

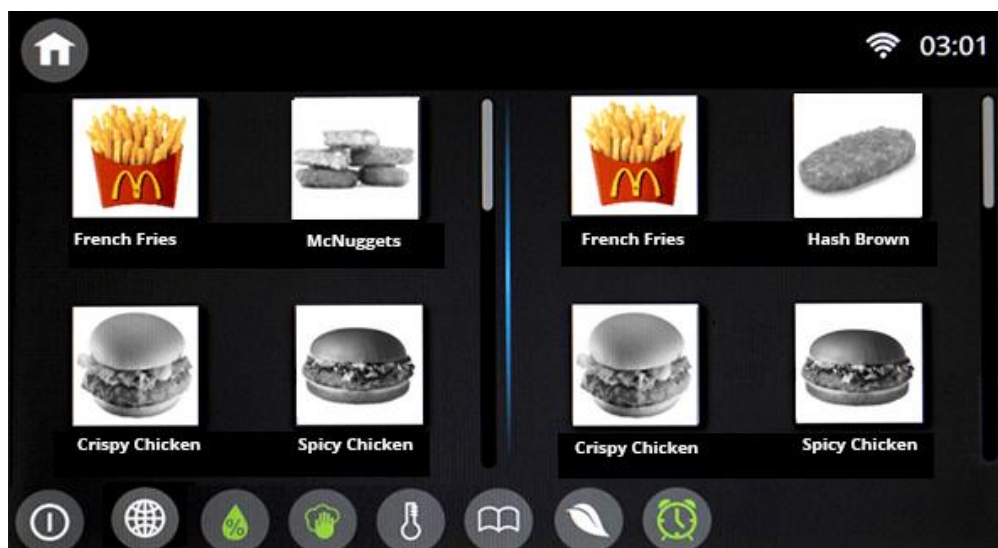
McDonald's easyTouch® Controlador Intuition



Manual de operação

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 MIG30 e MIE14.



Monitor de ecrã tátil com interface de utilizador, modelo 8076760B

⚠ CUIDADO

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A FRITADEIRA.

Guarde estas instruções para referência futura.



Referência: FRY_IOM_8197987PT 07/2026
Portuguese / Português Instruções da tradução originais

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 CENTROS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS, E/OU SE A PEÇA UTILIZADA TIVER SIDO MODIFICADA RELATIVAMENTE 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 CENTRO DE SERVIÇO 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 pela Frymaster (FAS) ou por outro profissional qualificado. A instalação, manutenção ou reparações efetuadas por pessoal não qualificado podem anular a garantia do fabricante.

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.

AVISO AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM CONTROLADORES

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.

PERIGO

Antes de deslocar, testar, efetuar a manutenção ou qualquer reparação na sua fritadeira Frymaster, desligue TODA a alimentação elétrica da fritadeira.

PERIGO

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

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

Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um JIB.

AVISO

NUNCA deite o líquido resultante da fritura ou da solução de limpeza numa unidade de eliminação de gordura da McDonald's (MSDU), 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

Ao drenar óleo numa unidade de descarte, não encha para além da linha de nível máximo indicada no recipiente.

 PERIGO

Deixe o óleo arrefecer até 100 °F (38 °C) antes de o drenar para um recipiente de METAL apropriado para descarte.

 PERIGO

Ao drenar o óleo para um recipiente SDU ou METAL apropriado, certifique-se de que o recipiente tem capacidade para pelo menos QUATRO galões (15 litros) ou mais para fritadeiras MIG30 ou MIE30. Caso contrário, o óleo pode transbordar e causar ferimentos.

 PERIGO

Ao drenar o óleo da solução de fervura para um recipiente de METAL apropriado, certifique-se de que o recipiente tem capacidade para pelo menos QUATRO galões (15 litros) ou mais para fritadeiras MIG30 ou MIE30. Caso contrário, a solução de fervura pode transbordar e causar ferimentos.

 PERIGO

Abra a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

 PERIGO

Certifique-se de que a cuba de fritura e a bandeja de filtração estão completamente livres de água antes de as 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 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.

 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.

 AVISO

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

 AVISO

Certifique-se de que existe um papel/esponja de filtro antes de filtrar, drenar ou descartar o óleo. A não inserção de um papel/esponja de filtro pode resultar no entupimento das linhas e/ou bombas.

 PERIGO

NÃO drene mais de uma cuba de fritura inteira ou duas cubas de fritura divididas no MSDU de uma só vez para evitar transbordamento e derrames de óleo quente, o que pode causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

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

**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**

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

**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.

Nome do produto:	Interface de utilizador Frymaster	
Número do modelo:	8076760B	
Marca:	Frymaster	
País de origem:	Alemanha	
Descrição do produto:	Monitor de ecrã tátil com interface de utilizador	
Tecnologias de rádio:	802.11 a/b/g/n	
Entrada de tensão:	12 VCC	
	UE	Coreia
Frequência de operação:	2412-2472 MHz 5180-5240 MHz 5260-5320 MHz 5500-5700 MHz	2412-2462 MHz 5180-5320 MHz 5500-5825 MHz
Tipo de modulação:	IEEE 2.4G 802.11b: DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM	IEEE 2.4G 802.11b: DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM
Potência de transmissão ou intervalo de potência (EIRP):	BR-1 Mbps: 7,29 dBm EDR-2 Mbps: 7,23 dBm EDR-3 Mbps: 6,94 dBm Modo IEEE 802.11b: 18,84 dBm Modo IEEE 802.11g: 19,62 dBm Modo IEEE 802.11n HT20: 19,79 dBm Modo IEEE 802.11n HT40: 18,54 dBm IEEE 802.11a: 19,73 dBm IEEE 802.11n HT20: 19,97 dBm IEEE 802.11n HT240: 18,12 dBm	10 mW: 2,4 GHz 11b/g/nHT20 / 5,2-5,3 GHz 11a/nHT20 / 5,6-5,8 GHz 11a/nHT20 2,5 mW: 5240 MHz 11a/nHT20
Ganho de antena:	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi	2,4 GHz: 2,5 dBi 5 GHz: 1,6 dBi
Tipo de antena:	Tipo de placa	Tipo de placa

McDonald's Intuition™
Manual do controlador
ÍNDICE

CAPÍTULO 1: McDonald's Intuition™ Instruções do controlador

	Declaração de garantia	vi
1.1	Informações gerais sobre o controlador Intuition easyTouch®	1-1
1.2	Descrição e funções dos botões do Intuition easyTouch®	1-1
1.2.1	Botões de navegação	1-1
1.2.1.1	Barra de botões do menu principal	1-1
1.2.1.2	Botão de ligar/desligar	1-1
1.2.1.3	Botão de idioma	1-1
1.2.1.4	Botão TPM (Total de materiais polares) OQS (Sensor de qualidade do óleo)	1-2
1.2.1.5	Botão do menu de filtro	1-2
1.2.1.6	Botão de temperatura	1-2
1.2.1.7	Botão de menu	1-2
1.2.1.8	Botão de reabastecimento manual de óleo	1-2
1.2.1.9	Botão de poupança de energia	1-2
1.2.1.10	Botão de temporizador	1-2
1.2.1.11	Botão de saída dos itens do menu	1-2
1.2.1.12	Botão de informações	1-2
1.2.2	Ícones superiores	1-3
1.2.2.1	Ciclos de cozedura restantes	1-3
1.2.2.2	Bloqueio da filtração	1-3
1.2.2.3	Modo de demonstração	1-3
1.2.2.4	Atualizações/Transferências	1-3
1.2.2.5	Posição da bandeja	1-3
1.2.2.6	Reabastecimento automático/Reabastecimento vazio	1-3
1.2.2.7	Aviso	1-3
1.2.2.8	Wi-Fi	1-3
1.2.2.9	Interconetividade Wi-Fi do controlador	1-3
1.2.2.10	Rede celular	1-4
1.2.3	Botão Home (Início)	1-4
1.2.3.1	Cozinhar	1-4
1.2.3.2	Gestão do óleo	1-4
1.2.3.3	Receitas e menus	1-4
1.2.3.3.1	Receitas	1-4
1.2.3.3.2	Menus	1-4
1.2.3.3.3	Alteração automática do menu	1-5
1.2.3.3.4	Ofertas por tempo limitado	1-5
1.2.3.4	Informações	1-5
1.2.3.5	Diagnóstico	1-5
1.2.3.6	Estatísticas	1-5
1.2.3.7	Manutenção	1-5
1.2.3.8	Configurações	1-6
1.3	Árvores de resumo do menu do Controlador Intuition McD	1-7
1.3.1	Culinária, Gestão do óleo, Receitas, Menus, Informações McD	1-7
1.3.2	Diagnóstico/Verificação de componentes McD	1-8
1.3.3	Estatísticas McD	1-9
1.3.4	Serviço McD	1-10

1.3.5	Configurações n.º 1 (Geral, Fritadeira, Configurações, Software, Aquecimento, Cozinhar) McD	1-11
1.3.6	Configurações n.º 2 (Filtração e Reabastecimento) McD	1-12
1.3.7	Configurações n.º 3 (OQS, Acesso do utilizador, Modo ECO, Redes e conectividade) McD	1-13
1.4	Operação básica	1-14
1.5	Cozinhar	1-15
1.6	Adicionar uma nova receita de produto ou editar uma receita de produto existente	1-16
1.7	Adicionar ou editar menus	1-22
1.8	Alterar menus	1-25
1.9	Ofertas por tempo limitado (LTOs) Adicionar ou editar menus	1-25

CAPÍTULO 2: McDonald's Intuition easyTouch® Instruções sobre as funções do menu de filtração

2.1	Menu de filtração	2-1
2.1.1	Filtração automática – Solicitação de filtração	2-1
2.1.2	Filtração automática a pedido	2-2
2.1.3	Filtração de manutenção (com OQS se instalado) (ou Filtração de final do dia)	2-4
2.1.4	Descarte para sistemas de óleo não a granel	2-7
2.1.5	Descarte – Sistemas de descarte de óleo a granel	2-9
2.1.6	Filtração OQS (Sensor de qualidade do óleo)	2-11
2.1.7	Encher a partir da bandeja de filtração	2-12
2.1.8	Enchimento a granel	2-13
2.1.9	Bandeja para descarte (apenas a granel)	2-14
2.1.10	Drenar para a bandeja de filtração	2-15
2.1.11	Limpeza profunda (ebulição) para sistemas de óleo não a granel	2-16
2.1.12	Limpeza profunda (ebulição) para sistemas de descarte de óleo a granel	2-19

DECLARAÇÃO DE GARANTIA DA MIE14 ELÉTRICA E DA MIG30 A GÁS

A Frymaster, L.L.C. oferece as seguintes garantias limitadas exclusivamente ao comprador original deste equipamento e das peças de substituição:

A. DISPOSIÇÕES DA GARANTIA - FRITADEIRAS

1. A Frymaster L.L.C. garante que todos os componentes estão isentos de defeitos de material e de fabrico durante um período de dois anos.
2. Todas as peças, exceto a cuba de fritura, os anéis de vedação e os fusíveis, têm uma garantia de dois anos a partir da data de instalação da fritadeira.
3. Se alguma peça, com exceção dos fusíveis e dos anéis de vedação dos filtros, apresentar defeito durante os primeiros dois anos após a data de instalação, a Frymaster também arcará com os custos de mão-de-obra a tarifa normal até um máximo de duas horas para substituir a peça, além de até 100 milhas/160 km de deslocação (50 milhas/80 km em cada sentido).

B. DISPOSIÇÕES DA GARANTIA – CUBAS DE FRITURA ELÉTRICAS MIE14

A cuba de fritura elétrica tem uma garantia vitalícia que cobre peças e mão-de-obra. Se uma cuba de fritura apresentar uma fuga após a instalação, a Frymaster substituirá a cuba, cobrindo até ao tempo máximo de mão-de-obra em horário normal, de acordo com a tabela de tempo permitido da Frymaster. Os componentes incorporados à cuba de fritura, tais como o limitador de temperatura elevada, a sonda, as juntas, os vedantes e os elementos de fixação associados, também estão abrangidos pela garantia vitalícia, caso a sua substituição seja necessária devido à substituição da cuba. Não estão incluídas fugas decorrentes de utilização indevida ou provenientes de acessórios roscados, tais como sondas, sensores, limitadores de temperatura elevada, válvulas de drenagem ou condutas de retorno.

C. DISPOSIÇÕES DA GARANTIA – CUBAS DE FRITURA A GÁS MIG30

1. A Frymaster concede uma garantia de quinze (15) anos ao conjunto da cuba de fritura a gás. Garantia de dez (10) anos para peças e mão-de-obra. Dos onze (11) aos quinze (15) anos, apenas para a cuba de fritura. Os componentes incorporados à cuba de fritura, tais como o limitador de temperatura elevada, a sonda, as juntas, os vedantes, disparadores e os elementos de fixação associados, também estão abrangidos pela garantia de quinze anos, caso a sua substituição seja necessária devido à substituição da cuba. Os componentes que não fazem parte do conjunto da cuba de fritura, tais como o ventilador, a válvula de gás, os microinterruptores, as portas e os armários, não estão abrangidos pela garantia da fritadeira. Não estão incluídas fugas decorrentes de utilização indevida ou provenientes de acessórios roscados, tais como sondas, sensores, limitadores de temperatura elevada, válvulas de drenagem ou condutas de retorno. Caso se verifique que a cuba de fritura está com defeito, a Frymaster substituirá a cuba, cobrindo até ao tempo máximo de mão-de-obra em horário normal da Frymaster, mais até 100 milhas/160 km de deslocação (50 milhas/80 km em cada sentido) para a substituição da cuba de fritura.
2. Esta garantia aplica-se exclusivamente a fritadeiras que funcionam a gás natural ou propano (GLP). As fritadeiras que funcionam a gás industrial (também conhecido como gás de cidade ou

gás com elevado teor de hidrogénio) têm uma garantia vitalícia para a cuba de fritura, aplicável apenas às peças.

D. DISPOSIÇÕES DA GARANTIA – CÂMARAS DE COMBUSTÃO MIG30

1. A Frymaster L.L.C. concede uma garantia às câmaras de combustão contra defeitos de material ou de fabrico por um período de dez anos a partir da data de instalação original, que abrange peças e mão-de-obra.
2. A câmara de combustão é constituída pelos queimadores de infravermelhos e pelos componentes estruturais necessários à sua montagem. Esta garantia não abrange componentes auxiliares, incluindo o dispositivo de ignição, o ventilador, o termóstato de limite elevado e a sonda de temperatura.
3. Esta garantia aplica-se exclusivamente a fritadeiras que funcionam a gás natural ou propano (GLP).

E. DISPOSIÇÕES DA GARANTIA – EASY TOUCH – CONTROLADOR DE ECRÃ TÁTIL

A Frymaster L.L.C. garante os Controladores de ecrã tátil - Easy Touch contra defeitos de material ou de fabrico por um período de três anos, incluindo peças e mão-de-obra, a partir da data de instalação original.

F. DEVOLUÇÃO DE PEÇAS

Todas as peças com defeito abrangidas pela garantia devem ser devolvidas a um centro de assistência autorizado da Frymaster no prazo de 60 dias para obtenção de um crédito. Após 60 dias, nenhum crédito será concedido.

G. EXCLUSÕES DE GARANTIA

Esta garantia não cobre equipamentos que tenham sido danificados devido a utilização indevida, uso abusivo, alteração ou acidente, tais como:

- reparação inadequada ou não autorizada (incluindo qualquer cuba de fritura soldada no local);
- incumprimento das instruções de instalação adequadas e/ou dos procedimentos de manutenção programada, tal como prescrito nos seus cartões MRC. É necessário apresentar comprovativo da manutenção programada para manter a garantia;
- manutenção inadequada;
- utilização inadequada dos serviços de gás e/ou eletricidade ou perturbações associadas aos mesmos (cortes de energia, quedas de tensão, picos de tensão ou outras variações);
- aplicação (intencional ou não) de água, soluções de limpeza ou outras substâncias sobre ou no interior de áreas do equipamento que sejam incompatíveis (ou seja, componentes eletrónicos, componentes elétricos/conectores, etc.),
- fenómenos naturais imprevistos, incluindo, entre outros: tempestades, inundações, terremotos, etc.;
- fogo, produtos químicos e agentes de extinção de incêndios;
- danos no transporte;
- uso anormal;

- remoção, alteração ou destruição da placa de características ou do código de data nos elementos de aquecimento;
- operação da fritadeira sem gordura ou outro líquido no interior da mesma;
- nenhuma fritadeira terá garantia se não tiver sido recebido o formulário de arranque devidamente preenchido.

Esta garantia também não cobre:

- transporte ou viagem com mais de 100 milhas/160 km (50 milhas/80 km em cada sentido), ou viagem com duração superior a duas horas;
- encargos por horas extraordinárias ou feriados;
- danos consequenciais (o custo da reparação ou substituição de outros bens danificados), perda de tempo, lucros, uso ou quaisquer outros danos incidentais de qualquer natureza.

Não existem garantias implícitas de comercialização ou de adequação a qualquer utilização ou finalidade específica.

Esta garantia é válida à data da impressão do presente documento e está sujeita a alterações.

CAPÍTULO 1: McDonald's easyTouch® INTUITION

INSTRUÇÕES DO CONTROLADOR

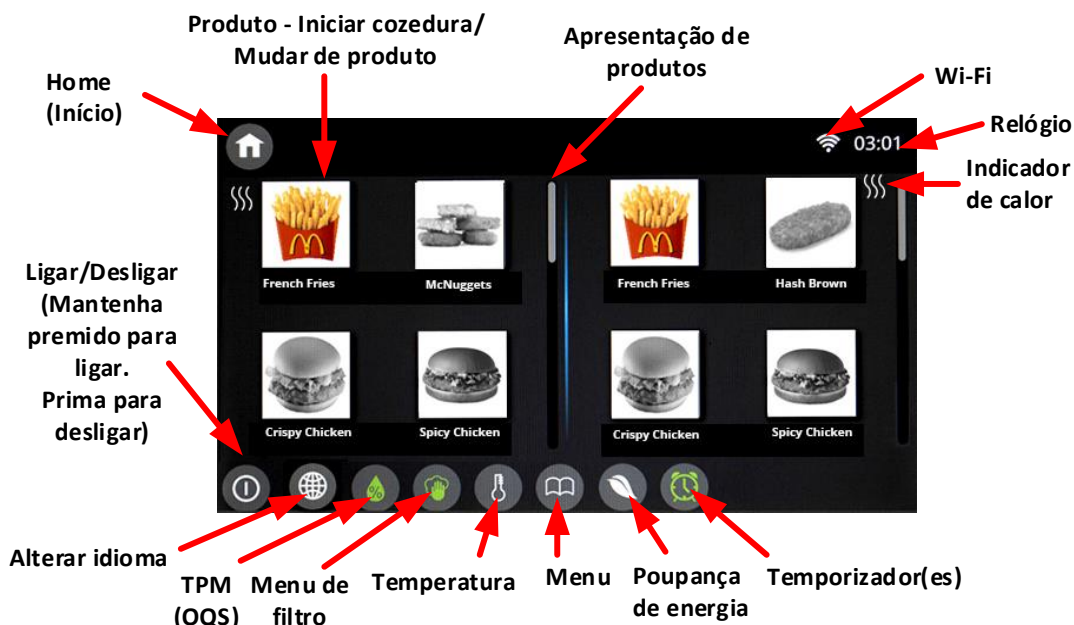
1.1 Informações gerais sobre o controlador easyTouch® Intuition

Bem-vindo ao controlador easyTouch® Intuition, um controlador com ecrã tátil fácil de utilizar, com a funcionalidade de um menu de 40 produtos. Basta premir um botão para iniciar um ciclo de cozedura para o produto selecionado. O controlador pode passar facilmente de um produto para outro.

O controlador Intuition easyTouch® funciona com fritadeiras elétricas e a gás, tanto de tanque inteiro como de tanque dividido.

1.2 Descrição e funções dos botões do easyTouch® Intuition

1.2.1 Botões de navegação



1.2.1.1 Barra de botões do menu principal

A barra de botões do menu principal, na parte inferior do ecrã de cozedura, serve para navegar pelas várias funções do controlador easyTouch® Intuition (Figura 1).



Figura 1

1.2.1.2 Botão de ligar/desligar

Ao manter premido o botão de alimentação (modo de espera), a interface do utilizador e a fritadeira ligam-se suavemente. Se premir o botão de ligar/desligar quando a fritadeira estiver ligada, esta desliga-se (Figura 2).



Figura 2

1.2.1.3 Botão de idioma

Ao premir o botão de idioma, é possível alternar entre o idioma principal e o idioma secundário, caso esta funcionalidade esteja configurada nas definições do gestor (Figura 3).



Figura 3

1.2.1.4 Botão TPM (Total de materiais polares) OQS (Sensor de qualidade do óleo)

Premir o botão % quando este está aceso, apresenta as leituras de TPM/OQS dos últimos 30 dias (Figura 4). Premir o botão TPM quando este está a piscar significa que já passaram mais de 24 horas desde a última filtração OQS e será solicitado que efetue uma filtração OQS. Se o ícone estiver verde, o óleo está bom. Se o ícone estiver amarelo, o óleo precisa de ser descartado em breve. Se o ícone estiver vermelho, o óleo precisa de ser descartado.

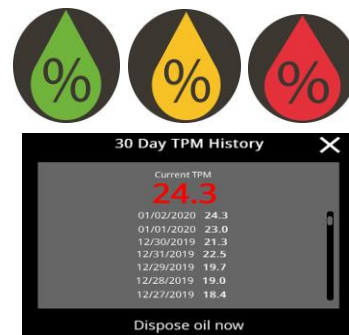


Figura 4

1.2.1.5 Botão do menu de filtro

Ao premir o botão do menu de filtração, é possível aceder às funções relacionadas com a filtração, o descarte, a drenagem, o enchimento e a limpeza profunda dos tanques (Figura 5). Quando a mão está amarela, significa que uma filtração foi ignorada uma vez. Quando estiver a vermelho, significa que a filtração foi ignorada mais do que uma vez e é necessário proceder à filtração.



Figura 5

1.2.1.6 Botão de temperatura

Ao premir o botão de temperatura, é apresentada a temperatura real do tanque e a temperatura do ponto de regulação (Figura 6).



Figura 6

1.2.1.7 Botão de menu

Ao premir o botão de menu, é possível alternar entre os diferentes menus, caso estejam configurados (Figura 7).



Figura 7

1.2.1.8 Botão de reabastecimento manual de óleo

Ao premir o botão de reabastecimento manual de óleo (se estiver configurado), o utilizador pode reabastecer manualmente o tanque de óleo (Figura 8).



Figura 8

1.2.1.9 Botão de poupança de energia

Ao premir o botão de poupança de energia, a fritadeira passa de um ponto de regulação padrão para um ponto de regulação de temperatura mais baixo quando está em espera, de forma a reduzir os custos de energia (Figura 9).



Figura 9

1.2.1.10 Botão de temporizador

Ao premir o botão do temporizador, são apresentados todos os temporizadores ativos ou expirados. Quando o botão do temporizador estiver a verde, os temporizadores estão ativos. Quando o botão do temporizador estiver a vermelho, significa que existem temporizadores expirados (Figura 10).



Figura 10

1.2.1.11 Botão de saída dos itens do menu

Para sair ou voltar atrás nos MENUS e SUBMENUS, prima o botão de seta para trás (Figura 11).



Figura 11

1.2.1.12 Botão de informações

Ao seleccionar o ícone de informação (Figura 11a) ao lado de uma opção, é apresentada uma janela pop-up com informações sobre essa opção (Figura 11b).



Figura 11a



Figura 11b

1.2.2 Ícones superiores

Os ícones no canto superior direito indicam várias notificações e funções (Figura 12).



Figura 12

1.2.2.1 Ciclos de cozedura restantes

Este é o número de ciclos de cozedura restantes até que a fritadeira solicite uma filtração (Figura 13).



Figura 13

1.2.2.2 Bloqueio da filtração

Isto indica um bloqueio da filtração. A fritadeira **DEVE** ser filtrada antes de permitir mais ciclos (Figura 14).



Figura 14

1.2.2.3 Modo de demonstração

Isto indica que a fritadeira está no modo de demonstração. Este não é um modo de operação normal. Se a fritadeira estiver no modo de demonstração, este modo deve ser desativado para que a fritadeira funcione normalmente (Figura 15).



Figura 15

1.2.2.4 Atualizações/Transferências

Isto indica que estão disponíveis atualizações ou transferências de software para a fritadeira (Figura 16). Quando a fritadeira está a atualizar o software ou outros ficheiros, é apresentado o seguinte ícone enquanto o pacote de atualização está a ser sincronizado (Figura 17).



Figura 16



Figura 17

1.2.2.5 Posição da bandeja

Se esta indicação aparecer, significa que a bandeja de filtração está fora do lugar devido e não está na posição correta. Certifique-se de que a bandeja de filtração está no lugar devido e totalmente inserida na fritadeira (Figura 18).



Figura 18

1.2.2.6 Reabastecimento automático/Reabastecimento vazio

Isto indica que a fritadeira está a ser reabastecida com óleo (Figura 19). Isto indica que o tanque de reabastecimento está vazio (Figura 19A). Troque ou reabasteça o tanque e prima o botão laranja de reinicialização.



Figura 19



Figura 19A

1.2.2.7 Aviso

Isto indica que existe um problema, uma advertência ou um aviso. Assim que o problema for resolvido, o ícone de notificação desaparecerá (Figura 20).



Figura 20

1.2.2.8 Wi-Fi

Isto indica que o Wi-Fi está ativado e ligado (Figura 21). Isto indica que o Wi-Fi está ligado a um dispositivo, mas não está ligado à Internet (Figura 21A). Isto indica que o Wi-Fi está desativado ou desligado (Figura 21B). Isto só está presente no controlador mais à esquerda.



Figura 21



Figura 21A



Figura 21B

1.2.2.9 Interconetividade Wi-Fi do controlador

Isto indica que a interconetividade Wi-Fi entre os controladores está ativada e que estes estão ligados entre si (Figura 21C). Isto indica que existe interconetividade Wi-Fi entre os controladores,



Figura 21C



Figura 21D



Figura 21F

mas que estes não estão ligados à Internet (Figura 21D). Isto indica que a interconectividade Wi-Fi está desativada ou desligada entre os controladores (Figura 21F). Isto está presente em qualquer controlador que não seja o mais à esquerda.

1.2.2.10 Rede celular

Isto indica quando a fritadeira está ativada e ligada (Figura 22) a um dispositivo externo fora da fritadeira através de rede celular. Isto indica que a rede celular está ligada a um dispositivo, mas não está ligado à Internet (Figura 22A). Isto indica quando a ligação celular está desativada ou desligada (Figura 22B). Isto só está presente no controlador mais à esquerda.



Figura 22



Figura 22A



Figura 22B

1.2.3 Botão Home (Início)

O botão «Home (Início)» serve para aceder ao ecrã inicial (Figuras 23 e 24), que permite aceder às funcionalidades «Cooking (Cozinhar)», «Oil Management (Gestão de óleo)», «Recipes & Menus (Receitas e menus)», «Information (Informações)», «Diagnostics (Diagnósticos)», «Statistics (Estatísticas)», «Service (Manutenção)» e «Settings (Configurações)».



Figura 23

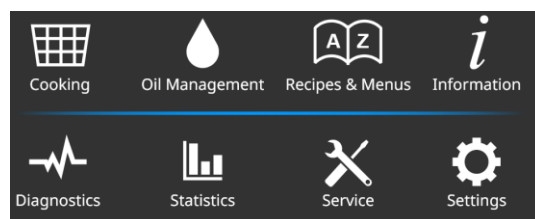


Figura 24

1.2.3.1 Cozinhar

Ao selecionar «Cozinhar», acede ao ecrã de cozedura (Figuras 25 e 26). Os ciclos de cozedura são iniciados premindo um botão do produto para dar início ao ciclo. Se mantiver premido um produto com sombreado a preto e branco, a temperatura do ponto de regulação será alterada e esses produtos poderão ser cozinhados.



Figura 25

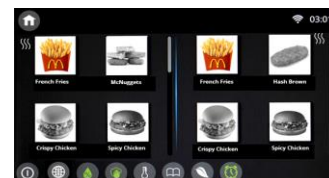


Figura 26

1.2.3.2 Gestão do óleo

Ao selecionar «Gestão de óleo», é possível aceder às várias funções relacionadas com o óleo (Figuras 27 e 28). O menu é o mesmo que o acedido através do botão «Filtro (Mão a limpar)» no ecrã de cozedura (Figura 27A).



Figura 27



Figura 27A

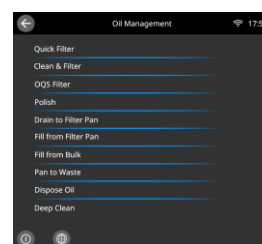


Figura 28

1.2.3.3 Receitas e menus

Selecionar «Receitas e menus» permite editar ou adicionar receitas de produtos, adicionar ou editar menus, alterar automaticamente os menus e criar ofertas por tempo limitado (Figuras 29 e 30).

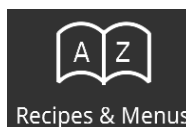


Figura 29

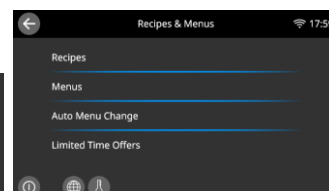


Figura 30

1.2.3.3.1 Receitas

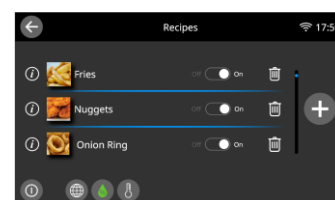


Figura 31

Selecionar «Receitas» permite editar ou adicionar receitas de produtos (Figura 31).

1.2.3.3.2 Menus

Selecionar «Menus» apresenta opções para a «Lista de menus» e o(s) «Menu(s) ativo(s)» (Figura 32).

Selecionar a «Lista de menus» apresenta os menus disponíveis e se estão ativados ou desativados (Figura 33).

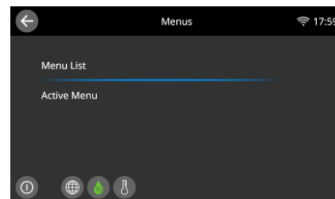


Figura 32



Figura 33

Selecionar «Menu ativo» apresenta os menus ativos para cozinhar (Figura 34). Isto permite disponibilizar menus específicos para diferentes alturas do dia.

1.2.3.3.3 Alteração automática do menu

Ao selecionar «Alteração automática do menu», é possível editar os menus e definir quando estes mudam, como por exemplo, ao passar do «Pequeno-almoço» para «Intervalo» ou para «Almoço/Jantar» (Figura 35).

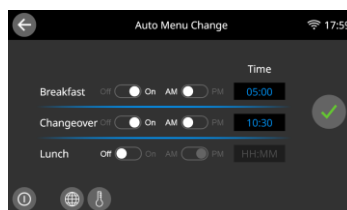


Figura 35

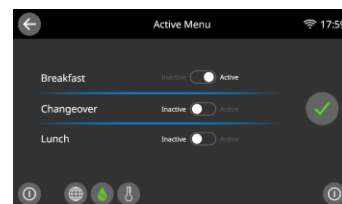


Figura 34

1.2.3.3.4 Ofertas por tempo limitado

Ao selecionar «Ofertas por tempo limitado», é possível programar e cancelar a programação de ofertas por tempo limitado (Figura 36).

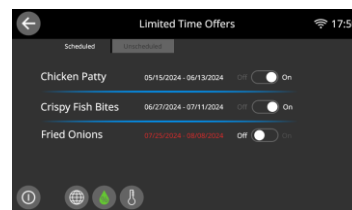


Figura 36

1.2.3.4 Informações

Selecionar **i** (Informações) fornece informações sobre a hora e a data, as versões do software, as configurações, as informações de conectividade e as informações sobre o modelo (Figuras 37 e 38). O botão **i** (Informações) (consulte 37A) em configurações e funções apresenta uma janela pop-up com informações adicionais para cada configuração ou função.



Figura 37



Figura 37A

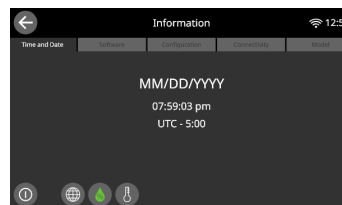


Figura 38

1.2.3.5 Diagnóstico

Ao selecionar «Diagnósticos», são apresentadas informações como o registo de eventos (registo de erros), o registo de alterações nas configurações, os parâmetros vitais do sistema (informações sobre o aquecimento, tais como a recuperação, etc., informações sobre a filtração e o estado do elevador de cestos), a verificação dos componentes e o reabastecimento de manutenção (Figuras 39 e 40).

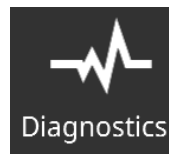


Figura 39

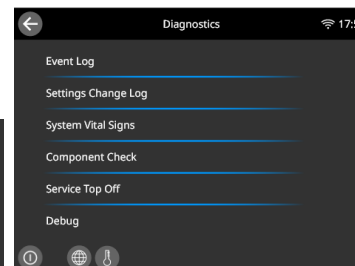


Figura 40

1.2.3.6 Estatísticas

Selecionar «Estatísticas» apresenta várias estatísticas relativas à cozedura, filtração, aquecimento, óleo e utilização (Figuras 41 e 42).



Figura 41

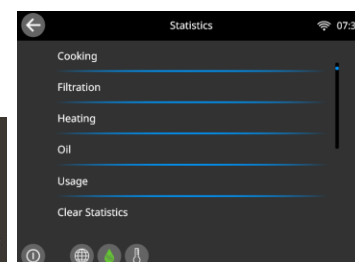


Figura 42

1.2.3.7 Manutenção



Figura 43

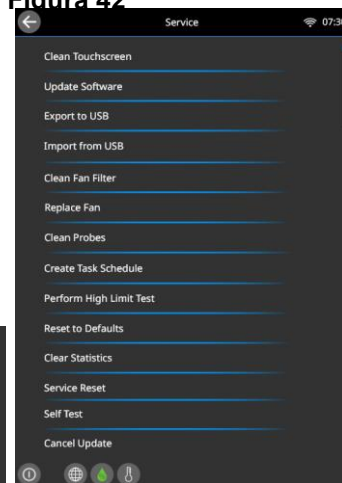


Figura 44

Selecionar Manutenção permite aceder às funções de manutenção da fritadeira, incluindo a limpeza do ecrã tátil, a atualização do software, a exportação/importação de ficheiros de/para USB, a cópia de menus da fritadeira para USB, a limpeza do filtro do ventilador, a substituição do ventilador, a limpeza das sondas, a criação de um plano de manutenção, a realização do teste de limite elevado, a reposição das predefinições, a limpeza das estatísticas (valor TPM, dados do sensor OQS, registo de eventos (erros), etc.), reinicialização de manutenção (reinicialização do SCB), autoteste e cancelamento da atualização (Figuras 43 e 44).

1.2.3.8 Configurações

Ao selecionar «Configurações», é possível aceder à edição das configurações da fritadeira, incluindo parâmetros gerais, de aquecimento, de cozedura, de filtração, de limpeza da cuba de fritura, de reabastecimento, OQS, de acesso do utilizador, do modo ECO e de Redes e Conectividade (Figuras 45 e 46).

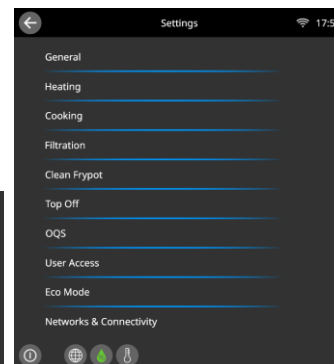
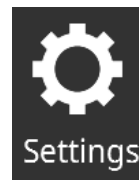


Figura 45 **Figura 46**

1.3 Árvores de resumo do menu do Controlador Intuition McD

1.3.1 Culinária, Gestão do óleo, Receitas, Menus, Informações McD

Botão Home



(Início)

Cozinhar



Gestão do óleo



- Filtração automática
- Filtração de manutenção
- Drenar para a bandeja de filtração
- Encher a partir da bandeja de filtração
- Enchimento a granel (*apenas a granel*)
- Bandeja para descarte (*apenas a granel*)
- Descarte o óleo
- Limpeza profunda

Receitas e menus (1234)



Receitas

- Nome
- Imagem do produto
- Temperatura
- Tempo total de cozedura minutos:segundos
- Cesto (Desligado/Ligado)
- Aviso de ação (Desligado/Ligado)
 - Texto do aviso 1
 - Tempo de aviso de ação
 - Imagem de aviso de ação (Nenhuma/Agitar/Mexer)
- Sensibilidade
- Temporizador de drenagem (Desligado/Ligado)
- Tempo de espera (Desligado/Ligado)
- Contagem ponderada de cozedura (AIF-On) 1
- Modo de saída (Pronto, Filtração)
- Hora de arranque instantâneo (Desligado/Ligado)
- Início da receita (Agora/Programar)
 - Data de início/Data de fim

Menu

Menus

- Lista de menus
 - Todas as receitas (Desligado/Ligado)
 - Pequeno-almoço (Desligado/Ligado)
 - Almoço (Desligado/Ligado)
 - Intervalo (Desligado/Ligado)
- Menu ativo
 - Todas as receitas (Inativas/Ativas)
 - Pequeno-almoço (Inativo/Ativo)
 - Almoço (Inativo/Ativo)
 - Intervalo (Inativo/Ativo)
- Alteração automática do menu
 - Todas as receitas (Desligado/Ligado) (HH:MM)
 - Pequeno-almoço (Desligado/Ligado) (HH:MM)
 - Almoço (Desligado/Ligado) (HH:MM)
 - Intervalo (Desligado/Ligado) (HH:MM)
- Ofertas por tempo limitado

Informação



- Hora e data
- Software
- Configuração
- Conectividade
- Modelo

1.3.2 Diagnóstico/Verificação de componentes McD

Diagnóstico e verificação de componentes McD IO

Botão Home (Início)



Diagnóstico

- Registo de eventos
 - Aquecimento
 - Filtração
 - Reabastecimento
 - Elevador de cestos
 - Ligações
 - Outros
 - Todos – (Erros)
- Registo de alterações de configurações
 - Configurações
 - Receitas/Menus
- Sinais vitais do sistema
 - Temperatura
 - Temperatura da interface de utilizador
 - Temperatura HCB
 - Temperatura SCB
 - Aquecimento
 - Duração da última recuperação
 - Falhas de evento de recuperação (E144)
 - Contagem de falhas de recuperação (E145)
 - Última falha de recuperação E145
 - Ciclos de aquecimento por dia
 - Ciclos de aquecimento em espera por hora
 - Alarme/Evento de cozedura a baixa temperatura
 - Alarme/Evento de cozedura em espera a baixa temperatura
 - Temperatura da interface do utilizador
 - Filtração
 - Duração do último reabastecimento
 - Última hora de funcionamento da bomba de filtração
 - Tempo de enchimento com óleo limpo
 - Vida útil restante do papel/esponja de filtro %
 - Configuração do temporizador para troca de papel/esponja de filtro: 25 horas/tempo
 - Estado do sensor OIB
 - Válvula de drenagem – Aberta/Fechada
 - Válvula de Retorno – Aberta/Fechada
 - Estado do VFD – Avanço/Retorno
 - Válvula de sucção – Bandeja
 - Filtração desativada (Última vez)
 - Solicitações de Filtração automática
 - Filtrar após ciclos de cozedura – Configuração n.º
 - Filtrar após um determinado tempo – Configuração n.º horas
 - Filtrar numa hora específica 1 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 2 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 3 – 12:00
 - Solicitações da filtração de manutenção
 - Filtrar após ciclos de cozedura – Configuração n.º
 - Filtrar após um determinado tempo – Configuração n.º horas
 - Filtrar numa hora específica 1 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 2 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 3 – 12:00
 - Solicitações de filtração OQS
 - Filtrar após ciclos de cozedura – Configuração n.º
 - Filtrar após um determinado tempo – Configuração n.º horas
 - Filtrar numa hora específica 1 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 2 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 3 – 12:00
 - Solicitações de filtração de polimento
 - Filtrar após ciclos de cozedura – Configuração n.º
 - Filtrar após um determinado tempo – Configuração n.º horas
 - Filtrar numa hora específica 1 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 2 – 12:00
 - Filtrar numa hora específica 3 – 12:00
 - Supressão do aviso de filtração
 - Horário de programação de supressão da filtração – hora
- Elevador de cestos
 - Estado do elevador de cestos esquerdo: cima/baixo
 - Estado do elevador de cestos direito: cima/baixo

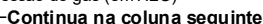
Continua na coluna seguinte

Diagnóstico (continuação)



- Sinais vitais do sistema
 - Média de 7 dias
 - Duração mínima de recuperação
 - Duração máxima de recuperação
 - Duração média da recuperação
 - Duração mínima de reabastecimento
 - Duração máxima de reabastecimento
 - Duração média de reabastecimento
 - Duração mínima da filtração
 - Duração máxima da filtração
 - Duração média da filtração
 - Tempo médio de funcionamento da bomba de filtração
- Serviço de reabastecimento
 - Reabastecer agora (X/√)
- Modo de depuração
 - Iniciar modo de depuração (X/√)

מחיר: 150 ₪

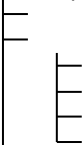


1.3.4 Serviço McD

Botão Home (Início) 

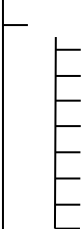
Serviço 

Limpar o ecrã tátil



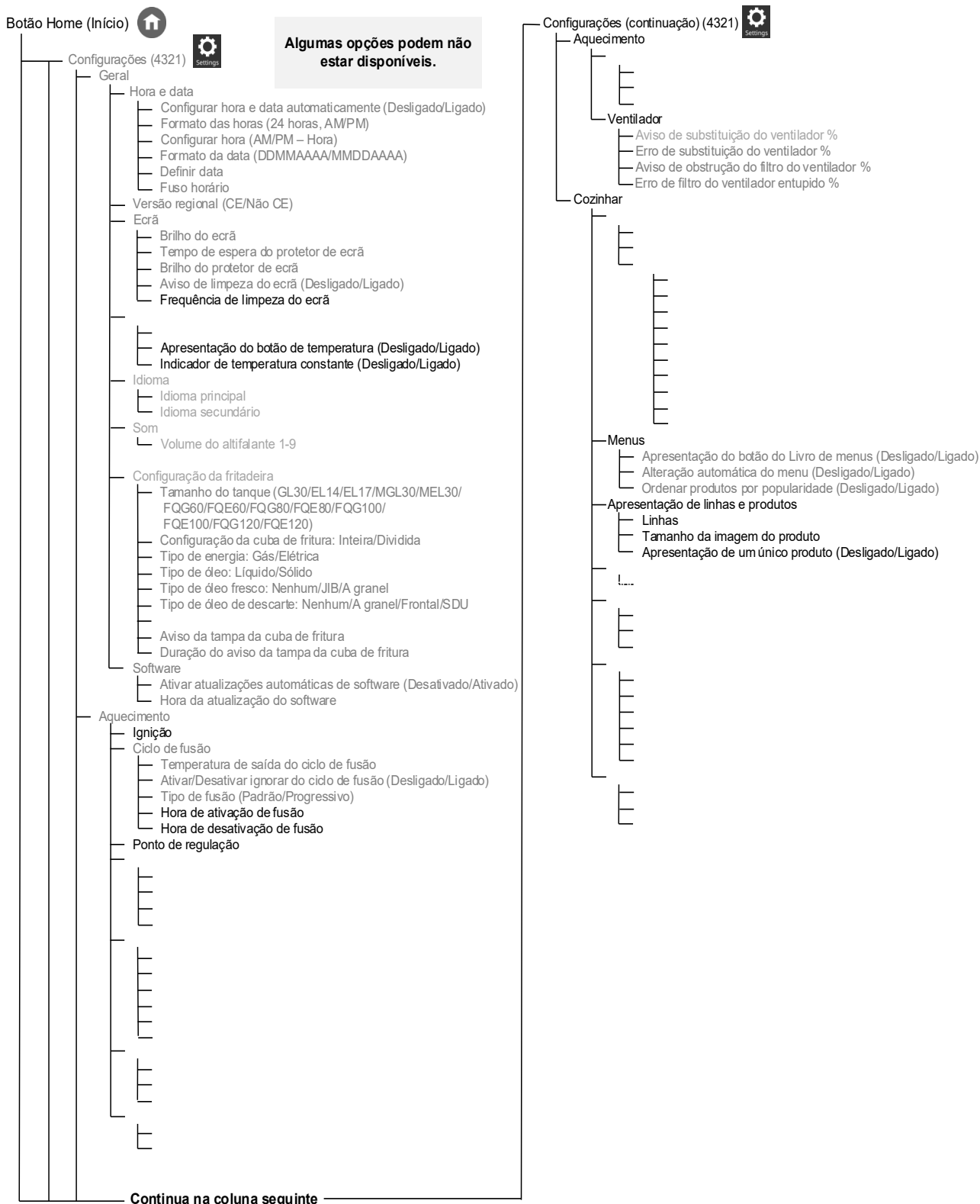
Limpar filtro do ventilador

Limpar sondas

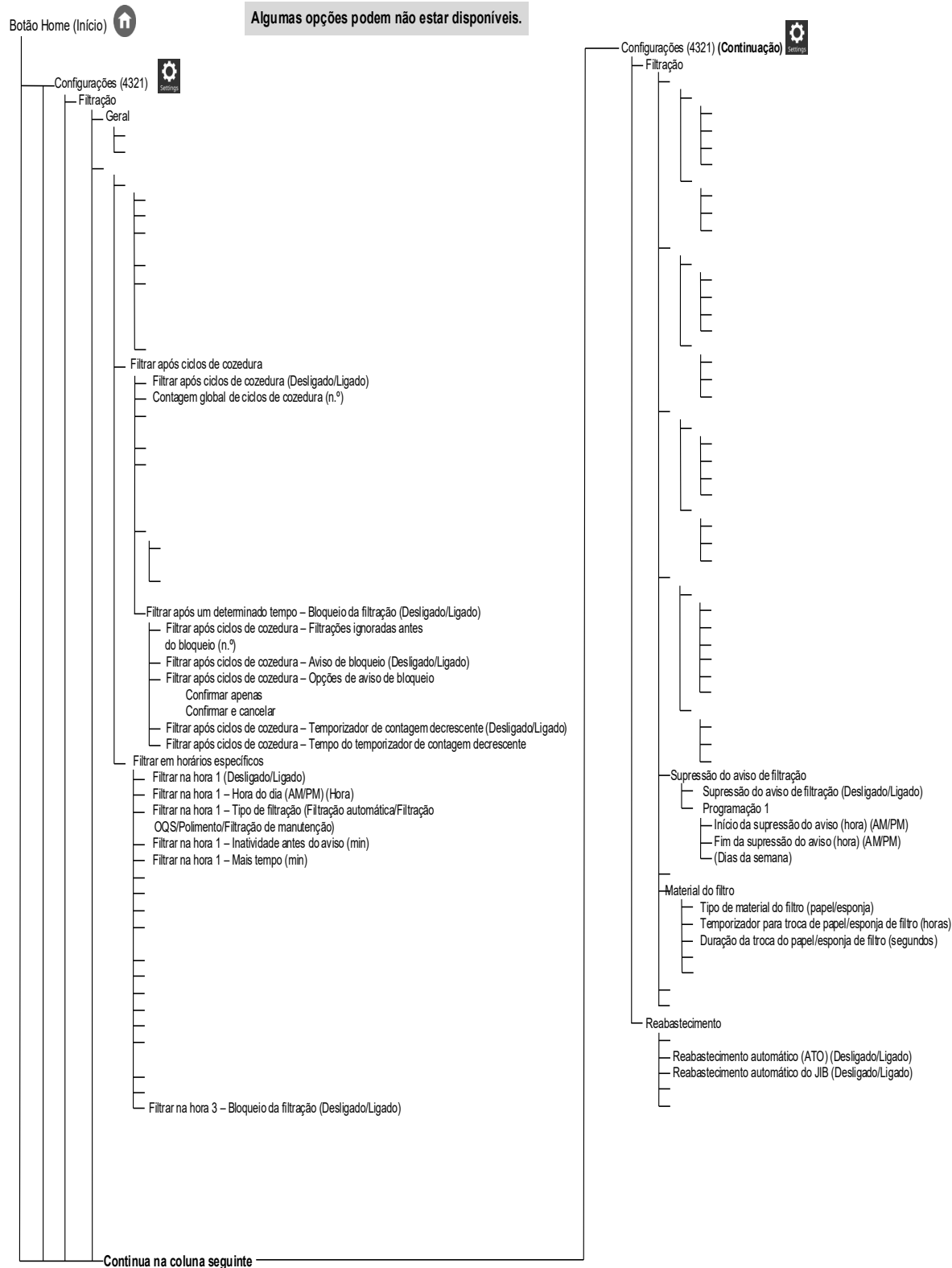


Algumas opções podem não estar disponíveis.

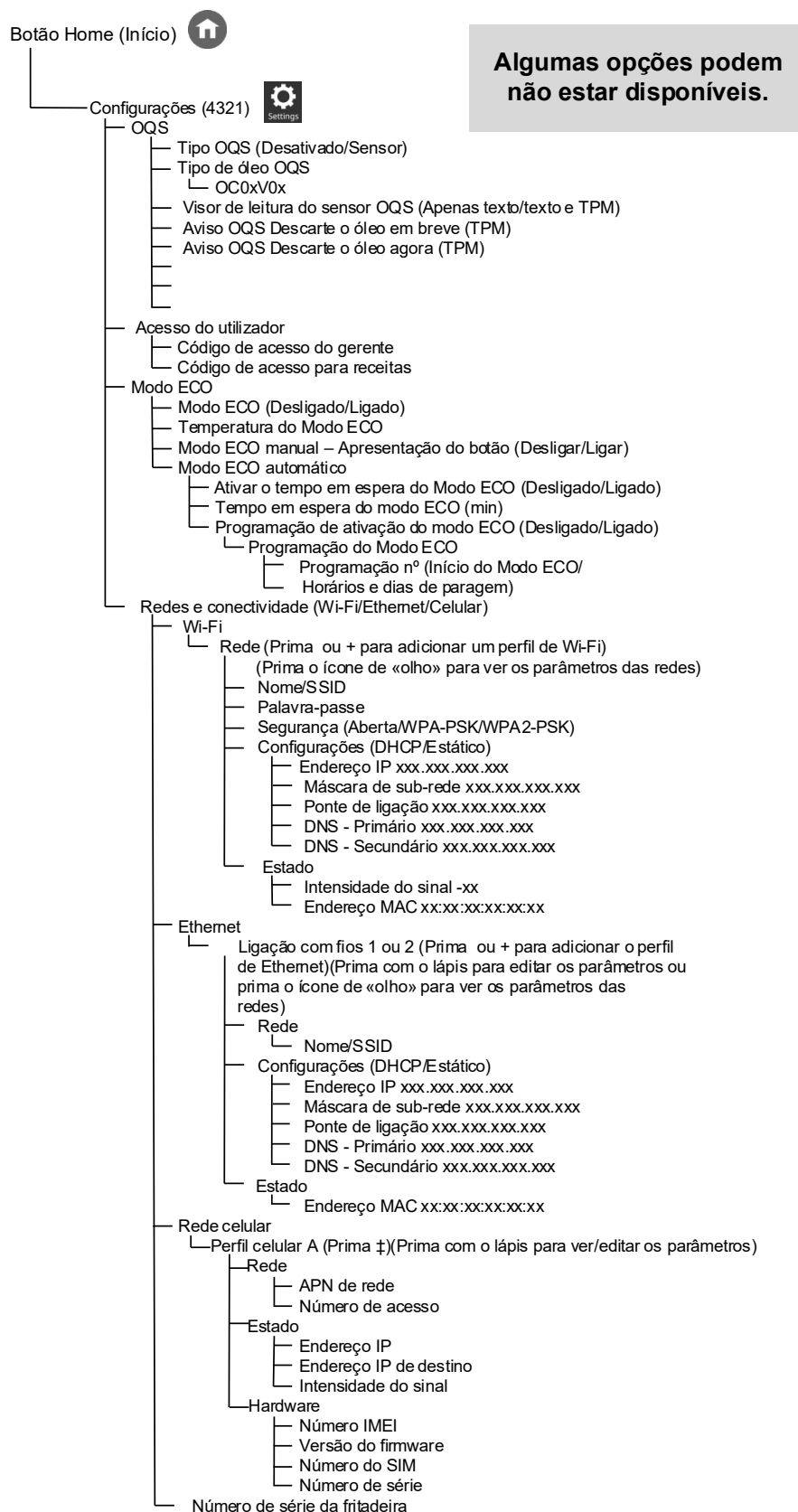
1.3.5 Configurações n.º 1 (Geral, Fritadeira, Configurações, Software, Aquecimento, Cozinhar) McD



1.3.6 Configurações n.º 2 (Filtração e Reabastecimento) McD



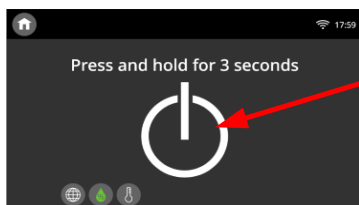
1.3.7 Configurações n.º 3 (OQS, Acesso do utilizador, Modo ECO, Redes e conectividade) McD



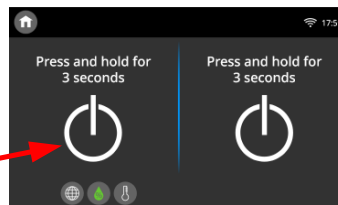
1.4 Operação básica

McDonald's easyTouch® Intuition Operação Básica

Ligar ou desligar a fritadeira



Mantenha premido o botão durante 3 segundos para ligar. Prima o botão para desligar. Selecione o botão no lado pretendido de um tanque dividido.



Iniciar um ciclo de cozedura

Prima o botão do produto para iniciar a cozedura. O temporizador começará a contagem decrescente.



Cancelar um ciclo de cozedura

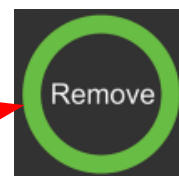
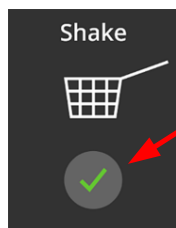
Prima botão **VERMELHO «X»** ao lado do temporizador.

Cancelar o alarme para agitar

Prima o botão **ü**.

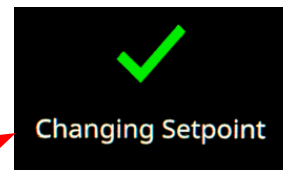
Cancelar um alarme de fim de cozedura (Remove)

Prima o botão «Remove (Remover)».



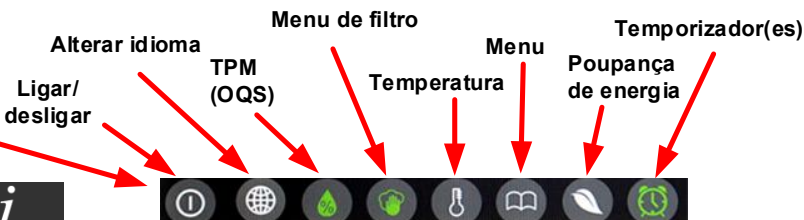
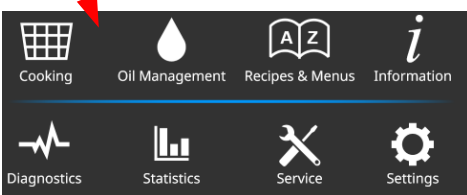
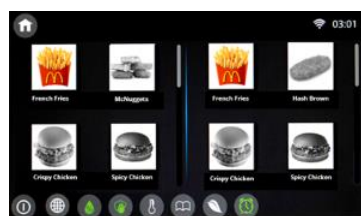
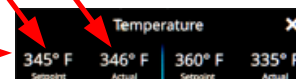
Seleção de um produto com um ponto de regulação diferente

Se o produto estiver sombreado a preto e branco (ponto de regulação diferente), mantenha premido o produto pretendido até que o ecrã indique «**Changing Setpoint** (A alterar ponto de regulação)».



Verificar a temperatura e o ponto de regulação

Prima . Apresenta a temperatura definida e a temperatura atual.

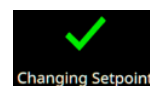


1.5 Culinária

Cozinhar com a easyTouch® Intuition

Os produtos são apresentados no ecrã.

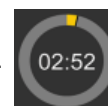
- 1 Ao selecionar um produto a preto e branco (ponto de regulação diferente), mantenha premido o botão do produto até que o ecrã indique «**Changing Setpoint** (A alterar ponto de regulação)».



- 2 Prima o botão do produto para iniciar o ciclo de cozedura.



- 3 Apresenta as alterações no temporizador com o tempo de cozedura restante.



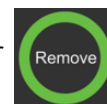
- 4 A indicação «**Shake** (Agitar)» aparece quando é altura de agitar o cesto de fritura.



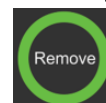
- 5 Prima o botão ü para cancelar o alarme «**Shake** (Agitar)».



- 6 A mensagem «**Remove** (Remover)» é apresentada quando o ciclo de cozedura estiver concluído.



- 7 Prima o botão «**Remove** (Remover)» botão para cancelar o alarme «**Remove** (Remover)».



- 8 Um botão verde do temporizador indica que está ativo. Os temporizadores funcionam em segundo plano e só são apresentados quando expiram.



- 9 Um botão vermelho do temporizador indica que o tempo deste expirou.

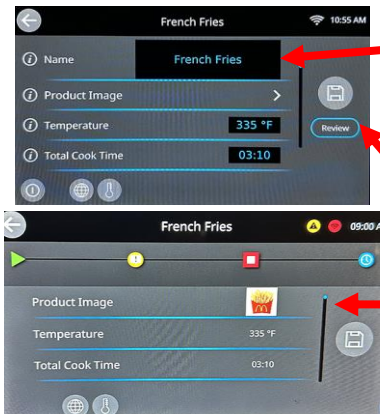


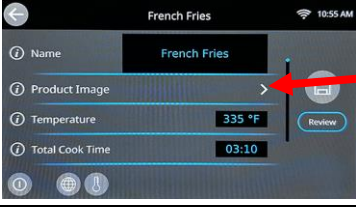
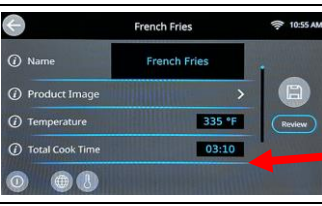
- 10 O ecrã «**Hold Timers** (Temporizadores)» apresenta os temporizadores ativos e expirados. Prima o botão X para cancelar o alarme.

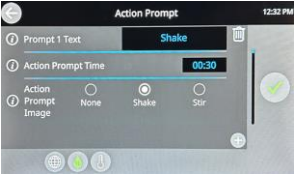
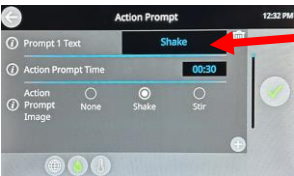
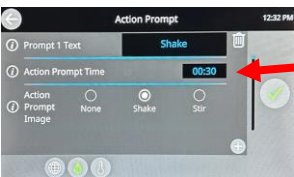
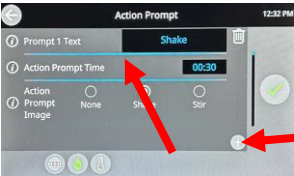
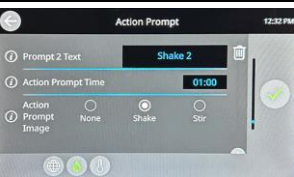


1.6 Adicionar uma nova receita de produto ou editar uma receita de produto existente

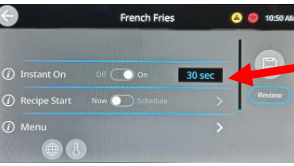
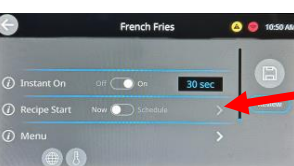
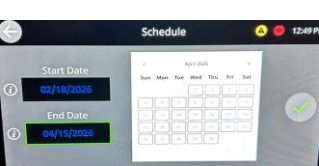
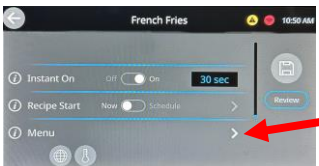
Esta função serve para adicionar novas receitas de produtos ou editar as já existentes.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão Home (Início).
 Receitas e menus	2. Prima o botão de Receitas e menus.
1 2 3 4	3. Digite 1 2 3 4
	4. Prima o botão √.
	5. Selecione Receitas
	6. Selecione o ícone do produto para o editar ou desloque a página até ao final da lista de produtos e prima o botão + para adicionar um novo produto. Premir o botão  elimina a receita do produto.
	7. Este ecrã apresenta o nome do produto, a imagem do produto, a temperatura de cozedura e o tempo total de cozedura. Para editar um parâmetro, toque no campo do item que pretende editar. Prima no campo «Nome» e introduza ou edite o nome do produto. Para rever as configurações sem as alterar, prima o botão «Rever».
	8. Introduza ou altere o nome do produto com o teclado.
	9. Prima o botão √.
	10. Prima o campo «Imagem do produto».

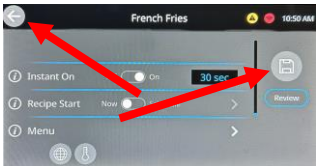
ECRÃ	AÇÃO
	
	11. Selecione a imagem a associar à receita do produto que está a ser adicionada ou editada. A imagem selecionada ficará destacada a verde.
	12. Prima o botão ✓.
	13. Prima o campo «Temperatura».
	14. Utilize o teclado para introduzir ou editar a temperatura de cozedura do produto.
	15. Prima o botão ✓.
	16. Prima o campo «Tempo total de cozedura».
	17. Utilize o teclado para introduzir ou editar o tempo de cozedura em minutos e segundos.
	18. Prima o botão ✓.
	19. Deslize para cima no centro para aceder aos campos seguintes.
	20. Selecione «On (Ativado)» para ativar o Aviso de ação (Temporizador de agitação). Prima a seta para a direita para editar o Tempo de agitação.

ECRÃ	AÇÃO
	21. Este ecrã apresenta o texto da Texto do aviso 1 de ação (Agitar), a Hora e a Imagem. Para editar um parâmetro, toque no campo do item que pretende editar.
	22. Prima o botão « Action Prompt 1 Text (Texto do aviso 1 de ação)» para editar o nome.
	23. Introduza ou altere o nome a apresentar no aviso (exemplo: Agitar, mexer, etc.) usando o teclado.
	24. Prima o botão ✓.
	25. Prima o campo «Action Prompt Time (Tempo de aviso de ação)» para editar o Tempo de aviso de ação (Agitar).
	26. Introduza o tempo, em minutos e segundos, em que deve ser realizada a primeira agitação.
	27. Prima o botão ✓.
	28. Se não pretender adicionar ou editar outro aviso de ação, avance para o passo 32. Caso contrário, prima a seta para a direita para adicionar ou editar o «Shake Time (Tempo de agitação)».
	29. Este ecrã apresenta o texto da Texto do aviso 1 de ação (Agitar), a Hora e a Imagem. Deslize para cima para editar outros Avisos de ação (Agitar, etc.). Prima o ícone + para adicionar outro Aviso de ação (Temporizador de agitação).
	30. Repita os passos 22 a 26 para editar os campos de Aviso de Ação 2.
	31. Prima o botão ✓.
	32. Utilize o controlo deslizante para alterar a configuração de Sensibilidade (compensação de carga)

ECRÃ	AÇÃO
	recomendada para este produto. Esta configuração permite alterar a compensação do produto (sensibilidade). Alguns itens do menu podem precisar de ajustes, de acordo com as suas características de cozedura. NOTA: A alteração desta configuração pode ter um efeito negativo nos ciclos de cozedura dos produtos. (A configuração predefinida para a sensibilidade é quatro (4).)
	33. Deslize para cima no centro para aceder aos campos seguintes.
	34. Se pretender definir um temporizador, deslize o cursor para «Yes (Sim)» e avance para o passo seguinte; caso contrário, salte para o passo 43.
	35. Introduza o tempo, em minutos e segundos, após o qual o temporizador deve expirar, uma vez concluída a cozedura.
	36. Prima o botão ✓.
	37. Selecione o campo «Weighted Cook Count (Contagem ponderada de cozedura)».
	38. Utilize o teclado para introduzir ou editar a contagem ponderada de cozedura. Predefinição = 1. Se AIF [Filtração intermitente automática] = 1, então AIF está LIGADO. Para desativar o filtro por produto, defina o valor como 0. As opções Contagem ponderada de cozedura/AIF-On reduzem o valor da contagem global de ciclos de cozedura antes de solicitar uma filtração. Se a Contagem ponderada de cozedura for $\geq$ Contagem total de cozedura, a bandeja solicitará a filtração após cada ciclo de cozedura.
	39. Prima o botão ✓.
	40. Selecione o tipo de Modo de Saída. Predefinição = Ready (Pronto) Selecione «Pronto» se pretende que o programa volte ao ecrã de conclusão da cozedura após o ciclo. Selecione «Filtração» se pretende que o programa volte ao ecrã de filtração.

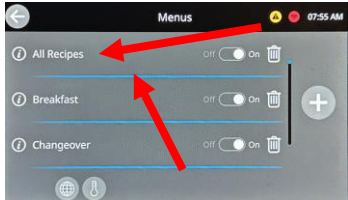
ECRÃ	AÇÃO
	41. Deslize para cima no centro para aceder aos campos seguintes.
	42. Pressione o campo «Instant On (Arranque instantâneo)» O Arranque instantâneo é o tempo, em segundos, a que fritadeira aquece a 100% depois de se premir o botão do produto para iniciar a cozedura, antes de o controlador ajustar a temperatura. Predefinição = 30 segundos
	43. Introduza o tempo, em segundos, para o temporizador de arranque instantâneo. (0=DESLIGADO). NOTA: O tempo de arranque instantâneo pode ter de ser ajustado para cargas de cozedura ligeiras.
	44. Prima o botão ✓.
	45. Salte para o passo 48 se a receita não for uma LTO (Oferta por tempo limitado). «Recipe Start = Now (Início da receita = Agora)» é utilizado para receitas que são utilizadas constantemente. «Recipe Start = Schedule (Início da receita = Programação)»; é utilizado para as LTO (Ofertas por tempo limitado). Prima a seta para definir uma programação.
	46. Selecione uma data de início e uma data de fim, caso pretenda definir uma receita programada.
	47. Prima o botão ✓.
	48. Prima a seta para selecionar o(s) menu(s) a associar à receita do produto que está a ser introduzida ou editada.
	49. Selecione os menus aos quais pretende atribuir o produto.
	50. Para alterar a posição do ícone de um produto apresentado num menu, selecione a seta à direita do

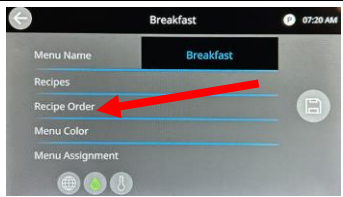
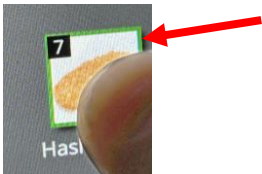
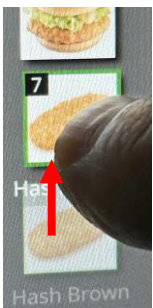
ECRÃ	AÇÃO
	menu pretendido.
	51. Determine o local para onde o produto deve ser transferido.
	52. Mantenha premido o ícone do produto para o deslocar. O ícone está destacado a verde.
	53. Enquanto mantém premido o ícone do produto, arraste-o lentamente até ao local pretendido.
	54. Assim que o produto estiver na posição pretendida, continue a manter premido durante cerca de três (3) segundos antes de soltar.
	55. A localização do ícone do produto foi alterada.
	56. Prima o botão ✓.
	57. Os menus selecionados são apresentados.
	58. Prima o botão ✓ novamente.

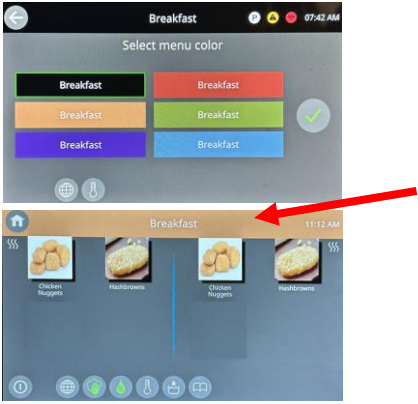
ECRÃ	AÇÃO
	59. Prima o botão , se não tiverem sido feitas alterações à receita, para sair da secção de receitas ou prima o botão  para guardar as configurações da receita.
Guardar receita > Receita guardada	60. A receita fica guardada e volta para as Receitas.
	61. Prima o botão  para sair de Receitas e menus.

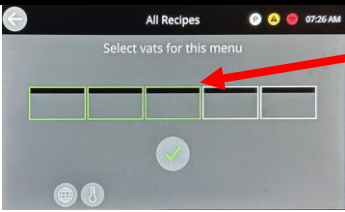
1.7 Adicionar ou editar menus

Esta função serve para adicionar ou editar menus. A opção Menus permite ao operador agrupar determinados produtos. Por exemplo, a criação de um menu de pequeno-almoço permite agrupar apenas os produtos destinados ao pequeno-almoço. Isto é útil quando se muda de produto, uma vez que reduz o número de produtos à escolha.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão Home (Início).
 Receitas e menus	2. Prima o botão de Receitas e menus.
1 2 3 4	3. Digite 1 2 3 4
	4. Prima o botão ✓.
	5. Selecione Menus .
	6. Selecione Menu List (Lista de menus) para ver uma lista de todos os menus disponíveis ou para adicionar um novo menu. Salte para o passo 9. Selecione Active Menu (Menu ativo) para alternar entre os menus ativos e inativos. Avance para próximo passo.
	7. Selecione «Inactive (Inativo)» ou «Active (Ativo)» para que os menus fiquem disponíveis ao premir o botão de menu na parte inferior do ecrã de cozedura, para alternar entre os menus. Deslize para cima no centro para aceder a menus adicionais.
	8. Prima o botão ✓ para guardar as seleções.
	9. Selecione um menu para editar. Deslize para cima no centro para aceder a menus adicionais. Para adicionar um novo menu, prima o ícone +. Para utilizar um menu, mude de «Off (Desligado)» para «On (Ligado)». Para eliminar um menu, prima o ícone do caixote do lixo.
	10. Crie ou Edite o nome do Menu, seleccionando o campo «Menu Name (Nome do menu)».

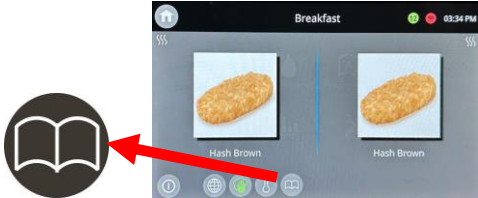
ECRÃ	AÇÃO
	11. Introduza ou altere o nome do menu com o teclado.
	12. Prima o botão ✓.
	13. Prima «Recipes (Receitas)» para adicionar ou remover itens do menu.
	14. Marque as receitas que pretende adicionar a um menu ou desmarque-as para as remover de um menu. Deslize para cima no centro para aceder a menus adicionais.
	15. Prima o botão ✓.
	16. Selecione «Recipe Order (Ordem de receitas)».
	17. Determine o local para onde o produto deve ser transferido.
	18. Mantenha premido o ícone do produto para o deslocar. O ícone está destacado a verde.
	19. Enquanto mantém premido o ícone do produto, arraste-o lentamente até ao local pretendido.

ECRÃ	AÇÃO
	20. Assim que o produto estiver na posição pretendida, continue a manter premido durante cerca de três (3) segundos antes de soltar.
	21. A localização do ícone do produto foi alterada.
	22. Prima o botão ✓.
	23. Selecione «Menu Color (Cor do menu)».
	24. Selecione a cor do fundo da barra de cabeçalho do menu. Uma moldura verde indica a cor de fundo do menu.
	25. Prima o botão ✓.
	26. Selecione «Menu Assignment (Atribuição do menu)».
	27. Selecione todos os tanques aos quais este menu se deve aplicar, clicando na caixa e certificando-se de que fica destacada a verde. Qualquer caixa que não esteja destacada a verde não terá este menu associado.

ECRÃ	AÇÃO
	
	28. Prima o botão ✓.
	29. Clique no ícone «Save (Guardar)» para guardar as alterações ou clique no botão de seta para trás até que o ecrã inicial seja apresentado para sair.

1.8 Alterar menus

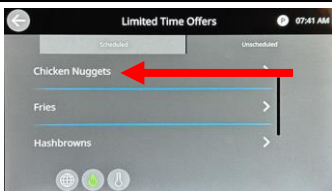
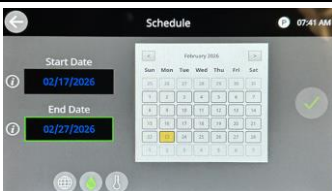
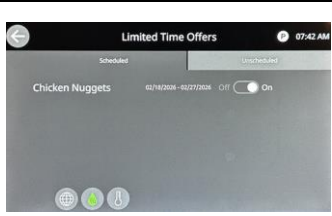
Se forem criados menus separados para a estação de frituras, a estação de proteínas, o pequeno-almoço, o almoço, etc., ao premir o botão MENU no ecrã principal é possível alternar entre os vários menus.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão Menu para alternar entre os menus.
	2. O menu muda. Prima novamente até seleccionar o menu pretendido. NOTA: Só é possível seleccionar um menu de cada vez

1.9 Ofertas por tempo limitado (LTOs) Adicionar ou editar menus

Esta função é utilizada para configurar e programar ofertas por tempo limitado (LTO).

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão Home (Início).
 Receitas e menus	2. Prima o botão de Receitas e menus.
1 6 5 0	3. Digite 1 6 5 0
	4. Prima o botão ✓.
	5. Selecione Limited Time Offers (LTO's) (Ofertas por

ECRÃ	AÇÃO
	Tempo Limitado).
	6. O separador «Scheduled (Agendada)» apresenta as LTOs disponíveis. Se não houver nenhuma LTO visível, significa que não foram criadas LTOs. Para criar uma LTO, prima o separador Agendada.
	7. Selecione um produto para criar uma LTO.
	8. Selecione a data de início e a data de fim.
	9. Prima o botão ✓.
	10. Prima o separador Agendada para ver a LTO. Para editar a LTO, selecione o produto. Para eliminar uma LTO agendada, aceda às receitas, selecione o produto, desça até à secção «Início da receita» e altere a opção de «Agendada» para «Agora». Prima o botão ◀ para sair.

CAPÍTULO 2: McDonald's easyTouch® INTUITION

INSTRUÇÕES SOBRE AS FUNÇÕES DO MENU DE FILTRAÇÃO

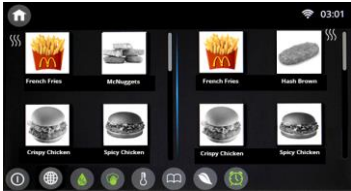
2.1 Menu de filtração

As opções do menu de filtração são utilizadas para filtrar, esvaziar, encher, descartar e limpar as cubas de fritura.

2.1.1 Filtração automática – Solicitação de filtração

A Filtração automática é uma funcionalidade que, após um determinado número de ciclos de cozedura predefinidos ou um determinado período de tempo, solicita automaticamente que se filtrem as cubas de fritura. Esta função também pode ser executada a pedido e é abordada na secção seguinte. **Nota:** A filtração simultânea de várias cubas de fritura não ocorre.

ECRÃ	AÇÃO
Ativar a Filtração automática agora? 	1. Prima o botão √ para iniciar a filtração. Se seleccionar o botão X, a filtração é cancelada e a fritadeira retoma o funcionamento normal. O botão de filtração fica amarelo na primeira vez que se ignora a filtração e a opção AUTO FILTER (FILTRAÇÃO AUTOMÁTICA) fica destacada a amarelo no menu de filtração. Se ignorar a filtração uma segunda vez, o botão de filtração fica vermelho. O controlador solicitará novamente, em breve, que se filtre o óleo. Esta sequência repete-se até que seja concluída uma filtração. Ao premir o botão de filtração após a mudança de cor, será possível iniciar uma filtração.
Nível baixo de óleo detetado Adicione óleo 	2. É apresentado se o nível de óleo estiver demasiado baixo. Adicione óleo e prima o botão √ para confirmar o problema e regressar ao modo de cozedura em espera. Verifique se o JIB/BIB tem pouco óleo. Se o JIB/BIB tiver óleo suficiente e este problema continuar, contacte o seu FAS.
Retire os detritos do tanque. Concluído? 	3. Retire as migalhas do óleo com a escumadeira, movendo-a da frente para trás, removendo o máximo possível de migalhas de cada cuba de fritura. Isto é fundamental para otimizar a vida útil e a qualidade no óleo. Prima o botão √ quando terminar.
Drenagem	4. Nenhuma ação necessária.
Filtração	5. Nenhuma ação necessária.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	6. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Enchimento	7. Nenhuma ação necessária.
A fechar válvula de retorno	8. Nenhuma ação necessária.
O tanque está cheio de óleo? 	9. Esta mensagem só é apresentada se a fritadeira não detetar que todo o óleo foi devolvido; caso contrário, avance para o passo 11. Prima o botão √ se o tanque estiver cheio, caso contrário, prima X.

ECRÃ	AÇÃO
	10. O controlador desliga-se.
A concluir a filtração	11. Nenhuma ação necessária.
Pré-aqueça	12. Nenhuma ação necessária. Apresentado até a fritadeira atingir o ponto de regulação.
	13. A fritadeira está pronta para utilizar. Apresentado assim que a fritadeira atingir o ponto de regulação.

O processo completo de filtração demora aproximadamente quatro minutos com um filtro limpo.

NOTA: Se a bandeja de filtração for retirada durante a filtração, o processo de filtração é interrompido e retomado assim que for recolocada no seu lugar.

Caso o procedimento de filtração automática falhe ou se **TODO** o óleo não for totalmente recuperado durante a filtração, o sistema poderá passar a funcionar com a filtração incompleta. Em alguns casos, poderá ser apresentada uma mensagem de erro. Siga as instruções no controlador para apagar o erro, conclua a filtração e devolva **TODO** o óleo.

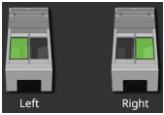
PERIGO

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

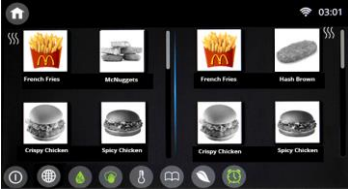
2.1.2 Filtro automático a pedido

A Filtração automática a pedido é utilizada para iniciar manualmente um processo de filtração rápida.

Nota: Não é possível efetuar a filtração simultânea de várias cubas de fritura.

ECRÃ	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar à temperatura do ponto de regulação. Prima o botão do menu de filtração. O botão de filtração fica amarelo se ignorar o aviso de filtração. Se o botão de filtração estiver vermelho, significa que ignorou o aviso mais do que uma vez.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Filtração automática	3. Selecione a Filtração automática. A opção Filtração automática fica destacada a amarelo no menu de filtração caso ignore o aviso de filtração. Se o aviso for ignorado várias vezes, a opção fica destacada a vermelho.

ECRÃ	AÇÃO
Ativar a Filtração automática agora? 	4. Prima o botão √ para iniciar a filtração. Se selecionar o botão X, a filtração é cancelada e a fritadeira retoma o funcionamento normal. O botão de filtração fica amarelo na primeira vez que se ignora a filtração e a opção AUTO FILTER (FILTRAÇÃO AUTOMÁTICA) fica destacada a amarelo no menu de filtração. Se ignorar a filtração uma segunda vez, o botão de filtração fica vermelho. O controlador solicitará novamente, em breve, que se filtre o óleo. Esta sequência repete-se até que seja concluída uma filtração. Ao premir o botão de filtração após a mudança de cor, será possível iniciar uma filtração.
Nível baixo de óleo detetado Adicione óleo 	5. É apresentado se o nível de óleo estiver demasiado baixo. Adicione óleo e prima o botão √ para confirmar o problema e regressar ao modo de cozedura em espera. Verifique se o JIB/BIB tem pouco óleo. Se o JIB/BIB tiver óleo suficiente e este problema continuar, contacte o seu FAS.
Retire os detritos do tanque. Concluído? 	6. Retire as migalhas do óleo com a escumadeira, movendo-a da frente para trás, removendo o máximo possível de migalhas de cada cuba de fritura. Isto é fundamental para otimizar a vida útil e a qualidade no óleo. Prima o botão √ quando terminar.
Drenagem	7. Nenhuma ação necessária.
Filtração	8. Nenhuma ação necessária.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	14. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Enchimento	9. Nenhuma ação necessária.
A fechar válvula de retorno	10. Nenhuma ação necessária.
O tanque está cheio de óleo? 	11. Esta mensagem só é apresentada se a fritadeira não detetar que todo o óleo foi devolvido; caso contrário, avance para o passo 11. Prima o botão √ se o tanque estiver cheio, caso contrário, prima X.
	12. O controlador desliga-se.
A concluir a filtração	13. Nenhuma ação necessária.
Pré-aqueça	14. Nenhuma ação necessária. Apresentado até a fritadeira atingir o ponto de regulação.
	15. A fritadeira está pronta para utilizar. Apresentado

ECRÃ	AÇÃO
	assim que a fritadeira atingir o ponto de regulação.

O processo completo de filtração demora aproximadamente quatro minutos com um filtro limpo.

NOTA: Se a bandeja de filtração for retirada durante a filtração, o processo de filtração é interrompido e retomado assim que for recolocada no seu lugar.

Caso o procedimento de filtração automática falhe ou se **TUDO** o óleo não for totalmente recuperado durante a filtração, o sistema poderá passar a funcionar com a filtração incompleta. Em alguns casos, poderá ser apresentada uma mensagem de erro. Siga as instruções no controlador para apagar o erro, conclua a filtração e devolva **TUDO** o óleo.

Quando é apresentada a mensagem FILTER BUSY (FILTRO OCUPADO), o sistema está à espera que outra cuba de fritura seja filtrada ou que outro problema seja resolvido. Prima o botão ✓ e aguarde 15 minutos para verificar se o problema foi resolvido. Caso contrário, contacte o seu FAS local.

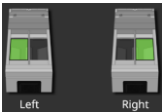
2.1.3 Filtração de manutenção (com OQS [se instalado]) (ou Filtração de final do dia)

A operação Filtração de manutenção consiste numa filtração alargada, com instruções adicionais para limpar a cuba de fritura de forma minuciosa. Normalmente, isto é feito uma vez por dia ou no final do dia. Certifique-se de que a esponja ou papel de filtro é substituído diariamente para que o sistema continue a funcionar corretamente. Para uma operação adequada em lojas de grande volume ou que funcionam 24 horas por dia, a esponja ou papel de filtro deve ser substituído duas vezes por dia.

Se for apresentada a mensagem CLOSE DISPOSE VALVE (FECHAR VÁLVULA DE DESCARGA), feche a válvula de descarga. Prima o botão X para sair.

AVISO
A esponja ou papel de filtro deve ser substituído diariamente..

⚠ AVISO
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.

ECRÃ	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar à temperatura do ponto de regulação. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Filtração de manutenção	3. Selecione Filtração de manutenção (com OQS [Sensor de qualidade do óleo], se instalado).
Realizar a Filtração de manutenção agora? 	4. Prima o botão ✓ para iniciar a filtração. Se selecionar o botão X, a filtração é cancelada e a fritadeira retoma o funcionamento normal.
Vista os equipamentos de	5. Prima o botão ✓ assim que vestir todos os equipamentos de

ECRÃ	AÇÃO
proteção fornecidos 	proteção individual, incluindo as luvas resistentes ao calor. Prima o botão X para cancelar a filtração.
Retire os detritos do tanque. Concluído? 	6. Retire as migalhas do óleo com a escumadeira, movendo-a da frente para trás, removendo o máximo possível de migalhas de cada cuba de fritura. Isto é fundamental para otimizar a vida útil e a qualidade no óleo. Prima o botão √ quando terminar. Prima o botão X para cancelar a filtração.
Drenagem	7. Não é necessário intervir, uma vez que o óleo escorre para a bandeja de filtração.
Esfregue o interior do tanque Concluído? 	8. Esfregue a cuba de fritura. Se for um modelo elétrico, limpe entre os elementos de aquecimento. Prima o botão √ quando terminar.
Limpe os sensores de óleo Concluído? 	9. Limpe à volta dos sensores de óleo, certificando-se de que todos os resíduos são removidos das cavidades à volta dos sensores. Prima o botão √ quando terminar.
Lavar o tanque? 	10. Prima o botão √.
A lavar	11. Não é necessário intervir enquanto a válvula de retorno se abre e a cuba de fritura é lavada com óleo da bandeja de filtração.
Lavar novamente? 	12. A bomba do filtro desliga-se. Se a cuba de fritura estiver livre de resíduos, prima o botão X para continuar. Se ainda houver migalhas, prima o botão √ e a bomba do filtro volta a funcionar. Este ciclo repete-se até premir o botão X.
Esfregue o interior da cuba de fritura - 	13. Esfregue a cuba de fritura. Se for um modelo elétrico, limpe entre os elementos de aquecimento. Prima o botão √ quando terminar.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	14. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Enxaguamento	15. Não é necessário intervir enquanto a válvula de drenagem se fecha e a bomba do filtro volta a encher a cuba de fritura. A válvula de drenagem abre-se e enxagua a cuba de fritura.
Drenagem	16. Não é necessário intervir enquanto o ralo se abre e esvazia a cuba de fritura.
Enxaguar novamente? 	17. Se a cuba de fritura estiver livre de resíduos, prima o botão X para continuar. Se pretender enxaguar novamente, prima o botão √ e o enxaguamento repete-se até que o botão X seja premido.
Polimento	18. Não é necessário intervir enquanto as válvulas de drenagem e de retorno estão abertas e o óleo é bombeado através da cuba de fritura durante cinco minutos.

ECRÃ	AÇÃO
Encher o tanque agora? 	19. Prima o botão √ para encher a cuba de fritura e continuar.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	20. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Enchimento	21. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura está a encher. Se estiver instalado um sensor OQS, avance para o passo seguinte; caso contrário, avance para o passo 26.
Medição da qualidade do óleo	22. Não é necessário intervir enquanto o sensor OQS calcula o valor da qualidade do óleo.
Enchimento	23. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura está a encher.
O tanque está cheio de óleo? 	24. Prima o botão X para ligar novamente a bomba se o nível de óleo estiver abaixo da linha de nível inferior de óleo.* Prima o botão √ assim que o nível de óleo atingir a linha de nível inferior completo. Se o nível de óleo na cuba de fritura não estiver completamente cheio, verifique a bandeja de filtração para ver se a maior parte do óleo regressou. A bandeja pode conter uma pequena quantidade de óleo.
A fechar válvula de retorno	25. Não é necessário intervir.
A concluir a filtração	26. Não é necessário intervir. Se o sensor OQS estiver instalado, avance para o passo seguinte; caso contrário, salte para o passo 32.
O tanque está cheio de óleo? 	27. Prima o botão X para ligar novamente a bomba se o nível de óleo estiver abaixo da linha de nível inferior de óleo.* Prima o botão √ assim que o nível de óleo atingir a linha de nível inferior completo. Se o nível de óleo na cuba de fritura não estiver completamente cheio, verifique a bandeja de filtração para ver se a maior parte do óleo regressou. A bandeja pode conter uma pequena quantidade de óleo.
	28. Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites «OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (CONFIGURAÇÃO OQS – OQS: DESCARTE O ÓLEO AGORA)» e «OQS DISPOSE OIL SOON (OQS: DESCARTE O ÓLEO EM BREVE)», o ícone OQS fica verde e exibe a mensagem «Oil is Good (O óleo está bom)» juntamente com o valor do TPM. É possível consultar o histórico do TPM dos últimos 30 dias premindo o botão TPM. Botão % e, em seguida, o botão Histórico. Prima o botão √ para continuar. Avance para o passo 32. Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites «OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (CONFIGURAÇÃO OQS – OQS: DESCARTE O ÓLEO AGORA)» mas acima de «OQS DISPOSE OIL SOON (OQS: DESCARTE O ÓLEO EM BREVE)», o ícone OQS fica amarelo e exibe a mensagem «Discard Oil Soon (Descarte o

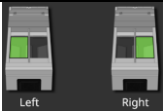
ECRÃ	AÇÃO
	óleo em breve)» juntamente com o valor do TPM. É possível consultar o histórico do TPM dos últimos 30 dias premindo o botão TPM. Botão % e, em seguida, o botão Histórico. Proceda para a função de Descarte o óleo em breve, descrito no passo 30. 29. Se a leitura do TPM estiver acima dos limites «OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (CONFIGURAÇÃO OQS – OQS: DESCARTE O ÓLEO AGORA)», o ícone OQS fica vermelho e exibe a mensagem «Discard Oil Now (Descarte o óleo agora)» juntamente com o valor do TPM. É possível consultar o histórico do TPM dos últimos 30 dias premindo o botão TPM. Botão % e, em seguida, o botão Histórico. Descarte o óleo agora, no passo 31.
Descarte o óleo em breve TPM - XX 	30. Prima o botão ✓ para continuar. Salte para o passo 32.
Descartar o óleo agora? TPM - XX 	31. Prima o botão ✓ para continuar. Passe à secção 2.1.5/6, DESCARTE. Prima X para adiar o DESCARTE.
	32. O controlador desliga-se.

***NOTA:** Após uma filtração de manutenção, é normal que fique algum óleo na bandeja e que o nível de óleo possa não voltar ao nível que tinha antes de se iniciar a limpeza e a filtração. Premir o botão ✓ após duas tentativas de reabastecer a cuba de fritura ativa o reabastecimento automático, se disponível, para compensar qualquer perda de óleo durante a filtração.

2.1.4 Descarte para sistemas de óleo residual não a granel

Esta opção é utilizada para descartar óleo usado, quer numa unidade PMSDU, quer num recipiente **METAL**.

Quando o óleo estiver usado, deite-o num recipiente adequado para ser transportado até ao contentor de óleo usado. A Frymaster recomenda utilizar uma Unidade de descarte de gordura da McDonald's (PMSDU). Consulte a documentação fornecida com a sua unidade de descarte para obter instruções de operação específicas. **NOTA:** Se utilizar uma SDU fabricada antes de janeiro de 2004, a unidade não caberá debaixo do ralo. Se não houver uma unidade de descarte de gordura disponível, deixe o óleo arrefecer até 100 °F (38 °C) e, em seguida, esvazie-o num recipiente de **METAL** com uma capacidade de QUATRO galões (15 litros) ou superior, para evitar derrames de óleo.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Descarte o óleo	3. Selecione Dispose Oil (Descartar óleo).
Descartar o óleo agora? 	4. Prima o botão ✓ para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao estado anterior. ⚠ PERIGO Deixe o óleo arrefecer até 100 °F (38 °C) antes de o drenar para um recipiente de <u>METAL</u> apropriado para descarte.
Retire a bandeja de filtração	5. Retire cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
Insira a unidade de descarte Concluído?  	6. Retire cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira e insira a unidade de descarte. Prima o botão ✓ para continuar. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas. ⚠ PERIGO Ao drenar óleo numa unidade de descarte, não encha para além da linha de nível máximo indicada no recipiente.

ECRÃ	AÇÃO
A unidade de descarte está instalada no lugar devido? 	7. Certifique-se de que a PMSDU ou um recipiente de METAL com capacidade de QUATRO galões (15 litros) ou mais está instalado no lugar devido. Prima o botão ✓ para continuar.  PERIGO Deixe o óleo arrefecer até 100 °F (38 °C) antes de o drenar para um recipiente de METAL apropriado para descarte.  PERIGO Ao drenar o óleo para uma MSDU ou recipiente de METAL apropriado, certifique-se de que o recipiente tem capacidade para pelo menos QUATRO galões (15 litros) ou mais. Caso contrário, o óleo pode transbordar e causar ferimentos.
Drenagem	8. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura descarta o óleo.
O tanque está vazio? 	9. Assim que a cuba de fritura estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	10. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Retire a unidade de descarte Concluído? 	11. Retire a unidade de descarte e prima o botão ✓ para continuar.
Insira a bandeja de filtração	12. Insira a bandeja de filtração, limpa e montada, no lugar devido. Se for utilizado óleo fresco a granel, avance para o passo seguinte. Caso contrário, salte para o passo 17.
Encher a cuba de fritura a granel? 	13. Prima o botão ✓ para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração.
Encha a cuba de fritura com óleo 	14. Prima continuamente o botão para encher a cuba de fritura. A bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Só bombeia se o interruptor estiver pressionado.
Solte o botão quando estiver cheia	15. Solte o botão quando a cuba de fritura estiver cheia até à linha de enchimento inferior.
Continuar a encher? 	16. Prima o botão ✓ para continuar a encher. Caso contrário, prima o botão X assim que a cuba de fritura estiver cheia, para sair e saltar para o passo 18.

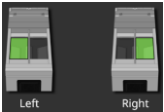
ECRÃ	AÇÃO
Encha a cuba de fritura manualmente Concluído? 	17. Deite cuidadosamente óleo na cuba de fritura até atingir a linha de nível inferior indicada na fritadeira. Prima o botão ✓ assim que a cuba de fritura estiver cheia.
	18. O controlador desliga-se. Reinsira a bandeja de filtração, caso ainda não a tenha inserido.

2.1.5 Descarte – Sistemas de descarte de óleo a granel

Esta opção é utilizada para descartar óleo usado num sistema de óleo usado a granel, como o RTI. Os sistemas de óleo a granel utilizam uma bomba para transferir o óleo usado da fritadeira para um tanque de armazenamento. É utilizada uma tubagem adicional para ligar os sistemas de óleo a granel às fritadeiras.

AVISO

Certifique-se de que o papel ou esponja de filtro estão no lugar devido antes de drenar ou descartar o óleo. A não inserção de um papel ou esponja de filtro pode resultar no entupimento das linhas e/ou da bomba.

ECRÃ	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar à temperatura do ponto de regulação. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Descarte o óleo	3. Selecione Dispose Oil (Descartar óleo).
Descartar o óleo agora? 	4. Prima o botão ✓ para continuar e saltar para o passo 9. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao estado anterior.
Tanque de resíduos cheio 	5. Esta mensagem só é apresentada se o tanque de resíduos a granel estiver cheio. Prima o botão ✓ para confirmar e entre em contacto com o fornecedor de resíduos de óleo a granel.. O ecrã volta a desligar-se.
Retire a bandeja de filtração	6. Retire a bandeja de filtração.  PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	7. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão ✓ e avance para o próximo passo. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X. A função de descarte é cancelada e volta-se ao menu de filtração. Retire o óleo da bandeja e, depois de inserir a bandeja de filtração, volte a tentar a função. Se não for detetada nenhuma bandeja, o controlador apresenta a mensagem «Insert Filter Pan (Insira a bandeja de filtração)» até que a bandeja seja detetada.
Insira a bandeja de filtração	8. Empurre a bandeja de filtração até encaixar completamente e passe ao passo seguinte. Apresentado se a bandeja de filtração não estiver totalmente encaixada.
Drenagem	9. Não é necessário intervir, uma vez que o óleo escorre para a bandeja de filtração.
O tanque está vazio? 	10. Assim que a cuba de fritura estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar.
 Ralo a fechar, retire as ferramentas	11. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.

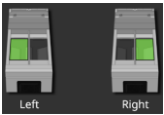
ECRÃ	AÇÃO
	⚠ PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Abra a válvula de descarga 	12. Abra a porta esquerda do armário e desbloqueie a válvula, se necessário. Puxe a válvula de descarga completamente para a frente para iniciar a descarga e passe ao passo seguinte.
Descarga	13. Não é necessário intervir enquanto a bomba transfere o óleo usado da bandeja de filtração para o tanque de resíduos a granel durante quatro (4) minutos.
Retire a bandeja de filtração	14. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	15. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão √. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X, insira a bandeja de filtração e volte ao estado anterior.
Insira a bandeja de filtração	16. Empurre a bandeja de filtração até encaixar completamente e passe ao passo seguinte.
Feche a válvula de descarga 	17. Feche a válvula de descarga, empurrando a alavanca da válvula na direção da parte traseira da fritadeira, até que pare. Volte a bloquear a válvula, se o seu gerente assim o exigir. Se estiver a utilizar um sistema de óleo fresco JIB, salte para o passo 24. Se estiver a utilizar um sistema de óleo fresco a granel, avance para o passo seguinte.
Encher o tanque a granel? 	18. Prima o botão √ para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração.
Encha o tanque com óleo 	19. Prima continuamente o botão para encher a cuba de fritura. A bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Só bombeia se o interruptor estiver pressionado.
Prima o botão até ficar cheio	20. Prima continuamente o botão para encher o tanque. Solte o botão quando a cuba de fritura estiver cheia até à linha de enchimento inferior.
Continuar a encher? 	21. Prima o botão √ para continuar a encher. Caso contrário, prima o botão X assim que a cuba de fritura estiver cheia até à linha de enchimento inferior.
I	22. O controlador desliga-se. Reinsira a bandeja de filtração, caso ainda não a tenha inserido.

2.1.6 Filtração OQS (Sensor de qualidade do óleo)

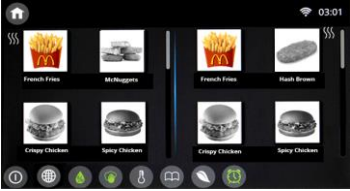
A filtração OQS é uma função que filtra a cuba de fritura, medindo o óleo para testar o TPM (Total de materiais polares) no óleo através do sensor OQS incorporado. Esta função serve para determinar quando o óleo atingiu o fim da sua vida útil e quando deve ser descartado. Certifique-se de que a esponja ou papel de filtro é substituído diariamente para que o sistema continue a funcionar corretamente. Para uma operação adequada em lojas de grande volume ou que funcionam 24 horas por dia, a esponja ou papel de filtro deve ser substituído duas vezes por dia.

Se for apresentada a mensagem CLOSE DISPOSE VALVE (FECHAR VÁLVULA DE DESCARGA), feche a válvula de descarga. Prima o botão X (NÃO) para sair.

AVISO
A esponja ou papel de filtro deve ser substituído diariamente..

ECRÃ	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar à temperatura do ponto de regulação. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Filtração OQS	3. Selecione a Filtração OQS (Sensor de qualidade do óleo).
Filtração OQS agora? 	4. Prima o botão √ para iniciar a filtração. Se selecionar o botão X, a filtração é cancelada e a fritadeira retoma o funcionamento normal.
Nível baixo de óleo detetado Adicione óleo 	5. É apresentado se o nível de óleo estiver demasiado baixo. Adicione óleo e prima o botão √ para confirmar o problema e regressar ao modo de cozedura em espera. Verifique se o JIB tem pouco óleo. Se o JIB tiver óleo suficiente e este problema continuar, contacte o seu FAS.
Retire os detritos do tanque. Concluído? 	6. Retire as migalhas do óleo com a escumadeira, movendo-a da frente para trás, removendo o máximo possível de migalhas de cada cuba de fritura. Prima o botão √ quando terminar. Prima o botão X para cancelar a filtração.
Drenagem	7. Não é necessário intervir, uma vez que o óleo escorre para a bandeja de filtração.
Lavagem	8. Não é necessário intervir enquanto a válvula de retorno se abre e a cuba de fritura é lavada com óleo da bandeja de filtração.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	9. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Enchimento	10. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura está a encher.
Medição da qualidade do óleo	11. Não é necessário intervir enquanto o sensor OQS calcula o valor da qualidade do óleo.

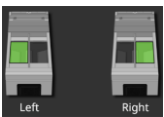
ECRÃ	AÇÃO
Drenagem	12. Não é necessário intervir, uma vez que o óleo escorre para a bandeja de filtração.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	13. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Enchimento	14. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura está a encher.
A fechar válvula de retorno	15. Não é necessário intervir.
A concluir a filtração	16. Não é necessário intervir.
   	17. Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites «OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (CONFIGURAÇÃO OQS – OQS: DESCARTE O ÓLEO AGORA)» e «OQS DISPOSE OIL SOON (OQS: DESCARTE O ÓLEO EM BREVE)», o ícone OQS fica verde e exibe a mensagem «Oil is Good (O óleo está bom)» juntamente com o valor do TPM. É possível consultar o histórico do TPM dos últimos 30 dias premindo o botão TPM. Botão % e, em seguida, o botão Histórico. Prima o botão √ para continuar. Avance para o passo 20. Se a leitura do TPM estiver abaixo dos limites «OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (CONFIGURAÇÃO OQS – OQS: DESCARTE O ÓLEO AGORA)» mas acima de «OQS DISPOSE OIL SOON (OQS: DESCARTE O ÓLEO EM BREVE)», o ícone OQS fica amarelo e exibe a mensagem «Discard Oil Soon (Descarte o óleo em breve)» juntamente com o valor do TPM. É possível consultar o histórico do TPM dos últimos 30 dias premindo o botão TPM. Botão % e, em seguida, o botão Histórico. Proceda para a função de Descarte o óleo em breve, descrito no passo 18. Se a leitura do TPM estiver acima dos limites «OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW (CONFIGURAÇÃO OQS – OQS: DESCARTE O ÓLEO AGORA)», o ícone OQS fica vermelho e exibe a mensagem «Discard Oil Now (Descarte o óleo agora)» juntamente com o valor do TPM. É possível consultar o histórico do TPM dos últimos 30 dias premindo o botão TPM. Botão % e, em seguida, o botão Histórico. Descarte o óleo agora, no passo 19.
Descarte o óleo em breve TPM - XX 	18. Prima o botão √ para continuar. Salte para o passo 20
Descartar o óleo agora? TPM - XX	19. Prima o botão √ para continuar. Passe à secção 2.1.5/6, DESCARTE. Prima X para adiar o DESCARTE.

ECRÃ	AÇÃO
	
Pré-aqueça	20. Não é necessário intervir à medida que a fritadeira aquece até ao ponto de regulação.
	21. A fritadeira está pronta para utilizar. Apresentado assim que a fritadeira atingir o ponto de regulação.

NOTA: Se o óleo não for totalmente recuperado durante a filtração, o sistema poderá passar a funcionar com a filtração incompleta.

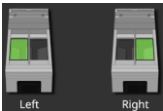
2.1.7 Encher a partir da bandeja de filtração

A função de Encher a partir da bandeja de filtração enche a cuba de fritura a partir da bandeja de filtração.

ECRÃ	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Encher a partir da bandeja de filtração	4. Selecione a opção Encher a partir da bandeja de filtração. Se não for detetada nenhuma bandeja, o controlador apresenta a mensagem «Insert Filter Pan (Insira a bandeja de filtração)» até que a bandeja seja detetada.
Encher o tanque a partir da bandeja de filtração? 	5. Prima o botão √ para continuar. Se o botão X for selecionado, o controlador será desligado.
Enchimento	6. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura está a encher.
O tanque está cheio de óleo? 	7. Prima o botão X para ligar novamente a bomba se o nível de óleo estiver abaixo da linha de nível inferior completo. Prima o botão √ assim que o nível de óleo atingir a linha de nível inferior completo. Se o nível de óleo na cuba de fritura não estiver completamente cheio, verifique a bandeja de filtração para ver se a maior parte do óleo regressou. A bandeja pode conter uma pequena quantidade de óleo.
	8. O controlador desliga-se.

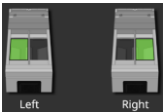
2.1.8 Enchimento a granel

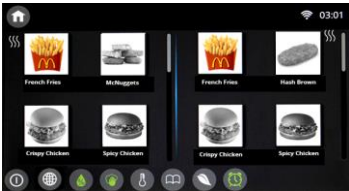
A função de enchimento a granel é utilizada para encher a cuba de fritura a partir de uma fonte de óleo fresco a granel.

ECRÃ	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione o TANQUE ESQUERDO ou TANQUE DIREITO para cubas de fritura divididas.
Enchimento a granel	4. Selecione Enchimento a granel.
Encher o tanque a granel? 	5. Prima o botão ✓ para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração.
Encha o tanque com óleo  Prima o botão até ficar cheio	6. Prima continuamente o botão para encher a cuba de fritura. A bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Só bombeia se o interruptor estiver pressionado. Solte o botão quando a cuba de fritura estiver cheia até à linha de enchimento inferior.
Continuar a encher? 	7. Prima o botão ✓ para continuar a encher. Caso contrário, prima o botão X assim que a cuba de fritura estiver cheia até à linha de enchimento inferior.
	8. O controlador desliga-se.

2.1.9 Bandeja para descarte (apenas a granel)

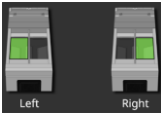
A função de descarte da bandeja é uma opção que permite que os sistemas de óleo a granel bombeiem o excesso de óleo da bandeja para os tanques de descarte de óleo a granel, sem drenar o óleo existente na cuba de fritura.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Bandeja para descarte	3. Selecione Bandeja para descarte.
Transferir o óleo da bandeja de filtração para o descarte? 	4. Prima o botão √ para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao estado anterior. Se não for detetada nenhuma bandeja, o controlador apresenta a mensagem «INSERT PAN (INSIRA A BANDEJA)» até que a bandeja seja detetada.
Tanque de resíduos cheio 	5. Esta mensagem só é apresentada se o tanque de resíduos a granel estiver cheio. Prima o botão √ para confirmar e entre em contacto com o fornecedor de resíduos de óleo a granel.. O ecrã volta ao estado anterior.
Abra a válvula de descarga 	6. Abra a porta esquerda do armário e desbloqueie a válvula, se necessário. Puxe a válvula de descarga completamente para a frente para iniciar a descarga.
Descarga	7. Não é necessário intervir enquanto a bomba transfere o óleo usado da bandeja para o tanque de resíduos de óleo a granel durante quatro (4) minutos.
Retire a bandeja de filtração	8. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira.  PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	9. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão √. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X e volte ao passo 7.
Insira a bandeja de filtração	10. Insira a bandeja de filtração.
Feche a válvula de descarga	11. Feche a válvula de descarga, empurrando a alavanca da válvula na direção da parte traseira da fritadeira, até que pare. Volte a bloquear a válvula, se o seu gerente assim o exigir.

ECRÃ	AÇÃO
	
	12. O controlador volta ao estado inicial.

2.1.10 Drenar para a bandeja de filtração

A função de drenagem para a bandeja de filtração drena o óleo da cuba de fritura para a bandeja de filtração.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Drenar para a bandeja de filtração	3. Selecione Drenar para a bandeja de filtração.
Drenar o óleo agora? 	4. Prima o botão ✓ para continuar. Se o botão X for selecionado, o controlador será desligado.
Retire a bandeja de filtração	5. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	6. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão ✓.
Insira a bandeja de filtração	7. Insira a bandeja de filtração.
Drenagem	8. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura drena o óleo para a bandeja de filtração.
O tanque está vazio? 	9. Assim que a cuba de fritura estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar.
⚠ Ralo a fechar Retire as ferramentas	10. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo. ⚠ PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.

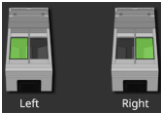
ECRÃ	AÇÃO
Selecione uma opção para o tratamento do óleo Encher este tanque Encher outro tanque Descartar Desligado	11. Selecione «Fill This Vat (Encher este tanque)» e avance para o passo seguinte. Selecione «Fill Another Vat (Encher outro tanque)», escolha o tanque e siga as instruções no ecrã. Selecione «Dispose (Descartar)» e salte para o passo 19. Selecione «Off (Desligado)» e salte para o passo 14.
Encher o tanque a partir da bandeja de filtração? 	12. Prima o botão √ (marca - SIM) para encher novamente a cuba de fritura; caso contrário, salte para o passo 14.
Enchimento	13. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura está a encher.
O tanque está cheio de óleo? 	14. Prima o botão X (NÃO) para ligar novamente a bomba se o nível de óleo estiver abaixo da linha de nível superior completo. Prima o botão √ assim que o nível de óleo atingir a linha de nível inferior completo. Se o nível de óleo na cuba de fritura não estiver completamente cheio, verifique a bandeja de filtração para ver se a maior parte do óleo regressou. A bandeja pode conter uma pequena quantidade de óleo.
Retire a bandeja de filtração	15. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira.  PERIGO Abra a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	16. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão √. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X.
Insira a bandeja de filtração	17. Insira a bandeja de filtração e avance para o passo 23.
Encher o tanque a partir da bandeja de filtração? 	18. Prima o botão √ (marca - SIM) para encher novamente a cuba de fritura e avance para o passo 13; caso contrário, avance para o passo seguinte.
Descarte o óleo manualmente Concluído? 	19. Descarte o óleo manualmente e prima o botão √ quando terminar.
Retire a bandeja de filtração	20. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira.  PERIGO Abra a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	21. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão √. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X.

ECRÃ	AÇÃO
Insira a bandeja de filtração	22. Insira a bandeja de filtração.
	23. O controlador desliga-se.

2.1.11 Limpeza profunda (ebulição) para sistemas de descarte de óleo não a granel

O modo de limpeza profunda serve para remover o óleo carbonizado da cuba de fritura.

NOTA: Consulte as instruções da Kay Chemical ou da Diversey relativamente ao Procedimento de limpeza profunda de fritadeiras para limpar a fritadeira Intuition.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Limpeza profunda	3. Selecione Limpeza Profunda.
Limpeza profunda agora? 	4. Prima o botão √ para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração. Se não for detetada nenhuma bandeja, o controlador apresenta a mensagem «INSERT PAN (INSIRA A BANDEJA)» até que a bandeja seja detetada.
Instale tampas nas cubas de fritura adjacentes 	5. Instale as tampas nas cubas de fritura adjacentes, se aplicável, e prima o botão √ quando terminar.
Retire a bandeja de filtração	6. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira.  PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	7. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão √ e continue para o passo seguinte. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X e siga as instruções para devolver o óleo à cuba de fritura.
Insira a bandeja de filtração	8. Insira a bandeja de filtração.
O tanque tem óleo? 	9. Se houver óleo na cuba de fritura, prima o botão √ e continue. Se a cuba de fritura estiver vazia, prima o botão X e salte para o passo 17.
Retire a bandeja de filtração	10. Retire cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira e reserve-a à parte.  PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.

ECRÃ	AÇÃO
Insira a unidade de descarte  Concluído? 	11. Insira a unidade de descarte de óleo. ⚠ PERIGO Certifique-se de que está instalada uma SDU (Unidade de descarte de gordura) ou recipiente de METAL adequado sob o ralo com capacidade de QUATRO (4) galões (15 litros) ou mais. Caso contrário, o óleo pode transbordar e causar ferimentos.
A unidade de descarte está instalada no lugar devido? 	12. Certifique-se de que a SDU ou um recipiente de METAL com capacidade de QUATRO galões (15 litros) ou mais está instalado no lugar devido. Prima o botão ✓ para continuar. ⚠ PERIGO Deixe o óleo arrefecer até 100 °F (38 °C) antes de o drenar para um recipiente de METAL apropriado para descarte. ⚠ PERIGO Ao drenar óleo numa unidade de descarte, não encha para além da linha de nível máximo indicada no recipiente.
Drenagem	13. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura drena o óleo para o recipiente de descarte.
O tanque está vazio? 	14. Prima o botão ✓ quando a cuba de fritura estiver vazia para continuar.
⚠ Ralo a fechar Retire as ferramentas	15. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo. ⚠ PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Retire a unidade de descarte Concluído? 	16. Retire a unidade de descarte e prima o botão ✓.
Insira a bandeja de filtração	17. Retire a bandeja de migalhas, o anel de fixação, a esponja de filtro e o painel. Insira a bandeja de filtração vazia.
Adicionar solução de limpeza? Concluído? 	18. Encha a cuba de fritura a ser limpa com água e a mistura de solução de limpeza. Prima o botão ✓ para iniciar o procedimento de limpeza.
Limpeza	19. Esfregue a cuba de fritura e, em seguida, deixe a solução a atuar enquanto o temporizador faz a contagem decrescente e a cuba aquece até aos 195 °F (91 °C) durante uma hora.
Concluído	20. Prima o botão ✓ para silenciar o alarme.

ECRÃ	AÇÃO
	
Esfregue o interior do tanque Concluído? 	21. Esfregue quaisquer resíduos restantes da cuba de fritura e prima o botão ✓.
Remova a solução de limpeza 	22. Consulte as instruções fornecidas da Kay Chemical ou da Diversey relativamente ao «Fryer Deep Clean Procedure (Procedimento de limpeza profunda de fritadeiras)» para obter mais informações sobre como remover a solução de limpeza. Após remover a solução, prima o botão ✓ para continuar.  PERIGO Deixe a solução de limpeza profunda (ebulição) arrefecer até 100 °F (38 °C) antes de a descartar; caso contrário, o líquido quente pode causar ferimentos.
A solução de limpeza foi removida? Concluído? 	23. Certifique-se de que a solução de limpeza foi removida e prima o botão ✓ para continuar.
Drenagem	24. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura drena a pequena quantidade de solução residual que fica no tanque.
O tanque está vazio? 	25. Prima o botão ✓ quando a cuba de fritura estiver vazia para continuar.
Enxague o tanque Concluído? 	26. Enxague o excesso de solução da cuba de fritura. Prima o botão ✓ quando a cuba de fritura estiver completamente enxaguada.
 Ralo a fechar Retire as ferramentas	27. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo.  PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Retire a bandeja de filtração	28. Retire a bandeja de filtração e despeje os conteúdos da bandeja de filtração. Enxague a bandeja para remover qualquer resíduo da solução.
Seque o tanque Concluído? 	29. Seque a cuba de fritura, certificando-se de que está completamente seca. Prima o botão ✓ quando terminar.  PERIGO Certifique-se de que a fritadeira está completamente seca e livre de água 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.

ECRÃ	AÇÃO
Seque a bandeja de filtração Concluído? 	30. Certifique-se de que a bandeja de filtração e os seus componentes estão limpos e completamente secos. Prima o botão √ quando terminar. ⚠ PERIGO Certifique-se de que a bandeja de filtração está completamente seca e livre de água 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.
Insira a bandeja de filtração	31. Volte a montar o painel, o papel ou esponja de filtro, o anel de vedação e a bandeja de migalhas (por esta ordem). Insira a bandeja de filtração.
Encha o tanque manualmente Concluído? 	32. Deite cuidadosamente óleo na cuba de fritura até atingir a linha de nível inferior indicada na fritadeira. Prima o botão √ assim que a cuba de fritura estiver cheia.
	33. O controlador desliga-se.

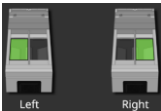
2.1.12 Limpeza profunda (ebulição) para sistemas de descarte de óleo a granel

O modo de limpeza serve para remover o óleo carbonizado da cuba de fritura.

NOTA: Consulte as instruções da Kay Chemical ou da Diversey relativamente ao Procedimento de limpeza profunda de fritadeiras para limpar a fritadeira Intuition.

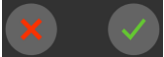
⚠ AVISO

Certifique-se de que o papel ou esponja de filtro estão no lugar devido antes de drenar ou descartar o óleo. A não inserção de um papel ou esponja de filtro pode resultar no entupimento das linhas e/ou bombas.

ECRÃ	AÇÃO
	1. Prima o botão do menu de filtração. Esta função pode ser ativada com a fritadeira ligada ou desligada. Se estiver a descartar a granel, recomenda-se que o óleo seja descartado enquanto ainda estiver quente, para facilitar o bombeamento.
	2. Selecione a cuba de fritura (esquerda ou direita) para cubas divididas.
Limpeza profunda	3. Selecione Limpeza Profunda.
Limpeza profunda agora? 	4. Prima o botão √ para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração. Se não for detetada nenhuma bandeja, o controlador apresenta a mensagem «Insert pan (Insira a bandeja)» até que a bandeja seja detetada.
Instale tampas nas cubas de fritura adjacentes 	5. Instale as tampas nas cubas de fritura adjacentes, se aplicável, e prima o botão √ quando terminar.

ECRÃ	AÇÃO
Retire a bandeja de filtração	6. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	7. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão √ e continue para o passo seguinte. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X e siga as instruções para devolver o óleo à cuba de fritura.
Insira a bandeja de filtração	8. Insira a bandeja de filtração.
O tanque tem óleo? 	9. Se houver óleo na cuba de fritura, prima o botão √ e continue para o próximo passo. Se a cuba de fritura estiver vazia, prima o botão X e salte para o passo 24.
Retire a bandeja de filtração	10. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	11. Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão √ e continue para o passo seguinte. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X e siga as instruções para devolver o óleo à cuba de fritura.
Insira a bandeja de filtração	12. Insira a bandeja de filtração.
⚠ Tanque de resíduos cheio Esvazie o tanque de resíduos antes de descartar o óleo 	13. Esta mensagem só é apresentada se o tanque de resíduos a granel estiver cheio (se aplicável). Prima o botão √ para confirmar e entre em contacto com o fornecedor de resíduos de óleo a granel.. O ecrã entra em modo de espera.
Drenagem	14. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura drena o óleo para a bandeja de filtração.
O tanque está vazio? 	15. Prima o botão √ quando a cuba de fritura estiver vazia para continuar.
⚠ Ralo a fechar Retire as ferramentas	16. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo. ⚠ PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Abra a válvula de descarga 	17. Abra a porta esquerda do armário e desbloqueie a válvula, se necessário. Puxe a válvula de descarga completamente para a frente para iniciar a descarga e passe ao passo seguinte.

ECRÃ	AÇÃO
Descarga	18. Não é necessário intervir enquanto a bomba transfere o óleo usado da bandeja para os tanques de resíduos de óleo a granel durante quatro (4) minutos.
Retire a bandeja de filtração	19. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de óleo quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
A bandeja de filtração está vazia? 	20. Se a bandeja de filtração ESTIVER vazia, prima o botão ✓ e continue para o passo seguinte. Se a bandeja de filtração NÃO ESTIVER vazia, prima o botão X e volte ao passo 18.
Insira a bandeja de filtração	21. Retire a bandeja de migalhas, o anel de fixação, a esponja de filtro e o painel. Insira a bandeja de filtração vazia.
Feche a válvula de descarga 	22. Feche a válvula de descarga, empurrando a alavanca da válvula na direção da parte traseira da fritadeira, até que pare. Volte a bloquear a válvula, se o seu gerente assim o exigir.
A concluir o descarte	23. Nenhuma ação necessária.
Adicione solução de limpeza Concluído? 	24. Encha a cuba de fritura a ser limpa com água e a de solução de limpeza. Prima o botão ✓ para iniciar o procedimento de limpeza. Consulte o cartão de requisitos de manutenção de Limpeza profunda e as instruções fornecidas pela Kay Chemical ou pela Diversey, intituladas «Fryer Deep Clean Procedure (Procedimento de limpeza profunda de fritadeiras)», relativamente ao procedimento de limpeza profunda (ebulição) da McDonald's.
Limpeza	25. Esfregue a cuba de fritura e, em seguida, deixe a solução a atuar enquanto o temporizador faz a contagem decrescente e a cuba aquece até aos 195 °F (91 °C) durante uma hora.
Concluído 	26. Prima o botão ✓ para silenciar o alarme.
Esfregue o interior do tanque Concluído? 	27. Esfregue quaisquer resíduos restantes da cuba de fritura e prima o botão ✓.
Remover a solução de limpeza? 	28. Consulte as instruções fornecidas da Kay Chemical ou da Diversey relativamente ao «Fryer Deep Clean Procedure (Procedimento de limpeza profunda de fritadeiras)» para obter mais informações sobre como remover a solução de limpeza. Após remover a solução, prima o botão ✓ para continuar.

ECRÃ	AÇÃO
	⚠ PERIGO Deixe a solução de limpeza profunda (ebulição) arrefecer até 100 °F (38 °C) antes de a deitar fora; o líquido quente pode causar ferimentos.
A solução de limpeza foi removida? Concluído? 	29. Certifique-se de que a solução de limpeza foi removida e prima o botão ✓ para continuar.
Drenagem	30. Não é necessário intervir enquanto a cuba de fritura drena a pequena quantidade de solução residual que fica no tanque.
O tanque está vazio? 	31. Prima o botão ✓ quando a cuba de fritura estiver completamente vazia.
Enxague o tanque Concluído? 	32. Enxague excesso de solução da cuba de fritura. Prima o botão ✓ quando a cuba de fritura estiver completamente enxaguada.
⚠ Ralo a fechar, retire as ferramentas	33. Certifique-se de que todos os utensílios são retirados da cuba de fritura antes de fechar o ralo, para evitar danos no mesmo. ⚠ PERIGO Mantenha todos os objetos longe de ralos. Fechar os atuadores pode causar danos ou ferimentos.
Retire a bandeja de filtração	34. Puxe cuidadosamente a bandeja de filtração da fritadeira. ⚠ PERIGO Retire a bandeja de filtração lentamente para evitar salpicos de líquido quente que possam causar queimaduras graves, escorregões e quedas.
Seque o tanque Concluído? 	35. Seque a cuba de fritura, certificando-se de que está completamente seca. Prima o botão ✓ quando terminar. ⚠ PERIGO Certifique-se de que a fritadeira está completamente seca e livre de água 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.
Seque a bandeja de filtração Concluído? 	36. Certifique-se de que a bandeja de filtração e os seus componentes estão limpos e completamente secos. Prima o botão ✓ quando terminar. ⚠ PERIGO Certifique-se de que a bandeja de filtração e os respetivos componentes estão completamente secos e livres de água 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.

ECRÃ	AÇÃO
Insira a bandeja de filtração	37. Volte a montar o painel, o papel ou esponja de filtro, o anel de vedação e a bandeja de migalhas. Insira a bandeja de filtração. Se estiver a utilizar um sistema de óleo fresco JIB, salte para o passo 40. Se estiver a utilizar um sistema de óleo fresco a granel, avance para o passo seguinte.
Encha o tanque com óleo  Prima o botão até ficar cheio	38. Prima continuamente o botão para encher a cuba de fritura. A bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Só bombeia se o interruptor estiver pressionado. Solte o botão quando a cuba de fritura estiver cheia até à linha de enchimento inferior.
Continuar a encher? 	39. Prima o botão ✓ para continuar a encher. Caso contrário, prima o botão X assim que a cuba de fritura estiver cheia e salte para o passo 41.
Encha o tanque manualmente Concluído? 	40. Deite cuidadosamente óleo na cuba de fritura até atingir a linha de nível inferior indicada na fritadeira. Prima o botão ✓ assim que a cuba de fritura estiver cheia.
	41. O controlador desliga-se.

**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_8197987PT 07/2026

