

Frymaster

Números de modelo MIE14 e MIG30
LOV – Baixo volume de óleo

Tarefas de manutenção diárias

- FR 7 D1 Limpeza da fritadeira
FR 7 D2 Filtração de manutenção

Tarefas de manutenção semanais

- FR 7 W1 Limpeza atrás da fritadeira

Tarefa de manutenção quinzenal

- FR 7 B1 Calibração da fritadeira

Tarefa de manutenção mensal

- FR 7 M1 Calibração do tempo de recuperação da fritadeira
FR 7 M2 Limpeza do sensor de óleo

Tarefas de manutenção trimestrais

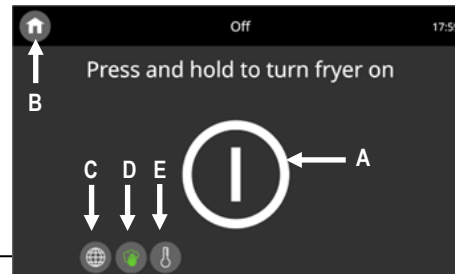
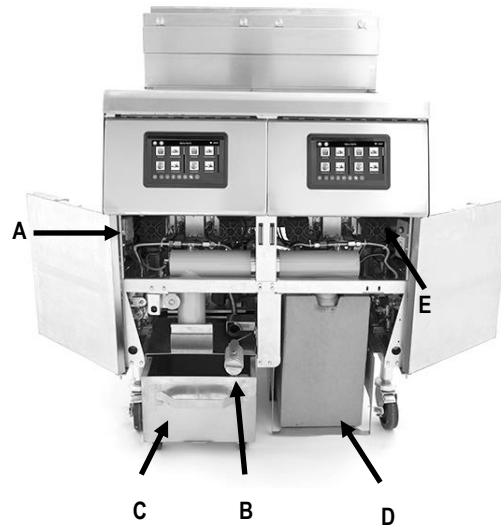
- FR 7 Q1 Limpeza profunda, sistema JIB/BIB
FR 7 Q2 Limpeza profunda, Sistema de óleo a granel
FR 7 Q3 Verificação de limite elevado
FR 7 Q4 Inspeção dos anéis de vedação
FR 7 Q5 Limpeza do conjunto do filtro do ventilador de combustão

Tarefas de manutenção anual

- FR 7 A1-T Inspeção do prestador de serviços (Apenas para fritadeiras elétricas)
FR 7 A2-T Inspeção do prestador de serviços (Apenas para fritadeiras a gás)

Controlador de ecrã tátil Intuition

A. Botão de ligar/desligar, B. Botão Início, C. Botão para alterar o idioma, D. Botão de filtro, E. Botão de temperatura

**Modelo MIG30**

A. Controlador de ecrã tátil, B. Ecrã de pré-filtro, C. Bandeja de filtração, D. Tanque de reabastecimento de óleo, E. Botão de reposição do reabastecimento

⚠ Perigos

Estes ícones alertam-no para um possível risco de lesões pessoais.

⚠ Alertas de equipamento

Esteja atento a este ícone para saber como evitar danificar o equipamento durante a realização de um procedimento.

★ Dicas

Esteja atento a este ícone para encontrar dicas úteis sobre como realizar um procedimento.

08/2026



Porquê

O óleo caramelizado foi removido da fritadeira e o elemento central foi limpo.

Tempo necessário

5 minutos para preparar

15 minutos para concluir (5 minutos por cuba)

Hora do dia

Períodos de menor afluência

Para restaurantes abertos 24 horas por dia: durante a noite ou em períodos de menor afluência

Ícones de perigo

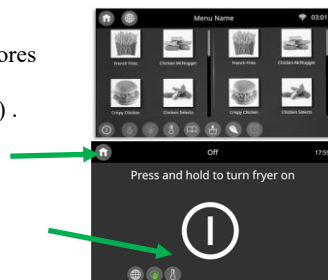
 (Óleo quente)  (Superfícies quentes)  (Objetos/Superfícies afiados)  (Eletricidade)  (Químicos)

Ferramentas e materiais



Procedimento

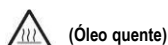
- Desligue as fritadeiras.**
Coloque todos os interruptores da fritadeira na posição OFF (desligada).



- Vista os equipamentos de proteção.**
Utilize todo o equipamento de proteção aprovado pela McDonald's, incluindo o avental resistente ao calor, a viseira de proteção e as luvas de neoprene.



Este procedimento deve ser realizado apenas num tanque de cada vez.



(Óleo quente)

O óleo quente pode causar queimaduras graves.

- Limpe a parte frontal e a parte superior do elemento central aquecimento (apenas nos modelos elétricos).**
Com luvas resistentes ao calor, coloque as tampas nas cubas de fritura, certificando-se de que ficam bem alinhadas.



Aplique uma pequena quantidade de Produto de limpeza para fritadeiras QSR numa esponja para altas temperaturas ou numa esponja de limpeza que não risca (apenas nos modelos elétricos).
Use a esponja para altas temperaturas ou a esponja de limpeza que não risca para limpar à volta do elemento central de aquecimento e da área envolvente.



Depois de limpar a área, retire o

Limpeza diária das fritadeiras (continuação)

excesso com uma toalha embebida em desinfetante.

Certifique-se de que a toalha não está a pingar solução perto do óleo quente.

Retire a tampa da cuba de fritura e retire o suporte para cestos com a ajuda de uma vareta Fryer's Friend, colocada à parte. Levante os componentes com a vareta.



Substitua as tampas das cubas de fritura e limpe o excesso de óleo dos elementos com toalhas de papel.



4 Limpe a parte inferior do elemento central de aquecimento (apenas nos modelos elétricos).

Use uma pequena quantidade de Produto de limpeza para fritadeiras QSR numa esponja para altas temperaturas ou uma esponja de limpeza que não risque.

Utilize a esponja para altas temperaturas ou a esponja de limpeza que não risque para limpar a parte inferior do elemento central de aquecimento e da área envolvente.

Depois de limpar a área, retire o excesso com uma toalha embebida em desinfetante.

Certifique-se de que a toalha não está a pingar solução perto do óleo quente.

Retire a tampa da cuba de fritura. Com uma vareta (Fryer's Friend), baixe os componentes e volte a colocar o suporte para cestos.



5 Limpe as superfícies.

Borrife uma toalha limpa e embebida em desinfetante com a solução de Desengordurante profissional, McD MD ou McD UR para limpar completamente todas as superfícies da fritadeira, até remover toda a gordura e a sujidade acumulada. Certifique-se de que a toalha não está a pingar solução perto do óleo quente. Deixe a superfície secar ao ar.



(Superfícies quentes)



(Óleo quente)

O óleo na fritadeira pode estar muito quente.



(Alerta de equipamento)

Ao limpar o equipamento, tenha sempre o cuidado de não deixar pingar água sobre os componentes elétricos.

6 Repita o processo para as cubas de fritura restantes.

Porquê

Limpa o tanque de migalhas e filtra bem o óleo para prolongar a sua vida útil.

Tempo necessário

5 minutos para preparar

10 minutos por tanque para concluir.

Hora do dia

Durante os horários de menor afluência.

Ícones de perigo



(Químicos)



(Eletricidade)



(Líquidos/Vapor quente)



(Óleo quente)



(Superfícies quentes)



(Manipulação manual)



(Peças móveis)



(Objetos/Superfícies afiados)



(Objetos/Superfícies afiados)

Ferramentas e materiais



Luvas para filtração



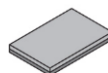
Viseira de proteção



Avental resistente ao calor



Pega para esponja para altas temperaturas e esponja da Ecolab



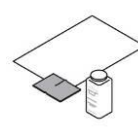
Esponja de limpeza que não risca



Escova de limpeza para altas temperaturas da Ecolab



Produto de limpeza para fritadeiras KAY® QSR



Kit McFiltering para sistema de filtração integrado



All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense™ da KAY®



McD HA Diversey

Procedimento

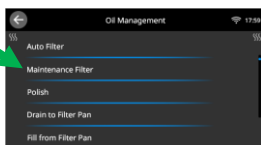
1 Prima o botão FILTER (FILTRAR)

Certifique-se de que a fritadeira está ligada e que o óleo está quente para obter os melhores resultados na filtração. Prima o botão de filtro, na parte inferior do ecrã, para aceder ao menu de filtração.

Este procedimento deve ser realizado apenas num tanque de cada vez.



2 Selecione Filtração de manutenção
Selecione e prima Maintenance Filter (Filtração de manutenção) na lista.

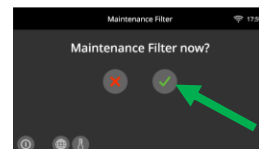


(continuação) ►

3 Prima o botão ✓

O controlador apresenta Maintenance Filter now? (Efetuar filtração de manutenção?).

Prima o botão ✓ para continuar.



Certifique-se de que a bandeja de filtração e a tampa respetiva estão devidamente encaixadas.

Prima o botão ✓ se for solicitado.

★ (Dica)

Se a bandeja de filtração não estiver encaixada corretamente, será apresentado um «P» no canto superior direito.



4 Vista os equipamentos de proteção

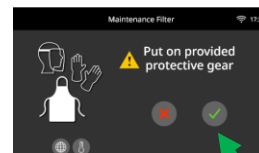
Utilize todo o equipamento de proteção aprovado pela McDonald's, incluindo o avental resistente ao calor, a viseira de proteção e as luvas de neoprene.

Prima o botão ✓.



(Óleo quente)

O óleo quente pode causar



(continuação) ►

Filtração de manutenção (continuação)

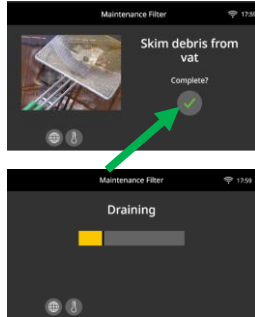
queimaduras graves.

5 Retire os detritos

Retire as migalhas do óleo com a escumadeira, movendo-a da frente para trás, removendo o máximo possível de migalhas do tanque.

Prima o botão ✓.

O óleo é drenado do tanque.



6 Componentes de elevação (apenas elétricos)

Após drenar o óleo, levante os componentes articulados.



(Superfícies quentes)

Utilize luvas de proteção ao levantar objetos, para evitar queimaduras.



(Alerta de equipamento)

Tenha cuidado para não danificar a sonda situada no centro dos elementos



7 Esfregue o interior do tanque

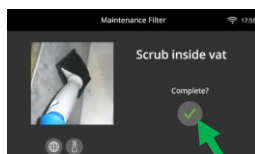
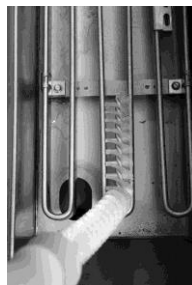
Utilize a pega para esponja para altas temperaturas, uma esponja de limpeza que não risca, e uma pequena quantidade de produto de limpeza para fritadeiras Kay QSR, para esfregar as paredes, cantos e fundo do interior do tanque. Utilize a escova de limpeza para altas temperaturas para remover os resíduos acumulados nos componentes (apenas nos aparelhos elétricos), nos cantos dos tanques e em quaisquer outras áreas de difícil acesso.



(Alerta de equipamento)

Tenha cuidado para não danificar as sondas.

Prima o botão ✓ quando concluir.



(continuação) ►

8 Limpe à volta dos sensores de óleo e esfregue-os.

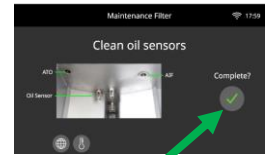
Utilize a pega para esponja para altas temperaturas, uma esponja de limpeza, ou escova, que não risca e um produto de limpeza para fritadeiras para remover o óleo caramelizado do sensor de óleo (apenas fritadeiras a gás). Limpe com toalhas de papel para remover quaisquer resíduos.

Limpe os sedimentos à volta dos sensores AIF e ATO (em todas as fritadeiras). Utilize uma escova ou outro objeto semelhante que permita aceder à área à volta da sonda. Tenha cuidado para garantir que a sonda não é danificada.

Prima o botão ✓ quando concluir.

⚡ (Alerta de equipamento)

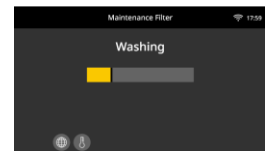
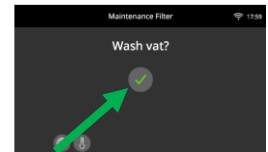
Tenha cuidado para não danificar as sondas.



9 Lavagem

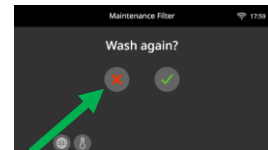
O controlador apresenta Wash vat? (Lavar tanque?).

Baixe os componentes (apenas nos modelos elétricos) e prima o botão ✓. O controlador apresenta Washing (Lavagem) enquanto o óleo é bombeado pelo tanque.



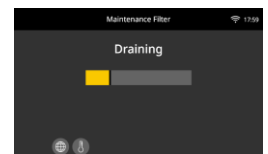
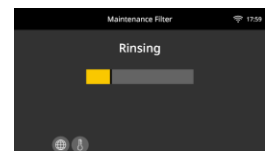
10 Lave novamente

Assim que o ciclo de lavagem concluir, o controlador apresenta Wash again? (Lavar novamente?). Se o tanque estiver limpo, prima o botão X. Se o tanque não estiver limpo, prima o botão ✓ e o passo 9 será repetido.



11 Enxaguamento

O controlador apresenta Rinsing (Enxaguamento) enquanto o tanque se enche de óleo e, em seguida, esvazia-se para o enxaguar.

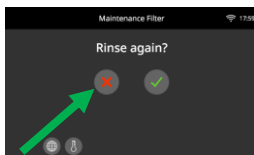


(continuação) ►

Filtração de manutenção (continuação)

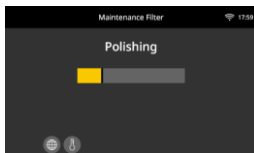
12 Enxágue novamente

Assim que o enxaguamento concluir, o controlador apresentará Rinse again? (Enxaguar novamente?). Se o tanque estiver limpo, prima o botão X. Se o tanque não estiver limpo, prima o botão ✓ e o passo 11 será repetido.



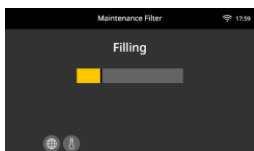
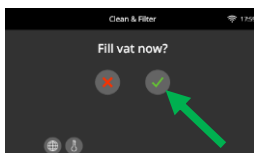
13 Polimento

O controlador apresenta Polishing (Polimento) enquanto o óleo circula pelo sistema de filtração durante 5 minutos.



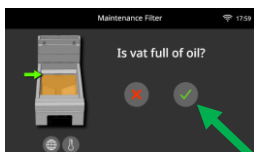
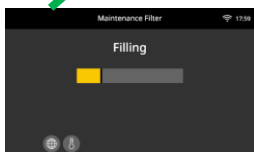
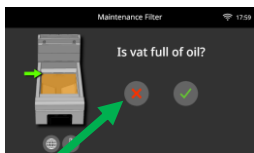
14 Encha o tanque

Assim que o ciclo de polimento concluir, o controlador apresenta Fill vat now? (Encher o tanque agora?). Prima o botão ✓ e o tanque enche-se de óleo.



15 O tanque está cheio?

Quando o tanque estiver cheio, o controlador apresenta Is vat full of oil? (O tanque está cheio de óleo?). Prima o botão X para acionar a bomba novamente se o tanque **NÃO** estiver cheio. Prima o botão ✓ assim que o tanque estiver cheio.



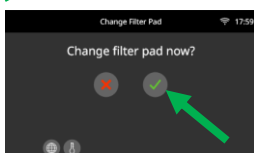
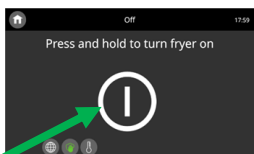
16 Ligue a alimentação

Prima o botão ligar/desligar para ligar o controlador e restabelecer o funcionamento normal da fritadeira.



(Dica)

Se o papel ou esponja de filtro não tiverem sido substituídos, o controlador apresenta Change filter paper now? (Substituir o papel do filtro agora?). Prima o botão ✓ para cancelar a mensagem, mas esta reaparece a cada 4 minutos até que o papel ou esponja de filtro seja substituído.



(continuação) ►

17 Retire a bandeja de filtração

Abra a porta e puxe ligeiramente a bandeja de filtração para fora do armário e aguarde até que o gotejar pare antes de retirar completamente a bandeja.



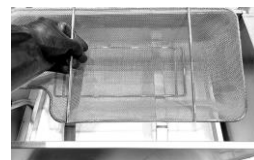
(Superfícies quentes)

A bandeja de filtração pode estar quente! Utilize luvas de proteção para evitar queimaduras graves



18 Retire a bandeja de migalhas

Levante a bandeja de migalhas da bandeja de filtração. Limpe o óleo e as migalhas da bandeja de migalhas. Limpe a bandeja de migalhas com água e sabão e enxague-a bem com água quente.



19 Retire o anel de fixação do filtro

Retire o anel de fixação do filtro e limpe-o com solução aquecida de All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense ou McD HA no lavatório do compartimento. Enxague **bem** com água quente.



20 Retire o papel ou esponja de filtro da bandeja

Retire o papel ou esponja de filtro da bandeja e descarte-o.



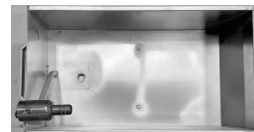
21 Retire o painel interno inferior.

Retire o painel interno superior da bandeja e limpe-o completamente com solução aquecida de All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense ou McD HA no lavatório do compartimento. Enxague **bem** com água quente.



22 Limpe a bandeja de filtração

Limpe o óleo e as migalhas da bandeja de filtração.



(continuação) ►

Filtração de manutenção (continuação)

23 Remontagem

Volte a montar pela ordem inversa, colocando **primeiro** o painel inferior na bandeja de filtração, seguido pela esponja de filtro com o lado áspero voltado para cima ou pelo papel de filtro, o anel de fixação e, por último, a bandeja de migalhas.

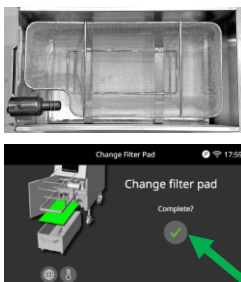


(Dica)

Certifique-se de que a bandeja de filtração, o painel inferior, a bandeja de migalhas e o anel de fixação estão completamente secos antes de colocar a esponja de filtro na bandeja, dado que a água dissolverá a esponja de filtro.

Se estiver a usar papel de filtro, polvilhe pó filtrante sobre o papel.

Prima o botão ✓ após a troca da esponja ou papel de filtro.



24 Insira a bandeja de filtração

Após concluir o processo, insira a bandeja de filtração na fritadeira.



Porquê

Para garantir produtos fritos de alta qualidade e reduzir o risco de incêndio perto da fritadeira

Tempo necessário

5 minutos para preparar

45 minutos para concluir

Hora do dia

Após a hora de fechar

Para restaurantes abertos 24 horas por dia: durante a noite ou em períodos de menor afluência

Ícones de perigo



(Eletricidade)



(Óleo quente)



(Superfícies quentes)



(Manipulação manual)



(Objetos/Superfícies afiados)



(Pisos escorregadios)

Ferramentas e materiais



Escova de altura ajustável



Escova de nylon para painéis



Balde com All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense™ da KAY® ou McD HA da Diversey



Balde, toalhas limpas e desinfetadas



Balde, toalhas sujas



Sinalização de «Cuidado, piso molhado»



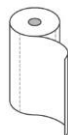
Esfregona



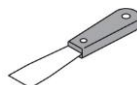
Balde para esfregona



Espremedor de esfregona



Toalhas de papel



Espátula

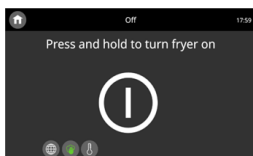


Luvas de neoprene

Procedimento

1 Desligue as fritadeiras.

Desligue todos os interruptores de alimentação das fritadeiras.



2 Retire e esvazie o copo e o canal de recolha de gordura.

Retire o canal de recolha de gordura do exaustor. Retire o copo de gordura do exaustor. O canal de recolha e o copo estão situados por baixo dos filtros do exaustor. Despeje o óleo dentro do canal de recolha e do copo no carrinho de descarte.



(Óleo quente)

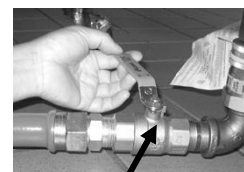
O óleo em ambos os recipientes pode estar quente. Use luvas.

(continuação) ►

3 Desligue e corte o abastecimento de gás.

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

Se a fritadeira for a gás, utilize a válvula manual de corte de gás para interromper o fornecimento de gás. A válvula manual de corte de gás está situada na linha de alimentação, antes das ligações de desconexão rápida. Em seguida, desligue a conduta de gás da fritadeira através da desconexão rápida.



Encerramento manual

(Alerta de equipamento)

Utilize apenas a válvula de corte manual para cortar o abastecimento de gás. *Não utilize as ligações de desconexão rápida.*

(continuação) ►

Limpe a área atrás das fritadeiras (continuação)

4 Prepare a fritadeira para limpeza.

Solte as travas das rodas da fritadeira.

Se a fritadeira tiver uma tampa, levante a parte da frente da tampa o suficiente para que a proteção contra salpicos passe por cima da prateleira do filtro. Afaste cuidadosamente a fritadeira da parede corta-fogo, apenas até que a tampa saia da prateleira do filtro.

Fixe a tampa, caso exista. Cubra todos os tanques com as respectivas coberturas.

Afaste a fritadeira da parede corta-fogo, o suficiente para poder limpar a traseira.



(Óleo quente)

O óleo na fritadeira pode estar muito quente. Mova a fritadeira lentamente para evitar salpicos de óleo. Use luvas.



5 Desligue a fritadeira da alimentação elétrica.

Desligue o cabo elétrico da fritadeira da tomada, puxando pelo corpo da ficha. Pode ser necessário torcer a ficha para a retirar da tomada.



(Eletricidade)



6 Limpe os filtros da fritadeira.

Retire o filtro da fritadeira do exaustor. Leve os filtros até ao lavatório de três compartimentos e mergulhe-os em All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense™ da KAY® ou McD HA da Diversey.



(Químicos)

All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense™ da KAY® ou McD HA da Diversey



(continuação) ►

7 Raspe a área atrás da fritadeira.

Use uma espátula para raspar toda a gordura mole e o carbono endurecido da área atrás da fritadeira. Limpe as seguintes áreas por esta ordem: as partes da chaminé a que consegue chegar, a traseira e as laterais do exaustor, e a área do compartimento do filtro da fritadeira.

Num fritadeira elétrica, utilize em seguida a espátula para raspar toda a gordura mole e os resíduos carbonizados de toda a chapa metálica à volta da fritadeira, do separador e do suporte da fritadeira. Após a limpeza destas áreas, avance para o passo 8.

Numa fritadeira a gás, utilize a espátula para raspar toda a gordura mole e o carbono endurecido destas áreas, seguindo esta ordem: o restritor da conduta de exaustão, todas as chapas metálicas à volta da fritadeira, a lâmina de gravidade amovível, o ângulo de vedação, o separador e o suporte da fritadeira.

Numa fritadeira a gás, tenha cuidado para não deixar cair gordura líquida ou resíduos carbonizados na conduta de exaustão da fritadeira durante a limpeza.



(Alerta de equipamento)

Não parta o elo fusível de proteção contra incêndios na parte inferior da chaminé. Se partir o elo, o sistema de extinção de incêndios será ativado.

continued ►

(continuação)



Limpe a área atrás das fritadeiras (continuação)

8 Limpe a área atrás da fritadeira.

Use uma escova de nylon para panelas, uma escova de altura ajustável e um balde com uma solução aquecida de All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense™ da KAY® ou McD HA da Diversey para esfregar todas as áreas que raspou no passo 7. Limpe as áreas na mesma ordem em que as raspou no passo 7. Em seguida, utilize a escova de altura ajustável para esfregar o chão à volta da fritadeira.

Limpe todas as áreas com toalhas de papel até que estejam limpas e secas.



(Pisos escorregadios)

O chão pode estar molhado na zona onde esfregou.



9 Solicite ao gerente que faça a inspeção.

Peça a um gerente para inspecionar o seu trabalho e aprovar a limpeza. Repita a limpeza conforme as instruções do seu gerente.

10 Lave as pernas e os rodízios da fritadeira.

Use uma escova de nylon para panelas e um balde com uma solução aquecida de All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense™ da KAY® ou McD HA da Diversey para lavar as pernas e os rodízios da fritadeira. Seque com toalhas de papel.



11 Limpe o chão à volta da fritadeira com uma esfregona.

Use uma esfregona e um balde com uma solução aquecida de All Purpose Super Concentrate (APSC) SolidSense™ da KAY® ou McD HA da Diversey para limpar o chão todo à volta da fritadeira.



(Pisos escorregadios)

(continuação) ►

O chão pode estar molhado devido à limpeza com esfregona.

12 Deixe secar as superfícies.

Deixe todas as superfícies da fritadeira, das paredes e do chão secarem ao ar.



13 Volte a ligar a fritadeira à alimentação elétrica.

Empurre a fritadeira lentamente em direção à tomada até que esteja suficientemente perto para ligar a ficha. Ligue a fritadeira à tomada.



(Eletricidade)



(Óleo quente)

O óleo na fritadeira pode estar muito quente. Mova a fritadeira lentamente para evitar salpicos de óleo.



14 Prepare a fritadeira para utilização.

Empurre a fritadeira para a frente com cuidado até ficar perto da prateleira do filtro. Retire as coberturas de todos os tanques. Levante a parte da frente da tampa até que a proteção contra salpicos passe pela prateleira do filtro e mova a fritadeira com cuidado até à sua posição normal.



15 Volte a ligar a fritadeira ao abastecimento de gás.

Se a fritadeira for elétrica, ignore este passo.

Verifique se há gordura em ambas as extremidades do conector de desconexão rápida. Limpe o conector de desconexão rápida, se necessário. Volte a ligar a conduta de gás.



(Alerta de equipamento)

(continuação) ►

Certifique-se de que a ligação de desconexão rápida de gás está totalmente encaixada e travada antes de ligar o abastecimento de gás.

Limpe a área atrás das fritadeiras (continuação)

16 Volte a instalar os filtros da fritadeira e o canal de recolha de gordura.

Trave as rodas. Volte a instalar os filtros da fritadeira e o canal de recolha de gordura no exaustor.



17 Ligue o abastecimento de gás.

Se a fritadeira for elétrica, ignore este passo.

Gire a válvula manual de corte de gás para a posição de abertura. Ligue o computador para verificar se os queimadores voltam a acender. Assim que os queimadores reacenderem, pode desligar o computador.



18 Limpe a área atrás das outras fritadeiras.

Repita os passos 1 a 17 para todas as fritadeiras restantes.



Porquê

Para manter os padrões de segurança alimentar

Tempo necessário

1 minuto para preparar

5 minutos para finalizar, assim que a fritadeira atingir a temperatura de cozedura. A temperatura de cozedura deverá ser atingida em cerca de 45 minutos.

Hora do dia

Ao abrir

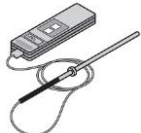
Para restaurantes abertos 24 horas por dia: em períodos de menor afluência

Ícones de perigo

(Óleo quente)



(Superfícies quentes)

Ferramentas e materiais

Pirómetro com sonda para cuba de fritura



Luvras de neoprene

Procedimento**1 Calibre o pirómetro.**

Encha um copo para bebidas quentes com gelo e, em seguida, adicione água fria da coluna de bebidas até ao nível do gelo. O copo deve conter 50% de gelo e 50% de água.

Coloque a sonda na água

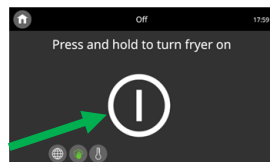
Coloque a sonda na água gelada e mexa continuamente até que a temperatura indicada estabilize.

Leia a temperatura

A leitura deve ser de 32 °F (0 °C), com uma margem de erro de mais ou menos 2 °F (1 °C). Caso contrário, o pirómetro pode precisar ser calibrado, reparado ou substituído. Para a calibração, siga os procedimentos de calibração, verificação e ajuste fornecidos pelo fabricante do pirómetro.

**2 Ligue a fritadeira e aqueça o óleo.**

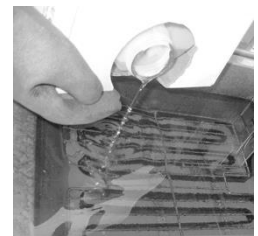
Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira. Ajuste a fritadeira de acordo com o produto a cozinhar. Deixe o óleo na fritadeira atingir a temperatura de cozedura e, em seguida, desli-



(continuação) ►

3 Verifique o nível de óleo.

Verifique o nível de óleo quando este tiver atingido a temperatura de fritura. Se o óleo estiver acima da linha Oil Level (Nível de óleo), retire óleo até que este fique ao nível da linha, escoando-o para um recipiente ou para a unidade de descarte. Se o óleo estiver abaixo da linha Oil Level (Nível de óleo), adicione óleo até que este atinja a linha.



(Óleo quente)

O óleo na fritadeira está muito quente.
Use luvas.

4 Reinicie o tanque.

Deixe o tanque ligar-se e desligar-se três vezes. O indicador de aquecimento acenderá quando a fritadeira estiver a aquecer.



(continuação) ►

Calibrar a fritadeira (continuação)

5 Leia a temperatura do óleo.

Insira a sonda do pirómetro no óleo quente do tanque, até ficar a 1 polegada (2,5 cm) da ponta da sonda. A ponta deve ficar a cerca de 3 polegadas (7,6 cm) abaixo da superfície do óleo. Deixe que a leitura da temperatura se estabilize.



6 Apresentação da temperatura na fritadeira.

Prima o botão de temperatura para o tanque onde foi testada a leitura do pirómetro. O ecrã apresentará a temperatura do tanque.

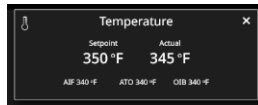


7 Compare as leituras de temperatura.

Compare a leitura da temperatura no pirómetro com a temperatura no ecrã.

Se a diferença de temperatura for inferior a 5 °F (3 °C) (mais ou menos), não é necessário ajustar a configuração da temperatura.

Se a diferença de temperatura for superior a 5 °F (3 °C) (mais ou menos), contacte um técnico de assistência para comunicar o problema.



8 Repita o procedimento para o outro lado do tanque dividido.

Se o tanque testado foi um tanque inteiro, ignore este passo e avance para o passo 9.

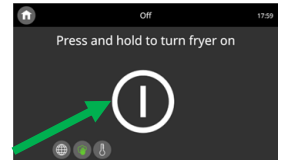
Se a cuba testada for um dos lados de um tanque dividido, repita os passos 5 a 7 no outro lado do tanque dividido.



(continuação) ►

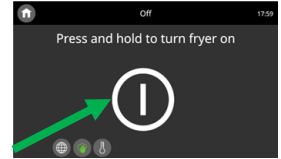
9 Fim da verificação de calibração.

Quando terminar os passos 5 a 7 do tanque (incluindo ambos os lados de um tanque dividido), prima o botão de ligar/desligar para concluir a verificação de calibração do tanque.



10 Calibre as fritadeiras restantes.

Repita os passos 1 a 9 para todas as fritadeiras restantes.



Porquê	Para manter os padrões de segurança alimentar dos produtos fritos	
Tempo necessário	1 minuto para preparar	5 minutos para concluir
Hora do dia	Ao abrir	Para restaurantes abertos 24 horas por dia: de manhã
Ícones de perigo	 (Óleo quente)  (Superfícies quentes)	

Ferramentas e materiais

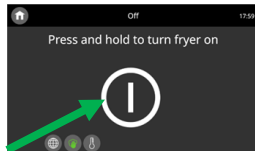


Papel e lápis

Procedimento

1 Ligue a fritadeira.

Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira. Assim que começa a aquecer, o ecrã apresentará Melt Cycle (Ciclo de fusão) ou START (INICIAR)



2 Verifique o tempo de recuperação mais recente.

A fritadeira regista automaticamente o seu tempo de recuperação sempre que a temperatura do tanque sobe de 250 °F (121 °C) para 300 °F (149 °C).

1. Prima o botão HOME (INÍCIO).
2. Prima o botão STATISTICS (ESTATÍSTICAS).
3. Selecione Heating (Aquecimento).



O tempo e a duração da última recuperação são apresentados na parte superior. Anote o tempo de recuperação.



NOTA: Se a fritadeira utilizar gordura vegetal sólida, esta deve ser mexida depois de a fritadeira atingir a temperatura de fusão e antes de atingir os 250 °F (121 °C), para evitar que as grandes massas de gordura vegetal sólida aumentem os tempos de recuperação.

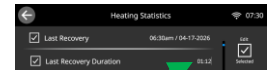
(continuação)

3 Compare o tempo de recuperação mais recente com o tempo de recuperação aceitável.

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

Se o tempo de recuperação que anotou for inferior ao tempo de recuperação aceitável da fritadeira, o desempenho da fritadeira é aceitável. Salte para o passo 5.

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

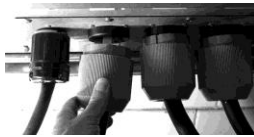


(continuação)

Calibração do tempo de recuperação da fritadeira (continuação)

4 Ajuste a fritadeira, se necessário.

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

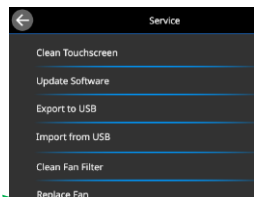


Apenas para fritadeiras elétricas: certifique-se de que a ficha de alimentação de grande dimensão está devidamente ligada à tomada. Ajuste conforme necessário.

Apenas para fritadeiras a gás: verifique o ângulo de vedação, a lâmina de gravidade e o separador. Ajuste a sua posição se necessário.

Apenas para fritadeiras a gás: verifique o fluxo de ar, o ventilador de ar de combustão e o filtro. Ajuste conforme necessário.

Limpe o filtro premindo as teclas HOME (INÍCIO), SERVICE (MANUTENÇÃO) e CLEAN FAN FILTER (LIMPAR FILTRO DO VENTILADOR) e seguindo os passos para limpar o ventilador.

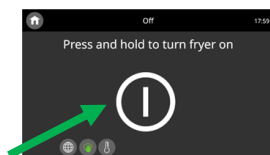


Apenas para fritadeiras a gás: verifique o estado dos queimadores radiantes.

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

5 Volte a calibrar todas as fritadeiras restantes.

Repita os passos 1 a 4 para todas as fritadeiras restantes.



6 Verifique novamente o tempo de recuperação repetindo os passos 2 e 3.

Se o tempo de recuperação não for atingido dentro do período adequado, ligue para a linha de apoio ao cliente da Frymaster pelo número 1-800-551-8633.

Porquê

O óleo caramelizado é removido do sensor de óleo para evitar uma falha de aquecimento.

Tempo necessário

5 minutos para preparar

15 minutos para concluir (5 minutos por cuba)

Hora do dia

Durante os períodos de menor afluência.

Ícones de perigo



(Óleo quente)



(Superfícies quentes)



(Químicos)

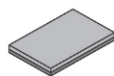


(Líquidos/Vapor quente)

Ferramentas e materiais



Pega para esponja para altas temperaturas e esponja da Ecolab



Esponja de limpeza que não risca



Luvras de neoprene para filtração



Viseira de proteção



Avental resistente ao calor



Produto de limpeza para fritadeiras KAY® QSR



Toalhas de papel

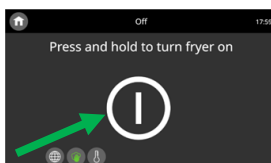
Procedimento

1 Prepare-se para limpar o sensor de óleo e desligue a fritadeira.

Calce as luvas de neoprene, vista um avental resistente ao calor e coloque uma viseira de proteção. Deve usar este equipamento durante todo o procedimento.

Este procedimento deve ser realizado apenas num tanque de cada vez.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.

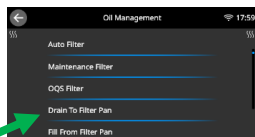


2 Prima o botão FILTER (FILTRAR).

Prima o botão de filtro, na parte inferior do ecrã, para aceder ao menu de filtração.

3 Seleccione Drain Oil (Drenar óleo)

Selecione e prima Drain to Filter Pan (Drenar para a bandeja de filtração) na lista.



(continuação) ►

4 Prima o botão ✓.

O controlador apresenta Drain oil now? (Drenar o óleo agora?).

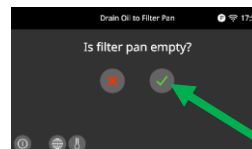
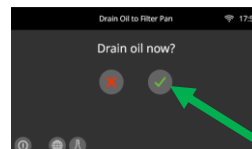
Prima o botão ✓ para continuar.

Retire a bandeja de filtração para verificar se está vazia.

O controlador apresenta Is filter pan empty? (A bandeja de filtração está vazia?).

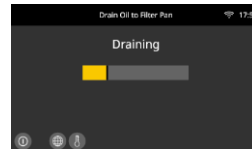
Prima o botão ✓ se estiver vazia para continuar.

Insira a bandeja de filtração.



5 Drenagem

O óleo é drenado do tanque.



6 Prima o botão ✓.

Quando o tanque estiver vazio, o controlador apresenta Is vat empty? (O tanque está vazio?).

Prima o botão ✓ para continuar.



(continuação) ►

Limpeza do sensor de óleo (continuação)

7 Limpe o sensor de óleo.

Com a esponja de limpeza ou escova que não risca, e um produto de limpeza para fritadeiras para remover o óleo caramelizado do sensor de óleo. Limpe com toalhas de papel para remover quaisquer resíduos.

Utilize uma escova para remover os resíduos dos sensores ATO e AIF.



(Superfícies quentes)



(Químicos)



(Óleo quente)

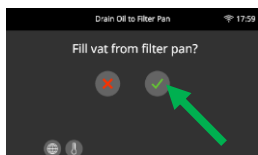
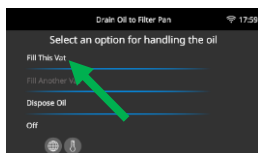


8 Prima o botão ✓.

Selecione e prima Fill This Vat (Encher este tanque).

O controlador apresenta Fill vat from filter pan? (Encher o tanque a partir da bandeja de filtração?).

Prima o botão ✓ para continuar.

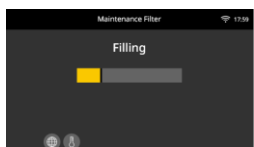


9 Enchimento

O óleo regressa ao tanque.



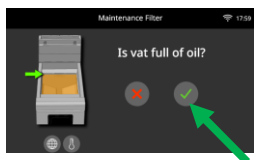
(Óleo quente)



10 Prima o botão ✓.

O controlador apresenta Is vat full of oil? (O tanque está cheio de óleo?).

Prima o botão ✓ se o tanque estiver cheio de óleo. Se o tanque não estiver cheio, prima o botão X e volte ao passo 9.



11 Repita o processo para as cubas de fritura restantes.

Porquê

Remove o óleo caramelizado dos componentes (se for elétrica) e da cuba de fritura.

Tempo necessário

5 minutos para preparar

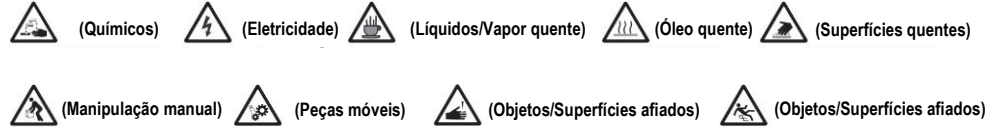
15 minutos para preparar; 60 minutos por cuba para finalizar

Hora do dia

Esta tarefa pode ser realizada num tanque de cada vez ou em vários tanques. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.

Para restaurantes abertos 24 horas por dia: Esta tarefa pode ser realizada num tanque de cada vez ou em vários tanques. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.

Ícones de perigo



Ferramentas e materiais



Procedimento: A Limpeza profunda segue os procedimentos desenvolvidos pela Kay Chemical ou Diversey. Para além destas instruções, também são necessárias as instruções das marcas respetivas.

1 Prepare-se para uma Limpeza profunda.

Calce as luvas de neoprene, vista um avental resistente ao calor e coloque uma viseira de proteção. Deve usar este equipamento durante todo o procedimento.



Este procedimento deve ser realizado apenas num tanque de cada vez. Cubra as fritadeiras adjacentes que contenham óleo.

Verifique se os filtros da fritadeira estão no devido lugar. Ligue pelo menos um ventilador do exaustor. O ventilador deve ficar ligado durante todo o procedimento.

Certifique-se de que a estrutura de suporte do cesto está bem colocada no tanque.

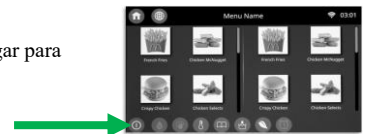
(Alerta de equipamento)

Evite ativar o sistema de extinção de incêndios por acidente, mantendo um ventilador do exaustor ligado e os filtros da fritadeira no devido lugar durante todo o procedimento.

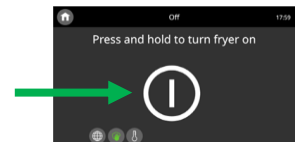
(continuação) ►

2 Desligue a fritadeira.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.



3 A fritadeira está DESLIGADA.



4 Prima o botão FILTER (FILTRAR)

Prima o botão de filtro, na parte inferior do ecrã, para aceder ao menu de filtração.

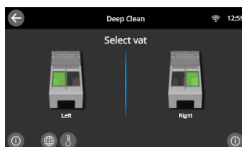
Este procedimento deve ser realizado apenas num tanque de cada vez.



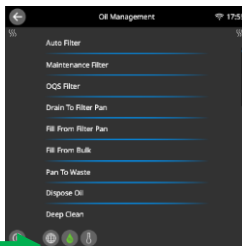
(continuação) ►

Modo de limpeza profunda do sistema JIB (continuação)

- 5** (Apenas para tanques divididos)
Selecione o tanque
Selecione e prima o tanque a limpar.

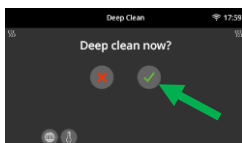


- 6** **Selecione Deep Clean (Limpeza profunda)**
Desça a página e selecione Deep Clean (Limpeza profunda).

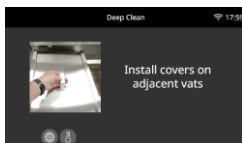


- 7** **Confirme a Limpeza profunda - Prima o botão ✓**

Prima o botão ✓ para continuar.

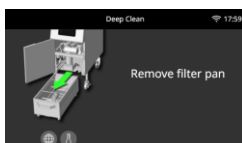


- 8** **Cubra os tanques adjacentes**
Instale tampas nos tanques adjacentes para impedir que a solução de limpeza profunda e/ou a água entrem em contacto com o óleo.

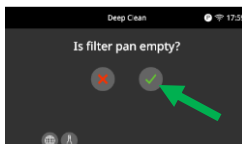


- 9** **Retire a bandeja de filtração.**

Retire a bandeja de filtração.
 (Superfícies quentes)



- 10** **Confirme se a bandeja está vazia.**
Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar.

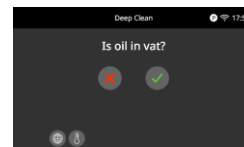


- 11** **Insira a bandeja de filtração**
Insira a bandeja de filtração na fritadeira.
 (Superfícies quentes)



(continuação) ►

- 12** **Confirme o estado do óleo do tanque**
Tanque cheio de óleo: prima o botão X se houver óleo no tanque.
Tanque vazio: prima o botão ✓ se o tanque estiver vazio. Salte para o passo 19.



- 13** **Retire a bandeja de filtração.**

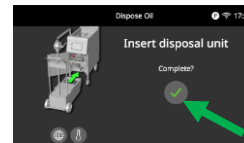
Retire a bandeja de filtração, a bandeja de migalhas, o anel de fixação, a esponja de filtro e o painel.
 (Superfícies quentes)



- 14** **Insira a unidade de descarte de gordura vegetal**

Certifique-se de que a unidade de descarte de gordura vegetal (SDU) ou o carrinho de remoção de óleo se encontra no lugar devido, por baixo do ralo.

Prima o botão ✓ após posicionar a unidade de descarte por baixo do ralo para continuar.



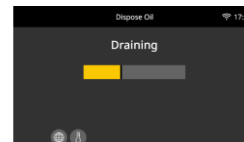
- 15** **Prima o botão ✓**

Certifique-se de que a unidade de descarte de gordura vegetal (SDU) ou o carrinho de remoção de óleo se encontra no lugar devido, por baixo do ralo.

Prima o botão ✓ após posicionar a unidade de descarte por baixo do ralo e deixe drenar o óleo para a unidade ou para o carrinho de remoção de óleo. Empurre quaisquer pedaços de comida frita ou outros resíduos para dentro da válvula de drenagem, para que sejam eliminados. O controlador passa de apresentar Draining (A drenar) para Is vat empty? (O tanque está vazio?).

 (Óleo quente)

O óleo pode estar muito quente. Evite salpicar o óleo.

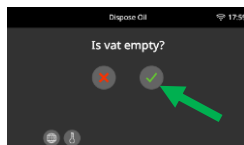


(continuação) ►

Modo de limpeza profunda do sistema JIB (continuação)

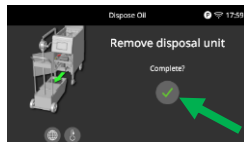
16 Confirme o estado do tanque.

Prima o botão ✓ assim que o tanque estiver vazio.



17 Retire a unidade de descarte de gordura vegetal

Prima o botão ✓ assim que a unidade de descarte for removida.



18 Substitua a bandeja de filtração.

Coloque a bandeja de filtração, com **todos os componentes internos removidos**, de volta no armário da fritadeira.



(Superfícies quentes)



19 Adicione desengordurante e água quente ao tanque.

Deite Desengordurante profissional KAY® QSR ou McD MD ou McD FR da Diversey cuidadosamente dentro do tanque. Use 2/3 de um galão (2,52 litros) de desengordurante se estiver a limpar um tanque inteiro. Use 1/3 de um galão (1,26 litros) de desengordurante se estiver a limpar apenas um lado de um tanque dividido. Acabe de encher o tanque com água quente. A solução deve ficar 1 polegada acima da linha de enchimento.

Consulte as instruções da Kay Chemical ou da Diversey relativamente aos procedimentos de limpeza profunda de fritadeiras para obter mais informações.



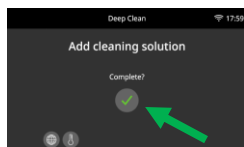
(Químicos)

Desengordurante profissional KAY® QSR ou McD MD ou McD FR da Diversey



20 Após adicionar a solução de limpeza

Prima o botão ✓ assim que a solução for adicionada.



(continuação) ►

21 Inicie a limpeza profunda

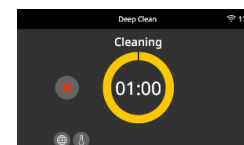
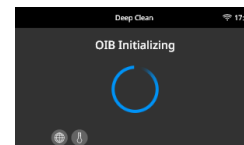
A solução atingirá uma temperatura de 195 °F (91 °C). A solução deve ser mantida a ferver lentamente em lume brando durante uma hora. Efetue os passos 22 a 24 enquanto o temporizador estiver a contar.



(Líquidos/Vapor quente)

A solução nunca deve chegar ao ponto de ebulição, caso contrário, pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, prima o botão X para cancelar a limpeza profunda.

Nunca deixe a fritadeira sem vigilância durante a limpeza profunda.



22 Limpe os cestos de fritura.

Coloque os cestos de fritura na solução de limpeza. Peça a outro membro da equipa para os retirar quando estiverem limpos e para os levar até ao lavatório de três compartimentos. Lave-os e seque-os bem.



(Alerta de equipamento)

NÃO coloque quaisquer peças de alumínio, como o painel que se encontra no fundo da bandeja de filtração, na solução a ferver. A solução pode dissolver o alumínio. **NOTA: Os painéis de grelha Sana são fabricados em alumínio.**

23 Limpe o suporte para cestos.

Utilize a vareta (Fryer's Friend) para retirar a estrutura de suporte para cestos do tanque.

Peça a outro membro da equipa para levar a estrutura até ao lavatório de três compartimentos e lavá-la bem com água quente. Seque completamente.



(Superfícies quentes)

NOTA: A estrutura de suporte para cestos está muito quente.



(continuação) ►

Modo de limpeza profunda do sistema JIB (continuação)

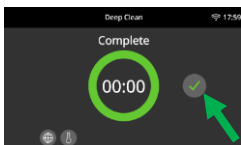
24 Esfregue o interior do tanque

Esfregue as paredes laterais, frontal e traseira do tanque com a pega para esponja para altas temperaturas, uma esponja de limpeza que não risca e o produto de limpeza para fritadeiras Kay QSR, para remover quaisquer resíduos que ainda possam existir.



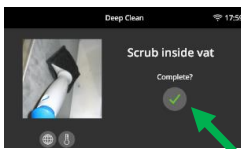
25 Limpeza concluída

Após uma hora, o controlador apresenta Complete (Concluído) e emite um alarme. Prima o botão ✓ para silenciar o alarme.



26 Esfregue o interior do tanque

Utilize a pega para esponja para altas temperaturas, uma esponja de limpeza que não risca e o produto de limpeza para fritadeiras Kay QSR, para esfregar as paredes laterais, frontal e traseira do tanque. Remova quaisquer depósitos restantes. Utilize a escova de limpeza para altas temperaturas para esfregar entre e por baixo das bobinas, nos cantos dos tanques e em quaisquer outras áreas de difícil acesso.



(continuação) ►

27 Remova a solução do tanque.

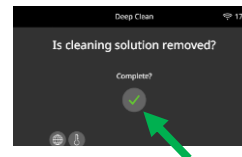
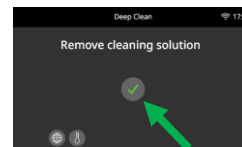
O controlador apresenta Remove cleaning solution? (Remover a solução de limpeza?). Prima o botão ✓.

Siga o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical ou da Diversey para remover a solução.

Após remover a solução, prima o botão ✓.

 (Líquidos/Vapor quente)

A solução estará muito quente. Evite salpicos.



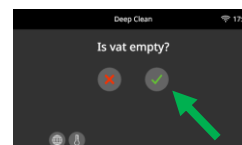
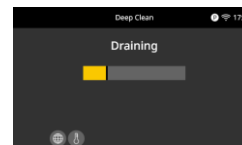
28 Drenagem

O controlador apresenta Draining (A drenar) enquanto drena a pequena quantidade de solução que resta no tanque.

Assim que o tanque estiver vazio, prima o botão ✓.

 (Líquidos/Vapor quente)

A solução estará muito quente. Evite salpicos.



29 Lave o tanque com água.

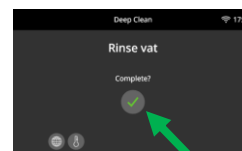
Lave bem o tanque com água morna (100 °F ou 38 °C).

Certifique-se de que a bandeja de filtração está inserida para recolher a água de lavagem. Repita o processo com mais água limpa e morna. Fique atento ao nível de líquido na bandeja de filtração para garantir que não transborda. Pode ser necessário esvaziar entre as lavagens.



30 Lavagem concluída

Prima o botão ✓ quando a lavagem estiver concluída.



(continuação) ►

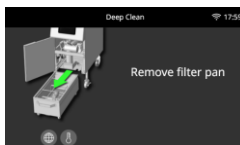
Modo de limpeza profunda do sistema JIB (continuação)

31 Retire a bandeja de filtração.

Retire a bandeja de filtração e esvazie a água.

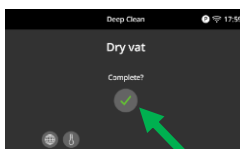


(Superfícies quentes)



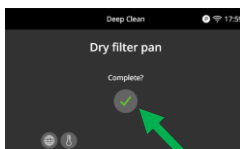
32 Tanque seco

Limpe o tanque com um pano limpo e desinfetado. Seque bem o interior do tanque com toalhas de papel. Prima o botão ✓ assim que o tanque estiver seco e pronto para usar.



33 Bandeja seca

Limpe e seque a bandeja de filtração. Prima o botão ✓ assim que a bandeja estiver seca e pronta para usar.



34 Volte a montar e insira a bandeja de filtração.

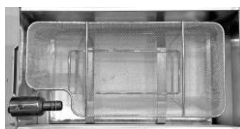
Volte a montar a bandeja de filtração com os seus componentes.

1. Certifique-se de que o painel é instalado primeiro.
2. Instale um filtro de esponja ou de papel limpo.
3. Coloque o anel de fixação sobre a esponja ou o papel.
4. Insira a bandeja de migalhas por último.

Insira a bandeja de filtração, com todos os componentes internos instalados, no armário da fritadeira.



(Superfícies quentes)



(continuação) ►

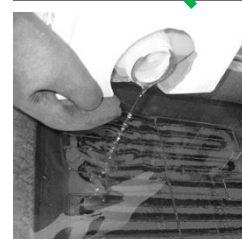
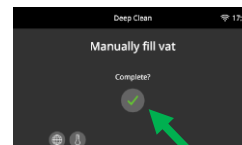
35 Encha o tanque com óleo.

Encha manualmente o tanque com a quantidade adequada de óleo.

Prima o botão ✓ assim que o óleo atingir a linha de nível inferior do tanque.

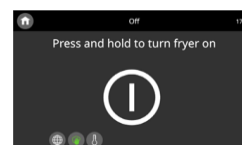


(Manipulação manual)



36 Voltar a desligar.

O controlador volta a ficar OFF (DESLIGADO).



Porquê

Remove o óleo caramelizado dos componentes (se for elétrica) e da cuba de fritura.

Tempo necessário

5 minutos para preparar

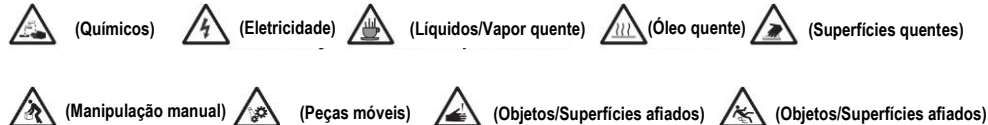
15 minutos para preparar; 60 minutos por cuba para finalizar

Hora do dia

Esta tarefa pode ser realizada num tanque de cada vez ou em vários tanques. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.

Para restaurantes abertos 24 horas por dia: Esta tarefa pode ser realizada num tanque de cada vez ou em vários tanques. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.

Ícones de perigo



Ferramentas e materiais



Procedimento: A Limpeza profunda segue os procedimentos desenvolvidos pela Kay Chemical ou Diversey. Para além destas instruções, também são necessárias as instruções das marcas respetivas.

1 Prepare-se para uma Limpeza profunda.

Calce as luvas de neoprene, vista um avental resistente ao calor e coloque uma viseira de proteção. Deve usar este equipamento durante todo o procedimento.



(Alerta de equipamento)

Evite ativar o sistema de extinção de incêndios por acidente, mantendo um ventilador do exaustor ligado e os filtros da fritadeira no devido lugar durante todo o procedimento.

Verifique se os filtros da fritadeira estão no devido lugar. Ligue pelo menos um ventilador do exaustor. O ventilador deve ficar ligado durante todo o procedimento.

Certifique-se de que a estrutura de suporte do cesto está bem colocada no tanque.

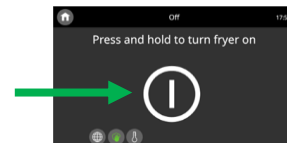
(continuação) ►

2 Desligue a fritadeira.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.



3 A fritadeira está DESLIGADA.



4 Prima o botão FILTER (FILTRAR)

Prima o botão de filtro, na parte inferior do ecrã, para aceder ao menu de filtração.

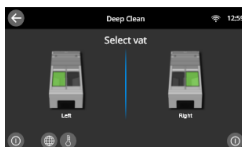
Este procedimento deve ser realizado apenas num tanque de cada vez.



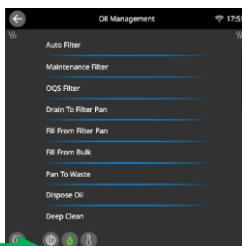
(continuação) ►

Modo de limpeza profunda do sistema a granel (continuação)

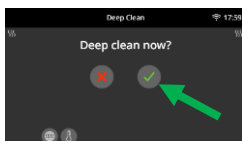
- 5** (Apenas para tanques divididos)
Selecione o tanque
Selecione e prima o tanque a limpar.



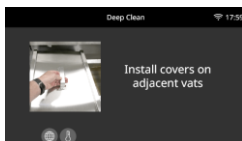
- 6** **Selecione Deep Clean (Limpeza profunda)**
Desça a página e selecione Deep Clean (Limpeza profunda).



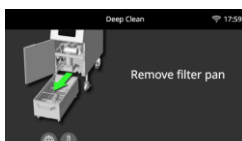
- 7** **Confirme a Limpeza profunda - Prima o botão ✓**
Prima o botão ✓ para continuar.



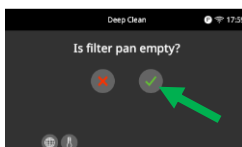
- 8** **Cubra os tanques adjacentes**
Instale tampas nos tanques adjacentes para impedir que a solução de limpeza profunda e/ou a água entrem em contacto com o óleo.



- 9** **Retire a bandeja de filtração.**
Retire a bandeja de filtração.
 (Superfícies quentes)



- 10** **Confirme se a bandeja está vazia.**
Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar.

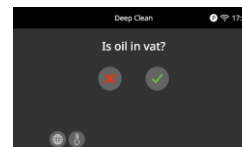


- 11** **Insira a bandeja de filtração**
Insira a bandeja de filtração na fritadeira.
 (Superfícies quentes)

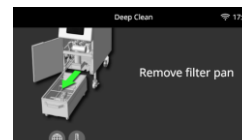


(continuação) ►

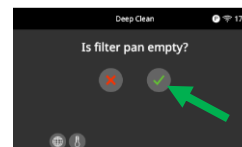
- 12** **Confirme o estado do óleo do tanque**
Tanque cheio de óleo: prima o botão X se houver óleo no tanque.
Tanque vazio: prima o botão ✓ se o tanque estiver vazio. Salte para o passo 24.



- 13** **Retire a bandeja de filtração.**
Retire a bandeja de filtração.
 (Superfícies quentes)



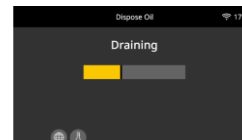
- 14** **Confirme se a bandeja está vazia.**
Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar.



- 15** **Insira a bandeja de filtração**
Insira a bandeja de filtração na fritadeira.
 (Superfícies quentes)



- 16** **Drenagem**
O óleo escorre para a bandeja de filtração. Empurre quaisquer pedaços de comida frita ou outros resíduos para dentro da válvula de drenagem, para que sejam eliminados.



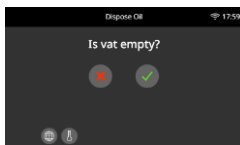
 (Óleo quente)

O óleo pode estar muito quente. Evite salpicar o óleo.

(continuação) ►

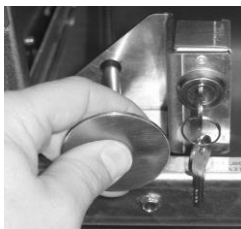
Modo de limpeza profunda do sistema a granel (continuação)

- 17 Confirme que o tanque está vazio**
Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar.



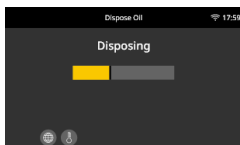
- 18 Abra a válvula de descarga**

Destrave a válvula e puxe a alavanca da válvula de descarga completamente para a frente para iniciar a descarga.



- 19 Descarga**

O controlador apresenta Disposing (Em descarga) durante quatro minutos enquanto a bomba está a funcionar.



- 20 Retire a bandeja de filtração**

Retire a bandeja de filtração e certifique-se de que está vazia. Se a bandeja estiver vazia, retire a bandeja de migalhas, o anel de fixação, o papel/esponja de filtro e o painel.

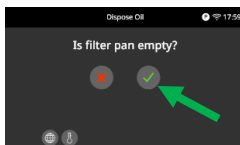


(Superfícies quentes)



- 21 Confirme se a bandeja está vazia.**

Se a bandeja de filtração estiver vazia, prima o botão ✓ para continuar. Caso contrário, prima o botão X.



- 22 Substitua a bandeja de filtração**

Coloque a bandeja de filtração, com **todos os componentes internos removidos**, de volta no armário da fritadeira.



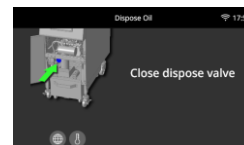
(Superfícies quentes)



(continuação) ►

- 23 Feche a válvula de descarga**

Feche a válvula de descarga, empurrando a alavanca da válvula completamente na direção da parte traseira da fritadeira, até que pare. Trave a alavanca.



- 24 Adicione desengordurante e água quente ao tanque**

Deite Desengordurante profissional KAY® QSR ou McD MD ou McD FR da Diversey cuidadosamente dentro do tanque. Use 2/3 de um galão (2,52 litros) de desengordurante se estiver a limpar um tanque inteiro. Use 1/3 de um galão (1,26 litros) de desengordurante se estiver a limpar apenas um lado de um tanque dividido. Acabe de encher o tanque com água quente. A solução deve ficar 1 polegada acima da linha de enchimento.



Consulte as instruções da Kay Chemical ou da Diversey relativamente aos procedimentos de limpeza profunda de fritadeiras para obter mais informações.

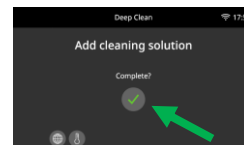


(Químicos)

Desengordurante profissional KAY® QSR ou McD MD ou McD FR da Diversey

- 25 Após adicionar a solução de limpeza**

Prima o botão ✓ assim que a solução for adicionada.



(continuação) ►

Modo de limpeza profunda do sistema a granel (continuação)

26 Inicie a limpeza profunda

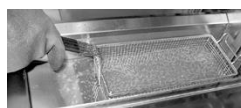
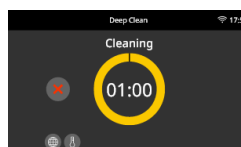
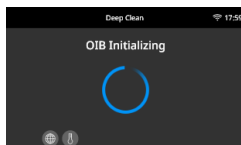
A solução atingirá uma temperatura de 195 °F (91 °C). A solução deve ser mantida a ferver lentamente em lume brando durante uma hora. Efetue os passos 22 a 24 enquanto o temporizador estiver a contar.



(Líquidos/Vapor quente)

A solução nunca deve chegar ao ponto de ebulição, caso contrário, pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, prima o botão X para cancelar a limpeza profunda.

Nunca deixe a fritadeira sem vigilância durante a limpeza profunda.



27 Limpe os cestos de fritura.

Coloque os cestos de fritura na solução de limpeza. Peça a outro membro da equipa para os retirar quando estiverem limpos e para os levar até ao lavatório de três compartimentos. Lave-os e seque-os bem.



(Alerta de equipamento)

NÃO coloque quaisquer peças de alumínio, como o painel que se encontra no fundo da bandeja de filtração, na solução a ferver. A solução pode dissolver o alumínio.

NOTA: Os painéis de grelha Sana são fabricados em alumínio.

28 Limpe o suporte para cestos.

Utilize a vareta (Fryer's Friend) para retirar a estrutura de suporte para cestos do tanque.

Peça a outro membro da equipa para levar a estrutura até ao lavatório de três compartimentos e lavá-la bem com água quente. Seque completamente.



(Superfícies quentes)

NOTA: A estrutura de suporte para cestos está muito quente.



(continuação) ►

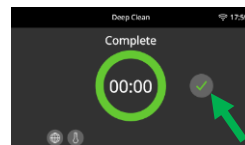
29 Esfregue o interior do tanque

Esfregue as paredes laterais, frontal e traseira do tanque com a pega para esponja para altas temperaturas, uma esponja de limpeza que não riscas e o produto de limpeza para fritadeiras Kay QSR, para remover quaisquer resíduos que ainda possam existir.



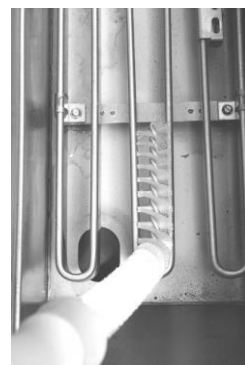
30 Limpeza concluída

Após uma hora, o controlador apresenta Complete (Concluído) e emite um alarme. Prima o botão ✓ para silenciar o alarme.

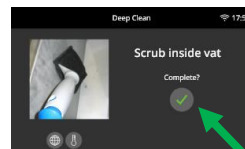


31 Esfregue o interior do tanque

Utilize a pega para esponja para altas temperaturas, uma esponja de limpeza que não riscas e o produto de limpeza para fritadeiras Kay QSR, para esfregar as paredes laterais, frontal e traseira do tanque. Remova quaisquer depósitos restantes. Utilize a escova de limpeza para altas temperaturas para esfregar entre e por baixo das bobinas, nos cantos dos tanques e em quaisquer outras áreas de difícil acesso.



Após esfregar o tanque, prima o botão ✓.



(continuação) ►

Modo de limpeza profunda do sistema a granel (continuação)

- 32 Remova a solução do tanque.**
O controlador apresenta Remove cleaning solution? (Remover a solução de limpeza?). Prima o botão ✓.

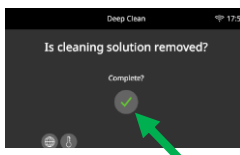
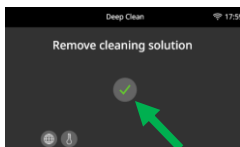
Siga o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical ou da Diversey para remover a solução.

Após remover a solução, prima o botão ✓.



(Líquidos/Vapor quente)

A solução estará muito quente. Evite salpicos.

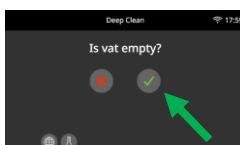
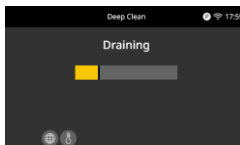


- 33 Drenagem**
O controlador apresenta Draining (A drenar) enquanto drena a pequena quantidade de solução que resta no tanque. Assim que o tanque estiver vazio, prima o botão ✓.



(Líquidos/Vapor quente)

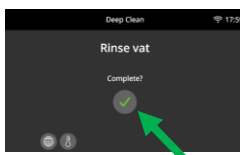
A solução estará muito quente. Evite salpicos.



- 34 Lave o tanque com água.**
Lave bem o tanque com água morna (100 °F ou 38 °C). Certifique-se de que a bandeja de filtração está inserida para recolher a água de lavagem. Repita o processo com mais água limpa e morna. Fique atento ao nível de líquido na bandeja de filtração para garantir que não transborda. Pode ser necessário esvaziar entre as lavagens.



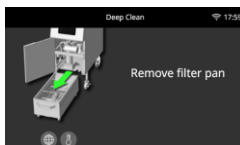
- 35 Lavagem concluída**
Prima o botão ✓ quando a lavagem estiver concluída.



- 36 Retire a bandeja de filtração**
Retire a bandeja de filtração e esvazie a água.

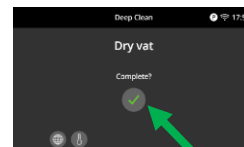


(Superfícies quentes)

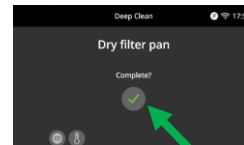


(continuação) ▶

- 37 Tanque seco**
Limpe o tanque com um pano limpo e desinfetado. Seque bem o interior do tanque com toalhas de papel. Prima o botão ✓ assim que o tanque estiver seco e pronto para usar.



- 38 Bandeja seca**
Limpe e seque a bandeja de filtração. Prima o botão ✓ assim que a bandeja estiver seca e pronta para usar.



- 39 Volte a montar e insira a bandeja de filtração.**

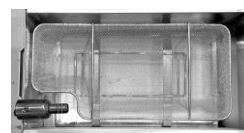
Volte a montar a bandeja de filtração com os seus componentes.

1. Certifique-se de que o painel é instalado primeiro.
2. Instale um filtro de esponja ou de papel limpo.
3. Coloque o anel de fixação sobre a esponja ou o papel.
4. Insira a bandeja de migalhas por último.

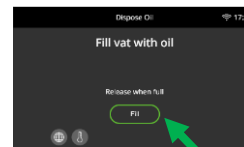
Insira a bandeja de filtração, com todos os componentes internos instalados, no armário da fritadeira.



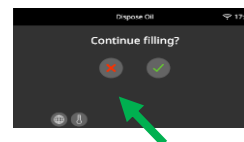
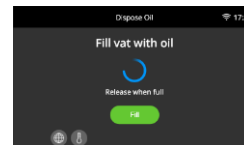
(Superfícies quentes)



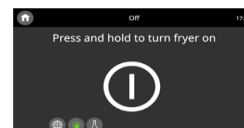
- 40 Encha o tanque com óleo.**
Mantenha premido o botão Fill (Encher) para encher o tanque.



- 41 Enchimento**
Solte o botão quando o óleo atingir a linha de nível inferior do tanque. Prima o botão ✓ para continuar a encher o tanque. Prima o botão X quando o tanque estiver cheio para sair.



- 42 Voltar a desligar.**
O controlador volta a ficar OFF (DESLIGADO).



Porquê

Se o limite elevado não estiver a funcionar corretamente, isso poderá causar avarias graves no equipamento e criar condições de insegurança. Nunca utilize uma fritadeira cujo limite elevado de temperatura não esteja a funcionar corretamente. Realize este teste quando a fritadeira não for necessária durante uma hora e estiver na altura de trocar o óleo. Descarte o óleo após a conclusão deste teste.

Tempo necessário

Tempo de aquecimento da fritadeira: 45 minutos

25 minutos por cuba

Deixe o óleo arrefecer por 1 hora antes de o descartar.

Hora do dia

Após a hora de fechar. Realize este teste quando estiver na altura de trocar o óleo.

Para restaurantes abertos 24 horas por dia: em períodos de menor afluência quando está prevista a mudança de óleo

Ícones de perigo

(Líquidos/Vapor quente)



(Óleo quente)



(Superfícies quentes)

Ferramentas e materiais

Carrinho de remoção de óleo



Luvas de neoprene

Procedimento**1 Prepare-se para os testes.**

Confirme que a troca do óleo da fritadeira está agendada. O óleo deve ser descartado no final do procedimento.

Verifique o nível de óleo na fritadeira. Deve estar na linha superior de «Oil Level (Nível de óleo)».



Certifique-se de que a fritadeira está ligada. Deixe a fritadeira atingir a temperatura definida. A temperatura do óleo deve estar no ponto de regulação de 335 °F (168 °C) ou superior.



Verifique a temperatura do óleo premindo o botão de temperatura.

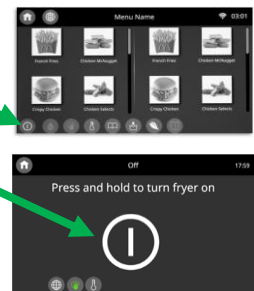
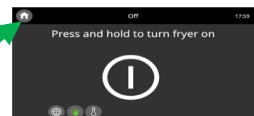


(continuação) ►

Verifique se os filtros de gordura do exaustor estão colocados e ligue os ventiladores dos exaustores. Os ventiladores devem ficar ligados durante todo o procedimento. Durante este procedimento, o óleo da fritadeira é aquecido a temperaturas muito elevadas. O óleo pode libertar um pouco de fumo e estará extremamente quente.

2 Desligue o controlador
Prima o botão de desligar.

(Superfícies quentes)

**3 Prima o botão Home (Início)**
Prima o botão Home (Início).**4 Prima o botão Service (Manutenção)**
Prima o botão Service (Manutenção).

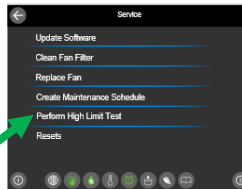
(continuação) ►

Verificação dos controlos de limite elevado (continuação)

5 Seleccione Perform High Limit Test (Realizar teste de limite elevado)

Selecione Perform High Limit Test (Realizar teste de limite elevado).

Digite 1 6 5 0 para aceder.



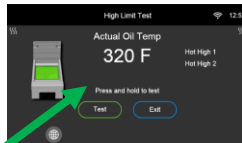
6 (Apenas para tanques divididos) Seleccione o tanque

Selecione e prima o tanque que pretende testar.



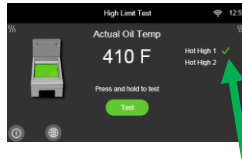
7 Prima continuamente o botão

Prima continuamente o botão Test (Testar) para iniciar o teste do limite elevado. O controlador apresenta a temperatura do tanque durante o teste.



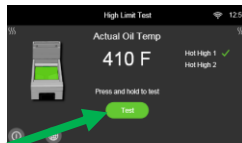
8 O tanque aquece

O controlador apresenta uma marca de seleção verde ao lado de Hot Hi 1 (Limite elevado 1) quando o tanque atinge 410 °F±10 °F (210 °C±12 °C). Nos controladores utilizados na União Europeia (com a marca CE), a temperatura é de 395 °F (202 °C).



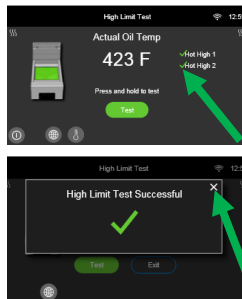
9 Prima continuamente o botão

O controlador apresenta Press and hold to test (Prima continuamente para testar). Continue a premir o botão Test (Testar).



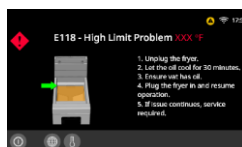
10 Abertura do limite elevado

O controlador apresenta uma marca de seleção verde ao lado de Hot High 2 (Limite elevado 2) quando o limite elevado se abre entre os 423 e 447 °F (217 e 231 °C), seguido da mensagem High Limit Test Successful (Teste do limite elevado bem-sucedido). Prima o X no canto superior direito para fechar a mensagem.



11 Falha do limite elevado

Se o limite elevado não abrir, o controlador apresenta o erro E118 – High Limit Problem (Problema de limite elevado). Se isto acontecer, desligue a alimentação imediatamente e

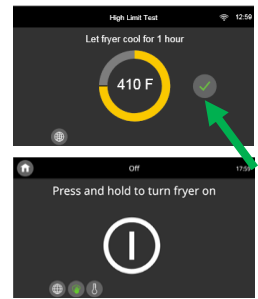


(continuação) ►

contacte o serviço de assistência.

12 Assim que o óleo arrefecer, desligue o aparelho.

Quando o tanque arrefecer abaixo dos 400 °F (204 °C), prima o botão ✓ para sair e desligar o aparelho.



13 Descarte o óleo.

Descarte o óleo após o teste de limite elevado. Utilize o carrinho de remoção de óleo (MSDU) para descartar o óleo. Se utilizar um sistema de óleo a granel, siga os procedimentos adequados para descartar o óleo.



14 Verifique os controlos de limite elevado para todas as fritadeiras restantes.

Repita os passos 3 a 13 para todas as fritadeiras restantes.

Porquê

Para manter o bom funcionamento da bomba do filtro da fritadeira.

Tempo necessário

2 minutos para preparar

5 minutos para concluir

Hora do dia

Ao abrir; a fritadeira deve estar fria

Para restaurantes abertos 24 horas por dia: Durante períodos de menor afluência, em que a fritadeira pode ser desligada

Ícones de perigo

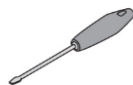
(Óleo quente)



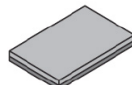
(Superfícies quentes)

Ferramentas e materiais

Anéis de vedação para a bandeja de filtração



Chave de fendas de ponta plana



Esponja que não risca

Procedimento

1 Prepare a fritadeira para o procedimento.

Certifique-se de que a fritadeira está fria. Este procedimento só deve ser realizado com a fritadeira fria e a bandeja de filtração vazia.



2 Retire a bandeja de filtração.

Retire a bandeja de filtração do armário.



3 Limpe os tubos de captação.

Limpe os tubos de captação macho e fêmea com uma esponja que não risque.



(continuação) ►

4



(Óleo quente)



(Superfícies quentes)

Substitua o anel de vedação.

Retire os anéis de vedação do bocal macho da bandeja. Substitua o anel de vedação por um novo. Os anéis de vedação podem ser adquiridos junto do seu prestador de serviços autorizado local.

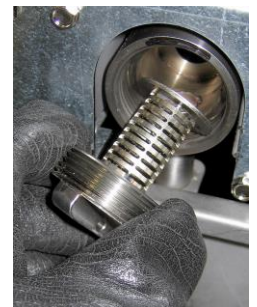
Utilize a chave para filtros e rode o pré-filtro para a esquerda para o retirar.

Limpe o filtro com água e sabão.

Substitua o anel de vedação no interior do compartimento do pré-filtro por um anel de vedação novo.

(Alerta de equipamento)

Utilize apenas o anel de vedação de substituição do fabricante. Estes anéis são fabricados especificamente para utilização com óleos de cozinha a altas temperaturas. Os anéis de vedação genéricos não podem ser utilizados para este fim.



5 Volte a montar a bandeja de filtração.

Volte a montar a bandeja no armário da fritadeira.



Porquê Para manter o bom funcionamento da fritadeira.

Tempo necessário 45 minutos por ventilador para concluir

Hora do dia Após o horário de funcionamento. Para restaurantes abertos 24 horas por dia: Durante períodos de menor afluência, em que a fritadeira pode ser desligada.

Ícones de perigo



Ferramentas e materiais

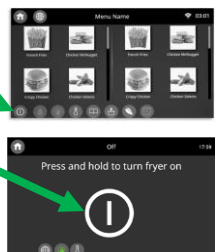


Procedimento (Apenas para unidades a gás)

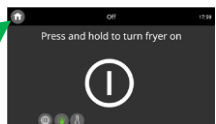
- 1 Limpe e calibre o conjunto do filtro do ventilador de combustão.**
Limpe o conjunto do filtro do ventilador de combustão.



- 2 Desligue o controlador**
Prima o botão de desligar.



- 3 Prima o botão Home (Início)**
Prima o botão Home (Início).

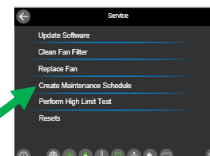


- 4 Prima o botão Service (Manutenção)**
Prima o botão Service (Manutenção).



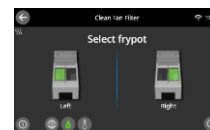
(continuação) ►

- 5 Selecione Clean Fan Filter (Limpar filtro do ventilador)**
Selecione Clean Fan Filter (Limpar filtro do ventilador).



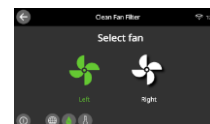
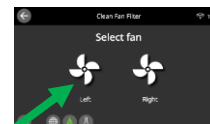
- 6 Selecione a cuba de fritura (se aplicável)**

Selecione a cuba de fritura (se aplicável).

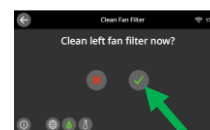


- 7 Selecione o ventilador**

Selecione e prima o ventilador da esquerda ou da direita para limpar. O ventilador fica verde.



- 8 Prima o botão ✓**
O controlador apresenta Clean left or right fan filter now? (Limpar o filtro do ventilador esquerdo ou direito agora?).



(continuação) ►

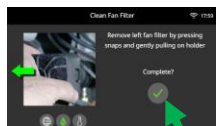
Prima o botão ✓ para continuar.

Limpar e calibrar o conjunto do filtro do ventilador de ar de combustão (continuação)

9 Retire o filtro

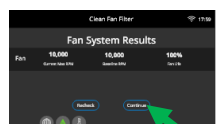
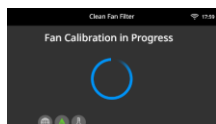
Abra a porta e retire o filtro do ventilador, pressionando os encaixes de ambos os lados do suporte e puxando-o com cuidado.

Prima o botão ✓ quando concluir para continuar.



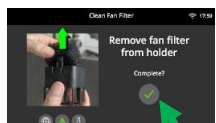
10 Calibração dos ventiladores

O teste de calibração do ventilador está a decorrer. Prima Recheck (Verificar novamente) ou Continue (Continuar).



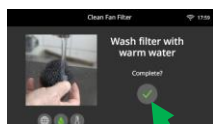
11 Retire o filtro do suporte.

Retire o filtro do suporte respetivo.
Prima o botão ✓ ao concluir para continuar.



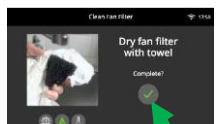
12 Lave o filtro

Lave o filtro com água morna.
Prima o botão ✓ ao concluir para continuar.



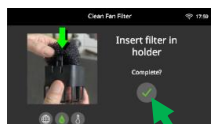
13 Seque o filtro

Seque o filtro com uma toalha.
Prima o botão ✓ ao concluir para continuar.



14 Insira o filtro no suporte.

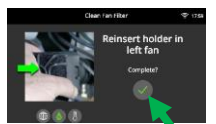
Insira o filtro no suporte respetivo.
Prima o botão ✓ ao concluir para continuar.



15 Volte a inserir o suporte do filtro

Volte a fixar o suporte do filtro no conjunto do ventilador. Certifique-se de que os encaixes estão bem fixos.

Prima o botão ✓ ao concluir para continuar.



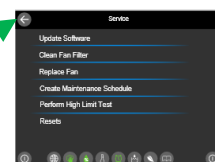
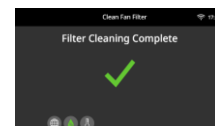
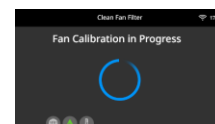
(continuação) ►

16 Calibração dos ventiladores

O teste de calibração do ventilador é executado novamente.

Prima Continue (Continuar).

Prima o botão de voltar.



Porquê

A Frymaster recomenda que um técnico de assistência autorizado pela fábrica inspecione este aparelho pelo menos uma vez por ano. Isto ajudará a garantir que o equipamento se encontra em boas condições de funcionamento e a operar com o máximo desempenho.

Tempo necessário

N/D

1 hora por fritadeira para concluir a inspeção.

Hora do dia

A inspeção deve ser agendada pela loja, de modo a garantir que a atividade comercial não seja interrompida e a proporcionar ao técnico acesso adequado ao equipamento.

Ícones de perigo

(Químicos)



(Eletricidade)



(Óleo quente)



(Superfícies quentes)



(Manipulação manual)



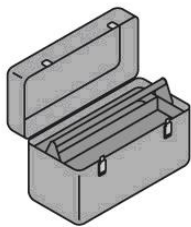
(Peças móveis)



(Objetos/Superfícies afiados)



(Objetos/Superfícies afiados)

Ferramentas e materiais

Ferramentas fornecidas pelo técnico

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

Inspecione o armário por dentro e por fora, atrás e à frente, para verificar se há excesso de acumular de óleo.



(Superfícies quentes)

2 Inspeção de componentes

Verifique se os componentes de aquecimento se encontram em bom estado, sem acumular de carbono ou óleo caramelizado. Inspecione os componentes para verificar se apresentam sinais de disparo a seco prolongados.

3 Inspeção de inclinação

Verifique se o mecanismo de inclinação está a funcionar corretamente ao levantar e baixar os componentes e se os cabos dos componentes não estão enroscados e/ou a sofrer atrito.

(continuação) ►

4 Verifique o tempo de recuperação da fritadeira.

Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira em todos os tanques, seguindo o procedimento descrito em FR7 M1. O tempo de recuperação mais recente deve ser inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos).

Se o tempo de recuperação da fritadeira for inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos). O procedimento para este tanque está concluído. Avance para o passo 6.

5 Ajuste a fritadeira, se necessário.

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

Apenas no caso das fritadeiras elétricas, certifique-se de que as fichas de alimentação de grande dimensão estão devidamente ligadas à tomada. Ajuste conforme necessário. Continue para o passo 6.

6 Verificação do consumo de corrente

Verifique se o consumo de corrente do componente de aquecimento se encontra dentro do intervalo permitido, conforme indicado na placa de características do aparelho.

(continuação) ►

Inspeção anual (apenas para fritadeiras elétricas) (continuação)

7 Verificação da sonda

Verifique se as sondas de temperatura, AIF, ATO, Sensor de nível de óleo (OIB) e de limite elevado estão devidamente ligadas, bem apertadas e a funcionar corretamente, e se os acessórios de fixação e as proteções das sondas estão presentes e devidamente instalados.

8 Inspeção de componentes elétricos

Verifique se os componentes da caixa de componentes (ou seja, controlador do ecrã tátil, placa HCB, ventoinhas, etc.), os componentes da caixa de contactores (ou seja, contactores, etc.), os componentes da caixa SCB (ou seja, placa SCB, relés, VFD, ventoinhas, etc.) e as caixas de alimentação entre os tanques se encontram em bom estado e isentos de acumulação de óleo ou outros resíduos.

9 Inspeção das ligações elétricas

Verifique se as ligações elétricas da caixa de componentes, caixa SCB, caixas de alimentação e da caixa do contactor estão bem apertadas e se a cablagem se encontra em bom estado.

10 Verificação dos dispositivos de segurança

Verifique se todos os dispositivos de segurança (ou seja, proteções dos contactores, interruptores, interruptores de reinicialização, etc.) estão presentes e a funcionar corretamente.

11 Análise da cuba de fritura

Verifique se a cuba de fritura se encontra em bom estado e sem fugas e se o isolamento da cuba de fritura está em condições de utilização.

12 Inspeção da cablagem

Verifique se todas as cablagens e ligações estão bem apertadas e em bom estado.

13 Inspeção da linha de óleo

Inspecione todas as tubagens de retorno de óleo e de drenagem para detetar eventuais fugas e verifique se todas as ligações estão bem apertadas.

Porquê

A Frymaster recomenda que um técnico de assistência autorizado pela fábrica inspecione este aparelho pelo menos uma vez por ano. Isto ajudará a garantir que o equipamento se encontra em boas condições de funcionamento e a operar com o máximo desempenho.

Tempo necessário

1,5 horas para concluir

Hora do dia

A inspeção deve ser agendada pela loja, de modo a garantir que a atividade comercial não seja interrompida e a proporcionar ao técnico acesso adequado ao equipamento.

Ícones de perigo

(Químicos)



(Eletricidade)



(Óleo quente)



(Superfícies quentes)



(Manipulação manual)



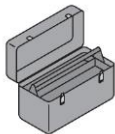
(Peças móveis)



(Objetos/Superfícies afiados)



(Objetos/Superfícies afiados)

Ferramentas e materiais

Ferramentas fornecidas pelo técnico

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

Inspecione o armário por dentro e por fora, atrás e à frente, para verificar se há excesso de acumular de óleo.



(Superfícies quentes)

2 Verifique a pressão regulada do gás.

Contacte uma empresa de gás local ou uma agência de manutenção para verificar a pressão do gás à saída de cada regulador de gás da fritadeira.

No caso do gás natural, a pressão deve ser de 3,0 in. W.C. (76 mm W.C.) Para gás propano, a pressão deve ser de 8,25 in. W.C. (210 mm W.C.)

Se a pressão não cumprir estas normas, peça à empresa de manutenção ou à empresa de gás para ajustar a pressão de modo a que cumpra a norma.

3 Verificação da sonda

Verifique se as sondas de temperatura, ATO (Reabastecimento automático), AIF (Filtração intermitente automática), OIB (Óleo de retorno) e de limite elevado estão devidamente ligadas, bem apertadas e a funcionar corretamente, e se os acessórios de fixação e as proteções das sondas estão presentes e devidamente instalados.

4 Limpe e substitua o tubo de ventilação da válvula de gás.

Limpe e substitua o tubo de ventilação da válvula de gás (se aplicável). Siga o procedimento de limpeza indicado no manual de manutenção.

(continuação) ►

5 Limpe os filtros do ventilador de ar de combustão.

Limpe os filtros do ventilador de ar de combustão. Siga o procedimento de limpeza indicado no cartão PM FR7 Q5.

6 Verifique o tempo de recuperação da fritadeira.

Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira em todos os tanques, seguindo o procedimento descrito no cartão PM FR7 M1. O tempo de recuperação mais recente deve ser inferior a 2:25 (dois minutos e vinte e cinco segundos). Caso contrário, verifique os filtros de ar.

7 Verificação dos dispositivos de segurança

Verifique se todos os dispositivos de segurança (ou seja, interruptores de segurança, interruptores de reinicialização, etc.) estão presentes e a funcionar corretamente.

8 Análise da cuba de fritura

Verifique se a cuba de fritura se encontra em bom estado e sem fugas e se o isolamento da cuba de fritura está em condições de utilização.

9 Inspeção da cablagem

Verifique se todas as cablagens e ligações estão bem apertadas e em bom estado.

10 Inspeção da linha de óleo

Inspecione todas as tubagens de retorno de óleo e de drenagem para detetar eventuais fugas e verifique se todas as ligações estão bem apertadas.

11 Repita os passos nas fritadeiras restantes.

Repita os passos 2 a 10 para cada tanque restante na fritadeira.