

Fritadeira elétrica BIELA14-T

Series Gen III LOV™



Manual de instalação, funcionamento e manutenção

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

Este capítulo de equipamento deve ser instalado na Secção da fritadeira do *Manual do equipamento*.



ÍNDICE

ADVERTÊNCIAS E AVISOS	Página ii
DECLARAÇÃO DE GARANTIA.....	Página v
INTRODUÇÃO	Página 1-1
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	Página 2-1
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	Página 3-1
INSTRUÇÕES DO COMPUTADOR M4000	Página 4-1
FUNCIONAMENTO DO SISTEMA DE FILTRAÇÃO INTEGRADO	Página 5-1
MANUTENÇÃO PREVENTIVA.....	Página 6-1
REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR	Página 7-1
INSTRUÇÕES DE RTI (ÓLEO A GRANEL).....	Página A-1
PREPARAÇÃO JIB COM A OPÇÃO DE GORDURA SÓLIDA	Página B-1
UTILIZAÇÃO DA UNIDADE DE FUSÃO DA GORDURA DE FRITAR SÓLIDA.....	Página C-1
UTILIZAÇÃO DO SENSOR DE QUALIDADE DO ÓLEO (OQS)	Página D-1

PARA SUA SEGURANÇA

Nunca guarde ou use gasolina ou outros gases ou líquidos inflamáveis na proximidade deste ou de qualquer outro equipamento.



Número da peça: FRY_IOM_8197742 10/2022

Instruções da tradução original Português / Português



CUIDADO

**LEIA AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE
UTILIZAR A FRITADEIRA**



WELBILT

AVISO:

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UMA OUTRA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO FRYMASTER DEAN QUE NÃO UMA NOVA PEÇA NÃO MODIFICADA OU RECICLADA DIRETAMENTE ADQUIRIDA NA FRYMASTER DEAN, OU DE ASSISTÊNCIAS TÉCNICAS AUTORIZADAS DA FÁBRICA, E/OU SE A PEÇA USADA FOR MODIFICADA, NO QUE RESPEITA À SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA CADUCARÁ. ALÉM DISTO, A FRYMASTER DEAN E AS EMPRESAS ASSOCIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANOS OU CUSTOS E DESPESAS CRIADOS PELO CLIENTE, COMO RESULTADO DIRETO OU INDIRETO, TOTAL OU PARCIAL, DA INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU DE UMA PEÇA RECEBIDA NUMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA NÃO AUTORIZADA.

AVISO

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

AVISO

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.

AVISO PARA CLIENTES AMERICANOS

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

AVISO

Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, tais como, pastelarias, talhos, etc., mas não para produção em massa contínua de alimentos.

AVISO

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 DE ECRÃ TÁTIL

E.U.A.

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 nenhuma interferência nociva, 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'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictée par le Ministre des Communications du Canada.

 **PERIGO**

Quando instalado, este aparelho deve ser ligado à terra de acordo com os códigos de regulamentação locais ou, caso não existam, com a versão mais recente do código elétrico nacional ANSI/NFPA 70 ou o código elétrico canadiano CSA C22.2, ou o código nacional apropriado do país em que se encontra instalado.

**AVISO**

O aparelho deve ser instalado e utilizado de forma a que água não entre em contacto com a gordura ou óleo.

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

**AVISO**

Não bata com as cestas de fritar ou com outros objetos 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 a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver em falta, contacte o seu fornecedor local de equipamento de restauração (KES).

**PERIGO**

Esta fritadeira possui um cabo de alimentação (trifásico) para cada cuba de fritadeira e poderá ter um cabo individual de cinco fios para o sistema inteiro. Antes de mover, testar, manter ou reparar a fritadeira Frymaster; desligue TODOS os cabos de alimentação da fritadeira da fonte de alimentação elétrica.

**PERIGO**

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

**AVISO**

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com menos de 16 anos de idade ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, salvo se forem supervisionadas ou orientadas no que diz respeito à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Não deixe crianças brincarem com este equipamento.

**AVISO**

Para garantir um funcionamento seguro e eficaz da fritadeira e exaustor, a ficha elétrica para uma linha de tensão de 120 volts, que alimenta o exaustor, deve ser totalmente inserida e bloqueada no seu pino e ficha de cabo.

AVISO

As instruções neste manual sobre a utilização de um sistema de óleo a granel para enchimento e eliminação de óleo são para um sistema RTI. Estas instruções podem não ser aplicáveis a outros sistemas de óleo a granel.

⚠ PERIGO

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

⚠ AVISO

Tenha cuidado e utilize equipamento de segurança apropriado para evitar contacto com o óleo ou superfícies quentes que possa provocar queimaduras ou ferimentos graves.

⚠ PERIGO

Não pulverize aerossóis na área deste aparelho enquanto este estiver a funcionar.

⚠ 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/Dean 1-800-551-8633.

⚠ AVISO

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

⚠ AVISO

Não utilize jatos de água para limpar este equipamento.

⚠ AVISO

A operação, instalação e manutenção deste produto poderá expô-lo a químicos/produtos incluindo [Bisfenol A (BPA), lã de vidro ou fibras cerâmicas e sílica cristalina], onde é [são] de conhecimento do Estado da Califórnia por provocar cancro, deficiências ao nascimento ou outros danos a nível reprodutor. Para obter mais informações, aceda a www.P65Warnings.ca.gov.

DECLARAÇÃO DE GARANTIA ELÉTRICA LOV-T™

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

A. CLÁUSULAS DE GARANTIA - FRITADEIRAS

1. A Frymaster L.L.C. dá uma garantia de dois anos para todos os componentes, no que respeita a defeitos de material ou de mão-de-obra.
2. Todas as peças, exceto a cuba de fritar, anéis de vedação e fusíveis, têm uma garantia de dois anos após a data de instalação da fritadeira.
3. Se, qualquer uma das peças, exceto os fusíveis e os anéis de vedação do filtro, estiver defeituosa durante os primeiros dois anos após a data de instalação, a Frymaster reembolsará também os custos de mão-de-obra por duas horas para a reposição da peça, mais os custos para uma deslocação não superior a 160 km/100 milhas (80 km/50 milhas um curso).

B. CLÁUSULAS DE GARANTIA - CUBAS DE FRITAR

A cuba de fritar possui uma garantia vitalícia de peças e mão-de-obra. Se uma cuba de fritar desenvolver uma fuga após a instalação, a Frymaster irá substituir a cuba, permitindo até ao máximo de tempo por horas do gráfico do período seguido de mão-de-obra da Frymaster. Os componentes fixos à cuba de fritar, tais como a sonda de limite superior, juntas, vedantes e fixadores relacionados, são igualmente abrangentes na garantia vitalícia se for necessária uma substituição da cuba de fritar. Fugas devido a abuso ou de fixações roscadas, tais como, sondas, sensores, limites superiores, válvulas de drenagem e tubagens de retorno não estão incluídas.

C. CLÁUSULAS DE GARANTIA - EASY TOUCH - CONTROLADOR DE ECRÃ TÁTIL

A Frymaster L.L.C. garante os Controladores de ecrã tátil - Easy Touch contra defeito material ou de mão-de-obra durante um período de três a partir (dois anos de mão-de-obra) da data original de instalação.

D. DEVOLUÇÃO DE PEÇAS

Para ter direito ao crédito, todas as peças de garantia defeituosas devem ser reenviadas para a Assistência Técnica autorizada Frymaster dentro de 60 dias. Após os 60 dias, o crédito já não é autorizado.

E. EXCLUSÕES DE GARANTIA

A presente garantia não cobre equipamento danificado por razões de má utilização, uso indevido, modificações ou ainda acidentes, como, por exemplo:

- reparações incorretas ou não autorizadas (incluindo qualquer cuba de fritar que seja soldada no campo);
- não observação das devidas instruções de instalação e/ou procedimentos de manutenção regulares conforme prescritos nas suas fichas MRC. É necessária evidência de manutenção programada para manter a garantia;

- manutenção indevida;
- danos durante o transporte;
- utilização fora do normal;
- remoção, alteração ou ilegibilidade da placa de dados de potência ou código da data nos elementos de aquecimento;
- operação da cuba de fritar sem gordura de fritar ou outro líquido na cuba de fritura;
- não será garantida a fritadeira caso não tenha sido recebido um formulário de arranque apropriado.

A presente garantia também não cobre:

- transporte ou viagens superior a 160 km/100 milhas (80 km/50 milhas cada percurso), ou viagem superior a duas horas;
- taxas suplementares para horas extraordinárias ou feriados;
- danos secundários (os custos de reparação ou reposição de outros bens que estejam danificados), perda de tempo, lucros, aproveitamento ou quaisquer outros danos de qualquer forma ligados à ocorrência.

Não estão implicados nenhuma garantias de comerciabilidade ou adequação para qualquer uso particular de qualquer índole.

Esta garantia é aplicável na altura desta impressão e está sujeita a alterações.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO

NOTA: A Fritadeira Frymaster BIELA14-T necessita de arranque, demonstração e formação antes que as operações de restauração normais possam começar.

1.1 Informações gerais

Leia cuidadosamente as instruções contidas neste manual antes de iniciar a operação deste equipamento. Este manual aborda todas as configurações dos modelos da BIELA14-T LOV™ do McDonalds. As fritadeiras desta família de modelos têm a maior parte das peças iguais, e, quando tratadas como um grupo, serão chamadas de fritadeiras elétricas "LOV™".

As fritadeiras BIELA14-T LOV™ contêm uma cuba de volume de óleo baixo, enchimento automático de óleo, unidade de filtração automática intermitente e um ecrã tátil. A concepção "Euro-Look" possui uma tampa superior arredondada e uma drenagem redonda de grandes dimensões, garantindo que os fritos e outros detritos são removidos para a panela de filtração. As fritadeiras BIELA14-T LOV™ são controladas com um controlador de ecrã tátil M4000. As fritadeiras desta série são fornecidas com configurações de recipiente total ou dividido e podem ser adquiridas em baterias de até cinco recipientes.

Cada cuba de fritura é equipada com um sensor de temperatura para controlo preciso da temperatura.

As fritadeiras BIELA14-T LOV™ são fornecidas completamente montadas. Todas as fritadeiras são fornecidas com uma embalagem de acessórios padrão. Antes de serem enviadas, cada fritadeira é ajustada, testada e inspecionada na fábrica.

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.



CUIDADO

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



AVISO

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



PERIGO

Caixas de **PERIGO** contêm informações sobre ações 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 elétricas BIELA14-T LOV™ possuem uma função de deteção de temperatura elevada que desliga a alimentação das resistências se os controlos de temperatura falharem.

O controlador está equipado com uma bateria de lítio. Substitua a bateria apenas por uma bateria Panasonic CR2032 3V de lítio, peça número 8074674. O uso de outra bateria pode representar um risco de incêndio ou explosão. A bateria pode ser adquirida através do Centro de Assistência Técnica Autorizado.



CUIDADO

A bateria pode explodir se for maltratada. Não recarregue, desmonte ou coloque no fogo.

1.3 Informações sobre os Controladores M4000

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 proteção 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.

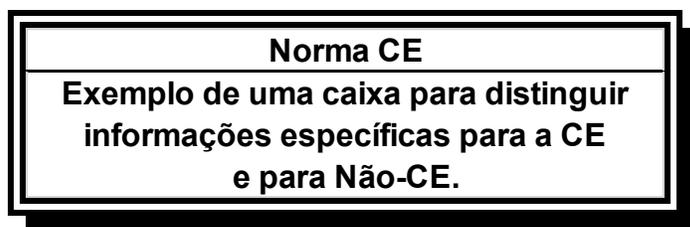
Pela presente, o utilizador é admoestado de que, quaisquer alterações ou modificações não autorizadas expressamente pela parte responsável pela observação, pode fazer caducar a autorização de utilização para a operação do equipamento.

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 está disponível em U.S. Government Printing Office, 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.



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 efetuada 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 elétricos. O pessoal qualificado deve ser experiente neste tipo de trabalho, estar familiarizado com todas as precauções elétricas 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 pela 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 inspecionado cuidadosamente e embalado por pessoal especializado, antes de sair da fábrica. A transportadora aceita a plena responsabilidade pela entrega segura no momento da entrega do equipamento.

1. **Preencha uma Reclamação para Danos Imediatamente** - independentemente do volume de danos.
2. **Inspecione e Registe Todas as Perdas ou Danos Visíveis**, e certifique-se de que a informação é anotada na guia de transporte ou no comprovativo de entrega, devendo ser assinado pela pessoa que efetuou a entrega.
3. **Perdas ou Danos Ocultos** - Caso o dano não seja notado antes do equipamento ser desembalado, notifique **imediatamente** após a descoberta a transportadora ou a empresa e escreva uma reclamação de danos ocultos. Esta deve ser enviada dentro de 15 dias após a data da entrega. Assegure-se que a embalagem é guardada para inspeção.

**A Frymaster NÃO ASSUME RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PERDAS
OCORRIDAS DURANTE O TRANSPORTE.**

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 atendê-lo de forma rápida, a Assistência Técnica Autorizada pela Frymaster (FAS) ou o representante do Departamento de Assistência Técnica necessita informação precisa sobre o equipamento. Grande parte desta informação é impressa na placa de dados fixada no interior da porta da fritadeira. Os números dos componentes são encontrados no Manual dos Componentes e Assistência Técnica. As peças podem ser diretamente encomendadas no seu FAS ou distribuidor local. Existe uma lista de Assistências Técnicas Autorizada pela Frymaster (FAS) no site da Frymaster em www.frymaster.com. Se não tiver acesso a esta lista, contacte o Departamento de Assistência Técnica da Frymaster, sob o número 1-800-551-8633 ou 1-318-865-1711, ou por e-mail em fryservice@welbilt.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 GARDE ESTE MANUAL NUM LOCAL SEGURO PARA USO FUTURO.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

CAPÍTULO 2: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

2.1 Requisitos gerais de instalação

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 efetuar 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 Frymaster local.

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 vivas, incluindo as produzidas por grelhas e intervalos.

AVISO

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.

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 a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver ausente, entre em contacto Centro de Assistência Técnica Autorizado pela Frymaster (FAS).

AVISO

Caso este equipamento seja ligado diretamente 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 polos.

AVISO

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).

AVISO

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 °C (167 °F).

AVISO

Caso o cabo de alimentação elétrica 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

Este aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação com a mesma voltagem 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 efetuadas de acordo com o(s) esquema(s) elétrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) elétrico(s) 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.

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.

Este aparelho deve ficar livre e deve ser mantido livre de material inflamável, excetuando o facto de poder ser instalado sobre pavimentos inflamáveis.

2.1.1 Espaço livre e ventilação

Deve estar assegurado um espaço livre de 15 cm (6 in) em ambos os lados e por trás do equipamento, relativamente a construções inflamáveis. Deve existir um espaço livre de, no mínimo, 61 cm (24 in) em frente do equipamento, para a assistência técnica e operação devida.



AVISO

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



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/Dean 1-800-551-8633

2.1.2 Requisitos Elétricos de Ligação à Terra

Todos os equipamentos elétricos devem ser ligados à terra de acordo com todos os regulamentos nacionais e locais aplicáveis e, quando aplicável, com os regulamentos da CE. Na ausência de regulamentos locais, o aparelho deve ligadas de acordo com o Regulamento Elétrico Nacional, ANSI/NFPA 70, ou o Regulamento Elétrico Canadiano, CSA C22.2, conforme aplicável. Todas as unidades (cabo ligado ou permanentemente ligado) devem estar ligadas a um sistema de alimentação de energia ligado à terra. Os esquemas elétricos são fornecidos com a fritadeira. Consulte a placa de dados no interior da porta da fritadeira para obter as tensões adequadas.

O engate de ligação à terra equipotencial permite que todos os equipamentos no mesmo local sejam ligados eletricamente para garantir que não existe uma possível diferença elétrica entre as unidades, que pode ser perigosa.



PERIGO

Para proteção contra choques elétricos, este equipamento vem equipado de fábrica com uma ficha com ligação à terra, que deverá ser ligada diretamente a uma tomada adequada. Não corte, remova ou, caso contrário, ignore o pino de ligação à terra da ficha.



AVISO

Para garantir um funcionamento seguro e eficaz da fritadeira e exaustor, a ficha elétrica para alimentação de controlo, que alimenta o exaustor, deve ser totalmente inserida e bloqueada no seu pino e ficha de cabo.

2.1.3 Requisitos australianos

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

2.2 Potência necessária

A ficha de alimentação trifásica para as resistências tem uma potência de 60 amps, 250 VCA e tem a configuração NEMA L15-60P. A ficha do filtro e controlo tem a potência de 20 amps, 120/208 VCA e tem a configuração NEMA L21-20P. Cada fritadeira deve ter o seu cabo para a alimentação do elemento num circuito individual, bem como o cabo de controlo.

VOLTAGEM	FASES	FIO MANUTENÇÃO	MIN. TAMANHO	AWG (mm ²)	AMPS POR CADA PERNA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

AVISO

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 °C (167 °F).

PERIGO

Este aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação com a mesma voltagem 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 efetuadas de acordo com o(s) esquema(s) elétrico(s) fornecido(s) com o aparelho. Para a instalação ou assistência técnica deste equipamento, consulte o(s) esquema(s) elétrico(s) do aparelho.

2.3 Após Posicionamento das Fritadeiras na Estação de Fritura

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 correta na estação de fritura.

O rodízio dianteiro direito pode ser bloqueado com os parafusos de fixação que podem ser desapertados para mover para o devido local. Depois de estar no devido local, os parafusos de fixação do rodízio podem ser bloqueados com a roda do rodízio paralela à fritadeira da parte dianteira à parte traseira para facilitar o movimento da fritadeira para dentro e para fora do exaustor para limpar e evitar que o rodízio bata no reservatório de óleo.

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 a fritadeira. Se o kit de limitadores estiver ausente, entre em contacto Centro de Assistência Técnica Autorizado pela Frymaster (FAS).

⚠ PERIGO

O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Evite o contacto. Em qualquer circunstância, o óleo deve ser retirado da fritadeira antes de iniciar a movimentação da mesma, para evitar fugas, quedas e queimaduras graves. As fritadeiras podem entornar e causar lesões pessoais, se não estiver assegurada uma posição estacionária.

2. Limpe e encha a(s) cuba(s) de fritura até chegar à linha inferior do nível de óleo com óleo de fritura. (Veja *Configuração de Equipamento e Procedimentos de Encerramento* no Capítulo 3.)

2.4 Instalação da armação do JIB

Abrir a porta da fritadeira (geralmente a porta mais à direita ou a terceira porta) e retirar o gancho cruzado utilizado no suporte de transporte, retirando os quatro parafusos (consulte a Figura 1). Instale a armação do JIB fornecida (pode ser diferente no aspeto do apresentado) no pacote de acessórios com os parafusos removidos no passo de remoção do gancho cruzado (consulte a Figura 2). Em algumas configurações a armação é opcional. Instale a proteção contra salpicos JIB opcional para proteger a parte inferior do JIB (veja a Figura 3). Se utilizar a opção de gordura sólida, consulte o Anexo B e C no final deste manual para obter instruções sobre a sua instalação.



Figura 1

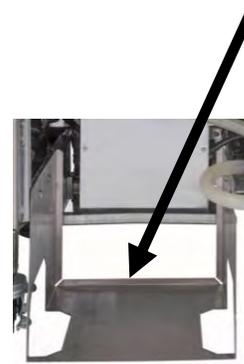


Figura 2

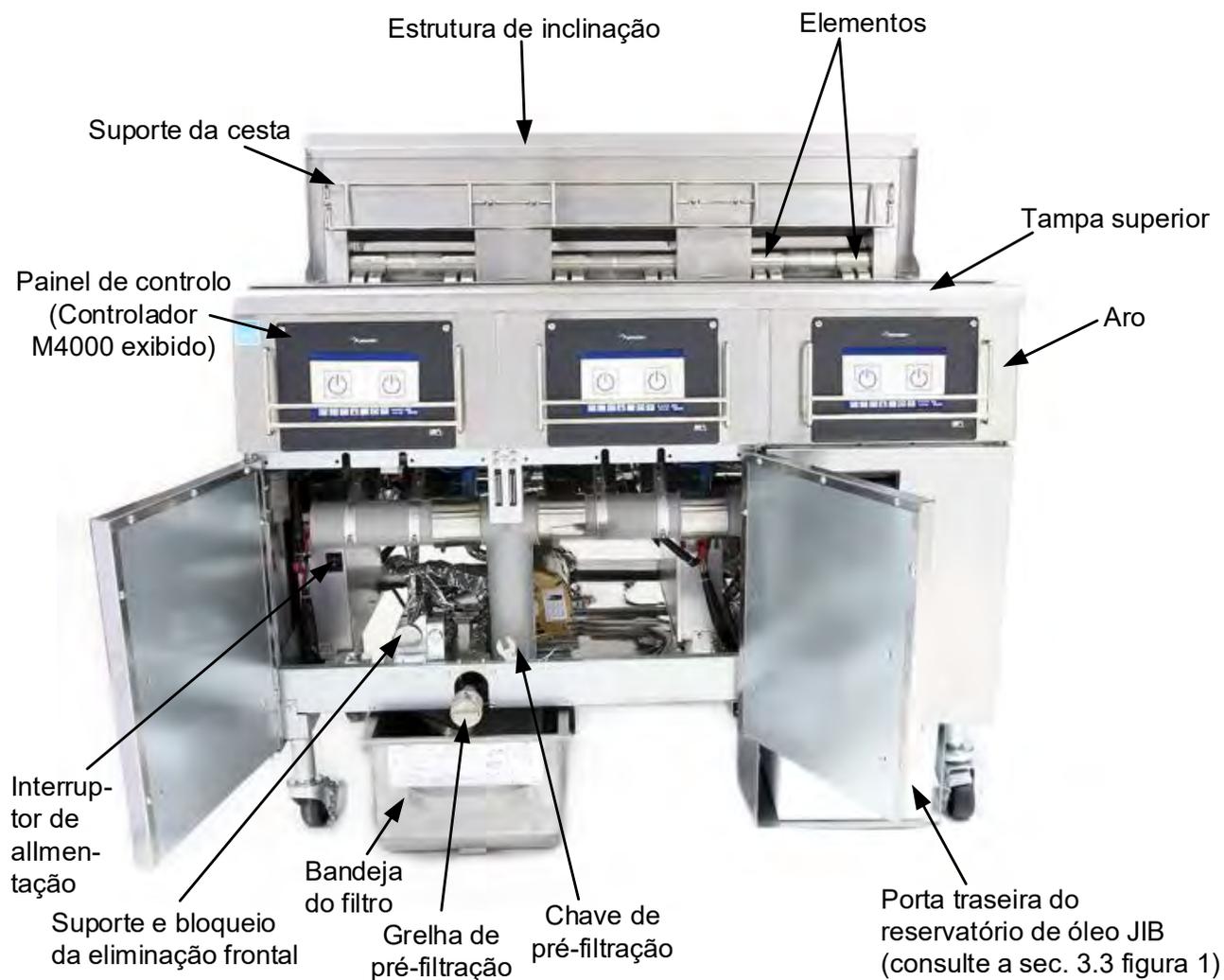


Figura 3

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

CAPÍTULO 3 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

INTRODUÇÃO À FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14 SERIES LOV



CONFIGURAÇÃO TÍPICA (BIELA314 APRESENTADO)

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

3.1 Configuração do Equipamento e Procedimentos de Encerramento

AVISO

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

CUIDADO

Antes de ligar a fritadeira, certifique-se de que as válvulas de drenagem da cuba estão fechadas. Retire a(s) estrutura(s) de apoio da cesta, se instalada, e encha a cuba de fritura até à linha superior do NÍVEL DE ÓLEO. Se for utilizada gordura sólida, certifique-se de que é empacotada na parte inferior da cuba.

3.1.1 Configuração

PERIGO

Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A cuba de fritura deve estar cheia de água ou óleo até à linha de NÍVEL DE ÓLEO antes de ligar as resistências. Caso contrário, serão provocados danos irreparáveis nas resistências e pode ser também provocado um incêndio.

PERIGO

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

AVISO

A BIELA14-T não é destinada a usar gordura de fritar sólida sem um kit de gordura de fritar sólida instalado. O uso de gordura de fritar sólida sem um kit de gordura sólida irá entupir as linhas de óleo até cima. A capacidade de óleo da fritadeira elétrica BIELA14-T LOV™ é de 14,5 litros (3,8 galões/32 lbs.) a 21 °C (70 °F) para um recipiente cheio e 8,33 litros (2,2 galões/18 lbs.) a 21 °C (70 °F) para cada metade de um recipiente duplo.

1. Encha a cuba de fritura com óleo de fritura até à parte inferior de OIL LEVEL que se encontra no lado traseiro da cuba de fritura. Assim é permitida a expansão do óleo durante o aquecimento. Nunca encha com óleo frio para além da linha inferior; podem ocorrer derrames quando o óleo se expandir devido ao calor. Para os sistemas de óleo a granel veja Secção 5.3.9 para instruções de como encher o recipiente do granel. Se for utilizada gordura de fritar sólida, certifique-se de que é empacotada na parte inferior da cuba.
2. Assegure-se que, o(s) cabo(s) de alimentação esteja(m) inserido(s) na(s) respetiva(s) tomada(s). Verifique se a face da ficha está perfeitamente alinhada com a placa de saída, sem quaisquer partes dos pinos de contacto visíveis.
3. Certifique-se de que a alimentação está ligada. O interruptor principal encontra-se por trás da porta esquerda da fritadeira na parte da frente da caixa do contator esquerdo.
4. Certifique-se de que o controlador está LIGADO ao premir e manter premido o botão de alimentação durante 3 segundos. A fritadeira entra automaticamente em modo de ciclo de fusão se a temperatura da cuba de fritura estiver abaixo de 82 °C (180 °F) e será exibido **CICLO DE FUSÃO EM PROGRESSO**. (NOTA: Durante o ciclo de fusão, as resistências são energizadas repetidamente por alguns segundos, e de seguida, apagam-se por um período mais longo). A gordura de fritar sólida deve ser mexida ocasionalmente durante o processo de aquecimento para garantir que toda a gordura de fritar sólida no recipiente fica líquida. Quando a temperatura da cuba atinge os 82 °C (180 °F), a unidade muda automaticamente para o modo de aquecimento e **PREAQUECIMENTO** é exibido até 9 °C (15 °F) do ponto de ajuste. As resistências permanecem ligadas até que a temperatura da cuba de fritura atinja a temperatura de confeitura programada. No controlador, após a fritadeira alcançar o valor predefinido, o visor muda para **INICIAR** e a fritadeira está pronta para ser utilizada.
5. Assegure-se de que o nível do óleo chega até ao topo da linha NÍVEL DE ÓLEO, *com o óleo à temperatura de fritura*.
6. A carga máxima do lote para Batatas Fritas em óleo ou gordura deve ser até 1½ libras ou 0,7 quilogramas.

Encerramento

1. Coloque o interruptor do controlador LIGADO/DESLIGADO na posição DESLIGADO para desligar a fritadeira.
2. Filtre o óleo de fritura e limpe as fritadeiras (veja os Capítulos 5 e 6).
3. Limpe a vedação do filtro e substitua o papel ou esponja do filtro. Não deixe a gordura de fritar sólida na vedação do filtro durante a noite.
4. Coloque as coberturas das cubas de fritadeiras nas cubas.

3.2 Operação

A fritadeira está equipada com controladores M4000 (ilustrados à direita). Consulte as *Instruções de funcionamento do controlador M4000 no Capítulo 4* para a programação do controlador e os procedimentos de funcionamento.



CONTROLADOR M4000

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

3.3 Enchimento automático do volume de óleo baixo

Quando o sistema de volume de óleo baixo (LOV™) está no local certo na fritadeira, os níveis de óleo da cuba de fritura são continuamente verificados e retirados do reservatório no armário. O reservatório aguenta com uma caixa de óleo de 35 libras. Numa operação típica isto leva aproximadamente dois dias.

Os componentes do sistema são anotados à direita (ver Figura 1).

NOTA: O sistema tem o objetivo de encher até cima as cubas de fritura e não apenas enchê-las. As cubas de fritura irão necessitar de enchimento manual aquando do início e depois da limpeza profunda (limpeza por fervura) a menos que seja utilizado o sistema de óleo novo a granel.



Figura 1

Interruptor de reinício do JIB (jarro na caixa): Repõe o indicador amarelo após uma mudança de óleo.

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

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

3.3.1 Prepare o sistema para utilização

Depois de a fritadeira estar posicionada por baixo do exaustor, instale a cesta do JIB (Jarro na Caixa) enviado no pacote dos acessórios (veja a Figura 2). Se utilizar a opção de gordura de fritar sólida consulte os Anexos B e C.



Figura 2

3.3.2 Mudar o reservatório do óleo

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

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

O sistema agora está preparado para o funcionamento.

3.3.3 Mudança de Óleo de Rotina

Quando o nível do reservatório de óleo está baixo, é ativado um indicador amarelo (veja a Figura 3) e é exibido ÓLEO DE ATESTO VAZIO. Prima o botão de verificação para limpar o ecrã. Depois de o reservatório estar cheio e/ou ser substituído, prima e mantenha premido o botão de reinício laranja junto ao reservatório de óleo até que o indicador amarelo já não acenda. Se utilizar gordura de fritar sólida consulte os Anexos B e C para obter instruções.



Figura 3

Indicador amarelo de que o reservatório está vazio.

1. Abra o armário e faça deslizar o JIB do armário (ver a Figura 4).



Figura 4

2. Remova a tampa e coloque algum óleo restante no recipiente nas cubas de fritura de forma igual (ver a Figura 5).



Figura 5

3. Com o jarro de substituição perpendicular, remova a tampa e o vedante de alumínio (ver a Figura 6).



Figura 6

4. Coloque o tubo no novo recipiente cheio (ver a Figura 7).



Figura 7

AVISO
Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um JIB.

5. Coloque o JIB na prateleira dentro do armário da fritadeira (tal como na Figura 4).

6. Prima o interruptor de reinício do JIB para ligar o indicador amarelo do JIB no controlador M4000 desligado (ver a Figura 8).



Figura 8

3.3.4 Sistemas de Óleo de Eliminação a Granel ou Dianteira

Instruções para instalar e utilizar sistemas de óleo a granel podem ser encontradas no Anexo A localizado na parte final deste manual.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

CAPÍTULO 4: INSTRUÇÕES DO CONTROLADOR M4000

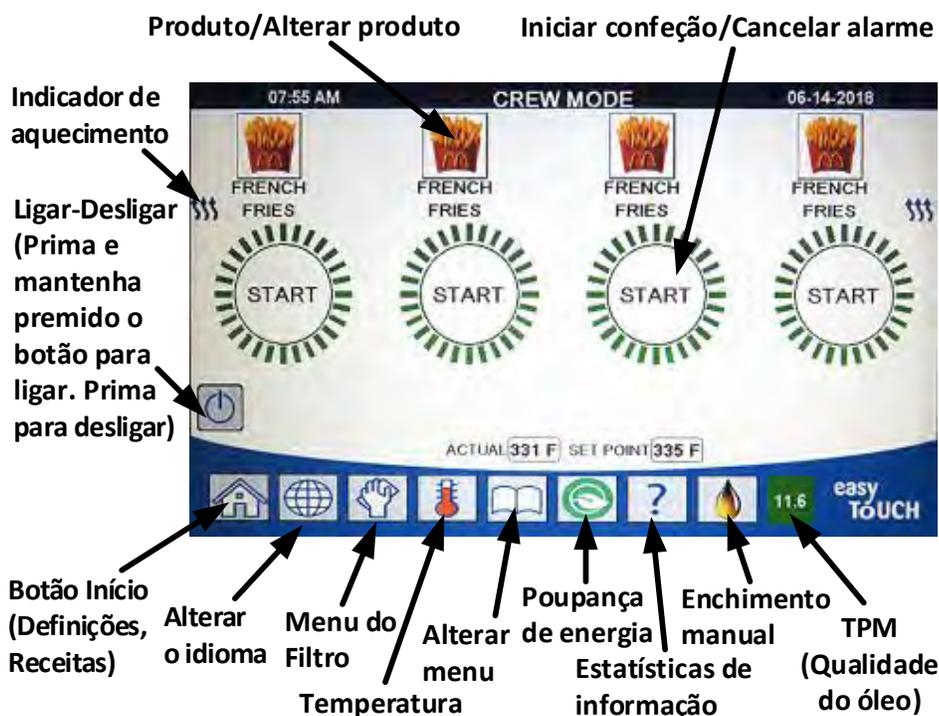
4.1 Informações gerais do M4000

Bem-vindo ao M4000, um controlador de ecrã tátil fácil de usar com a funcionalidade de menu de 40 produtos. Ao premir o botão uma vez inicia o ciclo de confeção para o produto selecionado. Seleccione apenas um produto da ementa indicado no respetivo botão de produto e prima o botão INICIAR por baixo do mostrador que indica o produto desejado. O controlador pode mover-se facilmente de McNuggets para Crispy Chicken e para qualquer outro produto adicionado através do menu.

O M4000 pode ser utilizado com fritadeiras elétricas ou a gás, sejam de recipiente inteiro ou separado.

4.2 Descrição e Funções dos Botões do M4000

4.2.1 Botões de navegação



4.2.1.1 Barra de Botões do Menu Principal

A barra de botões do menu principal na parte inferior do ecrã é utilizada para navegar nos vários menus do M4000 (ver a Figura 1).



Figura 1

4.2.1.2 Botão de Início

O botão de início é utilizado para mudar para o ecrã inicial (ver a Figura 2). O ecrã inicial tem os botões Modo Equipa, Menus, Receitas, Definições e Manutenção.



Figura 2

4.2.1.3 Botão de Modo de Equipa

O botão de modo de equipa muda do ecrã principal para modo de confeção (ver a Figura 3).

4.2.1.4 Botão de Menus

O botão de menus é utilizado para configurar vários menus com produtos específicos como o pequeno-almoço, almoço e menus de lanche (ver a Figura 4).

4.2.1.5 Botão de Receitas

O botão de receitas permite editar ou adicionar produtos (ver Figura 5).

4.2.1.6 Botão de Definições

O botão de definições permite o acesso para editar as definições da fritadeira (ver a Figura 6).

4.2.1.7 Botão de Manutenção

O botão de manutenção permite o acesso às funções de manutenção na fritadeira (ver a Figura 7).

Durante a programação e outras funções, se não ocorrer outra atividade dentro de um minuto, o controlador volta para o modo de operação anterior.

4.2.1.8 Botão de Alimentação

Premir e manter premido o botão de alimentação potencializa a interface do utilizador e frigideira. Premir o botão de alimentação quando a fritadeira está ligada desliga a fritadeira (ver a Figura 8).

4.2.1.9 Botão Idioma

Premir o botão de idioma altera entre o idioma principal e o secundário se a funcionalidade for configurada nas definições do administrador (ver a Figura 9).

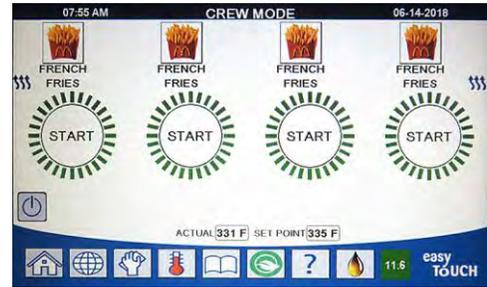


Figura 3

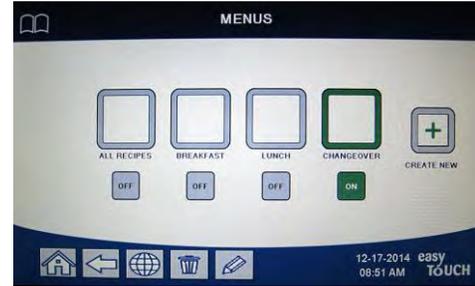


Figura 4

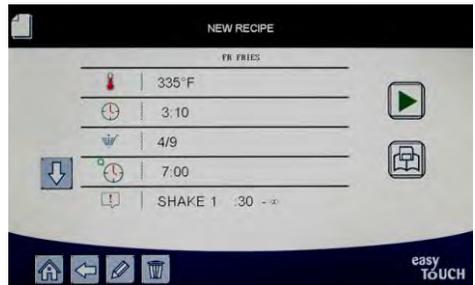


Figura 5

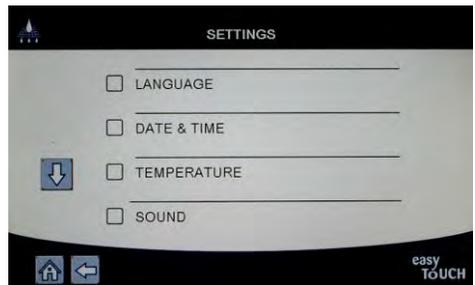


Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9

4.2.1.10 Botão Menu do Filtro

Premir o botão de menu do filtro dá acesso às funções associadas à filtração, eliminação, drenagem e enchimento, bem como limpeza profunda dos recipientes (ver a Figura 10).



Figura 10

4.2.1.11 Botão Temperatura

Premir o botão de temperatura exibe a temperatura atual do recipiente e a temperatura do ponto de ajuste (ver a Figura 11).



Figura 11

4.2.1.12 Botão Menu

Premir o botão do menu permite alterar entre menus diferentes se configurados (ver a Figura 12).



Figura 12

4.2.1.13 Botão Poupança de Energia

Premir o botão de poupança de energia altera a frigideira de um ponto de ajuste padrão para um ponto de ajuste inferior quando a frigideira estiver em espera, para poupar os custos de energia (ver a Figura 13).



Figura 13

4.2.1.14 Botão Estatísticas de Informação

Premir o botão de estatísticas de informação fornece informações sobre as estatísticas do filtro, estatísticas do óleo, estatísticas da vida útil, estatísticas de utilização, tempo de recuperação, estatísticas da última carga e versões do software (ver a Figura 14).



Figura 14

4.2.1.15 Enchimento Manual de Óleo

Premir o enchimento manual de óleo permite ao utilizador encher manualmente o recipiente se ativado (ver a Figura 15).



Figura 15

4.2.1.16 Itens do Menu Sair

Para sair ou retroceder dos MENUS e SUBMENUS, prima o botão Início ou o botão de seta Voltar (ver a Figura 16).



Figura 16

4.2.1.17 Botão TPM (Material Polar Total) OQS (Sensor de Qualidade do Óleo)

Premir o botão TPM quando sólido, apresenta os últimos 30 dias de leituras de TPM/OQS (ver a Figura 17). Premir o botão TPM quando está intermitente indica que passaram mais de 24 horas desde o último filtro de OQS e irá solicitar um filtro de OQS.



Figura 17

4.3 Árvore de Resumo do Menu do M4000

Abaixo estão refletidas as secções de programação mais importantes do M4000 e a ordem através da qual os cabeçalhos do submenu irão aparecer nas secções no Manual de Funcionamento e Instalação.

Menu de Filtração

- Filtração Automática
- Filtro de manutenção
- Eliminar óleo
- Drenar o óleo
- Encher recip. com óleo da bandeja
- Encher o recipiente de granel (apenas óleo a granel)
- Recipiente de Óleo p/ Descarte (apenas óleo a granel)
- Limpeza profunda

Botão Início

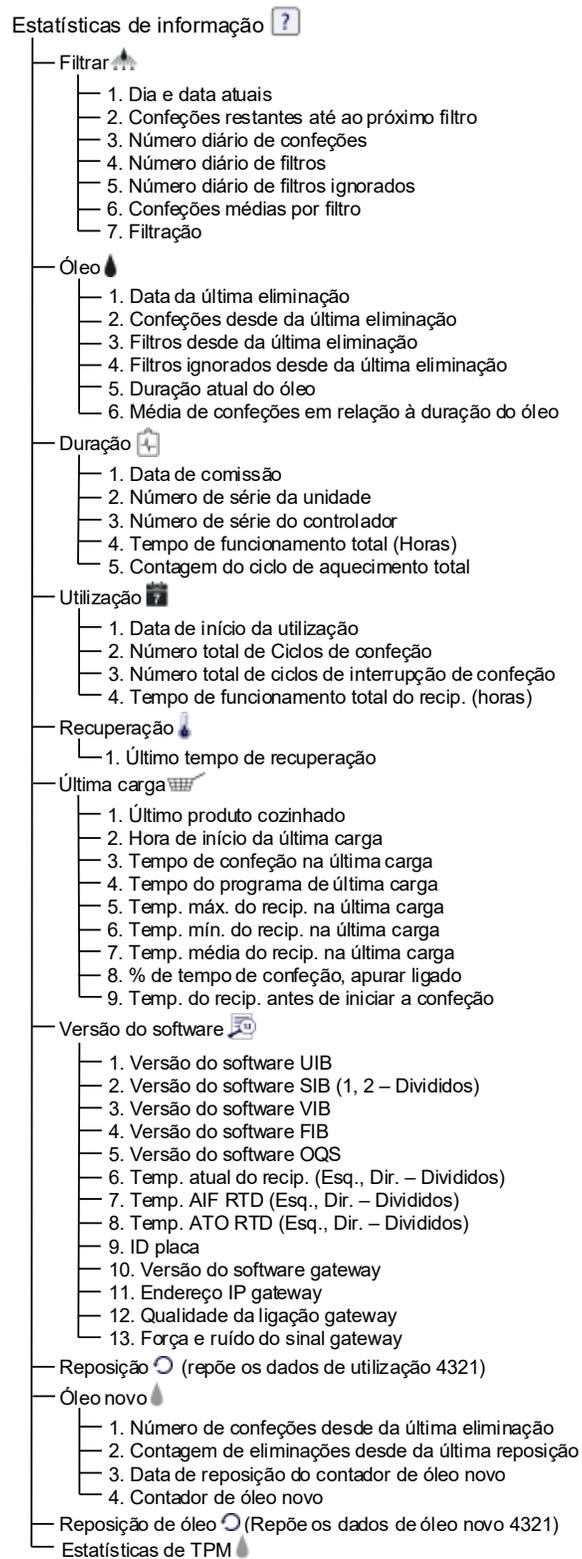
- Modo Equipa (Modo de confeção) 
- Menus (1234) 
 - Criar novo
- Receitas (1234) 
 - Nome do produto
 - Temperatura 
 - Tempo de confeção 
 - Tamanho da carga 
 - Temporizador de qualidade 
 - Agitar 1 
 - Agitar 2 
 - Filtrar 
- Definições 
 - Gestor (1234) 
 - Idiomas
 - Principal
 - Secundário
 - Data e hora
 - °F para °C/°C para °F (Alterna a escala da temperatura)
 - Som
 - Volume
 - Tom
 - Atributos de filtro
 - Filtrar depois de (Confeções)
 - Período de filtração (Horas)
 - Bloqueio do filtro
 - Período de bloqueio de filtração
 - Botão de enchimento
 - Poupança de energia (Ativado, Temperatura, Hora)
 - Atribuições de corredor (n.º de cestas)
 - Luminosidade
 - Proteção de ecrã
 - Manutenção (1650) 
 - Local (CE/Não CE)
 - Tipo de energia (Gás/Elétrico)
 - Tipo de recipiente (Completo/Dividido)
 - Configuração da cesta
 - Tipo de sistema de óleo (JIB/A granel)
 - Óleo residual (Nenhum/A granel/A granel/Eliminação dianteira)
 - Recipiente de enchimento automático (Ligar/Desligar)
 - Tempo de atraso ATO
 - Definições do tempo de filtração
 - Tipo de filtração
 - Configuração de QQS
 - QQS (Ativar/Desativar)
 - Tipo de óleo (Curva de óleo)
 - Tipo de mostrador (Número/Texto)
 - Descartar agora (Valor TPM)
 - Discard Soon (TPM Offset Value)
 - Descartar temporizador de atraso

Manutenção

- Gestor (4321) 
 - Registo de Erros
 - Configuração do código
 - Funcionamento do menu USB
 - Copiar menu de USB para frigideira
- Equipa 
 - Teste de limite superior

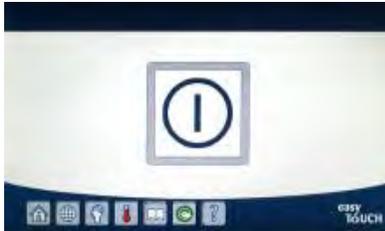
4.4 Árvore de Resumo das Informações sobre M4000

Abaixo estão refletidas as estatísticas das informações no M4000 e a ordem na qual os cabeçalhos do submenu serão encontrados no controlador.



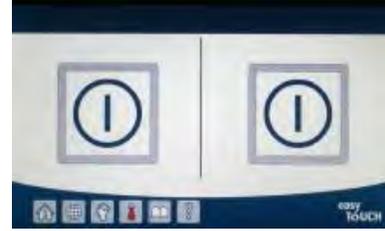
4.5 Operação básica

Operação básica M400



LIGAR ou DESLIGAR a fritadeira

Prima e mantenha premido o botão para ligar. Prima o botão para desligar. Selecione o botão no lado pretendido de um recipiente dividido.



Substituição de um produto

Prima o ícone do produto associado com a linha para substituir o produto. Em seguida, prima o ícone do novo produto.



Iniciar um Ciclo de confeitão

Prima o botão INICIAR sob o produto pretendido.



Cancelar um Ciclo de confeitão

Prima o botão X VERMELHO ao lado do produto pretendido nos primeiros 30 segundos da confeitão.



Cancelar alarme Trabalho ou Sacudir

Prima o botão sob o mostrador ativo.



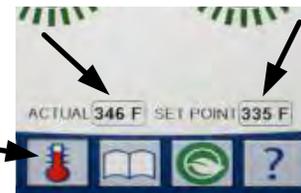
Cancelar um alarme Fim de confeitão (REMOVE)

Prima o botão sob o mostrador ativo.

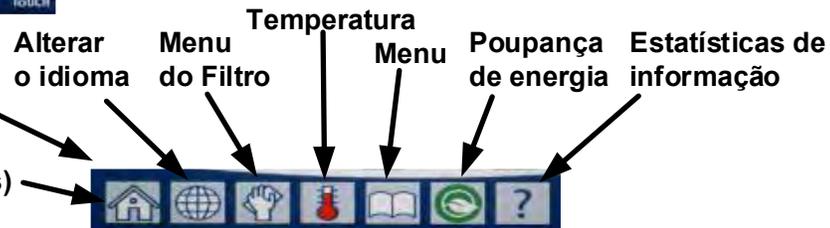


Verificar temperatura e ponto predefinido

Botão Pred. temperatura. Exibe a temperatura atual e o valor predefinido.



Botão Início (Definições, Receitas)



4.6 Confeção

Confeccionar com o M4000

- 1** É exibido um produto no visor. Para escolher um produto diferente, prima o ícone do produto e escolhe outro produto.



- 2** Prima o botão INICIAR sob o produto para iniciar o ciclo de confeção.

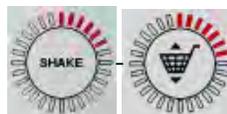
- 3** Exibe as alterações na CONFEÇÃO com o tempo de confeção restante.



- 4** AGITAR alternando com o cesto é exibido quando chegar o momento para sacudir o cesto de fritura.



- 5** Prima o botão AGITAR/CESTO para cancelar o alarme AGITAR.



- 6** REMOVER alternando com a MARCA DE VERIFICAÇÃO é exibido quando o ciclo de confeção estiver concluído.



- 7** Prima o botão REMOVER/MARCA DE VERIFICAÇÃO para cancelar o alarme.



- 8** TEMPORIZADOR DE QUALIDADE é exibido debaixo do botão INICIAR à medida que o temporizador de qualidade vai decrescendo.



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



- 10** ESPERA EXPIROU alternando com a MARCA DE VERIFICAÇÃO é exibido quando o tempo de qualidade terminar e expirar.



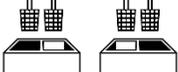
- 11** Premir o botão ESPERA EXPIROU/MARCA DE VERIFICAÇÃO restaura o visor para o produto atualmente selecionado e a unidade fica pronta para confeccionar.



4.7 Programação da Configuração (Manutenção) da Fritadeira

É necessária no arranque inicial ou quando é alterado o controlador para configurar os parâmetros para a fritadeira. A configuração inclui as definições de local, tipo de energia, tipo de recipiente, tipo de óleo novo, tipo de óleo residual e enchimento automático. Estas definições devem ser alteradas **APENAS** por um técnico.

MOSTRADOR	AÇÃO
 	1. Com o controlador na posição desligado/em espera, prima o botão Início.
	2. Prima o botão Definições.
	3. Prima o botão Manutenção.
1 6 5 0	4. Inserir 1650 .
	5. Prima o botão ✓ (confirmar).
<input type="checkbox"/> LOCAL	6. Prima o botão Local.
CE NÃO-CE	7. Selecione CE ou NÃO-CE . CE (em Conformidade com as Normas Europeias) ou Não-CE (Normas Não Europeias)
A CONFIGURAÇÃO REPÕE O SISTEMA NA TOTALIDADE	8. Sem ação.
	9. Prima o botão ✓ (confirmar).
<input type="checkbox"/> TIPO DE ENERGIA	10. Prima o botão Tipo de Energia.
GÁS ELÉTRICO	11. Selecione GÁS ou ELÉTRICO .
A CONFIGURAÇÃO REPÕE O SISTEMA NA TOTALIDADE	12. Sem ação.
	13. Prima o botão ✓ (confirmar).
<input type="checkbox"/> TIPO DE RECIPIENTE	14. Prima o botão Tipo de Recipiente.
RECIPIENTE COMPLETO RECIPIENTE DIVIDIDO	15. Selecione RECIPIENTE COMPLETO ou RECIPIENTE DIVIDIDO .
4	16. Selecionar a Configuração do Cesto. A predefinição é 4 .
   	17. Prima o ícone do Produto e escolha o produto desejado. Repita para outras linhas.
	18. Prima o botão Guardar ao concluir.
A CONFIGURAÇÃO REPÕE O SISTEMA NA TOTALIDADE	19. Sem ação.
	20. Prima o botão ✓ (confirmar).
	21. Prima o botão de seta Baixo.
<input type="checkbox"/> TIPO DE SISTEMA ÓLEO	22. Prima o botão de Tipo de Sistema de Óleo.
JIB GRANEL	23. Selecione JIB ou GRANEL . NOTA: O JIB (Jarro na Caixa) ou BIB (Saco na Caixa) é um tipo de recipiente de óleo descartável. Um sistema a granel tem grandes depósitos de armazenamento de óleo que estão ligados à fritadeira que enche o reservatório incorporado.
A CONFIGURAÇÃO REPÕE O SISTEMA NA TOTALIDADE	24. Sem ação.
	25. Prima o botão ✓ (confirmar).

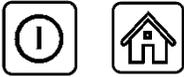
MOSTRADOR	AÇÃO
□ ÓLEO RESIDUAL	26. Prima o botão de Óleo Residual.
NENHUMA ELIMINAÇÃO A GRANEL DIANTEIRA	27. Selecione NENHUM, ELIMINAÇÃO A GRANEL ou DIANTEIRA . NOTA: Selecione NENHUM se o óleo a eliminar numa MSDU ou outro recipiente de METAL. Selecione GRANEL se o óleo a eliminar num sistema de óleo a granel, que tem depósitos de óleo de armazenamento grandes, estiver ligado à fritadeira. Selecione ELIMINAÇÃO DIANTEIRA se a eliminação para um tipo dianteiro de vedação de eliminação.
A CONFIGURAÇÃO REPÕE O SISTEMA NA TOTALIDADE	28. Sem ação.
	29. Prima o botão ✓ (confirmar).
□ RECIPIENTE DE ENCHIMENTO AUTOMÁTICO	30. Prima o botão de Recipiente de enchimento Automático.
	31. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
LIGADO DESLIGADO	32. Selecione LIGADO a menos que não pretenda o enchimento para este recipiente. A predefinição está LIGADA .
	33. Prima o botão de seta Baixo.
□ TEMPO DE ATRASO ATO	34. Prima o botão de Tempo de atraso ATO.
30 MINUTOS 	35. Prima o tempo para alterar o tempo de atraso depois de o reservatório de enchimento de óleo ter sido alterado antes de o sistema iniciar o enchimento. Prima o botão ✓ (confirmar). Insira um valor superior a 0 para a gordura de fritar sólida. A predefinição é de 30 minutos para dar tempo para a gordura de fritar começar a fundir antes de o enchimento começar. Defina o valor para 0 para gordura de frita líquida.
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	36. Sem ação.
	37. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
□ DEFINIÇÕES DO TEMPO DE FILTRAÇÃO	38. Prima o botão de Definições de Tempo de Filtração.
□ TEMPO DE POLIMENTO □ TEMPO DA LIMPEZA PROFUNDA □ TEMPO DE LAVAGEM DO FILTRO AUTOM □ TEMPO DE LAVAGEM DO FILTRO DE MANUTENÇÃO 	39. Estas definições devem ser ajustadas apenas se for instruído de fábrica. As definições predefinidas são: □ TEMPO DE POLIMENTO -300 □ TEMPO DA LIMPEZA PROFUNDA -3600 □ TEMPO DE LAVAGEM DO FILTRO AUTOM -5 □ TEMPO DE LAVAGEM DO FILTRO DE MANUTENÇÃO -30 Pressione o botão voltar ao concluir.
□ TIPO DE FILTRAÇÃO	40. Prima o botão do Tipo de Filtração.
SÓLIDO LÍQUIDO 	41. Selecione SÓLIDO se for utilizada a gordura de fritar sólida. Selecione LÍQUIDO se for utilizada a gordura de fritar líquida. Pressione o botão voltar ao concluir.
□ CONFIGURAÇÃO DE OQS	42. Prima o botão de Configuração de OQS se for instalado um sensor de OQS.
□ ATIVAR/DESATIVAR OQS	43. Prima o botão ATIVAR/DESATIVAR OQS para ativar/desativar o sensor de OQS.
ATIVAR DESATIVAR	44. Selecione ATIVAR para ativar o sensor de OQS ou DESATIVAR para desativar o sensor de OQS.
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA 	45. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
□ TIPO DE ÓLEO	46. Prima o botão Tipo de Óleo.
OC01v01, OC02v02, etc.	47. Selecione a curva do tipo de óleo correto. Prima o botão de seta para baixo para percorrer as curvas de tipo de óleo adicional. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600

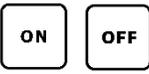
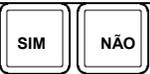
MOSTRADOR	AÇÃO
	Certifique-se de que o tipo de óleo corresponde ao que a loja está a utilizar.
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p> 	48. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
<input type="checkbox"/> TIPO DE MOSTRADOR	49. Prima o botão Tipo de mostrador.
<p>NÚMERO TEXTO</p>	50. Selecione NÚMERO ou TEXTO . NOTA: Se definido para NÚMERO, os Materiais Polares Totais são exibidos como um número. Se definido para Texto, apenas DESCARTAR BREVEMENTE/CONFIRMAR, o ÓLEO ESTÁ BOM ou DESCARTAR AGORA é exibido.
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p> 	51. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
<input type="checkbox"/> DESCARTAR AGORA	52. Prima o botão Descartar agora.
<p>VALOR TPM</p>	53. Prima o número acima do valor TPM. Assim que o valor TPM (Materiais Polares Totais) do óleo for obtido, a fritadeira irá avisar para descartar o óleo.
	54. Utilize o teclado para introduzir o valor Descartar agora TPM.
	55. Prima o botão ✓ (confirmar) assim que o valor for introduzido.
	56. Prima o botão ✓ (confirmar) para guardar a valor.
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p> 	57. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
	58. Prima o botão de seta para baixo.
<input type="checkbox"/> DESCARTAR BREVEMENTE	59. Prima o botão Descartar brevemente.
<p>VALOR TPM</p>	60. Prima o número acima de Descartar brevemente valor TPM. Este valor é geralmente escolhido como um número abaixo do valor Descartar agora TPM. Este valor irá exibir a mensagem Descartar brevemente quando o valor Descartar agora TPM for obtido. Isto serve como aviso para o pessoal de que o óleo terá de ser descartado brevemente.
	61. Utilize o teclado para introduzir o valor Descartar brevemente TPM.
	62. Prima o botão ✓ (confirmar) assim que o valor for introduzido.
	63. Prima o botão ✓ (confirmar) para guardar a valor.

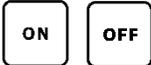
MOSTRADOR	AÇÃO
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p> 	<p>64. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>
<p>❑ DESCARTAR TEMPORIZADOR DE ATRASO</p>	<p>65. Prima o botão Descartar temporizador de atraso. Esta é a quantidade de tempo assim que o aviso DESCARTAR AGORA é exibido e anulado antes da mensagem DESCARTAR AGORA voltar. (A predefinição é: 30 minutos. O valor mínimo é: 00 = DESATIVADO, o valor máximo é de 4:00 horas.)</p>
	<p>66. Prima a caixa das horas para introduzir um tempo de atraso em horas.</p>
	<p>67. Utilizando o teclado, introduza o tempo em horas.</p>
	<p>68. Prima a caixa dos minutos para introduzir um tempo de atraso em minutos.</p>
	<p>69. Utilizando o teclado, introduza o tempo em minutos.</p>
	<p>70. Prima o botão ✓ (confirmar) para guardar a valor.</p>
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p> 	<p>71. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>
	<p>72. Prima o botão Início.</p>
 MODO DE EQUIPA	<p>73. Prima o botão Modo de equipa.</p>
	<p>74. Prima e mantenha premido o interruptor de reinício no interior da porta esquerda durante trinta (30) segundos.</p>
	<p>75. O sistema reinicia daqui a, aproximadamente, 45 segundos e volta ao modo desligado/em espera.</p>

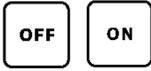
4.8 Programação das definições da fritadeira (Gerente)

É necessária no arranque inicial ou quando é alterado o controlador para configurar estas definições locais de gestor para a fritadeira. A configuração inclui idioma, data e hora, escala de temperatura, definições de som, definições do filtro, poupança de energia, atribuições de corredor e luminosidade do ecrã. Estas definições devem ser alteradas APENAS por um gerente ou técnico.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Com o controlador na posição desligado/em espera, prima o botão Início.
	2. Prima o botão Definições.
	3. Prima o botão Gerente.
1 2 3 4	4. Introduza 1234 .
	5. Prima o botão ✓ (confirmar).
□ IDIOMA	6. Prima o botão Idioma.
	7. Prima o botão Idioma principal.
□ PORTUGUÊS	8. Selecione o idioma principal pretendido.
	9. Prima o botão Idioma secundário.
□ ESPANHOL	10. Selecione o idioma secundário pretendido.
	11. Prima o botão Voltar.
□ DATA E HORA	12. Prima o botão Data e hora.
	13. Prima o botão Definir hora.
	14. Prima a caixa das horas.
	15. Utilizando o teclado, introduza o tempo em horas.
	16. Prima a caixa dos minutos.
	17. Utilizando o teclado, introduza o tempo em minutos.
AM PM 24hr	18. Prima o botão AM, PM ou 24HR.
	19. Prima o botão ✓ (confirmar).

MOSTRADOR	AÇÃO
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	20. Sem ação.
	21. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
	22. Prima o botão Definir data.
	23. Prima a caixa Formato da data para alternar entre MM-DD-AA ou DD-MM-AA.
	24. Na parte superior do ecrã, é exibido o ano. Prima a seta esquerda ou direita para selecionar o ano.
	25. Abaixo do ano está o mês. Prima a seta esquerda ou direita para selecionar o mês.
	26. Selecione a data utilizando as teclas numéricas e prima o botão ✓ (confirmar).
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	27. Sem ação.
	28. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
	29. Prima o botão CONFIGURAÇÃO DST (HORA DE ECONOMIA DIURNA).
<input type="checkbox"/> LIGAR/DESLIGAR DST	30. Prima o botão LIGAR/DESLIGAR DST.
	31. Selecione LIGAR para ativar DST ou DESLIGAR para desligar DST.
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	32. Sem ação.
	33. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
<input type="checkbox"/> DEFINIÇÕES DE DST	34. Prima o botão DEFINIÇÕES DE DST.
<input type="checkbox"/> DST START MONTH <input type="checkbox"/> DST START SUNDAY <input type="checkbox"/> DST END MONTH <input type="checkbox"/> DST END SUNDAY	35. Selecione qualquer um destes e utilize o teclado para modificar. As definições predefinidas para o EUA são: DST START MONTH -3 DST START SUNDAY -2 DST END MONTH -11 DST END SUNDAY -1
	36. Prima o botão ✓ (confirmar) ao concluir.
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	37. Sem ação.
	38. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
	39. Prima o botão Voltar três (3) vezes.
<input type="checkbox"/> F° A C°	40. Prima o botão F° A C° ou F° A C°. NOTA: F é utilizado para Fahrenheit, C é utilizado para Centígrados.
CONFIRMAR 	41. Selecione SIM para alternar a escala da temperatura.
CONCLUÍDO COM ÊXITO 	42. Prima o botão ✓ (confirmar) ao concluir.

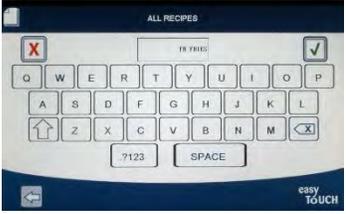
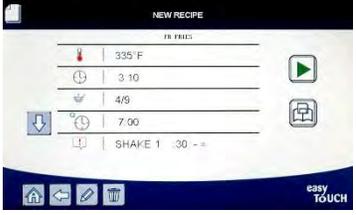
MOSTRADOR	AÇÃO
□ SOM	43. Prima o botão Som.
	44. Utilize as setas para cima/baixo para alterar o nível e o tom do volume. O volume possui nove níveis com 1 a ser o mais baixo e 9 a ser o mais alto. O tom possui três frequências entre 1-3. Utilize frequências diferentes para distinguir proteínas ou estações de Batatas Fritas.
	45. Prima o botão ✓ (confirmar) ao concluir.
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	46. Sem ação.
	47. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
	48. Prima a seta para baixo.
□ ATRIBUTOS DE FILTRO	49. Prima o botão Atributos de filtro. O modo de filtração automática utiliza duas medidas antes de solicitar para filtrar. Uma verifica os ciclos de fritura que é ajustada na definição FILTRAR APÓS e a outra verifica o tempo que é ajustado na secção seguinte da definição PERÍODO DE FILTRAÇÃO. A solicitação para filtração é iniciada pela que ocorrer primeiro; quer tenha sido um número de ciclos que tenha decorrido ou uma quantidade de tempo tenha decorrido.
□ FILTRAR APÓS	50. Prima o botão Filtrar após. A opção FILTRAR APÓS é utilizada para configurar o número de ciclos de confeção que ocorre antes da solicitação de filtração ser exibida.
	51. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar ou prima o botão numérico e introduza o número de confeções e prima o botão ✓ (confirmar). (Por defeito, o recipiente completo está definido para 12 confeções e o recipiente dividido está definido para 6 confeções.)
	52. Prima o botão ✓ (confirmar).
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	53. Sem ação.
	54. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
□ PERÍODO DE FILTRAÇÃO	55. Prima o botão Período de filtração. A opção Período de filtração é utilizada para definir o período decorrido antes de um aviso de filtração. Esta opção é útil em lojas de baixo volume, onde a filtração é necessária mais vezes do que a quantidade de ciclos de confeção gerada.
	56. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar ou prima o botão numérico e introduza o número de horas entre avisos de filtração (p. ex., após cada duas horas, introduza como 2) e prima o botão ✓ (confirmar). (Por defeito, a hora está definida para 0 horas.)
	57. Prima o botão ✓ (confirmar).
CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA	58. Sem ação.
	59. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.
□ BLOQUEIO DO FILTRO	60. Prima o botão Bloqueio do filtro. A opção Bloqueio do filtro é utilizada para definir as horas em que o aviso do filtro é desativado (ex. congestionamento da hora de almoço).
	61. Selecione LIGAR para ativar o BLOQUEIO DO FILTRO. Selecione DESLIGAR para desativar o BLOQUEIO DO FILTRO.

MOSTRADOR	AÇÃO
<p>☐ PERÍODO DE BLOQUEIO DE FILTRAÇÃO</p>	<p>62. Prima o botão Período de bloqueio do filtro. A opção Período de bloqueio de filtração é utilizada para definir as horas em que o aviso do filtro é desativado (ex. congestionamento da hora de almoço). NOTA: Se o BLOQUEIO DO FILTRO for desativado (DESLIGADO), esta opção fica acinzentada e indisponível.</p>
	<p>63. Utilize as setas para cima/baixo para percorrer entre M-F 1 até SUN 4. Existe um total de 12 períodos que podem ser programados para bloqueio do aviso do filtro. Selecione o campo para editar os períodos de início e paragem de quando o aviso do filtro deve ser suspenso. Selecione AM/PM. Assim que os períodos forem selecionados, prima o botão confirmar para guardar a definição. (O exemplo no lado esquerdo mostra de Segunda-feira a Sexta-feira nenhuma filtração é desejada durante o congestionamento das 11:00 até às 13:00.)</p>
	<p>64. Assim que os períodos forem selecionados, prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p>	<p>65. Sem ação.</p>
	<p>66. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p>	<p>67. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>
	<p>67. Prima o botão ✓ (confirmar) no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>
	<p>68. Prima a seta para baixo.</p>
<p>☐ BOTÃO DE ENCHIMENTO</p>	<p>69. Prima o botão BOTÃO DE ENCHIMENTO.</p>
<p>ATIVAR DESATIVAR</p>	<p>70. Selecione ATIVAR ou DESATIVAR. Ativado permite o enchimento manual para além do enchimento automático. Isto permite ao utilizador atestar rapidamente um recipiente. Desativado apenas permite o enchimento automático.</p>
	<p>71. Prima o botão Voltar.</p>
<p>☐ POUPANÇA DE ENERGIA</p>	<p>72. Prima o botão Poupança de energia. A opção Poupança de energia é utilizada durante os períodos de inatividade para reduzir a temperatura da cuba de fritura para poupar energia.</p>
	<p>73. Prima o botão Ativar para alternar a opção Poupança de energia para ligado ou desligado.</p>
	<p>74. Prima o botão Definir temp. para trás para alterar o ponto predefinido da opção Poupança de energia. Utilize o teclado numérico para introduzir a temperatura do ponto predefinido de Poupança de energia e prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>75. Prima o botão Tempo inativo para alterar a quantidade de tempo em minutos que o recipiente permanece inativo antes de entrar automaticamente no modo de Poupança de energia. Utilize o teclado numérico para introduzir a temperatura do ponto predefinido de Poupança de energia e prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>76. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p>	<p>77. Sem ação.</p>
	<p>78. Prima o botão ✓ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>

MOSTRADOR	AÇÃO
<p>□ ATRIBUIÇÕES DE CORREDOR</p>	<p>79. Prima o botão Atribuições de corredor. Isto é utilizado para definir o número de corredores ou cestos que cada recipiente irá utilizar. (A predefinição é 4.)</p>
	<p>80. Prima o botão número 4.</p>
	<p>81. Prima o ícone abaixo de cada corredor e escolha o produto associado para confeccionar nesse corredor.</p>
	<p>82. Prima o botão guardar.</p>
<p>A CONFIGURAÇÃO REPÕE O SISTEMA NA TOTALIDADE</p>	<p>83. Sem ação.</p>
	<p>84. Prima o botão √ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa A CONFIGURAÇÃO REPÕE O SISTEMA NA TOTALIDADE.</p>
<p>□ LUMINOSIDADE</p>	<p>85. Prima o botão Luminosidade. Isto é utilizado para definir a luminosidade do ecrã. Utilize as setas para cima/baixo para ajustar. (A predefinição é 100.)</p>
	<p>86. Prima o botão √ (confirmar).</p>
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p>	<p>87. Sem ação.</p>
	<p>88. Prima o botão √ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>
<p>□ PROTEÇÃO DE ECRÃ</p>	<p>89. Prima o botão Proteção de ecrã. Isto é utilizado para definir a quantidade de tempo, após o controlador ser desligado, antes de entrar num modo de proteção de ecrã. Utilize as setas para cima/baixo para ajustar o tempo. (A predefinição é 15 minutos.)</p>
	<p>90. Utilize as setas para cima/baixo para alterar a luminosidade do ecrã. A luminosidade possui nove níveis com 100 sendo o mais brilhante e 10 o mais escuro.</p>
	<p>91. Prima o botão √ (confirmar) ao concluir.</p>
<p>CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA</p>	<p>92. Sem ação.</p>
	<p>93. Prima o botão √ (confirmar) mais pequeno no interior da caixa de CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA.</p>
	<p>94. Prima o botão Voltar.</p>
	<p>95. Prima o botão Início.</p>
 <p>MODO DE EQUIPA</p>	<p>96. Prima o botão Modo de equipa.</p>
	<p>97. Prima e mantenha premido o interruptor de reinício no interior da porta esquerda durante trinta (30) segundos.</p>
	<p>98. O sistema reinicia daqui a, aproximadamente, 45 segundos e volta ao modo desligado/em espera.</p>

4.9 Adicionar ou editar produtos existentes

Esta função é utilizada para adicionar produtos adicionais ou editar produtos existentes.

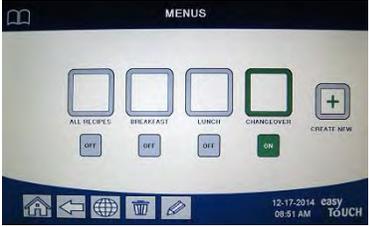
MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Início.
	2. Prima o botão Receitas.
1 2 3 4	3. Introduza 1234 .
	4. Prima o botão ✓ (confirmar).
	5. Escolha o ícone do produto para editar ou prima o + para adicionar um novo produto.
	6. Prima o ícone do lápis na parte inferior do ecrã para editar um produto existente.
	7. Introduza ou altere o nome do produto utilizando o teclado.
	8. Prima o botão ✓ (confirmar).
	9. Este ecrã existe o ponto predefinido atual, o período de confeção, compensação ou sensibilidade da carga, temporizador de qualidade, temporizadores de sacudir e definições do filtro. Para editar um parâmetro, prima o item para editar.
	10. Para editar a temperatura, prima o botão de temp.
	11. Utilize o teclado para introduzir ou editar a temperatura de confeção para o produto.
	12. Prima o botão ✓ (confirmar).
	13. Prima o botão Tempo de confeção.

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>14. Utilize o teclado para introduzir ou editar o período de confeção em minutos e segundos.</p>
	<p>15. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>16. Prima o botão de compensação ou sensibilidade da carga.</p>
	<p>17. Utilize as setas para cima e para baixo para alterar a definição da compensação ou sensibilidade da carga recomendada para este produto.</p> <p>Esta definição permite alterar a compensação (sensibilidade) do produto. Alguns itens do menu podem necessitar de um ajuste, dependendo das suas características de confeção. NOTA: É altamente recomendado NÃO ajustar esta definição, visto que pode ter um efeito adverso nos ciclos de confeção dos produtos. A predefinição para a compensação do produto está configurada para quatro.</p>
	<p>18. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>19. Prima o botão Temporizador de qualidade.</p>
	<p>20. Introduza o período em minutos e segundos para o tempo de espera do produto.</p>
	<p>21. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>22. Prima o botão Temporizador de sacudir 1.</p>
	<p>23. Introduza o período em minutos e segundos para realizar o primeiro sacudir.</p>
	<p>24. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>25. Pressione a seta para baixo para percorrer mais definições.</p>
	<p>26. Prima o botão Temporizador de sacudir 2 se for necessário um sacudir adicional, caso contrário, ignore o passo 30.</p>

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>27. Introduza o período em minutos e segundos para realizar o segundo sacudir.</p>
	<p>28. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>29. Prima o botão Filtrar.</p>
	<p>30. Certifique-se de que o botão do filtro está ligado para ativar a filtração automática para este produto. Esta definição é utilizada para prevenir a co-misturação de óleos específicos do produto. Para produtos tais como PEIXE, selecione NÃO para impedir a filtração automática.</p>
	<p>31. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>32. Escolha o ícone para associar com a receita do produto que está a ser introduzida ou editada.</p>
	<p>33. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>34. Escolha o(s) menu(s) para associar com a receita do produto que está a ser introduzida ou editada.</p>
	<p>35. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>36. O controlador exibe GUARDADO.</p>
	<p>37. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
	<p>38. Selecione outro produto para editar ou prima a tecla + para adicionar produtos adicionais. Se terminar, prima o botão Início.</p>
 MODO DE EQUIPA	<p>39. Prima o botão Modo de equipa para voltar ao ecrã principal.</p>

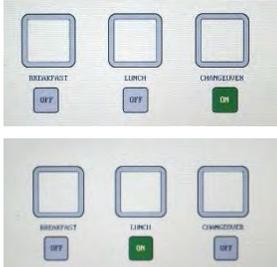
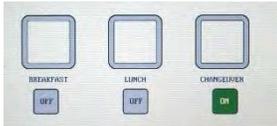
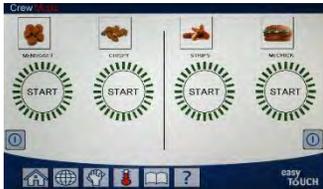
4.10 Adicionar ou editar menus

Esta função é utilizada para adicionar ou editar menus. Os menus permitem ao operador agrupar certos produtos. Por exemplo, a configuração de um menu de pequeno-almoço permite o agrupamento de produtos apenas para pequeno-almoço. Isto é útil quando alterna produtos restringindo o número de produtos a escolher.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Início.
	2. Prima o botão Menus.
1 2 3 4	3. Introduza 1234 .
	4. Prima o botão ✓ (confirmar).
	5. Selecione um menu premindo o botão acima do botão LIGAR/DESLIGAR para editar produtos (realçado a verde) ou prima o botão + para adicionar um novo menu. Se adicionar um novo menu, introduza o nome do menu no ecrã seguinte e prima o botão ✓ (confirmar). Se eliminar um menu, realce o menu e prima no caixote do lixo na parte inferior do ecrã.
	6. Prima o ícone do lápis na parte inferior do ecrã para editar um menu existente.
	7. Selecione os produtos pretendidos premindo nos respetivos ícones para serem adicionados no menu escolhido. Os produtos selecionados estarão realçados a verde. Para desmarcar um produto, prima o ícone e o realce irá alterar de verde para cinzento.
	8. Prima o botão ✓ (confirmar) quando terminar para guardar os produtos selecionados para o menu.
	9. Prima o botão Voltar para editar menus adicionais começando pelo passo 5, caso contrário, avance para o próximo passo.
	10. Prima o botão Início.
 MODO DE EQUIPA	11. Prima o botão Modo de equipa.

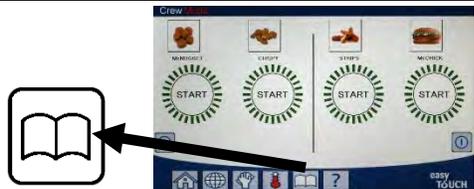
4.11 Alterar do Menu de pequeno-almoço para o Menu de almoço ou de lanche

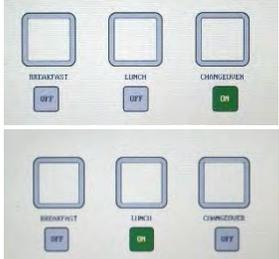
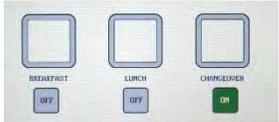
Se forem criados menus separados para o Pequeno-almoço, Lanche ou Almoço, premir o botão MENU do ecrã principal irá exibir as opções de alteração do menu. Premir no menu pretendido irá mudar de menus.

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>1. Prima o botão Menu.</p>
	<p>2. Prima o botão LIGAR/DESLIGAR em Lanche ou Almoço para mudar de menus.</p> <p>NOTA: Apenas é possível selecionar um menu de cada vez.</p>
	<p>3. Assim que o menu pretendido for selecionado, "LIGADO" é destacado sob o menu.</p>
	<p>4. Prima o botão Voltar para voltar ao ecrã principal.</p>
	<p>5. Prima o ícone do produto para mudar de produtos.</p>
	<p>6. O mostrador volta ao ecrã principal.</p>

4.12 Alterar do Menu de almoço para o Menu de lanche ou de pequeno-almoço

Se forem criados menus separados para o Pequeno-almoço, Lanche ou Almoço, premir o botão MENU do ecrã principal irá exibir as opções de alteração do menu. Premir no menu pretendido irá mudar de menus.

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>1. Prima o botão Menu.</p>

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>2. Prima o botão LIGAR/DESLIGAR em Pequeno-almoço ou Lanche para mudar de menus.</p> <p>NOTA: Apenas é possível selecionar um menu de cada vez.</p>
	<p>3. Assim que o menu pretendido for selecionado, "LIGADO" é destacado sob o menu.</p>
	<p>4. Prima o botão Voltar para voltar ao ecrã principal.</p>
	<p>5. Prima o ícone do produto para mudar de produtos.</p>
	<p>6. O mostrador volta ao ecrã principal.</p>

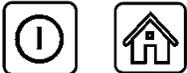
4.13 Tarefas de manutenção

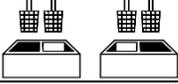
Abrangido nesta secção estão as tarefas de manutenção da equipa e do gerente utilizadas nas lojas, tais como, Teste de limite superior, E-Log (registo de erros), configuração da palavra-passe e funções para copiar menus para e da fritadeira de USB utilizando a ligação do menu.

4.13.1 Teste de limite superior

O modo de teste de limite superior é utilizado para testar o circuito de limite superior. O teste de limite superior irá destruir o óleo. Apenas deverá ser realizado com óleo usado. Desligue a fritadeira e chame de imediato a assistência se a temperatura chegar aos 238 °C (460 °F) sem o disparo de limite superior e o controlador exibir FALHA NO LIMITE SUP. DESLIGAR ENERGIA com um tom de alerta durante o teste.

O teste é cancelado a qualquer altura desligando a fritadeira. Quando a fritadeira é ligada, volta ao modo de funcionamento e exibe o produto.

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>1. Com o controlador na posição desligado/em espera, prima o botão Início.</p>
	<p>2. Prima o botão Manutenção.</p>
	<p>3. Prima o botão Equipa.</p>

MOSTRADOR	AÇÃO
	4. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
MANTER O BOTÃO PREMIDO	5. Mantenha premido o botão Manter Premido para começar o teste de limite superior.
SOLTAR	6. Ao manter premido o botão, o recipiente começa a aquecer. O controlador apresenta a temperatura atual do recipiente durante o teste. Quando a temperatura alcançar os 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, o controlador apresenta QUENTE ALTA -1 (ex. 410F) e continua a aquecer. *NOTA: Nos controladores utilizados na União Europeia (com a marca CE), a temperatura é 202 °C (395 °F) quando o controlador apresenta QUENTE ALTA - 1.
QUENTE ALTA - 1	7. Ao continuar a manter premido o botão, a fritadeira continua a aquecer até o limite superior abrir. Geralmente isto acontece quando a temperatura atinge 217 °C a 231 °C (423 °F a 447 °F) para limites superiores não UE e 207 °C a 219 °C (405 °F a 426 °F) para limites superiores da UE.
AJUDA ALTA - 2	8. Solte o botão. O recipiente para de aquecer e o controlador exibe a configuração da temperatura atual até arrefecer para menos de 204 °C (400 °F). Prima o botão de alimentação para cancelar o alarme.
FALHA NO LIMITE SUP. DESLIGAR FORÇA	9. Se o controlador apresentar esta mensagem, desligue a alimentação para a fritadeira e contacte imediatamente a assistência.
	10. Após um teste de limite elevado, assim que o recipiente arrefecer para menos de 204 °C (400 °F), descarte o óleo.

4.13.2 Funções do gerente

4.13.2.1 E-Log

A função E-LOG é utilizada para ver os dez (10) códigos de erro mais recentes ocorridos na fritadeira. Estes códigos são exibidos com os erros mais recentes exibidos em primeiro. O código do erro, a hora e a data são exibidos.

Se não existirem erros, o controlador fica em branco nesta função. Os erros são exibidos com o lado do erro se for um recipiente dividido, código do erro, hora e data. Um código de erro exibindo um "L" indica o lado esquerdo de um recipiente dividido e "R" indica o lado direito de um recipiente dividido onde o erro ocorreu (R E19 06:34 22/04/2014). Um código de erro exibindo um "G" indica que foi um erro global não especificamente associado a um recipiente particular. Os códigos de erro estão enumerados na secção 7.6 deste manual.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Início.
	2. Prima o botão Manutenção.
	3. Prima o botão Gerente.
4 3 2 1	4. Introduza 4321 .
	5. Prima o botão ✓ (confirmar).
E-LOG	6. Prima o botão E-LOG. São exibidos os três erros mais recentes.
	7. Prima a seta para baixo. São exibidos os três erros seguintes. Continue a premir a seta para baixo para ver erros adicionais.
	8. Prima o botão Voltar para voltar ao menu ou prima o botão Início para sair.

MOSTRADOR	AÇÃO
 <p>MODO DE EQUIPA</p>	<p>9. Prima o botão Modo de equipa.</p>

4.13.2.2 Configuração do código

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

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>1. Prima o botão Início.</p>
	<p>2. Prima o botão Manutenção.</p>
	<p>3. Prima o botão Gerente.</p>
<p>4 3 2 1</p>	<p>4. Introduza 4321.</p>
	<p>5. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>□ CONFIGURAÇÃO DO CÓDIGO</p>	<p>6. Prima o botão CONFIGURAÇÃO DO CÓDIGO.</p>
<p>□ MENUS □ RECEITAS □ GESTOR DE DEFINIÇÕES □ GESTOR DE DIAGNÓSTICOS</p>	<p>7. Selecione o código pretendido para modificar. Utilize a seta para baixo para percorrer definições adicionais. As predefinições são: MENUS 1234 RECEITAS 1234 GESTOR DE DEFINIÇÕES 1234 GESTOR DE DIAGNÓSTICOS 4321</p>
	<p>8. Utilize o teclado para introduzir o novo código para o item selecionado.</p>
	<p>9. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>VOLTAR A DIGITAR A PALAVRA-PASSE</p>	<p>10. Utilize o teclado para introduzir o novo código novamente para verificar.</p>
	<p>11. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>CONFIGURAÇÃO DO CÓDIGO BEM-SUCEDIDA</p>	
	<p>12. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>□ MENUS □ RECEITAS □ GESTOR DE DEFINIÇÕES □ GESTOR DE DIAGNÓSTICOS</p> 	<p>13. Prima o botão Voltar para voltar ao menu ou prima o botão Início para sair.</p>
 <p>MODO DE EQUIPA</p>	<p>14. Prima o botão Modo de equipa.</p>

4.13.2.3 USB – Funcionamento do menu

Esta opção permite a capacidade de carregar menus ao controlador. Isto permite guardar a criação de produtos no MenuSync numa unidade USB e carregar para a fritadeira.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Início.
	2. Prima o botão Manutenção.
	3. Prima o botão Gerente.
4 3 2 1	4. Introduza 4321 .
	5. Prima o botão ✓ (confirmar).
<input type="checkbox"/> USB – FUNCIONAMENTO DO MENU	6. Prima o botão USB – FUNCIONAMENTO DO MENU.
<input type="checkbox"/> COPIAR MENU DE USB PARA FRIGIDEIRA	7. Prima o botão COPIAR MENU DE USB PARA FRIGIDEIRA.
INSERIR USB...	8. Introduza a unidade USB na ligação atrás da porta mais distante à esquerda da fritadeira.
O USB ESTA COLOCADO? SIM NÃO	9. Prima SIM assim que a unidade USB estiver introduzida.
A LER FICHEIRO DE USB NÃO REMOVA O USB DURANTE A LEITURA	10. Não são necessárias ações.
TRANSFERÊNCIA DE DADOS DO MENU UI-UI EM ANDAMENTO	11. Não são necessárias ações quando o ficheiro está a carregar.
ATUALIZAÇÃO DO MENU EM ANDAMENTO	12. Nenhuma ação necessária enquanto a atualização está em andamento.
ATUALIZAÇÃO CONCLUÍDA? SIM	13. Prima SIM.
ATUALIZAÇÃO DO MENU CONCLUÍDA, REMOVER O USB E REINICIAR O SISTEMA.	14. Remova a unidade USB e alimente o ciclo da bateria da fritadeira inteira utilizando o interruptor de reinício por trás da porta mais distante à esquerda da fritadeira por baixo da ligação USB. NOTA: Certifique-se de que o interruptor é mantido premido durante, pelo menos, 30 segundos.

4.14 Estatísticas de informação

4.14.1 Estatísticas do filtro

A função é utilizada para visualizar o número de confeções restantes até à próxima filtração, o número de confeções por recipiente, o número de filtros por recipiente, o número de filtros ignorados ou anulados por recipiente e o número médio de ciclos de confeção por filtro, por dia.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Informações.
	2. Prima o botão Filtrar.
<input type="checkbox"/> DIA 1 <input type="checkbox"/> DIA 2 <input type="checkbox"/> DIA 3 <input type="checkbox"/> DIA 4 	3. Selecione e prima no dia pretendido. Prima a seta para baixo para retornar nos dias adicionais.
1. DIA E DATA (Dia e data das estatísticas do filtro exibidas)	4. Prima a seta para baixo para percorrer

MOSTRADOR	AÇÃO
<p>2. CONFEÇÕES RESTANTES ATÉ AO PRÓXIMO FILTRO (Número de vezes de confeção que restam até ao próximo aviso de filtro)</p> <p>3. NÚMERO DIÁRIO DE CONFEÇÕES (Número de confeções nesse dia)</p> <p>4. NÚMERO DIÁRIO DE FILTROS (Número de vezes que</p>  <p>o recipiente foi filtrado num dia em particular)</p>	<p>mais estatísticas.</p>
<p>5. NÚMERO DIÁRIO DE FILTROS IGNORADOS (Número de vezes que o filtro foi anulado nesse dia.)</p> <p>6. MÉDIA DE CONFEÇÕES POR FILTRO - (Número médio de ciclos de confeção por filtro nesse dia)</p> <p>7. FILTRAÇÃO - (Apresenta se a filtração está ativada ou desativada. Ferramenta de diagnóstico para determinar o estado da placa FIB.)</p>  	<p>5. Prima a seta para cima para deslizar para cima ou o botão de voltar para retroceder para selecionar outro dia.</p>
 	<p>6. Prima o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.</p>

4.14.2 Estatísticas do óleo

A função de estatísticas do óleo é utilizada para visualizar a data da última eliminação, o número de confeções desde da última eliminação, filtros desde da última eliminação, filtros ignorados desde da última eliminação, duração atual do óleo e número médio de confeções em relação à duração do óleo.

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>1. Prima o botão Informações.</p>
	<p>2. Prima o botão Óleo.</p>
<p>1. DATA DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO</p> <p>2. CONFEÇÕES DESDE DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO</p> <p>3. FILTROS DESDE DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO</p> <p>4. FILTROS IGNORADOS DESDE DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO</p> 	<p>3. Prima a seta para baixo para percorrer mais estatísticas.</p>
<p>5. DURAÇÃO ATUAL DO ÓLEO</p> <p>6. MÉDIA DE CONFEÇÕES EM RELAÇÃO À DURAÇÃO DO ÓLEO</p>   	<p>4. Prima a seta para cima para deslizar para cima; o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.</p>

4.14.3 Estatísticas de duração

A função de estatísticas de duração é utilizada para visualizar a data de comissão da fritadeira que é definida automaticamente assim que a fritadeira concluir 25 confeções, o número de série do controlador, o período total de funcionamento da fritadeira, em horas, e a contagem total de ciclos de aquecimento da fritadeira (a quantidade de vezes que o controlador ativou/desativou o aquecimento).

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Informações.
	2. Prima o botão Estat. da duração.
1. DATA DE COMISSÃO 2. NUMERO DE SERIE DA UNIDADE 3. NUMERO DE SERIE DO CONTROLADOR 4. TEMPO DE FUNCIONAMENTO TOTAL (HORAS) 5. CONTAGEM DO CICLO DE AQUECIMENTO TOTAL  	3. Prima o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

4.14.4 Estatísticas de utilização

As estatísticas de utilização exibem os ciclos totais de confeitura por recipiente, número de ciclos de confeitura por recipiente, número de ciclos de confeitura abandonados antes da conclusão, número de horas que o(s) recipiente(s) funcionaram e a data da última utilização.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Informações.
	2. Prima o botão Estat. de utilização.
1. DATA DE INICIO DA UTILIZAÇÃO 2. NUMERO TOTAL DE CICLOS DE CONFEÇÃO 3. NUMERO TOTAL DE CICLOS DE INTERRUÇÃO 4. TEMPO DE FUNCIONAMENTO TOTAL DO RECIP. (HORAS)  	3. Prima o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

4.14.5 Tempo de recuperação

A recuperação é utilizada para determinar se a fritadeira está a funcionar corretamente. A recuperação é o tempo necessário para a fritadeira elevar a temperatura do óleo 28 °C (50 °F) entre 121 °C (250 °F) e 149 °C (300 °F). O tempo máximo de recuperação não deverá exceder 1:40 para elétrica ou 3:15 para gás.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Informações.
	2. Prima o botão Recuperação. O tempo é apresentado em minutos e segundos.
1. ÚLTIMA HORA DE RECUPERAÇÃO  	3. Prima o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

4.14.6 Estatísticas da última carga

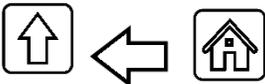
As estatísticas da última carga fornecem os dados para o último ciclo de confeção.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Informações.
	2. Prima o botão Última carga.
1. ULTIMO PRODUTO COZINHADO 2. HORA DE INICIO DA ÚLTIMA CARGA 3. TEMPO CONFEÇÃO NA ÚLTIMA CARGA 	3. Prima a seta para baixo para percorrer mais estatísticas.
4. TEMPO DO PROGRAMA DE ÚLTIMA CARGA 5. TEMP. MÁX. DO RECIPI. NA ÚLTIMA CARGA 6. TEMP. MÍN. DO RECIPI. NA ÚLTIMA CARGA 7. TEMP. MÉDIA DO RECIPI. NA ÚLTIMA CARGA 	4. Prima a seta para baixo para percorrer mais estatísticas.
8. % DE TEMPO DE CONFEÇÃO, O AQUECIMENTO ESTÁ LIGADO   	5. Prima a seta para cima para deslizar para cima; o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.
9. TEMP. DO RECIPI. ANTES DO INÍCIO DA CONFEÇÃO	

4.14.7 Versão do software

A função da versão do software fornece as versões de software do controlador e das placas de circuito no sistema da fritadeira; os valores do sensor de temperatura, o sensor AIF RTD e o sensor ATO RTD.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Informações.
	2. Prima o botão de seta para baixo.
	3. Prima o botão Versão do software.
1. VERSÃO DO SOFTWARE UIB 2. VERSÃO DO SOFTWARE SIB 3. VERSÃO DO SOFTWARE VIB 4. VERSÃO DO SOFTWARE FIB 	4. Prima a seta para baixo para percorrer versões de software adicionais, sensores de temperatura e informações. NOTA: Os recipientes divididos terão um SIB2 e os recipientes esquerdo e direito temperaturas AIF e ATO.
5. VERSÃO DO SOFTWARE OQS 6. TEMP. ATUAL DO RECIPI. 7. TEMP. AIF RTD 8. TEMP. ATO RTD 9. ID PLACA 	5. Prima a seta para baixo para percorrer versões de software adicionais e informações.

MOSTRADOR	AÇÃO
10. VERSÃO DO SOFTWARE GATEWAY 11. ENDEREÇO IP GATEWAY 12. QUALIDADE DA LIGAÇÃO GATEWAY 13. FORÇA E RUÍDO DO SINAL GATEWAY 	6. Prima a seta para cima para deslizar para cima; o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

4.14.8 Reiniciar estatísticas de utilização

A função de reposição repõe todos os dados de utilização nas estatísticas de utilização.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Informações.
	2. Prima o botão de seta para baixo.
	3. Prima o botão Reiniciar.
4 3 2 1	4. Introduza 4321 .
	5. Prima o botão ✓ (confirmar).
TODOS OS DADOS DE UTILIZAÇÃO FORAM REPOSTOS	6. Prima o botão ✓ (confirmar).
	7. Prima a seta para cima para deslizar para cima; o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

4.14.9 Estatísticas do óleo novo

A função de estatísticas do óleo novo é utilizada para visualizar informações sobre o óleo novo atual.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. Prima o botão Início e, de seguida, no botão Informações.
	2. Prima o botão de seta para baixo.
	3. Prima o botão Óleo novo.
1. NÚMERO DE CONFEÇÕES DESDE DA ÚLTIMA ELIMINAÇÃO 2. CONTAGEM DE ELIMINAÇÕES NAS CONFEÇÕES DESDE DA ÚLTIMA REPOSIÇÃO 3. DATA DE REPOSIÇÃO DO CONTADOR DE ÓLEO NOVO 4. CONTADOR DE ÓLEO NOVO 	4. Prima o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

4.14.10 Estatísticas de utilização de reposição de óleo novo

A função de reposição repõe todos os dados relativos ao óleo novo nas estatísticas de óleo novo.

MOSTRADOR	AÇÃO
 	1. Prima o botão Início e, de seguida, no botão Informações.
	2. Prima o botão de seta para baixo.
	3. Prima o botão Repor Óleo Novo.
4 3 2 1	4. Introduza 4321 .
	5. Prima o botão ✓ (confirmar).
OS DADOS DO ÓLEO NOVO FORAM REPOSTOS 	6. Prima o botão ✓ (confirmar).
 	7. Prima o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

4.14.11 Estatísticas de TPM (Material Polar Total)

As estatísticas de TPM fornecem dados a partir do sensor QQS (Sensor de Qualidade do Óleo). Os mesmos podem ser acedidos ao premir o botão TPM na parte frontal do controlador quando o botão TPM é sólido.

MOSTRADOR	AÇÃO
 	1. Prima o botão Início e, de seguida, no botão Informações.
	2. Prima a seta para baixo.
	3. Prima o botão Estatísticas TPM. Os valores TPM dos trinta (30) dias válidos anteriores são apresentados.
  	4. Prima a seta para cima para deslizar para cima; o botão de retroceder para voltar ao menu ou o botão de página inicial para sair.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

CAPÍTULO 5: INSTRUÇÕES DO MENU DE FILTRAGEM

5.1 Introdução

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

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



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



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

5.2 Preparar o filtro para utilização

1. Puxe a panela do filtro do armário lentamente e aguarde até parar de pingar antes de remover a panela totalmente (apresentado abaixo). Remova a travessa de restos, o anel de retenção, o cartucho do filtro (ou papel) e a rede de filtro (ver Figura 1). Limpe todas as peças de metal com uma solução de detergente para fins gerais e água quente e, em seguida, seque-as cuidadosamente.

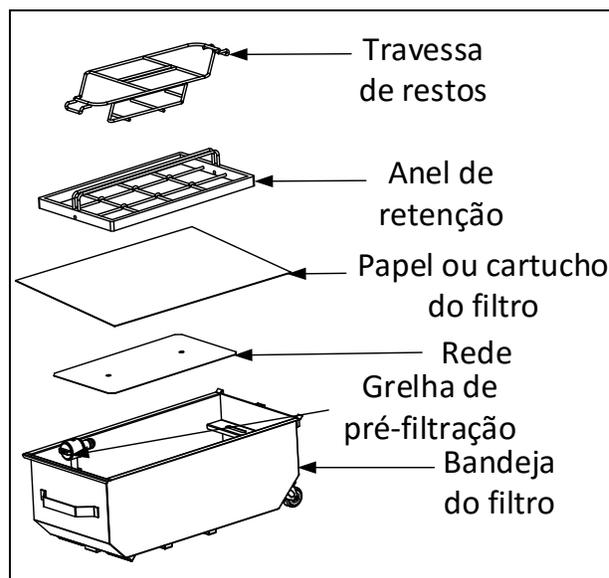


Figura 1

2. Inspeccione a guarnição de ligação da panela de filtração, para assegurar que ambos os anéis de vedação estejam em perfeitas condições (consulte a Figura 2). Certifique-se de que a grelha de pré-filtração está instalada, limpa e apertada.

Inspeccione a guarnição de ligação do filtro Anéis de vedação.



Figura 2

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

4. Reinstale a travessa de restos na parte frontal da bandeja. (Veja a Figura 1)

NÃO UTILIZE O PÓ DE FILTRAGEM COM O CARTUCHO!

5. Empurre a bandeja do filtro para a fritadeira, posicionando-a sob a fritadeira. Certifique-se de que "P" não é apresentado no canto superior direito de qualquer controlador. O sistema de filtração agora está preparado para a operação.



PERIGO

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



PERIGO

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



AVISO

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

5.3 Menu de Filtração

As seleções do menu de filtração são utilizadas para filtrar, drenar, encher, eliminar e limpar os recipientes.

O menu de filtração é apresentado abaixo:

- Filtração Automática página 5-2
- Filtração de Pedido Automático página 5-3
- Filtro de manutenção página 5-5
- Eliminar Óleo (Sistemas não a granel) página 5-6
- Eliminar Óleo (Sistemas a granel) página 5-7
- Drenar o óleo página 5-9
- Encher recip. com óleo da bandeja página 5-10
- Encher o recipiente de granel (apenas óleo a granel) página 5-11
- Recipiente de Óleo p/ Descarte (apenas óleo a granel) página 5-11
- Limpeza profunda (sistemas não a granel) página 5-13
- Limpeza profunda (sistemas a granel) página 5-15

5.3.1 Filtração Automática

A Filtração Automática é uma característica que, depois de um número de ciclos de fritura ou tempo pré-configurados, irá automaticamente comunicar para filtrar as cubas de fritura. Esta função também pode ser realizada a pedido e será abordada na próxima secção. **Nota:** A filtração simultânea de cubas múltiplas não ocorre.

MOSTRADOR	AÇÃO
FILTRAGEM NECESSÁRIA - FILTRAR AGORA?	1. Prima o botão ✓ (confirmar) para iniciar a filtração. Se o botão X for selecionado, a filtração pode ser cancelada e a fritadeira volta ao funcionamento normal. O controlador irá indicar novamente a filtração do óleo. Esta sequência repete-se até um filtro ser concluído.
NÍVEL ÓLEO MUITO BAIXO	2. É apresentado se o nível de óleo for demasiado baixo. Prima o botão (✓) (confirmar) para aceitar o problema e voltar para modo de confeção inativo. Verifique para ver se o JIB está com pouco óleo. Se o JIB não estiver baixo e isto continuar, contacte o seu FSA.
ESCUMAR RESÍDUOS DO RECIP. - PRIMA CONFIRMAR QUANDO ESTIVER CONCLUÍDO	3. Escume os restos do óleo com um movimento da frente para trás, removendo o maior número de restos possível de cada cuba. Isto é importante para otimizar a duração do óleo

MOSTRADOR	AÇÃO
	e a sua qualidade. Prima o botão ✓ (confirmar) ao concluir.
COLOCAR RECIP.	4. Coloque o recipiente de filtração no lugar. É exibido se o recipiente de filtração não estiver totalmente encaixado.
DRENAGEM EM ANDAMENTO	5. Não são necessárias ações.
LAVAGEM EM ANDAMENTO	6. Não são necessárias ações.
ENCHIMENTO EM ANDAMENTO	7. Não são necessárias ações.
PREAQUECER	8. Não são necessárias ações. É exibido até a fritadeira atingir o valor predefinido.
INICIAR	9. A fritadeira está pronta para utilização. É exibido quando a fritadeira atinge o valor predefinido.

O processo completo de filtração demora aproximadamente quatro minutos.

Se, durante a filtração, o óleo não for devolvido na totalidade, o sistema irá proceder para uma função de filtração incompleta. Ver a secção 7.3.1.

NOTA: Se, durante a filtração, o recipiente do filtro for removido, o processo de filtração é interrompido e será retomado quando o recipiente estiver novamente colocado no lugar.



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

5.3.2 Filtração de Pedido Automático

A filtração de pedido automático é utilizada para iniciar manualmente uma filtração automática. **Nota:** A filtração simultânea de cubas múltiplas não ocorre.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar a uma temperatura predefinida. Prima o botão do menu de filtração.
	2. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
	3. Selecione FILTRAGEM AUTOMÁTICA.
FILTRAGEM AUTOMÁTICA?	4. Prima o botão ✓ (confirmar) para iniciar a filtração. Se o botão X for selecionado, a filtração pode ser cancelada e a fritadeira volta ao funcionamento normal.

NÍVEL ÓLEO MUITO BAIXO	5. É apresentado se o nível de óleo for demasiado baixo. Prima o botão (√) (confirmar) para aceitar o problema e voltar para modo de confeção inativo. Verifique para ver se o JIB está com pouco óleo. Se o JIB não estiver baixo e isto continuar, contacte o seu FSA.
ESCUMAR RESÍDUOS DO RECIPI. - PRIMA CONFIRMAR QUANDO ESTIVER CONCLUÍDO	6. Escume os restos do óleo com um movimento da frente para trás, removendo o maior número de restos possível de cada cuba. Isto é importante para otimizar a duração e a qualidade do óleo. Prima o botão √ (confirmar) ao concluir.
COLOCAR RECIPI.	7. Coloque o recipiente de filtração no lugar. É exibido se o recipiente de filtração não estiver totalmente encaixado.
DRENAGEM EM ANDAMENTO	8. Não são necessárias ações quando o óleo está a ser drenado para o recipiente do filtro.
LAVAGEM EM ANDAMENTO	9. Não são necessárias ações quando os resíduos são eliminados do recipiente.
ENCHIMENTO EM ANDAMENTO	10. Não são necessárias ações quando o recipiente está a encher novamente.
PREAQUECER	11. Não são necessárias ações quando a fritadeira está a aquecer até atingir o valor predefinido.
INICIAR	12. A fritadeira está pronta para utilização. É exibido quando a fritadeira atinge o valor predefinido.

O processo completo de filtração demora aproximadamente quatro minutos.

NOTA: Se, durante a filtração, o recipiente do filtro for removido, o processo de filtração é interrompido e será retomado quando o recipiente estiver novamente colocado no lugar.



PERIGO

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

Se o procedimento de filtração automática falhar, será gerada uma mensagem de erro. Siga as instruções na página no controlador para resolver o erro.

Quando FILTRO OCUPADO é exibido, a placa FIB está à espera que outro recipiente seja filtrado ou à espera que outro problema seja resolvido. Prima o botão √ (confirmar) e aguarde 15 minutos para verificar se o problema foi corrigido. Se não, contacte o seu FSA local.



PERIGO

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



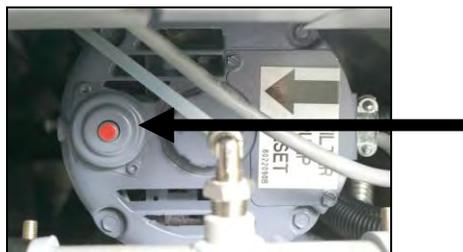
AVISO

O motor do filtro está equipado com um interruptor de reinício manual, para a eventualidade do motor sobreaquecer ou de ocorrer uma falha elétrica. Caso o disjuntor dispare, desligue a alimentação do sistema de filtração e deixe que o motor da bomba arrefeça durante 20 minutos antes de tentar reiniciar o interruptor (veja a fotografia na página seguinte).



AVISO

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



Interruptor de Reposição do Motor do Filtro

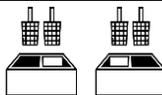
5.3.3 Filtro de Manutenção ou de Fim do Dia

Certifique-se de que o papel ou cartucho do filtro é substituído diariamente para manter o sistema a funcionar corretamente. Para um funcionamento correto em alto volume ou em lojas abertas durante 24 horas, o papel ou cartucho do filtro deve ser substituído duas vezes por dia.

Se FECHAR VÁLVULA DE ELIMINAÇÃO for exibido, feche a válvula de eliminação. Prima o botão X para sair.

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

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

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>1. A fritadeira DEVE estar a uma temperatura predefinida. Prima o botão do menu de filtração.</p>
	<p>2. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.</p>
	<p>3. Selecione FILTRO DE MANUTENÇÃO.</p>
<p>FILTRAÇÃO DE MANUTENÇÃO?</p>	<p>4. Prima o botão ✓ (confirmar) para iniciar a filtração. Se o botão X for selecionado, a filtração pode ser cancelada e a fritadeira volta ao funcionamento normal.</p>
<p>UTILIZAR LUVAS DE PROTEÇÃO - PREMIR CONFIRMAR QUANDO CONCLUÍDO</p>	<p>5. Prima o botão ✓ (confirmar) assim que todo o equipamento de proteção, incluindo luvas resistentes ao calor, estiver implementado.</p>
<p>VERIFICAR SE O RECIP. E COBERTURA DO ÓLEO ESTÃO COLOCADOS</p>	<p>6. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente e a cobertura do óleo estiverem colocados.</p>
<p>DRENAGEM EM ANDAMENTO</p>	<p>7. Não são necessárias ações quando o óleo está a ser drenado para o recipiente do filtro.</p>
<p>ESFREGAR INTERIOR DO RECIP. E ENTRE OS AQUECEDORES - PREMIR CONFIRMAR QUANDO CONCLUÍDO</p>	<p>8. Esfregue o recipiente. Se for elétrico, limpe entre os elementos. Prima o botão ✓ (confirmar) ao concluir.</p>
<p>LIMPAR SENSORES - PRIMA CONFIRMAR QUANDO ESTIVER CONCLUÍDO</p>	<p>9. (Apenas gás) Limpe o sensor de nível de óleo com uma esponja suave (ver secção 6.6.2 na página 6-4). (Todas as fritadeiras) Limpe os sensores AIF e ATO com uma chave de fendas ou objeto semelhante para remover quaisquer sedimentos dos sensores (consulte a secção 6.2.4 na página 6-1) e prima o botão ✓ (confirmar) quando concluído.</p>
<p>LAVAR RECIP.?</p>	<p>10. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>LAVAGEM EM ANDAMENTO</p>	<p>11. Não são necessárias ações quando a válvula de retorno abre e o recipiente é cheio com o óleo do recipiente de filtração.</p>

⚠ PERIGO
Mantenha todos os itens fora da drenagem. Fechar os atuadores pode causar ferimentos ou danos.

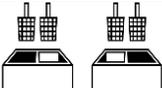
MOSTRADOR	AÇÃO
LAVAR DE NOVO?	12. A bomba do filtro desliga-se. Se o recipiente não possuir resíduos, prima o botão X para continuar. Se ainda estiverem presentes restos, prima o botão √ (confirmar) e a bomba do filtro voltará a funcionar. Este ciclo repete-se até que o botão X seja premido.
ENXAGUAMENTO EM ANDAMENTO	13. Não são necessárias ações quando a válvula de drenagem fecha e a bomba do filtro enche o recipiente. A válvula de drenagem abre e enxagua o recipiente.
ENXAGUAR DE NOVO?	14. Se o recipiente não possuir resíduos, prima o botão X para continuar. Se desejar realizar um enxaguamento adicional, prima o botão √ (confirmar) e o enxaguamento repete-se até o botão X ser premido.
POLIR?	15. Prima o botão √ (confirmar) para continuar.
POLIMENTO EM ANDAMENTO	16. Não são necessárias ações quando as válvulas de drenagem e de retorno estão abertas e o óleo é bombeado através da cuba de fritura durante cinco minutos.
ENCHER RECIP.?	17. Prima o botão √ (confirmar) para continuar.
ENCHIMENTO EM ANDAMENTO	18. Não são necessárias ações quando o recipiente está a ser cheio novamente.
O RECIP. ESTÁ CHEIO?	19. Prima o botão X para operar a bomba novamente se o nível do óleo estiver abaixo da linha superior de nível de óleo cheio * Prima o botão √ (confirmar) quando o nível de óleo estiver na linha superior de nível de óleo cheio. Se o nível de óleo da cuba não estiver completamente cheio, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo regressou. A bandeja deve ter uma pequena quantidade de óleo. Prima o botão √ (confirmar) linha superior de nível de óleo cheio.
	20. O controlador desliga-se.

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

5.3.4 Eliminação em Sistemas de óleo que não seja a granel

Esta opção é utilizada para eliminar o óleo antigo de numa PMSDU ou de um recipiente de **METAL**.

Quando o óleo de confeção estiver condensado, deposite o óleo num recipiente apropriado para transportar para o recipiente de óleo residual. A Frymaster recomenda a Unidade de Eliminação de Gordura da McDonald's (PMSDU). Para obter instruções de operação específicas, consulte a documentação fornecida com a sua unidade para a eliminação. **NOTA:** Se estiver a utilizar uma MSDU fabricada antes de janeiro de 2004, a unidade não encaixará sob o dreno. Se uma unidade de eliminação de gordura não estiver disponível, deixe que o óleo arrefeça até 38 °C (100 °F), depois drene o óleo para um recipiente de **METAL** com a capacidade de 15 litros (QUATRO galões) ou superior para prevenir fugas de óleo.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.

MOSTRADOR	AÇÃO
	4. Selecione ELIMINAR ÓLEO.
ELIMINAR ÓLEO?	5. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ PERIGO Deixe o óleo arrefecer até aos 38 °C (100 °F) antes de drená-lo para um recipiente de METAL apropriado para a eliminação.</div>
COLOCAR UNIDADE DE DESCARTE	6. Remova o recipiente do filtro e insira a unidade de eliminação. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ PERIGO Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha para além da linha de enchimento máximo indicada no recipiente.</div>
UNIDADE DE DESCARTE COLOCADA?	7. Certifique-se de que a MSDU ou um recipiente de METAL com a capacidade de 15 litros (QUATRO galões) ou mais é instalado. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ PERIGO Quando drenar o óleo para um recipiente de METAL apropriado, certifique-se de que o recipiente pode levar, pelo menos, QUINZE litros (4 gallons) ou mais, ou de outra forma o líquido quente poderia encher demasiado e causar danos.</div>
A ELIMINAR	8. Não são necessárias ações quando o recipiente está no processo de eliminação do óleo.
O RECIP. ESTÁ VAZIO?	9. Quando o recipiente estiver vazio, prima o botão ✓ (confirmar) para continuar.
LAVAGEM DE RECIP. CONCLUÍDA?	10. Limpe o recipiente com uma escova e prima o botão ✓ (confirmar) para continuar quando terminar.
ENCHER RECIP. MANUALMENTE	11. Com cuidado, coloque o óleo na cuba até que atinja a linha de enchimento inferior na fritadeira. Prima o botão ✓ (confirmar) quando o recipiente estiver cheio.
	12. O controlador desliga-se.

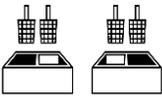
5.3.5 Eliminação em Sistemas de óleo a granel

Esta opção é utilizada para eliminar óleo antigo num sistema de óleo residual a granel, como o RTI. Os sistemas de óleo a granel utilizam uma bomba para mover o óleo condensado da fritadeira para um depósito de armazenamento. É utilizada tubagem adicional para ligar os sistemas de óleo a granel às fritadeiras.

⚠ AVISO

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

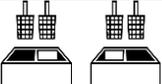
MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p>3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.</p>
	<p>4. Selecione ELIMINAR ÓLEO.</p>
<p>ELIMINAR ÓLEO?</p>	<p>5. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração.</p>
<p>TANQUE A GRANEL CHEIO?</p>	<p>6. Esta mensagem é apenas exibida se o tanque estiver cheio. Prima o botão ✓ (confirmar) para contactar o fornecedor de óleo residual a granel. O mostrador volta para DESLIGADO.</p>
<p>DRENAGEM EM ANDAMENTO</p>	<p>7. Não são necessárias ações quando o óleo está a ser drenado para o recipiente do filtro.</p>
<p>RECIP. VAZIO?</p>	<p>8. Quando o recipiente estiver vazio, prima o botão ✓ (confirmar) para continuar.</p>
<p>LAVAGEM DE RECIP. CONCLUÍDA?</p>	<p>9. Limpe o recipiente com uma escova e prima o botão ✓ (confirmar) para continuar quando terminar.</p>
<p>ABRIR VÁLVULA DESCARTE</p> 	<p>10. Abra a porta do armário esquerdo e desbloqueie o bloqueio se necessário. Empurre a válvula de eliminação completamente para a frente para iniciar a eliminação.</p>
<p>A ELIMINAR</p>	<p>11. Não são necessárias ações quando a bomba transfere o óleo residual da bandeja para os tanques de óleo residual a granel durante quatro (4) minutos.</p>
<p>RETIRAR BANDEJA</p>	<p>12. Com cuidado, puxe a bandeja do filtro da fritadeira.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PERIGO Abra a bandeja do filtro devagar para evitar salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregamentos e quedas.</p> </div>
<p>O RECIP. ESTÁ VAZIO?</p>	<p>13. Se a bandeja do filtro estiver vazia, prima o botão ✓ (confirmar). Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão ✓ (confirmar) para voltar ao passo 11 depois de inserir a bandeja do filtro.</p>
<p>COLOCAR RECIP.</p>	<p>14. Coloque a bandeja do filtro.</p>
<p>FECHAR VÁLVULA DESCARTE</p> 	<p>15. Feche a válvula de eliminação puxando o manípulo da mesma até à parte posterior da fritadeira até parar. Volte a bloquear a válvula se solicitado pelo seu gerente.</p>
<p>ENCHER RECIP. DE GRANEL?</p>	<p>16. O recipiente está pronto para ser reabastecido com óleo. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar, caso contrário prima o botão X para sair para o passo 20.</p>
<p>INICIAR ENCHIMENTO? MANTER O BOTÃO PREMIDO</p>	<p>17. Mantenha premido o botão para encher o recipiente. O bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Bombeia apenas quando o interruptor é premido.</p>

MOSTRADOR	AÇÃO
SOLTAR BOTÃO QUANDO ESTIVER CHEIO	18. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até a linha de enchimento inferior.
CONTINUAR A ENCHER?	19. Prima o botão ✓ (confirmar) para voltar ao passo 17 e continuar o enchimento. Caso contrário, prima o botão X quando o recipiente estiver cheio para sair e voltar a DESLIGAR.
	20. O controlador desliga-se.

5.3.6 Drenar Óleo para a Bandeja

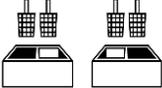
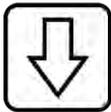
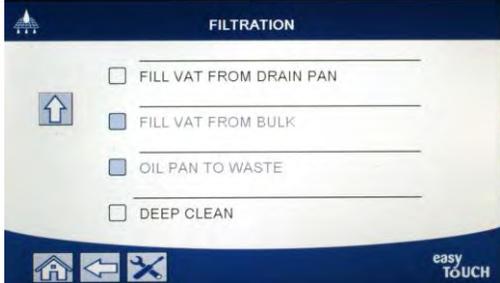
A função de drenar para a bandeja drena o óleo do recipiente para a bandeja do filtro.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
	4. Selecione DRENAR ÓLEO.
DRENAR ÓLEO PARA A BANDEJA?	5. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o controlador passa a DESLIGADO. Se não for detetada uma bandeja, o controlador exibe VERIFICAR SE A BANDEJA E COBERTURA DO ÓLEO ESTÃO COLOCADOS até ser detetada uma bandeja.
DRENAGEM EM ANDAMENTO	6. Não são necessárias ações quando o recipiente está a drenar o óleo para a bandeja do filtro.
O RECIP. ESTÁ VAZIO?	7. Quando o recipiente estiver vazio, prima o botão ✓ (confirmar) para continuar.
ENCHER RECIP. COM ÓLEO DO RECIP.?	8. Prima o botão ✓ (confirmar) para voltar a encher o recipiente, caso contrário, avance para o passo 10.
A ENCHER	9. Não são necessárias ações quando o recipiente está a encher.
O RECIP. ESTÁ CHEIO?	10. Prima o botão X para acionar a bomba novamente, se o nível de óleo estiver abaixo da linha de enchimento de óleo superior. Prima o botão ✓ (confirmar) quando o recipiente estiver cheio e avance para o passo 15 para voltar ao modo DESLIGADO.
RETIRAR BANDEJA	11. Com cuidado, puxe a bandeja do filtro da fritadeira. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ PERIGO Abra a bandeja do filtro devagar para evitar salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregamentos e quedas.</div>
O RECIP. ESTÁ VAZIO?	12. NOTA: Uma pequena quantidade de óleo pode ficar na bandeja depois do reabastecimento. Se a bandeja do filtro estiver vazia, prima o botão ✓ (confirmar) e avance para o passo 12. Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X e voltar a ENCHER RECIP. DA BANDEJA DE DRENAGEM? no passo 7. Se a bandeja não estiver vazia e a fritadeira estiver a utilizar um sistema de óleo a granel, prima o botão X e avance para o passo 13.

MOSTRADOR	AÇÃO
COLOCAR RECIP.	13. Coloque a bandeja do filtro e avance para o passo 14 para voltar ao estado DESLIGADO.
DO RECIP. P/ DESCARTE?	14. Prima o botão ✓ (confirmar) para eliminar o óleo dos tanques de óleo residual a granel. Avance para a secção 5.3.10 BANDEJA DE ÓLEO PARA DESCARTE passo 6.
	15. O controlador desliga-se.

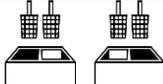
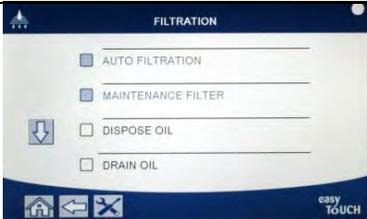
5.3.7 Encher Recip. da Bandeja de Drenagem (Filtro)

A função de drenar para a bandeja drena o óleo do recipiente para a bandeja do filtro.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
 	4. Prima a seta para baixo.
	5. Selecione ENCHER RECIP. DA BANDEJA DE DRENAGEM.
ENCHER RECIP. COM ÓLEO DO RECIP.?	6. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o controlador passa a DESLIGADO. Se nenhuma bandeja for detetada, o controlador exibe COLOCAR BANDEJA até que a bandeja seja detetada.
A ENCHER	7. Não são necessárias ações quando o recipiente está a encher.
O RECIP. ESTÁ CHEIO?	8. Prima o botão X para acionar a bomba novamente, se o nível de óleo estiver abaixo da linha de enchimento de óleo superior. Prima o botão ✓ (confirmar) quando o recipiente estiver cheio e para voltar ao modo DESLIGADO.
	9. O controlador desliga-se.

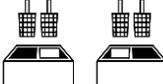
5.3.8 Encher Recip. de Granel

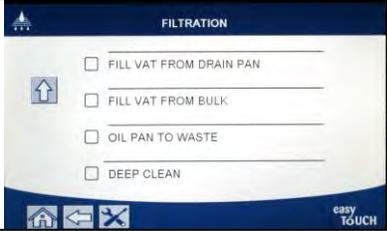
A função de drenar para a bandeja drena o óleo do recipiente para a bandeja do filtro.

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
 	4. Prima a seta para baixo.
	5. Selecione ENCHER RECIP. DE GRANEL.
ENCHER RECIP. DE GRANEL?	6. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o controlador passa a DESLIGADO.
INICIAR ENCHIMENTO? MANTER O BOTÃO PREMIDO	7. Mantenha premido o botão para encher o recipiente. O bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Bombeia apenas quando o interruptor é premido.
SOLTAR BOTÃO QUANDO ESTIVER CHEIO	8. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até a linha de enchimento inferior.
CONTINUAR A ENCHER?	9. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar o enchimento. Caso contrário, prima o botão X quando o recipiente estiver cheio para sair e voltar a DESLIGAR.
	10. O controlador desliga-se.

5.3.9 Bandeja de Óleo para Descarte

A seleção da bandeja para descarte é uma opção que permite que os sistemas de óleo a granel bombeiem o óleo em excesso na bandeja para os depósitos de óleo a granel gasto sem drenar o óleo existente no recipiente.

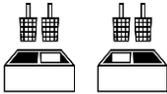
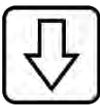
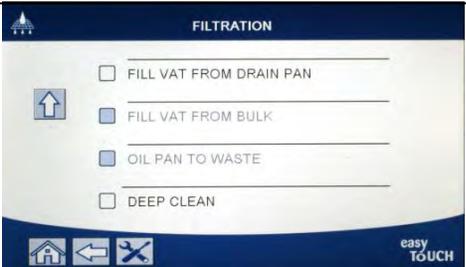
MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.

MOSTRADOR	AÇÃO
 	<p>4. Prima a seta para baixo.</p>
	<p>5. Selecione BANDEJA DE ÓLEO P/ DESCARTE.</p>
<p>RECIP. DE ÓLEO P/ DESCARTE?</p>	<p>6. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração. Se nenhuma bandeja for detetada, o controlador exibe COLOCAR BANDEJA até que a bandeja seja detetada.</p>
<p>TANQUE A GRANEL CHEIO?</p>	<p>7. Prima o botão ✓ (confirmar) para contactar o fornecedor de óleo residual a granel. O mostrador volta para DESLIGADO.</p>
<p>ABRIR VÁLVULA DESCARTE</p> 	<p>8. Abra a porta do armário esquerdo e desbloqueie o bloqueio se necessário. Empurre a válvula de eliminação completamente para a frente para iniciar a eliminação.</p>
<p>A ELIMINAR</p>	<p>9. Não são necessárias ações quando a bomba transfere o óleo residual da bandeja para os tanques de óleo residual a granel durante quatro (4) minutos.</p>
<p>RETIRAR BANDEJA</p>	<p>10. Com cuidado, puxe a bandeja do filtro da fritadeira.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PERIGO</p> <p>Abra a bandeja do filtro devagar para evitar salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregamentos e quedas.</p> </div>
<p>O RECIP. ESTÁ VAZIO?</p>	<p>11. Se a bandeja do filtro estiver vazia, prima o botão ✓ (confirmar). Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X e volte ao passo 9.</p>
<p>COLOCAR RECIP.</p>	<p>12. Coloque a bandeja do filtro.</p>
<p>FECHAR VÁLVULA DESCARTE</p> 	<p>13. Feche a válvula de eliminação puxando o manípulo da mesma até à parte posterior da fritadeira até parar. Volte a bloquear a válvula se solicitado pelo seu gerente.</p>
	<p>14. O controlador desliga-se.</p>

5.3.10 Limpeza Profunda (Fervura) em Sistemas de Óleo não a Granel

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

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

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
 	4. Prima a seta para baixo.
	5. Selecione LIMPEZA PROFUNDA.
FAZER LIMPEZA PROFUNDA?	6. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração. Se nenhuma bandeja for detetada, o controlador exibe COLOCAR BANDEJA até que a bandeja seja detetada.
O ÓLEO DO RECIP. FOI RETIRADO?	7. Prima o botão X se existir óleo no recipiente. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente estiver vazio e avance para o passo 12.
COLOCAR UNIDADE DE DESCARTE	8. Remova o recipiente do filtro e insira a unidade de eliminação. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p>⚠ PERIGO</p><p>Certifique-se de que uma PMSDU (Unidade de Eliminação de Gordura de Fritura da McDonald's) ou recipiente de metal adequado está no lugar sob o dreno com a capacidade de 15 litros (QUATRO (4) galões) ou mais.</p></div>
UNIDADE DE DESCARTE COLOCADA?	9. Certifique-se de que a MSDU ou um recipiente de METAL com a capacidade de 15 litros (QUATRO galões) ou mais é instalado. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p>⚠ PERIGO</p><p>Deixe o óleo arrefecer até aos 38 °C (100 °F) antes de drená-lo para um recipiente de METAL apropriado para a eliminação.</p></div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p>⚠ PERIGO</p><p>Ao drenar óleo para a unidade de eliminação, nunca encha para além da linha de enchimento máximo indicada no recipiente.</p></div>

MOSTRADOR	AÇÃO
	<p style="text-align: center;">⚠ PERIGO</p> <p>Quando drena óleo para uma PMSDU ou recipiente de METAL adequado, certifique-se que o recipiente irá aguentar pelo menos 15 litros (QUATRO galões) ou mais. Caso contrário, o óleo poderá derramar e causar ferimentos.</p>
DRENAGEM EM ANDAMENTO	10. Não são necessárias ações quando o recipiente está a drenar o óleo para o recipiente de eliminação.
O RECIPI. ESTÁ VAZIO?	11. Quando o recipiente estiver vazio, prima o botão √ (confirmar) para continuar.
SOLUÇÃO COLOCADA?	12. Encha a cuba de fritura a ser limpa com água e uma mistura de solução de detergente. Prima o botão √ (confirmar) para iniciar o procedimento de limpeza. Consulte o cartão dos requisitos de manutenção Limpeza Profunda e as instruções fornecidas pela Kay Chemical sobre "Procedimento de Limpeza Profunda de Fritadeira" para visualizar procedimento de limpeza profunda (limpeza por fervura) do McDonald's.
LIMPEZA PROFUNDA	13. Esfregue o recipiente e, de seguida, deixe a solução imergir enquanto o recipiente aquece até 91 °C (195 °F) durante uma hora.
LIMPEZA CONCLUÍDA	14. Após uma hora, a aquecedor desliga-se. Prima o botão √ (confirmar) para silenciar o alarme.
SOLUÇÃO FOI RETIRADA?	<p>15. Remova a bandeja do filtro e remova o cesto de restos, anel de retenção, cartucho do filtro e rede. Substitua a bandeja do filtro vazio na fritadeira. Consulte as instruções fornecidas pela Kay Chemical sobre "Procedimento de Limpeza Profunda de Fritadeira" para obter instruções sobre como remover a solução de limpeza.</p> <p>Prima o botão √ (confirmar) quando a solução de limpeza tiver sido removida.</p> <p style="text-align: center;">⚠ PERIGO</p> <p>Deixe que a solução de limpeza profunda (limpeza por fervura) arrefeça até aos 38 °C (100 °F) antes de eliminar, caso contrário o líquido pode causar ferimentos.</p>
RECIPI. FOI ESFREGADO?	16. Prima o botão √ (confirmar) quando o recipiente estiver esfregado.
DRENAGEM EM ANDAMENTO	17. Não são necessárias ações quando o recipiente está a drenar a pequena quantidade de solução residual restante no recipiente.
ENXAGUAR CONCLUÍDO?	18. Enxague a solução em excesso do recipiente. Prima o botão √ (confirmar) quando o recipiente estiver completamente enxaguado.
RETIRAR BANDEJA	19. Retire a bandeja do filtro e deposite os conteúdos da bandeja do filtro. Enxague todos os vestígios de solução da bandeja.
RECIPI. E BANDEJA SECOS?	<p>20. Certifique-se de que o recipiente e a bandeja do filtro estão completamente secos.</p> <p style="text-align: center;">⚠ PERIGO</p> <p>Certifique-se de que a cuba de fritura e a bandeja do filtro estão completamente secas e sem água antes de encher com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente quando o óleo atinge a temperatura de fritura.</p>
COLOCAR RECIPI.	21. Volte a instalar a rede, o cartucho do filtro, o anel de retenção e cesto de restos removidos no passo 15. Coloque a bandeja do filtro.
ENCHER RECIPI. MANUALMENTE	22. Com cuidado, coloque o óleo na cuba até que atinja a linha de enchimento inferior na fritadeira. Prima o botão √ (confirmar) quando o recipiente estiver cheio.
	23. O controlador desliga-se.

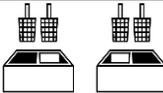
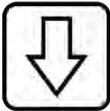
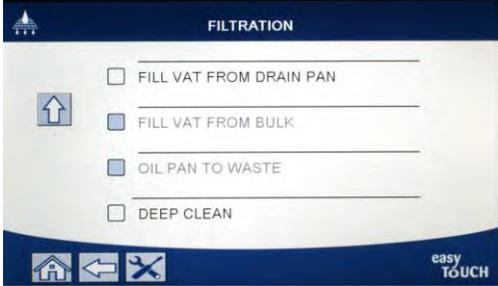
5.3.11 Limpeza Profunda (Fervura) em Sistemas de Óleo não a Granel

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

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

⚠ AVISO

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

MOSTRADOR	AÇÃO
	1. A fritadeira DEVE estar DESLIGADA.
	2. Prima o botão do menu de filtração.
	3. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
 	4. Prima a seta para baixo.
	5. Selecione LIMPEZA PROFUNDA.
FAZER LIMPEZA PROFUNDA?	6. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração. Se nenhuma bandeja for detetada, o controlador exibe COLOCAR BANDEJA até que a bandeja seja detetada.
TANQUE A GRANEL CHEIO?	7. Esta mensagem é apenas exibida se o tanque estiver cheio. Prima o botão ✓ (confirmar) para contactar o fornecedor de
O ÓLEO DO RECIP. FOI RETIRADO?	8. óleo residual a granel. O mostrador volta para DESLIGADO. 9. Prima o botão X se existir óleo no recipiente. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente estiver vazio e avance para o passo 17.
DRENAGEM EM ANDAMENTO	9. Não são necessárias ações quando o óleo está a ser drenado para o recipiente do filtro.
RECIP. VAZIO?	10. Quando o recipiente estiver vazio, prima o botão ✓ (confirmar) para continuar.

MOSTRADOR	AÇÃO
<p>ABRIR VÁLVULA DESCARTE</p> 	<p>11. Abra a porta do armário esquerdo e desbloqueie o bloqueio se necessário. Empurre a válvula de eliminação completamente para a frente para iniciar a eliminação.</p>
<p>A ELIMINAR</p>	<p>12. Não são necessárias ações quando a bomba transfere o óleo residual da bandeja para os tanques de óleo residual a granel durante quatro (4) minutos.</p>
<p>RETIRAR BANDEJA</p>	<p>13. Com cuidado, puxe a bandeja do filtro da fritadeira.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PERIGO</p> <p>Abra a bandeja do filtro devagar para evitar salpicos de óleo quente que podem causar queimaduras graves, escorregamentos e quedas.</p> </div>
<p>O RECIP. ESTÁ VAZIO?</p>	<p>14. Se a bandeja do filtro estiver vazia, prima o botão √ (confirmar). Se a bandeja não estiver vazia, prima o botão X e volte ao passo 9.</p>
<p>COLOCAR RECIP.</p>	<p>15. Coloque a bandeja do filtro.</p>
<p>FECHAR VÁLVULA DESCARTE</p> 	<p>16. Feche a válvula de eliminação puxando o manípulo da mesma até à parte posterior da fritadeira até parar. Volte a bloquear a válvula se solicitado pelo seu gerente.</p>
<p>SOLUÇÃO COLOCADA?</p>	<p>17. Encha a cuba de fritura a ser limpa com água e uma mistura de solução de detergente. Prima o botão √ (confirmar) para iniciar o procedimento de limpeza. Consulte o cartão dos requisitos de manutenção Limpeza Profunda e as instruções fornecidas pela Kay Chemical sobre "Procedimento de Limpeza Profunda de Fritadeira" para visualizar procedimento de limpeza profunda (limpeza por fervura) do McDonald's.</p>
<p>LIMPEZA PROFUNDA</p>	<p>18. Esfregue o recipiente e, de seguida, deixe a solução imergir enquanto o recipiente aquece até 91 °C (195 °F) durante uma hora.</p>
<p>LIMPEZA CONCLUÍDA</p>	<p>19. Após uma hora, a aquecedor desliga-se. Prima o botão √ (confirmar) para silenciar o alarme.</p>
<p>SOLUÇÃO FOI RETIRADA?</p>	<p>20. Remova a bandeja do filtro e remova o cesto de restos, anel de retenção, cartucho do filtro e rede. Substitua a bandeja do filtro vazia na fritadeira. Consulte as instruções fornecidas pela Kay Chemical sobre "Procedimento de Limpeza Profunda de Fritadeira" para obter instruções sobre como remover a solução de limpeza. Prima o botão √ (confirmar) quando a solução de limpeza tiver sido removida.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PERIGO</p> <p>Deixe que a solução de limpeza profunda (limpeza por fervura) arrefeça até aos 38 °C (100 °F) antes de eliminar, caso contrário o líquido pode causar ferimentos.</p> </div>
<p>RECIP. FOI ESFREGADO?</p>	<p>21. Prima o botão √ (confirmar) quando o recipiente estiver esfregado.</p>

MOSTRADOR	AÇÃO
DRENAGEM EM ANDAMENTO	22. Não são necessárias ações quando o recipiente está a drenar a pequena quantidade de solução residual restante no recipiente.
ENXAGUAR CONCLUÍDO?	23. Enxague a solução em excesso do recipiente. Prima o botão √ (confirmar) quando o recipiente estiver completamente enxaguado.
RETIRAR BANDEJA	24. Retire a bandeja do filtro e deposite os conteúdos da bandeja do filtro. Enxague todos os vestígios de solução da bandeja.
RECIP. E BANDEJA SECOS?	25. Certifique-se de que o recipiente e a bandeja do filtro estão completamente secos. <div data-bbox="743 478 1544 653" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">⚠ PERIGO</p> <p>Certifique-se de que a cuba de fritura e a bandeja do filtro estão completamente secas e sem água antes de encher com óleo. Caso contrário, serão produzidos salpicos de líquido quente quando o óleo atinge a temperatura de fritura.</p> </div>
COLOCAR RECIP.	26. Volte a instalar a rede, o cartucho do filtro, o anel de retenção e cesto de restos removidos no passo 15. Coloque a bandeja do filtro.
ENCHER RECIP. DE GRANEL?	27. Prima o botão √ (confirmar) para continuar. Se o botão X for selecionado, o utilizador volta ao menu de filtração.
INICIAR ENCHIMENTO? MANTER O BOTÃO PREMIDO	28. Mantenha premido o botão para encher o recipiente. O bomba de reabastecimento de óleo a granel utiliza um interruptor momentâneo. Bombeia apenas quando o interruptor é premido.
SOLTAR BOTÃO QUANDO ESTIVER CHEIO	29. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até a linha de enchimento inferior.
CONTINUAR A ENCHER?	30. Prima o botão √ (confirmar) para continuar o enchimento. Caso contrário, prima o botão X quando o recipiente estiver cheio para sair e voltar a DESLIGAR.
	31. O controlador desliga-se.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

CAPÍTULO 6: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

6.1 Inspeções e Atividades Periódicas de Manutenção Preventiva da Fritadeira

PERIGO

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

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 direto 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.

AVISO

Utilize o Concentrado Multiúsos da McDonald's. Leia as instruções de utilização e os avisos 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 direto com alimentos.

6.2 INSPEÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DIÁRIAS

6.2.1 Inspeccionar a Fritadeira e Acessórios quanto a Danos

Verifique se existem fios ou cabos soltos ou corroídos, fugas, matérias estranhas na cuba de fritura ou no interior do armário e quaisquer outras indicações de que a fritadeira e acessórios não estão prontos e seguros para funcionamento.

6.2.2 Limpeza do interior e exterior do armário da fritadeira - Diariamente

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.

Limpe o exterior do armário da fritadeira com um pano limpo e seco imerso em Concentrado Multiúsos da McDonald's. Seque com um pano limpo e humedecido.

6.2.3 Limpar o Sistema de Filtração Integrado - Diariamente

AVISO

Nunca utilize o sistema de filtração sem óleo no sistema.

AVISO

Nunca utilize a panela de filtração para transportar óleo frio para a área de descarte.

AVISO

Nunca drene a água para dentro da panela de filtração. A água danificará a bomba do filtro.

Para o seu sistema de filtração FootPrint não existem quaisquer inspeções ou atividades periódicas de manutenção preventiva, exceto a limpeza diária da panela de filtração, utilizando uma solução de água quente e o Concentrado Multiúsos da McDonald's.

Se detetar se o sistema está a bombear lentamente ou que não está a bombear, verifique se a rede da bandeja do filtro está na parte inferior da panela de filtração, com a esponja na parte superior da rede. Verifique se os dois anéis de vedação na guarnição localizada na parte frontal direita da panela de filtração estão presentes e em boas condições.

6.2.4 Limpar em redor dos sensores AIF e ATO

1. Limpe os sedimentos em redor dos sensores AIF e ATO durante a filtração de manutenção na altura em que o óleo é drenado da cuba de fritura.
2. Utilize uma chave de fendas ou um objeto semelhante que permita aceder à área à volta da sonda (veja a imagem à direita). Certifique-se de que tem cuidado para não danificar a sonda.
3. Coloque novamente o óleo quando a filtração de manutenção estiver concluída.



6.3 INSPEÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA SEMANAIS

6.3.1 Limpar a área atrás das fritadeiras

Limpe a área atrás das fritadeiras de acordo com o procedimento detalhado no cartão de requisito de manutenção.

AVISO

Para garantir um funcionamento seguro e eficaz da fritadeira e exaustor, a ficha elétrica para uma linha de tensão de 120 volts, que alimenta o exaustor, deve ser totalmente inserida e bloqueada no seu pino e ficha de cabo.

6.3.2 Limpeza da panela de filtração, dos componentes amovíveis e acessórios

Limpe todos os componentes amovíveis e acessórios com um pano limpo e seco. Utilize um pano limpo embebido em solução de Concentrado Multiúsos da McDonald's para remover óleo carbonizado acumulado nos componentes amovíveis e acessórios. Antes da nova instalação, enxague cuidadosamente os componentes amovíveis e acessórios com água limpa e seque-os cuidadosamente. NÃO utilize palha de aço ou esponjas com abrasivos para limpar estes componentes. Os riscos que resultam do esfregar tornam as limpezas posteriores mais difíceis.

6.4 INSPEÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA QUINZENAIS

6.4.1 Verificar a Precisão do Valor Predefinido do Controlador M4000

1. Insira um termómetro ou uma sonda de pirómetro adequado no óleo com a extremidade em contacto com o sensor de temperatura da fritadeira.
2. Quando o controlador 3000 exibir "START" (iniciar) (a indicar que o conteúdo da fritadeira se encontra dentro do intervalo de fritura), prima o botão  uma vez para exibir a temperatura e valor predefinido do óleo de fritura conforme detetado pelo sensor de temperatura.
3. Registe a temperatura no termómetro ou pirómetro. As temperaturas reais e a leitura no pirómetro deve ter uma diferença de ± 3 °C (5 °F) após permitir que a temperatura passe três (3) vezes por um ciclo de desligar e ligar. Se a temperatura ainda se encontrar fora do intervalo de tolerância, contacte um técnico de assistência autorizado.

6.5 INSPEÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA TRIMESTRAIS

6.5.1 Limpeza da Cuba de Fritura e dos Elementos Térmicos

PERIGO

Nunca utilize o aparelho com uma cuba de fritura vazia. A cuba de fritura deve estar cheia de água ou óleo de fritura até à linha de enchimento antes de aplicar energia aos elementos térmicos. Caso contrário, serão provocados danos irreparáveis nas resistências e pode ser também provocado um incêndio.

6.5.2 Substituir os anéis de vedação

Consulte os cartões MRC da McDonald's para obter detalhes específicos de substituição dos anéis de vedação na ligação do filtro.

6.5.3 Limpeza Profunda (Fervura) da Cuba de Fritura

Após a fritadeira ter sido utilizada durante um período de tempo prolongado, é criada uma camada de óleo de fritura caramelizado no interior da cuba de fritura. Esta película deve ser removida periodicamente de acordo com o procedimento de limpeza profunda (fervura) contido nas instruções da Kay Chemical sobre "Procedimento de Limpeza Profunda da Fritadeira". *Consulte as páginas de 5-15 a 5-20 para obter detalhes específicos de definição do controlador para uma operação de limpeza profunda (fervura).*



PERIGO

Deixe o óleo arrefecer até aos 38 °C (100 °F) antes de o drenar para um recipiente adequado para eliminação.



AVISO

Nunca deixe a fritadeira sem supervisão durante este processo. Se a solução transbordar, coloque o interruptor LIGAR/DESLIGAR imediatamente na posição DESLIGAR.



PERIGO

Certifique-se de que a cuba de fritura está completamente seca e sem água antes de encher com óleo. Quando o óleo é aquecido até atingir a temperatura de fritura, a água na cuba de fritura produzirá salpicos.

6.5.4 Manutenção do Pré-filtro

O pré-filtro requer manutenção regular. A cada 90 dias, ou com mais frequência se o fluxo de óleo abrandar, remova a tampa e limpe a rede anexada.

1. Com luvas de proteção calçadas, utilize a chave de fendas fornecida para remover a tampa do pré-filtro (**Figura 1**).
2. Utilize uma escova pequena para limpar detritos da rede anexada (**Figura 2**).
3. Limpe sob água corrente e seque completamente.
4. Coloque novamente a tampa no alojamento do pré-filtro e aperte.



Figura 1



Figura 2



AVISO

NÃO remova a tampa do pré-filtro quando um ciclo de filtração está em execução. **NÃO** opere o sistema de filtração com a tampa removida. Utilize luvas de proteção ao manusear a tampa. O metal e o óleo

6.6 Inspeção anual/periódica do sistema

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

A Frymaster recomenda a inspeção deste aparelho por parte de um técnico de assistência técnica autorizado pela fábrica, pelo menos, anualmente.

6.6.1 Fritadeira

- Inspeccione o armário por dentro e por fora, pela frente e por trás em relação ao excesso de óleo.
- 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 de 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 inclinação funciona corretamente 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 posição correta e devidamente instalados.
- Verifique se a caixa de componentes e os componentes da caixa de contactos (ou seja, computador/controlos, relés, placas de interface, transformadores, contadores, 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 (isto é, as proteções dos contadores, os interruptores reposição, etc.) estão na posição correta 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.

6.6.2 Sistema de filtração integrado

- Inspeccione todas as tubagens de refluxo e drenagem de óleo relativamente a fugas e verifique se todos os conectores estão apertados.
- Inspeccione a panela de filtração 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 anéis de vedação e vedantes estão na posição correta e em boas condições. Substitua os anéis de vedação e vedantes em caso de desgaste ou danos.
- Verifique o perfeito estado do sistema de filtração, como se segue:
 - Verifique se a tampa da panela de filtração está na correta posição e devidamente instalada.
 - Com a bandeja do filtro vazia, coloque cada recipiente na seleção de encher recipiente da bandeja de drenagem (veja a secção 5.3.8 na página 5-12), à vez. Verifique o devido funcionamento de cada válvula de refluxo de óleo ao ativar a bomba do filtro, utilizando a seleção encher recipiente da bandeja de drenagem. Verifique se a bomba arranca e se bolhas de ar aparecem no óleo de fritura na respetiva cuba de fritura.
 - Verifique se a panela de filtração está devidamente preparada para a filtração, de seguida, drene uma cuba de fritura com o óleo aquecido até 177 °C (350 °F) para a bandeja do filtro utilizando a drenagem no recipiente da bandeja (consulte a secção 5.3.7 na página 5-11). Agora, utilizando a seleção de encher recipiente da bandeja de drenagem (veja a secção 5.3.8 na página 5-12), permita que todo o óleo volte à cuba de fritura (indicada pelas bolhas no óleo de fritura). Prima o botão de confirmação quando todo o óleo for devolvido. A cuba de fritura deve ter ficado cheia dentro de aproximadamente 2 minutos e 30 segundos.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

CAPÍTULO 7: REPARAÇÃO DE AVARIAS POR PARTE DO OPERADOR

7.1 Introdução

Este capítulo fornece um guia de referência fácil para alguns dos problemas mais correntes que podem aparecer durante o funcionamento deste equipamento. O seguinte guia de reparação de avarias foi concebido para ajudar a corrigir problemas ou, pelo menos, diagnosticá-los de forma exata. Embora o capítulo abranja a maioria dos problemas atualmente 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 ação corretiva efetuando atividades para assegurar que a avaria não se repete. Se um controlador funcionar incorretamente 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 incorreto de um componente mais importante do sistema.

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

- **Verifique se os cabos elétricos estão inseridos nas tomadas e se os disjuntores dos circuitos estão ou não acionados.**
- **Tenha o seu modelo de fritadeira e números de série preparados para fornecer ao técnico que o está a assistir.**



PERIGO

O óleo quente irá provocar queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando 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, exceto se forem necessários testes de circuitos elétricos. Quanto efetuar estes testes, proceda com extremo cuidado.

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

A inspeção, verificação e reparação dos componentes elétricos devem ser efetuadas exclusivamente por um técnico de assistência técnica autorizado.

7.2 Resolução de problemas

7.2.1 Problemas com o controlador e de aquecimento

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
Nenhuma Exibição no Controlador.	A. Nenhuma alimentação para a fritadeira. B. O controlador ou outro componente falhou.	A. Verifique se a fritadeira está ligada à corrente e se o disjuntor não disparou. B. Chame o seu FAS para assistência.
M4000 exibe O RECIP. ESTÁ CHEIO? SIM NÃO após uma filtração.	Ocorreu um erro no filtro devido papel ou cartucho ao filtro sujo ou entupido, pré-filtro entupido, componentes da bandeja do filtro do filtro instalados incorretamente, anéis de vedação em falta ou desgastados, disparo do motor térmico do filtro ou óleo frio, falha na válvula de retorno ou atuador, falha na válvula de drenagem ou atuador ou bomba de filtro entupida.	Siga as instruções na página no ecrã para resolver o erro. Consulte a secção 5.2 para obter instruções de substituição do filtro; secção 6.5.4 para limpar o pré-filtro ou 5.3.2 para localizar a sobrecarga do motor do filtro. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.
M4000 exibe SUBSTITUIR CARTUCHO DO FILTRO?	Ocorreu um erro no filtro, cartucho/papel do filtro entupido, ocorreu uma mensagem de substituição do cartucho/papel do filtro em 25 horas ou a substituição do cartucho/papel do filtro foi ignorada numa mensagem anterior.	Substitua o papel/cartucho e certifique-se de que a bandeja do filtro foi removida da fritadeira durante um mínimo de 30 segundos. NÃO ignore as mensagens SUBSTITUIR CARTUCHO/PAPEL .
A fritadeira não aquece.	A. Cabo de alimentação principal desligado.	A. Verifique tanto o cabo de alimentação principal e se o de 120V está na ficha, fechado e que o disjuntor não disparou.
	B. O controlador ou outros componentes falhou.	B. Chame o seu FAS para assistência.
A fritadeira aquece até que o limitador de limite máximo dispara, com o indicador de aquecimento LIGADO.	O sensor de temperatura ou o controlo falharam.	Chame o seu FAS para assistência.
A fritadeira aquece até que o limitador de limite máximo disparar, sem o indicador de aquecimento LIGADO.	O contator ou o controlador falharam.	Chame o seu FAS para assistência.
M4000 exibe TIPO DE ENERGIA DESCONFIGURADA.	O tipo de energia na configuração na fritadeira é incorreto.	Certifique-se de que a fritadeira é configurada de forma adequada para o tipo de energia correto.
M4000 exibe CONECTOR DE ID DE RECIP. NÃO LIGADO.	Localizador de controlador em falta ou desligado.	Certifique-se de que o localizador de 6 pinos está ligado à parte posterior do controlador e que há uma ligação à terra na caixa de controlo.
O controlador bloqueia.	Erro do controlador.	Remova e reponha a energia para o controlador. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência.

7.2.2 Aviso de erro e problemas de indicação

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
O M4000 exibe FALHA DO AQUECIMENTO E19.	Falha no controlador, transformador, placa SIB ou termóstato de limite superior aberto.	Chame o seu FAS para assistência.
O M4000 exibe uma escala de temperatura errada (Fahrenheit ou Centígrados).	Foi programada a opção de indicação incorreta.	Altere entre °F para °C ao alterar as definições de Gestor, temperatura e altere a escala de temperatura. Ligue o controlador e verifique a temperatura. Se a escala desejada não aparecer, repita.

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
O M4000 exibe HOT-HI-1.	A temperatura da cuba de fritura é superior a 210 °C (410 °F) ou, nos países da CE, 202 °C (395 °F).	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O M4000 exibe AJUDA HI-2 ou FALHA NO LIMITE SUP. DESLIGAR ENERGIA.	Falha do limite superior.	Desligue imediatamente a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
M4000 exibe FALHA DO SENSOR DE TEMPERATURA.	Problema com o circuito de medição da temperatura incluindo a sonda ou cablagem do computador danificada ou conector.	Desligue a fritadeira e chame o seu FAS para assistência.
O Indicador de temperatura está ligado, mas a fritadeira não está a aquecer.	Cabo de alimentação trifásico desligado ou o disjuntor disparou.	Verifique tanto o cabo de alimentação principal e o de 120 V está na ficha, fechado e que o disjuntor não disparou. Se o problema continuar chame o seu FAS para assistência.
O mostrador do M4000 exibe FALHA NA RECUPERAÇÃO e o alarme toca.	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.	Elimine o erro e desligue o alarme premindo o botão √. O tempo de recuperação máximo para sistema elétrico é de 1:40. Se o erro persistir, chame o seu FAS para assistência.
M4000 apresenta NENHUM GRUPO DE MENU DISPONÍVEL PARA SELEÇÃO.	Todos os grupos de menu foram eliminados.	Crie um novo grupo MENU. Assim que for criado um novo menu, adicione receitas ao grupo (consulte a secção 4.10).
O M4000 exibe FAZER MANUTENÇÃO seguido de uma mensagem de erro.	Ocorreu um erro que requer o serviço de um técnico.	Prima * (2 NÃO) para continuar a confeção e chame o seu FAS para assistência. Em alguns casos, a confeção pode não estar disponível.

7.3 Resolução de problemas da Filtração Automática

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
A fritadeira filtra após cada ciclo de confeção.	Configuração de filtrar depois incorreto.	Altere ou substitua o filtro após a configuração reintroduzindo o filtro após o valor em Definições de gestor, Atributos do filtro na secção 4.8.
FILTRO DE MANUTENÇÃO não inicia.	Temperatura muito baixa.	Assegure-se de que a fritadeira está no ponto pré-configurado antes de iniciar o FILTRO DE MANUTENÇÃO.
O mostrador do M4000 exibe FILTRO OCUPADO.	A. Outro ciclo de filtração ou alteração do cartucho do filtro ainda está em processo. B. A placa de interface do filtro não terminou a verificação do sistema.	A. Espere até que o ciclo de filtração anterior termine e inicie outro ciclo de filtração. Mude o cartucho do filtro se solicitado. B. Aguarde 15 minutos e tente novamente.
A bomba do filtro não arranca ou a bomba para durante filtração.	A. O cabo de alimentação não está ligado ou o disjuntor do circuito disparou. B. O motor da bomba sobreaqueceu, provocando o disparo do disjuntor de sobrecarga térmica. C. Entupimento na bomba do filtro.	A. Verifique se o cabo de alimentação do computador está ligado e verifique se o disjuntor do circuito não disparou. 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 (ver página 5-5). C. Chame o seu FAS para assistência.

Problema	Causas prováveis	Ação corretiva
Válvula de drenagem ou válvula de retorno permanece aberta.	<ul style="list-style-type: none"> A. A Placa VIB falhou. B. O atuador falhou. 	Chame o seu FAS para assistência.
O mostrador do M4000 exibe INSERIR BANDEJA.	<ul style="list-style-type: none"> A. A bandeja do filtro não está totalmente colocada na fritadeira. B. Íman da bandeja do filtro em falta. C. Interruptor da bandeja do filtro defeituosa. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Puxe a bandeja do filtro para fora e volte a inseri-la totalmente na fritadeira. Certifique-se de que o controlador não exibe P. B. Assegure-se de que o íman da bandeja do filtro está no lugar e substitua-a se estiver em falta. C. Se o íman da bandeja do filtro estiver totalmente contra o interruptor e o controlador continuar a exibir INSERIR BANDEJA, o interruptor pode estar defeituoso.
A filtração automática não arranca.	<ul style="list-style-type: none"> A. Nível de óleo muito baixo. B. A temperatura do óleo está demasiado baixa. C. Bandeja do filtro removida. D. A definições de filtração na receita estão definidas para DESLIGADO. E. Relé do filtro falhou. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Certifique-se de que o nível de óleo está na parte superior da linha de enchimento de óleo (na parte superior do sensor de nível de óleo). B. Certifique-se de que a temperatura do óleo está no ponto predefinido. C. Certifique-se de que controlador não exibe P. Certifique-se de que a bandeja do filtro está totalmente assente na fritadeira. Alimente o ciclo da fritadeira. D. Defina a filtração na receita para LIGADO. E. Chame o seu FAS para assistência.
A bomba do filtro trabalha, mas o refluxo de óleo é muito lento.	<ul style="list-style-type: none"> A. Componentes da panela de filtração instalados ou preparados inadequadamente. B. A grelha de pré-filtração poderá estar entupida. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Retire o óleo da panela de filtração e substitua o elemento/papel do filtro, garantindo que a rede do filtro se encontra sob o elemento/papel. Verifique, se estiver a utilizar um cartucho, se o lado áspero está virado para cima. Verifique se os anéis de vedação estão na correta posição na guarnição de ligação da panela de filtração e em boas condições. B. Limpe o pré-filtro (consulte a secção 6.5.4).

7.3.1 Filtração incompleta

Se o procedimento de filtração automática falhar, será gerada uma mensagem de erro. Siga as instruções no ecrã para devolver o óleo e limpar o erro.

MOSTRADOR	AÇÃO
O RECIP. ESTÁ CHEIO?	1. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente estiver cheio para continuar. O controlador volta ao modo de confeção inativo ou  . Prima X se a recipiente não estiver completamente cheio.
ENCHIMENTO EM ANDAMENTO	2. Não são necessárias ações quando a bomba executar.
O RECIP. ESTÁ CHEIO?	3. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente estiver cheio para continuar. O controlador volta ao modo de confeção inativo ou  . Prima X se a recipiente não estiver completamente cheio.
ENCHIMENTO EM ANDAMENTO	4. Não são necessárias ações quando a bomba executar.
O RECIP. ESTÁ CHEIO?	5. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente estiver cheio para continuar. O controlador volta ao modo de confeção inativo ou  . Prima X se a recipiente não estiver completamente cheio. Se esta for a sexta sequência consecutiva de filtração incompleta, passe para o passo 10.
TROCAR ELEMENTO DO FILTRO?	6. Prima o botão ✓ (confirmar) para continuar. Premir X avança para  .
RETIRAR BANDEJA	7. Remova a bandeja do filtro.
TROCAR ELEMENTO DO FILTRO	8. Mude o cartucho do filtro e assegure-se que a bandeja do filtro foi empurrada para a frente, para fora do armário durante pelo menos 30 segundos. Assim que a bandeja tiver sido removida durante 30 segundos, o controlador volta ao modo de confeção inativo. Assegure-se de que a bandeja está seca e montada corretamente. Empurre a bandeja do filtro de volta para a fritadeira. Certifique-se de que "P" não é exibido no controlador.
O RECIP. ESTÁ CHEIO?	9. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente estiver cheio para continuar. O controlador volta ao modo de confeção inativo. Prima X se o recipiente não estiver cheio e o controlador avançar para  .
FAZER MANUTENÇÃO	10. Se ocorrer um erro de filtração seis vezes consecutivas, a válvula de retorno fecha. Prima o botão ✓ (confirmar) para silenciar o alarme e continuar.
ERRO - BOMBA NÃO ENCHE	11. O sistema deteta que o óleo não está a voltar ao recipiente e é necessária assistência técnica. Chame o seu FAS.
ERRO DO SISTEMA CONSERTADO?	12. Prima o botão X para continuar a confeccionar, se possível. Chame o seu FAS para reparar e reiniciar a fritadeira. O erro irá ser reexibido a cada 15 minutos até que o problema seja reparado. A filtração automática e o enchimento automático estão desativados até que a fritadeira seja reiniciada.
INTRODUZIR CÓDIGO	13. A FAS tech introduz o código tech para reiniciar a fritadeira.
ENCHER RECIP. COM ÓLEO DO RECIP.?	14. Prima o botão ✓ (confirmar) para encher a bandeja do filtro para continuar. Siga os avisos assim que o recipiente estiver cheio. Prima X para ignorar o enchimento da bandeja de drenagem.
RETIRAR BANDEJA	15. Remova a bandeja do filtro.
O RECIP. ESTÁ VAZIO?	16. Prima o botão ✓ (confirmar) se a bandeja do filtro está vazia e continue para o próximo passo. Prima X para continuar a encher o recipiente. Siga os avisos assim que o recipiente estiver cheio.
	17. O controlador desliga-se.

7.3.2 Filtro ocupado

Quando **FILTRO OCUPADO** é exibido, a placa de interface do filtro está à espera que outro recipiente seja filtrado ou à espera que outro problema seja resolvido. Espere 15 minutos para ver se o problema é corrigido. Se não, contacte o seu FSA local.

7.4 Resolução de problemas do enchimento automático

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
Enchimento até cima frio das cubas de fritura.	Valor predefinido incorreto.	Certifique-se de que o valor predefinido está correto.
Um recipiente não enche até cima.	A. Existe erro no filtro. B. Existe erro que requer serviço. C. Problema do solenoide, bomba, pino, problema RTD ou ATO.	A. Apague o erro do filtro de forma apropriada. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência. B. Chame o seu FAS para assistência. C. Chame o seu FAS para assistência.
Cubas de fritura não enchem até cima.	A. Temperatura da fritadeira muito baixa. B. Óleo está muito frio. C. Indicador amarelo aceso de enchimento de óleo. D. Existe erro que requer serviço. E. O interruptor da unidade de fusão está desligado (apenas em unidades de gordura de fritar sólida). F. Fusível fundido.	A. A temperatura da fritadeira deve estar pré-configurada. B. Assegure-se que o óleo no reservatório de enchimento está acima de 21 °C (70 °F). C. Certifique-se de que o reservatório de enchimento não está sem óleo. Substitua o reservatório de enchimento ou encha a partir do sistema a granel e reinicie o sistema de enchimento. Se o problema persistir, chame o seu FAS para assistência. D. Chame o seu FAS para assistência. E. Certifique-se de que o interruptor na unidade de fusão está na posição LIGADO. F. Verifique o fusível no lado esquerdo da caixa ATO. Se utilizar uma unidade de fusão da gordura de fritar sólida, verifique o fusível sob o interruptor da unidade de fusão.

7.5 Resolução de problemas do sistema de óleo a granel

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
O reservatório de enchimento não enche.	A. Procedimento de configuração incorreto. B. Outra função está a ser executada. C. A válvula de eliminação não está completamente fechada. D. O depósito de óleo a granel está vazio. E. Problema com o solenoide, bomba ou interruptor.	A. Alimente o ciclo da fritadeira desligando e ligando o cabo de alimentação de controlo de óleo a granel de 5 pinos na traseira da fritadeira. B. Se a função do menu de filtração ou outro filtro estiver a funcionar ou FILTRAR AGORA? SIM/NÃO, CONFIRMAR SIM/NÃO ou ESCUMAR RECIPI. aparecerem, espere até que o processo esteja completo e tente de novo. C. Assegure-se de que o manípulo da válvula de descarte está completamente fechado. D. Chame o seu fornecedor de óleo a granel. E. Chame o seu FAS para assistência.
Reservatório de enchimento ou recipiente a encher lentamente.	A. Problemas de linha ou de bomba para além do âmbito da reparação de avarias por parte do operador.	A. Contacte o seu fornecedor de óleo a granel.

PROBLEMA	CAUSAS PROVÁVEIS	AÇÃO CORRETIVA
Cuba de fritura não enche.	A. Procedimento de configuração incorreto. B. A válvula de eliminação não está completamente fechada. C. O depósito de óleo a granel está vazio. D. Problema da bomba RTI.	A. Alimente o ciclo da fritadeira desligando e ligando o cabo de alimentação de controlo de óleo a granel de 5 pinos na traseira da fritadeira. B. Assegure-se de que o manípulo da válvula de descarte está completamente fechado. C. Chame o seu fornecedor de óleo a granel. D. Chame o seu FAS para assistência.

7,6 Códigos do registo de erros

Consulte a secção 4.13.2.1 para obter instruções para aceder ao Registo de erros.

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E13	FALHA DO SENSOR DE TEMPERATURA	Leitura da sonda TEMP fora do intervalo.
E16	LIMITE MÁXIMO 1 EXCEDIDO	A temperatura limite é superior a 210 °C (410 °F), ou em países da CE, 202 °C (395 °F).
E17	LIMITE MÁXIMO 2 EXCEDIDO	O interruptor de limite superior abriu.
E18	PROBLEMA DE LIMITE MÁXIMO DESLIGAR FORÇA	A temperatura do recipiente excede 238 °C (460 °F) e o limite máximo falhou a abrir. Desligue imediatamente a alimentação da fritadeira e chame a assistência técnica.
E19	FALHA NO AQUECIMENTO – XXX F ou XXX C	O circuito de bloqueio do controlo de aquecimento falhou. O contator de aquecimento falhou no bloqueio.
E25	FALHA NO AQUECIMENTO - VENTILADOR	O(s) interruptor(es) de pressão de ar falhou a fechar.
E27	FALHA DE AQUECIMENTO - INTERRUPTOR DE PRESSÃO - CHAMAR ASSISTÊNCIA	O(s) interruptor(es) de pressão de ar falhou a fechar.
E28	FALHA NO AQUECIMENTO – XXX F ou XXX C	A fritadeira falhou a acender e bloqueou o módulo de ignição.
E29	FALHA NO SENSOR DE ENCHIMENTO - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Leitura ATO RTD fora do intervalo.
E32	VÁLVULA DE DRENAGEM NÃO ABERTA - FILTRAÇÃO E ENCHIMENTO DESATIVADOS - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Válvula de drenagem estava a tentar abrir e falta a confirmação.
E33	VÁLVULA DE DRENAGEM NÃO FECHADA - FILTRAÇÃO E ENCHIMENTO DESATIVADOS - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	A válvula de drenagem estava a tentar fechar e falta a confirmação.
E34	VÁLVULA DE RETORNO NÃO ABERTA - FILTRAÇÃO E ENCHIMENTO DESATIVADOS - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	A válvula de retorno estava a tentar abrir e falta a confirmação.
E35	VÁLVULA DE RETORNO NÃO FECHADA - FILTRAÇÃO E ENCHIMENTO DESATIVADOS - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	A válvula de retorno estava a tentar fechar e falta a confirmação.
E36	FALHA DA PLACA DE INTERFACE DA VÁLVULA - FILTRAÇÃO E ENCHIMENTO DESATIVADOS - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Ligações da placa de interface da válvula perdidas ou falha na placa.
E37	FALHA NA SONDA DE FILTRAÇÃO INTERMITENTE AUTOMÁTICA - FILTRAÇÃO DESATIVADA - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Leitura AIF RTD fora do intervalo.
E39	TROCAR ELEMENTO DO FILTRO	Temporizador de 25 horas expirou ou lógica do filtro sujo foi ativada.
E41	ERRO ÓLEO NA BANDEJA	O sistema deteta o óleo que poderá estar presente na panela de filtração.
E42	RECIPIENTE ENTUPIDO (Gás)	O recipiente não esvaziou durante a filtração.
E43	FALHA NO SENSOR DE ÓLEO - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	O sensor de nível do óleo poderá ter falhado.
E44	FALHA DE RECUPERAÇÃO	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo.
E45	FALHA NA RECUP. - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	O tempo de recuperação excedeu o limite máximo de tempo para dois ou mais ciclos.

Código	MENSAGEM DE ERRO	EXPLICAÇÃO
E46	PLACA DE INTERFACE DO SISTEMA 1 EM FALTA - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Ligação da placa 1 SIB perdida ou falha na placa.
E51	ID PLACA DUPLICADO - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Dois ou mais controladores possuem o mesmo ID de localização.
E52	ERRO DO CONTROLADOR DA INTERFACE DO UTILIZADOR - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	O controlador possui um erro desconhecido.
E53	ERRO NO BARRAMENTO CAN - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	As comunicações estão perdidas entre placas.
E54	ERRO USB	Ligação USB perdida durante uma atualização.
E55	PLACA DE INTERFACE DO SISTEMA 2 NEM FALTA - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Ligação da placa 2 SIB perdida ou falha na placa.
E61	TIPO DE ENERGIA DESCONFIGURADO	A fritadeira está configurada para o tipo de energia incorreto.
E62	RECIPIENTE NÃO AQUECE - VERIFICAR FONTE DE ALIMENTAÇÃO - XXXF OU XXXC	O recipiente não está a aquecer devidamente.
E63	TAXA DE AQUECIMENTO	Ocorreu erro na taxa de aquecimento durante o teste de recuperação.
E64	FALHA DA PLACA DE INTERFACE DE FILTRAÇÃO - FILTRAÇÃO E ENCHIMENTO DESATIVADOS - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Ligações da placa de interface de filtração perdidas ou falha na placa.
E65	LIMPAR SENSOR OIB - XXX F OU XXX C - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	Gás - O sensor de retorno de óleo não deteta óleo. Limpar sensor de óleo (consulte secção 6.6.2).
E66	VÁLVULA DE DRENAGEM ABERTA - XXXF OU XXXC	A válvula de drenagem é abertura durante a confeção.
E67	PLACA DE INTERFACE DO SISTEMA NÃO CONFIGURADA - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	O controlador é ligado quando a placa SIB não está configurada.
E68	FUSÍVEL OIB DISPARADO - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	O fusível OIB da placa VIB disparou e não repôs.
E69	RECEITAS NÃO DISPONÍVEIS - CONTACTAR ASSISTÊNCIA	O controlador não foi programado com receitas de produtos. Substitua o controlador com o controlador programado de fábrica.
E70	TEMP. ELEVADA OQS	A temperatura do óleo está demasiada elevada para uma leitura OQS válida. Filtro a uma temperatura entre 149 °C (300 °F) e 191 °C (375 °F).
E71	TEMP. BAIXA OQS	A temperatura do óleo está demasiada baixa para uma leitura OQS válida. Filtro a uma temperatura entre 149 °C (300 °F) e 191 °C (375 °F).
E72	INTERVALO BAIXO TPM	A TPM está demasiada baixa para uma leitura OQS válida. Isto poderá também ser visto com óleo novo. O tipo de óleo incorreto poderá ser selecionado no menu de configuração. O sensor poderá não estar calibrado para o tipo de óleo. Consulte o gráfico do tipo de óleo no documento de instruções 8197316. Se o problema continuar, contacte a FAS.
E73	INTERVALO ELEVADO TPM	A leitura de TPM é demasiada elevada para uma leitura OQS válida. Descarte o óleo.
E74	ERRO OQS	O OQS possui um erro interno. Se o problema continuar, contacte a FAS.
E75	ERRO DE AR OQS	O OQS está a detetar ar no óleo. Verifique os anéis de vedação e verifique/aperte o pré-filtro para garantir que não entra ar no sensor OQS. Se o problema continuar, contacte a FAS.
E76	ERRO OQS	O sensor OQS possui um erro de comunicação. Verifique as ligações ao sensor OQS. Alimente o ciclo da bateria da fritadeira inteira. Se o problema continuar, contacte a FAS.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ANEXO A: INSTRUÇÕES DE RTI (ÓLEO A GRANEL)

NOTA: As instruções neste manual sobre a utilização de um sistema de óleo a granel para enchimento e eliminação de óleo são para um sistema RTI. Estas instruções podem não ser aplicáveis a outros sistemas de óleo a granel.

C.1.1 Sistemas de óleo a granel

Os sistemas de óleo a granel têm depósitos de armazenamento de óleo, geralmente localizados na traseira do restaurante, são ligados à admissão traseira da fritadeira. O óleo usado é bombeado da fritadeira, através da guarnição localizada no fundo, em direção aos depósitos de descarte e o óleo novo é bombeado dos depósitos, através da guarnição localizada no topo, em direção à fritadeira (veja a Figura 1). Remova a placa que expõe a ligação de RTI e ligue a ligação de RTI à fritadeira (consultar a figura 2).

É necessário que o sistema da fritadeira seja completamente alimentado de forma cíclica após a alterações do tipo de sistema de óleo do JIB para Granel.

As fritadeiras LOV™, equipadas para utilização com sistemas de óleo a granel, têm um jarro com óleo novo incorporado, fornecido pelo RTI. Remova a tampa e introduza a guarnição padrão no jarro com a tampa de metal encostada à aresta do jarro. O óleo é bombeado para o interior e exterior do jarro através da mesma guarnição (veja a Figura 3).



Figura 3



Figura 1

Ligação de óleo novo

Ligação de óleo usado

Cablagem de RTI (por trás da etiqueta de Eliminação)



Figura 2

AVISO
Não adicione óleo QUENTE ou USADO a um reservatório de enchimento.

O interruptor momentâneo utilizado para reinício do indicador de reservatório de enchimento baixo é também utilizado para encher o jarro num sistema RTI. Depois de premir o botão para repor o sistema de enchimento, prima e mantenha premido o interruptor momentâneo, que se encontra por cima do reservatório de enchimento, permite ao operador encher o jarro a partir do depósito de armazenamento do óleo a granel (ver Figura 4).

Para encher o jarro, prima e mantenha premido o botão de reinício do enchimento até que jarro esteja cheio e depois solte.*

NOTA: NÃO encha em demasia o jarro.

Para instruções sobre o enchimento do recipiente a granel, consulte a Secção 5.3.9.



Figura 4

* **NOTA:** Demora aproximadamente doze segundos desde o momento em que o botão de reinício do enchimento é premido até que a bomba de RTI inicie. Pode demorar até 20 segundos antes de o nível reservatório de enchimento começar a subir. Geralmente, demora aproximadamente três minutos a encher o reservatório. Demora aproximadamente um minuto a abastecer um recipiente dividido e dois minutos a abastecer um recipiente completo.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ANEXO B: Preparação JIB com a Opção de Gordura Sólida

1. Abra a segunda ou terceira porta da parte esquerda da fritadeira e retire o gancho no armário JIB.
2. Fixe o suporte de alinhamento à parte traseira do gancho da caixa ATO com as porcas fornecidas. Veja a Figura 1.
3. Posicione a unidade de fusão em frente do armário.
4. Deslize os separadores da unidade de fusão para as ranhuras guias de alinhamento. Veja a Figura 2.
5. Com a unidade de fusão inserida no suporte de guia de alinhamento, insira a bandeja do reservatório de óleo interior na travessa. Veja a Figura 3.
6. Coloque a tampa da unidade de fusão e deslize o bocal do tubo de recolha de óleo na tomada fêmea de sucção. Veja a Figura 4.
7. Utilize os parafusos fornecidos para montar a unidade de fusão na parte inferior das calhas interiores de ambos os lados usando os orifícios existentes. Veja a Figura 5.
8. Na parte traseira do forno, monte os conectores brancos de dois pinos e ligue o conector preto à caixa de saída apresentada na Figura 6.
9. Certifique-se de que coloca o interruptor de alimentação na posição "LIGADO". Veja a Figura 7.



Figura 1: Fixe o suporte de alinhamento à parte traseira do gancho da caixa ATO.

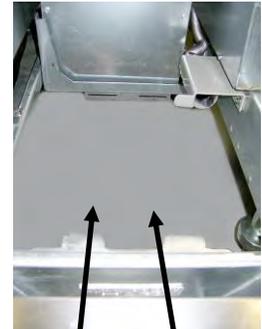


Figura 2: Posicione o forno no armário e insira os separadores nas ranhuras de guia de alinhamento.



Figura 3: Insira a bandeja interior do reservatório de óleo na unidade de fusão.



Figura 4: Coloque a tampa da bandeja e deslize o tubo de recolha de óleo na tomada fêmea de sucção.

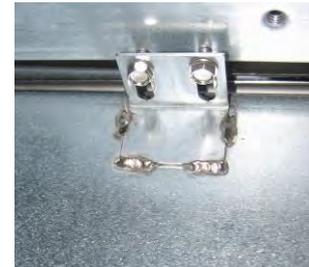


Figura 5: Ligue a unidade de fusão às calhas de ambos os lados.



Figura 6: Monte os conectores brancos de dois pinos e ligue o conector preto à caixa de ferramentas. * Note que a posição da ligação preta pode diferir da foto.

O botão laranja reinicia o sistema após exibir óleo baixo.



Ligar a unidade de fusão.

Figura 7: A unidade de fusão montada é apresentada em posição.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SERIES GEN III LOV™

ANEXO E: Utilização da unidade de fusão da gordura de fritar sólida

Reinicie o sistema do reservatório do óleo

- Certifique-se de que a unidade de fusão da gordura de fritar está ligada.
- Encha a unidade de fusão com gordura de fritar.
- Deixe 2-3 horas para a gordura de fritar sólida ficar fundida. **NÃO** prima o botão de reinício laranja até a gordura sólida ter tempo para fundir. A luz do reservatório do óleo baixo acenderá se a fritadeira pedir óleo antes da gordura na unidade de fusão estar líquida.
- Uma vez a gordura completamente fundida, prima e segure o botão de reinício laranja para desligar a luz e reiniciar o sistema de enchimento.
- **NÃO ADICIONE** óleo quente ao forno de gordura de fritar. A temperatura do reservatório do óleo não deve exceder os 60 °C (140 °F). Adicione pequenas quantidades de gordura de fritar sólida ao reservatório de modo a garantir que tenha óleo suficiente para operar o sistema de enchimento.
- De modo a atingir melhores resultados, **NÃO DESLIGUE** a unidade de fusão da gordura de fritar sólida durante a noite.
- O interruptor de alimentação da unidade de fusão é também utilizado como um interruptor de reinício se a temperatura de limite superior do sistema seja atingida.



Ligar a unidade de fusão.



Levante cuidadosamente para adicionar

AVISO

As superfícies do aquecedor de gordura sólida estão quentes. Não toque com as mãos. Utilize vestuário de proteção quando adicionar gordura à unidade de fusão.

FRITADEIRA ELÉTRICA BIELA14-T SÉRIE GEN III LOV™

ANEXO D: utilização do sensor de qualidade do óleo (OQS)

D.1 Verificar o valor de TPM

VISOR	AÇÃO
	<p>O botão TPM, no canto superior direito, apresenta a última medição de TPM. Premir o botão TPM apresenta os últimos 30 dias de medições de TPM. Prima o botão de seta para trás para voltar ao ecrã principal.</p>

D.2 Filtro de manutenção com o OQS ou filtro no final do dia

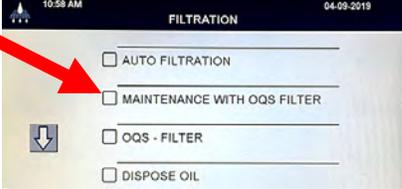
Assegure-se de que o papel ou cartucho do filtro é substituído diariamente para manter o sistema a funcionar corretamente. Para um funcionamento correto em locais de elevado volume ou abertos 24 horas por dia, o papel ou cartucho do filtro tem de ser trocado duas vezes ao dia.

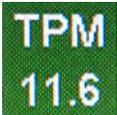
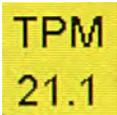
Se CLOSE DISPOSE VALVE (FECHAR VÁLVULA DE ELIMINAÇÃO) for apresentado, fecha a válvula de eliminação. Prima o botão X para sair.

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

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

VISOR	AÇÃO
	<ol style="list-style-type: none"> 1. A fritadeira DEVE estar a uma temperatura predefinida. Prima o botão do menu de filtragem.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.

VISOR	AÇÃO
	<p>3. Selecione MAINTENANCE WITH OQS FILTER (MANUTENÇÃO COM O FILTRO OQS).</p>
<p>MAINTENANCE FILTRATION? (FILTRAGEM DE MANUTENÇÃO?)</p>	<p>4. Prima o botão ✓ (confirmar) para iniciar a filtragem. Se o botão X for selecionado, a filtragem é cancelada e a fritadeira volta à operação normal.</p>
<p>WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (UTILIZAR LUVAS PROTETORAS — PRIMA CONFIRMAR AO CONCLUIR)</p>	<p>5. Prima o botão ✓ (confirmar) assim que todo o equipamento de proteção individual estiver a ser utilizado, incluindo luvas resistentes ao calor.</p>
<p>ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (VERIFICAR SE O RECIPE COBERTURA DE ÓLEO ESTÃO COLOCADOS)</p>	<p>6. Prima o botão ✓ (confirmar) se o recipiente e a cobertura de óleo estiverem colocados.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (DRENAGEM EM CURSO)</p>	<p>7. Não são necessárias ações pois o óleo é drenado para a bandeja do filtro.</p>
<p>SCRUB VAT COMPLETE? (RECIPE FOI ESFREGADO?)</p>	<p>8. Esfregue o recipiente. Se for elétrica, limpe entre os elementos. Prima o botão ✓ (confirmar) ao concluir.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ PERIGO Mantenha todos os itens fora da drenagem. Fechar os atuadores pode causar ferimentos ou danos.</p> </div>
<p>CLEAN SENSORS? (SENSORES LIMPOS?)</p>	<p>9. (Apenas gás) Limpe o sensor de nível do óleo com uma esponja não abrasiva (consulte a secção 6.6.2 no manual de ES). (Todas as fritadeiras) Limpe à volta dos sensores AIF e ATO com uma chave de fendas ou objeto semelhante para remover qualquer sedimento à volta dos sensores (consulte a secção 6.2.4 no manual de ES) e prima o botão ✓ (confirmar) ao concluir.</p>
<p>WASH VAT? (LAVAR RECIPE?)</p>	<p>10. Prima o botão ✓ (confirmar).</p>
<p>WASHING IN PROGRESS (LAVAGEM EM CURSO)</p>	<p>11. Não são necessárias ações enquanto a válvula de retorno abre e o recipiente é enxaguado com óleo da bandeja do filtro.</p>
<p>WASH AGAIN? (LAVAR DE NOVO?)</p>	<p>12. A bomba do filtro desliga-se. Se o recipiente estiver sem resíduos, prima o botão X para continuar. Se ainda estiverem presentes restos, prima o botão ✓ (confirmar) e a bomba do filtro volta a funcionar. Este ciclo repete-se até o botão X ser premido.</p>
<p>RINSING IN PROGRESS (ENXAGUAMENTO EM CURSO)</p>	<p>13. Não são necessárias ações enquanto a válvula de drenagem se fecha e a bomba do filtro reabastece o recipiente. A válvula de drenagem abre-se e enxagua o recipiente.</p>
<p>RINSE AGAIN? (ENXAGUAR DE NOVO?)</p>	<p>14. Se o recipiente estiver sem resíduos, prima o botão X para continuar. Se for desejado um enxaguamento adicional, prima o botão ✓ (confirmar) e o enxaguamento repete-se até o botão X ser premido.</p>
<p>POLISH IN PROGRESS (POLIMENTO EM CURSO)</p>	<p>15. Não são necessárias ações enquanto as válvulas de drenagem e de retorno estão abertas e o óleo é bombeado através da cuba de fritura durante três minutos.</p>
<p>FILLING IN PROGRESS (ENCHIMENTO EM CURSO)</p>	<p>16. Não são necessárias ações enquanto o sensor OQS é enchido.</p>
<p>MEASURING OIL QUALITY (MEDIÇÃO DA QUALIDADE DO ÓLEO)</p>	<p>17. Não são necessárias ações enquanto o sensor OQS calcula o valor de qualidade do óleo.</p>

VISOR	AÇÃO
POLISH IN PROGRESS (POLIMENTO EM CURSO)	18. Não são necessárias ações enquanto as válvulas de drenagem e de retorno estão abertas e o óleo é bombeado através da cuba de fritura durante três minutos adicionais.
FILLING IN PROGRESS (ENCHIMENTO EM CURSO)	19. Não são necessárias ações enquanto o recipiente é reabastecido.
IS VAT FULL? (O RECIP ESTÁ CHEIO?)	20. Prima o botão X para pôr a bomba em funcionamento novamente se o nível de óleo estiver abaixo da linha de cheio do nível de combustível. * Prima o botão √ (confirmar) assim que o nível de óleo estiver na linha de cheio do óleo. Se o nível de óleo do recipiente não estiver completamente cheio, verifique a bandeja do filtro para ver se a maior parte do óleo regressou. A bandeja deve ter uma pequena quantidade de óleo. Prima o botão √ (confirmar) quando não houver óleo na bandeja do filtro.
TPM VALUE - ##.# (VALOR DE TPM - ##.#)	21. Prima o botão √ (confirmar — SIM) para continuar. Se TPM estiver abaixo dos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR EM BREVE e CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR, avance para o passo 24. Se TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR EM BREVE, avance para o passo 22. Se a leitura de TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR, avance para o passo 23.
DISCARD SOON (ELIMINAR EM BREVE) 	22. Prima o botão √ (confirmar — SIM) para continuar. Avance para o passo 24.
DISCARD NOW (ELIMINAR AGORA) 	23. Prima o botão √ (confirmar — SIM) para continuar. Avance para ELIMINAR na secção 5.3.4/5. Prima X (NÃO) para atrasar a ELIMINAÇÃO.
	24. O controlador desliga-se.
  	25. Se OQS = Texto e a leitura de TPM for inferior aos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR AGORA e ELIMINAR EM BREVE, o valor de TPM é mostrado na caixa de TPM verde no canto superior direito. Se OQS = Texto e a leitura de TPM for inferior aos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR AGORA, mas acima dos limites de ELIMINAR AGORA, o valor de TPM é mostrado na caixa de TPM amarela no canto superior direito. Se OQS = Texto e a leitura de TPM for superior aos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR AGORA, o valor de TPM é mostrado na caixa de TPM laranja no canto superior direito. O óleo tem de ser eliminado.

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

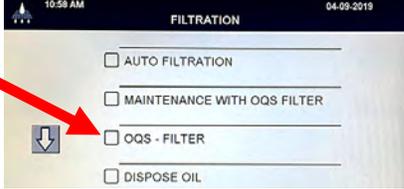
D.3 Filtro do OQS (sensor de qualidade do óleo)

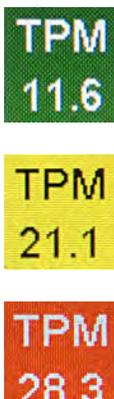
O filtro de OQS é uma função que filtra o recipiente que assume uma leitura do óleo para testar o TPM (Total de Materiais Polares) no óleo utilizando o sensor de OQS integrado. Esta função é utilizada para determinar quando o óleo atingir o fim de vida e quando eliminar. Assegure-se de que o papel ou cartucho do filtro é substituído diariamente para manter o sistema a funcionar corretamente. Para um funcionamento correto em locais de elevado volume ou abertos 24 horas por dia, o papel ou cartucho do filtro tem de ser trocado duas vezes ao dia.

Se CLOSE DISPOSE VALVE (FECHAR VÁLVULA DE ELIMINAÇÃO) for apresentado, fecha a válvula de eliminação. Prima o botão X (NÃO) para sair.

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

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

VISOR	AÇÃO
	<ol style="list-style-type: none"> 1. A fritadeira DEVE estar a uma temperatura predefinida. Prima o botão do menu de filtragem.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Selecione RECIP. ESQUERDO ou RECIP. DIREITO caso sejam recipientes divididos.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Selecione OQS (SENSOR DE QUALIDADE DO ÓLEO) — FILTER (FILTRO).
<p>OQS – FILTER NOW? (OQS — FILTRAR AGORA?)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. Prima o botão ✓ (confirmar — SIM) para iniciar a filtragem. Se o botão X (NÃO) for selecionado, a filtragem é cancelada e a fritadeira volta à operação normal.
<p>OIL LEVEL TOO LOW (NÍVEL ÓLEO MUITO BAIXO)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Apresentado se o nível de óleo na cuba de fritura for demasiado baixo. Prima o botão ✓ (confirmar — SIM) para descobrir o problema e voltar ao modo de confeção inativo. Certifique-se de que o nível de óleo da cuba de fritura está entre as linhas dos dois níveis na traseira da cuba de fritura. Verifique para ver se o JIB está com pouco óleo. Se o JIB não estiver baixo e isto continuar, contacte o seu FAS.
<p>SKIM DEBRIS FROM VAT (ESCUMAR RESÍDUOS DO RECIP) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (PRIMA CONFIRMAR QUANDO ESTIVER CONCLUÍDO)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 6. Escume os restos do óleo com a escumadeira num movimento da frente para trás, removendo o maior número de restos possível de cada recipiente. Isto é importante para otimizar a duração do óleo e a sua qualidade. Prima o botão ✓ (confirmar — SIM) ao concluir. Prima o botão X para cancelar o filtro.
<p>DRAINING IN PROGRESS (DRENAGEM EM CURSO)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Não são necessárias ações pois o óleo é drenado para a bandeja do filtro.

VISOR	AÇÃO
<p>WASHING IN PROGRESS (LAVAGEM EM CURSO)</p>	<p>8. Não são necessárias ações enquanto a válvula de retorno abre e o recipiente é enxaguado com óleo da bandeja do filtro.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  PERIGO Mantenha todos os itens fora da drenagem. Fechar os atuadores pode causar ferimentos ou danos. </div>
<p>FILLING IN PROGRESS (ENCHIMENTO EM CURSO)</p>	<p>9. Não são necessárias ações enquanto o sensor OQS é enchido.</p>
<p>MEASURING OIL QUALITY (MEDIÇÃO DA QUALIDADE DO ÓLEO)</p>	<p>10. Não são necessárias ações enquanto o sensor OQS calcula o valor de qualidade do óleo.</p>
<p>FILLING IN PROGRESS (ENCHIMENTO EM CURSO)</p>	<p>11. Não são necessárias ações enquanto o recipiente é reabastecido.</p>
<p>TPM VALUE- ##.# (VALOR DE TPM — ##.#)</p>	<p>12. Prima o botão ✓ (confirmar — SIM) para continuar. Se TPM estiver abaixo dos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR EM BREVE e CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR, avance para o passo 15. Se TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR EM BREVE, avance para o passo 13. Se a leitura de TPM estiver acima dos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR, avance para o passo 14.</p>
<p>DISCARD SOON (ELIMINAR EM BREVE)</p> 	<p>13. Prima o botão ✓ (confirmar — SIM) para continuar. Avance para o passo 15.</p>
<p>DISCARD NOW (ELIMINAR AGORA)</p> 	<p>14. Prima o botão ✓ (confirmar — SIM) para continuar. Avance para ELIMINAR na secção 5.3.4/5. Prima X (NÃO) para atrasar a ELIMINAÇÃO.</p>
<p>PREHEAT (PREAQUECER)</p>	<p>15. Não são necessárias ações enquanto a cuba de fritura aquece até ao valor predefinido.</p>
	<p>16. A fritadeira está pronta para utilizar. Apresentado assim que a fritadeira atingir o valor predefinido.</p>
	<p>17. Se OQS = Texto e a leitura de TPM for inferior aos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR AGORA e ELIMINAR EM BREVE, o valor de TPM é mostrado na caixa de TPM verde no canto superior direito.</p> <p>Se OQS = Texto e a leitura de TPM for inferior aos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR AGORA, mas acima dos limites de ELIMINAR AGORA, o valor de TPM é mostrado na caixa de TPM amarela no canto superior direito.</p> <p>Se OQS = Texto e a leitura de TPM for superior aos limites de CONFIGURAÇÃO DE OQS — ELIMINAR AGORA, o valor de TPM é mostrado na caixa de TPM laranja no canto superior direito. O óleo tem de ser eliminado.</p>

NOTA: se o óleo não for retornado completamente durante a filtragem, o sistema pode avançar para uma função de filtragem incompleta.

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



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[®], Frymaster[®], Garland[®], Kolpak[®], Lincoln[®], Merco[®], Merrychef[®] and Multiplex[®].

Bringing innovation to the table • welbilt.com