Frymaster

Números de modelo BIELA14 e BIGLA30
LOV – Volume de óleo baixo

Tarefas de manutenção diária

FR 3 D1	Limpar a fritadeira (apenas fritadeiras eléctricas)

Tarefas de manutenção semanais

FR 3 W1	Limpar a área atrás das fritadeiras

Tarefa de manutenção quinzenal

FR 3 B1	Calibrar a fritadeira

Tarefa de manutenção mensal

FR 3 M1	Calibrar o tempo de recuperação da fritadeira

Tarefas de manutenção trimestrais

FR 3 Q1	Limpeza profunda, sistema Jib
FR 3 Q2	Limpeza profunda, sistema de óleo a granel
FR 3 Q3	Verificação de limite elevado
FR 3 Q4	Inspecção do anel de vedação

Tarefas de manutenção anuais

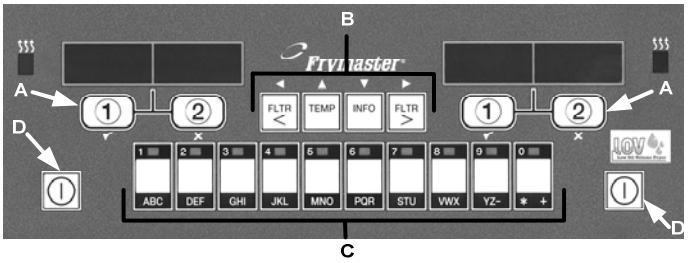
FR 3 Al-T	Inspecção (apenas fritadeiras eléctricas)
FR3 A2-T	Inspecção (apenas fritadeiras a gás) Computador modelo M3000

SET DE 2011

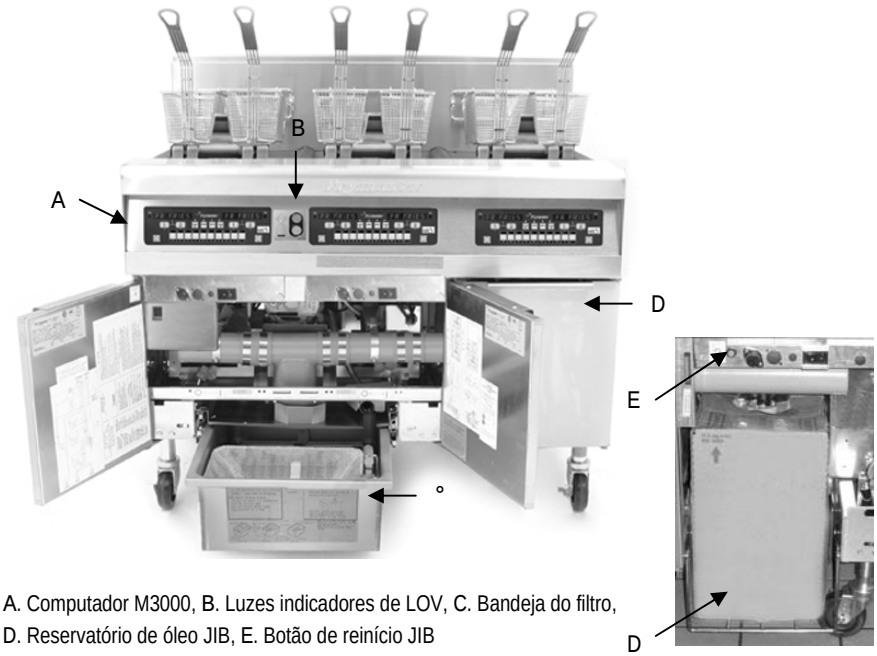
8196932

Computador modelo M2000

A. Botões do ciclo de confecção, B. Botões do filtro, temperatura, informações, programação e navegação, C. Botões do produto, D. LIGAR/DESLIGAR



Modelo BIELA14



A. Computador M3000, B. Luzes indicadores de LOV, C. Bandeja do filtro, D. Reservatório de óleo JIB, E. Botão de reinício JIB

△ 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.

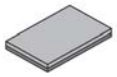
Dicas
Tenha em atenção este ícone para obter dicas úteis sobre como levar a cabo um procedimento.

©McDonald's Corporation · Manual de manutenção planeada · Revisto em Junho de 2009

Limpeza diária das fritadeiras | Diariamente | FR 3 D1

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



Esponja

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.

Óleo quente
Superfícies quentes

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.

Limpar a área atrás das fritadeiras | Semanalmente | FR 3 W1

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	**Electricidade** **Óleo quente** **Superfícies quentes** **Manuseamento manual** **Superfícies/objectos afiados** **Pisos escorregadios**	

Ferramentas e acessórios

Vassoura

Escova, cuba, nylon

Balde com solução super concentrada multiusos McD (APSC)

Balde, toalhas limpas e higienizadas

Balde, toalhas sujas

Sinal de aviso "Piso molhado"

Esfregona

Balde da esfregona

Espremedor da esfregona

Toalhetes

Espátula

Luvas de neopreno

Procedimento

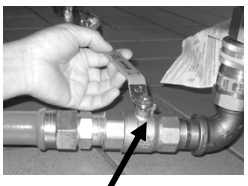
1 **Desligar as fritadeiras.**
Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira na posição desligada.

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

Óleo quente
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.

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


Corte manual

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

continuação

continued ▶

4 Preparar a fritadeira para limpeza.

Destrave as rodas da fritadeira.

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

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

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

Óleo quente

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

5 Desligar a fritadeira da electricidade.

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

Electricidade

6 Limpar os filtros da fritadeira.

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

continuação ▶

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.

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 inspecção do gerente.**
Solicite ao gerente que inspeccione o seu trabalho e aprove a limpeza. Repita qualquer limpe 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.

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

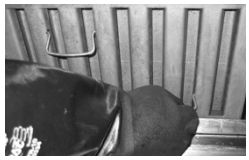
Verifique ambas as extremidades da desconexão rápida relativamente à existência de gordura. Limpe a desconexão rápida, se necessário. Volte a ligar o acoplamento da linha de gás.

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.

Limpar a área atrás das fritadeiras (continuação)

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



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

continuação ▶

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

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

Calibrar a fritadeira | Quinzenal | FR 3 B1

Porquê	Para manter os padrões alimentares	
Tempo necessário	1 minuto para preparar	5 minutos para completar, assim que a fritadeira atingir a temperatura de confecção. A temperatura de confecção 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**	

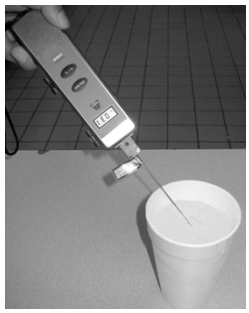
Ferramentas e acessórios

Pirómetro com sensor do recipiente da fritadeira

Luvas de neopreno

Procedimento

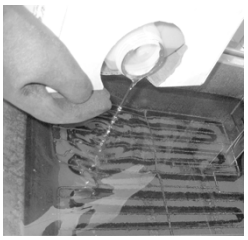
1 Calibrar o pirómetro.
Encha uma chávena para bebidas quentes com gelo e, em seguida, adicione água fria da torneira até ao topo do gelo. Deve possuir 50% de gelo e 50% de água.
2 Colocar o sensor em água
Coloque o sensor na água gelada e mexa continuamente até a leitura da temperatura estabilizar.
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.



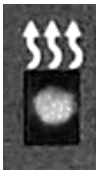
2 Ligar a fritadeira e aquecer o óleo.
Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira. Configure a fritadeira tendo em conta o produto a ser confeccionado. Deixe o óleo na fritadeira atingir a temperatura de confecção e, em seguida, termine o ciclo.

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

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



4 Ciclo do recipiente.
Deixe o recipiente iniciar e terminar o ciclo três vezes. 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´te 2,5 cm da extremidade do sensor. A extremidade deve ficar aproximadamente 7,6 cm 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.

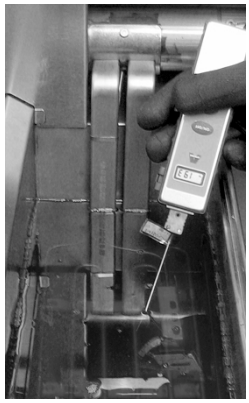
7 **Comparar leituras de temperatura-**
Compare a leitura de temperatura do pirómetro com a temperatura correspondente no mostrador.

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

Se as duas temperaturas forem superiores a 3 ºC (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.



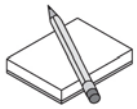
9 **Terminar verificação de calibração.**
Após a conclusão dos passos 5 a 7 no recipiente (incluindo ambos os lados), prima o botão ligar/desligar para terminar a verificação de calibração do recipiente.

10 **Calibrar as restantes fritadeiras.**
Repita os passos 1 a 9 para as restantes fritadeiras.

Calibrar o tempo de recuperação da fritadeira | Mensalmente | FR 3 M1

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 Ligar a fritadeira.
Prima o botão ligar/desligar para ligar a fritadeira. O mostrador exibirá "----", nome do produto ou "BAIXA TEMP.".

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 ºC a 149 ºC.

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

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

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

continuação ▶

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.

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.

Modo de limpeza profunda do sistema JIB | Trimestralmente | FR 3 Q1

Porquê	Remove óleo caramelizado dos elementos (se forem eléctricos) e da cuba de fritura.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para preparar; 60 minutos por cuba para completar
Hora do dia	Esta tarefa pode ser executada numa cuba de cada vez. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.	Para restaurantes abertos 24 horas: Esta tarefa pode ser executada numa cuba de cada vez. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.

Ícones de perigo

Produtos químicos **Electricidade** **Líquidos quentes/vapor** **Óleo quente** **Superfícies quentes**
Manuseamento manual **Peças móveis** **Superfícies/objectos afiados** **Pisos escorregadios**

Ferramentas e acessórios

Avental, resistente ao calor

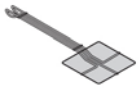
Escova, cuba, resistente ao calor

Balde, sintético

Balde, toalhas limpas e higienizadas

Balde, toalhas sujas

Máscara


Escumadeira da fritadeira

Luvas, neopreno

Vareta *goofer*

Solução super concentrada multiusos McD (APSC)

Desengordurante reforçado McD

Carrinho de remoção de óleo

Toalhetes

Pá de madeira de bordo com esponja

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

1 **Preparação para a limpeza profunda e encerramento da fritadeira.**
Coloque as luvas de neopreno, um avental resistente ao calor e uma máscara. Deve utilizar este equipamento durante todo o processo.

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

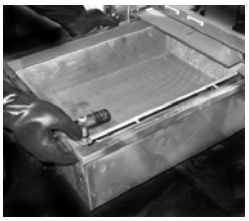
Verifique se os filtros da fritadeira estão no lugar. Ligue, pelo menos, um ventilador de exaustão. O ventilador deve permanecer ligado durante todo o procedimento.

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

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

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.

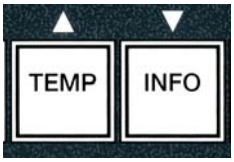
2 **Remover a bandeja do filtro.**
Remova a bandeja do filtro e remova o cesto de restos, anel de retenção, cartucho do filtro e rede.



Superfícies quentes

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

4 **Entrar no modo de Limpeza profunda.**
Mantenha premidos em simultâneo os botões Temp e Info até que NÍVEL 1 seja apresentado no computador, alterando para INSERIR CÓDIGO.



Modo de limpeza profunda do sistema JIB (continuação)

5 Inserir código.
Introduza 1-2-3-4 utilizando as teclas numéricas.

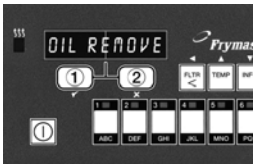
6 Avançar até Limpeza profunda.
Prima o botão ▼ "Info" para avançar para o MODO DE LIMPEZA PROFUNDA.

7 Prima a tecla com a marca de verificação.
Prima a tecla 1 ✔ sob o recipiente a ser limpo.

8 Confirmar Limpeza profunda.
O mostrador do computador alterna entre LIMPEZA PROFUNDA? e SIM NÃO.
Prima a tecla 1 ✔ .

9 Confirmar remoção de óleo.
Cubas divididas: O computador exibe Limpeza profunda, alternando com L e R. Prima o botão 1 ✔ ou 2 ✕ sob o recipiente dividido a ser limpo. O computador exibe ÓLEO RETIRADO? alternando com SIM NÃO.

Cubas completas: O computador exibe ÓLEO RETIRADO? alternando com SIM NÃO.



10 Confirmar estado da cuba.
Recipiente vazio: Prima a tecla 1 ✔ . O computador exibe SOLUÇÃO COLOCADA? alternando com SIM.

Recipiente cheio de óleo: Prima a tecla 2 ✕. O computador exibe UNIDADE DE ELIMINAÇÃO COLOCADA? alternando com SIM NÃO.

11 Drenar óleo do recipiente.
Recipiente vazio: Avance para o passo 12.

Certifique-se de a MSDU (unidade de eliminação de gordura da McDonald ou carrinho de remoção de óleo) se encontra sob a calha de drenagem da fritadeira.

Recipiente cheio: Prima a tecla 1 ✔ 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. O computador exibe A ELIMINAR alterando para RECIPIENTE VAZIO?.

Prima a tecla 1 ✔ .

Óleo quente
O óleo pode estar muito quente. Evite salpicos.

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

Superfícies quentes

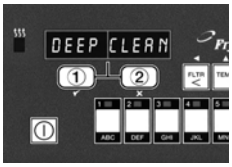
13 Adicionar desengordurante e água quente ao recipiente.
Verta cuidadosamente desengordurante reforçado McD no recipiente. Se estiver a limpar completamente um recipiente, utilize 2,52 litros de desengordurante. Se estiver a limpar um lado de um recipiente dividido, utilize 1,26 litros de desengordurante. Acabe de encher o recipiente com água quente. A solução deve ficar 1 polegadas acima da linha de enchimento.

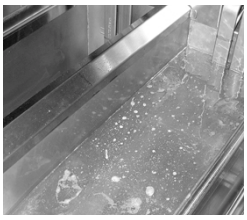
Consulte as instruções da Kay Chemical relativamente ao procedimento de limpeza profunda da fritadeira para obter instruções adicionais.

Produtos químicos
Desengordurante reforçado da McD

14 Após a adição da solução de limpeza
O computador exibe SOLUÇÃO COLOCADA? alternando com SIM.
Prima a tecla 1 ✔ .

15 Iniciar Limpeza profunda
O computador exibe LIMPEZA PROFUNDA alternando com um cronómetro de uma hora. A solução atingirá uma temperatura de 91 ºC. A solução deve preparada a mexer em lume brando. Conclua os passos de 15 a 18 enquanto o temporizador está em funcionamento.

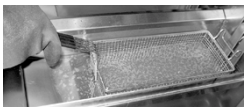




Líquidos quentes/vapor
A solução nunca deve ferver ou pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, cancele a limpeza profunda ao manter premido o botão duas vezes durante três segundos.

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

16 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.

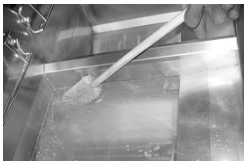


Alerta do equipamento
Não coloque quaisquer peças de alumínio na solução de limpeza. Os suportes da cesta de metal sólido são feitas de alumínio.

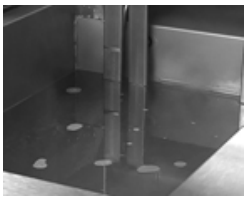
17 Limpar a estrutura de apoio da cesta.
Utilize a vareta *goofer* para retirar a estrutura de apoio da cesta do recipiente. Peça a outra pessoa da equipa que coloque a estrutura na lava-loiça de três compartimentos e a lave completamente com água quente. Seque completamente.

Superfícies quentes
A estrutura de suporte da cesta está muito quente.

18 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.



19 Limpeza concluída
Uma hora depois, o computador exibe LIMPEZA CONCLUÍDA e emite um alarme. Prima 1 ✔ para silenciar o alarme.



20 Drenar a solução do recipiente.
Siga o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical para remover a solução.

O computador exibe SOLUÇÃO REMOVIDA? alternando com SIM. Assim que a solução for removida, prima o botão 1 ✔ .

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

21 Esfregar no interior do recipiente.
O computador exibe RECIPIENTE ESFREGADO? alternando com SIM.

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.

Assim que o recipiente estiver esfregado, prima o botão 1 ✔ .

22 Drenagem
O computador exibe A DRENAR para drenar a quantidade reduzida de solução do recipiente.

Líquidos quentes/vapor

A solução estará muito quente. Evite salpicos.

23 Lavar o recipiente com água.
Lave completamente o recipiente com água quente 38 ºC. Certifique-se de que a bandeja do filtro está inserida para capturar a água de lavagem. Repita o procedimento com água mais quente e limpa.

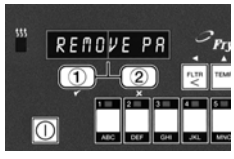
24 Lavagem concluída
O computador exibe LAVAGEM CONCLUÍDA? alternando com SIM.

Prima o botão 1 ✔ quando a lavagem estiver concluída.

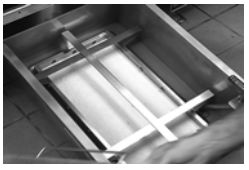
25 Remover a bandeja do filtro.
O computador exibe REMOVER BANDEJA.

Remova a bandeja do filtro.

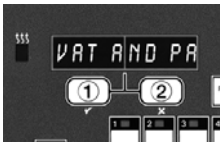
Superfícies quentes



26 Secar recipiente e lavar e secar bandeja
O computador exibe RECIPIENTE E BANDEJA SECOS? alternando com SIM.
Remova e drene a bandeja do filtro de acordo com o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical.
Limpe o recipiente com uma toalha limpa e higienizada.
Seque completamente o interior do recipiente com toalhetes.
Lave e limpe a bandeja do filtro. Volte a montá-la com os seus componentes e instale uma bandeja do filtro.



27 Recipiente e bandeja secos
Prima 1 ✔ quando o recipientes e a bandeja estiverem secos e prontos a ser utilizados.

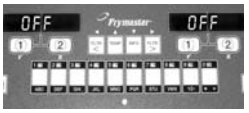


28 Encher o recipiente com óleo.
O computador exibe ENCHIMENTO MANUAL DO RECIPIENTE alternando com SIM.
Encha o recipiente com a quantidade adequada de óleo.

Prima 1 ✔ quando o recipiente estiver cheio até à linha do nível de óleo inferior.

Manuseamento manual

29 Desligar.
O computador exibe DESLIGADO.



Modo de limpeza profunda do sistema de óleo a granel

Trimestralmente | **FR 3 Q2**

Porquê	Remove óleo caramelizado dos elementos (se forem eléctricos) e da cuba de fritura.	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para preparar; 60 minutos por cuba para completar
Hora do dia	Esta tarefa pode ser executada numa cuba de cada vez. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.	Para restaurantes abertos 24 horas: Esta tarefa pode ser executada numa cuba de cada vez. Poderá servir os clientes com as cubas restantes.
Ícones de perigo	**Produtos químicos** **Electricidade** **Líquidos quentes/vapor** **Óleo quente** **Superfícies quentes** **Manuseamento manual** **Peças móveis** **Superfícies/objectos afiados** **Pisos escorregadios**	

Ferramentas e acessórios

Avental, resistente ao calor

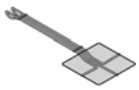
Escova, cuba, resistente ao calor

Balde, sintético

Balde, toalhas limpas e higienizadas

Balde, toalhas sujas

Máscara


Escumadeira da fritadeira

Luvas, neopreno

Vareta *goofer*

Solução super concentrada multiusos McD (APSC)

Desengordurante reforçado McD

Carrinho de remoção de óleo

Toalhetes

Pá de madeira de bordo com esponja

Procedimento

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

1 **Preparação para a limpeza profunda e encerramento da fritadeira.**
Coloque as luvas de neopreno, um avental resistente ao calor e uma máscara. Deve utilizar este equipamento durante todo o processo.

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

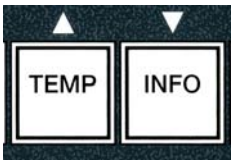
Verifique se os filtros da fritadeira estão no lugar. Ligue, pelo menos, um ventilador de exaustão. O ventilador deve permanecer ligado durante todo o procedimento.

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.

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

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

2 **Entrar no modo de Limpeza profunda.**
<u>NÃO</u> drene o óleo a ser eliminado para o depósito de resíduos, bandeja do filtro suja nem para uma bandeja sem componentes.
Mantenha premidos em simultâneo os botões Temp e Info até que NÍVEL 1 seja apresentado no computador, alterando para INSERIR CÓDIGO.



3 **Inserir código.**
Introduza 1-2-3-4 utilizando as teclas numéricas.

4 **Avançar até Limpeza profunda.**
Prima o botão ▼ "Info" para avançar para o MODO DE LIMPEZA PROFUNDA.

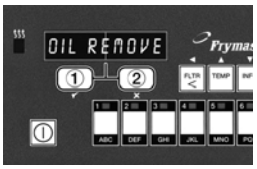
Modo de limpeza profunda do sistema de óleo a granel (continuação)

5 Prima a tecla com a marca de verificação.
Prima a tecla 1 ✔ sob o recipiente a ser limpo.

6 Confirmar Limpeza profunda.
O mostrador do computador alterna entre LIMPEZA PROFUNDA? e SIM NÃO.
Prima a tecla 1 ✔ .

7 Confirmar remoção de óleo.
Cubas divididas: O computador exibe Limpeza profunda, alternando com L e R. Prima o botão 1 ✔ ou 2 ✕ sob o recipiente dividido a ser limpo. O computador exibe ÓLEO RETIRADO? alternando com SIM NÃO.

Cubas completas: O computador exibe ÓLEO RETIRADO? alternando com SIM NÃO.



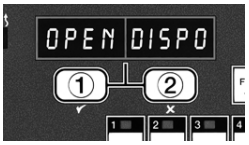
8 Confirmar estado da cuba.
Recipiente vazio: Prima a tecla 1 ✔ . O computador exibe SOLUÇÃO COLOCADA? alternando com SIM.

Recipiente cheio de óleo: Prima a tecla 2 ✕. O computador exibe A DRENAR alternando para RECIPIENTE VAZIO? E SIM?.

⚠ **Óleo quente**
O óleo pode estar muito quente. Evite salpicos.

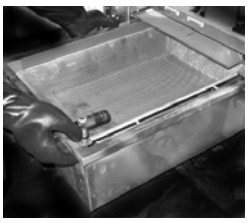
9 Recipiente vazio.
Prima a tecla 1 ✔

10 Abrir válvula de eliminação.
O computador exibe ABRIR VÁLVULA DE ELIMINAÇÃO. Abra a válvula e puxe o manípulo da válvula de eliminação completamente para fora para iniciar a eliminação.



11 Eliminar
O computador exibe A ELIMINAR durante quatro minutos enquanto a bomba está em funcionamento.

12 Remover a bandeja do filtro.
O computador exibe REMOVER BANDEJA. Remova a bandeja do filtro e certifique-se de que a mesma está vazia.
Se estiver vazia, remova a cesta de restos, o anel de retenção, o cartucho do filtro e a rede.



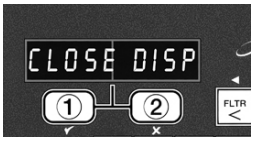
13 A bandeja está vazia?
O computador exibe BANDEJA VAZIA? alternando com SIM NÃO. Remova a bandeja do filtro e certifique-se de que a mesma está vazia.

Bandeja vazia: Prima a tecla 1 ✔ .

Óleo na bandeja: Prima a tecla 2 ✕. A bomba permanece em funcionamento durante quatro minutos adicionais.

Modo de limpeza profunda do sistema de óleo a granel (continuação)

14 Fechar válvula de eliminação.
O computador exibe FECHAR VÁLVULA DE ELIMINAÇÃO. Feche a válvula de eliminação empurrando o manípulo da mesma em direcção à à parte posterior da fritadeira até parar. Bloqueie o manípulo.



15 Inserir bandeja do filtro.
O computador exibe INSERIR BANDEJA.
Coloque a bandeja do filtro com todos os componentes removidos no armário da fritadeira.

Superfícies quentes

16 Adicionar desengordurante e água quente ao recipiente.
Verta cuidadosamente desengordurante reforçado McD no recipiente. Se estiver a limpar completamente um recipiente, utilize 2,52 litros de desengordurante. Se estiver a limpar um lado de um recipiente dividido, utilize 1,26 litros de desengordurante. Acabe de encher o recipiente com água quente. A solução deve ficar 1 polegadas acima da linha de enchimento.

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

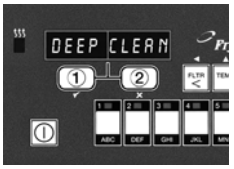
Produtos químicos
Desengordurante reforçado da McD

17 Após a adição da solução de limpeza
O computador exibe SOLUÇÃO COLOCADA? alternando com SIM.
Prima a tecla 1 ✔ .

18 Iniciar Limpeza profunda
O computador exibe LIMPEZA PROFUNDA alternando com um cronómetro de uma hora. A solução atingirá uma temperatura de 91 ºC. A solução deve preparada a mexer em lume brando. Conclua os passos de 19 a 21 enquanto o temporizador está em funcionamento.

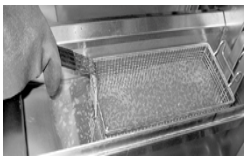
Líquidos quentes/vapor
A solução nunca deve ferver ou pode transbordar. Se a unidade começar a transbordar, cancele a limpeza profunda ao manter premido o botão duas vezes durante três segundos.

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



19 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.

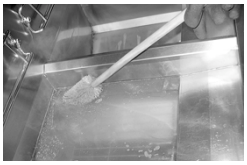


Modo de limpeza profunda do sistema de óleo a granel (continuação)

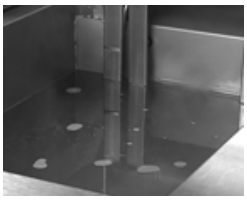
20 Limpar a estrutura de apoio da cesta.
Utilize a vareta goofer para retirar a estrutura de apoio da cesta do recipiente. Peça a outra pessoa da equipa que coloque a estrutura na lava-loiça de três compartimentos e a lave completamente com água quente. Seque completamente.

Superfícies quentes
A estrutura de suporte da cesta está muito quente.

21 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.



22 Limpeza concluída
Uma hora depois, o computador exibe LIMPEZA CONCLUÍDA e emite um alarme. Prima 1 ✔ para silenciar o alarme.



23 Drenar a solução do recipiente.
Siga o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical para remover a solução.

O computador exibe SOLUÇÃO REMOVIDA? alternando com SIM. Assim que a solução for removida, prima o botão 1 ✔ .

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

24 Esfregar no interior do recipiente.
O computador exibe RECIPIENTE ESFREGADO? alternando com SIM.

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.

Assim que o recipiente estiver esfregado, prima o botão 1 ✔ .

25 Drenagem
O computador exibe A DRENAR para drenar a quantidade reduzida de solução do recipiente.

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

26 Lavar o recipiente com água.
Lave completamente o recipiente com água quente 38 ºC. Certifique-se de que a bandeja do filtro está inserida para capturar a água de lavagem. Repita o procedimento com água mais quente e limpa.

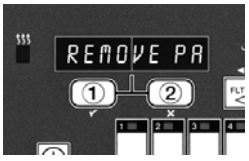
27 Lavagem concluída
O computador exibe LAVAGEM CONCLUÍDA? alternando com SIM.

Prima o botão 1 ✔ quando a lavagem estiver concluída.

28 Remover a bandeja do filtro.
O computador exibe REMOVER BANDEJA.

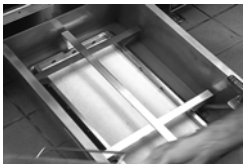
Remova a bandeja do filtro.

Superfícies quentes

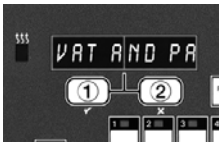


Modo de limpeza profunda do sistema de óleo a granel (continuação)

29 Secar recipiente e lavar e secar bandeja
O computador exibe RECIPIENTE E BANDEJA SECOS? alternando com SIM. Remova e drene a bandeja do filtro de acordo com o procedimento de limpeza profunda da Kay Chemical. Limpe o recipiente com uma toalha limpa e higienizada. Seque completamente o interior do recipiente com toalhetes. Lave e limpe a bandeja do filtro. Volte a montá-la com os seus componentes e instale uma bandeja do filtro.

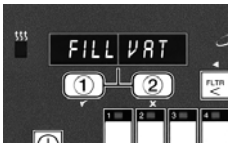


30 Recipiente e bandeja secos
Prima 1 ✔ quando o recipientes e a bandeja estiverem secos e prontos a ser utilizados.



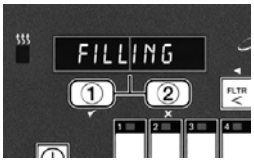
31 Encher o recipiente com óleo.
O computador exibe ENCHER RECIPIENTE DE GRANEL? alternando com SIM.
Encha o recipiente com a quantidade adequada de óleo.

Prima 1 ✔ quando o recipiente estiver cheio até à linha do nível de óleo inferior.

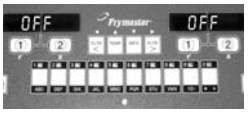


32 Encher o recipiente com óleo.
O computador exibe MANTER PREMIDO SIM PARA ENCHER alternando com SIM. Mantenha premido o botão 1 ✔ para encher o recipiente. Solte o botão quando o recipiente estiver cheio até à linha do nível de óleo inferior.

33 Encher
O computador exibe A ENCHER enquanto o recipiente está a ser cheio com óleo. Se o botão for solto, o computador exibe CONTINUAR A ENCHER? alternando com SIM NÃO. Mantenha premido o botão 1 ✔ para continuar a encher.



34 Desligar.
O computador exibe DESLIGADO.



Verificar os controlos de limite elevado | Trimestralmente | FR 3 Q3

Porquê

Se o limite superior não estiver a funcionar correctamente pode provocar graves falhas no equipamento e condições inseguras. Nunca opere uma fritadeira que possua um limite superior avariado. Efectue este teste quando a fritadeira não for necessária por uma hora e o óleo estiver para ser mudado. Elimine o óleo após a realização deste teste.

Tempo necessário

45 minutos para a fritadeira aquecer

25 minutos por cuba
1 hora para o arrefecimento do óleo antes da eliminação.

Hora do dia

Após o encerramento. Efectue este teste quando o óleo de confecção estiver para ser mudado.

Para restaurantes abertos 24 horas: durante períodos de pouca afluência quando o óleo estiver para ser mudado

Ícones de perigo

Líquidos quentes/vapor **Óleo quente** **Superfícies quentes**

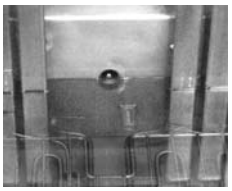
Ferramentas e acessórios

Carrinho de remoção de óleo

Luvas de neopreno

Procedimento

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



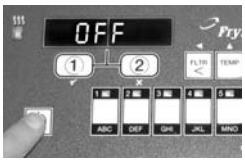
Verifique o nível de óleo da fritadeira. Deve estar acima da linha "nível de óleo" superior.

Verifique a temperatura do óleo ao premir o botão TEMP. A temperatura do óleo deve ser superior a 82 ºC.

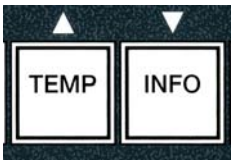
Confirme que os filtros de gordura do exaustor estão no local e ligue os ventiladores do exaustor. Os ventiladores devem permanecer ligados durante todo o procedimento. Durante este procedimento, o óleo na fritadeira é aquecido a temperaturas muito elevadas. O óleo pode fumegar ligeiramente e estará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

2 **Desligar o computador**
Prima os botões desligar.

Superfícies quentes



3 **Entrar no modo de programação**
Mantenha premidos em simultâneo os botões Temp e Info até que NÍVEL 1 seja apresentado no computador, alterando para INSERIR CÓDIGO.



4 **Inserir código**
Introduza 1-2-3-4 utilizando as teclas numéricas.

5 **Alterações do ecrã do computador**
O computador exibe Programa de Nível 1.

6 **Deslocar-se através das selecções**
Prima o botão ▼ "Info" para avançar até Teste de Limite Superior.

Verificar os controlos de limite elevado (continuação)

7 Confirmar selecção
Prima a tecla 1 ✔.

8 Confirmar selecção de teste
O computador exibe LIMITE SUPERIOR? alternando com SIM NÃO.

9 Premir tecla
Prima a tecla ✔.

10 Manter premida a tecla de verificação
O computador exibe MANTER PREMIDA VERIFICAÇÃO.

11 Manter premida a tecla
Mantenha premida a tecla ✔ do recipiente a ser testado. O computador exibe a temperatura do recipiente durante o teste.

12 Aquecimento do recipiente
O computador exibe QUENTE ELEVADA 1, quando o recipiente atinge os 210 °C ± 12 °C. Nos computadores utilizados na União Europeia (com a marca CE), a temperatura é 202 °C.

13 Abertura do limite superior
O computador exibe AJUDA alternando com 2 ELEVADO, quando o limite superior abre entre 217-231 °C.

14 Falha do limite superior
Se o limite superior falhar, o computador exibe FALHA DO LIMITE SUPERIOR alternando com DESLIGAR ALIMENTAÇÃO. Se tal ocorrer, desligue imediatamente a alimentação e solicite assistência técnica.

15 Soltar tecla
Solte o botão 1 ✔.

16 Assim que óleo arrefecer, desligue.
Quando o óleo arrefecer abaixo dos 204 °C, prima duas vezes o botão 2 ✕ para sair e desligar.

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

18 Verificar os controlos de limite superior das restantes fritadeiras.
Repita os passos 3-18 para as restantes fritadeiras.

Substituir os anéis de vedação do filtro | Trimestralmente | FR 3 Q4

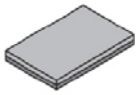
Porquê	Para manter a bomba do filtro da fritadeira em boas condições de funcionamento	
Tempo necessário	2 minutos para preparar	5 minutos para completar
Hora do dia	Na abertura; a fritadeira deve estar fria	Para restaurantes abertos 24 horas: Durante um período de pouca afluência quando se puder desligar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

Ícones de perigo **Óleo quente** **Superfícies quentes**

Ferramentas e acessórios

Anéis de vedação para a bomba do filtro

Chave de fendas

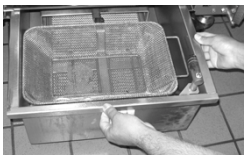


Esponja

Procedimento

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

2 Remover a bandeja do filtro.
Retire a bandeja do filtro do armário.



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

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

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

Inspecção anual (apenas fritadeiras eléctricas) | Anualmente | FR 3 A1-T

Porquê

A Frymaster recomenda a inspecção 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 inspecção

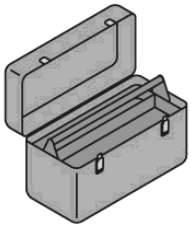
Hora do dia

A inspecção 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

Produtos químicos **Electricidade** **Óleo quente** **Superfícies quentes** **Manuseamento manual** **Peças móveis** **Superfícies/objectos afiados** **Pisos escorregadios**

Ferramentas e acessórios



Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento

APENAS TÉCNICOS QUALIFICADOS

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

Superfícies quentes

2 **Inspecção 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.

3 **Inspecção 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.

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 FR3 M1. O tempo de recuperação mais recente deve ser inferior a 1:40 (um minuto e quarenta segundos).

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

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

Apenas em fritadeiras eléctricas, verifique se o cabo de alimentação de grandes dimensões está correctamente ligado. Ajuste conforme necessário. Avance para o passo 6.

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

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

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

13 **Inspecção 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.

Inspecção anual (apenas fritadeiras a gás) | Anualmente | FR 3 A2-T

Porquê

A Frymaster recomenda a inspecção 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

1 hora e 30 minutos para completar

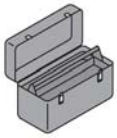
Hora do dia

A inspecção 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

Produtos químicos **Electricidade** **Óleo quente** **Superfícies quentes** **Manuseamento manual** **Peças móveis** **Superfícies/objectos afiados** **Pisos escorregadios**

Ferramentas e acessórios



Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento

APENAS TÉCNICOS QUALIFICADOS

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

Superfícies quentes

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 FR3 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.

Inspecção anual (apenas fritadeiras a gás) (continuação)

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

Ligue o multímetro em série com ao fio do sensor de chamas branco no acendedor. Deixe o queimador funcionar durante, pelo menos, um minuto após a conclusão do ciclo de fusão. Após um minuto, a leitura 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.

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

11 Inspecção da cablagem
Verifique se todas as blindagens e ligações de cabos estão apertadas e em boas condições.

12 Inspecção 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.