



MANUAL DO OPERADOR

FRITADEIRA ELÉTRICA ABERTA DE TANQUE INTEIRIÇO E BIPARTIDO

MODELO

MVE-072

MVE-073

MVE-074

HENNY PENNY

Engineered to Last

REGISTRO DA GARANTIA ON-LINE EM WWW.HENNYPENNY.COM

Leia as instruções antes de operar o utensílio

Seção		Página
Seção 1.	INTRODUÇÃO	1
	1-1 Introdução.....	1
	1-2 Cuidados adequados	1
	1-3 Assistência.....	1
	1-4 Segurança.....	2
Seção 2.	DESEMBALAGEM/INSTALAÇÃO	4
	2-1 Introdução.....	4
	2-2 Instruções de desembalagem	4
	2-3 Seleção do local da fritadeira.....	5
	2-4 Nivelamento da fritadeira	5
	2-5 Ventilação da fritadeira.....	6
	2-6 Requisitos elétricos.....	6
	2-9 Dimensões	8
Seção 3.	OPERAÇÃO	10
	3-1 Componentes da operação.....	10
	3-2 Definição do modo.....	14
	3-3 Abastecimento ou adição de óleo	15
	3-4 Procedimentos de inicialização pela manhã	16
	3-5 Cozimento com visor dedicado	17
	3-6 Cozimento com visor multiprodutos	18
	3-7 Mudança de café da manhã para almoço e de almoço para café da manhã	18
	3-8 Mudança de visor multiprodutos para visor dedicado.....	19
	3-9 Mudança de visor dedicado para visor multiprodutos.....	19
	3-10 Mudança de visor multiprodutos para visor multiprodutos com diferentes ajustes de temperatura	19
	3-11 Filtro rápido	20
	3-12 Manutenção do filtro.....	22
	3-13 Descarte do óleo do tanque usando o canal de descarte de óleo	24
	3-14 Troca do filtro	25
	3-15 Remoção e limpeza do descanso do cesto.....	27
	3-16 Estatísticas do botão Info (informações)	28
	3-17 Estatísticas do botão Filter (filtragem).....	28
	3-18 Estatísticas do botão Temp (temperatura).....	28
	3-19 Modo Information (informações)	29

ÍNDICE (continuação)

Seção		Página
Seção 4.	PROGRAMAÇÃO DO NÍVEL 1	31
	4-1 Alteração das configurações do produto	31
	4-2 Relógio do AIF	33
	4-3 Modo de limpeza profunda	34
	4-4 Configuração da fritadeira	38
Seção 5.	PROGRAMAÇÃO DO NÍVEL 2	39
	5-1 Configurações avançadas do produto	39
	5-2 E-Log (log de códigos de erros)	40
	5-3 Senha	41
	5-4 Tom de alerta	41
	5-5 Filtrar depois de	42
	5-6 Hora do filtro	42
Seção 6.	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	43
	6-1 Guia de resolução de problemas	43
	6-2 Códigos de erro	45

SEÇÃO 1: INTRODUÇÃO

1-1 INTRODUÇÃO

A fritadeira aberta Henny Penny é um equipamento básico de processamento de alimentos. Essa unidade é usada somente em operações de serviços alimentícios institucionais e comerciais.

1-2 CUIDADOS ADEQUADOS



AVISO

Desde 16 de agosto de 2005, a diretiva de Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos está em vigor para a União Europeia. Nossos produtos foram avaliados de acordo com a diretiva REEE. Também revisamos nossos produtos para verificar se eles estão em conformidade com a diretiva de Restrição de substâncias perigosas (RoHS) e os reestruturamos conforme necessário para garantir a conformidade. Para manter a conformidade com essas diretivas, a unidade não deve ser descartada como resíduo municipal não classificado. Para um descarte adequado, entre em contato com o distribuidor Henny Penny mais próximo.

Como qualquer equipamento de serviços alimentícios, a fritadeira aberta Henny Penny requer cuidados e manutenção. Os requisitos de manutenção e limpeza são descritos neste manual e devem sempre fazer parte dos procedimentos de operação da unidade.

1-3 ASSISTÊNCIA

Se precisar de assistência externa, entre em contato com seu distribuidor local independente ou com a Henny Penny Corp., pelos números 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405 (ambos nos EUA).

**1-4
SEGURANÇA**

As instruções deste manual foram preparadas para ajudá-lo a aprender os procedimentos adequados referentes ao seu equipamento. Quando as informações são particularmente importantes ou relacionadas à segurança, as palavras AVISO, CUIDADO ou ATENÇÃO são usadas. O uso de tais palavras é descrito abaixo.

Se um problema ocorrer durante a primeira operação de uma nova unidade, verifique a seção Instalação do manual do operador.

Antes de solucionar problemas, sempre verifique a seção Operação do manual do operador.

Quando as informações são particularmente importantes ou relacionadas à segurança, as palavras PERIGO, ATENÇÃO, CUIDADO ou AVISO são usadas. O uso de tais palavras é descrito abaixo:



O SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA é usado com PERIGO, ATENÇÃO ou CUIDADO, e indica o risco de ferimentos pessoais.



A palavra AVISO é usada para destacar informações importantes.



A palavra CUIDADO usada sem o símbolo de alerta de segurança indica uma situação possivelmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em danos à propriedade.



A palavra CUIDADO usada com o símbolo de alerta de segurança indica uma situação possivelmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados.



A palavra ATENÇÃO indica uma situação possivelmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



A PALAVRA PERIGO INDICA UMA SITUAÇÃO IMINENTEMENTE PERIGOSA QUE, SE NÃO FOR EVITADA, RESULTARÁ EM MORTE OU FERIMENTOS GRAVES.

**1-4
SEGURANÇA
(CONT.)**



Símbolo de aterramento equipotencial



Símbolo de Resíduo de equipamento elétrico e eletrônico (REEE)



OU



Símbolos de risco de choque



OU



Símbolos de superfície quente



Mostra a direção em que se deve girar a alavanca vermelha para abrir a válvula de drenagem para drenar óleo do tanque



Mostra a direção em que se deve girar a alavanca amarela para abrir a válvula de abastecimento para bombear óleo para o tanque

SEÇÃO 2: DESEMBALAGEM / INSTALAÇÃO

2-1 INTRODUÇÃO

Esta seção contém as instruções de desembalagem e instalação da fritadeira MVE da Henny Penny.

A instalação dessa unidade só deve ser feita por um técnico de serviços qualificado.



Não perfure a fritadeira com objetos como furadeiras ou parafusos, pois isso pode danificar componentes ou provocar choques elétricos.

2-2 INSTRUÇÕES DE DESEMBALAGEM



Danos ocorridos no transporte devem ser indicados na presença do agente de entrega e assinados antes de sua partida.

1. Corte e remova as faixas metálicas da caixa.
2. Remova a tampa da caixa e levante a caixa principal da fritadeira.
3. Remova os suportes de embalagem dos cantos (4).
4. Corte o filme elástico que vem ao redor da caixa de transporte e tire-o de cima da tampa da fritadeira.
5. Corte e remova as faixas metálicas que prendem a fritadeira ao palete.



- Não remova a braçadeira de transporte do lado direito da fritadeira até que a unidade esteja em sua posição final, caso contrário podem ocorrer danos na fritadeira.
- Remova a bandeja de drenagem de óleo antes de remover a fritadeira do palete, caso contrário podem ocorrer danos na unidade. Figura 1.

6. Remova a fritadeira do palete.



Tenha cuidado ao mover a fritadeira para evitar ferimentos pessoais. A fritadeira pesa entre aproximadamente 600 lbs. (272 kg) e 800 lbs. (363 kg).

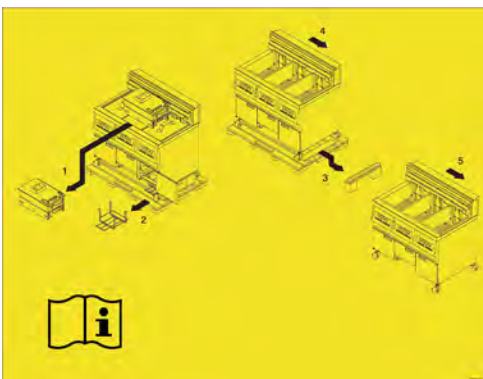


Figura 1

2-3 SELEÇÃO DO LOCAL DA FRITADEIRA

O local adequado da fritadeira é muito importante para a operação, velocidade e conveniência. O local da fritadeira deve possibilitar espaços livres para serviços e a operação adequada. Escolha um local que permita cargas e descargas fáceis sem interferir na montagem final dos pedidos. Operadores perceberam que fritar ingredientes crus até o final e manter o produto em aquecedores possibilita um serviço rápido e contínuo. Lembre-se de que a melhor eficiência será obtida com uma operação em linha reta, isto é, ingredientes crus em um lado e prontos no outro. A montagem do pedido pode ser afastada com uma apenas pequena perda de eficiência.



Para evitar incêndios e a perda de suprimentos, a área abaixo da fritadeira não deve ser usada para armazenar suprimentos.

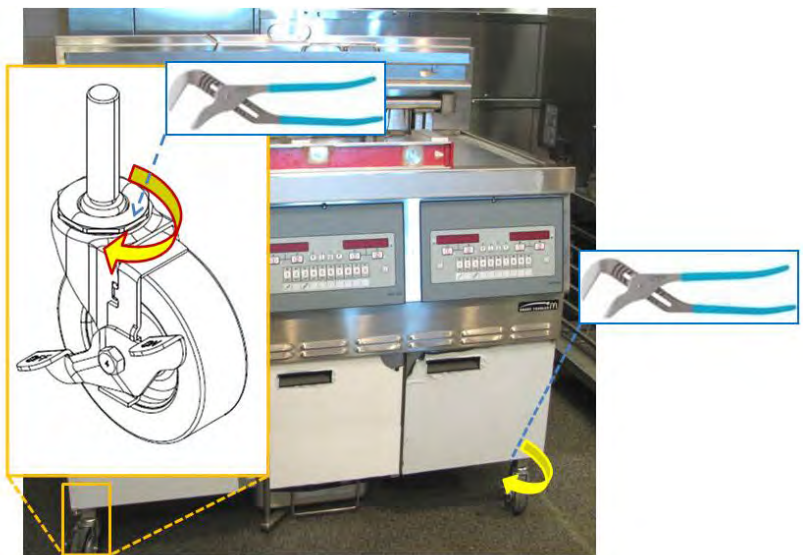


2-4 NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

Para evitar queimaduras graves causadas por respingos de óleo quente, posicione e instale a fritadeira de uma forma que evite batidas ou movimentos. Amarras podem ser usadas para garantir a estabilidade.



Para uma operação adequada, a fritadeira aberta deve estar nivelada de lado a lado e da dianteira à traseira. Para isso, posicione um nível nas áreas planas ao redor do colar do tanque, no reservatório central, e ajuste os rodízios até que a unidade esteja nivelada. Os rodízios podem ser ajustados até 1,562 pol. (40 mm)... veja abaixo.



2-5 VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira deve ser posicionada com provisões para ventilação em uma coifa de exaustão ou sistema de ventilação adequado. Isso é fundamental para permitir a remoção eficaz do vapor de exaustão e dos odores da fritura. Precauções especiais devem ser tomadas para projetar uma coifa de exaustão que evite interferências na operação da fritadeira. Recomendamos consultar uma empresa local de ventilação ou aquecimento para obter auxílio no projeto de um sistema adequado.

AVISO

A ventilação deve obedecer aos códigos locais, estaduais e nacionais. Consulte o corpo de bombeiros ou as autoridades de construção locais.

2-6 REQUISITOS ELÉTRICOS



Consulte a placa de identificação instalada no interior da porta esquerda para determinar a energia de alimentação correta.



A fritadeira deve ser correta e seguramente aterrada, caso contrário podem ocorrer choques elétricos. Consulte os códigos elétricos locais para conhecer os procedimentos corretos de aterramento ou, na ausência de códigos locais, o código elétrico nacional (nos EUA, ANSI/NFPA n° 70-(edição atual)). No Canadá, todas as conexões elétricas devem ser feitas de acordo com o código elétrico canadense CSA C22.1, Parte 1, e/ou com códigos locais.

Para evitar choques elétricos, o utensílio deve estar equipado com um disjuntor externo que desconecte todos os conectores não aterrados. A chave de alimentação principal do utensílio não desconecta todos os condutores de linha.

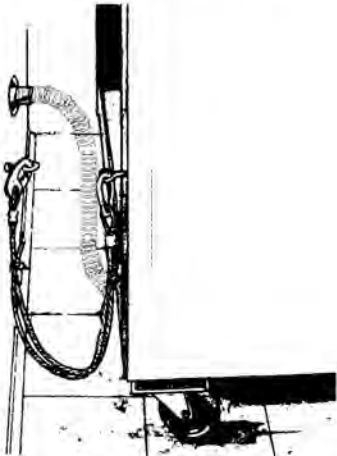
(SOMENTE PARA EQUIPAMENTOS COM A MARCA CE!)

Para evitar o risco de choque elétrico, o utensílio deve estar conectado a outros utensílios ou a superfícies de metal que podem ser tocadas, bastante próximas do utensílio, com um condutor de conexão equipotencial. Para isso, o utensílio está equipado com um borne equipotencial. O borne equipotencial está marcado com o símbolo .



2-8 REQUISITOS ELÉTRICOS (CONT.)

RESTRIÇÃO DO CABO



Parafuse para prender ao edifício usando práticas de construção aceitáveis.

CUIDADO

CONSTRUÇÃO EM DRYWALL (PAREDE DE GESSO)

Prenda o parafuso com olhal a um pino de construção. Não prenda somente à drywall. A instalação preferencial é aproximadamente seis polegadas (15 cm) para algum dos lados de serviço. A retenção do cabo deve ser pelo menos seis polegadas (15 cm) menor que o conduíte flexível.

Uma chave de desconexão separada, para todos os polos, com fusíveis ou disjuntores de capacidade adequada deve estar instalada em um local conveniente entre a fritadeira e a fonte de alimentação e ser instalada de acordo com códigos nacionais e locais.

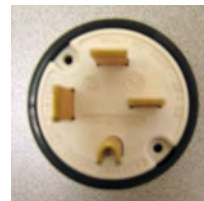
Recomenda-se que um dispositivo de proteção com capacidade nominal de 30 mA, como um disjuntor diferencial residual (DR) ou um interruptor de circuito de falha de aterramento (GFCI), seja usado no circuito da fritadeira.

Fritadeiras elétricas com rodízios conectadas permanentemente devem ser instaladas com conduítes flexíveis e uma retenção de cabo quando instaladas nos Estados Unidos. Veja a ilustração à esquerda. Há orifícios na estrutura traseira da fritadeira para prender a retenção do cabo à fritadeira. A retenção do cabo não evita que a fritadeira tombe.

A fritadeira é fornecida com dois conjuntos diferentes de cabo de alimentação de 7 pés (2,13 m) de comprimento. O conjunto de cabo com conector twistlock NEMA L21-20P tem fiação específica para tomadas de travamento de coifas do McDonald's e fornece energia aos controles.

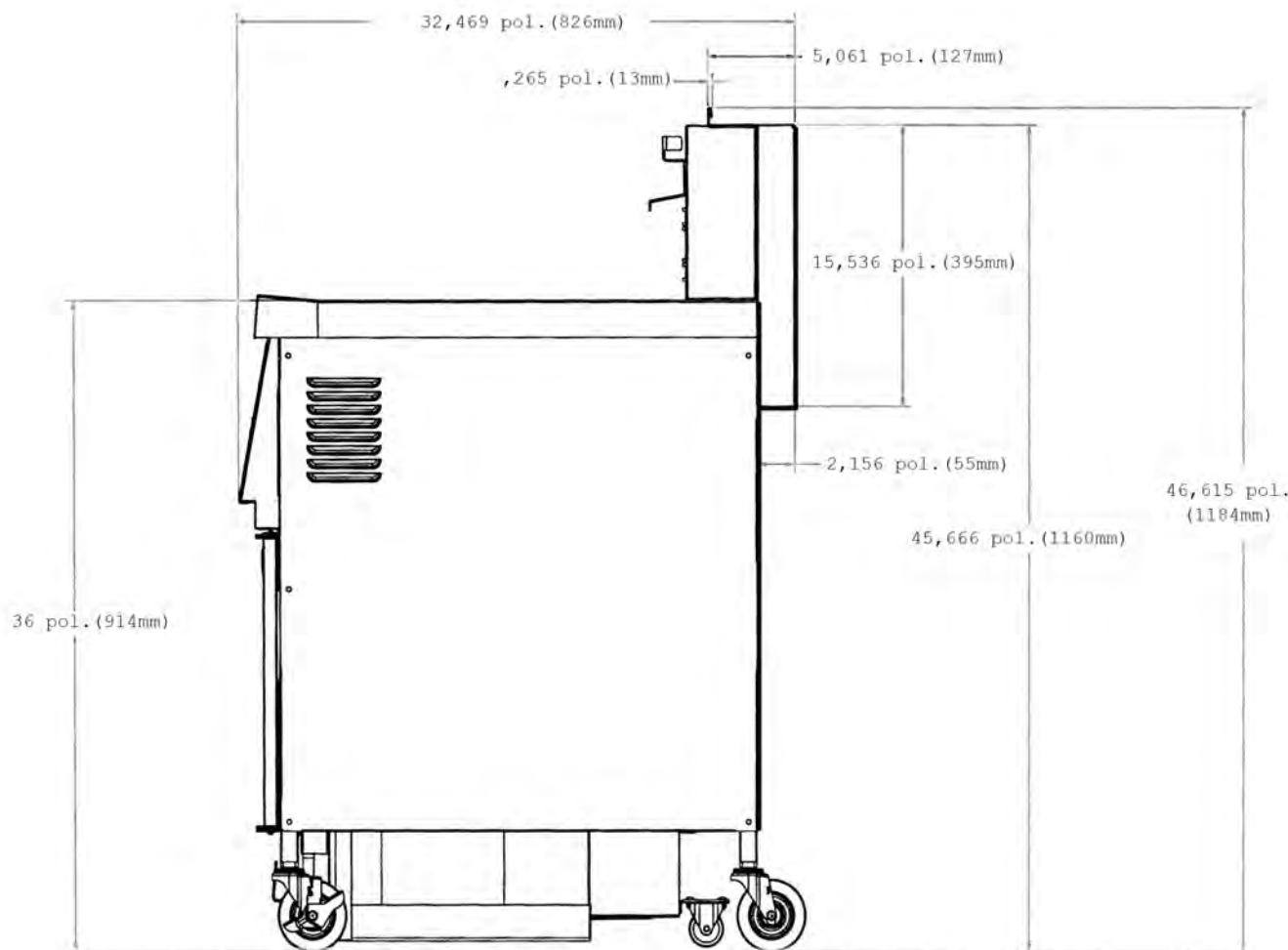
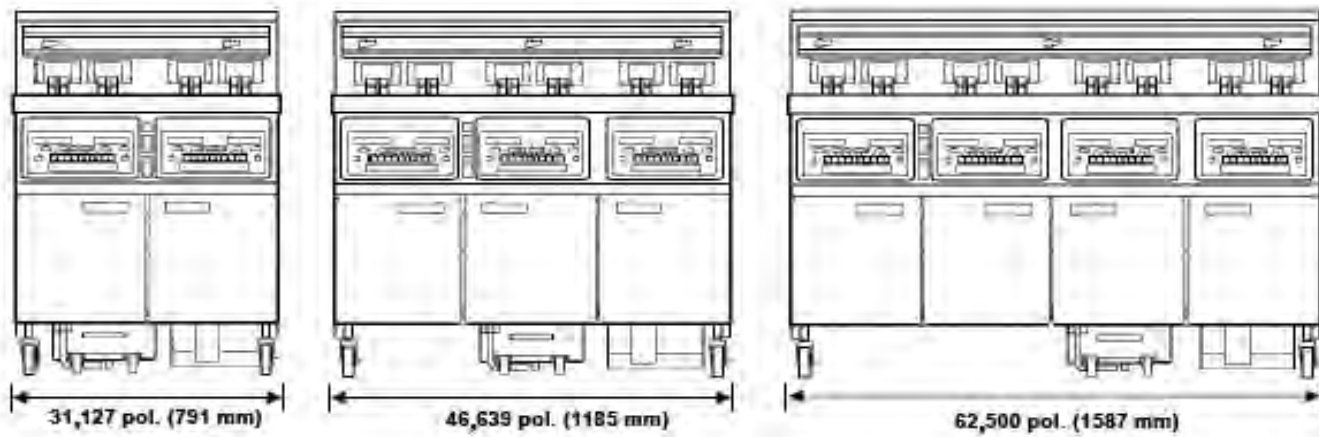


O outro cabo de alimentação, que fornece energia ao sistema de aquecimento, usa o conector reto NEMA 15-60P, e cada tanque tem seu próprio conjunto de cabo de alimentação.



Os cabos de alimentação devem ser resistentes a óleo, flexíveis e blindados, e não devem ser mais leves que os cabos comuns de policloropreno ou outros cabos sintéticos blindados com elastômero. Eles devem ter condutores de cobre isolados, com classificação nominal para 600 volts e 90°C. Para extensões superiores a 50 pés (15,24 m), use o próximo tamanho maior de fio. Unidades CE exigem um tamanho de fio de no mínimo 6 mm para a fiação com o bloco de terminais.

**2-9
DIMENSÕES**



AVISO

Os rodízios podem ser ajustados até 1,562 pol. (40 mm)

SEÇÃO 3: OPERAÇÃO

3-1. COMPONENTES DA OPERAÇÃO

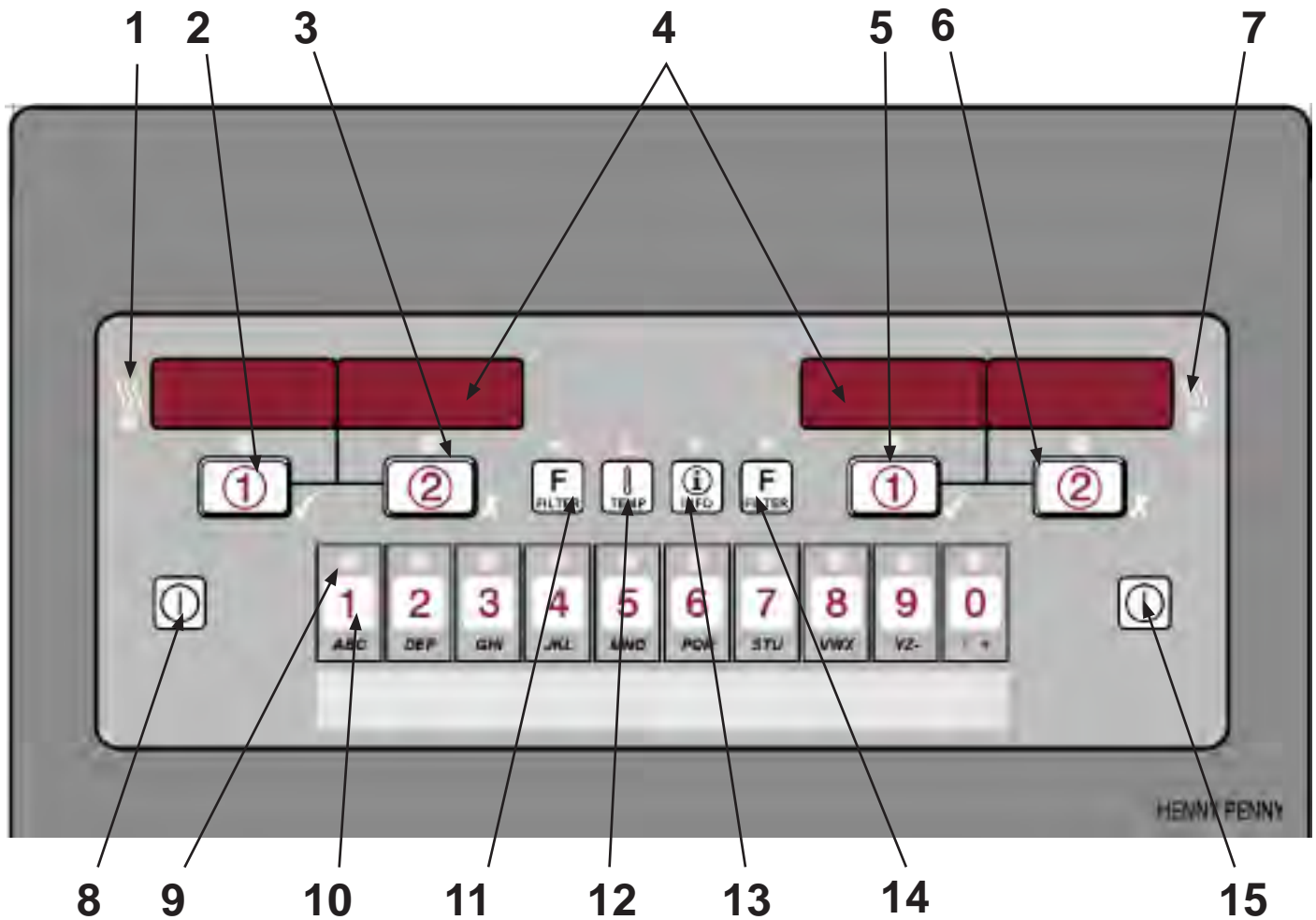


Figura 3-1

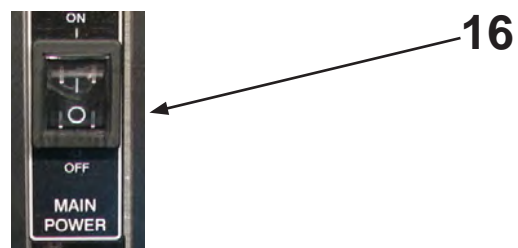


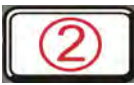













Figura 3-2

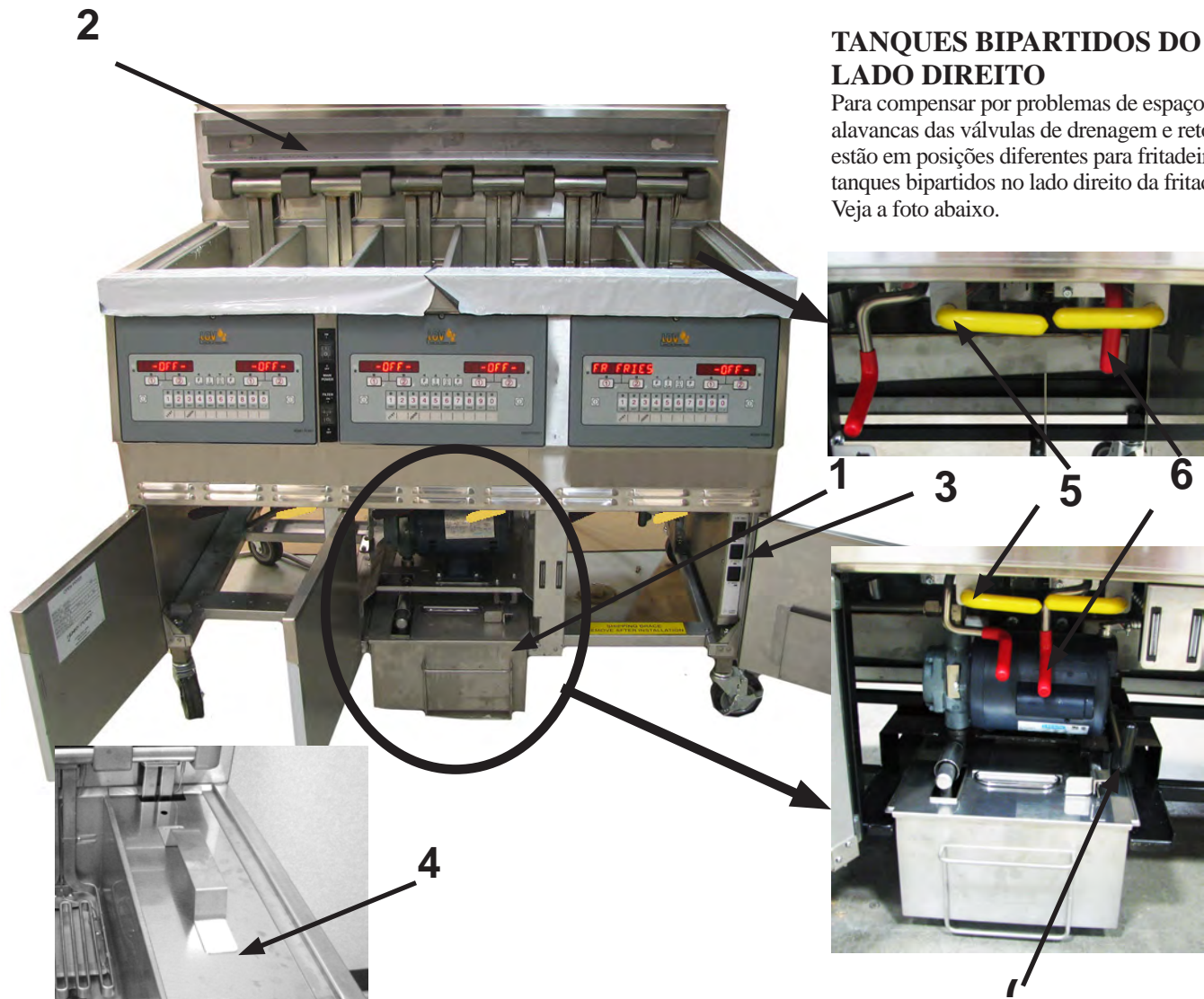
**3-1
COMPONENTES
DA OPERAÇÃO
(CONT.)**

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

Nº fig.	Nº item	Descrição	Função
3-1	1		Esse LED se acende quando o controle solicita aquecimento para o(s) tanque(s) esquerdo(s), e os elementos se ativam e aquecem o óleo
3-1	2		Durante a operação normal, pressione esse botão para iniciar e interromper ciclos de cozimento do cesto esquerdo; pressione para alterar o produto exibido; usado também para √ para indicar YES (sim) ou para confirmar
3-1	3		Durante a operação normal, pressione esse botão para iniciar e interromper ciclos de cozimento do cesto esquerdo; pressione para alterar o produto exibido; usado também para X para indicar NO (não) ou para cancelar
3-1	4	Visor digital	O visor digital exibe códigos de produtos; a contagem regressiva durante ciclos de cozimento; perguntas/solicitações durante os modos de filtragem; as seleções no modo Program (programa); a temperatura do óleo pressionando  ; códigos de erros (exibe também em diversos idiomas)
3-1	5		Durante a operação normal, pressione esse botão para iniciar e interromper ciclos de cozimento do cesto direito; pressione para alterar o produto exibido; pressione para confirmar escolhas/responder positivamente nos modos de filtragem; usado também para √ para indicar YES (sim) ou para confirmar
3-1	6		Durante a operação normal, pressione esse botão para iniciar e interromper ciclos de cozimento do cesto direito; pressione para alterar o produto exibido; pressione para recusar escolhas/responder negativamente nos modos de filtragem; usado também para X para indicar NO (não) ou para cancelar
3-1	7		Esse LED se acende quando o controle solicita aquecimento para o(s) tanque(s) direito(s), e os elementos se ativam e aquecem o óleo
3-1	8		Pressione para ligar e desligar o sistema de aquecimento para o(s) tanque(s) esquerdo(s)
3-1	9		O LED do botão de cada produto se acende quando o produto específico estiver selecionado
3-1	10		Pressione para selecionar o produto desejado; pressione, ao nomear um produto, para inserir as letras sob o botão no nome

**3-1
COMPONENTES DA
OPERAÇÃO
(CONT.)**

Nº fig.	Nº item	Descrição	Função
3-1	11 e 14		Usados nos modos Programming (programação) e Filtering (filtragem); usados também para os botões ◀ ou ▶; pressione para visualizar as seguintes estatísticas de filtragem: a. número de ciclos de cozimento antes da próxima filtragem b. data e hora do último ciclo de filtragem
3-1	12		Usado nos modos Programming (programação) e Filtering (filtragem); usado também para o botão ▲; pressione para visualizar as seguintes estatísticas de temperatura: a. temperatura real do óleo em cada tanque b. ponto de ajuste de temperatura de cada tanque
3-1	13		Usado nos modos Programming (programação); usado também para o botão ▼; pressione para exibir as seguintes informações e estatísticas: a. informações de recuperação de cada tanque b. idiomas de exibição selecionados, primário e secundário
3-1	15		Pressione para ligar e desligar o sistema de aquecimento para o(s) tanque(s) direito(s)
3-2	16		Na colocado na posição ON, é fornecida alimentação aos controles



TANQUES BIPARTIDOS DO LADO DIREITO


Para compensar por problemas de espaço, as alavancas das válvulas de drenagem e retorno estão em posições diferentes para fritadeiras com tanques bipartidos no lado direito da fritadeira. Veja a foto abaixo.

Figura 3-4

Nº fig.	Nº item	Descrição	Função
3-4	1	Conj. da bandeja de drenagem de óleo	O óleo é drenado para essa bandeja e bombeado através de filtros para ajudar a prolongar o uso do óleo
3-4	2	Descanso de cesto	Os cestos ficam apoiados nele quando não estão em uso ou para drenar o produto após um ciclo de cozimento
3-4	3	Chaves do limite superior	Chaves de restabelecimento para as chaves de segurança de superaquecimento de cada reservatório
3-4	4	Tampas de tanques	Cobrem os tanques quando eles não estão em uso
3-4	5	Alavancas da válvula de filtragem	As alavancas amarelas abrem e fecham a válvula de filtragem ao bombear óleo para o tanque
3-4	6	Alavancas da válvula de drenagem	As alavancas vermelhas abrem e fecham as válvulas de drenagem.
3-4	7	Alavanca de limpeza	Gire a alavanca preta para a posição de cozimento (aberta) durante a operação e para a posição de filtragem (fechada, mostrada acima) durante a filtragem.

3-2 DEFINIÇÃO DO MODO

Ao inicializar, os controles pedirão que você confirme as configurações da fritadeira.

Quando a chave de alimentação principal estiver ligada, “OFF” é exibida em ambos os visores. Pressione  em algum dos lados e *SETUP* *MODE* (configurar modo) será exibida nos visores, seguida por “LANGUAGE” (idioma) no visor esquerdo e “ENGLISH” (inglês) no visor direito.

Use os botões ◀ ou ▶ para alterar o idioma do visor para “FRANCAIS” (francês), “CAN FREN” (francês canadense), “ESPANOL” (espanhol), “PORTUG” (português), “DEUTSCHE” (alemão), “SVENSKA” (sueco), “РУССКИЙ” (russo).

Pressione ▼ para prosseguir para os outros itens de configuração, que incluem:

- ZONE - USA, EUROPE, CHINA, OTHER (ZONA - EUA, EUROPA, CHINA, OUTRA)
- TEMP FORMAT - °F or °C (FORMATO DE TEMPERATURA - °F ou °C)
- TIME FORMAT - 12-HR or 24-HR (FORMATO DE HORAS - 12 ou 24 HORAS)
- ENTER TIME - Time of day (use product buttons to change) (INSERIR HORA - Hora do dia (use os botões de produtos para alterar))
- ENTER TIME - AM or PM (INSERIR HORA - AM ou PM)
- DATE FORMAT - US or INTERNATIONAL (FORMATO DE DATA - EUA ou INTERNACIONAL)
- ENTER DATE - Today's date (use product buttons to change) (INSERIR DATA - Data de hoje (use os botões de produtos para alterar))
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (TIPO DE FRITADEIRA - GÁS ou ELÉTRICA)
- VAT TYPE - FULL or SPLIT (TIPO DE TANQUE - INTEIRIÇO ou BIPARTIDO)
- CONTROL POSITION - 1; 2; 3; 4 (position left to right) (CONTROLAR POSIÇÃO - 1; 2; 3; 4 (da esquerda para a direita))
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (2007 & after); 3.EURO; 4.FSA (US before 2007) (HORÁRIO DE VERÃO - 1. DESL.; 2. EUA (de 2007 em diante); 3. EUROPA; 4. FSA (EUA antes de 2007))
- SETUP COMPLETE (CONFIGURAÇÃO CONCLUÍDA)

Exceto se indicado de outra forma, use ◀ ou ▶ para alterar as configurações.

AVISO

O modo Setup (configuração) também pode ser acessado a partir da programação Level 1 (nível 1). Consulte a seção 4-4.

**3-3
ABASTECIMENTO
OU ADIÇÃO
DE ÓLEO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

CUIDADO

O nível de óleo sempre deve estar acima dos elementos de aquecimento quando a fritadeira estiver aquecendo e nos indicadores de nível de óleo na traseira do tanque. A falha em seguir estas instruções pode provocar incêndios e/ou danos à fritadeira.

O uso de óleo sólido não é recomendado. Óleo sólido pode provocar obstruções e falhas da bomba.


1. Recomenda-se que um óleo de fritura líquido de alta qualidade seja usado na fritadeira aberta. Alguns óleos de baixa qualidade têm um conteúdo de umidade que provoca espuma e fervura.




Use luvas para evitar queimaduras graves ao colocar óleo quente no tanque. O óleo e todas as peças de metal que entram em contato com o óleo ficam extremamente quentes; tenha cuidado para evitar respingos.

2. Capacidades de óleo:
Tanques inteiriços = 19,3 quartos/37,8 lbs (18,3 litros/16,5 kg)
Tanques bipartidos = 10 quartos/18,7 lbs (9,5 litros/8,5 kg).

Todos os tanques têm 2 linhas indicadoras de nível inscritas na parede traseira do tanque; a linha superior mostra o óleo no nível adequado quando aquecido. Figuras 1 e 2.

3. Coloque o apoio do cesto dentro do tanque. Figura 3.
4. Insira óleo sólido no tanque até o indicador de nível inferior (figuras 1 e 2) Pressione  para ligar o aquecimento e o óleo derreterá lentamente. Adicione mais óleo conforme necessário até que o óleo quente alcance a linha indicadora de nível superior. (Figuras 1 e 2).

**3-4
PROCEDIMENTOS
DE INICIALIZAÇÃO
PELA MANHÃ**

1. Certifique-se de que o tanque esteja abastecido com óleo no nível adequado.
2. Mova a chave de alimentação para a posição ON e pressione  para ligar o aquecimento do tanque desejado. Se o visor exibir “IS POT FILLED?” (o tanque está cheio?), verifique se o óleo está no nível adequado (veja a seção 3-3) e pressione o botão √ para “YES” (sim).

A unidade entra no Melt Cycle (ciclo de derretimento) automaticamente até que a temperatura do óleo alcance 180°F (82°C), então o controle sai do ciclo de derretimento automaticamente.

AVISO

É possível pular o ciclo de derretimento, se desejado, pressionando o botão √ ou o botão X e mantendo pressionado por 5 segundos.

Em seguida, o controle mostra “EXIT MELT” (sair do derretimento) “YES NO” (sim não). Pressione o botão √ para “YES” (sim) e o tanque aquece continuamente até que o ponto de ajuste de temperatura seja alcançado.

CUIDADO



Não pule o ciclo de derretimento se o óleo não tiver derretido em volume suficiente para cobrir completamente todos os elementos. Se o ciclo de derretimento for pulado antes de todos os elementos serem cobertos, pode haver fumaça excessiva do óleo ou incêndio.

 **PERIGO**
RISCO DE TRANSBORDAMENTO

NÃO SOBRECARREGUE NEM PONHA PRODUTOS COM UMIDADE EXTREMA NOS CESTOS. 3 LBS. (1,4 KG.) É A QUANTIDADE MÁXIMA DE PRODUTO POR TANQUE INTEIRIÇO, E 1 1/2 LBS. (0,68 KG.) PARA OS TANQUES BIPARTIDOS. A FALHA EM SEGUIR ESTAS INSTRUÇÕES PODE RESULTAR NO TRANSBORDAMENTO DO TANQUE, O QUE PODE PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS À PROPRIEDADE.

3-5
COZIMENTO COM
VISOR DEDICADO

Um visor dedicado significa que um produto é sempre exibido no visor de um tanque específico.

1. Ao sair do ciclo de derretimento, LOW TEMP (temperatura baixa) pisca até que o ponto de ajuste de temperatura seja alcançado. Nenhum ciclo de cozimento pode ser iniciado enquanto “LOW TEMP” está exibido no visor. Quando o ponto de ajuste de temperatura for alcançado, o nome do produto será exibido no visor, por exemplo: NUGGETS, e o produto poderá ser colocado no óleo.
2. Pressione um botão do temporizador,  ou .
3. O visor exibe o nome do produto em cozimento (ex.: “NUG”) e o temporizador exibe a contagem regressiva.


AVISO

Um alarme “DUTY” (serviço) pode apitar, indicando, por exemplo, que é preciso agitar o cesto.



4. Quando o ciclo de cozimento estiver concluído, um alarme apita e o visor exibe “PULL” (retirar).
5. Pressione o botão do temporizador abaixo de PULL para desligar o alarme e levante o cesto do tanque.
6. Se um Quality Timer (temporizador de qualidade; temporizador de espera) tiver sido programado, o tempo de espera começa automaticamente quando o usuário pressiona o botão do temporizador para encerrar o ciclo de cozimento. Enquanto o temporizador de qualidade faz sua contagem regressiva, o visor exibe a abreviação do produto, em três dígitos, seguida por “Qn”, em que “n” é o número de minutos restantes.
Ex.: “FRY” (fritas) / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4” etc.

Ao fim da contagem regressiva, o controle apita e o visor exibe “QUAL” seguida pelo nome do produto em três dígitos: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Pressione o botão do temporizador para cancelar.

AVISO

Para mudar o produto dedicado, pressione o botão do produto desejado, ex.:  e “<<<<>>>>” será exibido no visor.






Em seguida, mantenha pressionado (por 5 segundos) o botão do temporizador  ou  do tanque que será usado. O nome do produto será exibido no visor, ex.: “HASH BRN” (batatas raladas).

**3-6
COZIMENTO
COM VISOR
MULTIPRODUTOS**

Um visor multiprodutos significa que um produto deve ser selecionado antes de iniciar um ciclo de cozimento em um tanque específico.

1. Ao sair do ciclo de derretimento, LOW TEMP (temperatura baixa) pisca até que o ponto de ajuste de temperatura seja alcançado. Em seguida, o visor exibe “---- ----”.

2. Pressione o botão de um produto, por exemplo:  e o produto poderá ser colocado no óleo.

3. O visor exibe “FR FRIES” (fritas). Se o visor exibir “<<<< >>>>”, a temperatura do óleo não está correta para o produto especificado. Selecione outro produto ou mantenha pressionado  ou  durante 5 segundos.

4. Pressione um botão do temporizador  ou .


5. Quando o ciclo de cozimento estiver concluído, o alarme apita e o visor exibe “PULL” (retirar).

6. Pressione o botão do temporizador abaixo de “PULL” para parar o alarme. O visor exibirá “---- ----” ou, se um temporizador de qualidade (tempo de espera) tiver sido programado, a contagem regressiva do temporizador (veja a etapa 6 da seção 3-5).



**3-7
MUDANÇA DE CAFÉ
DA MANHÃ PARA
ALMOÇO OU DE
ALMOÇO PARA
CAFÉ DA MANHÃ**

Este procedimento basicamente muda o produto sendo cozido em um tanque com visor dedicado.

Café da manhã para almoço

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



2. O visor exibirá “<<<< >>>>”.

3. Mantenha um botão do temporizador pressionado,  ou , durante 5 segundos e “FR FRIES” (fritas) será exibido no visor.

Almoço para café da manhã

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

2. O visor exibirá “<<<< >>>>”.




3. Mantenha um botão do temporizador pressionado,  ou , durante 5 segundos e “HASH BRN” (batatas raladas) será exibido no visor.

AVISO

Durante um ciclo de cozimento, se houver uma falha ao tentar alterar o produto em um visor dedicado ou em um visor multiprodutos, os pontos de ajuste de temperatura dos produtos não serão os mesmos. Espere o ciclo de cozimento terminar e execute o procedimento de alteração.



**3-8
MUDANÇA DE VISOR
MULTIPRODUTOS
PARA UM VISOR
DEDICADO**

O visor exibe “---- ----” se estiver no modo de visor multiprodutos e pode ser mudado para um visor dedicado.

1. Pressione o botão de um produto, por exemplo: .
2. O visor exibe “FR FRIES” (fritas) se o ponto de ajuste do tanque for igual ao do produto ou “<<<< >>>>” se não for.
3. Mantenha um botão do temporizador pressionado,  ou , durante 5 segundos até que o controle apite.
4. Solte o botão do temporizador e o visor exibirá “FR FRIES”, indicando que a mudança para o modo de visor dedicado foi feita.

**3-9
MUDANÇA DE
VISOR DEDICADO
PARA UM VISOR
MULTIPRODUTOS**






Este procedimento é simples e sempre funciona (não será rejeitado) porque nunca tenta alterar o ponto de ajuste da temperatura.

1. Mantenha um botão do temporizador pressionado,  ou , durante 5 segundos até que o controle apite.
2. Solte o botão do temporizador e o visor exibirá “---- ----”, indicando que a mudança para o modo de visor multiprodutos foi feita.

AVISO

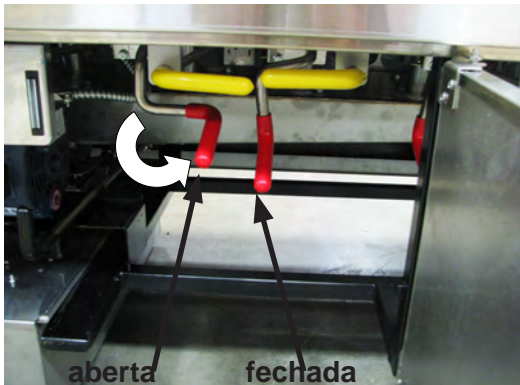
Somente produtos programados para esse ponto de ajuste de temperatura poderão ser selecionados para cozimento.

**3-10
MUDANÇA DE VISOR
MULTIPRODUTOS
PARA UM VISOR
MULTIPRODUTOS COM
DIFERENTES AJUSTES
DE TEMPERATURA**

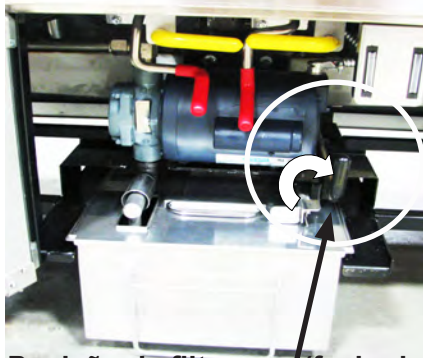
1. Pressione o botão de um produto, por exemplo: .
2. O visor exibe “FR FRIES” (fritas) se o ponto de ajuste do tanque for igual ao do produto ou “<<<< >>>>” se não for.
3. Mantenha um botão do temporizador pressionado,  ou , durante 5 segundos até que o controle apite.
4. Solte o botão do temporizador e o visor exibirá “FR FRIES”, indicando que a mudança para o modo de visor dedicado foi feita.
5. Mantenha um botão do temporizador pressionado,  ou , durante 5 segundos até que o controle apite.
6. Solte o botão do temporizador e o visor exibirá “---- ----”, indicando que a mudança para o modo de visor multiprodutos foi feita, usando o ponto de ajuste das batatas fritas, neste exemplo.

**3-11
FILTRAGEM RÁPIDA**

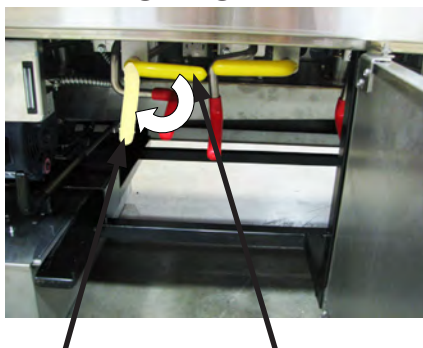
**ALAVANCA DA VÁLVULA
DE DRENAGEM**



**ALAVANCA DA VALVULA
DE LIMPEZA**




**Posição de filtragem (fechada)
ALAVANCA DA VALVULA
DE RETORNO**



aberta

fechada

1. Mantenha  (em qualquer lado) pressionado até o visor exibir “1.QUICK FILTER?” (filtragem rápida?) “YES NO” (sim não).

Se não desejar filtrar, pressione o botão X e a fritadeira retorna à operação normal.

2. Verifique a bandeja de óleo: se a filtragem for desejada, pressione o botão √ para YES (sim) e o visor exibirá “DRAIN PAN READY?” (bandeja de drenagem pronta?) “YES NO” (sim não). Certifique-se de que a bandeja de drenagem de óleo esteja empurrada para a posição e de que a tampa da bandeja esteja sobre ela.
3. O visor exibirá “CLOSE PURGE VALVE” (fechar válvula de limpeza) seguido por “CONFIRM” (confirmar). Gire a alavanca preta da válvula de limpeza para a posição de filtragem (fechada) e pressione o botão √.
4. Pressione o botão √ e o visor exibirá “SKIM VAT” (escumar tanque) seguido por “CONFIRM” (confirmar) “YES NO” (sim não). Quando as migalhas forem removidas do topo do óleo, pressione o botão √ para YES (sim) e o visor exibirá *OPEN DRAIN* (abrir dreno). Gire a alavanca vermelha de drenagem para abrir o dreno, o visor exibirá “DRAINING” (drenando) e o óleo será drenado do tanque.

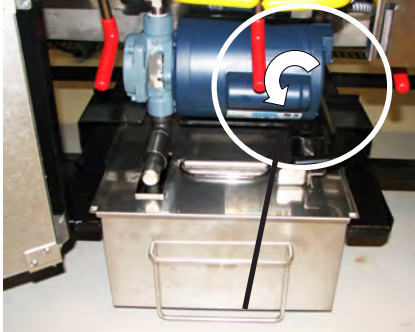


Para evitar o transbordamento da bandeja de drenagem, drene apenas 1 tanque por vez. A bandeja de drenagem suporta o óleo de 1 tanque inteiro ou de 2 tanques bipartidos. O transbordamento da bandeja de drenagem pode deixar o piso escorregadio, o que pode provocar ferimentos pessoais.

5. O visor exibe “VAT EMPT” (tanque vazio) seguido por “CONFIRM” (confirmar). Verifique se o dreno está limpo e se o tanque está vazio. Pressione o botão √.
6. O visor exibirá “OPEN RETURN VALVE” (abrir válvula de retorno) seguido por “CONFIRM” (confirmar). Gire a alavanca amarela da válvula de retorno para baixo para abrir a válvula e ligar a bomba, depois pressione o botão √. O visor exibirá “WASHING” (lavando) e o processo de filtragem começará.
7. Quando o controle concluir o processo de filtragem, o visor exibirá *CLOSE DRAIN* (fechar dreno). Gire a alavanca vermelha da drenagem para fechar o dreno, o visor exibirá “FILLING” (abastecendo) e o tanque será reabastecido com óleo.
8. Quando o tanque estiver cheio, o visor exibirá “IS POT FILLED?” (o tanque está cheio?), junto com “YES NO (sim não). Certifique-se de que o tanque esteja cheio e pressione o botão √.

**3-11.
FILTRAGEM RÁPIDA
(CONT.)**

**ALAVANCA DA VALVULA
DE LIMPEZA**



Posição de cozimento (aberta)

9. O visor exibirá “CLOSE RETURN VALVE” (fechar válvula de retorno) seguido por “CONFIRM” (confirmar). Deixe o óleo borbulhar de 10 a 15 segundos e feche a alavanca amarela da válvula de retorno. Pressione o botão √ e o controle voltará à operação normal.
10. O visor exibirá “OPEN PURGE VALVE” (abrir válvula de limpeza) seguido por “CONFIRM” (confirmar).

IMPORTANTE: deixe a válvula de limpeza na posição fechada se outros tanques precisarem ser filtrados. Pressione o botão √, deixe a alavanca de limpeza na posição de filtragem (fechada) e repita as etapas acima.

Quando todos os tanques tiverem sido filtrados, abra a válvula de limpeza e pressione o botão √

AVISO

Para ajudar a garantir que o tanque seja abastecido completamente, certifique-se de que a bandeja de óleo seja limpa pelo menos uma vez por dia, que o filtro seja trocado e que os anéis em O da bandeja de óleo estejam em boas condições.

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

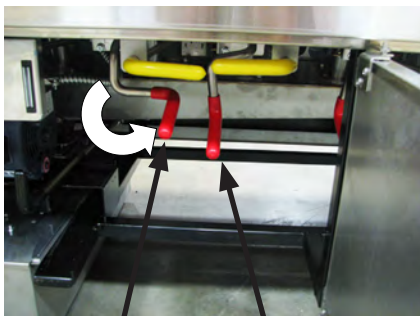


Vista os equipamentos de proteção: use apenas equipamentos de segurança aprovados pelo McDonald's, incluindo avental, protetor facial e luvas. Nunca comece a filtragem se não estiver usando todos os equipamentos de segurança. O óleo quente pode provocar queimaduras graves.

1. Verifique a bandeja de óleo: um filtro novo deve ser usado na primeira filtragem de cada dia, mas o mesmo filtro pode ser usado no resto do dia, exceto para tanques de peixe. Depois de filtrar um tanque de peixe, o filtro DEVE ser trocado.

Certifique-se de que a bandeja de drenagem de óleo esteja empurrada para a posição e de que a tampa da bandeja esteja sobre ela.

ALAVANCAS DA VÁLVULA DE DRENAGEM



aberta

fechada

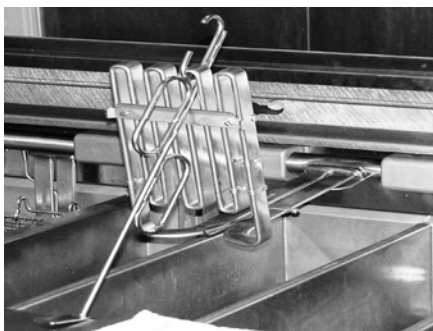


Figura 1

2. **Verifique se 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 do tanque que será filtrado.
3. Mantenha (em qualquer lado) pressionado até o visor exibir “1.QUICK FILTER?” (filtragem rápida?).
4. Pressione e libere o botão e o visor exibirá “2.MAINT FILTER?” (manutenção do filtro?).
5. Pressione o botão para YES (sim) e o visor exibirá “DRAIN PAN READY?” (bandeja de drenagem pronta?) Certifique-se de que a bandeja de drenagem e a tampa estejam no lugar e pressione o botão . O visor exibirá “MNT FLTR” (manutenção do filtro) e “YES NO” (sim não).
6. O visor exibirá “CLOSE PURGE VALVE” (fechar válvula de limpeza) seguido por “CONFIRM” (confirmar). Gire a alavanca preta da válvula de limpeza para fechar a válvula e pressione .
7. Pressione o botão para YES (sim) e o visor exibirá “OPEN DRAIN” (abrir dreno). Gire a alavanca vermelha de drenagem para abrir o dreno, o visor exibirá “DRAINING” (drenando) e o óleo será drenado do tanque, ou pressione o botão X para NO (não) e os controles voltam à operação normal.
8. Quando o óleo tiver sido drenado, use a ferramenta de elevação para levantar o elemento articulado do tanque e limpar o fundo do tanque. Figura 1.



Use um tecido de proteção ou luvas ao levantar o elemento. O elemento pode estar quente e podem ocorrer queimaduras.

**3-12
MANUTENÇÃO
DO FILTRO
(CONT.)**

**ALAVANCA DA VÁLVULA
DE LIMPEZA**



fechada

**ALAVANCA DA VÁLVULA
DE RETORNO**



aberta

fechada

CUIDADO

Evite colocar a ferramenta de elevação no centro dos elementos, na mesma área que a lâmpada do limite superior, caso contrário podem ocorrer danos no limite superior.

9. Use a ferramenta de esfregação, um esfregador de nylon e uma pequena quantidade de limpador de fritadeiras McD para esfregar o interior do tanque. Tenha cuidado para não danificar as sondas de detecção.

CUIDADO


Não use palha de aço, outros limpadores abrasivos ou limpadores/desinfetantes que contenham cloro, bromo, iodo ou amônia, pois isso deteriora o material de aço inoxidável e diminui a vida útil da unidade.

Não use jato de água (pulverizadora a pressão) para limpar a unidade, caso contrário podem ocorrer danos no componente.

10. Quando o tanque estiver limpo, o visor exibirá “SCRUB VAT COMPLETE?” (esfregação do tanque concluída?) “CONFIRM” (confirmar). Pressione o botão √ para YES (sim) e o visor exibirá “OPEN RETURN VALVE TO WASH VAT” (abrir válvula de retorno para lavar o tanque) seguido por “CONFIRM” (confirmar).
11. Abaixar o elemento e gire a alavanca amarela da válvula de retorno para abrir a válvula e pressione o botão √. O visor exibirá “WASHING” (lavando). O óleo circulará pelo tanque e, quando o ciclo de limpeza estiver concluído, o visor exibirá “CLOSE DRAIN” (fechar dreno). Gire a alavanca vermelha da drenagem para fechar o dreno, o visor exibirá “IS POT FILLED?” (o tanque está cheio?) seguido por “YES NO” (sim não).
12. Quando o tanque estiver cheio, pressione o botão √ e o visor exibirá “CLOSE RETURN VALVE” (fechar válvula de retorno) seguido por “CONFIRM” (confirmar). Usando a alavanca amarela, feche a válvula de retorno, pressione √ e o visor exibirá “OPEN DRAIN” (abrir dreno). Gire a alavanca vermelha para abrir o dreno, o visor exibirá “RINSING” (enxaguando) e o óleo será drenado do tanque, enxaguando-o. Quando o enxágue estiver concluído, o visor exibirá “RINSE AGAIN?” (enxaguar novamente?) “YES NO” (sim não).
13. Pressione o botão √ para YES (sim) se outro enxágue for necessário, caso contrário, pressione o botão X para NO (não). O visor exibirá “OPEN RETURN VALVE TO POLISH?” (abrir válvula de retorno para lubrificar?) seguido por “CONFIRM” (confirmar).
14. Gire a alavanca amarela da válvula de retorno para abrir a válvula. A "lubrificação" é feita circulando óleo pelo sistema de filtragem; o visor exibirá “5:00 STOP POLISH” (5:00 parar lubrificação). Se desejar, pressione o botão √ para interromper a lubrificação, caso contrário o óleo é circulado durante 5 minutos.
15. Ao concluir a lubrificação, o visor exibirá “CLOSE DRAIN” (fechar dreno). Gire a alavanca vermelha da drenagem para fechar o dreno, o visor exibirá “FILLING” (abastecendo) e o tanque será abastecido com óleo. Deixe o óleo encher o tanque

**3-12
MANUTENÇÃO
DO FILTRO
(CONT.)**

até começar a borbulhar. Deixe o óleo borbulhar por cerca de 15 segundos para garantir que todo o óleo saia da bandeja.

16. Quando o tanque estiver cheio, o visor exibirá “IS POT FILLED?” (o tanque está cheio?) e “YES NO (sim não). Pressione o botão √ e o visor exibirá “CLOSE RETURN VALVE” (fechar válvula de retorno), seguido por “CONFIRM” (confirmar).
17. Gire a alavanca amarela do retorno para fechar a válvula, pressione o botão √. O visor exibirá “OPEN PURGE HANDLE” (abrir alavanca de limpeza) seguido por “CONFIRM” (confirmar). Feche a alavanca preta de limpeza e pressione o botão √. Verifique o nível do óleo no tanque e, se necessário, adicione óleo até que ele esteja nivelado com a linha indicadora superior na parede traseira do tanque.
18. Pressione  para ligar o aquecimento e continuar o cozimento.

**3-13
DESCARTE DO
ÓLEO DO TANQUE
USANDO O CANAL
DE DESCARTE
DE ÓLEO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3

1. Abra a porta central, destrave o batente da bandeja de drenagem e puxe o conjunto da bandeja debaixo da fritadeira.
2. Destrave a tampa do canal de descarte e abra-a. Role o canal de descarte para baixo da fritadeira. Figuras 2 e 23.
3. Abra o dreno usando a alavanca vermelha e drene o óleo do tanque.
4. Quando o tanque estiver vazio, feche a válvula de drenagem, remova o canal de descarte de baixo da fritadeira e substitua-o pelo conjunto da bandeja de óleo.

3-14
TROCA DO FILTRO



Figura 1

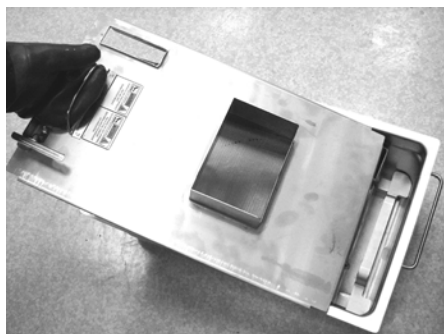


Figura 2

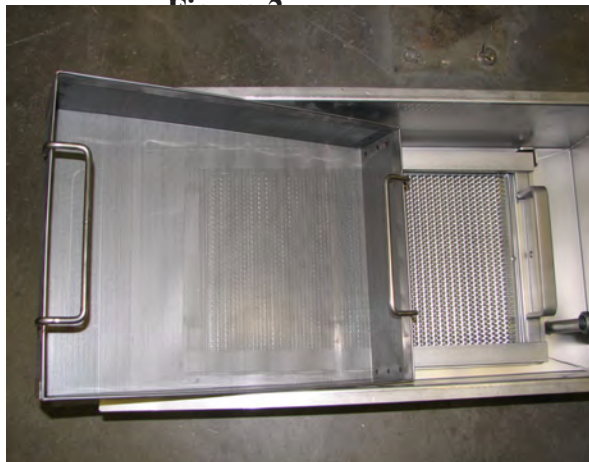


Figura 4

Para garantir um bom desempenho do bombeamento de óleo, o filtro (ou papel) deve ser trocado e a bandeja de óleo deve ser limpa pelo menos uma vez por dia.

No entanto, em lojas 24 horas, o filtro deve ser trocado duas vezes por dia.

1. Com a bandeja de drenagem vazia, abra a porta, destrave o batente da bandeja de drenagem e puxe o conjunto da bandeja de drenagem para fora. Figura 1.



A bandeja pode estar quente! Use um pano de proteção ou luvas resistentes ao calor, caso contrário podem ocorrer queimaduras graves.

Se a bandeja de óleo for movida quando estiver cheia de óleo, tenha cuidado para evitar respingos, o que pode provocar queimaduras.

2. Levante a tampa da bandeja de drenagem. Figura 2.

3. Levante o cesto de migalhas da bandeja de drenagem. Limpe o óleo e as migalhas do cesto. Limpe o cesto de migalhas com água e sabão e enxágue-o completamente com água quente. Figura 3.

4. Remova o anel de retenção do filtro e limpe-o com água e sabão. Enxágue bem com água quente. Figura 4.

**3-14
TROCA DO FILTRO
(CONT.)**



Figura 5

5. Puxe o filtro da bandeja e descarte o filtro. Figura 5.

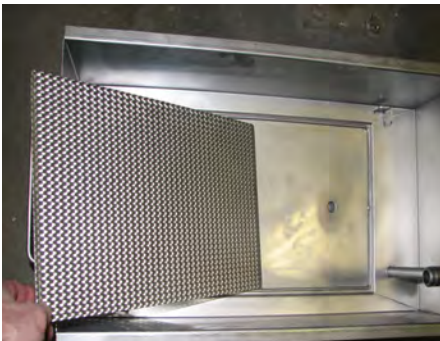


Figura 6

6. Remova a tela inferior da bandeja e limpe-a com água e sabão. Enxágue bem com água quente. Figura 6.



Figura 7

7. Limpe o óleo e as migalhas da bandeja de drenagem. Figura 7.

**3-14
TROCA DO FILTRO
(CONT.)**

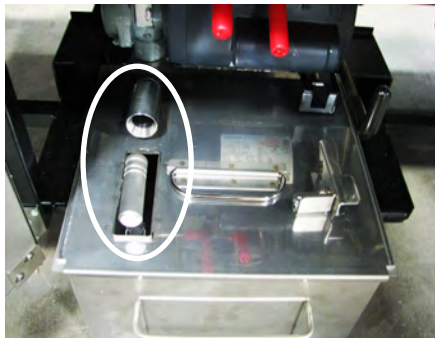


Figura 8



Figura 9

**3-15
REMOÇÃO E
LIMPEZA DO
DESCANSO
DO CESTO**



AVISO

Limpe a bandeja de drenagem com água e sabão e enxágue-a bem com água quente.

Certifique-se de que a bandeja de drenagem, a tela inferior, o coletor de migalhas e o anel de retenção estejam completamente secos antes de colocar o filtro na bandeja, pois a água dissolve o filtro.

8. Faça a montagem em ordem inversa, colocando a tela inferior no filtro, depois o filtro, o anel de retenção e o coletor de migalhas.

AVISO

Antes de empurrar a bandeja de drenagem de óleo de volta para sua posição, lubrifique os anéis em O (figura 8) do tubo do filtro com óleo frio.

9. Empurre o conjunto da bandeja de óleo para baixo da fritadeira, verificando se o tubo do filtro na bandeja se conecta bem com o encaixe embaixo da fritadeira. Figura 9.
10. Certifique-se de que o batente da bandeja de drenagem esteja engatado e a fritadeira estará pronta para a operação normal. Figura 9

O descanso do cesto, no envoltório traseiro da fritadeira, deve ser removido e limpo periodicamente.






Use luvas de proteção ao remover o descanso do cesto. O descanso do cesto pode estar quente e provocar queimaduras.



1. Segure o descanso do cesto com as 2 mãos e puxe-o para fora do encaixe.
2. Leve-o até uma pia e limpe-o com água e sabão. Seque completamente.
3. Limpe a área atrás do descanso de cesto e reinstale o descanso.

**3-16.
ESTATÍSTICAS DO
BOTÃO
INFO
(INFORMAÇÕES)**

Informações de recuperação de cada tanque

1. Pressione e libere . REC será exibido no visor esquerdo e o tempo em que a temperatura do óleo foi de 250°F (121°C) para 300°F (149°C) será exibido no visor direito. Por exemplo,   significa que levou 1 minuto e 5 segundos para que a temperatura do óleo chegasse a 300°F (149°C) saindo de 250°F (121°C).

Idiomas selecionados






2. Pressione e libere  duas vezes, o idioma primário será exibido no visor esquerdo e o idioma secundário será exibido no visor direito. Pressione o botão  sob cada idioma para alternar a operação para o idioma específico.

AVISO



Se nenhum botão for pressionado durante 5 segundo em algum dos modos de estatísticas, os controles voltam à operação normal.

**3-17.
ESTATÍSTICAS DO
BOTÃO FILTER
(FILTRAGEM)**

Ciclos de cozimento restantes antes de filtrar


1. Pressione e libere  ou , o visor esquerdo exibirá “COOKS REMAIN” (cozimentos restantes) e o visor direito exibirá o número de ciclos de cozimento antes da próxima filtragem automática. Por exemplo,    significa que depois de mais 3 ciclos de cozimento no tanque esquerdo, os controles perguntarão ao operador se ele está pronto para a filtragem ou não. Mas há 6 ciclos de cozimento restantes no tanque direito.

Data e hora


2. Pressione  ou  duas vezes e a hora do dia e a data da filtragem mais recente serão exibidas nos visores.

**3-18.
ESTATÍSTICAS
DO BOTÃO TEMP
(TEMPERATURA)**


Temperatura real do óleo

1. Pressione  e a temperatura real do óleo de cada tanque será exibida no visor.

Ponto de ajuste de temperatura

2. Pressione  duas vezes e SP será exibido no visor junto com o ponto de ajuste de temperatura de cada tanque.

**3-19
MODO
INFORMATION
(INFORMAÇÕES)**

Este modo coleta e armazena informações históricas sobre o desempenho da fritadeira e do operador. Mantenha  pressionado durante 3 segundos até que *INFO* *MODE* (modo informações) seja exibido nos visores.

Pressione os botões ▲ ou ▼ para acessar as etapas e pressione o botão √ para visualizar as estatísticas de cada etapa.

Este modo inclui as seguintes informações:

1. **FILTER STATS** (estatísticas de filtragem) - informações de filtragem dos últimos 7 dias
2. **REVIEW USAGE** (revisão do uso) - informações acumuladas desde a última vez em que os dados foram restabelecidos manualmente
3. **LAST LOAD** (última carga) - informações sobre o ciclo de cozimento mais recente ou o ciclo em andamento

Observação: pressione o botão X para sair do modo de informações.

1. ESTATÍSTICAS DE FILTRAGEM

Pressione o botão √ para selecionar Filter Stats (estatísticas de filtragem) e pressione ◀ e ▶ para selecionar o dia cujas estatísticas você deseja ver. Em seguida, pressione os botões ▲ ou ▼ para ver as seguintes estatísticas:

- “FILTERED” (filtragens) = número de filtragens
- “FLT BPSD” (filtragens puladas) = número de vezes em que a filtragem foi pulada
- “FLT AVG” (média de filtragem) = número médio de ciclos de cozimento entre filtragens

2. REVISÃO DO USO

Pressione o botão √ para selecionar Review Usage (revisão do uso) e pressione ▲ ou ▼ para ver o seguinte:

FUNÇÃO	EX. DO VISOR
Dia em que os dados de uso foram restabelecidos	SINCE 8:26A 4-19-10
Número total de ciclos de cozimento	TOTAL COOKS 462
Ciclos de cozimento interrompidos antes da mensagem "PULL"	QUIT COOK 4
Número de horas pelas quais a fritadeira esteve ligada (esquerdo)	L ON HRS 165
Número de horas pelas quais a fritadeira esteve ligada (direito)	R ON HRS 160
Restabelecer dados de uso	RESET - YES NO

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

3. ÚLTIMA CARGA

Pressione o botão √ para selecionar Last Load (última carga; por exemplo: -P1- = Product 1 (produto 1);

”L1” = left, 1st product (esquerdo; 1º produto) e pressione ▲ ou ▼ para ver o seguinte:



FUNÇÃO	EX. DO VISOR	
	Produto (último produto cozido)	PRODUCT
Hora e último dia em que o ciclo de cozimento foi iniciado	STARTED 10.25A	AUG-11
Tempo de cozimento transcorrido (com segundos)	ACTUAL TIME	7:38
Tempo de cozimento programado	PROG TIME	3:00
Temperatura máxima durante o ciclo de cozimento	MAX TEMP	327°F
Temperatura mínima durante o ciclo de cozimento	MIN TEMP	313°F
Temperatura média durante o ciclo de cozimento	AVG TEMP	322°F
Aquecimento ligado (porcentagem) durante o ciclo de cozimento	HEAT ON	73%
Pronto? (A fritadeira estava pronta antes do início?)	READY?	YES

SEÇÃO 4: PROGRAMAÇÃO DO NÍVEL 1



4-1 ALTERAÇÃO DAS CONFIGURAÇÕES DO PRODUTO

O nível 1 contém o seguinte:

- Alteração das configurações do produto
- Relógio do AIF (bloqueia perguntas “FILTER NOW” (filtrar agora))
- Procedimento Executar limpeza profunda
- Modo de configuração da fritadeira

1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 1 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PRODUCT” (produto) e “SELECTN” (seleção) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão √ direito e ‘SELECT PRODUCT’ (selecionar produto) e “-P 1-” (por ex.: NUGGETS) serão exibidos nos visores.

Alterar nomes de produtos


4. Use os botões ◀ e ▶ para navegar entre os 40 produtos ou pressione o botão do produto desejado entre .
5. Pressione o botão √ direito e o produto (por ex.: NUGGETS) será exibido no visor esquerdo e “MODIFY” (alterar) e “YES NO” (sim não) serão exibidos no visor direito. Pressione o botão √ para alterar o produto ou pressione o botão X para escolher outro produto.
6. Se o botão √ foi pressionado, pressione e libere o botão de um produto e a letra piscando mudará para a primeira letra abaixo do botão de produto que foi pressionado. Por exemplo, se  for pressionado, a letra piscando mudará para “A”.

Pressione o mesmo botão novamente e a letra piscando mudará para “B”. Pressione-o novamente e a letra piscando mudará para “C”.

Quando a letra desejada for exibida no visor, pressione o botão ▶ para prosseguir para a próxima letra e repita o procedimento.

Mantenha o botão X direito pressionado para sair do modo Program (programa) ou pressione o botão ▼ para prosseguir para “1. COOK TIME” (tempo de cozimento).

Para alterar tempos e temperaturas

7. Pressione o botão ▼ até que “COOK TIME” (tempo de cozimento) seja exibido no visor e use os botões de produtos  para alterar o tempo, em minutos e segundos, até um máximo de 59:59.

**4-1
ALTERAÇÃO DAS
CONFIGURAÇÕES
DO PRODUTO
(CONT.)**


1. Pressione e libere o botão ▼ e “TEMP” (temperatura) será exibido no visor junto com a temperatura predefinida no lado direito do visor.

Pressione os botões de produtos  para alterar a temperatura. O intervalo de temperatura é de 190°F (88°C) a 380°F (193°C).

Alteração da ID de cozimento

2. Pressione o botão ▼ até que “COOK ID” (ID de cozimento) seja exibido no visor junto com a ID do produto. Por exemplo, NUG seria a ID de nuggets. Use os botões de produtos para alterar a ID seguindo o mesmo procedimento da etapa 6 acima.


Alarmes (serviço 1 e 2)

3. Pressione o botão ▼ até que “DUTY 1” (serviço 1) seja exibido no visor esquerdo e o tempo do alarme do visor direito. Pressione os botões de produtos  para ajustar um alarme.

Por exemplo, se um ciclo de cozimento for ajustado para 3 minutos e um alarme tiver que disparar 30 segundos após o início do ciclo de cozimento, o ajuste no visor seria “0:30”. Quando o temporizador chegar a 2:30, o alarme apita.

Depois que o tempo do alarme for ajustado, pressione o botão ▼ e “DUTY 2” (serviço 2) será exibido no visor e um segundo alarme poderá ser programado.

Tempo de qualidade

4. Pressione o botão ▼ até que QUAL TMR (temporizador de qualidade) seja exibido junto com o tempo de espera predefinido. Pressione os botões de produtos  para ajustar o tempo de espera até 2 horas e 59 minutos.

Desativar AIF

5. Pressione o botão ▼ até que “AIF DISABLE” (desativar AIF) seja exibido no visor junto com “YES” (sim) ou “NO” (não). Usando os botões ◀ e ▶, mude o visor para “YES” (sim) se o produto não tiver que ser incluído na operação de filtragem intermitente ou “NO” (não) se ele tiver.

Atribuir botão

6. Pressione o botão ▼ até que “ASSIGN BTN” (atribuir botão) seja exibido no visor junto com o produto (por ex.: NUGGETS). Se o produto já tiver um botão de produto atribuído a ele, o LED estará aceso. Para atribuir outros botões de produtos ao produto específico, mantenha o botão de produto pressionado durante 3 segundos e o LED permanecerá aceso. Para remover um produto de um botão, mantenha o botão do produto com o LED aceso pressionado e o LED se apagará.



4-2. RELÓGIO DO AIF

Este recurso permite que os controles sejam ajustados para períodos do dia que bloqueiam perguntas automáticas "filtrar agora". Por exemplo, os controles podem ser ajustados para não interromper com perguntas "filtrar agora" durante os horários de maior movimento no almoço e no jantar.

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

Os dias da semana (M-F; segunda a sexta) ficam agrupados. Até quatro períodos diferentes de bloqueio do AIF podem ser programados ao longo do dia, de segunda a sexta-feira. (Todos os dias compartilham as mesmas configurações.)


Um conjunto diferente de quatro períodos de bloqueio pode ser programado para os sábados e um outro conjunto de quatro períodos pode ser configurado para os domingos.

1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 1 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). "PRODUCT" (produto) e "SELECTN" (seleção) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão ▼ uma vez e "AIF CLOCK" (relógio do AIF) será exibido nos visores.
4. Pressione o botão √ e use os botões ◀ e ▶ para alternar entre "ENABLE" (ativar) e "DISABLE" (desativar) e pressione o botão √ novamente para selecionar uma opção.
5. Se escolher "ENABLE", os botões ▲ e ▼ poderão ser usados para navegar pela seguinte lista de períodos de bloqueio:

Visor esquerdo	Visor 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 DO AIF (CONT.)

No modo de relógio de 12 horas, há três itens em cada linha: a hora de início “XX:XX”, a configuração A ou P (am/pm) e a duração “XX”. Use os botões ◀ e ▶ para ajustar esses itens; eles piscam quando o item é selecionado.

Para definir um novo horário de início, use os botões de produtos  para inserir o novo valor.

Pressione o botão ▶ para avançar para a configuração AM/PM. Alterne entre A e P pressionando o botão de produto ‘0’.

Pressione o botão ▶ novamente para avançar para o valor de duração (em minutos). Insira um novo valor usando os botões de produtos

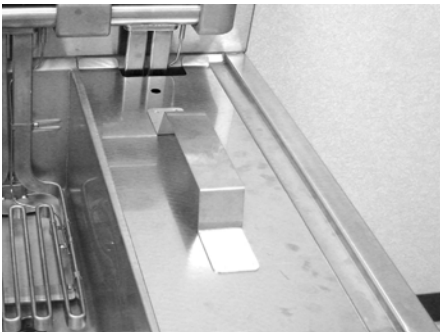


AVISO

No modo de relógio de 24 horas, há apenas dois itens em cada linha: a hora (XX:XX) e a duração (XX). Novamente, os botões ◀ e ▶ avançam pelos itens.

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

4-3 MODO DEEP CLEAN (LIMPEZA PROFUNDA)





AVISO PERIGO DE QUEIMADURA

Vista os equipamentos de proteção: use apenas equipamentos de segurança aprovados pelo McDonald's, incluindo avental, protetor facial e luvas. Nunca inicie o processo de limpeza profunda se não estiver usando todos os equipamentos de segurança. O óleo ou a água quente pode provocar queimaduras graves.

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

AVISO

Não cozinhe o produto em um tanque adjacente quando o processo de limpeza profunda estiver em andamento para evitar a contaminação do óleo e do produto.

2. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 1 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
3. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PRODUCT” (produto) e “SELECTN” (seleção) serão exibidos nos visores.
4. Pressione o botão ▼ duas vezes e “DEEP CLEAN” (limpeza profunda) será exibido no visor. Pressione o botão √ e o visor exibirá “DEEP CLN?” (limpeza profunda?) junto com “YES NO” (sim não). Pressione o botão √. **Para fritadeiras de tanque inteiriço, vá para a etapa 6.**

**4-3
MODO DEEP
CLEAN (LIMPEZA
PROFUNDA)
(CONT.)**

5. Somente para fritadeiras de tanques bipartidos! O visor exibirá “LEFT RGHT” (esquerdo direito), pedindo que você selecione o tanque que será limpo. Pressione o botão √ para selecionar o tanque esquerdo ou o botão X para selecionar o tanque direito.
6. O visor exibirá “OIL RMVD” (remoção do óleo) “YES NO” (sim não).
7. Se o óleo já tiver sido removido, pressione o botão √ e o controle pula para a etapa “Solution Added?” (solução adicionada?).

Se ainda houver óleo no tanque, pressione o botão X, o visor exibirá “MUST DRAIN OIL” (é preciso drenar o óleo) e “OFF” (desligar) e o controle sairá do modo de limpeza profunda. Descarte o óleo de acordo com a seção 3-13.

Quando o tanque estiver vazio, feche o dreno, repita as etapas de 2 a 6 e pressione √.

8. O visor exibirá “SOLUTION ADDED?” (solução adicionada?) “YES NO” (sim não). Misture a solução desengordurante para serviço pesado McD no tanque a ser limpo e encha o tanque até 1 pol. (25 mm) acima da linha de abastecimento superior. Em seguida, pressione o botão √ e o visor exibirá “START CLEAN” (iniciar limpeza) “YES NO” (sim não).
9. Pressione o botão √ e o visor exibirá “CLEANING” (limpando) junto com uma contagem regressiva. Para esta etapa, o aquecimento é ajustado em 195°F (91°C) durante uma hora.

AVISO

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

Para interromper o ciclo de limpeza, pressione o botão X. O visor exibirá “QUIT DEEP CLN” (sair da limpeza profunda) “YES NO” (sim não). Pressione o botão √ para cancelar o restante da contagem regressiva e avançar para as etapas de enxágue.

10. Siga o procedimento de limpeza de tanques do McDonald’s e, ao fim de uma hora, o visor exibirá “CLN DONE” (limpeza concluída) e apitará. Pressione o botão √ e o visor exibirá “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (remover solução do tanque).
11. Remova os componentes internos de filtragem da bandeja de drenagem de óleo e leve os componentes para uma pia para lavá-los. Recoloque a bandeja de drenagem de óleo vazia e a tampa na fritadeira.

**4-3
MODO DEEP
CLEAN (LIMPEZA
PROFUNDA)
(CONT.)**

12. Usando um jarro de 1/2 galão (2 litros), remova a solução do tanque, colocando-a em um balde resistente ao calor para descarte. Qualquer solução restante pode ser drenada para a bandeja de drenagem para descarte, na etapa 14 abaixo. Pressione o botão √ e o visor exibirá “VAT EMTY” (tanque vazio) “CONFIRM” (confirmar).



- Para evitar queimaduras ao despejar a solução quente, use luvas e equipamentos de proteção e tenha cuidado para evitar respingos.
- Para evitar queimaduras durante a operação, não bombeie a solução de limpeza ou água da bandeja de drenagem para o tanque ou as linhas de óleo.

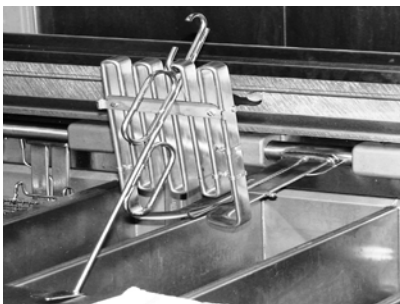
13. Quando o tanque estiver vazio, pressione o botão √ e o visor mostrará “SCRUB VAT COMPLETE” (esfregação do tanque concluída) “YES NO” (sim não). Use uma escova para limpar o elemento e um esfregador para limpar o tanque, se necessário.



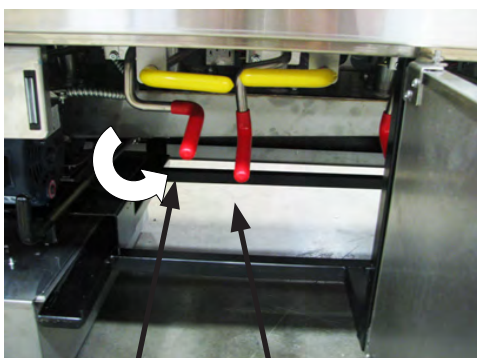
Não escove os elementos elétricos da fritadeira nem use o esfregador nos elementos. Isso arranha a superfície do elemento, fazendo com que migalhas fiquem presas e queimem.

Não use palha de aço, outros limpadores abrasivos ou limpadores/desinfetantes que contenham cloro, bromo, iodo ou amônia, pois isso deteriora o material de aço inoxidável e diminui a vida útil da unidade.

Não use jato de água (pulverizadora a pressão) para limpar a unidade, caso contrário podem ocorrer danos no componente. Certifique-se de que o interior do tanque, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que entrarão em contato com o óleo novo estejam o mais secas possível.



**ALAVANCAS DA VÁLVULA
DE DRENAGEM**



aberta

fechada



Use a ferramenta de elevação e levante o elemento articulado do tanque conforme necessário.

14. Quando a esfregação estiver concluída, pressione o botão √. O visor exibirá “DRAIN PAN READY?” (bandeja de drenagem pronta?). Certifique-se de que a bandeja de drenagem e a tampa estejam na posição correta, pressione o botão √ e o visor exibirá “OPEN DRAIN” (abrir dreno)

15. Gire a alavanca vermelha da válvula de drenagem para abrir o dreno e o visor exibirá “RINSE VAT” (enxaguar tanque).

4-3
MODO DEEP
CLEAN (LIMPEZA
PROFUNDA)
(CONT.)

16. Coloque água limpa no tanque para enxaguá-lo e deixe a água drenar para a bandeja de drenagem. Enxágue pelo menos 3 vezes, mas tenha cuidado para a bandeja de drenagem não transbordar. Agora o visor exibirá “RINSE COMPLETE” (enxágue concluído) e “YES NO” (sim não).
17. Quando o tanque estiver completamente enxaguado, pressione o botão √ e o visor exibirá “VAT DRY?” (tanque seco?) “YES NO” (sim não).





Para evitar queimaduras, certifique-se de que a água e a solução de limpeza sejam completamente removidas do tanque.

18. Puxe a bandeja de drenagem de baixo da fritadeira e a esvazie usando o jarro de 1/2 galão (2 litros) e despejando seu conteúdo em um balde resistente ao calor para descarte.
19. Seque o tanque completamente com uma toalha, pressione o botão √ e o visor exibirá “CLOSE DRAIN” (fechar dreno). Gire a alavanca vermelha da válvula de drenagem para fechar o dreno e os controles voltam à operação normal.

Consulte a seção Abastecimento ou adição de óleo para ver como reabastecer o tanque.

4-4
CONFIGURAÇÃO
DA FRITADEIRA

Este modo tem as mesmas configurações vistas na inicialização da fritadeira. Consulte o modo de configuração na seção 3-3.

1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 1 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PRODUCT” (produto) e “SELECTN” (seleção) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão ▼ 3 vezes e “FRYER SETUP” (configuração da fritadeira) será exibido nos visores.
4. Pressione o botão √ e os visores exibirão *SETUP* *MODE* (modo de configuração), seguido por “LANGUAGE” (idioma) no visor esquerdo e “ENGLISH” (inglês) no visor direito.

Use os botões ◀ ou ▶ para alterar o idioma do visor para “FRANCAIS” (francês), “CAN FREN” (francês canadense), “ESPAÑOL” (espanhol), “PORTUG” (português), “DEUTSCHE” (alemão), “SVENSKA” (sueco), “РУССКИЙ” (russo).

Pressione ▼ para prosseguir para os outros itens de configuração, que incluem:

- ZONE - USA, EUROPE, CHINA, OTHER (ZONA - EUA, EUROPA, CHINA, OUTRA)
- TEMP FORMAT - °F or °C (FORMATO DE TEMPERATURA - °F ou °C)
- TIME FORMAT - 12-HR or 24-HR (FORMATO DE HORAS - 12 ou 24 HORAS)
- ENTER TIME - Time of day (use product buttons to change) (INSERIR HORA - Hora do dia (use os botões de produtos para alterar))
- ENTER TIME - AM or PM (INSERIR HORA - AM ou PM)
- DATE FORMAT - US or INTERNATIONAL (FORMATO DE DATA - EUA ou INTERNACIONAL)
- ENTER DATE - Today's date (use product buttons to change) (INSERIR DATA - Data de hoje (use os botões de produtos para alterar))
- FRYER TYPE - GAS or ELEC (TIPO DE FRITADEIRA - GÁS ou ELÉTRICA)
- VAT TYPE - FULL or SPLIT (TIPO DE TANQUE - INTEIRIÇO ou BIPARTIDO)
- DISPOSE BULK OIL - YES/NO (BULK has RTI system) (DESCARTE DE VOLUME DE ÓLEO - SIM/NÃO (O VOLUME tem um sistema RTI))
- SUPPLY BULK OIL - YES/NO (BULK has RTI system) (FORNECIMENTO DE VOLUME DE ÓLEO - SIM/NÃO (O VOLUME tem um sistema RTI))
- CONTROL POSITION - 1; 2; 3; 4 (position left to right) (CONTROLAR POSIÇÃO - 1; 2; 3; 4 (da esquerda para a direita))
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (2007 & after); 3.EURO; 4.FSA (US before 2007) (HORÁRIO DE VERÃO - 1. DESL.; 2. EUA (de 2007 em diante); 3. EUROPA; 4. FSA (EUA antes de 2007))



Exceto se indicado de outra forma, use ◀ ou ▶ para alterar as configurações.

SEÇÃO 5: PROGRAMAÇÃO DO NÍVEL 2



5-1 CONFIGURAÇÕES AVANÇADAS DO PRODUTO

Usado para acessar o seguinte:


- Alterações avançadas a configurações de produtos
- Log de códigos de erro
- Programação de senha
- Tom/volume de alerta
- Nº de ciclos de cozimento antes de a filtragem ser sugerida
- Horário da filtragem automática


1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 2 (nível - 2) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PROD” (produto) e “COMP” (compensação) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão √ direito e ‘SELECT PRODUCT’ (selecionar produto) e “-P 1-” serão exibidos nos visores.
4. Use os botões ◀ e ▶ para navegar entre os 40 produtos ou pressione o botão do produto desejado.
5. Pressione o botão √ direito e o produto (ex.: NUGGETS) será exibido no visor esquerdo e “MODIFY” (alterar) e “YES NO” (sim não) serão exibidos no visor direito. Pressione o botão √ para alterar o produto ou pressione o botão X para escolher outro produto.

>Compensação de carga, Referência da compensação de carga, Aquecimento máximo, Fator de PC<

6. Se o botão √ for pressionado, “LD COMP” será exibido no visor junto com o valor da compensação de carga. Isso ajusta o tempo automaticamente de acordo com o tamanho e a temperatura da carga de cozimento.
Pressione os botões de produtos  para alterar este valor, entre 0 e 20.
7. Pressione o botão ▼ até que “LCMP REF” (referência da compensação de carga) seja exibido no visor junto com a temperatura média da compensação de carga. (se a compensação de carga estiver desativada (“OFF”), “_ _ _” será exibido no visor e a configuração não poderá ser programada) Essa é a temperatura média de cozimento de cada produto. O temporizador acelera em temperaturas acima dessa configuração e desacelera em temperaturas abaixo dessa configuração. Pressione os botões de produtos  para alterar esse valor.

**5-1
CONFIGURAÇÕES
AVANÇADAS DO
PRODUTO
(CONT.)**



8. Pressione o botão ▼ até que “FULL HT” (aquecimento máximo) seja exibido no visor junto com o valor do aquecimento máximo, em segundos, o que significa que o aquecimento será ligado assim que o botão do temporizador for pressionado e ficará ligado durante o tempo programado. Pressione os botões de produtos  para alterar este valor, entre 0 e 90.

9. Pressione o botão ▼ até que “PC FACTOR” (fator de PC) seja exibido no visor junto com a temperatura proporcional, o que ajuda a evitar que o óleo ultrapasse o ponto de ajuste de temperatura. Pressione os botões de produtos  para alterar este valor, entre 0 e 50.

AVISO

- Use o botão ▲ para voltar aos itens do menu anterior.
- Quando terminar o produto atual, pressione o botão X para voltar à etapa PRODUCT SELECTN (seleção de produto).
- Pressione o botão X mais uma vez para sair do modo PROD COMP (compensação do produto).

**5-2
E-LOG
(LOG DE CÓDIGOS
DE ERRO)**




1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 2 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PROD” (produto) e “COMP” (compensação) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão ▼ e “E-LOG” (log de erros) será exibido no visor.
4. Pressione o botão √ direito e “A” mais a data e hora atuais piscarão no visor, junto com *NOW* (agora).
5. Pressione ▼ e, se um erro tiver sido registrado, “B” e a data, a hora e as informações do código de erro serão exibidas no visor. Esse é o último código de erro que os controles registraram.
6. Pressione ▼ para ver as informações do código de erro seguinte. Até 10 códigos de erro (de B a K) podem ser armazenados na seção do log de erros.

AVISO





Mantenha o botão √ direito pressionado para ver um resumo do erro.

5-3 SENHA

As senhas de 4 dígitos podem ser alteradas para acesso a Set-Up (configuração), Usage (uso), Level 1 (nível 1), Level 2 (nível 2) e Get Mgr. (chamar gerente)




1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 2 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PROD” (produto) e “COMP” (compensação) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão ▼ duas vezes e “PASSWORD” (senha) será exibido no visor.
4. Pressione o botão √ direito e “SET UP” (configuração) será exibido no visor. A senha de Set up (configuração) pode ser alterada, ou pressione ▼ uma vez para alterar a senha de USAGE (uso), duas vezes para a senha de LEVEL 1 (nível 1), 3 vezes para a senha de LEVEL 2 (nível 2) ou 4 vezes para a senha de GET MGR (chamar gerente). Em seguida, siga as instruções abaixo.
5. Se a senha do modo de configuração (por exemplo) tiver que ser alterada, pressione o botão √ direito e “MODIFY?” (alterar?) “YES NO” (sim não) será exibido no visor. Pressione o botão √ direito para alterar a senha de 4 dígitos do modo de configuração usando os botões de produtos .
6. Quando a nova senha for inserida, “CONFIRM PASSWORD” (confirmar senha) será exibido no visor. Pressione o botão √ para confirmar ou o botão X para escolher outra senha.

5-4 TOM DO ALERTA (E VOLUME)

1. Mantenha os botões  e  pressionados até que "LEVEL - 2" (nível - 2) seja exibido no visor, seguido por "ENTER CODE" (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PROD” (produto) e “COMP” (compensação) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão ▼ 3 vezes e “ALERT TONE” (tom do alerta) será exibido nos visores.
4. Pressione o botão √ direito e “VOLUME” será exibido no visor junto com o valor do volume. Use os botões de produtos  para ajustar o volume de 1 (mais baixo) a 10 (mais alto).
5. Quando o volume estiver configurado, pressione o botão √ e “TONE” (tom) será exibido no visor junto com o valor do tom. Use os botões de produtos  para ajustar o tom, de 50 a 2000 Hz.
6. Pressione X para sair do modo de tom do alerta.




5-5 FILTRAR DEPOIS DE

Esse é o número de ciclos de cozimento entre filtragens.

1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 2 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PROD” (produto) e “COMP” (compensação) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão ▼ quatro vezes e “FLTR AFTR” (filtrar depois de) será exibido no visor junto com o valor da configuração. Use os botões de produtos  para definir o número de ciclos de cozimento antes de os controles sugerirem uma filtragem, de 0 a 99.
4. Quando terminar a configuração, pressione o botão ✓ para confirmar.



5-6 TEMPO PARA FILTRAGEM

Esse é o tempo pelo qual a fritadeira fica ociosa antes que a filtragem seja sugerida.

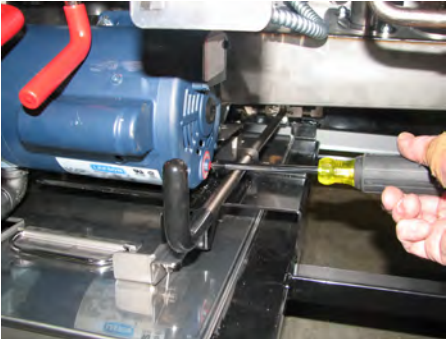
1. Mantenha os botões  e  pressionados até que LEVEL - 2 (nível - 1) seja exibido no visor, seguido por ENTER CODE (inserir código).
2. Insira o código 1, 2, 3, 4 (4 primeiros botões de produtos). “PROD” (produto) e “COMP” (compensação) serão exibidos nos visores.
3. Pressione o botão ▼ cinco vezes e “FLTR TIME” (tempo para filtragem) será exibido no visor junto com o valor do tempo ocioso (horas:minutos). Use os botões de produtos  para definir o tempo pelo qual a fritadeira fica ociosa antes de os controles sugerirem uma filtragem, de 0 a 18:00 (18 horas).
4. Quando terminar a configuração, pressione o botão ✓ para confirmar.

SEÇÃO 6: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

6-1 GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS


Problema	Causa	Correção
A chave de alimentação está ligada (ON), mas a fritadeira está completamente inoperante	<ul style="list-style-type: none"> Circuito aberto 	<ul style="list-style-type: none"> Conecte a fritadeira à alimentação Verifique o disjuntor ou fusível na caixa de distribuição (Somente fora dos EUA/algumas localizações) Os disjuntores da fritadeira dispararam - abra a porta esquerda e restabeleça o disjuntor da fritadeira; veja abaixo 
O óleo não aquece, mas as luzes estão acesas Erro de falta de aquecimento “E-22”	<ul style="list-style-type: none"> Algum cabo de alimentação não está conectado 	<ul style="list-style-type: none"> A unidade tem 2 cabos de alimentação; verifique se ambos estão conectados; solicite uma verificação do circuito de aquecimento
Código de erro do controle “E-10”	<ul style="list-style-type: none"> Circuito de limite máximo aberto 	<ul style="list-style-type: none"> Deixe os elementos de aquecimento esfriarem (15 a 20 minutos) e restabeleça o limite máximo pressionando e liberando o lado elevado da chave do tanque que não está operando; as chaves ficam atrás da porta direita; se o limite máximo não for restabelecido, ele deve ser substituído 
O tanque não está cheio o bastante	<ul style="list-style-type: none"> A bandeja de óleo precisa ser limpa 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe a bandeja de óleo e troque o papel ou filtro

**6-1
GUIA DE RESOLUÇÃO
DE PROBLEMAS
(CONT.)**

Problema	Causa	Correção
Espuma ou fervura do óleo no topo do tanque	<ul style="list-style-type: none"> • Água no óleo • Óleo incorreto ou estragado • Filtragem incorreta • Enxágue incorreto após limpar o tanque 	<ul style="list-style-type: none"> • Drene e limpe o óleo • Use óleo recomendado • Consulte os procedimentos de filtragem • Limpe e enxágue o tanque e seque-o completamente
O óleo não é drenado do tanque	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de drenagem obstruída com migalhas • Calha de drenagem obstruída 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra a válvula, use uma escova metálica reta para forçar as migalhas pela válvula de drenagem <div style="text-align: center;"> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">AVISO</div> <p>Não deixe a escova na válvula de drenagem.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Remova o painel direito e o bujão da extremidade da calha e limpe a calha
O motor de filtragem funciona, mas bombeia óleo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Conexões frouxas na linha de filtragem • Papel ou filtro entupido 	<ul style="list-style-type: none"> • Aperte todas as conexões da linha de filtragem • Troque o papel ou filtro
Bolhas no óleo durante todo o processo de filtragem	<ul style="list-style-type: none"> • A bandeja de óleo não está totalmente encaixada • Bandeja de óleo obstruída • Anel em O danificado no receptor da linha de filtragem da fritadeira 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a linha de retorno da bandeja de óleo está totalmente empurrada para dentro do receptor na fritadeira • Limpe a bandeja e troque o papel ou filtro • Troque o anel em O
Código de erro do controle “E-31”	<ul style="list-style-type: none"> • Há elementos elevados 	<ul style="list-style-type: none"> • Abaixar os elementos de volta no tanque
O motor de filtragem não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • O cabo de alimentação do tanque 1 não está conectado • Circuito aberto • O botão de restabelecimento térmico na traseira do motor da bomba está disparado 	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte o cabo de alimentação à tomada • Os disjuntores da fritadeira dispararam - abra a porta esquerda e restabeleça o disjuntor da fritadeira • Espere o motor esfriar; com uma chave de fenda, pressione o botão até ouvir um clique 

**6-2
CÓDIGOS DE ERRO**

Em caso de falha do sistema de controle, o visor digital exibe uma mensagem de erro. Os códigos das mensagens estão na coluna VISOR abaixo. Um tom constante é ouvido quando um código de erro é exibido; pressione qualquer botão para silenciar o tom.

VISOR	CAUSA	CORREÇÃO
“E-4”	Superaquecimento da placa de controle	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o visor exibir “E-4”, a placa de controle está esquentando demais; verifique se as aberturas nas laterais da unidade não estão obstruídas
“E-5”	Superaquecimento do óleo	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o visor exibir “E-5”, é preciso verificar os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura
“E-6A”	Sonda de temperatura aberta	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o visor exibir “E-6A”, é preciso verificar a sonda de temperatura
“E-6B”	Sonda de temperatura em curto	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o visor exibir “E-6B”, é preciso verificar a sonda de temperatura
“E-10”	Limite máximo	Deixe os elementos de aquecimento esfriarem (15 a 20 minutos) e restabeleça o limite máximo pressionando e liberando o lado elevado da chave do tanque que não está operando; as chaves ficam atrás da porta direita; se o limite máximo não for restabelecido, ele deve ser substituído
		
“E-15”	Chave do dreno	Verifique se a alavanca de drenagem está completamente girada para a posição fechada; se o E-15 persistir, a chave do dreno deve ser verificada
“E-21”	Recuperação de aquecimento lenta	Um técnico de serviços certificado deve verificar se a fritadeira está com a tensão correta, os contadores e o elemento de aquecimento e se há fios soltos ou queimados na unidade

6-2
CÓDIGOS DE ERRO

VISOR	CAUSA	CORREÇÃO
“E-22”	Erro de aquecimento - Sem aquecimento	Verifique o cabo de alimentação e solicite uma verificação do circuito
“E-31”	Há elementos elevados	Abaixe os elementos de volta no tanque
“E-41”, “E-46”	Falha de programação	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o visor exibir algum destes códigos de erro, reinicie os controles; se o código de erro persistir, substitua a placa de controle
“E-47”	Falha do chip do conversor analógico ou da alimentação de 12 volts	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o “E-47” persistir, substitua a placa do PC
“E-48”	Erro de entrada do sistema	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o “E-48” persistir, substitua a placa do PC de controle
“E-54C”	Erro de entrada de temperatura	Desligue a chave (posição OFF) e ligue-a novamente (posição ON); se o “E-54C” persistir, substitua a placa do PC de controle
“E-70C”	Fio de ponte da válvula de drenagem ausente ou desconectado	Verifique o fio de ponte na posição de travamento da chave de drenagem na placa do PC



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM05 - 167 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 3-03-15

Portuguese