

# BIELA14 Series

## Gen II LOV™ FRITADEIRA ELÉTRICA



### Manual do Instalação, Operação e Manutenção

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

Este capítulo sobre o equipamento deve ser colocado na seção da Fritadeira do Manual do Equipamento.



#### PARA SUA SEGURANÇA

Não armazene nem use gasolina e outros líquidos e vapores inflamáveis nas proximidades deste equipamento, ou de outros.



**CUIDADO**

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



8 1 9 6 5 2 4

Part Number: FRY\_IOM\_8196524 05/2015

Portuguese / Português



# SUMÁRIO

---

TERMO DE GARANTIA .....	Página i
INTRODUÇÃO .....	Página 1-1
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO .....	Página 2-1
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO.....	Página 3-1
INSTRUÇÕES DO COMPUTADOR M3000 .....	Página 4-1
OPERAÇÃO DO SISTEMA INTERNO DE FILTRAGEM.....	Página 5-1
MANUTENÇÃO PREVENTIVA .....	Página 6-1
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS PELO OPERADOR .....	Página 7-1
APÊNDICE A: RTI (Óleo a granel) INSTRUÇÕES .....	Página A-1
APÊNDICE B: JIB Preparação com Solid Opção Encurtar .....	Página B-1
APÊNDICE C: Use Melter Solid Encurtar .....	Página C-1
APÊNDICE D: Utilização do sensor de qualidade do óleo .....	Página D-1
APÊNDICE E: Configuração do sensor de qualidade do óleo.....	Página E-1

#### **AVISOS**

SE, DURANTE O PERÍODO DA GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UM COMPONENTE DESTA EQUIPAMENTO ENODIS QUE NÃO SEJA UM COMPONENTE ORIGINAL, NOVO OU RECONDICIONADO, ADQUIRIDO DIRETAMENTE DA FRYMASTER/DEAN, OU DE ALGUM DE SEUS POSTOS DE SERVIÇO AUTORIZADOS, E/OU SE O COMPONENTE UTILIZADO TIVER SOFRIDO ALGUMA ALTERAÇÃO EM RELAÇÃO À SUA CONDIÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ INVALIDADA. ALÉM DISSO, A FRYMASTER/DEAN E SUAS AFILIADAS NÃO SE RESPONSABILIZARÃO POR QUAISQUER RECLAMAÇÕES, DANOS OU DESPESAS INCORRIDOS PELO CLIENTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, TOTAL OU PARCIALMENTE, EM VIRTUDE DA INSTALAÇÃO DE ALGUM COMPONENTE ALTERADO E/OU RECEBIDO DE UM POSTO DE SERVIÇO NÃO-AUTORIZADO.

#### **AVISOS**

Este equipamento se destina exclusivamente a uso profissional e só deve ser operado por uma equipe qualificada. A instalação, a manutenção e os reparos só devem ser executados por um ASA (Factory Authorized Service Center - Posto de Serviços Autorizado) DEAN ou por um profissional devidamente qualificado. A instalação, a manutenção ou os reparos feitos por uma equipe não qualificada podem anular a garantia concedida pelo fabricante. Para obter as definições sobre equipe qualificada, veja o Capítulo 1.

#### **AVISOS**

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas nacionais e locais vigentes no país e/ou região em que ele for instalado. Para obter mais detalhes, veja sobre ESPECIFICAÇÕES DE CÓDIGOS NACIONAIS no Capítulo 2 deste manual.

#### **AVISOS AOS CLIENTES DOS EUA**

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas básicas de instalações hidráulicas da Building Officials and Code Administrators International, Inc. (Boca) e com o Manual Sanitário para Manipulação de Alimentos da FDA (Food and Drug Administration) dos EUA.

#### **AVISOS**

Os desenhos e as fotos deste manual se destinam a ilustrar os procedimentos técnicos, operacionais e de limpeza e podem não estar em conformidade com os procedimentos administrativos e operacionais locais.

#### **AVISOS AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES COMPUTADORIZADAS**

##### **EUA**

Este equipamento está em conformidade com a Parte 15 das normas da FCC. Sua operação está sujeita a estas duas condições: 1) Este equipamento não deve causar interferência nociva e 2) este equipamento deve aceitar qualquer interferência recebida, inclusive interferência que possa resultar em mau funcionamento. Embora esse equipamento seja considerado de Classe A, ele demonstra atender os limites da Classe B.

##### **CANADÁ**

Este equipamento digital não excede os limites da Classe A ou B referentes a emissões de ruídos de radiofrequência especificados nas normas ICES-003 do Ministério das Comunicações do Canadá.

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

**⚠ PERIGO**

Instalação, regulação, manutenção ou reparos inadequados e alterações ou modificações não autorizadas podem provocar danos materiais, acidentes pessoais ou até a morte. Antes de instalar ou executar algum reparo neste equipamento, leia todas as instruções de instalação, operação e manutenção.

**⚠ PERIGO**

A borda frontal deste equipamento não é um degrau! Não se apóie no equipamento. Você pode escorregar, tocar no óleo quente e sofrer sérias lesões.

**⚠ PERIGO**

Não armazene nem use gasolina e outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste equipamento nem de outros.

**⚠ PERIGO**

A caixa de resíduos nas fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das operações de cada dia. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontaneamente se deixados embebidos em certos materiais graxos.

**⚠ ATENÇÃO**

Não bata nos cestos de frituras ou em outros utensílios que ficam sobre a moldura de acabamento da fritadeira. A moldura serve para vedar a junção entre as cubas da fritadeira. Ao bater os cestos na moldura para soltar a gordura, a moldura pode entortar prejudicando seu encaixe. Ela é projetada para ter um encaixe perfeito e deve ser removida somente para limpeza.

**⚠ PERIGO**

Devem ser providenciados os meios adequados para limitar o movimento desse equipamento sem depender do desgaste ou transmiti-lo para o conduíte elétrico. Uma ferramenta de contenção é fornecida com a frigideira. Se não houver um kit de contenção, contate a KES local.

**⚠ PERIGO**

Esta fritadeira tem um cabo de alimentação trifásico para cada cuba e um cabo elétrico para o sistema todo. Antes de utilizar, testar ou executar alguma manutenção e qualquer conserto em sua fritadeira Frymaster; desconecte TODOS os cabos de alimentação elétrica da fonte de energia elétrica.

**⚠ PERIGO**

Mantenha todos os itens afastados dos drenos. O fechamento dos acionadores pode causar danos ou ferimentos.

**AVISOS**

As instruções contidas neste manual para utilização de um sistema de volume de óleo para preenchimento e descarte de óleo se destinam a um sistema RTI. Essas instruções podem não ser aplicáveis a outros sistemas de reservatório de óleo.

**⚠ AVISOS**

**CRIANÇAS OU PESSOAS COM DEFICIÊNCIA FÍSICA OU MENTAL NÃO DEVEM OPERAR ESTE EQUIPAMENTO E DEVEM SE MANTER AFASTADAS DO MESMO DURANTE A OPERAÇÃO.**

**⚠ AVISOS**

**NÃO USAR JATOS DE ÁGUA PARA HIGIENIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO. PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO.**

## **TERMO DE GARANTIA LOV™**

A Frymaster, L.L.C. oferece ao comprador original as seguintes garantias limitadas válidas apenas para este equipamento e peças de reposição:

### **A. CLÁUSULAS DE GARANTIA - FRITADEIRAS**

1. A Frymaster L.L.C. garante todos os componentes contra falhas de material e fabricação por um período de dois anos.
2. Todos os componentes, exceto a cuba, os anéis de vedação e os fusíveis, têm garantia de dois anos a partir da data de instalação da fritadeira.
3. Se qualquer componente, exceto os fusíveis e anéis de vedação (O-rings) do filtro, apresentar algum defeito durante os dois primeiros anos após a data da instalação, a Frymaster pagará também as despesas referentes ao tempo efetivo de mão-de-obra para substituir o componente, e até 160 km de viagem (80 km por percurso de ida/volta).

### **B. CLÁUSULAS DE GARANTIA - CUBAS**

If a frypot develops a leak within ten years after installation, Frymaster will, at its option, either replace the entire battery or replace the frypot, allowing up to the maximum time per the Frymaster time allowance chart hours of straight-time labor. Os componentes afixados à cuba, como o termostato de limite máximo de temperatura, sensor de temperatura, gaxetas, mecanismos de ignição, ignições e componentes de retenção correlatos também estão cobertos pela garantia de dez anos se for necessário trocá-los devido à troca da cuba. Vazamentos devido a abuso ou conectores manipulados, assim como as instalações, sensores, limites altos, válvulas de drenagem ou tubulações de retorno não estão incluídos.

### **C. DEVOLUÇÃO DE COMPONENTES**

Todos os componentes com defeito e na garantia devem ser devolvidos a um ASA Frymaster dentro de 60 dias para crédito. Após 60 dias, não será concedido nenhum crédito.

### **D. EXCLUSÕES DA GARANTIA**

Esta garantia não cobre equipamentos danificados por motivo de uso inadequado, abuso, alterações ou acidentes, como:

- reparo malfeito ou não autorizado (incluindo cubas soldadas em campo);
- a não-observação das instruções de instalação adequada e/ou dos procedimentos de manutenção programada como especificado nas fichas MRC (Maintenance Requirement Cards). para a garantia ser mantida, é necessário comprovar a execução dos serviços de manutenção programada;
- manutenção inadequada;
- danos durante o transporte;
- uso inadequado;
- remoção, alteração ou rasura da placa de identificação ou do código de data dos elementos aquecedores;

- fazer a cuba funcionar sem gordura ou outro líquido qualquer;
- nenhuma fritadeira para a qual não foi recebido um relatório de start-up adequado será garantida pelo programa de dez anos.

Esta garantia também não cobre:

- transporte ou viagem acima de 160 km (80 km por percurso de ida/volta), ou acima de 2 horas;
- custos referentes a horas extras ou feriados;
- danos consequentes (o custo de reparo ou substituição de outro bem não danificado), perda de tempo, lucros, utilização ou outros tipos de danos emergentes.

Não há qualquer garantia implícita de comercialização ou de adequação a um determinado uso ou finalidade.

Esta garantia é válida na ocasião da publicação deste documento e está sujeita a alteração.

# FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

## CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

**NOTA:** A fritadeira BIELA 14 da Frymaster requer start-up, demonstração e treinamento antes que as operações normais de um restaurante possam ter início.

### 1.1 Geral

Antes de ligar este equipamento, leia todas as instruções deste manual. Este manual aborda todas as configurações dos modelos BIELA14 LOV™ da McDonald's. As fritadeiras desta linha têm quase os mesmos componentes e, quando forem mencionadas como um conjunto, serão denominadas como fritadeiras "LOV™".

Embora sejam muito semelhantes às fritadeiras elétricas McDonald's RE14, as fritadeiras BIELA14 possuem cuba de volume baixo de óleo, despejamento automático de óleo e uma unidade automática de filtragem intermitente. O design europeu incorpora tampa superior arredondada e um grande dreno redondo, que garante o escoamento de frituras e outros resíduos para a frigideira de filtragem. As fritadeiras BIELA14 LOV™ são controladas pelo computador M3000. As fritadeiras dessa linha são fornecidas com cubas inteiriças ou bipartidas e podem ser adquiridas em grupos de até cinco fritadeiras.

### 1.2 Informações sobre segurança

Antes de ligar a máquina, leia todas as instruções deste manual.

Neste manual, você encontrará notas e avisos em quadros com margens duplas semelhantes ao exemplo abaixo.



#### **PERIGO**

**Óleo quente causa graves queimaduras. Nunca tente mover uma fritadeira com o óleo quente ou transferi-la de um recipiente para o outro.**

**CUIDADO** Os quadros com esse aviso contêm informações sobre ações ou condições que *podem causar algum tipo de defeito no sistema*.

**ATENÇÃO** Os quadros com esse aviso contêm informações sobre ações ou condições que *podem causar danos ao sistema* e fazer com que ele deixe de funcionar.

**PERIGO** Os quadros com esse aviso contêm informações sobre atos ou condições que podem causar danos pessoais e ao sistema, além de fazer com que este deixe de funcionar.

Dois detectores de alta temperatura cortam a energia dos elementos aquecedores, caso os controles de temperatura deixem de funcionar.

### 1.3 Informações relacionadas aos computadores M3000

Este equipamento foi testado e está de acordo com os limites dos equipamentos digitais Classe A, especificados na Seção 15 das normas da FCC. Embora esse equipamento seja considerado de Classe A, ele tem demonstrado estar atender os limites da Classe B. Esses limites visam a garantir uma boa proteção contra interferências nocivas no momento que o equipamento for utilizado em ambiente comercial. Esse equipamento gera, utiliza e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não for instalado e utilizado de acordo com as instruções deste manual, poderá provocar interferência prejudicial em radiocomunicações. É possível que a utilização deste equipamento em área residencial gere interferência nociva; nesse caso, o usuário deverá corrigi-la por conta própria.

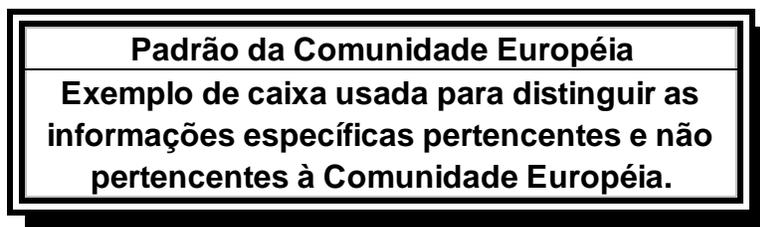
O usuário está ciente que quaisquer alterações ou modificações não aprovadas expressamente pela parte responsável pela conformidade poderiam anular a autoridade do usuário de operar o equipamento.

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

O livreto preparado pela FCC (Federal Communication Commission) pode ser útil para o usuário: "Como identificar e resolver problemas de interferência em rádio e TV". Esse livreto é fornecido pela Imprensa Oficial do Governo Norte-Americano (U.S. Government Printing Office), Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

### 1.4 Informações específicas da Comunidade Européia (CE)

A Comunidade Européia (CE) estabeleceu certos padrões específicos para equipamentos desse tipo. Caso haja diferença entre os padrões da CE e outros, as informações ou instruções em questão são identificadas por meio de quadros sombreados semelhantes ao exemplo abaixo.



### 1.5 Equipe de Instalação, Operação e Serviço

As instruções sobre operação dos equipamentos Frymaster foram preparadas para serem utilizadas somente por pessoas qualificadas e autorizadas, conforme definido na Seção 1.6. **Conforme definido na Seção 1.6, toda instalação e serviço no equipamento Frymaster devem ser realizados somente por pessoas qualificadas, certificadas, licenciadas e/ou autorizadas.**

### 1.6 Definições

#### EQUIPE DE OPERADORES QUALIFICADOS E/OU AUTORIZADOS

São considerados operadores qualificados/autorizados aqueles que leram cuidadosamente as instruções contidas neste manual e se familiarizaram com as funções do equipamento ou que já tenham alguma experiência com a operação do equipamento aqui descrito.

## **EQUIPE QUALIFICADA DE INSTALAÇÃO**

Uma equipe qualificada de instalação pode ser composta de pessoas, firmas, corporações e/ou empresas que pessoalmente ou por meio de um representante estejam comprometidas e sejam responsáveis pela instalação de equipamentos elétricos. A equipe considerada qualificada deve ter experiência com esse tipo de serviço, estar familiarizada com todas as precauções relacionadas aos equipamentos elétricos e atender a todos os requisitos dos códigos locais e nacionais aplicáveis.

## **EQUIPE DE MANUTENÇÃO QUALIFICADA**

Uma equipe qualificada de manutenção é composta por técnicos que estejam familiarizados com os equipamentos Frymaster e estejam autorizados pela Frymaster, L.L.C. a realizar serviços de manutenção nos equipamentos. É necessário que toda equipe de manutenção autorizada esteja equipada com um jogo completo de manuais de manutenção e peças, além do estoque mínimo de peças dos equipamentos Frymaster. Uma lista de todas as ASA (Frymaster Factory Authorized Service Centers - Postos de Serviços Autorizados Frymaster) da Frymaster Dean é fornecida com a fritadeira quando sai da fábrica. ***O não-emprego de uma equipe qualificada de manutenção anulará a garantia da Frymaster no seu equipamento***

### **1.7 Procedimento de reclamação de danos causados durante o transporte**

#### ***O que fazer caso o equipamento chegue danificado:***

Observe que esse equipamento foi inspecionado e embalado cuidadosamente por uma equipe qualificada antes de sair da fábrica. A empresa transportadora assume total responsabilidade pela entrega com segurança mediante aceitação do equipamento.

1. **Formalize imediatamente a reclamação sobre qualquer dano** - independentemente de sua extensão.
2. **Inspecione o equipamento e registre todo e qualquer dano ou perda visível** e certifique-se de que essas informações estejam expressas na nota de entrega ou no recibo formal e sejam assinadas pela pessoa que está entregando o equipamento.
3. **Danos ou perdas não aparentes**- Caso nenhum dano tenha sido notado até o equipamento ser desembalado, notifique à empresa transportadora ou de entrega **imediatamente** mediante a detecção e formalize a reclamação por danos não aparentes. A reclamação deve ser enviada dentro de 15 dias da data da entrega. Certifique-se de que a embalagem seja retida para inspeção.

**A Frymaster NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PERDAS OCORRIDOS NO TRANSPORTE.**

## 1.8 Informações sobre serviço

Para manutenção ou reparos não rotineiros ou informações sobre serviço, entre em contato com o ASA (Posto de Serviço Autorizado Frymaster) local. Para atendê-lo rapidamente, o representante da ASA ou do Departamento de Assistência Técnica precisa de determinadas informações sobre o equipamento. A maior parte dessas informações está gravada em uma placa de identificação afixada no lado interno da porta da fritadeira. Os códigos das peças se encontram no Manual de Manutenção e Peças. Os pedidos de peças podem ser feitos diretamente à ASA ou distribuidor local. Junto com as fritadeiras que saem da fábrica é fornecida uma lista de representante (ASA) da Frymaster. Se você não tiver acesso a essa lista, entre em contato com a o Departamento de Manutenção da Frymaster Dean em 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711 ou por e-mail [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com).

Para atendê-lo com eficiência, precisaremos das seguintes informações:

Número do modelo \_\_\_\_\_

Número de série \_\_\_\_\_

Tensão elétrica \_\_\_\_\_

Natureza do problema \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**GUARDE ESTE MANUAL EM LUGAR SEGURO PARA USO FUTURO.**

# FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

## CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

---

### 2.1 Especificações gerais de instalação

A instalação adequada é fundamental para o funcionamento seguro, eficiente e sem maiores problemas deste equipamento.

Conforme definido na Seção 1.6 deste manual, uma equipe de instalação serviço autorizada, licenciada e/ou qualificada deve executar toda a instalação e serviço dos equipamentos Frymaster Dean.

Caso a instalação não seja executada por uma equipe de instalação e serviço qualificada, licenciada e/ou autorizada (conforme definido na Seção 1.6 desse manual), o equipamento perderá a garantia Frymaster e poderá causar danos pessoais ou ao equipamento.

Em caso de conflitos entre as instruções e informações deste manual e as normas ou os regulamentos nacionais ou locais, a instalação e operação devem estar de acordo com as normas ou os regulamentos vigentes no país em que o equipamento for instalado.

Para obter a assistência necessária, entre em contato com o ASA (Posto de Serviço Autorizado Frymaster Dean) local.

#### AVISOS

Todas as fritadeiras transportadas sem os conjuntos de cabos e plugues de alimentação de fábrica devem ser conectadas por meio de condute flexível ao bloco terminal localizado na parte traseira da fritadeira. As fritadeiras devem ser ligadas de acordo com as especificações da NEC. As unidades de conexão devem incluir a instalação de equipamentos de contenção.

#### PERIGO

Devem ser providenciados os meios adequados para limitar o movimento desse equipamento sem depender do desgaste ou transmiti-lo para o condute elétrico. Um kit de contenção é fornecido com a fritadeira. Se o kit de contenção estiver faltando, entre em contato com a Frymaster Dean ASA (Factory Authorized Service Center) local.

#### AVISOS

Se esse equipamento for ligado diretamente na fonte de alimentação, será necessário incluir no circuito um dispositivo interruptor/chave com uma abertura de contato de no mínimo 3 mm em todos os pólos.

#### AVISOS

Esse equipamento deve ser posicionado de modo a permitir um livre acesso ao plugue, a não ser que haja outro meio de desconexão da fonte de alimentação (um disjuntor, por exemplo).

#### AVISOS

Se o equipamento tiver de ficar permanentemente conectado à rede elétrica, isso deverá ser feito por meio de condutores de cobre com uma taxa de temperatura mínima de 75°C.

### **AVISOS**

Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, ele deverá ser substituído por um técnico de um serviço autorizado Frymaster ASA ou por uma pessoa com a mesma experiência, a fim de evitar um acidente.

### **⚠ PERIGO**

O equipamento deve ser conectado a uma fonte de alimentação com a mesma tensão elétrica e fase, conforme especificado na placa de identificação localizada na parte interna da porta.

### **⚠ PERIGO**

Todas as conexões de fiação do equipamento devem ser feitas de acordo com o(s) diagrama(s) de fiação fornecido(s). Ao instalar ou fazer manutenção no equipamento, consulte o(s) diagrama(s) de fiação afixados na parte interna da porta.

### **⚠ PERIGO**

Os equipamentos Frymaster com pés são destinados às instalações permanentes. Ao serem transferidos, os equipamentos com pés devem ser erguidos para evitar danos pessoais e materiais. No caso de instalações móveis, equipamentos com rodinhas devem ser usados. Dúvidas? Ligue para 1-800-551-8633.

### **⚠ PERIGO**

Não monte um escorredor com painel em uma única fritadeira. A fritadeira pode se desestabilizar, tombar e provocar acidentes pessoais. A área do equipamento deve ser mantida sempre em ordem e sem a presença de material combustível.

### **⚠ PERIGO**

As normas de construção civil proíbem que uma fritadeira com tanque de óleo aberto seja instalada junto a qualquer tipo de chama direta, incluindo as de churrasqueiras e fogões.

No caso de falta de energia elétrica, a(s) fritadeira(s) será(ão) desligada(s) automaticamente. Se isso acontecer, desligue a força (posição OFF). Não tente ligar a(s) fritadeira(s) enquanto a energia elétrica não voltar.

O equipamento deve ser mantido em ordem e sem a presença de material combustível, exceto se for instalado sobre pisos combustíveis.

Deve-se deixar um espaço de 15 cm entre os dois lados e as duas laterais adjacentes às estruturas combustíveis. Deve-se deixar um espaço mínimo de 61 cm na parte dianteira do equipamento para a manutenção e o funcionamento adequados.

### **⚠ ATENÇÃO**

**Não bloqueie a área ao redor da base ou abaixo das fritadeiras.**

## **2.1.2 Especificações de aterramento elétrico**

Todos os equipamentos elétricos devem ser aterrados de acordo com as normas nacionais e locais aplicáveis e, se for o caso, de acordo com as normas da Comunidade Européia. Na parte interna da porta da fritadeira há um diagrama de fiação. Consulte a placa de identificação no lado interno da porta da fritadeira para saber quais as tensões elétricas adequadas.

### ATENÇÃO

Para assegurar a segurança e o funcionamento eficiente da fritadeira e da coifa, o plugue elétrico de 120 V, que alimenta a coifa, deve estar totalmente encaixado e preso ao seu pino e à tomada.

#### 2.1.3 Especificações australianas

Deve ser instalada de acordo com as normas AS 5601 / AG 601, normas locais, companhia de gás e de eletricidade e quaisquer outras normas estatutárias relevantes.

#### 2.2 Especificações de energia

O plugue trifásico de alimentação para os elementos está classificada em 60 A, 250 V e tem a configuração NEMA L15-60P. O plugue de controle e filtro está classificado em 20 A, 120/208V e com configuração NEMA de L21-20P. Cada fritadeira deve ter o seu cabo para alimentação em um circuito individual, assim como o cabo de controle.

TENSÃO ELÉTRICA	FASE	MANUTENÇÃO DOS FIOS	TAMANHO MÍNIMO	AWG (Escala de padrão Norte-Americano) (mm <sup>2</sup> )	AMPÉRES POR PERNA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

#### AVISOS

Se o equipamento tiver de ficar permanentemente conectado à rede elétrica, isso deverá ser feito por meio de condutores de cobre com uma taxa de temperatura mínima de 75°C.

#### PERIGO

O equipamento deve ser conectado a uma fonte de alimentação com a mesma tensão elétrica e fase, conforme especificado na placa de identificação localizada na parte interna da porta.

#### PERIGO

Todas as conexões de fiação do equipamento devem ser feitas de acordo com o(s) diagrama(s) de fiação fornecido(s). Ao instalar ou fazer manutenção no equipamento, consulte o(s) diagrama(s) de fiação afixados na parte interna da porta.

#### 2.3 Após a instalação das fritadeiras no local de trabalho

#### PERIGO

Nenhum componente estrutural da fritadeira poderá ser alterado ou removido para acomodar o posicionamento da fritadeira sob uma coifa. Dúvidas? Ligue diretamente para a Assistência Técnica Frymaster Dean: 1-800-551-8633.

1. Após a instalação da fritadeira em seu local de trabalho, utilize um nível de bolha localizado sobre a parte superior da cuba para verificar se a unidade está nivelada lado a lado e da parte dianteira para a traseira.

Para nivelar as fritadeiras, ajuste os rodízios com cuidado para garantir que a(s) fritadeira(s) fique(m) a uma altura adequada no local de trabalho.

No momento em que a fritadeira estiver nivelada na posição final, instale os retentores fornecidos pela KES, a fim de limitar o movimento para não depender do desgaste ou transmiti-lo para o conduíte ou conexão elétrica. Instale os retentores de acordo com as instruções fornecidas. Se os retentores estiverem desconectados em função da manutenção ou por outros motivos, eles deverão ser conectados novamente antes do uso da fritadeira.

 **PERIGO**

**Devem ser providenciados os meios adequados para limitar o movimento desse equipamento sem depender do desgaste ou transmiti-lo para o conduíte elétrico. Uma ferramenta de contenção é fornecida com a frigideira. Se estiver faltando a ferramenta de contenção, entre em contato com a Frymaster Dean ASA local.**

 **PERIGO**

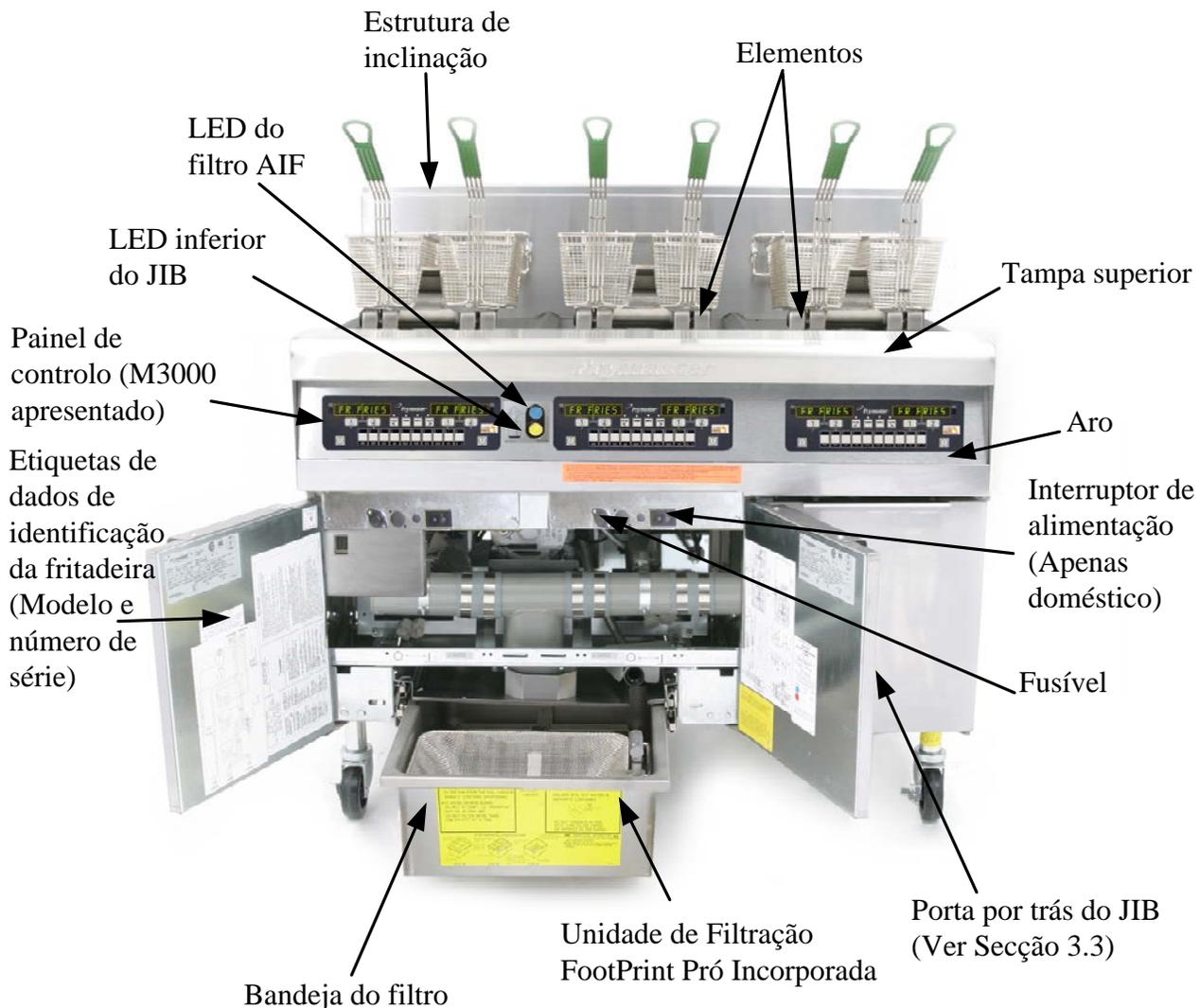
**Óleo quente pode causar queimaduras graves. Evite o contato. Em qualquer circunstância, o óleo deve ser sempre removido da fritadeira antes de ela ser mudada de lugar, para evitar derramamentos, quedas e queimaduras graves. Se não estiverem presas em uma posição fixa, as fritadeiras podem tombar e provocar acidentes pessoais.**

2. Drene, limpe e encha a(s) cuba(s) com óleo de cozinha. (Veja a seção *Procedimentos de Início e Interrupção de Operação do Equipamento* no Capítulo 3.)

# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

### INTRODUÇÃO À FRITADEIRA ELECTRICA BIELA 14 SERIES LOV™



#### CONFIGURAÇÃO TÍPICA (BIELA314 APRESENTADO)

**NOTA:** A aparência da fritadeira adquirida poderá diferir ligeiramente da apresentada dependendo da configuração e data de fabrico.

## 3.1 Configuração do equipamento e procedimentos de encerramento

### Configurar



**PERIGO**

Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A CUBA DE FRITURA DEVE ESTAR CHEIA ATÉ A LINHA DE ENCHIMENTO ANTES DE APLICAR ENERGIA AOS ELEMENTOS TÉRMICOS, CASO CONTRÁRIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÊNDIO.



**PERIGO**

Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo à temperatura de fritura.



**AVISO**

O aparelho BIELA14 não tem como objectivo utilizar o ciclo de fusão sem um kit de gordura sólida instalado. Utilize apenas o ciclo de fusão líquido com esta fritadeira um kit de gordura sólida não está instalado. O uso do ciclo de fusão sólido irá entupir sem um kit de gordura sólida as linhas de óleo. A capacidade de óleo da fritadeira BIELA14 é de 14 quilos. 14 litros para uma cuba cheia e 7 quilos. 7 litros para uma cuba dupla a 21°C.



**AVISO**

**CONFERIR A CAPACIDADE MÁXIMA DE CARGA POR CICLO PARA ALIMENTOS MOLHADOS OU CONGELADOS. PERIGO DE SURTOS DE EBULIÇÃO.**

1. Encha a cuba de fritura com óleo de fritura até à linha do **NÍVEL DE ÓLEO** inferior que se encontra no lado traseiro da cuba de fritura. Assim é permitida a expansão do óleo durante o aquecimento. Nunca encha com óleo frio para além da linha inferior; podem ocorrer derrames quando o óleo se expandir devido ao calor. Para os sistemas de óleo a granel veja Secção 4.11.4 na página 4-22 para instruções de como encher o recipiente do granel.
2. Assegure-se que, o(s) cabo(s) de alimentação esteja(m) inserido(s) na(s) respectiva(s) tomada(s). Verifique se a face da ficha está perfeitamente alinhada com a placa de saída, sem quaisquer partes dos pinos de contacto visíveis.
3. Certifique-se de que a alimentação está ligada. Alguns modelos estão equipados com um interruptor principal localizado atrás da do armário da porta da fritadeira no painel frontal da caixa de componentes, junto ao fusível.
4. Certifique-se de que a alimentação está **LIGADO**. Quando o computador é ligado, a fritadeira irá começar a aquecer e irá exibir **CIC DERR** em alternância com **TEMP BAI** até que a temperatura de fritura atinja os 82°C. **TEMP BAI** é exibido até ao valor pré-definido de 15°. Uma vez que a fritadeira atinja o valor pré-definido, o computador exibe alterações ao produto ou linhas tracejadas e a fritadeira está pronta para ser utilizada.
5. Assegure-se que o nível do óleo chegue até à linha *superior* do **NÍVEL DE ÓLEO**, com o óleo à *temperatura de fritura*.

### Encerramento

1. Desligue a fritadeira.
2. Filtre o óleo de fritura e limpe as fritadeiras (veja os capítulos 5 e 6).
3. Coloque as coberturas das cubas de fritadeiras nas cubas.

## 3.2 Funcionamento

Esta fritadeira está equipada com computadores M3000 (ilustrado abaixo). Tenha em conta as *Instruções de funcionamento do computador M3000 no capítulo 4* para a programação do computador e os procedimentos de funcionamento.



**COMPUTADOR M3000**

Para as instruções de funcionamento para o sistema de filtragem integrado, consulte o Capítulo 5 deste manual.

### 3.3 Enchimento automático do volume de óleo baixo

Quando o sistema de volume de óleo baixo (LOV™) está no local certo na fritadeira, os níveis de óleo da cuba de fritura são continuamente verificados e retirados do reservatório no armário. O reservatório aguenta com uma caixa de óleo de 15 quilos. Numa operação típica isto leva aproximadamente dois dias. Os componentes do sistema são anotados à direita (ver Figura 1).

**NOTA:** O sistema tem o objectivo de encher até cima as cubras de fritura e não enchê-las. As cubras de fritura irão necessitar de enchimento manual aquando do início e depois da limpeza profunda (limpeza por fervura).

#### 3.3.1 Prepare o sistema para utilização

Para preparar o sistema para a sua operação inicial, remova o gancho cruzado (ver Figura 2). Utilizando os parafusos retirados do gancho cruzado, prenda o cesto JIB fornecido no pacote de acessórios (ver Figura 3). Se utilizar a opção de gordura sólida consulte o Apêndice B para obter instruções.

#### 3.3.2 Instalar o reservatório do óleo

Remova a tampa original do reservatório de óleo e a linha de alumínio. Substitua-a pela tampa fornecida, que tem ligado o hardware de sucção. Assegure-se de que o tubo alimentador da tampa chega ao fundo do reservatório de óleo.

Coloque o reservatório de óleo dentro do armário e ponha-o no sítio correcto (tal como o mostrado na página seguinte). Evite agarrar o hardware de sucção no interior do armário enquanto o recipiente é colocado na fritadeira.

O sistema agora está pronto para o funcionamento.

#### 3.3.3 Mudanças de óleo de rotina

Quando o nível do reservatório do óleo está baixo, um LED amarelo é activado (ver Figura 4). Uma vez que o reservatório esteja cheio e/ou seja substituído, prima e segure o botão de reinício cor-de-laranja sob o JIB até que o LED amarelo já não acenda. Se usar gordura sólida veja o Apêndice C para obter instruções.

**Interruptor de Reinício Inferior do JIB (Jarro na Caixa):** Reinicia o LED amarelo depois de mudança de óleo.

**Tampa especial:** Tem canalizações ligadas para levar o óleo do reservatório até às cubas de fritura.

**Jarro na Caixa (JIB):** O JIB é o reservatório para o óleo.



Figura 1

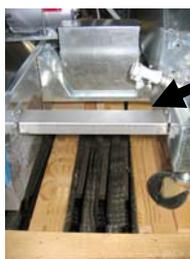


Figura 2

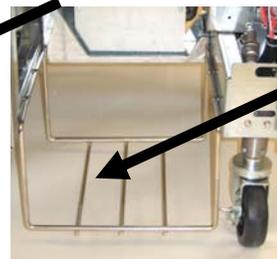


Figura 3



Figura 4

1. Abra o armário e faça deslizar o JIB do armário (ver Figura 5).



Figura 5

2. Remova a tampa e coloque algum óleo restante no recipiente nas cubas de fritura de forma igual (ver Figura 6).



Figura 6

3. Com o jarro de substituição perpendicular, remova a tampa e o vedante de alumínio (ver Figura 7).



Figura 7

4. Coloque o tubo no novo recipiente cheio (ver Figura 8).



Figura 8

5. Coloque o JIB na prateleira dentro do armário da fritadeira (tal como na Figura 5).

6. Prima e segure o botão de reinício JIB até que o LED JIB já não acenda (ver Figura 9).

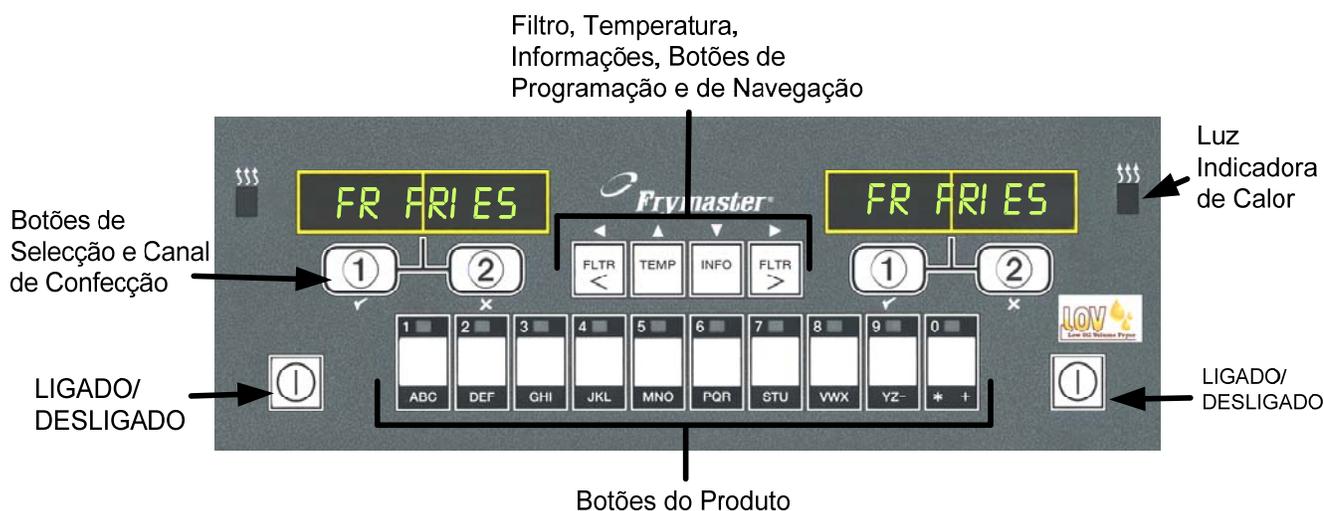
**AVISO:**  
Não adicione óleo  
QUENTE ou UTILIZADO  
a um JIB.



Figura 9

# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DO COMPUTADOR M3000

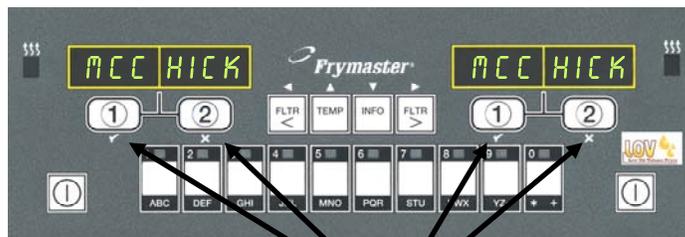


### 4.1 Informações de segurança

Bem-vindo ao M3000, o computador que garante a facilidade de utilização através de um único botão do M2000 e M100B, adicionando a funcionalidade de um menu com 40 produtos. O computador é de fácil utilização. Ao premir o botão, inicia-se um ciclo de confeção para um item preparado num recipiente dedicado. No caso de um recipiente destinado a multi-produtos, o mesmo computador flexível precisa apenas de duas activações de botões para iniciar um ciclo de confeção. Seleccione apenas um produto do menu indicado no respectivo botão de produto, prima-o e, em seguida, prima um dos botões de ciclo de confeção sob o mostrador que indica o item desejado. O computador pode movimentar-se sem parar de McNuggets para Crispy Chicken e para qualquer outro produto adicionado à ementa.



Premir os botões 3 ou 9 do produto exibem McChick.



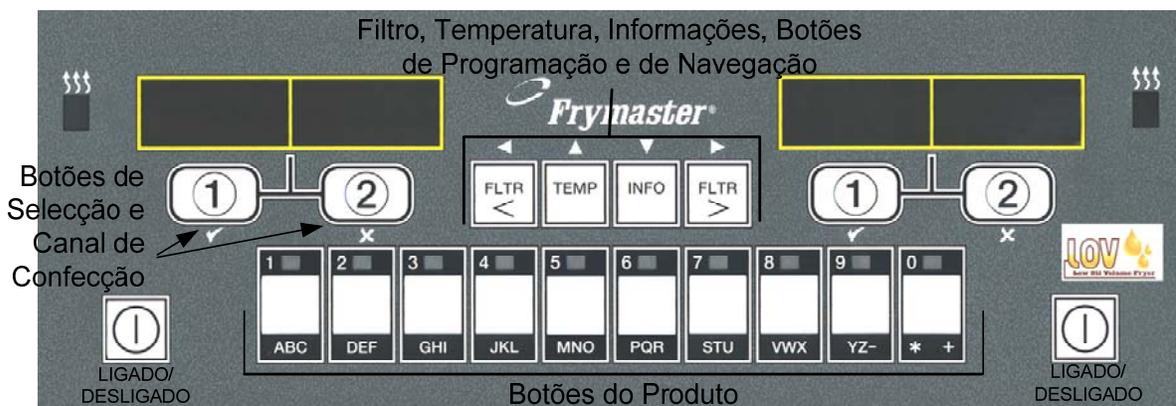
Premir tanto o botão do ciclo de confeção sob o mostrador McChick inicia um ciclo de confeção.

Em caso de uma situação numa loja normal, os M3000 montados numa estação de fritadura de três cubas irão visualizar PATA (visualizado em cima) e iniciarão um ciclo de fritadura quando o botão de canal de cozinhar tiver sido premido. Na estação frango/filete, o mostrador LED indica linhas tracejadas. Para iniciar um ciclo de confeção, prima o botão do produto e, em seguida, prima o botão do canal de confeção que corresponde à localização da cesta inserida. Ao premir o botão do produto para McChicken, será indicado McChick no mostrador. Prima simplesmente o botão do canal de confeção correspondente à localização da respectiva cesta inserida.

O M3000 pode ser utilizado com fritadeiras eléctricas ou a gás, sejam de recipiente inteiro ou separado.

## 4.2 Funcionamento Básico

# Funcionamento Básico



### LIGAR a fritadeira

Prima uma tecla para a cuba fritura cheia; prima uma tecla no lado desejado da cuba dividida.



### DESLIGAR a fritadeira

Prima uma tecla para a cuba fritura cheia; prima uma tecla no lado desejado da cuba dividida.



### Verifique a temperatura da cuba de fritura

Pressione a tecla TEMP uma vez. Os mostradores indicam as temperaturas dos recipientes de fritadura.



### Verifique o valor pré-estabelecido da cuba de fritura

Pressione a tecla TEMP duas vezes. Os mostradores indicam os valores pré-estabelecidos de temperatura do recipiente de fritadura.



### Cancelar Tarefa ou Remover Alarme

Prima a tecla sob o mostrador activo.



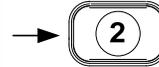
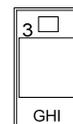
### Inicie o ciclo de confecção de um botão (Modo dedicado)

Prima ambas as teclas sob o mostrador que apresenta o produto desejado.



### Inicie o ciclo de fritura de dois botões (Modo Multi-produtos)

Prima a tecla do produto que indica o ícone do produto desejado. Prima o botão de canal de fritadura para iniciar o ciclo de fritadura.



### Mudar do Modo Dedicado para o Modo Multi-Produtos

Prima e segure o botão do canal de confecção sob o item do menu do exibido durante aproximadamente três segundos até que ouça um sinal sonoro. O mostrador muda para linhas tracejadas.



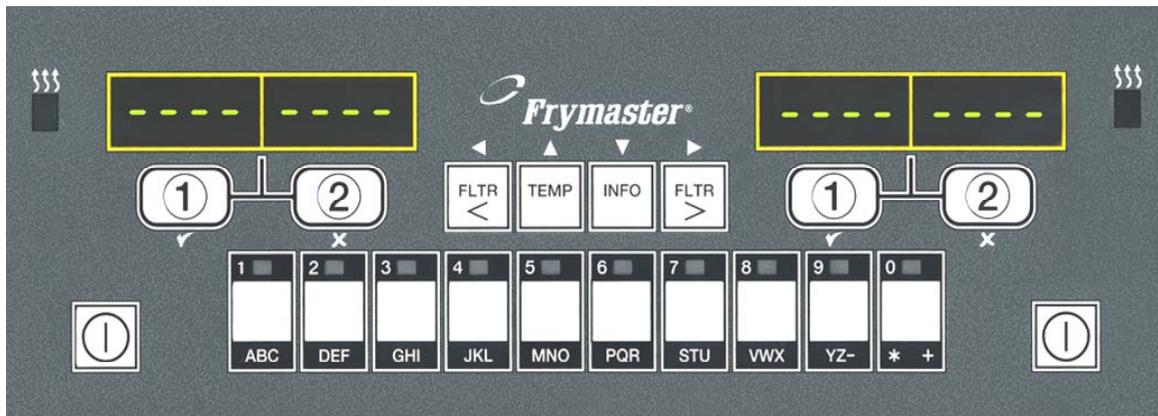
### Mude de Modo Multi-Produtos para Modo Dedicado

Prima a tecla do produto que indica o ícone do produto desejado. Prima o botão do canal de confecção que mostra o item desejado até que se ouça um sinal sonoro (aproximadamente três segundos).



## 4.3 Confeccionar com o Mostrador de Multi-produtos

# Confeccionar com o Mostrador de Multi-produtos



**1** Aparecem linhas tracejadas em ambos os mostradores.



**2** Prima o botão de produto.



**3** Recipiente com mostradores adequados para os valores pré-estabelecidos: salte para o passo 5.



**4** Recipiente com mostradores inadequados para os valores pré-estabelecidos:



Se isto ocorrer, altere o valor pré-definido pressionando o botão atribuído ao produto.



Quando aparecer o sinal em V, prima e segure de imediato o botão do canal de confecção até ouvir um sinal sonoro (aproximadamente três segundos) e depois solte.



**5** Prima um botão de canal de confecção para iniciar o ciclo de fritura.



**6** O mostrador alterna entre a ID do produto e o tempo de confecção restante.



Caso seja necessária a execução de uma tarefa para este item do menu, será indicado a tarefa no momento em que esta tarefa tiver que ser executada como, por exemplo, abanar.

**7** Quando tiver decorrido o tempo de confecção, será indicado Tira; ouve-se um alarme sonoro.



**8** Prima o botão de canal de confecção sob o mostrador para cancelar o alarme.



**9** Quando tiver decorrido o tempo de confecção, será indicado Tira; ouve-se um alarme sonoro.



**10** Prima o botão de canal de confecção sob o mostrador para cancelar o alarme.



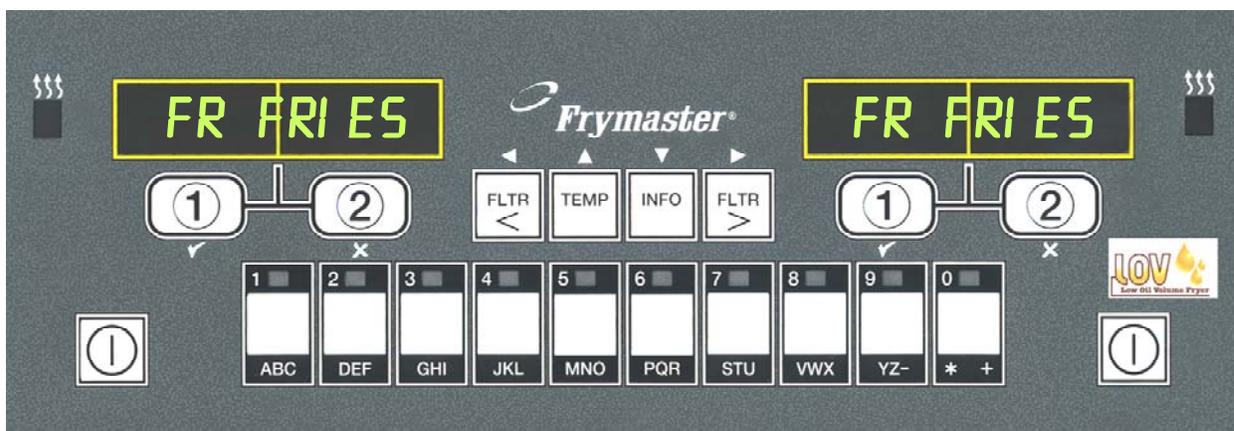
**11** Após terminado o ciclo de confecção, serão indicadas linhas tracejadas sob o mostrador activo após o ciclo de confecção.



**NOTA:** Se aparecer o erro **RETI RAR E** **DESCARTAR PRODUTO** prima o botão do canal de confecção sob a mensagem para cancelar o alarme e remover a mensagem de erro.

## 4.4 Confeccionar com o Mostrador Dedicado

# Confeccionar com o Mostrador Dedicado



**1** É indicado um item do menu no mostrador como, **FR FRI ES**.

**2** Prima um botão de canal de confeção para iniciar o ciclo de confeção.



**3** O mostrador comuta entre o nome abreviado do produto e o tempo de confeção remanescente.

**FRY** ↔ **2:34**

**4** Será indicada a tarefa se for o momento certo para sacudir a cesta de fritura.

**DUTY**

**5** Prima o botão de canal de confeção para cancelar o alarme.



**6** Quando o ciclo de confeção tiver terminado, será indicado Trab.

**TRAB**

**7** Prima o botão de canal de confeção para cancelar o alarme.



**8** Q 7 é mostrado e alterna com FRY. Enquanto o tempo de qualidade está com contagem decrescente.

**Q 7** ↔ **FRY**

**Q 1** ↔ **FRY**

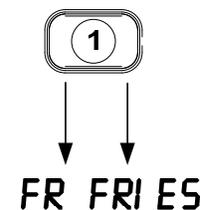
**9** Ao premir agora o botão de canal de confeção será iniciado um ciclo de fritura e a contagem decrescente de qualidade terminará.



**10** VENC é mostrado quando o tempo de qualidade tiver terminado.

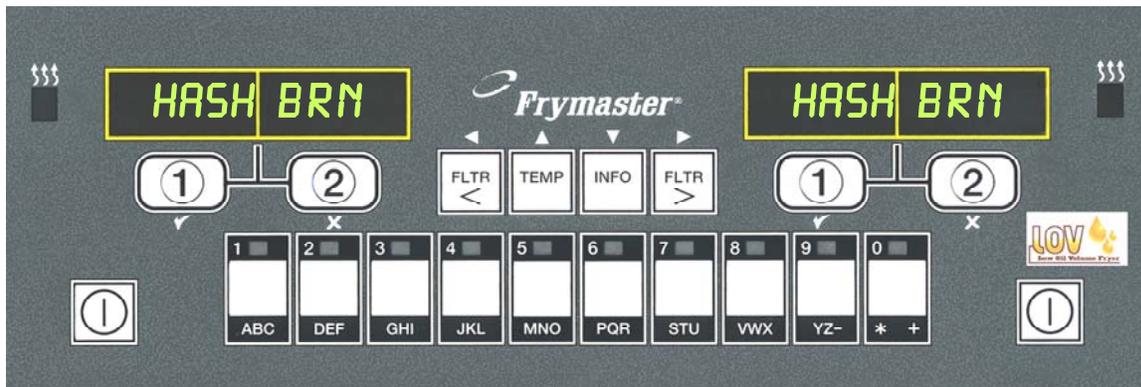
**VENC**

**11** Premindo o botão de canal de confeção restaura o mostrador para FR FRIES e a unidade fica pronta para confeccionar.



## 4.5 Mudar a configuração do pequeno almoço para almoço

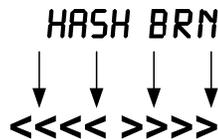
### Mudar a configuração do pequeno almoço para almoço



- 1 Prima e solte rapidamente o botão do produto para batatas fritas.



- 2 O computador irá mudar de HASH BRN para <<<<>>>>; o alarme vai soar.



- 3 Prima e segure o botão de canal de confecção sob o mostrador até que se ouça um sinal sonoro (aproximadamente três segundos) e depois solte.



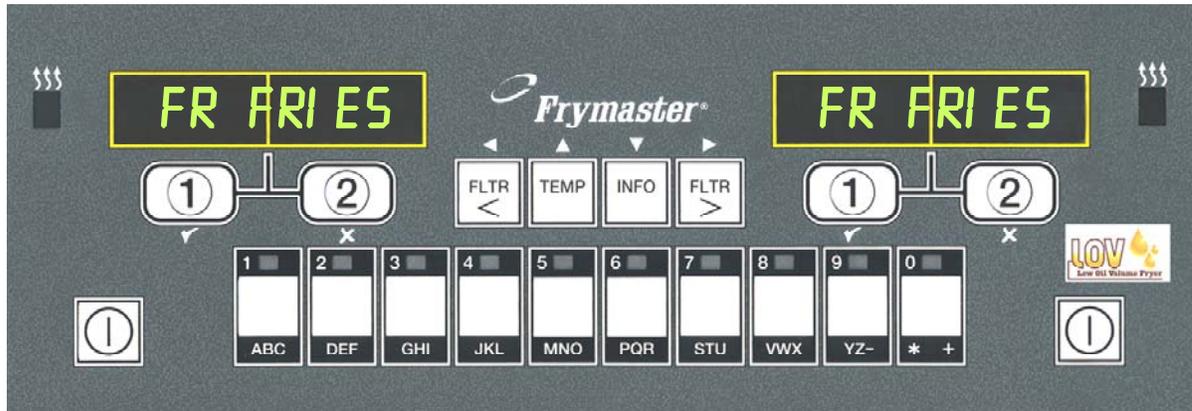
- 4 O mostrador muda para FR FRIES.

FR FRIES

*Realize estes passos em ambos os lados para alterar ambos os mostradores para FR FRIES*

## 4.6 Mudar a configuração de almoço para pequeno-almoço

### Mudar a configuração de almoço para pequeno-almoço



**1** Mostradores do computador

**FR FRIES**

**2** Prima e solte rapidamente o botão do produto para hash browns.



**3** O mostrador do computador mudará de FR FRIES para <<<<<>>>>; um alarme vai soar.

**FR FRIES**  
↓ ↓ ↓ ↓  
**<<<< >>>>**

**4** PRIMA e segure o botão de canal de confecção sob o mostrador até que se oiça um sinal sonoro (aproximadamente três segundos) e depois solte.



**5** O mostrador muda para TEMP BAI até que o valor pré-definido seja atingido.

**TEMP BAI**

**6** O mostrador muda para Hash Brn.

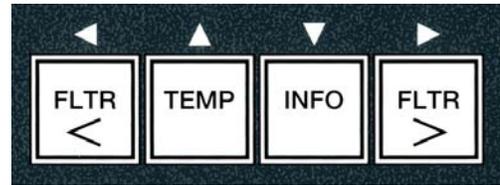
**HASH BRN**

*Realize estes passos em ambos os lados para alterar ambos os mostradores para HASH BRN*

## 4.7 Descrição e Funções dos botões do M3000

### 4.7.1 Botões de navegação

O menu do M3000 utiliza os botões e para navegar nos vários menus e submenus.



Quando programa, o ecrã esquerdo mostra o item do menu ou do submenu. O ecrã à direita é para a introdução de dados. Os dados são introduzidos com caracteres alfa-numéricos, percorrendo as listas ou alternando entre escolhas.



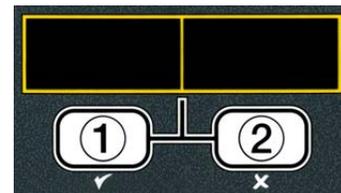
Durante a programação se um botão não for premido num minuto, o computador volta ao modo de funcionamento.

### 4.7.2 Botões do filtro, temperatura e informação

Os botões **< FLTR** e **FLTR >** (ver Figura 1) são utilizado para filtrar os recipientes esquerdo e direito de um recipiente dividido ou de uma fritadeira com recipiente completo quando solicitado. Os botões **FLTR**, se premidos uma vez irão exibir o número de ciclos de confecção restantes até ao aviso de filtração. Quando o botão **FLTR** é premido duas vezes, a data e hora do último filtro irá ser exibida. O botão **TEMP**, se premido uma vez enquanto a fritadeira está ligada, exibe a temperatura do recipiente actual em ambos os lados. Se o botão **TEMP** for premido duas vezes enquanto a fritadeira está ligada, mostra as temperaturas pré-definidas dos recipientes. Se a fritadeira estiver desligada, o ecrã mostra as versões actuais de software. O botão **INFO** (ver Figura 1), se premido uma vez quando a fritadeira está ligada, mostra o tempo de recuperação para cada recipiente do último teste. A recuperação exibe o tempo necessário para a fritadeira elevar a temperatura do óleo 28°C entre 121°C e 149°C. O tempo máximo de recuperação não deverá exceder 1:40 para eléctrica ou 2:25 para gás. Se o botão **INFO** for premido e segurado durante três segundos mostra informações como a utilização, estatísticas do filtro e últimos ciclos de confecção (ver página 4-34 para mais detalhes sobre o botão **INFO**).

### 4.7.3 Botões de Selecção e Canal de Cozinhar

Os ✓ botões ✕ são botões com função dupla função partilhados com os botões número 1 e 2. Estão localizados directamente abaixo dos visores de LED. Utilize estes botões para seleccionar ou cancelar funções. O botão ✕ é utilizado para retroceder e sair de submenus.



## 4.8 Árvore de Resumo do Menu do M3000

Abaixo estão reflectidas as secções de programação mais importantes do M3000 e a ordem através da qual os cabeçalhos do submenu irão aparecer nas secções no Manual de Funcionamento e Instalação.

**Adicionar novos itens no menu de produtos (Seleccção de produto)**  
**Guardar novos itens no menu de produtos nos botões de produto**  
**Drenar, reabastecer e eliminar o óleo**

Ver Secção 4.10.2

Ver secção 4.10.3

Ver secção 4.10.4

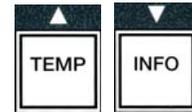
Menu do Filtro .....	4.11
[Prima e segure ◀ FLTR ou FLTR ▶]	
Filtro Automático	
Manut. do filtro	
Descartar	
Drenar para a Bandeja	
Encher Cuba da Bandeja de Drenagem	
Encher Cuba de Óleo a Granel (Apenas Óleo a Granel)	
Do Recip. P/ Descarte (Apenas óleo a granel)	
Programação	
Programa Nível 1.....	4.12
[Prima e segure os botões de INFO e de TEMP, 2 sinais sonoros, mostra NÍVEL 1, introduza 1234]	
Seleccção de produto .....	4.10.2
Nome	
Tempo de confecção	
Temp	
ID. Produto	
Tempo Trabalho 1	
Tempo Trabalho 2	
Venc. Prod.	
Desativar AIF	
Config. Botao	
Tempor. AIF.....	4.12.1
Desactivado	
Activado	
Modo limpeza profunda.....	4.12.2
Teste de limite superior.....	4.12.3
Config. Frigideira .....	4.9
Programa nível 2 (Nível de gestão).....	4.13
[Prima e segure os botões de INFO e de TEMP, 3 sinais sonoros, mostra NÍVEL 2, introduza 1234]	
Compens. Produto      Sensibilidade para produto .....	4.13.1
Registro Erros        Registo dos últimos 10 códigos de erro .....	4.13.2
Config. Senha        Alterar palavras-passe .....	4.13.3
Configurar [introduzir 1234]	
Utilização [introduzir 4321]	
Nível 1 [introduzir 1234]	
Nível 2 [introduzir 1234]	
Tom de alerta      Volume e Tom .....	4.13.4
Volume 1-9	
Tom 1-3	
Filtrar depois de    Configura o número de confecções antes do aviso do filtro .....	4.13.5
FILTRAR EM        Configura a quantidade de tempo entre ciclos do filtro .....	4.13.6
Modo de informação .....	4.14
[PRIMA e segure INFO durante 3 segundos, mostra MODO DE INFORMAÇÃO]	
Configuração de recipiente cheio/dividido	
Estatís. filtro .....	4.14.1
Mostrar uso .....	4.14.2
Última carga .....	4.14.3
MODO TPM (Material Polar Total) .....	4.14.4

## 4.9 Programação do modo de configuração da fritadeira

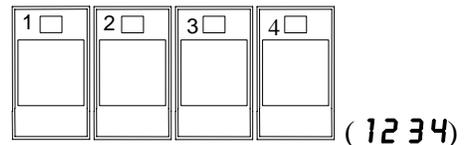
O computador, aquando da ligação inicial, quando muda de computador ou é acedido a partir Nível 1, necessita de ter parâmetros definidos no modo de configuração para funcionar correctamente. A configuração diz o tempo, data, formato da data, idioma, tipo de fritadeira, tipo de recipiente, tipo de sistema de óleo e escala de temperatura. Estas configuração apenas devem ser alteradas por um técnico.

O computador exhibe **DESLIGADO**.

1. Entre no modo de programação do Nível 1 premindo os botões **TEMP** e **INFO** em simultâneo até que **NÍVEL 1** seja exibido. O computador exhibe **INSERIR CÓDIGO**.



2. Introduza **1234**.



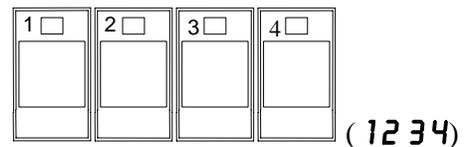
O computador exhibe **PROGRAMA NÍVEL 1** durante três segundos alterando para **SELEÇÃO DE PRODUTO**.

3. Prima o botão uma vez para ir até **CONFIG. FRIGIDEIRA**.
4. Prima o botão **(1 SIM)**.



O computador exhibe **INSERIR CÓDIGO**.

5. Introduza **1234**.



O computador exhibe **IDIOMA** à esquerda e **INGLÊS** à direita.

6. Prima os botões para se deslocar pelo menu de idioma.



7. Com a selecção do idioma desejado exibida, prima o botão **(1 SIM)**.



O computador exhibe **FORMATO DA TEMP.** à esquerda e **F** à direita.

8. Utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre as escalas de temperatura **F** e **C**.



**NOTA:** **F** é utilizado para Fahrenheit, **C** é utilizado para Centígrados.

9. Com a selecção desejada exibida, prima o botão **✓ (1 SIM)**.



O computador exibe **FORMATO DA HORA** à esquerda e **12 HR** à direita.

10. Utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre **12HR** e **24HR**.



11. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).

O computador exibe **INSERIR HORA** à esquerda e o tempo actual à direita no formato **HH:MM**. AM ou PM é exibido se o sistema de 12 horas for escolhido.

Exemplo: 7:30 AM é introduzido 0730 se utilizar o formato de 12 horas. 2:30 é introduzido 1430 se utilizar o formato de 24 horas. Para alterar entre AM e PM utilize os botões ▲ ▼.

12. Introduza agora em horas e minutos utilizando os botões numéricos 0-9.



13. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).



O computador exibe **FORMATO DA DATA** à esquerda e **EUA** à direita.

14. Utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre **EUA** e **INTERNACIONAL**.



15. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).

O computador exibe **INSERIR DATA** à esquerda e **MM-DD-AA OU DD/MM/AA** à direita alterando a data actual.

Exemplo:

Formato EUA – Dez. 5, 2008 é introduzido como 120508.

Formato Internacional – Dez. 5, 2008 é introduzido como 051208

16. Introduza a data utilizando os botões numéricos 0-9.



17. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).



O computador exibe **TIPO FRIGIDEIRA** à esquerda e **ELÉTRICO** à direita.

18. Utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre **ELÉTRICO** e **GAS**



19. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).

O computador exibe **TIPO REC** à esquerda e **MEIA** à direita.

20. Utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre **MEIA** e **INTEIRA**.



21. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).

O computador exibe **SISTEMA ÓLEO** à esquerda e **JIB** à direita.

22. Utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre **JIB** e **GRANEL**.

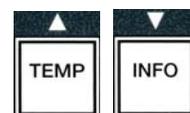


**NOTA:** Um sistema **JIB** utiliza um JIB descartável (Jarro na Caixa). Um sistema **GRANEL** tem grandes depósitos de armazenamento de óleo que estão ligados à fritadeira que enche o reservatório.

23. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).



O computador exibe **IDIOMA** à esquerda e **INGLÊS** à direita. Utilize os botões para navegar e editar quaisquer campos adicionais.



24. Prima o botão ✕ (2) para sair.



O computador exibe **CONFIGURAR CONCLUÍDO** alterando para **DESLIGADO**.

## 4.10 Tarefas comuns do M3000

Nesta secção estão abrangidas as tarefas utilizadas em lojas:

1. Sair de um menu ou sub-menu.
2. Adicionar novos itens de produtos.
3. Guarda o item da ementa no botão do produto.
4. Drenar, eliminar e reabastecer os recipientes.

### 4.10.1 Sair dos itens do menu

Para sair ou retroceder dos **MENUS** e **SUB-MENUS**, prima o botão ✕ (2)

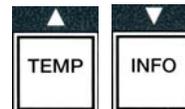


## 4.10.2 Adicionar novos itens do produto ao menu (SELEÇÃO DE PRODUTO)

Esta função é utilizada para adicionar produtos adicionais ao menu do computador.

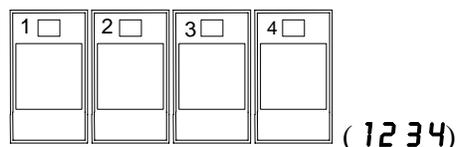
Para adicionar um novo produto ao menu:

1. Com o computador **DESLIGADO**, entre no modo de programação Nível 1 premindo os botões **TEMP** e **INFO** em simultâneo até que **NÍVEL 1** seja exibido



O computador exibe **INSERIR CÓDIGO**.

2. Introduza **1234**.



O computador exibe **PROGRAMA NÍVEL 1** durante três segundos alterando para **SELEÇÃO DE PRODUTO**.

3. Com **SELEÇÃO DE PRODUTO** em exibição, prima o botão **✓ (1 SIM)** para seleccionar um item do menu.



O computador exibe a **SELEÇÃO DE PRODUTO** durante três segundos e depois exibe **SELECIONAR PRODUTO**.

4. Com **SELECIONAR PRODUTO** exibido à esquerda e **FR FRIES** exibido à direita, utilize o botão **▼** para avançar através dos itens do menu até que o item do menu seja modificado ou um local numerado seja exibido (ex. **PROD 13**).



5. Prima o botão **✓ (1 SIM)** para seleccionar o produto a modificar.



O computador exibe **MODIFICAR?** em alternância com **SIM NÃO**.

6. Prima o botão **✓ (1 SIM)** para modificar a selecção ou o botão **✗ (2 NÃO)** para voltar a **SELEÇÃO DE PRODUTO**.



Se escolher sim, o mostrador esquerdo mostra **NOME** e o mostrador direito mostra o nome do produto (ex. O mostrador direito irá mostrar um carácter a piscar).

7. Utilizando as teclas numéricas, introduza a primeira letra do novo produto. Cada tecla tem três letras. Prima até que a letra derivada seja exibida.



O nome completo do produto é limitado a oito caracteres incluindo espaços (ex. FR FRIES).

8. Prima o botão  para mover o cursor para o próximo espaço do mostrador. Utilize a tecla #0 para inserir um espaço. O botão  pode ser utilizado para mover o cursor para trás.



Por exemplo, para introduzir "WINGS", prima a tecla de produto 8 até que seja indicado **W** no mostrador. Depois utilize o botão  para movimentar o cursor para o próximo espaço do mostrador. Prima a tecla 3 até que seja indicado **I**. Continue desta forma até que **WINGS** seja indicado no mostrador.

9. Assim que o nome aparecer para ser guardado, prima o botão  para guardar o nome e navegar até **TEMPO COZIM.**



10. Com **TEMPO COZIM.** exibido à esquerda e **:00** exibido à direita utilize as teclas numéricas para introduzir o tempo de confecção do produto em minutos e segundos (ex. 3:10 como 310).



11. Com o tempo de confecção introduzido, prima o botão  (**INFO**) para guardar o **TEMPO COZIM.** e vá até **TEMP** (temperatura de confecção).



12. Com o **TEMP** exibido à esquerda e **32F** exibido à direita, utilize as teclas numéricas para introduzir a temperatura de confecção para o produto (ex. 335° como 335).



13. Com o tempo de confecção introduzido, prima o botão  (**INFO**) para guardar o tempo de confecção e vá até **ID. PRODUTO.**



14. Com **ID. PRODUTO** exibido à esquerda e um **P 13** a piscar exibido à direita, utilize as instruções do passo oito para introduzir um nome com quatro letras para o item do menu. Este é o nome abreviado que alterna com o tempo de confecção durante o ciclo de confecção.

15. Com a abreviação do ID de fritura introduzido, prima o botão  (**INFO**) para guardar a abreviação do ID de confecção e ir até **TEMPO TRABALHO 1** (tempo de sacudir), o qual é utilizado para configurar o tempo que deverá ser sacudido no ciclo de confecção.



16. Com **DUTY TIME 1** exibido à esquerda e **:00** exibido à direita, utilize as teclas numéricas para introduzir o tempo em minutos e segundos para a primeira tarefa a ser realizada (ex. sacudir o produto depois de 30 segundos introduzido como 30).



17. Com **TEMPO TRABALHO 1** (tempo de sacudir) introduzido, prima o botão ▼ (**INFO**) para guardar o tempo de tarefa um e ir para **TEMPO TRABALHO 2**. Utilize as instruções para introduzir o tempo da tarefa dois, caso contrário prima o botão ▼ (**INFO**) para guardar o tempo de tarefa e ir para **VENC. PROD.** (Temporizador de qualidade), o qual é utilizado para configurar o tempo de espera antes da comida ser dispensada.
18. Com **VENC. PROD.** exibido à esquerda e **:00** exibido à direita, utilize as teclas numéricas para introduzir o tempo de espera do produto em minutos e segundos (ex. 7:00 minutos como 700).



19. Com **VENC. PROD.** (temporizador de qualidade) introduzido, prima o botão ▼ (**INFO**) para guardar o tempo de qualidade e ir para **DESATIVAR AIF**.
20. Com **DESATIVAR AIF** exibido à esquerda e **NÃO** exibido à direita, utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre **SIM** e **NÃO**. Isto é utilizado para prevenir comisturação de óleos específicos do produto.



21. Se a selecção **DESATIVAR AIF** for configurada para **NÃO** prima o botão ▼ (**INFO**) para guardar a selecção de desactivar AIF e navegar para a selecção **CONFIG. BOTÃO**.



O computador exhibe **CONFIG. BOTÃO** à esquerda e o produto escolhido à direita.



Para atribuir o produto introduzido a um botão, siga as seguintes instruções.

22. Com o produto escolhido exibido à direita e **CONFIG. BOTÃO** à esquerda, prima o botão entre 1-0 para atribuir o produto. O LED do botão do produto seleccionado ficará aceso (ver foto acima). Para desatribuir o produto de um botão, prima o botão atribuído àquele produto. O LED já não se ilumina.

23. Assim que o botão estiver atribuído, prima o botão ▼ (**INFO**) para guardar o botão atribuído.



O computador exhibe **NOME** à esquerda com o produto (ex. **WINGS**) à direita.



\*Nota: Se para a programação adicional, para adicionar outros produtos, é necessário premir o botão \* (2) uma vez e depois o botão ▼ e voltar ao passo 4.

24. Se mais nenhuma programação for necessária, prima o botão \* (2) . O computador exibe a opção **SELECIONAR PRODUTO** com o produto (ex. **FR FRIES**) no ecrã direito. Prima o botão \* (2) outra vez. O computador exibe **PROGRAMA NÍVEL 1** alterar para a mensagem **SELEÇÃO DE PRODUTO**.



25. Prima o botão \* (2) para sair e voltar a **DESLIGADO**.



### 4.10.3 Guardar Itens do Menu nos Botões de Produto

Esta função é utilizada para guardar itens do menu individuais em botões de produto para um ou dois botões de confecção.

Para guardar itens do menu num botão específico:

1. Realizar os passos 1-6 das páginas 4-12.
2. O computador exibe **NOME** à esquerda e o produto seleccionado (ex. **WINGS**) à direita.

3. Prima o botão ▲ para ir até à opção **CONFIG. BOTÃO** utilizada para configurar um item do menu para um botão de produto específico.



4. O computador exibe **CONFIG. BOTÃO** à esquerda e **INGLÊS** à direita.

5. Com **CONFIG. BOTÃO** exibido à esquerda e o produto escolhido (ex. **WINGS**) exibido à direita, prima um botão entre 1-0 para atribuir o produto. O LED do botão do produto seleccionado ficará aceso. Para desatribuir o produto de um botão, prima o botão atribuído àquele produto. O LED já não se ilumina.



6. Assim que o botão estiver atribuído, prima o botão ▼ (**INFO**) para guardar o botão atribuído.



O computador exibe **NAME** à esquerda com o produto (ex. **WINGS**) à direita.

7. Se mais nenhuma programação for necessária, prima o botão \* (2) duas vezes e volte a **PROGRAMA NÍVEL 1** alterando a mensagem **SELEÇÃO DE PRODUTO**.



8. Prima o botão \* (2) outra vez para sair e voltar a **DESLIGADO**.

#### 4.10.4 Drenar e Reabastecer Cubas e Eliminação de Óleo

Quando o óleo de confeccção estiver condensado, drene o óleo para recipiente apropriado para transportar para o depósito de eliminação. A Frymaster recomenda a Unidade de Eliminação de Gordura da McDonald's (MSDU). **Não drene uma solução de limpeza profunda (limpeza por fervura) para uma MSDU.** **NOTA:** Se estiver a utilizar uma unidade fabricada antes de Janeiro de 2004, a tampa da panela de fritura deve ser removida para permitir que a unidade possa ser posicionada por baixo do dreno. Para retirar a tampa, levante-a ligeiramente pela aresta dianteira e puxe-a directamente para fora do armário. Para obter instruções de operação específicas, consulte a documentação fornecida com a sua unidade para a eliminação. Se uma unidade de eliminação de gordura não estiver disponível, deixe que o óleo arrefeça até 38°C, depois drene o óleo para um recipiente de **METAL** com a capacidade de 15 litros ou superior para prevenir fugas de óleo.

##### 4.10.4.1 Eliminação para Sistemas de óleo que não seja a granel

Esta opção é utilizada para descartar o óleo antigo quer numa MSDU ou numa cuba **METAL**.

1. Remova a bandeja do filtro e posicione a MSDU ou o recipiente de **METAL** com uma capacidade de QUINZE litros ou superior sob a fritadeira para drenar o óleo.
2. Com o computador **DESLIGADO**, prima e segure o botão **FLTR** da cuba correspondente durante três segundos; soa um sinal sonoro



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alterando para **MANUT. DO FILTRO**.

3. Com **MANUT. DO FILTRO** exibido, prima o botão ▼ (**INFO**) para ir até **DESCARTAR**.



O computador exibe **DESCARTAR**.

4. Prima o botão ✓ (**1 SIM**) para continuar.



O ecrã do computador alterna entre **DESCARTAR?** e **SIM NÃO**.

5. Para descartar prima o botão (**1 SIM**) para continuar.



#### ⚠ AVISO

**NUNCA drene uma solução de limpeza profunda (limpeza por fervura) para uma MSDU. A solução de limpeza profunda (limpeza por fervura) pode causar dano a uma MSDU.**

#### ⚠ PERIGO

**Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha para além da linha de enchimento máximo indicada no recipiente.**

#### ⚠ PERIGO

**Deixe o óleo arrefecer até aos 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para a eliminação.**

**⚠ PERIGO**

**Quando drenar o óleo para um recipiente de METAL apropriado, certifique-se de que o recipiente pode levar pelo menos 15 litros ou mais, ou de outra forma o líquido quente poderia encher demasiado e causar danos.**

O computador exibe **COLOCAR UNIDADE DE DESCARTE**. Quando a bandeja do filtro for removida, o computador exibe alternando entre **UNIDADE DE DESCARTE COLOCADA?** e **SIM NÃO**.

6. Com a MSDU ou um recipiente de **METAL** com a capacidade de **QUINZE** litros ou mais no seu lugar, prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar.



A fonte de calor está desactivada, a válvula de drenagem abre-se e o computador exibe **DISPOSING** durante 20 segundos.

A válvula de drenagem permanece aberta e o computador exibe **RECIP. VAZIO?** alternando com **SIM**.



7. Com o recipiente vazio prima o botão (1 **SIM**) para continuar .

O computador exibe **RECIP. FOI LAVADO?** alternando com **SIM**.



8. Limpe o recipiente com uma escova e prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar quando terminar.

A válvula de drenagem fecha-se e o recipiente está pronto para ser reabastecido com óleo. Continue para a próxima secção se a fritadeira estiver configurada para JIB.

#### **4.10.4.2 Reabastecer sistemas de óleo JIB**

Os sistemas de óleo JIB (Jarro na Caixa) utilizam óleo armazenado em jarros em caixas dentro do armário da fritadeira.

Se o sistema de óleo foi definido para JIB durante a configuração inicial, o computador exibe **ENCHER RECIP. MANUALMENTE** alternando com **SIM**.

1. Com cuidado, coloque o óleo na cuba até que atinja a linha de enchimento inferior na fritadeira.
2. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) quando o recipiente estiver cheio.

O computador exibe **DESLIGADO**.



#### **4.10.4.3 Drenagem e eliminação de óleo utilizando os sistemas de óleo a granel**

Os sistemas de óleo a granel utilizam bombas para mover o óleo da fritadeira para um depósito de armazenamento para óleo condensado. É utilizada tubagem adicional para ligar os sistemas de óleo a granel às fritadeiras.

**⚠ AVISO**

**Certifique-se de que o cartucho do filtro está no lugar antes de drenar ou eliminar o óleo. A falha ao inserir um cartucho do filtro pode resultar em linhas e/ou bombas entupidas.**

1. Com o computador **DESLIGADO**, prima e segure o botão **FLTR** do recipiente correspondente durante três segundos.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alternando com **MANUT. DO FILTRO**.

2. Prima o botão **▼ (INFO)** para ir até **DESCARTAR**.



3. Com **DESCARTAR** exibido, prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar.

O ecrã do computador alterna entre **DESCARTAR?** e **SIM NÃO**.

Se o computador exibir **TANQUE RTI CHEIO** alternando com **CONFIRMAR** consulte \*NOTA.



4. Para descartar prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar.

Se **COLOCAR BANDEJA** for exibido, remova e substitua a bandeja do filtro, certificando-se de que a mesma está colocada firmemente na fritadeira.



O computador exibe **DRENANDO**.

A válvula de drenagem permanece aberta e o computador exibe **RECIP. VAZIO?** alternando com **SIM**.



5. Quando a selecção desejar for exibida prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar.

O computador exibe **RECIP. FOI LAVADO?** alternando com **SIM**.

6. Limpe o recipiente com uma escova e prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar quando terminar.



O computador exibe **ABRIR VÁLVULA DESCARTE**.

7. Abra a porta do armário esquerdo e desbloqueie o bloqueio se necessário. Empurre a válvula de eliminação completamente para a frente para iniciar a eliminação.



O computador exibe **DESCARTANDO** durante quatro minutos.

A bomba transfere o óleo usado da bandeja para os depósitos de óleo a granel gasto.

Quando terminado, o computador exibe **RETIRAR BANDEJA**.

8. Remova a bandeja do filtro e certifique-se de que a bandeja está vazia.

O mostrador do computador alterna entre **RECIP. ESTÁ VAZIO?** e **SIM NÃO**

9. Prima o botão **✕ (2)** para colocar a bomba em funcionamento outra vez se a bandeja possuir restos de óleo; caso contrário, vá para o passo seguinte.



10. Assim que a bandeja estiver limpa, prima o botão ✓ (1).



O computador exibe **FECHAR VÁLVULA DESCARTE.**

11. Feche a válvula de eliminação puxando o manípulo da mesma até à parte posterior da fritadeira até parar. Volte a bloquear a válvula se solicitado pelo seu gerente.



O recipiente está pronto para ser reabastecido com óleo. Continue para a Secção 4.10.4.4 para encher o recipiente. Caso contrário, prima o botão ✕ (2) para sair.

**\*NOTA:** Se o computador exibir **TANQUE RTI CHEIO** alternando com **CONFIRMAR** prima o botão ✓ (1) e chame o fornecedor do óleo a granel gasto. O mostrador volta para **DESLIGADO.**

#### 4.10.4.4 Reabastecer o recipiente dos sistemas de óleo a granel após eliminação

O computador exibe **FILL POT FROM BULK?** alternando com **SIM NÃO.**

O bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Bombeia apenas quando o interruptor é premido.

1. Prima e segure o botão ✓ (1 **SIM**) para reabastecer o recipiente até que o óleo atinja a linha de enchimento.



2. Com o recipiente cheio solte o botão ✓ (1 **SIM**)

3. Prima o botão ✕ (2) quando o recipiente estiver cheio para fechar a válvula de enchimento.

O computador exibe **DESLIGADO.**

### 4.11 Menu do Filtro

As selecções do menu do filtro são utilizadas para filtrar, drenar, encher e eliminar.

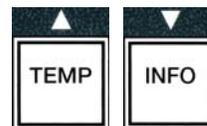
#### 4.11.1 Aceder ao menu do filtro

1. Prima e segure o botão do filtro para o recipiente seleccionado durante três segundos.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alterando para **MANUT. DO FILTRO.**

2. Prima os botões ▲ e ▼ para variar entre:
  - a. **FILTRO AUTOM** Ver pág. 5-2
  - b. **MANUT. DO FILTRO** Ver pág. 5-8
  - c. **DESCARTAR** Ver pág. 4-16
  - d. **DRENAR P/ BANDEJA** Ver pág. 4-20
  - e. **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA** Ver pág. 4-21
  - f. **ENCHER RECIP. COM ÓLEO NOVO** Ver pág. 4-22
  - g. **DO RECIP. P/ DESCARTE** Ver pág. 4-23



Os primeiros dois itens do menu: **FILTRO AUTOM.** e **MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** são referenciados no Capítulo 5. Os outros itens do menu são referenciados nas páginas seguintes.

As funções **DRENAR P/ BANDEJA** e **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA** são utilizadas principalmente para objectivos de diagnóstico. São utilizadas quando o óleo está a ser drenado para a bandeja ou devolvido à cuba de fritura.

#### 4.11.2 Drenar para a bandeja

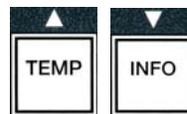
A função de drenar para a bandeja drena o óleo desde a cuba de fritura até à bandeja do filtro.

1. Com o computador **DESLIGADO**, prima e segure o botão do filtro durante três segundos, para a bandeja seleccionada ser drenada.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alterando para **MANUT. DO FILTRO**.

2. Prima os botões ▲ e ▼ para ir até **DRENAR P/ BANDEJA**.



3. Com **DRENAR P/ BANDEJA** exibido, prima ✓ (1) para continuar.

O computador exibe **DRENAR P/ BANDEJA?** alternando com **SIM NÃO**.



4. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para drenar para a bandeja.

A fonte de aquecimento está desactivada e o sistema verifica se a bandeja está no lugar. Se nenhuma bandeja for detectada, o computador exibe **COLOCAR BANDEJA** até que a bandeja seja detectada.

Com a bandeja detectada, a válvula de drenagem abre-se. O computador exibe **DRENANDO** durante 20 segundos.

O computador exibe **RECIP. VAZIO?** alternando com **SIM**.

5. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar quando o recipiente estiver completamente enxaguado.



O computador exibe **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA?** alternando com **SIM NÃO** com um alarme audível. Para reabastecer o recipiente continue para o próximo passo, caso contrário passe para o passo 8.

6. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar.



O computador exibe **ENCHENDO**. Depois do enchimento o computador exibe **RECIP. ESTÁ CHEIO?** em alternância com **SIM NÃO**.

Se o recipiente não estiver cheio, prima o botão ✖ (2 **NÃO**) para colocar a bomba do filtro novamente em funcionamento.



7. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) se o recipiente estiver cheio para regressar a **DESLIGADO**.

8. Prima o botão ✖ (2 **NÃO**).



O computador exibe **RETIRAR BANDEJA**.

#### ⚠ PERIGO

**Abra a bandeja do filtro devagar para evitar salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregamentos e quedas.**

9. Com cuidado, puxe a bandeja do filtro da fritadeira.



O computador exibe **RECIP. ESTÁ VAZIO?** alternando com **SIM NÃO**.

**NOTA:** Uma pequena quantidade de óleo pode ficar na bandeja depois do reabastecimento.

10. Se a bandeja estiver vazia, prima o botão ✓ (1 **SIM**) para voltar para **DESLIGADO**.

Se o recipiente não estiver vazio, prima o botão ✖ (2 **NÃO**) (ver Figura 4.11.2.10) e volte para **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA?** alternando com **SIM NÃO** depois do passo 5.



Se a bandeja não estiver vazia e a fritadeira estiver a utilizar o sistema de óleo a granel, prima o botão ✖ (2 **NÃO**) e o computador exibe **DO RECIP. PI DESCARTE?** alternando com **SIM NÃO**.

11. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para descartar o óleo dos depósitos de óleo a granel.

Passa para a secção 4.10.4.3 Descartar óleo utilizando sistemas de granel entre o passo 6 e o passo 7.



### 4.11.3 Encher recipiente com óleo da bandeja

A selecção de encher recipiente com óleo da bandeja é utilizada para reabastecer a cuba de fritura da bandeja do filtro.

1. Com o computador **DESLIGADO**, prima e segure o botão do filtro para o recipiente ser reabastecido durante três segundos.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alterando para **MANUT. DO FILTRO**.

- Utilize os botões  e  para ir até **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA**.



- Com **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA** exibido, pressione  (1 **SIM**) para continuar.



O computador exibe **ENCHER RECIP. COM ÓLEO DA BANDEJA?** alternando com **SIM NÃO**.

- Prima o botão  (1 **SIM**) para continuar.



O sistema verifica que a válvula de drenagem está fechada. A válvula de retorno abre-se e a bomba do filtro reabastece o recipiente.

O computador exibe **ENCHENDO** enquanto a cuba está a reabastecer. Depois do enchimento o computador exibe **RECIP. ESTÁ CHEIO?** em alternância com **SIM NÃO**.

- Prima o botão  (1 **SIM**) se o recipiente estiver cheio para sair e voltar a **DESLIGADO**. Se o recipiente não estiver cheio, prima o botão  (2 **NÃO**) para continuar a abastecer.



#### 4.11.4 Encher o recipiente de granel

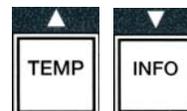
A selecção de encher recipiente de granel é utilizada aquando do abastecimento da cuba de fritura através de um sistema de óleo a granel.

- Com o computador **DESLIGADO**, prima e segure o botão do filtro para o recipiente ser reabastecido durante três segundos.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alterando para **MANUT. DO FILTRO**.

- Utilize os botões  e  para ir até **ENCHER RECIP. COM ÓLEO NOVO**.



- Com **ENCHER RECIP. COM ÓLEO NOVO** exibido, prima  (1 **SIM**) para continuar.



O computador exibe **ENCHER RECIP. COM ÓLEO NOVO?** alternando com **SIM NÃO**.

- Prima o botão  (1 **SIM**) para continuar.



O computador exibe **APERTAR E MANTER SIM PRESSIONADO PARA ENCHER** alternando com **SIM**.

A válvula de retorno abre-se e a bomba de granel é alimentada. O bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Bombeia apenas quando o interruptor é premido.

5. Prima e segure o botão ✓ (SIM) para encher o recipiente.



O computador exibe **ENCHENDO** enquanto o recipiente está a encher.

6. Quando o recipiente está cheio até a linha de enchimento inferior, solte o botão ✓ (1 SIM).

O computador exibe **CONTINUAR A ENCHER?** alternando com **SIM NÃO**.



7. Para continuar a encher volte ao passo 5. Caso contrário, prima o botão ✕ (2 NÃO) para sair e voltar para **DESLIGADO**.

#### 4.11.5 Do recip. p/ descarte

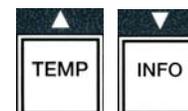
A selecção da bandeja para descarte é uma opção que permite que os sistemas de óleo a granel bombeiem o óleo em excesso na bandeja para os depósitos de óleo a granel gasto sem drenar o óleo existente na cuba de fritura.

1. Com o computador **DESLIGADO**, prima e segure o botão do filtro para o recipiente ser reabastecido durante três segundos.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alterando para **MANUT. DO FILTRO**.

2. Utilize os botões ▲ e ▼ para ir até **DO RECIP. P/ DESCARTE**.



3. Com **DO RECIP. P/ DESCARTE** exibido, prima o botão ✓ (1 SIM) para continuar.



O computador exibe **DO RECIP. P/ DESCARTE?** alternando com **SIM NÃO**.

4. Prima o botão ✓ (SIM) e vá até à Secção 4.10.4..3 página 4-18 e continue após o passo 6 ou prima ✕ (2 NÃO) para sair para o menu do filtro.

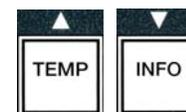


#### 4.12 Programação de nível um

A programação de nível um é utilizada para introduzir novos produtos, controlar quando a AIF (filtração intermitente automática) é desactivada e realizar uma limpeza profunda (limpeza por fervura) e teste de limite superior.

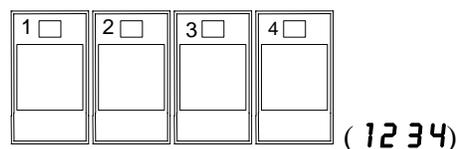
Para introduzir o modo de programação de Nível 1:

1. Com o computador **DESLIGADO** prima os botões **TEMP** e **INFO** em simultâneo durante 3 segundos até que **NÍVEL 1** seja exibido; ouve-se um terceiro sinal sonoro.



O computador exibe **INSERIR CÓDIGO**.

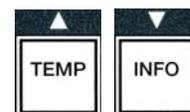
2. Introduza **1234**.



O computador exibe **PROGRAMA NÍVEL 1** durante três segundos alterando para **SELEÇÃO DE PRODUTO**.

3. Prima os botões ▲ e ▼ para variar entre:

- a. **SELEÇÃO DE PRODUTO** Ver pág. 4-12
- b. **TEMPOR. AIF** Ver pág. 4-24
- c. **MODO LIMPEZA PROF** Ver pág. 4-25
- d. **TESTE DE LIMITE SUP.** Ver pág. 4-30
- e. **CONFIG. FRIGIDEIRA** Ver pág. 4-9



4. Com a selecção exibida, prima o botão ✓ (**1 SIM**) para seleccionar o item do menu escolhido.



#### 4.12.1 TEMPOR. AIF

O modo TEMPOR. AIF permite a programação de tempos para bloquear a solicitação de AIF (filtração intermitente automática). Isto é útil para os tempos agitados de hoje em dia, como o congestionamento da hora de almoço.

- 1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-23 até 4-24.
- 2. Prima o botão ▼ (**INFO**) para ir até **TEMPOR. AIF**.
- 3. Prima o botão ✓ (**1 SIM**) para continuar.



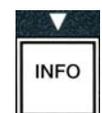
O computador exibe **TEMPOR. AIF** à esquerda e **DESATIVADO** à direita.

- 4. Utilize os botões ◀ e ▶ para comutar entre:
  - a. **DESATIVADO**
  - b. **ATIVADO**



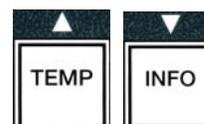
Configure esta função para **ATIVADO** se por vezes a característica de AIF (filtração intermitente automática) for desactivada (ex. congestionamento do meio-dia).

5. Com **ATIVADO** exibido, prima o ▼ botão .



\*Passe para o passo 12 se **DESATIVADO** for escolhido.

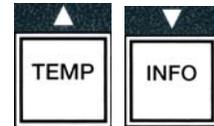
- 6. Com **ATIVADO** exibido, prima os botões ▲ e ▼ (ver Figura 4.12.2.5) para escolher entre **SEG-SEX 1** e **DOM 4**. De Segunda-feira a – Sexta-feira nenhuma filtragem é desejada durante o congestionamento das 12:00 até às 13:30. NÃO computador vá até **SEG-SEX 1 12:00 AM**.



7. Utilizando as teclas numéricas, introduza o tempo de início para a suspensão da AIF.



8. Prima os botões ▲ e ▼ para comutar entre AM e PM.



9. Prima o botão ▼ (INFO). O computador exibe **DURAÇÃO 0**. Isto é a quantidade de tempo que a AIF permanece suspensa.



10. Utilize as teclas numéricas para introduzir um tempo entre 0 e 999 minutos (ex. 1½ horas é introduzido como 90 minutos). Introduza **90** para este exemplo. O computador exibe **DURAÇÃO 090**. Estão disponíveis quatro períodos de tempo diferentes para suspender a filtração para cada dia ou conjunto de dias. (SEG-SEX 1-4, Sáb 1-4 e Dom 1-4)



11. Prima o botão ▼ (INFO) para aceitar o tempo e passar para o período de tempo seguinte.



12. Quando terminado, prima o botão \* uma vez para sair e voltar à exibição de **SELEÇÃO DE PRODUTO**.



13. Prima o botão \* (2) para sair e voltar a **DESLIGADO**.



#### 4.12.2 MODO LIMPEZA PROF. (LIMPEZA POR FERVURA)

O modo de limpeza profunda é utilizado para remover óleo carbonizado da cuba de fritura.

**NOTA: Tenha em conta as instruções Kay Chemical “Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira” para limpar a fritadeira LOV™.**

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-23 até 4-24.

O computador exibe **MODO LIMPEZA PROF.**



2. Prima o botão ✓(1 SIM).

**Sistema de óleo a granel:** Certifique-se de que está no lugar uma bandeja do filtro completa e limpa.

**Sistema de óleo JIB:** Certifique-se de que uma MSDU ou recipiente de metal adequado está no lugar sob o dreno com a capacidade de **QUINZE** litros ou mais.

O computador exibe **FAZER LIMPEZA PROFUNDA?** alternando com **SIM NÃO**.



3. Prima o botão ✓ (1 SIM).

4. **Recipiente cheio:** O computador exibe **ÓLEO FOI RETIRADO?**

alternando com **SIM NÃO**.

**Recipiente dividido:** O computador exibe **LIMPEZA PROFUNDA** alternando com **ESQ. DIR.**

Prima o botão ✓ (1) ou ✗ (2) sob o recipiente dividido a ser limpo. O computador exibe **ÓLEO FOI RETIRADO?** em alternância com **SIM NÃO\***.



\*Se o depósito do sistema de óleo a granel gasto estiver cheio, o computador exibe **TANQUE RTI CHEIO** alternando com **CONFIRMAR**. Prima o botão ✓(1) e chame o fornecedor do óleo a granel gasto. O mostrador volta para **DESLIGADO**.

**⚠ PERIGO**

**Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha para além da linha de enchimento máximo indicada no recipiente.**

**⚠ PERIGO**

**Deixe o óleo arrefecer até aos 38°C antes de drená-lo para um recipiente de METAL adequado para a eliminação.**

**⚠ PERIGO**

**Quando drena óleo para uma MSDU ou recipiente de METAL adequado, certifique-se que o recipiente irá aguentar pelo menos QUINZE litros ou mais. Caso contrário, o óleo poderá derramar e causar ferimentos.**

5. **Recipiente vazias de fritar:** Prima o botão ✓ (1 **SIM**) e passe para o passo 12.  
**Recipiente óleo de fritar:** Prima o botão ✗ (2 **NÃO**) .



6. **Sistema de óleo JIB:** O computador exibe **UNIDADE DE DESCARTE COLOCADA?** anternando com **SIM NÃO**. Certifique-se de que uma MSDU ou recipiente de metal adequado está no lugar sob o dreno com a capacidade de **QUINZE** litros ou mais está no local. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para descartar o óleo. O computador exibe **DESCARTANDO** terminando com **RECIP. VAZIO?** alternando com **SIM**. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) e passe para o passo 12.



**Sistema de óleo a granel\*:** O computador exibe **DRENANDO**. Uma vez que o óleo tenha sido drenado para a bandeja do filtro, o computador exibe **RECIP. VAZIO?** alternando com **SIM**. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar.



\*Se **COLOCAR BANDEJA** é exibido, remova e substitua a bandeja do filtro.

**Sistema de óleo a granel:** O computador exibe **ABRIR VÁLVULA DESCARTE**.

7. **Sistema de óleo a granel:** Abra a porta do armário esquerdo e desbloqueie o bloqueio se necessário. Empurre a válvula de eliminação completamente para a frente para iniciar a eliminação.

**Sistema de óleo a granel:** O computador exibe **DESCARTANDO** durante quatro minutos.

A bomba transfere o óleo usado da bandeja para os depósitos de óleo a granel gasto.

**Sistema de óleo a granel:** Quanto terminado, o computador exibe **RETIRAR BANDEJA**.

8. **Sistema de óleo a granel:** Remova a bandeja do filtro e certifique-se de que a bandeja está vazia.

**Sistema de óleo a granel:** O mostrador do computador alterna entre **RECIP. ESTÁ VAZIO?** e **SIM NÃO**

9. **Sistema de óleo a granel:** Prima o botão **\* (2)** para colocar a bomba em funcionamento outra vez se a bandeja possuir restos de óleo; caso contrário, vá para o passo seguinte.

10. **Sistema de óleo a granel:** Assim que a panela estiver limpa, prima o botão **✓ (1)** (ver Figura 4.10.4.3.10).

**Sistema de óleo a granel:** O computador exibe **FECHAR VÁLVULA DESCARTE**.

11. **Sistema de óleo a granel:** Feche a válvula de eliminação puxando o manípulo da mesma até à parte posterior da fritadeira até parar.

**Sistema de óleo a granel:** O computador exibe **COLOCAR BANDEJA**. Introduza a bandeja.

12. **Sistema JIB ou a granel:** A válvula de drenagem fecha-se e o computador exibe **SOLUÇÃO COLOCADA?** alternando com **SIM**. Encha a cuba de fritura a ser limpa com água e uma mistura de solução de detergente. Consulte o cartão do requisitos de manutenção e as instruções Kay Chemical fornecidas “Procedimento de Limpeza Profunda de Fritadeira” para procedimento de limpeza profunda (limpeza por fervura) do McDonald’s.

13. **Sistema JIB ou a granel:** Prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar e iniciar o procedimento de limpeza.

O computador exibe **LIMPEZA PROF.** alternando com um temporizador de contagem decrescente a começar em 60:00 minutos no mostrador. O recipiente aquece até 91° C durante uma hora. Para cancelar **LIMPEZA PROFUNDA**, prima e segura o botão **\* (2)** durante três segundos. O computador exibe **SOLUÇÃO FOI RETIRADA?** alternando com **SIM**. Salte para o passo 15.

Uma hora depois, o aquecedor desliga-se e o computador exibe **LIMPEZA CONCLUÍDA** com um alarme.

14. **Sistema JIB ou a granel:** Prima o botão **✓ (1 SIM)** para silenciar o alarme.



15. **Sistema JIB ou a granel:** O computador exibe **SOLUÇÃO FOI RETIRADA?** alternando com **SIM**. Remova a solução seguindo as instruções da Kay Chemical.
16. **Sistema JIB ou a granel:** Remova a bandeja do filtro e remova o cesto de restos, anel de retenção, cartucho do filtro e rede. Substitua a bandeja do filtro vazio na fritadeira.

**⚠ PERIGO**

**Deixe que a solução de limpeza profunda (limpeza por fervura) arrefeça até aos 38°C antes de eliminar, caso contrário o líquido pode causar ferimentos.**

**NOTA: Tenha em conta as instruções fornecidas pela Kay Chemical “Procedimento de Limpeza Profunda de Fritadeira” para obter instruções sobre como remover a solução de limpeza.**

17. **Sistema JIB ou a granel:** Assim que a solução for removida, prima o botão ✓ (1 **SIM**). 
18. **Sistema JIB ou a granel:** O computador exibe **RECIP. FOI ESFREGADO?** alternando com **SIM**. Prima o botão ✓ (1 **SIM**). 
19. **Sistema JIB ou a granel:** O computador exibe **DRENANDO**. O dreno abre-se para drenar a pequena quantidade de solução residual que ainda está no recipiente. Enxagúe a solução em excesso do recipiente
20. **Sistema JIB ou a granel:** O computador exibe **ENXÁGUE CONCLUÍDO?** alternando com **SIM**. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar quando o recipiente estiver completamente enxaguado. 
21. **Sistema JIB ou a granel:** O computador exibe **RETIRAR BANDEJA**. Remova a bandeja do filtro.
22. **Sistema JIB ou a granel:** O computador exibe **RECIP. E BANDEJA SECOS?**, alternando com **SIM**. Certifique-se de que o recipiente e a bandeja estão completamente secos.
23. **Sistema JIB ou a granel:** O computador exibe **COLOCAR BANDEJA**. Volte a instalar a rede, o cartucho do filtro, o anel de retenção e cesto de restos removidos no passo 16. Insira a bandeja do filtro.
24. **Sistema JIB** O computador exibe **ENCHER MANUAL** alternando com **SIM**. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) e o mostrador passa para **DESLIGADO**. 

**Sistema a granel:** Vá até à Secção 4.11.4 Encher o recipiente de granel na página 4-22 e comece após o passo 3.

#### 4.12.4 MODO DE TESTE DE LIMITE SUP.

O modo de teste de limite elevado é utilizado para testar o circuito de limite superior. O teste de limite superior irá destruir o óleo. Apenas deverá ser realizado com óleo usado. Desligue a fritadeira e chame de imediato a assistência se a temperatura chegar aos 238°C sem o disparo de limite elevado e o computador exibir **FALHA NO LIMITE SUP.** alternando com **DESLIGAR FORÇA** com um tom de alerta durante o teste.

O teste é cancelado a qualquer altura desligando a fritadeira. Quando a fritadeira é ligada, volta ao

modo de funcionamento e exibe o produto.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-23 até 4-24.

O computador exibe **TESTE DE LIMITE SUP.**



2. Prima o botão ✓ (1 SIM) para continuar o teste de limite superior.

O computador exibe **LIMITE SUP.P** alternando com **SIM NÃO.**



3. Prima o botão ✓ (1 SIM) para continuar. Se realizar o teste num recipiente dividido prima o botão ✓ (1 SIM) no lado a que corresponde o recipiente.

O computador exibe **APERTAR E MANTER BOTÃO VERIFICAR PRESSIONADO.**



4. Prima e segure o botão ✓ (1 SIM) para iniciar o teste de limite superior.

O recipiente começa a aquecer. O computador exibe a temperatura do recipiente actual durante o teste. Quando a temperatura atingir  $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}^*$ , o computador exibe **QUENTE ALTA-1** alternando com a temperatura actual (ex. **410F**) e continua a aquecer.

**\*NOTA:** Em caso de computadores utilizados dentro da União Europeia (ou seja, os que ostentam a marca CE), a temperatura é de  $202^{\circ}\text{C}$ .

A fritadeira continua a aquecer até o segundo limite superior disparar. Geralmente isto acontece quando a temperatura atinge  $217^{\circ}\text{C}$  a  $231^{\circ}\text{C}$  para limites superiores não UE e  $207^{\circ}\text{C}$  a  $219^{\circ}\text{C}$  para limites superiores da UE.

Uma vez que o limite superior iniciar o computador exibe **AJUDA ALTA-2** alternando com a temperatura actual (ex. **430F**).

5. Prima o botão ✓ (1 SIM).

Se o limite elevado falhar, o computador exibe **FALHA NO LIMITE SUP.** alternando com **DESLIGAR FORÇA.** Se isto acontecer, desligue a alimentação da fritadeira e chame a assistência técnica imediatamente.

O recipiente pára de aquecer e o computador exibe a configuração da temperatura actual alternando com a temperatura actual (ex. **430F**) até que a temperatura arrefeça abaixo dos  $204^{\circ}\text{C}$ .

6. Prima o botão de alimentação para cancelar o alarme.



7. Assim que a temperatura tiver abaixo dos  $204^{\circ}\text{C}$ , prima o botão ✖ (2) uma vez para sair o teste de limite superior.



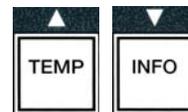
8. Prima o botão ✖ (2) outra vez para sair **DESLIGADO.**

9. Siga os procedimentos na página 4-16 para descartar o óleo.

## 4.13 Programação nível dois

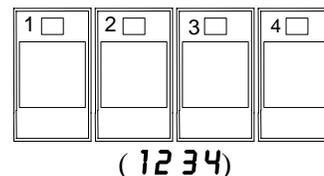
Para introduzir o modo de programação de Nível 2:

1. Com o computador **DESLIGADO** prima os botões **TEMP** e **INFO** em simultâneo durante 10 segundos até que **NÍVEL 2** seja exibido; ouve-se um terceiro sinal sonoro.



O computador exibe **INSERIR CÓDIGO**.

2. Introduza **1234**.



O computador exibe **PROGRAMA NÍVEL 2** durante três segundos alterando para a **COMPENS. PRODUTO**.

3. Prima os botões e para variar entre:
  - a. **COMPENS. PRODUTO** Ver pág. 4-30
  - b. **REGISTRO ERROS** Ver pág. 4-31
  - c. **CONFIG. SENHA** Ver pág. 4-31
  - d. **TOM DE ALERTA** Ver pág. 4-32
  - e. **FILTRAR DEPOIS DE** Ver pág. 4-33
  - f. **FILTRAR EM** Ver pág. 4-34

#### NOTA:

Utilize os botões ◀ e ▶ para se mover entre posições dentro das seleções.

Quando introduz números, pressione o botão correspondente utilizando as chaves 0-9.

Pressione os botões ▲ e ▼ para aceitar entrada e seguir para o item do menu seguinte ou anterior.

4. Com a selecção desejada exibida, pressione o botão ✓ (**1 SIM**).



### 4.13.1 MODO COMP PRODUTO

O modo de comp do produto permite que a compensação do produto (sensibilidade) seja alterado. Alguns itens do menu podem necessitar de um ajuste, dependendo das suas características de confecção. **Tenha cuidado ao alterar a compensação do produto, visto que poderá ter um efeito adverso nos ciclos de confecção dos produtos.** A predefinição para a compensação do produto está configurada para quatro.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-29 até 4-30.

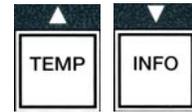
O computador exibe **COMPENS. PRODUTO**.

2. Com **COMPENS. PRODUTO** exibido, prima o botão ✓ (**1 SIM**).



O computador exibe **SELEÇÃO DE PRODUTO** mudar para **SELECIONAR PRODUTO**.

3. Utilize ▲ e ▼ para navegar pela lista de produtos.



O computador exibe o produto seleccionado.

4. Com o produto seleccionado, prima o botão ✓ (1 *SIM*) para seleccionar um produto.



O computador exibe *MODIFICAR?* em alternância com *SIM NÃO*.

5. Prima o botão ✓ (1 *SIM*) para continuar ou o botão ✕ (2) para voltar ao *PROGRAMA NÍVEL 2*.



O computador exibe *COMPEN. CARGA* no lado esquerdo com *4* ou outro valor à direita. Isto é a configuração de sensibilidade recomendada para este produto.

**NOTA: É altamente recomendado NÃO ajustar esta definição, visto que pode ter um efeito adverso no produto.**

6. Se alterar esta definição, introduza um número entre 0-9.



7. Prima o botão ✕ (2) para aceitar a selecção.

8. Prima o botão ✕ (2) para sair.



O computador exibe *DESLIGADO*.

#### 4.13.2 MODO REGISTRO ERROS

O modo REGISTRO ERROS é utilizado para ver os dez códigos de erro mais recentes ocorridos na fritadeira. Estes códigos são exibidos de 1-10 com os mais recentes exibidos em primeiro. A hora, a data e o código de erro são exibidos.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-29 até 4-30.

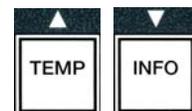
O computador exibe *REGISTRO ERROS*.



2. Prima o botão ✓ (1 *SIM*) para continuar.

O computador exibe *AGORA* à esquerda e data actual com hora actual à direita.

3. Utilize o botão ▼ para navegar através dos dez códigos de erro mais recentes começando em “A” até “J”. Assim que o último erro for exibido, utilize o botão ▲ para voltar ao topo.



Se não existirem erros, o computador exibe *SEM ERRO*. Os erros são exibidos pela posição A até J, o lado do erro se for um recipiente vazio, código de erro e hora alternando com data. Um código de erro é exibido e “ESQ” indica o lado esquerdo de um recipiente dividido e “DIR” indica o lado direito de um recipiente dividido onde o erro ocorreu (exemplo –A R E06 06:34 12/09/08). Os códigos de erro estão listados na secção 7.2.5 deste manual.

4. Prima o botão **x** (2) para sair.



O computador exibe **DESLIGADO**.

### 4.13.3 MODO DE CONFIGURAÇÃO DA SENHA

O modo de palavra-passe permite que o gerente do restaurante altere as palavras-passe para vários modos e níveis.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-29 até 4-30.

O Computador exibe **CONFIG. SENHA**.

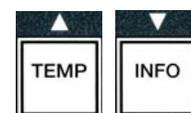


2. Prima o botão **✓** (1 **SIM**) para continuar.

O computador exibe **CONFIG. FRIGIDEIRA**.

3. Prima os botões **▼** e **▲** para variar entre:

- CONFIG. FRIGIDEIRA** – Palavra-passe estabelecida para aceder ao modo **CONFIG. FRIGIDEIRA**. (A predefinição é 1234)
- USAGE** – Palavra-passe estabelecida para aceder ao modo **USAGE** para reiniciar as estatísticas de utilização. (A predefinição é 4321)
- NÍVEL 1** – Estabelece palavra-passe para aceder ao modo **NÍVEL 1**. (A predefinição é 1234)
- NÍVEL 2** – Estabelece palavra-passe para aceder ao modo **NÍVEL 2**. (A predefinição é 1234)



4. Prima o botão **✓** (1 **SIM**) para continuar.



O computador exibe **MODIFICAR?** em alternância com **SIM NÃO**.

5. Prima o botão **✓** (1 **SIM**).



O computador exibe **CONFIG. FRIGIDEIRA** à esquerda e **NOVA SENHA** pisca durante três segundos e depois **1234** ou a palavra-passe actual é exibida à direita.

6. Utilizando as teclas 0-9 introduza uma nova palavra-passe ou volte a introduzir a palavra-passe existente.



7. Prima o botão **✓** (1 **SIM**).



O computador exibe **CONFIRMAR** à esquerda e **1234** ou a nova palavra-passe é exibida à direita.

8. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para confirmar.



O computador exibe **CONFIG. SENHA** à esquerda. O lado direito está em branco.

9. Repita os passos 3-8 para alterar ou confirmar a configuração da fritadeira, utilização, palavras-passe de nível um e dois.

10. Prima o botão ✕ (2 **NÃO**) para sair.



O computador exibe **DESLIGADO**.

#### 4.13.4 MODO DE TOM DE ALERTA

O volume do tom de alerta é ajustável entre nove níveis e o tom é ajustável entre três frequências. Utilize frequências diferentes para distinguir proteínas ou estações de Batatas Fritas.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-29 até 4-30.

O computador exibe **TOM DE ALERTA**.



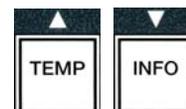
2. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 **SIM**).

O computador exibe **VOLUME 1-9** à esquerda e **9** à direita.

3. Utilize as teclas numéricas para configurar o nível de volume. Selecione entre nove níveis de volume com 1 a ser o mais baixo e 9 a ser o mais alto.



4. Utilize os botões ▲ e ▼ para ir para **TOM 1-3**.



O computador exibe **TOM 1-3** à esquerda e **1** à direita.

5. Utilize as teclas numéricas para configurar a frequência do tom de 1 a 3.



6. Prima o botão ✕ (2) para voltar ao produto solicitado **PROGRAMA NÍVEL 2**.



7. Prima o botão ✕ (2) para sair.



O computador exibe **DESLIGADO**.

#### 4.13.5 FILTRAR DEPOIS DE

O modo de filtração AIF utiliza duas medidas antes de solicitar para filtrar. Uma verifica os ciclos de fritura que é ajustada nesta secção e a outra verifica o tempo que é ajustado na secção seguinte

4.13.6 FILTRAR EM. A solicitação para filtração é iniciada pela que ocorrer primeiro; quer tenha

sido um número de ciclos que tenha terminado ou uma quantidade de tempo tenha terminado.

A opção **FILTRAR DEPOIS DE** é utilizada para configurar o número de ciclos de confecção que ocorre antes da solicitação de filtração ser exibida.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-29 até 4-30.

Vá até **FILTRAR DEPOIS DE**.

2. Com **FILTRAR DEPOIS DE** exibido, prima o botão ✓ (1 SIM).



O computador exibe **FILTRAR DEPOIS DE** à esquerda e **0** ou outro número à direita.

3. Utilize as teclas numéricas de 0 a 9 para introduzir o número de ciclos de confecção antes de solicitar a filtragem (ex. a cada 12 ciclos introduza 12).



O computador exibe **FILTRAR DEPOIS DE** à esquerda e **12** à direita.

4. Prima o botão ✖ (2) para voltar ao produto solicitado **PROGRAMA NÍVEL 2**.

5. Prima o botão ✖ (2) para sair.

O computador exibe **DESLIGADO**.



#### 4.13.6 FILTRAR TEMPO

A opção **FILTRAR EM** é utilizada para configurar a quantidade de tempo que decorre antes da solicitação de filtração ser exibida. Esta opção é útil em lojas de baixo volume, onde a filtração é necessária mais vezes do que a quantidade de ciclos de confecção gerada.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-29 até 4-30.

Vá até **FILTRAR EM**.

2. Com **FILTRAR EM** exibido, prima o botão ✓ (1 SIM).

O computador exibe **FILTRAR EM** à esquerda e **0** à direita.

3. Utilize as teclas numéricas de 0 a 9 para introduzir o tempo em horas entre solicitações de filtragem (ex. a cada 2 horas introduza 2).



O computador exibe **FILTRAR EM** à esquerda e **02** à direita.

4. Prima o botão ✖ (2) para voltar ao produto solicitado **PROGRAMA NÍVEL 2**.



5. Prima o botão ✖ (2) para sair.

O computador exhibe **DESLIGADO**.



## 4.14 Modo de INFORMAÇÃO

O botão **INFO** é utilizado para exhibir informações e navegar nos menus. Premido uma vez, mostra cada tempo de recuperação do recipiente.

Prima o botão **INFO** durante três segundos e exhibirá a utilização, estatísticas de filtragem e últimos ciclos de confecção.

Para entrar no MODO DE **INFORMAÇÃO**:

1. Prima o botão ▼ (**INFO**) durante três segundos (ver Figura 4.14.1).



Figura 4.14.1

O computador exhibe **MODO DE INFORMAÇÃO** durante três segundos alterando para **ESTATÍS. FILTRO**.

2. Prima os botões ▲ e ▼ para variar entre:

### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE COMPLETO

- a. **ESTATÍS. FILTRO** Ver pág. 4-35
- b. **MOSTRAR USO** Ver pág. 4-36
- c. **LTIMA CARGA** Ver pág. 4-37
- d. **TPM** (Material Polar Total) Ver pág. 4-38

### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE DIVIDIDO

- a. **ESTATÍS. FILTRO** Ver pág. 4-35
- b. **MOSTRAR USO** Ver pág. 4-36
- c. **LTIMA CARGA ESQ.** Ver pág. 4-37
- d. **LTIMA CARGA DIR.** Ver pág. 4-37
- e. **TPM L ESQ.** (Material Polar Total eaquerdo) Ver pág. 4-38
- f. **TPM R DIR.** (Material Polar Total direito) Ver pág. 4-38

### NOTA:

Utilize os botões ◀ e ▶ para se mover entre dias nas selecções.

Prima os botões ▲ e ▼ para ir para outros itens do menu.

3. Com a selecção exhibida, prima o botão ✓ (1 SIM) para seleccionar o item do menu escolhido.



### 4.14.1 MODO DE ESTATÍS. FILTRO

O modo de estatísticas do filtro exhibe as contagens de filtração do recipiente e contagens de filtro passadas por dia e número médio de ciclos de confecção por solicitação de filtro.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-34 até 4-35.

O computador exibe **ESTATÍS. FILTRO**.

2. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 SIM).

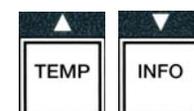


O computador exibe o dia actual no lado esquerdo e a data actual no lado direito.

3. Utilize os botões ◀ e ▶ para navegar por registos; começando no dia actual e andando para trás uma semana.



4. Prima os botões ▲ e ▼ para variar entre:



#### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE COMPLETO

- DIA (TER). DATA (07/03/07)** – Data e dia actuais.
- FILTRADO# DIA**, – Número de vezes e dia em que o recipiente foi filtrado.
- DESVIOS DO FILTRO# DIA**, – Número de vezes que filtro foi suprimido e dia.
- MÉDIA FILTRAGENS DIA**, – Número médio de ciclos de confecção por filtro e dia.

#### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE DIVIDIDO

- DIA (QUA). DATA (03/20/07)** – Data e dia actuais.
- FILTRADO NA ESQ.# DIA** – Número de vezes que o recipiente esquerdo foi filtrado e dia.
- DESVIOS FILT. ESQ.# DIA**, – Número de vezes que filtro foi suprimido e dia.
- MÉDIA FILTR. ESQ. DIA**, – Número médio de ciclos de confecção por filtro/recipiente esquerdo e dia.
- FILTRADO NA DIR.# DIA**, – Número de vezes que o recipiente direito foi filtrado e dia.
- DESVIO FILT. DIR.# DIA**, – Número de vezes que o filtro do recipiente direito foi suprimido e dia.
- MÉDIA FILTR. DIR. DIA**, – Número médio de ciclos de fritura por filtro/recipiente direito e dia.

5. Prima o botão ✖ (2) para voltar a **MODO DE INFORMAÇÃO** alterando para a solicitação **ESTATÍS. FILTRO**.



6. Prima o botão ✖ (2) outra vez para sair.



O computador exibe **DESLIGADO**.

#### 4.14.2 MODO MOSTRAR USO

A revisão de utilização exibe os ciclos totais de confecção por recipiente, número de ciclos de confecção por recipiente, número de ciclos de confecção abandonados antes da conclusão, número de horas que o(s) recipiente(s) funcionaram e a data da última utilização.

1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-34 até 4-35.

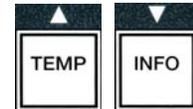
Vá até **MOSTRAR USO**.

2. Com **MOSTRAR USO** exibido, prima o botão ✓ (1 SIM).



O computador exibe **USO DESDE** alterando para a data e hora em que a utilização foi pela última vez reiniciada.

3. Prima os botões ▲ e ▼ para variar entre:



### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE COMPLETO

- USAGE SINCE TIME. DATE** – Utilização desde data e hora do último reinício.
- VEZES USADAS #** – Número de ciclos de confecção para todos os produtos.
- INTERRUPÇÕES #** – Número de ciclos de confecção abandonados durante os primeiros 30 segundos.
- HRS EM USO #** – Número de horas que o recipiente esteve ligada.
- ZERAR USO** – Reinicia os contadores de utilização.

### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE DIVIDIDO

- DATA USO DESDE. DATA** – Utilização desde data e hora do último reinício.
- VEZES USADAS #** – Número de ciclos de confecção para todos os produtos.
- INTERRUPÇÕES #** – Número de ciclos de confecção abandonados durante os primeiros 30 segundos.
- HRS EM USO ESQ. #** – Número de horas que o recipiente esquerdo esteve ligado.
- HORA EM USO DIR. #** – Número de horas que o recipiente direito esteve ligado.
- ZERAR USO** – Reinicia os contadores de utilização.

4. Se reiniciar as estatísticas de utilização, volte ao passo 3 e navegue até **ZERAR USO**, caso contrário vá até ao passo 7.

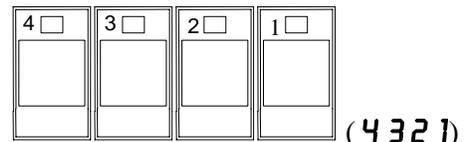
O computador exibe **ZERAR USO**.

5. Com a selecção exibida, prima o botão ✓ (1 SIM) para seleccionar o item do menu escolhido.



O computador exibe **INSERIR CÓDIGO**.

6. Utilizando as teclas numéricas introduza **4321**. Os códigos são alteráveis.



O computador exibe **RESET USAGE COMPLETE** alterando para **MOSTRAR USO**. Salte para o passo 8.

7. Prima o botão \* (2) para voltar ao **MODO DE INFORMAÇÃO** alterando para a solicitação **ESTATÍS. FILTRO**.



8. Prima o botão **x** (2) para sair.

O computador exibe **DESLIGADO**.



#### 4.14.3 MODO DE ÚLTIMA CARGA

O modo de última carga exibe os dados do último ciclo de confeção.

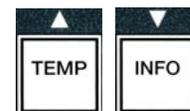
1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-34 até 4-35.

O computador exibe **ÚLTIMA CARGA** para configuração de recipiente completo ou **CARGA ESQ.** ou **CARGA DIR.** para configurações de recipiente dividido.

2. Com a selecção desejada exibida, prima o botão **✓** (1 SIM).



3. Prima os botões **▲** e **▼** para variar entre:



#### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE DIVIDIDO/INTEIRO

- PRODUTO FRY** – Último produto confeccionado.
- INICIADO 14:34** – Hora do último ciclo de confeção iniciado.
- ACTUAL 15:15** – Tempo de confeção actual incluindo tempo em excesso.
- TEMPO PROGR. 15:10** – Tempo de confeção programado.
- TEMP. MÁX. 337**□ – Temperatura máxima do óleo registada durante o ciclo de confeção.
- TEMP. MÍN. 310**□ – Temperatura mínima do óleo registada durante o ciclo de confeção.
- TEMP. MÉDIA 335**□ – Temperatura média do óleo registada durante o ciclo de confeção.
- CALOR LIG. 70** – Percentagem de tempo de confeção em que a fonte de calor esteve ligada.
- READY SIM** – Exibe se a fritadeira voltou para a temperatura adequada antes do ciclo de confeção ter sido iniciado.

**NOTA** – Os valores acima são exemplos. Não reflectem as condições actuais.

4. Prima o botão **x** (2) para voltar ao **MODO DE INFORMAÇÃO** alterando para a solicitação **ESTATÍS. FILTRO**.



5. Prima o botão **x** (2) outra vez para sair.

O computador exibe **DESLIGADO**.



#### 4.14.4 MODO TPM (Material Polar Total) – Apenas utilizado se a fritadeira estiver equipada com um Sensor de qualidade do óleo (OQS)

O modo TPM (Material Polar Total) apresenta a quantidade de materiais polares totais medidos no óleo pelo sensor de qualidade do óleo (se aplicável).

1. 1. Realize os passos 1-3 das páginas 4-34 até 4-35.

O computador exibe **TPM**.

2. Com a selecção desejada exibida, prima o botão ✓ (1 SIM).



O computador exibe o dia actual no lado esquerdo e a data actual no lado direito.

3. Utilize os botões ◀ e ▶ para navegar por registos; começando no dia actual e andando para trás uma semana..



4. Prima o botão ▼ INFO para visualizar o TPM ou para comutar entre medições à esquerda e à direita num recipiente dividido.



#### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE COMPLETO

a. *TPM*                      *N.º DIA* – TPM actual e dia.\*

#### CONFIGURAÇÃO DO RECIPIENTE DIVIDIDO

a. *L TPM*                      *N.º DIA* – TPM actual e dia no recipiente  
    esquerdo. \*

a. *R TPM*                      *N.º DIA* – TPM actual e dia no recipiente  
    direito\*.

\* **NOTA:** Se o valor TPM não estiver disponível, o controlo irá exibir“---“.

5. Prima o botão ✖ (2) para voltar a *MODO DE INFORMAÇÃO* alterando para a solicitação *ESTATÍS. FILTRO*.



6. Prima o botão ✖ (2) novamente para voltar a sair e ao estado anterior.



# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## CAPÍTULO 5: INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

### 5.1 Introdução

O sistema de filtragem FootPrint Pro permite a filtragem segura e eficiente do óleo numa cuba de fritura, enquanto as outras cubas de fritura da bateria permanecem em serviço.

A secção 5.2 cobre a preparação do sistema de filtragem para utilização. O funcionamento do sistema é coberto na Secção 5.3.

#### ⚠ AVISOS

O encarregado no local é o responsável, devendo assegurar que, os operadores sejam instruídos sobre os perigos e riscos inerentes à operação do sistema de filtragem de óleo quente, especialmente no que diz respeito à filtragem do óleo, e aos procedimentos de drenagem e de limpeza.

#### ⚠ AVISOS

O papel ou cartucho do filtro ou papel DEVEM ser substituídos diariamente.

#### ⚠ AVISOS

O ÓLEO DEVERÁ SER MANTIDO LIMPO (FILTRADO OU TROCADO QUANDO REQUERIDO). ÓLEO VELHO OU SUJO PODE PROVOCAR INFLAMAÇÃO ABAIXO DE 200°C OU SURTOS DE EBULIÇÃO.

### 5.2 Preparar o filtro para utilização

1. Retire a bandeja do filtro do armário e retire a travessa de restos, o anel de retenção, o cartucho do filtro (ou papel) e a rede de filtro. (Veja Figura 1) Limpe todas as peças de metal com uma solução de detergente para fins gerais e água quente e, em seguida, seque-as cuidadosamente.

A cobertura da bandeja não precisa de ser retirada, excepto para a limpeza, para o acesso ao interior ou para permitir que a unidade de eliminação de gordura (MSDU) seja posicionada por baixo da drenagem. Se estiver a utilizar uma unidade MSDU fabricada antes de Janeiro de 2004, veja as instruções na página 4-16.

2. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtragem, para assegurar que ambos os O-rings estejam em perfeitas condições. (Veja figura 2)

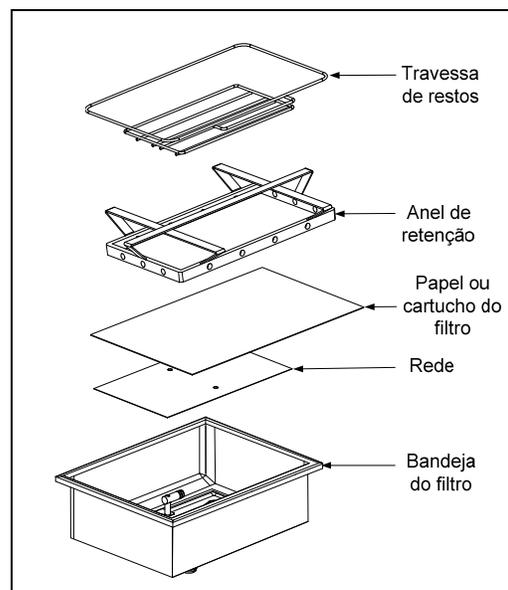


Figura 1

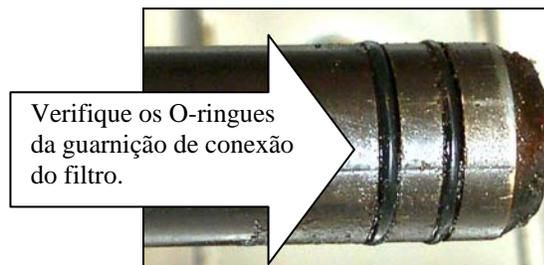


Figura 2

- Depois, pela ordem inversa, coloque a rede do filtro de metal no centro da parte inferior da bandeja, depois coloque a bandeja do filtro sob a rede, assegurando-se de que o lado **áspero** da cuba fica virado para cima. Certifique-se que o cartucho está entre as arestas estruturadas da bandeja do filtro. Depois posicione o anel de retenção por cima da bandeja. Se utilizar um papel de filtro, coloque uma folha de papel de filtro por cima da parte superior da bandeja sobrepondo-se em todos os lados. Posicione o anel de retenção sobre o papel de filtro e faça descer o anel até à bandeja, permitindo que o papel se dobre a dê a volta ao anel enquanto é puxado para a parte inferior da bandeja. Depois espalhe um pacote (225 gramas) de pó de filtração sobre o papel de filtro.
- Reinstale a travessa de restos na parte frontal da bandeja. (Veja figura 1)

### **NÃO UTILIZE O PÓ DE FILTRAGEM COM O CARTUCHO!**

- Empurre a bandeja do filtro para a fritadeira, posicionando-a sob a fritadeira. Assegure-se de que “**A**” é exibido na placa MIB. O sistema de filtração agora está pronto para a operação.

#### **⚠ PERIGO**

**Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtração integrada, para evitar um fluxo excessivo e salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregões e quedas.**

#### **⚠ PERIGO**

**A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtração deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente, se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.**

#### **⚠ AVISOS**

**Não bata com as cestas de fritar ou com outros objectos nos frisos da junta da fritadeira. O friso existe para selar a junta entre as cubas da fritadeira. Bater com as cestas de fritar contra o friso para retirar a gordura irá deformar o friso, prejudicando a sua fixação. O friso foi concebido para ficar bem preso e deve ser removido apenas para a limpeza.**

### **5.3 Filtração Intermitente Automática (AIF)**

A Filtração Intermitente Automática (AIF) é uma característica que, depois de um número de ciclos de fritura ou tempo pré-configurados, irá automaticamente filtrar as cubas de fritura.

Um computador M3000 controla o sistema de Filtração Intermitente Automática (AIF) na fritadeira LOV™. Depois de um número de ciclos de fritura ou tempo o computador exibe **FILTRAR AGORA** alternando com **SIM NÃO**. O LED irá desligar-se assim que um ciclo de filtração começar. Se **NÃO** for seleccionado ou um ciclo de fritura se iniciar, o LED azul irá desligar-se e irá ligar-se de novo para filtrar o óleo.



- Pressione ✓ (1) **SIM** para iniciar a filtração e ✗ (2) **NÃO** para cancelar a filtração.



Se o nível de óleo for muito baixo, o computador exibe **NÍVEL ÓLEO MUITO BAIXO** alternando com **SIM**. Pressione **✓ (1) SIM** para descobrir o problema e voltar para modo de confecção inactivo. Verifique para ver se o JIB está com pouco óleo. Se o JIB não estiver baixo e isto continuar, contacte o seu ASA.

Se for seleccionado **SIM**, **ESCUMAR RECIP.** é exibido durante dez segundos mudando para **CONFIRMAR** alternando com **SIM NÃO**. Escume os restos do óleo com um movimento da frente para trás, removendo o maior número de restos possível de cada cuba. Isto é importante para otimizar a duração do óleo e a sua qualidade.

**Nota:** Se **NÃO** for escolhido em resposta quer a **FILTRAR AGORA** ou **CONFIRMAR**, a filtragem é cancelada e a fritadeira volta à operação normal. A mensagem **FILTRAR AGORA** é exibida assim que a contagem **FILTRAR DEPOIS DE** estiver completa. Esta sequência repete-se até que **SIM** seja escolhido.

Se a bandeja do filtro não estiver bem colocada, o computador exibe **COLOCAR BANDEJA**. Assim que a bandeja do filtro for colocada no lugar, o computador exibe **ESCUMAR RECIP.**

2. Quando **✓ (1) SIM** é escolhido, o ciclo de filtração automática é iniciado. A fritadeira exibe **DRENANDO. LAVANDO e ENCHENDO** durante o processo.

**Nota:** A filtragem simultânea de cubas múltiplas não ocorre.

Assim que a filtragem estiver completa, o ecrã do computador muda para **TEMP BAI** até que a fritadeira atinja o ponto pré-definido.

Assim que a fritadeira atingir o valor pré-definido, o computador exibe alterações ao nome do produto ou às linhas tracejadas e a fritadeira está pronta para ser utilizada.

O processo completo de filtragem demora aproximadamente quatro minutos.

NOTA: Se durante a filtração a bandeja do filtro for puxada, o processo de filtração pára e é retomado quando a bandeja for novamente colocada no lugar.

**⚠ PERIGO**

**Mantenha todos os itens fora da drenagem. Fechar os actuadores pode causar ferimentos ou danos.**

### 5.3.1 Filtração de Pedido Automático

A filtração de pedido automático é utilizada para iniciar manualmente uma filtração automática.

1. A fritadeira **DEVE** estar a uma temperatura pré-definida. Com o computador ligado, prima e segura o botão **FLTR** durante três segundos.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos alternando para **FILTRO AUTOM.**

2. Prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar.

O computador exibe **FILTRAR AGORA?** Alternando com **SIM/NÃO**.



3. Vá para o passo 1 secção 5.3 na página 5-2 para continuar.

## 5.4 Reparação de avarias na Filtração Intermitente Automática (AIF)

### 5.4.1 Filtragem incompleta

Caso o procedimento AIF falhe após o cartucho do filtro ter sido mudado, é gerada uma mensagem de erro. Utilize o gráfico da página 5-6 para apagar o erro.

O computador exibe **RECIP. ESTÁ CHEIO?** alternando com **SIM NÃO**. A placa MIB exibe três linhas horizontais.



1. Se a cuba estiver cheia, prima o botão ✓ (1 **SIM**) para continuar. O computador volta ao modo de confecção inactivo ou DESLIGADO.



Se a cuba não estiver completamente cheia continue para o passo seguinte.

2. Se cuba não está cheia, prima ✖ (2 **NÃO**).



O computador exibe **ENCHENDO** enquanto a bomba trabalha de novo. Quando a bomba pára, o computador exibe **RECIP. ESTÁ CHEIO?** alternando com **SIM NÃO** outra vez. Se o recipiente estiver cheio vá para o passo 1. Se o recipiente cuba não estiver completamente cheia continue.

3. Se cuba não está cheia, prima ✖ (2 **NÃO**).



O computador exibe **ENCHENDO** enquanto a bomba trabalha de novo. Quando a bomba pára, o computador exibe **RECIP. ESTÁ CHEIO?** alternando com **SIM NÃO** outra vez. Se o recipiente estiver cheio vá para o passo 1. Se o recipiente cuba não estiver completamente cheia continue.

4. Se cuba não está cheia, prima ✖ (2 **NÃO**). Se esta for a segunda sequência consecutiva da filtração incompleta passe para o passo 8.



O computador exibe **TROCAR ELEMENTO DO FILTRO?** alternando com **SIM NÃO** e um alarme.

5. Prima ✓ (1 **SIM**) para continuar.



Premindo ✖ (2 **NÃO**) permite que a fritadeira volte ao modo de fritura na maioria dos casos durante quatro minutos ou 15 minutos se o cartucho estiver gasto\*, terminando com **TROCAR ELEMENTO DO**

**FILTRO** alternando com a exibição **SIM NÃO**. Isto repete-se até que **SIM** seja escolhido.

O computador exibe **RETIRAR BANDEJA**.

**\*NOTA:** Se o tempo de substituição do cartucho do filtro tiver expirado, normalmente a cada 25 horas, a mensagem **TROCAR ELEMENTO DO FILTRO** repete-se a cada 15 minutos em vez de a cada quatro minutos.

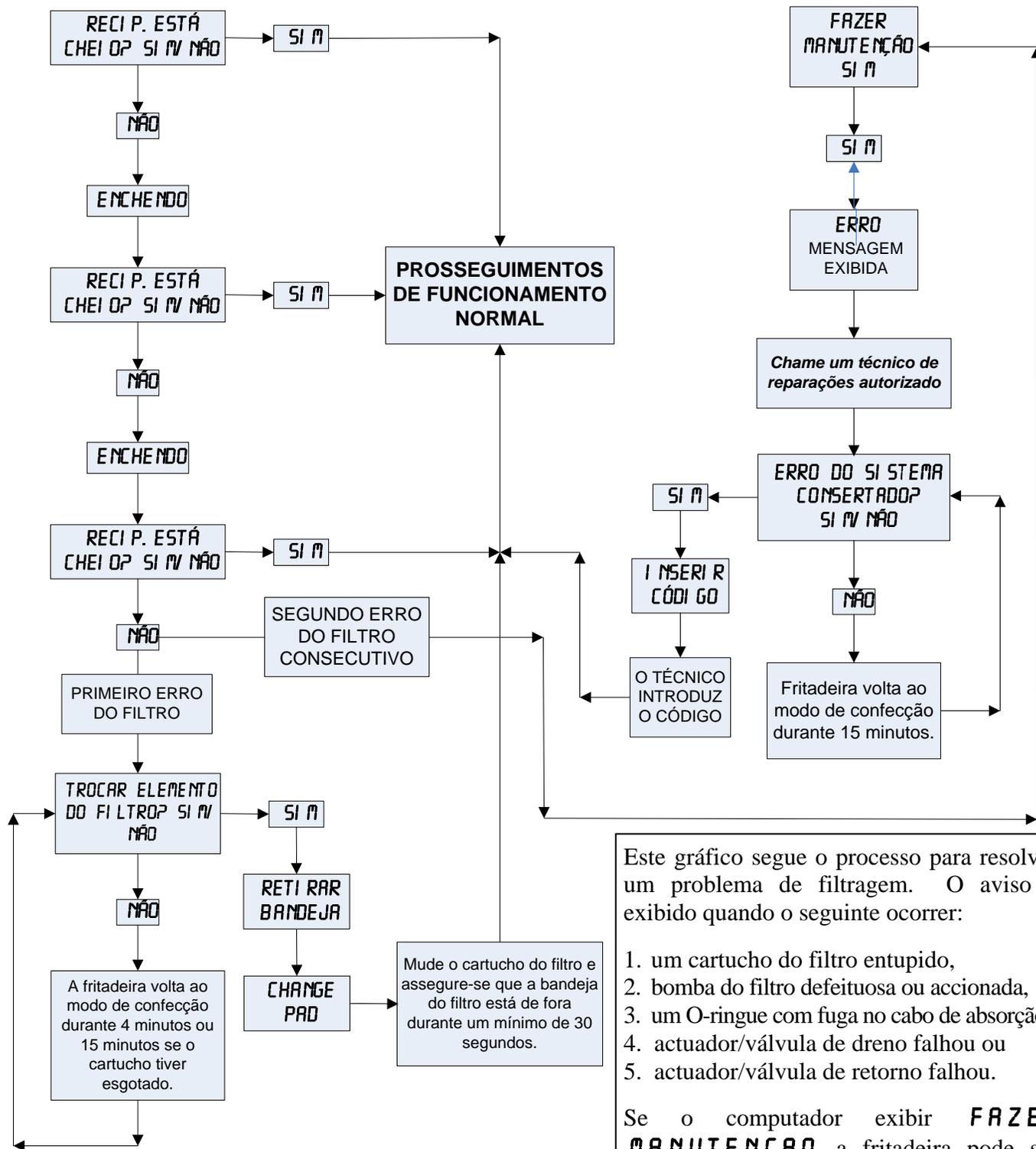
6. Remova a bandeja do filtro. O mostrador do computador muda para **CHANGE PAD**. Mude o cartucho do filtro e assegure-se que a bandeja do filtro foi empurrada para a frente, para fora do armário durante pelo menos 30 segundos. Assim que a bandeja tiver estado fora durante 30 segundos, o computador exibe **DESLIGADO**. Assegure-se de que a bandeja está seca e montada correctamente. Empurre a bandeja do filtro de volta para a fritadeira. Assegure-se de que “**A**” é exibido na placa MIB.
7. Ligue o computador. O computador exibe **TEMP BAI** até que a fritadeira atinja o ponto pré-definido.
8. A válvula de retorno fecha-se e o computador exibe **FAZER MANUTENÇÃO** alternando com **SIM** e um alarme.
9. Prima **✓ (1 SIM)** para parar o alarme e continuar.

O computador exibe **SYSTEM ERROR** e a mensagem de erro durante 15 segundo mudando para **ERRO DO SISTEMA CONSERTADO** alternando com **SIM NÃO**.

10. Prima **✖ (2 NÃO)** para continuar a confecção. Chame o seu ASA para reparar e reiniciar a fritadeira. O erro irá ser re-exibido a cada 15 minutos até que o problema seja reparado. A filtração automática e o enchimento até cima automático são desactivados até que a fritadeira seja reiniciada.



### 5.4.4 Fluxograma de erros do filtro



Este gráfico segue o processo para resolver um problema de filtragem. O aviso é exibido quando o seguinte ocorrer:

1. um cartucho do filtro entupido,
2. bomba do filtro defeituosa ou accionada,
3. um O-ringue com fuga no cabo de absorção,
4. actuador/válvula de dreno falhou ou
5. actuador/válvula de retorno falhou.

Se o computador exibir **FAZER MANUTENÇÃO**, a fritadeira pode ser utilizada na maioria dos casos respondendo **NÃO** quando o aviso **ERRO DO SISTEMA CONSERTADO? SI / NÃO** for exibido. A Mensagem repete-se a cada 15 minutos até que o problema seja reparado e a fritadeira reiniciada por um

## 5.4.5 FILTRO OCUPADO

Quando **FILTRO OCUPADO** é exibido, a placa MIB está à espera que outro recipiente seja filtrado ou à espera que outro problema seja resolvido. Espere 15 minutos para ver se o problema é corrigido. Se não, chame o seu ASA local.

### ⚠ PERIGO

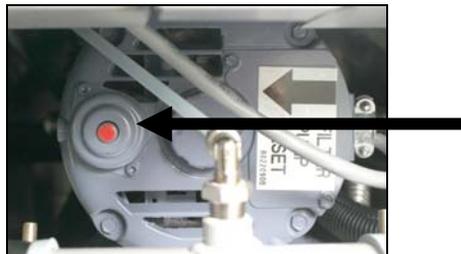
**Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar um fluxo excessivo e salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregões e quedas.**

### ⚠ AVISOS

A bomba do filtro vem equipada com um disjuntor de rearme manual, para a eventualidade do motor sobreaquecer ou de ocorrer uma falha eléctrica. Caso o disjuntor dispare, desligue a alimentação do sistema de filtragem e deixe que o motor da bomba arrefeça durante 20 minutos, antes de tentar rearmar o disjuntor (veja a fotografia em baixo).

### ⚠ AVISOS

Utilize equipamento de segurança apropriado e tenha cuidado quando reiniciar o interruptor de reinício da bomba do filtro. Reiniciar o interruptor deve ser efectuado com cuidado para evitar a possibilidade de uma queimadura grave devido a manuseamento descuidado à volta do tudo de dreno e da cuba de fritura.



Interruptor de reinício da bomba do filtro

## 5.5 Filtragem manual ou de fim de dia (MAINT FLTR)

### NOTA

**O papel ou cartucho do filtro devem ser substituídos diariamente.**

### ⚠ PERIGO

**Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar um fluxo excessivo e salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregões e quedas.**

Assegure-se de que o papel ou cartucho do filtro é substituído diariamente para manter o sistema a funcionar correctamente.

1. A fritadeira **DEVE** estar a uma temperatura pré-definida. Com o computador ligado, prima e segura o botão **FLTR** durante três segundos.



O computador exibe **MENU DO FILTRO** durante três segundos mudando para **FILTRO AUTOM.**

2. Prima o botão **▼ (INFO)** para ir até **MANUT. DO FILTRO.**



3. Quando a selecção deseja for exibida prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar.



O computador exibe **MANUT. DO FILTRO?** alternando com **SIM NÃO.**



4. Prima o botão **✓ (1 SIM)** para iniciar o processo de filtração manual. Se **FECHAR VÁLVULA DESCARTE** for exibido, feche a válvula de eliminação RTI. Prima o botão **\* (2 NÃO)** para sair.

Se não estiver colocada qualquer bandeja, o computador exibe **COLOCAR BANDEJA** até que uma bandeja seja detectada. O computador exibe **FILTERING** e o óleo é drenado da cuba de fritura

**⚠ PERIGO**

**Mantenha todos os itens fora da drenagem. Fechar os actuadores pode causar ferimentos ou danos.**

O monitor do computador muda para **RECIP. FOI ESFREGADO?** alternando com **SIM.**

5. Limpe o recipiente com uma escova e prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar quando terminar. A válvula de drenagem fecha-se.



O computador exibe **LAVAR RECIP.?** alternando com **SIM.**

6. Prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar.



O computador exibe **LAVANDO.**

A válvula de retorno abre-se e a cuba é inundada com óleo da bandeja.

A bomba do filtro desliga-se e o computador exibe **LAVAR DE NOVO?** alternando com **SIM NÃO**.



7. Se a cuba estiver limpa de restos, prima o botão **x (2 NÃO)** para continuar e ignorar o ciclo de lavagem novamente. Se ainda estiverem presentes restos, prima o botão **✓ (1 SIM)** e a bomba do filtro trabalha por mais 30 segundos. Este ciclo repete-se até que o botão **x (2 NÃO)** seja premido.

O computador exibe **ENXAGUANDO**. A válvula de drenagem fecha-se e a bomba do filtro continua a trabalhar e reabastece a cuba.

A válvula de drenagem abre-se e permanece aberta e o computador exibe **ENXAGUAR DE NOVO?** alternando com **SIM NÃO**.



8. Se a cuba estiver limpa de restos, prima o botão **x (2 NÃO)** para continuar e ignorar o ciclo de enxaguamento outra vez. Se pretender enxaguar de novo, prima o botão **✓ (1 SIM)** e o enxaguamento repete-se. Este ciclo repete-se até que o botão **x (2 NÃO)** seja premido.

**⚠ PERIGO**

**Mantenha todos os itens fora da drenagem. Fechar os actuadores pode causar ferimentos ou danos.**

O computador exibe **POLIR?** em alternância com **SIM NÃO**.



9. Prima o botão **✓ (1 SIM)** para continuar.

A bomba do filtro liga-se. As válvulas de drenagem e de retorno estão abertas e o óleo é bombeado através da cuba de fritura. O computador exibe **POLINDO** alternando com um temporizador de contagem de cinco minutos. Quando o tempo termina, a bomba do filtro desliga-se. Para sair do polimento prima o botão **x (2 NÃO)**.

O computador exibe **ENCHER RECIP.?** alternando com **SIM**.



10. Prima o botão **✓ (SIM)** para continuar.

O computador exibe **ENCHENDO**.

A válvula de drenagem fecha-se e a bomba do filtro liga-se e reabastece a cuba de fritura. Enquanto a cuba de fritura enche, aparecem bolhas, a válvula de retorno fecha-se e a bomba desliga-se. Uma vez que o sistema tenha verificado o nível do óleo, a bomba de enchimento até cima irá adicionar óleo se necessário.

O computador exibe **RECIP. ESTÁ CHEIO?** em alternância com **SIM NÃO**.



11. Prima o botão **✓ (SIM)** se a cuba estiver cheia. Prima o botão **x (2 NÃO)** para reiniciar a bomba de novo\*. Se o nível de óleo da cuba não estiver completamente cheio, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo regressou. A bandeja deve ter uma pequena

quantidade de óleo. O computador exibe **RECIP. ESTÁ CHEIO?** em alternância com **SIM NÃO** outra vez.

12. Prima o botão ✓ (**SIM**).

O computador exibe **DESLIGADO**.

**\*NOTA:** Depois da filtração de manutenção é normal deixar algum óleo na bandeja e o nível do óleo pode não voltar ao nível anterior antes de iniciar a filtração de manutenção. Responder **SIM** depois de duas tentativas de reabastecimento, o recipiente activa o enchimento até cima automático para compensar qualquer perda de óleo durante a filtração.



# FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SÉRIE GEN II LOV™

## CAPÍTULO 6: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

### 6.1 Limpeza da fritadeira

#### PERIGO

A caixa de resíduos nas fritadeiras equipadas com sistema de filtragem deve ser esvaziada em um recipiente à prova de incêndio no final das operações de cada dia. Alguns resíduos de alimentos podem entrar em combustão espontaneamente se deixados embebidos em certos materiais graxos.

#### PERIGO

Nunca tente limpar a fritadeira durante o processo de fritura ou quando a cuba estiver cheia de óleo quente. Se cair água no óleo, quando este tiver atingido a temperatura de trabalho, o óleo respingará podendo resultar em graves queimaduras nas pessoas que estiverem por perto.

#### ATENÇÃO

Use o concentrado de uso geral McDonald's. Antes de usá-lo, leia as instruções e recomendações sobre os cuidados a serem tomados. Deve-se prestar uma atenção especial à concentração do produto de limpeza e ao tempo que ele permanece nas superfícies de contato

#### 6.1.1 Limpe o gabinete da fritadeira por dentro e por fora – Diariamente

Limpe o interior do gabinete da fritadeira com um pano limpo e seco. Limpe todas as superfícies e componentes metálicos acessíveis, a fim de remover o acúmulo de óleo e poeira.

Limpe o exterior do gabinete da fritadeira com um pano limpo e úmido embebido com concentrado de uso geral McDonald's. Passe um pano limpo e úmido.

#### 6.1.2 Limpe o sistema interno de filtragem – Diariamente

#### ATENÇÃO

**Nunca deixe escorrer água no frigideira de filtragem. A água poderá danificar a bomba do filtro.**

Não há necessidade de inspeções e serviços periódicos de manutenção preventiva no sistema de filtragem FootPrint Pro; a não ser uma limpeza diária do tacho de filtragem e respectivos componentes com uma solução de água quente e concentrado de uso geral McDonald's.

#### 6.1.3 Limpe a parte de trás das fritadeiras - Semanalmente

Limpe a parte de trás das fritadeiras de acordo com o procedimento descrito na MRC (Maintenance Requirement Card - Ficha de Especificações de Manutenção) 14A.

#### ATENÇÃO

**Para assegurar a segurança e o funcionamento eficiente da fritadeira e da coifa, o plugue elétrico de 120 V, que alimenta a coifa, deve estar totalmente encaixado e preso em sua tomada.**

#### 6.1.4 Limpe a cuba e os elementos aquecedores – Trimestralmente

#### PERIGO

**Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A CUBA DE FRITURA DEVE ESTAR CHEIA ATÉ A LINHA DE ENCHIMENTO ANTES DE APLICAR ENERGIA AOS ELEMENTOS TÉRMICOS, CASO CONTRÁRIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÊNDIO.**

## Limpeza Profunda (Fervura) da Cuba

Antes de a fritadeira ser utilizada pela primeira vez, ela deve ser submetida a um processo de fervura para garantir a eliminação dos resíduos do processo de produção. Depois de a fritadeira ser utilizada por algum tempo, uma película dura de óleo caramelizado será formada no interior da cuba. Essa película deve ser removida periodicamente pelo procedimento de limpeza profunda (fervura) contido nas instruções "Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira" do Kay Chemical. *Consulte a página 4-27 para obter detalhes específicos sobre a configuração do computador para o serviço de limpeza profunda (fervura).*

### Substitua os anéis de vedação (o-rings)

Consulte as fichas MRC do McDonald's para detalhes específicos na substituição dos anéis de vedação das conexões do filtro.

### 6.1.5 Limpe os componentes e acessórios desmontáveis – Semanalmente

Limpe todos os componentes e acessórios desmontáveis com um pano limpo e seco. Use um pano limpo embebido com uma solução de concentrado de uso geral McDonald's para remover o acúmulo de óleo carbonizado nos componentes e acessórios desmontáveis. Enxágüe bem os componentes e acessórios com água limpa e enxugue antes de montá-los novamente.

### 6.1.6 Verifique a precisão do ponto de referência do Computador M3000 - Quinzenalmente

1. Insira uma sonda de termômetro ou pirômetro no óleo, com a extremidade tocando o sensor de temperatura da fritadeira.
2. Quando o display do computador exibir uma série de traços "----" ou um nome de produto (indicando que o conteúdo da cuba está dentro da faixa de temperatura de fritura), pressione o botão  uma vez para exibir a temperatura do óleo detectada pela sonda de temperatura.
3. Pressione o botão  duas vezes para exibir o ponto de referência.
4. Observe a temperatura marcada no termômetro ou pirômetro. As leituras reais da temperatura e do pirômetro devem estar dentro de 3°C entre si. Se não estiverem, entre em contato com um centro de assistência técnica autorizado pela fábrica para obter ajuda.

## 6.2 Inspeção anual/periódica do sistema

Este equipamento deve ser inspecionado e regulado periodicamente por técnicos de manutenção qualificados como parte de um programa normal de manutenção da cozinha.

A Frymaster recomenda que um técnico do FASC (Posto de Serviço Autorizado Frymaster) inspecione este equipamento pelo menos uma vez por ano da seguinte maneira:

### Fritadeira

- Inspeccione a parte interna, externa, frontal e traseira do gabinete para verificar se há excesso de óleo.
- Verifique se os condutores dos elementos aquecedores estão em boas condições e certifique-se de que os fios de ligação não apresentem desgastes aparentes, danos no isolante ou acúmulo de óleo.

- Verifique se os elementos aquecedores estão em boas condições e sem acúmulo de óleo carbonizado/caramelizado. Verifique se os elementos aquecedores apresentam sinais de queima prolongada.
- Verifique se o mecanismo de inclinação funciona corretamente quando os elementos são levantados e baixados e se os condutores dos elementos não estão grudados e/ou se desgastando.
- Verifique se o consumo de energia dos elementos aquecedores está dentro da faixa permitida, como indicado na placa de identificação do equipamento.
- Verifique se os sensores de temperatura e limites altos estão instalados, conectados e funcionando adequadamente e se o material de montagem e os protetores dos sensores estão no lugar e instalados corretamente.
- Verifique se os elementos das caixas de componentes e comutadores (ou seja, computador/controlador, relés, placas de interface, transformadores, comutadores, etc.) estão em boas condições e sem óleo e outros resíduos.
- Verifique se as conexões dos circuitos das caixas de componentes e comutadores estão firmes e se a instalação elétrica está em boas condições.
- Verifique se todos os recursos de segurança (ou seja, blindagens de comutadores, chaves de reset, etc.) estão no lugar e funcionando bem.
- Verifique se a cuba está em boas condições, sem vazamentos, e se sua isolação está em condições de cumprir bem sua função.
- Verifique se toda a fiação e conexões elétricas estão bem apertadas e em boas condições.

### **Sistema interno de filtragem**

- Verifique se as tubulações de drenagem e retorno de óleo têm algum vazamento e se todas as conexões estão bem apertadas.
- Verifique se a frigideira de filtragem tem algum vazamento e se está limpa. Se houver um grande acúmulo de resíduos no cesto, avise a gerência/operador que o cesto de resíduos deve ser esvaziado e limpo diariamente e seu conteúdo transferido para um recipiente à prova de fogo.
- Verifique se todos os anéis de vedação (O-rings) e retentores estão no lugar e em boas condições. Substitua os anéis de vedação (O-rings) e retentores gastos ou danificados.
- Avalie a integridade do sistema de filtragem da seguinte maneira:
  - Verifique se a tampa da frigideira de filtragem está no lugar e devidamente instalada.
  - Com a frigideira de filtragem vazia, coloque cada bacia na seleção retorna to pan (voltar à frigideira), uma de cada vez. Verifique se cada válvula de retorno de óleo está funcionando bem ligando a bomba do filtro usando a seleção return to pan. Verifique se a bomba começa a funcionar e se aparecem bolhas no óleo de fritura da respectiva cuba.
  - Verifique se a frigideira de filtragem está bem preparada para filtrar e depois deixe escorrer uma cuba de óleo a uma temperatura de 177°C para a frigideira de filtragem usando a seleção drain to pan (drenar para a frigideira) - consulte a página 4-21. Usando agora a seleção fill pot from pan (consulte a página 4-22), deixe que todo óleo retorne à cuba (indicado pelas bolhas no óleo). Pressione o botão check quando todo o óleo tiver retornado. A cuba deve se encher novamente dentro de aproximadamente 2 minutos e 30 segundos.

# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## CAPÍTULO 7: REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR

---

### 7.1 Introdução

Este capítulo fornece um guia de referência fácil para alguns dos problemas mais correntes que podem aparecer durante o funcionamento deste equipamento. O seguinte guia de reparação de avarias foi concebido para ajudar a corrigir problemas ou, pelo menos, diagnosticá-los de forma exacta. Embora o capítulo abranja a maioria dos problemas actualmente conhecidos, pode encontrar problemas que não estão mencionados. Neste caso, a equipa de assistência técnica da Frymaster tudo fará para ajudá-lo na identificação e resolução deste problema.

Durante o processo de eliminação da avaria, utilize sempre o processo de eliminação que consiste em começar com a solução mais simples, continuando até chegar à solução mais complexa. Nunca esqueça o mais evidente – qualquer um pode esquecer-se de meter a ficha na tomada ou de fechar completamente uma válvula. E o mais importante é tentar sempre estabelecer uma ideia inequívoca sobre a razão do problema ocorrido. Parta de qualquer acção correctiva efectuando actividades para assegurar que a avaria não se repete. Se um controlador funcionar incorrectamente devido a más ligações, verifique também todas as outras ligações. Caso um fusível continue a fundir, procure a razão. Lembre-se sempre que a falha de um componente pequeno é frequentemente um indício da falha potencial ou do funcionamento incorrecto de um componente mais importante do sistema.

***Antes de contactar um técnico de assistência técnica ou a LINHA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA da Frymaster (1-800-24-FRYER(8633)):***

- **Verifique se os cabos eléctricos estão inseridos nas tomadas e se os disjuntores dos circuitos estão ou não accionados.**
- **Verifique se as válvulas de drenagem da cuba de fritura estão completamente fechadas.**
- **Tenha o seu modelo de fritadeira e números de série preparados para fornecer ao técnico que o está a assistir.**

 **PERIGO**

**O óleo quente irá provocar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando cheio de óleo quente ou transferir óleo de um recipiente para outro.**

 **PERIGO**

**Este equipamento deve ser desligado da rede durante a assistência técnica, excepto se forem necessários testes de circuitos eléctricos. Quanto efectuar estes testes, proceda com extremo cuidado.**

**Este aparelho pode ter mais do que um ponto de ligação à alimentação de energia eléctrica. Desligue todos os cabos de alimentação antes de iniciar a assistência técnica.**

**A inspecção, verificação e reparação dos componentes eléctricos devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico de assistência técnica autorizado.**

## 7.2 Reparação de Avarias

### 7.2.1 Problemas com o controlador e de aquecimento

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
Nenhuma exibição no computador.	A. Computador desligado.	A. Prima o interruptor LIGADO/DESLIGADO para a posição LIGADO.
	B. Nenhuma alimentação para a fritadeira.	B. Ligue se o cabo de alimentação do computador está ligado e verifique se o disjuntor do circuito não disparou.
	C. O computador falhou.	C. Chame o seu ASA para assistência.
	D. Cablagem do computador danificada	D. Chame o seu ASA para assistência.
	E. Componente da fonte de alimentação ou o quadro da interface falhou.	E. Chame o seu ASA para assistência.
M3000 exhibe <b>RECIP. ESTÁ CHEIO? SIM NÃO</b> depois da filtração.	Um erro no filtro ocorreu devido ao papel ou cartucho do filtro estar entupido ou sujo, entupido pré-filtro (se aplicável), bombas do filtro entupidas, componentes da bandeja do filtro mal instalados, O-rings gastos ou em falta, óleo frio ou bomba do filtro térmica sobrecarregada.	Siga as instruções na página 5-4 até 5-6 para reparar o erro do filtro. Se um pré-filtro é instalado, limpe o pré-filtro como indicado no APÊNDICE D Manutenção do pré-filtro. Se o problema persistir, chame o seu ASA para assistência.
M3000 exhibe <b>TROCAR ELEMENTO DO FILTRO?</b>	Ocorreu um erro no filtro, cartucho do filtro entupido, ocorreu uma mensagem de mudança do cartucho do filtro em 25 horas ou a substituição do cartucho do filtro foi ignorado numa mensagem anterior.	Mude a bandeja do filtro e assegure-se que a mesma foi removida da fritadeira durante um mínimo de 30 segundos. <b>NÃO</b> ignore as mensagens de <b>TROCAR ELEMENTO DO FILTRO</b> .
A fritadeira não aquece.	A. Cabo de alimentação principal desligado.	A. Verifique tanto o cabo de alimentação principal e se o de 120V está na ficha, fechado e que o disjuntor não disparou
	B. O computador falhou.	B. Chame o seu ASA para assistência.
	C. Um ou mais componentes falharam.	C. Chame o seu ASA para assistência.
A fritadeira aquece até que o limitador de limite superior dispara, com o indicador de aquecimento LIGADO.	O sensor de temperatura ou o computador falharam.	Chame o seu ASA para assistência.
A fritadeira aquece até que o limitador de limite superior dispara, sem o indicador de aquecimento LIGADO.	O contacto ou o computador falharam.	Chame o seu ASA para assistência.

### 7.2.2 Aviso de erro e problemas de indicação

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O M3000 exhibe uma escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Centígrados).	Foi programada a opção de indicação incorrecta.	Alterne entre F° e C° premindo e segurando ◀ e ▶ esimultaneamente até <b>TECH MODE</b> . Introduza <b>1658</b> . O computador exhibe <b>OFF</b> Ligue o computador e verifique a temperatura. Se a escala desejada não aparecer, repita.

<b>Problema</b>	<b>Causas prováveis</b>	<b>Acção correctiva</b>
O mostrador do M3000 exibe <b>QUENTE ALTA-1</b> .	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210° C ou, nos países da CE, 202° C.	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu ASA para assistência.
O mostrador do M3000 exibe <b>AJUDA ALTA-2 OU FALHA NO LIMITE SUP.</b>	Falha do limite superior	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu ASA para assistência.
O mostrador do M3000 exibe <b>TEMP PROBE FAILURE.</b>	Problema com o circuito de medição da temperatura incluindo a sonda ou cablagem do computador danificada ou conector.	Desligue a fritadeira e chame o seu ASA para assistência.
O mostrador do M3000 exibe <b>FALHA AQUECEND.</b>	O computador falhou, o quadro da interface falhou, o termóstato de limite superior está aberto.	Chame o seu ASA para assistência.
O Indicador de temperatura está ligado, mas a fritadeira não está a aquecer.	Cabo de alimentação trifásico desligado ou o disjuntor disparou.	Verifique tanto o cabo de alimentação principal e o de 120V está na ficha, fechado e que o disjuntor não disparou. Se o problema continuar chame o seu ASA para assistência.
O mostrador do M3000 exibe <b>FALHA NA RECUPERAÇÃO</b> e o alarme toca.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Elimine o erro e desligue o alarme premindo o botão ✓.
O monitor do M3000 exibe <b>RETIRAR E DESCARTAR.</b>	A confecção de um produto é iniciada e tem um ponto pré-definido diferente da temperatura do recipiente actual.	Remova e elimine o produto. Prima o botão de confecção sob o ecrã com o erro para remover o erro. Reinicie o ponto pré-definido do recipiente antes de tentar confeccionar o produto.
O computador bloqueia.	Erro no computador.	Chame o seu ASA para assistência.
O M3000 exibe <b>FAZER MANUTENÇÃO</b> seguido de uma mensagem de erro.	Ocorreu um erro que requer o serviço de um técnico.	Prima ✕ (2 NÃO) para continuar a confecção e chame o seu ASA para assistência. Em alguns casos, a confecção pode não estar disponível.

### 7.2.3 Problemas de filtragem

<b>Problema</b>	<b>Causas prováveis</b>	<b>Acção correctiva</b>
A fritadeira filtra após cada ciclo de confecção.	Configuração de filtrar depois incorrecto.	Mude ou substitua a configuração de filtra depois re-introduzindo o valor de filtrar depois no nível dois. Ver Secção 4.13.5 na página 4-33.
<b>MANUT. DO FILTRO</b> (Filtro Manual) não arranca.	Temperatura muito baixa.	Assegure-se de que a fritadeira está no ponto pré-configurado antes de iniciar o <b>MANUT. DO FILTRO</b> .
A bomba do filtro não arranca ou a bomba pára durante filtração.	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou.	A. Verifique se o cabo de alimentação do computador está ligado e verifique se o disjuntor do circuito não disparou.
	B. O motor da bomba sobreaqueceu, provocando o disparo do disjuntor de sobrecarga térmica.	B. Caso o motor esteja demasiado quente para tocar nele por mais que alguns segundos, é porque o disjuntor de sobrecarga térmica provavelmente disparou. Deixe o motor arrefecer no mínimo durante 45 minutos e, em seguida, prima o Interruptor de Reinício da Bomba. (Ver página 5-7)

<b>Problema</b>	<b>Causas prováveis</b>	<b>Acção correctiva</b>
	C. Entupimento na bomba do filtro.	C. Chame o seu ASA para assistência.
<b>Válvula de drenagem ou válvula de retorno permanece aberta.</b>	A. A Placa AIF falhou. B. Actuador falhou.	Chame o seu ASA para assistência.
<b>O mostrador do M3000 exibe <i>COLOCAR BANDEJA</i>.</b>	A. A bandeja do filtro não está totalmente colocada na fritadeira. B. Íman da bandeja do filtro em falta. C. Interruptor da bandeja do filtro defeituosa.	A. Puxe a bandeja do filtro para fora e volte a inseri-la totalmente na fritadeira. B. Assegure-se de que o íman da bandeja do filtro está no lugar e substitua-a se estiver em falta. C. Se o íman da bandeja do filtro estiver totalmente contra o interruptor e o computador continuar a exibir <b>COLOCAR BANDEJA</b> , o interruptor pode estar defeituoso.
<b>A filtração automática não arranca.</b>	A. Verifique se o quadro MIB não está em modo manual. B. Verifique para ver se a tampa MIB não está danificada e a pressionar os botões. C. DESATIVAR AIF está configurado para sim, a luz azul não acende. D. Relé do filtro falhou.	A. Assegure-se que o quadro MIB está em modo automático "A". Alimente o ciclo da fritadeira. B. Remova e substitua a cobertura e veja se a filtração começa. C. Configure desativar AIF no Nível 1 para não. D. Chame o seu ASA para assistência.
<b>O mostrador do M3000 exibe <i>FILTRO OCUPADO</i>.</b>	Outro ciclo de filtração ou alteração do cartucho do filtro ainda está em processo.	Espere até que o ciclo de filtração anterior termine e inicie outro ciclo de filtração. Mude o cartucho do filtro se solicitado.

#### 7.2.4 Problemas de enchimento até cima automático

<b>Problema</b>	<b>Causas prováveis</b>	<b>Acção correctiva</b>
<b>Cubas de fritura não enchem até cima.</b>	A. Temperatura da fritadeira muito baixa. B. Óleo está muito frio. C. JIB sem óleo (luz amarela iluminada) D. Existe erro que requer serviço	A. A temperatura da fritadeira deve estar pré-configurada. B. Assegure-se que o óleo no JIB está acima de 21°C. C. Assegure-se que o JIB não está sem óleo. Substitua o JIB e reinicie o LED amarelo. Se o problema persistir, chame o seu ASA para assistência. D. Chame o seu ASA para assistência.
<b>Um recipiente não enche até cima.</b>	A. Existe erro no filtro. B. Existe erro que requer serviço C. Problema do solenóide, bomba, pino, problema RTD ou ATO.	A. Apague o erro do filtro de forma apropriada. Se o problema persistir, chame o seu ASA para assistência. B. Chame o seu ASA para assistência.

#### 7.2.5 Sistema de óleo a granel:

<b>Problema</b>	<b>Causas prováveis</b>	<b>Acção correctiva</b>
-----------------	-------------------------	-------------------------

<b>Problema</b>	<b>Causas prováveis</b>	<b>Acção correctiva</b>
<b>JIB não enche.</b>	<p>A. Procedimento de configuração incorrecto.</p> <p>B. Outra função está a ser executada.</p> <p>C. A válvula de eliminação não está completamente fechada.</p> <p>D. O depósito de óleo a granel está vazio.</p> <p>E. Problema com o solenóide, bomba ou interruptor.</p>	<p>A. Alimente o ciclo da fritadeira desligando e ligando o cabo de alimentação de controlo de 5 pinos.</p> <p>B. Se a função do menu de filtração ou outro filtro estiver a funcionar ou FILTRAR AGORA? SIM/NÃO, CONFIRMAR SIM/NÃO ou ESCUMAR RECIP. aparecerem, espere até que o processo esteja completo e tente de novo.</p> <p>C. Assegure-se de que o manípulo da válvula de descarte está completamente fechado.</p> <p>D. Chame o seu fornecedor de óleo a granel.</p> <p>E. Chame o seu ASA para assistência.</p>
<b>Enchimento do recipiente ou JIB lento.</b>	<p>A. Problemas de linha ou de bomba para além do âmbito da reparação de avarias por parte do operador.</p>	<p>A. Contacte o seu fornecedor de óleo a granel.</p>
<b>Cuba de fritura não enche.</b>	<p>A. Procedimento de configuração incorrecto.</p> <p>B. A válvula de eliminação não está completamente fechada.</p> <p>C. O depósito de óleo a granel está vazio.</p> <p>D. Problema da bomba RTI.</p>	<p>A. Alimente o ciclo da fritadeira desligando e ligando o cabo de alimentação de controlo de 5 pinos.</p> <p>B. Assegure-se de que o manípulo da válvula de descarte está completamente fechado.</p> <p>C. Chame o seu fornecedor de óleo a granel.</p> <p>D. Chame o seu ASA para assistência.</p>

## 7.2.6 Códigos do registo de erros

<b>Código</b>	<b>MENSAGEM DE ERRO</b>	<b>EXPLICAÇÃO</b>
E01	RETIRAR E DESCARTAR (Direito)	A confecção de um produto é iniciada no lado direito de um recipiente dividido ou num recipiente cheio que tem um ponto pré-definido diferente do recipiente actual.
E02	RETIRAR E DESCARTAR (Esquerdo)	A confecção de um produto é iniciada no lado direito de um recipiente dividido ou num recipiente cheio que tem um ponto pré-definido diferente do recipiente actual.
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	Leitura da sonda TEMP fora do intervalo
E04	FALHA ALTA 2	Leitura do limite superior está fora do intervalo.
E05	QUENTE ALTA - 1	A temperatura de limite superior é superior a 210°C ou, nos países da CE, 202°C.
E06	FALHA AQUECEND	Um componente falhou no circuito de limite superior como, por exemplo, o computador, a placa da interface, contacto ou limite de abertura elevado.
E07	ERRO NO SOFTWARE MIB	Erro interno do software MIB
E08	ERRO NA PLACA ATO	MIB detecta a perda de ligação com a placa ATO; falha da placa ATO
E09	ERRO - BOMBA NÃO ENCHE	Cartucho sujo e necessita de ser substituído ou suprimido; problema na bomba do filtro
E10	ERRO - VÁLVULA DRENO NÃO ABRE	Válvula de drenagem estava a tentar abrir e falta a

		confirmação
E11	ERRO - VÁLVULA DRENO NÃO FECHA	A válvula de drenagem estava a tentar fechar e falta a confirmação
E12	ERRO - VÁLVULA RETORNO NÃO ABRE	A válvula de retorno estava a tentar abrir e falta a confirmação
E13	ERRO - VÁLVULA RETORNO NÃO FECHA	A válvula de retorno estava a tentar fechar e falta a confirmação
E14	ERRO - PLACA AIF	MIB detecta AIF em falta; falha na placa AIF
E15	ERRO - PLACA MIB	O computador de confecção detecta perda de ligações MIB; verifique a versão do software em cada computador. Se falharem versões, verifique ligações CAN entre cada computador; falha na placa MIB
E16	ERRO - SONDA AIF	Leitura AIF RTD fora do intervalo
E17	ERRO - SONDA ATO	Leitura ATO RTD fora do intervalo
E18	Não utilizado	
E19	M3000 PODE TRANSM. INTEIRO	Perda de ligação entre computadores
E20	INVALID CODE LOCATION	Cartão SD removido durante a actualização
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Mudar cartucho do filtro)	Temporizador de 25 horas expirou ou lógica do filtro sujo foi activada
E22	OIL IN PAN ERROR	O MIB reiniciou o óleo no sinalizador da bandeja.
E23	CLOGGED DRAIN (Gás)	O recipiente não esvaziou durante a filtração
E24	AIF BOARD OIB FAILED (Gás)	O sensor de retorno de óleo falhou.
E25	FALHA NA RECUPERAÇÃO	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.
E26	FALHA NA RECUP. - CHAMAR ASSISTÊNCIA	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo para dois ou mais ciclos.
E27	ALARME TEMP BAI	A temperatura do óleo caiu abaixo dos 8°C no modo inactivo ou 25°C no modo de confecção.

# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## APÊNDICE A: RTI (Óleo a granel) INSTRUÇÕES

**NOTA:** As instruções contidas neste manual para a utilização de um sistema de óleo a granel para o enchimento e descarte de óleo são para um sistema RTI. Essas instruções podem não ser aplicáveis a outros sistemas de óleo a granel.

### A.1.1 Sistemas de óleo a granel

Sistemas de óleo a granel têm tanques de armazenamento de óleo grandes, normalmente localizados na parte de trás do restaurante, que estão ligados a um coletor traseiro na fritadeira. O óleo usado é bombeada para fora da fritadeira, por meio do encaixe localizado no fundo, para os tanques de eliminação e de óleo novo é bombeada a partir dos tanques, através do encaixe situado na parte superior, para que a fritadeira (ver Figura 1). Remova a placa expondo a ligação RTI e conectar a conexão RTI para a fritadeira (ver Figura 2). Defina a fritadeira em massa através do modo de configuração e definir todos os computadores a óleo a granel. Consulte a Seção 4.9 na página 4-9. **É imperativo que o sistema fritadeira ser completamente desligado e ligado novamente depois de mudar a configuração do JIB a massa.**

As fritadeiras LOV™, equipados para utilização em sistemas de óleo a granel, tem um jarro de óleo bordo fresco fornecido pela RTI. Retire a tampa e insira o encaixe padrão para o jarro com a tampa de metal descansando na borda do jarro. O óleo é bombeado para dentro e para fora do bocal, através do mesmo encaixe (ver Figura 3).



Figura 3

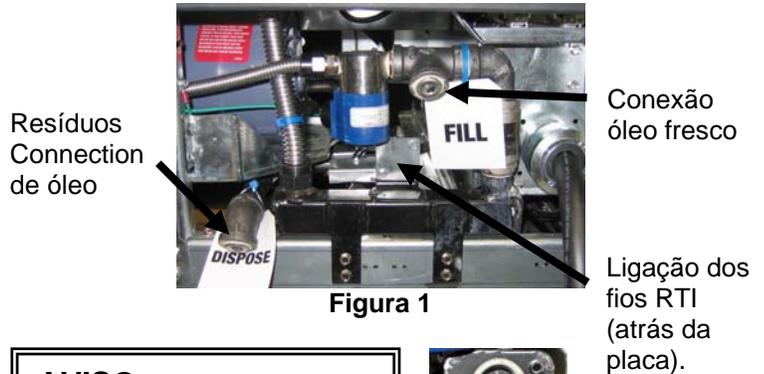


Figura 1

**AVISO:**  
Não adicione óleo quente ou utilizada para a JIB.



Figura 2

O interruptor instantâneo usada para repor o LED JIB baixo também é usada para encher o jarro de um sistema de RTI. Depois de reiniciar a LED JIB, pressionando e segurando o interruptor momentâneo, localizado acima do JIB, permite que o operador para encher o jarro do tanque de armazenamento de óleo a granel (veja a Figura 4).

Para encher o jarro, pressione e segure o botão de reset JIB até que o jarro está cheio, e depois solte. \*

**Nota: Não sobrecarregue o jarro.**



Figura 4

Para obter instruções sobre o preenchimento do IVA a partir de massa, ver Seção 4.11.4 página 4-22.

\* **NOTA:** Demora cerca de 12 segundo do tempo o botão JIB preenchimento é pressionado até que as RTI bomba arranca. Pode levar até 20 segundos antes de o nível do JIB começa a subir. Normalmente demora cerca de três minutos para preencher o JIB. Demora cerca de um minuto para encher um tanque de divisão e dois minutos para encher um tanque cheio.

# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## APÊNDICE B: JIB Preparação com Solid Opção Encurtar

1. Abra a porta direita da frigideira e retire chave no armário JIB.
2. Posição melter na frente do gabinete. Solte o suporte no lado esquerdo do aparelho de melter, se necessário, para facilitar a colocação no gabinete.
3. Use os parafusos fornecidos para fixar o aparelho de melter de buracos existentes nos trilhos interior do gabinete da fritadeira em ambos os lados. Ver figuras 1 e 2.
4. No lado de trás do aparelho de melter, anexar o branco de dois pinos conectores e ligue o conector preto da caixa de saída mostrada na figura 3.
5. Posicione o reservatório de óleo no aparelho de melter, deslizando o tubo coletor de óleo no receptáculo feminino. Posicione a tampa da frente e da frente do aparelho de melter. Veja a figura 4.



**Figura 1:** Posicione o aparelho de melter no gabinete e prenda com parafusos fornecidos para o interior do armário.



**Figura 2:** Posicione o aparelho de melter.

Botão laranja do sistema reinicia após uma exibição de baixo óleo.



**Figura 3:** Coloque os dois pinos conectores branco e ligar o conector preto na caixa utilidade como mostrado.



**Figura 4:** O aparelho de melter montado é mostrado na posição.

Melter ON / OFF.

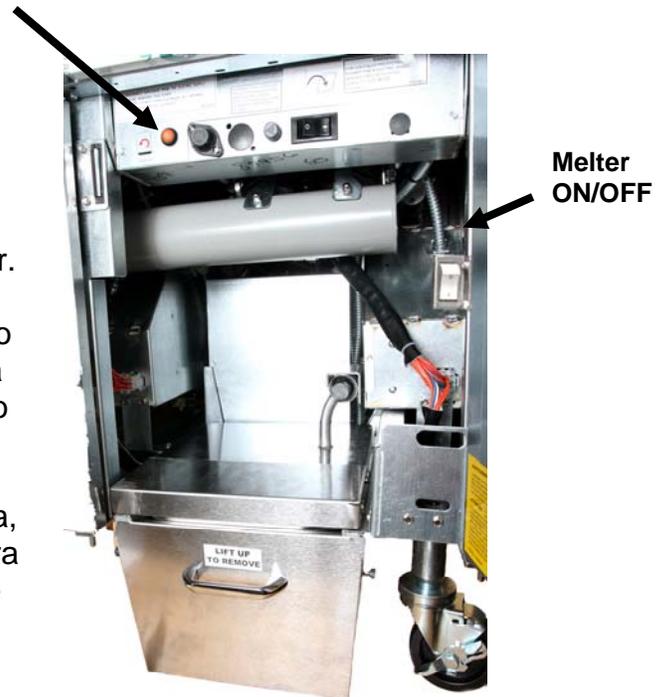
# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## APÊNDICE C: Use Melter Solid Encurtar

---

### Reinicie o sistema do reservatório de óleo

- Certifique-se de aparelho de melter encurtamento está ligado.
- Melter preencha com encurtamento.
- Permitir 2-3 horas de gordura sólida a derreter. NÃO tente usar o sistema fora do top com óleo unmelted no sistema off superior. A luz baixa do reservatório de petróleo virá em que a fritadeira chamadas para o óleo antes de o encurtamento do aparelho de melter é líquido.
- Uma vez que a redução é totalmente derretida, pressione e segure o botão de reset laranja para desligar a luz e reiniciar o sistema fora da parte superior.
- Não adicione óleo quente, para o aparelho de melter encurtamento. A temperatura do reservatório de óleo não deve exceder 140 ° F (60°C). Adicionar pequenas quantidades de gordura sólida para o reservatório de garantir não ter petróleo suficiente para operar o sistema top-off.
- Para melhores resultados, NÃO DESLIGUE o aparelho de fusão gordura sólida durante a noite.
- A chave liga / desliga para o aparelho de melter também é usado como um botão de reset, se a temperatura do sistema de alto limite é atingido.



# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## APÊNDICE D: Utilização do sensor de qualidade do óleo

### Verificar o valor TPM

Mostrador	Ação
DESLIG, Linhas tracejadas ou item Menu	Prima e segure o botão INFO para ir até MODO DE INFORMAÇÃO. Solte
O modo de INFORMAÇÃO desloca-se à esquerda mudando para ESTATÍSTICAS DO FILTRO	Prima o botão TEMP uma vez até TPM ser apresentado à esquerda.
TPM	Prima o botão "marca de verificação" sob TPM.
DIA/DATA	Prima > para se deslocar pelos últimos sete dias. Prima INFO para visualizar a leitura e o dia de TPM. Prima INFO novamente para comutar entre leituras à Esquerda e à Direita num recipiente dividido.
Valor e data TPM	Prima X sob o mostrador TPM para voltar a colocar a fritadeira em operação.

### Filtro de manutenção com OQS

Mostrador	Ação
Linhas tracejadas ou item Menu; a fritadeira está à temperatura de serviço.	Prima e segure o botão FLTR por 3 segundos (para recipiente cheio, específico de um lado para dividido).
O MENU DO FILTRO desloca-se, mudando para Filtro AUTOMÁTICO.	Prima o botão INFO uma (1) vez para se deslocar até FILTRO DE MAN.
O FILTRO DE MAN. desloca-se	Prima o botão "marca de verificação".
O FILTRO DE MAN.? alterna com SIM/NÃO	Prima o botão "marca de verificação" sob SIM.
FILTRANDO	Nenhuma necessária.
RECIPIENTE ESFREGADO; SIM/NÃO	Utilizando o devido equipamento de protecção, esfregue a cuba de fritura. Prima a marca de verificação sob SIM quando tiver terminado de esfregar.
LAVAR RECIP., alternando com SIM	Prima a marca de verificação sob SIM.

Mostrador	Ação
LAVAR	Nenhuma necessária
LAVAR DE NOVO; SIM/NÃO	Prima a marca de verificação sob SIM se não for necessária uma lavagem adicional; prima X sob NÃO se for necessária uma lavagem adicional.
ENXAGUANDO	Nenhuma necessária.
ENXAGUAR DE NOVO; SIM/NÃO	Prima a marca de verificação sob SIM se não for necessário um enxaguamento adicional; prima X sob NÃO se for necessário um enxaguamento adicional.
POLIR; SIM/NÃO	Prima a marca de verificação sob SIM.
OQS; SIM/NÃO	Prima a marca de verificação sob SIM para executar o teste de qualidade do óleo.
POLISHING	Nenhuma necessária
ENCHER RECIP.; SIM	Prima a marca de verificação sob SIM.
ENCHER.	Nenhuma necessária.
TPM...X	Nenhuma necessária.
Valor TPM	Nenhuma necessária.
ENCHER.	Nenhuma necessária.
RECIP. ESTÁ CHEIO; SIM/NÃO	Verifique se o recipiente está cheio e prima a marca de verificação sob SIM. Prima X sob NÃO se o recipiente não estiver cheio e a bomba irá funcionar novamente.
DESLIG	deixar a fritadeira desligada ou voltar a funcionar.* DESCARTAR SIM/NÃO é apresentado quando a fritadeira é ligada e volta à temperatura se o valor TPM exceder 24.

## Manutenção do pré-filtro

O pré-filtro (**Figura 1**) instalado com o conjunto requer manutenção regular. A cada 90 dias ou com mais frequência se o fluxo de óleo abrandar, remova a tampa com a chave fornecida e limpe o ecrã fixado.

1. Utilizando luvas de protecção, utilize a chave fornecida para remover a tampa do pré-filtro (**Figura 2**).
2. Utilize uma pequena escova para limpar os restos do ecrã fixado (**Figura 3**).
3. Limpe por baixo de uma torneira de água e seque completamente.
4. Volte a colocar a tampa na estrutura do pré-filtro e aperte.



Figura 1



Figura 2

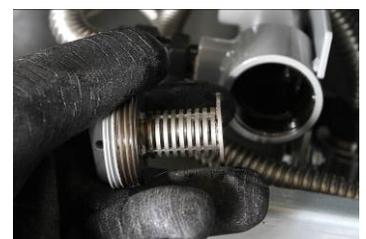


Figura 3

 **AVISO**

**NÃO** remova a tampa do pré-filtro se um ciclo do filtro estiver a decorrer.  
**NÃO** opere o sistema do filtro com a tampa removida. Utilize luvas de protecção ao manusear a tampa. O metal e o óleo exposto estão quentes.

## Filtro OQS

Mostrador	Ação
Linhas tracejadas ou item Menu; a fritadeira está à temperatura de serviço	Prima e segure o botão FLTR (para recipiente cheio, específico de um lado para dividido).
O MENU DO FILTRO desloca-se, mudando para Filtro Automático	Prima o botão INFO duas (2) vezes para se deslocar até FILTRO OQS. Prima o botão "marca de verificação".
O FILTRO OQS desloca-se	Prima o botão "marca de verificação".
O FILTRO OQS? alterna com SIM/NÃO	Prima o botão "marca de verificação" sob SIM.
ESCUMAR RECIP. é apresentado, mudando para Confirmar com SIM/NÃO.	Filtre grandes resíduos do recipiente e prima o botão "marca de verificação" abaixo de SIM.
DRENAGEM	Nenhuma necessária.
LAVAGEM	Nenhuma necessária
A ENCHER, mudando para TPM com X alternado	Nenhuma necessária.
O valor TPM é apresentado	Nenhuma necessária.
A ENCHER	Nenhuma necessária.
TEMP BAI	Nenhuma necessária. A fritadeira irá voltar à temperatura de serviço.
DESCARTAR SIM/NÃO	Apresentado se a leitura de TPM for superior a 24.

# FRITADEIRA ELÉCTRICA BIELA14 SERIES GEN II LOV™

## APÊNDICE E: Configuração do sensor de qualidade do óleo

---

### Configuração do filtro OQS

Mostrador	Ação
DESLIG, - - - - - ou item Menu	Prima os botões TEMP e INFO simultaneamente durante 10 segundos até ser apresentado o NÍVEL 2; Quando for emitido um terceiro sinal sonoro, solte os botões.
INSERIR CÓDIGO	Introduza 1234.
PROGRAMA DE NÍVEL 2 mudando para COMP PRODUTO.	Prima o botão TEMP uma (1) vez.
CONFIGURAÇÃO DE OQS	Prima o botão "marca de verificação".
CONFIGURAÇÃO DE OQS / DESACTIVADO	Prima o botão >.
CONFIGURAÇÃO DE OQS / ACTIVADO	Prima o botão "marca de verificação".
TIPO DE ÓLEO / OC01 ou OC02	Prima o botão > para se deslocar entre os tipos de óleo OC01=F212 ou OC02=MCSOL Certifique-se de que o tipo de óleo corresponde ao que consta no reservatório de óleo. Após terminar, prima o botão "marca de verificação".
CONFIGURAÇÃO DE OQS / ACTIVADO	Prima o botão X duas (2) vezes para sair e voltar a colocar a fritadeira em operação.
DESLIG, - - - - - ou item Menu	

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



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711  
844-724-CARE (2273)  
[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)  
EMAIL: [SERVICE@FRYMASTER.COM](mailto:SERVICE@FRYMASTER.COM)



Cada novo equipamento Manitowoc Foodservice vem com KitchenCare™ e você escolher o nível de serviço que atenda suas necessidades operacionais de um restaurante para vários locais.

**StarCare** – Garantia e vida de serviço, peças OEM certificadas, estoque de peças globais, o desempenho auditado.

**ExtraCare** – CareCode, 24/7 Suporte online / informações sobre o produto móvel.

**LifeCare** – Instalação e orientação do equipamento, manutenção planejada, KitchenConnect™, MenuConnect

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



Para saber como Manitowoc Foodservice e suas marcas líderes podem equipá-lo, visite o nosso web site global da [www.manitowocfoodservice.com](http://www.manitowocfoodservice.com), em seguida, descobrir os recursos regionais ou locais disponíveis para você.

