



# MANUAL DO OPERADOR

## FRITADEIRA ABERTA

### MODELOS

**OFE-290**

**OFE-292**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

REGISTE A GARANTIA ONLINE EM [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



# HENNY PENNY

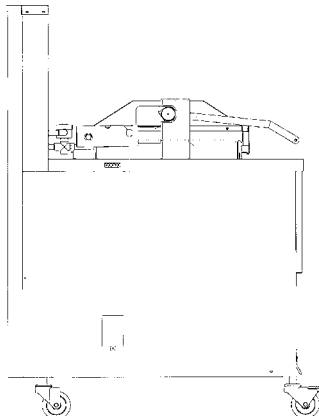
## FRITADEIRA ELÉTRICA ABERTA DE 8 CABEÇAS

### ESPECIFICAÇÕES

Altura	155 cm
Largura	61 cm
Profundidade	107 cm
Solo coberto	Aproximadamente 65 m <sup>2</sup>
Capacidade do recipiente	8 cabeças de frango - 9,5 kg (21 libras) 45 kg de gordura de fritar (100 libras)
Ligações elétricas	208 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amps 240 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 200 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amps 240 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 380 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 25,8 Amps 415 VCA, Trifásica, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Amps
Aquecimento	2 resistências elétricas de imersão de 8.500 Watts cada.
Peso de embarque	Aproximadamente 269 kg (593 libras)

### NOTICE

No painel do lado direito existe uma chapa sinalética com informações sobre o tipo de fritadeira, número de série, data da garantia e outros dados relativos ao modelo. Além disso, o número de série é embutido na parte exterior da cuba de fritura. Consulte a figura abaixo.



## ÍNDICE

<b>Secção</b>	<b>Página</b>
Secção 1. INTRODUÇÃO .....	1-1
1-1 Introdução.....	1-1
1-2 Cuidados a ter .....	1-1
1-3 Manutenção .....	1-1
1-4 Segurança .....	1-2
Secção 2. INSTALAÇÃO .....	2-1
2-1 Introdução.....	2-1
2-2 Desempacotagem.....	2-1
2-3 Seleção da localização da fritadeira .....	2-4
2-4 Nivelamento da fritadeira.....	2-4
2-5 Ventilação da fritadeira.....	2-5
2-6 Requisitos elétricos.....	2-5
2-7 Requisitos elétricos internacionais .....	2-6
Secção 3. OPERAÇÃO .....	3-1
3-1 Componentes operacionais.....	3-1
3-2 Operação da tampa .....	3-2
3-3 Operação do ciclo de fusão.....	3-2
3-4 Interruptores e indicadores .....	3-3
3-5 Enchimento ou adição de gordura de fritar .....	3-5
3-6 Operação básica.....	3-6
3-7 Cuidados a ter com a gordura de fritar .....	3-8
3-8 Instruções de filtragem .....	3-8
3-9 Mudança do saco do filtro .....	3-10
3-10 Limpeza da cuba de fritura.....	3-11
3-11 Reinício manual do protetor do motor da bomba de filtragem.....	3-12
3-12 Calendário de manutenção periódica.....	3-12
3-13 Manutenção preventiva .....	3-12
3-14 Programação .....	3-15
3-15 Modo de programação especial .....	3-17
Secção 4. RESOLUÇÃO DE ANOMALIAS .....	4-1
4-1 Guia de Resolução de Anomalias .....	4-1
4-2 Códigos de erro.....	4-2
Glossário .....	G-1

Lista de Distribuidores – Nacionais e Internacionais

## SECÇÃO 1. INTRODUÇÃO

### 1-1. INTRODUÇÃO

A fritadeira aberta Henny Penny é uma unidade básica de equipamentos de processamento de alimentos. Esta unidade é utilizada unicamente em operações de restauração institucionais e comerciais.

### NOTICE



A partir de 10 de agosto de 2005, a diretiva relativa aos resíduos do equipamento elétrico e eletrónico entrou em vigor na União Europeia. Todos os nossos produtos foram avaliados de acordo com a diretiva WEEE. Também analisámos os nossos produtos para determinar se estão em conformidade com a diretiva relativa à restrição de substâncias perigosas (RoHS) e concebemos novamente os nossos produtos conforme necessário para estar em conformidade. Para permanecer de acordo com estas diretivas, esta unidade não deve ser eliminada como resíduo municipal não triado. Para eliminar de forma adequada, contacte o seu distribuidor Henny Penny mais próximo.

### 1-2. Cuidados apropriados

Como em qualquer equipamento de restauração, a fritadeira aberta Henny Penny precisa de cuidados e de manutenção. O presente manual contém os requisitos de manutenção e limpeza, os quais devem tornar-se parte integrante, permanente e regular da operação da unidade.

### 1-3. MANUTENÇÃO

Se precisar de assistência externa, contacte o distribuidor local independente da sua área, ou ligue para a Henny Penny Corp. 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

## 1-4. SEGURANÇA

A fritadeira de mergulho Henny Penny possui incorporadas várias características de segurança. Contudo, a única forma de garantir uma operação com toda a segurança é assimilar os procedimentos adequados de instalação, operação e manutenção. As instruções contidas no presente manual foram concebidas de forma a ajudá-lo a estudar os procedimentos apropriados. Sempre que as informações forem importantes ou estiverem relacionadas com a segurança, utilizamos as palavras PERIGO, AVISO, CUIDADO e NOTA. Descrevemos abaixo como são utilizadas.



O SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA surge sempre associado a um PERIGO, AVISO ou CUIDADO que possa implicar risco de ferimentos pessoais.



A NOTA serve para realçar informações particularmente importantes.



*CUIDADO sem o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode provocar danos materiais.*



*CUIDADO utilizado com o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poderá provocar ferimentos menores ou moderados.*



**AVISO** indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode provocar ferimentos graves ou a morte.



**PERIGO INDICA UMA SITUAÇÃO PERIGOSA DE FORMA IMINENTE QUE, SE NÃO FOR EVITADA, PROVOCA FERIMENTOS GRAVES OU A MORTE.**



## SECÇÃO 2. INSTALAÇÃO

### 2-1. INTRODUÇÃO

Esta secção fornece as instruções de instalação e de desempacotamento para a fritadeira aberta OFE-290/292 da Henny Penny.

#### NOTICE

A instalação desta unidade deverá ser feita unicamente por um técnico qualificado.



**Não perfure a fritadeira com objetos, tais como brocas ou parafusos, pois poderá danificar componentes ou ser vítima de choque elétrico.**

#### NOTICE

### 2-2. INSTRUÇÕES DE DESEMPACOTAMENTO

Todos os danos ocorridos durante o transporte devem ser registados na presença do responsável pela entrega antes da sua partida.

1. Corte e retire as cintas de metal que cingem o cartão.
2. Retire a tampa do cartão e levante o cartão principal, retirando-o de cima da fritadeira.
3. Retire os suportes de empacotamento (4) dos cantos.
4. Corte a película aderente em redor da caixa de suporte/transporte e retire-a a partir da parte superior da tampa da fritadeira.
5. Corte e retire as fitas metálicas que mantêm a fritadeira fixa à palete.



**Todos os contrapesos devem ser carregados antes de destravar a tampa ou podem resultar ferimentos pessoais.**

6. Retire a fritadeira da paleta.



**Tenha cuidado ao transportar a fritadeira para evitar ferimentos. A fritadeira pesa cerca de aproximadamente 270 kg (600 libras).**



**2-2. INSTRUÇÕES DE  
DESEMPACOTAMENTO  
(Continuação)**

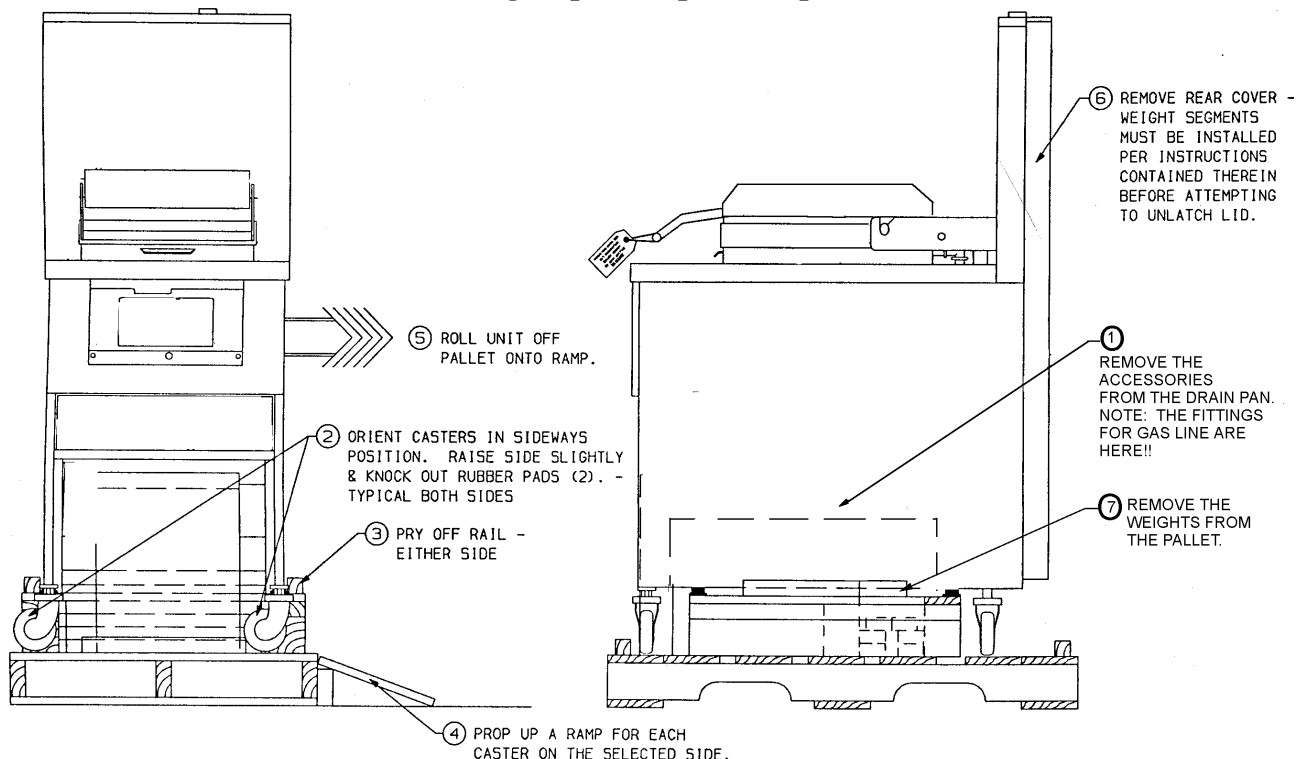
7. Retire os contrapesos da palete, que estão presos à palete, sob a fritadeira.

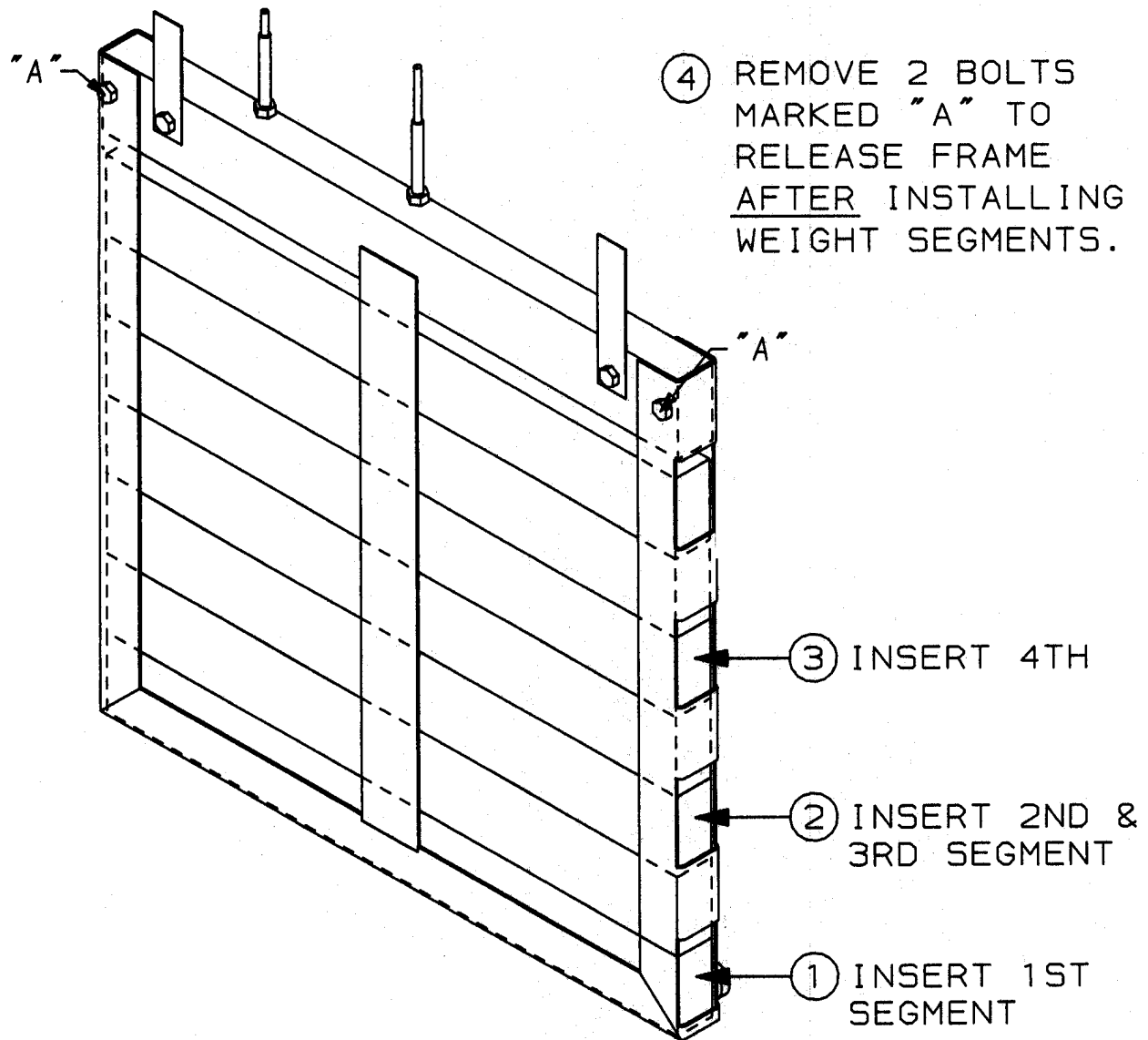
**CAUTION**

*Não deixe cair. Os contrapesos pesam aproximadamente 8,1 kg (18 libras) cada. Manuseie-os com cuidado, pois pode magoar-se.*

8. Retire a cobertura posterior.
9. Carregue os 4 pesos no conjunto dos contrapesos. Consulte a página seguinte.
10. Recoloque a cobertura posterior.
11. Corte as etiquetas de aviso apostas ao conjunto da tampa. Pode agora levantar a tampa.
12. Retire os acessórios de dentro da panela de drenagem do filtro.
13. Retire o papel protetor do recipiente da fritadeira. Limpe a superfície exterior com um pano húmido.

**Descarga Opcional por Rampa**





- \* EACH WEIGHT SEGMENT WEIGHS APPROXIMATELY 18 LBS. (8.1 KG) - HANDLE WITH CARE.
- \* ALL SEGMENTS ARE IDENTICAL.
- \* ALL SEGMENTS MUST BE INSTALLED AND SECURED IN THE FRAME BEFORE ATTEMPTING TO UNLATCH LID.

### **2-3. SELEÇÃO DA LOCALIZAÇÃO DA FRITADEIRA**

A localização adequada da fritadeira é extremamente importante para o respetivo funcionamento, velocidade e conveniência. Escolha um local onde seja possível realizar as operações de carga e descarga de forma simples e sem interferir com a fase final de processamento das encomendas. A experiência dos operadores aconselha frituras completas do produto cru, bem como a conservação do produto a quente, para se garantir um serviço contínuo. Deverão existir pranchas de descarga ou de colocação pelo menos a um dos lados da fritadeira. Tenha presente que, para maximizar a eficácia, deverá operar em "linha reta", isto é, entrada a cru a um dos lados e saída do produto cozinhado do outro. O processamento das encomendas pode ser afastado do local, perdendo-se unicamente uma pequena parcela da eficácia. Para uma manutenção correta da fritadeira, é indispensável guardar-se uma folga de 60 cm em toda a volta da fritadeira. O acesso ao interior, para manutenção, faz-se retirando um painel lateral.



*Para evitar a ocorrência de incêndios ou de materiais estragados, a área sob a fritadeira não deve ser utilizada para armazenar materiais.*



**Para evitar a ocorrência de queimaduras graves resultantes de salpicos da gordura de fritar, coloque e instale a fritadeira de modo a impedir a inclinação ou movimento. Devem ser utilizadas cintas de retenção para fins de estabilização.**



A fritadeira deve ser instalada e operada de forma a garantir que a água é impedida de entrar em contacto com a gordura de fritar

### **2-4. NIVELAMENTO DA FRITADEIRA**

A correta operação da fritadeira requer que o aparelho seja nivelado nos sentidos lateral e longitudinal. Aplique um nível de bolha nas áreas planas em redor do rebordo do recipiente e ajuste o parafuso de nivelamento ou os rodízios até nivelar a unidade.



**O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

## 2-5. VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira deve ser posicionada tendo em conta a necessidade de ventilação, dirigida quer para uma chaminé de exaustão quer para um sistema de ventilação. Este aspeto é essencial, pois a exaustão dos vapores e odores da fritura reveste-se de grande importância. Deverão tomar-se precauções especiais quanto à conceção da chaminé de exaustão, para que esta não interfira com o funcionamento da fritadeira. Recomendamos que consulte uma companhia local especializada em sistemas de ventilação ou aquecimento, para se equipar com um sistema adequado.

### **NOTICE**

A ventilação deve estar em conformidade com os regulamentos locais, estatais e nacionais. Consulte os bombeiros da sua localidade ou as autoridades camarárias.

## 2-6. REQUISITOS ELÉTRICOS

A fritadeira elétrica requer uma alimentação de 208 ou 240 volts, trifásica e 50/60 Hz. O cabo de alimentação já estará montado na fritadeira. Para determinar a voltagem correta, verifique a chapa sinalética montada por cima da tampa, ou no lado esquerdo para determinar a fonte de alimentação adequada.

Consulte a secção 2-7 para requisitos elétricos internacionais.



**Esta fritadeira deve ser devidamente ligada à massa, caso contrário podem ocorrer choques elétricos. Consulte os códigos elétricos locais para obter os procedimentos corretos de ligação à massa; caso contrário, consulte o Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA N.º 70 – (última edição). NO Canadá, todas as ligações elétricas terão de obedecer ao CSA CSS.1, Código Elétrico Canadiano, 1ª Parte, e/ou aos códigos locais.**

**Para evitar a ocorrência de choques elétricos, esta unidade deve ser equipada com um disjuntor externo que irá desligar todos os condutores não ligados à massa. O interruptor principal de corrente deste aparelho não desliga todos os fios condutores.**

Deverá instalar-se um interruptor de corrente autónomo dotado de fusíveis adequados, na melhor posição possível entre a fritadeira e a tomada de energia. O cabo deverá ser de fio de cobre isolado, com capacidade para 600 volts e 90 °C. Para comprimentos superiores a 15,24 metros (50 pés), utilize um cabo da medida imediatamente acima.

**2-7. REQUISITOS**  
**ELÉTRICOS**  
**INTERNACIONAIS**

As unidades utilizadas fora dos Estados Unidos da América podem não ser fornecidos com o cabo de alimentação anexado à unidade devido aos diferentes códigos de ligação. As fritadeiras são disponibilizadas para comercialização com cabos de 208, 240, 380 e 415 volts, trifásicos e 50 Hz. A cablagem da fritadeira é feita através de um bloco de terminais contido no interior da unidade. Para ajudar à cablagem da unidade, existe um decalque aposto ao painel do lado direito.

**NOTICE**

As unidades CE requerem um tamanho mínimo de 4 mm relativamente ao cabo a ligar ao bloco de terminais. Se for utilizado um cabo de alimentação flexível, deve ser do tipo HO7RN.

Para instalar o cabo de alimentação, execute os procedimentos a seguir indicados:

1. Retire o painel lateral direito da unidade.
2. Instale o cabo, com um compensador de reforço, na caixa de junção.
3. Ligue os cabos ao bloco de terminais, de acordo com o diagrama elétrico aposto ao painel lateral.
4. Puxe o excesso de cabo e enrosque-o através do grampo na estrutura, na perna esquerda traseira da fritadeira. Em seguida, passe o cabo sob a estrutura e para fora na traseira da fritadeira, de modo a que não interfira com a panela de drenagem do filtro.



**O recipiente de drenagem do filtro deverá estar sob a fritadeira, o mais baixo possível, com a tampa no devido lugar. Antes de abrir o dreno, certifique-se de que o orifício da tampa está alinhado com esse mesmo dreno. O incumprimento destas instruções provoca salpicos de gordura de fritar e pode provocar ferimentos.**

5. A cablagem da fritadeira pode ser dada como terminada.

**2-7. REQUISITOS**  
**ELÉTRICOS**  
**INTERNACIONAIS**  
**(Continuação)**

**NOTICE**

- Os cabos de alimentação devem ser cabos flexíveis, revestidos e resistentes a óleo, não devendo ser mais leves do que o policloropreno normal ou do que outro cabo revestido com elastômero sintético equivalente.
- Recomenda-se que seja utilizado no circuito da fritadeira um dispositivo protetor de potência 30 mA, tal como um interruptor de corrente diferencial residual (RCCB) ou um disjuntor (GFCI).
- Símbolo de massa equipotencial =



**(APENAS PARA EQUIPAMENTO COM A MARCA DA CE!)**

**Para evitar choques elétricos, este aparelho deve ser ligado a outros aparelhos ou superfícies de metal palpáveis em proximidade com este aparelho com um condutor para ligação equipotencial. Este aparelho está equipado com um engate equipotencial para esta finalidade. Este engate equipotencial está marcado com o símbolo seguinte**



**PREVENÇÃO DE DERRAMES NAS FRITADEIRAS HENNY PENNY**



**O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS. INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

- **A GORDURA DE FRITAR SÓ DEVERÁ SER MEXIDA DURANTE OS PROCEDIMENTOS DE ARRANQUE MATINAIS. NUNCA MEXA A GORDURA DE FRITAR EM QUALQUER OUTRO MOMENTO.**
- **FILTRE A GORDURA DE FRITAR PELO MENOS DUAS VEZES AO DIA.**
- **PROCEDA À FILTRAGEM UNICAMENTE APÓS O MOSTRADOR INDICAR “COOL” (FRIO).**
- **DURANTE O PROCESSO DE FILTRAGEM, ESCOVE TODOS OS RESTOS TOSTADOS AGARRADOS ÀS SUPERFÍCIES DA CUBA E DEPOSITADOS NA ZONA FRIA.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE A CUBA DE FRITURA ESTÁ NIVELADA.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE A GORDURA DE FRITAR NUNCA FICA ACIMA DA LINHA SUPERIOR DE ENCHIMENTO “FILL”.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE A VÁLVULA DE CONTROLO DO GÁS E OS QUEIMADORES ESTÃO DEVIDAMENTE AFINADOS. (UNICAMENTE NAS UNIDADES A GÁS)**
- **UTILIZE O PESO DE CARGA RECOMENDADO**

**PARA OBTER INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE ESTAS INSTRUÇÕES, CONSULTE O MANUAL DE OPERAÇÃO DA HENNY PENNY E AS NORMAS DA KFC.**

**A ASSISTÊNCIA É PRESTADA PELO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA DA HENNY PENNY, NO TEL.**

**1-800-417-8405**

**OU**

**1-937-456-8405**

## SECÇÃO 3. OPERAÇÃO

### 3-1. COMPONENTES OPERACIONAIS

**Interruptor de FRITURA/  
BOMBAGEM**

Um interruptor de três posições, com a posição de desligado OFF no centro; mova o interruptor na posição POWER para operar a fritadeira; mova o interruptor na posição de PUMP, para operar a bomba do filtro; antes de operar a bomba do filtro, devem ser cumpridas determinadas condições; estas condições serão explicadas mais tarde nesta secção

**Cuba de fritura**

Este reservatório contém a gordura de fritar, e foi concebido para integrar os elementos de aquecimento, 8 unidades de produto e uma zona fria adequada para a recolha de restos torrados.

**Contentor**

Este contentor em aço inoxidável é formado por cinco prateleiras onde se colocam os alimentos durante e após a fritura

**Válvula de Drenagem**

Uma válvula de esfera de duas vias, normalmente na posição fechada; rode o manípulo para drenar a gordura de fritar do recipiente de fritura para a do filtro da panela de drenagem

**Interruptor de bloqueio do dreno.**

Um interruptor de bloqueio do dreno é um microinterruptor montado para proteção da cuba de fritura, no caso de alguém, inadvertidamente, proceder à drenagem da gordura de fritar do recipiente com o interruptor principal na posição POWER (Ligado); este interruptor foi concebido para desligar automaticamente o aquecimento assim que a válvula de drenagem é aberta

**Sistema de mistura da gordura de fritar**

A unidade vem equipada com um dispositivo de mistura da gordura de fritar, garantindo que a gordura é misturada de modo a evitar a formação de humidade, o que a impede de entrar em ebulição dentro do recipiente de fritura; a bomba do filtro é acionada pelos controlos, a intervalos predeterminados, para misturar a gordura de fritar

**Fecho da Tampa**

Um trinco mecânico na sua parte anterior, o qual vai fixar-se a um suporte na parte anterior do recipiente de fritura, quando a tampa está em baixo

**Válvula de ar**

Bombeia periodicamente ar na gordura de fritar para a manter a uma temperatura uniforme; isto apenas funciona quando a unidade tiver estado em espera durante um período de tempo e ao aquecer de um arranque a frio



### 3-1. COMPONENTES OPERACIONAIS (Continuação)

#### Limite Máximo



Figura 3-1

#### Panela de drenagem do filtro

Este controlo de temperatura máxima capta a temperatura da gordura de fritar; se esta exceder os 230 °C (450 °F), dispara e desliga o aquecimento do recipiente de fritura; assim que a temperatura da gordura de fritar descer para um limite seguro de funcionamento, o controlo tem de ser manualmente reativado ao premir o botão de redefinição vermelho, localizado sob o painel de controlo, no lado direito, na dianteira da fritadeira

A bandeja amovível que armazena o filtro e capta a gordura de fritar quando é drenada da cuba de fritura; também utilizado para remover e descartar a gordura de fritar antiga.



**Quando estiver nesta panela gordura de fritar quente, tenha muito cuidado para evitar queimaduras.**

#### União do filtro

Liga o filtro à bomba de filtragem e permite uma fácil remoção do filtro e da panela de drenagem

#### Fusíveis

Um dispositivo protetor que corta o circuito quando a corrente ultrapassa o valor estabelecido

### 3-2. OPERAÇÃO DA TAMPA

Para fechar a tampa:

1. Baixe a tampa até que o trinco entre em contacto com a cuba.

Para abrir a tampa:

1. Destrave o trinco da frente da tampa.
2. Puxe a tampa para cima, acionando a alavanca.

### 3-3. OPERAÇÃO DO CICLO DE FUSÃO

Se a gordura de fritar estiver a menos de 77-85 °C (185 °F) com o interruptor de energia na posição POWER (Ligado)/ PUMP (Bombagem), a fritadeira entrará no Ciclo de Fusão. A gordura de fritar é aquecida lentamente, para evitar que se queime. Os ciclos de aquecimento são ligados e desligados para garantir a liquidificação lenta da gordura de fritar. A 85 °C (185 °F), o aquecimento mantém-se ligado até se atingir o modo de arrefecimento, que é aos 121 °C (250 °F). Os controlos mantêm esta temperatura até o botão COOL ser premido.

Consulte a secção Enchimento ou adição de gordura de fritar.

### **3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES**

Consulte a imagem no final desta secção.

#### **Botões de seleção de produto**

Selecione o número de unidades ou produto a cozinhar ao premir o botão abaixo do item do menu; a gordura de fritar irá então aquecer para diminuir a temperatura desse item

Premir o mesmo botão novamente inicia o Ciclo de confeção; o ecrã muda de “DROP” (MERGULHAR) para contar o período de confeção em minutos e segundos

No final do ciclo de confeção, o alarme soa e o mostrador exibe “DONE” (CONCLUÍDO); prima o botão do ciclo que estiver a piscar para parar o alarme; em seguida, a fritadeira restabelece para o modo de arrefecimento

#### **NOTICE**

O ciclo de confeção pode ser anulado a qualquer momento, bastando para isso premir e manter premido o botão do produto.

#### **Mostrador de tempo/ temperatura**

Um mostrador tipo LED de quatro dígitos que mostra o tempo restante de confeção do ciclo, bem como, a pedido do operador, a temperatura da gordura de fritar.

#### **Indicador de aquecimento**

Ilumina quando o controlo indica a necessidade de aquecimento; quando a temperatura da gordura de fritar tiver sido alcançada, a luz de aquecimento desliga-se

#### **Indicador de temperatura HI (Alta)**

O mostrador passa a indicar “HI” (Alta) sempre que a temperatura da gordura de fritar ultrapassa em 4,4° C o valor estabelecido.

#### **Indicador de mergulho**

O mostrador indica “DROP” (Mergulhar) assim que a gordura de fritar atingir a temperatura pré-regulada (irá exibir “DROP” (Mergulhar) 2.º abaixo do valor escolhido e 4.º acima do valor escolhido).

#### **Indicador de pronto**

O mostrador apresenta a palavra “DONE” (Frito) no final do ciclo de confeção.

#### **Botão de temperatura**

Prima este botão para ler a temperatura da gordura de fritar durante o ciclo de confeção.

#### **Botão SCAN**

Premir este botão alterna pelos itens a serem programados

#### **Botão FUNCTION (Função)**

Utilizado na programação dos controlos

#### **Botão EXIT FILL (Sair do enchimento)**

Após uma filtragem da fritadeira, e se estiver no modo de bloqueio do filtro, o mostrador indica “FILL”, pelo que deverá premir o botão EXIT FILL (Sair do enchimento).

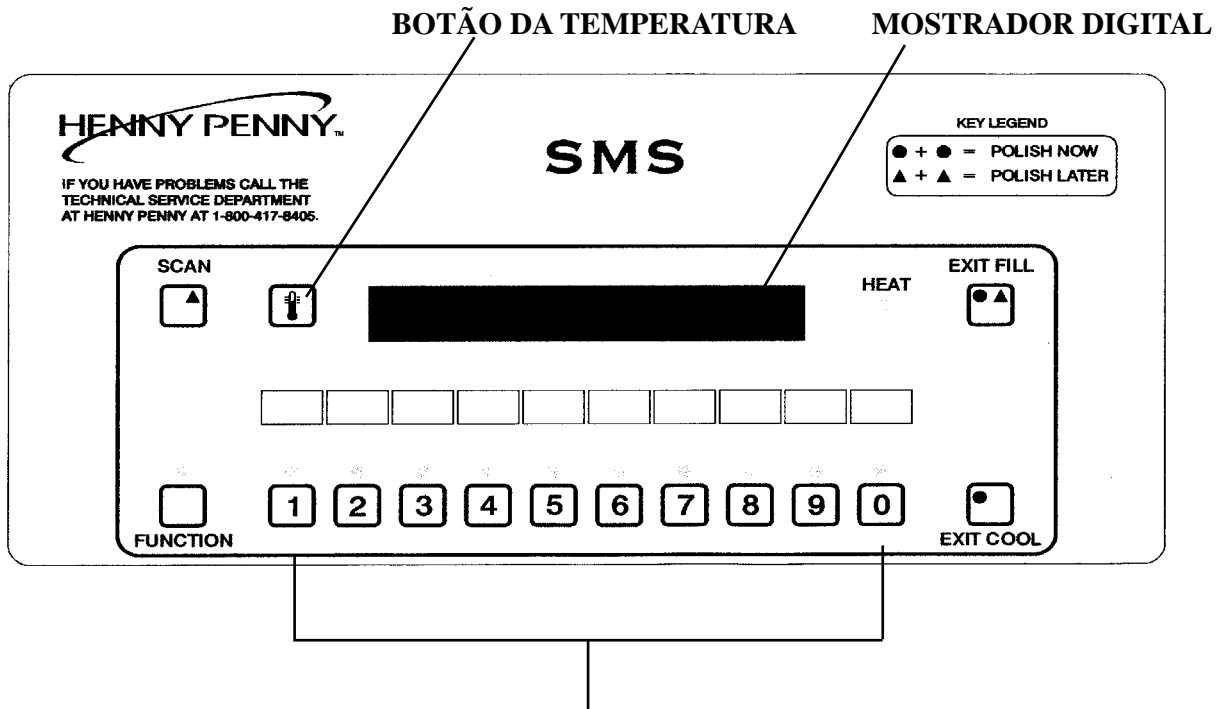
**3-4. INTERRUPTORES  
E INDICADORES  
(Continuação)**

**Botão EXIT COOL  
(Sair do modo frio)**

Após a confeção ou a filtração da gordura de fritar, a temperatura entra automaticamente no modo frio, que mantém a gordura de fritar a uma temperatura inferior; esta temperatura prolonga o estado da gordura de fritar e minimiza o tempo para aquecer para o próximo ciclo de confeção; o botão EXIT COOL (Sair do modo frio) deve ser premido para aquecer até à temperatura pretendida



**APESAR DO MOSTRADOR EXIBIR “COOL”  
(FRIO) DURANTE O MODO DE ESPERA, A  
GORDURA DE FRITAR ESTÁ QUENTE E IRÁ  
PROVOCAR QUEIMADURAS.**



**BOTÕES DO PRODUTO**

**Figura 3-2**

**3-5. ENCHIMENTO  
OU ADIÇÃO DE  
GORDURA DE FRITAR**

**CAUTION**

*A gordura de fritar deve ser sempre superior aos elementos de aquecimento quando a fritadeira está a aquecer e cumprir os indicadores de nível da cuba de fritura na parte traseira da cuba de fritura (figura 3-3). O incumprimento destas instruções pode provocar um incêndio e/ou danos na fritadeira.*

*Quando utilizar gordura de fritar sólida, é recomendado que a derreta numa fonte de calor exterior antes de a colocar nas panelas de fritar. Os tubos de queima devem ser completamente submergidos na gordura de fritar. Caso contrário, poderá provocar um incêndio ou danos na panela de fritar.*

1. É recomendada a utilização de uma gordura de fritar de elevada qualidade na fritadeira aberta. Algumas gorduras de fritar de baixa qualidade têm um elevado teor de humidade, provocando a formação de espuma e derrames.



**Para evitar a ocorrência de queimaduras graves ao derramar gordura de fritar quente na cuba de fritura, utilize luvas e tenha cuidado para evitar os salpicos.**

2. O modelo elétrico requer 45 kg (100 libras) de gordura de fritar. A cuba de fritura tem 2 linhas de indicação do nível na sua parede posterior para indicar o nível apropriado da gordura de fritar depois de aquecido. Figura 3-3.
3. A gordura de fritar fria nunca deverá ultrapassar o indicador inferior.



**Figura 3-3**



**CERTIFIQUE-SE DE QUE A GORDURA DE FRITAR NUNCA FICA ACIMA DA LINHA DE INDICAÇÃO DO NÍVEL SUPERIOR. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

Para instruções mais detalhadas, consulte a Biblioteca Padrão da KFC.

### 3-6. OPERAÇÃO BÁSICA

Siga o procedimento abaixo no arranque inicial da fritadeira e cada vez que esta arrefece ou é desligada ou colocada de volta em funcionamento. Estas informações são consideradas instruções básicas gerais. Certifique-se de que cumpre com a Biblioteca de Padrões da KFC quando operar a fritadeira.

1. Certifique-se de que enche a cuba de fritura com gordura de fritar até ao nível adequado, de acordo com o indicador de nível inferior.



**NÃO SOBRECARREGUE AS ESTRUTURAS NEM COLOQUE PRODUTOS COM UM TEOR DE HUMIDADE EXCESSIVO NAS MESMAS. 9,5 KG (21 LIBRAS) É O MÁXIMO DE PRODUTO POR CUBA DE FRITURA. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

2. Coloque o interruptor POWER/PUMP (Energia/Bomba) na posição POWER (ligado) e prima o botão do produto apropriado, para seleccionar a quantidade do produto a ser cozinhado.
3. Sempre que proceder a um arranque a frio, agite a gordura de fritar durante a fase de aquecimento. Certifique-se de que a agita bem até à zona fria.



**NUNCA MEXA A GORDURA EM QUALQUER OUTRA ALTURA, EXCETO DURANTE UM ARRANQUE “A FRIO”. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

**3-6. OPERAÇÃO BÁSICA**  
**(Continuação)**

4. Deixe a fritadeira aquecer até o mostrador digital indicar “DROP” (mergulhar). (Se o mostrador indicar “COOL”, prima o botão “EXIT COOL” (Sair do Modo Frio)).

**NOTICE**

Os ciclos de aquecimento são ligados e desligados a cerca de 10 graus antes da temperatura do ponto predefinido de modo a impedir esse ponto (controlo proporcional).

5. Introduza as fiadas de produto no recetáculo da tampa, começando pela fiada inferior, para não danificar o produto.

**NOTICE**

Antes de carregar o produto nas prateleiras, mergulhe-as na gordura quente, para evitar a colagem do produto.

6. Baixe e tranque a tampa, para de seguida premir o botão apropriado.
7. No final do ciclo, ouve-se um alarme sonoro enquanto o mostrador exibe a mensagem “DONE” (CONCLUÍDO). Só então deverá premir o botão do produto apropriado.
8. Destrave e abra a tampa com todo o cuidado.
9. Retire as fiadas de produto do recetáculo, segurando-as pelas pegas e começando pela fiada superior, para não danificar o produto.

**3-7. CUIDADOS A TER  
COMA GORDURA  
DE FRITAR**



**O INCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES SEGUINTE PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR DA CUBA DE FRITURA, QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

1. De modo a proteger a gordura de fritar nos períodos em que a fritadeira não tem um uso imediato, deverá colocá-la no modo “Cool” (Frio).
2. A fritura de produtos panados exige sempre uma filtragem, para manter limpa a gordura de fritar. A gordura de fritar deve ser filtrada pelo menos duas vezes por dia; após o período de ponta do almoço e ao fim do dia.
3. Mantenha sempre a gordura de fritar dentro dos níveis adequados à fritura pretendida. Adicione gordura de fritar nova sempre que tal for necessário.
4. Não sobrecarregue as estruturas com o produto (9,5 kg) (21 libras no máximo)) nem coloque produtos com elevado teor de humidade nas estruturas.



**COM A UTILIZAÇÃO PROLONGADA, O PONTO DE COMBUSTÃO DA GORDURA DE FRITAR É REDUZIDO. ELIMINE A GORDURA DE FRITAR CASO APRESENTE VESTÍGIOS DE EMISSÕES EXCESSIVAS DE FUMO OU ÓLEO. PODE PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

**3-8. INSTRUÇÕES DE  
FILTRAGEM**

A Fritadeira a Gás Henny Penny de 8 cabeças deverá ser limpa pelo menos duas vezes ao dia; a gordura de fritar deverá ser limpa e filtrada igualmente duas vezes ao dia, após a hora de ponta do almoço e ao fim do dia de trabalho. Consulte a Biblioteca Padrão da KFC.

Filtre imediatamente a gordura de fritar após um ciclo de fritura, assim que a sua temperatura descer para o Modo Cool (Frio); 121 °C (250 °F) ou inferior.



*Efetue a drenagem da gordura de fritar a uma temperatura de 121 °C (250 °F) ou inferior. As temperaturas elevadas podem incendiar os restos tostados nas superfícies metálicas da cuba de fritura após a drenagem da gordura de fritar.*

**3-8. INSTRUÇÕES  
DE FILTRAGEM  
(continuação)**



**PROCEDA APENAS À FILTRAGEM APÓS O MOSTRADOR INDICAR “COOL” (FRIO). O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

Um volume elevado de frituras pode provocar o rápido enchimento da zona fria com pedaços tostados de produto e poderá ser necessária uma operação de limpeza mais frequente. Todo este processo envolve a remoção de pedaços tostados da zona fria da cuba de fritura.

1. Rode o interruptor POWER/PUMP (Energia/Bomba) para a posição OFF (Desligado).
2. Certifique-se de que a panela de drenagem do filtro está posicionada por baixo da fritadeira e que a união do dreno está bem ligada ao tubo que sai da panela.

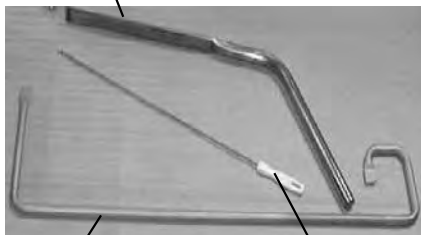


**O recipiente de drenagem do filtro deverá estar sob a fritadeira, o mais baixo possível, com a tampa no devido lugar. Antes de abrir o dreno, certifique-se de que o orifício da tampa está alinhado com esse mesmo dreno. O incumprimento destas instruções provoca salpicos de gordura de fritar e pode provocar ferimentos.**

**As superfícies da fritadeira e as prateleiras estarão quentes. Tenha cuidado durante a filtragem para evitar queimar-se.**

3. Retire as prateleiras de fritura, o contentor e limpe o fundo da tampa. Incline a tampa para limpar a cuba de fritura.
4. Para abrir a válvula de drenagem, puxe para si o manípulo do dreno. O manípulo deverá ficar posicionado de modo a sobressair nitidamente da parte da frente da fritadeira. À medida que a gordura de fritar vai drenando, use a escova branca grande para limpar os restos agarrados aos elementos e aos lados e fundo da cuba de fritura. Se necessário, use a vareta de limpeza do dreno para empurrar os restos tostados através da abertura do dreno (situada no fundo da cuba de fritura). Com a escova branca pequena e direita, limpe os interstícios entre os elementos e as paredes da cuba de fritura.

Agitador da Gordura de Fritar



Vareta de limpeza do dreno

Escova Branca Pequena



**DURANTE O PROCESSO DE FILTRAGEM, ESCOVE TODOS OS RESTOS TOSTADOS AGARRADOS ÀS SUPERFÍCIES DA CUBA E DEPOSITADOS NA ZONA FRIA. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**



**3-8. INSTRUÇÕES  
DE FILTRAGEM  
(continuação)**

5. Escove os pedaços tostados e o anel tostado da cuba de fritura e deite-os fora. Não deixe que os pedaços tostados caiam na panela de drenagem do filtro. Estes restos tostados podem deixar um sabor a queimado no molho do produto final. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e humedecido. Se cair água na zona fria, seque-a com um pano antes de proceder ao enchimento da cuba de fritura com a gordura de fritar.
6. Para fechar o dreno, coloque o respetivo manípulo de volta na posição de fechado.
7. Rode o interruptor POWER/PUMP (Energia/Bomba) para PUMP e, quanto toda a gordura de fritar tiver sido bombeada para a cuba de fritura, coloque o manípulo de drenagem na posição fechada para fechar o dreno.



**SE EXISTIR A SUBIDA DE BOLHAS DE AR NA GORDURA DE FRITAR, É POSSÍVEL QUE A LIGAÇÃO DO FILTRO NA UNIÃO DO TUBO DO FILTRO NÃO ESTEJA CORRETAMENTE APERTADO. EM CASO AFIRMATIVO, DESLIGUE A BOMBA E UTILIZE UM PANO OU LUVA DE PROTEÇÃO QUANDO APERTAR A UNIÃO. ESTA UNIÃO ESTARÁ QUENTE E PODERÁ SOFRER QUEIMADURAS GRAVES.**

**3-9. MUDANÇA DO  
SACO DO FILTRO**

O invólucro do filtro deve ser substituído após 10-12 filtrações ou sempre que fica obstruído com restos. Consulte a Biblioteca Padrão da KFC.



**Utilize um pano ou luva de proteção quando retirar a união do filtro ou pode sofrer queimaduras graves.**

**Se o recipiente de filtragem for transportado cheio de gordura de fritar, tenha cuidado para impedir a ocorrência de salpicos, caso contrário, pode provocar queimaduras graves.**



Certifique-se de que as redes de filtragem, o “apanha-restos”, os grampos do filtro e o tubo estão completamente secos antes de colocar um novo invólucro do filtro, já que o papel de que o invólucro é feito dissolve-se na água.

### **3-10. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA**

Após a instalação inicial da fritadeira, bem como antes de qualquer mudança da gordura de fritar, a cuba de fritura deve ser alvo de uma limpeza completa conforme se segue:

1. Rode o interruptor POWER/PUMP (Energia/Bomba) para a posição "OFF" (Desligado) e desligue o cabo de alimentação da tomada de parede.



**Não é recomendado deslocar a fritadeira ou o recipiente de drenagem do filtro com gordura de fritar quente. A gordura de fritar quente pode ser derramado e provocar queimaduras graves.**

**O recipiente de drenagem do filtro deverá estar sob a fritadeira, o mais baixo possível, com a tampa no devido lugar. Antes de abrir o dreno, certifique-se de que o orifício da tampa está alinhado com esse mesmo dreno. O incumprimento destas instruções provoca salpicos de gordura de fritar e pode provocar ferimentos.**

2. Se houver gordura de fritar quente dentro da cuba de fritura, terá de a drenar puxando lentamente o manípulo do dreno para fora, na sua direção.
3. Feche a válvula de drenagem e deite fora a gordura de fritar.
4. Levante a tampa, retire as calhas e o dispositivo de transporte da tampa e incline a tampa para trás para esta não interferir com a limpeza.
5. As instruções de limpeza constam da Biblioteca Padrão da KFC.



*Se a solução de limpeza na cuba de fritura começar a ferver ou a criar espuma, coloque imediatamente o interruptor POWER Switch em OFF (Desligado) ou podem resultar danos nos componentes.*

*Não utilize palha de aço, produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/higiene contendo cloro, bromo, iodo ou amoníaco, pois qualquer deles irá deteriorar o material em aço inoxidável, encurtando assim o tempo de vida da unidade.*

*Não utilize um jato de água (borrifador de pressão) para limpar a unidade, pois isto pode danificar os componentes.*



Certifique-se de que a parte de dentro da cuba, a abertura da válvula de drenagem e todas as partes que entram em contacto com a nova gordura de fritar estão o mais secas possível.

### **3-11. REINÍCIO MANUAL DO PROTETOR DO MOTOR DA BOMBA DE FILTRAGEM**



O motor da bomba de filtragem está equipado com um botão de reinício manual localizado na parte traseira do motor, caso este sobreaqueça. Se o motor não arrancar, aguarde cerca de 5 minutos antes de tentar reiniciar este dispositivo de proteção de modo a permitir o arrefecimento do motor. Retire o painel de acesso no painel lateral esquerdo da unidade para reativar o botão. É necessário algum esforço para efetuar o reinício, sendo que é possível utilizar uma chave de fendas para ajudar a reativar o botão.



**Para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos da gordura de fritar, o interruptor de alimentação principal da unidade deve ser colocado na posição Desligado antes reiniciar o dispositivo de proteção de reinício manual do motor da bomba do filtro.**

### **3-12. MANUTENÇÃO PERIÓDICA**

A fritadeira aberta Henny Penny requer cuidados e operações de manutenção adequadas. A tabela seguinte contém um resumo das intervenções periódicas de manutenção. Os parágrafos seguintes descrevem passo-a-passo os procedimentos de manutenção preventiva a executar pelo operador.

#### **Procedimento**

Filtragem da gordura de fritar  
Mudança de gordura de fritar  
Substituição do invólucro do filtro  
Limpeza da cuba de fritura  
Lubrificação dos roletes da tampa  
Limpeza dos plásticos Nylatron  
Lubrificação dos roletes da tampa  
Inspeção os cabos de contrapeso

#### **Frequência**

Consulte a Biblioteca Padrão da KFC  
Consulte a Biblioteca Padrão da KFC  
Consulte a Biblioteca Padrão da KFC  
Consulte a Biblioteca Padrão da KFC  
Anualmente - consulte abaixo  
Mensalmente - consulte abaixo  
Anualmente - consulte abaixo  
Anualmente - consulte abaixo

### **3-13. MANUTENÇÃO PREVENTIVA**



#### **Limpeza dos plásticos Nylatron**

1. Pulverize o desengordurante biodegradável de produção alimentar da Henny Penny (peça n.º 12226) nos Nylatrons.
2. Levante e baixe a tampa várias vezes para espalhar o desengordurante.
3. Limpe os Nylatrons para retirar os restos alimentares e os resíduos de lubrificante e de desengordurante.

#### **Lubrificação dos roletes da tampa**

Os roletes da tampa, na parte traseira da fritadeira, devem ser lubrificadas pelo menos anualmente de modo a facilitar o movimento da tampa.



1. Retire a cobertura posterior da fritadeira.
2. Utilize a ferramenta de lubrificação, n.º de peça 12124, coloque uma pequena quantidade de lubrificante em ambos os roletes superior e inferior. Certifique-se de que lubrifica os rolos dos lados esquerdo e direito.

**3-13. MANUTENÇÃO  
PREVENTIVA  
(Continuação)**

**Inspeção dos cabos de contrapeso - anual**

As fritadeiras de 8 cabeças da Henny Penny utilizam dois cabos no mecanismo de contrapeso que ajudam na elevação e descida da tampa. Os cabos devem ser inspecionados anualmente, quer como parte integrante de um programa de manutenção agendado ou durante uma chamada de assistência de rotina. Os cabos com mais de 10 anos devem ser substituídos independentemente dos resultados da inspeção.



**Figura 1**

**NOTICE**

Se a for difícil operar a tampa, pare de utilizar a fritadeira e contacte a assistência. Os cabos necessitam de ser substituídos.

1. Utilizando uma chave de 3/8 pol., retire as 6 porcas de retenção no exterior da cobertura posterior, conforme ilustrado na figura 1.
2. Levante e retire a cobertura posterior na parte inferior para soltar os pinos roscados. Figura 2. (Retirar a cobertura superior facilita a remoção da cobertura traseira, mas não é necessário.)



**Figura 2**



Visualização dos contrapesos com a cobertura removida

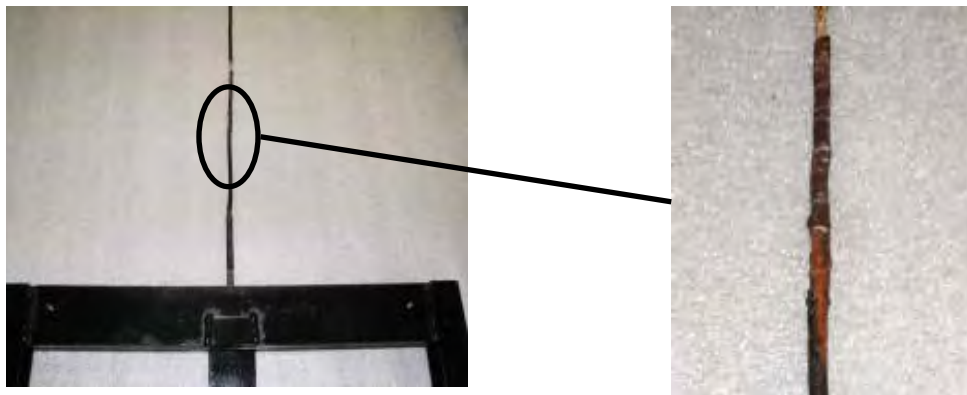
**3-13. MANUTENÇÃO  
PREVENTIVA  
(Continuação)**

**Inspeção dos cabos de contrapeso - anual (continuação)**

3. Inspeccione os cabos de contrapeso. Se os cabos apresentarem fissuras no revestimento, ausência de peças no revestimento ou outros sinais óbvios de desgaste, contacte a assistência para substituir ambos os cabos.

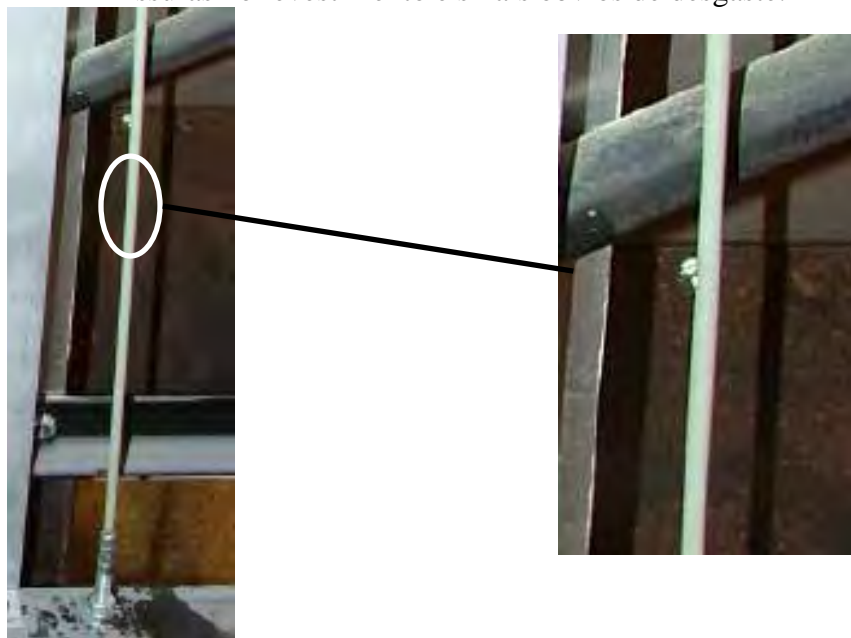
**NÃO EM BOM ESTADO - SUBSTITUIR**

Fissuras no revestimento e sinais óbvios de desgaste.



**NÃO EM BOM ESTADO - SUBSTITUIR**

Fissuras no revestimento e sinais óbvios de desgaste.



### 3-14. PROGRAMAÇÃO

1. Prima e mantenha premido durante dois segundos o botão FUNCTION (Função). O mostrador indica “REG PROGRAM”, seguido de “CODE” (Código).
2. Prima o código 1-2-3. “SELECT PRODUCT” (SELECIONE PRODUTO) aparece no mostrador.

### **NOTICE**

Se não for premido nenhum botão durante aproximadamente 1 minuto enquanto no modo de programação, os controlos voltarão ao modo de confeção.

3. Prima o botão apropriado (1-0) para identificar o produto que deseja programar.
4. Do lado esquerdo do mostrador, piscam os indicadores “INT1” e “TIME” (Tempo). Do lado direito aparece o tempo inicial do ciclo de confeção, o qual pode ser alterado premindo os números apropriados. Por exemplo: Prima 1,0,0,0 e do lado direito do mostrador pisca a indicação 10:00, referente à regulação do tempo de arranque em minutos.
5. Após regulado o tempo, prima e liberte o botão FUNCTION (Função); do lado esquerdo do mostrador surge a piscar as indicações INT1” e “TEMP” (Temperatura). Do lado direito aparece a temperatura inicial, a qual pode ser alterada premindo os números apropriados. Por exemplo: Prima 1,2,1 e do lado direito do mostrador surge a indicação “121° C”, sinal de que a temperatura de arranque foi regulada para os 121° C.
6. Após a definição da temperatura, prima e liberte o botão FUNCTION (Função); do lado esquerdo do mostrador surge a piscar as indicações INT1” “LOAD”, e “COMP.”(Compensação). Serão mostrados os valores de compensação de carga pré-regulados de fábrica no mostrador.

### **3-14. PROGRAMAÇÃO** **(Continuação)**

7. Após introduzir a compensação de carga, prima e liberte o botão FUNCTION (Função). Do lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “PROP” e “CONTROL”, ao mesmo tempo que do lado direito surgirá a temperatura de controlo pré-regulada de fábrica.
8. Após efetuar o controlo proporcional, prima e liberte o botão FUNCTION. No lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “ALM 1” e “TIME”, enquanto do lado direito do mostrador surge o tempo do primeiro alarme. Para alterar o momento de disparo do alarme, prima os botões de produto apropriados. Por exemplo: Prima 1,0,0,0, e do lado direito do mostrador pisca a indicação 10:00, o que quer dizer que o alarme soa no final de uma contagem regressiva de 10 minutos.
9. Após a regulação do alarme, prima e liberte o botão FUNCTION. No lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “ALM 1”, “SELF-” e “CANCEL”, enquanto do lado direito do mostrador surgirão as opções “YES” ou “NO” (SIM ou NÃO). Pode mudar entre sim e não premindo qualquer dos botões de produto (1 -0). “SIM” significa que o alarme para automaticamente ao fim de vários “bips”. “NÃO” significa que, para silenciar o alarme, o operador terá de premir o botão apropriado.
10. Repita os passos 9 e 10 para os alarmes 2 e 3.
11. Após a regulação do alarme 3, prima e liberte o botão FUNCTION. Do lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “FILTER” (FILTRO) e “CYCLES” (CICLOS), enquanto do lado direito é indicado o valor do ciclo de filtragem. Este valor representa o número de ciclos de confeção que terão de ser completados antes que o controlo indique ao operador que a gordura de fritar precisa de ser filtrada.
12. Depois de regular o valor da filtragem, prima e liberte o botão SELECT FUNCTION (SELECIONAR FUNÇÃO). Do lado esquerdo do mostrador piscarão as indicações “EOC” e “EXIT”, enquanto do lado direito surgirá a indicação “COOL”. O ponto de saída do fim-de-ciclo (EOC) pode ser regulado para COOL, SETP, ou FLTR, premindo qualquer dos botões de produto (EOC). No final de um ciclo de confeção, os controlos podem ser regulados para regressar ao modo “Frio”, ao ponto de regulação da temperatura ou de forma a avisar o operador que deverá filtrar a gordura de fritar.

### **3-14. PROGRAMAÇÃO** **(continuação)**

13. Depois de regular o ponto de final do ciclo, prima e liberte o botão FUNCTION (FUNÇÃO). Do lado esquerdo do mostrador piscará a indicação "HEAD", enquanto do lado direito surgirá uma indicação numérica. O número da direita indica o número de carcaças de frango a serem cozinhadas de uma vez, quando se prime o botão referente a esse produto. Este valor pode ser alterado premindo o botão de produto apropriado. O controlo pode então totalizar a contagem de unidades (processamento) desse produto, tomando como base o número de ciclos de confeção.

## **NOTICE**

Para programar outro produto enquanto estiver no modo de programação, deverá executar os seguintes procedimentos:

Prima e mantenha premido o botão SCAN em qualquer momento do modo de Programação, até o mostrador passar a indicação "SELECT PRODUCT" (Selecione Produto). De seguida, prima qualquer dos botões do produto (1-0), ficando assim pronto a programar o produto desejado.

14. Para programar um segundo intervalo, prima e liberte o botão SCAN enquanto estiver no Modo Tempo do primeiro modo. Do lado esquerdo do mostrador, piscarão os indicadores "INT2" e "TIME" (Tempo). Siga então os passos acima descritos, começando pelo passo 4.

### **3-15. MODO DE** **PROGRAMAÇÃO** **ESPECIAL**

#### **Rever utilização**

1. Prima e mantenha premido o botão FUNCTION durante dois segundos, até o mostrador indicar "REG PROGRAM". Assim que surgir a indicação "REG PROGRAM", prima e liberte o botão FUNCTION uma (1) vez, até o mostrador indicar "REVIEW USE" (REVER UTILIZAÇÃO).
2. O mostrador indica "DAILY" (DIÁRIO). Prima qualquer dos botões de produto para ver a utilização desse mesmo produto. Prima e mantenha premido o botão FUNCTION para sair do modo de Programação Especial.

#### **Reativar utilização**

1. Prima e mantenha premido o botão FUNCTION durante dois segundos, até o mostrador indicar "REG PROGRAM". Assim que surgir a indicação "REG PROGRAM", prima e liberte o botão FUNCTION duas (2) vezes, até o mostrador indicar "RESET USE" (REATIVAR UTILIZAÇÃO).
2. Quando o mostrador indicar "CODE" (CÓDIGO), prima 1-3-5. O mostrador indicará "DAILY" (DIÁRIO), pelo que pode premir qualquer dos botões de Produto para levar aquele valor a 0.



**3-15. MODO DE  
PROGRAMAÇÃO  
ESPECIAL  
(Continuação)**

**Pré-Regulações de Fábrica ((F/C, Gás/Elétrico, Volume do Altifalante, Frequência dos Altifalantes, Códigos, Inicializar Sistema)**

1. Prima e mantenha premido o botão FUNCTION durante dois segundos, até o mostrador indicar “REG PROGRAM”. Assim que surgir a indicação “REG PROGRAM”, prima e liberte o botão FUNCTION 3 vezes, até o mostrador indicar “FAC PRESET” (VALORES DE FÁBRICA).
2. Quando o mostrador indicar “CODE” (CÓDIGO), prima 2957. O mostrador indica “DEG” e “MODE” pisca no mostrador. Prima qualquer dos botões de Produto para mudar de °F para °C, e vice-versa.
3. Prima e liberte o botão FUNCTION, para o mostrador passar a indicar “TYPE” e “FRYR”. Prima qualquer dos botões de Produto para mudar de “GAS” to “ELEC”, e vice-versa.
4. Prima e liberte duas vezes o botão FUNCTION, para o mostrador passar a indicar “SPKR” and “VOL”. O volume pode ser regulado entre 01 e 10, correspondendo 10 ao volume mais alto.
5. Prima e liberte o botão FUNCTION 3 vezes, para o mostrador passar a indicar “SPKR” e “FREQ”. A frequência pode ser regulada entre 100 e 2000.
6. Prima e liberte o botão FUNCTION 10 vezes, para o mostrador passar a indicar “INITIALIZE SYSTEM” (INICIALIZAR SISTEMA). Prima e mantenha premido um dos botões de Produto, para o mostrador iniciar uma contagem regressiva a partir do 5. Uma vez terminada esta contagem, liberte o botão de produto e o controlo regulará todos os comandos para os parâmetros pré-estabelecidos de fábrica.

**NOTICE**

Antes de tentar alterar os outros modos do modo Pré-Regulado de Fábrica, contacte o Departamento de Serviços Técnicos de Henny Penny em 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

**3-15. MODO DE**  
**PROGRAMAÇÃO**  
**ESPECIAL**  
**(Continuação)**

**Modo Tec I/O**

1. Prima e mantenha premido o botão FUNCTION durante dois segundos, até o mostrador indicar “REG PROGRAM”. Assim que o mostrador indicar “REG PROGRAM”, prima e liberte o botão FUNCTION quatro (4) vezes, até o mostrador indicar “TECH I-O”.
2. Quando o mostrador indicar “CODE”, prima 2-4-6 (1-7-7-6 para as unidades da UE). “HEAT“ e “PUMP” aparece alternadamente no mostrador. Ao mesmo tempo, os LED por cima de 1 e 3 piscam alternativamente.
3. Para testar o circuito de aquecimento, prima e mantenha premido o botão 1.
4. Para testar o circuito da bomba, prima e mantenha premido o botão 3.

**Ensaio do Equipamento**

Prima e mantenha premido o botão FUNCTION durante dois segundos, até o mostrador indicar “REG PROGRAM”. Assim que surgir a indicação “REG PROGRAM”, prima e liberte o botão FUNCTION 5 vezes, até o mostrador indicar “APPL TEST” (ENSAIO EQUIP).

Com o interruptor de energia ligado, o mostrador indicará “CURR=”, acompanhado do tempo gasto pela unidade a aquecer desde os 121° até 149 ° C (250° até 300 ° F) Este tipo de ensaio é normalmente registado aquando do aquecimento inicial, logo pela manhã.

**3-16. MODO DE  
PROGRAMAÇÃO  
ESPECIAL  
(Continuação)**

**Controlo de aquecimento**

1. Prima e mantenha premido o botão FUNCTION durante dois segundos, até o mostrador indicar “REG PROGRAM”. Assim que surgir a indicação “REG PROGRAM”, prima e liberte o botão FUNCTION 6 vezes, até o mostrador indicar “HEAT CNTRL” (CONTROL AQUECIM).
2. Quando o mostrador indicar “CODE” (CÓDIGO), prima 1-2-3-4. O mostrador indica O mostrador passa a indicar “MELT”, “EXIT”, e “TEMP”, bem como a temperatura da gordura de fritar à qual a unidade sairá do ciclo de fusão. Este valor vem regulado para os 82 ° C (180 ° F), e não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.
3. Prima e liberte o botão FUNCTION e ”MELT”, “CYCLE” e “100s” aparecem alternadamente no mostrador, em conjunto com o tamanho do período (impulso) de 4000. Este valor não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.
4. Prima e liberte o botão FUNCTION duas vezes, para o mostrador passar a indicar alternadamente “MELT”, “ON-”, “TIME” e “100s”, bem como o lapso de tempo em que o aquecimento está ligado. Este valor deve ser regulado para 1700, e não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.
5. Prima e liberte o botão FUNCTION três vezes, para o mostrador passar a indicar alternadamente “COOL”, “SET-” e “POINT”, bem como a temperatura a que o controlo determina a saída do ciclo de fusão. Este valor vem regulado para os 121 ° C (250 ° F), e não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.
6. Prima e liberte o botão FUNCTION quatro vezes, para o mostrador passar a indicar alternadamente “AUTO”, e “IDLE”, acompanhados de “OFF”. Este valor não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.
7. Prima e liberte o botão FUNCTION cinco vezes, para o mostrador passar a indicar alternadamente “AUTO”, “IDLE” e “MMSS”, acompanhados de “0:00”. Este valor não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.
8. As últimas três funções do Modo de Controlo do Aquecimento são para uso exclusivo da fábrica, pelo que não devem ser alteradas.

## SECÇÃO 4. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### 4-1. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Correção
A fritadeira foi ativada, mas continua completamente inoperacional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuito aberto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fritadeira ligada</li> <li>• Verifique o disjuntor ou o fusível na parede</li> </ul>
Gordura de fritar a não aquecer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Válvula de drenagem aberta</li> <li>• Limite de alta temperatura acionado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encerre a válvula de drenagem</li> <li>• Reinicie o limite de alta temperatura; consulte a secção Controlos de operação</li> </ul>
Formação de fumo ou derrames	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte o gráfico de prevenção de derrames na fritadeira e a parte inicial da secção operacional presente neste manual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga os procedimentos de prevenção de derrames presentes no gráfico</li> </ul>
Gordura de fritar a não drenar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Válvula de drenagem obstruída</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire a haste de limpeza através da válvula de drenagem aberta</li> </ul>
O motor de filtragem não funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motor sobreaquecido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinicie o motor; consulte a secção Reinício manual do protetor do motor de filtragem</li> </ul>
Cor do produto incorreta: A. Demasiado escura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura demasiado elevada</li> <li>• Restos demasiado avançados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique a definição de temperatura no modo de programação</li> <li>• Produto panado perto do período de fritura</li> </ul>
B. Demasiado claro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura demasiado baixa</li> <li>• Preaquecimento incorreto da fritadeira</li> <li>• Botão errado de produto premido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique a definição de temperatura no modo de programação</li> <li>• Defina um tempo de preaquecimento adequado</li> <li>• Certifique-se de que seleciona o produto correto a ser cozinhado</li> </ul>
C. Produto oleoso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gordura de fritar antiga</li> <li>• Temperatura demasiado baixa</li> <li>• Cuba de fritura sobrecarregada</li> <li>• Produto não removido da cuba de fritura imediatamente após o final do ciclo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Substituir a gordura de fritar</li> <li>• Verifique a definição de temperatura no modo de programação</li> <li>• Reduza a carga de fritura</li> <li>• Retire imediatamente o produto da cuba de fritura</li> </ul>

### NOTICE

Estão disponíveis mais informações detalhadas sobre resolução de problemas no manual técnico, disponível em [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com) ou 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

## **4-2. CÓDIGOS DE ERRO**

Em caso de falha de um sistema de controlo, o mostrador digital exhibe uma “Error Message” (Mensagem de erro). Estas mensagens apresentam os seguintes códigos: “E04”, “E05”, “E06” e “E41”. É emitido um sinal sonoro constante quando é exibido um código de erro e, para silenciá-lo, prima qualquer um dos botões do produto.

<b>MOSTRADOR</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORREÇÃO DO PAINEL</b>
“E04”	Sobreaquecimento do painel de controlo	Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exhibir a mensagem “E04”, o painel de controlo está demasiado quente; verifique a existência de sinais de sobreaquecimento no painel de controlo; quando o painel de controlo arrefecer, os comandos devem voltar ao normal; se a mensagem “E04” permanecer exibida, substitua o painel de controlo
“E05”	Sobreaquecimento da gordura de fritar	Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exhibir a mensagem “E05”, os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados; quando a unidade arrefecer, os comandos devem voltar ao normal; se a mensagem “E05” permanecer exibida, substitua o painel de controlo
“E06”	Falha do sensor de temperatura	Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exhibir a mensagem “E06”, a sonda de temperatura deve ser verificada; quando a sonda é reparada ou substituída, os comandos devem voltar ao normal, e a mensagem “E06” permanecer exibida, substitua o painel de controlo
“E41”	Falha na programação	Coloque o interruptor na posição OFF, em seguida, de volta para ON; se o mostrador exhibir “E41”, o controlo deve ser reinicializado (consulte a secção de programação); se o código de erro persistir, substitua o painel de controlo
“E71”	Falha no relé do motor da bomba ou problema na cablagem	Substitua o relé se os contactos estiverem presos fechados; verifique a cablagem no interruptor POWER/PUMP (Energia/Bomba) ou na tomada de parede; L1 e N pode ser invertido

**4-2. CÓDIGOS DE ERRO**  
**(continuação)**

**Unicamente para a UE - Em conjunto com os códigos de erro da página 4-2, as unidades CE possuem os seguintes códigos de erro de auto-diagnóstico:**

<b>MOSTRADOR</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORREÇÃO DO PAINEL</b>
“E10”	Limite Máximo	Reponha o limite máximo ao empurrar manualmente o botão de reposição vermelho; se o limite máximo não repor, o limite máximo deve ser substituído
“E15”	Interruptor de drenagem	Feche o dreno utilizando a pega da válvula de drenagem; se o mostrador ainda exibir “E-15”, mande verificar o microinterruptor do dreno



**Henny Penny Corporation**  
**Caixa postal 60**  
**Eaton, OH 45320**

**1-937-456-8400**  
**1-937-456-8402 Fax**

**Chamadas grátis nos EUA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - 224 - H Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revisto 10-15-16