

Frymaster

Números de modelo BIELA14-T e BIGLA30-T
LOV – Volume de Óleo Baixo

Tarefas de manutenção diária

- FR 6 D1 Limpar a fritadeira
FR 6 D2 Filtro de manutenção

Tarefas de manutenção semanais

- FR 6 W1 Limpar a área atrás das fritadeiras

Tarefa de manutenção quinzenal

- FR 6 B1 Calibrar a fritadeira

Tarefa de manutenção mensal

- FR 6 M1 Calibrar o tempo de recuperação da fritadeira
FR 6 M2 Limpar o sensor de óleo

Tarefas de manutenção trimestral

- FR 6 Q1 Limpeza profunda, sistema JIB
FR 6 Q2 Limpeza profunda, sistema de óleo a granel
FR 6 Q3 Verificação de limite elevado
FR 6 Q4 Inspeção do anel de vedação
FR 6 Q5 Limpar o conjunto do ventilador de ar de combustão 5-6

Tarefas de manutenção anual

- FR 6 A1-T Inspeção do responsável pela manutenção (apenas fritadeiras eléctricas)
FR 6 A2-T Inspeção de manutenção (apenas fritadeiras a gás)

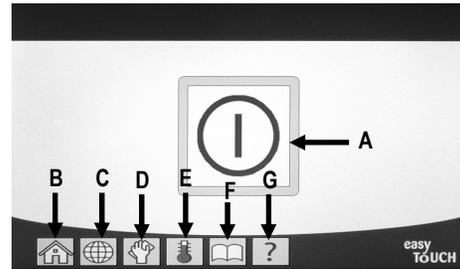
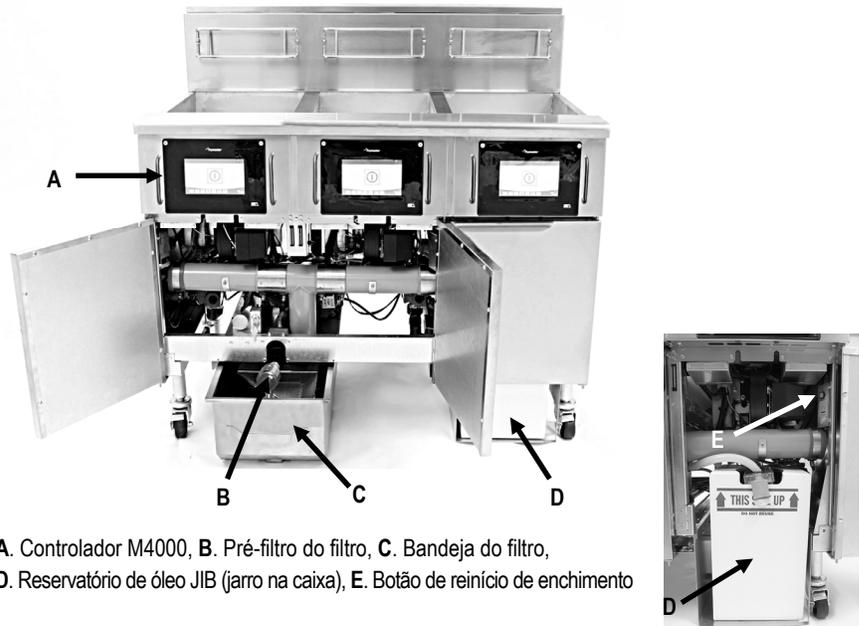
07/2018



Portuguese / Português

Modelo do controlador M4000

A. Botão ON/OFF (LIGADO/DESLIGADO), B. Botão Início, C. Botão de Alteração de Idioma, Botões de Produto, D. Botão Filtro, E. Botão Temperatura, F. Botão Menu, G. Botão Informações

**Modelo BIGLA30-T**

A. Controlador M4000, B. Pré-filtro do filtro, C. Bandeja do filtro, D. Reservatório de óleo JIB (jarro na caixa), E. Botão de reinício de enchimento

⚠ Perigos

Estes ícones alertam-no para um possível risco de ferimento.

🔧 Alertas do equipamento

Procure este ícone para encontrar as informações sobre como evitar a ocorrência de danos no equipamento ao executar um procedimento.

★ Sugestões

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

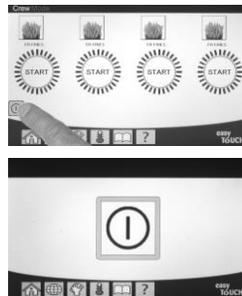
Porquê	Remover o óleo caramelizado da fritadeira e limpar o núcleo do elemento.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para completar (5 minutos por cuba)
Hora do dia	Períodos de volume baixo	Para restaurantes abertos 24 horas: durante a noite ou durante períodos de pouca afluência
Ícones de perigo	 Óleo quente  Superfícies quentes	 Objectos/Superfícies afiadas  Electricidade  Químicos

Ferramentas e acessórios



Procedimento

- Desligar as fritadeiras.**
Desligue o interruptor para a posição desligado.



- Utilize equipamento de proteção.**
Utilize todo o equipamento de segurança aprovado da McDonald's, incluindo avental resistente ao calor, máscara e luvas de neopreno.



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



Hot Oil

O óleo quente pode provocar queimaduras graves

- Limpar a área frontal e superior do núcleo do elemento de aquecimento (apenas elétrico)**
Utilizando luvas resistentes ao calor, coloque as tampas nas cubas de fritura garantindo que estão bem colocadas.



Utilize uma pequena quantidade de agente de limpeza de fritadeira QSR numa esponja resistente a altas temperaturas ou uma esponja suave (apenas elétrico).



Utilize uma esponja resistente a altas temperaturas ou uma esponja suave para limpar a área circundante do núcleo do elemento e a área da estrutura circundante.

Após a limpeza da área, limpe o excesso com um toalhete embebido e higienizado.

Certifique-se de que a toalha não está a pingar solução em torno de óleo quente.

Limpeza diária das fritadeiras (continuação)

Retire a tampa da cuba de fritura e remova a estrutura da cesta utilizando um utensílio da fritadeira, colocada de lado. Eleve os elementos utilizando o utensílio da fritadeira.



Volte a colocar as tampa da cuba de fritura e limpe o excesso de óleo dos elementos com um toalhete.



4 Limpar a área inferior do núcleo do elemento de aquecimento (apenas elétrico).

Utilize uma pequena quantidade de agente de limpeza de fritadeira QSR numa esponja resistente a altas temperaturas ou esponja suave.

Utilize uma esponja resistente a altas temperaturas ou uma esponja suave para limpar a área por baixo do núcleo do elemento e a área da estrutura circundante.

Após a limpeza da área, limpe o excesso com um toalhete embebido e higienizado.

Certifique-se de que a toalha não está a pingar solução em torno de óleo quente.

Retire a tampa da cuba de fritura. Utilizando um utensílio da fritadeira, baixe os elementos e volte a colocar a estrutura da cesta.



5 Limpe as superfícies.

Pulverize uma toalha limpa, embebida e higienizada com solução de desengordurante reforçado, McD MD ou McD UR para limpar completamente todas as superfícies da fritadeira para remover a gordura e a formação de sujidade. Certifique-se de que a toalha não está a pingar solução em torno de óleo quente. Deixe as superfícies secar.



 Superfícies quentes

 Óleo quente

O óleo na fritadeira pode estar muito quente.

 Alertas acerca do equipamento

Ao limpar o equipamento, seja cuidadoso para não deixar pingar água nos componentes elétricos.

6 Repita o procedimento para as restantes cubas de fritura.

Porquê Limpe os restos do recipiente e filtre o óleo completamente para prolongar a vida útil do óleo

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

Hora do dia Durante as horas de volume reduzido.

Ícones de perigo

	Químicos		Electricidade		Líquidos quentes/vapor		Óleo quente		Superfícies quentes
	Manuseamento manual		Peças móveis		Objectos/Superfícies afiadas		Pisos escorregadios		

Ferramentas e acessórios



Luvas, filtro



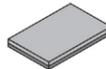
Máscara protetora



Avental resistente ao calor



Espuma e suporte para esponjas resistentes a altas temperaturas Ecolab



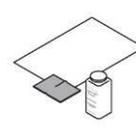
Espuma suave



Escova para detalhes a alta temperatura Ecolab



Agente de limpeza de fritadeira QSR da KAY®



Kit McFiltering para sistemas de filtragem integrados



Super concentrado multiusos (APSC) SolidSense da KAY®



Diversey McD HA

Procedimento

1 Estatísticas do botão do FILTER (FILTRO)

Certifique-se de que a fritadeira está ligada e de que o óleo está quente para obter os melhores resultados da filtragem. Pressione o botão do filtro na parte inferior do ecrã para entrar no menu do filtro.

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



2 Selecionar o Filtro de manutenção

Selecione e pressione o **FILTRO DE MANUTENÇÃO** a partir da lista.



Continuação ▶

3 Prima o botão ✓.

O controlador apresenta **MAINTENANCE FILTRATION? (FILTRAÇÃO DE MANUTENÇÃO?)**

Prima o botão ✓ para continuar.

Prima o botão X em caso de NO (NÃO) e os controlos regressam à operação normal.



4 Coloque equipamento de proteção

Utilize todo o equipamento de segurança aprovado da McDonald's, incluindo avental resistente ao calor, máscara e luvas de neopreno.

Prima o botão ✓.

Óleo quente

O óleo quente pode provocar queimaduras graves.



Continuação ▶

Manutenção do Filtro (continuação)

5 Verificar a panela do filtro

Certifique-se de que a panela do filtro e a sua tampa se encontram na posição correta.

Prima o botão .

O óleo drena a partir do recipiente.



Dica

Se a panela do filtro não estiver na posição correta, surge um "P" no canto superior direito.



6 Elevar os elementos (apenas elétricos)

Após o óleo drenar, eleve os elementos articulados.

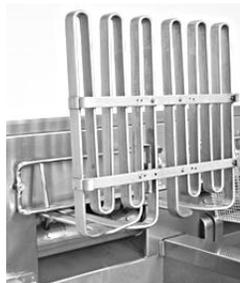


Superfícies quentes

Utilize luvas de proteção ao filtrar elementos ou podem ocorrer queimaduras.



Alertas acerca do equipamento
Certifique-se de que não danifica o sensor no centro dos elementos



7 Esfregar o interior do recipiente

Utilize a esponja e suporte para esponjas resistentes a altas temperaturas e esponja suave e uma pequena quantidade de agente de limpeza de fritadeiras QSR da KAY para esfregar as paredes, os cantos e a parte inferior do interior do recipiente. Utilize a escova para detalhes a alta temperatura para remover resíduos formados a partir dos elementos (apenas elétricos), os cantos dos recipientes e outras áreas de difícil acesso.



Alertas acerca do equipamento
Certifique-se de que não danifica os sensores.

Prima o botão ao concluir.



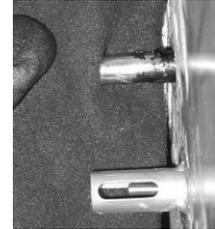
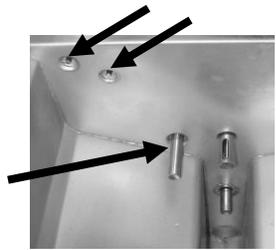
Continuação ►

8 Limpar a área circundante e esfregar os sensores de óleo.

Utilize a esponja resistente a altas temperaturas ou a esponja suave e o agente de limpeza de fritadeira para remover o óleo caramelizado do sensor de óleo (apenas fritadeiras a gás). Limpe com toalhetes para remover quaisquer resíduos.

Limpar os sedimentos na área circundante dos sensores AIF e ATO (todas as fritadeiras). Utilize uma chave de fendas ou um objeto semelhante que permita aceder à área à volta da sonda. Certifique-se de que tem cuidado para não danificar a sonda.

Pressione o botão ao concluir.



9 Lavar

O controlador exibe WASH VAT (Lavar recipiente)?
Baixe os elementos (apenas elétricos) e pressione o botão . O controlador exibe WASHING IN PROGRESS (LAVAGEM EM PROGRESSO) enquanto o óleo é lavado no recipiente.

10 Lavar de novo

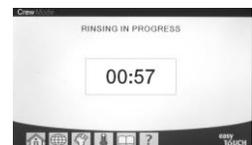
Quando o ciclo de lavagem termina, o controlador exibe WASH AGAIN? (LAVAR DE NOVO?) Assim que o recipiente estiver limpo, prima o botão X. Se o recipiente não estiver limpo, prima o botão e o passo 9 é repetido.

11 Enxaguar

O controlador apresenta RINSING IN PROGRESS (EXAGUAMENTO EM PROGRESSO) enquanto o recipiente se enche com óleo e em, seguida, drena para enxaguar o recipiente.

12 Enxaguar de novo

Quando o enxaguamento está concluído, o controlador exibe RINSE AGAIN? (ENXAGUAR DE NOVO?) Assim que o recipiente estiver limpo, prima o botão X. Se o recipiente não estiver limpo, prima o botão e o passo 11 é repetido.



Continuação ►

Manutenção do Filtro (continuação)

13 Polimento

O controlador exibe POLISH (POLIMENTO?). Prima o botão ✓ para YES (SIM). O controlador exibe POLISHING (A POLIR) alternando com o temporizador de contagem enquanto o óleo circula através do sistema de filtragem durante 5 minutos.



14 Encher o recipiente

Quando o ciclo de polimento estiver concluído, o controlador exibe FILL VAT? (ENCHER RECIP).? Prima o botão ✓ e o recipiente enche com óleo.



15 O recip. está cheio?

Após o recipiente estar cheio, o controlador exibe IS VAT FULL? (O RECIP. ESTÁ CHEIO)? Prima o botão X para colocar novamente a bomba em funcionamento se o recipiente **NÃO** estiver cheio. Prima o botão ✓ quando o recipiente estiver cheio.



16 Ligar

Prima o botão de alimentação para ligar o controlador e voltar a colocar a fritadeira em operação normal.



★ Dica

Se a bandeja do filtro não tiver sido substituída, o controlador exibe "CHANGE FILTER PAD?" ("SUBSTITUIR BANDEJA DO FILTRO?"). Prima o botão ✓ para cancelar a mensagem, mas ela reaparecerá a cada 4 minutos até a bandeja ou papel do filtro ser substituído.



Continuação ►

17 Remover a panela do filtro

Abra a porta e puxe a panela do filtro do armário lentamente e aguarde até parar de pingar antes de remover a panela totalmente.

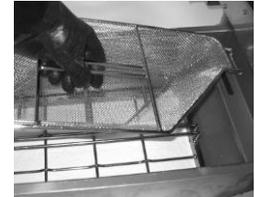
 Superfícies quentes

A panela do filtro pode estar quente! Utilize luvas de proteção ou podem ocorrer queimaduras graves



18 Retire a cesta de restos

Eleve a cesta de restos da panela do filtro. Limpe o óleo e os restos da cesta de restos. Limpe a cesta de restos com sabão e água enxagüe com água quente em abundância.



19 Remover o anel de retenção do filtro

Remova o anel de retenção do filtro e limpe com a solução super concentrada multiusos (ASPC) SolidSense ou McD HA no lava-loiça. Enxague **abundantemente** com água quente corrente.



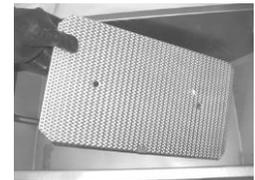
20 Retire a esponja ou papel do filtro da panela

Retire a esponja ou papel do filtro da panela e elimine a esponja.



21 Remover a rede interior inferior

Retire a rede interior inferior da panela e limpe completamente com a solução super concentrada multiusos (ASPC) SolidSense ou McD HA no lava-loiça. Enxague **abundantemente** com água quente corrente.



22 Limpar a panela de drenagem do filtro

Limpe o óleo e os restos da panela do filtro



Continuação ►

Manutenção do Filtro (continuação)

23 Montar novamente

Volte a montar pela ordem inversa, colocando primeiro a rede inferior na panela do filtro e, em seguida, a bandeja do filtro ou papel do filtro com o lado áspero virado para cima, o anel de retenção e o cesto de restos.



Dica

Certifique-se de que a panela do filtro, a rede inferior, o cesto de restos e o anel de retenção estão completamente secos antes de colocar a bandeja do filtro na panela, uma vez que a água irá dissolver a bandeja do filtro.

Porquê Para garantir produtos fritos de alta qualidade e reduzir a possibilidade de um incêndio perto da fritadeira

Tempo necessário 5 minutos para preparar 45 minutos para concluir

Hora do dia Após o encerramento Para restaurantes abertos 24 horas: durante a noite ou durante períodos de pouca afluência

Ícones de perigo

- Electricidade
- Óleo quente
- Superfícies quentes
- Manuseamento manual
- Objectos/Superfícies afiadas
- Pisos escorregadios

Ferramentas e acessórios



Vassoura



Escova, cuba, nylon



Balde com Super concentrado multiusos (APSC) SolidSense™ da KAY® ou Diversey McD HA



Balde, toalhas limpas e higienizadas



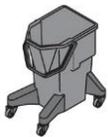
Balde e toalhas sujas



Sinal de aviso "Piso molhado"



Esfregona



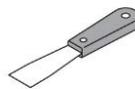
Balde da esfregona



Espremedor da esfregona



Toalhetes



Espátula



Luvas de neopreno

Procedimento

1 Desligar as fritadeiras.

Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição desligada.



2 Remover e esvaziar o depósito e calha de gordura.

Remova a calha de gordura do exaustor. Remova o depósito de gordura do exaustor. A calha e o depósito encontram-se sob os filtros do exaustor. Verta óleo da calha e do depósito para o carrinho de remoção.



Óleo quente

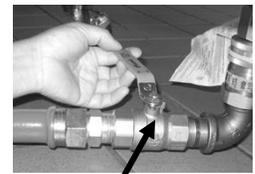
O óleo da calha e do depósito pode estar quente. Utilize luvas.

Continuação ►

3 Cortar e desligar o gás.

Se a fritadeira não for uma fritadeira a gás, ignore este passo.

Se a fritadeira for uma fritadeira a gás, utilize a válvula de corte de gás manual para cortar o fornecimento de gás. A válvula de corte de gás manual encontra-se na linha de fornecimento antes das desconexões rápidas. Em seguida, desligue a linha de gás da fritadeira através das desconexões rápidas.



Corte manual

Alertas acerca do equipamento

Utilize apenas a válvula de corte de gás manual para cortar o gás. *Não utilize as desconexões rápidas.*

Continuação ►

Limpar a área atrás das fritadeiras (continuação)

4 Preparar a fritadeira para limpeza.

Destrave as rodas da fritadeira.

Se a fritadeira possuir uma peça de cobertura, eleve a frente da peça de cobertura o suficiente para o tampo desobstruir a prateleira do filtro. Afaste cuidadosamente a fritadeira da parede contra fogo até que as peças de cobertura desobstruam a prateleira do filtro.

Guarde a peça de cobertura, se houver. Coloque as tampas dos recipientes em todos os recipientes.

Afaste a fritadeira ainda mais da parede contra fogo, suficiente para limpar atrás da fritadeira.



Óleo quente

O óleo na fritadeira pode estar muito quente. Afaste a fritadeira lentamente para evitar salpicar o óleo. Utilize luvas.

5 Desligar a fritadeira da electricidade.

Desligue o cabo eléctrico da fritadeira da tomada puxando o corpo da ficha eléctrica. Pode necessitar de torcer a ficha para a remover da tomada.



Electricidade

6 Limpar os filtros da fritadeira.

Remova os filtros da fritadeira do exaustor. Coloque os filtros no lava-loiças de três compartimentos e mergulhe-os no Super concentrado multiusos (APSC) SolidSense™ da KAY® ou Diversey McD HA.



Químicos

Super concentrado multiusos (APSC) SolidSense™ da KAY® ou Diversey McD HÁ.



7 Raspar a área atrás da fritadeira.

Utilize uma espátula para raspar toda a gordura de fácil remoção e carbono endurecido da área atrás da fritadeira.

Limpe as seguintes áreas nesta ordem: as partes da pilha que consegue alcançar, a parte posterior do exaustor, os lados do exaustor e a área de recesso o filtro da fritadeira.

Numa fritadeira eléctrica, em seguida utilize a espátula para raspar toda a gordura de fácil remoção e carbono endurecido de todas as folhas de metal em torno da fritadeira, da peça de tensão e o suporte da fritadeira. Avance para o passo 8 após a limpeza destas áreas.

Numa fritadeira a gás, em seguida utilize a espátula para raspar toda a gordura de fácil remoção e carbono endurecido destas áreas na seguinte ordem: o redutor de combustão, todas as folhas de metal em torno da fritadeira, a lâmina de gravidade amovível, o ângulo de vedação, a peça de tensão e o suporte da fritadeira.

Numa fritadeira a gás, tenha cuidado para não deixar cair qualquer gordura de fácil remoção ou carbono endurecido na passagem de combustão da fritadeira durante a limpeza.

Alertas acerca do equipamento

Não quebre o elo do fusível de protecção contra incêndios na área inferior da pilha. Quebrar o elo irá activar o sistema de extinção de incêndio.

Continuação ►



Continuação ►



Limpar a área atrás das fritadeiras (continuação)

8 Limpar a área atrás da fritadeira.

Utilize uma escova de nylon, uma vassoura e um balde com solução super concentrada multiusos (APSC) SolidSense™ da KAY® ou Diversey McD HA quente para esfregar todas as áreas raspadas no passo 7. Limpe as áreas na mesma ordem de raspagem descrita no passo 7. Em seguida, utilize a vassoura para varrer o piso em torno da fritadeira.

Limpe todas as áreas com toalhetes até que estejam limpas e secas.



Pisos escorregadios

O piso pode estar molhado onde o esfregou.

9 Solicite a inspeção do gerente.

Solicite ao gerente que inspecione o seu trabalho e aprove a limpeza. Repita qualquer limpeza que o gerente indicar.

10 Lavar as pernas e rodízios da fritadeira.

Utilize uma escova de nylon e um balde com solução Super concentrado multiusos (APSC) SolidSense™ da KAY® ou Diversey McD HA quente para lavar as pernas e rodízios da fritadeira. Seque com toalhetes.

11 Passar a esfregona em torno da fritadeira.

Utilize uma esfregona e um balde com solução super concentrada multiusos (APSC) SolidSense™ da KAY® quente para passar a esfregona em todo o piso em torno da fritadeira.



Pisos escorregadios

O piso pode estar molhado devido à passagem com a esfregona.



Continuação ►

12 Deixe as superfícies secar.

Deixe as superfícies da fritadeira, parede e piso secar naturalmente.



13 Voltar a ligar a fritadeira à electricidade.

Mova a fritadeira lentamente em direcção à tomada eléctrica até que esteja suficientemente próxima para ligar a ficha. Ligue a fritadeira à tomada.



Electricidade



Óleo quente

O óleo na fritadeira pode estar muito quente. Afaste a fritadeira lentamente para evitar salpicar o óleo.



14 Preparar a fritadeira para utilização.

Mova a fritadeira cuidadosamente para a frente até que esteja próxima da prateleira do filtro. Retire as tampas dos recipientes de todos os recipientes. Eleve a parte frontal da peça de cobertura até que o tampo desobstrua a prateleira do filtro e mova cuidadosamente a fritadeira para a sua posição normal.



15 Voltar a ligar a fritadeira ao fornecimento de gás.

Se a fritadeira for uma fritadeira eléctrica, ignore este passo.

Verifique ambas as extremidades da desconexão rápida relativamente à existência de gordura. Limpe a desconexão rápida, se necessário. Volte a ligar o acoplamento da linha de gás.



 Alertas acerca do equipamento

Certifique-se de que a desconexão rápida de gás está completamente encaixada e interligada antes de ligar o fornecimento de gás.

Continuação ►

Limpar a área atrás das fritadeiras (continuação)

16 Voltar a colocar os filtros e a calha de gordura da fritadeira.

Trave as rodas. Volte a colocar os filtros e a calha de gordura da fritadeira no exaustor.



17 Ligar o fornecimento de gás.

Se a fritadeira for uma fritadeira eléctrica, ignore este passo.



Rode a válvula de corte de gás manual para a posição ligada. Ligue o computador para verificar se os queimadores acendem. Assim que os queimadores acenderem, pode desligar o computador.

18 Limpar a área atrás das restantes fritadeiras.

Repita os passos 1 a 17 para as restantes fritadeiras.



Porquê	Para manter os padrões alimentares
Tempo necessário	1 minuto para preparar
Hora do dia	Na abertura
Ícones de perigo	 Óleo quente  Superfícies quentes

5 minutos para completar, assim que a fritadeira atingir a temperatura de confeção. A temperatura de confeção deve ser atingida em aproximadamente 45 minutos. Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência

Ferramentas e acessórios



Pirómetro com sensor do recipiente da fritadeira



Luvas de neopreno

Procedimento

1 Calibrar o pirómetro.

Encha uma chávena para bebidas quentes com gelo e, em seguida, adicione água fria da torneira até ao topo do gelo. A chávena deve possuir 50% de gelo e 50% de água.

Colocar o sensor em água

Coloque o sensor na água gelada e mexa continuamente até a leitura da temperatura estabilizar.

Ler temperatura

A leitura deve ser 0 °C (32 °F), mais ou menos 1 °C (2 °F). Caso contrário, pode ser necessário calibrar, reparar ou substituir o pirómetro. Na calibração, siga os procedimentos de calibração, verificação e ajuste fornecidos pelo fabricante do pirómetro.



2 Ligar a fritadeira e aquecer o óleo.

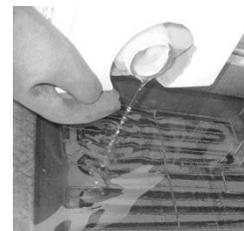
Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira. Configure a fritadeira tendo em conta o produto a ser confeccionado. Deixe o óleo na fritadeira atingir a temperatura de confeção e, em seguida, termine o ciclo.



Continuação ▶

3 Verificar o nível de óleo.

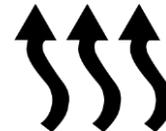
Verifique o nível de óleo quando o óleo atingir a temperatura de confeção. Se o óleo estiver acima da linha “nível de óleo”, retire óleo até que fique ao nível da linha drenando-o para uma bandeja ou unidade de eliminação. Se o óleo estiver abaixo da linha “nível de óleo”, adicione óleo até ficar ao nível da linha.



Óleo quente
O óleo da fritadeira está muito quente.
Utilize luvas.

4 Ciclo do recipiente.

Deixe o recipiente iniciar e terminar o ciclo três vezes. O indicador de aquecimento acenderá quando a fritadeira estiver a aquecer.



Continuação ▶

Calibrar a fritadeira (continuação)

5 Ler a temperatura de óleo.

Insira o sensor do recipiente da fritadeira do pirômetro em óleo quente até 2,5 cm (1 polegada) da extremidade do sensor.

A ponta deve estar aproximadamente 7,6 cm (3 polegadas) abaixo da superfície do óleo. Deixe a leitura de temperatura estabilizar.



6 Exibir a temperatura na fritadeira.

Prima o botão de temperatura do recipiente cuja leitura do pirômetro foi testada. O mostrador irá apresentar a temperatura do recipiente.



7 Comparar leituras de temperatura.

Compare a leitura de temperatura do pirômetro com a temperatura correspondente no mostrador.



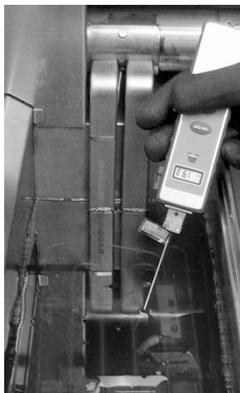
Se as duas temperaturas forem inferiores a 3 °C (5 °F) (positivas ou negativas), não necessita de ajustar a definição de temperatura.

Se as duas temperaturas forem superiores a 3 °C (5 °F) (positivas ou negativas), solicite a presença de um técnico de assistência técnica para reparar o problema.

8 Repetir para o outro lado do recipiente dividido.

Se o recipiente testado era um recipiente completo, ignore este passo e avance para o passo 9.

Se o recipiente testado era um lado de um recipiente dividido, repita os passos de 5 a 7 no outro lado do mesmo.



Continuação ►

9 Terminar verificação de calibração.

Após a conclusão dos passos 5 a 7 no recipiente (incluindo ambos os lados), prima o botão ligar/desligar para terminar a verificação de calibração do recipiente.



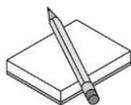
10 Calibrar as restantes fritadeiras.

Repita os passos 1 a 9 para as restantes fritadeiras.



Porquê	Para manter os padrões de segurança alimentar para os produtos fritos	
Tempo necessário	1 minuto para preparar	5 minutos para completar
Hora do dia	Na abertura	Para restaurantes abertos 24 horas: no período da manhã
Ícones de perigo	 Hot Oil  Hot Surfaces	

Ferramentas e acessórios



Lápis e papel

Procedimento

1 Ligar a fritadeira.

Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira. O mostrador exibirá “PREHEAT” (“PRAQUECER”) ou “START” (“INICIAR”)



2 Verificar o último tempo de recuperação.

A fritadeira regista automaticamente o tempo de recuperação da fritadeira sempre que a temperatura do recipiente passa de 121 °C (250 °F) a 149 °C (300 °F).



Prima o botão “?”. Pressione o botão RECUPERAR. O mostrador exibirá o último tempo de recuperação nos dois mostradores. Anote o tempo de recuperação.
NOTA: Se a fritadeira estiver a utilizar gordura de fritar sólida, a gordura de fritar deve ser mexida após a fritadeira sair da temperatura de fusão e antes de a fritadeira atingir 121 °C (250 °F) para eliminar as maiores massas de gordura de fritar para não aumentar os tempos de recuperação.



continued ►

3 Comparar o último tempo de recuperação com o tempo de recuperação aceitável.

O tempo de recuperação aceitável para fritadeiras eléctricas é inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos). O tempo de recuperação aceitável para fritadeiras eléctricas é inferior a 2:25 (dois minutos e vinte e cinco segundos).



Se o tempo de recuperação anotado for inferior ao tempo de recuperação aceitável da fritadeira, o desempenho da fritadeira é aceitável. Avance para o passo 5.

Se o tempo de recuperação anotado for superior ao tempo de recuperação aceitável da fritadeira, o desempenho da fritadeira não é aceitável. Avance para o próximo passo.

continued ►

Calibrar o tempo de recuperação da fritadeira (continuação)

4 Ajustar a fritadeira, se necessário.

Se o tempo de recuperação da fritadeira não for aceitável, verifique os seguintes itens da mesma. Se encontrar algum problema, corrija-os conforme descrito.



Apenas em fritadeiras elétricas, verifique se o cabo de alimentação de grandes dimensões está corretamente ligado ao recetáculo. Ajuste-o, conforme necessário.

Apenas nas fritadeiras a gás, verifique o ângulo de vedação, a lâmina gravitacional e a retração. Ajuste a sua posição, se necessário.

Apenas nas fritadeiras elétricas, verifique o fluxo de ar e o ventilador do ar de combustão. Ajuste-o, conforme necessário.

Apenas nas fritadeiras a gás, verifique o estado dos queimadores a irradiação.

Consulte o guia de resolução de problemas no manual do utilizador.

5 Voltar a calibrar as restantes fritadeiras.

Repita os passos 1 a 4 para as restantes fritadeiras.



6 Voltar a verificar o tempo de recuperação.

Se o tempo de recuperação não for lido no momento adequado, entre em contacto com a linha de assistência técnica da Frymaster para obter assistência através do 1-800-551-8633.



Porquê	Remover o óleo caramelizado do sensor de óleo para evitar falha no aquecimento.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para completar (5 minutos por cuba)
Hora do dia	Durante períodos de volume baixo.	

Ícones de perigo Óleo quente Superfícies quentes Químicos Líquidos quentes/vapor

Ferramentas e acessórios



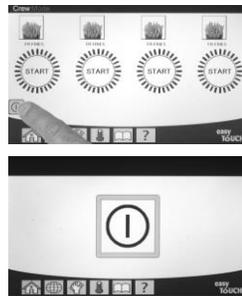
Procedimento

1 Prepare o sensor de óleo para limpeza e desligue a fritadeira.

Coloque as luvas de neopreno, um avental resistente ao calor e uma máscara. Deve utilizar este equipamento durante todo o processo.

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

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.



2 Estatísticas do botão do FILTER (FILTRO).

Pressione o botão do filtro na parte inferior do ecrã para entrar no menu do filtro.



3 Selecciona Drenar óleo

Seleccione e pressione DRAIN OIL (DRENAR ÓLEO) na lista.



Continuação ►

4 Prima o botão YES (SIM) (✓).

O controlador exibe “DRAIN OIL TO PAN?” (“DRENAR ÓLEO PARA A CESTA?”).

Prima o botão YES (SIM) (✓) para continuar.



5 Drenagem

O óleo drena a partir do recipiente.



6 Prima o botão YES (SIM) (✓).

Após o recipiente estar vazio, o controlador exibe “IS VAT EMPTY?” («O RECIP. ESTÁ VAZIO?»).

Prima o botão YES (SIM) (✓) para continuar.



Continuação ►

Limpar o Sensor de Óleo (continuação)

7 Esfregue o sensor de óleo.

Utilizar a esponja resistente a altas temperaturas ou a esponja suave e o agente de limpeza de fritadeira para remover o óleo caramelizado do sensor de óleo. Limpe com toalhetes para remover quaisquer resíduos.



8 Prima o botão YES (SIM) (✓).

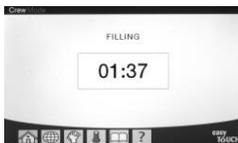
O controlador exibe “FILL VAT FROM DRAIN PAN” (“ENCHER RECIPIENTE DA PANELA DE DRENAGEM”).



Prima o botão YES (SIM) (✓) para continuar.

9 Encher

O óleo regressa ao recipiente.



10 Prima o botão YES (SIM) (✓).

O controlador exibe “IS VAT FULL?” (“O RECIPIENTE ESTÁ CHEIO?”).



Pressione o botão YES (SIM) (✓).

11 Prima o botão YES (SIM).

Prima YES (SIM) se estiver cheio. Se o recipiente não estiver cheio, prima NO (NÃO) e regresse ao passo 9.



12 Repita o procedimento para as restantes cubas de fritura.

Porquê	Remove óleo caramelizado dos elementos (se forem eléctricos) e da cuba de fritura.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para preparar; 60 minutos por cuba para completar
Hora do dia	Esta tarefa pode ser efectuada um recipiente de cada vez ou em múltiplos recipientes. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.	Para restaurantes abertos durante 24 horas: Esta tarefa pode ser efectuada um recipiente de cada vez ou em múltiplos recipientes. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.
Ícones de perigo	Químicos Electricidade Líquidos quentes/vapor Óleo quente Superfícies quentes Manuseamento manual Peças móveis Objectos/Superfícies afiadas Pisos escorregadios	

Ferramentas e acessórios



Procedimento: A limpeza profunda segue procedimentos desenvolvidos pela Kay Chemical ou Diversey. As suas instruções são necessárias além deste PM.

1 Prepare para a limpeza profunda.

Coloque as luvas de neopreno, um avental resistente ao calor e uma máscara. Deve utilizar este equipamento durante todo o processo.

Este procedimento deve ser efectuado apenas para um recipiente de cada vez. Cobrir as fritadeiras adjacentes que contêm óleo.

Verifique se os filtros da fritadeira estão no lugar. Ligue, pelo menos, um ventilador de exaustão. O ventilador deve permanecer ligado durante todo o procedimento.

Certifique-se de que a estrutura de apoio da cesta se encontra no recipiente.



Alertas acerca do equipamento

Evite activar acidentalmente o sistema de extinção de incêndio ao manter um ventilador de exaustão ligado e os filtros da fritadeira no lugar durante todo o procedimento.

Continuação ►

2 Desligue a fritadeira.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira. O mostrador irá apresentar "OFF" ("DESLIGADO").



3 A fritadeira está OFF (DESLIGADA).



4 Estatísticas do botão do FILTER (FILTRO)

Pressione o botão do filtro na parte inferior do ecrã para entrar no menu do filtro.

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



Continuação ►

Modo de Limpeza Profunda do Sistema JIB (continuação)

- 5 (Apenas recipientes divididos)
Seleccionar o recipiente
Selecione e pressione o recipiente a limpar.



- 6 **Pressionar a seta Baixo**
Pressione a seta Baixo para avançar para o próximo ecrã.



- 7 **Seleccionar Limpeza profunda**
Selecione e pressione DEEP CLEAN (LIMPEZA PROFUNDA) na lista.



- 8 **Confirmar Limpeza profunda - Pressionar o botão √**
O controlador apresenta DEEP CLEAN? (LIMPEZA PROFUNDA?)



Prima o botão √ para continuar.

Prima o botão X em caso de NO (NÃO) e os controlos regressam ao menu do filtro.

- 9 **Confirmar remoção de óleo.**
O controlador exibe O ÓLEO DO RECIPI FOI RETIRADO.
Recipiente cheio de óleo: Pressione o botão X NO (NÃO) se existir óleo no recipiente.
Recipiente vazio: Pressione o botão √ YES (SIM) se o recipiente estiver vazio.
Avance para o passo 15.



- 10 **Remover a bandeja do filtro.**
Remova a bandeja do filtro e remova o cesto de restos, anel de retenção, cartucho do filtro e rede.

 Superfícies quentes



Continuação ▶

- 11 **Posicionar a MSDU.**
Certifique-se de que a MSDU (unidade de eliminação de gordura da McDonald ou o carrinho de eliminação de óleo) está sob o dreno.



- 12 **Prima o botão √.**
O controlador exibe IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (UNIDADE DE DESCARTE COLOCADA?)
Pressione o botão √ YES (SIM) e deixe o óleo drenar para o carrinho de remoção de óleo. Coloque quaisquer pedaços de frituras ou outros sedimentos na válvula de drenagem para que sejam drenados. O controlador exibe DRAINING IN PROGRESS (DRENAGEM EM CURSO) que alterna para IS VAT EMPTY? (O RECIPIENTE ESTÁ VAZIO?)

 Óleo quente

O óleo pode estar muito quente. Evite salpicos.

- 13 **Confirmar estado da cuba.**
Pressione o botão √ YES (SIM) quando o recipiente estiver vazio.



- 14 **Substituir a bandeja do filtro.**
Coloque a bandeja do filtro com todos os componentes removidos no armário da fritadeira.

 Superfícies quentes



Continuação ▶

- 15 Adicionar desengordurante e água quente ao recipiente.**
Verta cuidadosamente desengordurante reforçado KAY® QSR Heavy Duty Degreaser ou Diversey McD MD ou McD FR no recipiente. Se estiver a limpar completamente um recipiente, utilize 2,52 litros (2/3 galões) de desengordurante. Se estiver a limpar um lado de um recipiente dividido, utilize 1,26 litros (1/3 galão) de desengordurante. Acabe de encher o recipiente com água quente. A solução deve ficar 2,54 cm (1 polegadas) acima da linha de enchimento.



Consulte as instruções da Kay Chemical ou Diversey relativamente ao procedimento de limpeza profunda da fritadeira para obter instruções adicionais.



Químicos

Desengordurante reforçado KAY® QSR ou Diversey McD MD ou McD FR

- 16 Após a adição da solução de limpeza**
O controlador exibe SOLUTION ADDED? (SOLUÇÃO COLOCADA?) Prima o botão √ YES (SIM).



- 17 Iniciar Limpeza profunda**
O controlador exibe DEEP CLEAN (LIMPEZA PROFUNDA) alternando com um cronómetro de uma hora. A solução atingirá uma temperatura de 91 °C (195 °F). A solução deve preparada a mexer em lume brando. Conclua os passos de 15 a 18 enquanto o temporizador está em funcionamento.



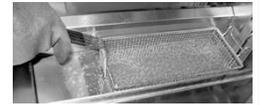
Líquidos quentes/vapor

A solução nunca deve ferver ou pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, cancele a limpeza profunda ao manter premido o botão de alimentação durante três segundos.

Nunca deixe a fritadeira sem supervisão durante o processo de limpeza profunda.

Continuação ►

- 18 Limpar as cestas de fritura.**
Coloque as cestas de fritura numa solução de limpeza. Peça a outra pessoa da equipa para as remover quando estiverem limpas e as colocar no lava-loiça de três compartimentos. Enxagúe e seque-as completamente.



Alertas acerca do equipamento

Não coloque quaisquer peças de alumínio na solução de limpeza. Os suportes da cesta de metal sólido são feitos de alumínio.

- 19 Limpar a estrutura de apoio da cesta.**

Utilize a vareta goofer (utensílio da fritadeira) para retirar a estrutura de apoio da cesta do recipiente. Peça a outra pessoa da equipa que coloque a estrutura na lava-loiça de três compartimentos e a lave completamente com água quente. Seque-o bem.



Superfícies quentes

A estrutura de suporte da cesta está muito quente.

- 20 Esfregar no interior do recipiente.**
Esfregue as paredes inferior, frontal e posterior do recipiente com a esponja e suporte para esponjas resistentes a altas temperaturas anti-riscos, esponja e agente de limpeza de fritadeiras QSR da Kay para remover quaisquer depósitos residuais.



- 21 Limpeza concluída**
Uma hora depois, o controlador exibe CLEAN DONE (LIMPEZA CONCLUÍDA) e emite um alarme. Pressione o botão √ YES (SIM) para silenciar o alarme.



Continuação ►

22 Drenar a solução do recipiente.

O controlador exibe SOLUTION REMOVED? (SOLUÇÃO RETIRADA?). Siga o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical ou Diversey para remover a solução. Assim que a solução for removida, prima o botão √ YES (SIM).

 Líquidos quentes/vapor
A solução estará muito quente. Evite salpicos.



23 Esfregar no interior do recipiente.

O controlador exibe SCRUB VAT COMPLETE? (O RECIPIENTE FOI ESFREGADO?).

Utilize a esponja e suporte para esponjas resistentes a altas temperaturas anti-riscos, esponja e agente de limpeza de fritadeiras QSR da Kay para esfregar as paredes inferior, frontal e posterior do recipiente. Remova quaisquer depósitos residuais. Utilize a escova para detalhes a alta temperatura para esfregar entre e sob os rolos, cantos do recipiente e quaisquer outras áreas de difícil acesso.

Assim que o recipiente estiver esfregado, prima o botão √ YES (SIM).



24 Drenagem

O controlador exibe DRAINING (A DRENAR) para drenar a quantidade reduzida de solução do recipiente.

 Líquidos quentes/vapor
A solução estará muito quente. Evite salpicos.



Continuação ▶

25 Lavar o recipiente com água.

Lave completamente o recipiente com água quente (38 °C ou 100 °F). Certifique-se de que a bandeja do filtro está inserida para capturar a água de lavagem. Repita o procedimento com água mais quente e limpa. Verifique o nível no recipiente do filtro para garantir que não transborda. Pode ser necessário esvaziar entre lavagens.



26 Lavagem concluída

O controlador exibe RINSE COMPLETE? (ENXAGUAMENTO CONCLUÍDO?).

Prima o botão √ YES (SIM) quando a lavagem estiver concluída.



27 Remover a bandeja do filtro.

O controlador exibe REMOVE PAN (RETIRAR BANDEJA).

Retire a bandeja do filtro e esvazie a água.

 Superfícies quentes



28 Secar recipiente e lavar e secar bandeja

Limpe o recipiente com uma toalha limpa e higienizada. Seque completamente o interior do recipiente com toalhetes. Lave e limpe a bandeja do filtro.



29 Recipiente e bandeja secos

O controlador exibe VAT AND PAN DRY? (BANDEJA E RECIPIENTE SECOS?). Pressione o botão √ YES (SIM) após a bandeja e o recipiente estarem secos e pronto para voltarem a ser utilizados.



Continuação ▶

Modo de Limpeza Profunda do Sistema JIB (continuação)

30 Substituir a bandeja do filtro.

O controlador apresenta INSERT PAN (COLOCAR BANDEJA). Volte a montá-la com os respectivos componentes e instale um papel ou cartucho do filtro limpo. Coloque a bandeja do filtro com todos os componentes internos instalados no armário da fritadeira.

 Superfícies quentes



31 Encher o recipiente com óleo.

O controlador apresenta MANUALLY FILL VAT (ENCHER RECIPI MANUALMENTE).

Encha o recipiente com a quantidade adequada de óleo.

Prima o botão ✓ YES (SIM) quando o recipiente estiver cheio até à linha de nível de óleo inferior.

 Manuseamento manual



32 Volta a OFF (DESLINGADO).

O controlador volta a OFF (DESLINGADO).



Porquê	Remove óleo caramelizado dos elementos (se forem eléctricos) e da cuba de fritura.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para preparar; 60 minutos por cuba para completar
Hora do dia	Esta tarefa pode ser efectuada um recipiente de cada vez ou em múltiplos recipientes. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.	Para restaurantes abertos durante 24 horas: Esta tarefa pode ser efectuada um recipiente de cada vez ou em múltiplos recipientes. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.
Ícones de perigo	Químicos Electricidade Líquidos quentes/vapor Óleo quente Superfícies quentes Manuseamento manual Peças móveis Objectos/Superfícies afiadas Pisos escorregadios	

Ferramentas e acessórios



Avental resistente ao calor



Escova para detalhes a alta temperatura Ecolab



Balde, sintético



Balde, toalhas limpas e higienizadas



Balde e toalhas sujas



Máscara protectora



Escumadeira da fritadeira



Luvas, neopreno



Vareta goofer (utensílio da fritadeira)



Agente de limpeza de fritadeira QSR da KAY®



Diversey McD MD



Desengordurante reforçado QSR da KAY®



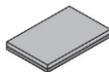
Diversey McD FR



Toalhetes



Cartucho e suporte de cartuchos a alta temperatura Ecolab



Espanja suave



Carrinho de remoção de óleo

Procedimento: A limpeza profunda segue procedimentos desenvolvidos pela Kay Chemical ou Diversey. As suas instruções são necessárias além deste PM.

1 Preparação para a limpeza profunda e encerramento da fritadeira.

Coloque as luvas de neopreno, um avental resistente ao calor e uma máscara. Deve utilizar este equipamento durante todo o processo.

Este procedimento deve ser efectuado apenas para um recipiente de cada vez. Cobrir as fritadeiras adjacentes que contêm óleo.

Verifique se os filtros da fritadeira estão no lugar. Ligue, pelo menos, um ventilador de exaustão. O ventilador deve permanecer ligado durante todo o procedimento.

Certifique-se de que a estrutura de apoio da cesta se encontra no recipiente.



Alertas acerca do equipamento

Evite activar acidentalmente o sistema de extinção de incêndio ao manter um ventilador de exaustão ligado e os filtros da fritadeira no lugar durante todo o procedimento.

Continuação ►

2 Desligue a fritadeira.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira. O mostrador irá apresentar "OFF" ("DESLIGADO").



3 A fritadeira está OFF (DESLIGADA).



4 Estatísticas do botão do FILTER (FILTRO).

Pressione o botão do filtro na parte inferior do ecrã para entrar no menu do filtro.

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



Continuação ►

Modo de Limpeza Profunda do Sistema de Óleo a Granel (continuação)

5 (Apenas recipientes divididos) Seleccionar o recipiente.
Seleccione e pressione o recipiente a limpar.



6 Pressionar a seta Baixo.
Pressione a seta Baixo para avançar para o próximo ecrã.



7 Seleccionar Limpeza profunda.
Seleccione e pressione DEEP CLEAN (LIMPEZA PROFUNDA) na lista.



8 Confirmar Limpeza profunda - Pressionar o botão √.
O controlador apresenta DEEP CLEAN? (LIMPEZA PROFUNDA?)



Prima o botão √ YES (SIM) para continuar.

Prima o botão X em caso de NO (NÃO) e os controlos regressam ao menu do filtro.

9 Confirmar remoção de óleo.
O controlador exibe IS VAT OIL REMOVED (O ÓLEO DO RECIP FOI RETIRADO).



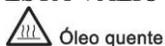
Recipiente cheio de óleo:
Pressione o botão X NO (NÃO) se existir óleo no recipiente.

Recipiente vazio: Pressione o botão √ YES (SIM) se o recipiente estiver vazio. Avance para o passo 19.

10 Drenagens de óleo.
O óleo começa a drenar. Coloque quaisquer pedaços de frituras ou outros sedimentos na válvula de drenagem para que sejam drenados. O controlador exibe DRAINING IN PROGRESS (DRENAGEM EM CURSO) que alterna para IS PAN EMPTY? (O RECIPIENTE ESTÁ VAZIO?)



Continuação ▶



O óleo pode estar muito quente. Evite salpicos.

11 Confirmar estado da cuba.
Prima o botão √ YES (SIM) quando o recipiente estiver vazio.



12 Abrir válvula de eliminação.
O controlador apresenta OPEN DISPOSE VALVE (ABRIR VÁLVULA DE ELIMINAÇÃO). Abra a válvula e puxe o manípulo da válvula de eliminação completamente para fora para iniciar a eliminação.



13 Eliminar.
O controlador apresenta DISPOSING (A ELIMINAR) durante quatro minutos enquanto a bomba está em funcionamento.



14 Remover a bandeja do filtro.
O controlador exibe REMOVE PAN (RETIRAR BANDEJA).



Remova a bandeja do filtro e certifique-se de que a mesma está vazia. Se estiver vazia, remova a cesta de restos, o anel de retenção, o cartucho do filtro e a rede.



15 A bandeja está vazia?
O controlador apresenta IS PAN EMPTY? (A BANDEJA ESTÁ VAZIA?).



Bandeja vazia: Prima o botão √ YES (SIM).
Óleo na bandeja: Prima o botão X NO (NÃO) e volte ao passo 13.

Continuação ▶

Modo de Limpeza Profunda do Sistema de Óleo a Granel (continuação)

16 Voltar a colocar a bandeja do filtro.

O controlador apresenta INSERT PAN (COLOCAR BANDEJA). Coloque a bandeja do filtro com todos os componentes removidos no armário da fritadeira.

 Superfícies quentes



17 Fechar válvula de eliminação.

O controlador apresenta CLOSE DISPOSE VALVE (FECHAR VÁLVULA DE ELIMINAÇÃO). Feche a válvula de eliminação empurrando o manípulo da mesma em direção à parte posterior da fritadeira até parar. Bloqueie o manípulo.



18 Adicionar desengordurante e água quente ao recipiente.

Verta cuidadosamente desengordurante reforçado KAY® QSR Heavy Duty Degreaser ou Diversey McD MD ou McD FR no recipiente. Se estiver a limpar completamente um recipiente, utilize 2,52 litros (2/3 galões) de desengordurante. Se estiver a limpar um lado de um recipiente dividido, utilize 1,26 litros (1/3 galão) de desengordurante. Acabe de encher o recipiente com água quente. A solução deve ficar 2,54 cm (1 polegadas) acima da linha de enchimento.

Consulte as instruções da Kay Chemical ou Diversey relativamente ao procedimento de limpeza profunda da fritadeira para obter instruções adicionais.

 Químicos

Desengordurante reforçado KAY® QSR ou Diversey McD MD ou McD FR.



Continuação ►

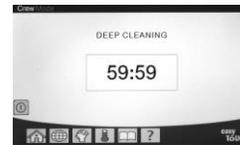
19 Após a adição da solução de limpeza.

O controlador exibe SOLUTION ADDED? (SOLUÇÃO COLOCADA?) Prima o botão ✓ YES (SIM).



20 Iniciar Limpeza profunda.

O controlador exibe DEEP CLEANING (LIMPEZA PROFUNDA) alternando com um cronómetro de uma hora. A solução atingirá uma temperatura de 91 °C (195 °F). A solução deve preparada a mexer em lume brando. Conclua os passos de 20 a 22 enquanto o temporizador está em funcionamento.



 Líquidos quentes/vapor

A solução nunca deve ferver ou pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, cancele a limpeza profunda ao manter premido o botão de alimentação durante três segundos.

Nunca deixe a fritadeira sem supervisão durante o processo de limpeza profunda.



21 Limpar as cestas de fritura.

Coloque as cestas de fritura numa solução de limpeza. Peça a outra pessoa da equipa para as remover quando estiverem limpas e as colocar no lava-loiça de três compartimentos. Enxagúe e seque-as completamente.



Continuação ►

 Alertas acerca do equipamento
Não coloque quaisquer peças de alumínio na solução de limpeza. Os suportes da cesta de metal sólido são feitos de alumínio.

Modo de Limpeza Profunda do Sistema de Óleo a Granel (continuação)

22 Limpar a estrutura de apoio da cesta.

Utilize a vareta goofer (utensílio da fritadeira) para retirar a estrutura de apoio da cesta do recipiente. Peça a outra pessoa da equipa que coloque a estrutura na lava-loiça de três compartimentos e a lave completamente com água quente. Seque-o bem.



A estrutura de suporte da cesta está muito quente.



23 Esfregar no interior do recipiente.

Esfregue as paredes inferior, frontal e posterior do recipiente com a esponja e suporte para esponjas resistentes a altas temperaturas anti-riscos, esponja e agente de limpeza de fritadeiras QSR da Kay para remover quaisquer depósitos residuais.



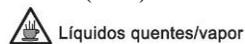
24 Limpeza concluída.

Uma hora depois, o controlador apresenta CLEAN DONE (LIMPEZA CONCLUÍDA) e emite um alarme. Prima o botão ✓ YES (SIM) para silenciar o alarme.



25 Drenar a solução do recipiente.

O controlador exibe SOLUTION REMOVED? (SOLUÇÃO RETIRADA?). Siga o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical ou Diversey para remover a solução. Assim que a solução for removida, prima o botão ✓ YES (SIM).



A solução estará muito quente. Evite salpicos.



Continuação ▶

26 Esfregar no interior do recipiente.

O controlador exibe SCRUB VAT COMPLETE? (O RECIPIENTE FOI ESFREGADO?).

Utilize a esponja e suporte para esponjas resistentes a altas temperaturas anti-riscos, esponja e agente de limpeza de fritadeiras QSR da Kay para esfregar as paredes inferior, frontal e posterior do recipiente. Remova quaisquer depósitos residuais. Utilize a escova para detalhes a alta temperatura para esfregar entre e sob os rolos, cantos do recipiente e quaisquer outras áreas de difícil acesso.

Assim que o recipiente estiver esfregado, prima o botão ✓ YES (SIM).



27 Drenagem.

O controlador exibe DRAINING (A DRENAR) para drenar a quantidade reduzida de solução do recipiente.

Líquidos quentes/vapor
A solução estará muito quente. Evite salpicos.



28 Lavar o recipiente com água.

Lave completamente o recipiente com água quente (38 °C ou 100 °F). Certifique-se de que a bandeja do filtro está inserida para capturar a água de lavagem. Repita o procedimento com água mais quente e limpa. Verifique o nível no recipiente do filtro para garantir que não transborda. Pode ser necessário esvaziar entre lavagens.



29 Lavagem concluída.

O controlador exibe RINSE COMPLETE? (ENXAGUAMENTO CONCLUÍDO?).

Prima o botão ✓ YES (SIM) quando a lavagem estiver concluída.



Continuação ▶

Modo de Limpeza Profunda do Sistema de Óleo a Granel (continuação)

- 30 Remover a bandeja do filtro.**
O controlador exibe REMOVE PAN (RETIRAR BANDEJA).

Retire a bandeja do filtro e esvazie a água.



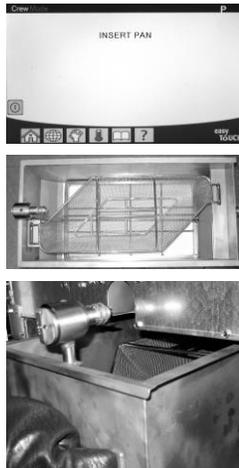
- 31 Secar recipiente e lavar e secar bandeja.**
Limpe o recipiente com uma toalha limpa e higienizada. Seque completamente o interior do recipiente com toalhetes. Lave e limpe a bandeja do filtro.



- 32 Recipiente e bandeja secos.**
O controlador exibe VAT AND PAN DRY? (BANDEJA E RECIPIENTE SECOS?). Pressione o botão ✓ YES (SIM) após a bandeja e o recipiente estarem secos e pronto para voltarem a ser utilizados.



- 33 Substituir a bandeja do filtro.**
O controlador apresenta INSERT PAN (COLOCAR BANDEJA). Volte a montá-la com os respectivos componentes e instale um papel ou cartucho do filtro limpo. Coloque a bandeja do filtro com todos os componentes internos instalados no armário da fritadeira.



- 34 Encher o recipiente com óleo.**
O controlador apresenta START FILLING? PRESS AND HOLD (ENCHER RECIPIENTE DE GRANEL?). Prima o botão ✓ YES (SIM) para avançar para o enchimento do recipiente. Prima o botão X NO (NÃO) para sair sem encher o recipiente.



Continuação ►

- 35 Encher o recipiente com óleo.**
O controlador apresenta START FILLING? PRESS AND HOLD (INICIAR ENCHIMENTO)? MANTENHA A TECLA PREMIDA). Mantenha premido o botão para encher o recipiente. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até à linha do nível de óleo inferior.



- 36 Encher.**
O controlador apresenta RELEASE BUTTON WHEN FULL (SOLTAR BOTÃO QUANDO ESTIVER CHEIO) enquanto o recipiente está a encher com óleo. Se o botão for soltado, o controlador apresenta CONTINUE FILLING? (CONTINUAR A ENCHER?). Prima o botão ✓ YES (SIM) para continuar a encher o recipiente. Prima o botão X NO (NÃO) para sair sem encher o recipiente.



- 37 Volta a OFF (DESLIGADA).**
O controlador volta a OFF (DESLIGADA).



Porquê	Se o limite superior não estiver a funcionar correctamente pode provocar graves falhas no equipamento e condições inseguras. Nunca opere uma fritadeira que possua um limite superior avariado. Efectue este teste quando a fritadeira não for necessária por uma hora e o óleo estiver para ser mudado. Elimine o óleo após a realização deste teste.	
Tempo necessário	45 minutos para a fritadeira aquecer	25 minutos por cuba 1 hora para o arrefecimento do óleo antes da eliminação.
Hora do dia	Após o encerramento. Efectue este teste quando o óleo de confecção estiver para ser mudado.	Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência quando o óleo estiver para ser mudado
Ícones de perigo	 Líquidos quentes/vapor	 Óleo quente  Superfícies quentes

Ferramentas e acessórios



Carrinho de remoção de óleo



Luvas de neopreno

Procedimento

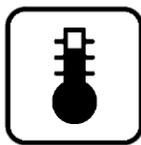
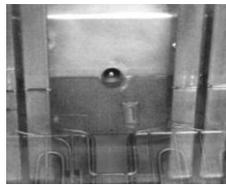
1 Preparar para testes.

Verifique se está agendada uma mudança do óleo que se encontra na fritadeira. O óleo deve ser eliminado no final do procedimento.

Verifique o nível de óleo da fritadeira. Deve estar acima da linha "nível de óleo" superior.

Garanta que a fritadeira está ligada. Verifique a temperatura do óleo ao premir o botão de temperatura. A temperatura do óleo deve ser superior a 82 °C (180 °C).

Confirme que os filtros de gordura do exaustor estão no local e ligue os ventiladores do exaustor. Os ventiladores devem permanecer ligados durante todo o procedimento. Durante este procedimento, o óleo na fritadeira é aquecido a temperaturas muito elevadas. O óleo pode fumar ligeiramente e estará extremamente quente.

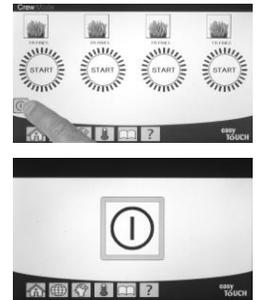


Continuação ▶

2 Desligar o controlador

Prima o botão OFF (DESLIGADO).

 Superfícies quentes



3 Premir o botão Início.

Prima o botão Início.



4 Premir o botão Serviço.

Prima o botão Serviço.



5 Premir o botão Pessoal.

O computador apresenta Programa Nível 1.



Continuação ▶

Verificar os Controlos de Limite Elevado (continuação)

6 (Apenas recipientes divididos) Seleccionar o recipiente.

Seleccione e pressione o recipiente a testar.



7 Mantenha premido o botão.

O controlador apresenta PRESS AND HOLD (MANTER PREMIDO). Mantenha premido o botão Manter Premido para começar o teste de limite superior. O controlador apresenta a temperatura do recipiente durante o teste.



8 Aquecimento do recipiente.

O controlador apresenta HOT HI-1 (QUENTE ELEVADA 1), quando o recipiente atinge os 210 °C±12 °C (410 °F±10 °F). Nos controladores utilizados na União Europeia (com a marca CE), a temperatura é 202 °C (395 °F).



9 Mantenha premido o botão.

O controlador apresenta PRESS AND HOLD (MANTER PREMIDO). Continue a premir o botão Manter Premido.



10 Abertura do limite superior.

O controlador exibe HELP (AJUDA) alternando com HI-2 (2 ELEVADO), quando o limite superior abre entre 217-231 °C (423-447 °F).



11 Falha do limite superior.

Se o limite superior falhar, o controlador exibe HIGH LIMIT FAILURE (FALHA DO LIMITE SUPERIOR) alternando com DISCONNECT POWER (DESLIGAR ALIMENTAÇÃO). Se tal ocorrer, desligue imediatamente a alimentação e solicite assistência técnica.



Continuação ►

12 Assim que óleo arrefecer, desligue.

Quando o recipiente arrefecer abaixo dos 204 °C (400 °F), prima duas vezes o botão para sair e desligar OFF (DESLIGADO).



13 Eliminação do óleo.

Elimine o óleo após um teste de limite superior. Utilize o MSDU (carrinho de remoção de óleo) para eliminar o óleo. Se utilizar um sistema de óleo a granel, siga os procedimentos de eliminação de óleo adequados.



14 Verificar os controlos de limite superior das restantes fritadeiras.

Repita os passos 3-13 para as restantes fritadeiras.

Porquê	Para manter a bomba do filtro da fritadeira em boas condições de funcionamento	
Tempo necessário	2 minutos para preparar	5 minutos para concluir
Hora do dia	Na abertura, a fritadeira deve estar fria	Para restaurantes abertos durante 24 horas: Durante um período de pouca afluência quando se puder desligar a fritadeira

Ícones de perigo



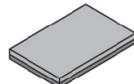
Ferramentas e acessórios



Anéis de vedação para a bomba do filtro



Chave de fendas



Esponja

Procedimento

1 Preparar a fritadeira para o procedimento.

Certifique-se de que a fritadeira está fria. Este procedimento só deve ser realizado quando a fritadeira está fria e a bandeja do filtro vazia.



2 Remover a bandeja do filtro.

Retire a bandeja do filtro do armário.



3 Substituir anel de vedação.

Retire o anel de vedação do bocal da bandeja. Substitua o anel de vedação por um novo. Os anéis de vedação podem ser adquiridos através do centro de assistência técnica autorizado local.



Continuação ▶

4 Limpar os tubos de recolha.

Limpe os tubos de recolha macho e fêmea com uma esponja.



5 Voltar a colocar a bandeja do filtro.

Volte a colocar a bandeja do filtro no armário da fritadeira.



Alertas acerca do equipamento

Utilize apenas anel de vedação de substituição do fabricante. Estes anéis são fabricados especialmente para a utilização com óleos de confecção quentes. Não podem ser utilizados anéis de vedação genéricos para esta finalidade.

Porquê Para manter a fritadeira em condições de funcionamento.

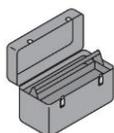
Tempo necessário 45 minutos por ventilador para concluir.

Hora do dia Fora de horas. Para restaurantes abertos durante 24 horas: Durante um período de pouca afluência quando se puder desligar a fritadeira.

Ícones de perigo



Ferramentas e acessórios



Ferramentas fornecidas pelo técnico



Desengordurante reforçado QSR da KAY®



Diversey McD MD



Toalhetes

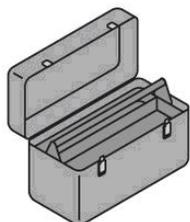
Procedimento

1 Limpar o ventilador de ar de combustão.

Limpe os ventiladores de ar de combustão. Siga o procedimento de limpeza no manual do operador.



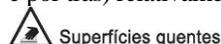
Porquê	A Frymaster recomenda a inspeção deste aparelho por parte de um técnico de assistência técnica autorizada pela fábrica, pelo menos, anualmente. Isto irá ajudar a garantir que o equipamento se encontra em condições de funcionamento seguras e a funcionar com desempenho máximo.
Tempo necessário	N/A 1 hora por fritadeira para concluir a inspeção
Hora do dia	A inspeção deve ser agendada pela loja para garantir que o negócio não é interrompido e para fornecer ao técnico de assistência um acesso adequado ao equipamento.

Ícones de perigo**Ferramentas e acessórios**

Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento**APENAS TÉCNICOS QUALIFICADOS****1 Inspeção do armário**

Inspeccione o armário (por dentro e por fora, pela frente e por trás) relativamente à acumulação de óleo excessivo.

**2 Inspeção de elementos**

Verifique se os elementos térmicos estão em boas condições, sem quaisquer sedimentações de óleo carbonizado/caramelizado. Inspeccione os elementos quanto a sinais de aquecimento a seco excessivo.

3 Inspeção de inclinação

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.

Continuação ►

4 Verificar o tempo de recuperação da fritadeira.

Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira de todos os recipientes, utilizando o procedimento descrito em FR6 M1. O período de recuperação mais recente deve ser inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos).

Se o tempo de recuperação for inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos), o procedimento encontra-se concluído para este recipiente. Avance para o passo 6.

5 Ajustar a fritadeira, se necessário.

Se o tempo de recuperação da fritadeira não for aceitável, verifique os seguintes itens da mesma. Se encontrar algum problema, corrija-os conforme descrito.

Apenas em fritadeiras elétricas, verifique se os cabos de alimentação de grandes dimensões estão corretamente ligados. Ajuste-o, conforme necessário. Continue para o passo 6.

6 Verificar o débito de potência

Verifique se o débito de potência do elemento térmico se encontra no intervalo admissível conforme o indicado na placa de dados de potência do aparelho.

Continuação ►

Inspeção anual (apenas fritadeiras elétricas) (continuação)

7 Verificar a sonda

Verifique se os sensores de temperatura, AIF, ATO, Nível de óleo (OIB) 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.

8 Inspeção dos componentes elétricos

Verifique se a caixa de componentes e os componentes da caixa de contactos (isto é, computador/controlador, relés, placas de interface, transformadores, contactores, etc.) estão em boas condições e livres de acumulações de óleo e outros resíduos.

9 Inspeção das ligações dos cabos

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.

10 Verificar o dispositivo de segurança

Verifique se todas as funcionalidades de segurança (isto é, as proteções dos contactores, os interruptores de drenagem de segurança, interruptores de reinício, etc.) estão na posição correta e se funcionam devidamente.

11 Examinação da cuba de fritura

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.

12 Inspeção da cablagem

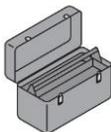
Verifique se todas as blindagens e ligações de cabos estão apertadas e em boas condições.

13 Inspeção da linha de óleo

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

Porquê	A Frymaster recomenda a inspeção deste aparelho por parte de um técnico de assistência técnica autorizada pela fábrica, pelo menos, anualmente. Isto irá ajudar a garantir que o equipamento se encontra em condições de funcionamento seguras e a funcionar com desempenho máximo.
Tempo necessário	1 hora e 30 minutos para completar
Hora do dia	A inspeção deve ser agendada pela loja para garantir que o negócio não é interrompido e para fornecer ao técnico de assistência um acesso adequado ao equipamento.
Ícones de perigo	 Químicos  Electricidade  Óleo quente  Superfícies quentes  Manuseamento manual  Peças móveis  Objectos/Superfícies afiadas  Pisos escorregadios

Ferramentas e acessórios



Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento

APENAS TÉCNICOS QUALIFICADOS

1 Inspeção do armário

Inspeccione o armário (por dentro e por fora, pela frente e por trás) relativamente à acumulação de óleo excessivo.



2 Verificar a pressão de gás regulada.

Entre em contacto com a empresa de gás local ou uma agência de assistência técnica para verificar a pressão de gás de cada regulador de gás da fritadeira.

No gás natural, a pressão deve ser 76 mm W.C. (3 pol. W.C.) No gás propano, a pressão deve ser 210 mm W.C. (8,25 pol. W.C.)

Se a pressão não corresponder a estes padrões, solicite à agência de assistência técnica ou à empresa de gás o ajuste da pressão por forma a corresponder aos padrões.

3 Verificar a sonda

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 correcta e devidamente instalados.

4 Limpar e substituir o tubo de ventilação da válvula de gás.

Limpe e substitua o tubo de ventilação da válvula de gás. Siga o procedimento de limpeza presente no manual de manutenção.

Continuação ►

5 Limpar o ventilador de ar de combustão.

Limpe os ventiladores de ar de combustão. Siga o procedimento de limpeza presente no manual de manutenção.

6 Verificar o tempo de recuperação da fritadeira.

Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira de todos os recipientes, utilizando o procedimento descrito em FR6 M1. O tempo de recuperação mais recente deve ser inferior a 2:25 (dois minutos e vinte e cinco segundos).

Se o tempo de recuperação for inferior a 2:25 (dois minutos e vinte e cinco segundos), o procedimento encontra-se concluído para este recipiente. Avance para o passo 9.

Continuação ►

7 Verificar a combustão.

Se o tempo de recuperação for inferior a 2:25 (dois minutos e vinte e cinco segundos), ignore este passo.

Ligue o multímetro em série com ao fio do sensor de chamas branco no acendedor. Deixe o queimador funcionar durante, pelo menos, um minuto após a conclusão do ciclo de fusão. Após um minuto, a leitura do multímetro deve produzir uma corrente entre 2,0 μ A e 2,5 μ A em módulos Fenwal. Não é aceitável qualquer outra leitura.

Após 90 segundos de operação contínua, verifique a cor do queimador. O queimador deve apresentar uma cor laranja-avermelhado clara. Utilize a Tabela de Comparação da Cor do Queimador presente no interior da fritadeira para identificar a cor correcta. Não é aceitável uma chama azul nem manchas pretas na face do queimador.

8 Ajustar o ventilador de ar de combustão, se necessário.

Se o tempo de recuperação for inferior a 2:25 (dois minutos e vinte e cinco segundos), ignore este passo.

Se a leitura do multímetro ou a cor do queimador não for aceitável, ajuste a placa de admissão do ventilador de ar de combustão.

Desaperte as porcas de retenção da placa de admissão com uma chave de pequena dimensão ajustável. Abra ou feche a placa para ajustar o fluxo de ar enquanto observa a leitura do multímetro e a cor do queimador. Uma chama azul normalmente indica que o queimador não está a receber ar suficiente. As manchas escuras no queimador normalmente indicam que o queimador está a receber muito ar.

Quando a leitura de microamperes não se encontrar no intervalo aceitável e a cor do queimador for laranja-avermelhado claro, coloque a placa de admissão do ventilador no seu lugar. Em seguida, aperte as porcas de retenção da placa de admissão do ventilador.

9 Verificar o dispositivo de segurança

Verifique se todas as funcionalidades de segurança (isto é, os interruptores de drenagem de segurança, interruptores de reinício, etc.) estão na posição correcta e se funcionam devidamente.

10 Exameção da cuba de fritura

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.

11 Inspeção da cablagem

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

Continuação ►

12 Inspeção da linha de óleo

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

13 Repita os passos nas fritadeiras restantes.

Repita os passos 2 a 12 para cada recipiente restante na fritadeira.

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