

FilterQuick™ FQE30

Fritadeira elétrica

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 4 3 6

Número de peça: FRY_IOM_8197436 08/2016

Cópia das instruções originais
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**

Quando instalado, este aparelho deve ser eletricamente aterrado de acordo com os códigos de regulamentação locais ou, caso não existam, de acordo com o código elétrico nacional ANSI/NFPA 70, o Canadian Electrical Code, CSA C22.2, ou o código nacional referente ao país em que ele foi instalado.

**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**

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.

**ADVERTÊNCIA**

Este equipamento é para uso em áreas internas apenas. Não instale ou opere este equipamento em áreas externas.

**AVISO**

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

**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 AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM CONTROLADORES
EUA**

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

CANADÁ

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

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

**ADVERTÊNCIA**

Não utilize jatos de água para limpar este equipamento.

 **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.

 **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.

 **PERIGO**

Devem ser providenciados os meios necessários para limitar a movimentação deste aparelho sem comprometer ou transmitir estresse para o cabo elétrico. Um kit de contenção é fornecido com a fritadeira. Se o kit de contenção não for encontrado, entre em contato com o KES local.

 **AVISO**

Todas as fritadeiras enviadas sem cabos e plugues fornecidos pela fábrica devem ser conectados usando um cabo flexível para o bloco de terminal localizado na parte posterior da fritadeira. Essas fritadeiras devem ser conectadas às especificações NEC. As unidades conectadas a cabo devem incluir a instalação de dispositivo de contenção.

 **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**

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

 **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**

Esta fritadeira tem um cabo (trifásico) para cada cuba. Antes de movimentação, testes, manutenção e qualquer reparo em sua fritadeira Frymaster, desconecte TODOS os cabos de energia elétrica da fonte de alimentação elétrica.

 **PERIGO**

Este aparelho deve ser conectado a um cabo de força com a mesma tensão e fase especificadas na placa de classificação localizada na parte interna da porta do aparelho.

 **ADVERTÊNCIA**

Todas as conexões deste aparelho devem ser feitas de acordo com os diagramas de fiação fornecidos com o aparelho. Consulte os diagramas de fiação no verso deste manual ao instalar ou fazer manutenção neste equipamento.

 **ADVERTÊNCIA**

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

 **PERIGO**

Esta fritadeira não deve ser modificada para ser usada como unidade de banho-maria. Isso é especialmente perigoso se cubas adjacentes forem utilizadas para fritura convencional. Espirrar água ou derramar água em óleo quente pode provocar erupções perigosas no óleo. As pessoas próximas à fritadeira podem ficar gravemente feridas.

 **PERIGO**

Não opere este equipamento, a menos que todas as tampas e painéis de acesso estejam no local e devidamente fixadas.

 **ADVERTÊNCIA**

Se o cabo de força elétrico for danificado, ele deve ser trocado por um Técnico Autorizado de Fábrica Frymaster ou uma pessoa com qualificação semelhante para evitar um risco.

 **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.

 **PERIGO**

Óleo quente pode causar queimaduras graves. Evite o contato. Em todas as circunstâncias, remova o óleo da fritadeira antes de tentar movê-la, para evitar respingos, quedas e queimaduras graves. Nunca tente transferir óleo quente de um recipiente para outro. As fritadeiras podem tombar e provocar ferimentos pessoais se não forem fixadas em uma posição.

 **ADVERTÊNCIA**

Sempre encha os dois lados de um barril dividido ao aquecer por qualquer motivo: testar, cozinhar ou ferver o barril.

 **PERIGO**

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

 **PERIGO**

Nunca opere o equipamento com a cuba vazia. A cuba deve ser enchida até a linha de enchimento com água ou óleo de cozinha antes de ligar os elementos. Se isso não for feito, podem ocorrer danos irreparáveis nos elementos e um incêndio pode ser provocado.

 **AVISO**

Se este equipamento for conectado diretamente na rede elétrica, uma forma de desconexão da fonte com uma separação de contato de pelo menos 3 mm em todos os polos deve ser incorporada no cabeamento fixo

 **AVISO**

Este equipamento deve ser posicionado para que o plugue esteja acessível, a menos que outra forma de desconexão da fonte de alimentação (ex. um disjuntor) seja fornecida.

 **AVISO**

Se este aparelho estiver permanentemente conectado ao cabo fixo, ele deve ser conectado através de fios de cobre com uma variação de temperatura não inferior a 75°C (167°F).

 **PERIGO**

NUNCA coloque um bloco completo de gordura vegetal em cima de elementos aquecidos. Isso danificará os elementos e aumentará o potencial de temperaturas de ponto de combustão da gordura e incêndios subsequentes.

 **ADVERTÊNCIA**

NUNCA drene a solução de fervura ou limpeza em uma unidade de descarte de gordura vegetal (SDU), uma unidade de filtragem embutida, uma unidade de filtragem portátil ou um OQS (Sensor de Qualidade do Óleo). Essas unidades não suportam o processo e serão danificadas pela solução e invalidarão a garantia.



Fritadeira Elétrica FilterQuick™ Série FQE30 Manual de instalação e operação

ÍNDICE

CAPÍTULO 1: Introdução

1.1	Geral.....	1-1
1.2	Informações de segurança.....	1-1
1.3	Informações do computador.....	1-2
1.4	Informações da Especificação da Comunidade Europeia (CE)	1-2
1.5	Instalação, operação e pessoal de serviço	1-2
1.6	Definições	1-2
1.7	Procedimento de reclamação de danos no envio.....	1-3
1.8	Leitura dos números de modelo	1-4
1.9	Informações de serviço	1-4

CAPÍTULO 2: Instruções de instalação

2.1	Especificações gerais de instalação.....	2-1
2.1.1	Folga e ventilação	2-2
2.1.2	Requisitos de aterramento elétrico.....	2-2
2.1.3	Especificações para a Austrália.....	2-3
2.2	Requisitos de Energia.....	2-3
2.3	Posicionamento da fritadeira.....	2-3
2.4	Instalação do suporte do JIB	2-4

CAPÍTULO 3: Instruções de operação

3.1	Configuração do equipamento e procedimentos de inicialização	3-2
3.2	Operação	3-2
3.3	Enchimento automático Oil Attendant®	3-3
3.3.1	Instalação do reservatório de óleo.....	3-3
3.3.2	Trocas de óleo de rotina	3-4

CAPÍTULO 4: Instruções de Filtragem

4.1	Introdução	4-1
4.2	Preparação para uso com papel de filtro ou membranas de filtro	4-1
4.3	4.3 FilterQuick™ com filtragem Fingertip	4-2
4.4	Solução de problemas de FilterQuick™ com Fingertip Filtration	4-3
4.4.1	Filtragem incompleta	4-3
4.5	Filtro ocupado	4-4
4.6	Drenagem e descarte de óleo residual.....	4-5

CAPÍTULO 5: Manutenção preventiva

5.1	Limpeza 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 diária do sistema de filtragem FilterQuick™	5-1
5.2.4	Limpeza da bandeja de filtragem, peças removíveis e acessórios	5-2
5.3	Verificações e serviço semanais	5-2
5.3.1	Drene e limpe a cuba e os elementos de aquecimento	5-2

5.3.2	Fervura da cuba.....	5-2
5.4	Verificações e serviço mensais	5-3
5.4.1	Verificação da precisão do ponto de ajuste do controlador FilterQuick™.....	5-3
5.5	Verificações e serviço trimestrais	5-4
5.5.1	Substituição dos anéis em O	5-4
5.5.2	Manutenção pré-filtro	5-4
5.6	Inspeção anual/periódica do sistema.....	5-4
5.6.1	Fritadeira.....	5-4
5.6.2	Sistema de filtragem FilterQuick™.....	5-5
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.....	6-2
6.2.3	Problemas de filtragem	6-4
6.2.4	Problemas de elevação do cesto.....	6-5
6.2.5	Problemas do enchimento automático	6-5
6.2.6	Códigos do log de erro.....	6-6
6.2.7	Teste de limite superior.....	6-7
6.2.8	OQS (Sensor de Qualidade do Óleo).....	6-8
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 ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

OBSERVAÇÃO: A fritadeira Frymaster FilterQuick™ FQE30 requer inicialização, demonstração e treinamento antes que as operações normais do restaurante possam começar.

1.1 Geral

Antes de tentar operar este equipamento, leia todas as instruções deste manual. Este manual cobre todas as configurações dos modelos elétricos do FilterQuick™ FQE30. As fritadeiras nesta família de modelos têm a maioria das partes em comum e quando discutidas como um grupo, serão chamadas de fritadeiras FilterQuick™ FQE30.

As fritadeiras FilterQuick™ FQE30 têm uma cuba de baixo volume de óleo, enchimento automático de óleo e unidade de filtro semiautomático. Um design europeu incorpora uma tampa arredondada e um dreno grande arredondado, que garante que as frituras e outros detritos sejam enxaguados para dentro da bandeja de filtragem. As fritadeiras a gás FilterQuick™ Série FQE30 são controladas com um controlador FilterQuick™. As fritadeiras nesta série como disposições de barril inteiro ou barril dividido, e pode ser adquirido em baterias de até cinco fritadeiras.


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 abaixo.

PERIGO

Óleo quente pode causar queimaduras graves. Nunca tente mover uma fritadeira contendo óleo quente ou transferir óleo quente de um recipiente para outro.

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

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

As fritadeiras FilterQuick™ FQE30 incorporam um recurso de detecção de alta temperatura que desliga a potência dos elementos se os controles de temperatura falharem.

1.3 Informações do controlador

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.

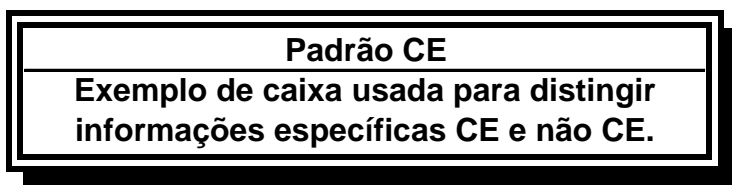
O usuário fica avisado de que qualquer alteração ou modificação não expressamente aprovada pela parte responsável pela conformidade pode anular a autoridade do usuário para operar o equipamento.

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 diferença 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.



1.5 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 1.6. **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 1.6.**

1.6 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 elétricos. Profissionais qualificados devem ter experiência no trabalho, conhecer todas as precauções elétricas 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. *A não utilização de profissionais de serviço qualificados anulará a garantia da Frymaster para o seu equipamento.*

1.7 Procedimento de reclamação de danos no envio

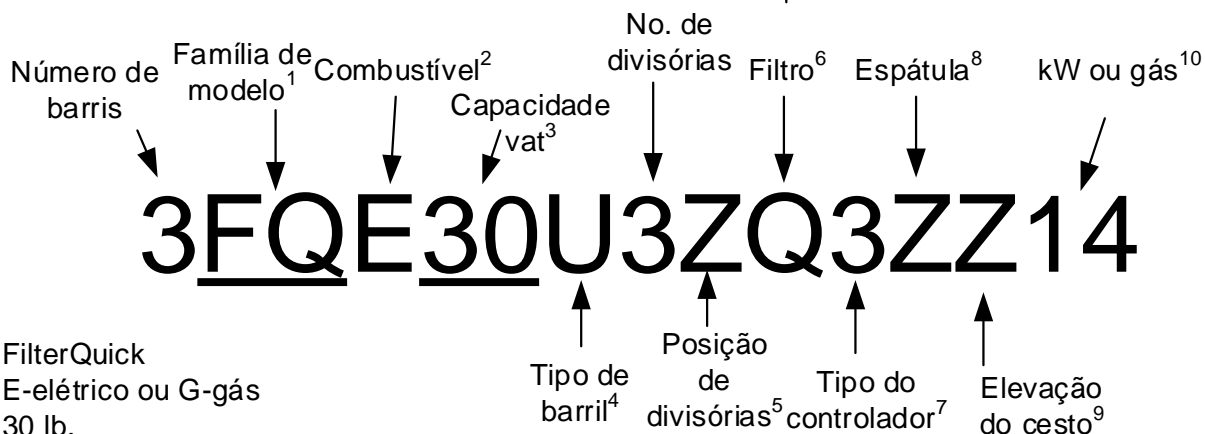
O que fazer se seu equipamento chegar danificado:

Este equipamento foi cuidadosamente inspecionado e embalado por pessoal especializado antes de sair da fábrica. O frete assume responsabilidade total pela entrega segura depois de aceitar o equipamento.

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. **Perda ou dano não aparente** - se nenhum dano for notado até o equipamento ser desembalado, notifique **imediatamente** a transportadora (dentro de 15 dias) e protocole uma reclamação de dano não aparente. Isso deve ser enviado em 15 dias da data de entrega. Mantenha o recipiente para inspeção.

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

1.8 Leitura dos números de modelo



- 1 = FilterQuick
- 2 = E-elétrico ou G-gás
- 3 = 30 lb.
- 4 = U para abrir
- 5 = L-à esquerda do filtro; R-à direita do filtro; M-Meio; X-Misturado; Z-Todos
- 6 = Q-Semi-Auto c/ ATO
- 7 = FilterQuick 3000
- 8 = S-Espátula; Z-nenhum
- 9 = B-Elevação de cesto; Z-nenhum
- 10 = Kilowatts -14, 17, 22kW; Gás-NG (Natural), PG (Propano), BG (Butano), LG (LP Misto)

1.9 Informações de serviço

Para manutenção não rotineira e reparos ou para informações de serviço, entre em contato com o Frymaster Authorized Servicer (FAS). Para ajudá-lo com rapidez, o técnico autorizado (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. 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.

As seguintes informações serão necessárias para que possamos auxiliá-lo da melhor forma:

Número do modelo _____

Número de série _____

Tensão _____

Natureza do problema _____

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

FRITADEIRA ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Especificações gerais de instalação

A instalação adequada é essencial para a operação segura, eficiente e sem problemas deste aparelho.

Profissionais de instalação ou serviço qualificados, licenciados e/ou autorizados, conforme definidos na Seção 1.6 deste manual, devem realizar todos os procedimentos de instalação e serviço de equipamentos Frymaster.

A não utilização de pessoal de instalação ou serviço autorizado, qualificado, licenciado (conforme definido na Seção 1.6 deste manual) para instalar 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.

Serviço pode ser obtido contactando seu Técnico Autorizado Frymaster.

AVISO

Todas as fritadeiras enviadas sem cabos e plugues fornecidos pela fábrica devem ser conectados usando um cabo flexível para o bloco de terminal localizado na parte posterior da fritadeira. Essas fritadeiras devem ser conectadas às especificações NEC. As unidades conectadas a cabo devem incluir a instalação de dispositivo de contenção.

PERIGO

Devem ser providenciados os meios necessários para limitar a movimentação deste aparelho sem comprometer ou transmitir estresse para o cabo elétrico. Um kit de contenção é fornecido com a fritadeira. Se o kit de contenção não for encontrado, entre em contato com o técnico autorizado Frymaster (FAS) local.

AVISO

Se este equipamento for conectado diretamente na rede elétrica, uma forma de desconexão da fonte com uma separação de contato de pelo menos 3 mm em todos os polos deve ser incorporada no cabeamento fixo

AVISO

Este equipamento deve ser posicionado para que o plugue esteja acessível, a menos que outra forma de desconexão da fonte de alimentação (ex. um disjuntor) seja fornecida.

AVISO

Se este aparelho estiver permanentemente conectado ao cabo fixo, ele deve ser conectado através de fios de cobre com uma variação de temperatura não inferior a 75°C (167°F).

AVISO

Se o cabo de força elétrica for danificado, ele deve ser trocado por um Técnico Autorizado Frymaster ou uma pessoa com qualificação semelhante para evitar um risco.

⚠ PERIGO

Este aparelho deve ser conectado a um cabo de força com a mesma tensão e fase especificadas na placa de classificação localizada na parte interna da porta do aparelho.

⚠ PERIGO

Todas as conexões deste aparelho devem ser feitas de acordo com os diagramas de fiação fornecidos com o aparelho. Consulte os diagramas de fiação afixados na parte interna da porta do aparelho ao instalar ou fazer manutenção neste equipamento.

⚠ 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.

⚠ 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.

No caso de uma falha de energia, as fritadeiras desligam automaticamente. Se isso ocorrer, desligue. Não tente iniciar as fritadeiras antes da energia ser restaurada.

2.1.1 Folga e ventilação

Este aparelho deve ser mantido solto e sem material combustível, mas pode ser instalado em pisos combustíveis.

Uma folga de 15 cm (6 pol.) deve ser fornecida nos dois lados e de volta ao lado da construção de combustíveis. Deve ser fornecido um mínimo de 61 cm (24 pol.) na frente do equipamento para manutenção e operação adequadas.

⚠ ADVERTÊNCIA

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

2.1.2 Requisitos 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. 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 localizado na parte interna da porta da fritadeira.

Consulte a placa de classificação na parte interna da porta da fritadeira para verificar as voltagens adequadas.

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.



2.1.3 Especificações para a Austrália

O equipamento deve ser instalado de acordo com as normas de autoridades locais AS 5601 e AS/NZS 3000:2007, normas para gás, 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 Requisitos de Energia

As tomadas elétricas trifásicos opcionais para fritadeiras com configuração delta 208 v e 240 v são classificadas em 60 Amps, 250 VAC e a configuração NEMA 15-60P.

Requisitos trifásicos (3)						
MODELO	kW	VOLTAGEM	SERVIÇO CABEAMENTO	TAMANHO MÍN. DO CABO AWG (mm)		AMPS (por perna)
FQEL14	14	208	3	6	(4,11)	39
FQEL14	14	240	3	6	(4,11)	34
FQEL14	14	480	3	8	(2,59)	17
FQEL14	14	220/380	4	6	(4,11)	22
FQEL14	14	230/400	4	6	(4,11)	21
FQEL14	14	240/415	4	6	(4,11)	20

Requisitos monofásicos (1)						
MODELO	kW	VOLTAGEM	SERVIÇO CABEAMENTO	TAMANHO MÍN. DO CABO AWG (mm)		AMPS (por perna)
FQEL14	14	208	2	3	(5,83)	67
FQEL14	14	220	2	3	(5,83)	63
FQEL14	14	240	2	4	(5,19)	58

AVISO

Se este aparelho estiver permanentemente conectado ao cabo fixo, ele deve ser conectado através de fios de cobre com uma variação de temperatura não inferior a 75°C (167°F).

⚠ PERIGO

Este aparelho deve ser conectado a um cabo de força com a mesma tensão e fase especificadas na placa de classificação localizada na parte interna da porta do aparelho.

⚠ PERIGO

Todas as conexões deste aparelho devem ser feitas de acordo com os diagramas de fiação fornecidos com o aparelho. Consulte os diagramas de fiação afixados na parte interna da porta do aparelho ao instalar ou fazer manutenção neste equipamento.

2.3 Posicionamento 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 Especial da Frymaster nos EUA: 1-800-551-8633.

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 do cabo elétrico ou 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

Devem ser providenciados os meios necessários para limitar a movimentação deste aparelho sem comprometer ou transmitir estresse para o cabo elétrico. Um kit de contenção é fornecido com a fritadeira. Se o kit de contenção não for encontrado, entre em contato com o KES local.

PERIGO

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

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.)

2.4 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).

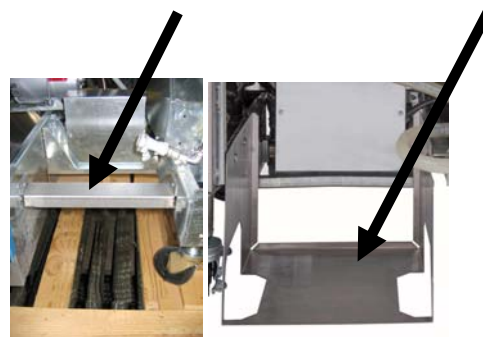


Figura 1

Figura 2

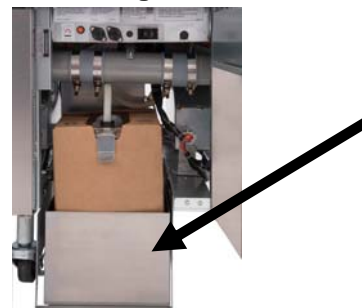
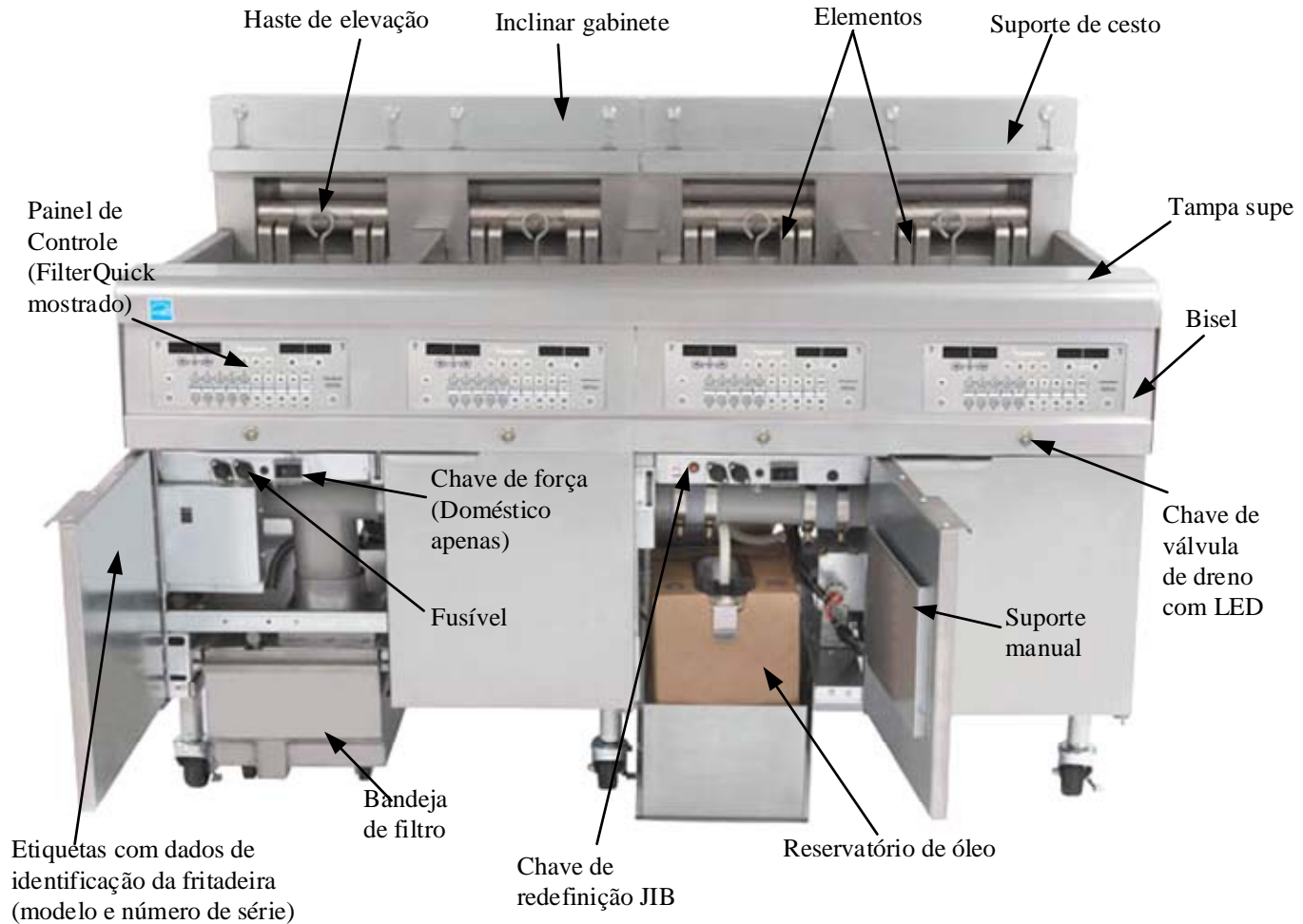


Figura 3

FRITADEIRA ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

COMO LOCALIZAR AS PEÇAS NA FRITADEIRA ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30



CONFIGURAÇÃO TÍPICA (FQE ELÉTRICO 330 FILTERQUICK™ 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 Procedimentos de Configuração e Desligamento do Equipamento

Configuração

PERIGO

Nunca opere o equipamento com a cuba vazia. A cuba deve ser enchida até a linha de enchimento com água ou óleo antes de ligar os elementos. Se isso não for feito, danos irreparáveis nos elementos podem ocorrer provocando 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 FilterQuick™ 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 entupirá as linhas de óleo. A capacidade de óleo da fritadeira FilterQuick™ é de 14 litros (3,7 galões/31 lb) para um barril inteiro e 7 litros (2,5 galões/15,5 lb) para um barril duplo a 21°C (70°F).

ADVERTÊNCIA

Sempre encha os dois lados de um barril dividido ao aquecer por qualquer motivo: testar, cozinhar ou ferver o barril.

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. Isso permitirá 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™ 8197206* para obter instruções de enchimento do barril.
2. Certifique-se de que o cabo (ou cabos) de alimentação esteja na conectado e travado (se aplicável) na tomada correta. Verifique se o plugue está bem encaixado na tomada, sem nenhuma parte dos pinos visível.
3. Assegure que ele esteja ligado. Alguns modelos estão equipados com uma chave mestre localizada atrás do gabinete da porta da fritadeira no painel frontal a caixa do componente, ao lado do fusível.
4. Assegure que ele esteja LIGADO. Quando o controlador está ligado, a fritadeira começará a aquecer e exibirá **MLT-CYCL** alternando com a temperatura da fritadeira até ela atingir 82°C (180°F). A temperatura da fritadeira é exibida até estar dentro de um intervalo de 2°F do ponto de ajuste. 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, pressione o botão EXIT COOL (Sair de modo resfriamento). Responda YES (sim) para EXIT MELT? (sair do derretimento?).
5. Verifique se o óleo fica na linha de nível de óleo *superior* (OIL LEVEL) quando está em temperatura de cozimento.
6. A carga máxima do lote para batatas fritas em óleo ou gordura não deve ser superior a 1½ libra ou 0,7 quilogramas.

Desligamento

1. Filtre o óleo e limpe as fritadeiras (Veja os Capítulos 5 e 6).
2. Desligue a fritadeira.
3. Coloque a tampa nas cubas.

3.2 Operação

Esta fritadeira está equipada com os controladores FilterQuick™ (mostrados abaixo). Consulte o *Manual de Operação do Controlador FilterQuick™ 8197206* para procedimentos de programação e operação.



CONTROLADOR FILTERQUICK

Consulte o Capítulo 5 deste manual para obter instruções de operação do sistema de filtragem embutido.

3.3 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 de enchimento tem como objetivo completar o nível de óleo das cubas, não enchê-las. As cubas precisam ser abastecidas manualmente ao ligar a fritadeira e após o descarte.

Chave de redefinição do JIB (Jug In Box) em nível baixo: Redefine o sistema ATO após a troca de óleo

Tampa especial: tem tubulação conectada para extrair o óleo do reservatório para os barris da fritadeira.

Jug In Box (JIB): o JIB é o reservatório de óleo.



Figura 1

3.3.1 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.

3.3.2 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. Siga as instruções do fabricante para a troca do JIB. Se estiver usando gordura vegetal sólida, consulte o Apêndice C no final deste manual para obter instruções.

1. Abra o gabinete e deslize o JIB para fora (veja a Figura 2).



Figura 2

2. Remova a tampa e derrame o óleo restante no recipiente por igual em todos os barris de fritura igualmente (veja a Figura 3).



Figura 3

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



Figura 4

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).

7. Mantenha o interruptor laranja de redefinição do JIB pressionado durante cinco (5) segundos para redefinir o sistema de enchimento (veja a Figura 6).



Figura 6

ADVERTÊNCIA:
não insira óleo QUENTE
nem óleo USADO em
um JIB.

3.3.3 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.

FRITADEIRA ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

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.

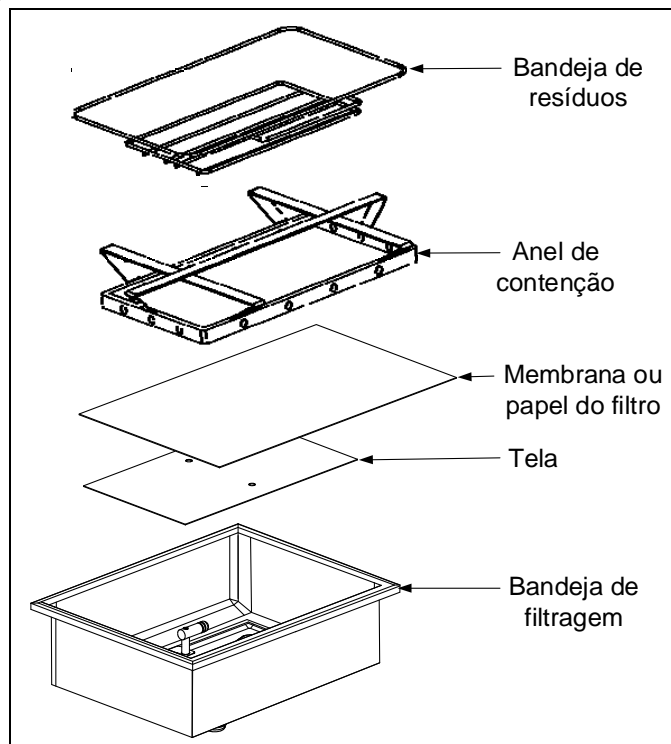


Figura 1

2. Inspecione 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

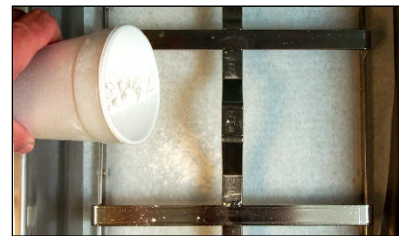


Figura 4

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.

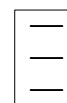
O controlador FilterQuick™ controla o sistema de filtragem semiautomática da fritadeira FilterQuick™. Depois de um número predefinido de ciclos de cozimento, o controlador exibe **FILTER NOW?** (filtrar agora?) em alternância com **YES NO** (sim/não). Se **NO** (não) for selecionado ou se um ciclo de 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

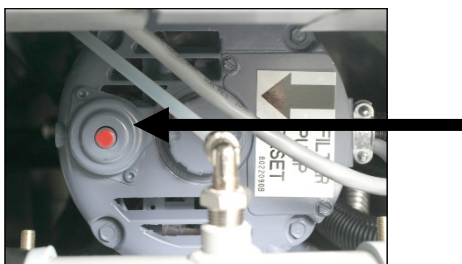
Não drene mais do que uma cuba por vez na unidade de filtragem embutida para evitar que o óleo quente transborde e respingue, o que pode provocar queimaduras graves, escorregões e quedas.

⚠ 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 ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

CAPÍTULO 5: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

5.1 Limpeza 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 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 VERIFICAÇÕES E SERVIÇO DIÁRIOS

5.2.1 Inspeção da fritadeira e dos acessórios em busca de danos - diariamente

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 dentro e fora do gabinete da fritadeira - diariamente

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 por fora do gabinete com um pano limpo e úmido embebido em detergente. Seque com um pano limpo e úmido.

5.2.3 Limpeza diária do sistema de filtragem FilterQuick™

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 e componentes associado 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 papel 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.

5.3 VERIFICAÇÕES E SERVIÇO SEMANAIS

5.3.1 Drene e limpe a cuba e os elementos de aquecimento

PERIGO

Nunca opere o equipamento com a cuba vazia. A cuba deve ser enchida até a linha de enchimento com água ou óleo antes de ligar os elementos. Se isso não for feito, podem ocorrer danos irreparáveis nos elementos e um incêndio pode ser provocado.

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.

5.3.2 Limpeza da Fritadeira usando Limpeza Quente (Fervura) ou Limpeza Fria (Imersão em Frio)

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 limpeza a quente (fervura) ou limpeza a frio (imersão em frio). Siga as instruções do manual do controlador FilterQuick™ para limpar a cuba.

ADVERTÊNCIA

Para evitar ferimentos, certifique-se de que os barris adjacentes contendo óleo sejam desligados e cobertos antes de realizar uma limpeza a quente (fervura) ou limpeza a frio (mergulho a frio).

Para limpar 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 limpeza em uma unidade de descarte de gordura vegetal (SDU), uma unidade de filtragem embutida, uma unidade de filtragem portátil ou um OQS (Sensor de Qualidade de Óleo). Essas unidades não suportam o processo e serão danificadas pela solução e a anulação da garantia.

 **PERIGO**

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

5. Encha a(s) cuba(s) com água limpa. Enxágue a(s) cuba(s) duas vezes e seque com uma toalha limpa. Remova toda a água da cuba e elementos antes de enchê-la com óleo até a linha inferior de nível de óleo (OIL-LEVEL).

 **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.
2. 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.
3. Verifique a temperatura no termômetro ou pirômetro. As leituras da temperatura real e do pirômetro devem ficar a ± 3 °C (5°F) 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.

5.5.2 MANUTENÇÃO PRÉ-FILTRO (unidades OQS apenas)

O pré-filtro exige manutenção regular. A cada 90 dias, ou mais frequentemente, se o fluxo de óleo ficar mais lento, remova a tampa e limpe a tela conectada.

1. Usando luvas protetoras, utilize a chave fornecida para remover a tampa do pré-enchedor (**Figura 1**).
2. Use uma escova pequena para limpar os detritos da tela conectada (**Figura 2**).
3. Limpe sob uma torneira de água e seque completamente.
4. Retorne a tampa para o gabinete pré-filtro e aperte.

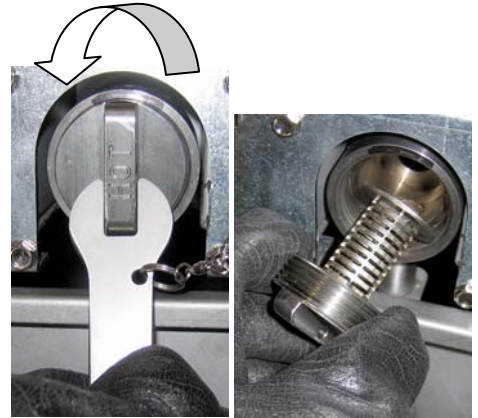


Figura 1

Figura 2



ADVERTÊNCIA:

- **NÃO** remova a tampa de pré-filtro quando um ciclo de filtros está em andamento.
- **NÃO** opere o sistema de filtro com a tampa removida.
- Use as luvas protetoras ao manipular a tampa. O metal e o óleo exposto estão quentes.

5.6 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 inspecione o equipamento ao menos uma vez por ano, da seguinte forma:

5.6.1 Fritadeira

- Inspeccione o gabinete por dentro e por fora, na dianteira e na traseira, quanto a excesso de óleo.
- Verifique se os fios de elemento de aquecimento estão em boas condições e que os cabos não tenham desgaste visível e se estejam livre de óleo.
- Verifique se os elementos de aquecimento estão em boas condições sem acúmulo de óleo caramelizado/de carbono. Inspeccione os elementos para sinalizações de “acendimento a seco” extenso.
- Verifique se o mecanismo de inclinação está funcionando corretamente ao erguer e abaixar os elementos, e se os fios de elementos não estão amarração e/ou repartição.
- Verifique o consumo em ampères do elemento aquecedor está dentro da faixa conforme indicado na placa de classificação do aparelho.

- Verifique se as sondas de temperatura e do limite máximo estão conectadas, apertadas e funcionando corretamente e se as proteções das sondas estão presentes e instaladas corretamente.
- Verifique se os componentes da caixa de componentes e de contadores (ou seja, controlador/controlador, relés, placas de interface, transformadores, contadores, etc.) estão em boas condições e sem óleo ou outros resíduos.
- Verifique se a caixa de componentes e suas 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 todas as conexões estão apertados e em boas condições.

5.6.2 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. 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 (incluindo os desconexão rápida) 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, a opção Fill vat from pan drain pan (Encher barril a partir da bandeja) (consulte a página 1-15 do manual FilterQuick, um por vez. Verifique o funcionamento correto de cada válvula de retorno de óleo, ativando a bomba de filtragem usando o recipiente de enchimento a partir da seleção de bandejas. 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 (300°F), 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 drain 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.

FRITADEIRA ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

CAPÍTULO 6: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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 ajudarão a corrigir, ou pelo menos diagnosticar com precisão, problemas com este 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. Nunca subestime o óbvio - todos podem esquecer de conectar uma tomada ou fechar totalmente uma válvula. Mais importante, sempre tente estabelecer uma ideia clara de por que ocorreu um problema. Parte de qualquer 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 também. 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.

Antes de ligar para um agente de manutenção ou para a linha direta da Frymaster (1-800-24-FRYER):

- Verifique se os cabos elétricos estão conectados e se os disjuntores estão ligados.
- Verifique se as válvulas de drenagem da cuba estão completamente fechadas.
- Tenha em mãos o modelo da sua fritadeira e números de série para informar ao técnico que o atender.

PERIGO

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

PERIGO

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

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

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

6.2 Resolução de problemas

6.2.1 Problemas de aquecimento e do controlador

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
Sem display no controlador	A. O controlador não está ligado.	A. Coloque o interruptor ON/OFF na posição ON para ligar o controlador.
	B. Não há energia na fritadeira.	B. Verifique se o cabo do controlador está bem conectado e se o disjuntor não está desarmado.
	C. O Controlador ou outros componentes falharam.	C. Ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe <i>IS VAT FULL?</i> (O barril está cheio?) <i>YES NO</i> (SIM Não) após a filtragem.	A. Normal após filtragem. B. Pode haver óleo na bandeja de filtragem.	A. Pressione ▲ YES (sim) se o barril estiver cheio; caso contrário, pressione ▼ NO (não). B. Siga os prompts do controlador para apagar a mensagem. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe <i>CHANGE FILTER PAPER?</i> (Trocar papel do filtro?)	O lembrete diário de troca do papel do filtro ocorreu.	Pressione ▲ (Sim), siga as instruções e troque o papel do filtro.
A fritadeira não aquece.	A. Cabo de força principal não conectado.	A. Verifique se o cabo de força principal e o cabo de 120 V estão totalmente inseridos na tomada e se o disjuntor não desarma.
	B. O controlador falhou.	B. Ligue para o FAS para obter assistência.
	C. Um ou mais componentes falharam.	C. Ligue para o FAS para obter assistência.
A fritadeira liga e desliga repetidamente quando é ligada.	A fritadeira está no ciclo de derretimento.	Essa é uma operação normal. Ela continuará até que a temperatura da fritadeira chegue a 82°C (180°F).
A Fritadeira aquece até o disparo de limite elevado com indicador de calor LIGADO.	A sonda de temperatura ou o controlador falharam.	Ligue para o FAS para obter assistência.
A Fritadeira aquece até o disparo de limite elevado sem indicador de calor LIGADO.	O contador ou o controlador falharam.	Ligue para o FAS para obter assistência.

6.2.2 Mensagens de erro e problemas do visor

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
----------	------------------	----------------

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
O controlador exibe LOW TEMP (baixa temperatura).	A temperatura da cuba está mais de 17 °C (30°F) abaixo do ponto de ajuste no modo inativo ou de 25 °C (45°F) 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.
O visor do controlador exibe a escala de temperatura incorreta (Fahrenheit ou Celsius).	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 exibido. Pressione ► para ir para Tech Mode (modo do técnico) e pressione ✓. Digite 1658. Pressione o botão scan (analisar). O controlador exibe OFF (desligado). Ligue o controlador para verificar a temperatura. Se a escala desejada não for exibida, repita o procedimento.
O controlador exibe HI TEMP (alta temperatura).	A temperatura da cuba está acima de 4°C (40 °F).	Pressione o botão Power (liga/desliga) para desligar a fritadeira e deixe-a esfriar antes de ligar a fritadeira novamente. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
O visor do controlador exibe HOT-HI-1.	A temperatura da cuba está acima de 210°C (410°F) ou 202°C (395°F) em países da Comunidade Europeia.	Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe DESCONEXÃO DE ENERGIA POR FALHA DE LIMITE ALTO.	Falha por limite máximo	Desligue a fritadeira imediatamente e ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe TEMP PROBE FAILURE (falha na sonda de temperatura).	Problema nos circuitos de medição de temperatura, incluindo problemas na sonda ou danos no chicote elétrico ou no conector do controlador.	Desligue a fritadeira e ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe HEATING FAILURE (falha no aquecimento).	Falha no controlador, falha na placa de interface, termostato do limite máximo aberto.	Ligue para o FAS para obter assistência.
Indicador de aquecimento está ligado, mas a fritadeira não está aquecendo.	O cabo trifásico não está conectado ou o disjuntor é desarmado.	Verifique se o cabo de força principal está totalmente inserido na tomada, bloqueado no local e se o disjuntor não desarma. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
O controlador exibe RECOVERY FAULT/ YES (falha de recuperação/sim) e um alarme apita.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo.	Apague o erro e silencie o alarme pressionando o botão ▲ YES (sim). Tempo máximo de recuperação de falha elétrica é 1min40. Se o erro persistir, ligue para o FAS para obter assistência.
Controlador trava.	Erro de controlador.	Ligue para o FAS para obter assistência.

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
<p>O controlador exibe SERVICE REQUIRED (Manutenção exigida) seguida por uma mensagem de erro.</p>	<p>Ocorreu um erro que exige o trabalho de um técnico de serviços.</p>	<p>Pressione o botão ▲ YES (sim) se o problema for corrigido ou ▼ NO (não) para continuar o cozimento e ligue para o FAS para obter assistência. Em alguns casos, o cozimento pode ficar indisponível.</p>

6.2.3 Problemas de filtragem

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
A fritadeira filtra após cada ciclo de cozimento.	Configuração do comando de filtragem incorreta.	Altere a configuração do comando de filtragem.
As funções do menu de filtragem não iniciam ou o controlador exibe <i>WAIT FOR FILTER</i> (Aguardar filtragem) ou <i>FILTER BUSY</i> (Filtro ocupado).	<ul style="list-style-type: none"> A. Temperatura muito baixa ou o controlador exibe OFF (desligado). B. Alguma função ainda está em andamento. C. O MIB não concluiu a verificação do sistema. D. Mensagens ou erros em outros controladores. E. A bandeja de filtragem não está bem encaixada. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Verifique se a fritadeira está no ponto de ajuste antes de ligar; verifique se o controlador está ligado. B. Espere a função anterior terminar antes de iniciar outro ciclo de filtragem. C. Espere um minuto e tente novamente. D. Apague as mensagens e os erros dos outros controladores. 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.
O controlador exibe <i>FILTRAGEM ADIADA OU LIMPEZA ADIADA</i>	Há outra função em andamento ou a filtragem foi desviada.	Espere 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.
A bomba de filtragem não liga ou a bomba desliga durante a filtragem.	<ul style="list-style-type: none"> A. O cabo não está conectado ou o disjuntor está desarmado. B. O motor da bomba superaqueceu, provocando o disparo do interruptor de sobrecarga térmica. C. Obstrução na bomba de filtragem. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Verifique se o cabo está bem conectado e se o disjuntor não está desarmado. B. Se o motor ficar quente demais ao toque por mais que alguns segundos, o interruptor de sobrecarga térmica deve ter disparado. Deixe o motor esfriar por ao menos 45 minutos e pressione o interruptor Pump Reset (redefinir bomba; veja a página 4-3). C. Ligue para o FAS para obter assistência.
A bomba de filtragem funciona, mas o retorno de óleo é muito lento.	A. Componentes da bandeja de filtragem instalados ou preparados incorretamente ou óleo frio.	A. Remova o óleo da bandeja de filtragem 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 filtragem e se eles estão em boas condições.
O controlador exibe <i>OIL IN DRAIN PAN / CONFIRM</i> (óleo na bandeja de drenagem/confirmar)	Válvula de drenagem aberta ou possibilidade de que haja óleo na bandeja de drenagem.	Pressione (CONFIRMAR) e siga as instruções para <i>FILL VAT FROM DRAIN PAN</i> (Encher barril a partir da bandeja de drenagem).
A válvula de drenagem ou a válvula de retorno permanece aberta.	<ul style="list-style-type: none"> A. A placa do AIF falhou. B. O atuador falhou. 	Ligue para o FAS para obter assistência.

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
O controlador exibe <i>INSERT PAN</i> (inserir bandeja).	<p>A. A bandeja de filtragem não está bem encaixada na fritadeira.</p> <p>B. O ímã da bandeja de filtragem está ausente.</p> <p>C. Interruptor da bandeja de filtragem com defeito.</p>	<p>A. Remova a bandeja de filtragem da fritadeira e coloque-a de volta.</p> <p>B. Verifique se o ímã da bandeja de filtragem está no lugar; caso contrário, substitua-o.</p> <p>C. Se o ímã da bandeja de filtragem estiver posicionado contra o interruptor e o controlador ainda exibir <i>INSERT PAN</i> (inserir bandeja), é possível que o interruptor esteja com defeito.</p>
A filtragem semiautomática não inicia.	<p>A. Nível de óleo baixo demais.</p> <p>B. Verifique se a placa do MIB não está no modo manual.</p> <p>C. Verifique se a tampa do MIB não está danificada e pressionando os botões.</p> <p>D. O relé de filtragem falhou.</p>	<p>A. Certifique-se de que o nível de óleo esteja acima do sensor de nível máximo de óleo.</p> <p>B. Certifique-se de que a placa do MIB esteja no modo automático “A”. Desligue a fritadeira e ligue-a novamente.</p> <p>C. Remova e substitua a tampa e verifique se a filtragem inicia.</p> <p>D. Ligue para o FAS para obter assistência.</p>
O visor do controlador exibe <i>FILTER BUSY</i> (filtro ocupado).	Há um ciclo de filtragem ou uma troca do papel do filtro em andamento.	Espre o ciclo de filtragem anterior terminar antes de iniciar um novo ciclo. Troque o papel do filtro, se necessário.

6.2.4 Problemas de elevação do cesto

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
O movimento de elevação do cesto está irregular e/ou fazendo barulho.	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.

6.2.5 Problemas do enchimento automático

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
-----------------	-------------------------	-----------------------

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
As cubas não enchem.	<p>A. Acúmulo de resíduos ao redor do sensor.</p> <p>B. Temperatura da fritadeira baixa demais.</p> <p>C. O óleo está frio demais.</p> <p>D. O JIB está sem óleo.</p> <p>E. A fritadeira pode estar desconectada ou uma fritadeira com caixa ATO pode estar sem alimentação.</p> <p>F. Erro de serviço necessário</p>	<p>A. Limpe os resíduos da abertura ao redor do sensor.</p> <p>B. A temperatura da fritadeira deve estar no ponto de ajuste.</p> <p>C. Certifique-se de que o óleo no JIB esteja acima de 21 °C.</p> <p>D. 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.</p> <p>E. Verifique os plugues, disjuntores e interruptores.</p> <p>F. Ligue para o FAS para obter assistência.</p>
Um dos barris não enche até em cima.	<p>A. Há um erro de filtragem.</p> <p>B. Erro de serviço necessário</p> <p>C. Problema no solenoide, bomba ou pino, problema no RTD ou na ATO.</p>	<p>A. Limpe o erro de filtragem da maneira adequada. Se o problema persistir, ligue para o FAS para obter assistência.</p> <p>B. Ligue para o FAS para obter assistência.</p> <p>C. Ligue para o FAS para obter assistência.</p>
O controlador exibe TOPOFF OIL EMPTY / (ÓLEO ENCHIMENTO VAZIO) CONFIRMAR	<p>O sistema de enchimento está sem óleo.</p>	<p>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.</p>

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)	O limite máximo de temperatura excedeu 210 °C (410°F) ou 202 °C (395°F) em países da Comunidade Europeia.
E06	HEATING FAILURE (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	ERROR PUMP NOT FILLING (erro bomba não 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.

CÓDIGO	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E25	RECOVERY FAULT (falha de recuperação)	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo. O tempo de recuperação não deve exceder 1:40 para gás.
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 22,2 °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 (alta temp. de OQS)	A temperatura do óleo está muito elevada para uma leitura de OQS válida. Filtro em uma temperatura entre 149°C (300°F) e 191°C (375°F).
E71	OQS LOW HIGH (baixa temp. de OQS)	A temperatura do óleo está muito baixa para uma leitura de OQS válida. Filtro em uma temperatura entre 149°C (300°F) e 191°C (375°F).
E72	TPM RANGE LOW (faixa temp baixa)	A temperatura está muito baixa para uma leitura de OQS válida. O tipo incorreto de óleo pode ter sido selecionado no menu de configuração. O sensor não pode ser calibrado para tipo de óleo. Veja o gráfico de tipo de óleo. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (faixa temp alta)	A leitura de TPM (temperatura) está muito elevada para uma leitura de OQS válida. Descarte o óleo.
E74	OQS ERROR (Erro de OQS)	O OQS tem um erro interno. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Erro de ar do OQS)	O OQS está detectando ar no óleo. Verifique os anéis O e verifique/aperte o filtro de pré-análise para assegurar que nenhum ar entre no sensor de OQS. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.
E76	OQS ERROR (Erro de OQS)	O sensor OQS tem um erro de comunicação. Verifique as conexões ao sensor OQS. Ligue e desligue toda a bateria da fritadeira. Se o problema persistir, entre em contato com o FAS.

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 controlador 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 controlador 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.: **430F**).

10. Solte o botão (✓).

Se o limite máximo falhar, o controlador 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 controlador exibe a configuração atual de temperatura em alternância com a temperatura real (por ex.: **430F**) 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 Solução de Problemas do OQS (sensor de qualidade do óleo)

Problema	Ação corretiva
<p>Nenhum resultado de TPM exibido.</p>	<p>Verifique os seguintes itens e execute outro filtro OQS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o barril esteja na temperatura do ponto de ajuste. • Inspecione o filtro pré-tela e garanta que ele tenha sido aparafusado corretamente. • Inspecione os anéis O e a bandeja de filtro e garanta que ambos estejam presentes, e que eles não estejam faltando, rachados ou desgastados. Se estiverem, troque-os. • Certifique-se de que o papel do filtro não esteja entupido e que apenas papel de filtro limpo seja utilizado. O barril encheu novamente pela primeira vez no filtro anterior? Caso contrário, troque o papel do filtro.

FRITADEIRA A ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

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).

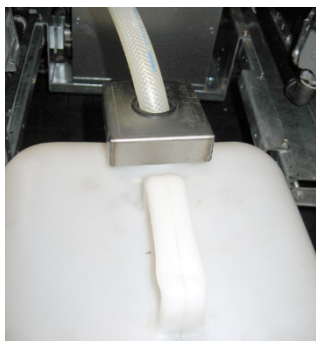
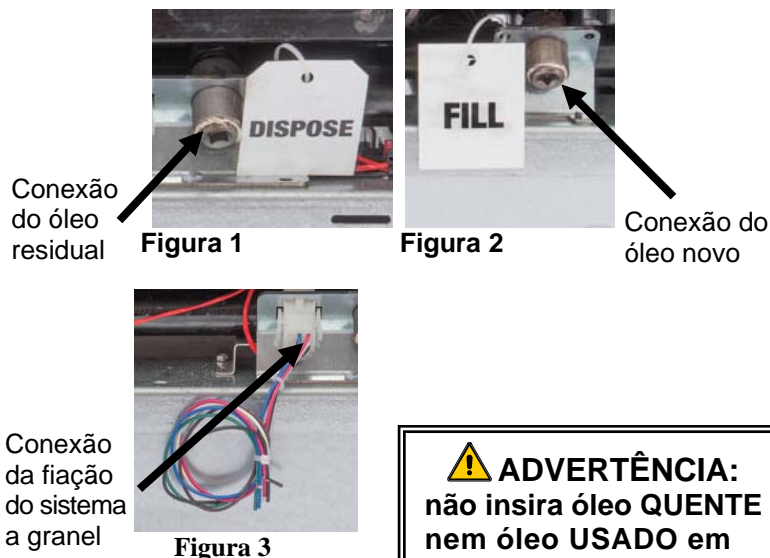


Figura 4

* **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

⚠️ ADVERTÊNCIA:
não insira óleo QUENTE
nem óleo USADO em
um JIB.

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).

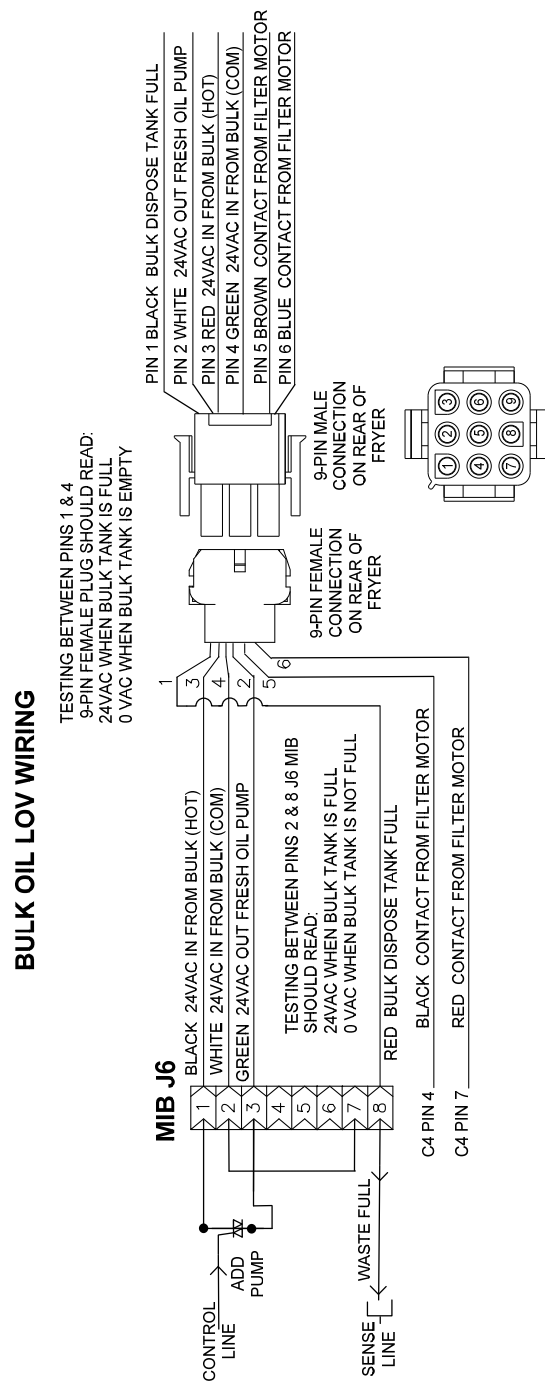
Para encher o reservatório, mantenha o botão de redefinição do JIB pressionado até que o reservatório esteja cheio e então libere-o.*

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 ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

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.

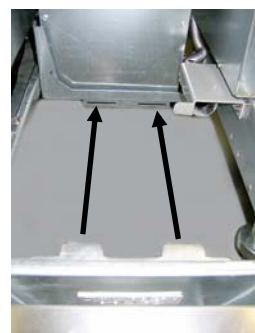


Figura 2: Posicione a unidade de derretimento no gabinete e insira as abas nas guias de alinhamento.



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 ELÉTRICA FILTERQUICK™ SÉRIE FQE30

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.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
800-551-8633
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
E-MAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Todo equipamento novo da Welbilt 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

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

