



**Henny Penny**  
**Modelo OFG-390**

**MANUAL DE SERVIÇO**

**AVISO**

Este manual deverá ser guardado em local apropriado, para futuras consultas.

O esquema eléctrico deste equipamento está colado do lado de dentro do painel direito.

Deverão ser afixados, em local bem visível, os procedimentos a seguir caso o utilizador detecte cheiro a gás. Estes dados deverão ser obtidos junto do fornecedor local do gás.



**PARA SUA SEGURANÇA  
NUNCA GUARDE OU USE GASOLINA OU OUTROS PRODUTOS INFLAMÁVEIS  
(GASES OU LÍQUIDOS) NA PROXIMIDADE DESTES OU DE QUALQUER OUTRO  
EQUIPAMENTO.**

Mantenha a área circundante do aparelho livre de quaisquer produtos combustíveis.

Não bloqueie o fluxo do ar da combustão e da ventilação. Deverá deixar uma folga suficiente em redor do aparelho, para que possa haver ar suficiente na câmara de combustão.

**NOTA**

A Fritadeira Modelo 390 vem equipada com um piloto permanente. Contudo, a Fritadeira não pode funcionar sem energia eléctrica. A Fritadeira voltará ao modo normal de operação assim que a energia for restabelecida.

**AVISO**

**AVISO: Os erros de instalação, afinação, alteração, assistência ou manutenção podem provocar danos materiais, ferimentos ou a morte. Leia cuidadosamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou proceder a afinações deste equipamento.**

# **HENNY PENNY**

## **6 FRITADEIRA DE MERGULHO A GÁS**

### **ESPECIFICAÇÕES**

Altura	155 cm
Largura	61 cm
Profundidade	107 cm
Área ocupada	Aproximadamente 0,65 m <sup>2</sup>
Capacidade do contentor	6 carcaças de frango – Kg 9 kg 46 kg de gordura de fritar
Energia eléctrica	120 VAC, Monofásica, 50/60 Hz, 10 Amp, 2 Fios + Massa
Energia eléctrica	230 VAC, Monofásica, 50/60 Hz, 5 Amp, 2 Fios + Massa
Aquecimento:	Propano ou Gás natural, 100,000 BTU/Hr.(29.3Kw)
Peso de expedição:	Aproximadamente 360 kg.

### **NOTA**

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.

**SECÇÃO 1. INTRODUÇÃO****1-1. INTRODUÇÃO**

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

**1-2. CUIDADOS ADEQUADOS**

Como em qualquer equipamento de restauração, a Fritadeira de Mergulho 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. ASSISTÊNCIA**

Se precisar de assistência, ligue para o 1-800-417 ou 937-456-8405.

**1-4. SEGURANÇA**

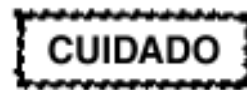
A Fritadeira de Mergulho Henny Penny possui incorporadas várias características de segurança. Contudo, a única forma de garantir uma operação com toda a segurança é assimilar os procedimentos adequados de instalação, operação e manutenção. As instruções contidas no presente manual foram preparadas de modo a ajudá-lo a aprender os procedimentos correctos. Sempre que surja uma informação de particular relevância ou relacionada com a segurança, utilizaremos as palavras PERIGO, AVISO, CUIDADO e NOTA. Segue-se uma descrição do seu uso.



A palavra PERIGO indica um perigo iminente do qual podem resultar ferimentos muito graves, como queimaduras do segundo ou terceiro graus, perda da visão ou outras lesões permanentes.



A palavra AVISO é usada para o alertar para um procedimento que, se não for correctamente executado, poderá causar ferimentos pessoais, como queimaduras e/ou perda da visão, ou ainda danos na fritadeira.



A palavra CUIDADO serve para o alertar para um procedimento que, se não for devidamente executado, pode danificar a fritadeira ou o seu conteúdo.

**NOTA**

A palavra NOTA é utilizada quando se pretende realçar informações de especial importância.

**SECÇÃO 2. INSTALAÇÃO****2-1. ABERTURADA  
EMBALAGEM INSTRUÇÕES****NOTA**

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

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 dos cantos(4).
4. Corte e retire as fitas metálicas que mantêm segura a fritadeira à palete.

Não destrave a tampa antes de completar os passos 5, 6 e 7.

5. Retire a fritadeira da palete.

**AVISO**

A fritadeira pesa cerca de 270 quilogramas (600 libras). Para evitar ferimentos pessoais, é preciso ter muito cuidado sempre que deslocar a fritadeira.

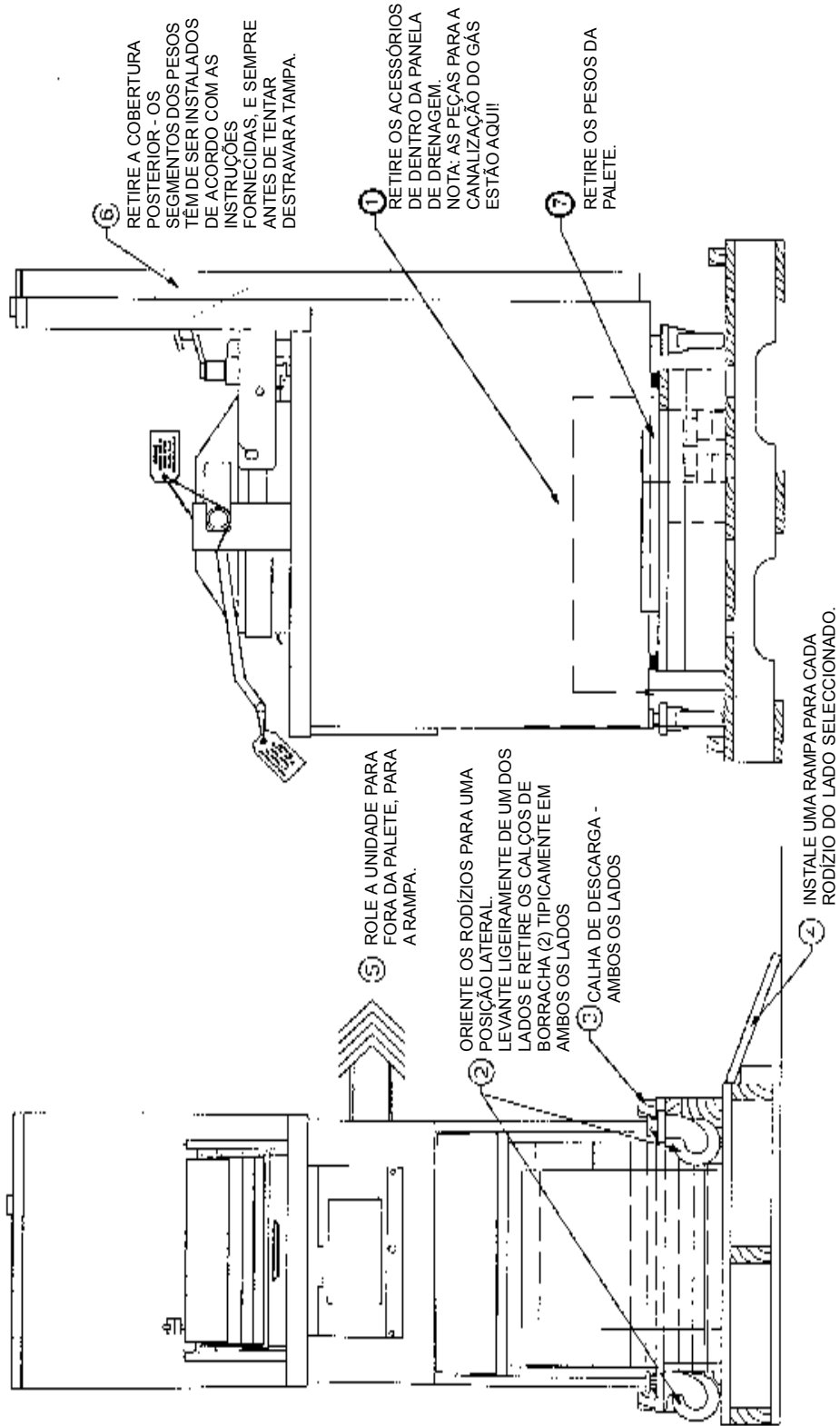
6. Retire a cobertura posterior.

**AVISO**

Os pesos para o contrapeso são embalados separadamente, por debaixo da unidade, e pesam aproximadamente 8 kg cada um. Manuseie-os com cuidado, pois pode magoar-se. Todos os segmentos deverão estar instalados antes de tentar levantar a tampa.

7. Monte os cinco pesos no Conjunto do Contrapeso, e retire os parafusos dos cantos superior direito e superior esquerdo - guarde os parafusos.
8. Recoloque a cobertura posterior.
9. Corte as etiquetas de aviso apostas ao conjunto da tampa. Pode agora levantar a tampa.

### Descarga Opcional por Rampa



## 2-2. ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A adequação do local escolhido para a fritadeira reveste-se de extrema importância para a sua operação, produtividade e funcionalidade. Escolha um local onde a carga e descarga seja o mais fácil possível, 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 recta”, 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 correcta 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. Deverá ainda respeitar-se uma folga de 15 centímetros em redor da base do aparelho, para facilitar a circulação do ar que vai abastecer a câmara de combustão.

### CAUTION

A fritadeira a gás foi concebida para ser instalada sobre pavimentos combustíveis, com paredes adjacentes igualmente combustíveis. A fritadeira deverá ser instalada com uma folga mínima em relação a todos os materiais combustíveis e incombustíveis, nomeadamente 15 centímetros a ambos os lados e 15 centímetros na parte posterior.

### NOTE

A fritadeira deve ser instalada de forma a evitar vazamentos acidentais ou movimentos que provoquem salpicos de gordura quente. Esta medida pode alcançar-se quer através do posicionamento da fritadeira quer através da sua sujeição com cintas de travagem.

### CAUTION

A área por debaixo da fritadeira 390 não deve ser usada para guardar objectos. Como a panela de filtragem fica por debaixo do recipiente da fritadeira, qualquer objecto aí colocado ficará estragado, para além de constituir um perigo de incêndio.

## 2-3. NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

A correcta 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 fritar, o que por sua vez pode provocar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais, incêndio e/ou danos materiais.



**2-4. 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 aspecto é essencial, pois só assim se conseguirá uma remoção eficaz dos gases da combustão e dos odores da fritura. Deverão tomar-se precauções especiais com a concepção e montagem da chaminé de exaustão, de modo a que esta não interfira com a operação da fritadeira. Certifique-se de que a chaminé de exaustão fica posicionada a uma altura tal que não impeça a abertura da tampa da fritadeira. Recomendamos que consulte uma companhia local especializada em sistemas de ventilação ou aquecimento, para se equipar com um sistema adequado.

**NOTA**

A ventilação deverá respeitar os regulamentos locais, nacionais ou comunitários. Consulte os bombeiros da sua localidade ou as autoridades camarárias.

**2-5. ABASTECIMENTO DE GÁS**

A fritadeira a gás vem preparada de fábrica para funcionar quer a propano quer a gás natural. O tipo de gás a utilizar vem indicado na chapa sinalética colocada no painel do lado direito da estrutura.



**Nunca utilize outro tipo de gás além do especificado na chapa sinalética.** A utilização de um gás inadequado poderá provocar incêndio ou explosão, com grave risco de ferimentos graves ou danos materiais.

**2-6. CANALIZAÇÃO DO GÁS**

Por favor consulte os esquemas abaixo indicados para ligar a fritadeira à canalização principal do gás.



Para evitar possíveis ferimentos graves:

- A instalação deverá obedecer à Norma Nacional Americana Z223.1 (última edição) – Código Nacional para Instalações a Gás, bem como os códigos de construção municipais. No Canadá, a instalação deverá estar conforme à Norma CGA BI49-& 2, Normas de Instalação – Aparelhos de Queima de Gás, bem como aos regulamentos locais.
- Durante eventuais ensaios de pressão do sistema, e sempre que as pressões de ensaio excedam os 1/2 PSIG (3.45 KPA), a fritadeira e a respectiva válvula de corte individual deverão ser desligadas da canalização principal do gás.

**2-6. CANALIZAÇÃO DO GÁS  
(Continuação),**

- A fritadeira deverá manter-se isolada da canalização principal do gás mediante o fecho da válvula principal de corte, durante todos os ensaios da canalização principal do gás, sempre que a pressão de ensaio seja igual ou inferior a 1/2 PSIG (3.45 KPA).
- As ligações de serviço do gás deverão ser feitas com juntas flexíveis e tubo negro em aço, com 3/4 de polegada de diâmetro.
- Nunca utilize uniões em ferro fundido.
- Apesar de recomendarmos tubagens com 3/4 de polegada de diâmetro, é de realçar que a canalização deverá ter as dimensões adequadas a um abastecimento correcto do gás, capaz de satisfazer um consumo máximo sem qualquer perda de pressão entre o contador e a fritadeira. O abaixamento da pressão no sistema de canalizações nunca deverá exceder o duma coluna de água com 0,76 centímetros.

Deverão prever-se todos os dispositivos ou sistemas necessários à movimentação da fritadeira, para limpeza e manutenção. Este aspecto poderá concretizar-se mediante:

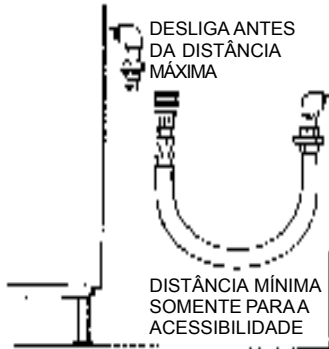
1. A instalação de uma válvula manual de admissão de gás e uma união desconectável, ou
2. A instalação de uma união A.G.A. reforçada e de modelo aprovado, apropriada à ligação de aparelhos móveis a gás, ANSI Z21.69 (última edição) or CAN 1, 6. 10M88. Além desta, uma união de corte rápido conforme à Norma para Dispositivos de Corte Rápido para uso com Gás Combustível, ANSI 21.41 (última edição) ou CAN 1 6.9M79. Além destes, deverão existir meios adequados para limitação dos movimentos da fritadeira, sem que estes fiquem dependentes das ligações e de qualquer dispositivo de corte rápido ou tubagens associadas, os quais também limitam esses movimentos.
3. Veja as figures da página seguinte, para se certificar do modo correcto de estabelecer as ligações flexíveis do gás e os travamentos por cabos.

**NOTA**

O cabo de travamento determina (limita) a distância a que a fritadeira pode ser afastada da parede. Para limpeza e manutenção da fritadeira, o cabo deverá poder ser desligado da unidade, o mesmo devendo suceder com a tubagem flexível do gás. Só assim se conseguirá aceder devidamente a todos os lados da fritadeira. A tubagem do gás e o cabo de travamento devem ser ligados de novo assim que terminar a intervenção de limpeza ou manutenção.

## CANALIZAÇÃO DO GÁS

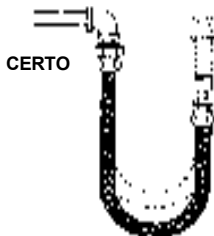
**CERTO**  
AFASTAMENTO MÍNIMO do equipamento desde a parede, de modo a garantir a acessibilidade ao Dispositivo de Corte Rápido.



**ERRADO**  
EVITE DOBRAS PRONUNCIADAS ou TROÇOS TORCIDOS quando afastar o equipamento da parede (O afastamento máximo provocará dobras acentuadas em ambas as extremidades, mesmo que devidamente instaladas, pelo que reduzirá a vida útil da União).

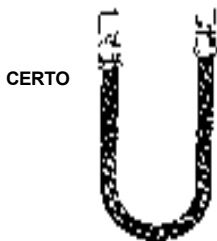


**CERTO**  
As uniões e os tubos devem ser instalados no mesmo plano, como mostra a imagem da esquerda. NÃO DESFASE AS UNIÕES, pois irá provocar esforços de torção e desgastes indevidos, que levarão a avarias prematuras.



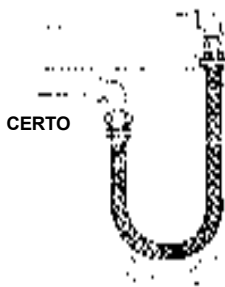
**CERTO**  
Este é o modo correcto de instalar tubos metálicos em troços verticais. Repare na dobra única, natural.

Se gerar uma dobra acentuada, como na imagem da esquerda, os esforços de torção e de tracção provocarão avarias precoces na união com o tubo metálico.



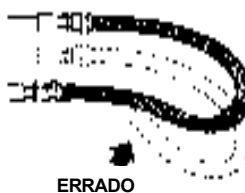
**CERTO**  
Para uma maior duração, mantenha um diâmetro (máximo ou mínimo) constante entre as uniões.

Se diminuir o diâmetro na zona das uniões, como se mostra à direita, criará dobras duplas que provocarão maiores esforços sobre as uniões.



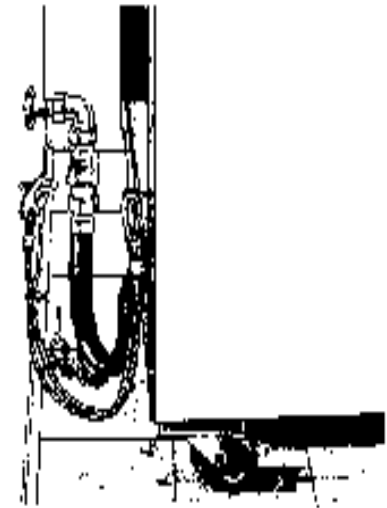
**CERTO**  
Nas instalações em que não for necessária uma "auto-drenagem", ligue o tubo metálico de modo a formar uma volta na vertical.

NUNCA LIGUE O TUBO METÁLICO NA HORIZONTAL... a não ser que seja necessária a "auto-drenagem", caso em que deverá utilizar um apoio num plano inferior, como se pode ver à esquerda.



## CABO DE TRAVAMENTO

Por favor consulte a gravura abaixo quando instalar o cabo de travamento em todas as fritadeiras a gás com rodízios.



O olhal de travamento deverá ficar preso à parede mediante métodos aceitáveis em construção civil.

**CUIDADO**

## CONSTRUÇÃO EM PAREDE de ESTUQUE

Prenda o olhal de sujeição a um grampo implantado em bucha. NUNCA o prenda a um simples perno ou grampo embebido no estuque. O parafuso deverá ficar à mesma altura que a instalação de gás. A distância ideal até à tubagem da parede é de 15 cm a qualquer dos lados da instalação. O cabo de travamento deverá ter um comprimento no mínimo 15 cm inferior ao da tubagem flexível.

**CUIDADO**

Utilize cotovelos sempre que necessário, de modo a evitar curvas pronunciadas ou dobras acentuadas. Para maior facilidade de movimentos, instale com voltas "folgadas". Deverá desligar o gás do equipamento antes de proceder a uma deslocação máxima. (São permitidos movimentos mínimos para poder desligar as tubagens).

**2-7. REGULAÇÃO DA PRESSÃO DO GÁS**

O regulador da pressão do gás ou a válvula automática do gás vêm estabelecidos de fábrica da seguinte forma:

Natural: Coluna de água de 3,5 polegadas (8,7 mbar)

Propano: Coluna de água de 10,0 polegadas (24,9 mbar).



Certifique-se de que a pressão do gás está devidamente regulada. 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.

**2-8. ENERGIA ELÉCTRICA (FRITADEIRA A GÁS)**

A fritadeira a gás necessita de uma alimentação a 120 ou 240 volts, monofásica, 50/60 Hz, 10 ou 5 amp, 2 fios + ligação à terra. Para protecção contra choques, a fritadeira a gás vem equipada de fábrica com um cabo e ficha com ligação à terra, que deverá ser ligada a uma tomada de três condutores. Nunca corte ou retire o perno de ligação à massa. O esquema das ligações eléctricas está colado por detrás do painel lateral direito, e pode ser consultado retirando esse mesmo painel lateral.

**AVISO**

**NUNCA DESLIGUE A TOMADA DE LIGAÇÃO À MASSA (TERRA).** Esta fritadeira **TERÁ DE FICAR** devidamente ligada à massa, caso contrário poderão ocorrer choques eléctricos. Consulte os códigos eléctricos locais para se inteirar dos procedimentos correctos de ligação à massa; se não os conseguir obter, consulte o Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA N° 70 – (última edição). No Canadá, todas as ligações eléctricas deverão estar conformes à norma CSA C22. 1, Código Eléctrico Canadiano 1ª parte, e /ou aos códigos locais.

**CUIDADO**

O interruptor principal de corrente deste aparelho não desliga todos os fios condutores. Este aparelho deve ser equipado com um disjuntor externo, para desligar todas os fios condutores sem ligação à massa.

**2-9. ENSAIO DA FRITADEIRA**

Todas as Fritadeiras de Pressão Henny Penny são verificadas e ensaiadas antes da expedição. Contudo, é aconselhável verificar de novo a unidade imediatamente após a instalação.

**2-10. ENSAIO DE FUGA DE GÁS****NOTA**

Antes de ligar o abastecimento de gás, certifique-se de que a torneira do gás da fritadeira está na posição OFF (fechada).

Depois de montadas todas as canalizações e uniões, verifique se existem quaisquer fugas de gás. Um método expedito de verificação consiste em ligar o gás e esfregar todas as ligações com água onde se dissolveu previamente uma boa quantidade de sabão. Se surgirem algumas bolhas, é sinal de que existe uma fuga de gás. Caso tal aconteça, terá de verificar e refazer todas as ligações do gás.



Nunca use um fósforo ou isqueiro aceso para detectar eventuais fugas de gás. Uma fuga de gás pode provocar uma explosão, da qual podem resultar ferimentos graves e/ou danos materiais.

**PREVENÇÃO DE DERRAMES FERVENTES NAS FRITADEIRAS  
HENNY PENNY DE OITO CARÇAÇAS**



O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR CONTIDA NA CUBA DO QUAL PODEM RESULTAR QUEIMADURAS OU FERIMENTOS GRAVES, 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 NENHUMA OUTRA ALTURA.**
- 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 TODAS AS ADERÊNCIAS DAS SUPERFÍCIES DA CUBA DE FRITAR E DA ZONA FRIA.
- CERTIFIQUE-SE DE QUE A FRITADEIRA 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)
- PESO DE CARGA RECOMENDADO - 9 kg.

SE QUISER INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE AS PRESENTES INSTRUÇÕES, POR FAVOR CONSULTE O MANUAL DE SERVIÇO DA HENNY PENNY.

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

**1-800-417-8405.**

**ou**

**937-456-8405**

## SECÇÃO 3. OPERAÇÃO

### 3-1. CONTROLOS DE OPERAÇÃO

<b>Interruptor Energia/Bomba</b>	O Interruptor Energia/Bomba é um interruptor de três posições em que a posição OFF (Desligado) se encontra no meio das três (no centro). Para pôr a fritadeira em funcionamento, coloque o interruptor na posição POWER (Ligado). Para pôr a bomba do filtro em funcionamento, coloque o interruptor na posição PUMP (Bomba). Antes de colocar a bomba do filtro em funcionamento, é fundamental cumprirem-se certas condições. Estas condições serão descritas mais adiante na presente secção.
<b>Recipiente (cuba) de fritura</b>	Este reservatório contém a gordura de fritar, e foi concebido para integrar os elementos de aquecimento, 6 unidades de produto e uma zona fria adequada para a recolha de restos torrados.
<b>Acondicionador do Produto</b>	Este contentor em aço inoxidável é formado por cinco prateleiras onde se colocam os alimentos durante e após a fritura.
<b>Válvula de Drenagem</b>	A válvula de drenagem é uma válvula de esfera de duas vias. Normalmente, encontra-se na posição fechada. Rode o manípulo para drenar a gordura de fritar do recipiente de fritura para a o filtro da panela de drenagem.
<b>Interruptor de Trancagem do Dreno</b>	O interruptor de trancagem do dreno é um microinterruptor montado para protecção 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.
<b>Sistema de Mistura da Gordura de Fritar</b>	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 accionada pelos controlos, a intervalos pré-determinados, para misturar a gordura de fritar.
<b>Trinco da Tampa</b>	A tampa de fritadeira vem equipada com um trinco mecânico na sua parte anterior, o qual vai fixar-se a um suporte na parte anterior do recipiente de fritura. Este dispositivo serve para manter a tampa descida enquanto se procede à sua trancagem.
<b>Limitador de Sobreaquecimento</b>	Este controlo de temperatura máxima capta a temperatura da gordura de fritar e, se esta exceder os 230° C, 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 ter de ser manualmente reactivado.

### 3-1. CONTROLOS DE OPERAÇÃO (Continuação)

<b>Módulos de Ignição</b>	Os dois módulos de ignição enviam 24 volts para a válvula do gás, e uma corrente de alta voltagem para os acendedores.
<b>Acendedores de Faísca</b>	Para se acenderem os pilotos, os acendedores de faísca são colocados sob tensão, até que da sua ponta salta uma faísca que vai acender a chama-piloto.
<b>Sensores de Chama</b>	Os sensores de chama detectam as chamas-piloto assim que o interruptor de potência é ligado. Caso os pilotos apaguem, ou se não acenderem, os sensores de chama procedem ao corte do gás através dos respectivos módulos.
<b>Válvula de Controlo do Gás</b>	A válvula do gás é de duplo controlo, isto é, um dos lados da válvula controla a chama-piloto, enquanto o outro lado controla o queimador principal.
<b>Interruptor de Fluxo de Ar</b>	O interruptor de fluxo de ar detecta a corrente de ar proveniente da ventoinha. Se o fluxo de ar desce abaixo de um determinado volume, este interruptor procede ao corte da energia da válvula de controlo, fazendo com que os queimadores apaguem.
<b>Ventoinha</b>	A ventoinha adiciona a quantidade certa de ar aos tubos de queima, de modo a maximizar a eficácia da combustão; além disso, evacua os gases da queima através da chaminé de exaustão.
<b>Válvula de Ar</b>	A válvula de ar permite a entrada de ar nas linhas de filtragem sempre que o motor da bomba entra em funcionamento (modo de mistura), possibilitando a bombagem de ar ou da própria gordura de fritar mesmo com os filtros entupidos.



### 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, accionando a alavanca.

## 3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES

**Seleção de Ciclo**

Selecione o ciclo de fritura premindo o botão correspondente ao número de unidades, ou produto, a ser cozinhado. A gordura de fritar irá aquecer até atingir a temperatura de “Drop” (Mergulho) correspondente ao ciclo escolhido.

Ao premir de novo o mesmo botão, dará início ao ciclo de fritura. O indicador mudará de “Mergulho” para a contagem regressiva da fritura, em minutos e segundos.

No final do ciclo de fritura, soará um alarme e o indicador passará a apresentar “done” (pronto). Para desligar este alarme, prima o botão do Ciclo que está a piscar. A fritadeira passará assim ao modo “Cool” (Frio).

**NOTA**

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

**Indicador de Tempo/Temperatura**

O mostrador contém um indicador LED de quatro (10) dígitos para mostrar o tempo restante de fritura do ciclo, bem como, a pedido do operador, a temperatura da gordura de fritar.

**Indicador de Aquecimento**

A luz do aquecimento acende-se sempre que o controlo acciona esta função. A luz de aquecimento apaga-se assim que a temperatura da gordura de fritar atinge o valor pretendido.

**Indicador de Temperatura Excessiva (HI)**

O mostrador indicará HI se a temperatura da gordura de fritar ultrapassar em 4,4° C a temperatura pré-regulada.

**Indicador de Mergulho**

O mostrador indicará Drop (Mergulhar) assim que a gordura de fritar atingir a temperatura pré-regulada (2° abaixo do valor escolhido, 4° acima do valor escolhido).

**Indicador de Pronto**

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

**Botão de Temperatura**

Prima este botão para ler a temperatura da gordura de fritar em qualquer momento de um ciclo de fritura.

**Botão de Scâner**

Prima o botão de scâner para saltar entre vários temporizadores em funcionamento simultâneo.

**Botão de Função**

Prima o botão de função para aceder à programação dos controlos.

**Exit Fill (Sair do Enchimento)**

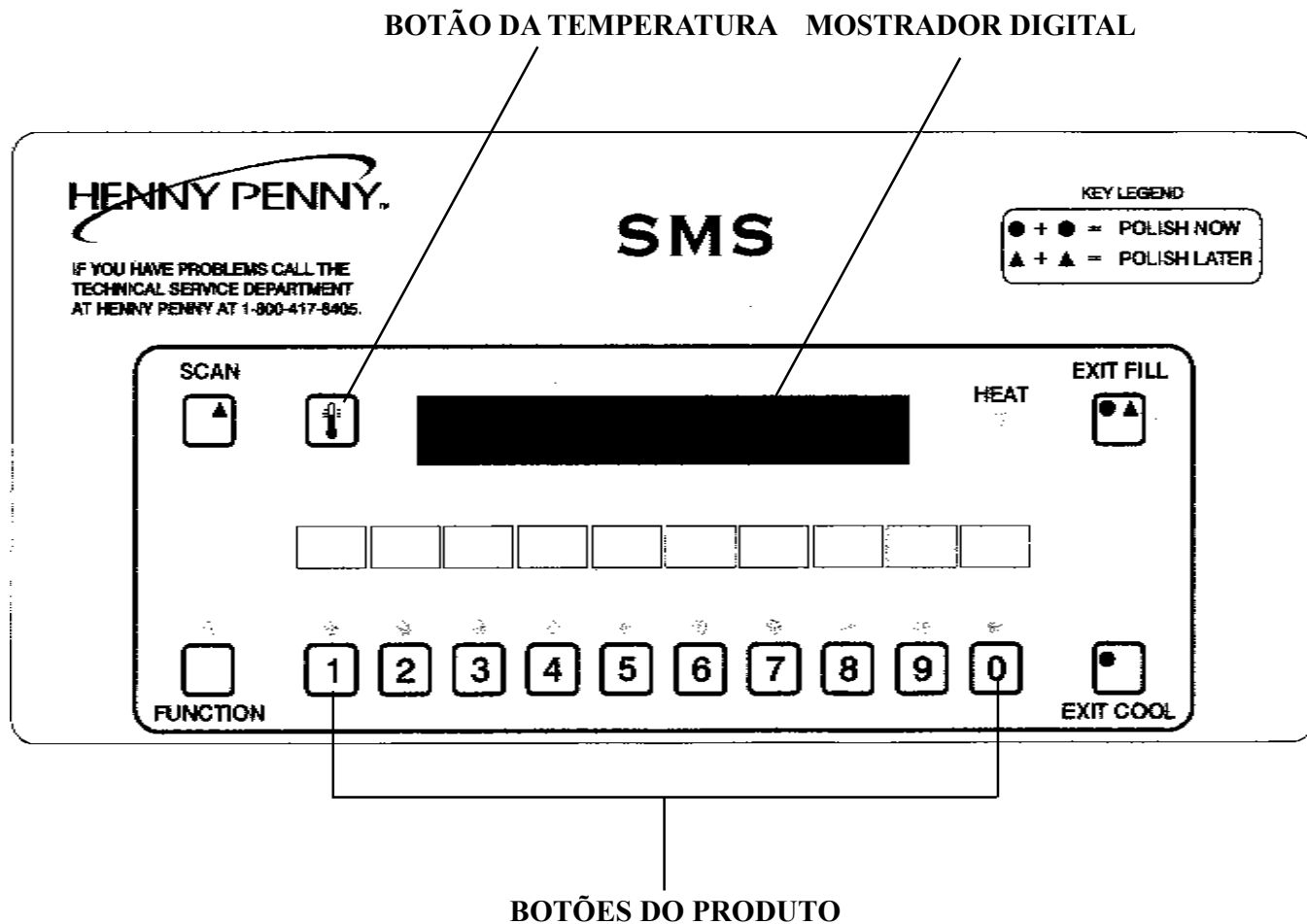
Após uma filtragem da fritadeira, e se estiver no modo de trancagem do filtro, o mostrador indicará “FILL”, pelo que deverá premir o botão de saída do enchimento.

**Temporizadores Múltiplos**

O controlo tem capacidade para fazer funcionar vários temporizadores em simultâneo. Se houver mais de um produto a ser cozinhado, podem lançar-se vários temporizadores premindo mais de um botão de produto em cada ciclo de fritura. Os produtos deverão ter atribuídas as mesmas temperaturas pré-

reguladas, e a pressão deverá ser regulada para off (desligada).

## Controlos SMS

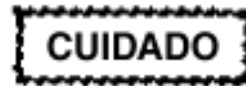


**3-4. ENCHIMENTO OU ACRESCENTO DE GORDURA DE FRITAR**

1. Recomendamos a utilização de gordura de fritar de boa qualidade na fritadeira aberta. Algumas gorduras de fritar de baixa qualidade têm um elevado teor de humidade, provocando a formação de espuma e derrames.
2. Se for usada uma gordura de fritar sólida, é conveniente passá-la primeiro ao estado líquido, para só depois a vaziar no recipiente de fritura. Se proceder ao derretimento da gordura de fritar sólida na cuba do aparelho, arrisca-se a queimar ou chamuscar a gordura de fritar.
3. O modelo eléctrico precisa de 46 Kg. O recipiente de fritura tem três marcas de nível inscritas na sua parede posterior, para indicar o nível apropriado de gordura de fritar depois de aquecida.
4. A gordura de fritar fria nunca deverá ultrapassar as duas marcas de nível inferiores.



NUNCA encha em excesso a cuba de fritura com gordura de fritar. NUNCA sobrecarregue a cesta com produto, pois fará com que o nível da gordura de fritar ultrapasse a linha de “Fill” (Enchimento). A carga máxima de produto é de 9 kg. 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.



Quando a fritadeira estiver a aquecer, o nível da gordura de fritar deverá estar sempre acima das resistências de aquecimento. O não cumprimento destas instruções poderá provocar um incêndio e/ou danos na fritadeira.

### 3-5. OPERAÇÃO BÁSICA

As instruções que se seguem devem ser cumpridas na fase inicial de arranque da fritadeira, e sempre que esta entrar em aquecimento a partir de um estado de “desligada”, isto é, sempre que entrar em funcionamento pela primeira vez nesse dia. Estas instruções são consideradas básicas.

1. Certifique-se de que a gordura de fritar atinge o nível adequado dentro da cuba, isto é 1,25 cm abaixo dos indicadores inferiores.



**NUNCA** encha em excesso a cuba de fritura com gordura de fritar. **NUNCA** sobrecarregue a cesta com produto, pois fará com que o nível da gordura de fritar ultrapasse a linha de “Fill” (Enchimento). A carga máxima de produto é de 9 kg. 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.

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.

#### **NOTA**

Os controlos reagem com um intervalo de 45 segundos entre o momento em que o interruptor de potência é ligado e o momento em que os queimadores acendem.

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** agite a gordura em qualquer outra altura, excepto durante um arranque “a 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.

4. Deixe a fritadeira aquecer até o mostrador digital indicar “DroP” (mergulhar).

**3-5. OPERAÇÃO BÁSICA**  
**(Continuação)****NOTA**

Os controlos possuem a capacidade de comando proporcional, isto é, o aquecimento decorrerá de acordo com um ciclo ligado-desligado de aproximadamente 10 graus abaixo da temperatura pré-regulada, de modo a ajudar a evitar que a gordura de fritar ultrapasse a temperatura pretendida.

5. Introduza as fiadas de produto no receptáculo da tampa, começando pela fiada inferior.

**NOTA**

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 soará um alarme, ao mesmo tempo que o mostrador passa a indicar “PRONTO”. Só então deverá premir o botão do Produto apropriado.
8. Destrave e abra rapidamente a tampa.
9. Retire as fiadas de produto do receptáculo, segurando-as pelas pegas e começando pela fiada superior.

### 3-6. CUIDADOS COMA GORDURA DE FRITAR

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 cestas, nem mergulhe o produto na gordura se o teor de humidade nas cestas for excessivo.



O não cumprimento destas instruções poderá provocar o derrame da gordura de fritar ou mesmo um incêndio. **Após um uso prolongado, o “ponto de fritura” da gordura de fritar resulta diminuído.** Deite fora a gordura de fritar se esta emitir fumo em excesso ou espuma; caso contrário, poderá provocar queimaduras graves, incêndio e/ou danos materiais.

### 3-7. INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM

A Fritadeira a Gás Henny Penny de 6 Unidades, modelo 390, 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.



A gordura de fritar deverá ser filtrada imediatamente após um ciclo de fritura, assim que a sua temperatura descer para o modo “COOL” (FRIO), isto é, 121° C ou menos. **NÃO PROCEDA À DRENAGEM DA GORDURA DE FRITAR SE ESTA ESTIVER À TEMPERATURA DE MERGULHO.** Após uma drenagem da gordura de fritar, as temperaturas altas podem incendiar os restos tostados aderentes ao aço da cuba de fritura.



Proceda à filtragem unicamente 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.

### 3-8. INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM (Continuação)

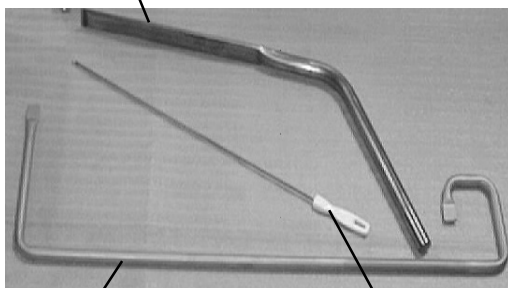
Se o volume de processamento assim o ditar, poderá ser necessário limpar a fritadeira com maior frequência. Todo este processo envolve a remoção de pedaços tostados da zona fria do recipiente de fritura. Um volume elevado de frituras pode provocar o rápido enchimento da zona fria com pedaços tostados de produto; se tal acontecer, terá de se proceder a uma operação de limpeza. AS SUPERFÍCIES DA FRITADEIRA E DA CESTA DE FRITURA ATINGEM TEMPERATURAS MUITO ALTAS. TOME CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR.

1. Antes de drenar a gordura de fritar, coloque o interruptor de Energia/Bomba na posição OFF (Desligado).
2. Certifique-se de que a panela de drenagem está posicionada por baixo da fritadeira, e que a união do dreno está bem ligada ao tubo que sai da panela.



Use uma luva ou pega de protecção sempre que apertar a união do filtro, ou sempre que abrir a válvula de drenagem, caso contrário poderá sofrer queimaduras muito graves. A panela de filtragem deverá estar por baixo da fritadeira, o mais dentro possível, com a tampa no devido lugar. Antes de abrir o dreno, certifique-se de que o orifício da tampa está alinhado com o dreno. O não cumprimento destas instruções provocará a emissão incontrolada de gotas de gordura de fritar, que poderão provocar queimaduras muito graves.

Agitador da gordura de fritar



Limpeza do Dreno  
Escova

Pequena com Vareta  
Branca

3. Levante a tampa e retire as prateleiras e o contentor.
4. Para abrir a válvula de drenagem, puxe para si o manipulador do dreno. O manipulador 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 tubos de aquecimento e aos lados e fundo da cuba. 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 as resistências de aquecimento e a parede da cuba de fritura.



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.



**3-7. INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM**

6. Escove os pedaços tostados e o anel tostado que se forma no recipiente de fritura, e NÃO deixe que esses pedaços tostados caiam na panela de filtragem. (Continuação) 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 com a gordura de fritar.
7. Rode o interruptor Energia/Bomba para a posição PUMP (Bomba).
8. Quando toda a gordura de fritar tiver sido bombeada para dentro da cuba de fritura, rode o interruptor energia/bomba para a posição OFF (Desligado).

**3-8. MUDANÇA DO ENVELOPE DO FILTRO**

O envelope do filtro deve ser mudado após 10-12 filtrações, ou sempre que ficar entupido com restos. Proceda da seguinte forma:

1. Coloque o interruptor principal de alimentação na posição OFF (Desligado).
2. Retire e esvazie a panela de condensação do dreno.
3. Desligue a união do filtro e retire a panela do filtro de drenagem de debaixo do recipiente de fritura.



Esta união estará por certo quente. Use luvas ou pegas de proteção, caso contrário poderá queimar-se com gravidade.

4. Levante o conjunto da rede da panela do dreno.



Tome cuidado para não se queimar com eventuais salpicos de gordura de fritar.

5. Limpe a gordura de fritar e os restos contidos na panela de drenagem. Lave a panela de drenagem com sabão e água. Enxágue-a com água quente corrente.
6. Desenfie o tubo de sucção da armação de rede.
7. Retire o “apanha-restos” e limpe-o muito bem com água quente.

**3-8. MUDANÇA DO ENVELOPE DO FILTRO (Continuação)**

8. Retire os grampos do filtro e deite fora o invólucro do filtro.
9. Limpe o topo e o fundo da armação de rede com água e enxágue-a com água quente corrente.



Certifique-se de que as redes de filtração, o “apanha-restos”, os grampos do filtro e o tubo de sucção 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.

10. Monte o conjunto da armação superior do filtro/armação inferior do filtro.
11. Introduza as armações de rede dentro de um invólucro de filtração novo.
12. Dobre os cantos e, de seguida, redobre o extremo aberto.
13. Fixe o invólucro no seu lugar com os dois grampos de retenção do filtro.
14. Recoloque o “apanha-restos” no topo do papel do filtro. Reaperte o conjunto do tubo de sucção.
15. Volte a colocar o conjunto completo de filtração dentro da panela do dreno e enfie-a de novo no seu lugar, por baixo da fritadeira.
16. A união do filtro deverá ser reapertada à mão. Não use uma chave inglesa para a apertar.
17. Volte a colocar no devido lugar a panela de condensação do dreno. A fritadeira fica assim pronta a funcionar.

**3-9. ACENDER E APAGAR OS QUEIMADORES**

1. Rode o interruptor Energia/Bomba para a posição “OFF” (Desligado).
2. Rode o manípulo da válvula do gás no sentido dos ponteiros do relógio, para a posição “OFF” (Fechado), e espere pelo menos cinco (5) minutos antes de passar ao passo seguinte.
3. Rode o botão da válvula do gás no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à posição “ON” (Aberto).
4. Rode o interruptor Energia/Bomba para a posição “POWER” (Ligado).
5. O queimador acender-se-á e assim ficará até a gordura de fritar atingir a temperatura pré-regulada.
6. Assim que a temperatura aparecer indicada no painel de controlo, prima o botão do Produto desejado.

Para Apagar o Queimador:

1. Rode o manípulo da válvula do gás para a posição “OFF” (Fechado).
2. Rode o interruptor Energia/Bomba para a posição “OFF” (Desligado).

Para protecção contra choques, a fritadeira a gás vem equipada de fábrica com um cabo e ficha com ligação à terra, que deverá ser ligada a uma tomada de três condutores. Nunca corte ou retire o perno de ligação à massa.

**AVISO**

Antes de intervir na fritadeira, deverá apagar o queimador e desligar o equipamento da rede eléctrica. Deverá desligar o cabo de alimentação ou cortar a energia da tomada junto do disjuntor, caso contrário poderá sofrer um choque eléctrico.

**3-10. LIMPEZADO RECIPIENTE  
DEFRITURA**

Após a instalação inicial da fritadeira, assim como antes de qualquer mudança da gordura de fritar, o recipiente de fritura deve ser objecto de uma profunda limpeza, da seguinte forma:

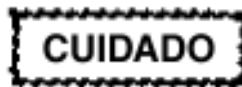
1. Rode o interruptor principal de alimentação para a posição “OFF” (Desligado) e desligue o cabo de alimentação da tomada de parede.



Para evitar salpicos ou derrames de líquidos quentes, a panela de drenagem do filtro deverá estar na sua posição por baixo da válvula de drenagem. O não cumprimento desta instrução poderá provocar salpicos e queimaduras muito graves.

2. Se houver gordura de fritar quente dentro da cuba, terá de drenar puxando lentamente o manípulo do dreno para fora, na sua direcção.
3. Feche a válvula de drenagem e deite fora a gordura de fritar.
4. Levante a tampa e retire as prateleiras e o contentor.
5. As instruções de limpeza constam da Biblioteca Padrão da KFC.

**3-10. LIMPEZA DA CUBA DE FRITAR  
(Continuação)**

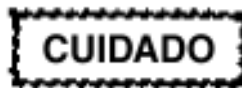


Não utilize palha de aço, produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/higiene contendo cloro, bromo, iodo ou amoníaco, pois qualquer deles irá deteriorar o material em aço inoxidável, encurtando assim o tempo de vida da unidade.

**NOTA**

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.

- 6. Encha a fritadeira com gordura de fritar nova.



Não borrife a unidade com água, por exemplo com um pulverizador de cozinha. O não cumprimento desta instrução pode provocar avarias das peças da unidade.

**3-11. PROTECÇÃO DO MOTOR DA BOMBA DE FILTRAGEM – REACTIVAÇÃO MANUAL**

O motor da bomba de filtragem vem equipado com um botão de reactivação manual, previsto para a eventualidade da protecção térmica do motor entrar em acção. Este botão de “Reactivação Manual” (RESET) fica situado na parte posterior do motor. Espere mais ou menos 5 minutos antes de tentar reactivar este dispositivo de protecção.



Para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos de gordura de fritar, o interruptor de potência da unidade tem de ser colocado na posição OFF (Desligado) antes de se reactivar o dispositivo de protecção manual do motor da bomba do filtro.

**3-12. MANUTENÇÃO PERIÓDICA**

Como em qualquer equipamento de restauração, a Fritadeira de Mergulho Henny Penny precisa de cuidados e de manutenção. A tabela seguinte contém um resumo das intervenções periódicas de manutenção. Os parágrafos seguintes descrevem passo-a-passo os procedimentos de manutenção a executar pelo operador.

<b>Procedimento</b>	<b>Frequência</b>
Filtragem da gordura de fritar	Consulte a Biblioteca de Padrões da KFC.
Verificação/Limpeza da Caixa de Diluição	Mensal
Mudança da gordura de fritar	Consulte a Biblioteca de Padrões da KFC.
Limpeza da Ventoinha	Anual
Mudança do envelope do filtro	Consulte a Biblioteca de Padrões da KFC
Limpeza da cuba de fritura	Consulte a Biblioteca de Padrões da KFC
Lubrificação dos Roletes da Tampa	Anual

**3-11. PROGRAMAÇÃO**

1. Prima e mantenha premido durante dois segundos o botão Function (Função). O mostrador indicará “REG PROGRAM”, seguido de “CODE” (Código).
2. Prima o código 1,2,3, e a instrução “SELECT PRODUCT” (SELECCIONE PRODUCTO) percorrerá o mostrador.

**NOTA**

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

3. Prima o botão apropriado (1-0) para identificar o produto que deseja programar.
4. Do lado esquerdo do mostrador, piscarão os indicadores “INT1” e “TIME” (Tempo). Do lado direito aparecerá o tempo inicial do ciclo de fritura, o qual pode ser alterado premindo os números apropriados. Por exemplo: Prima 1,0,0,0 e do lado direito do mostrador piscará a indicação 10:00, referente à regulação do tempo de arranque em minutos.
5. Após regulado o tempo, prima e liberte o botão Função; do lado esquerdo do mostrador surgirão a piscar as indicações INT1” e “TEMP” (Temperatura). Do lado direito aparecerá a temperatura inicial, a qual pode ser alterada premindo os números apropriados. Por exemplo: Prima 1,2,1 e do lado direito do mostrador surgirá a indicação “121° C”, sinal de que a temperatura de arranque foi regulada para os 121° C.
6. Após regulada a temperatura, prima e liberte o botão Função; do lado esquerdo do mostrador surgirão a piscar as indicações INT1” “LOAD”, e “COMP.”(Compensação). Serão mostrados os valores de compensação de carga pré-regulados de fábrica. “TECH I-O”.

### 3-11. PROGRAMAÇÃO (continuação)

7. Após introduzir a compensação de carga, prima e liberte o botão 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 efectuar 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. Par 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 piscará a indicação 10:00, o que quer dizer que o alarme soará 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 parará 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 cozedura 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 (SELECCIONAR 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 FITR, premindo qualquer dos botões de produto (EOC). No final de um ciclo de cozedura, 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.

### 3-11. 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 cozedura.

#### **NOTA**

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 “INIT 2” and “TIME” (Tempo). Siga então os passos acima descritos, começando pelo passo 4.

### 3-14. 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.



**3-14. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL      Reactivar Utilização**  
**(Continuação)**

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 “RESECT USE” (REACTIVAR UTILIZAÇÃO).
2. Quando o mostrador indicar “CODE” (Código), prima 1-3-5. O mostrador passará a indicar DAILY (Diário). Para levar de novo a zero, prima qualquer dos botões de produto.

**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 três (3) vezes, até o mostrador indicar “FAC PRESET” (VALORES DE FÁBRICA).
2. Quando o mostrador indicar “CODE”, introduza 2957. O mostrador passará a indicar “DEG” e “MODE”. 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 qualquer dos botões de Produto, e o mostrador indicará a contagem regressiva a partir de 5. Uma vez terminada a contagem, liberte o botão de Produto, para que o controlo introduza nos controlos os valores pré-regulados de fábrica.

**NOTA**

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

**3-14. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)****Modo I/O Tech**

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). O mostrador apresentará, alternadamente, “HEAT”, “PRESSURE”, e “PUMP” (AQUECIMENTO, PRESSÃO e BOMBA). Ao mesmo tempo, os LEDs por cima de 1, 2 e 3 piscarão alternadamente.
3. Para testar o circuito de aquecimento, prima e mantenha premido o botão 1.
4. Para testar o circuito de pressão, prima e mantenha premido o botão 2.
5. Para testar o circuito da bomba, prima e mantenha premido o botão 3. Unicamente para a UE:
6. Para testar a ventoinha, prima e mantenha premido o botão 4.
7. Para testar o módulo, prima e mantenha premido o botão 5.

**NOTA**

Para testar o calor gerado nas unidades da UE, tanto a ventoinha como os módulos devem ser ligados antes do teste.

**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 cinco (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° C até aos 149° C. Este tipo de ensaio é normalmente registado aquando do aquecimento inicial, logo pela manhã.

**3-14. MODO ESPECIAL DE  
PROGRAMAÇÃO (Continuação)****Controlo do 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 seis (6) vezes, até o mostrador indicar “HEAT CNTRL” (CONTROLAQUECIM).
2. Quando o mostrador indicar “CODE”, prima 1-2-3-4. O mostrador passará 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, e não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.
3. Prima e liberte o botão Function: o mostrador passará a indicar, alternadamente, “MELT”, “CYCLE”, e “100s”, bem como a duração do período (impulso) igual a 4000. Este valor só deverá ser alterado após 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, 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.