

Frymaster Fritadeira

Modelos a gás e eléctricos utilizando um computador M2000

Tarefa de manutenção semanal

FR 2 W1 Limpar a área atrás das fritadeiras

Tarefa de manutenção quinzenal

FR 2 B1 Calibrar a fritadeira

Tarefa de manutenção mensal

FR 2 M1 Calibrar o tempo de recuperação da fritadeira

Tarefas de manutenção trimestrais

FR 2 Q1 Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras eléctricas)

FR 2 Q2 Verificar os controlos de limite elevado

FR 2 Q3 Substituir os anéis de vedação do filtro

Tarefa de manutenção semestral

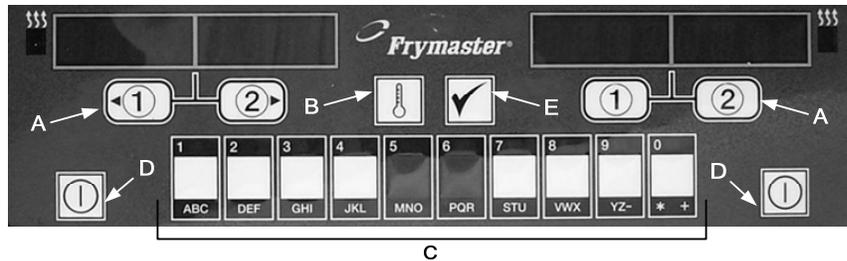
FR 2 S1 Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras a gás)

Tarefa de manutenção anual

FR 2 A1-T Inspeção (apenas fritadeiras a gás)

FR 2 A2-T Inspeção (apenas fritadeiras eléctricas)

Computador modelo M2000



A. Botões do ciclo de confecção, B. Botão de temperatura, C. Botões de produto, D. LIGAR/DESLIGAR, E. Botão de programação



⚠ Perigos

Estes ícones avisam-no quanto a um possível risco de lesões pessoais.

⚠ Alertas acerca do equipamento

Tenha em atenção este ícone para obter mais informações acerca de como evitar danificar o equipamento durante o procedimento.

★ Dicas

Tenha em atenção este ícone para obter dicas úteis sobre como levar a cabo um procedimento.

FEV 2010
* 8196931 *

Porquê	Remover o óleo caramelizado do núcleo do elemento e estrutura circundante.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para completar (5 minutos por cuba)
Hora do dia	Após o encerramento	Para restaurantes abertos 24 horas: durante a noite ou durante períodos de pouca afluência
Ícones de perigo	 Óleo quente	 Superfícies quentes  Superfícies/objectos afiados

Ferramentas e acessórios



Espunja

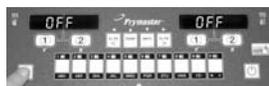
EXCEED – agente de limpeza para vidros e multi superfícies

Toalhetes

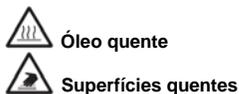
Luvas de filtragem de neopreno

Procedimento

- 1 Desligar as fritadeiras.**
Desligue o interruptor de alimentação de todas as fritadeiras.



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



Pulverizar EXCEED numa esponja.
Utilize uma esponja para limpar a área circundante do núcleo do elemento e a área da estrutura circundante.

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

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



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



- 3 Limpar a área inferior do núcleo do elemento de aquecimento.**

Pulverizar EXCEED numa esponja.
Utilize uma esponja para limpar a área inferior do núcleo do elemento e da área da estrutura circundante.

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

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

- 4 Repita o procedimento para as restantes cubas de fritura.**



Porquê	Para garantir produtos fritos de alta qualidade e reduzir a possibilidade de um incêndio perto da fritadeira	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	45 minutos para completar
Hora do dia	Após o encerramento	Para restaurantes abertos 24 horas: durante a noite ou durante períodos de pouca afluência

Ícones de perigo



Ferramentas e acessórios



Procedimento

1 Desligar as fritadeiras.
Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição desligada.

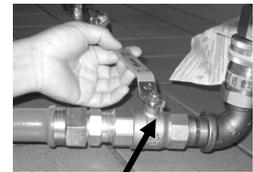


2 Remover e esvaziar o depósito e calha de gordura.
Remova a calha de gordura do exaustor. Remova o depósito de gordura do exaustor. A calha e o depósito encontram-se sob os filtros do exaustor. Verta qualquer óleo da calha e do depósito para o carrinho de remoção de óleo.



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

3 Cortar e desligar o gás.
Se a fritadeira não for uma fritadeira a gás, ignore este passo.



Corte manual

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

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

continuação
continued ▶

Limpar a área atrás das fritadeiras (continuação)

- 4 Preparar a fritadeira para limpeza.
Destrave as rodas da fritadeira.

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

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

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



Óleo quente

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

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



Electricidade

- 6 Limpar os filtros da fritadeira.
Remova os filtros da fritadeira do exaustor. Coloque os filtros no lava-loiça de três compartimentos e mergulhe-os em APSC da McD.



Produtos químicos

APSC da McD



- 7 Raspar a área atrás da fritadeira.
Utilize uma espátula para raspar toda a gordura de fácil remoção e carbono endurecido da área atrás da fritadeira.
Limpe as seguintes áreas nesta ordem: as partes da pilha que consegue alcançar, a parte posterior do exaustor, os lados do exaustor e a área de recesso o filtro da fritadeira.

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

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

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

Alerta do equipamento

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



continuação ▶

Limpar a área atrás das fritadeiras (continuação)

- 8** Limpar a área atrás da fritadeira. Utilize uma escova de nylon, uma vassoura e um balde com solução APSC McD quente para esfregar todas as áreas raspadas no passo 7. Limpe as áreas na mesma ordem de raspagem descrita no passo 7. Em seguida, utilize a vassoura para varrer o piso em torno da fritadeira.



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



Pisos escorregadios

O piso pode estar molhado onde o esfregou.

- 9** Solicitar a inspeção do gerente. Solicite ao gerente que inspecione o seu trabalho e aprove a limpeza. Repita qualquer limpeza que o gerente indicar.

- 10** Lavar as pernas e rodízios da fritadeira. Utilize uma escova de nylon e um balde com solução APSC McD quente para lavar as pernas e os rodízios da fritadeira. Seque com toalhetes.



- 11** Passar a esfregona em torno da fritadeira. Utilize uma esfregona e um balde com solução APSC McD para passar a esfregona em todo o piso em torno da fritadeira.



Pisos escorregadios

O piso pode estar molhado apenas a passagem com a esfregona.

- 12** Deixar as superfícies secar. Deixe as superfícies da fritadeira, parede e piso secar naturalmente.



- 13** Voltar a ligar a fritadeira à electricidade. Mova a fritadeira lentamente em direcção à tomada eléctrica até que esteja suficientemente próxima para ligar a ficha. Ligue a fritadeira à tomada.



Electricidade



Óleo quente

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

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



Limpar a área atrás das fritadeiras (continuação)

- 15 Voltar a ligar a fritadeira ao fornecimento de gás.
Se a fritadeira for uma fritadeira eléctrica, ignore este passo.

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



continuação ▶

Alerta do equipamento

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

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



- 17 Ligar o fornecimento de gás.
Se a fritadeira for uma fritadeira eléctrica, ignore este passo.

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



continuação ▶

- 18 Limpar a área atrás das restantes fritadeiras
Repita os passos 1 a 17 para as restantes fritadeiras.



Porquê	Para manter os padrões alimentares	
Tempo necessário	1 minutos para preparar	5 minutos para completar, assim que a fritadeira atingir a temperatura de confeção. A temperatura de confeção deve ser atingida em aproximadamente 45 minutos.
Hora do dia	Na abertura	Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência
Ícones de perigo	 Óleo quente	 Superfícies quentes

Ferramentas e acessórios



Pirómetro com sensor do recipiente da fritadeira



Luvas de neopreno

Procedimento

- 1 **Calibrar o pirómetro.**
Encha uma chávena para bebidas quentes com gelo e, em seguida, adicione água fria da torneira até ao topo do gelo. Deve possuir 50% de gelo e 50% de água.

2 Colocar o sensor em água

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

3 Ler temperatura

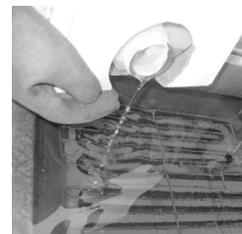
A leitura deve ser 0 °C, mais ou menos 1 °C. Se não, necessita de calibrar, reparar ou substituir o pirómetro. Na calibração, siga os procedimentos de calibração, verificação e ajuste fornecidos pelo fabricante do pirómetro.



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

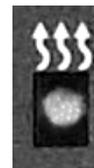


- 3 **Verificar o nível de óleo.**
Verifique o nível de óleo quando o óleo atingir a temperatura de confeção. Se o óleo estiver acima da linha "nível de óleo", retire óleo até que fique ao nível da linha drenando-o para uma bandeja ou unidade de eliminação. Se o óleo estiver abaixo da linha "nível de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



O óleo da fritadeira está muito quente.
Utilize luvas.

- 4 **Ciclo do recipiente.**
Deixe o recipiente iniciar e terminar o ciclo três vezes. A luz de aquecimento acenderá quando a fritadeira estiver a aquecer.



continuação ►

Calibrar a fritadeira (continuação)

- 5** Ler a temperatura de óleo.
Insira o sensor do recipiente da fritadeira do pirómetro em óleo quente a 2,5 cm (1 polegada) da extremidade do sensor. A extremidade deve ficar aproximadamente 7,6 cm (3 polegadas) abaixo da superfície de óleo. Deixe a leitura de temperatura estabilizar.



- 6** Exibir a temperatura na fritadeira.
Prima o botão do mostrador de temperatura do recipiente cuja leitura do pirómetro pretende realizar. O mostrador irá apresentar a temperatura do recipiente.



- 7** Comparar leituras de temperatura.
Compare a leitura de temperatura do pirómetro com a temperatura correspondente no mostrador.

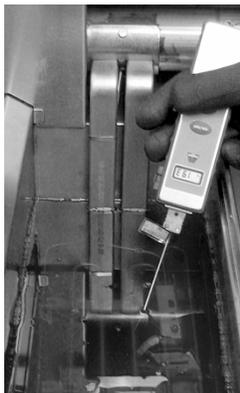


Se as duas temperaturas forem inferiores a 3 °C (positivas ou negativas), não necessita de ajustar a definição de temperatura.

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

- 8** Repetir para o outro lado do recipiente dividido.
Se o recipiente testado era um recipiente completo, ignore este passo e avance para o passo 9.

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

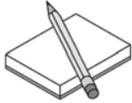


- 9** Terminar verificação de calibração.
Após a conclusão dos passos 5 a 7 no recipiente (incluindo ambos os lados), prima o botão ligar/desligar para terminar a verificação de calibração do recipiente.
- 10** Calibrar as restantes fritadeiras.
Repita os passos 1 a 9 para as restantes fritadeiras.



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

Ferramentas e acessórios



Lápis e papel

Procedimento

1 Desligar a fritadeira.

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



2 Verificar o último tempo de recuperação.

A fritadeira regista automaticamente o tempo de recuperação da fritadeira sempre que a temperatura do recipiente passa de 121 °C a 160 °C.

Prima o botão assinalado com "marca de verificação" para entrar no modo de programação da fritadeira. O visor esquerdo irá apresentar "código".

Prima os botões "1, 6, 5 e 2" por esta ordem para introduzir o código 1652. O mostrador exibirá o último tempo de recuperação nos dois mostradores. Anote o tempo de recuperação.



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

O tempo de recuperação aceitável para fritadeiras eléctricas é inferior a 100 segundos. O tempo de recuperação aceitável para fritadeiras a gás é inferior a 145 segundos.

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

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



Calibrar o tempo de recuperação da fritadeira (continuação)

4 Ajustar a fritadeira, se necessário.

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

Se os filtros da fritadeira estiverem sujos, substitua-os.

Se o óleo estiver abaixo da linha "nível de óleo" quando a fritadeira se encontra à temperatura de confecção, adicione óleo até ficar ao nível da linha.

Se o óleo estiver acima da linha "nível de óleo", retire óleo até que atinja o "nível de óleo".

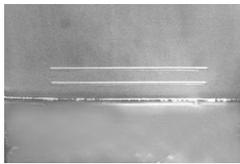
Apenas em fritadeiras eléctricas, verifique se o cabo de alimentação de grandes dimensões está correctamente ligado. Ajuste conforme necessário.

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

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

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

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



5 Voltar a verificar o tempo de recuperação.

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



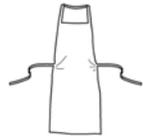
6 Voltar a calibrar as restantes fritadeiras.

Repita os passos 1 a 5 para as restantes fritadeiras.



Porquê	Para manter as cubas de fritura limpas e para manter temperaturas de confecção adequadas	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	75 minutos para completar
Hora do dia	No encerramento	Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência à noite
Ícones de perigo	 Líquidos quentes/vapor  Óleo quente  Superfícies quentes  Manuseamento manual  Pisos escorregadios	

Ferramentas e acessórios



Avental, resistente ao calor



Escova, cuba, resistente ao calor



Balde, sintético



Balde, toalhas limpas e higienizadas



Balde, toalhas sujas



Máscara



Escumadeira da fritadeira



Luvas, neopreno



Vareta *gofer*



Solução super concentrada multiusos McD (APSC)



Desengordurante reforçado McD



Carrinho de remoção de óleo



Toalhetes



Pá de madeira de bordo com esponja

Procedimento

- Se esta for a primeira limpeza por fervura, programe a limpeza por fervura na fritadeira.

Se a fritadeira for nova, o procedimento de limpeza por fervura deve ser programado na fritadeira antes de ser fervida pela primeira vez.

Se a fritadeira já tiver sido fervida, ignore este passo.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.

Prima o botão assinalado com uma marca de verificação. O visor esquerdo irá apresentar "código".

Prima as teclas numéricas 1, 6, 5 e 0. Em seguida, prima o botão assinalado com um 1 e a seta para a esquerda para se



continuação ▶

deslocar no menu de itens e produtos. Pare quando chegar a "limpeza por fervura" (posição do produto n.º 40).

Prima um botão de produto cinzento para guardar a entrada "limpeza por fervura". O mostrador verde do botão premido acenderá.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.

Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras eléctricas) (continuação)

2 Preparação para limpeza por fervura e encerramento da fritadeira.

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



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

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

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

Prima a tecla ligar/desligar para desligar a fritadeira.

Alerta do equipamento

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

3 Remover a bandeja do filtro.

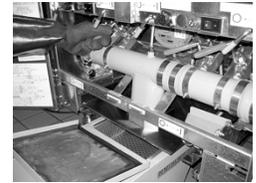
Abra as portas para a área de filtragem e remova a bandeja do filtro. Coloque-a no solo sob a calha de drenagem ou utilize um carrinho de remoção de óleo.



Após a conclusão da limpeza por filtragem, limpe e seque a bandeja do filtro.

4 Drenar óleo do recipiente.

Certifique-se de que a bandeja do filtro ou um carrinho de remoção de óleo se encontra sob a calha de drenagem da fritadeira. Se a fritadeira possuir uma calha de drenagem giratória, puxe-a para fora.



Abra cuidadosamente a válvula de drenagem e deixe o óleo drenar para a bandeja ou carrinho de remoção de óleo. Coloque quaisquer pedaços de frituras ou outros sedimentos na válvula de drenagem para que sejam drenados. Feche a válvula de drenagem.

Óleo quente

O óleo pode estar muito quente. Evite salpicos.

5 Adicionar desengordurante e água quente ao recipiente.

Verta cuidadosamente desengordurante reforçado McD no recipiente. Se estiver a limpar completamente um recipiente, utilize 8 litros de desengordurante. Se estiver a limpar um lado de um recipiente dividido, utilize 4 litros de desengordurante. Acabe de encher o recipiente com água quente. A solução deve ficar 1 polegadas acima da linha de enchimento.



6 Remova a peça de cobertura da fritadeira, se a mesma possuir alguma.

Coloque o recipiente no lava-loiça e limpe com desengordurante reforçado e APSC da McD.



Produtos químicos

Desengordurante reforçado da McD

Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras eléctricas) (continuação)

- 7 Ligar a fritadeira.
Prima a tecla ligar/desligar para ligar a fritadeira. O mostrador irá apresentar “baixa temp.”.



continuação ►

- 8 Iniciar a limpeza por fervura.
Prima o botão de produto cinzento. O mostrador irá apresentar um conjunto de setas para a esquerda e para a direita. Localize o botão do canal de confecção sob o recipiente que pretende limpar através de fervura. Mantenha premido o botão do canal de confecção durante 5 segundos e, em seguida, solte-o. O mostrador perto do botão deve mostrar "limpeza por fervura". Prima novamente o botão sob o mostrador. A limpeza por fervura inicia.



- 9 Permitir o aquecimento da solução.
A solução atingirá uma temperatura de 91 °C. A solução deve preparada a mexer em lume brando. Assim que a solução atingir a sua temperatura, deixe repousar durante aproximadamente 60 minutos. Conclua os passos de 9 a 11 enquanto o temporizador está em funcionamento.

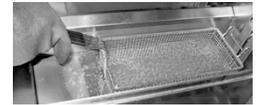


Líquidos quentes/vapor

A solução nunca deve ferver ou pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, desligue a fritadeira.

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

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



continuação ►

Alerta do equipamento

Não coloque quaisquer peças de alumínio na solução de limpeza.

Os suportes da cesta de metal sólido são feitas de alumínio.

- 11 Limpar a estrutura de apoio da cesta.

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



Superfícies quentes

A estrutura de suporte da cesta está muito quente.

- 12 Esfregar no interior do recipiente.
Esfregue as paredes interior, frontal e posterior do recipiente com uma escova resistente ao calor para remover quaisquer depósitos residuais.



- 13 Desligar a fritadeira.
Quando o recipiente tiver sido fervido em lume brando (limpo por fervura) durante aproximadamente 60 minutos, prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.



Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras eléctricas) (continuação)

- 14 Drenar a solução da fritadeira. Coloque um balde de 19 litros (5 galões) sob o dreno da fritadeira. Abra a válvula de drenagem da fritadeira o suficiente para permitir que a solução verta lentamente para o balde. Deixe drenar 2 ou 3 galões de solução no balde. Em seguida, feche a válvula substituir o balde por um balde vazio e deixe drenar 2 ou 3 galões de solução para o mesmo. Irá necessitar de vários baldes para drenar a fritadeira completamente.



A solução de limpeza deve ser eliminada ou reutilizada noutra fritadeira no período de 3 horas. Após 3 horas, elimine a solução.



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

- 15 Esfregar no interior do recipiente. Utilize a pá de madeira de bordo com esponja para esfregar o interior e as partes frontal, posterior e superior do recipiente. Remova quaisquer depósitos residuais. Também pode ser utilizado o agente de limpeza de fritadeira da McD.



- 16 Encher o recipiente com água. Encha o recipiente com a quantidade adequada de água.



continuação ►

- 17 Drenar a solução do recipiente. Coloque um balde de 19 litros (5 galões) sob o dreno da fritadeira. Abra a válvula de drenagem da fritadeira o suficiente para permitir que a solução suja verta lentamente para o balde. Elimine a solução suja. Coloque novamente o balde sob a fritadeira e abra a válvula completamente.



Não coloque mais do que 7,5 ou 11 litros de solução num balde de cada vez.

Esfregue quaisquer depósitos residuais ou carbono do recipiente com uma esponja.



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



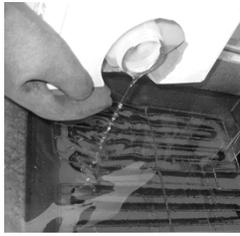
Alerta do equipamento
Drene a solução apenas para baldes. Não drene para a bandeja do filtro nem para o carrinho de remoção de óleo.

- 18 Lavar e secar o recipiente. Lave completamente o recipiente com água quente 38 °C. Certifique-se de que possui um balde sob o dreno para capturar a água de lavagem. Repita o procedimento com água mais quente e limpa. Limpe o recipiente com uma toalha limpa e higienizada. Feche a válvula de drenagem da fritadeira. Seque completamente o interior do recipiente com toalhetes.

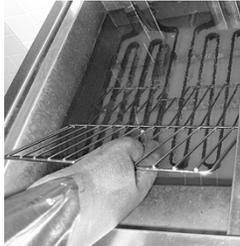


Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras eléctricas) (continuação)

- 19 Encher o recipiente com óleo.
Encha o recipiente com a quantidade adequada de óleo.



- 20 Preparar a fritadeira para utilização.
Coloque a estrutura de apoio da cesta na posição correcta no recipiente da fritadeira. Se a fritadeira possuir uma calha de drenagem giratória, empurre-a para o interior do armário da fritadeira. Coloque cuidadosamente, empurrando, a bandeja do filtro na fritadeira.



- 21 Ligar a fritadeira.
Ligar a fritadeira.
Prima a tecla ligar/desligar para ligar a fritadeira. O mostrador irá apresentar “baixa temp.”.



- 22 Filtrar o óleo.
Após aquecer o óleo, filtre quaisquer partículas de carbono a flutuar na superfície do óleo.



- 23 Temperar cestas e estruturas.
Tempere as cestas e as estruturas de apoio das cestas deixando-as imersas em óleo fresco durante aproximadamente 2 minutos à temperatura de confecção.



- 24 Limpar por fervura as restantes fritadeiras.
Repita os passos 1 a 21 para cada fritadeira restante.



Porquê	Para garantir que os controlos de segurança da fritadeira estão a funcionar correctamente	
Tempo necessário	45 minutos para a fritadeira aquecer.	25 minutos por cuba para concluir. 1 hora para o arrefecimento do óleo antes da eliminação.
Hora do dia	Após o encerramento. Efectue este teste quando o óleo de confecção estiver para ser mudado.	Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência quando o óleo estiver para ser mudado
Ícones de perigo	 Líquidos quentes/vapor  Óleo quente  Superfícies quentes	

Ferramentas e acessórios



Carrinho de remoção de óleo



Luvas de neopreno

Procedimento

1 Preparar para testes.

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

Verifique o nível de óleo da fritadeira. Deve estar acima da linha "nível de óleo" superior. Se o óleo estiver abaixo dessa linha, adicione óleo até que atinja o "nível de óleo".

Verifique a temperatura do óleo. A temperatura do óleo deve ser superior a 82 °C.

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



2 Desligar a fritadeira.

Prima a tecla ligar/desligar para desligar a fritadeira. O mostrador irá apresentar "DESLIGADO".



3 Colocar a fritadeira no modo de programação.

Prima o botão assinalado com "marca de verificação" para colocar a fritadeira no modo de programação. O visor esquerdo irá apresentar "código".



continuação ►

4 Decidir que recipiente testar.

Podem testar um recipiente completo ou o lado direito/esquerdo de um recipiente dividido.



Para testar um recipiente completo ou o lado direito de um recipiente dividido, prima a tecla "9" quatro vezes para introduzir o código 9999. O visor direito irá apresentar "limite superior".

Para testar o lado esquerdo de um recipiente dividido, prima a tecla "8" quatro vezes para introduzir o código 8888. O visor esquerdo irá apresentar "limite superior".

5 Alertas acerca do equipamento

Seja extremamente cuidadoso durante este procedimento.



Líquidos quentes/vapor



Óleo quente



Superfícies quentes

Primeiro teste de controlo de limite superior (interno).

Se optar por testar um recipiente completo ou o lado direito de um recipiente dividido, mantenha premido o botão do canal de confecção direito assinalado com "1" até o botão do indicador de aquecimento acender. Isto mostra que a fritadeira está a aquecer.

Se optar por testar o lado esquerdo de um recipiente dividido, mantenha premido o botão do canal de confecção esquerdo assinalado com "1" até o botão do indicador de aquecimento acender. Isto mostra que a fritadeira está a aquecer.

O visor direito alternará entre "limite superior" e a temperatura de óleo actual até a temperatura atingir os 210 °C. Quando a temperatura atingir 210 °C, o mostrador alternará entre "1 elevado" e a temperatura actual. A luz indicadora de aquecimento apaga-se. Se observar estas situações, o controlo passou no primeiro teste.

Se o mostrador alternar entre "1 elevado" e "incorrecto", o controlo não passou no teste.

Após a conclusão do teste, reinicie o computador ao premir a tecla ligar/desligar para desligar o computador e novamente para o ligar.



continuação ►

- ## 6 Segundo teste do controlo de limite superior (mecânico).
- Se estiver a testar um recipiente completo ou o lado direito de um recipiente dividido, mantenha premido o botão do canal de confecção direito assinalado com "2".

Se estiver a testar o lado esquerdo de um recipiente dividido, mantenha premido o botão do canal de confecção esquerdo assinalado com "2".

O mostrador alternará entre "limite superior" e a temperatura de óleo actual até a temperatura atingir os 218 °C. A essa temperatura o mostrador deve mostrar "2 elevado". Se mostrar "2 elevado" a essa temperatura, o controlo passou no teste.

Se o mostrador alternar entre "2 elevado" e "incorrecto", o controlo não passou no teste.

Prima o botão ligar/desligar para apagar o segundo teste e desligar o computador.



Verificar os controlos de limite elevado (continuação)

- 7 Decidir que medida tomar se algum controlo falhar.
Se ambos os controlos passarem no teste, ignore este passo.



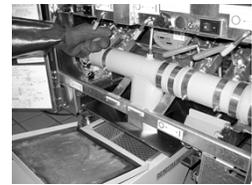
Se a fritadeira falhar no primeiro teste de limite superior, mas passar no segundo, o recipiente pode ser utilizado se estritamente necessário. Os controlos do computador devem ser substituídos assim que possível. Tenha muito cuidado ao utilizar o recipiente neste caso.

Se a fritadeira falhar no segundo teste de controlo de limite superior, *não utilize o recipiente até que o segundo controlo de limite superior (mecânico) tenha sido substituído*. Entre imediatamente em contacto com um técnico de assistência técnica.

No primeiro teste, a luz indicadora de aquecimento desliga quando a temperatura for inferior a 210 °C o que significa que o controlo de limite superior foi activado a uma temperatura inferior do que o normal. Não necessita de substituir os controlos do computador neste caso, excepto se estiverem a interferir com uma correcta confecção.

No segundo teste, o mostrador alterna entre "2 elevado" e "incorrecto" quando a temperatura for inferior a 218 °C o que significa que o controlo de limite superior foi activado a uma temperatura inferior do que o normal. Não necessita de substituir o controlo de limite superior neste caso, excepto se não lhe permitir testar o primeiro controlo de limite superior.

- 8 Eliminar o óleo.
Após a conclusão de ambos os testes, deixe o óleo arrefecer durante uma hora. Em seguida, elimine o óleo. Drene o óleo para um carrinho de remoção de óleo. Utilize luvas de neopreno.



Óleo quente

O óleo pode estar quente.

- 9 Verificar os controlos de limite superior das restantes fritadeiras.
Repita os passos 1 a 10 para as restantes fritadeiras.



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

Ícones de perigo



Óleo quente



Superfícies quentes

Ferramentas e acessórios



Anéis de vedação para a bomba do filtro



Chave de fendas

Procedimento

- 1 Preparar a fritadeira para o procedimento. Certifique-se de que a fritadeira está fria. Este procedimento só deve ser realizado quando a fritadeira está fria e a bandeja do filtro vazia.
- 2 Remover a bandeja do filtro. Retire a bandeja do filtro do armário.



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


Alerta do equipamento

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

- 4 Voltar a colocar a bandeja do filtro. Volte a colocar a bandeja do filtro no armário da fritadeira.



Porquê	Para manter as cubas de fritura limpas e para manter temperaturas de confecção adequadas	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	75 minutos para completar
Hora do dia	No encerramento	Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência à noite
Ícones de perigo	 Líquidos quentes/vapor  Óleo quente  Superfícies quentes  Manuseamento manual  Pisos escorregadios	

Ferramentas e acessórios



Avental, resistente ao calor



Escova, cuba, resistente ao calor



Balde, sintético



Balde, toalhas limpas e higienizadas



Balde, toalhas sujas



Máscara



Escumadeira da fritadeira



Luvas, neopreno



Vareta *goofer*



Solução McD All Purpose Super Concentrate (APSC)



Desengordurante reforçado McD



Carrinho de remoção de óleo



Toalhetes



Pá de madeira de bordo com esponja

Procedimento

- Se esta for a primeira limpeza por fervura, programe a limpeza por fervura na fritadeira.

Se a fritadeira for nova, o procedimento de limpeza por fervura deve ser programado na fritadeira antes de ser fervida pela primeira vez.

Se a fritadeira já tiver sido fervida, ignore este passo.

Para programar a limpeza por fervura da fritadeira, siga estes passos.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.

Prima o botão assinalado com uma marca de verificação. O visor esquerdo irá apresentar "código".



continuação

Prima as teclas numéricas 1, 6, 5 e 0. Em seguida, prima o botão assinalado "1 e a seta para a esquerda" para se deslocar no menu de itens e produtos. Pare quando chegar a "limpeza por fervura" (posição do produto n.º 40).

Prima um botão de produto cinzento para guardar a entrada "limpeza por fervura". O mostrador verde do botão premido acenderá.

Prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.

Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras a gás) (continuação)

2 Preparação para limpeza por fervura e encerramento da fritadeira.

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



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

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

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

Prima a tecla ligar/desligar para desligar a fritadeira.

Alerta do equipamento

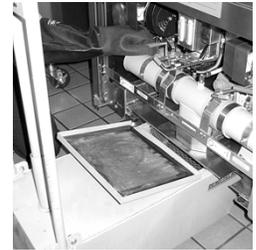
Evite activar acidentalmente o sistema de extinção de incêndio ao manter um ventilador de exaustão ligado e os filtros da fritadeira no lugar durante todo o procedimento.

3 Remover a bandeja do filtro. Abra as portas para a área de filtragem e remova a bandeja do filtro. Coloque-a no solo sob a calha de drenagem ou utilize um carrinho de remoção de óleo.



Após a conclusão da limpeza por filtragem, limpe e seque a bandeja do filtro.

4 Drenar óleo do recipiente. Certifique-se de que a bandeja de remoção de óleo se encontra sob a calha de drenagem da fritadeira. Se a fritadeira possuir uma calha de drenagem giratória, puxe-a para fora.



Abra cuidadosamente a válvula de drenagem e deixe o óleo drenar para a bandeja ou carrinho de remoção de óleo. Coloque quaisquer pedaços de frituras ou outros sedimentos na válvula de drenagem para que sejam drenados. Feche a válvula de drenagem.

Óleo quente

O óleo pode estar muito quente. Evite salpicos.

5 Adicionar desengordurante e água quente ao recipiente. Verta cuidadosamente desengordurante reforçado McD no recipiente. Se estiver a limpar completamente um recipiente, utilize 8 litros de desengordurante. Se estiver a limpar um lado de um recipiente dividido, utilize 4 litros de desengordurante. Acabe de encher o recipiente com água quente. A solução deve ficar 1 polegadas acima da linha de enchimento.



6 Coloque o recipiente no lava-loiça e limpe com desengordurante reforçado e APSC da McD.

Produtos químicos

Desengordurante reforçado da McD.



7 Ligar a fritadeira. Prima a tecla ligar/desligar para ligar a fritadeira. O mostrador irá apresentar “baixa temp.”



continuação ▶

Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras a gás) (continuação)

- 8** Iniciar a limpeza por fervura. Prima o botão de produto cinzento. O mostrador irá apresentar um conjunto de setas para a esquerda e para a direita. Localize o botão do canal de confecção sob o recipiente que pretende limpar através de fervura. Mantenha premido o botão do canal de confecção durante 5 segundos e, em seguida, solte-o. O mostrador perto do botão deve mostrar "limpeza por fervura". Prima novamente o botão sob o mostrador. A limpeza por fervura inicia.



- 9** Permitir o aquecimento da solução. A solução atingirá uma temperatura de 91 °C. A solução deve ser preparada a mexer em lume brando. Assim que a solução atingir a sua temperatura, deixe repousar durante aproximadamente 60 minutos. Conclua os passos de 9 a 11 enquanto o temporizador está em funcionamento.



Líquidos quentes/vapor

A solução nunca deve ferver ou pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, desligue a fritadeira.

Nunca deixe a fritadeira sem supervisão.

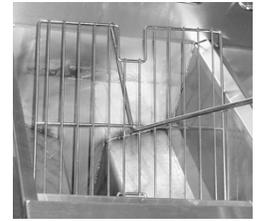
- 10** Limpar as cestas de fritura. Coloque as cestas de fritura numa solução de limpeza. Peça a outra pessoa da equipa para as remover quando estiverem limpas e as colocar no lava-loiça de três compartimentos. Enxagúe e seque-as completamente.



Alerta do equipamento

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

- 11** Limpar a estrutura de apoio da cesta. Utilize a vareta *goofer* para retirar a estrutura de apoio da cesta do recipiente. Peça a outra pessoa da equipa que coloque a estrutura na lava-loiça de três compartimentos e a lave completamente com água quente. Seque completamente.



Superfícies quentes

A estrutura de suporte da cesta está muito quente.

- 12** Esfregar no interior do recipiente. Esfregue as paredes interior, frontal e posterior do recipiente com uma escova resistente ao calor para remover quaisquer depósitos residuais.



continuação →

- 13** Desligar a fritadeira. Quando o recipiente tiver sido fervido em lume brando (limpo por fervura) durante aproximadamente 60 minutos, prima o botão ligar/desligar para desligar a fritadeira.



Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras a gás) (continuação)

- 14 Drenar a solução da fritadeira. Coloque um balde de 19 litros (5 galões) sob o dreno da fritadeira. Abra a válvula de drenagem da fritadeira o suficiente para permitir que a solução verta lentamente para o balde. Deixe drenar 2 ou 3 galões de solução no balde. Em seguida, feche a válvula substituir o balde por um balde vazio e deixe drenar 2 ou 3 galões de solução para o mesmo. Irá necessitar de vários baldes para drenar a fritadeira completamente.



A solução de limpeza deve ser eliminada ou reutilizada noutra fritadeira no período de 3 horas. Após 3 horas, elimine a solução.



Líquidos quentes/vapor

A solução estará muito quente. Evite salpicos.

- 15 Esfregar no interior do recipiente. Utilize a pá de madeira de bordo com esponja para esfregar o interior e as partes frontal, posterior e superior do recipiente. Remova quaisquer depósitos residuais. Também pode ser utilizado o agente de limpeza de fritadeira da McD.



- 16 Encher o recipiente com água. Encha o recipiente com a quantidade adequada de água.



- 17 Drenar a solução do recipiente. Coloque um balde de 19 litros (5 galões) sob o dreno da fritadeira. Abra a válvula de drenagem da fritadeira o suficiente para permitir que a solução suja verta lentamente para o balde. Elimine a solução suja. Coloque novamente o balde sob a fritadeira e abra a válvula completamente.



continuação ▶

Não coloque mais do que 2 ou 3 galões de solução num balde de cada vez.

Esfregue quaisquer depósitos residuais ou carbono do recipiente com uma esponja.



Líquidos quentes/vapor

A solução estará muito quente. Evite salpicos.



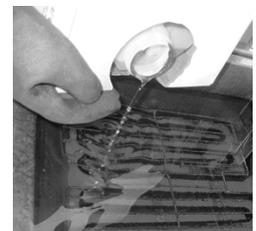
Alerta do equipamento

Drene a solução apenas para baldes. Não drene para a bandeja do filtro nem para o carrinho de remoção de óleo.

- 18 Lavar e secar o recipiente. Lave completamente o recipiente com água quente (100 °F ou 30 °C). Certifique-se de que possui um balde sob o dreno para capturar a água de lavagem. Repita o procedimento com água mais quente e limpa. Limpe o recipiente com uma toalha limpa e higienizada. Feche a válvula de drenagem da fritadeira. Seque completamente o interior do recipiente com toalhetes.

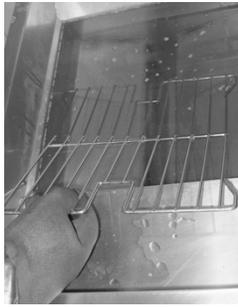


- 19 Encher o recipiente com óleo. Encha o recipiente com a quantidade adequada de óleo.



Limpar por fervura as cubas de fritura (apenas fritadeiras a gás) (continuação)

- 20 Preparar a fritadeira para utilização.**
Coloque a estrutura de apoio da cesta na posição correcta no recipiente da fritadeira. Se a fritadeira possuir uma calha de drenagem giratória, empurre-a para o interior do armário da fritadeira. Coloque cuidadosamente, empurrando, a bandeja do filtro na fritadeira.



- 21 Ligar a fritadeira.**
Ligar a fritadeira. Prima a tecla ligar/desligar para ligar a fritadeira. O mostrador irá apresentar “baixa temp.”.



- 22 Filtrar o óleo.**
Após aquecer o óleo, filtre quaisquer partículas de carbono a flutuar na superfície do óleo.



- 23 Temperar cestas e estruturas.**
Tempere as cestas e as estruturas de apoio das cestas deixando-as imersas em óleo fresco durante aproximadamente 2 minutos à temperatura de confecção.

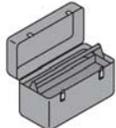


- 24 Limpar por fervura as restantes fritadeiras.**
Repita os passos 1 a 21 para cada fritadeira restante.



Porquê	Para garantir temperaturas de confecção adequadas		
Tempo necessário	45 minutos para preparar	20 minutos para completar	
Hora do dia	No encerramento	Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência ou à noite	
Ícones de perigo	 Electricidade	 Líquidos quentes/vapor	 Óleo quente  Superfícies quentes

Ferramentas e acessórios



Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento

APENAS TÉCNICOS QUALIFICADOS

1 Inspeção do armário

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



2 Verificar a pressão de gás regulada.

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

No gás natural, a pressão deve ser 76 mm W.C. No gás propano, a pressão deve ser 210 mm W.C.

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

3 Verificar o sensor

Verifique se os sensores de temperatura e de limite superior estão devidamente ligados, apertados e se funcionam em condições, e se os resguardos do aparelho e dos sensores estão na posição correcta e devidamente instalados.

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

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

5 Limpar o ventilador de ar de combustão.

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

6 Verificar o tempo de recuperação da fritadeira.

Seleccione um recipiente na fritadeira. Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira desse recipiente, utilizando o procedimento descrito em FR2 M1. O tempo de recuperação mais recente deve ser inferior a 2:25 (dois minutos e vinte e cinco segundos).

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

7 Verificar a combustão.

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

Ligue o multímetro em série com ao fio do sensor de chamas branco no acendedor. Deixe o queimador funcionar durante, pelo menos, um minuto após a conclusão do ciclo de fusão. Após um minuto, a leitura no multímetro deve ser entre 2,5 e 3,5 microamperes. Não é aceitável qualquer outra leitura.

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

Inspeção anual (apenas fritadeiras a gás) (continuação)

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

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

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

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

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

9 Verificar a segurança do dispositivo

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

10 Exameção da cuba de fritura

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

11 Inspeção da cablagem

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

12 Inspeção da linha de óleo

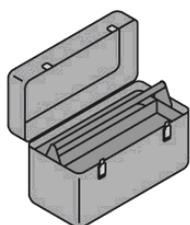
Inspeccione todas as tubagens de refluxo e drenagem de óleo relativamente a fugas e verifique se todos os conectores estão apertados.

13 Calibrar as restantes fritadeiras.

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

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

Ferramentas e acessórios



Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento

APENAS TÉCNICOS QUALIFICADOS

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1 Inspeção do armário
Inspeccione o armário (por dentro e por fora, pela frente e por trás) relativamente à acumulação de óleo excessivo.</p> <p> Superfícies quentes</p> <p>2 Inspeção de elementos
Verifique se os elementos térmicos estão em boas condições, sem quaisquer sedimentações de óleo carbonizado/caramelizado. Inspeccione os elementos térmicos relativamente a indícios de aquecimento a seco excessivo.</p> <p>3 Inspeção de inclinação
Verifique se o mecanismo de inclinação funciona correctamente ao elevar e baixar os elementos térmicos e se os cabos dos elementos não obstruem a livre movimentação e/ou apresentam fricção.</p> | <p>4 Verificar o tempo de recuperação da fritadeira.
Seleccione um recipiente na fritadeira. Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira desse recipiente, utilizando o procedimento descrito em FR2 M1. O tempo de recuperação mais recente deve ser inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos).</p> <p>Se o tempo de recuperação for inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos), o procedimento encontra-se concluído para este recipiente. Avance para o passo 6.</p> <p>5 Ajustar a fritadeira, se necessário.
Se o tempo de recuperação da fritadeira não for aceitável, verifique os seguintes itens da mesma. Se encontrar quaisquer problemas, corrija-os conforme descrito.</p> <p>Apenas em fritadeiras eléctricas, verifique se o cabo de alimentação de grandes dimensões está correctamente ligado. Ajuste conforme necessário. Avance para o passo 6.</p> <p>6 Verificar o débito de potência
Verifique se o débito de potência do elemento térmico se encontra no intervalo admissível conforme o indicado na placa de dados de potência do aparelho.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Inspeção anual (apenas fritadeiras eléctricas) (continuação)

- 7 Verificar o sensor**
Verifique se os sensores de temperatura e de limite superior estão devidamente ligados, apertados e se funcionam em condições, e se os resguardos do aparelho e dos sensores estão na posição correcta e devidamente instalados.

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

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

- 10 Verificar a segurança do dispositivo**
Verifique se todas as funcionalidades de segurança (isto é, as protecções dos contactores, os interruptores de drenagem de segurança, interruptores de reinício, etc.) estão na posição correcta e se funcionam devidamente.

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

- 12 Inspeção da cablagem**
Verifique se todas as blindagens e ligações de cabos estão apertadas e em boas condições.

- 13 Inspeção da linha de óleo**
Inspeccione todas as tubagens de refluxo e drenagem de óleo relativamente a fugas e verifique se todos os conectores estão apertados.