

FilterQuick Intuition®

Fritadeiras elétricas MIE14 e FQIE30U LOV™

Manual de instalação, operação e manutenção

Este manual é atualizado sempre que são divulgadas novas informações e novos modelos. Visite o nosso site para consultar o manual mais recente.

Este capítulo sobre equipamentos deve ser incluído na secção de Fritadeiras do *Manual de equipamento* para fritadeiras MIE14, se aplicável.



⚠ CUIDADO

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A FRITADEIRA.

Leia atentamente estas instruções de utilização para se familiarizar com o aparelho antes de o ligar à corrente elétrica.

Guarde estas instruções para referência futura.

PARA A SUA SEGURANÇA

Não armazene nem utilize gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas imediações deste ou de



AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UMA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO FRYMASTER FOOD SERVICE QUE NÃO SEJA UMA PEÇA NOVA OU RECICLADA, NÃO MODIFICADA, ADQUIRIDA DIRETAMENTE À FRYMASTER OU A QUALQUER UM DOS SEUS PRESTADORES DE SERVIÇOS AUTORIZADOS PELA FÁBRICA, E/OU SE A PEÇA UTILIZADA TIVER SIDO MODIFICADA EM RELAÇÃO À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, A PRESENTE GARANTIA SERÁ ANULADA. ALÉM DISSO, A FRYMASTER E AS SUAS AFILIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUAISQUER RECLAMAÇÕES, DANOS OU DESPESAS INCORRIDOS PELO CLIENTE QUE DECORRAM, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NO TODO OU EM PARTE, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU PEÇA RECEBIDA DE UM PRESTADOR DE SERVIÇOS NÃO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso profissional e só deve ser utilizado por pessoal qualificado. A instalação, a manutenção e as reparações devem ser realizadas por um técnico autorizado da Frymaster (FAS) ou por outro profissional qualificado. A instalação, manutenção ou reparações efetuadas por pessoal não qualificado podem anular a garantia do fabricante. Consulte o Capítulo 1 deste manual para obter as definições de pessoal qualificado.

AVISO

Este equipamento deve ser instalado em conformidade com as normas nacionais e locais aplicáveis do país e/ou região em que o aparelho for instalado. Consulte os REQUISITOS DO CÓDIGO NACIONAL no Capítulo 2 deste manual para obter informações específicas.

AVISO AOS CLIENTES DOS EUA

Este equipamento deve ser instalado em conformidade com o código básico de canalização da Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e o Manual de Higiene dos Serviços Alimentares da Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA.

AVISO

A instalação, o ajuste, a manutenção ou a assistência técnica inadequados, bem como alterações ou modificações não autorizadas, podem causar danos materiais, ferimentos ou morte. Leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou efetuar a manutenção deste equipamento.

PARA A SUA SEGURANÇA

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

PERIGO

Após a instalação, este aparelho deve ser aterrado de acordo com os códigos locais ou, na ausência destes, de acordo com o Código Elétrico Nacional (ANSI/NFPA 70), o Código Elétrico Canadano (CSA C22.2) ou o código nacional aplicável do país em que for instalado.

AVISO

O aparelho deve ser instalado e utilizado de forma a que a água não entre em contacto com a gordura ou o óleo.

AVISO AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM CONTROLADORES DE ECRÃ TÁCTIL

EUA

Este dispositivo está em conformidade com a Parte 15 das normas da FCC. A operação está sujeita às duas condições seguintes: 1) Este dispositivo não pode causar interferências prejudiciais e 2) Este dispositivo deve aceitar qualquer interferência recebida, incluindo interferências que possam causar um funcionamento indesejado. Embora este dispositivo seja um dispositivo certificado de Classe A, ficou demonstrado que cumpre os limites da Classe B.

CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites das Classes A ou B relativos às emissões de ruído de rádio, tal como estabelecido pela norma ICES-003 do Ministério das Comunicações do Canadá.

Este aparelho digital não emite ruídos radioelétricos que excedam os limites das classes A e B previstos na norma NMB-003, promulgada pelo Ministro das Comunicações do Canadá.

AVISO

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em estabelecimentos comerciais, tais como padarias, talhos, etc., mas não se destina à produção em massa contínua de alimentos.

⚠ PERIGO

A saliência dianteira deste aparelho não é um degrau! Não se coloque em cima do aparelho. Podem ocorrer lesões graves em caso de deslizos ou de contacto com o óleo quente.

AVISO

Os desenhos e fotografias utilizados neste manual destinam-se a ilustrar procedimentos operacionais, técnicos e de limpeza, podendo não estar em conformidade com os procedimentos operacionais da gestão no local.

⚠ PERIGO

A bandeja de migalhas das fritadeiras equipadas com sistema de filtração deve ser esvaziada num recipiente à prova de fogo no final de cada dia de fritura. Algumas partículas de alimentos podem entrar em combustão espontânea se forem deixadas de molho em certos tipos de gordura vegetal.

⚠ AVISO

Não bata com os cestos de fritura ou outros utensílios na faixa de ligação da fritadeira. A faixa serve para vedar a junção entre os recipientes de fritura. Bater as cestas de fritura contra a faixa para retirar a gordura irá deformar a faixa, afetando negativamente o seu encaixe. Esta peça foi concebida para um ajuste justo e só deve ser removida para limpeza.

⚠ PERIGO

Devem ser disponibilizados meios adequados para limitar o movimento deste aparelho, sem depender da conduta elétrica nem transmitir tensão à mesma. A fritadeira é fornecida com um kit de retenção. Se o kit de retenção não estiver incluído, contacte o seu KES local.

 PERIGO

Esta fritadeira possui um cabo de alimentação (trifásico) para cada cuba de fritura. As unidades do McDonald's podem ter um cabo de controlo adicional de 120 V. Antes de deslocar, testar, efetuar a manutenção ou reparar a sua fritadeira Frymaster, desligue TODOS os cabos de alimentação da rede elétrica.

 PERIGO

Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.

 AVISO

Este aparelho não se destina a ser utilizado por menores de 16 anos nem por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança durante a utilização do aparelho. Não permita que crianças brinquem com este aparelho.

 PERIGO

Este aparelho deve ser ligado a uma fonte de alimentação com a mesma tensão e fase que as especificadas na placa de características, localizada no interior da porta do aparelho.

 AVISO

Tenha cuidado e utilize equipamento de proteção adequado para evitar o contacto com óleo quente ou superfícies que possam causar queimaduras ou ferimentos graves.

 PERIGO

Não pulverize aerossóis nas proximidades deste aparelho enquanto este estiver em funcionamento.

 PERIGO

Nenhum material estrutural da fritadeira deve ser alterado ou removido para permitir a sua colocação sob um exaustor. Dúvidas? Ligue para a linha de apoio ao cliente da Frymaster pelo número 1-800-551-8633.

 AVISO

NUNCA deite o líquido resultante da fritura ou da solução de limpeza numa unidade de eliminação de gordura (SDU), numa unidade de filtração integrada, numa unidade de filtração portátil ou num sensor de qualidade do óleo (OQS). Estas unidades não se destinam a este fim e serão danificadas pela solução, o que invalidará a garantia.

 PERIGO

Antes de deslocar, testar, efetuar a manutenção ou reparar a sua fritadeira Frymaster, desligue TODOS os cabos de alimentação da rede elétrica.

AVISO

Não é oferecida qualquer garantia para qualquer fritadeira Frymaster utilizada numa instalação móvel, marítima ou numa concessão. A garantia só é válida para fritadeiras instaladas de acordo com os procedimentos descritos neste manual. Deve evitar-se a utilização desta fritadeira em condições móveis, marítimas ou de concessão, a fim de garantir um desempenho ideal.

**AVISO**

Não bloqueie a área à volta da base nem por baixo das fritadeiras.

**AVISO**

Não utilize jatos de água para limpar este equipamento.

**AVISO**

Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído por um técnico autorizado pela Frymaster ou por uma pessoa com qualificações equivalentes, a fim de evitar riscos.

**AVISO**

A utilização, instalação e manutenção deste produto podem expô-lo a substâncias químicas/produtos, incluindo [bisfenol A (BPA), lã de vidro ou fibras cerâmicas e sílica cristalina], que são reconhecidos pelo Estado da Califórnia como causadores de cancro, malformações congénitas ou outros danos reprodutivos. Para obter mais informações, visite: www.P65Warnings.ca.gov.

**AVISO**

Não deixe a fritadeira sem vigilância durante a utilização.

**AVISO**

Tenha cuidado para não deixar cair comida molhada ou água no óleo quente. Pode provocar salpicos de óleo, que podem causar queimaduras graves.

**AVISO**

Não encha demais a cuba de fritura para evitar que o óleo quente transborde e cause queimaduras graves, escorregões e quedas.

**AVISO**

Tenha cuidado e utilize equipamento de proteção adequado ao adicionar óleo à fritadeira, para evitar salpicos de óleo quente, que podem causar queimaduras graves.

**AVISO**

Tenha cuidado ao colocar grandes quantidades de alimentos no óleo quente. Pode provocar uma formação excessiva de espuma, que pode transbordar e causar queimaduras.

**AVISO**

A abertura da válvula de drenagem provocará a saída do conteúdo quente da fritadeira, o que pode causar lesões.

**AVISO**

Tenha cuidado quando estiver perto da fritadeira. Podem existir líquidos ou óleo que possam causar deslizamentos e quedas. Podem ocorrer lesões graves em caso de deslizamentos ou de contacto com o óleo ou líquidos.

 AVISO

Para garantir o funcionamento seguro e eficiente da fritadeira e do exaustor, a ficha elétrica da linha de 120 volts deve estar totalmente encaixada e travada no seu conector de pino e manga (se aplicável).

AVISO

O nível de pressão sonora ponderado do aparelho é inferior a 70 dB.

 PERIGO

Este aparelho deve ser ligado à rede elétrica com ligações flexíveis para ligação equipotencial, de forma a que a fritadeira possa ser deslocada na direção pretendida, numa distância não inferior à dimensão da fritadeira na direção do movimento, mais 500 mm, sem que as ligações flexíveis fiquem esticadas ou sujeitas a tensão.

AVISO

As instruções contidas neste manual relativas à utilização de um sistema de óleo a granel para o enchimento e o descarte de óleo destinam-se a sistemas RTI. Estas instruções podem não se aplicar a outros sistemas de óleo a granel.

 AVISO

O sensor de qualidade do óleo (OQS) pode ser danificado pelos seguintes motivos:

1. Montagem incorreta da bandeja de filtração, permitindo a entrada de Magnesol ou de outros pós filtrantes sob o papel de filtro.
2. Não utilização de papel ou esponja de filtro.
3. Papel ou esponjas de filtro rasgados.
4. Bombeamento de água, solução de limpeza por ebulição ou outros produtos de limpeza através do sensor de qualidade do óleo (OQS).
5. Utilização de alta pressão para limpar o sensor.

O incumprimento destas orientações pode resultar em custos elevados de substituição e na anulação da garantia.

 AVISO

Tenha cuidado ao sobreaquecer óleo usado, que pode ter um ponto de inflamação mais baixo, para evitar que o óleo entre em combustão instantânea, o que pode causar incêndios e torná-lo mais propenso a ebulição repentina.

 AVISO

Ao encher a cuba de fritura, tenha cuidado para não a encher demais, evitando que transborde e cause escorregões e quedas. Podem ocorrer lesões graves em caso de deslizos ou de contacto com o óleo ou líquidos.

 AVISO

Tenha cuidado ao filtrar ou drenar óleo para a bandeja de filtração, para garantir que esta não fica demasiado cheia, o que pode provocar um derrame e, conseqüentemente, causar deslizos e quedas. Podem ocorrer lesões graves em caso de deslizos ou de contacto com o óleo ou líquidos.

 AVISO

Não encha a cuba de fritura com demasiado pouco óleo. Encher a cuba de fritura com demasiado pouco óleo pode gerar calor excessivo, o que pode provocar a evaporação instantânea do óleo, causando incêndios.

 AVISO

Não coloque objetos sobre ou contra este aparelho.

 AVISO

Não modifique este aparelho.

Índice

Capítulo 1	Introdução.....	1-1
Capítulo 2	Instalação	2-1
Capítulo 3	Instruções de operação	3-1
Capítulo 4	Manutenção preventiva	4-1
Capítulo 5	Resolução de problemas pelo operador	5-1
Apêndice A	Instruções para o óleo a granel	A-1

FRITADEIRAS ELÉTRICAS MIE14/FQIE30 FILTERQUICK INTUITION™

CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

NOTA: As fritadeiras MIE14/FQIE30 Frymaster FilterQuick Intuition™ requerem uma inicialização, demonstração e formação antes de se poder dar início ao funcionamento normal do restaurante.

1.1 Geral

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de tentar utilizar este equipamento. Este manual abrange todas as configurações das fritadeiras MIE14/FQIE30. Os modelos com a designação MIG30/FQIG30 estão equipados com sistemas de filtração integrados. As fritadeiras desta família de modelos têm a maioria das peças em comum e, quando referidas como um grupo, serão designadas por fritadeiras MIE14/FQIE30.

As fritadeiras MIE14/FQIE30 dispõem de um tanque com baixo volume de óleo, sistema de reabastecimento automático, filtração automática e um ecrã tátil. O desenho inclui um grande ralo redondo que garante que as batatas fritas e outros resíduos sejam levados para o tabuleiro do filtro. As fritadeiras MIE14/FQIE30 são controladas através de um controlador com ecrã tátil easyTouch® Intuition. As fritadeiras desta série estão disponíveis em configurações com tanque inteiro ou dividido e podem ser adquiridas em conjuntos de até cinco tanques.

Cada fritadeira está equipada com uma sonda de temperatura para um controlo preciso da mesma.

As fritadeiras MIE14/FQIE30 são enviadas completamente montadas. Todas as fritadeiras são enviadas com um conjunto de acessórios padrão. Cada fritadeira é ajustada, testada e inspecionada na fábrica antes de ser embalada para envio.

Este aparelho é exclusivamente para uso profissional e só deve ser utilizado por pessoal qualificado, tal como definido na secção 1.6.

1.2 Informações de segurança

Antes de começar a utilizar o seu aparelho, leia atentamente as instruções contidas neste manual.

Ao longo deste manual, encontrará notas inseridas em caixas com dupla moldura, semelhantes às que se seguem.



CUIDADO

CUIDADO As caixas contêm informações sobre ações ou condições que ***podem causar ou resultar numa avaria do seu sistema.***



AVISO

AVISO As caixas contêm informações sobre ações ou condições que ***podem causar ou resultar em danos no seu sistema*** e que podem provocar o mau funcionamento do mesmo.



PERIGO

PERIGO As caixas contêm informações sobre ações ou condições que ***podem causar ou resultar em lesões ao pessoal*** e que podem causar danos ao seu sistema e/ou provocar o seu mau funcionamento.

As fritadeiras MIE14/FQIE30 incorporam uma função de detecção de alta temperatura que desliga a alimentação dos componentes caso os controlos de temperatura falhem.

O controlador está equipado com uma bateria de lítio de terminal não removível. A tentativa de remover ou substituir a bateria por outra pode representar um risco de incêndio ou explosão.



CUIDADO

A bateria pode explodir se for utilizada de forma inadequada. Não recarregue, desmonte ou descarte no fogo.

1.3 Informações para os controladores de ecrã tátil

Este equipamento foi testado e encontra-se em conformidade com os limites aplicáveis a um dispositivo digital de Classe A, nos termos da Parte 15 do regulamento da FCC. Embora este dispositivo seja um dispositivo certificado de Classe A, ficou demonstrado que cumpre os limites da Classe B. Estes limites foram criados para proporcionar uma proteção razoável contra interferências prejudiciais quando o equipamento é utilizado num ambiente comercial. Este equipamento gera, utiliza e pode emitir energia de radiofrequência e, se não for instalado e utilizado de acordo com o manual de instruções, pode causar interferências prejudiciais às comunicações de rádio. A utilização do equipamento numa zona residencial poderá causar interferências prejudiciais; nesse caso, o utilizador será obrigado a corrigir a interferência a custo próprio.

O utilizador deve ter em conta que quaisquer alterações ou modificações que não tenham sido expressamente aprovadas pela entidade responsável pela conformidade podem invalidar a autorização do utilizador para operar o equipamento.

Se necessário, o utilizador deve consultar o revendedor ou um técnico experiente em rádio e televisão para obter sugestões adicionais.

O utilizador poderá beneficiar do seguinte folheto elaborado pela Comissão Federal de Comunicações: «Como identificar e resolver problemas de interferência na rádio e na televisão». Este folheto está disponível na Imprensa Oficial do Governo dos EUA, em Washington, DC 20402, n.º de referência 004-000-00345-4.

1.4 Informações específicas relativas à Comunidade Europeia (CE)

A Comunidade Europeia (CE) estabeleceu determinadas normas específicas relativas a equipamentos deste tipo. Sempre que exista um conflito entre as normas da CE e outras normas, as informações ou instruções em causa são identificadas através de caixas sombreadas.

CE Standard

Example of box used to distinguish CE and Non-CE specific information.

1.5 Pessoal de instalação, operação e manutenção

As informações de operação dos equipamentos Frymaster foram elaboradas para utilização exclusiva por pessoal qualificado e/ou autorizado, tal como definido na Secção 1.6. **Todas as operações de instalação e manutenção dos equipamentos Frymaster devem ser realizadas por pessoal de instalação ou manutenção qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado, tal como definido na Secção 1.6.**

1.6 Definições

PESSOAL OPERACIONAL QUALIFICADO E/OU AUTORIZADO

O pessoal operacional qualificado/autorizado deve ter lido atentamente as informações contidas neste manual e ter-se familiarizado com as funções do equipamento, ou ter experiência prévia na operação do equipamento abrangido por este manual.

PESSOAL DE INSTALAÇÃO QUALIFICADO

O pessoal de instalação qualificado é constituído por indivíduos, empresas, sociedades e/ou entidades que, pessoalmente ou através de um representante, se dedicam à instalação de aparelhos elétricos e são responsáveis pela mesma. O pessoal qualificado deve ter experiência neste tipo de trabalho, estar familiarizado com todas as precauções elétricas necessárias e ter cumprido todos os requisitos dos códigos nacionais e locais aplicáveis.

PESSOAL DE MANUTENÇÃO QUALIFICADO

O pessoal de assistência técnica qualificado inclui os técnicos familiarizados com o equipamento da Frymaster e que tenham sido autorizados pela Frymaster, L.L.C. a realizar trabalhos de assistência técnica nesse equipamento. Todo o pessoal de assistência técnica autorizado deve dispor de um conjunto completo de manuais de assistência técnica e de peças, bem como manter em estoque uma quantidade mínima de peças para os equipamentos Frymaster. Pode consultar a lista de prestadores de serviços autorizados pela Frymaster (FAS) no site da Frymaster em www.frymaster.com. ***A não utilização de pessoal de assistência técnica qualificado invalidará a garantia da Frymaster relativa ao seu equipamento***

1.7 Procedimento para reclamação por danos durante o transporte

O que fazer se o seu equipamento chegar danificado:

Tenha em atenção que este equipamento foi cuidadosamente inspecionado e embalado por pessoal qualificado antes de sair da fábrica. A empresa de transporte assume total responsabilidade pela entrega em segurança após a aceitação do equipamento.

O que fazer se o seu equipamento chegar danificado:

1. **Apresente imediatamente uma reclamação por danos**, independentemente da extensão dos mesmos.
2. **Verifique e registe todas as perdas ou danos visíveis** e certifique-se de que esta informação é anotada na guia de transporte ou no recibo de envio, devendo ser assinada pela pessoa responsável pela entrega.
3. **Quaisquer perdas ou danos ocultos** que não tenham sido detetados até ao desembalamento do equipamento devem ser registados e comunicados à empresa de transporte ou ao transportador **imediatamente** após a sua deteção. Uma reclamação relativa a danos ocultos deve ser apresentada no prazo de 5 dias a partir da data de entrega. Certifique-se de que o contentor de transporte é retido para inspeção.

<i>A Frymaster NÃO SE RESPONSABILIZA POR DANOS OU PERDAS OCORRIDOS DURANTE O TRANSPORTE.</i>
--

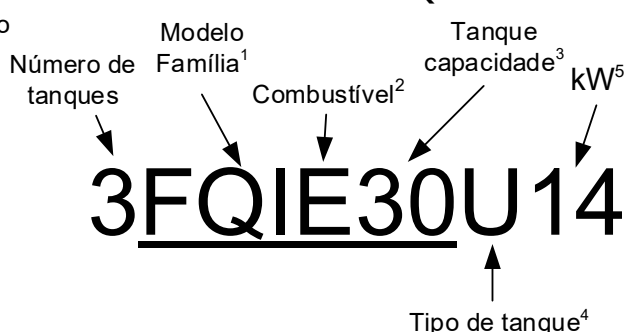
1.8 Leitura de números de modelos

Números de modelos McDonald's Intuition™



- 1 = MI-McDonald s Intuition
- 2 = E-Elétrico
- 3 = Quilowatts -14, 17kW
- 4 = Número de tanques divididos
- 5 = Posição dos tanques divididos (D=Direito, E=Esquerdo)

Números de modelos FilterQuick Intuition™



- 1 = FQI – FilterQuick Intuition
- 2 = E-Elétrico
- 3 = 30 libras
- 4 = U para tanque aberto
- 5 = Quilowatts -14, 17, 22 kW

1.9 Informações sobre o serviço

Para operações de manutenção ou reparações não rotineiras, ou para obter informações de assistência técnica, contacte o seu técnico autorizado da Frymaster (FAS) local. Para o poder ajudar rapidamente, o técnico autorizado da Frymaster (FAS) ou o representante do Departamento de assistência técnica precisa de algumas informações sobre o seu equipamento. A maior parte destas informações está impressa numa placa de identificação afixada no interior da porta da fritadeira. Os números de referência encontram-se no Manual de peças. As encomendas de peças podem ser feitas diretamente junto do seu FAS ou distribuidor local. Pode consultar a lista de prestadores de serviços autorizados pela Frymaster (FAS) no site da Frymaster em www.frymaster.com. Se não tiver acesso a esta lista, contacte o Departamento de assistência técnica da Frymaster através do número 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711, ou por e-mail para fryservice@welbilt.com.

Para obter informações sobre assistência técnica, contacte o seu FAS/distribuidor local. Também é possível obter assistência ligando para o Departamento de assistência técnica da Frymaster através do número 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711, ou por e-mail para fryservice@welbilt.com. Ao solicitar assistência ou encomendar peças, prepare as seguintes informações:

Número do modelo _____
Número de série _____
Tensão _____
Natureza do problema _____

Além do número do modelo e do número de série, esteja preparado para descrever a natureza do problema e para fornecer quaisquer outras informações que considere úteis para resolver o seu problema.

GUARDE ESTE MANUAL NUM LOCAL SEGURO PARA CONSULTA FUTURA.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS MIE14/FQIE30 FILTERQUICK INTUITION™

CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Retirar a fritadeira da paleta.

Os suportes metálicos de duas peças (Figura 1) que fixam a fritadeira à paleta devem ser completamente removidos.

A inserção metálica na paleta serve de guia para as rodas da fritadeira, garantindo que a caixa SCB não bate na paleta quando a fritadeira rola para fora (Figura 2).

A caixa SCB da fritadeira está protegida por uma guia especial para paletes (Figuras 2 e 3).

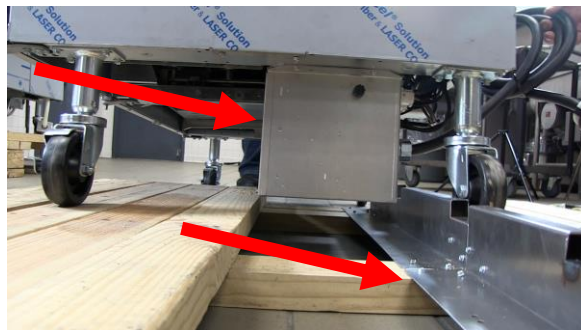


Figura 2

Os rodízios traseiros das fritadeiras Intuition são empurrados contra a guia metálica. Isto garante que a caixa SCB fique acima da parte mais baixa da paleta quando a fritadeira for empurrada para fora (Figura 3).

Se a tensão de alimentação da fritadeira for superior a 120 volts de CA, a



Figura 4

caixa SCB, que se encontra atrás do JIB e por baixo do motor do filtro (Figura 4), deve ser aberta e o comutador no variador de frequência (circulado na Figura 5) deve ser removido. **NOTA: SE A TENSÃO FOR IGUAL OU SUPERIOR A 200 V, CERTIFIQUE-SE DE QUE O COMUTADOR NÃO ESTÁ INSTALADO! NOTA: Se o comutador NÃO for removido para altas tensões (200 - 250 V), o VFD será destruído!**

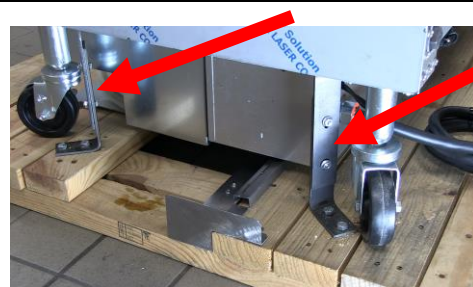


Figura 1

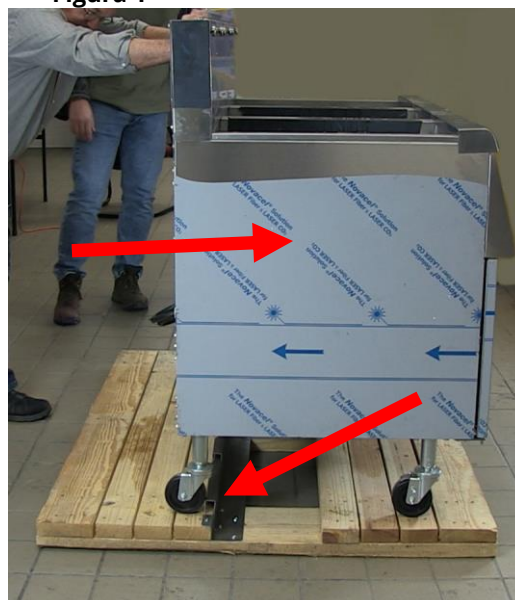


Figura 3



Figura 5

2.2 Requisitos gerais de instalação

A instalação correta é essencial para o funcionamento seguro, eficiente e sem problemas deste aparelho.

Todas as operações de instalação e manutenção dos equipamentos Frymaster devem ser realizadas por pessoal de instalação ou manutenção qualificado, licenciado e/ou autorizado, tal como definido na Secção 1.6 deste manual.

A não utilização de pessoal de instalação ou manutenção qualificado, licenciado e/ou autorizado (conforme definido na Secção 1.6 deste manual) para instalar ou efetuar qualquer tipo de manutenção neste equipamento invalidará a garantia da Frymaster e poderá resultar em danos no equipamento ou em ferimentos no pessoal.

Caso existam conflitos entre as instruções e informações contidas neste manual e os códigos ou regulamentos locais ou nacionais, a instalação e operação devem respeitar os códigos ou regulamentos em vigor no país em que o equipamento estiver instalado.

Para obter assistência, entre em contacto com o seu técnico autorizado da Frymaster local.



PERIGO

Os códigos de construção proíbem a instalação de uma fritadeira com o tanque aberto de óleo quente junto a qualquer tipo de chama aberta, incluindo as de grelhas e fogões.

AVISO

Todas as fritadeiras enviadas sem cabos e fichas fornecidos de fábrica devem ser ligadas diretamente, utilizando um conduto flexível, ao bloco de terminais situado na parte traseira da fritadeira. Estas fritadeiras devem ser ligadas de acordo com as especificações do NEC. As unidades com ligação fixa devem incluir a instalação de dispositivos de retenção.



PERIGO

Devem ser disponibilizados meios adequados para limitar o movimento deste aparelho, sem depender da conduta elétrica nem transmitir tensão à mesma. A fritadeira é fornecida com um kit de retenção. Se o kit de retenção não estiver incluído, contacte o seu técnico autorizado da Frymaster (FAS) local.

AVISO

Se este equipamento estiver ligado diretamente à rede elétrica, é necessário que a instalação fixa inclua um dispositivo de desconexão da rede com uma separação entre os contactos de, pelo menos, 3 mm em todos os pólos.

AVISO

Este equipamento deve ser posicionado de forma a que a ficha fique acessível, a menos que existam outros meios para o desligar da fonte de alimentação (por exemplo, um disjuntor).

AVISO

Se este aparelho estiver ligado de forma permanente à instalação elétrica fixa, deve ser ligado através de fios de cobre com uma resistência térmica nominal não inferior a 167 °F (75 °C).

AVISO

Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído por um técnico autorizado da Frymaster ou por uma pessoa com qualificações equivalentes, a fim de evitar perigos.

⚠ PERIGO

Este aparelho deve ser ligado a uma fonte de alimentação com a mesma tensão e fase que as especificadas na placa de características, localizada no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO

Todas as ligações elétricas deste aparelho devem ser efetuadas de acordo com os diagramas de ligação fornecidos com o aparelho. Consulte os diagramas de ligação fornecidos com o aparelho ao instalar ou efetuar a manutenção deste equipamento.

⚠ PERIGO

Não instale uma bandeja de drenagem a uma única fritadeira. A fritadeira pode ficar instável, tombar e causar ferimentos. A área em torno do aparelho deve ser mantida sempre livre de materiais combustíveis.

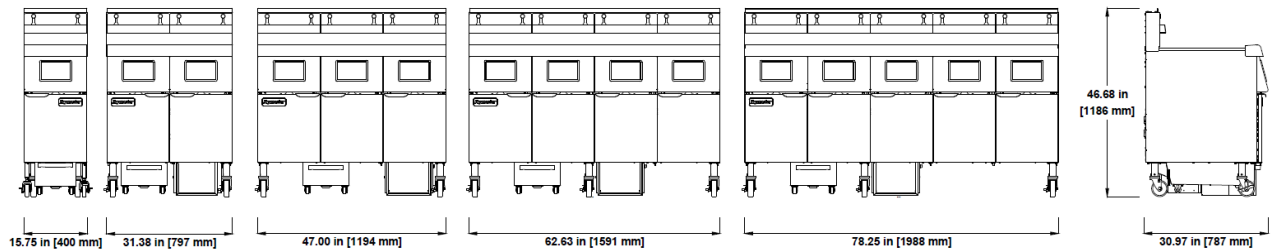
Em caso de falha de energia, as fritadeiras desligam-se automaticamente. Se isto acontecer, desligue o interruptor de alimentação (posição OFF). Não tente ligar as fritadeiras até que a energia seja restabelecida.

Este aparelho deve ser mantido afastado de qualquer material combustível, exceto se for instalado em pisos combustíveis.

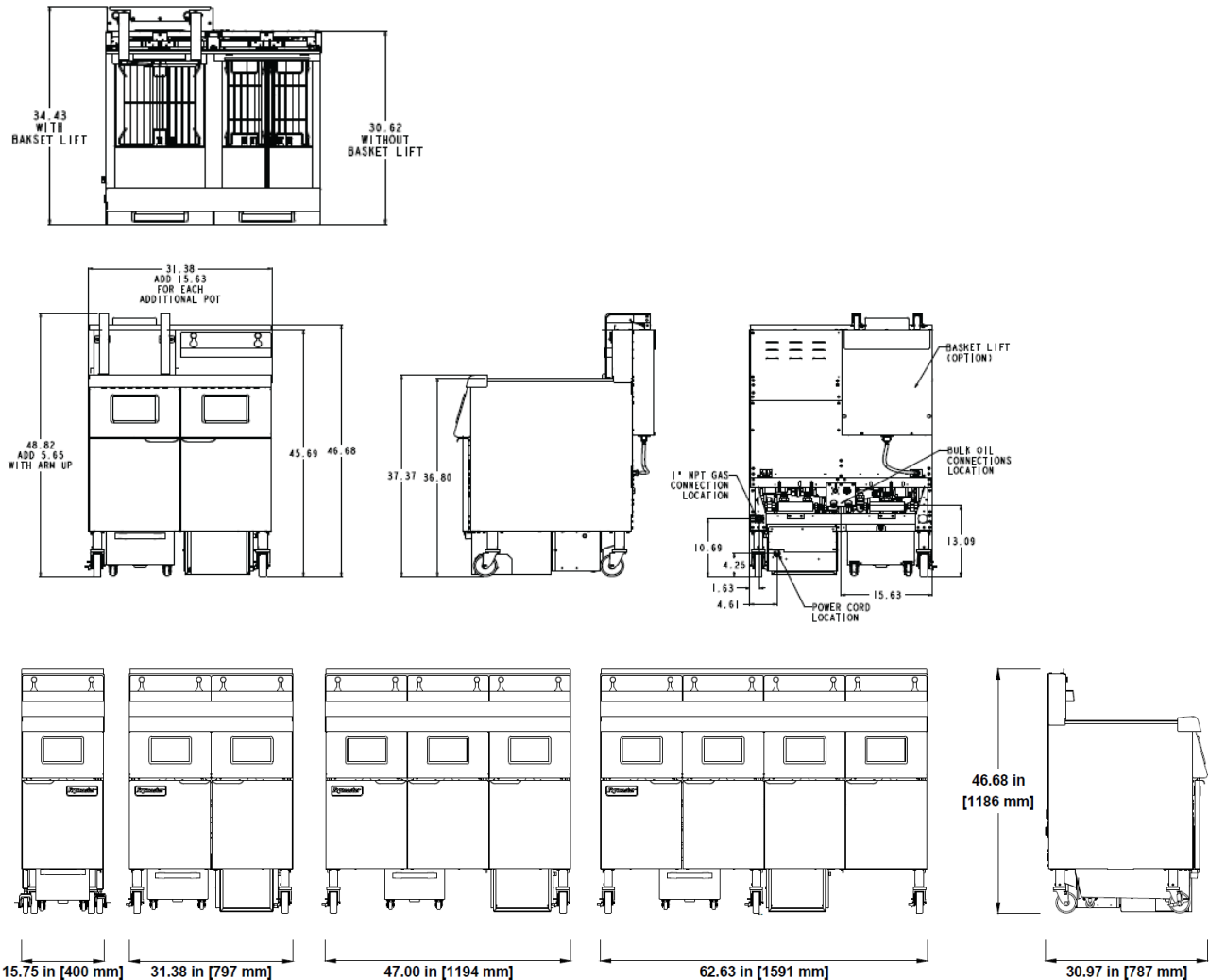
2.2.1 Dimensões

Modelo	Capacidade de óleo Por fritadeira	Dimensões totais em polegadas (cm)		
		Largura	Profundidade	Altura
1FQIE30U/MIE114U	30 libras. (15 litros) Cheia 16 libras. (8 litros) Dividida	16,63" (42,3 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
2FQIE30U/MIE214U	30 libras. (15 litros) Cheia 16 libras. (8 litros) Dividida	31,38" (79,7 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
3FQIG30U/MIE314U	30 libras. (15 litros) Cheia 16 libras. (8 litros) Dividida	47,1" (119,6 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
4FQIG30U/MIE4140U	30 libras. (15 litros) Cheia 16 libras. (8 litros) Dividida	62,63" (159,1 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)
MIE5140U	30 libras. (15 litros) Cheia 16 libras. (8 litros) Dividida	78,25" (198,8 cm)	30,62" (77,7 cm)	46,68" (118,5 cm)

2.2.1.1 Dimensões McDonald's



2.2.1.2 Dimensões FilterQuick (não McDonald's)



2.2.2 Espaço livre e ventilação

Deve ser mantida uma distância de 6 polegadas (15 cm) em ambos os lados e na parte de trás, junto a estruturas combustíveis. Deve ser deixado um espaço mínimo de 24 polegadas (61 cm) na parte da frente do equipamento para permitir a manutenção e a adequada.

**AVISO**

Não bloqueie a área à volta da base nem por baixo das fritadeiras.

**PERIGO**

Nenhum material estrutural da fritadeira deve ser alterado ou removido para permitir a sua colocação sob um exaustor. Dúvidas? Ligue para a linha de apoio ao cliente da Frymaster pelo número 1-800-551-8633.

Ao instalar qualquer tipo de fritadeira, a Norma n.º 96 da Associação Nacional de Proteção contra Incêndios (NFPA) deve ser rigorosamente cumprida.

O sistema de condutas, o exaustor e o conjunto de filtros devem ser limpos regularmente e mantidos livres de gordura, de acordo com a Norma NFPA n.º 96.

Pode obter uma cópia da norma através da Associação Nacional de Proteção contra Incêndios (NFPA) em Battery March Park, Quincy, MA 02269 ou em www.NFPA.org.

2.2.3 Requisitos elétricos

2.2.3.1 Requisitos do aterramento elétrico

Todos os aparelhos elétricos devem ser aterrados de acordo com todos os códigos nacionais e locais aplicáveis e, quando aplicável, com as normas CE. Na ausência de normas locais, o aparelho deve ser aterrado de acordo com o Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA 70, ou com o Código Elétrico Canadano, CSA C22.2, conforme aplicável. Todas as unidades (ligadas por cabo ou de forma permanente) devem ser ligadas a uma rede elétrica com ligação à terra. Os diagramas de ligação são fornecidos juntamente com a fritadeira. Consulte a placa de características no interior da porta da fritadeira para saber as tensões adequadas.

O terminal de ligação à terra equipotencial indicado na ilustração (à direita) permite que todos os equipamentos situados no mesmo local sejam ligados eletricamente, de modo a garantir que não exista qualquer diferença de potencial elétrico entre as unidades, o que poderia ser perigoso.



8021852A

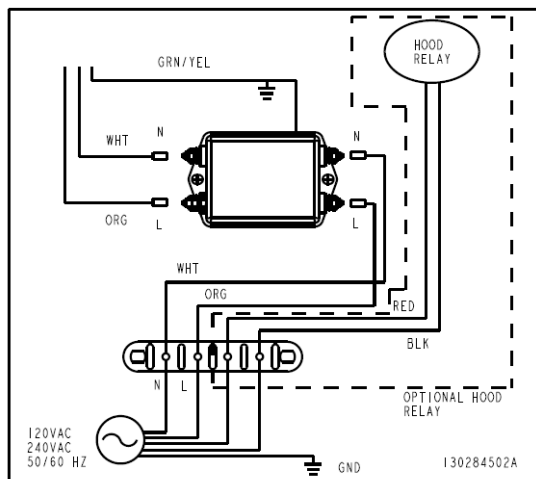
**PERIGO**

Este aparelho está equipado com uma ficha especial (com ligação à terra) para a sua proteção contra choques elétricos e deve ser ligado diretamente a uma tomada devidamente aterrada. Não corte, remova nem contorne de forma alguma o pino de ligação à terra desta ficha!

**AVISO**

Apenas para unidades McDonald's - Para garantir o funcionamento seguro e eficiente da fritadeira e do exaustor, a ficha elétrica da linha de 120 volts, que alimenta o exaustor, deve estar totalmente encaixada e travada no seu conector de pino e manga.

2.2.3.2 Ligações elétricas dos terminais de ligação



2.2.4 Requisitos australianos

Deve ser instalado em conformidade com a norma AS 5601 / AG 601, bem como com os regulamentos das autoridades locais, relativos ao gás e à eletricidade, e quaisquer outros regulamentos legais aplicáveis.

Caso sejam instalados rodízios, a instalação deve cumprir os requisitos das normas AS5601 e AS1869.

2.3 Requisitos de energia

A ficha de alimentação trifásica para os componentes, os controlos e o filtro tem uma capacidade nominal de 60 amperes, 250 VCA e segue a configuração NEMA L15-60P. Cada fritadeira deve ter o seu próprio cabo para a alimentação ligado a um circuito individual.

A ficha de alimentação trifásica para os componentes (controlos e o filtro em unidades não McDonald's) tem uma capacidade nominal de 60 amperes, 250 VCA e segue a configuração NEMA L15-60P.

Apenas unidades McDonald's A ficha de controlo e filtro tem uma capacidade nominal de 20 amperes, 120/208 VCA e segue a configuração NEMA L21-20P. No entanto, o cabo de controlo APENAS funciona em 120 V. **NÃO** ligue a nada com tensão superior a 120 V. Cada fritadeira deve ter o seu cabo para a alimentação ligado a um circuito individual, bem como o cabo de controlo.

Este equipamento está em conformidade com a norma EN 61000-3-11. No entanto, ao ligar equipamento sensível à mesma rede trifásica da fritadeira, o utilizador deve verificar, se necessário, em consulta com a entidade responsável pelo fornecimento de energia, se está a ser utilizada uma impedância condicional de $0,122 \Omega + 388 \mu\text{H}$ por fase e $0,081 \Omega + 259 \mu\text{H}$ no neutro.

TENSÃO	FASE	CABO DE ALIMENT	TAMANHO	AWG (mm²)	AMPERES POR PERNA		
					Perna 1	Perna 2	Perna 3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	20

AVISO

Se este aparelho estiver ligado de forma permanente à instalação elétrica fixa, deve ser ligado através de fios de cobre com uma resistência térmica nominal não inferior a 167 °F (75 °C).

PERIGO

Este aparelho deve ser ligado a uma fonte de alimentação com a mesma tensão e fase que as especificadas na placa de características, localizada no interior da porta do aparelho.

PERIGO

Todas as ligações elétricas deste aparelho devem ser efetuadas de acordo com os diagramas de ligação fornecidos com o aparelho. Consulte os diagramas de ligação fornecidos com o aparelho ao instalar ou efetuar a manutenção deste equipamento.

2.4 Após posicionar as fritadeiras na estação de fritura

PERIGO

Nenhum material estrutural da fritadeira deve ser alterado ou removido para permitir a sua colocação sob um exaustor. Dúvidas? Ligue para a linha de apoio ao cliente da Frymaster pelo número 1-800-551-8633.

1. Após posicionar a fritadeira na estação de fritura, utilize um nível de carpinteiro colocado na parte superior da cuba de fritura para verificar se o aparelho está nivelado, tanto lateralmente como da frente para trás.

Para nivelar as fritadeiras, ajuste os rodízios e certifique-se de que as fritadeiras estão à altura adequada na estação de fritura.

O rodízio dianteiro direito pode estar bloqueado com parafusos de fixação, que poderá ser necessário desapertar para o colocar na posição correta. Depois de instalados, os parafusos de fixação dos rodízios podem ser apertados de forma a manter a roda do rodízio paralela à fritadeira, da frente para trás, para facilitar a entrada e saída da fritadeira do exaustor para limpeza e para evitar que o rodízio bata no tanque de óleo.

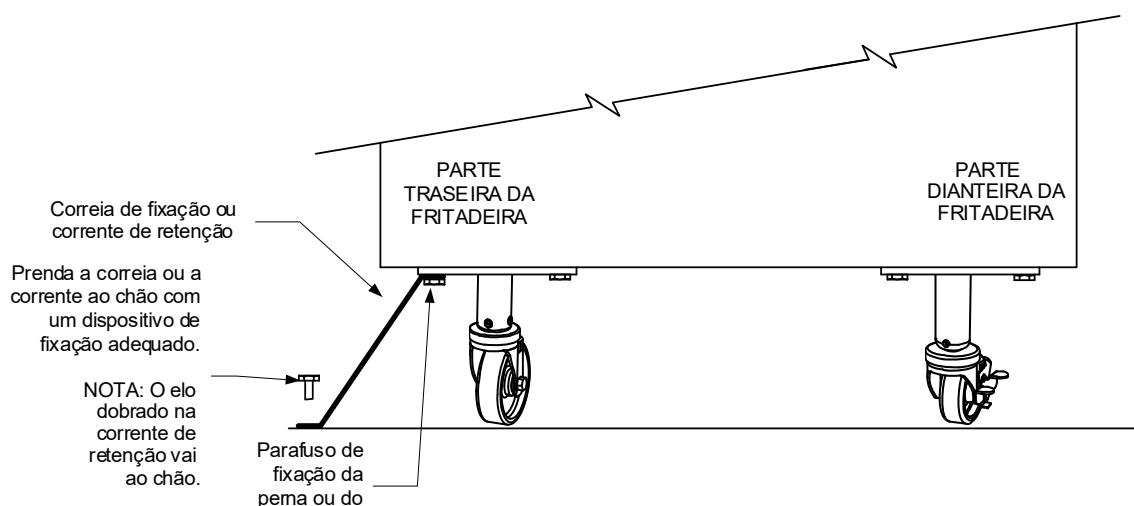
Quando a fritadeira estiver nivelada na sua posição final, instale os dispositivos de fixação fornecidos pela KES para limitar o seu movimento, de modo a que não se apoie nem transmita tensão ao conduto ou à ligação elétrica. Instale os dispositivos de retenção de acordo com as instruções fornecidas. Caso as retenções sejam desligadas para manutenção ou por outros motivos, devem ser ligadas novamente antes de a fritadeira ser utilizada.

PERIGO

Devem ser disponibilizados meios adequados para limitar o movimento deste aparelho, sem depender da conduta elétrica nem transmitir tensão à mesma. A fritadeira é fornecida com um kit de retenção. Se o kit de retenção não estiver incluído, contacte o seu técnico autorizado da Frymaster (FAS) local.

PERIGO

O óleo quente pode causar queimaduras graves. Evite o contacto. Em todas as circunstâncias, é necessário retirar o óleo da fritadeira antes de tentar deslocá-la, para evitar derrames, quedas e queimaduras graves. As fritadeiras podem tombar e causar ferimentos se não estiverem fixadas numa posição estável.



2. Limpe e encha as cubas de fritura até à linha de nível mínimo de óleo com óleo de cozinha. (Consulte os **Procedimentos de configuração e encerramento do equipamento** no Capítulo 3.)

2.5 Instalação do suporte do tanque de reabastecimento

Abra a porta mais à direita e instale o suporte do tanque de reabastecimento (JIB/BIB) fornecido (pode ter um aspeto diferente do apresentado) no conjunto de acessórios, utilizando os parafusos incluídos (Figura 1). Em algumas configurações, o suporte é opcional. Instale a proteção contra salpicos opcional do JIB para proteger a sua parte inferior (Figura 2). Se optar pela gordura vegetal sólida, consulte os Apêndices B e C no final deste manual para obter instruções de instalação.

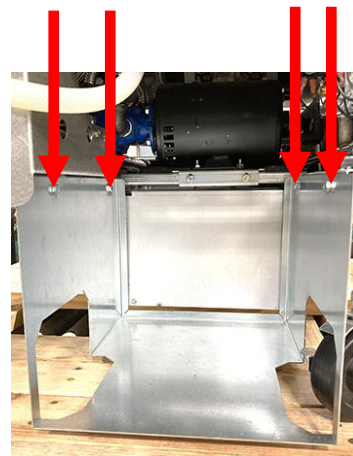


Figura 1

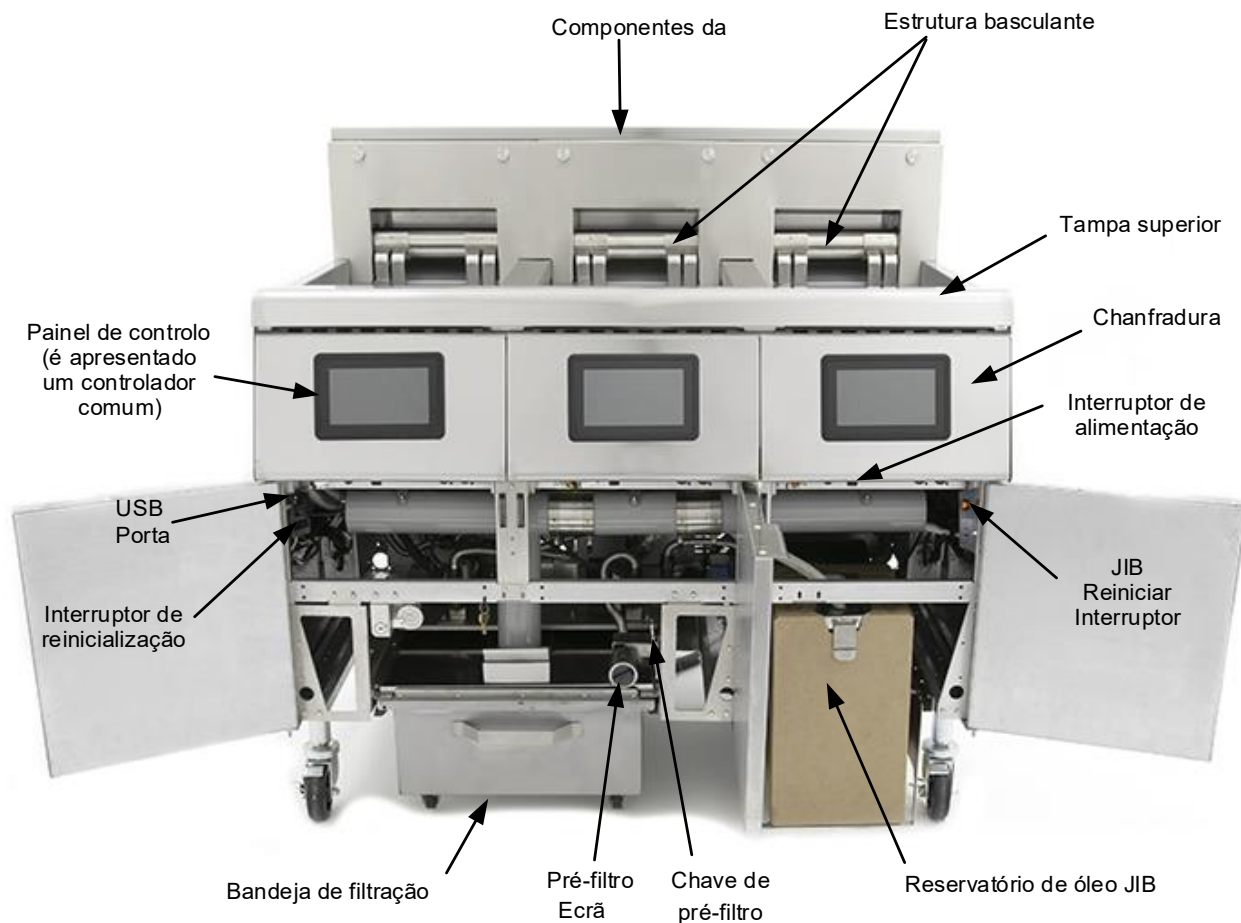


Figura 2

FRITADEIRAS ELÉTRICAS MIE14/FQIE30 FILTERQUICK INTUITION™

CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

FINDING YOUR WAY AROUND THE INTUITION MIE14/FQIE30U SERIES ELECTRIC FRYER



CONFIGURAÇÃO TÍPICA (MIE314 APRESENTADA)

NOTA: A aparência da sua fritadeira pode ser ligeiramente diferente da imagem apresentada, consoante a configuração e a data de fabrico.

3.1 Procedimentos de configuração e encerramento do equipamento

AVISO

O supervisor no local é responsável por garantir que os operadores estão cientes dos riscos inerentes à operação de um sistema de filtração de óleo quente, nomeadamente no que diz respeito aos procedimentos de filtração, drenagem e limpeza do óleo.

CUIDADO

Antes de ligar a fritadeira, certifique-se de que esta está ligada à corrente e de que os controladores estão desligados (posição OFF). Certifique-se de que as válvulas de drenagem da cuba de fritura estão fechadas. Retire os suportes do cesto, se estiverem instalados, e encha a cuba de fritura até à linha inferior de NÍVEL DE ÓLEO. Se estiver a utilizar gordura vegetal sólida, certifique-se de que esta fica bem compactada no fundo da cuba de fritura.

3.1.1 Configuração

PERIGO

Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A cuba de fritura deve ser enchida com água ou óleo até à linha inferior de NÍVEL DE ÓLEO antes de ligar os componentes. Se não o fizer, poderão ocorrer danos irreparáveis nos componentes e poderá provocar um incêndio.

PERIGO

Retire todas as gotas de água da cuba de fritura antes de a encher com óleo. Se não o fizer, poderá ocorrer salpicos de líquido quente quando o óleo for aquecido até à temperatura de cozedura.

AVISO

O modelo MIE14/FQIE30U não se destina ao uso de gordura vegetal sólida mesmo que esteja instalado um kit para gordura vegetal sólida. O uso de gordura vegetal sólida sem o kit específico para a mesma irá obstruir as linhas de óleo na parte superior. A capacidade de óleo da fritadeira elétrica MIE14/FQIE30U é de 32 libras (cerca de 14,5 kg) (3,8 galões/14,5 litros) a 70 °F (21 °C) para um tanque cheio e 18 libras (2,2 galões/8,33 litros) a 70 °F (21 °C) para cada metade de um tanqueduplo.

Antes de encher as cubas de fritura com óleo, certifique-se de que todos os ralos estão tapados.

1. Encha a cuba de fritura com óleo de cozinha até à linha NÍVEL DE ÓLEO **INFERIOR**, localizada na parte traseira da cuba. Isto permitirá que o óleo se expanda à medida que o calor é aplicado. Isto permitirá a expansão do óleo à medida que o calor for aplicado. No que diz respeito aos sistemas de óleo a granel, consulte o *Manual de operação do controlador* para obter instruções sobre como encher o tanque a partir do óleo a granel. Se utilizar gordura vegetal sólida, certifique-se de que esta fica bem compactada no fundo da cuba de fritura.
2. Certifique-se de que os cabos de alimentação estão ligados e travados (se aplicável) nas tomadas adequadas. Verifique se a superfície da ficha fica nivelada com a placa da tomada, sem que nenhuma parte dos pinos fique visível.
3. Certifique-se de que a alimentação está ligada através do interruptor principal, localizado atrás da porta do armário da fritadeira, no painel dianteiro da caixa de componentes, junto ao fusível.
4. Prima continuamente o botão  por 3 segundos até que a fritadeira esteja ligada (Figura 1).
5. A fritadeira entrará automaticamente no modo de ciclo de fusão se a temperatura da cuba de fritura estiver abaixo de 180 °F (82 °C) e

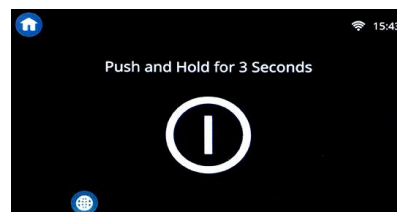


Figura 1

apresentará **Melt Cycle** (Ciclo de fusão). (**NOTA:** durante o ciclo de fusão, os componentes acendem-se durante alguns segundos e, em seguida, apagam-se por um período mais longo.) A gordura vegetal deve ser mexida ocasionalmente durante o processo de aquecimento, para garantir que toda a gordura no tanque fique liquefeita. Quando a temperatura da cuba de fritura atinge os 180 °F (82 °C), o aparelho passa automaticamente para o modo de aquecimento e é apresentado **Preheat** (Pré-aquecimento) até que a temperatura se aproxime a 15 °F (9 °C) do valor definido. Os componentes permanecerão acesos até que a temperatura da cuba de fritura atinja a temperatura de cozedura programada. Assim que a fritadeira atingir o valor definido, o ecrã do controlador muda para o ecrã do produto e a fritadeira fica pronta a utilizar.

6. Certifique-se de que o nível de óleo se encontra na linha **TOP OIL LEVEL** (NÍVEL DE ÓLEO SUPERIOR) (ou **MIDDLE OIL LEVEL** (NÍVEL DE ÓLEO MÉDIO), **se aplicável**) quando o óleo estiver à temperatura de cozedura.
7. A quantidade máxima por lote de batatas fritas em óleo ou gordura não deve exceder 1½ libras ou 0,7 quilogramas.

Encerramento

1. Prima o botão  para desligar a fritadeira (Figura 2) e coloque as tampas das cubas de fritura no lugar.
2. Filtre o óleo e limpe as fritadeiras (consulte os Capítulos 1 e 2 do *Manual de operação do controlador*).
3. Limpe a bandeja de filtração e substitua o papel ou a esponja de filtro. Não deixe gordura vegetal sólida na bandeja de filtração durante a noite.
4. Coloque as tampas nas cubas de fritura respetivas.

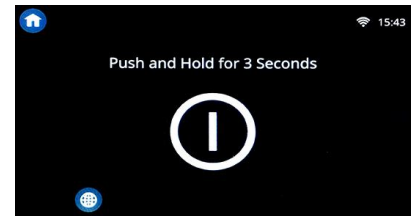


Figura 2

3.2 Operação

Esta fritadeira está equipada com controladores de ecrã tátil (Figura 2). Consulte o manual do controlador para obter informações sobre os procedimentos de programação e operação do mesmo.

3.3 Reabastecimento automático por baixo volume de óleo

A fritadeira pode ser configurada para reabastecimento manual ou para reabastecimento manual e automático, conforme o hardware, o software e a configuração. Quando o nível de óleo de um tanque estiver baixo, prima o botão de reabastecimento manual  (se aplicável) na parte superior do ecrã, para reabastecer o tanque. O controlador apresenta a mensagem «Top Off Frypot Oil Level? (Reabastecer o nível de óleo na cuba de fritura?)» Prima o botão √. Prima continuamente o botão para iniciar o enchimento. Solte o botão quando o óleo atingir a linha de nível superior. Prima o botão (√) para sair assim que a cuba de fritura estiver cheia. Se a unidade estiver equipada com o sistema opcional de reabastecimento automático, os níveis de óleo na cuba de fritura são verificados continuamente e, sempre que necessário, é adicionado óleo a partir de um tanque situado no armário. O tanque de reabastecimento comporta uma caixa de óleo de 35 libras. Numa operação típica, deverá durar cerca de dois dias.

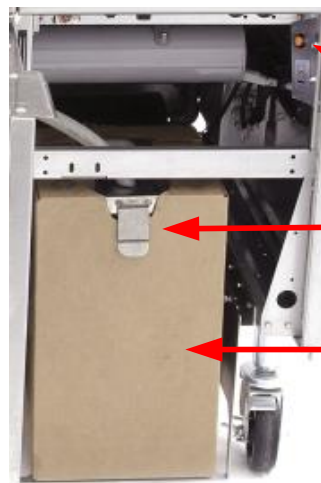


Figura 3

Reposição do JIB (Jarro na caixa)
Interruptor: Reinicia o indicador amarelo de JIB vazio após a troca de óleo.

Tampa especial: Possui uma tubagem instalada para extrair óleo do tanque para os tanques da fritadeira.

Jarro na caixa (JIB): O JIB é o tanque de óleo.

Os componentes do sistema estão identificados à direita (Figura 3).

NOTA: As cubas de fritura precisam de ser enchidas manualmente na inicialização; após uma limpeza profunda (fervura ou limpeza a frio) ou descarte, a menos que seja utilizado um sistema de óleo novo a granel.

3.3.1 Preparação do sistema para utilização

Depois de posicionar a fritadeira debaixo do exaustor, instale o JIB (Jarro na caixa) ou BIB (Saco na caixa) no suporte instalado no capítulo anterior (Figura 4). Se optar pela opção de óleo a granel, consulte o Apêndice A.

3.3.2 Instalação do tanque de reabastecimento automático de óleo (JIB/BIB)

Retire a tampa original do recipiente de óleo e a película protetora de alumínio. Substitua pela tampa fornecida, que inclui o sistema de sucção integrado. Certifique-se de que o tubo de alimentação da tampa chega até ao fundo do recipiente de óleo.

Coloque o recipiente de óleo dentro do armário e deslize-o até encaixar (conforme ilustrado na página seguinte). Evite que o sistema de sucção fique preso no interior do armário ao colocar o recipiente na fritadeira. O sistema já está pronto para ser operado.

3.3.3 Substituição do tanque de óleo JIB (Jarro na caixa) ou BIB (Saco na caixa na caixa)

Quando o nível do tanque de óleo estiver baixo e apresentar **TOP OFF OIL EMPTY - REFILL /REPLACE TOP OFF OIL** (TANQUE DE ÓLEO DE REABASTECIMENTO VAZIO - REABASTEÇA/TROQUE O ÓLEO DE REABASTECIMENTO) (Figura 5). Prima o botão ✓ para limpar o ecrã. Após reabastecer e/ou substituir o tanque, prima continuamente o botão de reinicialização laranja próximo do tanque de óleo (Figura 14) até que a mensagem desapareça. Se utilizar gordura vegetal sólida, consulte o Apêndice A para obter instruções.



E182 – Tanque de óleo de reabastecimento vazio



Figura 5

1. Abra o armário e deslize o JIB para fora (Figura 6).



Figura 6

2. Retire a tampa e distribua o óleo restante no recipiente por todos os tanques da fritadeira de forma igual (Figura 7).



Figura 7

3. Coloque o novo JIB na vertical e retire a tampa e o selo de alumínio (Figura 8).



Figura 8

4. Coloque o tubo no novo recipiente cheio (Figura 9).



Figura 9

5. Deslize o JIB para a prateleira dentro do gabinete da fritadeira (Figura 6).

6. Prima o botão de reinicialização do JIB para apagar a mensagem Top Off Oil Empty (Tanque de óleo de reabastecimento vazio) no controlador (Figura 10).



Figura 10



AVISO

Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um JIB/BIB.

3.4.4 Sistemas de óleo a granel

As instruções para a instalação e utilização de sistemas de óleo a granel encontram-se no Apêndice A, no final deste manual.

3.4 Filtração

3.4.1 Introdução

O sistema de filtração permite que o óleo de uma cuba de fritura seja filtrado de forma segura e eficiente, enquanto as outras cubas de fritura do conjunto continuam em operação.

A secção 3.4.2 abrange a preparação do sistema de filtração para utilização. O funcionamento do sistema é descrito no manual do controlador.



AVISO

O supervisor no local é responsável por garantir que os operadores estão cientes dos riscos inerentes à operação de um sistema de filtração de óleo quente, nomeadamente no que diz respeito aos procedimentos de filtração, drenagem e limpeza do óleo.



AVISO

A esponja ou o papel de filtro DEVEM ser substituídos diariamente ou quando o nível de sedimentos exceder a altura do anel de fixação.

3.4.2 Preparação do sistema de filtração para utilização com papel ou esponja de filtro

O sistema de filtração utiliza uma configuração de papel de filtro que inclui uma bandeja para migalhas (pode ter um aspeto diferente), um anel de fixação e um painel metálico de filtração.

1. Puxe ligeiramente a bandeja de filtração para fora do armário e aguarde até que o gotejar pare antes de retirar completamente a bandeja (conforme ilustrado abaixo). Em seguida, retire a bandeja de migalhas, o anel de fixação, o filtro de esponja ou de papel e o painel de filtração (Figura 11). Limpe todos os componentes com uma solução de All Purpose Concentrate ou detergente e água quente e, em seguida, seque bem.

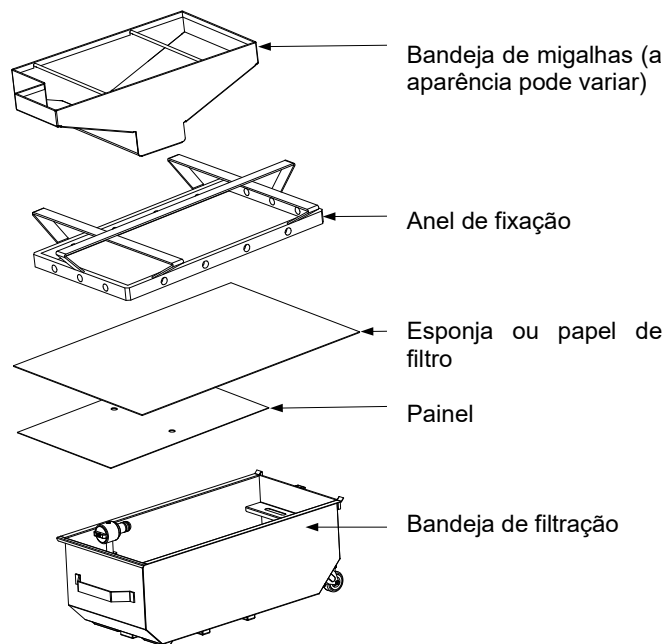
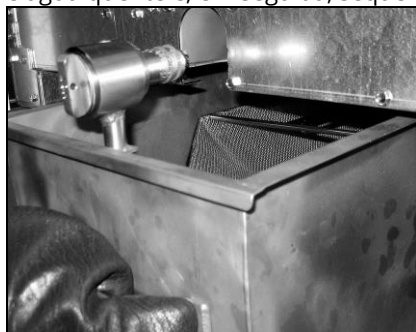


Figura 11

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

2. Inspeccione o encaixe de ligação da bandeja de filtração para se certificar de que ambos os anéis de vedação estão em bom estado (Figura 12).
3. Em seguida, na ordem inversa, coloque o painel metálico de filtração no centro do fundo da bandeja e, depois, coloque uma folha de papel de filtro sobre o painel, sobrepondo-a em todos os lados (Figura 11). Se utilizar uma esponja de filtro, certifique-se de que o lado áspero da esponja fica virado para cima e coloque-a sobre o painel, certificando-se de que a esponja fica entre as saliências em relevo da bandeja de filtração.
4. Posicione o anel de fixação sobre a esponja. Se utilizar papel de filtro, coloque uma folha de papel de filtro por cima da bandeja, de forma a que sobreponha todos os lados. Coloque o anel de fixação sobre o papel de filtro e baixe-o para dentro da bandeja, permitindo que o papel se dobre para cima e à volta do anel à medida que este é empurrado para o fundo da bandeja (Figura 13).
5. Quando o anel de fixação estiver na posição correta, espalhe um pacote de pó filtrante (8 onças, 227 gramas) uniformemente sobre o papel de filtro (Figura 14). **NÃO UTILIZE PÓ FILTRANTE COM A ESPONJA DE FILTRO!**
6. Volte a colocar a bandeja de migalhas na bandeja de filtração.
7. Encaixe novamente a bandeja de filtração na fritadeira, posicionando-a por baixo da mesma. Certifique-se de que o controlador **NÃO** apresenta «P». O sistema de filtração já está pronto para utilizar.



Figura 12



Figura 13



Figura 14

 PERIGO

Não esvazie mais do que uma cuba de fritura de cada vez na unidade de filtração integrada, para evitar derrames de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

 PERIGO

A bandeja de migalhas das fritadeiras equipadas com sistema de filtração deve ser esvaziada num recipiente à prova de fogo no final de cada dia de fritura. Algumas partículas de alimentos podem entrar em combustão espontânea se forem deixadas de molho em certos tipos de gordura vegetal.

 AVISO

Não bata com os cestos de fritura ou outros utensílios na faixa de ligação da fritadeira. A faixa serve para vedar a junção entre os recipientes de fritura. Bater as cestas de fritura contra a faixa para retirar a gordura irá deformar a faixa, afetando negativamente o seu encaixe. Esta peça foi concebida para um ajuste justo e só deve ser removida para limpeza.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS MIE14/FQIE30 FILTERQUICK INTUITION™

CAPÍTULO 4: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

4.1 Verificações de manutenção preventiva e assistência técnica para fritadeiras

PERIGO

A bandeja de migalhas das fritadeiras equipadas com sistema de filtração deve ser esvaziada num recipiente à prova de fogo no final de cada dia de fritura. Algumas partículas de alimentos podem entrar em combustão espontânea se forem deixadas de molho em certos tipos de gordura vegetal.

PERIGO

Nunca tente limpar a fritadeira durante o processo de fritura ou quando a cuba de fritura estiver cheia de óleo quente. Se a água entrar em contacto com óleo aquecido à temperatura de fritura, provocará salpicos de óleo, o que pode causar queimaduras graves ao pessoal presente no local.

AVISO

Use um All-Purpose Concentrate ou um detergente multiusos. Leia as instruções de utilização e as precauções antes de utilizar o produto. Deve ser dada especial atenção à concentração do produto de limpeza e ao tempo durante o qual este permanece nas superfícies em contacto com os alimentos.

O motor possui rolamentos com lubrificação permanente e não precisa de lubrificação.

4.2 VERIFICAÇÕES E MANUTENÇÃO DIÁRIAS

4.2.1 Verifique se a fritadeira e os acessórios apresentam danos

Verifique se existem fios e cabos soltos ou desgastados, fugas, materiais estranhos na cuba de fritura ou no interior do armário, bem como quaisquer outros indícios de que a fritadeira e os seus acessórios não estejam prontos e seguros para utilização.

4.2.2 Limpe diariamente o interior e o exterior do armário da fritadeira

Limpe o interior do armário da fritadeira com um pano seco e limpo. Limpe todas as superfícies e componentes metálicos acessíveis para remover os resíduos de óleo e poeira acumulados. Para remover óleo velho, pode utilizar um desengordurante adequado para uso alimentar.

Limpe o exterior do armário da fritadeira com um pano limpo e húmido embebido em All-Purpose Concentrate ou num detergente multiusos, removendo o óleo, o pó e as fibras do armário da fritadeira. Limpe com um pano limpo e húmido.

4.2.3 Limpe diariamente o sistema de filtração integrado

AVISO

Nunca opere o sistema de filtração sem óleo no sistema.

AVISO

Nunca utilize a bandeja de filtração para transportar óleo usado até ao local de descarte.

**AVISO**

Nunca deite água na bandeja de filtração. A água irá danificar a bomba do filtro.

Não são necessárias quaisquer inspeções ou serviços de manutenção preventiva periódicos para o seu sistema de filtração, para além da limpeza diária da bandeja de filtração com uma solução de água quente e All-Purpose Concentrate ou um detergente multiusos.

Se verificar que o sistema está a bombear com lentidão ou não está a bombear de todo, certifique-se de que o painel da bandeja de filtração se encontra na parte inferior da mesma, com o papel ou a esponja em cima do painel. Verifique se os dois anéis de vedação na ligação da bandeja de filtração estão presentes e em bom estado. Verifique se o pré-filtro está limpo e **bem apertado com a chave**.

4.2.4 Limpe diariamente a bandeja de filtração, as peças amovíveis e os acessórios

Tal como no caso da cuba de fritura, irá acumular-se uma camada de óleo carbonizado na bandeja de filtração e nas peças e acessórios amovíveis, tais como cestos, bandejas de sedimentos ou nas placas de união.

Limpe a bandeja de filtração e todas as peças e acessórios amovíveis com um pano limpo e seco. Utilize um pano humedecido com uma solução de detergente multiusos. Para remover o óleo carbonizado acumulado. Lave e seque bem cada peça. **NÃO** utilize palha de aço nem esponjas abrasivas para limpar estas peças. Os riscos resultantes dessa fricção dificultam as limpezas subsequentes.

4.2.5 Limpe diariamente a área à volta dos sensores AIF e ATO

1. Limpe os sedimentos à volta dos sensores AIF e ATO durante a limpeza e filtre quando o óleo for drenado da cuba de fritura.
2. Utilize um pincel pequeno ou outro objeto semelhante que permita aceder à área à volta da sonda (Figura 1). Tenha cuidado para garantir que a sonda não é danificada.
3. Devolva o óleo assim que a limpeza e a filtração estiverem concluídas.



Figura 1

4.2.6 Limpe diariamente as hastes do elevador de cestos

Nas fritadeiras equipadas com elevadores de cestos, limpe as hastes com um pano seco e limpo para remover os resíduos de óleo e poeira acumulados.

4.2.7 Limpe diariamente a área à volta da fritadeira

Limpe diariamente o chão à volta da fritadeira. Certifique-se de que não há fugas de óleo nem excesso de óleo por baixo da fritadeira ou à volta da bandeja de filtração, para evitar o risco de escorregadelas.

**AVISO**

Tenha cuidado quando estiver perto da fritadeira. Podem existir líquidos ou óleo que possam causar deslizamentos e quedas. Podem ocorrer lesões graves em caso de deslizamentos ou de contacto com o óleo ou líquidos.

4.3 VERIFICAÇÕES E MANUTENÇÃO SEMANAIS

4.3.1 Limpe semanalmente por trás das fritadeiras

Limpe por trás das fritadeiras. Siga o procedimento descrito na ficha de requisitos de manutenção, se for o caso. Desligue a fritadeira da tomada.



AVISO

Para garantir o funcionamento seguro e eficiente da fritadeira e do exaustor, a ficha elétrica da linha de 120 volts, que pode alimentar o exaustor, deve estar totalmente encaixada e travada no seu conector de pino e manga, se aplicável.

4.4 VERIFICAÇÕES E MANUTENÇÃO A CADA DUAS SEMANAS

4.4.1 Verifique a precisão do ponto de ajuste do controlador

1. Insira um termómetro de boa qualidade ou uma sonda pirométrica no óleo, de forma a que a ponta toque na sonda de deteção de temperatura da fritadeira.
2. Quando o controlador apresentar os ícones do produto (indicando que o conteúdo da fritadeira se encontra dentro do intervalo de cozedura), prima o botão  uma vez para exibir a temperatura e o ponto de ajuste do óleo, conforme detetado pela sonda de temperatura.
3. Anote a temperatura indicada no termómetro ou no pirómetro. A temperatura real e as leituras do pirómetro devem apresentar uma diferença máxima de $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (3°C) entre si. Caso contrário, contacte um técnico autorizado pelo fabricante para obter ajuda.

4.5 VERIFICAÇÕES E MANUTENÇÃO MENSAIS

4.5.1 Manutenção do pré-filtro mensalmente ou conforme necessário.

O pré-filtro requer manutenção regular. A cada 30 dias, ou com mais frequência se o fluxo de óleo diminuir, retire a tampa do pré-filtro e limpe o painel anexo.



PERIGO

Utilize luvas de proteção ao retirar o pré-filtro. O pré-filtro pode estar quente e causar queimaduras graves.

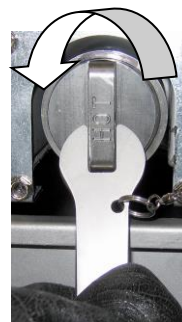


Figura 2



Figura 3

1. Com luvas de proteção, utilize a chave fornecida para retirar a tampa do pré-filtro do invólucro do pré-filtro (Figura 2).
2. Utilize um pincel pequeno para remover os resíduos do painel fixado (Figura 3).
3. Lave debaixo de água corrente e seque bem.
4. Volte a colocar a tampa do pré-filtro no compartimento do pré-filtro e aperte-a com a chave fornecida, certificando-se de que a tampa do pré-filtro fica bem apertada. Se a tampa do pré-filtro não estiver bem apertada, o ar irá escapar à volta do pré-filtro e atrasar o retorno do óleo.



PERIGO

NÃO retire a tampa do pré-filtro enquanto estiver a decorrer um ciclo de filtração.
NÃO utilize o sistema de filtração com a tampa removida. Utilize luvas de proteção ao manusear a tampa. O metal e o óleo exposto estão quentes e podem causar queimaduras graves.

4.6 VERIFICAÇÕES E MANUTENÇÃO TRIMESTRAIS

4.6.1 Limpe a fritadeira profundamente (fervura/limpeza a frio) trimestralmente ou com maior frequência, conforme o seu plano de manutenção.



PERIGO

Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A cuba de fritura deve ser enchida com água ou óleo antes de acender os queimadores. Se não o fizer, danificará a cuba de fritura e poderá provocar um incêndio.

Durante a utilização normal da sua fritadeira, irá formar-se gradualmente uma camada de óleo carbonizado no interior da cuba de fritura. Esta película deve ser removida periodicamente, seguindo o procedimento de Limpeza profunda (fervura). Consulte o *Manual de operação do controlador Intuition para obter detalhes específicos sobre a configuração do controlador para a operação de limpeza profunda (fervura/limpeza a frio).*



PERIGO

Deixe o óleo arrefecer até 100 °F (38 °C) ou menos antes de o esvaziar num recipiente adequado para descarte.



AVISO

Nunca deixe a fritadeira sem vigilância durante este processo. Se a solução derramar, coloque imediatamente o interruptor de LIGAR/DESLIGAR na posição OFF (Desligado).



PERIGO

Certifique-se de que a fritadeira está completamente livre de água antes de a encher com óleo. Quando o óleo estiver aquecido à temperatura de fritura, a água presente na fritadeira provocará salpicos.

4.6.2 SUBSTITUA OS ANÉIS DE VEDAÇÃO TRIMESTRALMENTE

Substitua os anéis de vedação na ligação da bandeja de filtração a cada 90 dias ou sempre que estiverem rachados, partidos ou em falta (Figura 4).

Para substituir os anéis de vedação, utilize uma chave de fendas pequena de lâmina plana para levantar o anel de vedação e retirar o tubo de captação (Figura 5). Certifique-se de que a ranhura está limpa e sem resíduos. Deslize o novo anel de vedação sobre o tubo até que este encaixe na ranhura (Figura 6). Lubrifique os anéis de vedação no tubo de captação com óleo fresco e frio.

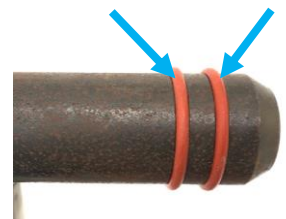


Figura 4

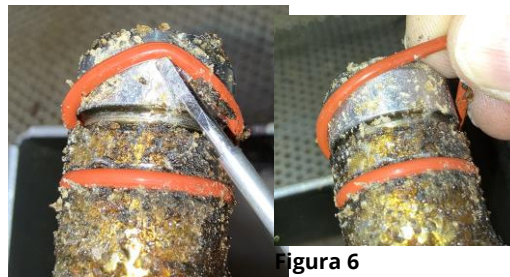


Figura 5

Figura 6

4.7 INSPEÇÃO ANUAL/PERIÓDICA DO SISTEMA

Este aparelho deve ser inspecionado e ajustado periodicamente por pessoal de assistência técnica qualificado, no âmbito de um programa regular de manutenção da cozinha.

A Frymaster recomenda que um técnico de assistência autorizado pela fábrica inspecione este aparelho pelo menos uma vez por ano, da seguinte forma:

4.7.1 Fritadeira anualmente

- Inspeção o armário por dentro e por fora, atrás e à frente, para verificar se há excesso de óleo. Certifique-se de que não há fugas de óleo. Certifique-se de que não há óleo acumulado por baixo do armário e à volta da bandeja de filtração ou da fritadeira, o que poderia representar um risco de escorregamento.
- Verifique se os fios do elemento de aquecimento estão em bom estado, se os cabos não apresentam desgaste visível nem danos no isolamento e se estão isentos de óleo.
- Verifique se os componentes de aquecimento se encontram em bom estado, sem acumulação de carbono ou óleo caramelizado. Inspeção os componentes para verificar se apresentam sinais de disparos a seco prolongados.
- Verifique se o mecanismo de inclinação está a funcionar corretamente ao levantar e baixar os componentes e se os cabos dos componentes não estão enroscados e/ou a sofrer atrito.
- Verifique se o consumo de corrente do componente de aquecimento se encontra dentro do intervalo permitido, conforme indicado na placa de características do aparelho.
- Verifique se as sondas de temperatura e de limite elevado estão devidamente ligadas, bem apertadas e a funcionar corretamente, e se os acessórios de fixação e as proteções das sondas estão presentes e devidamente instalados.
- Verifique se os componentes da caixa de componentes e da caixa de contactores (ou seja, controlador, relés, placas de interface, transformadores, contactores, etc.) se encontram em bom estado e isentos de óleo e outros resíduos.
- Verifique se as ligações elétricas da caixa de componentes e da caixa do contactor estão bem apertadas e se a cablagem se encontra em bom estado.
- Verifique se todos os dispositivos de segurança (ou seja, proteções dos contactores, interruptores de reinicialização, etc.) estão presentes e a funcionar corretamente.
- Verifique se a cuba de fritura se encontra em bom estado e sem fugas e se o isolamento da cuba de fritura está em condições de utilização.
- Verifique se todas as cablagens e ligações estão bem apertadas e em bom estado.

4.7.2 Sistema de filtração integrado anualmente

- Inspeccione todas as tubagens de retorno de óleo e de drenagem para detetar eventuais fugas e verifique se todas as ligações estão bem apertadas.
- Verifique se a bandeja de filtração apresenta fugas e se está limpa. Se existir uma grande acumulação de migalhas na bandeja de migalhas, informe o proprietário/operador de que a bandeja deve ser esvaziada num recipiente à prova de fogo e limpa diariamente.
- Verifique se todos os anéis de vedação e juntas estão presentes e em bom estado. Substitua os anéis de vedação e as juntas se estiverem gastos ou danificados.
- Verifique a integridade do sistema de filtração da seguinte forma:
- Verifique a integridade do sistema de filtração da seguinte forma:
 - Verifique se a tampa da bandeja de filtração está presente e devidamente instalada.
 - Com a bandeja de filtração vazia, desligue o controlador e coloque cada tanque na seleção «Encher tanque a partir da bandeja de filtração» (consulte o *Manual de operação do controlador Intuition*), um de cada vez. Verifique o bom funcionamento de cada válvula de retorno de óleo, ativando a bomba do filtro com a seleção «Encher tanque a partir da bandeja de drenagem». Verifique se a bomba se liga e se aparecem bolhas no óleo da cuba de fritura associada.
 - Verifique se a bandeja de filtração está devidamente preparada para a filtração e, em seguida, drene o óleo de uma cuba de fritura aquecido a 350 °F (177 °C) para a bandeja de filtração, utilizando a seleção «Drenar para a bandeja» (consulte o *Manual de operação do controlador Intuition*). Agora, utilizando a seleção «Encher tanque a partir da bandeja de drenagem» (consulte a secção do *Manual de operação do controlador Intuition*), deixe todo o óleo retornar à cuba de fritura (indicado pela presença de bolhas no óleo). Carregue no botão de verificação quando todo o óleo tiver sido devolvido. A cuba de fritura deve voltar a encher em cerca de 2 minutos e 30 segundos.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS MIE14/FQIE30 FILTERQUICK INTUITION™

CAPÍTULO 5: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS PELO OPERADOR

5.1 Introdução

Esta secção fornece um guia de referência rápido sobre alguns dos problemas mais comuns que podem ocorrer durante a operação deste equipamento. Os guias de resolução de problemas que se seguem destinam-se a ajudar a corrigir, ou pelo menos a diagnosticar com precisão, os problemas relativos a este equipamento. Embora este capítulo aborde os problemas mais comuns relatados, poderá deparar-se com problemas que não são mencionados. Em tais casos, a equipa dos Serviços Técnicos da Frymaster envidará todos os esforços para o ajudar a identificar e resolver o problema.

Durante a resolução de um problema, recorra sempre a um processo de eliminação, começando pela solução mais simples e avançando até à mais complexa. Nunca subestime o óbvio, pois qualquer pessoa pode esquecer-se de ligar um cabo à tomada ou não fechar completamente uma válvula. Acima de tudo, procure sempre ter uma ideia clara do motivo pelo qual o problema ocorreu. Parte de qualquer ação corretiva consiste em tomar medidas para garantir que tal situação não volte a ocorrer. Se um controlador apresentar uma avaria devido a uma ligação defeituosa, verifique todas as outras ligações também. Se um fusível continuar a queimar, investigue o motivo. Tenha sempre presente que a avaria de um pequeno componente pode, muitas vezes, ser indicativa de uma potencial avaria ou de um funcionamento incorreto de um componente ou sistema mais importante.

Antes de ligar a um agente de serviço ou para a LINHA DE APOIO AO CLIENTE da Frymaster (1-800-551-8633):

- **Verifique se os cabos elétricos estão ligados à tomada e se os disjuntores estão ligados.**
- **Verifique se as válvulas de drenagem da cuba de fritura estão totalmente fechadas.**
- **Tenha à mão o modelo e o número de série da sua fritadeira para os fornecer ao técnico que o estiver a assistir.**

PERIGO

O óleo quente pode causar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando estiver cheio de óleo quente, nem transfira óleo quente de um recipiente para outro.

PERIGO

Este equipamento deve ser desligado da corrente durante a manutenção, exceto se forem necessários testes aos circuitos elétricos. Tenha muito cuidado ao realizar estes testes.

Este aparelho pode ter mais do que um ponto de ligação à rede elétrica. Desligue todos os cabos de alimentação antes de proceder à manutenção.

A inspeção, os ensaios e a reparação de componentes elétricos devem ser realizados exclusivamente por um agente de assistência autorizado.

5.2 Resolução de problemas

5.2.1 Problemas com o controlador e o aquecimento

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
Não há imagem no controlador.	A. A fritadeira não tem corrente. B. Falha no controlador ou noutro componente	A. Verifique se a fritadeira está ligada à corrente e se o disjuntor não está desarmado. B. Contacte o seu FAS para obter assistência.
O CONTROLADOR apresenta IS VAT FULL? (O TANQUE ESTÁ CHEIO?) SIM NÃO após a filtração.	A. Operação normal durante a maior parte do início ou do fim da maioria das funções de filtração. B. Se o aviso aparecer várias vezes durante um processo de filtração, isso poderá indicar um retorno lento do óleo.	A. Certifique-se de que o tanque está cheio de óleo e prima o botão ✓. B. Consulte a secção 5.3 Resolução de problemas – A bomba do filtro funciona, mas o retorno de óleo é muito lento.
O CONTROLADOR apresenta IS DRAIN CLEAR? (O RALO ESTÁ DESOBSTRUÍDO?)	O ralo está entupido e o óleo não conseguiu escoar.	Limpe o ralo com Fryers Friend e prima o botão ✓. A filtração será retomada.
O CONTROLADOR apresenta CHANGE FILTER MEDIA? (TROCAR O MATERIAL DO FILTRO?)	Ocorreu um erro no filtro, o papel/esponja de filtro está entupido, foi apresentado um aviso para substituir o papel/esponja de filtro após 25 horas ou o aviso anterior para substituir o papel/esponja de filtro foi ignorado.	Troque o papel/esponja de filtro e certifique-se de que a bandeja de filtração foi retirada da fritadeira durante, pelo menos, 30 segundos. NÃO ignore os avisos para TROCAR O PAPEL DE FILTRO .
A fritadeira não aquece.	A. A válvula de drenagem não está totalmente fechada. B. Os cabos de alimentação não estão ligados. C. Problema com o interruptor de inclinação. D. O controlador ou outros componentes apresentaram uma falha.	A. Verifique o registo de erros. Certifique-se de que o código E133 não é apresentado. B. Verifique se todos os cabos de alimentação estão bem encaixados nas respetivas tomadas, se estão bem fixos e se o disjuntor não está desarmado. C. Contacte o seu FAS para obter assistência. D. Contacte o seu FAS para obter assistência.
A fritadeira aquece até atingir o limite elevado, com o indicador de aquecimento aceso.	A sonda ou o controlador de temperatura avariou.	Contacte o seu FAS para obter assistência.
A fritadeira aquece até atingir o limite elevado, sem o indicador de aquecimento aceso.	O contactor ou o controlador avariou.	Contacte o seu FAS para obter assistência.
O CONTROLADOR apresenta MISCONFIGURED ENERGY TYPE (TIPO DE ENERGIA MAL CONFIGURADO)	O tipo de energia configurado na fritadeira está incorreto.	Certifique-se de que a fritadeira está configurada com o tipo de energia correto.
O controlador fica bloqueado.	Erro no controlador.	Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o problema continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.

5.2.2 Mensagens de erro e problemas de apresentação

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
CONTROLADOR apresenta E119 HEATING FAILURE (FALHA DE AQUECIMENTO).	Falha no controlador, falha na fonte de alimentação, falha no contactor, termóstato de limite elevado em circuito aberto.	Ligue e desligue o controlador algumas vezes. Se o erro continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.
O ECRÃ DO CONTROLADOR está na escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Celsius).	Opção de apresentação incorreta programada.	Para alternar entre °F e °C, prima HOME (INÍCIO) > SETTINGS (CONFIGURAÇÕES) > Insira 4321 (McD) ou 1656 (não-McD) > GENERAL (GERAL) > TEMPERATURE (TEMPERATURA) e selecione a escala de temperatura pretendida. Ligue o controlador para verificar a temperatura. Se a escala pretendida não for apresentada, repita o processo.
O CONTROLADOR apresenta HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (LIMITE ELEVADO 1 EXCEDIDO).	A temperatura da cuba de fritura é superior a 410 °F (210 °C) ou, nos países da CE, 395 °F (202 °C).	Desligue a fritadeira e deixe arrefecer. Certifique-se de que a cuba de fritura está cheia de óleo.
O CONTROLADOR apresenta HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (LIMITE ELEVADO 2 EXCEDIDO).	O limite elevado foi aberto.	Desligue a fritadeira e deixe arrefecer. Certifique-se de que a cuba de fritura está cheia de óleo. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
O CONTROLADOR apresenta HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEMA DE LIMITE ELEVADO).	Falha no limite superior	Desligue imediatamente a alimentação de toda a fritadeira e contacte o seu FAS para obter assistência.
O CONTROLADOR apresenta RECOVERY FAULT-SCHEDULE SERVICE SOON (ERRO DE RECUPERAÇÃO — AGENDAR MANUTENÇÃO EM BREVE) e soa um alarme.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo durante três ou mais ciclos consecutivos.	Para eliminar o erro e silenciar o alarme, prima o botão de verificação √. O tempo máximo de recuperação para os componentes elétricos é de 1:40. Verifique se todos os cabos de alimentação estão bem encaixados nas respetivas tomadas e bem fixos. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o erro continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.
O CONTROLADOR apresenta COOKING TEMPERATURE ERROR (ERRO DE TEMPERATURA DE COZEDURA).	Problema no circuito de medição da temperatura, incluindo a sonda, ou danos na cablagem ou na ficha do controlador.	Desligue a fritadeira e contacte o seu FAS para obter assistência.
O indicador de aquecimento está aceso, mas a fritadeira não está a aquecer.	O cabo de alimentação trifásico está desligado ou o disjuntor foi desarmado.	Verifique se todos os cabos de alimentação estão bem encaixados nas respetivas tomadas, se estão bem fixos e se o disjuntor não está desarmado. Se o problema continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.
O CONTROLADOR apresenta NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (NENHUM GRUPO DE MENU DISPONÍVEL PARA SELEÇÃO).	Todos os grupos de menu foram eliminados.	Crie um novo grupo de MENU. Após criar um novo menu, adicione receitas ao grupo.

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
O CONTROLADOR apresenta SERVICE REQUIRED (MANUTENÇÃO NECESSÁRIA) seguido de uma mensagem de erro.	Ocorreu um erro que requer a presença de um técnico de manutenção.	Prima X para continuar a cozinhar e contacte o seu FAS para obter assistência. Em alguns casos, poderá não ser possível cozinhar. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o erro continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.

5.3 Resolução de problemas do sistema de filtração automática

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
A fritadeira filtra após cada ciclo de cozedura.	A definição da filtração posterior está incorreta.	Altere ou substitua a definição de filtração posterior, introduzindo novamente o valor de cozedura da filtração posterior nas definições.
A função Maintenance Filter (Filtração de manutenção) ou Clean and Filter (Limpar e filtrar) não arranca.	A temperatura está demasiado baixa.	Certifique-se de que a fritadeira está na temperatura definida antes de iniciar a função de Filtração de manutenção ou de Limpar e filtrar.
O CONTROLADOR apresenta FILTER BUSY (FILTRO OCUPADO).	A. Outro ciclo de filtração ou substituição da esponja de filtro ainda está em curso. B. A placa de controlo do sistema não concluiu a verificação do sistema. C. Problema do SCB.	A. Aguarde até que o ciclo de filtração anterior termine para iniciar outro ciclo de filtração. Troque a esponja de filtro se solicitado. B. Aguarde 15 minutos e tente novamente. C. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o erro continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.
A bomba do filtro não arranca ou para durante a filtração.	A. O cabo de alimentação está desligado. B. Obstrução na bomba do filtro.	A. Verifique se o cabo de alimentação está bem ligado à tomada. B. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o erro continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.
A válvula de drenagem ou a válvula de retorno permanece aberta.	A. Problema na válvula de drenagem ou de retorno. B. Problema no atuador. C. Problema do SCB ou HCB.	Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o erro continuar, contacte o seu FAS para obter assistência.
O CONTROLADOR apresenta INSERT PAN (INSIRA A BANDEJA).	A. A bandeja de filtração não está totalmente encaixada na fritadeira. B. Interruptor da bandeja de filtração com defeito.	A. Retire a bandeja de filtração e insira-a completamente na fritadeira. Certifique-se de que o controlador não apresenta «P». B. Se a bandeja de filtração estiver totalmente inserida e o controlador continuar a exibir a mensagem INSIRA A BANDEJA, o interruptor está desalinhado ou, possivelmente, avariado.

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
A filtração automática, o filtro OQS, não inicia.	A. Nível de óleo demasiado baixo. B. A temperatura do óleo está demasiado baixa. C. A bandeja de filtração não está inserida. D. A Contagem ponderada de cozedura (AIF) nas definições da receita está definida como «0».	A. Certifique-se de que o nível de óleo se encontra na linha de enchimento superior (ao nível do sensor de nível de óleo superior). B. Certifique-se de que a temperatura do óleo está à temperatura definida. C. Certifique-se de que controlador não apresenta «P». Certifique-se de que a bandeja de filtração está bem encaixada na fritadeira. Reinicie a fritadeira. D. Defina a Contagem ponderada de cozedura (AIF-On para «1» nas definições da receita (HOME (INÍCIO) > RECIPIES (RECEITAS) > Digite 1234 para McD ou 1650 para Não-McD > Selecione o produto > WEIGHTED COOK COUNT (CONTAGEM PONDERADA DE COZEDURA)).
A bomba do filtro funciona, mas o retorno de óleo é muito lento.	A. Papel/esponja de filtro entupido. B. Componentes da bandeja de filtração instalados ou preparados de forma incorreta. C. O painel do pré-filtro pode estar entupido ou não estar bem apertado.	A. Verifique se o filtro não está obstruído. Se for o caso, substitua o filtro. B. Retire o óleo da bandeja de filtração e substitua o papel/esponja de filtro, certificando-se de que o painel do filtro está colocado, por baixo do papel/esponja. Se estiver a utilizar uma esponja, certifique-se de que o lado áspero fica virado para cima. Verifique se os anéis de vedação estão presentes e em bom estado na ligação da bandeja de filtração. C. Limpe o pré-filtro (ver secção 4.5) e certifique-se de que está bem apertado com a chave fornecida.

5.3.1 Erro de ralo entupido

O erro de ralo entupido ocorre durante a filtração automática quando o sensor de nível de óleo deteta que o óleo não foi completamente drenado da cuba de fritura. Isto pode dever-se a um ralo entupido ou a uma avaria no sensor de óleo. Siga as instruções apresentadas no controlador para apagar o erro.

Quando isto acontece, o controlador apresenta **CLEAR DRAIN (LIMPE O RALO)** durante 15 segundos, apresentando depois **IS DRAIN CLEAR? (O RALO ESTÁ DESOBSTRUÍDO?)**.

1. Limpe os resíduos do ralo com Fryer's Friend e prima o botão ✓ para continuar.
2. O controlador apresenta **DRAINING (A DRENAR)**. Assim que o sensor de nível de óleo detetar que o óleo foi drenado, o funcionamento normal da filtração automática é retomado.

5.3.2 Filtro Ocupado

Quando a mensagem **FILTER BUSY (FILTRO OCUPADO)** é apresentada, a placa de interface do filtro está à espera que outro tanque seja filtrado ou que outra função termine. Aguarde 15 minutos para ver se o problema foi resolvido. Caso contrário, contacte o seu FAS local.

5.4 Resolução de problemas de reabastecimento automático

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
As cubas de fritura estão a ser reabastecidas com óleo frio.	Ponto de regulação da temperatura incorreto.	Certifique-se de que o ponto de regulação está correto.
Um dos tanques não reabastece.	A. Existe um erro do filtro. B. Existe um erro de manutenção necessária. C. Problema com o solenoide, a bomba, o pino, RTD ou ATO.	A. Apague o erro do filtro corretamente. Se o problema continuar, contacte o seu FAS para obter assistência. B. Contacte o seu FAS para obter assistência. C. Contacte o seu FAS para obter assistência.
As cubas de fritura não reabastecem.	A. A temperatura da fritadeira está demasiado baixa. B. O óleo está demasiado frio. C. Aparece o aviso de óleo de reabastecimento vazio D. Existe um erro de manutenção necessária. E. O interruptor da unidade de fusão está desligado (apenas nas unidades de gordura vegetal sólida) F. Fusível queimado.	A. A temperatura da fritadeira deve estar no ponto de regulação. B. Certifique-se de que o óleo no tanque de reabastecimento está acima dos 70 °F (21 °C). C. Certifique-se de que o tanque de reabastecimento não está vazio. Substitua o tanque de reabastecimento ou encha-o a partir do sistema a granel e reinicie o sistema de reabastecimento. Se o problema continuar, contacte o seu FAS para obter assistência. D. Contacte o seu FAS para obter assistência. E. Certifique-se de que o interruptor da unidade de fusão está ligado (posição ON). F. Verifique o fusível à esquerda da caixa SCB. Se estiver a utilizar uma unidade de fusão de gordura vegetal sólida, verifique o fusível situado por baixo do interruptor da unidade de fusão.

5.5 Resolução de problemas em sistemas de óleo a granel

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
A cuba de fritadura não enche.	A. Procedimento de configuração incorreto. B. A válvula de descarga não está completamente fechada. C. O tanque de óleo a granel está vazio. D. Problema na bomba RTI. E. A ligação de desencaixe rápido de óleo fresco, situada na parte traseira da fritadeira, não está totalmente encaixada.	A. Reinicie a fritadeira, desligando e voltando a ligar a ficha de controlo do óleo a granel na parte traseira da fritadeira. B. Certifique-se de que a alavanca da válvula de descarga está totalmente fechada. C. Entre em contacto com seu fornecedor de óleo a granel. D. Entre em contacto com seu fornecedor de óleo a granel. E. Desligue a ligação do óleo novo e volte a ligar para garantir que a ligação está totalmente encaixada.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O tanque de reabastecimento não enche.	A. Procedimento de configuração incorreto. B. Existe outra função em curso C. A válvula de descarga não está completamente fechada. D. O tanque de óleo a granel está vazio. E. Problema no solenoide, na bomba ou no interruptor.	A. Certifique-se de que as configurações da fritadeira para óleo novo estão corretas. Reinicie a fritadeira mantendo premido o botão de reinicialização durante 60 segundos ou mais. B. Se estiver a decorrer um processo de filtração ou qualquer outra função do menu de filtração, ou se forem apresentadas as opções FILTER NOW? √/X (FILTRAR AGORA? √/X), CONFIRM √/X (CONFIRMAR √/X), ou SKIM VAT (DESENGORDURAR TANQUE), aguarde até que o processo esteja concluído e tente novamente. C. Certifique-se de que a alavanca da válvula de descarga está totalmente fechada. D. Entre em contacto com seu fornecedor de óleo a granel. E. Contacte o seu FAS para obter assistência.
O tanque ou reservatório de reabastecimento enche devagar.	A. Problemas na bomba ou na tubagem que excedam o âmbito da resolução de problemas pelo operador.	A. Contacte o seu fornecedor de óleo a granel.

5.6 Códigos de registo de eventos (erros)

Para aceder ao registo de eventos (erros):

1. Prima o botão Home (Início) .
2. Prima o botão de diagnóstico .
3. Selecione «Event Log (Registo de Eventos)».
4. Selecione o tipo de registo que pretende ver ou selecione «All (Todos)» para ver todos os registos de eventos (erros).
5. Selecione 7, 14 ou 30 dias de registos para ver.
6. Os eventos específicos de cada lado, indicados pela localização L (esquerda) ou R (direita), LC (centro esquerda) e RC (centro direita), são eventos que se coordenam com a posição de um componente ou que são específicos de um dos lados dos tanques divididos. Se não existirem eventos, o ecrã ficará em branco.

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
E113, E113R, E113L	ERRO NA TEMPERATURA DE COZEDURA	A leitura da sonda de temperatura está fora do intervalo. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E116, E116R, E116L	LIMITE ELEVADO 1 EXCEDIDO – XXX F ou XXX C	A temperatura de limite elevado é superior a 410 °F (210 °C) ou, nos países da CE, a 395 °F (202 °C). Desligue a fritadeira e deixe arrefecer. Certifique-se de que a cuba de fritura está cheia de óleo.
E117, E117R, E117L	LIMITE ELEVADO 2 EXCEDIDO – XXX F ou XXX C	O interruptor do limite elevado foi aberto. Desligue a fritadeira e deixe arrefecer. Certifique-se de que a cuba de fritura está cheia de óleo. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E118, E118R, E118L	PROBLEMA DE LIMITE ELEVADO	A temperatura do tanque excede os 460 °F (238 °C) e o limite elevado não abriu. Desligue imediatamente a alimentação da fritadeira e contacte o apoio ao cliente.

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
E119, E119R, E119L	FALHA NO AQUECIMENTO – XXX F ou XXX C	Ocorreu uma falha no circuito do trinco do controlo do aquecimento. O contactor térmico não bloqueou. Desligue a fritadeira e ligue-a novamente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E120, E120R, E120L	FALHA NO RELÉ DE CALOR – XXX F ou XXX C	Problema com o relé de aquecimento. Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E129, E129R, E129L	ERRO DE TEMPERATURA DE REABASTECIMENTO – XXX F ou XXX C	Erro na sonda de temperatura de reabastecimento. Limpe a sonda. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E130, E130R, E130L	FALHA DA Sonda DE RESERVA – XXX F ou XXX C CONTACTE O APOIO AO CLIENTE	Erro na sonda de reserva. Limpe a sonda. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E132, E132R, E132L	VÁLVULA DE DRENAGEM NÃO ESTÁ ABERTA - FILTRAÇÃO DESATIVADA – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A válvula de drenagem estava a tentar abrir e a sua posição é desconhecida. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E133, E133R, E133L	VÁLVULA DE DRENAGEM NÃO FECHADA - FILTRAÇÃO E REABASTECIMENTO DESATIVADOS – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A válvula de drenagem estava a tentar fechar e a sua posição é desconhecida. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E134, E134R, E134L	VÁLVULA DE RETORNO NÃO ABERTA - FILTRAÇÃO E REABASTECIMENTO DESATIVADOS – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A válvula de retorno estava a tentar abrir e a sua posição é desconhecida. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E135, E135R, E135L	VÁLVULA DE RETORNO NÃO FECHADA - FILTRAÇÃO E REABASTECIMENTO DESATIVADOS – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A válvula de retorno estava a tentar fechar e a sua posição é desconhecida. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E137, E137R, E137L	FALHA NA Sonda AIF – FILTRAÇÃO INTELIGENTE E REABASTECIMENTO DESATIVADOS – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A leitura da sonda AIF está fora do intervalo. Limpe a sonda. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E139	TROCAR O FILTRO DE ÓLEO – TROCAR OS MATERIAIS DO FILTRO	O temporizador de 25 horas expirou ou a lógica de filtro sujo foi ativada. Troque o papel ou a esponja de filtro.
E141	A BOMBA NÃO ESTÁ A ENCHER	O sistema detetou que pode haver óleo presente na bandeja de filtração. Troque o papel ou a esponja de filtro. Certifique-se de que o filtro não está obstruído. Certifique-se de que o pré-filtro está limpo. Certifique-se de que os anéis de vedação do pré-filtro e da bandeja de filtração estão presentes e em bom estado. Certifique-se de que o pré-filtro está apertado com a chave do pré-filtro.
E142, E142R, E142L	RALO ENTUPIDO	O tanque não esvaziou durante a filtração. Certifique-se de que o ralo não está entupido e utilize o utensílio da fritadeira para desentupir o ralo.
E143, E143R, E143L	ERRO NO SENSOR DE ÓLEO	Certifique-se de que o sensor de óleo está limpo. Certifique-se de que o nível de óleo se encontra na linha de nível médio ou acima desta. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E144,	(O ERRO DE RECUPERAÇÃO NÃO É APRESENTADO,	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo.

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
E144R, E144L	APENAS REGISTADO NO REGISTO DE EVENTOS (ERROS))	Certifique-se de que não é adicionado óleo à fritadeira durante a verificação de recuperação. Se for elétrica, certifique-se de que o cabo de alimentação está bem encaixado na tomada. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E145, E145R, E145L	ERRO DE RECUPERAÇÃO – MARQUE UMA MANUTENÇÃO EM BREVE	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo durante três ou mais ciclos consecutivos. Se for elétrica, certifique-se de que o cabo de alimentação está bem encaixado na tomada. Assim que o problema estiver resolvido, reinicie a fritadeira com o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos para eliminar o erro. Ligue novamente a fritadeira e deixe-a aquecer normalmente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E151	ERRO NA ID DA PLACA – ID DA PLACA EM FALTA OU DUPLICADO – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A ID de localização do controlador está em falta, ou dois ou mais controladores têm a mesma ID de localização. Contacte o apoio ao cliente.
E152	ERRO NO CONTROLADOR DA INTERFACE DO UTILIZADOR	O controlador apresenta um erro desconhecido. Reinicie a fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E153	ERRO NO CAN BUS – FILTRAÇÃO INTELIGENTE E REABASTECIMENTO DESATIVADOS – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A comunicação entre as placas foi interrompida. Reinicie a fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E154	Erro do CAN Bus do SCB – FILTRAÇÃO INTELIGENTE E REABASTECIMENTO DESATIVADOS – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	O SCB não respondeu a um comando da interface do utilizador. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos.
E154	Tempo expirado da CAN UI1, tempo expirado da CAN UI2, tempo expirado da CAN UI3, tempo expirado da CAN UI4, tempo expirado da CAN UI5	Uma interface de utilizador remota não respondeu a um comando da interface de utilizador. Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos.
E161	TIPO DE ENERGIA CONFIGURADO INCORRETAMENTE – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A fritadeira não está configurada com o tipo de energia correto. Contacte o apoio ao cliente.
E162, E162R, E162L	A CUBA DE FRITURA NÃO AQUECE – XXXF OU XXXC	A cuba de fritura não está a aquecer corretamente. Certifique-se de que o cabo de alimentação está bem ligado à tomada. Certifique-se de que o disjuntor está ligado e não desarmado.
E163, E163R, E163L	(Não é apresentado, apenas registado)	Ocorreu um erro na taxa de subida durante um teste de recuperação. Certifique-se de que o nível de óleo se encontra no nível inferior quando o sistema está frio e na linha do nível médio ou superior quando está na temperatura de referência. Nas fritadeiras elétricas, certifique-se de que a sonda não está em contacto com os componentes de aquecimento.
E165, E165R, E165L	LIMPE O SENSOR OIB	Gás — O sensor de óleo de retorno não deteta óleo. Limpe o sensor de óleo de retorno (OIB). Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E166, E166R, E166L	VÁLVULA DE DRENAGEM ABERTA – XXX F OU XXX C	A válvula de drenagem é aberta durante a cozedura. Reinicie a fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E167	TEMPO EXPIRADO DO HCB WATCHDOG	Reinicie toda a bateria da fritadeira utilizando o interruptor principal de reinicialização durante 60 segundos. Se o problema continuar, é necessário contactar o apoio ao cliente.

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
E168, E168R, E168L	AVARIA NO OIB DO HCB – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	O aquecedor OIB apresenta uma avaria. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E169	FICHEIRO DE RECEITAS INDISPONÍVEL – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Autorize as receitas de produtos. Adicione receitas de produtos aos menus. Carregue um ficheiro de receitas.
E170	TEMPERATURA ELEVADA DO ÓLEO DURANTE O OQS – XXXF OU XXXC	A temperatura do óleo está demasiado elevada para uma leitura válida do OQS. Filtre a uma temperatura entre 149 °C (300 °F) e 191 °C (375 °F).
E171	TEMPERATURA BAIXA DO ÓLEO DURANTE O OQS – XXXF OU XXXC	A temperatura do óleo está demasiado baixa para uma leitura válida do OQS. Filtre a uma temperatura entre 149 °C (300 °F) e 191 °C (375 °F).
E172	INTERVALO TPM BAIXO	O intervalo TPM é demasiado baixo para uma leitura OQS válida. Isto pode observar-se com óleo novo e fresco. Continue a cozinhar e repita o filtro OQS mais tarde. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E173	INTERVALO TPM ELEVADO – O ÓLEO ESTÁ ACIMA DO VALOR DE DESCARTE	O intervalo TPM está acima do valor de descarte. Descarte o óleo.
E174	ERRO OQS	O OQS apresenta um erro interno. Reinicie a fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E175	ERRO DE AR OQS	O OQS deteta ar no óleo. Verifique os anéis de vedação e verifique/aperte o filtro de pré-filtração com a chave de pré-filtro para garantir que não entra ar no sensor OQS. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E176	ERRO DE COMUNICAÇÃO OQS	O sensor OQS tem um erro de comunicação. Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E177, E177R, E177L	ERRO DE TEMPERATURA OIB – XXX F ou XXX C – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	A leitura da sonda OIB está fora do intervalo. Contacte o apoio ao cliente.
E178	SENSOR DE QUALIDADE DO ÓLEO SERÁ DESATIVADO DENTRO DE XX DIAS	O sensor OQS está quase no fim da sua vida útil. Contacte o apoio ao cliente para solicitar a substituição.
E179	SENSOR DE QUALIDADE DO ÓLEO DESATIVADO	O sensor OQS chegou ao fim da sua vida útil e foi desativado. Contacte o apoio ao cliente para solicitar a substituição.
E180	FIM DA VIDA ÚTIL DO SENSOR DE QUALIDADE DO ÓLEO EM BREVE: XX DIAS	O sensor OQS está quase no fim da sua vida útil. Contacte o apoio ao cliente para solicitar a substituição.
E181	FIM DA VIDA ÚTIL DO SENSOR DE QUALIDADE DO ÓLEO	O sensor OQS chegou ao fim da sua vida útil. Contacte o apoio ao cliente para solicitar a substituição.
E182	TANQUE DE ÓLEO DE REABASTECIMENTO VAZIO	O tanque de óleo de reabastecimento está vazio. Encha ou substitua o tanque e prima o botão laranja.
E184 E184R, E184L	NÍVEL BAIXO DE ÓLEO – ENCHA A CUBA DE FRITURA COM ÓLEO	O nível de óleo na cuba de fritura está baixo. Certifique-se de que o nível de óleo se encontra na linha de nível inferior ou acima desta. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E185 E185R, E185L	NÍVEL BAIXO DE ÓLEO DETETADO – ENCHA A CUBA DE FRITURA COM ÓLEO	Encha a cuba de fritura com óleo até à linha de nível inferior.

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
E188	VÁLVULA DE DESCARGA ABERTA – FECHER A VÁLVULA DE DESCARGA	Feche a válvula de descarga. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E189	FALHA DE COMUNICAÇÃO VFD – FILTRAÇÃO E REABASTECIMENTO DESATIVADOS	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E190	ERRO DE ABERTURA DA VÁLVULA DE SUCÇÃO – FILTRAÇÃO E REABASTECIMENTO DESATIVADOS	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E191	ERRO DE FECHO DA VÁLVULA DE SUCÇÃO – FILTRAÇÃO E REABASTECIMENTO DESATIVADOS	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E195	HCB NÃO DETECTADO – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E196	SCB NÃO DETECTADO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E199	BANDEJA DE FILTRAÇÃO NÃO DETECTADA	Certifique-se de que a bandeja de filtração está completamente inserida na fritadeira. Certifique-se de que não é apresentado «P» na parte superior do ecrã. Se o «P» estiver visível e a bandeja estiver totalmente inserida, ou se o «P» não estiver visível com a bandeja retirada, contacte o apoio ao cliente.
E200	REDUÇÃO DE CORRENTE VFD	Redução de corrente VFD. Troque o filtro de papel ou de esponja. Certifique-se de que a ligação de desenchaxe rápido de óleo a granel corretamente ligado e de que a linha de descarte a granel não está entupida.
E202	CORRENTE ELEVADA DO MOTOR DA BOMBA	Certifique-se de que o filtro de pré-filtração está limpo. Certifique-se de que a esponja ou papel de filtro está limpo. Se for descartar a granel, certifique-se de que a ligação de desenchaxe rápido de óleo a granel corretamente ligado e de que a linha de descarte a granel não está entupida. Se a fritadeira estiver a reabastecer-se, certifique-se de que a mangueira JIB não está comprimida e que o tubo de captação está livre de detritos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E203	FALHA DE ERRO VFD – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E204	CORRENTE ELEVADA DA VÁLVULA DE SUCÇÃO – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E205 E205R, E205L	CORRENTE ELEVADA DA VÁLVULA DE DRENAGEM	Desobstrua o ralo com a ferramenta para a fritadeira. Certifique-se de que não há objetos no ralo. Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E206 E206R, E206L	CORRENTE ELEVADA DA VÁLVULA DE RETORNO – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E207	MATERIAIS DO FILTRO SUJOS	Certifique-se de que o filtro de pré-filtração está limpo. Certifique-se de que a esponja ou papel de filtro está limpo.
E208 E208R, E208L	NENHUM ÓLEO DETETADO	Certifique-se de que a cuba de fritura está cheia de óleo. Limpe os sensores OIB, ATO e AIF. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E209	AVARIA DO VENTILADOR DA CPU – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E210	ALTA TEMPERATURA DA HCB	A temperatura da placa HCB está demasiado alta. Desligue o ecrã tátil e deixe o sistema arrefecer durante 30 minutos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
E211	TEMPERATURA ALTA DO CONTROLADOR	A temperatura do controlador está demasiado alta. Desligue o ecrã tátil e deixe o sistema arrefecer durante 30 minutos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E212	TEMPERATURA ELEVADA DA PLACA DE CONTROLO DO SISTEMA – XXX F ou XXX C	Desligue o ecrã tátil e deixe o sistema arrefecer durante 15 minutos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E213	ERRO AO LER O USB	Certifique-se de que o dispositivo USB está formatado corretamente. Experimente utilizar um dispositivo USB diferente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E214	ERRO AO ESCREVER NO DISPOSITIVO USB	Certifique-se de que o dispositivo USB está formatado corretamente. Experimente utilizar um dispositivo USB diferente. Verifique a segurança do dispositivo USB. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E217	ERRO AO LER O CARTÃO SD	Certifique-se de que o cartão SD está formatado corretamente. Experimente com um cartão SD diferente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E218	ERRO AO ESCREVER NO CARTÃO SD	Certifique-se de que o cartão SD está formatado corretamente. Experimente com um cartão SD diferente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E223	FICHEIRO DE CONFIGURAÇÃO INDISPONÍVEL – CARREGUE O FICHEIRO DE CONFIGURAÇÃO A PARTIR DE UM DISPOSITIVO USB	Carregue o ficheiro de configuração a partir de um dispositivo USB.
E224	ERRO DE COMUNICAÇÃO NA PLACA DO RELÉ DE PASSAGEM POR ZERO – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E225R, E225L	O CONTROLO DO AQUECEDOR NÃO ESTÁ LIGADO AO HCB – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E226	CIRCUITO ABERTO NA VÁLVULA DE VENTILAÇÃO 1 – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E227	CURTO-CIRCUITO NA VÁLVULA DE VENTILAÇÃO 1 – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E228	CIRCUITO ABERTO NA VÁLVULA DE VENTILAÇÃO 2 – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E229	CURTO-CIRCUITO NA VÁLVULA DE VENTILAÇÃO 2 – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E230	CURTO-CIRCUITO NA VÁLVULA DE ÓLEO FRESCO A GRANEL – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E231	CIRCUITO ABERTO NA VÁLVULA DE ÓLEO FRESCO A GRANEL – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E232L	O ELEVADOR DO CESTO ESQUERDO NÃO DESCE	Certifique-se de que o cesto elevatório esquerdo e a cuba de fritura não apresentam quaisquer obstruções. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E235R	O ELEVADOR DO CESTO DIREITO NÃO DESCE	Certifique-se de que o cesto elevatório direito e a cuba de fritura não apresentam quaisquer obstruções. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E238	ERRO NO ATUALIZAÇÃO DO FIRMWARE DA PLACA DE CONTROLO DO AQUECEDOR – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E239	ERRO NO ATUALIZAÇÃO DO FIRMWARE DA PLACA DE	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
	CONTROLO DO SISTEMA – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E240	VÁLVULA DE DESCARGA FECHADA – XXX F ou XXX C – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Certifique-se de que a válvula de descarga está fechada ou aberta e de que o interruptor está a funcionar corretamente. Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E241	ERRO DE CONFIGURAÇÃO DA PLACA DE CONTROLO DO AQUECEDOR – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E242	ERRO DE CONFIGURAÇÃO DA PLACA DE CONTROLO DO SISTEMA – É NECESSÁRIA MANUTENÇÃO	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E243	FALHA NA ATUALIZAÇÃO DO FIRMWARE DA INTERFACE DO UTILIZADOR	O controlador não conseguiu instalar o novo firmware. Reinicie completamente a bateria da fritadeira e tente atualizar o software novamente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E244	FALHA NA ATUALIZAÇÃO	O pacote de atualização está corrompido. Obtenha outra cópia do software e tente novamente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E245L E245LC E245R E245RC	O ELEVADOR DE CESTOS NÃO FOI DETETADO	1. Se o elevador de cestos não estiver instalado, certifique-se de que a opção Settings (Definições) > Cooking (Cozedura) > Basket Lift (Elevador de cesto) está Off (Desativada). 2. Se um elevador de cestos estiver instalado e ativado nas configurações, certifique-se de que ele está ligado à parte traseira da fritadeira. 3. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E246L E246LCE2 46R E246RC	FALHA NO ELEVADOR DE CESTOS DETETADA	1. Se o elevador de cestos não estiver instalado, certifique-se de que a opção Settings (Definições) > Cooking (Cozedura) > Basket Lift (Elevador de cesto) está Off (Desativada). 2. Se um elevador de cestos estiver instalado e ativado nas configurações, certifique-se de que ele está ligado à parte traseira da fritadeira. 3. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E247	OPERAÇÃO HCB PROIBIDA	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E248	OPERAÇÃO SCB PROIBIDA	Reinicie completamente a bateria da fritadeira. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E250, E250R, E250L	TANQUE EM ESTADO DE ERRO	Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E251, E251R, E251L	TANQUE EM ESTADO DESATIVADO	Reinicie a fritadeira utilizando o interruptor de reinicialização geral durante 60 segundos. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E252	FALHA NA IMPORTAÇÃO	O ficheiro de importação está corrompido. Obtenha outra cópia do ficheiro e tente novamente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E260	LIGAÇÃO INTERMITENTE DA VÁLVULA DE DRENAGEM	A válvula de drenagem apresenta uma ligação intermitente num tanque inteiro. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E260L	LIGAÇÃO INTERMITENTE DA VÁLVULA DE DRENAGEM ESQUERDA	A válvula de drenagem esquerda apresenta uma ligação intermitente num tanque dividido. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E260R	LIGAÇÃO INTERMITENTE DA VÁLVULA DE DRENAGEM	A válvula de drenagem direita apresenta uma ligação

Código	MENSAGEM DO INCIDENTE	EXPLICAÇÃO
	DIREITA	intermitente num tanque dividido. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E261	LIGAÇÃO INTERMITENTE DA VÁLVULA DE RETORNO	A válvula de retorno apresenta uma ligação intermitente num tanque inteiro. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E261L	LIGAÇÃO INTERMITENTE DA VÁLVULA DE RETORNO ESQUERDA	A válvula de retorno esquerda apresenta uma ligação intermitente num tanque dividido. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.
E261R	LIGAÇÃO INTERMITENTE DA VÁLVULA DE RETORNO DIREITA	A válvula de retorno direita apresenta uma ligação intermitente num tanque dividido. Se o problema continuar, contacte o apoio ao cliente.

FRITADEIRA ELÉTRICA MIE14/FQIE30 INTUITION

APÊNDICE A: INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO E CONFIGURAÇÃO DO ÓLEO A GRANEL

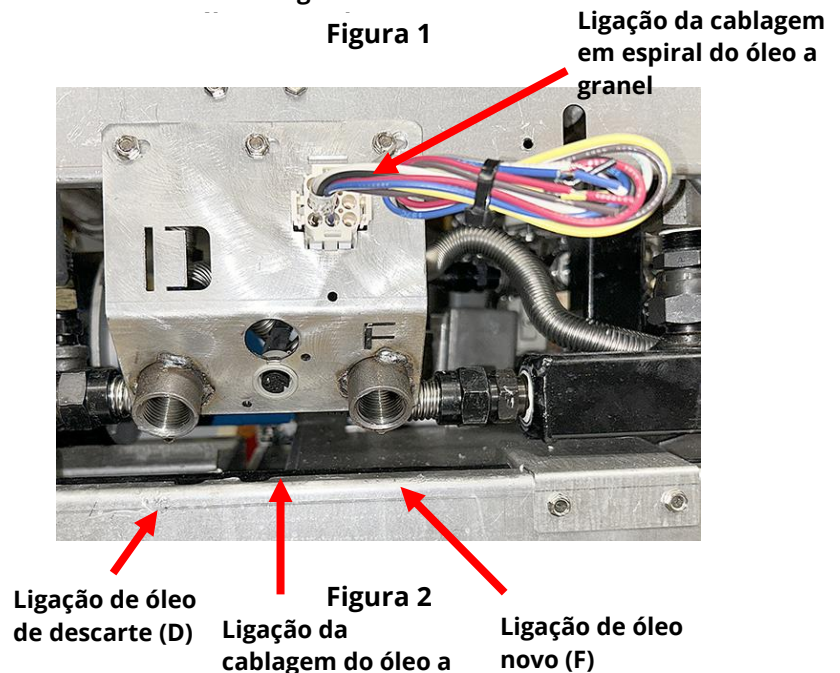
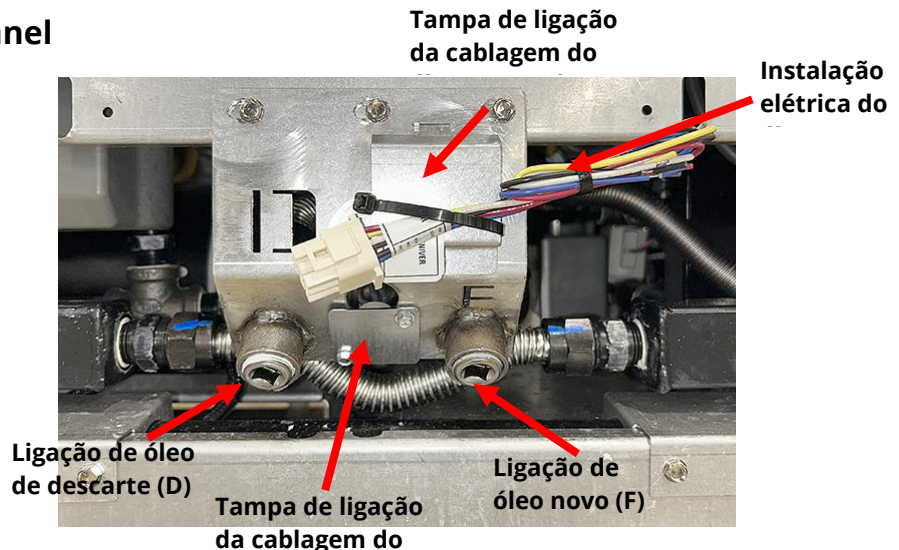
NOTA: As instruções deste manual relativas à utilização de um sistema de óleo a granel para o enchimento e descarte de óleo destinam-se a um sistema de óleo a granel. Estas instruções podem não se aplicar a alguns sistemas de óleo a granel.

A.1.1 Sistemas de óleo a granel

Os sistemas de óleo a granel dispõem de tanques de armazenamento de óleo de grande capacidade, normalmente situados na parte traseira do restaurante, que estão ligados a um coletor traseiro da fritadeira. O óleo usado é bombeado da fritadeira, através da ligação situada à esquerda do coletor na parte traseira da fritadeira, para os tanques de recolha, e o óleo novo é bombeado dos tanques, através da ligação situada à direita do coletor, para a fritadeira (Figuras 1 e 2). A cablagem de 9 pinos e as ligações Hirschman RTI permitem a ligação a vários sistemas de óleo a granel. O diagrama da instalação elétrica está na contracapa. Se a cablagem em espiral de 9 pinos para óleo a granel não estiver incluída, encomende a referência 1085398.

Configure a fritadeira para o modo a granel através do controlador situado na extrema esquerda. Todos os tanques precisam estar **DESLIGADOS** para aplicar estas configurações.

1. Com **TODOS** os controladores desligados por software, prima o botão **HOME** (INÍCIO).
2. Prima o botão **Settings** (Configurações).
3. Insira **1650** para uma fritadeira **McDonald's** ou **3000** para **qualquer outra marca**.
4. Selecione **General** (Geral).
5. Desça a página e selecione **Fryer Configuration** (Configuração da fritadeira).



6. Deslize para cima e selecione **Fresh Oil Type** (Tipo de óleo novo).
7. Selecione **Bulk** (A granel) se o sistema tiver um sistema de óleo a granel, selecione **JIB** se o sistema apenas utilizar JIBs (Jarro na caixa) ou selecione **None** (Nenhum) se não existir uma alimentação de óleo novo.
8. Prima o botão de **sinal de verificação**.
9. Prima o botão de **voltar**.
10. Selecione **Dispose Oil Type** (Tipo de óleo de descarte).
11. Selecione **Bulk** (A granel) se o sistema tiver um sistema de descarte de óleo residual a granel ou selecione **Front** (Frontal) se o sistema utilizar apenas uma vareta frontal ou um sistema de descarte de resíduos de desconexão rápida.
12. Prima o botão de **sinal de verificação**.
13. Prima o botão **HOME** (INÍCIO) para sair.

É essencial que o sistema da fritadeira seja totalmente reiniciado durante, pelo menos, 60 segundos após a troca do tipo de sistema de óleo ou do tipo de óleo usado.

As fritadeiras MIE/G e FQIE/G FilterQuick™ Intuition, equipadas para utilização com sistemas de óleo a granel, dispõem de um depósito de óleo novo integrado, abastecido pelo fornecedor de óleo novo a granel. Retire a tampa e insira o encaixe padrão no jarro, de modo a que a tampa metálica fique apoiada na borda do jarro. O óleo é bombeado para dentro e para fora do jarro através da mesma ligação (Figura 2).



Figura 2

 **AVISO**
Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um reservatório de reabastecimento.

O interruptor instantâneo usado para reiniciar o indicador de baixo nível de óleo do tanque de reabastecimento também é utilizado para encher o jarro num sistema de óleo novo a granel. Após premir o botão para reiniciar o sistema de reabastecimento, manter premido o interruptor instantâneo, situado por cima do tanque de reabastecimento, permite ao operador encher o jarro a partir do tanque de armazenamento de óleo a granel (Figura 3).

Para encher o jarro, mantenha premido o botão para reiniciar o sistema de reabastecimento até o jarro ficar cheio e, em seguida, solte-o. *



Figura 3

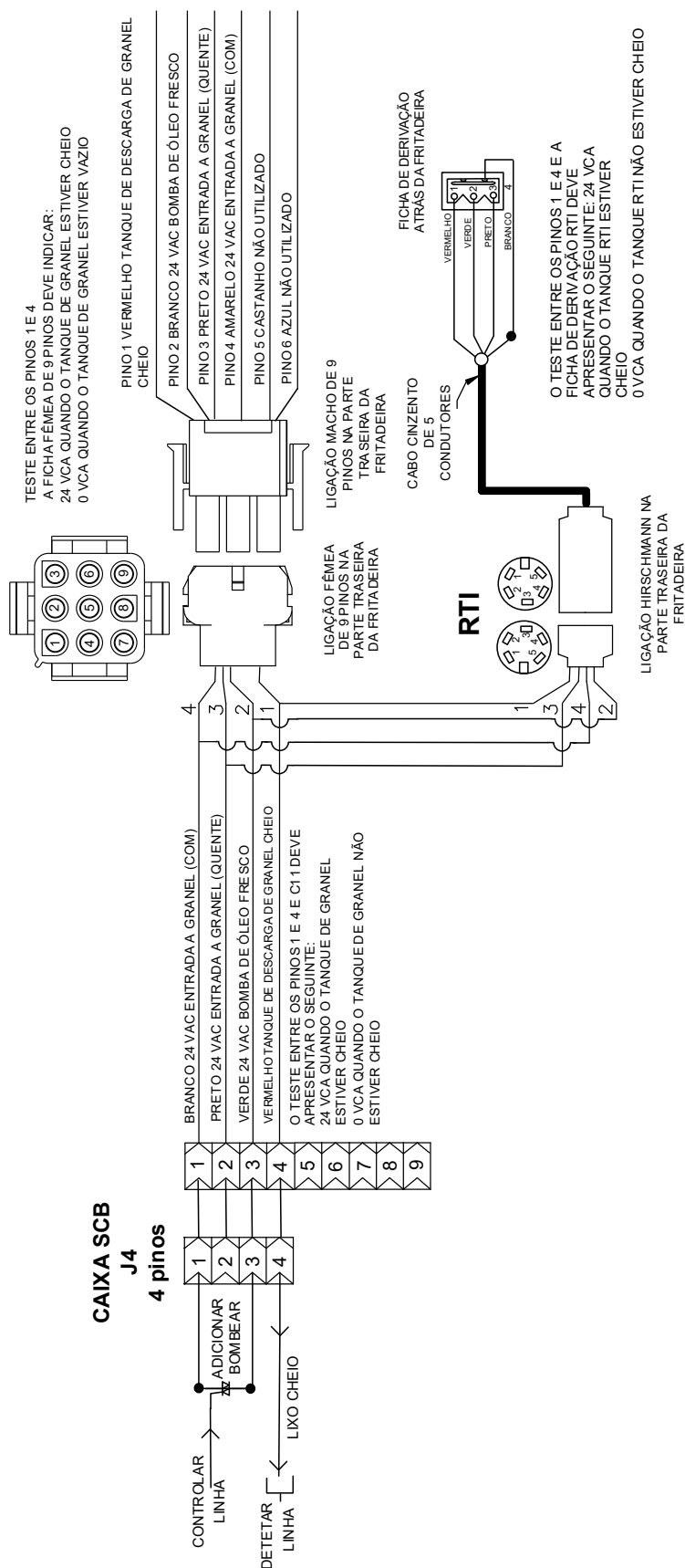
NOTA: NÃO encha demasiado o jarro.

Para obter instruções sobre como encher o tanque a granel, consulte o manual do controlador Intuition. Para descartar a granel, consulte o manual do controlador Intuition.

* **NOTA:** Leva aproximadamente doze segundos desde o momento em que se carrega no botão para reiniciar o sistema de reabastecimento até que a bomba de óleo novo a granel comece a funcionar. Pode demorar até 20 segundos até que o nível no tanque de reabastecimento comece a subir. Normalmente, demora cerca de três minutos a encher o tanque. Demora aproximadamente um minuto a encher um tanque dividido e dois minutos a encher um tanque inteiro.

A.1.2 Instalação elétrica do óleo a granel

INSTALAÇÃO ELÉTRICA DO ÓLEO A GRANEL



⚠ AVISO

As fritadeiras MIG30/MIE14 e FQIG30/FQIE30 só funcionam com sistemas de óleo a granel equipados com um interruptor de boia de três polos. Se o interruptor de boia for do tipo antigo, de dois pólos, contacte o fornecedor de óleo a granel. Estes interruptores de boia têm polaridade específica, o que pode provocar um curto-circuito à terra e danificar uma placa SCB.

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



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

E-MAIL: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC. Exceto quando expressamente indicado o contrário. Todos os direitos reservados. A melhoria contínua do produto pode implicar alterações nas especificações sem aviso prévio.

Referência FRY_IOM_8197944PT 07/2026

