

## Frymaster

Números de modelo BIEL14 & BIGL30  
MANUAL LOV – baixo volume de óleo

## Tarefas de manutenção diárias

FR 4 D1 Limpeza da fritadeira

FR 4 D2 Manutenção do filtro

## Tarefas de manutenção semanais

FR 4 W1 Limpar por trás da fritadeira

## Tarefas de manutenção quinzenais

FR 4 B1 Calibrar fritadeira

## Tarefas de manutenção mensais

FR 4 M1 Calibrar tempo de recuperação de fritadeira

## Tarefas de manutenção trimestrais

FR 4 Q1 Limpeza profunda

FR 4 Q2 Verificação de limite máximo

FR 4 Q3 Inspeção de anéis de vedação

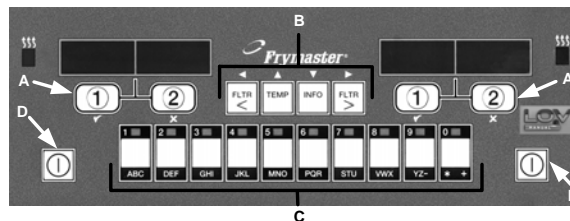
## Tarefas de manutenção anuais

FR 4 A1-T Inspeção de posto de serviço (fritadeiras elétricas apenas)

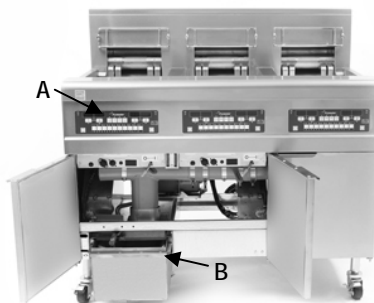
FR4 A2-T Inspeção de serviço (fritadeiras a gás apenas)

## Modelo de computador LOV M3000 manual

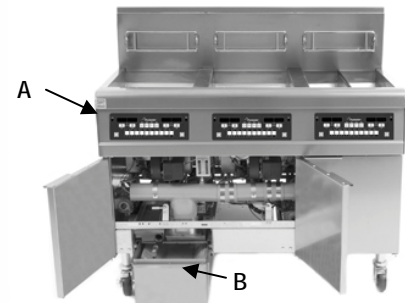
A. Botões de ciclo de preparação, B. Botões Filtro, Temp, Info, Programação e Navegação, C. Botões de Produtos, D. LIGAR/DESLIGAR



Modelo BIEL14



Modelo BIGL30



A. Computador LOV M3000 manual, B. Bandeja do filtro

Portuguese / Português

OUT (OCT) 2013



### ⚠ Perigos






Esses ícones alertam sobre possíveis riscos de ferimentos.

### ⚠ Alertas do equipamento

Procure este ícone para encontrar informações sobre como evitar danificar o equipamento ao executar um procedimento.

### ★ Dicas

Procure este ícone para encontrar dicas úteis sobre como executar um procedimento.

Motivo	Remover óleo caramelizado da fritadeira e limpar o eixo do elemento.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para concluir (5 minutos por cuba)
Horário	Períodos de movimento fraco	Para restaurantes 24 horas: à noite ou durante períodos de movimento fraco
Ícones de perigo	 <b>Óleo quente</b>	 <b>Superfícies quentes</b>
	 <b>Objetos pontiagudos/ superfícies</b>	 <b>Elettricidade</b>
		 <b>Produtos químicos</b>

Ferramentas e suprimentos



Procedimento

**1 Desligue a fritadeira.**  
Desligue todas as chaves de energia da fritadeira.



**2 Use equipamento de proteção.**  
Use todo o equipamento de segurança aprovado pela McDonald's, incluindo avental resistente a calor, proteção para rosto e luvas de neoprene.



Este procedimento deve ser seguido para apenas um recipiente de cada vez.



Óleo quente pode causar queimaduras graves.

**3 Limpe a área frontal e superior do eixo do aquecedor (elétrico apenas).**



Usando luvas resistentes ao calor, coloque as tampas nas cubas, assegurando que elas encaixem perfeitamente.



Use uma pequena quantidade de produto de limpeza para fritadeira QSR em uma esponja resistente a altas temperaturas (elétrico apenas).



Use essa esponja para limpar em torno do eixo do elemento e na área circundante.

Depois que a área for limpa, retire o excesso com uma toalha encharcada em desinfetante. **Certifique-se de que a toalha não esteja pingando** a solução em torno do óleo quente.

## Limpeza da parte de trás das fritadeiras (continua)

Remova a tampa da cuba e remova os suportes de cesto usando um Fryer's Friend, separado. Erga os elementos usando um Fryer's Friend.

Troque as tampas da cuba e limpe o excesso de óleo com papel toalha.

### 4 Limpe a área por baixo do eixo do aquecedor (elétrico apenas)

Use uma pequena quantidade de produto de limpeza para fritadeira QSR em uma manta de alta temperatura. Use uma manta de alta temperatura para limpar a parte de baixo do eixo do aquecedor e a área circundante.

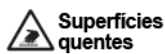
Depois que a área for limpa, retire o excesso com uma toalha encharcada com desinfetante. **Certifique-se de que a toalha não esteja pingando** a solução em torno do óleo quente.

Remova a tampa da cuba. Usando uma Fryer's Friend, abaixe os elementos e troque o suporte do cesto.



### 5 Passe um pano nas superfícies.

Borrife uma toalha limpa encharcada em desinfetante com uma solução desengordurante para serviços pesados para passar em todas as superfícies da fritadeira para remover a gordura e o acúmulo de sujeira. Certifique-se de que a toalha não esteja pingando a solução em torno do óleo quente. Deixe a superfície secar naturalmente.



O óleo na fritadeira pode estar muito quente.



Ao passar um pano no equipamento, sempre tenha cuidado para não pingar água nos componentes elétricos.

### 6 Repita para o restante das cubas.



**Motivo** Limpar o recipiente de resíduos e filtrar o óleo completamente para prolongar a sua durabilidade.

**Tempo necessário** 5 minutos para preparar 10 minutos por recipiente para concluir

**Horário** Durante horários de baixo volume.

**Ícones de perigo**

 <b>Produtos químicos</b>	 <b>Eletricidade</b>	 <b>Líquidos quentes/vapor</b>	 <b>Óleo quente</b>	 <b>Superfícies quentes</b>
 <b>Manipulação</b>	 <b>Peças móveis</b>	 <b>Objetos pontiagudos/superfícies</b>		

**Ferramentas e suprimentos**



Luvas, filtragem



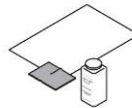
Proteção para rosto



Avental, resistente ao calor



Suporte para esponja e esponja resistente a altas temperaturas Ecolab



Kit McFiltering para sistema interno de filtragem



Escova de detalhe resistente a altas temperaturas Ecolab



Produto de limpeza para fritadeira KAY® OSR



Solução de concentrado de uso geral (APSC) KAY® SolidSense

**Procedimento**

- Coloque vestimenta protetora. Use todo o equipamento de segurança aprovado pela McDonald's, incluindo avental resistente a calor, proteção para rosto e luvas de neoprene.



Este procedimento deve ser seguido para apenas um recipiente de cada vez.

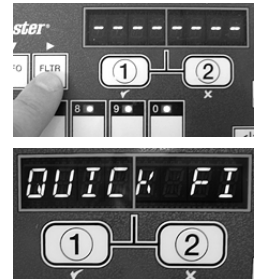


Óleo quente pode causar queimaduras graves.

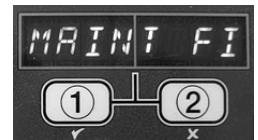
- Verifique a manta do filtro. Certifique-se de que a manta de drenagem do filtro e a tampa do bandeja estejam bem colocadas.



- Pressione continuamente o botão **FILTRO**. Certifique-se de que a fritadeira esteja ligada e de que o óleo esteja quente para obter os melhores resultados da filtragem. Mantenha pressionado o botão Filtro por três segundos até o controlador exibir **MENU FILTRO** e alterar para **FILTRO RÁPIDO**.



- Pressione o botão **INFO**. Pressione o botão INFO e o controlador exibe **MANUT. DO FILTRO**.



continua ➔

## Filtro de manutenção (continua)

- 5 Pressione o botão  $\checkmark$ .  
Pressione o botão  $\checkmark$  e o controlador exibe MANUT. DO FILTRO? alternando com SIM NÃO.

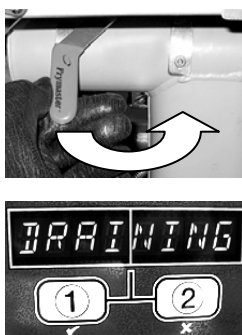
Pressione o botão  $\checkmark$  para SIM para drenar o óleo. O controlador exibe ABRIR VÁLVULA DRENO.  
Pressione o botão X para NÃO, e o controle retorna à operação normal.



- 6 Abra a válvula de dreno.  
O computador exibe ABRIR VÁLVULA DRENO.

Abra cuidadosamente a válvula de dreno e permita que o óleo drene na manta do filtro. Empurre pedaços de alimentos fritos ou outros sedimentos em direção à válvula de drenagem para drená-los.

O controlador exibe DRENAGEM.



- 7 Erga elementos (elétrico apenas)

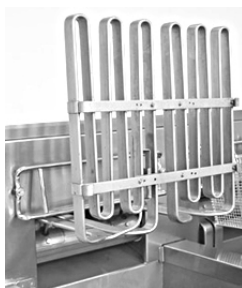
Quando o óleo for drenado, eleve os elementos articulados.

**Superfícies quentes**

Use luvas protetoras ao erguer elementos ou você pode sofrer queimaduras.

**Alerta de equipamento**

Tenha cuidado em não danificar a sonda no centro dos elementos.



- 8 Esfregue dentro do recipiente.  
Use o suporte de esponja resistente à alta temperatura e esponja com uma pequena quantidade de produto de limpeza para fritadeira KAY QSR para esfregar as paredes, os cantos e a base da parte interna do recipiente. Use a escova resistente a altas temperaturas para remover o acúmulo de detritos em elementos (elétricos apenas), cantos dos recipientes e outras áreas de difícil alcance.

**Alerta de equipamento**

Tenha cuidado em não danificar as sondas.



- 9 Esfregue bem.

Depois que o recipiente estiver limpo e o controlador exibir RECIP. FOI ESFREGADO? alternando com CONFIRMAR.  
Pressione o botão  $\checkmark$ .



- 10 Lavagem  
O controlador exibe LAVAR RECIP.? alternando com CONFIRMAR. Abaixe os elementos e pressione o botão  $\checkmark$ .



continua ▶

## Filtro de manutenção (continua)

- 11 Abra a válvula de retorno.  
O controlador exibe ABRIR VÁLVULA DE RETORNO? alternando com CONFIRMAR.

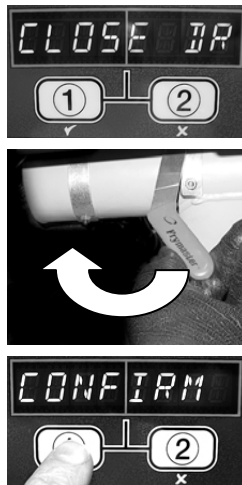
Abra a válvula de retorno e pressione o botão √ para iniciar o processo de filtragem.

O controlador exibe LAVAGEM enquanto o óleo é circulado através do recipiente.



- 12 Feche a válvula de dreno.  
O controlador exibe FECHAR VÁLVULA DE DRENO? alternando com CONFIRMAR.

Feche a válvula de dreno e pressione o botão √.

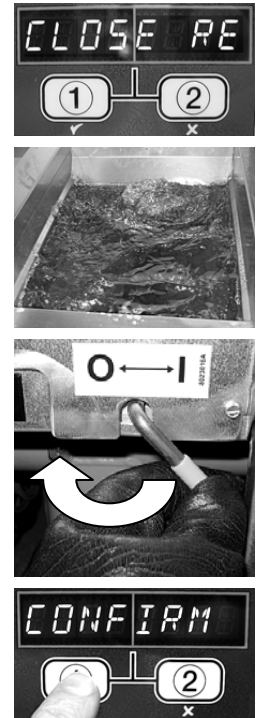


- 13 Enxágue  
O controlador exibe ENXAGUANDO enquanto o óleo é esvaziado através do recipiente.

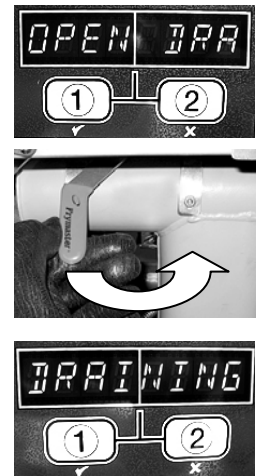


- 14 Feche a válvula de retorno.  
O controlador exibe FECHAR VÁLVULA DE RETORNO QUANDO O RECIPIENTE ESTIVER CHEIO alternando com CONFIRMAR.

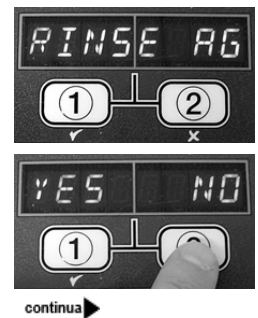
Quando o recipiente estiver cheio e surgirem bolhas no óleo, feche a válvula de retorno e pressione o botão √.



- 15 Abra a válvula de dreno.  
O computador exibe ABRIR VÁLVULA DRENO. Abra cuidadosamente a válvula de dreno e permita que o óleo drene na manta do filtro. O controlador exibe DRENAGEM.

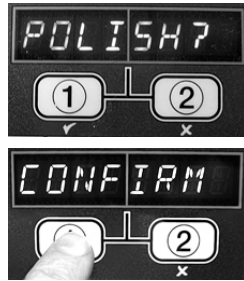


- 16 Enxágue de novo  
Depois de concluir o enxágue e abrir o dreno, o controlador exibe ENXAGUAR DE NOVO?, alternando com SIM NÃO. Se o recipiente estiver limpo, pressione o botão X. Se o recipiente não estiver limpo, pressione o botão √ e repita a etapa 13.



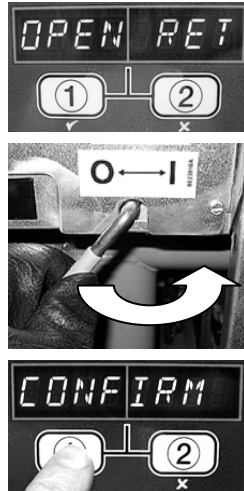
## Filtro de manutenção (continua)

- 17 Polimento**  
O controlador exibe POLIR? alternando com CONFIRMAR. Pressione o botão √. O controlador exibe POLIR alternando com o temporizador de contagem regressiva enquanto o óleo estiver circulado através do sistema de filtro por 5 minutos.

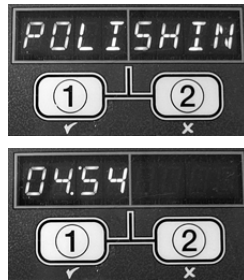


- 18 Abra a válvula de retorno.**  
O controlador exibe ABRIR VÁLVULA DE RETORNO alternando com CONFIRMAR.

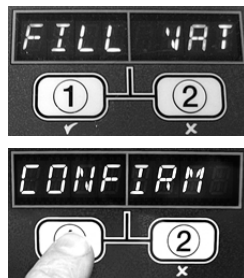
Abra a válvula de retorno para iniciar o processo de polimento e pressione o botão √.



- 19 Polimento**  
O controlador exibe POLIR alternando com o temporizador de contagem regressiva enquanto o óleo estiver circulado através do sistema de filtro por 5 minutos.

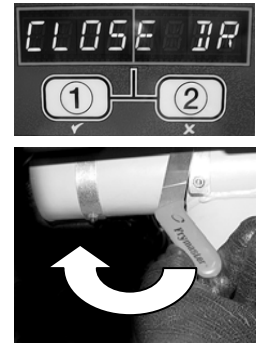


- 20 Encha o recipiente**  
Depois que o ciclo de polimento for concluído, o controlador exibe ENCHER RECIP.? alternando com CONFIRMAR. Pressione o botão √.



- 21 Feche a válvula de dreno.**  
O controlador exibe FECHAR VÁLVULA DE DRENO.

Feche a válvula de dreno.



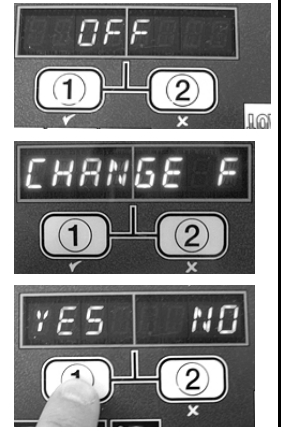
- 22 Enchimento**  
O controlador exibe ENCHENDO e muda para FECHAR VÁLVULA DE RETORNO QUANDO O RECIPIENTE ESTIVER CHEIO alternando com CONFIRMAR

Quando o recipiente estiver cheio e surgirem bolhas no óleo, feche a válvula de retorno e pressione o botão √.

Feche a válvula de dreno e pressione o botão √.



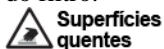
- 23 Troque a manta do filtro.**  
O controlador exibe DESLIGAR alterando para TROCAR ELEMENTO DO FILTRO?, alternando com SIM NÃO. Pressione o botão √.



continua ▶

## Filtro de manutenção (continua)

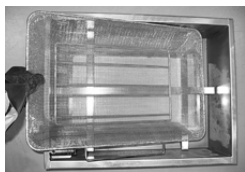
- 24 Retire a manta do filtro.  
Abra a porta e retire a manta do filtro.



A manta do filtro pode estar quente! Use luvas protetoras; caso contrário, podem ocorrer queimaduras graves.



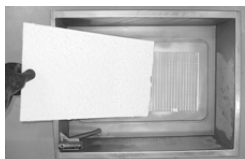
- 25 Remova cesto de detritos.  
Erga a cesta de detritos da manta do filtro. Limpe o óleo e os detritos da cesta de detritos. Limpe a cesta de detritos com sabão e água e enxágue com água quente.



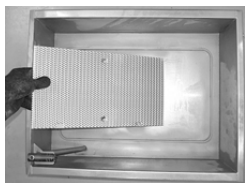
- 26 Remova a amarração de fixação da manta de filtro  
Remova a amarração de fixação da manta de filtro e limpe com uma solução quente de concentrado de uso geral (APSC) SolidSense™ na pia de compartimentos. Enxágue **completamente** com água quente.



- 27 Remova a manta do filtro da bandeja  
Retire a manta do filtro da bandeja e descarte a manta.



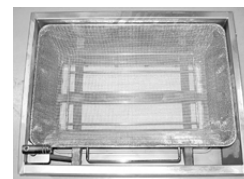
- 28 Remova a tela interna inferior  
Remova a tela interna inferior da bandeja e limpe com uma solução quente de concentrado de uso geral SolidSense™ (APSC) na pia de compartimentos. Enxágue **completamente** com água quente.



- 29 Limpe a bandeja de dreno do filtro  
Limpe o óleo e os detritos da bandeja do filtro.

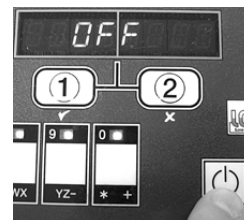


- 30 Remonte  
Remonte em ordem inversa, colocando a tela inferior na bandeja do filtro primeiro, seguida pela manta do filtro com o lado áspero voltado para cima, a amarração de fixação e o cesto de resíduos.

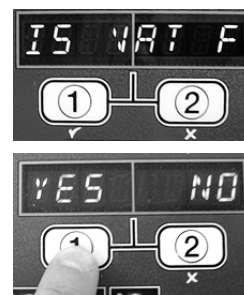


Certifique-se de a bandeja do filtro, a tela inferior, o cesto de resíduo e a amarração de fixação estejam totalmente secos antes de colocar a manta do filtro na bandeja já que a água dissolve a manta.







- 31 Ligue a fritadeira.  
Pressione o botão de potência para ligar o controlador e retorne a fritadeira para operação normal.



- 32 Recipiente está cheio?  
O controlador exibe RECIP. ESTÁ CHEIO? Pressione o botão √ quando o recipiente estiver cheio. Adicione óleo se necessário.





Motivo	Garantir produtos de alta qualidade e reduzir a possibilidade de um incêndio próximo da fritadeira	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	45 minutos para concluir
Horário	Após fechamento	Para restaurantes 24 horas: à noite ou durante períodos de movimento fraco
Ícones de perigo	 <b>Eletricidade</b>  <b>Óleo quente</b>  <b>Superfícies quentes</b>  <b>Manipulação</b>  <b>Objetos pontiagudos/superfícies</b>  <b>Pisos escorregadios</b>	

Ferramentas e suprimentos



Procedimento

**1** Desligue a fritadeira. Coloque a chave liga/desliga da fritadeira na posição desligada.



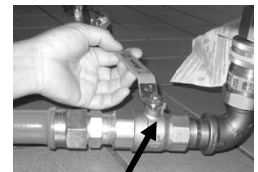
**2** Remova e esvazie a calha e o vaso. Remova a tubulação de gordura do exaustor. Remova o vaso de gordura do exaustor. A tubulação e o vaso estão localizados por baixo dos filtros na tampa. Derrame o óleo acumulado na tubulação e no vaso dentro do carrinho de remoção de óleo.



O óleo na tubulação e no vaso pode estar quente. Use luvas.

**3** Desligue e desconecte o gás. Se a fritadeira não for a gás, ignore esta etapa.

Se a fritadeira for a gás, use uma válvula de desligamento manual do gás para cortar o abastecimento de gás. A válvula de desligamento manual do gás está localizada na linha de abastecimento antes das desconexões rápidas. Em seguida, desconecte a linha de gás da frigideira através da desconexão rápida.



Desligamento manual

**Alerta de equipamento**

Use apenas a válvula de desligamento manual para desligar o gás. *Não use desconexões rápidas.*

continua ➔

## Limpeza da parte de trás das fritadeiras (continua)

- 4 Prepare a frigideira para limpeza. Solte as travas nas rodas da frigideira.

Se a frigideira tiver uma tampa, erga a parte frontal da tampa o bastante para deixar o protetor de respingos fora da prateleira de filtro. Empurre a fritadeira cuidadosamente em direção contrária à parede corta fogo, apenas até a tampa sair da prateleira do filtro.

Prenda a tampa, se houver. Coloque as tampas em todos os recipientes.

Empurre a fritadeira em direção contrária à parede corta fogo, até conseguir limpar atrás da fritadeira.



O óleo na fritadeira pode estar muito quente. Empurre a fritadeira lentamente para evitar que o óleo respingue. Use luvas.



- 5 Desconecte a fritadeira da eletricidade. Desconecte o cabo elétrico da fritadeira do tomada puxando o corpo do plugue. Pode ser necessário girar o plugue para removê-lo da tomada.



- 6 Limpe os filtros da fritadeira. Remova os filtros da fritadeira da tampa do exaustor. Pegue os filtros da pia de três compartimentos e encharque com solução de concentrado de uso geral (APSC) KAY® SolidSense™



Solução de concentrado de uso geral (APSC) KAY® SolidSense™



continua ▶

- 7 Raspe a parte de trás das fritadeiras. Use uma espátula para raspar toda a gordura e alto carbono da área atrás da fritadeira. Limpe as seguintes áreas nessa ordem: as partes da pilha que você conseguir alcançar, a parte de trás do exaustor, as laterais do exaustor e a área de rebaixo de filtros da fritadeira.

Na fritadeira elétrica, use a espátula para raspar toda a gordura e alto carbono de toda a folha metálica colocada em torno da fritadeira, do separador e do apoio da fritadeira. Vá para a etapa 8 depois que essas áreas estiverem limpas.

Em uma fritadeira a gás, use a espátula para raspar toda a gordura e alto carbono das seguintes áreas na ordem especificada: restritor de vazão de escape, toda a folha metálica colocada em torno da fritadeira, a lâmina de gravidade removível, o ângulo de vedação, o separador e o apoio da fritadeira.

Em uma fritadeira a gás, tenha cuidado para não derramar gordura ou alto carbono na tubulação de escape da fritadeira durante a limpeza.



Não quebre a conexão com o fusível de proteção contra incêndio na área inferior da pilha. Se a conexão quebrar, o sistema de extintores de incêndio será acionado.



## Limpeza da parte de trás das fritadeiras (continua)

- 8 Limpe a parte de trás da fritadeira.

Use uma escova para panelas de náilon, uma escova dupla e um balde com uma solução quente de concentrado de uso geral (APSC) KAY® SolidSense™ para esfregar todas as áreas que você esfregou na etapa 7. Limpe as áreas na mesma ordem em que você as raspou na etapa 7. Em seguida, use a escova dupla para esfregar o piso em torno da fritadeira.



Passa papel toalha em todas as áreas até elas estarem limpas e secas.



O piso pode estar úmido nos locais que você esfregou.

- 9 Peça ao gerente para inspecionar.

Peça ao gerente para inspecionar seu trabalho e aprovar a limpeza. Repita a limpeza se o gerente solicitar.

- 10 Lave as pernas e os rodízios da fritadeira.

Use uma escova para panelas de náilon e um balde com uma solução quente de concentrado de uso geral (APSC) KAY® SolidSense™ para lavar as pernas e os rodízios da fritadeira. Seque com papel toalha.



- 11 Esfregue o chão em torno da fritadeira.

Use um esfregão e um balde com uma solução quente de concentrado de uso geral (APSC) KAY® SolidSense™ para limpar todo o piso em torno da fritadeira.



O piso pode estar úmido devido à limpeza com o esfregão.

- 12 Deixe as superfícies secarem naturalmente.

Deixe todas as superfícies da fritadeira, da parede e do piso secarem naturalmente.



- 13 Reconecte a fritadeira à eletricidade.

Aproxime lentamente a fritadeira da tomada elétrica até conseguir conectar o plugue. Insira o plugue da fritadeira na tomada.



O óleo na fritadeira pode estar muito quente. Empurre a fritadeira lentamente para evitar que o óleo respingue.

- 14 Prepare a frigideira para uso.

Aproxime cuidadosamente a fritadeira até ela estar próxima da prateleira de filtro. Remova as tampas de todos os recipientes. Erga a parte frontal da tampa até o protetor de respingos sair da prateleira de filtros, e empurre a fritadeira com cuidado para a sua posição normal.



continua ►

## Limpeza da parte de trás das fritadeiras (continua)

- 15 Reconecte a fritadeira ao abastecimento de gás. Se a fritadeira for elétrica, ignore esta etapa.



Verifique se as duas extremidades da desconexão rápida estão engorduradas. Limpe a desconexão rápida se necessário. Reconecte a conexão de gás.

**Alerta de equipamento**

Certifique-se de que a desconexão rápida de gás esteja totalmente engatada antes de ligar o abastecimento de gás.

- 16 Reinstale os filtros da fritadeira e a tubulação de lubrificação. Trave as rodas. Reinstale os filtros de fritadeira e a tubulação de lubrificação no exaustor



- 17 Ligue o abastecimento de gás. Se a fritadeira for elétrica, ignore esta etapa.





Ligue a válvula de desligamento de gás manual. Ligue o computador para verificar se os queimadores acenderão novamente. Quando os queimadores acenderem novamente, você pode desligar o computador.

continua ▶

- 18 Limpe a área por trás de outras fritadeiras. Repita as etapas 1 a 17 para todas as fritadeiras restantes.



Motivo	Manter os padrões de segurança alimentar	
Tempo necessário	1 minuto para preparar	5 minutos para concluir, quando a fritadeira tiver atingido a temperatura de preparo. A temperatura de preparo deve ser atingida em aproximadamente 45 minutos.
Horário	Na abertura	Para restaurantes 24 horas: durante períodos de baixo movimento
Ícones de perigo	 Óleo quente  Superfícies quentes	

### Ferramentas e suprimentos



Pirômetro com sonda de recipiente de fritura



Luvas de neoprene

### Procedimento

- 1 Calibre o pirômetro.**  
Encha um copo de bebida quente com gelo e acrescente água fria da torre de bebidas até cobrir o gelo. Você terá 50% de gelo e 50% de água.

**2 Insira a sonda na água.**  
Insira a sonda na água com gelo e misture continuamente até a leitura da temperatura estabilizar.

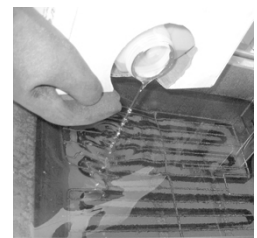
**3 Leia a temperatura.**  
A leitura deve ser 0°C, mais ou menos 1°C. Caso contrário, é preciso calibrar, reparar ou substituir o pirômetro. Para calibração, siga os procedimentos de calibração, verificação e ajuste fornecidos pelo fabricante do pirômetro.



- 2 Ligue a fritadeira e aqueça o óleo.**  
Pressione o botão ligado/desligado para ligar a fritadeira. Ajuste a fritadeira para o produto a ser preparado. Aguarde o óleo na fritadeira atingir a temperatura de preparo e depois desligue.



- 3 Verifique o nível do óleo.**  
Verifique o nível de óleo quando o óleo tiver atingido a temperatura de preparação. Se o óleo estiver acima da linha "Nível de óleo", remova o óleo até ele estar na linha drenando-o para a bandeja ou para a unidade de deposição de gordura. Se o óleo estiver abaixo da linha "Nível de óleo", adicione óleo até chegar na linha.



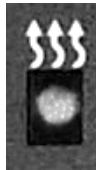
continua ▶



O óleo na fritadeira é muito quente.  
Use luvas.

## Calibrar fritadeira (continua)

- 4 Ligue e desligue o recipiente. Aguarde o recipiente ligar e desligar três vezes. A luz de aquecimento acende enquanto a frigideira estiver esquentando.



- 5 Leia a temperatura do óleo. Insira a sonda do recipiente para fritar do pirômetro no óleo quente até uma altura de 2,5 cm da ponta da sonda. A ponta deve ficar aproximadamente 7,6 cm abaixo da superfície do óleo. Aguarde a leitura da temperatura estabilizar.



- 6 Veja a temperatura na fritadeira. Pressione a chave de exibição de temperatura do recipiente em que você fez a primeira medição de temperatura. O visor mostrará a temperatura do recipiente.



- 7 Compare as leituras de temperatura. Compare a leitura de temperatura no pirômetro com a temperatura correspondente no visor.



Se as duas temperaturas tiverem uma diferença inferior a 3°C (seja para mais ou menos), não é preciso ajustar a configuração de temperatura.

Se as duas temperaturas tiverem uma diferença superior a 3°C (seja para mais ou menos), ligue para um técnico de manutenção para relatar o problema.

- 8 Repita para o outro lado do recipiente dividido. Se o recipiente que você testou for um recipiente inteiro, ignore esta etapa e siga para a etapa 9.





Se o recipiente que você testou era um dos lados de um recipiente dividido, repita as etapas de 5 a 7 no outro lado do recipiente dividido.

- 9 Finalizar verificação de calibração. Quando tiver concluído as etapas de 5 a 7 para o recipiente (incluindo os dois lados de um recipiente dividido), pressione o botão ligar/desligar para concluir a verificação de calibração do recipiente.

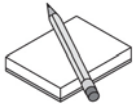


- 10 calibre as fritadeiras restantes. Repita as etapas 1 a 9 para todas as fritadeiras restantes.



Motivo	Para manter os padrões de segurança alimentar para batatas fritas	
Tempo necessário	1 minuto para preparar	5 minutos para concluir
Horário	Na abertura	Para restaurantes 24 horas: pela manhã
Ícones de perigo	 Óleo quente	 Superfícies quentes

### Ferramentas e suprimentos



Papel e lápis

### Procedimento

- Ligue a fritadeira.**  
Pressione o botão ligado/desligado para ligar a fritadeira. O visor exibirá “---”, o nome do produto ou “TEMP BAI”
- Verifique o tempo de recuperação mais recente.**  
A fritadeira grava automaticamente o tempo de recuperação da frigideira sempre que a temperatura do recipiente se eleva de 121°C para 149°C.  
  
Pressione o botão INFO. O visor mostrará o último tempo de recuperação nos dois visores. Anote o tempo de recuperação.



- Compare o último tempo de recuperação ao tempo de recuperação aceitável.**  
O tempo de recuperação aceitável para fritadeiras elétricas deve ser inferior a 1 min 40 s (um minuto, quarenta segundos). O tempo de recuperação aceitável para fritadeiras a gás deve ser inferior a 2 min 25 s (dois minutos, vinte e cinco segundos).



continua ▶

Se o tempo de recuperação que você anotou for inferior ao tempo de recuperação aceitável da fritadeira, o desempenho da fritadeira é aceitável. Vá para a etapa 5.

Se o tempo de recuperação que você anotou for superior ao tempo de recuperação aceitável da fritadeira, o desempenho da fritadeira não é aceitável. Vá para a próxima etapa.

## Calibrar tempo de recuperação de fritadeira (continua)

### 4 Ajuste a fritadeira, se necessário.

Se o tempo de recuperação da fritadeira não for aceitável, verifique os seguintes itens na fritadeira. Se tiver problemas, corrija-os conforme descrito.



Para fritadeiras elétricas apenas, confirme se o plugue de força maior está bem inserido. Ajuste se necessário.

Para fritadeiras a gás apenas, verifique o ângulo de vedação, a lâmina de gravidade e o separador. Ajuste sua posição, se necessário.

Para fritadeiras a gás apenas, verifique o fluxo de ar e o soprador de ar de combustão. Ajuste conforme necessário.

Para fritadeiras a gás apenas, verifique a condição dos queimadores radiantes.

Consulte o guia de solução de problemas no Manual do Operador.

### 5 Verifique novamente o tempo de recuperação.



Se o Tempo de Recuperação não for adequado, ligue para Assistência Técnica Frymaster para solicitar ajuda: 1-800-551-8633.

### 6 Recalibre todas as fritadeiras restantes.

Repita as etapas 1 a 5 para todas as fritadeiras restantes.





Motivo	Remover o óleo caramelizado dos elementos (se elétrico) e da cuba	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para preparar; 60 minutos por recipiente para concluir
Horário	Esta tarefa deve ser executada em um recipiente de cada vez. Você poderá servir os clientes com os recipientes restantes.	Para restaurantes 24 horas: Esta tarefa deve ser executada em um recipiente de cada vez. Você poderá servir os clientes com os recipientes restantes.

Ícones de perigo

	<b>Produtos químicos</b>		<b>Eletricidade</b>		<b>Líquidos quentes/vapor</b>		<b>Óleo quente</b>		<b>Superfícies quentes</b>
	<b>Manipulação</b>		<b>Peças móveis</b>		<b>Objetos pontiagudos/superfícies</b>		<b>Pisos escorregadios</b>		

Ferramentas e suprimentos



**Procedimento** A limpeza profunda segue os procedimentos desenvolvidos pela Kay Chemical. É preciso ter as instruções da Kay Chemical, juntamente com este Manual de Procedimento.

- 1 **Prepare para limpeza profunda e desligue a fritadeira.**  
Coloque luvas de neoprene, um avental resistente a calor e um protetor de face. Você deve usar este equipamento durante todo o procedimento.

Este procedimento deve ser seguido para apenas um recipiente de cada vez.

Confirme que os filtros da fritadeira estejam no local certo. Ligue pelo menos um exaustor. O exaustor deve permanecer ligado durante todo o procedimento.

Certifique-se de que o rack de suporte do cesto esteja no recipiente.

Pressione a tecla ligado/desligado para ligar a fritadeira. O equipamento mostrará “DESLIGADO.”



**Alerta de equipamento**  
Evite ativar acidentalmente o sistema extintor de incêndio mantendo o exaustor ligado e os filtros da fritadeira no local durante todo o procedimento.

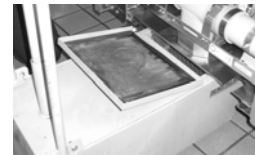


- 2 **Remova a bandeja de filtro.**  
Remova a bandeja de filtro, o cesto de resíduos, a amarração de fixação, a manta do filtro e a tela.



**Superfícies quentes**

- 3 **Posicione a MSDU.**  
Certifique-se de que a MSDU (unidade de deposição de gordura do McDonalds ou o carrinho de remoção de óleo) esteja posicionada sob o dreno.



- 4 **Entre no modo de limpeza profunda.**  
Pressione continuamente os botões Temp e Info ao mesmo tempo até NÍVEL 1 ser exibido no computador e mudar para INSERIR CÓDIGO.



## Modo de limpeza profunda (continua)

- 5 Insira o código.  
Insira 1-2-3-4 com as teclas numéricas



- 6 Vá para Limpeza profunda.  
Pressione o botão ▼ "Info" para ir para o MODO DE LIMPEZA PROFUNDA.



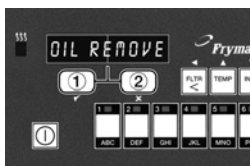
- 7 Pressione a tecla de caixa de seleção.  
Pressione a tecla 1 ✓ sob o recipiente a ser limpo.



- 8 Confirme a limpeza profunda.  
O visor do computador alterna entre FAZER LIMPEZA PROFUNDA? e SIM NÃO. Pressione a tecla 1 ✓.



- 9 Confirme que o óleo foi removido.  
**Cubas divididas:** O computador exibe Limpeza Profunda, alternando com E D. Pressione o botão 1 ✓ ou 2 ✕ sob o recipiente dividido a ser limpo. O computador exibe ÓLEO FOI RETIRADO? alternando com SIM NÃO.

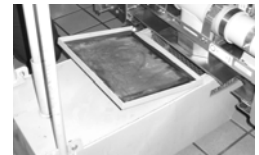


**Cubas cheias:** O computador exibe ÓLEO FOI RETIRADO? alternando com SIM NÃO.

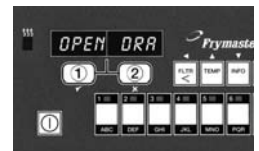
- 10 Confirme status da cuba.  
**Recipiente vazio:** Pressione a tecla 1 ✓. O computador exibe SOLUÇÃO COLOCADA? alternando com CONFIRMAR.



**Recipiente cheio de óleo:** Pressione a tecla 2 ✕. O computador exibe UNIDADE DE DESCARTE INSTALADA? alternando com CONFIRMAR.



- 11 Drene o óleo do recipiente.  
**Recipiente vazio:** Vá para a etapa 13.



**Certifique-se de que a MSDU (unidade de deposição de gordura do McDonalds ou o carrinho de remoção de óleo) esteja posicionada sob o bico do dreno.**



**Recipiente cheio:** O computador exibe ABRIR VÁLVULA DRENO. Abra cuidadosamente a válvula de dreno e permita que o óleo drene no carrinho de remoção de óleo. Empurre pedaços de alimentos fritos e outros sedimentos em direção à válvula de drenagem para drená-los.



O óleo pode estar muito quente. Evite que o óleo espirre.

O computador exibe DESCARTANDO e muda para RECIP. VAZIO? alternando com CONFIRMAR.



Pressione a tecla 1 ✓.

## Modo de limpeza profunda (continua)

- 12 Feche a válvula de dreno.  
O computador exibe  
**FECHAR VÁLVULA  
DRENO.**

Feche a válvula de dreno.



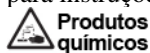
- 13 Troque a bandeja do filtro.  
Coloque a bandeja do filtro  
com todos os componentes  
internos removidos no  
gabinete da fritadeira.



- 14 Adicione desengordurante e  
água quente ao recipiente.  
Derrame o Desengordurante  
KAY® QSR para serviços  
pesados cuidadosamente no  
recipiente. Use 2,52 litros de  
desengordurante se estiver  
limpando um recipiente cheio.  
Use 1,26 litros de  
desengordurante se estiver  
limpando um dos lados de um  
recipiente dividido. Termine  
de encher o recipiente com  
água quente. A solução deve  
estar 2,5 cm acima da linha de  
enchimento.



Consulte o Procedimento de  
Limpeza Profunda da  
Fritadeira da Kay Chemical  
para instruções adicionais.



Desengordurante KAY®  
QSR para serviços pesados

- 15 Depois de adicionar a solução  
de limpeza  
O computador exibe  
**SOLUÇÃO COLOCADA?**  
alternando com  
**CONFIRMAR.**  
Pressione a tecla 1 ✓.



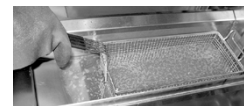
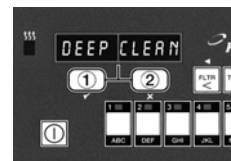
- 16 Inicie a limpeza profunda.  
O computador exibe  
**LIMPEZA PROFUNDA** com  
um temporizador de  
contagem regressiva por uma  
hora. A solução atingirá a  
temperatura de 91°C. A  
solução deve estar levemente  
fervilhante. Complete as  
etapas de 17 a 19 enquanto o  
temporizador estiver em  
execução.



A solução nunca deve chegar  
a ferver ou poderá  
transbordar. Se a unidade  
começar a transbordar,  
cancele a limpeza profunda  
pressionando duas vezes o  
botão por três segundos.

Nunca deixe a fritadeira sem  
supervisão durante a limpeza  
profunda.

- 17 Limpe os cestos para fritura.  
Coloque os cestos para fritura  
na solução de limpeza. Peça  
que outra pessoa da equipe os  
remova e limpe, levando-os  
para a pia de três  
compartimentos. Enxágue e  
seque muito bem.



Não coloque peças de  
alumínio na solução em  
fervura.

Os suportes para pendurar as  
cestas de metal sólido são  
compostos de alumínio.

## Modo de limpeza profunda (continua)

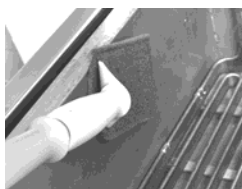
- 18 Limpe o rack para pendurar a cesta.  
Use a vara goofer para remover o rack de suporte da cesta do recipiente. Peça a outro membro da equipe para levar o rack para a pia de três compartimentos e enxágue-o completamente em água quente. Seque bem.



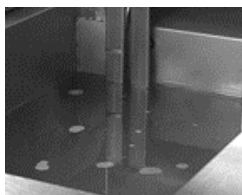
O rack de suporte da certa está muito quente.



- 19 Esfregue dentro do recipiente.  
Esfregue nas paredes laterais, frontais e posteriores do recipiente com Suporte de manta ou manta para alta temperatura, manta e o produto de limpeza para fritadeira Kay QSR.



- 20 Limpeza concluída.  
Depois de uma hora, o computador exibe LIMPEZA CONCLUÍDA alternando com CONFIRMAR e emitindo um alarme. Pressione 1 ✓ para silenciar o alarme.



- 21 Seque a solução do recipiente.  
**Siga o Procedimento de Limpeza Profunda com Produto Químico para remover solução.**

O computador exibe SOLUÇÃO FOI RETIRADA? alternando com SIM. Quando a solução for removida, pressione o botão 1 ✓.



A solução estará muito quente. Evite que o óleo espirre.



- 22 Esfregue dentro do recipiente.  
O computador exibe RECIP. FOI ESFREGADO? alternando com CONFIRMAR.

Use o suporte para esponja resistente à alta temperatura, a esponja e um produto de limpeza para fritadeira para esfregar as paredes, os cantos e a base da parte interna do recipiente. Remova todos os depósitos restantes. Use escovas de detalhes resistente a altas temperaturas para esfregar por entre e por baixo de bobinas, cantos dos recipientes e outras áreas de difícil alcance.

Depois que o recipiente for esfregado, pressione o botão 1 ✓.




- 23 Abra a válvula de dreno.  
O computador exibe ABRIR VÁLVULA DRENO. Abra a válvula de dreno cuidadosamente.



## Modo de limpeza profunda (continua)

- 24 Drenagem  
O computador exibe DRENANDO para drenar pequenas quantidades de solução do recipiente.



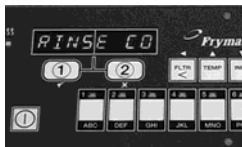
 **Líquidos quentes/vapor**

A solução estará muito quente. Evite que o óleo espirre.

- 25 Enxágue o recipiente com água.  
Enxágue o recipiente com água quente ou 38° C.  
Insira a bandeja do filtro para coletar a água do enxágue.  
Repita com mais água limpa e quente.



- 26 Enxágue completamente  
O computador exibe ENXÁGUE CONCLUÍDO? alternando com CONFIRMAR.



Pressione o botão 1 ✓ quando o enxágue for concluído.



- 27 Feche a válvula de dreno.  
O computador exibe FECHAR VÁLVULA DRENO.



Feche a válvula de dreno.

- 28 Remova a bandeja de filtro.  
O computador exibe RETIRAR BANDEJA alternando com CONFIRMAR.



Remova a bandeja do filtro e pressione 1 ✓ .

 **Superfícies quentes**



- 29 Seque o recipiente. Limpe e seque a bandeja.  
O computador exibe RECIP. E BANDEJA SECOS alternando com CONFIRMAR.



Remova e drene a bandeja do filtro de acordo com o procedimento de Limpeza Profunda da Kay Chemical. Limpe o recipiente com uma toalha limpa e desinfetada. Seque completamente a parte interna do recipiente com toalhas de papel Limpe e seque a bandeja do filtro. Remonte-a com seus componentes e instale uma manta de filtro limpa.



- 30 Recipiente e bandeja secos  
Pressione 1 ✓ quando o recipiente e a bandeja estiverem secos e prontos para retornarem ao serviço.



## Modo de limpeza profunda (continua)

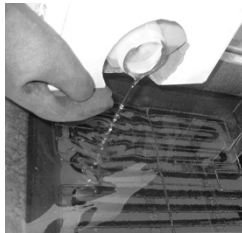
- 31 Insira a bandeja.  
O computador exibe  
COLOCAR BANDEJA  
alternando com  
CONFIRMAR.

Insira a bandeja do filtro em  
uma fritadeira e pressione  
1 ✓.



- 32 Encha o recipiente com óleo.  
O computador exibe  
ENCHER RECIP.  
MANUALMENTE  
alternando com  
CONFIRMAR.

Encha o recipiente com a  
quantidade apropriada de  
óleo.



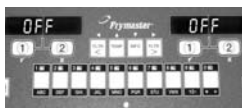
Pressione 1 ✓ quando o  
recipiente estiver cheio para a  
linha de nível inferior do óleo.






**Manipulação**



- 33 Retorne para DESLIGADO.  
O computador exibe  
DESLIGADO.



Motivo	Se o limite máximo não estiver funcionando adequadamente, isso pode provocar uma falha grave no equipamento e gerar condições de risco à segurança. Nunca opere uma fritadeira em que um limite máximo não esteja funcionando corretamente. Conduza um teste quando a fritadeira não for necessária por uma hora e o óleo estiver no momento da troca. Descarte o óleo após concluir este teste.	
Tempo necessário	Tempo de aquecimento da fritadeira é de 45 minutos	25 minutos por cuba Uma hora para o óleo resfriar antes do descarte.
Horário	Após fechamento Conduza um teste quando o óleo de cozinha estiver no momento da troca.	Para restaurantes 24 horas: durante períodos de baixo volume quando o óleo estiver programado para ser trocado
Ícones de perigo	 <b>Líquidos quentes/vapor</b>  <b>Óleo quente</b>  <b>Superfícies quentes</b>	

Ferramentas e suprimentos



Carrinho de remoção de óleo



Luvas de neoprene

Procedimento

1 Prepare para os testes.

Certifique-se de que óleo na fritadeira esteja programado para ser trocado. O óleo deve ser descartado no final do procedimento.



Verifique o nível do óleo na fritadeira. Ele deve estar na linha superior de “Nível do óleo”.

Verifique a temperatura do óleo pressionando o botão TEMP. A temperatura do óleo deve ser superior a 82°C.



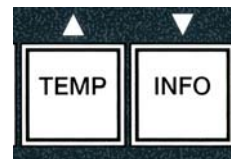
Confirme que os filtros de gordura na tampa foram inseridos e ligue os exaustores. Os exaustores devem permanecer ligados durante todo o procedimento. Durante este procedimento, o óleo na fritadeira é aquecido a temperaturas muito elevadas. O óleo pode emitir um pouco de fumaça, e estará extremamente quente.



2 Desligue o computador. Pressione os botões DESLIGADO.



3 Entre no modo de programação. Pressione continuamente os botões Temp e Info ao mesmo tempo até NÍVEL 1 ser exibido no computador e mudar para INSERIR CÓDIGO.



4 Digite o código. Insira 1-2-3-4 com as teclas numeradas.



5 A tela do computador troca. O computador exibe o programa Nível 1.



## Verifique os controles de limite máximo (continua)

- 6 Percorra as suas escolhas. Pressione o botão ▼ “Info” para rolar para o Teste de Limite Máximo.



- 7 Confirme a sua escolha. Pressione a tecla 1 ✓.



- 8 Confirme o teste escolhido. O computador exibe LIMITE SUP alternando entre SIM NÃO.



- 9 Pressione a tecla. Pressione a tecla ✓.



- 10 Pressione continuamente a tecla de verificação. O computador exibe APERTAR E MANTER BOTÃO VERIFICAR PRESSIONADO.



- 11 Pressione continuamente a tecla. Pressione continuamente a tecla ✓ do recipiente sendo testado. O computador exibe a temperatura do recipiente durante o teste.



- 12 O recipiente aquece. O computador exibe QUENTE ALTA - 1 quando o recipiente atinge  $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ . Nos computadores usados na União Europeia (com marca da CE), a temperatura é  $202^{\circ}\text{C}$ .



- 13 Limite máximo abre. O computador exibe AJUDA alternando com ALTA-2, quando o limite superior abre entre  $217^{\circ}\text{C}$  e  $231^{\circ}\text{C}$ .



- 14 Limite máximo falha. Se o limite máximo não abrir, o computador exibe FALHA NO LIMITE SUP alternando com DESLIGAR FORÇA. Se isso ocorrer, desconecte a força imediatamente e solicite serviço.

- 15 Solte a tecla. Solte o botão 1 ✓.

- 16 Quando o óleo resfriar, desligue. Quando o recipiente resfriar abaixo de  $204^{\circ}\text{C}$ , pressione 2 ✕ duas vezes para sair e retornar a DESLIGADO.



- 17 Descarte do óleo. Descarte do óleo após um teste de limite máximo, Use o MSDU (carrinho de remoção de óleo) para lojas não RTI. Se estiver usando um sistemas de reservatório de óleo, siga os procedimentos adequados para descartar o óleo.



- 18 Verifique os controles de limite máximo para todas as fritadeiras restantes, Repita as etapas 3 a 18 para todas as fritadeiras restantes.



Motivo	Manter a bomba de filtro da fritadeira em funcionamento	
Tempo necessário	2 minutos para preparar	5 minutos para concluir
Horário	Na abertura; a fritadeira deve estar fria	Para restaurantes 24 horas: Durante um período de baixo volume quando a fritadeira puder ser desligada

## Ícones de perigo



## Ferramentas e suprimentos



Anéis de vedação para a bomba do filtro



Chave de fenda de ponta reta



suporte para esponja e esponja resistente a altas temperaturas Ecolab

## Procedimento

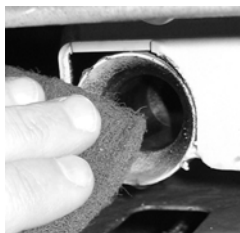
- 1 Prepare a frigideira para o procedimento. Certifique-se de que a fritadeira esteja fria. Este procedimento deve ser executado apenas quando a fritadeira está fria e a bandeja do filtro está vazia.



- 2 Remova a bandeja de filtro. Retire a bandeja do filtro do gabinete.



- 3 Limpe os tubos coletores. Limpe os tubos coletores macho e fêmea com uma esponja macia resistente a altas temperaturas.



- 4 Troque o anel de retenção. Remova o anel de retenção do bico da bandeja. Troque o anel de retenção por um novo. Os anéis de retenção podem ser adquiridos do seu centro de assistência técnica autorizada.

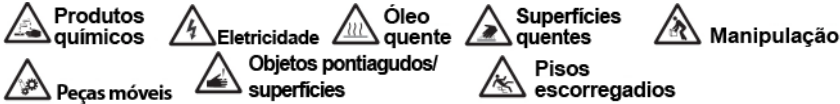


**Alerta de equipamento**

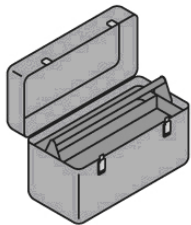
Use apenas o anel de retenção para reposição fornecido pelo fabricante. Esses anéis são fabricados especificamente para uso com óleos de cozinha quentes. Anéis de vedação genéricos não podem ser utilizados para essa finalidade.

- 5 Reinstale a bandeja de filtro. Reinstale a bandeja no gabinete da fritadeira.



Motivo	A Frymaster recomenda que um técnico do FAST (Posto de Serviço Autorizado Frymaster) inspecione este equipamento pelo menos uma vez por ano. Isso ajudará a assegurar que o equipamento esteja funcionando com segurança e operando em seu desempenho máximo.
Tempo necessário	N/D Uma hora para concluir a inspeção por frigideira
Horário	A inspeção deve ser programada pela loja para garantir que as atividades não sejam interrompidas e para fornecer acesso adequado da equipe de manutenção ao equipamento.
Ícones de perigo	


### Ferramentas e suprimentos



Ferramentas fornecidas por técnicos

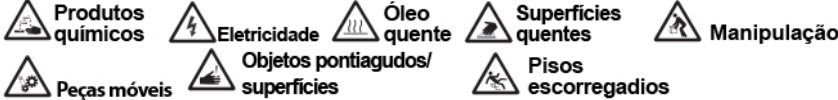
### Procedimento

#### TÉCNICOS QUALIFICADOS APENAS

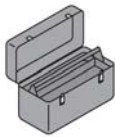
- 1 **Inspeção do gabinete**  
 Inspecione as partes interna, externa, frontal e traseira do gabinete para verificar se há excesso de óleo.  

- 2 **Inspeção de elementos**  
 Verifique se os elementos aquecedores estão em boas condições e se não há acúmulo de óleo carbonizado/caramelizado. Verifique se os elementos aquecedores têm sinais de queima seca prolongada.
- 3 **Inspeção da inclinação**  
 Verifique se o mecanismo de inclinação funciona corretamente quando os elementos são erguidos e baixados e se os fios dos elementos não estão grudando e/ou se desgastando por fricção.
- 4 **Verifique o tempo de recuperação da fritadeira.**  
 Escolha um recipiente na fritadeira. Verifique o último tempo de recuperação da fritadeira para esse recipiente, seguindo o procedimento em FR4 M1. O último tempo de recuperação deve ser inferior a 1 min 40 s (um minuto, quarenta segundos).  
  
 Se o tempo de recuperação da fritadeira for inferior a 1 min 40 s (um minuto, quarenta segundos), o procedimento está concluído para este recipiente. Vá para a etapa 6.
- 5 **Ajuste a fritadeira, se necessário.**  
 Se o tempo de recuperação da fritadeira não for aceitável, verifique os seguintes itens na fritadeira. Se tiver problemas, corrija-os conforme descrito.  
  
 Para fritadeiras elétricas apenas, confirme se o plugue de força maior está bem inserido. Ajuste se necessário. Continue para a etapa 6.
- 6 **Verificação de consumo de energia**  
 Verifique se o consumo de energia dos elementos aquecedores está dentro da faixa permitida, como indicado na placa de identificação do equipamento.

## Inspeção anual (somente fritadeiras elétricas) (continua)

- 7 Verificação de sonda**  
Verifique se os sensores de temperatura e limite máximo estão instalados, conectados e funcionando adequadamente e se o material de montagem e os protetores dos sensores estão no devido lugar e instalados corretamente.
- 8 Inspeção de componentes elétricos**  
Verifique se os elementos das caixas de componentes e de contadores (ou seja, computador/controlador, relés, placas de interface, transformadores, contadores, etc.) estão em boas condições e sem acúmulo de óleo e outros resíduos.
- 9 Inspeção da conexão dos cabos**  
Verifique se as conexões da fiação das caixas de componentes e contadores estão firmes e se a instalação elétrica está em boas condições.
- 10 Verificação de dispositivos de segurança**  
Verifique se todos os recursos de segurança (ou seja, blindagens de contadores, chaves de segurança do dreno, chaves de restabelecimento, etc.) estão no lugar e funcionando bem.
- 11 Exame da cuba**  
Verifique se a cuba está em boas condições, sem vazamentos, e se sua vedação está em condições de cumprir bem sua função.
- 12 Inspeção de fixação de cabeamento**  
Verifique se toda a fiação e conexões elétricas estão bem apertadas e em boas condições.
- 13 Inspeção de tubulação de óleo**  
Verifique se as tubulações de drenagem e retorno de óleo têm algum vazamento e se todas as conexões estão bem apertadas.

Motivo	A Frymaster recomenda que um técnico do FAST (Posto de Serviço Autorizado Frymaster) inspecione este equipamento pelo menos uma vez por ano. Isso ajudará a assegurar que o equipamento esteja funcionando com segurança e operando em seu desempenho máximo.
Tempo necessário	1,5 horas para concluir
Horário	A inspeção deve ser programada pela loja para garantir que as atividades não seja interrompidas e para fornecer um acesso adequado da equipe de manutenção ao equipamento.
Ícones de perigo	

### Ferramentas e suprimentos

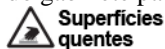


Ferramentas  
fornecidas por  
técnicos

### Procedimento

#### TÉCNICOS QUALIFICADOS APENAS

- Inspeção do gabinete**  
Inspeccione as partes interna, externa, frontal e traseira do gabinete para verificar se há excesso de óleo.



- Verificar pressão regulada do gás.**  
Entre em contato com a sua companhia de gás local ou com a distribuidora de serviço para verificar a pressão do gás do regulador de gás da fritadeira.

Para gás natural, a pressão deve ser 76 mm W.C. Para gás de propano, a pressão deve ser 210 mm W.C.

Se a pressão não atender a esses padrões, peça à empresa de manutenção ou companhia de gás para ajustar a pressão para o padrão.

- Verificação de sonda**  
Verifique se os sensores de temperatura e limites máximos estão instalados, conectados e funcionando adequadamente e se o material de montagem e os protetores dos sensores estão no lugar e instalados corretamente.

- Limpe e troque a tubulação de ventilação da válvula de gás.**  
Limpe e troque a tubulação de ventilação da válvula de gás. Siga o procedimento de limpeza no manual de serviço.
- Mau funcionamento do soprador de ar de combustão.**  
Limpe o soprador de ar de combustão. Siga o procedimento de limpeza no manual de serviço.
- Verifique o tempo de recuperação da fritadeira.**  
Escolha um recipiente na fritadeira. Verifique o último tempo de recuperação da fritadeira para esse recipiente, seguindo o procedimento em FR4 M1. O tempo de recuperação mais recente deve ser inferior a 2 min 25 (dois minutos, vinte e cinco segundos).

Se o tempo de recuperação da fritadeira for inferior a 2 min 25 (dois minutos, vinte e cinco segundos). Vá para a etapa 9.

## Inspeção anual (somente fritadeiras a gás) (continua)

- 7 Verifique a combustão.**  
Se o tempo de recuperação da fritadeira for inferior a 2 min 25 (dois minutos, vinte e cinco segundos), ignore esta etapa.
- Conecte o multímetro em séries com o fio branco do sensor de chamas no acendedor. Permita que queimador opere por, no mínimo, um minuto após o ciclo de derretimento ser concluído. Depois de um minuto, a leitura no multímetro deve estar entre 2,5 e 3,5 microamps. Qualquer outra leitura não é aceitável.
- Depois de 90 segundos de operação contínua, verifique a cor do queimador. O queimador deve ter uma coloração laranja avermelhado. Use o Gráfico de Comparação de Cores do Queimador na parte interna da porta da fritadeira para identificar a cor correta. Uma chama azul ou pontos escuros da face do queimador não são aceitáveis.
- 8 Ajuste o soprador de ar de combustão, se necessário.**  
Se o tempo de recuperação da fritadeira for inferior a 2 min 25 (dois minutos, vinte e cinco segundos), ignore esta etapa.
- Se a leitura de multímetro ou a cor do queimador não forem aceitáveis, ajuste a placa de entrada do soprador de ar de combustão.
- Solte as porcas de retenção na placa de entrada com uma pequenas chave ajustável. Abra ou feche a placa para ajustar o fluxo de ar enquanto observa a leitura do multímetro e a cor do queimador. Em geral, uma chama azul significa que o queimador não está recebendo ar suficiente. Pontos escuros no queimador costumam significar que o queimador está recebendo muito ar.
- Quando a leitura de microamp estiver dentro da faixa aceitável e a cor do queimador for laranja avermelhada, mantenha a placa de entrada do soprador no lugar. Em seguida, aperte as porcas de fixação da placa de entrada do soprador.
- 9 Verificação de dispositivos de segurança**  
Verifique se todos os recursos de segurança (ou seja, chaves de segurança do dreno, chaves de redefinição, etc.) estão no lugar e funcionando bem.
- 10 Exame da cuba**  
Verifique se a cuba está em boas condições, sem vazamentos, e se sua vedação está em condições de cumprir bem sua função.
- 11 Inspeção de fixação de cabeamento**  
Verifique se toda a fiação e conexões elétricas estão bem apertadas e em boas condições.
- 12 Inspeção de tubulação de óleo**  
Verifique se as tubulações de drenagem e retorno de óleo têm algum vazamento e se todas as conexões estão bem apertadas.
- 13 Calibre as fritadeiras restantes.**  
Repita as etapas 2 a 12 para cada recipiente e fritadeira restantes.

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