MANUAL DO UTILIZADOR ARMÁRIO DE PREPARAÇÃO UNIVERSAL (APU)

FABRICADO POR

Frymaster

P.O. BOX 51000 SHREVEPORT, LOUISIANA 71135-1000 TELEFONE 1-318-865-1711 1-800-24 FRYER



Capítulo I: Introdução	1-1
Capítulo II: Instruções de utilização	2-1
Ligar a unidade	2-1
Síntese das operações	2-1
Modo do operador	2-3
Operação dos temporizadores	2-4
Avisos para preparar mais	2-7
Mudar entre pequeno-almoço, almoço, modo de limpeza e ranhuras	2-8
(ligar/desligar)	
Mostrar a informação da temperatura da ranhura (botão da temperatura)	2-12
Alarmes de temperatura	2-13
Selecção de produto (para cada ranhura)	2-17
Modo de programação	2-17
Selecção da página	2-18
Selecção de refeição e posição do tabuleiro	2-19
Selecção de produto	2-20
Sair do Modo de Programação	2-20
Mudar a selecção de produto (exemplo)	2-21
Inserir e editar informações sobre os produtos	2-22
Inserir a senha	2-22
Inserir um nome de produto novo	2-23
Inserir um tempo de preparação do produto	2-24
Inserir uma temperatura de preparação do produto	2-24
Inserir utilização de refeição	2-25
Inserir tempo de preparação	2-25
Ajustes do mostrador	2-26
Mudar o tempo do mostrador	2-26
Mudar a intensidade do mostrador	2-26
Mudar de C° para F°	2-26
Capítulo III: Solução de problemas	3-1
Apêndice	A-1
Apêndice A: Disposições predefinidas de alimentos	A-1
Apêndice B: Limpeza e manutenção preventiva	A-2
Apêndice C: SOC para o Armário de Preparação Universal	A-5
Apêndice D: Gráficos de produção	A-5
Apêndice E: Guia de referência rápida	A-6
Apêndice F: Disposições típicas/empilhamentos	A-7

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, 5489 Campus Drive 71129 P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000 TELEFONE 318-865-1711 FAX 318-219-7135

ESTE MANUAL SUBSTITUI TODAS AS EDIÇÕES ANTERIORES DO MANUAL DO UTILIZADOR DA APU (SÓ NA UE).

PERIGO

A operação segura e satisfatória do equipamento depende da sua instalação correcta.

A instalação deve respeitar as normas locais ou, na sua ausência, a edição mais recente das normas eléctricas nacionais, ou seja, o National Electrical Code, NFPA 70 (EUA); Canadian Electrical Code, parte 1, CSA-C22.1; ou as normas da Comunidade Europeia (CE).

PERIGO

Este aparelho foi concebido para utilização em recintos fechados. NÃO É ADEQUADO PARA UTILIZAÇÃO AO AR LIVRE.

AVISO

Não utilize jactos de água para limpar este aparelho. O equipamento será destruído e as garantias serão anuladas.

CUIDADO

Não armazene gasolina ou produtos inflamáveis nas proximidades deste, ou de qualquer outro equipamento de cozinha.

AVISO

Instalação, ajustes, alterações ou manutenções inadequadas podem causar <u>danos</u> <u>materiais</u>, <u>ferimentos ou a morte</u>. Leia as instruções de instalação, de operação e de manutenção cuidadosamente antes de instalar, operar ou reparar este aparelho.

CUIDADO

Evite o contacto com as superfícies aquecidas ao instalar, operar ou limpar o armário de preparação universal.

Standard de comunicação de perigos, (HCS) – os procedimentos neste manual incluem a utilização de produtos químicos. Esses produtos químicos estão impressos em itálico, seguidos da sua abreviatura (HCS) na parte do texto do procedimento. Consulte o manual do standard de comunicação de perigos (HCS) para obter os dados de segurança (MSDS) correspondentes.

ARMÁRIO DE PREPARAÇÃO UNIVERSAL MANUAL DO UTILIZADOR CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

1.1 O Armário de Preparação Universal

O Armário de Preparação Universal (APU) da Frymaster, desenvolvido e produzido exclusivamente para a McDonald's, é um dispositivo de preparação rápida para aumentar a frescura de um vasto leque de produtos cozinhados. O APU vai ao encontro de todas as directivas da MacDonald's em relação à segurança, à eficiência e à higiene.

1.2 Garantia

A. A Frymaster L.L.C. oferece as seguintes garantias limitadas ao comprador original somente para este equipamento e peças de substituição:

1.2.1 Condições da garantia – Armário de Preparação Universal

- A. A Frymaster L.L.C. garante todos os componentes contra defeitos de material ou de mão de obra por um período de dois anos.
- B. Todas as peças, excepto os fusíveis, têm uma garantia de dois anos a partir da data de instalação do armário.
- C. Se qualquer peça, excepto os fusíveis, apresentar defeitos durante o primeiro ano após a instalação, a Welbilt também pagará os encargos com a mão de obra para substituir a peça e as deslocações necessárias até 100 milhas/160 km (50 milhas/80 km em cada direcção).

1.2.2 Devolução de peças

A. Todas as peças defeituosas dentro da garantia devem ser devolvidas a um Centro de Manutenção Autorizado da Frymaster no prazo de 60 dias para efeitos de reembolso. Após 60 dias, o reembolso não será efectuado.

1.2.3 Exclusões da garantia

- Esta garantia não cobre equipamento danificado por má utilização, utilização abusiva, alterações ou acidentes, tais como:
- Reparações inadequadas ou não autorizadas;
- Não cumprimento das instruções de instalação e/ou operações de manutenção periódicas conforme indicado nos cartões de manutenção;
- Manutenção inadequada;
- Danos causados durante o transporte;
- Utilização anormal;
- Remoção, alteração ou destruição da placa de graduação;

1.2.3 Exclusões da garantia (cont.)

Esta garantia também não cobre:

- Transportes ou deslocações acima de 160 km/100 milhas (80 km/50 milhas em cada direcção), ou tempo de viagem acima de duas horas;
- Pagamento de horas extraordinárias ou de folgas;
- Prejuízos indirectos (o custo de reparação ou substituição de outros objectos danificados), perda de tempo, de lucro, de utilização ou quaisquer outros danos relacionados de qualquer espécie.

Não existem garantias implícitas ou comerciais, ou adequação para qualquer tipo de utilização com propósitos particulares.

A garantia internacional é em tudo idêntica ao descrito acima, excepto no que respeita a encargos de frete e alfandegários, que são da responsabilidade do cliente.

ENCOMENDA DE PEÇAS E INFORMAÇÕES SOBRE A MANUTENÇÃO

Para acelerar a sua encomenda, são necessárias as seguintes informações:

As encomendas de peças podem ser feitas directamente junto do Centro de Manutenção Autorizado pela Frymaster (FASC) ou do distribuidor local. Uma lista de Centros de Manutenção Autorizados e distribuidores é incluída no armário, à saída da fábrica. Se não tiver acesso a essa lista, contacte o centro de manutenção autorizado da Frymaster: CATERINASSISTE, Rua Tristão Vaz, 7-A, 2720-536 Amadora. Contacto telefónico: 21 471 90 97; Fax: 21 471 90 86; Correio electrónico: cateringassiste@mail.telepac.pt

As encomendas de tabuleiros de plástico/arame, kits de empilhamento, carrinhos e rodízios devem ser efectuadas junto do seu fornecedor de equipamentos de cozinha local. A Frymaster não fornece esses acessórios.

Número do modelo	
Número de série	
Tensão (voltagem)	
Número da peça	
Quantidade necessária	
A manutenção pode ser obtida contactando o Centro de Manudistribuidor locais. Podem ser obtidas informações sobre Departamento de Manutenção da Frymaster. Para o assistir ras seguintes informações:	e a manutenção, telefonando para o
Número do modelo	
Número de série_	
Tipo de problema	

E também qualquer outra informação que possa ser útil para resolver o seu problema de manutenção.

GUARDE ESTE MANUAL NUM SÍTIO SEGURO PARA UTILIZAÇÕES FUTURAS.

1.3 Tabuleiros de produtos

Existem 3 tamanhos de tabuleiros de produtos. Consulte o **Apêndice A** e o **Apêndice C** para conhecer os volumes específicos de cada produto e os tamanhos e tempos de preparação recomendados. Use o tabuleiro concebido para cada produto conforme descrito abaixo:

- A. **Tabuleiro de plástico 1/3** Para produtos de carne e ovos grelhados (hambúrgueres, bacon, ovos, salsicha, etc.). Existem dois procedimentos importantes que devem ser lembrados quando se guardam produtos grelhados:
 - O produto não deve ser escorrido quando é tirado da grelha.
 - O produto é empilhado quando colocado no tabuleiro correcto. Hambúrgueres 10-1 e salsichas podem ser empilhados em pilhas de 6. Ovos (excepto os mexidos), frango grelhado e hambúrgueres 4-1 em pilhas de 3.
- B. **Tabuleiro de arame 1/2** para produtos fritos (McNuggets, McChicken, filetes de peixe, etc.). Lembre-se deste procedimento importante ao guardar produtos fritos:
 - Os produtos fritos devem ser colocados na prateleira de arame. A prateleira deve ser colocada num tabuleiro para migalhas. Não são necessários forros para estes tabuleiros.
- C. **Tabuleiro de plástico de tamanho normal** para produtos preparados no forno (biscoitos, muffins, etc.). Siga os seguintes procedimentos para este tipo de produtos:
 - Depois de retirar os biscoitos do forno, remova o embrulho e abra a caixa de cartão.
 - Ponha um forro no tabuleiro e coloque os biscoitos no forro. Os tabuleiros para biscoitos podem conter até 30 biscoitos congelados, 20 biscoitos ou 20 muffins.

Sugestões de operação importantes

Quando colocar um tabuleiro dentro do armário, assegure-se que a linha da ranhura na pega do tabuleiro fica alinhada com a beira da ranhura.

Deite fora tabuleiro estalados ou danificados.

Ao retirar porções de um tabuleiro, faça deslizar o tabuleiro só a distância necessária, depois volte a colocar o tabuleiro na linha da ranhura rapidamente.

1.4 Instalar a pega da grelha

A pega da grelha é enviada juntamente no pacote de acessórios e foi concebida para segurar o tabuleiro de grelha de 1/3 do tamanho. É presa à grelha para torna a transferência da grelha para o APU mais rápida e mais segura.

- Coloque a frente da pega da grelha debaixo da borda da grelha.
- Baixe a parte de trás da pega até que os entalhes fiquem por cima da barra da grelha. A pega da grelha deve encaixar firmemente na frente da grelha. Se a pega não encaixar bem, desaperte os quatro parafusos debaixo da pega e faça-a deslizar para a frente e para trás de forma a ficar apertada contra a barra. Aperte os parafusos depois da pega estar bem ajustada.



A pega da grelha é presa à grelha e leva produtos grelhados num tabuleiro APU, tornando a transferência para o armário de preparação mais fácil.

1.5 Instalação das pernas de 4"

PERIGO

Tenha cuidado ao manusear o armário ou ao incliná-lo para instalar as pernas. São necessárias pelo menos duas pessoas para manobrar o armário.

- A. Cuidadosamente, coloque o Armário de Preparação Universal sobre o lado direito (a direcção é determinada consigo a olhar para a frente da unidade), expondo a base do armário.
- B. Monte os amortecedores das pernas na base do armário usando os parafusos compridos de 16-1/4"-20 x 1/2" e as anilhas fornecidas.
- C. Aparafuse a perna ao amortecedor até ficar bem apertada.
- D. Cuidadosamente, coloque o APU na vertical até que a unidade fique em cima das pernas. Execute o passo 2, *Ligar a unidade*.

SE O APU ESTIVER INSTALADO COM A OPÇÃO DE CIMO DE BANCADA, ASSEGURE-SE DE QUE A ÁREA ONDE A BASE DO APU E A BANCADA SE UNEM ESTÁ BEM SELADA COM UM VEDANTE APROPRIADO PARA O CONTACTO COM ALIMENTOS.

ARMÁRIO DE PREPARAÇÃO UNIVERSAL – MANUAL DO UTILIZADOR CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

2.1 Ligar a unidade

TODOS OS APARELHOS ELÉCTRICOS DEVEM TER UMA LIGAÇÃO DE TERRA, DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS LOCAIS, OU NA SUA AUSÊNCIA, DE ACORDO COM O CÓDIGO DE ELECTRICIDADE NACIONAL, ANSI/NFPA NO. 70-1990.

A. Requisitos eléctricos:

- Tensão 208/240 VAC
- 2620 Watt @ 208V 3420 Watt @ 240V
- Frequência 50/60 Hertz
- Monofásico
- Corrente 20 A

ESTE APARELHO ESTÁ EQUIPADO COM UM FICHA COM TERRA DE TRÊS PERNOS PARA O PROTEGER DE CHOQUES ELÉCTRICOS E DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA DE TRÊS PERNOS COM LIGAÇÃO DE TERRA ADEQUADA. NÃO CORTE NEM RETIRE O PERNO DE TERRA DA FICHA.

- B. Ligue o Armário de Preparação Universal a uma fonte de alimentação.
- C. Coloque o interruptor na posição ON. Todos os mostradores de controle se iluminarão em verde aproximadamente 2 segundos depois de ser ligado o interruptor.
- D. Monitorize a temperatura das ranhuras. A(s) ranhura(s) devem demorar aproximadamente 15 minutos a aquecer, da temperatura ambiente (da sala) aos 68°C (155°F). Deve demorar aproximadamente 25 minutos a atingir os 93°C (200°F). Se não for atingida uma temperatura constante dentro destes limites, entre em contacto com o Centro de Manutenção Autorizado para proceder à reparação.

2.2 Descrição geral das operações

O Armário de Preparação Universal (APU) tem, ou quatro ranhuras com capacidade para três tabuleiros de produtos por ranhura, ou duas ranhuras com capacidade para três tabuleiros. Cada ranhura tem um controlador que indica o tempo de preparação e o produto seleccionado para cada posição do tabuleiro.

2.2.1 Armário de Preparação Universal (APU)

O operador insere a informação no controlador através do mostrador e dos botões, conforme indicado abaixo. Cada selecção de produto tem uma temperatura predefinida e um tempo de preparação do produto. Os temporizadores de produtos são independentes uns dos outros. A temperatura da ranhura é controlada pela temperatura predefinida da entrada de produto mais à esquerda em cada ranhura, olhando para a frente do armário. As selecções de produtos que têm uma temperatura de preparação diferente da selecção de produto mais à esquerda não estarão disponíveis na configuração dessa ranhura.

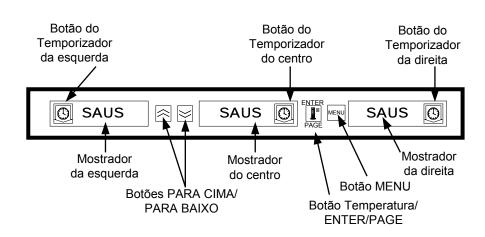
A maioria dos APU têm um mostrador à frente e outro atrás para cada ranhura. Todas as selecções do modo do operador podem ser feitas em qualquer um dos mostradores. As alterações à programação só podem ser feitas no mostrador da frente. Um armário de distribuição especial (SPOD) só tem um controlador à frente para cada ranhura.

Controlador APU (mostrador e botões da frente)

Botões do temporizador

(esquerda, centro e direita) iniciam e param o temporizador associado a cada posição do tabuleiro. Os botões do temporizador também desligam os alarmes sonoros.

Mostradores (esquerda, centro e direita) indicam o produto seleccionado e o tempo de preparação para cada posição do tabuleiro. Os mostradores também providenciam informações sobre a programação no modo de programação.

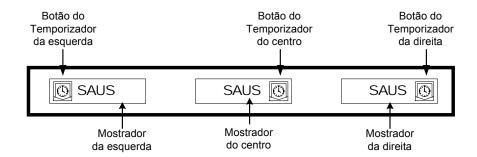


O botão MENU é usado para seleccionar a transição de refeição (pequeno-almoço para almoço), a operação do Modo de Limpeza e para ligar ou desligar as ranhuras individualmente. O botão MENU também dá acesso ao modo de programação.

O botão TEMPERATURA/ENTER/PAGE tem três funções. 1) Mostrar informações sobre a temperatura da ranhura; 2) Inserir alterações às operações; e 3) Seleccionar os parâmetros de cada página no modo de programação.

Os botões PARA CIMA/PARA BAIXO são usados para aumentar ou diminuir as variáveis ou modificar as selecções.

Controlador APU (mostrador atrás e botões, só no APU tradicional)



2.3 Modo do operador

O modo do operador é o modo de operação normal do controlador quando todas as ranhuras estão à temperatura adequada e não existem condições de alarme. É mostrada a informação sobre o produto e o tempo de preparação.

2.3.1 Visualização da informação sobre o produto

No Modo do Operador o mostrador da ranhura indica o seguinte:

- 1. O produto seleccionado para um determinado tabuleiro.
- 2. O tempo de preparação remanescente (em minutos) para os temporizadores activos.

Um temporizador activo indica o produto seleccionado e o tempo remanescente alternadamente. Os temporizadores inactivos só indicam o produto seleccionado.

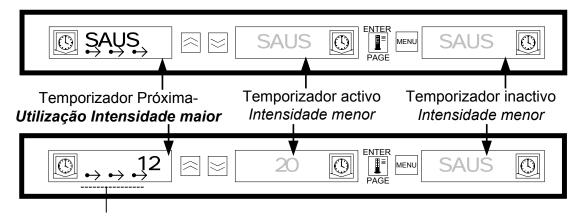
2.3.2 Informação sobre o produto e o Mostrador Próxima-Utilização

O Modo do Operador indica o produto seleccionado e o status do tempo de preparação, mudando a intensidade do mostrador.

O "Mostrador Próxima-Utilização" indica qual o produto com menos tempo de preparação remanescente. Existem dois níveis de intensidade do mostrador que são utilizados para indicar o status do produto.

- 1. Nível de intensidade mais brilhante do mostrador e pontos em movimento indicam o produto seleccionado da "próxima-utilização".
- 2. Nível de intensidade menos brilhante do mostrador indica:
 - a. Um temporizador activo que <u>não</u> é o produto seleccionado com menos tempo de preparação remanescente.
 - b. Um temporizador inactivo em que só é indicado o produto seleccionado.

Indicadores de status dos temporizadores

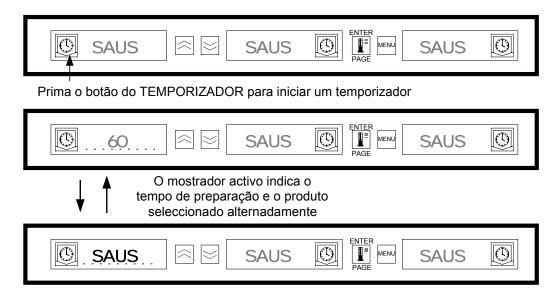


Pontos em movimento

2.4 Operação dos temporizadores

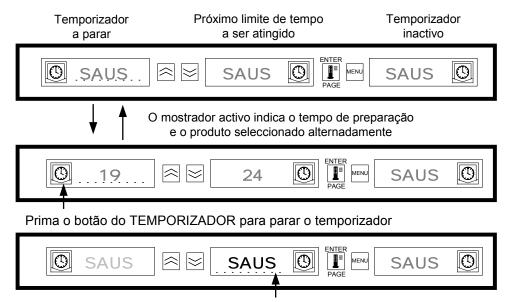
2.4.1 Iniciar um temporizador

Prima o botão do temporizador acima da posição do tabuleiro para iniciar o temporizador. O temporizador conta o tempo de forma regressiva e indica o produto seleccionado e o tempo de preparação remanescente alternadamente. Se existirem temporizadores a funcionar para mais do que um tabuleiro de um produto seleccionado, o sítio do produto com menos tempo de preparação remanescente é indicado pelo status do mostrador *Próxima-Utilização*.



2.4.2 Parar um temporizador

Prima o botão do temporizador acima da ranhura para desligar um temporizador activo. O temporizador pára a contagem regressiva e o mostrador passa para o status de temporizador inactivo. Se existirem temporizadores a funcionar para mais do que um tabuleiro do produto seleccionado, a indicação da próxima utilização passa para o temporizador activo seguinte.

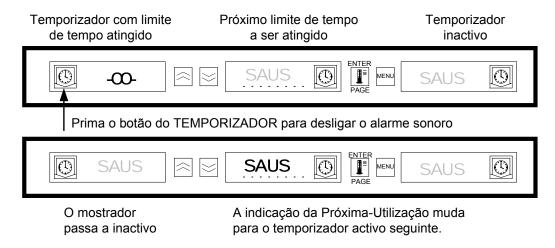


A indicação da Próxima-Utilização muda para o temporizador activo seguinte

2.4.3 Fim do tempo de preparação

A indicação de fim de tempo alerta o operador que o tempo de preparação do produto chegou ao fim. Se o tempo de preparação remanescente chegar a zero, é accionado um alarme sonoro e o mostrador indica -OO-. Todos os outros mostradores activos no armário passam para o nível de intensidade menos brilhante até que o alarme sonoro seja desligado.

Prima o botão do temporizador cujo tempo de preparação chegou ao fim para desligar o alarme sonoro. Se outros temporizadores no armário também tiverem chegado ao fim, o alarme sonoro continua até que sejam desligados todos os temporizadores. Quando todos os temporizadores tiverem sido desligados, os temporizadores activos regressam ao status normal. O status *Próxima-Utilização* passe para o temporizador seguinte com menos tempo de preparação remanescente.



2.4.4 Temporizador de redução

Esta função permite que um operador ajuste o tempo de preparação para um determinado produto, premindo o botão do temporizador. Isto significa que um produto pode ser transferido de um armário de preparação remoto e inserido em outro APU durante o tempo de preparação remanescente. Os ajustes de tempo são em incrementos de 5 minutos.



Mostrador do Temporizador inicial: Surge quando o temporizador é accionado depois de colocado um produto na ranhura.



Temporizador de Redução: Premir novamente o botão do temporizador dentro de três segundos permite uma redução de 5 minutos do tempo de preparação.

2.4.4 Temporizador de redução (cont.)

Quando o tabuleiro "Próxima-Utilização" de um produto é colocado no armário, o temporizador do produto é activado premindo o botão do temporizador correspondente. O mostrador indica imediatamente o tempo de preparação máximo para o produto e passa para a intensidade "três" do mostrador (mais brilhante). Se o botão do temporizador for premido até 3 segundos depois de activar o temporizador, o tempo de preparação remanescente é reduzido em 5 minutos por cada vez que o botão for premido. Se não for premido nenhum botão do temporizador dentro de 3 segundos, o mostrador indica o tempo de preparação remanescente e a mnemónica do produto alternadamente.

Os valores de Tempo do Mostrador do Temporizador (TIMR TIME) e de Tempo do Mostrador do Produto (PROD TIME) determinam quanto tempo (em segundos) cada mensagem é mostrada. A predefinição desses valores são 5 segundos e 1 segundo respectivamente.

Para reduzir o tempo predefinido, o tempo de preparação para cada produto, prima o botão do temporizador e o tempo mostrado será reduzido em incrementos de 5 minutos por cada vez que o botão é premido. O botão do temporizador deve ser premido dentro de 3 segundos. Se esperar mais do que três segundos, o temporizador passa para o valor inicial. Os tempos predefinidos são os tempos de preparação estabelecidos para cada produto. A função do Temporizador de Redução é extremamente útil quando se transferem produtos de outro armário de preparação.

2.5 Avisos para preparar mais

Os avisos para preparar mais notificam o operador de forma visual e sonora, que o último tabuleiro de um determinado produto está quase preparado e que está na altura de preparar mais. Esta função pode ser programada em incrementos de um minuto no restaurante.



Quando o tempo de preparação de um produto é ao mesmo tempo que um tempo predefinido para "preparar mais", soa uma alarme sonoro durante 3 segundos e o mostrador indica alternadamente: o tempo de preparação remanescente / a mnemónica do produto / COOK MORE.

 Não é necessário desligar o alarme sonoro. Este só ocorre para chamar a atenção do operador.



Preparar mais:

Depois de aceder à função Preparar Mais, use os botões PARA BAIXO/PARA CIMA para mudar o tempo para preparar mais.

2.5 Avisos para preparar mais (cont.)

Para mudar o tempo preparar mais:

- Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos
- Prima o botão PAGE para ir para a página View
- Prima o botão MENU para ir para o bloqueio de segurança
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para inserir o código de segurança da administração 247
- Prima o botão PAGE para ir para a página Cook
- Prima o botão MENU para ir para a selecção de produto
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para o tempo de preparar mais do produto
- Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos para voltar ao modo de operação normal.

2.6 Mudar entre pequeno-almoço, almoço, modo de limpeza e ranhuras (ligar/desligar)

Premir o botão MENU mostra as seguintes informações para cada ranhura.

- 1. A selecção de produtos da refeição inactiva (pequeno-almoço ou almoço).
- 2. Modo de limpeza.
- 3. Status da ranhura (ligada/desligada).

Premir o botão MENU novamente passa o mostrador para o modo do operador.

2.6.1 Seleccionar pequeno-almoço e almoço

Para estabelecer o menu para o pequeno-almoço e/ou o almoço, determine o tipo e o número de tabuleiro(s) que vai utilizar. Esta é a configuração de tabuleiros e produtos estabelecida:

Tabuleiro de plástico 1/3 do tamanho – para produtos de carne e ovos grelhados (hambúrgueres, bacon, ovos, salsicha, etc.). Cada ranhura pode conter até três tabuleiros deste tipo.

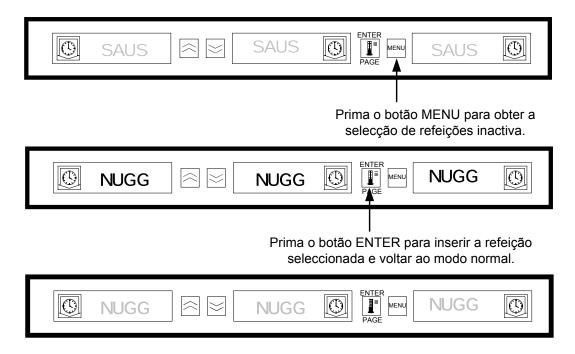
Tabuleiro de plástico com arame 1/2 do tamanho – para produtos fritos e panados (McNuggets, McChicken, filetes de peixe, etc.). Cada ranhura pode conter até dois tabuleiros deste tipo.

Tabuleiro de plástico tamanho normal – para produtos preparados no forno (biscoitos, muffins, etc.). Cada ranhura pode conter um tabuleiro deste tipo.

Para modificar a selecção do produto para uma ranhura de pequeno-almoço para almoço, prima o botão **MENU** para mostrar as selecções de produtos para o almoço. Prima o botão **ENTER** para activar a selecção da refeição. Se o botão **ENTER** não for premido dentro de 5 segundos, a selecção de produto volta a selecção de refeição para o pequeno-almoço.

2.6.1 Seleccionar pequeno-almoço e almoço (cont.)

Mudar a selecção de refeição



NOTA: Os temporizadores activos não mudam para a nova selecção de refeição até que os temporizadores sejam parados ou o seu limite de tempo tenha sido atingido e tenham sido reinicializados. Os temporizadores activos são parados premindo o botão do temporizador. O menu de pequeno-almoço é o predefinido para quando a unidade é ligada.

Se a selecção de produto para a refeição tiver um tempo de preparação diferente da refeição actual, surge uma mensagem de alarme de temperatura alta/baixa no mostrador para alertar o operador que a temperatura está a ser mudada. Para desligar o alarme sonoro prima qualquer **botão do temporizador**. O mostrador indica a selecção de produto e a mensagem de alarme até que a temperatura da ranhura esteja dentro dos limites predefinidos. A mensagem de alarme desliga-se automaticamente quando a temperatura da ranhura está dentro dos limites predefinidos.

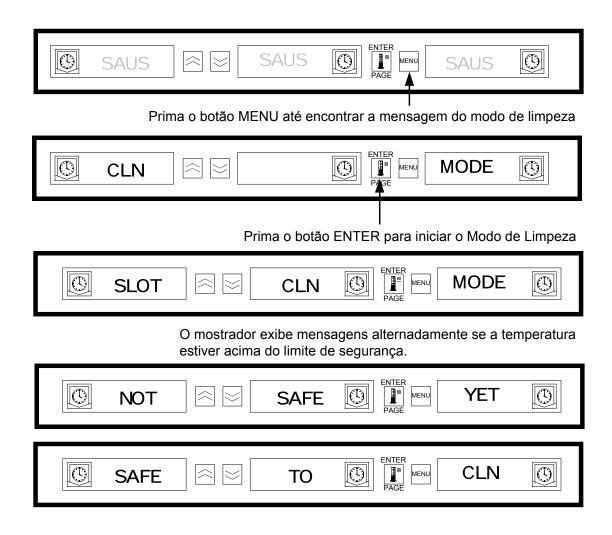
Para modificar a selecção do produto para uma ranhura de almoço para pequeno-almoço, prima o botão **MENU** para mostrar as selecções de produtos para o pequeno-almoço. Prima o botão **ENTER** para activar a selecção da refeição. Se o botão **ENTER** não for premido dentro de 5 segundos, a selecção de produto volta a selecção de refeição para o almoço.

2.6.2 Modo de limpeza

O modo de Limpeza muda a temperatura predefinida para todas as ranhuras no armário para 52°C (125°F).

Iniciar o modo de limpeza

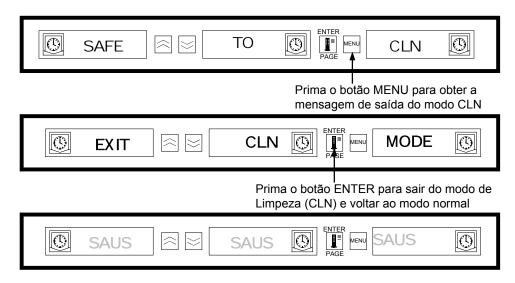
Para iniciar o modo de limpeza, prima o botão **MENU** para ir para a mensagem do modo de limpeza CLN MODE. Prima o botão **ENTER** para activar o modo de limpeza. Todas as ranhuras do armário passam para o modo de limpeza. Se o botão **ENTER** não for premido dentro de 5 segundos, a selecção de produto volta para a selecção de refeição anterior. Se a temperatura da ranhura estiver acima dos 52°C (125°F), o mostrador indica SLOT CLN MODE e NOT SAFE YET alternadamente. O mostrador indicará SAFE TO CLN quando a temperatura da ranhura for 52°C (125°F).



2.6.2 Modo de limpeza (cont.)

Sair do modo de limpeza

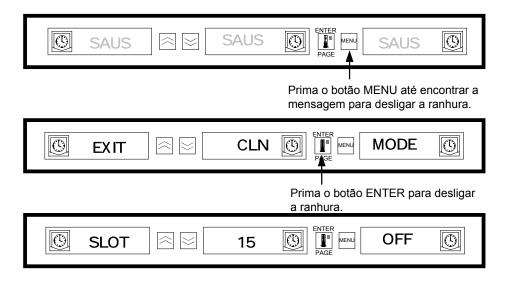
Para sair do modo de limpeza prima o botão **MENU** para mostrar a mensagem do modo de limpeza. Prima **ENTER** para sair do modo de limpeza e voltar ao modo de operação normal. A ranhura indicará SLOT TEMP LOW e a selecção de produto alternadamente até que a temperatura esteja dentro dos limites normais de operação. Se o botão **ENTER** não for premido dentro de 5 segundos a ranhura volta ao modo de limpeza.



2.6.3 Ranhura (ligar/desligar)

Para desligar uma ranhura, prima o botão **MENU** para passar para a mensagem de desligamento da ranhura TURN SLOT OFF. Prima o botão **ENTER** para inserir a selecção. O mostrador indicará SLOT IS OFF. Se o botão **ENTER** não for premido dentro de 5 segundos, a selecção de produto volta ao modo do operador.

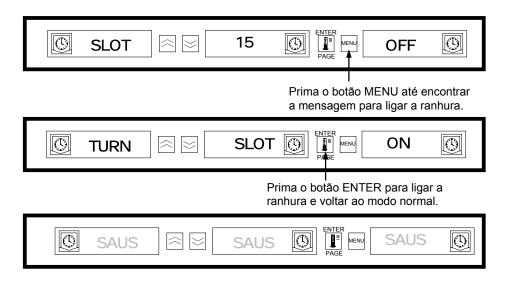
Desligar a ranhura



2.6.3 Ranhura (ligar/desligar) (cont.)

Ligar a ranhura

Para ligar uma ranhura, prima o botão **MENU** para ir para a mensagem de ligação da ranhura (TURN SLOT ON). Prima o botão **ENTER** para inserir a selecção e voltar ao modo do operador. A ranhura indica SLOT TEMP LOW e a selecção de produto alternadamente até que a temperatura esteja dentro dos limites de operação normal. Se o botão **ENTER** não for premido dentro de 5 segundos a ranhura volta ao status SLOT OFF.



2.7 Mostrar a informação da temperatura da ranhura (botão da temperatura)

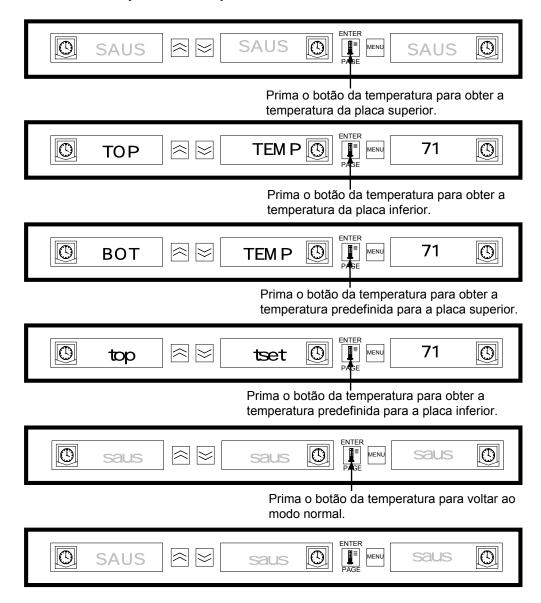
Premir o botão **Temperatura/ENTER/PAGE** passa para a informação da temperatura seguinte para cada ranhura.

- 1. Temperatura da ranhura superior
- 2. Temperatura da ranhura inferior
- 3. Temperatura predefinida da placa inferior
- 4. Temperatura predefinida da placa inferior

Premir o botão ENTER novamente faz com que o mostrador volte para o modo do operador. O mostrador volta ao modo do operador automaticamente se não for pressionado nenhum botão dentro de 5 segundos.

2.7 Mostrar a informação da temperatura da ranhura (botão da temperatura- cont.)

2.7.1 Mostrador da temperatura da prateleira



2.8 Alarmes de temperatura

Existem cinco funções de alarme de temperatura:

- 1. Alarme de temperatura alta
- 2. Alarme de temperatura baixa
- 3. Alarme FDA (Food and Drug Administration)
- 4. Alarme do sensor
- 5. Alarme de tempo de aquecimento

2.8 Alarmes de temperatura (cont.)

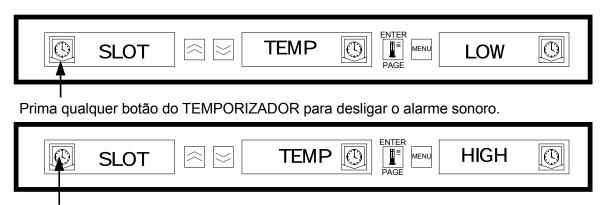
Se ocorrerem condições para alarme, soará um alarme e os mostradores indicarão a selecção do produto e a mensagem de alarme alternadamente. Os temporizadores não podem ser accionados quando uma ranhura está em condição para alarme.

2.8.1 Alarme de temperatura alta e baixa

Se a temperatura da ranhura estiver abaixo ou acima dos limites para a selecção de produto, o controlador insere a condição para alarme Alta ou Baixa. O alarme soará e a mensagem de alarme será ou SLOT TEMP HIGH ou SLOT TEMP LOW.

Para desligar o alarme sonoro, prima qualquer botão do **temporizador**. Os mostradores indicarão a selecção de produto e a mensagem de alarme alternadamente até que a temperatura atinja os limites predefinidos. A mensagem de alarme será mostrada até que a temperatura da ranhura esteja dentro dos limites predefinidos.

Mensagens de alarme no mostrador



Prima qualquer botão do TEMPORIZADOR para desligar o alarme sonoro.

NOTA: O alarme sonoro de temperatura baixa é desactivado ao ligar a unidade. A mensagem SLOT TEMP LOW será mostrada até que a temperatura da ranhura esteja dentro dos limites predefinidos.

2.8.2 O alarme da Food and Drug Administration (FDA)

O alarme FDA indica que a temperatura da ranhura está abaixo do limite predefinido para preparar o produto. O alarme soará e a mensagem de alarme será TEMP UNDR FDA. Os temporizadores activos são reinicializados automaticamente

Para desligar o alarme sonoro, prima qualquer botão do **temporizador**. A mensagem de alarme será mostrada até que a temperatura da ranhura esteja dentro dos limites predefinidos. Se não for premido nenhum botão o alarme sonoro e a mensagem de alarme continuarão. É **necessário premir um botão do temporizador para desactivar um alarme FDA.**

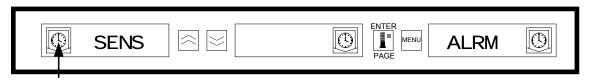


Prima qualquer botão do TEMPORIZADOR para desligar o alarme sonoro.

2.8.3 Alarme de alcance do sensor

O alarme de falha do sensor indica um valor de temperatura do sensor acima ou abaixo do limite operacional da ranhura entre os 32°C (90°F) e os 121°C (250°F). A mensagem de alarme é SENS ALRM.

Para desligar o alarme sonoro, prima qualquer botão do **temporizador**. A mensagem de alarme será mostrada até que a temperatura da ranhura esteja dentro dos limites operacionais. A corrente para os aquecedores da ranhura é desligada até que o sensor seja reparado, É **necessária manutenção especializada para corrigir um alarme de sensor**.



Prima qualquer botão do TEMPORIZADOR para desligar o alarme sonoro.

2.8.4 Alarme de tempo de aquecimento

O alarme de tempo de aquecimento indica que a temperatura da ranhura não atingiu a temperatura operacional dentro do limite de tempo predefinido quando a unidade foi ligada.

Para desligar o alarme sonoro, prima qualquer botão do temporizador. É necessária manutenção especializada para corrigir um alarme de tempo de aquecimento.



Prima qualquer botão do TEMPORIZADOR para desligar o alarme sonoro e eliminar a mensagem de alarme.

2.8.5 Mostradores de situações fora dos limites de tolerância adicionais

A. Mostrador = HHHHH

HHHH no mostrador indica um erro no sensor. É necessária manutenção especializada para reparar esta situação.

B. Mostrador = LLLL

LLLL no mostrador indica um erro no sensor ou uma ranhura abaixo dos 10°C (50°F). Deixe a ranhura ligada durante 30 minutos. Se LLLL permanecer, será necessária manutenção.

2.9 Selecção de produto (para cada ranhura)

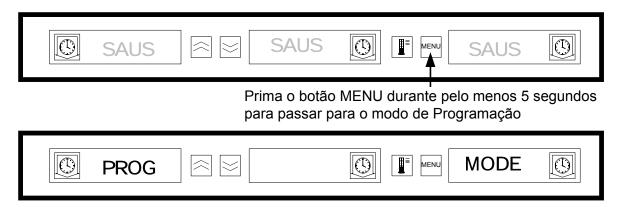
2.9.1 Modo de programação

Estas são as posições correctas para programar os controlos das ranhuras baseadas na configuração dos tabuleiros e dos produtos:

- **Tabuleiro de plástico 1/3 do tamanho** como cada ranhura pode conter três tabuleiros, todos os mostradores podem ser programados para um produto. Lembre-se que os parâmetros da temperatura estabelecidos no mostrador da esquerda afectarão toda a ranhura, mas as definições de tempo e de produto podem ser diferentes para cada mostrador dentro da ranhura.
- Tabuleiro de plástico com arame 1/2 do tamanho como cada ranhura só pode conter dois tabuleiros, os mostradores da esquerda e da direita serão utilizados para controlar/monitorizar os produtos. O mostrador do centro deve ser desactivado seleccionando NONE; os mostradores da esquerda e da direita devem ser activados com o produto seleccionado. Novamente, os parâmetros da temperatura estabelecidos no mostrador da esquerda afectarão o mostrador da direita, mas as definições de tempo e de produto podem ser diferentes para cada mostrador dentro da ranhura.
- Tabuleiro de tamanho normal como cada tabuleiro pode conter um tabuleiro, é utilizado o
 mostrador do centro para estabelecer os parâmetros do produto. O mostrador do centro
 estabelece os parâmetros do produto para a ranhura. Os mostradores da esquerda e da direita
 devem ser desactivados seleccionando NONE e só o mostrador do centro estará activo com o
 produto seleccionado.

O modo de programação é usado para seleccionar os produtos para cada ranhura. Todas as selecções são feitas através de simples selecções com PAGE e MENU. Cada posição de ranhura tem uma página de menus de configuração. A ranhura superior no armário é a ranhura 1. O botão **PAGE** é usado para seleccionar as ranhuras de 1 a 4. O botão **MENU** selecciona os itens do menu de configuração (posição da refeição e do tabuleiro). Os botões **PARA CIMA/PARA BAIXO** são usados para seleccionar os produtos disponíveis para cada refeição. Para entrar no modo de programação, prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos. O mostrador indica a mensagem PROG MODE.

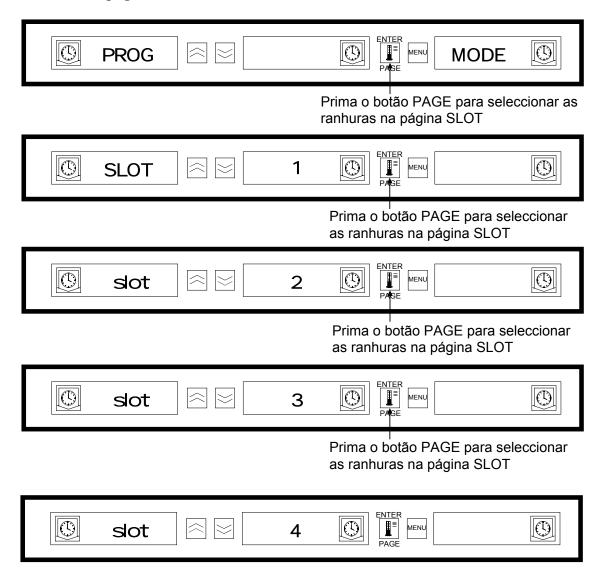
Entrar no modo de programação



2.9.2 Selecção da página

Cada ranhura contém selecções de produto para cada refeição (pequeno-almoço ou almoço). Para seleccionar a página prima o botão **PAGE** para ir para a ranhura desejada (1-4).

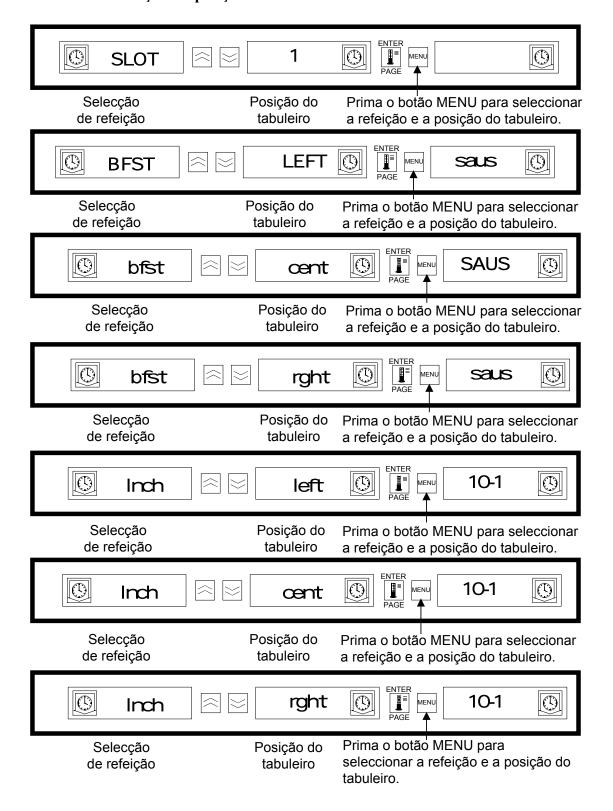
Para seleccionar a página da ranhura:



2.9.3 Selecção de refeição e posição do tabuleiro

Premir o botão **MENU** mostras as selecções de refeição e de posição do tabuleiro nos mostradores da esquerda e do centro. O produto seleccionado actualmente é indicado no mostrador da direita.

Para seleccionar a refeição e a posição do tabuleiro:



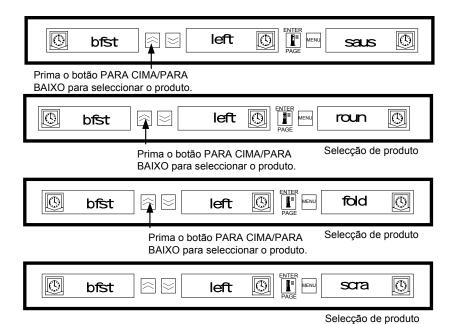
2.9.4 Selecção de produto

Os botões **PARA CIMA/PARA BAIXO** são usados para mostrar as selecções de produto disponíveis para cada refeição e posição do tabuleiro.

O produto seleccionado para a posição do tabuleiro da esquerda de cada refeição determina a temperatura de preparação para toda a ranhura. Só os produtos que têm temperaturas de preparação com ± 3°C (5°F) da selecção de produto mais à esquerda são mostrados para serem seleccionados nas posições do tabuleiro do centro e da esquerda.

Se a selecção de produto mais à esquerda for mudada e o produto da esquerda tenha uma temperatura diferente, as posições do centro e da direita devem ser re-inseridas. Se a selecção de produto para um temporizador activo for modificada, o temporizador é automaticamente reinicializado.

Para seleccionar um produto:



2.9.5 Sair do modo de programação

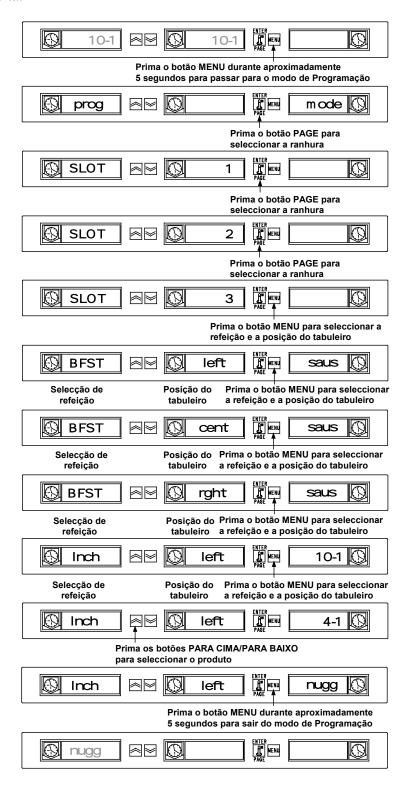
Para voltar ao modo normal, prima o botão **MENU** durante 5 a 8 segundos. O controlador automaticamente sai do modo de programação se não forem feitas selecções durante 5 segundos.

Para sair do modo de programação



2.9.6 Mudar a selecção de produto (exemplo)

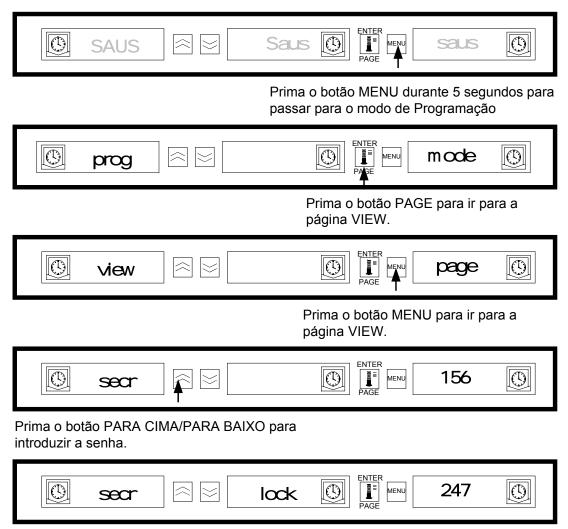
Neste exemplo é mudada a selecção de produto de almoço na posição do tabuleiro da esquerda da ranhura três de 10-1 para NUGG. Como a temperatura de preparação de NUGG é diferente da dos 10-1, as selecções de produto da esquerda e da direita serão descativadas. Só os itens com temperaturas ± 3°C (5°F) da selecção de produto da esquerda podem ser inseridas para as posições do centro e da direita.



2.10 Inserir e editar informações sobre os produtos

Mudar ou inserir selecções de produtos, tempos de preparação, definições de temperatura novos são funções protegidas por uma senha. Para inserir a senha, prima o botão MENU durante cinco segundos e passe para o modo de programação (Prog Mode). Prima o botão Page para ir para View PAGE. Prima o botão MENU para seleccionar o bloqueio de segurança (SECR LOCK).

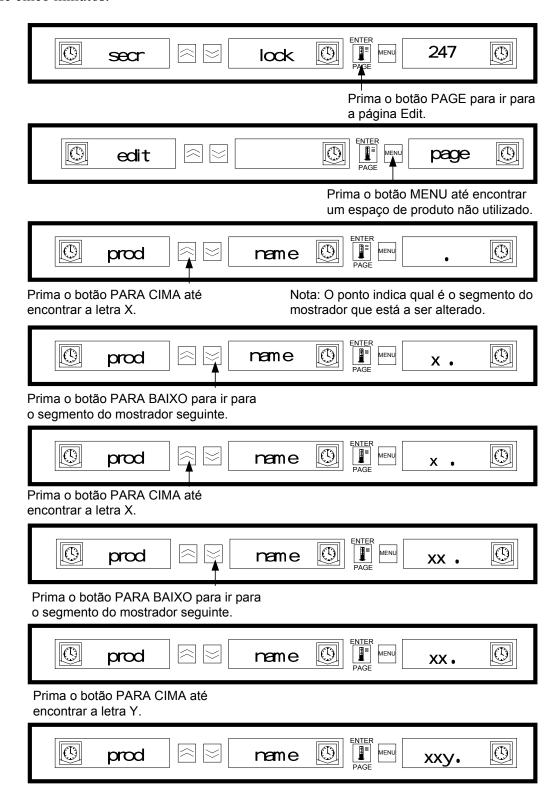
2.10.1 Inserir a senha



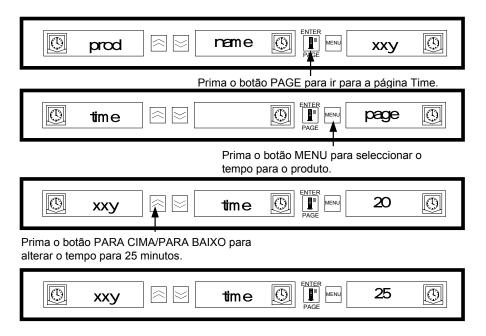
^{*}O código de segurança 247 é a senha para o nível de administração.

2.10.2 Inserir um nome de produto novo

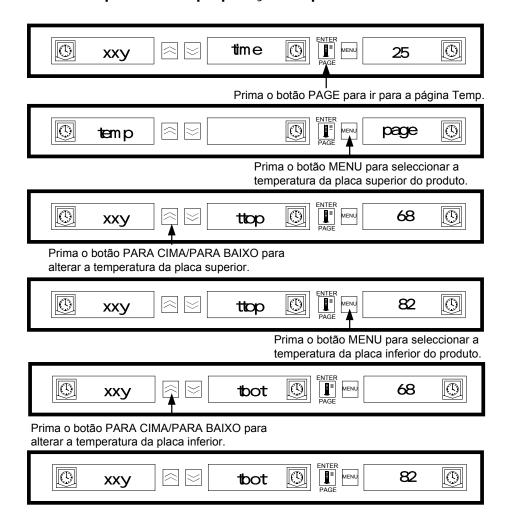
Inserir um novo produto obriga a inserir um nome de produto, um tempo de preparação, uma temperatura de preparação, uma selecção de refeição e um tempo de preparar mais novos. O exemplo seguinte mostra como inserir um nome de produto novo (chamado XXY) com um tempo de preparação de 25 minutos, uma temperatura de preparação de 82°C (180°F) e um tempo de preparar mais de cinco minutos.



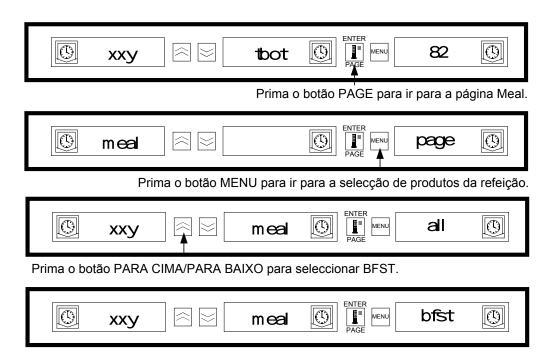
2.10.3 Inserir um tempo de preparação do produto



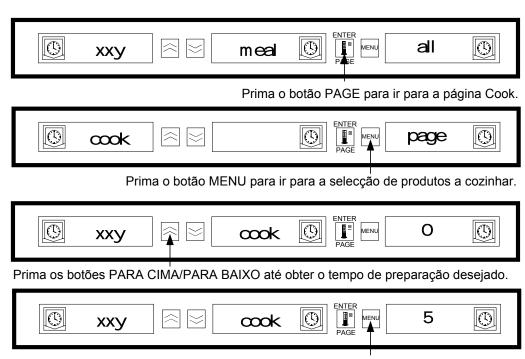
2.10.4 Inserir uma temperatura de preparação do produto



2.10.5 Inserir utilização de refeição



2.10.6 Inserir tempo de preparação



Prima o botão MENU durante 5 segundos para sair do Modo de Programação e voltar ao modo de operação normal.

2.11 Ajustes do mostrador

2.11.1 Mudar o tempo do mostrador

A taxa segundo a qual um temporizador activo indica a selecção de produto e o tempo de preparação pode ser ajustada da seguinte maneira:

- Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos
- Prima o botão PAGE para ir para a página View (View Page)
- Prima o botão MENU para ir para o bloqueio de segurança (SECR LOCK)
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para inserir o código de segurança (2 4 7)
- Prima o botão MENU para ir para o tempo do mostrador do produto (PROD TIME)
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para mudar o tempo do mostrador do produto.
- Prima o botão MENU para ir para o tempo do mostrador do temporizador (TIMR TIME)
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para mudar o tempo do mostrador do temporizador.
- Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos para voltar ao modo de operação normal.

2.11.2 Mudar a intensidade do mostrador

O brilho de cada nível de intensidade usado para o status do produto pode ser ajustado da seguinte maneira:

- Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos
- Prima o botão PAGE para ir para a página View (View Page)
- Prima o botão MENU para ir para o bloqueio de segurança (SECR LOCK)
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para inserir o código de segurança (2 4 7)
- Prima o botão MENU para obter o nível de intensidade do mostrador.
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para mudar o nível de intensidade do mostrador.
- Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos para voltar ao modo de operação normal.

2.11.3 Mudar de °C para °F

Esta é a forma de mudar as indicações da temperatura de °C para °F.

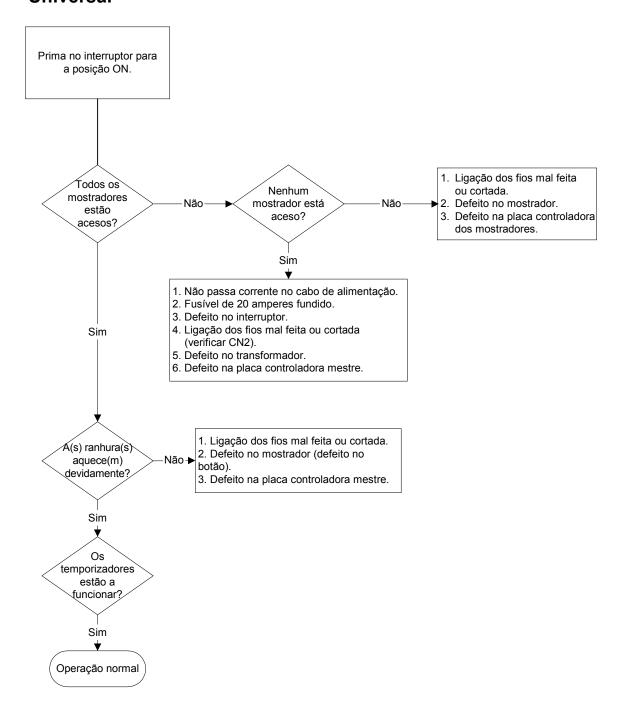
NOTA: É necessário inserir o código de manutenção para definir ou mudar um tempo de preparação.

- Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos
- Prima o botão PAGE para ir para a página View (View Page)
- Prima o botão MENU para ir para o bloqueio de segurança (SECR LOCK)
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para inserir o código de segurança (2 4 7)
- Prima o botão MENU para obter as unidades.
- Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para mudar de °C para °F.

F	Prima o botão MENU durante pelo menos 5 segundos para voltar ao modo de operação normal.

ARMÁRIO DE PREPARAÇÃO UNIVERSAL MANUAL DO UTILIZADOR CAPÍTULO 3: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

3.1 Guia de solução de problemas para o Armário de Preparação Universal



ARMÁRIO DE PREPARAÇÃO UNIVERSAL MANUAL DO UTILIZADOR APÊNDICE

Apêndice A: Disposições predefinidas de alimentos

Alimento	Nome no mostrador	Selecção de refeição	Temperatura predefinida	Tempo (min)	
Salsicha	SAUS	BFST	85°C (185°F) placa superior 85°C (185°F) placa inferior	60	
Ovos redondos	ROUN	BFST	79°C (175°F) placa superior 79°C (175°F) placa inferior	20	
Ovos dobrados	FOLD	BFST	79°C (175°F) placa superior 79°C (175°F) placa inferior	20	
Ovos mexidos	SCRA	BFST	79°C (175°F) placa superior 79°C (175°F) placa inferior	20	
Bacon Canadiano	CBAC	BFST	79°C (175°F) placa superior 79°C (175°F) placa inferior	30	
Muffins	MUFF	BFST	79°C (175°F) placa superior 79°C (175°F) placa inferior	20	
Biscoitos	BISC	BFST	79°C (175°F) placa superior 79°C (175°F) placa inferior	60	
Burritos	BURR	BFST	85°C (185°F) placa superior 85°C (185°F) placa inferior	30	
Hambúrgueres normais	10-1	LNCH	93°C (200°F) placa superior 93°C (200°F) placa inferior	20	
Hambúrgueres McRoyale e Big Xtra!	4-1	LNCH	93°C (200°F) placa superior 93°C (200°F) placa inferior	20	
Frango grelhado	NUGG	LNCH	93°C (200°F) placa superior 93°C (200°F) placa inferior	60	
Peixe	FISH	LNCH	93°C (200°F) placa superior 93°C (200°F) placa inferior	30	
McChicken	McCK	LNCH	93°C (200°F) placa superior 93°C (200°F) placa inferior	30	

Apêndice B: Limpeza e manutenção preventiva

Após cada utilização – Limpeza de tabuleiros/prateleiras

- 1. Retire todos os tabuleiros de plástico e de arame. Leve os tabuleiros/prateleiras para o lava-loiça para os limpar.
- 2. Limpe os tabuleiros lavando-os numa solução quente de *McD All-Purpose Super Concentrate* (APSC) (HCS) tirada do dispensador do lava-loiça ou misture 9 ml de *McD APSC* (HCS) para cada 3,8 litros de solução. Enxagúe muito bem os tabuleiros/prateleiras com água quente.
- 3. Desinfecte os tabuleiros/prateleiras mergulhando-os na solução *McD Sink Sanitizer (HCS)*, (uma embalagem por cada 38 litros de água) ou na solução *McD Sanitizer (HCS)* (quatro embalagens por cada 38 litros de água), durante pelo menos um minuto. Retire da solução desinfectante e deixe secar ao ar.

Diariamente – Limpeza do armário

1. No fim de cada dia, ligue o Modo de Limpeza (ver Modo de Limpeza, Secção 2.6.2 nas páginas 2-9 — 2-10).

Nota: Não utilize o McD Sink Sanitizer (HCS) para limpar o exterior do Armário de Preparação Universal.

2. Deixe que a unidade arrefeça, até SAFE to CLN aparecer no mostrador. Use uma escova para retirar quaisquer restos acumulados na superfície da ranhura, empurrando as partículas pelo lado oposto do armário.

Nota: Use somente a escova de limpeza do armário para limpar as ranhuras do armário. Escovas de arame, escovas abrasivas ou espátulas de metal danificarão a superfície das ranhuras permanentemente.

Nota: Não use outros produtos de limpeza além do McD (APSC)(HCS). Usar outros produtos pode provocar danos nos componentes de controle.

- 3. Com a escova de limpeza do armário, empurre todas as partículas soltas pelo lado oposto do armário.
- 4. Use um pano húmido, limpo/desinfectado e a escova de limpeza do armário para limpar cada ranhura. Limpe as superfícies superior e inferior de cada ranhura.
- 5. Limpe todas as superfícies exteriores do armário com um pano limpo/desinfectado que tenha sido molhado com *McD ASPC (HCS)*.
- 6. Desligue a unidade.

Apêndice B: Limpeza e manutenção preventiva (cont.)

Semanalmente – Ranhuras do armário

Com as ranhuras limpas, vazias e a temperatura operacional, calibre as placas superior e inferior nas quartos ranhuras do APU da seguinte forma, durante pelo menos 30 minutos.

- 1. Prima o botão da temperatura (**Ver Mostrador com a temperatura da ranhura na página 2-11**) para garantir que a temperatura predefinida foi mantida durante o mínimo de 30 minutos.
- 2. Faça deslizar o sensor Atkins para dentro da ranhura, voltado para cima para medir a placa de aquecimento superior ou voltado para baixo para medir a placa de aquecimento inferior. Coloque o sensor no centro da placa. Para obter uma medição exacta, o sensor deve estar a ± 2,5 cm do centro da placa.
- 3. Deixe passar três minutos para que o sensor estabilize.
- 4. Leia a temperatura no pirómetro. A temperatura no pirómetro deve ser ± 3°C (± 5°F) da temperatura lida no APU. Prima o botão da temperatura uma vez para que a temperatura da placa superior fique dentro do limite de tolerância de ± 3°C (± 5°F), verifique a placa/ranhura seguinte. Se a temperatura estiver fora do limite de tolerância, siga o seguinte procedimento:
 - Passe para o modo de programação premindo o botão Menu durante pelo menos cinco segundos. Prima o botão Page até que surja View______PAGE no mostrador de controle da ranhura.
 - Prima o botão Menu até que surja SECR LOCK __ _ _ no mostrador. Insira o Código de Manutenção (2 4 7) com os botões PARA CIMA e PARA BAIXO.
 - Prima o botão Page para obter a ranhura a corrigir. ?(Para a ranhura 1, surge SLOT____1 no mostrador.)
 - Prima o botão Menu para obter a placa superior ou inferior para correcção. (Para a placa superior, surge TOP OFST O no mostrador.)
 - Prima os botões PARA CIMA/PARA BAIXO para inserir 1°C/F de cada vez até atingir a temperatura predefinida correcta. Exemplo: Se o mostrador medir 65°C (150°F) e o sensor medir 68°C (155°F), insira +3°C (+5°F) para atingir a temperatura predefinida. Se o sensor medir 63°C (145°F) e o mostrador medir 66°C (150°F), insira -3°C (-5°F) para atingir a temperatura predefinida.

Anualmente – Limpeza das ventoinhas dos exaustores



Não desligar a tomada da corrente pode provocar ferimentos graves ou a morte.

O interruptor do armário NÃO desliga toda a electricidade fornecida ao armário. Este tipo de manutenção só deve ser efectuado por pessoal qualificado.

Anualmente – Limpeza das ventoinhas dos exaustores (cont.)

PERIGO

Tenha cuidado ao manusear o armário. Cada armário pesa mais de 90 quilogramas. Manobrar/manusear a unidade só deve ser tentado por duas pessoas no mínimo.

- 1. No fim do dia, ligue o MODO DE LIMPEZA (ver Modo de Limpeza, páginas 2-9—2-10).
- 2. Execute todas as operações de manutenção diárias necessárias.
- 3. Desligue a ficha da tomada antes de começar a manutenção anual. Leia as notas de perigo acima.
- 4. Com uma chave Phillips, tire os dois parafusos em cada painel lateral. Ponha os parafusos de lado.
- 5. Retire os painéis laterais da unidade.
- 6. Aceda às ventoinhas dos exaustores da seguinte forma:
 - a. Se o armário for uma unidade simples ou a unidade de cima de um equipamento empilhado, uma chave sextavada 5/16" para retirar os quatro parafusos que prendem o topo do armário. Retire o topo do armário. Passe para o passo 10.
 - b. Se o armário for a unidade de baixo de um equipamento empilhado, use uma chave sextavada 5/16" para retirar os quatro parafusos que prendem a prateleira do equipamento. Os parafusos estão em cada lado da unidade, perto dos cantos superiores do painel interior.
- 7. Use uma chave de bocas 5/16" para retirar os dois parafusos de cabeça hexagonal #10-32 de cada lado do painel frontal.
- 8. Retire o painel. Não é necessário desligar os fios eléctricos.
- 9. Retire os fios e as ligações conforme necessário para soltar a prateleira. Marque cada fio de forma diferente para voltar a fazer as ligações. Pegue na borda da prateleira e puxe-a a direito até que a prateleira encaixe nos batentes. Coloque o painel em cima da prateleira.
- 10. Limpe as lâminas das ventoinhas dos exaustores com um pano limpo, humedecido com *McD ASPC (HCS)*. Tenha cuidado para não tocar nenhuma ligação eléctrica com o pano. Este procedimento garante o funcionamento eficiente das ventoinhas.
- 11. Siga estes passos de forma inversa para voltar a montar a unidade.

Apêndice C: S.O.C. para o Armário de Preparação Universal (APU)

O procedimento para o Armário de Preparação Universal quando usado para **PRODUTOS FRITOS** é semelhante ao procedimento actual. A única diferença é que o produto frito é colocado numa prateleira de arame, que é colocada dentro de um tabuleiro para migalhas, e é colocado na ranhura pré-designada do armário. Estes tabuleiros não necessitam de ser forrados.

O procedimento para o Armário de Preparação Universal quando usado para **PRODUTOS GRELHADOS** também é semelhante ao actual, excepto:

- O produto **não** deve ser escorrido quando é tirado da grelha.
- Use um forro de tabuleiro para todos os produtos grelhados.
- O produto é empilhado quando colocado no tabuleiro adequado. Podem ser empilhados até seis hambúrgueres de salsicha 10-1. Podem ser empilhados até três ovos (excepto os mexidos), frango grelhado e hambúrgueres 4-1 (ver Apêndice F, página A-7).

O procedimento para o Armário de Preparação Universal quando usado para **BISCOITOS** é o seguinte:

- Depois de retirar os biscoitos do forno, retire o embrulho e abra a caixa de cartão.
- Ponha um forro no tabuleiro e coloque os biscoitos no forro. Os tabuleiros para biscoitos podem conter até 30 biscoitos congelados, 20 biscoitos ou 20 muffins.

Apêndice D: Gráficos de produção

Fim de semana	Menu normal					
Tamanho de tabuleiro/pilha recomendados	9/3	6/3	8/3	1/1	8/1	8/1
Volume extra-alto	18/6	12/3	15/3	1/1	10/1	14/1
Unidades	Tabuleiros	Tabuleiros	# Pedaços	Embalagens	# Pedaços	# Pedaços
Período de tempo	10:1	4:1	GRCK	NUGG	McCk	Fish

Fim de semana	Menu de pequenos-almoços							
Tamanho de tabuleiro/pilha recomendados	30/1	12/3	6/3	6/1	6/3	15/3	5/1	9/1
Volume extra- alto	30/1	24/6	18/3	6/1	18/3	30/3	20/1	9/1
Unidades	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros	Tabuleiros
Período de tempo	BISC	SAUS	FOLD	SCRA	ROUN	CBAC	MUFF	BURR

Apêndice E: Guia de referência rápida APU

1. Ir para o Modo de Programação



RESULTADO: Está no Modo de Programação

2. Seleccionar a página da ranhura

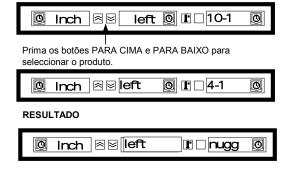


Continue a premir o botão PAGE para seleccionar a ranhura seguinte.

3. Seleccionar a refeição e a posição do tabuleiro



4. Seleccionar o produto



5. Ir para a posição do tabuleiro seguinte



RESULTADO

6. Sair do Modo de Programação



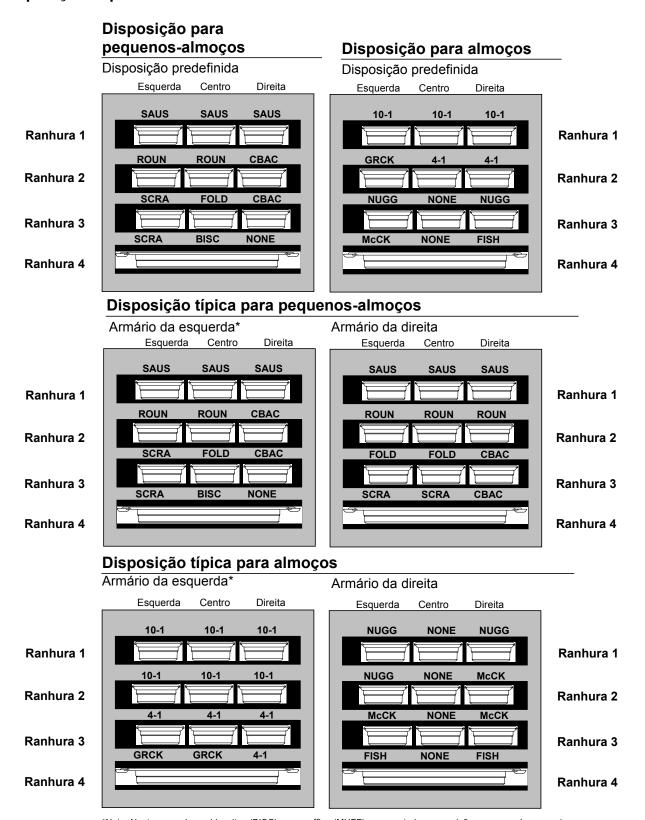
RESULTADO: Saiu do Modo de Programação.

Se não for seleccionado NONE, o mostrador exibirá / / / / no modo de operação normal.

Nota: O produto seleccionado para a posição do tabuleiro mais à esquerda para cada ranhura determina a temperatura de preparação para toda a ranhura (para as três posições do tabuleiro). Se não for possível seleccionar um produto para os tabuleiros do centro e da direita, a temperatura de preparação será incompatível com a temperatura do tabuleiro da esquerda. Geralmente, o pão e os produtos grelhados são preparados a 68°C e os produtos fritos a 93°C.

Apêndice F: Disposições típicas/empilhamentos APU

Disposições típicas



*Nota: Neste exemplo, os biscoitos (BISC) e os muffins (MUFF) ocupam todas as posições numa ranhura, por isso, o tabuleiro do meio deve ser definido para o produto (BISC ou MUFF) e os tabuleiros da esquerda e da direita devem ser definidos para NONE. Se uma posição de tabuleiro não contiver um produto, seleccione NONE.

Apêndice F: Disposições típicas/empilhamentos APU (cont.)

Empilhamentos

