamente. E. Ventoinha de ar de combustão obstruída ou com defeito.	A. Verifique o status do MIB – Certifique-se de que <b>A</b> esteja exibido. B. Coloque o botão da válvula de gás na posição <b>ON</b> (liga). C. Verifique se alguma válvula de desligamento manual na linha e a válvula principal de gás estão abertas. D. Verifique se a desconexão rápida da linha flexível de gás está bem conectada à fritadeira. E. Verifique se a ventoinha de ar de combustão está funcionando. Se não estiver, ligue para o FAS para obter assistência. Se a ventoinha de ar de combustão estiver funcionando, limpe e ajuste-a de acordo com as instruções do Capítulo 5 deste manual.
<b>A fritadeira está funcionando normalmente, mas a recuperação é lenta ao cozinhar.</b>	Ventoinha de ar de combustão suja ou obstruída.	Limpe e ajuste de acordo com as instruções do Capítulo 5 deste manual.
<b>O indicador de aquecimento está ligado e a ventoinha está</b>	Fusível queimado na placa de interface ou no módulo de ignição.	Ligue para o FAS para obter assistência.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROVÁVEIS</b>	<b>AÇÃO CORRETIVA</b>
funcionando, mas o queimador não acende.		
<b>A fritadeira funciona normalmente, mas faz um ruído de estouro quando os queimadores acendem.</b>	<p>A. Ventoinha de ar de combustão suja ou obstruída.</p> <p>B. Tubo de ventilação da válvula de gás sujo ou obstruído (somente fritadeiras de países fora da Comunidade Europeia).</p> <p>C. Ventoinha de ar de combustão com defeito.</p>	<p>A. Limpe e ajuste de acordo com as instruções do Capítulo 5 deste manual.</p> <p>B. Limpe de acordo com as instruções do Capítulo 5 deste manual.</p> <p>C. Se a ventoinha demorar para ganhar velocidade, entre em contato com o FAS para obter assistência.</p>
<b>O controlador exibe HEATING FALHA.</b>	Válvula de gás desligada, falha no controlador, falha no transformador, termostato do limite máximo aberto.	É normal que essa mensagem apareça durante a inicialização se houver ar nas linhas. Verifique se a válvula de gás está ligada. Se a mensagem continuar, desligue a fritadeira e ligue para o FAS para obter assistência.

### 6.2.2 Mensagens de erro e problemas do visor

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROVÁVEIS</b>	<b>AÇÃO CORRETIVA</b>
<b>O controlador exibe LOW TEMP (baixa temperatura).</b>	A temperatura da cuba está mais de 17 °C abaixo do ponto de ajuste no modo inativo ou de 25 °C no modo de cozimento.	É normal que a mensagem seja exibida por um curto período se um lote grande de produto congelado for colocado na cuba ou se a fritadeira não estiver aquecendo corretamente. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe Hot HI-1 (alta temperatura 1).</b>	A temperatura da cuba está acima de 210°C (202°C em países da Comunidade Europeia).	Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe HI TEMP (alta temperatura).</b>	A temperatura da cuba está acima de 4°C.	Pressione o botão Power (liga/desliga) para desligar a fritadeira e deixe-a esfriar antes de ligar a fritadeira novamente. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe RECOVERY FAULT/YES (falha de recuperação/sim) e um alarme apita.</b>	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo.	Apague o erro e silencie o alarme pressionando o botão ▲ (sim). O tempo máximo de recuperação é de 2:25. Se o erro persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
<b>O visor do controlador exibe a escala de temperatura incorreta (Fahrenheit ou Celsius).</b>	A opção de exibição incorreta foi programada.	Fritadeiras com o controlador FilterQuick™ podem alternar entre °F e °C pressionando o botão ✓ até que Product setup (configuração de produto) seja exibida. Pressione □ para ir para Tech Mode (modo técnico) e pressione □. Insira 1658. Pressione o botão scan (analisar). O controlador exibe OFF (desligado). Ligue o controlador para verificar a temperatura. Se a escala desejada não for exibida, repita o procedimento.
<b>O controlador exibe HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (falha por limite máximo, desconectar energia).</b>	<p>A. Válvula de drenagem aberta</p> <p>B. Falha por limite máximo</p>	<p>A. Feche a válvula de drenagem.</p> <p>B. Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.</p>

<b>O controlador exibe <i>TEMP PROBE FAILURE</i> (falha na sonda de temperatura)</b>	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.
<b>O controlador exibe <i>SERVICE REQUIRED</i> (serviço necessário) seguido por uma mensagem de erro.</b>	Ocorreu um erro que exige o trabalho de um técnico de serviços.	Pressione o botão ▲ (sim) se o problema for corrigido ou ▼ (não) para continuar o cozimento e ligue para o FAS para obter assistência. Em alguns casos, o cozimento pode ficar indisponível.

### 6.2.3 Problemas de elevação do cesto

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROVÁVEIS</b>	<b>AÇÃO CORRETIVA</b>
<b>O movimento de elevação do cesto está irregular e/ou fazendo barulho.</b>	As hastes de elevação do cesto precisam de lubrificação.	Aplique uma camada fina de Lubriplate™ ou graxa branca leve semelhante na haste e nas buchas.

### 6.2.4 Problemas de filtragem

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROVÁVEIS</b>	<b>AÇÃO CORRETIVA</b>
<b>A fritadeira filtra após cada ciclo de cozimento.</b>	Configuração do comando de filtragem incorreta.	Altere a configuração do comando de filtragem.
<b>As funções do menu de filtragem não iniciam ou o controlador exibe <i>WAIT FOR FILTRO OU FILTRO OCUPADO</i>.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Temperatura muito baixa ou o controlador exibe OFF (desligado).</li> <li>B. Alguma função ainda está em andamento.</li> <li>C. O MIB não concluiu a verificação do sistema.</li> <li>D. Mensagens ou erros em outros controladores.</li> <li>E. A bandeja de filtragem não está bem encaixada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Verifique se a fritadeira está no ponto de ajuste antes de ligar; verifique se o controlador está ligado.</li> <li>B. Espere a função anterior terminar antes de iniciar outro ciclo de filtragem.</li> <li>C. Espere um minuto e tente novamente.</li> <li>D. Apague as mensagens e os erros dos outros controladores.</li> <li>E. Verifique se a bandeja de filtragem está na posição correta e completamente inserida na fritadeira e se “A” é exibido na placa do MIB.</li> </ul>
<b>O controlador exibe <i>FLT DLYD</i> (filtragem adiada) OU <i>POL DLYD</i> (limpeza adiada).</b>	Há outra função em andamento ou a filtragem foi desviada.	Espera a função anterior terminar para iniciar outro ciclo de filtragem ou selecione “YES” (sim) para “FILTER NOW?” (filtrar agora?) se a pergunta for exibida em outro controlador.
<b>A bomba de filtragem não liga ou a bomba desliga durante a filtragem.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. O cabo não está conectado ou o disjuntor está desarmado.</li> <li>B. O motor da bomba superaqueceu, provocando o disparo do interruptor de sobrecarga térmica.</li> <li>C. Obstrução na bomba de filtragem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Verifique se o cabo está bem conectado e se o disjuntor não está desarmado.</li> <li>B. Se o motor ficar quente demais ao toque por mais que alguns segundos, o interruptor de sobrecarga térmica deve estar disparado. Deixe o motor esfriar por ao menos 45 minutos e pressione o interruptor Pump Reset (redefinir bomba; veja a página 4-3).</li> <li>C. Ligue para o FAS para obter assistência.</li> </ul>

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSAS PROVÁVEIS</b>	<b>AÇÃO CORRETIVA</b>
<b>A bomba de filtração funciona, mas o retorno de óleo é muito lento.</b>	A. Componentes da bandeja de filtração instalados ou preparados incorretamente ou óleo frio.	A. Remova o óleo da bandeja de filtração e troque o papel do filtro, certificando-se de que a tela do filtro esteja colocada <i>sob</i> o papel. Verifique se há anéis em O colocados na conexão da bandeja de filtração e se eles estão em boas condições.
<b>O controlador exibe OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM (óleo na bandeja de drenagem/ confirmar)</b>	Válvula de drenagem aberta ou possibilidade de que haja óleo na bandeja de drenagem.	Pressione ▲ (confirmar) e siga as instruções para <b>FILL VAT FROM DRAIN PAN (encher barril a partir da bandeja de drenagem)</b> .
<b>A válvula de drenagem ou a válvula de retorno permanece aberta.</b>	A. A placa do AIF falhou. B. O atuador falhou.	Ligue para o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe INSERT PAN (inserir bandeja).</b>	A. A bandeja de filtração não está bem encaixada na fritadeira. B. O ímã da bandeja de filtração está ausente. C. Interruptor da bandeja de filtração com defeito.	A. Remova a bandeja de filtração da fritadeira e coloque-a de volta. B. Verifique se o ímã da bandeja de filtração está no lugar; caso contrário, substitua-o. C. Se o ímã da bandeja de filtração estiver posicionado contra o interruptor e o computador ainda exibir <b>INSERT pan (inserir bandeja)</b> , é possível que o interruptor esteja com defeito.
<b>A filtração semiautomática não inicia.</b>	A. Nível de óleo baixo demais. B. Verifique se a placa do MIB não está no modo manual. C. Verifique se a tampa do MIB não está danificada e pressionando os botões. D. O relé de filtração falhou.	A. Certifique-se de que o nível de óleo esteja acima do sensor de nível máximo de óleo. B. Certifique-se de que a placa do MIB esteja no modo automático "A". Desligue a fritadeira e ligue-a novamente. C. Remova e substitua a tampa e verifique se a filtração inicia. D. Ligue para o FAS para obter assistência.\
<b>O controlador exibe OIL SENSOR FAIL (falha no sensor de óleo).</b>	O sensor de óleo pode ter falhado.	Ligue para o FAS para obter assistência.
<b>O controlador exibe IS VAT FULL? YES NO (o barril está cheio? sim/não) após uma função de filtração.</b>	A. Ocorreu um erro devido ao acúmulo de carbono no sensor de nível de óleo. Isso é normal ao encher o barril depois de algumas funções do menu de filtração. B. O óleo pode não ter retornado completamente durante uma função de filtração devido a um papel do filtro sujo ou obstruído, uma bomba de filtração obstruída, uma sobrecarga térmica da bomba de filtração, componentes da bandeja de filtração instalados de forma incorreta, anéis em O gastos ou ausentes, óleo frio ou um problema no atuador.	A. Se a resposta YES (sim) levar a CLEAN OIL SENSOR (limpar sensor de óleo), limpe o sensor com uma esponja e tente novamente. Caso contrário, pressione ▲ (sim) se o barril estiver cheio ou ▼ (não) e siga os comandos. B. Certifique-se de que as causas prováveis sejam corrigidas. Siga os comandos para encher o barril.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O controlador exibe <b>IS DRAIN CLEARP</b> (o dreno está limpo?)	O dreno está obstruído e o óleo não foi drenado.	Limpe o dreno com Fryers Friend e pressione o botão ▲ <b>YES</b> (sim). A filtragem continuará.
O visor do controlador exibe <b>FILTER BUSY</b> (filtro ocupado).	Há um ciclo de filtragem ou uma troca do papel do filtro em andamento.	Espere o ciclo de filtragem anterior terminar antes de iniciar um novo ciclo. Troque o papel do filtro, se necessário.

### 6.2.5 Problemas do enchimento automático

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O enchimento das cubas está frio.	Ponto de ajuste incorreto.	Certifique-se de que o ponto de ajuste esteja correto.
As cubas não enchem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Temperatura da fritadeira baixa demais.</li> <li>B. O óleo está frio demais.</li> <li>C. O JIB está sem óleo.</li> <li>D. A fritadeira pode estar desconectada ou uma fritadeira com caixa ATO pode estar sem alimentação.</li> <li>E. Acúmulo de resíduos ao redor do sensor.</li> <li>F. Erro de serviço necessário</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. A temperatura da fritadeira deve estar no ponto de ajuste.</li> <li>B. Certifique-se de que o óleo no JIB esteja acima de 21 °C.</li> <li>C. Verifique se o JIB não está sem óleo e se a linha de fornecimento está no JIB. Substitua o JIB e pressione o botão ▲ quando solicitado e mantenha o botão de redefinição LARANJA pressionado durante dez (10) segundos para reiniciar o sistema de enchimento. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.</li> <li>D. Verifique os plugues, disjuntores e interruptores.</li> <li>E. Limpe os resíduos da abertura ao redor do sensor.</li> <li>F. Ligue para o FAS para obter assistência.</li> </ul>
Um dos barris não enche até em cima.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Há um erro de filtragem.</li> <li>B. Erro de serviço necessário</li> <li>C. Problema no solenoide, bomba ou pino, problema no RTD ou na ATO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Limpe o erro de filtragem da maneira adequada. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.</li> <li>B. Ligue para o FAS para obter assistência.</li> <li>C. Ligue para o FAS para obter assistência.</li> </ul>
O controlador exibe <b>TOPOFF OIL EMPTY / CONFIRMAR</b>	O sistema de enchimento está sem óleo.	Abasteça o sistema de enchimento com óleo e pressione o botão ▲ (confirmar). Depois de substituir o JIB, mantenha o botão de redefinição laranja pressionado durante dez (10) segundos para reiniciar o sistema de enchimento.

### 6.2.6 Códigos do log de erros (somente para o controlador FilterQuick™)

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (erro por falha na sonda de temperatura)	Leitura da sonda de temperatura fora do intervalo
E04	HI 2 BAD (alta temperatura 2)	A leitura do limite máximo está fora do intervalo.
E05	HOT HI 1 (alta temperatura 1)	A temperatura máxima foi excedida em mais de 410°F (210°C) (mais de 395°F (202°C em

<b>Código</b>	<b>MENSAGEM DE ERRO</b>	<b>EXPLICAÇÃO</b>
		países da Comunidade Europeia)
E06	FALHA DE AQUECIMENTO	Houve falha em um componente, como um controlador, placa de interface, válvula de gás, módulo de ignição ou limite máximo.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (erro do software do MIB)	Erro interno do software do MIB
E08	ERROR ATO BOARD (erro da placa da ATO)	Conexão da placa da ATO perdida; falha da placa da ATO
E09	ERRO - BOMBA NAO ENCHE	O papel/membrana do filtro está sujo e precisa ser substituído ou foi desviado; problema na bomba de filtragem
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (erro, válvula de drenagem não aberta)	A válvula de drenagem estava tentando abrir e não houve confirmação
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (erro, válvula de drenagem não fechada)	A válvula de drenagem estava tentando fechar e não houve confirmação
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (erro, válvula de retorno não aberta)	A válvula de retorno estava tentando abrir e não houve confirmação
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (erro, válvula de retorno não fechada)	A válvula de retorno estava tentando fechar e não houve confirmação
E14	ERROR AIF BOARD (erro da placa do AIF)	O MIB detecta o AIF ausente; falha da placa do AIF
E15	ERROR MIB BOARD (erro da placa do MIB)	O controlador de cozimento detecta conexões do MIB perdidas; verifique a versão do software de cada controlador. Se alguma versão estiver faltando, verifique as conexões CAN entre cada controlador; falha da placa do MIB
E16	ERROR AIF PROBE (erro da sonda do AIF)	Leitura do RTD do AIF fora do intervalo
E17	ERROR ATO PROBE (erro da sonda da ATO)	Leitura do RTD da ATO fora do intervalo
E20	INVALID CODE LOCATION (local do código inválido)	Cartão SD removido durante atualização
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) (erro de procedimento do papel do filtro (trocar papel do filtro))	O tempo de 25 horas terminou ou um filtro sujo pode estar gerando uma filtragem incompleta.
E22	OIL IN PAN ERROR (erro, óleo na bandeja)	Pode haver óleo na bandeja de filtragem.
E23	DRENO ENTUPIDO (Gás)	O barril não esvaziou durante a filtragem
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (falha no sensor do nível de óleo (gás))	O sensor do nível de óleo falhou.
E25	RECOVERY FAULT (falha de recuperação)	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo. O tempo de recuperação não deve exceder 2:25 para gás.

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E27	LOW TEMP ALARM (alarme de baixa temperatura)	A temperatura do óleo está mais de 17 °C abaixo do ponto de ajuste no modo inativo ou de 25 °C no modo de cozimento. (Esta mensagem pode aparecer se um produto for inserido e o botão start cook (iniciar cozimento) não for pressionado imediatamente ou se uma grande quantidade de produto for inserida para cozimento.)
E28	HIGH TEMP ALARM (alarme de alta temperatura)	A temperatura do óleo subiu 4 °C acima do ponto de ajuste. Se a temperatura continuar aumentando, o limite máximo desligará o queimador quando a temperatura alcançar 218 °C (países fora da Comunidade Europeia) ou 202 °C (países da Comunidade Europeia).
E70	OQS TEMP HIGH (A qualidade do óleo sensor de óleo temperatura é alta)	Temperatura do óleo é demasiado elevado para uma leitura OQS válido. Filtrar a uma temperatura entre 300°F (149°C) e 375°F (191°C).
E71	OQS TEMP LOW (A qualidade do óleo sensor de óleo temperatura é baixa)	Temperatura do óleo é muito baixo para uma leitura OQS válido. Filtrar a uma temperatura entre 300°F (149°C) e 375°F (191°C).
E72	TPM RANGE LOW (TOTAL GAMA MATERIAL POLAR ESTÁ BAIXO)	O TPM é muito baixo para uma leitura OQS válido. Isso também pode ser visto com o novo óleo fresco. O tipo de óleo incorreto pode ser seleccionada no menu de configuração. O sensor não pode ser calibrado para o tipo de óleo. Veja tipo de óleo gráfico no documento de instrução 8197316. Se o problema continua em contato com a FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TOTAL GAMA MATERIAL polar é ALTA)	A leitura TPM é demasiado elevado para uma leitura OQS válido. Elimine o óleo.
E74	OQS ERROR (ERRO SENSOR DE QUALIDADE DE ÓLEO)	O OQS tem um erro interno. Se o problema continua em contato com a FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Sensor de qualidade do óleo tem AIR no erro LINHA)	O OQS está detectando ar no óleo. Verifique os O-rings e verificar / apertar filtro prescreen para garantir que nenhum ar está entrando no sensor de OQS. Se o problema continua em contato com a FAS.
E76	OQS ERROR (ERRO SENSOR DE QUALIDADE DE ÓLEO)	O sensor OQS tem um erro de comunicação. Verifique as conexões para o sensor OQS. Ciclo de energia toda a bateria fritadeira. Se o problema continua em contato com a FAS.

### 6.2.7 MODO DE TESTE DE LIMITE SUPERIOR

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 sem que o limite máximo dispare e que o computador exiba **high LIMIT FAILURE** (falha por limite máximo) e **DISCONNECT POWER** (desconectar 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.

1. Mantenha o botão de verificação (✓) pressionado até que **MAIN MENU** (menu principal) seja exibido, seguido por **PRODUCT SETUP** (configuração de produto).
2. Pressione o botão de seta para a esquerda (◀) até que **TECH MODE** (modo do técnico) seja exibido.
3. Pressione o botão de verificação (✓).
4. Insira 3000.
5. Pressione o botão de seta para a esquerda (◀) até que **HI LIMIT TEST** (teste de limite máximo) seja exibido.
6. Pressione o botão de verificação (✓).

O controlador exibe **HIGH LIMIT YES/NO** (limite máximo sim/não).

7. Pressione o botão de seta (▲).
8. O controlador exibe **PRESS AND HOLD CHECK** (manter o botão de verificação pressionado).
9. Mantenha o botão (✓) pressionado para iniciar o teste do limite máximo.

O barril começa a aquecer. O computador exibe a temperatura real do barril durante o teste.

A fritadeira continua aquecendo até o limite máximo disparar. Normalmente, isso acontece quando a temperatura fica entre 217 °C e 231 °C (países fora da Comunidade Europeia) ou entre 207 °C e 219 °C (países da Comunidade Europeia).

Quando o limite máximo dispara, o computador exibe **HELP HI-2** (ajuda de alta temperatura 1) em alternância com a temperatura real (por ex.: **220C**).

10. Solte o botão (✓).

Se o limite máximo falhar, o computador exibe **HIGH LIMIT FAILURE** (falha do limite máximo), em alternância com **DISCONNECT POWER** (desconectar energia). Se isso acontecer, desconecte a energia da fritadeira e ligue para um agente de serviço imediatamente.

O barril para de aquecer e o computador exibe a configuração atual de temperatura em alternância com a temperatura real (por ex.: **220C**) até que a temperatura fique abaixo de 204 °C.

11. Pressione o botão soft power para cancelar o alarme e ir para **OFF** (desligar).
12. Siga o procedimento de descarte de óleo.

### 6.2.8 OQS (óleo de qualidade Sensor) Resolução de problemas

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

# FRITADEIRA A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## APÊNDICE A: INSTRUÇÕES DE ÓLEO A GRANEL

### A.1.1 Sistemas de óleo a granel

Sistemas de óleo a granel têm tanques de armazenamento maiores, normalmente localizados nos fundos do restaurante, que são conectados a uma tubulação na traseira da fritadeira. O óleo residual é bombeado a partir da fritadeira, através de uma conexão localizada na traseira da fritadeira rotulada DISPOSE (descarte; veja a Figura 1) até os tanques de descarte, e o óleo novo é bombeado a partir dos tanques, através da conexão localizada na traseira da fritadeira rotulada FILL (abastecimento), até a fritadeira (veja a Figura 2). Conecte as conexões de óleo a granel ao bujão na traseira da fritadeira (veja a Figura 3). O diagrama elétrico está na página seguinte.

É essencial desligar toda a energia do sistema da fritadeira e ligar novamente depois de alterar alguma configuração para óleo novo ou óleo residual.

As fritadeiras FilterQuick™ equipadas para uso com sistemas de óleo a granel têm um recipiente de óleo novo integrado, instalado pela fornecedora de óleo a granel. Remova a tampa e insira a conexão padrão no recipiente com a tampa de metal apoiada sobre a borda do reservatório. O óleo é bombeado para dentro e para fora do reservatório pela mesma conexão. (Veja a Figura 4).

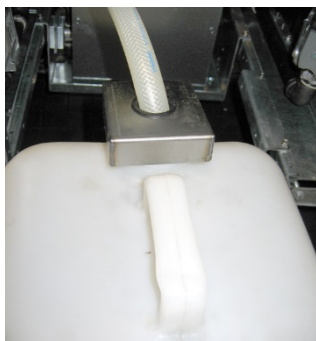
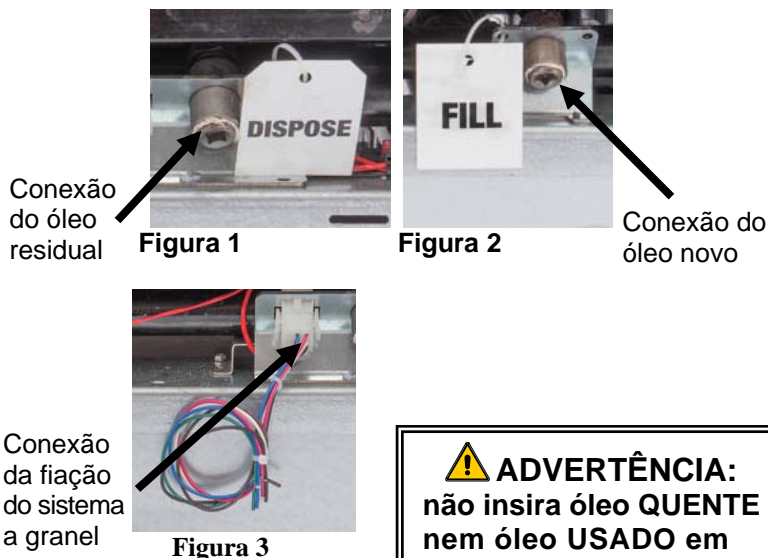


Figura 4

\* **OBSERVAÇÃO:** depois que o botão de enchimento do JIB é pressionado, são necessários cerca de doze segundos para que a bomba de óleo novo a granel comece a funcionar. Pode levar até vinte segundos para que o nível no JIB comece a subir. Normalmente, são aproximadamente três minutos para encher o JIB. Demora cerca de um minuto para encher um barril bipartido e dois minutos para encher um barril inteiro.



Conexão do óleo residual

Figura 1

Figura 2

Conexão do óleo novo

Conexão da fiação do sistema a granel

Figura 3

O interruptor instantâneo usado para redefinir o sistema ATO também é usado para encher o reservatório em um sistema de óleo novo a granel. Depois de apagar a mensagem TOP OFF EMPTY (óleo de enchimento vazio), mantenha pressionado o interruptor instantâneo, localizado acima do JIB, para permitir que o operador encha o reservatório a partir do tanque de armazenamento de óleo a granel (veja a Figura 5).

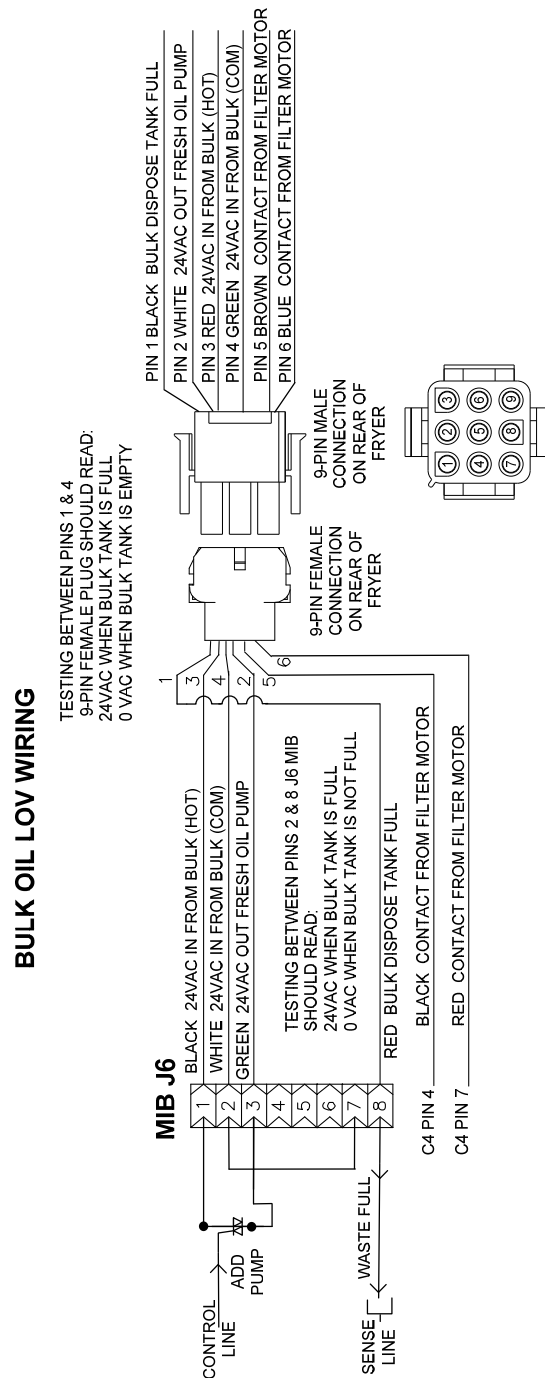
Para encher o reservatório, mantenha o botão de redefinição do JIB pressionado até que o reservatório esteja cheio e então libere-o.\*

Para obter instruções sobre como encher o barril a partir do sistema a granel, consulte a Seção 1.9.8, página 1-16 do Manual do controlador FilterQuick.



Figura 5

## A.1.2 Fiação do sistema de óleo a granel



### ⚠️ ADVERTÊNCIA

A fritadeira FilterQuick™ SÓ opera com sistemas de óleo a granel que possuam interruptor de flutuador tripolar. Se o interruptor de flutuador for do modelo mais antigo, de dois polos, ligue para o fornecedor de óleo a granel. Interruptores de flutuador têm polaridade específica e podem entrar em curto com o terra e danificar a placa do MIB.

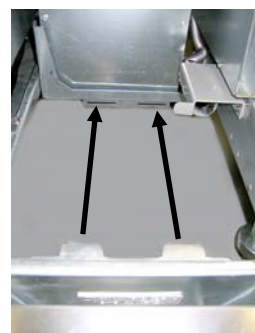
# FRITADEIRA A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## APÊNDICE B: Preparação do JIB com a opção de gordura vegetal sólida

1. Abra a porta direita da fritadeira e remova a barra de dentro do gabinete do JIB.
2. Conecte o suporte de alinhamento à base da barra da caixa ATO com as porcas fornecidas. Veja a Figura 1.
3. Posicione a unidade de derretimento na frente do gabinete.
4. Deslize as abas da unidade de derretimento nas guias de alinhamento. Veja a Figura 2.
5. Com a unidade de derretimento inserida no suporte da guia de alinhamento, insira a bandeja interna do reservatório de óleo na bandeja. Veja a Figura 3.
6. Coloque a tampa da unidade de derretimento e deslize o bocal do tubo de coleta de óleo até o soquete fêmea de sucção. Veja a Figura 4.
7. Use os parafusos fornecidos para prender a unidade de derretimento à base dos trilhos internos em ambas as laterais, usando os orifícios existentes. Veja a Figura 5.
8. Na traseira da unidade de derretimento, prenda os conectores brancos de dois pinos e conecte o conector preto à tomada mostrada na Figura 6.
9. Certifique-se de que o interruptor de energia da unidade de derretimento esteja na posição “ON” (ligada). Veja a Figura 7.



**Figura 1:** Conecte o suporte de alinhamento à base da barra da caixa ATO.



**Figura 2:** Posicione a unidade de derretimento no gabinete e insira as abas nas guias de alinhamento.



**Figura 3:** Insira a bandeja interna do reservatório de óleo na unidade de derretimento.



**Figura 4:** Coloque a tampa na bandeja e deslize o tubo de coleta de óleo para dentro do soquete fêmea de sucção.



**Figura 5:** Conecte a unidade de derretimento aos trilhos em ambos os lados.

O botão laranja redefine o sistema após uma indicação de baixo nível de óleo.



**Figura 6:** Prenda os conectores brancos de dois pinos e conecte o conector preto na tomada, conforme mostrado. \* A posição do conector preto pode diferir em relação à foto.



Interruptor de energia da unidade de derretimento.

**Figura 7:** A unidade de derretimento montada é mostrada na posição.

# FRITADEIRA A GÁS FILTERQUICK™ SÉRIE FQG30

## APÊNDICE C: Uso da unidade de derretimento de gordura vegetal sólida

### Redefinir o sistema do reservatório de óleo

- Certifique-se de que a unidade de derretimento de gordura vegetal esteja ligada.
- Encha a unidade de derretimento com gordura vegetal.
- Espere de 2 a 3 horas até a gordura vegetal sólida derreter. **NÃO** tente usar o sistema de enchimento com óleo não derretido no sistema. A mensagem de baixo nível de óleo será exibida se a fritadeira precisar de óleo antes que a gordura vegetal na unidade de derretimento esteja líquida.
- Quando a gordura vegetal estiver totalmente derretida, mantenha o botão laranja pressionado para redefinir o sistema de enchimento.
- **NÃO ADICIONE** óleo quente à unidade de derretimento de gordura vegetal. A temperatura do reservatório de óleo não deve exceder 60 °C. Adicione pequenas quantidades de gordura vegetal sólida ao reservatório para garantir que ele tenha óleo suficiente para operar o sistema de enchimento.
- Para obter os melhores resultados, **NÃO DESLIGUE** a unidade de derretimento de gordura vegetal sólida durante a noite.
- O interruptor de energia da unidade de derretimento também é usado como interruptor de redefinição se a temperatura máxima do sistema for atingida.



Interruptor de energia da unidade de derretimento



Levante com cuidado para adicionar gordura vegetal.

#### ADVERTÊNCIA

As superfícies do aquecedor de gordura vegetal sólida ficam quentes. Não toque-as com as mãos desprotegidas. Use roupas de proteção ao adicionar gordura vegetal à unidade de derretimento.





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

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

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

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

**Fale com o KitchenCare™** - 1-844-724-CARE (nos EUA) - [www.mtwkitchencare.com](http://www.mtwkitchencare.com)



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

