



# MANUAL DO OPERADOR

FRITADEIRA ELÉTRICA ABERTA COM  
RECIPIENTE DIVIDIDO E COMPLETO

## MODELOS

GVE`071`#? J9`%&I

GVE`072`#? J9`%&I

GVE`073`#? J9`%&I

GVE`074`#? J9`%&I



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

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

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho



Esta é a versão original das instruções da Henny Penny referentes à fritadeira elétrica com baixo volume de óleo (GVE/KVE) de 1, 2, 3 e 4 recipientes, modelo 71, 72, 73 e 74 (GVE 71, 72, 73 e 74). Este manual está disponível no site da Henny Penny ([www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com))

Leia estas instruções na totalidade antes de instalar e utilizar este aparelho para assegurar o cumprimento de todas as normas de instalação, operação e segurança obrigatórias. Leia e siga todas as mensagens de segurança para evitar a ocorrência de danos ao aparelho e ferimentos pessoais.



- **Esta fritadeira tem de ser instalada e utilizada de modo a que não haja contacto da água com o óleo, uma vez que isso pode fazer com que haja salpicos e com que o óleo ferva e emita vapor, levando à ocorrência de ferimentos pessoais; exclui a humidade normal do produto.**
- **Perigo de queimadura! Não desloque a frigideira nem o recipiente de drenagem do filtro com óleo quente. Podem ocorrer ferimentos pessoais ou queimaduras graves devido a salpicos de óleo quente**

Este aparelho destina-se a utilização comercial em cozinhas de restaurantes, padarias, hospitais, etc., mas não à produção contínua em massa de alimentos, como acontece numa fábrica. Durante a utilização, a pressão sonora de emissão ponderada em A das unidades é inferior a 70 db(A). Todas as reparações têm de ser realizadas pelo fabricante, pelo seu agente de manutenção ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar qualquer perigo.

Utilize sempre o compensador de esforço. Instale o cabo de alimentação fornecido com o fio terra dimensionado para evitar descargas elétricas. Se o cabo de alimentação fornecido ou um já existente ficar danificado, não o utilize; substitua-o antes por um cabo de alimentação em bom estado. O cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de manutenção ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar qualquer perigo.

É necessário realizar uma manutenção diária, semanal, mensal, trimestral e anual correta neste aparelho para garantir o seu funcionamento seguro e contínuo. Este aparelho nunca deve ser limpo com jato de água ou com ferramentas de limpeza a vapor. As escovas de limpeza são fornecidas juntamente com o aparelho e as instruções de limpeza estão incluídas neste manual.

Uma manutenção adequada também aumenta a vida útil do aparelho e do óleo, o que reduz os custos operacionais durante toda a vida útil do produto. Além disso, a utilização de óleo velho aumenta a possibilidade de fervura e incêndio devido ao ponto de inflamação reduzido do óleo. A temperatura do óleo nunca deve exceder os 230 °C (450 °F).

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, salvo se forem supervisionadas ou orientadas no que diz respeito à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto em separado.



| Secção    |   | Página |
|-----------|---|--------|
| Secção 1. | <b>INTRODUÇÃO</b> .....   | 1      |
|           | 1-1 Introdução .....  | 1      |
|           | 1-2 Cuidados a ter .....  | 1      |
|           | 1-3 Manutenção .....  | 1      |
|           | 1-4 Segurança.....  | 2      |
| <br>      |   |        |
| Secção 2. | <b>DESEMPACOTAMENTO/INSTALAÇÃO</b> .....  | 4      |
|           | 2-1 Introdução .....  | 4      |
|           | 2-2 Instruções de desempacotamento .....  | 4      |
|           | 2-3 Seleção da localização da fritadeira.....   | 5      |
|           | 2-4 Nivelamento da fritadeira .....   | 5      |
|           | 2-5 Ventilação da fritadeira .....  | 6      |
|           | 2-6 Requisitos elétricos.....   | 6      |
|           | 2-9 Dimensões .....   | 8      |
| <br>      |   |        |
| Secção 3. | <b>OPERAÇÃO</b> .....   | 10     |
|           | 3-1 Componentes operacionais .....  | 10     |
|           | 3-2 Modo de configuração .....  | 14     |
|           | 3-3 Enchimento ou adição de óleo.....   | 15     |
|           | 3-4 Procedimentos de arranque matinais .....  | 16     |
|           | 3-5 Confeção com mostrador dedicado .....   | 17     |
|           | 3-6 Confeção com o mostrador de multi-produtos .....  | 18     |
|           | 3-7 Substituição do pequeno-almoço para o almoço ou do<br>almoço para o pequeno-almoço .....  | 18     |
|           | 3-8 Substituição do mostrador dedicado para um mostrador<br>de multi-produtos.....  | 19     |
|           | 3-9 Substituição do mostrador dedicado para um mostrador<br>de multi-produtos.....  | 19     |
|           | 3-10 Substituição do mostrador de multi-produtos para o mostrador<br>de multi-produtos com diferentes temperaturas predefinidas.... | 19     |
|           | 3-11 Filtragem rápida.....  | 20     |
|           | 3-12 Filtro de manutenção .....   | 22     |
|           | 3-13 Eliminar óleo do recipiente utilizando o transportador de<br>eliminação do óleo.....   | 24     |
|           | 3-14 Mudança do filtro da panela .....  | 25     |
|           | 3-15 Retirar e limpar o apoio da cesta .....  | 27     |
|           | 3-16 Estatísticas do botão do filtro .....  | 28     |
|           | 3-17 Estatísticas do botão do filtro .....  | 28     |
|           | 3-18 Estatísticas do botão da temperatura .....   | 28     |
|           | 3-19 Modo de informações .....  | 29     |

## ÍNDICE (Continuação)

| Secção    |   | Página |
|-----------|---|--------|
| Secção 4. | SECÇÃO 1. PROGRAMAÇÃO .....                               | 31     |
|           | 4-1 Modificar as definições do produto.....               | 31     |
|           | 4-2 Relógio AIF.....                                      | 33     |
|           | 4-3 Modo de limpeza profunda .....                        | 34     |
|           | 4-4 Configuração da fritadeira.....                       | 38     |
| Secção 5. | SECÇÃO 2. PROGRAMAÇÃO .....                               | 39     |
|           | 5-1 Definições avançadas do produto.....                  | 39     |
|           | 5-2 Registo eletrónico (registo dos códigos de erro)..... | 40     |
|           | 5-3 Palavra-passe.....                                    | 41     |
|           | 5-4 Tom de alerta.....                                    | 41     |
|           | 5-5 Filtrar após.....                                     | 42     |
|           | 5-6 Período de filtração .....                            | 42     |
| Secção 6. | RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....                               | 43     |
|           | 6-1 Guia de resolução de problemas.....                   | 43     |
|           | 6-2 Códigos de erro .....                                 | 45     |

## SECÇÃO 1: INTRODUÇÃO

### 1-1 INTRODUÇÃO

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

### 1-2 CUIDADOS APROPRIADOS



#### AVISO

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

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

### 1-3 ASSISTÊNCIA

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

1-4  
**SEGURANÇA**

As instruções contidas no presente manual foram concebidas para ajudá-lo a obter os procedimentos apropriados do seu equipamento. Sempre que as informações forem importantes ou estiverem relacionadas com a segurança, utilizaremos as palavras, AVISO, CUIDADO ou PERIGO. Descrevemos abaixo como são utilizadas.

Se ocorrer algum problema durante a operação inicial de uma nova unidade, volte a verificar a secção de instalação do manual do operador.

Antes de resolver quaisquer problemas, consulte sempre a secção «Operação» do manual do operador.

Sempre que as informações forem importantes ou estiverem relacionadas com a segurança, utilizamos as palavras PERIGO, AVISO, CUIDADO ou NOTA.

As respetivas utilizações são descritas conforme se segue:



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

AVISO

A NOTA serve para realçar informações particularmente importantes.

CUIDADO

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



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



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



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



**1-4  
SEGURANÇA  
(Cont.)**



Símbolo de massa equipotencial



Símbolo da diretiva relativa aos resíduos do equipamento eléctrico e eletrónico (WEEE)



OU



Símbolos de choque eléctrico



OU



Símbolos de superfície quente



Exibe a direção para rodar a pega vermelha para abrir a válvula de drenagem de modo a drenar o óleo do recipiente



Exibe a direção para rodar a pega amarela para abrir a válvula de enchimento de modo a bombear o óleo para o recipiente

## SECÇÃO 2: DESEMPACOTAMENTO/INSTALAÇÃO

### 2-1 INTRODUÇÃO

- Uma instalação e manutenção incorretas podem levar ao mau funcionamento do equipamento e à ocorrência de ferimentos pessoais. Leia atentamente o manual antes de instalar, utilizar e fazer a manutenção do produto.
- Este manual não é adequado para pessoas: Com incapacidades físicas, sensoriais ou intelectuais, ou com falta de experiência e conhecimentos (incluindo crianças).

Esta secção fornece as instruções de instalação e de desempacotamento para a fritadeira da Henny Penny. A instalação desta unidade deverá ser feita unicamente por um técnico qualificado.



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

### 2-2 INSTRUÇÕES DE DESEMPACOTAMENTO

#### AVISO

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

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

#### CUIDADO

- Não retire o gancho de expedição do lado direito da fritadeira até a unidade ficar na sua localização final, uma vez que pode provocar danos na fritadeira.
- Retire a panela de drenagem da fritadeira antes de retirar a fritadeira da paleta, caso contrário pode provocar danos na fritadeira. Figura 1.

6. Retire a fritadeira da paleta.



**Tenha cuidado ao transportar a fritadeira para evitar ferimentos. A fritadeira pesa cerca de aproximadamente 270 kg a 363 kg (600 a 800 libras)**

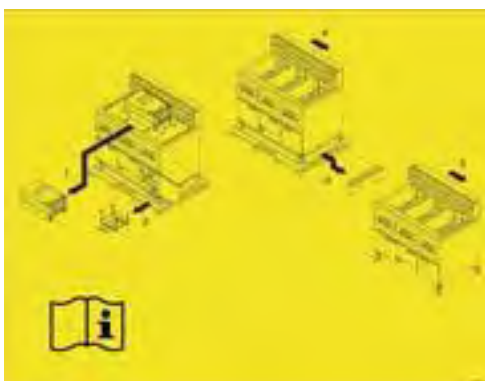


Figura 1

## 2-3 SELEÇÃO DA LOCALIZAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira tem de ser montada com a parte de trás contra a parede:

- A folga traseira deve ser  $\leq 100$  mm.

Não entrar pela parte de trás.

- Folga dianteira  $\geq 760$  mm. Garante que há espaço suficiente para a operação do aparelho.

A localização adequada da fritadeira é extremamente importante para o respetivo funcionamento, velocidade e conveniência. A localização da fritadeira aberta deve permitir a existência de folgas para realizar operações de assistência e de funcionamento adequadas. Escolha um local onde a carga e descarga seja o mais fácil possível, sem interferir com a fase final de processamento das encomendas. Os operadores são aconselhados a realizar frituras completas do produto cru, bem como a conservação do produto a quente, de modo a garantir um serviço contínuo. Tenha presente que, para maximizar a eficácia, deverá operar em "linha reta", isto é, entrada a cru a um dos lados e saída do produto cozinhado do outro. O processamento das encomendas pode ser afastado do local, perdendo-se unicamente uma pequena parcela da eficácia.



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

## 2-4 NIVELAMENTO DA FRITADEIRA



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

Para obter um funcionamento correto, a fritadeira aberta deve estar nivelada no sentido lateral e longitudinal. Aplique um nível colocado nas áreas planas em redor do rebordo do recipiente, na divisória central, e ajuste os rodízios até nivelar a unidade. Rodízios ajustáveis até 40 mm (1,562 pol.), consulte abaixo.



## 2-5 VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

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

### AVISO

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

## 2-6 REQUISITOS ELÉTRICOS



Para determinar a fonte de alimentação correta, consulte a placa sinalética na parte interior da porta esquerda.



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

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

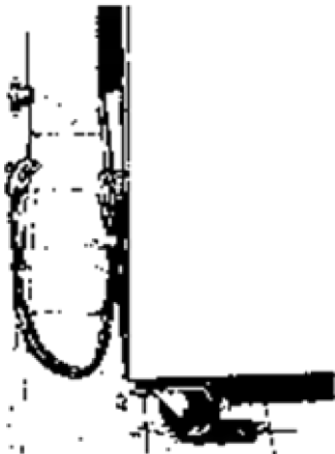
**(APENAS PARA EQUIPAMENTO COM A MARCA DA CE!)**

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



## 2-8 REQUISITOS ELÉTRICOS (CONT.)

### IMOBILIZAÇÃO POR CABO



Os i-bolt devem ser seguros ao edifício utilizando práticas aceitáveis de construção de edifícios.

Deverá instalar-se um interruptor de corrente autónomo e vários polos dotado de fusíveis ou disjuntores adequados, na localização mais adequada entre a fritadeira e a tomada de energia, devendo ser instalado de acordo com os códigos locais e nacionais. Recomenda-se que seja utilizado no circuito da fritadeira um dispositivo protetor de potência 30 mA, tal como um interruptor de corrente diferencial residual (RCCB) ou um disjuntor (GFCI). Devem ser instaladas fritadeiras eléctricas com rodízios ligadas permanentemente com um condutor flexível e um limitador de cabos, quando instaladas nos EUA. Consulte a ilustração à esquerda. Encontram-se disponíveis orifícios na estrutura posterior da fritadeira para fixar o limitador de cabos na fritadeira. O limitador de cabos não impede a inclinação da fritadeira

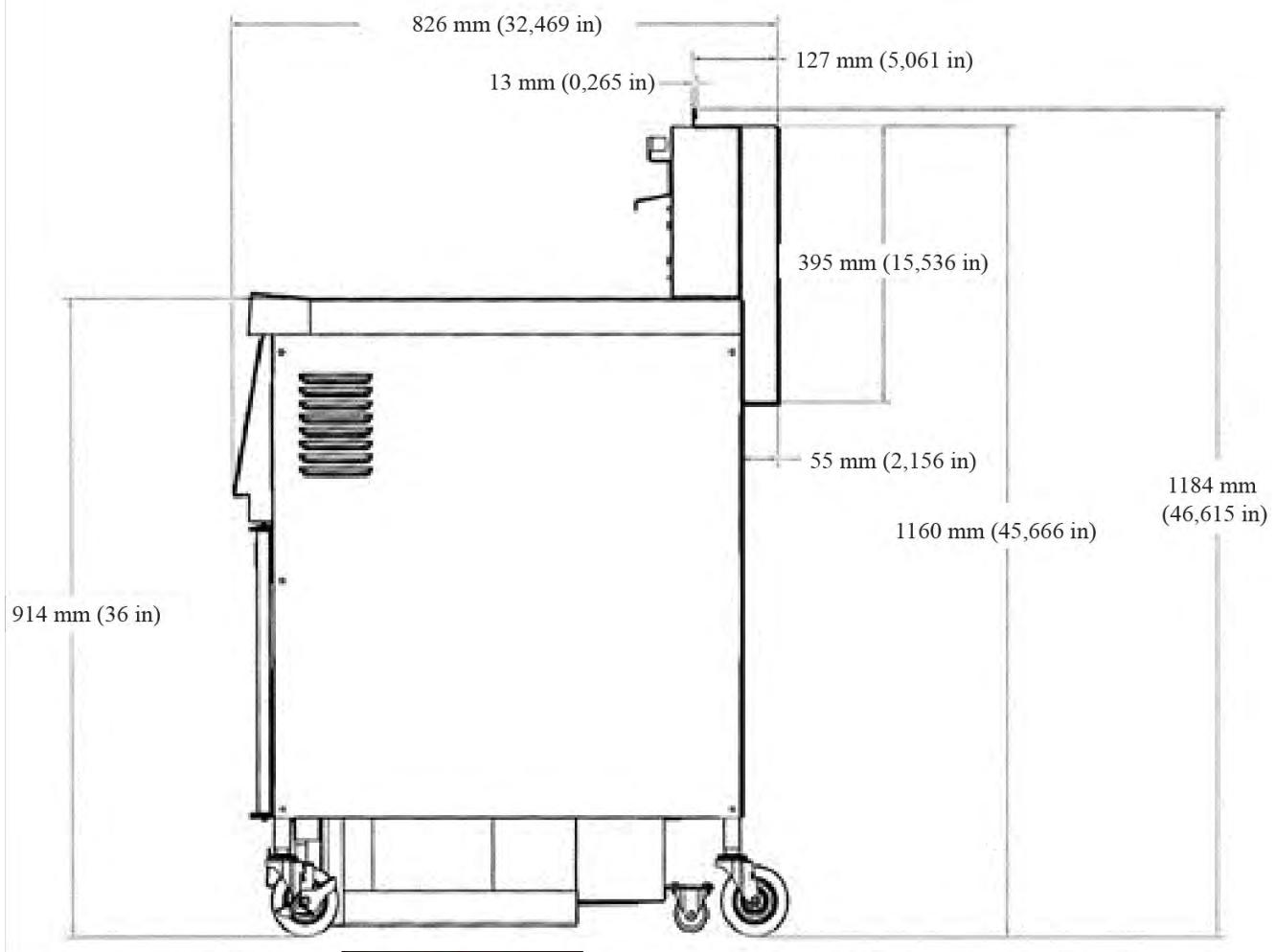
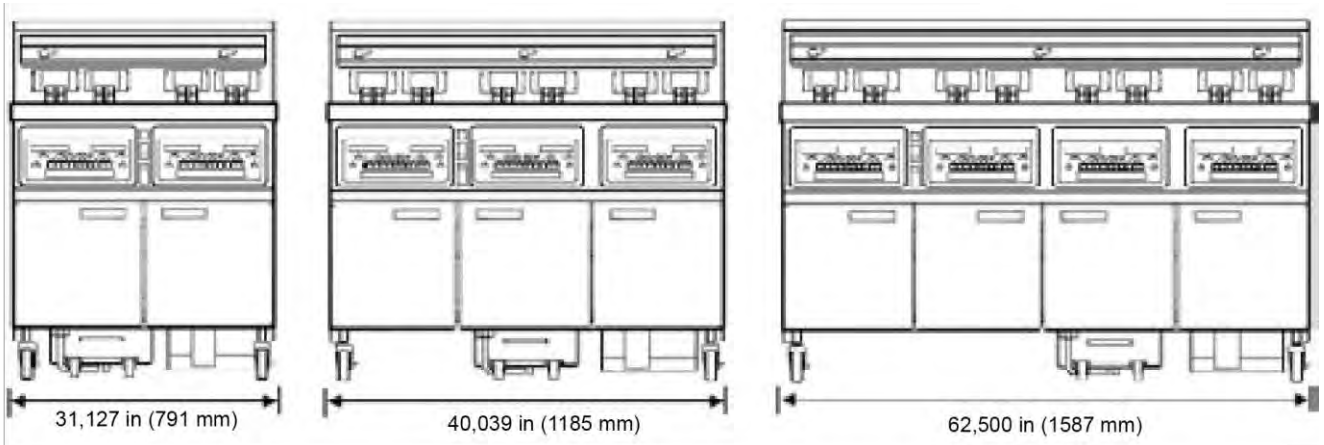
### **CUIDADO**

#### *CONSTRUÇÃO EM PLACA DE GESSO*

*Fixe o parafuso de fixação num perno de construção. Não o fixe apenas na placa de gesso. A instalação recomendada é de aproximadamente 14 cm (6 pol.) em ambos os lados da unidade. O limitador de cabos deve ser, pelo menos, 14 cm (6 pol.) mais curto do que o condutor flexível.*

Os cabos de alimentação devem ser cabos flexíveis, revestidos e resistentes a óleo, não devendo ser mais leves do que o policloropreno normal ou do que outro cabo revestido com elastómero sintético equivalente. O cabo deverá ser de fio de cobre isolado, com capacidade para 600 volts e 90° C. Para comprimentos superiores a 15,24 metros (50 pés), utilize um cabo da medida imediatamente acima. As unidades CE requerem um tamanho mínimo de 6 mm relativamente ao cabo a ligar ao bloco de terminais.

**2-9a**  
**DIMENSÕES**

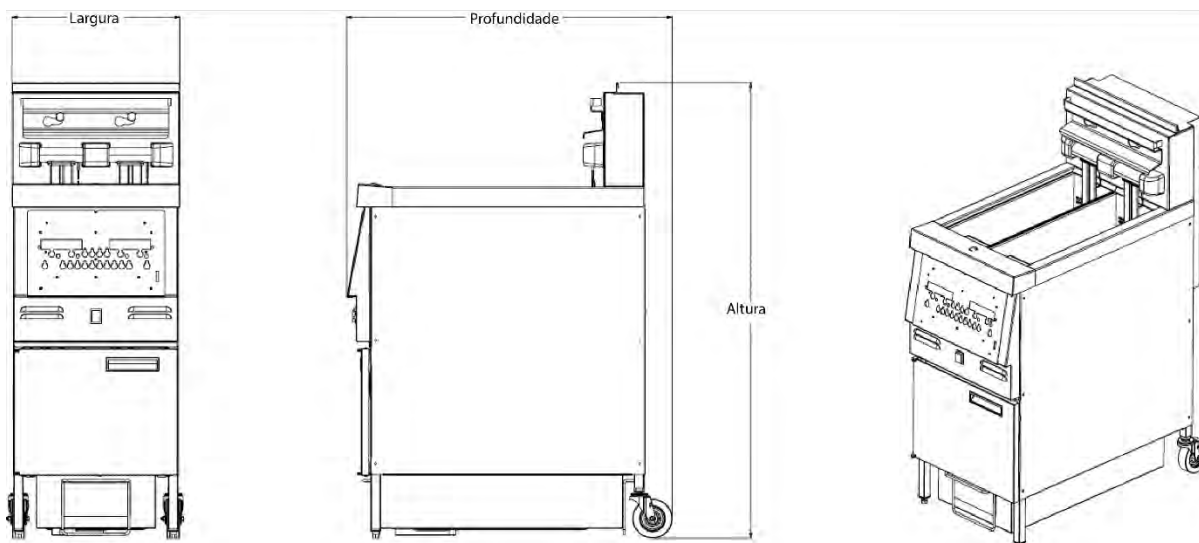


**AVISO**

Rodízios ajustáveis até 40 mm (1,562 pol.).

## 2-9b DIMENSÕES

Dimensões do modelo 071 / 171 com uma única divisória:



|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Instalação:</b>          |  |
| Largura                     | 434 mm (17,08 pol.)                                    |
| Profundidade                | 842 mm (33,13 pol.)                                    |
| Altura                      | 1180 mm (46,425 pol.) Ajustável até 20 mm (0,800 pol.) |
| Peso                        | 110 kg. (243 lbs.)                                     |
| <b>Em caixa:</b>            |  |
| Largura                     | 551 mm (21,70 pol.)                                    |
| Profundidade                | 918 mm (36,13 pol.)                                    |
| Altura                      | 1361 mm (53,60 pol.)                                   |
| Peso                        | 135 kg ( 298 lbs. )                                    |
| <b>Ligações elétricas:</b>  |  |
| Volts                       | 220/380  |
| Fases                       | 3  |
| Hertz                       | 50   |
| kW                          | 14   |
| Amps                        | 24.3.  |
| Fio                         | 3NG  |
| <b>Capacidades do óleo:</b> |  |
| Por recipiente dividido     | 10 lbs. ou 9,0 kg.                                     |

## SECÇÃO 3: OPERAÇÃO

### 3-1. COMPONENTES OPERACIONAIS

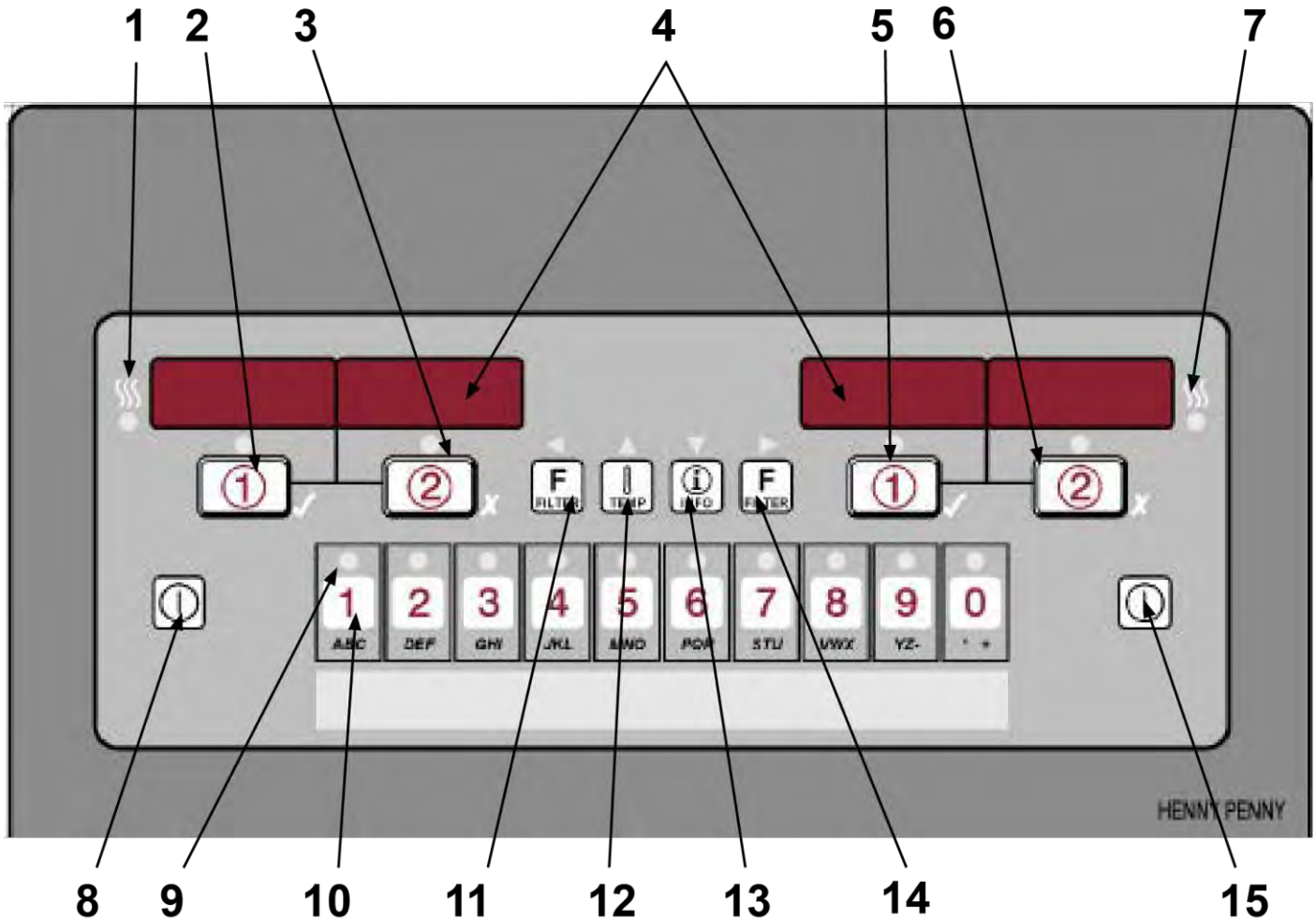


Figura 3-1

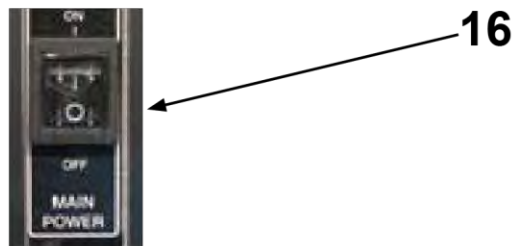












Figura 3-2








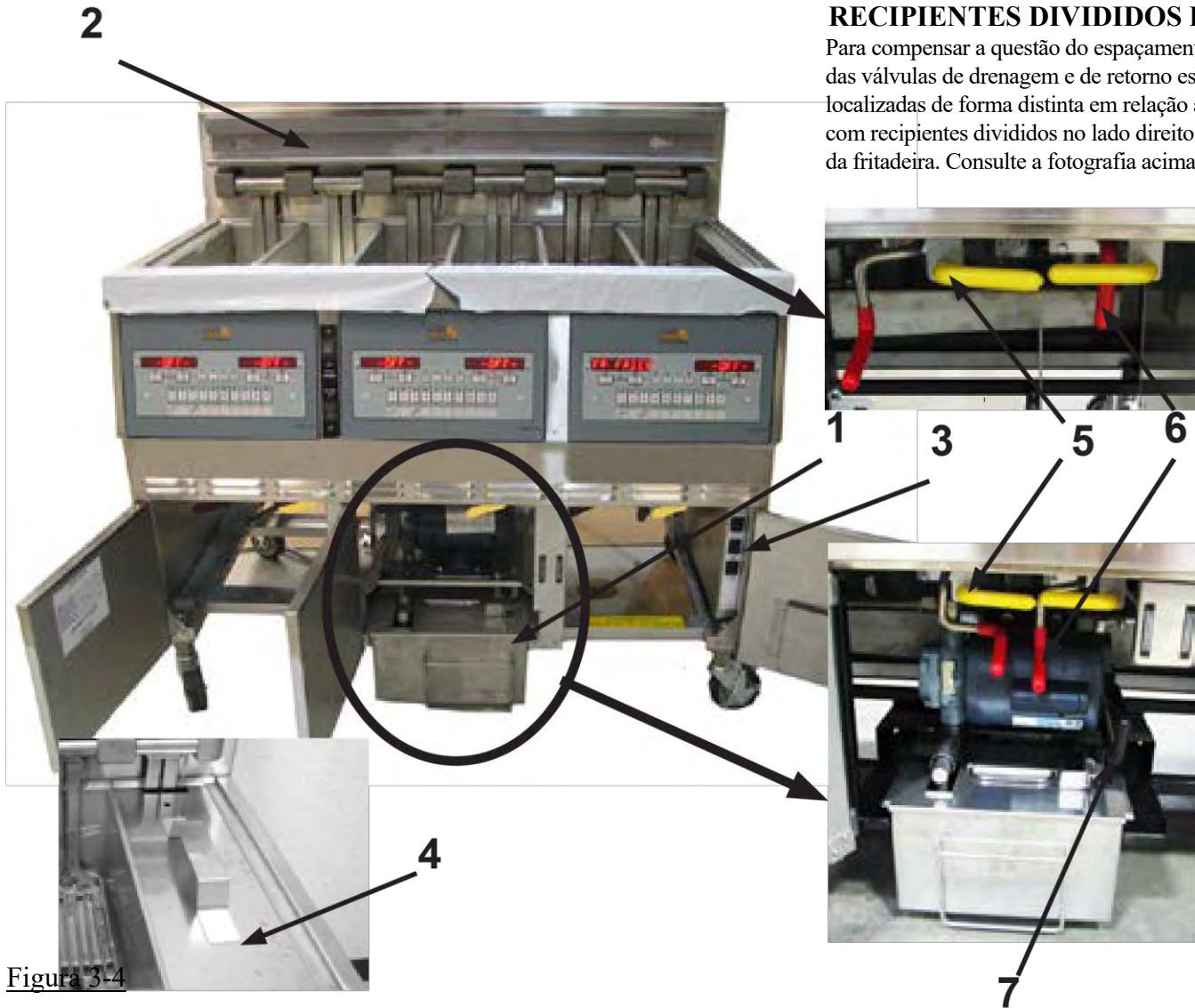
**3-1**  
**COMPONENTES**  
**OPERACIONAIS**  
**(CONT.)**

Consulte as figuras 3-1 e 3-2 em conjunto com a descrição das funções abaixo.

| N.º da figura | N.º do item | Descrição  | Função  |
|---------------|-------------|--|---|
| 3-1           | 1           |                     | Este LED acende quando o controlo determina que é necessário aquecer o(s) recipiente(s) do lado esquerdo; os elementos são ligados e aquecem o óleo.  |
| 3-1           | 2           |                     | Durante o funcionamento normal, prima este botão para iniciar e parar os ciclos de confeção para a cesta do lado esquerdo; prima para alterar o produto exibido, também utilizado para o símbolo √ indicar SIM ou para confirmar  |
| 3-1           | 3           |                     | Durante o funcionamento normal, prima este botão para iniciar e parar os ciclos de confeção para a cesta do lado esquerdo; prima para alterar o produto exibido, também utilizado para o símbolo X indicar NÃO ou para cancelar   |
| 3-1           | 4           | Mostrador digital  | Mostrador digital O mostrador digital exibe os códigos dos produtos, a contagem decrescente durante os ciclos de confeção, as mensagens durante os modos do filtro, as seleções no modo de programação, a temperatura do óleo pressionando  ; mostra os códigos de erro (também mostra em vários idiomas) |
| 3-1           | 5           |                   | Durante o funcionamento normal, prima este botão para iniciar e parar os ciclos de confeção para a cesta do lado direito; prima para alterar o produto exibido e/ou prima para confirmar as mensagens nos modos do filtro, também utilizado para o símbolo √ indicar SIM ou para confirmar  |
| 3-1           | 6           |                   | Durante o funcionamento normal, prima este botão para iniciar e parar os ciclos de confeção para a cesta do lado direito; prima para alterar o produto exibido e/ou prima para recusar as mensagens nos modos do filtro, também utilizado para o símbolo X indicar NÃO ou para cancelar   |
| 3-1           | 7           |                   | Este LED acende quando o controlo determina que é necessário aquecer o(s) recipiente(s) do lado direito; os elementos são ligados e aquecem o óleo.   |
| 3-1           | 8           |                   | Prima para ligar/desligar o sistema de aquecimento para o(s) recipiente(s) do lado esquerdo   |
| 3-1           | 9           |  | Cada LED do botão do produto acende quando é selecionado um determinado produto   |
| 3-1           | 10          |                   | Prima para selecionar o produto pretendido; prima durante a designação de um produto de modo a colocar as letras sob o botão no nome  |

**3-1  
COMPONENTES  
OPERACIONAIS  
(CONT.)**

| N.º da figura | N.º do item | Descrição   | Função   |
|---------------|-------------|---|--|
| 3-1           | 11 & 14     |    | Utilizado nos modos de programação e de filtragem; também utilizado para os botões ◀ ou ▶; prima para visualizar as seguintes estatísticas de filtragem:<br>a. o número de ciclos de confeção antes da filtragem seguinte<br>b. hora e data do último ciclo de filtragem |
| 3-1           | 12          |    | Utilizado nos modos de programação e de filtragem; também utilizado para o botão ▲; prima para visualizar as seguintes estatísticas de temperatura:<br>a. temperatura real do óleo em cada recipiente<br>b. temperatura predefinida para cada recipiente                 |
| 3-1           | 13          |   | Utilizado nos modos de programação; também utilizado para o botão ▼; prima para exibir as seguintes informações e estatísticas da fritadeira:<br>a. informações de recuperação para cada recipiente<br>b. idiomas principais e secundários do mostrador selecionados     |
| 3-1           | 15          |  | Prima para ligar/desligar o sistema de aquecimento para o(s) recipiente(s) do lado direito   |
| 3-2           | 16          |  | Quando é colocado na posição ON (Ligado), é fornecida a alimentação aos controlos  |



**RECIPIENTES DIVIDIDOS DO LADO**


Para compensar a questão do espaçamento, as peças das válvulas de drenagem e de retorno estão localizadas de forma distinta em relação às fritadeiras com recipientes divididos no lado direito mais afastado da fritadeira. Consulte a fotografia acima.

Figura 3-4

| Fig. N.º | Item N.º | Descrição                                | Função  |
|----------|----------|--|---|
| 3-4      | 1        | Conjunto da panela de drenagem do filtro | O óleo é drenado para este recipiente e, em seguida, é bombeada através dos filtros para ajudar a prolongar a utilização do óleo                              |
| 3-4      | 2        | Apoio da cesta                           | As cestas ficam suspensas no apoio quando não estão a ser utilizadas ou para efetuar a drenagem do produto após um ciclo de confecção                         |
| 3-4      | 3        | Interruptores de limite superior         | Interruptores de reinício para os interruptores de segurança de sobreaquecimento para cada divisória  |
| 3-4      | 4        | Tampas do recipiente                     | Cobre o recipiente quando este não está a ser utilizado   |
| 3-4      | 5        | Pegas da válvula do filtro               | As pegas amarelas abrem e fecham a válvula do filtro ao bombear óleo para o recipiente  |
| 3-4      | 6        | Pegas da válvula de drenagem             | As pegas vermelhas abrem e fecham as válvulas de drenagem.  |
| 3-4      | 7        | Pega de purga                            | Coloque a pega preta na posição de confecção (aberto) durante o funcionamento e coloque-a na posição do filtro (fechado - exibido acima) durante a filtragem. |

## 3-2 MODO DE CONFIGURAÇÃO

Após o arranque inicial, os controlos irão solicitar a confirmação das definições da fritadeira.

Quando o interruptor de alimentação principal é ligado, a mensagem “OFF” (DESLIGADO) é exibida em ambos os mostradores. Prima  em ambos os lados e \*SETUP\* \*MODE\* (MODO DE CONFIGURAÇÃO) é mostrado nos mostradores, seguido por “LANGUAGE” (IDIOMA) no mostrador esquerdo e “ENGLISH” (INGLÊS) no mostrador direito.

Utilize os botões ◀ ou ▶ para alterar o mostrador de operação para “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

Prima ▼ para continuar com os outros itens de configuração, que inclui:

- ZONE (ZONA) - USA, EUROPE, CHINA, OTHER (EUA, EUROPA, CHINA, OUTRA)
- TEMP FORMAT (FORMATO TEMP.) - °F ou °C
- TIME FORMAT (FORMATO HORA) - 12-HR OU 24-HR
- ENTER TIME (INTRODUZIR HORA) - Hora do dia (utilize os botões do produto para alterar)
- ENTER TIME (INTRODUZIR HORA) - AM ou PM
- DATE FORMAT (FORMATO DATA) - US (EUA) OU INTERNATIONAL (INTERNACIONAL)
- ENTER DATE (INTRODUZIR DATA) - Data atual (utilize os botões do produto para alterar)
- FRYER TYPE (TIPO DE FRITADEIRA) - GAS (GÁS) ou ELEC (ELÉTRICA)
- VAT TYPE (TIPO DE RECIPIENTE) - FULL (COMPLETO) OU SPLIT (DIVIDIDO)
- CONTROL POSITION (POSIÇÃO DE CONTROLO) - 1; 2; 3; 4 (posição da esquerda para a direita)
- DAYLIGHT SAVING TIME (HORA DE VERÃO) -  
1.OFF (DESLIGADA); 2.US (EUA) (2007 e posterior)  
3.EURO; 4.FSA (EUA anterior a 2007)
- CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA

Salvo indicado em contrário, utilize ◀ ou ▶ para alterar as definições.

### AVISO

O modo de configuração também pode ser acedido a partir da programação de nível 1. Ver a secção 4-4.

### 3-3 ENCHIMENTO OU ADIÇÃO DE ÓLEO



Figura 1



Figura 2

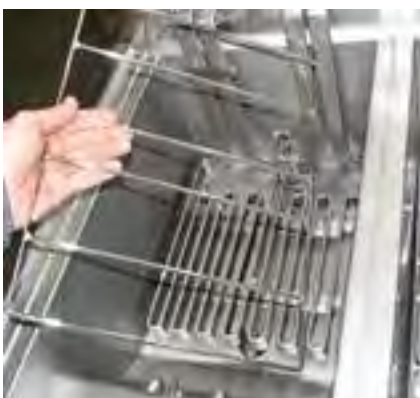


Figura 3

## CUIDADO

*O nível do óleo deve ser sempre superior aos elementos de aquecimento quando a fritadeira está a aquecer e cumprir os indicadores de nível do óleo na parte traseira do recipiente. O incumprimento destas instruções pode provocar um incêndio e/ou danos na fritadeira. O óleo sólido pode provocar obstrução e avarias na bomba.*

1. É recomendada a utilização de um óleo de fritura líquido de elevada qualidade na fritadeira aberta. Alguns óleos de baixa qualidade têm um elevado teor de humidade que provocam a formação de espuma e derrames.



Utilize luvas para evitar queimaduras graves ao verter óleo quente no recipiente. O óleo e todas as peças de metal que estão em contacto com o óleo estão extremamente quentes; tenha cuidado para evitar salpicos.


2. Capacidades do óleo:

Recipientes de tamanho completo = 18,3 litros/16,5 kg (19,3 quarts/37,8 lbs)


Recipientes divididos = 9,5 litros/8,5 kg (10 quarts/18,7 lbs).

Todos os recipientes têm linhas indicadores de nível 2 inscritas na parede traseira do recipiente, na qual a linha superior exhibe o óleo ao nível adequado quando é aquecido. Figuras 1 e 2.

3. Coloque o apoio da cesta dentro do recipiente. Figura 3.

4. Encha o recipiente com óleo sólido até ao indicador de nível inferior (Figuras 1 e 2) Pressione  para ligar o calor; o óleo começa a derreter lentamente. Acrescente mais óleo conforme necessário até que o óleo quente fique nivelado em relação à linha do indicador do nível superior. (figuras 1 e 2).

**3-4  
PROCEDIMENTOS  
DE ARRANQUES  
MATINAIS**

1. Certifique-se de que o recipiente contém óleo até ao nível adequado.
2. Coloque o interruptor de alimentação na posição ON (LIGADO) e, de seguida, prima  para ligar o aquecimento no recipiente pretendido. Se o mostrador exibir “IS POT FILLED?” (A CUBA ESTÁ CHEIA), certifique-se de que o óleo está no nível adequado (consulte a secção 3-3) e, em seguida, prima o botão √ para “SIM”.

A unidade acede automaticamente ao ciclo de fusão até a temperatura do óleo alcançar os 82 °C (180°F) e, em seguida, o controlo sai automaticamente do ciclo de fusão.

**AVISO**

O ciclo de fusão pode ser omitido (caso pretenda) ao premir o botão √ ou X durante 5 segundos.

Em seguida, o controlo exibe “EXIT MELT” (SAIR DA FUSÃO) e “YES NO” (SIM NÃO). Prima o botão √ para “SIM” e o recipiente aquece de forma contínua até alcançar a temperatura do ponto predefinido.

**CUIDADO**



*Nunca omita o ciclo de fusão, salvo se tiver fundido óleo suficiente para cobrir completamente todos os elementos. Se o ciclo de fusão for omitido antes de todos os elementos terem sido cobertos, o resultado serão fumos excessivos do óleo ou até um incêndio.*



**NÃO SOBRECARREGUE A CESTA, NEM COLOQUE PRODUTOS EXCESSIVAMENTE HÚMIDOS LÁ DENTRO. 1,4 KG (3 LIBRAS). A QUANTIDADE MÁXIMA DE PRODUTO POR RECIPIENTE CHEIO É DE 0,68 KG (1-1/2 LBS). PARA OS RECIPIENTES DIVIDIDOS. O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DO ÓLEO NO RECIPIENTE, QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.**

3-5  
CONFEÇÃO COM  
MOSTRADOR  
DEDICADO

Um mostrador dedicado significa que um produto é sempre apresentado no mostrador de um recipiente específico.

1. Após sair do ciclo de fusão, a mensagem LOW TEMP (TEMP. BAIXA) pisca até alcançar a temperatura do ponto predefinido. Não é possível iniciar qualquer ciclo de confecção enquanto a mensagem “LOW TEMP” (TEMP. BAIXA) é exibida no mostrador. Após alcançar a temperatura do ponto predefinido, o nome do produto é exibido no mostrador: NUGGETS; em seguida, o produto pode ser colocado no óleo.
2. Prima o botão do temporizador  ou .
3. O mostrador mostra o nome do produto a confeccionar (p. ex., “NUG”); em seguida, a contagem é iniciada.

AVISO

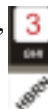
Um alarme “DUTY” (TRABALHO) pode ser acionado, que indica que deve agitar a cesta, por exemplo.



4. Quando o ciclo de confecção estiver concluído, um alarme é acionado e o mostrador apresenta a mensagem “PULL” (PUXAR).
5. Prima o botão do temporizador por baixo da opção PULL” (PUXAR) para parar o alarme e levante a cesta do recipiente.
6. Se o controlo de qualidade (temporizador de espera) tiver sido programado, o período de espera inicia automaticamente quando o utilizador pressionar o botão do temporizador para concluir o ciclo de confecção. Quando o controlo de qualidade inicia a contagem, o mostrador exibe a abreviatura do produto de três dígitos seguida por “Qn”, em que “n” é o número dos minutos restantes. Exemplo: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, etc.

No final da contagem, o controlo emite um sinal sonoro e o mostrador apresenta a mensagem “QUAL”, seguida do nome do produto de três dígitos: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Prima o botão do temporizador para cancelar o último.

AVISO






Para alterar o produto dedicado, prima o botão do produto pretendido, p. ex., e “<<<<>>>>” são apresentados no mostrador.



Em seguida, mantenha premido (durante 5 segundos) o botão do temporizador  ou  para o recipiente a utilizar. O nome do produto é exibido no mostrador, por exemplo, “HASH BRN”.

### 3-6 CONFEÇÃO COM O MOSTRADOR DE MULTI- PRODUTOS




Um mostrador de multi-produtos significa que um produto deve ser selecionado antes de iniciar um ciclo de confecção num determinado recipiente.

1. Após sair do ciclo de fusão, a mensagem LOW TEMP (TEMP. BAIXA) pisca até alcançar a temperatura do ponto predefinido. De seguida, o mostrador indica “ ”.
2. Pressione o botão do produto, por exemplo:  de seguida, o produto pode ser colocado no óleo.
3. O mostrador exibe “FR FRIES” (BAT. FRIAS). Se o mostrador exibir “<<<< >>>>”, significa que a temperatura do óleo para esse produto está incorreta. Selecione outro produto ou mantenha premido  ou  durante 5 segundos.
4. Prima o botão do temporizador  ou .
5. Quando o ciclo de confecção é concluído, o alarme é acionado e o mostrador exibe “PULL” (PUXAR).
6. Prima o botão do temporizador sob a opção “PULL” (PUXAR) para parar o alarme. De seguida, o mostrador apresenta a mensagem “----- ” ou, se um controlo de qualidade (período de espera) tiver sido programado, o mostrador mostra a contagem do temporizador (consulte o passo 6, secções 3-5).




### 3-7 SUBSTITUIÇÃO DO PEQUENO-ALMOÇO PARA O ALMOÇO ou DO ALMOÇO PARA O PEQUENO-ALMOÇO

Basicamente, este procedimento consiste em substituir o produto a confeccionar num recipiente com um mostrador dedicado.

Do pequeno-almoço para o almoço

1. Prima o botão do produto, por exemplo: .
2. O mostrador indica “<<<< >>>>”.
3. Mantenha premido o botão do temporizador  ou  durante 5 segundos e, de seguida, a mensagem “FR FRIES” (BAT. FRITAS) é apresentada no mostrador.

Do almoço para o pequeno-almoço

1. Prima o botão do produto, por exemplo: .
2. O mostrador indica “<<<< >>>>”.
3. Mantenha premido o botão do temporizador  ou  durante 5 segundos e, de seguida, a mensagem “HASH BRN” é apresentada no mostrador.


#### AVISO

Durante um ciclo de confecção, se realizar uma tentativa e não conseguir substituir um produto num mostrador dedicado ou de multi-produtos, as temperaturas predefinidas dos produtos não são iguais. Aguarde até à conclusão do ciclo de confecção e, de seguida, execute o procedimento de substituição.





**3-8  
SUBSTITUIÇÃO DO  
MOSTRADOR DE  
MULTI-PRODUTOS  
PARA UM  
MOSTRADOR  
DEDICADO**

O mostrador indicará “----” se estiver no modo do mostrador de multi-produtos e pode ser substituído para um mostrador

1. Pressione o botão do produto, por exemplo:  .



2. O mostrador exibe “FR FRIES” (BAT. FRITAS) se o ponto predefinido do recipiente corresponder ao do produto ou, caso contrário, o mostrador exibe “<<<< >>>>”.

3. Mantenha premido o botão do temporizador  ou   
durante 5 segundos até o controlo emitir um sinal sonoro.

4. Solte o botão do temporizador e no visor aparece “FR FRIES” (BAT. FRITAS), que indica que foi efetuada a alteração para o modo de mostrador dedicado.

**3-9  
SUBSTITUIÇÃO DO  
MOSTRADOR  
DEDICADO PARA UM  
MOSTRADOR DE  
MULTI-PRODUTOS**

Este procedimento é simples e funciona sempre (não é rejeitado), uma vez que nunca tente substituir a temperatura do ponto predefinido.


1. Mantenha premido o botão do temporizador  ou   
durante 5 segundos até o controlo emitir um sinal sonoro.

2. Solte o botão do temporizador e o visor mostra “----”, que indica que a substituição foi realizada para o modo do mostrador de multi-produtos.



**3-10  
SUBSTITUIÇÃO DO  
MOSTRADOR DE  
MULTI-PRODUTOS  
PARA UM  
MOSTRADOR DE  
MULTI-PRODUTOS  
COM DIFERENTES  
TEMPERATURAS  
PREDEFINIDAS**

**AVISO**



Apenas é possível selecionar os produtos programados para esta temperatura do ponto predefinido a selecionar para confeção.

1. Pressione o botão do produto, por exemplo:  .

2. O mostrador exibe “FR FRIES” (BAT. FRITAS) se o ponto predefinido do recipiente corresponder ao do produto ou, caso contrário, o mostrador exibe “<<<< >>>>”.

3. Mantenha premido o botão do temporizador  ou   
durante 5 segundos até o controlo emitir um sinal sonoro.

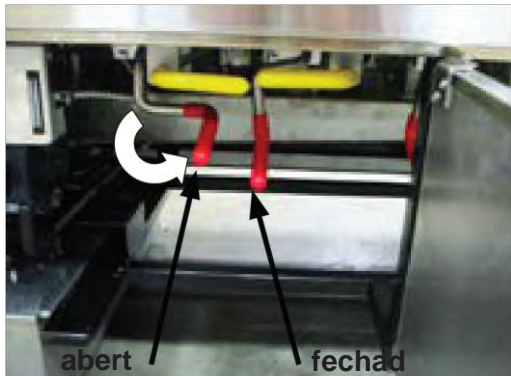
4. Solte o botão do temporizador e o mostrador exibe “FR FRIES” (BAT. FRITAS), indicando que a substituição foi realizada para o modo do mostrador dedicado.

5. Mantenha premido o botão do temporizador  ou   
durante 5 segundos até o controlo emitir um sinal sonoro.

6. Solte o botão do temporizador e o visor mostra “----”, indicando que a substituição foi realizada para o modo do mostrador de multi-produtos, utilizando o ponto predefinido das batatas fritas (neste exemplo).

## 3-11 FILTRAGEM RÁPIDA

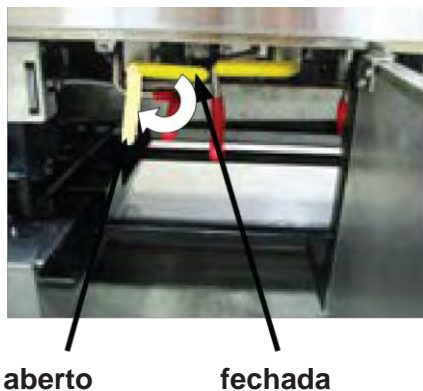
### PEGA DA VÁLVULA DE DRENAGEM




### PEGA DA VÁLVULA DE PURGA



### PEGA DA VÁLVULA DE RETORNO



1. Pressione e mantenha pressionado  (num dos lados) até que o mostrador mostre “1. QUICK FILTER?” (FILTRAGEM RÁPIDA) “YES NO” (SIM NÃO). Caso não pretenda realizar a filtragem, prima o botão X e a fritadeira retoma o funcionamento.
2. Verifique a panela do filtro: Se pretender efetuar a filtragem, pressione o botão √ para «SIM» e o mostrador mostra “DRAIN PAN READY?” (PANELA DE DRENAGEM PRONTA?) “YES NO” (SIM NÃO). Certifique-se de que a panela de drenagem do filtro é empurrada para o lugar e que a tampa está na panela.

NOTA: As válvulas de purga estão disponíveis em unidades específicas para gordura de fritar sólida. Execute o passo 3 se a válvula de purga estiver disponível; caso contrário, avance para o passo 4.

3. O mostrador mostra a mensagem “CLOSE PURGE VALVE” (FECHAR A VÁLVULA DE PURGA) seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR). Rode a pega preta da válvula de purga para a posição de filtragem (fechada) e prima o botão √.
4. Prima o botão √ e o mostrador exibe “SKIM VAT” (ESCUMAR RECIP.), seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR) e “YES NO” (SIM NÃO). Assim que os restos tiverem sido removidos do óleo, prima o botão √ para SIM e o mostrador exibe \*OPEN DRAIN\* (ABRIR DRENO). Rode a pega vermelha de drenagem para abrir o dreno e o mostrador exibe “DRAINING” (DRENAGEM); em seguida, o óleo é drenado do recipiente.

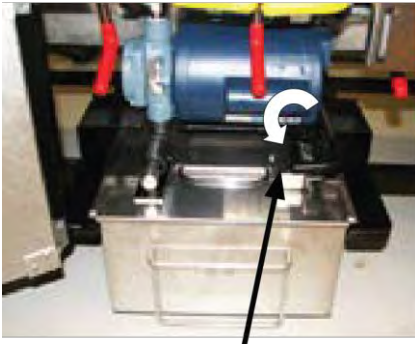


**Para evitar o sobreenchimento da panela de drenagem, drene apenas 1 recipiente de cada vez. A panela de drenagem suporta 1 recipiente completo ou 2 recipientes divididos com óleo. O enchimento excessivo da bandeja de dreno pode resultar em pisos escorregadios que, por sua vez, podem provocar ferimentos.**

5. O mostrador mostra a mensagem “VAT EMPTY” (RECIPIENTE VAZIO), seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR). Verifique se o dreno está desimpedido e se o recipiente está vazio. Prima o botão √.
6. O mostrador exibe “OPEN PURGE VALVE” (ABRIR A VÁLVULA DE PURGA) seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR). Rode a pega amarela da válvula de retorno para baixo para abrir a válvula e ligar a bomba e depois pressione o botão √. O mostrador mostra agora a mensagem “WASHING” (LAVAGEM) e inicia o processo de filtragem.
7. Assim que o controlo concluir o processo de filtragem, o mostrador exibe \*CLOSE DRAIN\* (FECHAR DRENO). Rode a pega de drenagem vermelha para fechar o dreno e, em seguida, o mostrador exibe “FILLING” (A ENCHER) e o recipiente enche novamente com óleo.
8. Assim que o recipiente estiver cheio, o mostrador exibe “IS POT FILLED” (A CUBA ESTÁ CHEIA) “YES NO” (SIM NÃO). Certifique-se de que o recipiente está cheio e, em seguida, prima o botão √.

**3-11.  
FILTRAGEM  
RÁPIDA (CONT.)**

**PEGA DA VÁLVULA DE PURGA**



**Posição de confecção (aberta)**

9. O mostrador mostra a mensagem “CLOSE PURGE VALVE” (FECHAR A VÁLVULA DE PURGA) seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR). Deixe o óleo borbulhar durante 10 a 15 segundos e depois feche a pega amarela da válvula de retorno. Pressione √ e o controlo regressa ao funcionamento normal.

**NOTA:** As válvulas de purga estão disponíveis em unidades específicas para gordura para fritar sólida. Execute o passo 10 se a válvula de purga estiver disponível; caso contrário, avance para o passo 3-12.

10. O mostrador mostra a mensagem “OPEN PURGE VALVE” (ABRIR A VÁLVULA DE PURGA) seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR).

**IMPORTANTE:** Deixe a válvula de purga na posição fechada caso necessite de filtrar mais recipientes. Prima o botão √ e deixe a pega de purga na posição do filtro (fechada) e repita os passos anteriores.


Assim que todos os recipientes estiverem filtrados, abra a válvula de purga e prima o botão √.


**3-12  
FILTRO DE  
MANUTENÇÃO  
(UMA VEZ POR DIA)**



**Coloque equipamento de proteção: Utilize todos os equipamentos de proteção aprovados, incluindo o avental, a máscara protetora e as luvas. Nunca inicie a filtragem enquanto não utilizar todo o equipamento de proteção. O óleo quente pode provocar queimaduras graves.**

1. Verifique a panela do filtro: Deve ser utilizada uma nova panela do filtro na primeira filtragem de cada dia, mas a mesma pode ser utilizada durante o resto do dia, com exceção para os recipientes de peixe. Após a filtragem de um recipiente de peixe, a panela do filtro DEVE ser substituída. Certifique-se de que a panela de drenagem do filtro é empurrada para o lugar e que a tampa está na panela.

2. **Certifique-se de que o óleo está quente:** Os melhores resultados são obtidos quando o óleo de fritura é filtrado na temperatura normal de fritura. Pressione  para desligar o aquecimento para o recipiente a ser filtrado.

3. Pressione e mantenha pressionado  (em ambos os lados) até que o mostrador mostre a mensagem “1.QUICK FILTER?” (FILTRAGEM RÁPIDA?).

4. Pressione e solte o botão ▼ e o mostrador mostra a mensagem “2.MAINT FILTER?” (MAN. FILTRO?).

5. Prima o botão √ para SIM e o mostrador exibirá “DRAIN PAN READY?” (PANELA DE DRENAGEM PRONTA?) Certifique-se de que a panela de drenagem e a tampa estão no lugar e prima o botão √. O mostrador exibe “MNT FLTR” (MAN. FILTRO) “YES NO” (SIM NÃO).

NOTA: As válvulas de purga estão disponíveis em unidades específicas para gordura para fritar sólida. Execute o passo 6 se a válvula de purga estiver disponível; caso contrário, avance para o passo 7.

6. O mostrador exibe “CLOSE PURGE VALVE“ (FECHAR A VÁLVULA DE PURGA) seguido por “CONFIRM“ (CONFIRMAR). Rode a pega preta da válvula de purga para fechar a válvula e prima.

7. Press Prima o botão √ button para SIM e “OPEN DRAIN” (ABRIR DRENO) é exibido no mostrador. Rode a pega vermelha de drenagem para abrir o dreno e o mostrador mostra a mensagem “DRAINING” (A DRENAR) e o óleo é drenado do recipiente, ou pressione o botão X para NÃO e os controles voltam ao funcionamento normal.

8. Assim que o óleo tiver sido drenado do recipiente, utilize a ferramenta de elevação e levante o elemento articulado do recipiente e limpe a parte inferior do mesmo. Figura 1.



**Utilize um pano ou luvas de proteção quando elevar o elemento. O elemento pode estar quente, pelo que podem ocorrer queimaduras.**

**PEGAS DA VÁLVULA DE DRENAGEM**



aberto      fechada



Figura 1

### 3-12 FILTRO DE MANUTENÇÃO (CONT.)

#### PEGA DA VÁLVULA DE PURGA



fechada

#### PEGA DA VÁLVULA DE RETORNO



aberto

fechada

## CUIDADO

Evite colocar a ferramenta de elevação no centro dos elementos, na mesma área que a lâmpada de limite superior, pois podem resultar danos no limite superior.

9. Utilize uma ferramenta para esfregar, um esfregão em nylon e uma pequena quantidade de agente de limpeza de fritadeira para esfregar no interior do recipiente. Tenha cuidado para não danificar as sondas de detecção.

## CUIDADO

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

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


10. Assim que o recipiente estiver limpo, o mostrador exibe “SCRUB VAT COMPLETE?” (ESFREGA DO RECIPIENTE CONCLUÍDA) “CONFIRM” (CONFIRMAR). Prima o botão √ para YES (SIM), o mostrador mostra a mensagem “OPEN RETURN VALVE TO WASH VAT” (ABRIR VÁLVULA DE RETORNO PARA LAVAR RECIPIENTE), seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR).
11. Baixe o elemento e rode a pega amarela da válvula de retorno para abrir a válvula e prima o botão √. O mostrador mostra a mensagem “WASHING” (A LAVAR). O óleo circula através do recipiente e assim que o ciclo de lavagem terminar, o mostrador mostra a mensagem “CLOSE DRAIN” (FECHAR DRENO). Rode a pega de drenagem vermelha para fechar o dreno e, de seguida, o mostrador mostra a mensagem “IS POT FILLED” (A CUBA ESTÁ CHEIA?) e logo depois “YES NO” (SIM/NÃO).
12. Assim que o recipiente estiver cheio, prima o botão √ e “CLOSE RETURN VALVE” (FECHAR VÁLVULA DE RETORNO), seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR) é apresentado no mostrador. Utilizando a pega amarela, feche a válvula de retorno, prima √ e, de seguida, o mostrador mostra a mensagem “OPEN DRAIN” (ABRIR O DRENO). Rode a pega vermelha para abrir o dreno, o mostrador mostra a mensagem “RINSING” (A ENXAGUAR) e o óleo é drenado do recipiente, enxaguando-o. Quando o enxaguamento estiver concluído, o mostrador mostra a mensagem “RINSE AGAIN?” (ENXAGUAR NOVAMENTE) “YES NO” (SIM/NÃO).
13. Prima o botão √ para YES (SIM) se for necessário enxaguar novamente; caso contrário, prima o botão X para NO (NÃO). O mostrador mostra a mensagem “OPEN RETURN VALVE TO POLISH?” (ABRIR VÁLVULA DE RETORNO PARA POLIR?), seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR).
14. Rode a pega amarela da válvula de retorno para abrir a válvula. O óleo é “polido” circulando através do sistema de filtragem e o mostrador mostra a mensagem “5:00 STOP POLISH” (PARAR POLIMENTO 5:00). Se for o caso, prima o botão √ para parar o polimento; caso contrário, o óleo é polido durante 5 minutos.
15. Quando o óleo estiver polido, o mostrador mostra a mensagem “CLOSE DRAIN” (FECHAR DRENO). Rode a pega de drenagem vermelha para fechar o dreno e, de seguida, o mostrador mostra a mensagem “FILLING” (A ENCHER) e o recipiente enche com óleo. Deixe encher com óleo até começar a borbulhar. Deixe o óleo borbulhar durante cerca de 15 segundos para garantir que este está fora da panela.

**3-12  
FILTRO DE  
MANUTENÇÃO  
(CONT.)**

16. Assim que estiver cheio, o mostrador mostra a mensagem “IS POT FILLED” (A CUBA ESTÁ CHEIA) “YES NO” (SIM/NÃO). Prima o botão √ e o mostrador mostra a mensagem “CLOSE RETURN VALVE” (FECHAR VÁLVULA DE RETORNO), seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR).

Rode a pega amarela de retorno para fechar a válvula, prima o botão √. O mostrador mostra a mensagem “OPEN PURGE HANDLE” (ABRIR PEGA DE PURGA) seguido por “CONFIRM” (CONFIRMAR).

NOTA: As válvulas de purga estão disponíveis em unidades específicas para gordura para fritar sólida. Execute o passo 17 se a válvula de purga estiver disponível; caso contrário, avance para o passo 18.

17. Feche a pega de purga preta e, de seguida, prima o botão √. Verifique o nível do óleo no recipiente e adicione novo, caso seja necessário, até ao nível com a linha indicadora superior na parede traseira do recipiente.
18. Pressione  para ligar o aquecimento e continuar a confeccionar.

**3-13  
ELIMINAR ÓLEO DO  
RECIPIENTE UTILIZANDO  
O TRANSPORTADOR DE  
ELIMINAÇÃO DO ÓLEO**



Figura 2



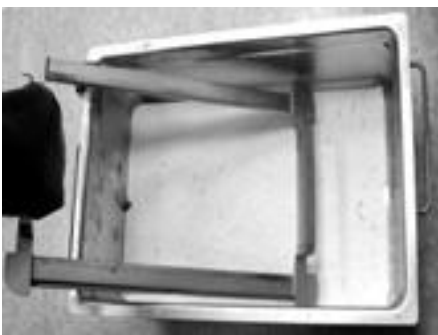
Figura 3

1. Abra a porta central, solte o interruptor de paragem da panela de drenagem e puxe o conjunto do recipiente de drenagem da parte inferior da fritadeira.
2. Levante a tampa do transportador de eliminação e abra-a. Enrole o transportador de eliminação para a parte inferior da fritadeira. Figuras 2 e 23.
3. Abra o dreno utilizando a pega de drenagem vermelha apropriada e drene o óleo do recipiente.
4. Assim que o recipiente estiver vazio, feche a válvula de drenagem e retire o transportador de eliminação da parte inferior da fritadeira e substitua-o com o conjunto da panela do filtro.

**3-14  
MUDANÇA DO  
FILTRO DA  
PANELA**



**Figura 1**



**Figura 4**

Para garantir um bom desempenho de bombeamento do óleo, o filtro da panela (ou papel) deve ser alterado e o filtro da panela limpo, pelo menos, uma vez por dia.

No entanto, nas lojas abertas 24 horas por dia, a panela deve ser limpa duas vezes por dia.

1. Com a panela de drenagem vazia, abra a porta, destranque o batente da panela de drenagem e retire o conjunto da panela de drenagem. Figura 1.



**Esta panela pode estar quente! Utilize luvas ou um pano de proteção, caso contrário poderá sofrer queimaduras graves.**

**Se o recipiente de filtragem for transportado com óleo, tenha cuidado para impedir a ocorrência de salpicos, caso contrário pode provocar queimaduras.**

2. Eleve a tampa da panela de drenagem. Figura 2.
3. Eleve a cesta de restos da panela de drenagem. Limpe o óleo e os restos da cesta de restos. Limpe a cesta de restos com sabão e água e, em seguida, enxague-a com água quente. Figura 3.

4. Retire o anel de retenção da esponja do filtro e limpe-a totalmente com sabão e água. Enxague com água quente corrente. Figura 4.

**3-14  
MUDANÇA DO  
FILTRO DA PAINELA  
(CONT.)**



Figura 5

5. Retire a esponja do filtro da painela e elimine a esponja. Figura 5.



Figura 6

6. Retire a rede inferior da painela e limpe--a totalmente com sabão e água. Enxague com água quente corrente. Figura 6.



Figura 7

7. Limpe o óleo e os restos da painela de drenagem. Figura 7.



**3-14  
MUDANÇA DO  
FILTRO DA PAINELA  
(CONT.)**



Figura 8



Figura 9

**3-15  
RETIRAR E  
LIMPAR O APOIO  
DA CESTA**



**AVISO**

Limpe a painela de drenagem com sabão e água e, em seguida, enxague-a com água quente.

Certifique-se de que a painela de drenagem, rede inferior, coletor de restos e o anel de retenção está completamente secos antes de colocar a esponja do filtro na painela, já que a água irá dissolver-se na esponja do filtro.

8. Volte a montar na ordem inversa colocando, em primeiro lugar, a rede inferior na painela do filtro, seguido pela esponja do filtro, anel de retenção e o coletor de restos.

**AVISO**

Antes de empurrar a painela de drenagem do filtro de volta à posição, lubrifique os anéis de vedação (Figura 8) no tubo do filtro com água fria.

9. Empurre o conjunto da painela do filtro de volta à parte inferior da fritadeira, certificando-se de que o tubo do filtro na painela efetua uma boa ligação com a guarnição na parte inferior da fritadeira. Figura 9.
10. Certifique-se de que o interruptor de paragem da painela de drenagem está instalado e a fritadeira fica pronta para o funcionamento normal. Figura 9

O apoio da cesta, na cobertura posterior da fritadeira, deve ser retirado e limpo periodicamente.




**Utilize luvas de proteção quando retirar o apoio da cesta. Esta poderá estar quente, podendo resultar em queimaduras.**

1. Com as 2 mãos, agarre o apoio da cesta e puxe-a no “sentido das marcas”.
2. Leve-o para o lava-loiça e limpe-o com sabão e água. Seque-o bem.
3. Limpe a área atrás do apoio da cesta e, em seguida, reinstale-o.

**3-16.  
ESTATÍSTICAS  
DO BOTÃO DE  
INFORMAÇÃO**



### Informações de recuperação para cada recipiente

1. Prima e solte  e REC é apresentado no mostrador esquerdo e o tempo de recuperação que a temperatura do óleo foi dos 121 °C (250°F) para os 149 °C (300 °F) é apresentado no mostrador direito. Por exemplo, 

|     |      |
|-----|------|
| REC | 1:05 |
|-----|------|

 significa que demorou 1 minuto e 5 segundos para a temperatura do óleo recuperar para os 149 °C (300 °F) a partir dos 121 °C (250 °F).

### Idiomas selecionados



2. Prima e solte  duas vezes e o idioma principal é apresentado no mostrador esquerdo e o idioma secundário é apresentado no mostrador direito. Prima o botão  sob cada idioma para mudar o funcionamento da unidade para esse idioma.

**AVISO**

Se não forem premidos nenhuns botões durante 5 segundos em qualquer um dos modos de estatísticas, os controlos voltam ao funcionamento normal.

**3-17.  
ESTATÍSTICAS  
DO BOTÃO DO  
FILTRO**



### Ciclos de confeção restantes antes da filtragem

1. Prima e liberte os botões  ou  e o mostrador esquerdo mostra “COOKS REMAIN” (CONFEÇÕES RESTANTES) e o mostrador direito mostra o número de ciclos de confeção antes da próxima filtragem automática. Por exemplo, 

|        |   |   |
|--------|---|---|
| REMAIN | 3 | 6 |
|--------|---|---|


 significa que após 3 ciclos de confeção no recipiente esquerdo, os controlos solicitam ao operador se está pronto para a filtragem ou não. Mas, ainda restam mais 6 ciclos de confeção no recipiente direito.

### Hora e data


2. Prima  ou  duas vezes e a hora e a data do dia da atividade de filtragem mais recente são apresentadas nos mostradores.

**3-18.  
ESTATÍSTICAS  
DO BOTÃO DA  
TEMPERATURA**


### Temperatura real do óleo

1. Pressione  e a temperatura real do óleo é exibida no mostrador para cada recipiente.

### Temperatura do ponto predefinido

2. Pressione  duas vezes e SP é apresentado no mostrador, em conjunto com a temperatura do ponto predefinido (ajuste) de cada recipiente.

**3-19**  
**MODO DE**  
**INFORMAÇÕES**

Este modo reúne e armazena informações do histórico respeitantes à fritadeira e ao desempenho do operador. Prima e mantenha  premido durante 3 segundos até \*INFO\* \*MODE\* (MODO DE INFORMAÇÕES) ser exibido nos mostradores.

Prima os botões ▲ ou ▼ para aceder aos passos e prima o botão √ para visualizar as estatísticas dentro de cada passo.

Este modo inclui as informações seguintes:

1. **FILTER STATS** (ESTATÍSTICAS DO FILTRO) - informações de filtragem dos últimos 7 dias
2. **REVIEW USAGE** (ANALISAR UTILIZAÇÃO) - informações desde a última vez que estes dados foram repostos manualmente
3. **LAST LOAD** (ÚLTIMA CARGA) - informações sobre o ciclo de confecção mais recente ou o ciclo atualmente em curso

NOTA: Prima o botão X para sair do modo de informações.

### 1. ESTATÍSTICAS DO FILTRO

Prima o botão √ para seleccionar Filter Stats (Estatísticas do filtro) e, em seguida, prima ◀ e ▶ para seleccionar o dia que pretende visualizar as estatísticas. Em seguida, prima os botões ▲ ou ▼ para visualizar as seguintes estatísticas:

- “FILTERED” (FILTRADO) = Número de vezes filtrado
- “FLT BPSD” (DESVIOS DO FILTRO) = Número de vezes que a filtragem foi ignorada
- “FLT AVG” (MÉDIA DE FILTRAGENS) = Número médio de ciclos de confecção entre filtragens

### 2. REVER UTILIZAÇÃO

Prima o botão √ para seleccionar Review Usage (Rever utilização) e prima os botões ▲ ou ▼ para visualizar o seguinte:

| FUNÇÃO   | EX. NO MOSTRADOR             |
|--|------------------------------|
| Dia que os dados de utilização foram anteriormente reiniciados   | SINCE 8:26A 4-19-10          |
| Número total de ciclos de confecção  | TOTAL COOKS 462              |
| Ciclos de confecção parados antes de “PULL” (PUXAR)  | QUIT COOK 4                  |
| Número de horas em que a fritadeira esteve ligada (esquerda) Número de horas em que a fritadeira esteve ligada (direita) | L ON HRS 165<br>R ON HRS 160 |
| Reiniciar dados de utilização  | RESET - YES NO               |

**3-19  
MODO DE  
INFORMAÇÕES  
(CONT.)**

**3. ÚLTIMA CARGA**

Prima o botão √ para seleccionar Last Load (Última carga) (por exemplo: -P1- = Produto 1; "L1" = esquerdo, 1.º produto) e prima os botões ▲ ou ▼ para visualizar o seguinte:



| <b>FUNÇÃO</b>   | <b>EX. NO MOSTRADOR</b> |        |
|---|-------------------------|--------|
| Produto (último produto confeccionado)                        | PRODUCT                 | P1- L1 |
| Hora e dia que o último ciclo de confecção foi iniciado       | STARTED 10.25A          | AUG-11 |
| Período de confecção atual decorrido (segundos reais)         | ACTUAL TIME             | 7:38   |
| Ciclo de confecção programado                                 | PROG TIME               | 3:00   |
| Temp. máx. durante o ciclo de confecção                       | MAX TEMP                | 327°F  |
| Temp. mín. durante o ciclo de confecção                       | MIN TEMP                | 313°F  |
| Temp. média durante o ciclo de confecção                      | AVG TEMP                | 322°F  |
| Aquecimento ligado (percentagem) durante o ciclo de confecção | HEAT ON                 | 73%    |
| Pronto? (A fritadeira estava pronta antes de iniciar?)        | READY?                  | YES    |

## SECÇÃO 4: PROGRAMAÇÃO DE NÍVEL 1



### 4-1 MODIFICAR AS DEFINIÇÕES DO PRODUTO

O nível 1 contém o seguinte:

- Modificar as definições do produto
- Relógio AIF (bloqueia os avisos “FILTER NOW” (FILTRAR AGORA))
- Executar o procedimento de limpeza profunda
- Modo de configuração da fritadeira

1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 1 (NÍVEL - 1) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PRODUCT” (PRODUTO) e “SELECTN” (SELECIONAR N) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão √ direito e ‘SELECT PRODUCT’ (SELECIONAR PRODUTO) e “-P 1-” (por exemplo: NUGGETS) são exibidos nos mostradores.

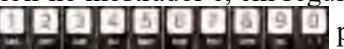
### Mudar os Nomes dos Produtos

4. Os botões ◀ e ▶ percorrem cerca de 40 produtos ou prima o botão do produto pretendido .
5. Prima o botão √ direito e o produto (por exemplo: NUGGETS) é exibido no mostrador esquerdo e “MODIFY” (MODIFICAR) e “YES NO” (SIM NÃO) são exibidos no mostrador direito. Prima o botão √ para alterar este produto ou prima o botão X para escolher outro produto.
6. Se o botão √ for premido, prima e liberte um botão do produto e a letra a piscar muda para primeira letra sob o botão do produto que foi premido. Por exemplo,  se for premido, a letra a piscar altera para “A”.

Prima o mesmo botão novamente e a letra a piscar altera para um “B”. Prima-o novamente e a letra a piscar altera para um “C”. Assim que a letra pretendida aparecer no mostrador, prima o botão ▶ para continuar para a próxima letra e repita o procedimento.


Prima e mantenha premido o botão X direito para sair do modo de programa ou pressione o botão ▼ para avançar para “1. COOK TIME” (TEMPO DE CONFEÇÃO).

### Para alterar os tempos e as temperaturas

7. Prima o botão ▼ até “COOK TIME” (TEMPO DE CONFEÇÃO) exibir no mostrador e, em seguida, utilize os botões do produto  para alterar o tempo em minutos e segundos, até um máximo de 59:59.

**4-1**  
**MODIFICAR AS**  
**DEFINIÇÕES DO**  
**PRODUTO (CONT.)**


1. Prima e liberte o botão ▼ e “TEMP” (TEMPERATURA) é apresentado no mostrador, em conjunto com a temperatura predefinida no lado direito do mostrador.

Prima os botões do produto  para alterar a temperatura. O intervalo de temperatura está entre os 88 °C (190 °F) e os 193 °C (380 °F).

### Mudança do ID de confecção

2. Prima o botão ▼ até “COOK ID” (ID DE CONFEÇÃO) ser apresentado no mostrador em conjunto com o ID do produto. Por exemplo, NUG seria o ID para nuggets. Utilize os botões do produto para alterar o ID, seguindo o mesmo procedimento que o passo 6.


### Alarmes (Trabalho 1 e 2)

3. Pressione o botão ▼ até que "DUTY 1" (TRABALHO 1) apareça no display esquerdo, e  reproduza. Prima os botões do produto para definir um alarme.

Por exemplo, se um ciclo de confecção tiver sido definido para 3 minutos e o alarme regulado para disparar no ciclo de confecção após 30 segundos, “0:30” seria definido no mostrador nesta altura. Quando o temporizador tiver feito a contagem decrescente até 2:30, ouvir-se-á o alarme.

Após o alarme ser definido, prima o botão ▼ e “DUTY 2” (TRABALHO 2) é exibido no mostrador, onde é possível programar um segundo alarme.

### Controlo de qualidade

4. Prima o botão ▼ até QUAL TMR (CONTROL. QUALIDADE) ser exibido em conjunto com o tempo de espera predefinido. Prima os botões do produto  para ajustar o tempo de espera, até 2 horas e 59 minutos.

### Desativar AIF

5. Prima o botão ▼ até “AIF DISABLE” (DESATIVAR AIF) ser apresentado no mostrador, seguido de “YES” (SIM) ou “NO” (NÃO). Utilizando os botões ◀ e ▶, altere o mostrador para “YES” (SIM) se esse produto não for para ser incluído nas operações intermitentes de filtração automática ou “NO” (NÃO) se for para ser incluído.

### Atribuir botão

6. Prima o botão ▼ até “ASSIGN BTN” (ATRIBUIR BOTÃO) ser apresentado no mostrador, em conjunto com o produto (por exemplo: NUGGETS). Se este produto já possuir um botão do produto atribuído, o respectivo LED estará aceso. Para atribuir outros botões do produto a esse produto, prima e mantenham premido o botão do produto durante 3 segundos, onde o mesmo permanecerá aceso. Para retirar um produto de um botão, prima e mantenha premido o botão do produto com um LED aceso e este desliga-se.



## 4-2. RELÓGIO AIF

Esta característica permite a definição dos controlos durante períodos do dia que bloqueiam os avisos automáticos de “Filter Now” (Filtrar agora). Por exemplos, os controlos podem ser definidos para não interromper os avisos “Filter Now” (Filtrar agora) durante o período de ponta do almoço e do jantar.

Cada período de bloqueio AIF é definido por uma hora de início (uma hora do dia, XX:XX A, etc.) e uma duração em minutos.

Os dias da semana estão agrupados em conjunto. Podem ser programados até quatro períodos diferentes de bloqueio AIF ao longo do dia, de segunda a sexta-feira. (Todos os dias partilham as mesmas definições.)

É possível programar um conjunto separado de quatro períodos de bloqueio para sábados e um conjunto final de quatro períodos de bloqueio para domingos.

1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 1 (NÍVEL - 1) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PRODUCT” (PRODUTO) e “SELECTN” (SELECIONAR N) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão ▼ uma vez e “AIF CLOCK” (RELÓGIO AIF) é apresentado nos mostradores.
4. Prima o botão √ e utilize os botões ◀ e ▶ para percorrer entre “ENABLE” (ATIVAR) e “DISABLE” (DESATIVAR) e, em seguida, prima o botão √ novamente para selecionar um.
5. Se “ENABLE” (ATIVAR) for escolhido, então os botões ▲ e ▼ podem ser utilizados para percorrer através da seguinte lista de períodos de bloqueio:

| Mostrador esquerdo | Mostrador direito |
|--------------------|-------------------|
| M-F 1              | XX:XX A XX        |
| M-F 2              | XX:XX A XX        |
| M-F 3              | XX:XX A XX        |
| M-F 4              | XX:XX A XX        |
| SAT 1              | XX:XX A XX        |
| SAT 2              | XX:XX A XX        |
| SAT 3              | XX:XX A XX        |
| SAT 4              | XX:XX A XX        |
| SUN 1              | XX:XX A XX        |
| SUN 2              | XX:XX A XX        |
| SUN 3              | XX:XX A XX        |
| SUN 4              | XX:XX A XX        |

## 4-2. RELÓGIO AIF (CONT.)

No modo de relógio de 12 horas, há três itens em cada linha: a hora de “XX:XX”, a definição A ou P (manhã/tarde [am/pm]) e a duração “XX”. Utilize os botões ◀ e ▶ para definir estes itens, que piscam quando são selecionados.

Para definir uma nova hora de início, utilize os botões do produto



para introduzir um novo valor.

Prima o botão ▶ para passar para a definição AM/PM. O A ou P podem ser mudados premindo o botão do produto ‘0’.

Prima o botão ▶ novamente para passar para o valor de duração (em minutos). Introduza o novo valor utilizando os botões do produto.



**AVISO**

No modo de relógio de 24 horas, existem apenas dois itens em cada linha: a hora (XX:XX) e a duração (XX). Mais uma vez, os botões ◀ e ▶ alternam entre estes itens.

Prima o botão X do lado direito para sair do modo de programação do relógio AIF.



## 4-3 MODO DE LIMPEZA PROFUNDA

**Coloque equipamento de proteção: Utilize todos os equipamentos de proteção aprovados, incluindo o avental, a máscara protetora e as luvas. Nunca inicie o processo de limpeza profunda enquanto não utilizar todo o equipamento de proteção. O óleo quente pode provocar queimaduras graves.**

1. Proteja os recipientes adjacentes para evitar a contaminação acidental do óleo com a solução de limpeza profunda da fritadeira.

**AVISO**

Não confeccione o produto num recipiente adjacente durante o andamento do processo de limpeza profunda para evitar a contaminação do óleo e do produto.

2. Prima e mantenha premido os botões e até LEVEL - 1 (NÍVEL - 1) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
3. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PRODUCT” (PRODUTO) e “SELECTN” (SELECIONAR N) são exibidos nos mostradores.
4. Prima o botão ▼ duas vezes e a mensagem “DEEP CLEAN” (LIMPEZA PROFUNDA) é apresentada no mostrador. Prima o botão √ e o mostrador exibe “DEEP CLN?” (LIMPEZA PROF.), juntamente com “YES NO” (SIM/NÃO). Prima o botão √. **Para as fritadeiras com recipiente completo, avance para o passo 6.**





**4-3**  
**MODO DE LIMPEZA**  
**PROFUNDA (CONT.)**

5. Apenas para fritadeiras com recipiente dividido! O mostrador exibe “LEFT RIGHT” (ESQUERDA DIREITA), solicitando-lhe a selecionar que recipiente será limpo. Prima o botão √ para selecionar o recipiente do lado esquerdo ou o botão X para o recipiente do lado direito.
6. O mostrador mostra a mensagem “OIL RMVD” (ÓLEO RETIR.) “YES NO” (SIM/NÃO)
7. Se já tiver sido retirado óleo, prima o botão √ e o controlo desce até ao passo “Solution Added?” (Solução adicionada?).  
  
Se o recipiente ainda tiver óleo, prima o botão X e o mostrador exibe “MUST DRAIN OIL” (DEVE DRENAR ÓLEO) e “OFF” (DESLIGADO) e, em seguida, sai do modo de limpeza profunda.  
  
Elimine o óleo de acordo com a secção 3-13.  
  
Quando o recipiente estiver vazio, feche o dreno e repita os passos 2 até 6 e prima √.
8. O mostrador exibe “SOLUTION ADDED?” (SOLUÇÃO ADICIONADA) “YES NO” (SIM NÃO). Misture a solução desengordurante reforçada no recipiente a ser limpo e encha-o até 1 pol. (25 mm) acima da linha de enchimento do óleo. Em seguida, prima o botão √ e o mostrador mostra a mensagem “START CLEAN” (INICIAR LIMPEZA) “YES NO” (SIM/NÃO)
9. Prima o botão √ e o mostrador exibe “CLEANING” (LIMPEZA) e uma contagem decrescente. O calor é regulado até 91 °C (195 °F) para este passo durante uma hora.

**AVISO**

Adicione água conforme necessário durante o processo de limpeza para manter a solução 25 mm (1 pol.) acima da linha de enchimento do óleo.

Para interromper previamente o ciclo de limpeza, prima o botão X. O mostrador exibe “QUIT DEEP CLN” (SAIR LIMPEZA PROF.) “YES NO” (SIM NÃO). Prima o botão √ para cancelar o resto da contagem decrescente e proceder para a fase de enxaguamento.

10. Siga o procedimento de limpeza de recipientes e, no final da hora, o mostrador mostra a mensagem “CLN DONE” (LIMPEZA CONCLUÍDA) e emite um bip. Prima o botão √ e o mostrador mostra a mensagem “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (REMOVER A SOLUÇÃO DO RECIPIENTE).
11. Esvazie a panela de drenagem do filtro dos componentes de filtragem internos e coloque os componentes a limpar no lava-loiça. Volte a instalar a panela de drenagem do filtro vazia e a respectiva tampa na fritadeira.

4-3  
MODO DE LIMPEZA  
PROFUNDA (CONT.)

12. Utilizando um jarro de 2 litros (1/2 gal.), retire a solução do recipiente vertendo-a para um balde resistente ao calor para eliminação. Qualquer solução restante pode ser drenada na panela de drenagem para eliminação, no passo 14 abaixo. Prima o botão √ e o mostrador exibe “VAT EMTY” (RECIPIENTE VAZIO) “CONFIRM” (CONFIRMAR).



- Para evitar a ocorrência de queimaduras ao derramar a solução quente, utilize luvas e equipamento de proteção tendo cuidado para evitar os salpicos.
- Para evitar queimaduras durante o funcionamento, não bombeie solução de limpeza ou água da panela de drenagem para o recipiente ou linhas do óleo.

13. Quando o recipiente estiver vazio, prima o botão √ e o mostrador mostra a mensagem “SCRUB VAT COMPLETE” (ESFREGA DO RECIPIENTE CONCLUÍDA) e “YES NO” (SIM/NÃO). Utilize uma escova para limpar o elemento e um esfregão para limpar o recipiente, se necessário.

**CUIDADO**

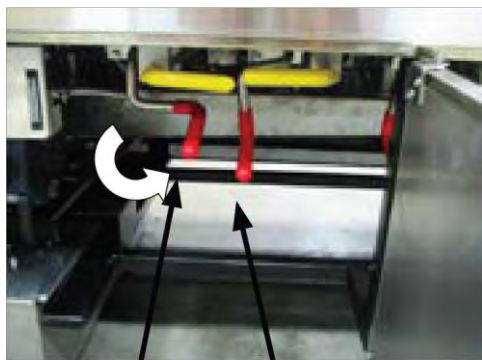
Não retire os elementos da fritadeira eléctrica nem utilize o esfregão nos elementos. *Este produz riscos na superfície do elemento provocando a colagem e queimadura dos restos.*

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

*Não utilize um jato de água (borrifador de pressão) para limpar a unidade, pois isto pode danificar os componentes. Certifique-se de que o interior do recipiente, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que irão entrar em contacto com o novo óleo estão o mais secas possível.*



PEGAS DA VÁLVULA  
DE DRENAGEM



abert / fechad

**AVISO**

Utilize a ferramenta de elevação e eleve o elemento articulado do recipiente, conforme necessário.

14. Assim que o esfregar estiver concluído, prima o botão √. O mostrador mostra a mensagem “DRAIN PAN READY?” (PANELA DE DRENAGEM PRONTA?). Certifique-se de que a panela de drenagem e a tampa estão no lugar, prima o botão √ e o mostrador exibe “OPEN DRAIN” (ABRIR DRENO).
15. Rode as pegas vermelhas da válvula de drenagem para abrir o dreno e o mostrador mostra a mensagem “RINSE VAT” (ENXAGUAR RECIPIENTE).

**4-3**  
**MODO DE LIMPEZA**  
**PROFUNDA (CONT.)**

16. Verta água limpa no recipiente para o enxaguar e permitir que a água seja drenada para a panela de drenagem. Enxague, pelo menos, 3 vezes, mas tenha cuidado para não encher em excesso a panela de drenagem. O mostrador agora exibirá “RINSE COMPLETE” (ENXAGUAMENTO CONCLUÍDO) e “YES NO” (SIM NÃO).
17. Assim que o recipiente estiver totalmente enxaguado, prima √ e o mostrador exibirá “VAT DRY?” (RECIPIENTE SECO?) “YES NO” (SIM/NÃO).





**Para evitar queimaduras, certifique-se que toda a água e solução de limpeza foram retiradas do recipiente.**

18. Empurre a panela de drenagem da parte inferior da fritadeira e esvazie-a, utilizando o jarro de 1/2 gal. (2 litros) vertendo-a para um balde resistente ao calor para eliminação.
19. Seque completamente o recipiente com uma toalha, prima o botão √ e o mostrador mostra a mensagem “CLOSE DRAIN” (FECHAR DRENO). Rode a pega vermelha da válvula de drenagem para a fechar e os controlos voltam ao funcionamento normal.

**Consulte a secção sobre encher ou adicionar óleo para abastecer o recipiente.**

## 4-4 CONFIGURAÇÃO DA FRITADEIRA

Este modo possui as mesmas definições vistas no arranque inicial da fritadeira. Consulte o modo de configuração, secção 3-3.

1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 1 (NÍVEL - 1) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PRODUCT” (PRODUTO) e “SELECTN” (SELECIONAR N) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão ▼ 3 vezes e será apresentado “FRYER SETUP” (CONFIGURAÇÃO DA FRITADEIRA) nos mostradores.
4. Prima o botão √ e \*SETUP\* \*MODE\* (MODO DE CONFIGURAÇÃO) é apresentado nos mostradores, seguido por “LANGUAGE” (IDIOMA) no mostrador esquerdo e “ENGLISH” (INGLÊS) no mostrador direito.

Utilize os botões ◀ ou ▶ para alterar o mostrador de operação para “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

Prima ▼ para continuar com os outros itens de configuração, que inclui:

- ZONE (ZONA) - USA, EUROPE, CHINA, OTHER (EUA, EUROPA, CHINA, OUTRA)
- TEMP FORMAT (FORMATO TEMP.) - °F ou °C
- TIME FORMAT (FORMATO HORA) - 12-HR OU 24-HR
- ENTER TIME (INTRODUZIR HORA) - Hora do dia (utilize os botões do produto para alterar)
- ENTER TIME (INTRODUZIR HORA) - AM OU PM
- DATE FORMAT (FORMATO DATA) - US (EUA) OU INTERNATIONAL (INTERNACIONAL)
- ENTER DATE (INTRODUZIR DATA) - Data atual (utilize os botões do produto para alterar)
- FRYER TYPE (TIPO DE FRITADEIRA) - GAS (GÁS) ou ELEC (ELÉTRICA)
- VAT TYPE (TIPO DE RECIPIENTE) - FULL (COMPLETO) OU SPLIT (DIVIDIDO)
- DISPOSE BULK OIL (ELIMINAR ÓLEO A GRANEL) - YES/NO (SIM/NÃO) (BULK (GRANEL) possui sistema RTI)
- SUPPLY BULK OIL (FORNECER ÓLEO A GRANEL) - YES/NO (SIM/NÃO) (BULK (GRANEL) possui sistema RTI)
- CONTROL POSITION (POSIÇÃO DE CONTROLO) - 1; 2; 3; 4 (posição da esquerda para a direita)
- DAYLIGHT SAVING TIME (HORA DE VERÃO) - 1.OFF (DESLIGADA); 2.US (EUA) (2007 e posterior) 3.EURO; 4.FSA (EUA anterior a 2007)



Salvo indicado em contrário, utilize ◀ ou ▶ para alterar as definições.

## SECÇÃO 5: PROGRAMAÇÃO DE NÍVEL 2



### 5-1 DEFINIÇÕES AVANÇADAS DO PRODUTO

Utilizadas para aceder ao seguinte:



- Alterações avançadas às definições do produto
- Registo dos códigos de erro
- Programação de palavras-passe
- Tom/Volume de alerta
- N.º de ciclos de confeção antes da sugestão de filtração
- Período de filtração automática

1. Prima  e  mantenha premido os botões até LEVEL - 2 (NÍVEL - 2) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PROD” (PRODUTO) e “COMP” (COMPENSAR) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão √ direito e ‘SELECT PRODUCT’ (SELECIONAR PRODUTO) e “-P 1-” são exibidos nos mostradores.
4. Os botões ◀ e ▶ percorrem cerca de 40 produtos ou prima o botão do produto pretendido.
5. Prima o botão √ direito e o produto (por exemplo: NUGGETS) é exibido no mostrador esquerdo e “MODIFY” (MODIFICAR) “YES NO” (SIM NÃO) são exibidos no mostrador direito. Prima o botão √ para alterar este produto ou prima o botão X para escolher outro produto.

**>Compensação da carga, Referência da compensação da carga, Aquecimento completo, Factor PC<**

6. Se o botão √ for premido, “LD COMP” (COMP. CARGA) é apresentado no mostrador em conjunto com o valor de compensação da carga. Isto ajusta automaticamente o tempo a considerar em função do tamanho e da temperatura da carga de confeção. Prima os botões do produto  para alterar este valor entre 0 e 20.
7. Prima o botão ▼ até “LCMP REF” (REF. COMP. CARGA) ser exibido no mostrador em conjunto com a temperatura média de compensação da carga (se a compensação da carga estiver definida para “OFF” (DESLIGADA), então será apresentado “\_ \_ \_” no mostrador e não será possível programar a definição). Esta é a temperatura de confeção média para cada produto. O temporizador acelera e desacelera de acordo com as temperaturas desta definição. Prima os botões  do produto para alterar este valor.



## 5-1 DEFINIÇÕES AVANÇADAS DO PRODUTO (CONT.)

8. Prima o botão ▼ até “FULL HT” (AQ. COMPLETO) exibir no mostrador, em conjunto com o valor do aquecimento completo, em segundos, o que significa que o aquecimento liga assim que o botão do temporizador é premido, para a duração programada. Prima os botões do produto  para alterar este valor entre 0 e 90 segundos.
9. Prima o botão ▼ até “PC FACTOR” (FACTOR PC) exibir no mostrador, em conjunto com a temperatura proporcional que ajuda o óleo a não ultrapassar a temperatura do ponto predefinido. Prima os botões do produto  para alterar este valor entre 0 e 50 graus.

### AVISO

- Utilize o botão ▲ para voltar aos itens do menu anterior.
- Prima o botão X, quando terminar com o produto atual, para regressar ao passo PRODUCT SELECTN (SELECIONAR PRODUTO).
- Prima o botão X uma segunda vez para sair do modo PROD COMP (COMP. PRODUTO).

## 5-2 REGISTO ELETRÓNICO (REGISTO DOS CÓDIGOS DE ERRO)




1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 2 (NÍVEL - 2) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PROD” (PRODUTO) e “COMP” (COMPENSAR) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão ▼ e “E-LOG” é apresentado no mostrador.
4. Prima o botão √ direito, onde “A” e a data e a hora presentes piscam no mostrador, em conjunto com \*NOW\* (HOJE).
5. Prima ▼ e se um erro tiver sido registado, “B”, a data, a hora e as informações do código de erro aparecem no mostrador. Este será o código de erro mais recente que os controlos registaram.
6. Prima ▼ e será possível visualizar as informações do próximo código de erro mais recente. Podem ser armazenados até 10 códigos de erro (B até K) na secção de E-Log.

### AVISO





Prima e mantenha premido o botão √ direito para visualizar uma breve descrição do erro.

### 5-3 PALAVRA- PASSE

As palavras-passe de 4 dígitos podem ser alteradas para aceder à configuração, utilização, nível 1, nível 2 e obter mgr.




1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 2 (NÍVEL - 2) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PROD” (PRODUTO) e “COMP” (COMPENSAR) são apresentados nos mostradores.
3. Prima o botão ▼ duas vezes e a mensagem “PASSWORD” (PALAVRA-PASSE) é apresentada no mostrador.
4. Prima o botão √ direito e “SET UP” (CONFIGURAÇÃO) é apresentado no mostrador. A palavra-passe para a configuração pode ser alterada nesta altura, ou então prima ▼ uma vez para alterar a palavra-passe USAGE (UTILIZAÇÃO), duas vezes para a palavra-passe LEVEL 1 (NÍVEL 1), 3 vezes para a palavra-passe LEVEL 2 (NÍVEL 2) ou 4 vezes para a palavra-passe GET MGR (OBTER MGR.) Em seguida, siga as instruções abaixo.
5. Se a palavra-passe para o modo de configuração (por exemplo) for para ser alterada, prima o botão √ direito e “MODIFY?” (MODIFICAR) “YES NO” (SIM NÃO) é exibido no mostrador. Prima o botão √ direito para alterar a palavra-passe de 4 dígitos para o modo de configuração, utilizando os botões do produto .
6. Assim que a nova palavra-passe for introduzida, “CONFIRM PASSWORD” (CONFIRMAR PALAVRA-PASSE) é apresentado no mostrador. Prima o botão √ para confirmar ou prima X para escolher outra palavra-passe.

### 5-4 TOM DE ALERTA (E VOLUME)

1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 2 (NÍVEL - 2) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PROD” (PRODUTO) e “COMP” (COMPENSAR) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão ▼ 3 vezes e o “ALERT TONE” (TOM DE ALERTA) é apresentado no mostrador.
4. Prima o botão √ direito e “VOLUME” é apresentado no mostrador, em conjunto com o valor do volume. Utilize os botões do produto  para definir o volume de 1 (mais baixo) até 10 (loudest).
5. Uma vez que o volume estiver definido, prima o botão √ e “TONE” (TOM) é apresentado no mostrador, em conjunto com o valor do tom. Utilize os botões do produto  para definir o tom entre 50 e 2000 Hz.
6. Prima X para sair do modo do tom de alerta.



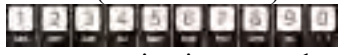
## 5-5 FILTRAR APÓS

Este é o número de ciclos de confeção entre filtros.

1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 2 (NÍVEL - 2) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PROD” (PRODUTO) e “COMP” (COMPENSAR) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão ▼ 4 vezes e “FLTR AFTR” (FILTRAR APÓS) é apresentado no mostrador, em conjunto com o valor de pós-filtração. Utilize os botões do produto  para definir o número de ciclos de confeção antes dos controlos sugerirem a filtração, entre 0 e 99.
4. Quando definido, prima o botão √ para confirmar.

## 5-6 PERÍODO DE FILTRAÇÃO

Esta é a quantidade de tempo que a fritadeira permanece inativa até ser sugerida a filtração.

1. Prima e mantenha premido os botões  e  até LEVEL - 2 (NÍVEL - 2) ser exibido no mostrador, seguido por ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).
2. Introduza o código 1, 2, 3, 4 (primeiros 4 botões do produto). “PROD” (PRODUTO) e “COMP” (COMPENSAR) são exibidos nos mostradores.
3. Prima o botão ▼ 5 vezes e “FLTR TIME” (PERÍODO DE FILTRAÇÃO) é apresentado no mostrador, em conjunto com o tempo inativo (horas:minutos). Utilize os botões do produto  para definir o tempo que a fritadeira permanece inativa antes dos controlos sugerirem a filtração, entre 0 e 18:00 (18 horas).
4. Quando definido, prima o botão √ para confirmar.





## SECÇÃO 6: PROGRAMAÇÃO DE NÍVEL 3

### 6-1 SPECIAL


1. Pressione e mantenha pressionados os botões TEMP e INFO ao mesmo tempo até que o nível 3 seja apresentado; introduza a palavra-passe 11221122 e introduza 3 níveis de programação.
2. Utilize o menu do botão CIMA/BAIXO para selecionar Programação Especial.
3. Utilizando o menu do botão CIMA/BAIXO, selecione SP-17 "User Polish Enabled?" (Polimento pelo utilizador ativado?). Depois selecione "YES" (SIM).
4. Defina o tempo de polimento; a predefinição é de 15 minutos.
5. Menu de saída

## SECÇÃO 7: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### Z-1 GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS


| Problema  | Causa   | Correção   |
|---|---|--|
| A fritadeira foi ativada, mas continua completamente inoperacional                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Circuito aberto</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ligue a fritadeira à tomada</li> <li>Verifique o disjuntor ou fusível no quadro de alimentação</li> <li>(Apenas algumas localizações não EUA/internacionais) Os disjuntores na fritadeira dispararam na porta esquerda. Reinicie o disjuntor na fritadeira, consulte abaixo</li> </ul>   |
| O óleo não aquece, mas as luzes estão acesas<br>Nenhum erro de aquecimento “E-22” | <ul style="list-style-type: none"> <li>Todos os cabos de alimentação não ligados</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>A unidade tem 2 cabos de alimentação; certifique-se de que ambos estão ligados; mande verificar o circuito de aquecimento</li> </ul>  |
| Código de erro de controlo “E-10”   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra o circuito de limite superior</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Deixe os elementos de aquecimento arrefecerem (15-20 minutos) e reinicie o limite superior premindo e libertando o lado elevado do interruptor para o recipiente que não está a funcionar; os interruptores estão por trás da porta direita; se o limite superior não reiniciar, o limite superior deve ser substituído</li> </ul>  |
| O recipiente foi enchido a menos  | <ul style="list-style-type: none"> <li>A panela do filtro precisa de ser limpa</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpe a panela do filtro e mude o papel ou a esponja</li> </ul>   |

**Z-1**  
**GUIA DE RESOLUÇÃO DE**  
**PROBLEMAS (CONT.)**

| Problema   | Causa  | Correção   |
|--|--|--|
| Espuma de óleo ou fervura por cima do recipiente                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Água no óleo</li> <li>• Óleo inadequado ou estragado</li> <li>• Filtração inadequada</li> <li>• Enxaguamento inadequado após lavagem do recipiente</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drene e limpe o óleo</li> <li>• Utilize óleo recomendado</li> <li>• Consulte os procedimentos de filtragem</li> <li>• Limpe e enxague o recipiente secando-o totalmente de seguida</li> </ul>   |
| O óleo não é drenado do recipiente                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Válvula de drenagem entupida com restos de produto</li> <li>• Calha de drenagem entupida</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra a válvula, utilize uma escova branca para forçar os restos através da válvula de drenagem</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; background-color: #ADD8E6; padding: 5px; text-align: center; width: fit-content; margin: 10px auto;"><b>AVISO</b></div> <p>Não deixe a escova na válvula de drenagem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire o painel do lado direito e retire o bujão da extremidade da calha e limpe-a</li> </ul> |
| O motor do filtro funciona, mas bombeia o óleo lentamente          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ligações da linha do filtro soltas</li> <li>• Filtro de papel ou esponja entupidos</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aperte todas as ligações da linha do filtro</li> <li>• Mude o filtro de papel ou esponja</li> </ul>   |
| Presença de bolhas no óleo durante o processo inteiro de filtragem | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panela do filtro não totalmente instalada</li> <li>• Panela do filtro entupida</li> <li>• Anel de vedação danificado no receptor da linha do filtro na fritadeira</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que a linha de retorno da panela do filtro está empurrada completamente para dentro do recetor na fritadeira</li> <li>• Limpe a panela e mude o papel ou a esponja</li> <li>• Substitua o anel de vedação</li> </ul>   |
| Código de erro de controlo "E-31"                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Os elementos estão para cima</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baixe os elementos de volta para o recipiente</li> </ul>  |
| O motor de filtragem não funciona                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• O cabo de alimentação para o recipiente n.º 1 não está ligado</li> <li>• Circuito aberto</li> <li>• O botão de reinício térmico na traseira do motor da bomba disparou</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ligue o cabo de alimentação ao recetáculo</li> <li>• Os disjuntores na fritadeira dispararam na porta esquerda. Reinicie o disjuntor na fritadeira</li> <li>• Deixe o motor arrefecer durante um momento; com uma chave de fendas, prima com força contra o botão até clicar</li> </ul>   |

**Z-2**  
**CÓDIGOS DE**  
**ERRO**

Em caso de falha de um sistema de controlo, o mostrador digital mostra uma mensagem de erro. Os códigos da mensagem são apresentados na coluna MOSTRADOR abaixo. É emitido um sinal sonoro constante quando é apresentado um código de erro e, para silenciá-lo, deve premir qualquer botão.

| MOSTRADOR | CAUSA                                  | CORREÇÃO  |
|-----------|--|---|
| “E-4”     | Sobreaquecimento do painel de controlo | Coloque o interruptor na posição OFF (Desligado) e, em seguida, coloque-o na posição ON (Ligado); se o mostrador exibir “E-4”, o painel de controlo está a aquecer em demasia; verifique se as aletas de cada lado da unidade estão obstruídas  |
| “E-5”     | Sobreaquecimento do óleo               | Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exibir a mensagem “E-5”, os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados  |
| “E-6A”    | Sonda de temperatura aberta            | Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exibir a mensagem “E-6A”, a sonda de temperatura deve ser verificada   |
| “E-6B”    | Curto-circuito na sonda de temperatura | Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exibir a mensagem “E-6B”, a sonda de temperatura deve ser verificada   |
| “E-10”    | Limite máximo                          | Deixe os elementos de aquecimento arrefecerem (15-20 minutos) e reinicie o limite superior premindo e libertando o lado elevado do interruptor para o recipiente que não está a funcionar; os interruptores estão por trás da porta direita; se o limite superior não reiniciar, o limite superior deve ser substituído<br><br> |
| “E-15”    | Interruptor de drenagem                | Certifique-se de que a pega de drenagem está completamente virada para a posição fechada; se o erro E-15 persistir, verifique o interruptor de drenagem   |
| “E-21”    | Recuperação de calor lenta             | Contacte um técnico de serviço certificado para verificar a fritadeira quanto à correta tensão da unidade; mande verificar os contactos e o elemento de aquecimento; mande verificar a unidade relativamente a fios soltos ou queimados   |

**Z-2**  
**CÓDIGOS DE**  
**ERRO**

| <b>MOSTRADOR</b>  | <b>CAUSA</b>  | <b>CORREÇÃO</b>  |
|-------------------|---|--|
| “E-22”            | Erro - Sem aquecimento  | Verifique o cabo de alimentação e mande verificar o circuito de aquecimento  |
| “E-31”            | Os elementos estão para cima  | Baixe os elementos de volta para o recipiente  |
| “E-41”,<br>“E-46” | Falha na programação  | Desligue e, em seguida, ligue novamente o interruptor; se o mostrador exibir qualquer um destes códigos de erro, reinicialize os controlos; se o código de erro persistir, mande substituir o painel de controlo |
| “E-47”            | Falha no chip de conversão analógica ou no fornecimento de 12 volts | Desligue e, em seguida, ligue novamente o interruptor; se o erro “E-47” persistir, mande substituir a placa de PC  |
| “E-48”            | Erro do sistema de admissão   | Desligue e, em seguida, ligue novamente o interruptor; mande substituir a placa de PC de controlo se o erro “E-48” persistir   |
| “E-54C”           | Erro na entrada de temperatura                                      | Desligue e, em seguida, ligue novamente o interruptor; mande substituir a placa de PC de controlo se o erro “E-54C” persistir  |
| “E-70C”           | Fio de comutação da válvula de drenagem em falta ou desligado       | Mande verificar o fio de comutação na placa de PC na posição de bloqueio do interruptor de drenagem  |





**Henny Penny Corporation  
P.O.Box 60  
Eaton, OH 45320**

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

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

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