Frymaster 1814E Series
Fritadeira Eléctrica

Manual de instalação e de operação

FRYMASTER®

A Frymaster, uma associada da Commercial Food Equipment Service Association (Associação do Comércio de Serviços de Equipamento de Alimentos), recomenda o emprego de técnicos certificados pela CFESA.

Linha de assistência técnica de 24 horas
1-800-551-8633

06/2022
8 1 9 7 0 8 9

www.frymaster.com E-mail: service@frymaster.com

Portuguese / Português

AVISOS

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UMA OUTRA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO FRYMASTER QUE NÃO UMA NOVA PEÇA NÃO MODIFICADA OU RECICLADA DIRECTAMENTE ADQUIRIDA NA FRYMASTER, OU DE UM DOS CENTROS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADOS, E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA, NO QUE RESPEITA À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA CADUCARÁ. ALÉM DISTO, A FRYMASTER E AS EMPRESAS ASSOCIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANOS OU CUSTOS E DESPESAS CRIADOS PELO CLIENTE, COMO RESULTADO DIRECTO OU INDIRECTO, TOTAL OU PARCIAL, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU DE UMA PEÇA RECEBIDA NUM CENTRO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA NÃO AUTORIZADO.

AVISOS

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização profissional e deve ser operado exclusivamente por pessoal qualificado. A instalação, manutenção e reparações devem ser efectuadas por uma assistência técnica autorizada pela Frymaster (FAS) ou por um outro profissional qualificado. A instalação, manutenção e reparações efectuadas por pessoal não qualificado fará caducar a garantia do fabricante. Para as definições de Pessoal qualificado, consulte o capítulo 1 deste manual.

AVISOS

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os regulamentos nacionais e locais adequados do país e da região onde o aparelho é instalado. Para as especificações, consulte os REQUISITOS DE REGULAMENTOS NACIONAIS, no capítulo 2 deste manual.

NOTA PARA OS CLIENTES NOS EUA

Este dispositivo deverá ser instalado de acordo com o código básico da canalizações do Building Officials e Code Administrators International Inc. (BOCA) e o Food Service Sanitation Manual do Food e Drug Administration dos EUA.

AVISOS

Os desenhos e fotografias utilizados neste manual pretendem ilustrar os procedimentos de operação, limpeza e procedimentos técnicos gerais, e podem não estar conforme os procedimentos operacionais aplicados pela gerência no local.

NOTA PARA OS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM CONTROLADORES

EUA

Este dispositivo está de acordo com a Parte 15 dos regulamentos FCC. A operação está dependente das duas condições seguintes: 1) Este dispositivo não provocará nenhumas interferências nocivas, e 2) Este dispositivo está protegido contra quaisquer interferências, incluindo interferências que possam provocar a operação não desejada. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B.

CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites da classe A ou B, no que diz respeito às emissões de ruído de rádio, conforme as definições da norma ICED-003, do Canadian Department of Communications.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ PERIGO

Os erros de instalação, afinação, manutenção ou assistência técnica, e as alterações não autorizadas, podem provocar danos materiais, ferimentos ou a morte. Antes de instalar ou fazer a manutenção deste equipamento, leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção.

⚠ PERIGO

A saliência na frente do aparelho não é um degrau! Nunca se ponha em pé no aparelho. Podem ser provocadas lesões sérias por tropeçar ou pelo contacto directo com o óleo quente.

⚠ PERIGO

Não guarde nem use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na área deste ou de qualquer outro aparelho.

⚠ PERIGO

A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem 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.

⚠ PERIGO

Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com fritadeiras individuais sem filtro. Se o kit de limitadores estiver em falta, contacte o seu fornecedor local de equipamento de restauração (KES).

⚠ PERIGO

Antes de mover, testar, manter ou reparar a fritadeira Frymaster, desligue todos os cabos de alimentação da fritadeira.

⚠ AVISOS

Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais da fritadeira com o fim de colocar a fritadeira por baixo de uma cobertura. Tem perguntas? Entre em contacto connosco através da linha de assistência técnica de 24 horas da Frymaster 1-800-551-8633

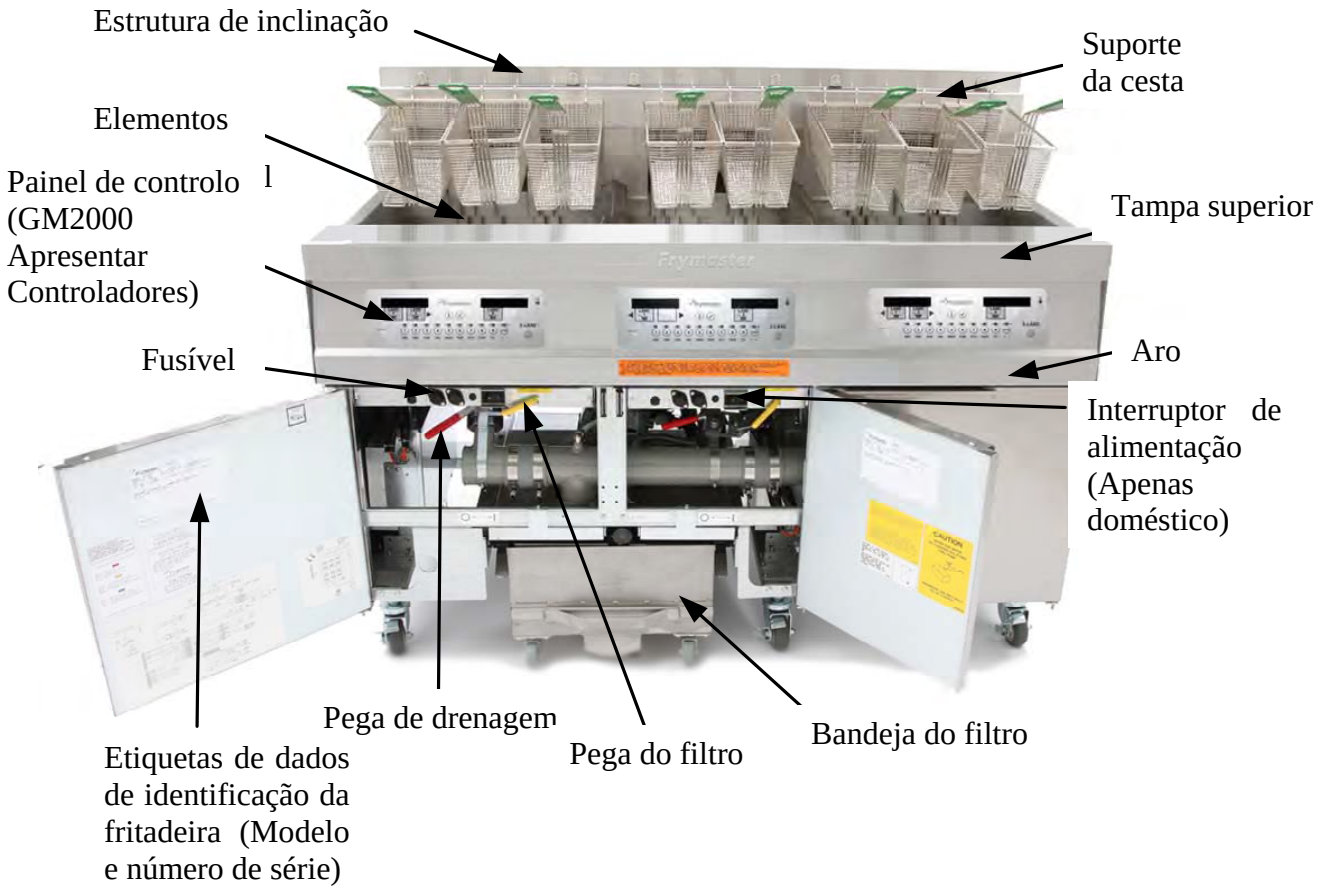
⚠ AVISOS

CRIANÇAS OU PESSOAS COM DEFICIENCIÊNCIA 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.

PASSOS INICIAIS COM A FRITADEIRA ELÉCTRICA 1814E SERIES



CONFIGURAÇÃO TÍPICA (31814E APRESENTADO)

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

FRITADEIRA ELÉCTRICA 1814E SERIES
Manual de Instalação e operação

ÍNDICE

CAPÍTULO 1: Introdução
1.1 Informações gerais 1-1
1.2 Informações de segurança 1-1
1.3 Informações de controlador 1-1
1.4 Informações específicas para a Comunidade Europeia (CE) 1-2
1.5 Instalação, operação e assistência técnica 1-2
1.6 Definições 1-2
1.7 Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte 1-3
1.8 Informações de assistência técnica 1-3
CAPÍTULO 2: Instruções de instalação
2.1 Requisitos gerais de instalação 2-1
2.2 Potência necessária 2-3
2.3 Posicionamento da fritadeira 2-3
2.4 Limpar por fervura 2-4
CAPÍTULO 3: Instruções de operação
3.1 Configuração do equipamento e procedimentos de encerramento 3-1
3.2 Controladores 3-2
CAPÍTULO 4: Instruções de filtragem
4.1 Drenagem e filtragem manual 4-1
4.2 Informações gerais do filtro 4-2
4.3 Preparação do filtro 4-2
4.4 Operação diária do filtro 4-6
4.5 Operação do Filtro 4-8
4.6 Drenagem e eliminação do óleo usado 4-11
CAPÍTULO 5: Manutenção preventiva
5.1 Limpeza da fritadeira 5-1
5.2 Inspecção anual/periódica do sistema 5-2
5.3 Cuidado com o aço inoxidável 5-4
CAPÍTULO 6: Reparação de avarias por parte do operador
6.1 Introdução 6-1
6.2 Reparação de avarias 6-2
6.3 Peças substituíveis do utilizador 6-4

FRITADEIRA ELÉCTRICA FRYMASTER 1814E SERIES
CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

1.1 Geral

Este manual abrange todas as configurações das fritadeiras eléctricas 1814E series. As fritadeiras desta família de modelos têm a maior parte das peças iguais, e, quando tratadas como um grupo, serão chamadas de fritadeiras eléctricas "1814E".

As fritadeira eléctricas 1814E são cubas de fritura abertas com um elemento rotativo e com uma concepção aperfeiçoada. As fritadeiras desta série vêm com disposições de cuba inteira, e podem ser adquiridas como unidades individuais ou agrupadas em baterias de até seis fritadeiras.

1.2 Informações de segurança

Antes de iniciar a operação da sua unidade, leia cuidadosamente as instruções contidas neste manual.

Ao longo deste manual encontrará anotações dentro de caixas com molduras duplas, semelhantes à caixa indicada em baixo.

⚠ PERIGO
Óleo de fritura quente provoca queimaduras graves. Nunca tente mexer numa fritadeira que contenha óleo quente ou transferir óleo de um recipiente para outro.

⚠ Caixas de **CUIDADO** contêm informações sobre acções ou condições que ***podem provocar ou resultar em falhas do seu sistema***.

⚠ Caixas de **AVISO** contêm informações sobre acções ou condições ***que podem provocar ou resultar em danos do seu sistema*** e que podem provocar falhas do seu sistema.

⚠ Caixas de **PERIGO** contêm informações sobre acções ou condições ***que podem provocar ou resultar em lesões do pessoal*** e que podem danificar o seu sistema e/ou provocar falhas do seu sistema.

As fritadeiras desta série estão equipadas com as seguintes funções de segurança automáticas:

1. Duas funções de detecção de temperaturas altas desligarão a alimentação eléctrica para os elementos térmicos, caso os controlos de temperatura falhem.

2. Um interruptor de segurança integrado na válvula de drenagem evita que os elementos térmicos aqueçam enquanto a válvula de drenagem estiver parcialmente aberta.

1.3 Informações de controlador

Este equipamento foi testado e comprovado que cumpre com os limites em vigor para equipamentos digitais da Classe A, conforme a Parte 15 dos regulamentos FCC. Não obstante este dispositivo estar classificado como dispositivo de classe A, está comprovado que cumpre também com os limites da classe B. Estes limites foram concebidos para assegurar uma protecção adequada contra interferências

nocivas, caso o equipamento esteja a ser operado em ambientes comerciais. Este equipamento gere, utiliza e transmite energia de frequência de rádio, e, se não for instalado e utilizado conforme o manual de instruções, pode provocar interferências nocivas nas comunicações de rádio. A operação do equipamento em áreas residenciais irá provavelmente provocar interferências nocivas, o que obrigará o utilizador a corrigir estas interferências às suas próprias custas.

Pela presente, o utilizador é admoestado de que, quaisquer alterações ou modificações não autorizadas expressamente pela parte responsável pela observação, pode fazer caducar a autorização de utilização para a operação do equipamento.

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

Para informações auxiliares, o utilizador pode recorrer à brochura seguinte, editada pela Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Esta brochura pode ser encomendada no Government Printing Office dos EUA, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Informações específicas para a Comunidade Europeia (CE)

A Comunidade Europeia (CE) estabeleceu determinadas normas específicas respeitantes a equipamentos deste tipo. Sempre que exista uma diferença entre as normas CE e normas Não-CE, as informações ou instruções pertinentes são identificadas mediante caixas sombreadas semelhantes à caixa abaixo indicada.

Norma CE
Exemplo de uma caixa para distinguir informações específicas para a CE e para Não-CE.

1.5 Instalação, operação e assistência técnica

As informações de operação para o equipamento Frymaster foram compiladas para utilização por pessoal qualificado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6. **Toda a instalação e assistência técnica do equipamento Frymaster deve ser efectuada por pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6.**

1.6 Definições

PESSOAL DE OPERAÇÃO QUALIFICADO E/OU AUTORIZADO

O pessoal de operação qualificado/autorizado é aquele que leu cuidadosamente as informações deste manual e se familiarizou com as funções do equipamento ou que teve uma experiência anterior com a operação do equipamento abrangido pelo presente manual.

PESSOAL DE INSTALAÇÃO QUALIFICADO

O pessoal de instalação qualificado são pessoas, firmas, corporações e/ou empresas que, pessoalmente ou através de um representante, está envolvido e é responsável pela instalação de aparelhos eléctricos. O pessoal qualificado deve ser experiente neste tipo de trabalho, estar familiarizado com todas as

precauções eléctricas envolvidas e estar de acordo com todos os requisitos impostos pelos códigos nacionais e locais aplicáveis.

PESSOAL QUALIFICADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O pessoal qualificado de assistência técnica é aquele que está familiarizado com o equipamento Frymaster e que foi autorizado pela Frymaster, L.L.C. a prestar assistência técnica ao equipamento. Todo o pessoal de assistência técnica autorizado deve estar equipado com um conjunto completo de manuais de assistência técnica e peças e manter em armazém uma quantidade mínima de peças para o equipamento Frymaster. Existe uma lista de assistências técnicas autorizada Frymaster (FAS) no site da Frymaster em www.frymaster.com. ***O não recurso a pessoal qualificado de assistência técnica fará caducar a garantia da Frymaster relativamente ao equipamento.***

1.7 Procedimento em caso de reclamações de danos de transporte

O que deve fazer quando o equipamento chegar danificado:

Por favor, lembre-se que, este equipamento foi inspeccionado cuidadosamente e embalado por pessoal especializado, antes de sair da fábrica. A Frymaster não assume responsabilidades por danos ou perdas ocorridas durante o transporte.
A transportadora aceita a plena responsabilidade pela entrega segura no momento da entrega do equipamento.

1. Escreva a sua reclamação de danos imediatamente — Independentemente do volume de danos.
2. Perdas ou danos visíveis — Assegure-se que isto é anotado na guia de transporte ou no comprovativo de entrega, devendo ser assinado pela pessoa que efectuou a entrega.
3. Perdas ou danos ocultos — Caso o dano não seja notado antes do equipamento ser desembalado, notifique imediatamente a transportadora ou a empresa e escreva uma reclamação de danos ocultos. Isso deve ser feito dentro de 15 dias após entrega. Assegure-se que a embalagem é guardada para inspecção.

1.8 Informações de assistência técnica

Para manutenção não rotineira ou para reparações, ou ainda para informações de assistência técnica, contacte a assistência técnica autorizada Frymaster (FAS). Para informações de assistência técnica, telefone para o Departamento de Assistência Técnica da Frymaster (1-800-24FRYER) ou por e-mail através do endereço service@frymaster.com. As informações seguintes serão necessárias para poder atendê-lo de forma eficiente:

Número do modelo _____

Número de série _____

Tensão _____

Natureza do problema_____

_____

_____

CONSERVE E GUARDE ESTE MANUAL NUM LOCAL SEGURO PARA USO FUTURO.

FRITADEIRA ELÉCTRICA FRYMASTER 1814E SERIES
CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Geral

A devida instalação é essencial para a operação segura, eficiente e livre de falhas deste aparelho.

Pessoal de instalação ou assistência técnica qualificado, licenciado e/ou autorizado, conforme definido na Secção 1.6 do presente manual, deve efectuar toda a instalação e assistência técnica no equipamento Frymaster.

A não utilização de pessoal de instalação ou de assistência técnica qualificado, certificado, licenciado e/ou autorizado (conforme definido na Secção 1.6 deste manual) durante a instalação ou assistência técnica do equipamento fará caducar a garantia da Frymaster e poderá provocar danos no equipamento ou lesões no pessoal.

Em caso de conflito entre as instruções e informações contidas neste manual e os códigos ou regulamentos locais ou nacionais, a instalação e operação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes no país onde o equipamento será instalado.

Para a assistência técnica, contacte a assistência técnica autorizada (FAS) local.

AVISOS

Todas as fritadeiras enviadas sem cabos fornecidos de fábrica e conjuntos de fichas necessitam da instalação de cablagem utilizando cabos flexíveis no bloco de terminais localizado na parte posterior da fritadeira. Estas fritadeiras devem estar ligadas de acordo com as especificações NEC. As unidades com cablagem devem ter instalados dispositivos de limitação.

AVISOS

Caso este equipamento seja ligado directamente à fonte de alimentação, deve ser integrado um dispositivo de corte da alimentação na cablagem fixa, com um corte de contactos de, no mínimo 3 mm, em todos os pólos.

AVISOS

Este equipamento deve ser colocado de modo a que, a ficha fique acessível, desde que não sejam instalados outros dispositivos de corte da fonte de alimentação (p.ex., um disjuntor de circuito).

AVISOS

Caso o cabo de alimentação eléctrica esteja danificado, este deve ser substituído por um técnico de assistência técnica autorizada pela Frymaster ou por uma outra pessoa de qualificação semelhante, para evitar quaisquer perigos.

⚠ PERIGO

Todas as ligações de cablagem para este aparelho devem ser efectuadas de acordo com o(s) esquema(s) eléctrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) eléctrico(s) fixado(s) no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO

Não monte uma placa de drenagem tipo avental numa fritadeira individual. A fritadeira pode ficar instável, tombar e provocar lesões. A zona do aparelho deve ser mantida sempre desobstruída e livre de quaisquer materiais inflamáveis.

⚠ PERIGO

Os códigos de construção proíbem que uma fritadeira com o seu depósito de óleo quente aberto seja instalada ao lado de qualquer tipo de chamas vidas, incluindo as produzidas por grelhas e intervalos.

Em caso de falta de energia, a(s) fritadeira(s) vão desligar-se automaticamente. Caso isto ocorra, comute o interruptor de alimentação para OFF. Não tente ligar a(s) fritadeira(s), antes da alimentação ter sido restabelecida.

2.1.1 Espaço livre e ventilação

Este aparelho deve ser mantido desobstruído e livre de material inflamável.

Deve estar assegurado um espaço livre de 15 cm em ambos os lados e por trás do equipamento, relativamente a construções inflamáveis. Deve existir um espaço livre de, no mínimo, 61 cm em frente do equipamento, para a assistência técnica e operação devida.

⚠ AVISOS

Nunca obstrua a área à volta da base ou por baixo das fritadeiras.

2.1.2 Requisitos eléctricos de ligação à terra

Todos os equipamentos eléctricos devem ser ligados à terra de acordo com todos os regulamentos nacionais e locais aplicáveis e, quando aplicável, com os regulamentos da CE. Todas as unidades (cabo ligado ou permanentemente ligado) devem estar ligadas a um sistema de alimentação de energia ligado à terra. Existe um esquema eléctrico localizado no interior da porta da fritadeira. Consulte a placa de dados no interior da porta da fritadeira para obter as tensões adequadas.

2.1.3 Requisitos Australianos

Instalação obrigatória de acordo com AS 5601 / AG 601, e os regulamentos locais de gás, electricidade, e quaisquer outros regulamentos públicos relevantes.

2.2 Potência necessária

Requisitos Trifásicos (3)					
MODELO	TENSÃO	FIO SERVIÇO	TAMANHO MÍNIMO DO FIO AWG	(mm)	AMPS (por cada perna)
1814E 14 kW	208	3	6	(4,11)	39
1814E 14 kW	240	3	6	(4,11)	34
1814E 14 kW	480	3	8	(2,59)	17
1814E 14 kW	220/380	4	6	(4,11)	21
1814E 14 kW	240/415	4	6	(4,11)	20
1814E 14 kW	230/400	4	6	(4,11)	21
1814E 17 kW	208	3	6	(4,11)	48
1814E 17 kW	240	3	6	(4,11)	41
1814E 17 kW	480	3	6	(4,11)	21
1814E 17 kW	220/380	4	6	(4,11)	26
1814E 17 kW	240/415	4	6	(4,11)	24
1814E 17 kW	230/400	4	6	(4,11)	25
1814E 22 kW	208	3	4	(5,19)	61
1814E 22 kW	240	3	4	(5,19)	53
1814E 22 kW	480	3	6	(4,11)	27
1814E 22 kW	220/380	4	6	(4,11)	34
1814E 22 kW	240/415	4	6	(4,11)	31
1814E 22 kW	230/400	4	6	(4,11)	32

Requisitos Monofásicos					
MODELO	TENSÃO	FIO SERVIÇO	TAMANHO MÍNIMO DO FIO AWG	(mm)	AMPS (por cada perna)
1814E 14 kW	208	2	3	(5,83)	68
1814E 14 kW	240	2	4	(5,19)	59
1814E 14 kW	480	2	8	(3,26)	30

AVISOS

Caso este aparelho esteja ligado de forma permanente à cablagem fixa, o aparelho deve ser desligado mediante fios de cobre homologados para temperaturas de, no mínimo, 75 ºC.

⚠ PERIGO

Este aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação com a mesma tensão e fase como o especificado na placa de dados de potência no interior da porta do aparelho.

⚠ PERIGO

Todas as ligações de cablagem para este aparelho devem ser efectuadas de acordo com o(s) esquema(s) eléctrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) eléctrico(s) fixado(s) no interior da porta do aparelho.

2.3 Posicionamento da fritadeira

⚠ PERIGO

Nunca se deve alterar ou remover elementos estruturais da fritadeira com o fim de colocar a fritadeira por baixo de uma cobertura. Tem perguntas? Entre em contacto connosco através da linha de assistência técnica de 24 horas da Frymaster 1-800-551-8633

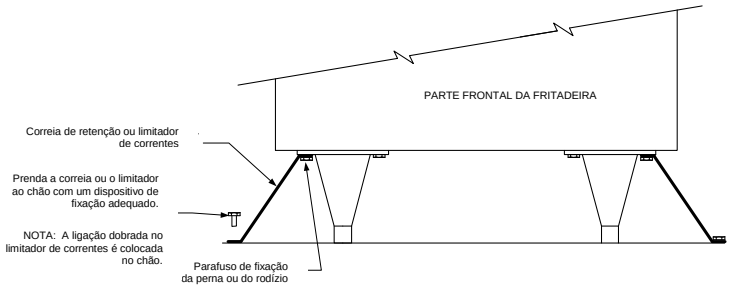
1. Após ter posicionado a fritadeira na estação de fritura, utilize um nível de bolha e coloque-o no topo da cuba de fritar, para verificar se a unidade está nivelada, relativamente aos lados e à parte da frente e de trás.

   Para duas fritadeiras, ajuste os rodízios tendo cuidado para garantir que a(s) fritadeira(s) está(ão) à altura correcta na estação de fritura.

2. Uma vez alinhada a fritadeira na sua posição final, instale os limitadores fornecidos pelo fornecedor local de equipamento de restauração (KES) para limitar o movimento da fritadeira, de modo a que esta não fique segurada pelos cabos ou pela cablagem, e não transmita qualquer esforço para os mesmos. Instale os limitadores de acordo com as instruções em anexo. Caso os limitadores sejam desmontados para a assistência técnica ou por outras razões, estes devem ser novamente montados, antes de utilizar a fritadeira.

⚠ PERIGO

Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem que dependam ou transmitam esforço aos cabos. É fornecido um kit de limitadores com fritadeiras individuais sem filtro. Se o kit de limitadores estiver em falta, contacte o seu fornecedor local de equipamento de restauração (KES).



⚠ 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 fritura de óleo quente, especialmente no que diz respeito à filtragem do óleo, e aos procedimentos de drenagem e de limpeza.

3. Feche a válvula de drenagem da fritadeira e encha a cuba da fritadeira com água, até chegar à linha inferior do NÍVEL DE ÓLEO.

4. Limpe a cuba de fritar por fervura antes da primeira utilização. Ver as instruções de Limpeza por Fervura da Cuba de Fritura na Secção 2.4.

5. Drene, limpe e abasteças a(a) cuba(s) de fritura até à linha inferior do NÍVEL DO ÓLEO gravada na traseira da cuba de fritura com o óleo de fritura. (Veja ***Configuração de Equipamento e Procedimentos de encerramento*** no Capítulo 3.)

2.4 Limpar por fervura

Antes de utilizar a fritadeira para primeira confecção, esta deve ser limpa por fervura para assegurar que, todos os resíduos do processo de fabricação sejam eliminados.

Também pode acontecer, caso a fritadeira tenha sido utilizada durante um período de tempo prolongado, que seja criada uma camada de óleo caramelizado no interior da cuba de fritura. Esta camada deve ser retirada periodicamente, seguindo o procedimento de limpeza por fervura.

Limpe a(s) cubas(s) de fritura antes de abastecer com óleo pela primeira vez, e pelo menos, uma vez por mês daí por diante, como se segue:

1. Antes de "ON" a fritadeira, feche a válvula de drenagem da cuba de fritura, de seguida, encha a cuba de fritura com uma mistura de água fria e detergente até à linha inferior do NÍVEL DE ÓLEO gravada na traseira da cuba de fritura. Relativamente à mistura, siga as instruções da embalagem do detergente.

2. Prima o interruptor do controlador ON/OFF (Ligado/Desligado) para a posição "ON" (Ligado).

3. Programe o controlador para Processo de Limpeza por Fervura conforme explicado no manual do controlador fornecido com a fritadeira.

4. Deixe a solução ferver em lume brando durante 30 minutos a 1 hora. Não deixe que o nível da água fique inferior à linha do NÍVEL DE ÓLEO na cuba de fritura durante o processo de limpeza por fervura.

⚠ CUIDADO

Não deixe a fritadeira sem supervisão. A solução de limpeza por fervura pode espumar e derramar. Prima o interruptor ON/OFF para a posição "OFF" para controlar o transbordo.

5. Coloque o(s) interruptor(es) da fritadeira na posição "OFF" (Desligado).

6. Junte cerca de 7,5 litros de água. Drene a solução e limpe a(s) cuba(s) de fritura cuidadosamente.

⚠ AVISOS

Não deve SER PERMITIDA **a drenagem de água ou solução de limpeza por fervura até uma unidade de eliminação de gordura, uma unidade de filtração incorporada ou uma unidade de filtragem portátil. Irão resultar danos irreversíveis se a água for permitida no sistema de filtração, e toda as garantias aplicáveis irão caducar.**

7. Reabasteça a(s) cuba(s) de fritura com água limpa (sem solução de limpeza por fervura). Enxagúe a(s) cuba(s) de fritura duas vezes, drene e limpe-a(s) com uma toalha limpa. Retire todos os vestígios e água antes de encher a cuba de fritura com óleo.

⚠ PERIGO

Retire todos os restos de água da cuba de fritura, antes de enchê-la com óleo ou gordura. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente, com o óleo ou a gordura à temperatura de fritura e pode causar lesões a pessoal que se encontra próximo.

Para os procedimentos operacionais do controlador, consulte o manual que foi fornecido com o controlador.

FRITADEIRA ELÉCTRICA FRYMASTER 1814E SERIES
CAPÍTULO 3: INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

3.1 Configuração do equipamento e procedimentos de encerramento

Configuração

⚠ 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 CONTRARIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÉNDIO.

⚠ 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.

1. Encha a cuba de fritura com óleo até à linha inferior do NÍVEL DE ÓLEO 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.

2. **NOTA:** Se for utilizada gordura sólida, vire primeiro os elementos térmicos para cima, de seguida, coloque a gordura no fundo da cuba de fritura. Faça descer os elementos térmicos, de seguida, coloque a gordura à volta e por cima dos elementos. Pode tornar-se necessário adicionar gordura para aumentar o nível até à marca adequada, após a gordura colocada estar fundida. **Nunca** introduza um bloco sólido de gordura de fritura na cuba de fritura em cimo dos elementos. Irão ocorrer danos nos elementos e locais quentes, podendo originar o aumento da chama momentânea.

⚠ AVISOS

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

⚠ PERIGO

Nunca coloque um bloco de gordura sólida em cima dos elementos térmicos.

Ao utilizar gordura sólida, pré-funda a gordura, antes de juntá-la à cuba de fritura. Caso a gordura não tenha sido pré-fundida, deve ser colocada no fundo da cuba de fritura e entre os elementos térmicos, e a fritadeira deve ser operada no modo de ciclo de fusão.

Ao usar gordura sólida, nunca cancele o modo de ciclo de fusão. Caso contrário, serão provocados danos dos elementos térmicos e a possibilidade de um incêndio instantâneo irá aumenta.

3. Assegure-se que, o(s) cabo(s) de alimentação esteja/estejam inseridos 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.

4. Certifique-se de que a alimentação está ligada. Alguns modelos estão equipados com um interruptor principal localizado atrás do armário da porta da fritadeira no painel frontal da caixa de componentes, junto ao fusível. OFF (Desligado) é exibido no controlador.

5. Certifique-se de que o controlador está **ON** (Ligado) premindo o interruptor ON/OFF (Ligado/ Desligado) ⏻ na posição ON (Ligado).

6. Assegure-se de que o nível do óleo chega até ao *topo* da linha NÍVEL DO ÓLEO, com o óleo *à temperatura de fritura*. Pode tornar-se necessário adicionar óleo ou gordura para aumentar o nível até à marca adequada, *após a gordura/o óleo ter atingido a temperatura de fritura*. Se for utilizada gordura sólida, a ciclo de FUSÃO **DEVE** ser utilizado para fundir a gordura. Pode tornar-se necessário adicionar gordura sólida para aumentar o nível até à marca adequada, após a gordura colocada estar fundida. NÃO DESACTIVE NEM CANCELE O CICLO DE FUSÃO.

Encerramento

1. Prima o interruptor ON/OFF (Ligado/ Desligado) ⏻ para a posição "OFF" (desligado).

2. Filtre o óleo de fritura e limpe as fritadeiras (veja os capítulos 4 e 5).

3. Coloque as coberturas das cubas de fritadeiras nas cubas.

3.2 Controladores

Para as instruções de operação específicas para os controladores consulte o manual de controladores fornecido com a sua fritadeira.

Para as instruções de funcionamento para o sistema de filtragem integrado, consulte o Capítulo 4 deste manual.

FRITADEIRA ELÉCTRICA FRYMASTER 1814E SERIES
CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

⚠ AVISOS

Os desenhos e fotografias utilizados neste manual pretendem ilustrar os procedimentos de operação, limpeza e procedimentos técnicos gerais, e podem não estar conforme os procedimentos operacionais aplicados pela gerência no local.

⚠ 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 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.

4.1 Drenagem e filtragem manual

⚠ PERIGO

A drenagem e filtragem de óleo devem ser efectuadas com cuidado, para evitar a possibilidade de queimaduras graves, provocadas pelo manuseamento descuidado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177 °C ou cerca disso. Assegure-se que, todas as mangueiras sejam devidamente ligadas e que as pegas de drenagem estejam na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Ao drenar e filtrar óleo, vista todo o equipamento de segurança adequado.

⚠ PERIGO

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

⚠ PERIGO

Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar derrames e salpicos de óleo quente.

⚠ PERIGO

Ao drenar óleo para a unidade de eliminação ou para a unidade de filtragem móvel, nunca encha mais do que a linha de enchimento máxima indicada no recipiente.

Caso a sua fritadeira não esteja equipada com o sistema integrado de filtragem, o óleo deve ser drenado para um outro recipiente de METAL adequado. (Para a drenagem e eliminação segura e

adequada do óleo ou gordura usados, a Frymaster recomenda a utilização da Unidade de Eliminação de Gordura Frymaster (UEG). A UEG pode ser adquirida no seu representante local).

1. Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição **OFF** (Desligado). Enrosque o tubo de drenagem (fornecido juntamente com a sua fritadeira) na válvula de drenagem. Assegure-se que, o tubo de drenagem seja firmemente enroscado na válvula de drenagem e que a abertura fique virada para baixo.

2. Posicione um recipiente metálico com uma cobertura de fecho hermético por baixo do tubo de drenagem. O recipiente metálico deve ter resistência suficiente ao calor do óleo, podendo guardar líquidos quentes. Se pretender reutilizar o óleo ou a gordura, Frymaster recomenda a utilização do suporte de cone de filtragem e do próprio cone de filtragem da Frymaster, caso a máquina de filtragem não esteja disponível. Se estiver a utilizar o suporte de cone de filtragem da Frymaster, assegure-se que o suporte do cone encosta de forma segura ao recipiente metálico.

3. Abra lentamente a válvula de drenagem para evitar salpicos. Caso a válvula de drenagem fique entupida com partículas de alimento, utilize o utensílio da Fritadeira (uma ferramenta em forma de espigão), para eliminar o bloqueio.

⚠ PERIGO

NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.

NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

4. Após drenagem do óleo, limpe todas as partículas de alimentos e o óleo remanescente da cuba de fritura. TENHA CUIDADO, este material continua a poder provocar queimaduras muito graves se entrar em contacto com a pele.

5. Feche a válvula de drenagem e encha a cuba de fritura com óleo ou gordura sólida fresco, limpo ou filtrado, até chegar à linha inferior do NÍVEL DE ÓLEO.

⚠ PERIGO

Ao utilizar gordura sólida, coloque a gordura no fundo da cuba de fritura. NUNCA OPERE a fritadeira com um bloco de gordura sólida colocado na parte superior da cuba de fritura. Isto provocará danos da cuba de fritura e pode provocar também um incêndio instantâneo.

4.2 Informação geral da filtração

A maioria dos sistemas de filtragem utilizam o papel de filtro como o meio filtrante. É necessário o pó de filtragem para aperfeiçoar o processo de filtração. As fotografias utilizadas nas ilustrações de procedimento podem diferir da unidade de filtragem que é fornecida com o sistema de fritura. Os procedimentos seguintes aplicam-se a todas as fritadeiras equipadas com sistemas de filtragem. A concepção do sistema de filtragem depende da configuração do sistema de fritura.

4.3 Preparação do filtro

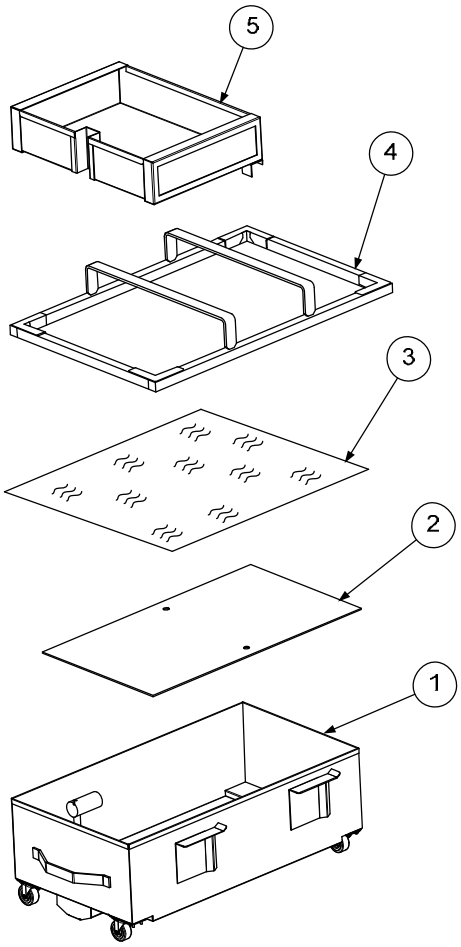
Aquando da instalação inicial e antes de cada utilização, limpe o filtro:

a. Retire todas as peças soltas do filtro,
b. Lave a panela de filtragem e todos os acessórios a quente, água ensaboada,
c. Seque completamente.

4.3.1 Componentes do filtro

O papel de filtro é mantido no lugar por um anel de retenção. O óleo circula através do papel, deixando as impurezas para trás.

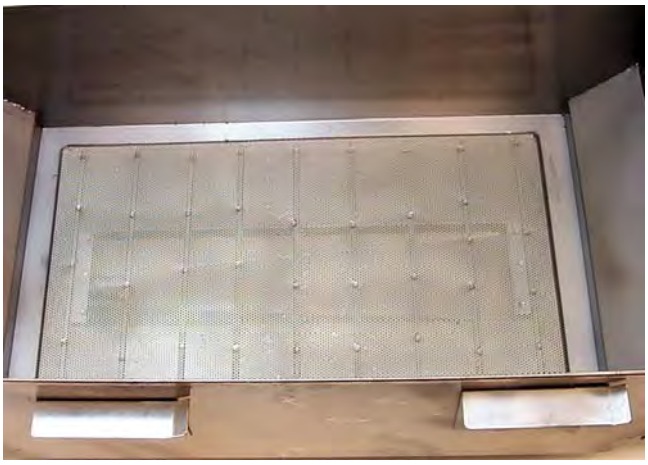
1. Panela do filtro.
2. Grelha de suporte do filtro.
3. Papel de filtro.
4. Anel de retenção.
5. Rede de restos.



Uma unidade de filtragem que utiliza o papel de filtro descartável para filtrar o óleo.

4.3.2 Montagem do filtro

1. Coloque a grelha de suporte no fundo da panela de filtragem.



A grelha de suporte adequadamente colocada na panela de filtragem.

2. Coloque uma folha de papel de filtro no topo da grelha de suporte. Certifique-se que o papel abranja o fundo da panela de filtragem e abranja duas polegadas sobre a parede da panela.

Certifique-se que o papel de filtro ultrapassa duas polegadas em todos os lados e é uniformemente distribuída sob o anel de retenção.

3. Posicione o anel de retenção no topo do papel de filtro. Certifique-se que o anel de retenção veda em torno da grelha da suporte. Isto previne que o sedimento entre no sistema.

O anel de retenção correctamente posicionado sobre o papel de filtro na panela de filtragem.

4.3.2 Montagem do filtro (continuação)

4. Polvilhe 8 pitadas (227 g) de pó de filtragem na folha do filtro. Certifique-se que o pó abranja o papel de filtro uniformemente.

Polvilhe a quantidade apropriada do pó de filtragem uniformemente sobre o papel.

5. Coloque a rede de restos na panela de filtragem. Permita que a rede de restos descanse no topo das extremidades do anel de retenção.

A rede de restos está colocada adequadamente.

6. Volte a colocar a panela de filtragem no armário.

4.3.3 Instalação do filtro

1. Deslize o filtro dentro do armário da fritadeira. Certifique-se de que os tubos de recolha macho e fêmea estão completamente encaixados. Certifique-se de que a abertura da panela de filtragem está directamente sob o tubo de descarga central.

A panela de filtragem desliza sob a fritadeira (esquerda), ligando com um conector macho (direita). Certifique-se de que o tubo de absorção está fixado de forma segura com este conector. A sua localização pode variar com base no modelo.

4.4 Operação diária do filtro

⚠ AVISOS

Tenha cuidado e utilize vestuário de protecção adequado. O óleo a ser filtrado tem uma temperatura de 177 °C ou cerca disso. Assegure-se que, todas as mangueiras sejam devidamente ligadas e que as pegas de drenagem estejam na posição adequada, antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Caso contrário, pode resultar em queimaduras graves.

⚠ AVISOS

Os desenhos e fotografias utilizados neste manual pretendem ilustrar os procedimentos de operação, limpeza e procedimentos técnicos gerais, e podem não estar conforme os procedimentos operacionais aplicados pela gerência no local.

4.4.1 Resumos gerais

O óleo de filtragem apenas à temperatura de operação (~177 °C). Quando a filtragem começa, o motor de filtragem inicia e o óleo é misturado através do papel de filtro ou um conjunto de folha de papel e bombeado de novo até à cuba de fritura, através da canalização do refluxo de óleo. As drenagens das cubas de fritura permanecem abertas durante o processo de filtragem, permitindo que o óleo filtre através das cubas e de novo até à unidade de filtragem. Permite que o óleo circule através deste processo durante aproximadamente 5 minutos. No final dos 5 minutos, feche a válvula de drenagem e permita que a cuba de fritura preencham a linha do NÍVEL DE ÓLEO até ao topo. Deixe a bomba a funcionar por 10-15 segundos após as bolhas aparecerem na cuba de fritura de modo a garantir que todo o óleo seja bombeado da panela e das linhas de drenagem. Feche a válvula de retorno de óleo.

4.4.2 Ferramentas de filtragem

Monte as ferramentas a ser utilizadas para a filtragem. Estas são fornecidas com kit de introdução do filtro incluído no sistema de filtragem/frigideira:

- Escova de filtragem/cuba de fritura - utilizada para limpar a cuba e os lados e o fundo da panela de filtragem, elementos de aquecimento e retirar o sedimento durante a filtração ou mudança de óleo.
- Vareta de limpeza (a concepção pode variar) - utilizada para retirar resíduos pesados do tubo de drenagem (quando necessário).
- Pó de filtragem.
- Papel de filtro.

As ferramentas seguintes não são necessárias, mas são recomendadas de modo a facilitar a tarefa de filtragem.

- Medição do depósito - utilizado para medir o pó de filtragem.
- Raspador de restos de aço inoxidável - para a remoção de grandes resíduos do óleo antes da filtragem.

⚠ CUIDADO

Utilize sempre resistente de óleo, luvas isoladas e/ou equipamento de protecção quando trabalhar com este óleo quente.

4.5 Operação do filtro

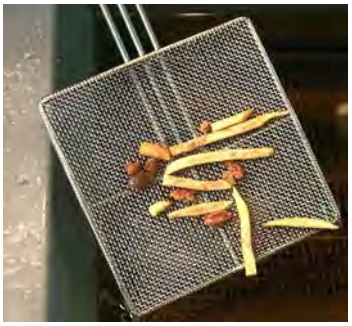
4.5.1 Operação do filtro

Ver Secção 4.3.2, *Montagem do filtro*, e Secção 4.3.3, *Instalação do filtro*, para o procedimento adequado da preparação do filtro.

⚠ CUIDADO
NUNCA utilize a unidade de filtragem, excepto se o óleo de fritura se encontre a uma temperatura de serviço de (~177 °C).

1. Certifique-se de que o conjunto da panela de filtragem está preparado conforme o descrito na Secção 4.3.2, *Montagem do filtro*. Siga as instruções no manual do controlador para filtragem.

2. Retire as cestas de fritura da cuba de fritura e filtre quaisquer grandes resíduos do óleo. Tenha imenso cuidado, quando o óleo estiver na temperatura de serviço (~177 °C).



Antes da filtragem, filtre quaisquer grandes resíduos do óleo na cuba de fritura.

3. Retire a estrutura do suporte da cesta da cuba de fritura utilizando a vareta de limpeza do utensílio da fritadeira. Mexa o óleo com a escova de filtragem/cuba de fritura de modo a suspender os resíduos antes da drenagem.

Antes da filtragem, retire a estrutura do suporte da cesta da cuba de fritura.

4. Após certificar-se de que a panela de filtragem está correctamente posicionada sob os tubos de drenagem, mova o manípulo vermelho na direcção da posição aberta (direita) para drenar a cuba de fritura até à panela de filtragem. **Execute a drenagem de <u>APENAS</u> <u>UMA</u> cuba de fritura de cada vez. A panela de filtragem é concebida para manter os conteúdos de <u>APENAS</u> <u>UMA</u> cuba de fritura.** Caso necessário, utilize a vareta de limpeza ***Fryer's Friend***, para desobstruir o dreno pelo **interior** da cuba de fritura.

⚠ PERIGO
Nunca drene mais que uma única cuba de fritura para a unidade de filtragem integrada, para evitar derrames e salpicos de óleo quente.

⚠ PERIGO
NUNCA tente a desobstrução de uma válvula de drenagem entupida pelo lado da frente da válvula! Irá sair óleo quente, podendo originar queimaduras graves.

Mova o manípulo da válvula de drenagem vermelho para a posição aberta (direita).

4.5.1 Operação do filtro (continuação)

⚠ AVISOS
NUNCA BATA na válvula de drenagem com a vareta de limpeza ou com outros objectos. A danificação da esfera dentro da válvula provocará fugas e fará caducar a garantia Frymaster.

5. Após todo o óleo ser drenado da cuba de fritura em direcção à panela de filtragem, rode o manípulo amarelo (direita) de modo a abrir a válvula de retorno de óleo e activar a bomba do filtro. Deixe o manipulo vermelho na posição aberta.

6. O óleo começa a bombear a partir da panela de filtragem em direcção à cuba de fritura. Se o fundo e os lados da cuba de fritura tiverem depósitos de sedimento, limpe a cuba de fritura com a escova de limpeza incluída com a fritadeira.

7. Permite que o óleo circule durante aproximadamente 5 minutos (processo denominado como "polimento") para retirar as partículas suspensas.

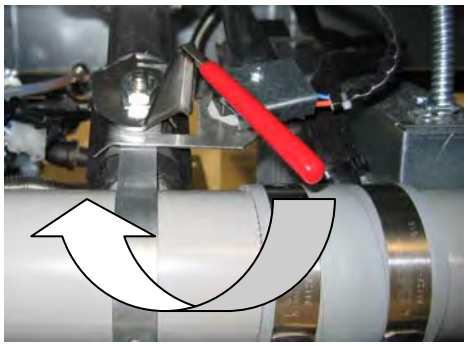
8. Após o ciclo de filtragem estar completo, feche a válvula de drenagem (empurre o manípulo vermelho para a esquerda até que pare) e permita o reabastecimento da fritadeira.

9. Após o óleo ser bombeado de novo para a cuba de fritura, irão formar-se bolhas, indicando a existência de ar nas linhas de refluxo de óleo. Permite que o óleo borbulhe durante 10-15 segundos, de modo a garantir que todo o óleo seja evacuado das linhas de refluxo. Rode o manípulo amarelo (esquerda) para fechar a válvula de retorno de óleo e desactivar a bomba do filtro.

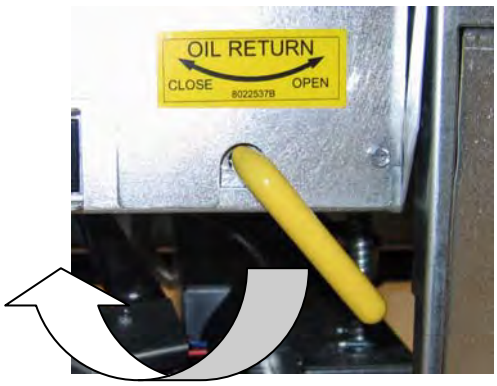
10. Se o nível de óleo estiver baixo, adicione óleo até que o nível se encontre da linha de topo do NÍVEL DE ÓLEO. **NÃO ENCHA EM DEMASIA A CUBA DE FRITURA.**

⚠ AVISOS
NÃO ENCHA EM DEMASIA A CUBA DE FRITURA. Isto provocará salpicos do óleo para o exterior da cuba de fritura durante a fritadura e pode causar queimaduras ou danos.

Rode o manípulo amarelo (direita) para abrir a válvula de retorno de óleo e activar a bomba de filtro.



Após a filtração estar completa, empurre o manípulo de drenagem vermelho (esquerda) para fechar o dreno e iniciar o reabastecimento da cuba de fritura.



Permite que o óleo borbulhe durante 10-15 segundos de modo a garantir a evacuação de todo o óleo nas linhas de refluxo e rode o manípulo amarelo para a esquerda para desactivar a bomba.

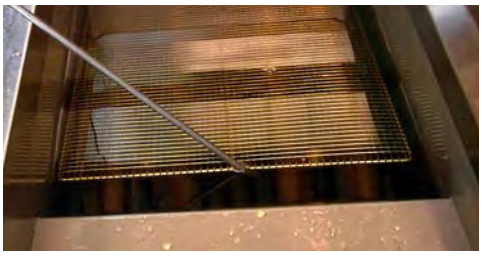
4.5.1 Operação do filtro (continuação)

11. Baixe os elementos em direcção à cuba de fritura.

12. Substitua a estrutura do suporte da cesta, tendo cuidado para não entornar o óleo.

13. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. (Caso a válvula de drenagem não esteja completamente fechada, a fritadeira não entrará em operação). Ligue a fritadeira e deixe o óleo atingir a temperatura pré-definida.

14. Não permita a acumulação de restos na travessa de restos. A travessa de restos DEVE ser esvaziada num recipiente à prova de fogo no final das operações de frituras de CADA DIA (ver a declaração de PERIGO abaixo).



Substitua a estrutura do suporte da cesta, tendo cuidado para não entornar o óleo.

Esvazie a travessa de restos da panela de filtragem num recipiente à prova de fogo no final das operações de fritura de cada dia. NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE RESTOS NA TRAVESSA.

⚠ PERIGO

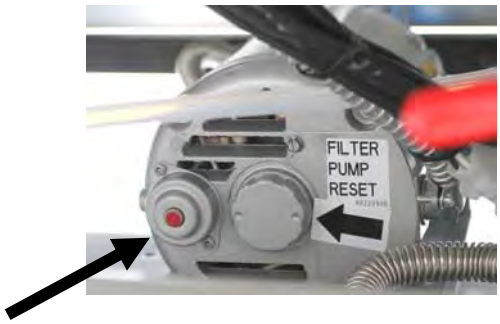
A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem deve ser esvaziada para um recipiente à prova de fogo, ao fim das frituras de cada dia de trabalho. Algumas partículas de alimentos podem inflamar-se espontaneamente se ficarem embebidas em determinados materiais de fritura.

⚠ 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.

⚠ AVISOS

A bomba do filtro vem equipada com um interruptor de reinício 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 reiniciar o interruptor (veja a fotografia abaixo).



Interruptor de reinício da bomba do filtro

4.6 Drenagem e eliminação do óleo usado

Caso o seu óleo tenha atingido o fim da vida útil, drene o óleo para um recipiente de METAL adequado, para transportá-lo até ao recipiente para a eliminação. A Frymaster recomenda a utilização da unidade de eliminação de gordura (UEG) da Frymaster. Para obter instruções de operação específicas, consulte a documentação fornecida com a sua unidade para a eliminação. Caso não esteja disponível uma unidade para a eliminação, deixe o óleo arrefecer até aos 38 °C, de seguida, drene o óleo para um balde metálico com tampa, ou para um recipiente metálico semelhante. Após terminada a drenagem, feche bem a válvula de drenagem da fritadeira.

⚠ PERIGO

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

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

FRITADEIRA ELÉCTRICA FRYMASTER 1814E SERIES
CAPÍTULO 5: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

5.1 Limpeza da fritadeira

⚠ PERIGO
A travessa de restos em fritadeiras equipadas com um sistema de filtragem 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.

⚠ PERIGO
Nunca tente a limpeza da fritadeira durante o processo de fritura, ou com a cuba de fritura cheia de óleo quente. Caso a água entre em contacto directo com o óleo aquecido até à temperatura de fritura, haverá salpicos do óleo, o que pode resultar em queimaduras graves do pessoal que se encontra próximo.

⚠ AVISOS
Utilize um detergente comercial homologado, com uma fórmula adequada para limpar e higienizar superfícies em contacto directo com alimentos. Leia as instruções de utilização e os AVISOSs de precaução antes de utilizá-lo. Deve ter-se um cuidado especial com a concentração do detergente e o tempo de permanência do detergente nas superfícies em contacto directo com alimentos.

5.1.1 Diárias

A. Retire e lave todas as peças amovíveis.
B. Limpe todas as superfícies do armário. Não utilize limpadores, palha de aço ou qualquer outro material abrasivo em aço inoxidável. Limpe o exterior do armário da fritadeira com um pano limpo e humedecido, embebido em detergente. Seque com um pano limpo e humedecido.
C. Limpe o interior do armário da fritadeira com um pano seco e limpo. Limpe todas as superfícies e componentes metálicos acessíveis para retirar todo o óleo acumulado e poeiras.
D. Filtre o óleo de fritura e substitua-o, se necessário. O óleo deve ser filtrado mais frequentemente quando sob utilização excessiva.
E. Limpe a panela de filtragem, bem como, a travessa de restos.

⚠ AVISOS
Nunca drene a água para dentro da panela de filtragem. A água danificará a bomba do filtro.

Para o seu sistema de filtragem, não existem quaisquer inspecções ou actividades periódicas de manutenção preventiva, excepto a limpeza diária da panela de filtragem e dos respectivos componentes, utilizando uma solução de água quente e detergente.

5.1.2 Limpeza da cuba de fritura e dos elementos térmicos – Semanalmente

Limpe a cuba de fritura e os elementos térmicos de modo a retirar o óleo carbonizado acumulado com detergente e água. Enxagúe e seque completamente.

A. Drene completamente o óleo da fritadeira para um balde metálico com tamanho suficiente de modo a guardar de forma segura todos os conteúdos da cuba de fritura para a eliminação. Não utilize um depósito de plástico ou de vidro.

B. Limpe a cuba de fritura seguindo os procedimentos de limpeza por fervura na página 2-4.

⚠ 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 CONTRARIO SERÃO PROVOCADOS DANOS IRREPARÁVEIS NOS ELEMENTOS TÉRMICOS OU PROVOCADO UM INCÉNDIO.

5.1.3 Limpeza dos componentes amovíveis e acessórios – Semanalmente

Limpe todos os componentes amovíveis e acessórios com um pano limpo e seco. Utilize um pano limpo embebido em detergente para remover óleo carbonizado dos componentes amovíveis e acessórios. Antes da nova instalação, enxagúe cuidadosamente os componentes amovíveis e acessórios com água limpa e seque-os cuidadosamente.

5.2 Inspecção anual/periódica do sistema

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

De modo a garantir a longevidade da fritadeira e um ambiente seguro, a fritadeira deve ser verificada e ajustada periodicamente por pessoal qualificado de assistência como parte de uma manutenção regular da cozinha

A Frymaster recomenda que, este aparelho seja inspeccionado no mínimo anualmente por um técnico de assistência técnica autorizada, conforme se segue:

Fritadeira

- Inspeccione o armário, por dentro e por fora, pela frente e por trás, relativamente a óleo excessivo.
- Verifique se os cabos dos elementos térmicos estão em boas condições e se os condutores não apresentam nenhuns danos de isolamento ou atrito e se estão livres óleo.
- Verifique se os elementos térmicos estão em boas condições, sem quaisquer sedimentações de óleo carbonizado/caramelizado. Inspeccione os elementos térmicos relativamente a indícios de aquecimento a seco excessivo.
- Verifique se o mecanismo de virar trabalha devidamente ao elevar e baixar os elementos térmicos, e se os cabos dos elementos não obstruem a livre movimentação e/ou apresentam fricção.
- Verifique se o débito de potência do elemento térmico está dentro do intervalo admissível conforme o indicado na placa de dados de potência do aparelho.
- Verifique se os sensores de temperatura e de limite superior estão devidamente ligados, apertados e se funcionam em condições, e se os resguardos do aparelho e dos sensores estão na correcta posição e devidamente instalados.

- Verifique se a caixa de componentes e os componentes da caixa de contactos (ou seja, computador/controlos, relês, placas de interface, transformadores, contactores, etc.) estão em boas condições e livre de óleo e outros resíduos.

- Verifique se as ligações dos cabos da caixa de componentes e da caixa de contactos estão apertadas e se a cablagem está em boas condições.

- Verifique se todas as funcionalidades de segurança (ou seja, as blindagens dos contactores, os interruptores de drenagem de segurança, interruptores de rearme, etc.) estão na correcta posição e se funcionam devidamente.

- Verifique se a cuba de fritura está em boas condições e livre de fugas e se o isolamento da cuba de fritura está em condições para a operação.

- Verifique se todas as blindagens e ligações de cabos estão apertadas e em boas condições.

Sistema de filtragem integrado

- Inspeccione todas as tubagens de refluxo e drenagem de óleo relativamente a fugas e verifique se todos os conectores estão estanques.

- Inspeccione a panela de filtragem relativamente a fugas e limpeza. Caso haja uma grande acumulação de restos na cesta de restos, avise o proprietário/operador que a cesta de restos deve ser esvaziada para dentro de um recipiente à prova de fogo e deve ser limpa diariamente.

- Verifique se todos os O-ringues e vedantes (incluindo os das guarnições de acoplamento rápido) estão na correcta posição e em boas condições. Substitua os O-ringues e vedantes em caso de desgaste ou danos.

- Verifique o perfeito estado do sistema de filtragem, como se segue:

– Verifique se a tampa da panela de filtragem está na correcta posição e devidamente instalada.

– Com a panela de filtragem vazia, posicione cada uma das pegas de refluxo de óleo, uma após a outra, na posição ON (Ligado). Verifique se a bomba arranca e se bolhas de ar aparecem no óleo na respectiva cuba de fritura.

– Feche todas as válvulas de refluxo de óleo (ou seja, posicione todas as pegas de refluxo de óleo na posição OFF (Desligado)). Verifique o devido funcionamento de cada válvula de refluxo de óleo, efectuando o arranque da bomba do filtro, utilizando uma das alavancas dos micro-interruptores da pega de óleo de refluxo. Em nenhuma cuba de fritura devem ser visíveis bolhas de ar.

– Verifique se a panela de filtragem está devidamente preparada para a filtragem, de seguida, drene uma cuba de fritura com o óleo aquecido até 177 °C para a panela de filtragem e feche a válvula de drenagem da cuba de fritura. Posicione a pega de refluxo de óleo na posição ON (Ligado). Deixe que todo o óleo reflua para a cuba de fritura, indicado pelas bolhas no óleo. Reposicione a pega de refluxo de óleo na posição OFF (Desligado). A cuba de fritura deve ter ficado cheia dentro de 2 minutos e 30 segundos.

5.3 Cuidados a ter com o aço inoxidável

⚠ PERIGO
NÃO deixe a água salpicar em direcção ao depósito de óleo quente. Vai salpicar e pode causar queimaduras graves.

Todas as peças do armário da fritadeira de aço inoxidável devem ser limpas com água quente ensaboada durante o dia e com um agente de limpeza líquido concebido por aço inoxidável no final de cada dia.

A. Não utilize palha de aço, panos abrasivos, agentes de limpeza ou pós.

B. Não utilize uma faca de metal, espátula ou qualquer outra ferramenta de metal para raspar o aço inoxidável! Os arranhões são praticamente impossíveis de retirar.

C. Se for necessário raspar o aço inoxidável para remover quaisquer materiais encrostados, mergulhe em primeiro lugar a área de modo a suavizar o depósito, de seguida, utilize um raspador de nylon ou de madeira.

FRITADEIRA ELÉCTRICA FRYMASTER 1814E SERIES CAPÍTULO 6: REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR

6.1 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 Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633):

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.

⚠ PERIGO
O óleo quente irá provocar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando estiver cheio de óleo quente ou para 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.

6.2 Reparação de avarias

6.2.1 Problemas com o controlador e de aquecimento

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
O controlo não é activado	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou.	A. Ligue o cabo de alimentação e verifique se o disjuntor do circuito disparou.
	B. O controlo ou o componente de fonte de alimentação ou a placa de interface falharam.	B. Entre em contacto com um FAS.
A fritadeira não aquece.	A. A válvula de drenagem está aberta.	B. Um interruptor de drenagem de segurança evita a activação do elemento térmico, se a válvula de drenagem não estiver completamente fechada. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada.
	B. Um ou mais componentes falharam.	B. Entre em contacto com um FAS.
A fritadeira liga e desliga-se frequentemente quando é ligada pela primeira vez.	A fritadeira está no modo de ciclo de fusão.	Isto é normal. O modo de operação por defeito é de forma a que, os elementos térmicos ligam e desligam-se até que seja atingida na cuba de fritura a temperatura de 82 ºC. MLt-cYcL será indicado no ecrã enquanto o aparelho estiver no modo de ciclo de fusão. O objectivo do ciclo de fusão é a fusão controlada de gordura de fritura sólida, para evitar calor excessivo e incêndios instantâneos ou a danificação dos elementos térmicos. Para ignorar o ciclo de fusão prima e segure o botão exit cool. Quando solicitado, prima sim.
A fritadeira não aquece após a filtragem.	A válvula de drenagem está aberta.	Esta fritadeira está equipada com um interruptor de drenagem de segurança que evita a activação do elemento térmico, se a válvula de drenagem não estiver completamente fechada. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada.
A fritadeira aquece até que o limitador de máxima dispara, com o indicador de aquecimento LIGADO.	O sensor de temperatura ou o controlo falharam.	Desligue a fritadeira e chame um FAS.
A fritadeira aquece até que o limitador máximo dispara, sem o indicador de aquecimento LIGADO.	O contactor ou o controlo falharam.	Entre em contacto com um FAS.
A fritadeira pára o aquecimento, com o indicador de aquecimento LIGADO.	O termóstato de limite máximo ou o contactor falharam.	Entre em contacto com um FAS.

6.2.2 Problemas de filtração

Problema	Causas prováveis	Acção correctiva
A bomba do filtro não efectua o arranque.	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou.	A. Verifique se o cabo de alimentação está completamente inserido na tomada. Caso afirmativo, verifique se o disjuntor do circuito 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 durante mais do 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.
	C. Entupimento na bomba do filtro. **Teste:** Feche a válvula de drenagem e retire a panela de filtragem da fritadeira. Ligue a bomba. Caso o motor da bomba faça um zumbido durante um curto período, parando a seguir, a razão provável é um entupimento da própria bomba.	C. Normalmente, os entupimentos de bombas são provocados pela sedimentação dentro da bomba, devido a papéis de filtro de tamanho inadequado ou mal instalados, e pela não utilização da rede de restos. Entre em contacto com um FAS.
A bomba do filtro trabalha, mas o óleo não reflui para a cuba de fritura, e não há nenhum óleo a borbulhar.	Entupimento na tubagem da panela de filtragem. **Teste:** Feche a válvula de drenagem e retire a panela de filtragem da fritadeira. Ligue a bomba. Se o óleo sair, existe um entupimento na tubagem de aspiração da panela de filtragem.	O entupimento pode ser provocado por sedimentação ou, no caso de ser utilizada gordura sólida, por gordura solidificada na tubagem. Utilize um arame fino e flexível para eliminar o entupimento. Caso não seja possível eliminar o entupimento, chame um FAS.
A bomba do filtro trabalha, mas o refluxo de óleo é muito lento e ocorre a saída de óleo.	A. Componentes da panela de filtragem mal instalados.	A. Ao utilizar a configuração Papel ou Cartucho de filtro, verifique se a rede do filtro está no fundo da panela, com o papel ou o cartucho por cima da rede. Verifique se os O-ringues estão na correcta posição na guarnição de ligação da panela de filtragem e em boas condições. Ao utilizar a configuração Filtro Magnasol, verifique se os O-ringues estão em boas condições e na correcta posição na guarnição da rede do filtro.
	B. Tentativa de fazer a filtragem com óleo não suficientemente quente.	B. Veja a secção de filtragem na página 4-8.

6.2.3 Mensagens de erro

Veja o capítulo 4 no manual do controlador.

6.3 Peças de substituição do utilizador

Peça de substituição do utilizador	
Número da peça	**Descrição**
230-8464	Suporte da cesta 21814E
230-8319	Suporte da cesta 1814E/RE14/1814E
230-8463	Suporte da cesta 1814E/RE14
230-8462	Suporte da cesta RE14/1814E
230-4318	Suporte da cesta 1814E sem filtro
108-1872	Tampa do recipiente 1814E
806-3068	Tampa do recipiente RE FV
806-3071	Tampa do recipiente RE DV
823-5772	Friso da junta da fritadeira
823-7619	Protecção de salpicos
803-0278	Escova em forma de L
803-0197	Utensílio da fritadeira
Componentes da panela de filtragem	
823-7425	Travessa de restos
810-3541	Anel de retenção
200-8003	Redes da grelha Sana
108-1582	Panela de filtragem
823-7418	Tampa da panela de filtragem
803-0289	Papel de filtro

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197089 06/2022