



Henny Penny
Modelo OFG-391

Manual de assistência técnica

AVISO

Este manual deve ser mantido em um local conveniente para consultas futuras.

O diagrama de fiação desta unidade está localizado na parte interna do painel lateral direito.

Coloque em um local proeminente as instruções a serem seguidas no caso do operador sentir cheiro de gás. Estas informações podem ser obtidas junto à companhia fornecedora de gás local.

**PARA SUA SEGURANÇA**

NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA OU OUTROS VAPORES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTA UNIDADE OU DE QUALQUER OUTRO APARELHO.

Mantenha a área designada para a unidade sem combustíveis e distante deles.

Não obstrua o fluxo do ar de combustão e de ventilação. Deve-se deixar espaço adequado ao redor da unidade para permitir que a câmara de combustão receba a quantidade suficiente de ar.

NOTA

A fritadeira modelo 391 está equipada com um piloto contínuo, mas não pode ser operada sem alimentação elétrica. A fritadeira voltará automaticamente para o modo de operação normal quando a alimentação elétrica for restaurada.

AVISO

AVISO: Danos patrimoniais, ferimentos ou morte podem ocorrer se a instalação, os ajustes, os reparos ou a manutenção forem feitos incorretamente. Leia completamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou reparar este equipamento.

HENNY PENNY

FRITADEIRA ABERTA A GÁS PARA 8 PORÇÕES

ESPECIFICAÇÕES

Altura	155 cm
Largura	61 cm
Profundidade	107 cm
Espaço do piso	Aproximadamente 0,65 m ²
Capacidade da cuba	8 porções de produto 46 kg de gordura
Especificações elétricas	120 VCA, monofásico, 50/60 Hz, 10 Amp, 2 cabos + terra 230 VCA, monofásico, 50/60 Hz, 5 Amp, 2 cabos + terra
Aquecimento	Propano ou gás natural; 100.000 BTU/h (29,3 Kw)
Peso na embalagem	Aproximadamente 360 kg
Acessórios despachados	Cinco cestas de meio tamanho e porta-cestas com conjunto da unidade.

NOTA

Uma plaqueta, localizada no painel direito, fornece informações sobre o tipo de fritadeira, o número de série, a data da garantia e outras informações sobre a fritadeira.

SEÇÃO 1. INTRODUÇÃO**1-1. INTRODUÇÃO**

fritadeira aberta Henny Penny é uma unidade básica de equipamento para processamento de alimentos. Esta unidade foi projetada para ser utilizada apenas em operações de serviços alimentares institucionais e comerciais.

1-2. CUIDADOS APROPRIADOS

Como qualquer outro equipamento para processamento de alimentos, a fritadeira aberta Henny Penny requer cuidados e manutenção. Os requisitos de manutenção e limpeza estão descritos neste manual e devem ser integrados como parte regular da operação da unidade em todos os momentos.

1-3. ASSISTÊNCIA

Caso seja necessário obter assistência externa, basta ligar para 1-800-417-8405, ou +1 937-456-8405.

1-4.SEGURANÇA

A fritadeira aberta Henny Penny incorpora muitos recursos de segurança. Todavia, a única maneira de garantir uma operação segura é compreender plenamente os procedimentos corretos de instalação, operação e manutenção. As instruções contidas neste manual foram preparadas para ajudar o operador a assimilar os procedimentos corretos. Quando as informações são particularmente importantes ou estão relacionadas à segurança, as palavras PERIGO, AVISO, ATENÇÃO e NOTA são utilizadas. Descrevemos abaixo como são utilizadas.



A palavra PERIGO indica um risco iminente que resultará em ferimentos muito graves, como queimaduras de segundo ou terceiro grau, perda de visão e outras lesões permanentes.



AVISO

A palavra AVISO é utilizada para alertar o operador sobre um procedimento que, se não for realizado corretamente, pode causar ferimentos pessoais, como queimaduras e/ou perda de visão, e danos à fritadeira.



ATENÇÃO

A palavra ATENÇÃO é utilizada para alertar o operador sobre um procedimento que, se não for realizado corretamente, pode danificar a fritadeira ou o produto.

NOTA

A palavra NOTA é utilizada para realçar informações especialmente importantes.

SEÇÃO 2. INSTALAÇÃO**2-1. INSTRUÇÕES
PARADESEMBALAR****NOTA**

A instalação desta unidade deve ser realizada apenas por um profissional de assistência técnica qualificado.

1. Corte e remova as tiras de metal da caixa.
2. Retire a tampa da caixa e levante a caixa principal da fritadeira.
3. Retire os quatro suportes de canto da embalagem (4).
4. Corte e remova as tiras de metal que fixam a fritadeira ao estrado.

Não destrave a tampa antes de concluir as etapas 5, 6 e 7.

5. Retire a fritadeira do estrado.

AVISO

A fritadeira pesa aproximadamente 270 kg. Deve-se tomar muito cuidado ao mover a fritadeira para evitar ferimentos pessoais.

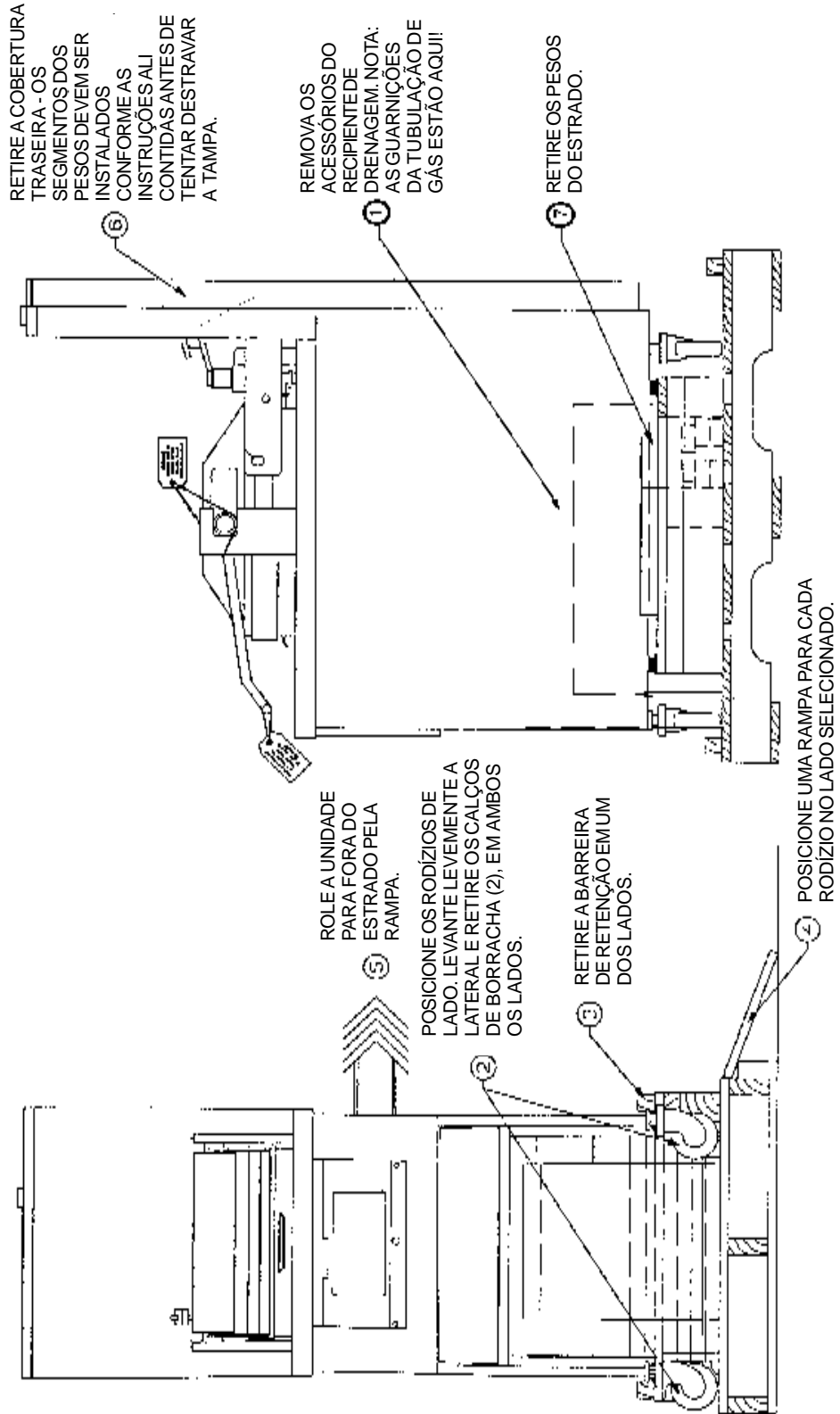
6. Retire a cobertura posterior.

AVISO

Os pesos para os contrapesos são despachados separadamente sob a unidade e pesam aproximadamente 8,1 kg cada. Manuseie-os com cuidado para evitar ferimentos pessoais. Todos os segmentos devem ser instalados antes de tentar destravar a tampa.

7. Coloque os cinco pesos no conjunto de contrapesos e retire os parafusos dos cantos direito e esquerdo superiores; descarte os parafusos.
8. Reinstale a cobertura posterior.
9. Corte as etiquetas de aviso do conjunto da tampa. A tampa pode ser agora destravada.

Descarregamento opcional por rampa



2-2. SELEÇÃO DO LOCAL DA FRITADEIRA

Selecionar um local apropriado para a fritadeira é muito importante para facilitar a operação, agilizar o processamento e aumentar a conveniência. Selecione um local que facilite a colocação e remoção dos alimentos sem interferir com o atendimento final dos pedidos dos clientes. Operadores descobriram na prática que é possível obter serviço contínuo rápido fritando o produto quando ainda cru e mantendo-o no aquecedor de alimentos. Mesas para despejar o produto pronto devem ser instaladas próximas de pelo menos um lado da fritadeira. Não se esqueça de que uma operação em linha resultará em melhor eficiência, ou seja, o produto cru em um lado e o produto pronto no outro. A preparação dos pedidos pode ser realizada separadamente, resultando em apenas uma pequena perda de eficiência. É necessário deixar 60 cm de espaço em todos os lados da fritadeira para permitir que a manutenção seja feita corretamente. Pode-se obter acesso para fazer manutenções ou reparos removendo-se um painel lateral. Também é necessário deixar 15 cm de espaço ao redor da base da unidade para permitir o fornecimento adequado de ar para a câmara de combustão.


ATENÇÃO

A fritadeira a gás foi projetada para instalação em pisos combustíveis e adjacente a paredes combustíveis. A fritadeira deve ser instalada com um espaço mínimo de distância de todos os materiais combustíveis e não combustíveis: 15 cm dos lados e 15 cm atrás.

NOTA

A fritadeira deve ser instalada de uma maneira que evite que seja inclinada ou movimentada, causando respingos de óleo quente. Pode-se obter a estabilidade necessária selecionando-se um local adequado para a fritadeira ou utilizando-se retentores.


ATENÇÃO

Não se deve utilizar a área embaixo da fritadeira 391 como local de armazenamento. O recipiente do filtro está localizado embaixo da fritadeira e qualquer suprimento armazenado sob a unidade será arruinado, podendo também causar risco de incêndio.

2-3. NIVALAMENTO DA FRITADEIRA

Para que possa ser operada corretamente, a fritadeira deve estar nivelada de lado a lado e da frente para trás. Utilizando um nível colocado sobre as áreas planas ao redor da borda da cuba de fritura, ajuste os parafusos de nivelamento ou os rodízios até que a unidade esteja nivelada.



Se estas instruções de nivelamento não forem seguidas o óleo poderá transbordar da cuba de fritura, podendo causar queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.

2-4. VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira deve ser posicionada de modo a permitir que a fumaça seja expelida diretamente para uma coifa ou sistema de ventilação. Isto é essencial para permitir a remoção eficiente dos gases de combustão e dos odores de fritura. Deve-se projetar com muita atenção o sistema de exaustão a ser instalado sobre a unidade para evitar que interfira com a operação da fritadeira. Certifique-se de que a coifa seja instalada em uma altura suficiente para permitir a abertura da tampa da fritadeira. Recomendamos que consulte uma empresa local de ventilação ou aquecimento para ajudar a projetar um sistema adequado.

NOTA

A ventilação deve estar em conformidade com as regulamentações locais, estaduais e nacionais. Consulte o corpo de bombeiros local ou as autoridades responsáveis pela fiscalização de construções.

2-5. FORNECIMENTO DE GÁS

A fritadeira a gás está disponível de fábrica para gás natural ou propano. Leia a plaqueta de informações no painel direito da fritadeira para determinar os requisitos de fornecimento de gás corretos.



Não tente usar qualquer outro tipo de gás que não seja o especificado na plaqueta de informações. A utilização do tipo de gás incorreto pode resultar em incêndio ou explosão e causar ferimentos graves e/ou danos patrimoniais.

2-6. TUBULAÇÃO DE GÁS

Consulte as especificações abaixo para informar-se sobre a conexão recomendada da fritadeira à tubulação principal de fornecimento de gás.



Para evitar possíveis ferimentos pessoais graves:

- Nos EUA, a instalação deve estar em conformidade com o American National Standard Z223.1 - (última edição), National Fuel Gas Code e as regulamentações municipais sobre construções. No Canadá, a instalação deve estar em conformidade com o Standard CGA B149- & 2, Installation Codes - Gas Burning Appliances e regulamentações locais.
- A fritadeira e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectadas do sistema de tubulação de fornecimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema quando a pressão de teste exceder 1/2 PSIG (3,45 KPA).

2-6. TUBULAÇÃO DE GÁS (continuação)

- A fritadeira deve ser isolada do sistema de fornecimento de gás fechando-se sua válvula de fechamento manual individual durante qualquer teste do sistema de fornecimento de gás com pressão igual ou menor que 1/2 PSIG (3,45 KPA).
- Deve-se utilizar um cano padrão de aço preto de 3/4 de polegada e guarnições maleáveis para as conexões de fornecimento de gás.
- Não utilize guarnições de aço fundido.
- Apesar de recomendarmos a utilização de um cano de 3/4 de polegada, as tubulações instaladas devem ser de tamanho adequado para permitir um suprimento de gás suficiente para atender à demanda máxima, sem perda indevida de pressão entre o medidor e a fritadeira. A perda de pressão no sistema de tubulação não deve exceder 0,3 coluna de polegada d'água.

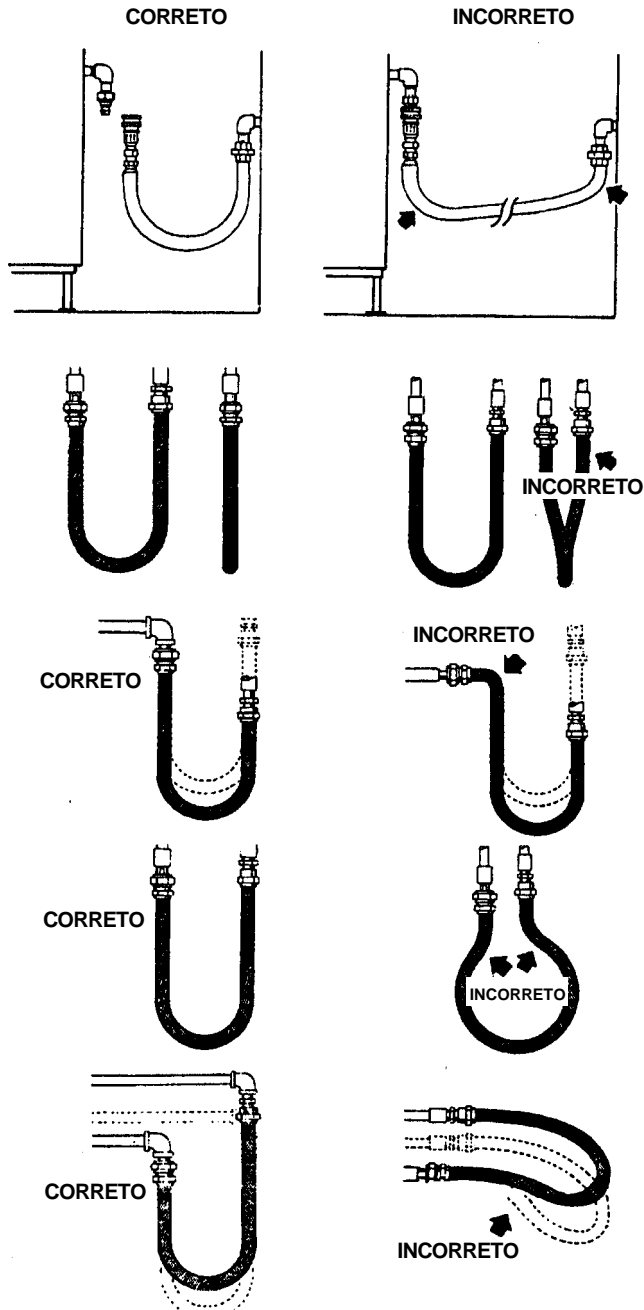
Deve-se tomar as precauções necessárias para que a fritadeira possa ser movida para limpeza e manutenção. Para isto:

1. Instale uma válvula de fechamento de gás manual e junção de desconexão, ou
2. Instale um conector certificado pela A.G.A. projetado para cargas pesadas (mínimo de 3/4") que esteja em conformidade com conectores padrão para equipamentos a gás móveis. ANSI Z21.69 (última edição) ou CAN 1, 6. 10M88. Instale também um acoplamento de desconexão rápida que esteja em conformidade com o a norma ANSI 21.41 (última edição), ou CAN 1 6.9M79, para Dispositivos de Rápida Desconexão para Uso com Combustível a Gás. Também deve-se assegurar meios adequados para limitar o movimento da fritadeira sem depender do conector e de qualquer dispositivo de desconexão rápida ou da tubulação a eles conectada.
3. Consulte a ilustração na próxima página como referência para as conexões corretas dos canos de gás flexíveis e do cabo de sujeição.

NOTA

O cabo de sujeição limita a distância até a qual a fritadeira pode ser afastada da parede. Para limpar e reparar a fritadeira, o cabo deve ser desencaixado da unidade e o cano flexível de gás desconectado. Isto permitirá um melhor acesso a todos os lados da fritadeira. O cano de gás e o cabo de sujeição devem ser reconectados assim que a limpeza ou manutenção for concluída.

TUBULAÇÃO DE GÁS



2-7. AJUSTE DO REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

O regulador da pressão do gás na válvula automática de gás vem com o seguinte ajuste de fábrica:

Natural: 3,5 polegadas de coluna d'água (8,7mbar)

Propano: 10,0 polegadas de coluna d'água (24,9 mbar)



Confirme se a pressão do gás está ajustada corretamente. Se isto não for feito, o óleo poderá transbordar da cuba de fritura, podendo causar queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.

2-8. REQUISITOS ELÉTRICOS (FRITADEIRA A GÁS)

A fritadeira a gás requer alimentação monofásica de 120 ou 240 V, 50/60 Hertz, 10 ou 5 amp, 2 cabos + terra. A fritadeira a gás vem equipada de fábrica com cabo e plugue aterrados para proteger o operador contra choques e deve ser ligada em uma tomada aterrada para 3 pinos. Não corte ou remova o pino de aterramento. Há um diagrama de fiação atrás do painel direito da unidade que pode ser acessado removendo-se o painel lateral.

AVISO

NÃO DESCONNECTE O PLUGUE DE ATERRAMENTO. Esta fritadeira DEVE ser adequada e seguramente aterrada ou poderá ocorrer choque elétrico. Consulte as regulamentações elétricas locais para informar-se sobre os procedimentos de aterramento. Caso não existam regulamentações locais, consulte o Código de Eletricidade Nacional (National Electrical Code - nos EUA), ANSI/NFPA No. 70-(edição atual). No Canadá, todas as conexões elétricas devem ser feitas conforme a norma CSA C22. 1, Canadian Electrical Code Part 1, e/ou regulamentações locais.

ATENÇÃO

A chave geral deste equipamento não desconecta todos os condutores de linha. Esta unidade deve ser equipada com um disjuntor externo que desconectará todos os condutores não aterrados.

2-9. TESTE DA FRITADEIRA

Todas as fritadeiras abertas da Henny Penny são totalmente inspecionadas e testadas antes da expedição. Todavia, como boa prática recomendamos que inspecione a unidade novamente após a instalação.

2-10. TESTE DE VAZAMENTO DE GÁS**NOTA**

Antes de ligar o fornecimento de gás, certifique-se de que o registro de gás na válvula de gás da fritadeira esteja na posição OFF (desligado).

Após a instalação dos canos e das guarnições, verifique se há vazamentos de gás. Um método simples para fazer isto é ligar o gás e cobrir todas as conexões com uma solução de água e sabão. A formação de bolhas indica que há vazamento de gás. Se isto ocorrer, deve-se refazer a conexão dos canos.



Nunca use um fósforo aceso ou chama aberta para testar se há vazamentos de gás. O gás do vazamento pode causar uma explosão, resultando em ferimentos pessoais graves e/ou danos patrimoniais.

**PREVENÇÃO DE FERVURA
EM FRITADEIRAS HENNY PENNY PARA OITO PORÇÕES**



SE ESTAS INSTRUÇÕES NÃO FOREM SEGUIDAS, O ÓLEO PODERÁ TRANSBORDAR DA CUBA DE FRITURA, PODENDO CAUSAR QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS PATRIMONIAIS.

- PODE-SE MEXER O ÓLEO **APENAS** DURANTE O PROCEDIMENTO DE INÍCIO DE OPERAÇÃO, DE MANHÃ. **NÃO MEXA O ÓLEO DE QUALQUER MANEIRA EM OUTRAS OCASIÕES.**
- FILTRE O ÓLEO NO MÍNIMO DUAS VEZES POR DIA.
- FAÇA A FILTRAGEM APENAS QUANDO A UNIDADE ESTIVER DESLIGADA.
- DURANTE O PROCESSO DE FILTRAGEM, REMOVA TODOS OS RESÍDUOS TORRADOS DA SUPERFÍCIE DA CUBA DE FRITURA E DA ZONA FRIA.
- CERTIFIQUE-SE DE QUE A FRITADEIRA ESTEJA NIVELADA.
- NUNCA DEIXE O NÍVEL DO ÓLEO ULTRAPASSAR A LINHA SUPERIOR DE ENCHIMENTO DA CUBA DE FRITURA.
- CONFIRME SE A VÁLVULA DE CONTROLE DE GÁS E OS QUEIMADORES ESTÃO AJUSTADOS CORRETAMENTE. (APENAS EM UNIDADES A GÁS)
- PROCESSE APENAS A QUANTIDADE DE PRODUTO RECOMENDADA

CONSULTE O MANUAL DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA DA HENNY PENNY PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ESTAS INSTRUÇÕES.

**PARA OBTER AJUDA, LIGUE PARA O DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA
TÉCNICA DA THE HENNY PENNY PELO NÚMERO**

1-800-417-8405.

ou

+1 937-456-8405

SEÇÃO 3. OPERAÇÃO**3-1. CONTROLES DE OPERAÇÃO****Chave Ligar/Desligar/Bomba**

A chave Ligar/Desligar/Bomba é uma chave de três posições, com a posição de desligamento no centro. Mova a chave para a posição marcada “POWER” (Ligar) para operar a fritadeira. Mova a chave para a posição marcada “PUMP” (Bomba) para operar a bomba do filtro. Certas condições devem ser atendidas antes de colocar a bomba do filtro em funcionamento. Esta seção explica quais adiante quais são estas condições.

Cuba de fritura

A cuba de fritura é utilizada como reservatório do óleo e foi projetada para acomodar o trocador de calor, 8 porções de produto e uma zona fria adequada para coletar os resíduos torrados.

Porta-cestas

Este porta-cestas de aço inoxidável consiste de cinco cestas que contêm o produto alimentício durante e após a fritura.

Válvula de drenagem

A válvula de drenagem é uma válvula esférica bidirecional. Ela fica normalmente na posição fechada. Gire a alavanca para drenar o óleo da cuba de fritura no recipiente de drenagem do filtro.

Chave de bloqueio da drenagem

A chave de bloqueio da drenagem é uma microchave que proporciona proteção para a cuba de fritura caso um operador drene inadvertidamente o óleo da cuba de fritura enquanto a chave geral está na posição POWER (ligada). A chave foi projetada para desligar automaticamente o aquecimento quando a válvula de drenagem é aberta.

Sistema de mistura do óleo

A unidade está equipada com um dispositivo de mistura do óleo para garantir que esteja sempre misturado para evitar acúmulo de umidade e a fervura na cuba. A bomba do filtro é ativada pelos controles, em intervalos predefinidos, para misturar o óleo.

Trava da tampa

A tampa da fritadeira está equipada com uma trava mecânica na frente da tampa que se encaixa em uma braçadeira na frente da cuba. Este dispositivo mantém a tampa abaixada enquanto estiver travada no lugar.

Limite superior

Este controle de alta temperatura detecta a temperatura do óleo e, se a temperatura do óleo exceder 212°C (420°F), o controle abrirá e desligará o aquecimento da cuba de fritura. O controle deve ser restabelecido manualmente quando a temperatura do óleo baixar para um limite de operação seguro.

3-1. CONTROLES DE OPERAÇÃO (continuação)

Módulos de ignição	Os dois módulos de ignição enviam 24 volts à válvula de gás e alta tensão aos acendedores.
Acendedores a faísca	Quando os pilotos estão sendo acesos, os acendedores a faísca são eletricamente energizados e a ponta dos acendedores soltam faíscas para acender as luzes piloto.
Sensores de chamas	Os sensores de chamas detectam as luzes piloto quando a chave Ligar/Desligar é ligada. Se os pilotos apagarem, ou não acenderem, os sensores de chamas desligarão o gás através dos módulos.
Válvula de controle do gás	A válvula de controle do gás é um controlador duplo no qual um lado da válvula controla a luz piloto e o outro controla o queimador principal.
Interruptor de circulação de ar	O interruptor de circulação de ar detecta o fluxo de ar proveniente do soprador. Se o fluxo de ar for reduzido abaixo de um nível predefinido, o interruptor cortará o fornecimento de energia elétrica à válvula de controle, que desliga os queimadores.
Soprador	O soprador adiciona a quantidade correta de ar nos tubos dos queimadores, permitindo uma combustão eficiente, e aspira os gases de combustão para o conduto de gases.
Válvula de ar	A válvula de ar permite a entrada de ar nos tubos do filtro sempre que o motor da bomba estiver ligado no modo de mistura, permitindo assim que ar ou óleo seja bombeado mesmo com as telas do filtro obstruídas.16

3-2. OPERAÇÃO DA TAMPA

Para fechar a tampa:

1. Abaixar a tampa até que ela se trave.

Para abrir a tampa:

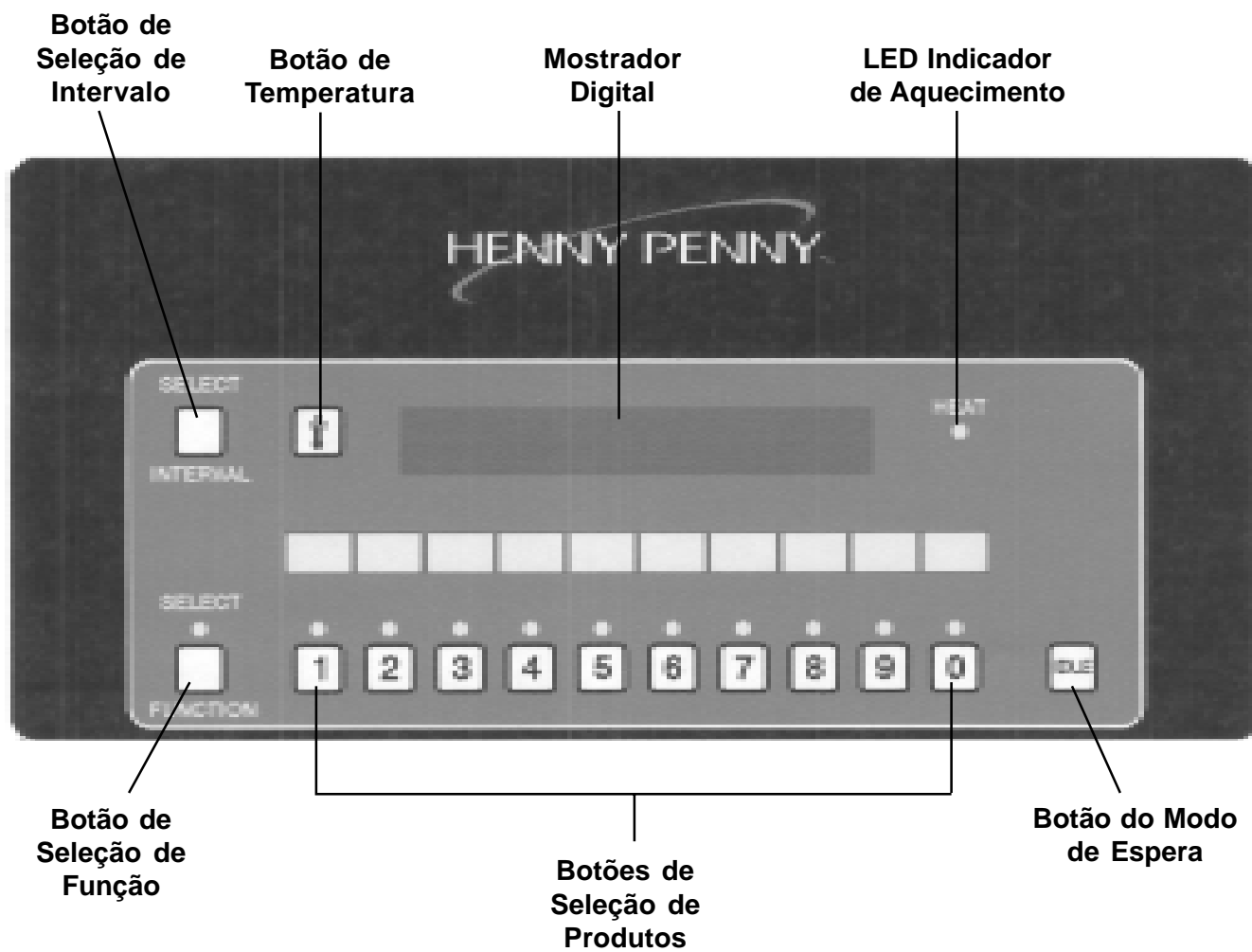
1. Destrave a trava frontal da tampa.
2. Segure no pegador e levante para levantar a tampa.

3-3. INTERRUPTORES E INDICADORES

Mostrador de temperatura	Uma vez ligada a chave principal, a temperatura real da cuba de fritura será exibida no mostrador até que um ciclo de fritura seja iniciado. A temperatura pode ser exibida a qualquer momento durante o ciclo de fritura pressionando-se o botão Temperature (Temperatura).
Modo de “ESPERA”	<p>Após um ciclo de fritura ou após filtrar o óleo, a temperatura pode ser programada para passar automaticamente para o modo de “ESPERA”. Neste modo, a unidade manterá o óleo a uma temperatura mais baixa predefinida. Esta temperatura aumenta a vida útil do óleo e minimiza o tempo necessário para aquecer o óleo para o próximo ciclo de fritura.</p> <p>O modo de “Espera” pode ser ajustado para começar automaticamente em uma hora predeterminada ou o operador pode pressionar o botão de seleção de produto até que o modo IDLE (Espera) seja selecionado.</p>
Botões de seleção de produtos	<p>Selecione o ciclo de fritura pressionando o botão de seleção do produto a ser preparado. O óleo será aquecido até atingir a temperatura predeterminada para o produto selecionado.</p> <p>Pressione o botão de seleção de produto novamente para iniciar um ciclo de fritura. Uma contagem regressiva em minutos e segundos será iniciada e exibida no mostrador.</p> <p>No final do ciclo de fritura, pressione o botão de seleção de produto novamente quando o indicador mostrar “Done” (Pronto) e o alarme soar.</p> <p style="text-align: center;">NOTA</p> <p style="text-align: center;">É possível interromper um ciclo de fritura a qualquer momento pressionando-se o botão de seleção de produto.</p>
Mostrador de tempo/temperatura	O mostrador da unidade é do tipo LED de quatro (4) dígitos que exibe o tempo de cozimento restante durante os ciclos de fritura e também a temperatura do óleo quando solicitada pelo operador.
Indicador de aquecimento	A luz indicadora de aquecimento acenderá sempre que o controle determinar que é necessário aquecer o óleo. Quando o óleo chegar na temperatura correta, a luz indicadora de aquecimento apagará.
Indicador de temperatura alta	O mostrador exibirá “HI” (Alta) se a temperatura do óleo estiver 4 °C (40 °F) acima do ponto predefinido.
Indicador de temperatura correta	O mostrador exibirá “Ready” (Pronto) quando o óleo atingir a temperatura predefinida (+4° a 2°).

3-3. INTERRUPTORES E INDICADORES (continuação)

Indicador de produto pronto	O mostrador exibirá “DONE” (Pronto) ao final do ciclo de fritura.
Botão de temperatura	Este botão permite que o operador exiba a temperatura do óleo durante um ciclo de fritura.
Botão de seleção de intervalo	Permite que o operador comute entre todos os timers múltiplos que estiverem ativados.
Botão de seleção de função	Utilizado para programar os controles.
Timers múltiplos	O controle é capaz de executar múltiplos timers. Se mais de um produto estiver sendo preparado, um timer pode ser iniciado pressionando-se mais de um botão de seleção de produto por ciclo de fritura.



3-4. ENCHIMENTO OU ADIÇÃO DE ÓLEO

1. Recomendamos a utilização de um óleo para fritura de alta qualidade na fritadeira aberta. Alguns óleos de baixa qualidade têm alto teor de umidade e causarão formação de espuma e fervura.
2. Se utilizar-se gordura sólida, ela deve ser primeiro derretida e, em seguida, despejada na cuba de fritura. Tentar derreter gorduras sólidas frescas na cuba de fritura pode causar a sua queima ou chamuscá-las.
3. O modelo a gás requer 46 kg. A cuba de fritura tem três linhas indicadoras de nível gravadas na parede posterior. Elas indicam quando o óleo aquecido está no nível correto.
4. A cuba de fritura deve ser cheia com óleo frio até os dois indicadores inferiores.



NÃO encha a cuba de fritura com óleo acima da linha de enchimento superior da cuba. Isto pode fazer com que o óleo transborde da cuba de fritura, podendo causar queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.



O nível de óleo deve ficar sempre acima da serpentina do trocador de calor durante o processo de aquecimento. Se estas instruções não forem seguidas, poderá ocorrer incêndio e/ou dano à unidade.

3-5. OPERAÇÃO BÁSICA

Os seguintes procedimentos devem ser seguidos durante a operação inicial da unidade e sempre que a unidade começar a ser utilizada novamente após estar fria ou desligada. Estas instruções são instruções básicas gerais.

1. Certifique-se de que a cuba de fritura seja cheia com o nível de óleo correto; 1,25 cm abaixo dos indicadores inferiores.



Nunca deixe o nível de óleo ultrapassar a linha de enchimento superior da cuba de fritura. Se estas instruções não forem seguidas o óleo poderá transbordar da cuba de fritura, podendo causar queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.

2. Coloque a chave Ligar/Desligar/Bomba na posição de ligar e pressione o botão de seleção de produto apropriado para selecionar a quantidade de produto a ser preparada.

NOTA

Há um atraso de 45 segundos nos controles, do momento em que a chave é ligada até quando os queimadores acendem.

3. Mexa o óleo à medida que está esquentando a partir de uma partida “a frio”. Não deixe de mexer a “zona fria”.



NÃO mexa o óleo em nenhum outro momento, a não ser durante a partida “a frio”. Se estas instruções não forem seguidas o óleo poderá transbordar da cuba de fritura, podendo causar queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.

4. Deixe a cuba de fritura esquentar até que o mostrador digital exiba “READY” (Pronto).

3-5. OPERAÇÃO BÁSICA (continuação)

NOTA

Os controles têm capacidades proporcionais, o que significa que o aquecimento ligará e desligará 10 graus antes da temperatura predeterminada para ajudar a evitar que seja ultrapassada.

5. Deslize os cestos do produto panado no porta-cestos na tampa, começando com o grupo inferior.

NOTA

Antes de colocar o produto nos cestos, imersa-os no óleo quente para evitar que o produto grude nos cestos.

6. Abaix e trave a tampa, pressionando em seguida o botão apropriado de seleção de produto.
7. Ao final do ciclo, um alarme soará e o mostrador exibirá "DONE" (Pronto). Pressione o botão de seleção do produto apropriado.
8. Destrave e levante a tampa rapidamente.
9. Segurando nos cabos dos cestos, retire-os com os produtos do porta-cestos, começando com o cesto superior.

3-6. CUIDADOS COM O ÓLEO

1. Para proteger o óleo quando a fritadeira não estiver sendo utilizada, a fritadeira deve ser colocada no modo de espera (IDLE).
2. A fritura de produtos panados requer filtragem para manter o óleo limpo. O óleo deve ser filtrado pelo menos duas vezes por dia; após o horário de almoço e no final do dia.
3. Mantenha o óleo no nível correto para fritura. Adicione óleo fresco na medida do necessário.



Se estas instruções não forem seguidas, o óleo poderá transbordar da cuba de fritura, podendo causar queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.

3-7. INSTRUÇÕES PARA FILTRAGEM

A fritadeira a gás para 8 porções da Henny Penny, modelo 391, deve ser limpa e o óleo deve ser filtrado pelo menos duas vezes por dia; após o horário de almoço e no final do dia.



O óleo deve ser filtrado imediatamente após a conclusão de um ciclo de fritura, quando a temperatura do óleo estiver abaixo de 132 °C (270 °F). **NÃO DRENE O ÓLEO SE ESTIVER NA TEMPERATURA CORRETA PARA FRITURA.** A alta temperatura pode fazer com que os resíduos queimem na superfície da cuba de fritura de aço após a drenagem do óleo. Além disso, se isto não for feito, o óleo poderá transbordar da cuba de fritura, causando queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.

Pode ser necessário fazer a limpeza com mais frequência, dependendo do volume processado. Parte do processo envolve a remoção de resíduos da zona fria da cuba de fritura. Um alto volume de fritura pode fazer com que a zona fria se encha mais rapidamente com resíduos. Se isto ocorrer, deve-se fazer a limpeza. **AS SUPERFÍCIES DA FRITADEIRA E DA CUBA DE FRITURA ESTARÃO EXTREMAMENTE QUENTES. TOME CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR.**

3-7. INSTRUÇÕES PARA FILTRAGEM (continuação)

1. Desligue a chave Ligar/Desligar/Bomba antes de drenar o óleo.
2. Confirme se o recipiente de drenagem está embaixo da unidade e se a junção está apertada ao cano vertical que sai da cuba.



O recipiente do filtro deve estar afastado o máximo possível para trás, sob a fritadeira, e a tampa posicionada no lugar. Certifique-se de que o orifício na tampa esteja alinhado com o dreno antes de abri-lo. Se estas instruções não forem seguidas, o óleo respingará e poderá causar queimaduras graves.

3. Remova os cestos de fritura e limpe a parte inferior da tampa. Abra a tampa para desobstruir o espaço e limpar a cuba de fritura.
4. Puxe a alavanca do dreno em sua direção para abrir a válvula do dreno. A alavanca deve estar apontada diretamente para a frente da fritadeira. Use a escova em L para limpar os resíduos dos tubos de aquecimento e das laterais e do fundo da cuba de fritura à medida que o óleo é drenado. Se necessário, use a escova reta para empurrar os resíduos através da abertura do dreno no fundo da cuba de fritura, e limpe entre as serpentinas do trocador de calor e a parede da cuba.



Remova com as escovas TODOS os resíduos das superfícies da cuba de fritura e da zona fria durante o processo de filtragem. Se isto não for feito, o óleo poderá transbordar da cuba de fritura, podendo causar queimaduras graves, ferimentos pessoais, incêndio e danos patrimoniais.

5. Raspe os resíduos e o anel de resíduos da cuba de fritura e descarte-os. NÃO permita a drenagem de resíduos para dentro do recipiente do filtro. Esses resíduos podem deixar um gosto de queimado nos produtos. Limpe todas as superfícies com um pano úmido limpo. Se houver derramamento de água na zona fria, seque-a com uma toalha antes de bombear o óleo de volta para a cuba de fritura.

**3-7. INSTRUÇÕES PARA FILTRAGEM
(continuação)**

6. Empurre a alavanca do dreno para a posição fechada para fechar o dreno.
7. Abaixar a tampa e use o pino de travamento articulado para manter a tampa na posição fechada e evitar que o óleo respingue para fora da cuba de fritura.
8. Coloque a chave Ligar/Desligar/Bomba na posição PUMP (Bomba).
9. Quando todo o óleo tiver sido bombeado para a cuba de fritura, desligue a chave Ligar/Desligar/Bomba.

3-8. TROCA DO INVÓLUCRO DO FILTRO

O invólucro do filtro deve ser trocado após 10 a 12 filtrações, ou sempre que ficar entupido com resíduos. Siga este procedimento:

1. Mova a chave principal para a posição OFF (Desligado).
2. Remova e esvazie o recipiente de drenagem de condensação.
3. Desconecte a junção do filtro e retire o recipiente de drenagem do filtro de baixo da cuba de fritura.



Esta junção estará quente. Vista luvas de proteção ou de pano para evitar queimaduras graves.

4. Levante o conjunto da tela do filtro do recipiente de drenagem.

AVISO

Tome cuidado para evitar queimaduras causadas por óleo quente respingado.

5. Limpe com um pano o óleo restante e os resíduos do recipiente de drenagem. Limpe o recipiente de drenagem com água e sabão. Enxágüe-o bem com água quente.
6. Desrosqueie o cano vertical de sucção do conjunto do filtro.
7. Retire o retentor de resíduos e limpe-o bem com água quente.

3-8. TROCA DO INVÓLUCRO DO FILTRO (continuação)

8. Retire as presilhas do filtro e descarte o invólucro do filtro.
9. Limpe a tela superior e inferior do filtro com água e sabão. Enxágüe bem com água quente.

ATENÇÃO

Certifique-se de que as telas do filtro, o retentor de resíduos, as presilhas do filtro e o cano vertical de sucção estejam completamente secos antes de montar o invólucro do filtro, pois a água dissolverá o papel do filtro.

10. Monte a tela superior do filtro na tela inferior do filtro.
11. Deslize as telas em um invólucro de filtro limpo.
12. Dobre os cantos para dentro e, em seguida, dobre duas vezes a extremidade aberta.
13. Prenda o invólucro no lugar com as duas presilhas de retenção do filtro.
14. Reinstale a tela do retentor de resíduos sobre o papel do filtro. Rosqueie o conjunto do cano vertical de sucção.
15. Recoloque o conjunto completo da tela do filtro no recipiente do filtro de drenagem e deslize o recipiente de volta em seu lugar embaixo da fritadeira.
16. Conecte à mão a junção do filtro. Não use uma chave para apertar.
17. Deslize o recipiente de drenagem de condensação de volta em seu lugar. A fritadeira está agora pronta para funcionar.

3-9. PARA ACENDER E APAGAR OS QUEIMADORES

1. Coloque a chave Ligar/Desligar/Bomba na posição desligada.
2. Gire o botão da válvula de gás no sentido horário para a posição “OFF” (desligado) e aguarde pelo menos cinco (5) minutos antes de prosseguir para a próxima etapa.
3. Gire o botão da válvula de gás no sentido anti-horário para a posição “ON” (ligado).
4. Coloque a chave elétrica Ligar/Desligar/Bomba na posição “POWER” (Ligar).
5. O queimador ficará aceso até o óleo atingir a temperatura predeterminada.
6. Pressione o botão de seleção do produto desejado após a temperatura ser exibida na frente do painel de controle.

Para desligar o queimador:

1. Gire o botão da válvula de gás para a posição “OFF” (desligado).
2. Coloque a chave Ligar/Desligar/Bomba na posição desligada.

A fritadeira vem equipada de fábrica com cabo e plugue aterrados para proteger o operador contra choques e deve ser ligada em uma tomada aterrada para 3 pinos. Não corte ou remova o pino de aterramento.

AVISO

Antes de fazer manutenções na fritadeira, o queimador deve ser desligado e a unidade deve ser desconectada da fonte de energia elétrica. A fritadeira deve ser desligada da tomada ou o disjuntor de parede deve ser desligado para que não haja risco de choque elétrico.

3-10. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA

A cuba de fritura deve ser limpa completamente da seguinte maneira após a instalação inicial da fritadeira e antes de cada troca de óleo:

1. Desligue a chave principal e desligue a unidade da tomada de parede.



O recipiente do filtro de drenagem deve estar posicionado embaixo da válvula de drenagem para evitar que haja respingos ou derramamento de líquidos quentes. Se isto não for feito os respingos causarão queimaduras graves.

2. Se houver óleo quente na cuba de fritura, o operador deve drená-lo puxando com cuidado a alavanca do dreno em sua direção.
3. Feche a válvula do dreno e descarte o óleo.
4. Levante a tampa, retire as cestas e o porta-cestas da tampa e dobre-a para trás de modo que não interfira com a limpeza.
5. Encha a cuba de fritura com água quente até os níveis indicados. Adicione 250 a 300 ml de solução de limpeza de fritadeira (código de produto Henny Penny 12101) à água e misture completamente.

AVISO

Use sempre óculos de segurança ou proteção facial e luvas de proteção de borracha ao limpar a cuba de fritura, pois a solução de limpeza é altamente alcalina. Evite respingos ou qualquer outro contato da solução com os olhos e a pele. O contato com a solução pode causar queimadura graves ou cegueira. Leia cuidadosamente as instruções na embalagem da solução de limpeza. Se a solução entrar em contato com os olhos, enxágüe bem com água fria e procure assistência médica imediatamente.

6. Aqueça a solução à temperatura máxima de 91°C (195°F).

3-10. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA (continuação)

AVISO

NÃO deixe a solução de limpeza ferver. Se a solução de limpeza na cuba de fritura começar a formar espuma e ferver, DESLIGUE IMEDIATAMENTE A CHAVE LIGAR/DESLIGAR/BOMBA.

7. Utilizando a escova da fritadeira (código de produto Henny Penny 12105), esfregue a parte interna da cuba de fritura, a estrutura da tampa e ao redor da superfície superior da fritadeira.

ATENÇÃO

Não use palha de aço, outros produtos de limpeza abrasivos nem produtos de limpeza/saneamento que contenham cloro, bromo, iodo ou amoníaco, pois causarão deterioração do aço inoxidável e encurtarão a vida útil da unidade.

8. Desligue a chave principal após a limpeza. Abra a válvula de drenagem e drene a solução de limpeza da cuba de fritura no recipiente de drenagem e descarte-a.
9. Feche a válvula de drenagem e encha novamente a cuba de fritura com água quente pura até o nível correto.
10. Adicione aproximadamente 500 ml de vinagre destilado e aqueça a solução até a temperatura máxima de 91°C (195°F).
11. Utilizando uma escova limpa, esfregue a superfície interna da cuba de fritura e a estrutura da tampa. Isto neutralizará a acidez deixada pelo composto de limpeza.
12. Drene a água de enxágüe com vinagre e descarte-a.
13. Enxágüe a cuba de fritura usando água quente limpa.
14. Seque completamente o recipiente de drenagem e a superfície interna da cuba de fritura.

NOTA

Certifique-se de que a parte interna da cuba de fritura, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que entrarão em contato com o novo óleo estejam o mais secas possíveis.

3-11. PROGRAMAÇÃO

1. Pressione e mantenha pressionado o botão Select Function (Selecionar função) por dois segundos. A mensagem “REG PROGRAM” (Programa regular) será exibida no mostrador, seguida de “CODE” (Código).

2. Pressione o código 0,1,2,3,. A mensagem “SELECT PRODUCT” (Selecionar produto) será exibida ao longo do mostrador.

NOTA

Se nenhum botão for pressionado dentro de aproximadamente um minuto no modo de programação, os controles reverterão para o modo de fritura.

3. Pressione o botão de seleção de produto apropriado (1 a 0) para identificar qual produto deseja programar.

4. As mensagens “INT1” e “TIME” (Tempo) piscarão no lado esquerdo do mostrador. O lado direito exibirá o tempo de início do ciclo de fritura, que pode ser alterado pressionando-se os números apropriados. Ex.: Pressione 1,0,0,0 e 10:00 piscará no lado direito do mostrador, ajustando o tempo de início em minutos.

5. Após o ajuste do tempo, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função) e as mensagens “INT1” e “TEMP” (Temperatura) piscarão no lado esquerdo do mostrador. O lado direito exibirá a temperatura inicial, que pode ser alterada pressionando-se os números apropriados. Ex.: Pressione 2,5,0 e “250° F” será exibido no lado direito do mostrador, ajustando a temperatura inicial para 250° Fahrenheit.

6. Após o ajuste da temperatura, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função) e as mensagens “INT1” e “PRESS” (Pressão) piscarão no lado esquerdo do mostrador. Pressione qualquer um dos botões de seleção de produto (1 a 0) para ligar e desligar a pressão.

7. Após o ajuste da pressão, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função) e as mensagens “INT1”, “LOAD” (Carga) e “COMP” (Compensação) piscarão no lado esquerdo do mostrador. O valor de compensação de carga pré-configurado na fábrica será exibido no lado direito do mostrador.

3-11. PROGRAMAÇÃO (continuação)

8. Após a compensação de carga, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função). As mensagens “PROP” (Proporcional) e “CONTROL” (Controle) serão exibidas no lado esquerdo do mostrador e a temperatura de controle proporcional predefinida na fábrica será exibida no lado direito do mostrador.
9. Após o controle proporcional, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função). As mensagens “ALM 1” (Alarme 1) e “TIME” (Tempo) piscarão no lado esquerdo do mostrador e o tempo do primeiro alarme será exibido no lado direito do mostrador. Para alterar o tempo de acionamento do alarme, pressione os botões de seleção de produto apropriados para configurar o tempo. Ex.: Pressione 1,0,0,0. 10:00 piscará no lado direito do mostrador, o que significa que após a contagem regressiva do timer chegar a 10 minutos, um alarme soará.
10. Após ajustar o alarme, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função). As mensagens “ALM 1” (Alarme 1), “SELF-” (Auto) e “CANCEL” (Cancelar) piscarão no lado esquerdo do mostrador e as mensagens “YES” (Sim) ou “NO” (Não) serão exibidas no lado direito do mostrador. Pode-se comutar entre as opções Sim e Não pressionando-se qualquer um dos botões de seleção de produto (1 a 0). “YES” (Sim) significa que o tom do alarme parará automaticamente após vários bipes. “NO” (Não) significa que alguém precisa pressionar manualmente o botão de seleção de produto apropriado para interromper o alarme.
11. Repita as etapas 9 e 10 para os alarmes 2 e 3.
12. Após ajustar o alarme 3, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função). As mensagens “FILTER” (Filtro) e “CYCLES” (Ciclos) serão exibidas no lado esquerdo do mostrador e o valor do ciclo do filtro será exibido no lado direito do mostrador. Este valor é o número de ciclos de fritura que devem ser completados antes do controle indicar ao operador que o óleo precisa ser filtrado.
13. Após ajustar o valor do filtro, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função). As mensagens “EOC” (Fim de ciclo) e “EXIT” (Sair) piscarão no lado esquerdo do mostrador e a mensagem “COOL” (Esfriar) será exibida no lado direito do mostrador. O fim de ciclo (EOC), ponto de saída, pode ser configurado para IDLE (Espera), SETP (Predefinida) ou FITR (Filtro) pressionando-se qualquer um dos botões de seleção de produto (EOC). Ao final de um ciclo de fritura, os controles podem ser ajustados para voltar para o modo de espera (Idle), para a temperatura predefinida ou para avisar o operador para filtrar o óleo.

3-11. PROGRAMAÇÃO (continuação)

14. Após ajustar o ponto do fim de ciclo, pressione e solte o botão Select Function (Selecionar função). A mensagem “HEAD COUNT” (Contagem de porções) piscará no lado esquerdo do mostrador e um número será exibido no lado direito do mostrador. O número à direita indica o número de porções a serem fritas de cada vez quando o botão de seleção deste produto for pressionado. Este número pode ser alterado pressionando-se o botão de seleção de produto apropriado. O controle pode então acumular a contagem de porções (uso) de tal produto baseando-se na contagem do número de ciclos de fritura.

NOTA

Outro produto pode ser programado enquanto a unidade estiver no modo de programação seguindo-se os procedimentos abaixo:

Pressione e mantenha pressionado o botão SCAN (Procurar) a qualquer momento quando a unidade estiver no modo de programação e o mostrador exibirá a mensagem “SELECT PRODUCT” (Selecionar produto). Pressione em seguida qualquer um dos botões de seleção de produto (1 a 10) e o produto selecionado será programado.

15. Para programar um segundo intervalo, pressione e mantenha pressionado o botão SCAN (Procurar) quando a unidade estiver no modo de tempo do primeiro modo. As mensagens “INT2” e “TIME” (Tempo) piscarão no lado esquerdo do mostrador. Basta então seguir as etapas descritas acima, começando com a etapa 4.

3-12. Protetor do motor da bomba do filtro - “Restabelecimento manual”

O motor da bomba do filtro está equipado com um botão de restabelecimento manual caso o protetor térmico do motor seja acionado. Este botão de restabelecimento está localizado atrás do motor. Aguarde aproximadamente 5 minutos antes de tentar restabelecer este dispositivo protetor.

AVISO

Para evitar queimaduras causadas por respingos de óleo, a chave principal da unidade deve estar na posição OFF (desligada) antes que o dispositivo de proteção manual do motor da bomba do filtro seja restabelecido.

3-13. Manutenção regular

Como qualquer outro equipamento para processamento de alimentos, a fritadeira aberta Henny Penny requer cuidados e manutenção adequada. A tabela abaixo fornece um resumo do cronograma de manutenção. Os próximos parágrafos abrangem passo a passo os procedimentos de manutenção a serem executados pelo operador.

Procedimento	Frequência
Filtragem do óleo	Diariamente (após 3-4 cargas)
Troca do óleo	Quando houver fumaça, espuma ou gosto desagradável
Troca do invólucro do filtro	Após 10 a 12 filtrações
Limpeza da cuba de fritura	Quando o óleo for trocado