

VELOCITY
SERIES



MANUAL DO OPERADOR

CUBA DE FRITURA DE PRESSÃO VELOCITY SERIES™

MODELO

PXE-100



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTE A GARANTIA ONLINE EM WWW.HENNYPENNY.COM

Instruções originais

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

HENNY PENNY

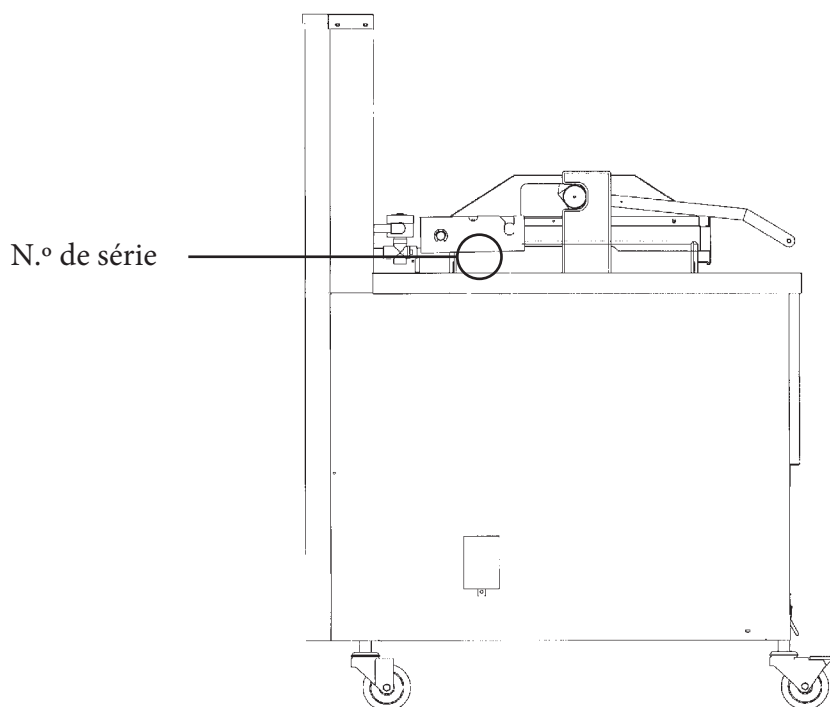
CUBA DE FRITURA ELÉTRICA DE PRESSÃO

ESPECIFICAÇÕES

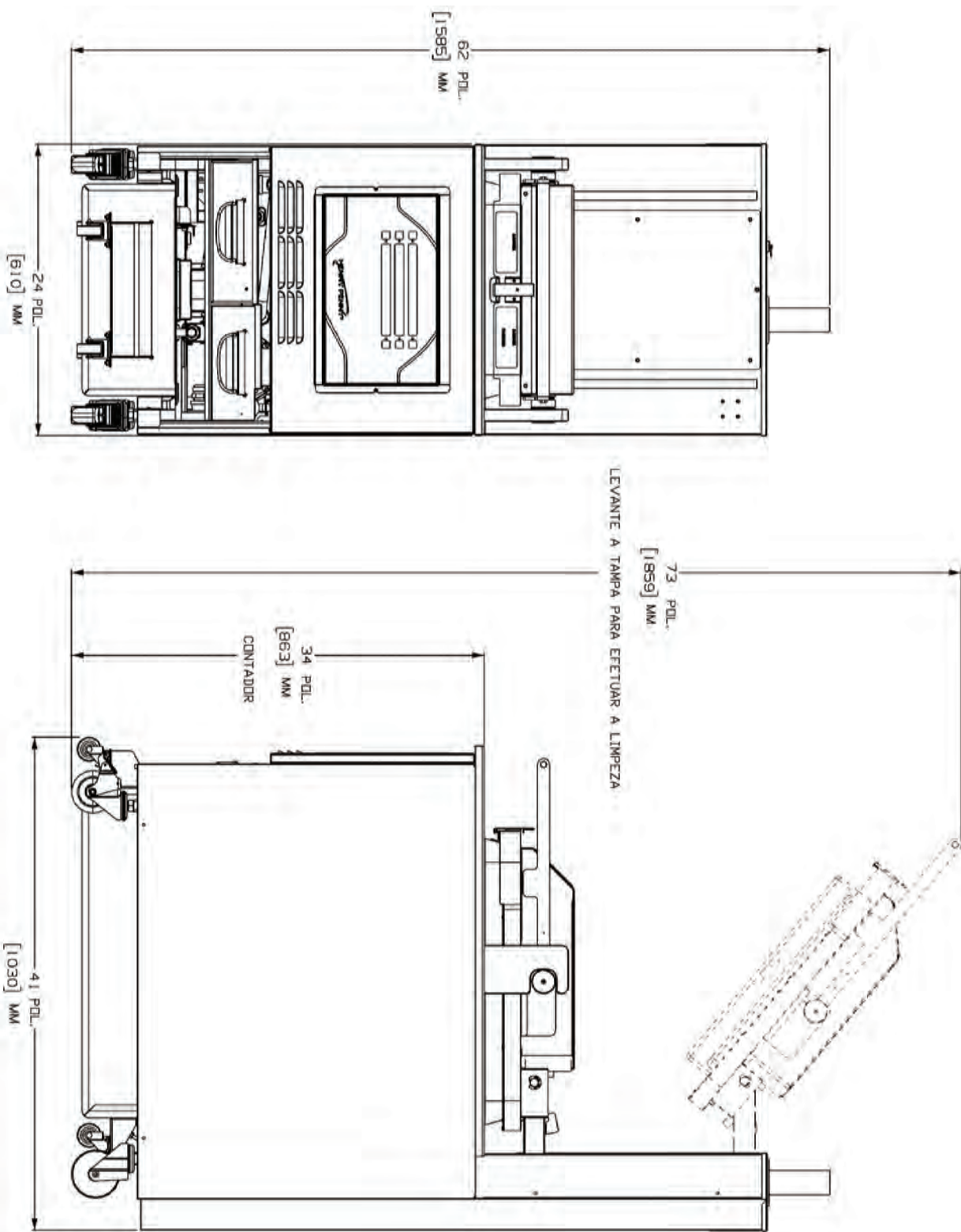
Capacidade do recipiente	8 cabeças de frango - 10,8 Kg. (24 libras) óleo - 34 Kg. (76 libras)
Elétricas	208 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amps 240 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 480 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 20.5 Amps
Aquecimento	2 resistências elétricas de imersão de 8.500 Watts cada.

AVISO

Uma placa de identificação, localizada na parte superior da tampa, identifica o modelo da cuba de fritura, número de série, data de garantia e outras informações. Além disso, o número de série é embutido na parte exterior da parte superior do balcão. Consulte a figura abaixo.



DIMENSÕES OXE-100



HENNY PENNY
FRITADEIRA ELÉTRICA DE PRESSÃO DE 8 CABEÇAS



A cuba de fritura deve ser instalada e utilizada de modo a evitar que a água entre em contacto com a gordura.

AVISO

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

AVISO

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.

SECÇÃO 1: INTRODUÇÃO

1-1 SEGURANÇA

As instruções contidas neste manual foram concebidas de modo a conhecer os procedimentos apropriados para o 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 efetuar a resolução de problemas, verifique sempre a secção de operações do manual do operador.

Quando as informações são de particular importância ou quando estão relacionadas com a segurança, são utilizadas as palavras PERIGO, AVISO, CUIDADO ou AVISO. As respetivas utilizações são descritas conforme se segue:



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

AVISO

O AVISO 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.

**1-1.
SEGURANÇA
(CONTINUAÇÃO)**



Símbolo de massa equipotencial



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



OU



Símbolos de choque elétrico



OU



Símbolos de superfície quente

**1-2.
CUIDADOS A TER**

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

**1-3.
MANUTENÇÃO**

Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405 para obter suporte técnico da Henny Penny.

SECÇÃO 2: DESEMPACOTAMENTO/INSTALAÇÃO

2-1. INTRODUÇÃO

Esta secção contém as instruções de desempacotamento e de instalação.

AVISO

- Todos os danos ocorridos durante o transporte devem ser registados na presença do responsável pela entrega antes da sua partida.
- A instalação desta unidade deverá ser feita unicamente por um técnico qualificado.

2-2. DESEMPACOTAMENTO

AVISO

- **Tenha cuidado ao transportar a fritadeira para evitar ferimentos. A fritadeira pesa cerca de 398 Kg. (877 libras).**
- **Não perfure a fritadeira com objetos, tais como brocas ou parafusos, pois pode danificar os componentes ou provocar choques elétricos.**

CUIDADO

Para evitar ferimentos, todos os contrapesos devem ser instalados e fixados antes de tentar levantar a tampa.

1. Corte e retire as cintas de plásticos da caixa principal.
2. Retire a tampa da caixa e levante a caixa principal da fritadeira.
3. Retire os suportes de empacotamento (4) dos cantos.
4. Corte a película aderente em redor da caixa de suporte/transporte e retire-a a partir da parte superior da tampa da fritadeira.
5. Corte e retire as cintas metálicas que mantêm a fritadeira segura à palete.
6. Retire a fritadeira da palete. Consulte o método de descarga descrito do ponto 6.

**2-2.
DESEMPACOTAMENTO
(CONTINUAÇÃO)**



Não deixe cair os contrapesos, caso contrário pode provocar ferimentos. Cada contrapeso tem um peso aproximado de 9 Kg. (20 lbs).

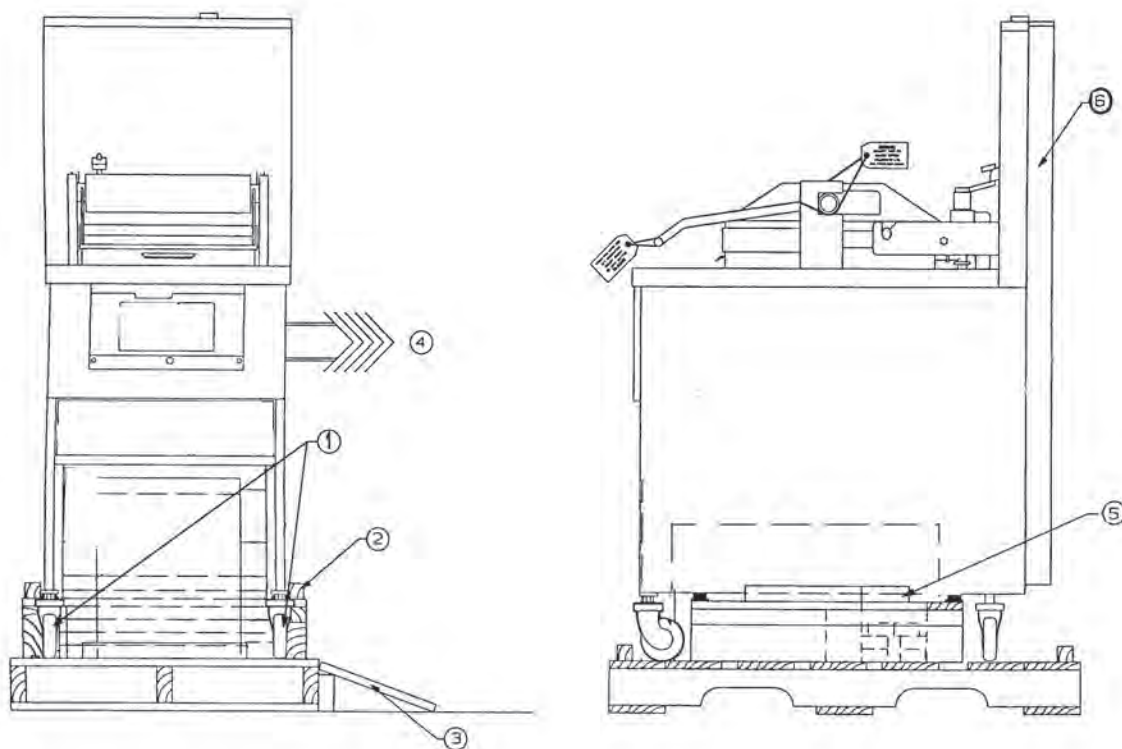
7. Retire os contrapesos da palete, que estão presos à palete, sob a fritadeira.
8. Retire a cobertura de assistência traseira.
9. Carregue os seis pesos no conjunto dos contrapesos. Consulte a página 7.
10. Substitua a cobertura de assistência traseira.



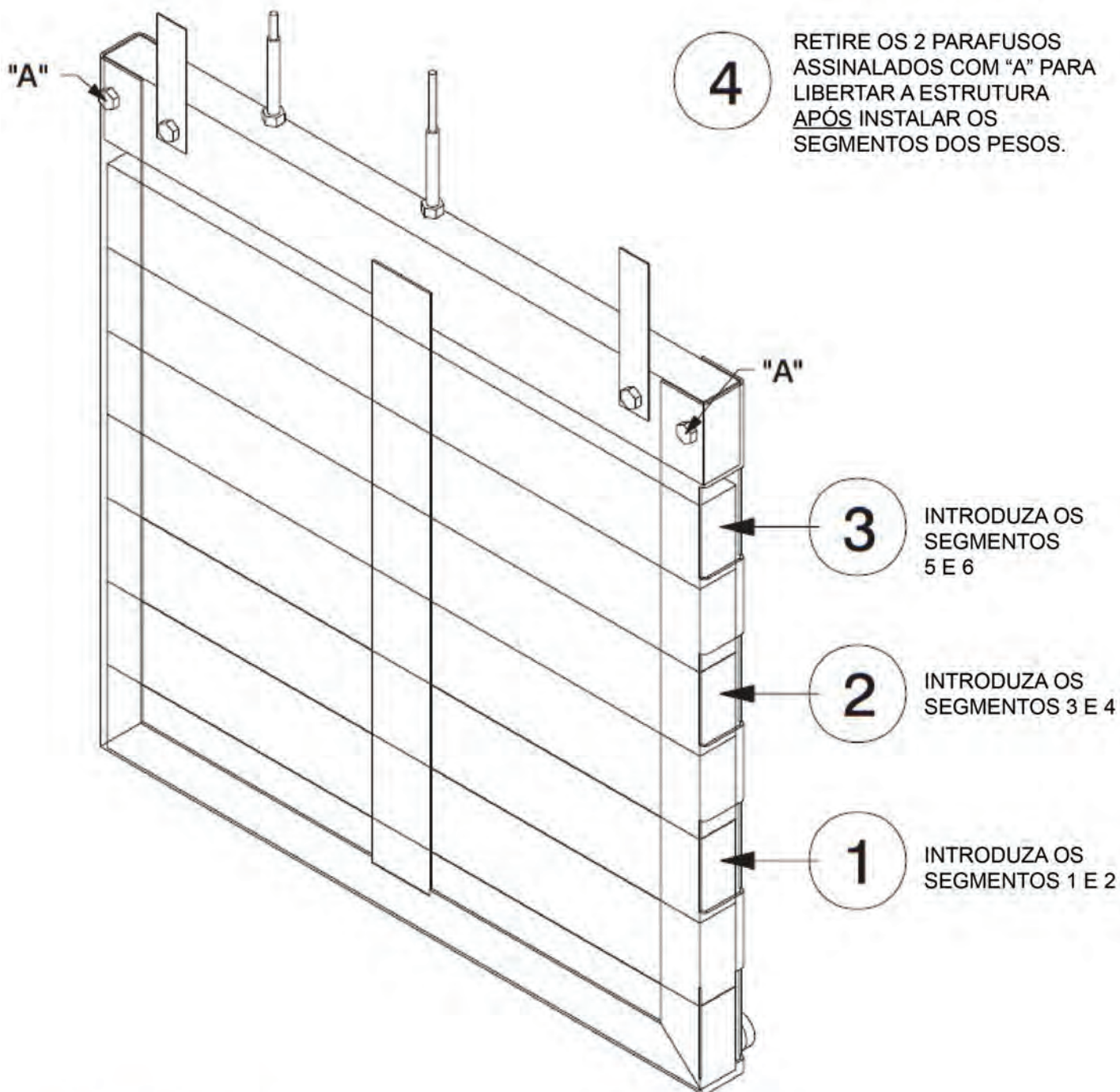
Para evitar a ocorrência de ferimentos e garantir um funcionamento seguro da unidade, a cobertura de assistência traseira deve estar instalada.

11. Corte as etiquetas de aviso apostas ao conjunto da tampa. Pode agora levantar a tampa.
12. Retire os acessórios de dentro da panela de drenagem do filtro.
13. Retire o papel protetor do recipiente da fritadeira. Limpe a superfície exterior com um pano húmido.

Descarga por rampa



1. Os rodízios dianteiros são fixados na posição em frente.
2. Retire a calha no lado oposto da paleta.
3. Instale uma rampa para cada rodízio do lado selecionado.
Se a rampa não estiver a ser utilizada, coloque os rodízios do lado selecionado no solo e prossiga com o passo 4.
4. Incline e desloque a unidade da paleta na rampa (se estiver disponível). Os rodízios dianteiros vão deslizar pela rampa.
Retire a paleta sob a unidade e coloque a unidade no solo.
5. Retire os pesos da paleta.
6. Retire a cobertura posterior. Os segmentos dos pesos devem ser instalados de acordo com as instruções fornecidas e sempre antes de tentar levantar a tampa.



PARA EVITAR FERIMENTOS, TODOS OS SEGMENTOS DEVEM SER INSTALADOS E FIXADOS NA ESTRUTURA ANTES DE TENTAR LEVANTAR A TAMPA.



- CADA SEGMENTO DO PESO TEM UM PESO APROXIMADO DE 9 KG. (20 LIBRAS).
- TODOS OS SEGMENTOS SÃO IDÊNTICOS

99521#0

**2-3.
SELEÇÃO DA
LOCALIZAÇÃO**

Um local adequado da fritadeira é extremamente importante para o funcionamento, velocidade e conveniência. Escolha um local onde a carga e descarga seja o mais fácil possível, sem interferir com a fase final de processamento das encomendas. A experiência dos operadores aconselha frituras completas do produto cru, bem como a conservação do produto a quente, para se garantir um serviço contínuo. Devem ser fornecidas travessas de carga e descarga junto à fritadeira. A máxima eficiência é obtida através de um funcionamento em "linha reta", isto é, entrada a cru a um dos lados e saída do produto cozinhado no outro. O processamento das encomendas pode ser afastado do local, perdendo-se unicamente uma pequena parcela da eficácia.

Para realizar uma manutenção correta da fritadeira, é indispensável manter uma folga de 60,96 cm (24 polegadas) em redor da fritadeira. É possível realizar a manutenção ao retirar o painel lateral.

CUIDADO

PERIGO DE INCÊNDIO

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



AVISO

RISCO DE QUEIMADURA

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.

**2-4.
NIVELAMENTO DA
FRITADEIRA**

Para um funcionamento correto, nivele a fritadeira no sentido lateral e longitudinal. Nivele as áreas planas em redor do rebordo da cuba de fritura.



PERIGO

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES DE NIVELAMENTO PODE PROVOCAR O DERRAME DO ÓLEO DA CUBA DE FRITURA, QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

2-5. VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira deve ser posicionada tendo em conta a necessidade de ventilação em direção a um escape de exaustão ou sistema de ventilação de modo a permitir uma remoção eficiente dos vapores e odores de fritura. A chaminé de exaustão foi concebida para que esta não interfira com o funcionamento da fritadeira. Consulte uma companhia local especializada em sistemas de ventilação ou aquecimento na conceção de 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

A fritadeira elétrica requer uma alimentação de 208, 240 ou 480 volts, trifásica e 50/60 Hz. O cabo de alimentação pode vir integrado na fritadeira ou ser fornecido para a devida instalação. Verifique a placa de identificação para determinar a fonte de alimentação adequada.



Esta fritadeira deve ser devidamente ligada à massa, caso contrário podem ocorrer choques elétricos. Consulte os códigos elétricos locais para obter os procedimentos corretos de ligação à massa; caso contrário, consulte o Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA N-º 70 – (última edição). NO Canadá, todas as ligações elétricas terão de obedecer ao CSA CSS.1, Código Elétrico Canadiano, 1ª Parte, e/ou aos códigos locais. Para evitar a ocorrência de choques elétricos, esta unidade deve ser equipada com um disjuntor externo que irá desligar todos os condutores não ligados à massa. O interruptor principal de corrente deste aparelho não desliga todos os fios condutores

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

**2-7.
REQUISITOS
ELÉTRICOS
INTERNACIONAIS**

As unidades utilizadas fora dos Estados Unidos da América podem não ser fornecidos com o cabo de alimentação anexado à unidade devido aos diferentes códigos de ligação. As fritadeiras são disponibilizadas para comercialização com cabos de 200, 240, 380 e 415 volts, trifásicos e 50 Hz. É instalado um bloco de terminais no interior da fritadeira para a ligação dos cabos.

AVISO

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



(APENAS PARA EQUIPAMENTO COM A MARCA CE!) Para evitar choques elétricos, este aparelho deve ser ligado a outros aparelhos ou superfícies de metal palpáveis em proximidade com este aparelho com um condutor para ligação equipotencial. Este aparelho está equipado com um engate equipotencial para esta finalidade. Este engate equipotencial está marcado com o símbolo seguinte



PREVENÇÃO DE DERRAMES NA FERVURAS NAS FRITADEIRAS HENNY PENNY



O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DO ÓLEO DA CUBA DE FRITURA, QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

- **O ÓLEO SÓ DEVE SER MEXIDO DURANTE OS PROCEDIMENTOS DE ARRANQUE MATINAIS. NÃO MEXA O ÓLEO EM QUALQUER OUTRO MOMENTO.**
- **RETIRE TODOS OS RESTOS TORRADOS DAS SUPERFÍCIES DA CUBA DE FRITURA DURANTE O PROCESSO DE LIMPEZA DA CUBA.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE A CUBA DE FRITURA ESTÁ NIVELADA.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE O ÓLEO NUNCA FICA ACIMA DA LINHA SUPERIOR DE ENCHIMENTO “FILL”.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE A VÁLVULA DE CONTROLO DO GÁS E OS QUEIMADORES ESTÃO DEVIDAMENTE AFINADOS. (UNICAMENTE NAS UNIDADES A GÁS)**
- **UTILIZE A DIMENSÃO RECOMENDADA DA CARGA DO PRODUTO (MÁXIMO DE 24 LB).**

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

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

1-800-417-8405.

OU

1-937-456-8405

SECÇÃO 3: OPERAÇÃO

3-1. COMPONENTES OPERACIONAIS



Item Nº	Descrição	Função
1	Chaminé de vapor	Suporte o efeito de inércia. Liberta o vapor quando pressurizado
2	Recipiente do óleo novo	Enche a cuba com óleo novo, conforme necessário
3	Interruptor de alimentação	LIGA/DESLIGA a unidade
4	Recipiente de condensação	Reservatório que suporte a condensação excessiva que é drenada da cuba
5	Recipiente de drenagem do óleo	O óleo é drenado para este recipiente e, em seguida, é bombeada através dos filtros para ajudar a prolongar a utilização do óleo

**3-2.
DESCRIÇÃO
GERAL DO
CONTROLO**

Esta secção fornece uma descrição geral do painel de controlo e explica todos os botões, mostradores e funcionalidades.

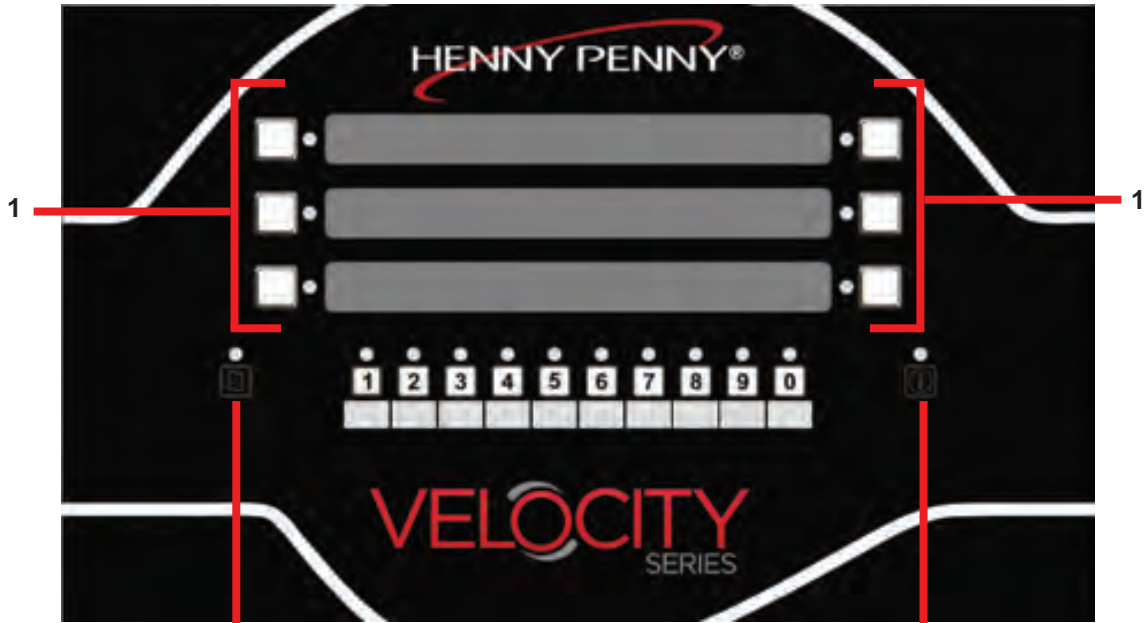


Figura 3-1



Figura 3-2



Figura 3-3

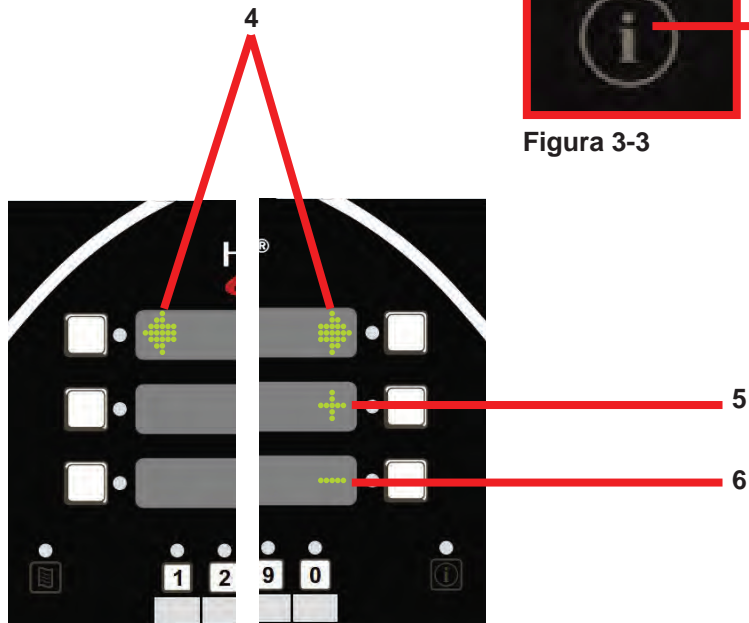


Figura 3-4

**3-2.
DESCRIÇÃO
GERAL DO
CONTROLO
(CONTINUAÇÃO)**

Fig.	Item Nº	Descrição	Função
3-1	1	Botões	Quando a luz junto ao botão fica acesa, isto indica que este botão tem um produto ou ação que é possível obter ao premir.
3-2	2	Botão de menu	Ao manter este botão premido acede ao menu "MAIN" (PRINCIPAL) que inclui funcionalidades como filtragem, modo de informações e programação.
3-3	3	Botão de informações	<ul style="list-style-type: none"> • Premir este botão para exibir a pressão e a temperatura • Premir este botão duas vezes para ativar a funcionalidade "WIPE" (LIMPAR) • Premir este botão três vezes para obter informações sobre a "LAST FILTER" (ÚLTIMA FILTRAGEM)
3-4	4	Mostrador da seta	Quando é exibida uma seta, isto indica que existe outro ecrã ou opção. Para aceder ao ecrã/opção seguinte, prima o botão junto à seta pretendida.
3-4	5	Mostrador do sinal de adição	<p>O sinal de adição é exibido quando os valores da hora/temp./letras podem ser alterados. Ao premir o botão junto ao sinal de adição aumenta o valor.</p> <p>É representado no manual através do seguinte símbolo: +</p>
3-4	6	Mostrador do sinal de subtração	<p>O sinal de subtração é exibido quando os valores da horas/temp./letras podem ser alterados. Ao premir o botão junto ao sinal de subtração reduz o valor.</p> <p>É representado no manual através do seguinte símbolo: -</p>

3-3. OPÇÕES DO MOSTRADOR

Esta secção descreve as três (3) opções do mostrador de confeção que a unidade possui. As três opções são enumeradas abaixo:

- 4+TITLE (4+TÍTULO)
- 5+NEXT (5+SEGUINTE)
- 6 ITEMS (6 ITENS)

Para alterar a opção do mostrador, consulte a secção PROGRAMA ESPECIAL

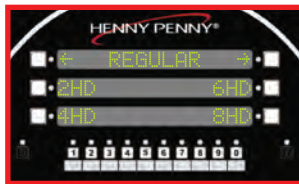
3-4. OPÇÃO 4+TITLE (4+TÍTULO)

A opção 4+TITLE (4+TÍTULO) mostra até quatro itens de confeção juntamente com o título de uma determinado menu.

Quando está num menu de confeção, o título do menu é exibido na secção superior.



Ao premir os botões das setas irá permitir-lhe deslocar-se para a direita ou para a esquerda ao longo de todas as opções do menu.



Ao premir o botão junto ao item que pretende confeccionar inicia o processo de aquecimento. É exibido a mensagem "DROP> (COLOCAR) quando a unidade está pronta a confeccionar o item selecionado.

**3-5.
OPÇÃO 5+NEXT
(5+SEGUINTE)**



A opção 5+NEXT (5+SEGUINTE) mostra até cinco itens de confeção, juntamente com um botão que o direciona para o menu de confeção seguinte.

Toda as opções de confeção são exibidas no ecrã com a mensagem “next>” (seguinte) no canto inferior direito. Ao premir o botão junto à mensagem “next>” (seguinte) acede ao conjunto de opções de confeção seguinte.

**3-6.
OPÇÃO 6 ITEMS
(6 ITENS)**



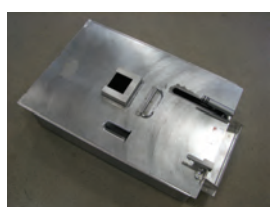
A opção 6 ITEM (6 ITENS) permite ao utilizador controlar os seis itens no menu de confeção. Se existir mais do que um menu de confeção, o utilizador deve programar as ligações de navegação noutros menus.

Se existirem mais do que 6 produtos a confeccionar e se esta opção for seleccionada, um dos botões deve ser designado como uma ligação para um submenu, caso contrário não é possível aceder a essas opções.



Consulte a secção de programação para obter informações sobre os menus de configuração.

**3-7.
MONTAGEM DO
RECIPIENTE DE
DRENAGEM**



1. Deslize o invólucro de filtragem na rede do filtro para que a ficha saia através do orifício.

AVISO

Durante a montagem, certifique-se de que lubrifica todos os anéis de vedação para impedir o desgaste e as perdas.

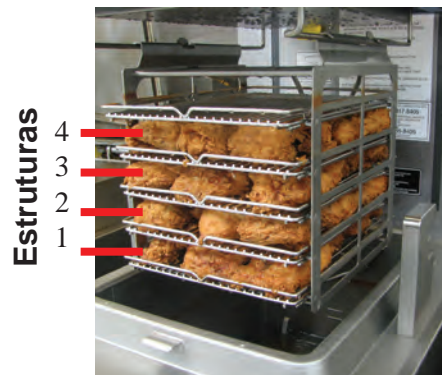
2. Deslize os dois grampos da pega em direção às extremidades do conjunto da rede do filtro com as pegas viradas na mesma direção da ficha.
3. Coloque a rede do filtro na parte inferior do recipiente de drenagem com a ficha virada para cima.
4. Alinhe o orifício do tubo de recolha com a ficha da rede do filtro e pressione o tubo.
5. Coloque o tubo de recolha para que as guias deslizem pelas ranhuras localizadas no suporte na parte dianteira do recipiente de drenagem. Pressione o tubo de recolha para confirmar se está totalmente instalado na ficha da rede do filtro no suporte.

6. Coloque o coletor de restos no recipiente de drenagem para que os pés ultrapassem a rede do filtro.
7. Coloque a tampa no recipiente de drenagem.
8. Instale o recipiente de drenagem no local correto e fixe-o utilizando o trinco.
9. Para retirar o recipiente de drenagem para fins de limpeza inverta este procedimento.

**3-8.
RECOMENDAÇÕES
SOBRE A ESTRUTURA
DO PRODUTO**

A posição inferior deve ser evitada em pequenas cargas pois está mais próxima da zona fria. (o óleo é arrefecido na parte inferior da cuba de fritura e aquecida na parte inferior.) Contudo, com cargas superiores normalmente existe turbulência suficiente no óleo uma vez que a estrutura inferior recebe calor suficiente.

A posição superior deve ser evitada em pequenas cargas pois a cobertura de óleo é insuficiente. Com cargas superiores, a estrutura superior apresente uma cobertura de óleo adequada pois o volume do produto nas estruturas inferiores aumenta o nível de óleo geral.



Totalmente carregadas com 8 cabeças (são utilizadas as 4 estruturas)

8 cabeças: Carrega as quatro estruturas, conforme mostrado.

6 cabeças: Carrega apenas as estruturas 1, 2 e 3.

4 cabeças: Carrega apenas as estruturas 2 e 3.

2 cabeças: Carrega apenas a estrutura 2.

3-9. OPERAÇÃO DA TAMPA



- A TAMPA DEVE ESTAR TOTALMENTE BLOQUEADA ANTES DE INICIAR O CICLO DE CONFEÇÃO, CASO CONTRÁRIO PODEM SAIR ÓLEO E VAPOR QUENTES DA CUBA DE FRITURA. IRÁ SOFRER QUEIMADURAS GRAVES.
- PARA EVITAR A OCORRÊNCIA DE FERIMENTOS GRAVES NÃO OPERE A UNIDADE SEM A TAMPA E RESTANTES COMPONENTES INSTALADOS.
- PARA EVITAR A OCORRÊNCIA DE FERIMENTOS GRAVES NÃO ADULTERE OS COMPONENTES DO MECANISMO DE BLOQUEIO DA TAMPA.

Para fechar a tampa:

1. Baixe a tampa até encaixar completamente.
2. Puxe a pega da tampa para a frente até travar.
3. Levante a pega da tampa até travar.
4. Desloque a pega da tampa na sua direção, até travar.
5. Pressione pega da tampa fechando a tampa na devida posição.

**3-9.
OPERAÇÃO DA
TAMPA
(CONTINUAÇÃO)**



NÃO LEVANTE A PEGA NEM FORCE A ABERTURA DA TAMPA ANTES DO ACIONAMENTO DO ALARME DE CONTROLO E ANTES DE SURGIR A LUZ INTERMITENTE “DONE” (CONCLUÍDO) NO MOSTRADOR.

Para abrir a tampa:

1. Levante suavemente a pega até travar.
2. Empurre a pega para trás até travar.

CUIDADO

Baixe a pega antes de tentar levantar a tampa, caso contrário pode danificar a última.

3. Baixe a pega.
4. Empurre a pega para trás.
5. Destrave o trinco dianteiro da tampa e levante a tampa.

AVISO

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

3-10. ARRANQUE

Se o óleo estiver abaixo dos 82° C (180° F), com o interruptor da alimentação principal na posição LIGADO o mostrador pisca com a mensagem “START UP” (ARRANQUE) “AUTO-MELT” (FUSÃO AUTOMÁTICA). O óleo aquece lentamente para impedir que o mesmo fique queimado. Os ciclos de aquecimento são ligados e desligados para aquecerem o óleo lentamente. Quando a temperatura do óleo alcança os 102 °C (215 °F), o modo Fusão automática é concluído e a fritadeira começa a aquecer até à temperatura de 182 °C (360 °F) do modo Mistura automática.

Durante o arranque, o mostrador informa o utilizador ao exibir um gráfico de barras para representar as fases do processo de arranque. Estas fases são compostas pelos seguintes aspetos:

- **Fusão (“Mlt”)**-Modo de Fusão automática.
- **Mistura (“Mix”)**-Filtro automático para assegurar que o óleo é misturado para impedir a produção de bolsas frias.
- **Enchimento (“Top”)**- Verifica se o nível do óleo alcança a marca adequada. Se a unidade assinalar que o nível do óleo é reduzido executa um Enchimento automático.
- **Polimento (“Pol”)**-A unidade executa um ciclo de polimento.



Durante todas as fases, o gráfico de barras executa o enchimento à medida que cada fase é concluída. A duração de cada fase depende da temperatura do óleo no arranque inicial e dos pontos predefinidos que a unidade possui.

Após a conclusão do arranque, o mostrador acede ao menu de confeção principal e fica preparado para realizar as operações.

3-11. ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DO ÓLEO



O recipiente do óleo novo introduz automaticamente óleo na cuba de fritura quando verifica que o nível do óleo é reduzido. O utilizador deve adicionar óleo novo ao recipiente, conforme necessário. NÃO adicione óleo novo diretamente na cuba de fritura.

1. Retire o recipiente do óleo novo da parte dianteira da fritadeira.
2. Abra a tampa do recipiente do óleo novo e localize as marcas na parede inferior do recipiente.
3. Introduza o óleo novo no respetivo recipiente de acordo com as marcas na parte inferior do recipiente.
4. Feche a tampa e deslize-a até à posição correta.

Se o recipiente do óleo novo ficar vazio ou com pouco óleo, o mostrador apresenta a mensagem “FILL OIL TANK” (ENCHER O RECIPIENTE DO ÓLEO) e a imagem do lado esquerdo no mostrador intermédio pisca para representar a localização do recipiente na fritadeira.



Esta mensagem surge quando a unidade tenta encher o depósito com óleo três vezes sem sucesso.

Siga as etapas anteriores para encher o depósito. Após o enchimento do recipiente prima o botão junto a “√OK”.

3-12. RECIPIENTE DE CONDENSAÇÃO



A condensação excessiva da cuba é drenada para o recipiente de condensação. O recipiente está equipado com um orifício de drenagem de modo a indicar que o recipiente está cheio e que necessita de ser esvaziado.

Para esvaziá-lo, retire totalmente o recipiente de condensação da unidade e esvazie-o para um dreno ou lava-loiça.

Volte a instalá-lo na fritadeira após esvaziá-lo.

**3-13.
PROTEÇÃO DO
MOTOR DA BOMBA
DE FILTRAGEM-
REINÍCIO MANUAL**

O motor da bomba de filtragem está equipado com um botão de reinício manual localizado na parte traseiro do motor. Aguarde cerca de 5 minutos antes de tentar reiniciar este dispositivo de proteção de modo a permitir o arrefecimento do motor. Retire o recipiente de condensação para revelar o botão de reinício. É necessário algum esforço para efetuar o reinício, sendo que é possível utilizar uma chave de fendas para ajudar a reativar o botão.



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

**3-14.
CALENDÁRIO DE
MANUTENÇÃO
PERIÓDICA**

Como em qualquer equipamento de restauração, a fritadeira de pressão da Henny Penny necessita cuidados e manutenção adequados. A tabela seguinte contém um resumo das intervenções periódicas de manutenção. Os parágrafos seguintes descrevem os procedimentos de manutenção preventiva a executar pelo operador.

Procedimento	Frequência
Substituição do óleo.....	Conforme indicado
Substituição do invólucro do filtro	Diária
Limpeza da cuba de fritura	Diária
Limpeza dos plásticos Nylatron.....	Mensal - consulte a Manutenção preventiva
Lubrifique as rodas de transporte.....	Anual - consulte a Manutenção preventiva
Limpeza do conjunto de suporte do efeito de inércia	Mensal - consulte a Manutenção preventiva
Inspeccione os cabos de contrapeso	Anual - consulte a Manutenção preventiva

A unidade está equipada com um modo LAVAGEM. Este modo fornece 10 segundos para limpar os detritos do painel de controlo sem ativar os botões.



1. Prima o botão (i) duas vezes.
2. Prima o botão junto ao símbolo √ para confirmar.
3. O painel de controlo inicia um temporizador decrescente durante 10 segundos.
4. Assim que o período de 10 segundos terminar, o controlo volta para o ecrã anterior.

**3-15.
ENCHIMENTO DE
ÓLEO INICIAL**

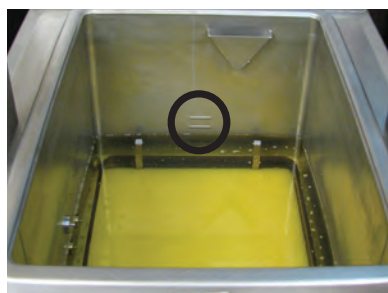
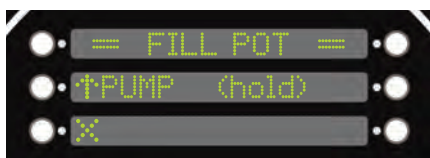
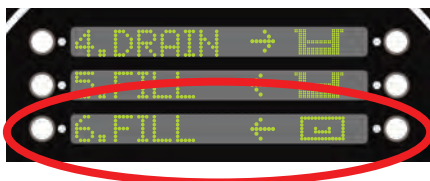


Figura 3-3

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 da cuba de fritura na parte traseira da cuba de fritura (figura 3-3). O incumprimento destas instruções pode provocar um incêndio e/ou danos na fritadeira.

Antes de encher a cuba, é necessário efetuar a purga das linhas do óleo para assegurar que a água e o óleo sujo são eliminados.

1. ACEDA AO “FILTER MENU” (MENU DE FILTRAGEM) (CONSULTE A SECÇÃO 3-19 INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM).
2. SELECIONA A OPÇÃO “6. FILL FROM OIL TANK” (“6. ENCHER A PARTIR DO RECIPIENTE DO ÓLEO”).
3. MANTENHA PREMIDO O BOTÃO “FILL” (ENCHER) ATÉ O ÓLEO NOVO ENTRAR NA CUBA. SOLTE O BOTÃO.
4. Utilize uma toalha para limpar a água e o óleo sujo na cuba.
5. É recomendada a utilização de um óleo de fritura de elevada qualidade na fritadeira de pressão. Alguns óleos de baixa qualidade têm um elevado teor de humidade e provocam a formação de espuma e derrames.

AVISO
RISCO DE QUEIMADURA

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

6. O modelo elétrico requer 34,5 Kg. (76 lbs) de óleo. A cuba de fritura tem 2 linhas de indicação do nível na sua parede posterior para indicar o nível apropriado do óleo depois de aquecido. Figura 3-3.
7. O óleo deve ser introduzido até ao indicador inferior.

PERIGO
RISCO DE FLUXO EXCESSIVO

CERTIFIQUE-SE DE QUE O ÓLEO NUNCA FICA ACIMA DA LINHA DE INDICAÇÃO DO NÍVEL SUPERIOR. O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DO ÓLEO, QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

**3-16.
OPERAÇÃO
BÁSICA**

Siga os procedimentos abaixo para o arranque inicial da fritadeira e sempre que a fritadeira seja recolocada em operação, depois de ter sido arrefecida ou desligada. Estas informações são consideradas instruções básicas gerais.



NÃO SOBRECARREGUE AS ESTRUTURAS NEM COLOQUE PRODUTOS COM UM TEOR DE HUMIDADE EXCESSIVO NAS MESMAS. O PESO MÁXIMO DO PRODUTO POR CUBA DE FRITURA É DE 10,9 KG. (24 LBS.). O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DO ÓLEO, QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

1. Certifique-se de que enche a cuba de fritura com óleo até ao nível adequado, de acordo com o indicador de nível inferior.
2. Coloque o interruptor de ALIMENTAÇÃO na posição LIGADO
3. Permite que a fritadeira aqueça até ao ponto predefinido.

AVISO

Prima o botão (i) para consultar o ponto predefinido e a temperatura real do óleo

AVISO

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

4. Selecione o botão do produto e permita que a temperatura alcance o ponto predefinido. Quando o ponto predefinido é alcançado, o mostrador exibe a mensagem “DROP” (COLOCAR).
5. Antes de carregar o produto nas estruturas, mergulhe-as no óleo quente, para evitar a colagem do produto.
6. Introduza as estruturas de produtos panados no dispositivo de transporte da tampa, começando pela calha inferior para não danificar o produto.
7. Baixe e fixe a tampa e prima o botão de início.

**3-16.
OPERAÇÃO
BÁSICA
(CONTINUAÇÃO)**

8. No final do ciclo, a pressão inicia a ventilação automaticamente, o alarme é acionado e o mostrador apresenta a mensagem “DONE” (CONCLUÍDO). Neste momento, prima o botão “DONE” (CONCLUÍDO).
9. Desbloqueio e abra a tampa com todo o cuidado.
10. Utilize as pegas da estrutura para retirar as estruturas do produto do dispositivo de transporte começando com a estrutura superior.

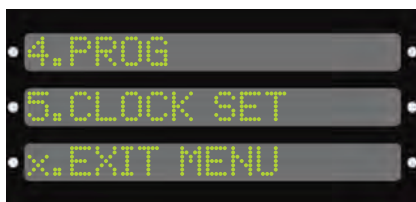
**3-17.
CUIDADOS A TER
COM O ÓLEO**



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

1. De modo a proteger o óleo nos períodos em que a fritadeira não está em utilização deve colocá-la no modo de arrefecimento ao selecionar o menu de um produto.
2. A fritura de produtos panados exige uma filtragem de modo a preservar a limpeza do óleo.
3. O nível adequado do óleo de confeção é preservado automaticamente. Consulte a secção Enchimento do recipiente do óleo para obter os procedimentos sobre o enchimento do recipiente do óleo novo.
4. Não sobrecarregue as estruturas com o produto (20,4 Kg. (24 lbs) no máximo) nem coloque produtos com elevado teor de humidade nas estruturas.

**3-18.
MENU PRINCIPAL**



O Menu principal é ativado ao manter premido o botão Menu (canto inferior esquerdo do painel de controlo). Solte o botão após a ativação do menu.

As opções do Menu principal são exibidas conforme se segue:

1. FILTER (FILTRO)
2. INFO MODE (MODO INFO)
3. USB/DATA (USB/DATI)
4. PROGRAM (PROGRAMMA)
5. CLOCK SET (IMP OROLOGIO)
- x. EXIT MENU (MENU ESCI)

**3-19.
INSTRUÇÕES DE
FILTRAGEM**

PERIGO
RISCO DE FLUXO EXCESSIVO


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

A fritadeira elétrica de 8 cabeças da Henny Penny executa automaticamente um polimento durante o arranque matinal, filtra automaticamente após cada ciclo de confeitão e requer uma única filtragem de manutenção “diária”; após a hora de ponta do almoço e no final do dia.

Filtra o óleo imediatamente após um ciclo de confeitão quando a temperatura do óleo está no modo de arrefecimento.

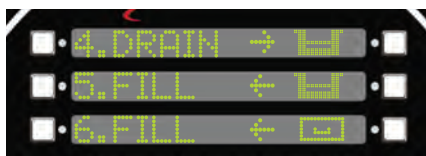
CUIDADO

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

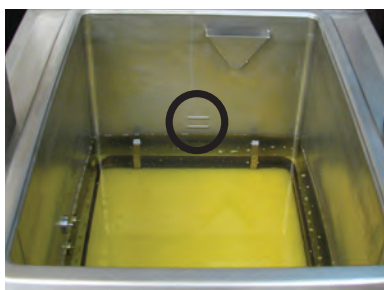
1. Mantenha premido do botão  até o mostrador exibir a mensagem *MAIN* (PRINCIPAL).
2. Prima 1 para aceder ao menu “Filter” (Filtro). Utilize os botões junto às setas no mostrador para aceder ao conjunto de opções seguinte.
3. Prima o botão de menu novamente para percorrer o conjunto de opções seguinte.

Opções de filtragem:

1. QUICK (RÁPIDA)
2. DAILY (DIÁRIA)
3. POLISH (POLIMENTO)
4. DRAIN TO PAN (DRENAR PARA O RECIPIENTE)
5. FILL FROM PAN (ENCHER A PARTIR DO RECIPIENTE)
6. FILL FROM OIL TANK (ENCHER A PARTIR DO RECIPIENTE DO ÓLEO)
7. DISPOSE (ELIMINAR)
8. CLEAN-OUT (LIMPEZA)
9. FILL FROM BULK (ENCHER A PARTIR DO SISTEMA A GRANEL)
- x. EXIT MENU (MENU DE SAÍDA)



**3-19.
INSTRUÇÕES DE
FILTRAGEM
(CONT.)**



Filtragem rápida

A opção 1 permite-lhe realizar uma filtragem rápida do óleo. A fritadeira executa automaticamente uma filtragem rápida em todos os ciclos de confeção. É possível seleccionar um ciclo de cada vez ao seleccionar esta opção.

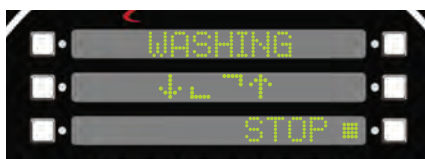
1. Após premir o botão 1 para executar uma “QUICK FILTER”, (FILTRAGEM RÁPIDA), surge a mensagem “CONFIRM” (CONFIRMAR) no mostrador. É possível cancelar ao premir o botão junto ao símbolo X ou confirmar ao premir o botão junto ao símbolo ✓.
2. Após clicar na opção YES (SIM) para confirmar, o dreno abre-se automaticamente e o óleo começa a ser drenado. O mostrador exhibe as setas para baixo indicando que está a drenar.

AVISO

Durante este ciclo de filtragem o óleo não é totalmente drenado. Preserva um nível constante durante a filtragem. O mostrador mostra as setas para baixo e para cima com uma sequência de luz de rastreabilidade para indicar que ainda está a filtrar.

3. Após alguns momentos, o dreno é encerrado e o óleo regressa à cuba. À medida que fica a cuba fica cheia, o mostrador emite um som agudo e o temporizador inicia uma contagem decrescente no canto inferior esquerdo. O mostrador mostra as setas para cima para mostrar que está a encher.
4. Em determinadas circunstâncias, a fritadeira pode não detetar o óleo que regressa à cuba e pode apresentar a mensagem “IS Pot FILLED?” (A CUBA ESTÁ CHEIA?).
5. Verifique o nível do óleo confirmar se o óleo regressou à cuba. Se o óleo estiver na marca do nível correto localizada na cuba, prima “YES” (SIM). Se o óleo não estiver no marcador de nível, prima “NO” (NÃO) e a bomba continua a bombear.

**3-19.
INSTRUÇÕES DE
FILTRAGEM
(CONT.)**

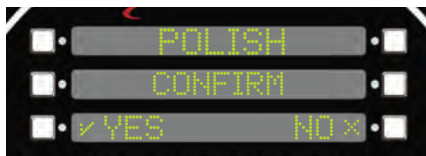


Filtragem diária

A opção 2 permite-lhe realizar uma filtragem diária do óleo. Este ciclo de filtragem efetua a drenagem completa da cuba permitindo ao utilizador limpar a mesma.

1. Após premir o botão 2 para executar uma “DAILY FILTER” (FILTRAGEM DIÁRIA), surge a mensagem “CONFIRM” (CONFIRMAR) no mostrador. É possível cancelar ao premir o botão junto ao símbolo X ou confirmar ao premir o botão junto ao símbolo √.
2. Após clicar na opção YES (SIM) para confirmar, o dreno abre-se automaticamente e o óleo começa a ser drenado. O mostrador exibe as setas para baixo indicando que está a drenar.
3. À medida que o óleo é drenado, surge um símbolo de escova para recordá-lo que deve esfregar a cuba. Utilize uma escova para esfregar as paredes e a parte inferior da cuba.
4. Surgem três mensagens no mostrador: “Fill” (Encher), “Wash” (Lavar) e “Drain” (Drenar).
 - Para lavar os restos presentes no dreno, seleccione a opção “WASH” (LAVAR) e a unidade inicia o ciclo de lavagem. O mostrador exibe a mensagem “WASHING” (LAVAGEM). Após concluída a lavagem, o mostrador exibe o mostrador anterior com opções.
 - É possível interromper o ciclo de lavagem ao premir o botão junto à opção “STOP” (PARAR).
5. Após lavar e esfregar a cuba, prima “FILL” (ENCHER) para devolver o óleo à cuba.
6. Após alguns momentos, o dreno é encerrado e o óleo regressa à cuba. À medida que fica a cuba cheia, o mostrador emite um som agudo e o temporizador inicia uma contagem decrescente no canto inferior esquerdo. O mostrador mostra as setas para cima para mostrar que está a encher.
7. Após o temporizador concluir a contagem decrescente, o mostrador apresenta a mensagem “IS Pot FILLED?” (A CUBA ESTÁ CHEIA?)
8. Verifique o nível do óleo confirmar se o óleo regressou à cuba. Se o óleo estiver na marca do nível correto localizada na cuba, prima “YES” (SIM). Se o óleo não estiver no marcador de nível, prima “NO” (NÃO) e a bomba continua a bombear.

3-19. INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM (CONT.)



Polimento

A opção 3 permite-lhe polir o óleo.

1. Após premir o botão 3 para executar o “POLISH” (POLIMENTO), surge a mensagem “CONFIRM” (CONFIRMAR) no mostrador. É possível cancelar ao premir o botão junto ao símbolo X ou confirmar ao premir o botão junto ao símbolo √.
2. Após clicar na opção YES (SIM) para confirmar, o dreno abre-se automaticamente e o óleo começa a ser drenado. O mostrador exibe as setas para baixo indicando que está a drenar.
3. É iniciado um temporizador no canto inferior esquerdo do mostrador com uma contagem decrescente de 15 minutos. Este distribui o óleo até a contagem do temporizador expirar.
4. Após a conclusão do polimento, o mostrador indica que o óleo regressa à cuba.
5. Após alguns momentos, o mostrador emite um som agudo e o temporizador é iniciado.
6. Após o temporizador concluir a contagem decrescente, o mostrador apresenta a mensagem “IS Pot FILLED?” (A CUBA ESTÁ CHEIA?)
7. Verifique o nível do óleo confirmar se o óleo regressou à cuba. Se o óleo estiver na marca do nível correto localizada na cuba, prima “YES” (SIM). Se o óleo não estiver no marcador de nível, prima “NO” (NÃO) e a bomba continua a bombear.

**3-20.
ELIMINAÇÃO A
GRANEL**

Através da opção 7 acede à opção “DISPOSE” (ELIMINAR). A opção de eliminação a granel permite que o óleo seja eliminado para um depósito de descarga externo do recipiente de drenagem.

Confirma que os controlos estão definidos de acordo com a configuração específica na localização. Consulte a secção Programação especial para obter detalhes adicionais sobre a configuração.

1. O mostrador exibe a mensagem “DRAIN Pot?” (Drenar cuba?). Prima o botão “YES” (SIM) junto ao símbolo “√”. O mostrador exibe a mensagem “DRAINING” (DRENAGEM) enquanto o óleo é drenado para o recipiente de drenagem.

Se por algum motivo for necessário cancelar a opção “DRAINING” (DRENAGEM), ao premir o botão “x!” interrompe a drenagem e fornece as opções “FILL” (ENCHER), “RESUME” (RETOMAR) ou “QUIT” (SAIR).

“FILL” (ENCHER) - Devolve o óleo drenado à cuba.

“RESUME” (RETOMAR) - Retoma a drenagem

“QUIT” (SAIR) - Regressa ao menu “FILTER” (FILTRAR)

2. Em seguida, o mostrador mostra a mensagem “PURGE” (PURGA). Este passo consiste em eliminar os vestígios de óleo usado.

Mantenha premido o botão “PUMP” (BOMBLEAR) no mostrador enquanto observa a cuba. Solte o botão quando o óleo novo começar a sair dos jatos. Aguarde alguns momentos para o óleo usado ser totalmente drenado para o recipiente.

3. Prima o botão “NEXT” (SEGUINTE) quando concluir a purga do óleo usado.
4. O mostrador apresenta a mensagem “DISPOSE” (ELIMINAR). Prima e liberte o botão “PUMP” (BOMBLEAR). O óleo usado no recipiente de drenagem começa a ser eliminado.
5. Após remover o óleo usado do recipiente de drenagem, prima o botão “STOP” (PARAR) para desligar o motor da bomba.
6. Confirme se o recipiente de drenagem não possui óleo. Se for necessário bombear o óleo, primar “PUMP” (BOMBLEAR) para prosseguir. Em seguida, prima “STOP” (PARAR) quando terminar.
7. Prima “concluído” e o mostrador apresenta a mensagem “EXIT?” (SAIR?). Prima “√YES” (√SIM) quando terminar.
8. Se o interruptor de alimentação estiver ligado, o mostrador apresenta “TURN OFF UNTIL FILLED” (DESLIGAR QUANDO ESTIVER CHEIO). Este mostrador permanece ativo até desligar a fritadeira.
9. Certifique-se de que volta a encher a fritadeira com óleo novo antes de ligá-la novamente.

**3-21.
MUDANÇA DO
INVÓLUCRO DO
FILTRO**

O invólucro do filtro deve ser substituído diariamente ou sempre que fica obstruído com restos.

Consulte a secção Montagem do recipiente de drenagem para obter instruções.

AVISO
RISCO DE QUEIMADURA

Utilize luvas ou vestuário de proteção ao desligar a união do filtro ou pode provocar queimaduras graves. Se o recipiente de filtragem for transportado com óleo, tenha cuidado para impedir a ocorrência de salpicos, caso contrário pode provocar queimaduras graves.

AVISO

Certifique-se de que as redes do filtro, o coletor de restos e os grampos do filtro estão completamente secos antes de colocar um novo invólucro do filtro, caso contrário a água dissolve o papel de filtro.

**3-22.
MODO DE LIMPEZA**

CUIDADO

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.

AVISO

Certifique-se de o interior da cuba de fritura, a abertura da válvula de drenagem e todas as partes que entram em contacto com o novo óleo estão o mais secas possível.

PERIGO
RISCO DE QUEIMADURA

NÃO FECHE A TAMPA COM ÁGUA E/OU PRODUTO DE LIMPEZA NA CUBA DE FRITURA. A ÁGUA SOB PRESSÃO FICA SOBREAQUECIDA. QUANDO A TAMPA ESTÁ ABERTA, A ÁGUA E O VAPOR EXPELIDOS PROVOCAM QUEIMADURAS GRAVES.

**3-22.
MODO DE LIMPEZA
(CONTINUAÇÃO)**

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

1. Certifique-se de que o óleo foi eliminado corretamente. Se a unidade tiver um sistema de óleo a granel, consulte a secção Eliminação a granel (secções 3-20) para obter instruções.
2. Coloque o interruptor de ALIMENTAÇÃO na posição OFF (DESLIGADO).

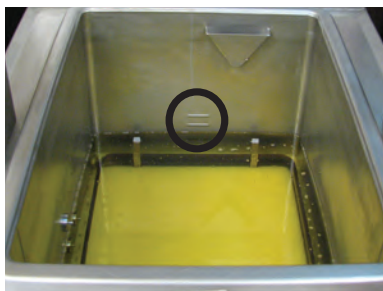


Não é recomendado deslocar a fritadeira ou o recipiente de drenagem do filtro com óleo quente. O óleo quente pode ser derramado e provocar queimaduras graves. O recipiente de drenagem do filtro deverá estar sob a fritadeira, o mais baixo possível, com a tampa no devido lugar. Antes de abrir o dreno, certifique-se de que o orifício da tampa está alinhado com esse mesmo dreno. O incumprimento destas instruções provoca salpicos de óleo e pode provocar ferimentos.

3. Levante a tampa, retire as calhas e o dispositivo de transporte da tampa e incline a tampa para trás para esta não interferir com a limpeza.
4. Encha a cuba com água quente até ao nível intermédio entre a parte inferior e os indicadores de nível do óleo.
5. Adicione 8 a 10 onças de solução de limpeza na fritadeira.



Utilize sempre óculos de proteção química ou uma máscara protetora, bem como luvas de borracha, sempre que proceder à limpeza das cubas de fritura com uma solução altamente alcalina. Evite todo e qualquer contacto da solução com os olhos ou a pele. Provoca queimaduras graves e possível cegueira. Leia cuidadosamente as instruções do produto de limpeza. Se a solução entrar em contacto com os olhos, lave completamente com água fria e procura aconselhamento médico imediatamente.



CHEMICAL
SPLASH
GOGGLES



CHEMICAL
RESISTANT
GLOVES

6. Encha a cuba com mais água quente para a água alcançar o anel de restos na parte lateral da cuba.
7. Consoante o método de limpeza preferido, consulte a secção apropriada abaixo para continuar o modo de Limpeza.

Limpeza por imersão a frio

8. Se a unidade não estiver desligada, o painel de controlo mostra a mensagem “TURN FRYER OFF” (DESLIGAR A FRITADEIRA).
9. Com a fritadeira desligada, o mostrador mostra a mensagem “-OFF-” (DESLIGADO) “(soaking)” (imersão) com “done√” (concluído√) na parte inferior direita do mostrador.
10. Utilize uma escova para esfregar periodicamente as paredes do recipiente para soltar os restos e os detritos.

**3-22.
MODO DE LIMPEZA
(CONTINUAÇÃO)**



11. Após o período pretendido terminar e de acordo com o seu critério, prima o botão junto à mensagem “done√” (concluído√).
12. O mostrador exibe “DONE SOAKING?” (CONCLUIR IMERSÃO?) “YES” (SIM) “NO” (NÃO). Se a imersão não estiver concluída, prima “NO” (NÃO para regressar ao ecrã “OFF” (DESLIGAR) “(soaking)” (imersão).

Se o processo de imersão estiver concluído, prima o botão junto ao botão “YES” (SIM) para prosseguir com a LIMPEZA: secção DRENAGEM DA ÁGUA.

Prima o botão junto à mensagem “next▶” (seguinte) para prosseguir com a drenagem da água. Consulte a opção LIMPEZA: secção DRENAGEM DA ÁGUA.

Limpeza: Drenagem da água

O mostrador mostra a mensagem “IS CART OR PAN IN PLACE?” (O CARRINHO OU RECIPIENTE ESTÁ NO LOCAL CORRETO). É necessário instalar um balde, tubo ou recipiente de drenagem sob o dreno antes de prosseguir com a drenagem.

AVISO

Se utilizar o recipiente de drenagem, retire todas as peças internas para que o recipiente fique vazio. NÃO coloque a tampa no recipiente. A tampa deve permanecer aberta neste procedimento.

Ao colocar o recipiente de drenagem sob a unidade, NÃO empurre totalmente o recipiente. Deslize-o sob a unidade para que fique sob o dreno e ainda consiga ver o recipiente.

13. Após a instalação do balde, tubo ou recipiente de drenagem, prima o botão junto à mensagem “YES√” (SIM√).
14. O mostrador exibe a mensagem “▼DRAN (hold)” (▼DRENADO (em espera)). Mantenha premido o botão aceso. A água começa a ser drenada para o balde/tubo/recipiente.
15. Quando o nível da água está num nível confortável, solte o botão e a drenagem da água é interrompida.
16. Retire o balde/tubo/recipiente sob a fritadeira e elimine-o.
17. Repita os passos seguintes até a cuba ficar vazia.
18. Após o esvaziamento da cuba, prima o botão junto à mensagem “next▶” (seguinte▶).
19. O mostrador apresenta a questão “IS POT EMPTY?” (A CUBA ESTÁ VAZIA?). Confirme se toda a água foi retirada da cuba. Prima “√YES” (√SIM) em caso afirmativo. Caso contrário, prima “NOx” (NÃOx) e prossiga com o processo de drenagem.

**3-22.
MODO DE LIMPEZA
(CONTINUAÇÃO)**

Lavagem da cuba com água limpa

20. Coloque o balde/tubo/recipiente no local correto sob o dreno.
21. O ecrã mostra a mensagem “▼OPEN DRAIN” (▼ABRIR O DRENO). Prima o botão para abrir totalmente o dreno.
22. Com o dreno aberto, utilize água limpa para lavar as paredes laterais e a parte inferior da cuba.
Certifique-se de que não enche o recipiente em demasia.
23. Após a conclusão da limpeza, prima o botão junto à mensagem “▶◀CLOSE DRN” (▶◀FECHAR DRENO) para fechar o dreno.
24. Retire o recipiente sob a fritadeira e elimine-o.
25. Repita os passos seguintes conforme necessário para assegurar que foi removido todo o produto de limpeza da cuba.
26. Após remover a água com produtos químicos da cuba, prima o botão junto à mensagem “next▶” (seguinte▶).

Purga das linhas do óleo

Este passo consiste em eliminar as linhas do óleo da água que possam ter sido deixadas devido à limpeza ou enxaguamento.

Confirme se o recipiente do óleo novo possui óleo novo.

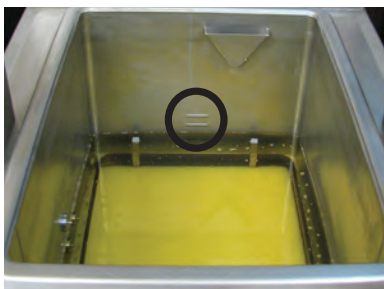
27. O mostrador exibe a mensagem “=PURGE=”▶PUMP” (=PURGA=”▶BOMBEAR).
28. Mantenha premido o botão junto à mensagem “▶PUMP” (▶BOMBEAR) até o óleo novo e limpo sair dos jatos na parte inferior da cuba.
29. Para limpar o óleo da cuba, consulte a secção **Enxaguar a cuba com água limpa**.
30. Após o enxaguamento, prima o botão junto à mensagem “next▶” (seguinte▶).

Lavagem da cuba

31. O mostrador exibe a mensagem “==WIPE==”▼OPEN DRAIN” (==LAVAR==”▼ABRIR DRENO).
32. Coloque um balde, tubo ou o recipiente de drenagem sob a fritadeira.
33. Prima o botão junto à mensagem “▼OPEN DRAIN” (▼ABRIR DRENO) para abrir o dreno.
34. Utilize uma toalha limpa para limpar as partes laterais e a parte inferior da cuba. Direcione a água e os detritos remanescentes para o dreno.
35. Prima o botão junto à mensagem “▶◀CLOSE DRN” (▶◀FECHAR DRENO) para fechar o dreno.



**3-22.
MODO DE LIMPEZA
(CONTINUAÇÃO)**



36. Retire o balde/tubo/recipiente e elimine o conteúdo.
37. Prima o botão junto à mensagem “next▶” (seguinte▶).

Confirmação de saída

38. O mostrador exibe a mensagem “EXIT CLEAN-OUT?” (SAIR DA LIMPEZA?).
39. Se o processo de limpeza for concluído, prima o botão junto à mensagem “√SIM”.
40. Se o dreno estiver aberto, o controlo fecha o dreno automaticamente.
41. O mostrador exibe a mensagem “KEEP OFF UNTIL FILLED” (MANTER DESLIGADO ATÉ FICAR CHEIO).
42. Se o interruptor de alimentação estiver na posição ON (LIGADO), coloque-o na posição OFF (DESLIGADO) para desligar a unidade.
43. Encha a cuba com óleo novo até ao indicador inferior.
44. Após encher a cuba com óleo novo, a fritadeira está pronta para as operações normais.

**3-23.
MANUTENÇÃO
PREVENTIVA**



Limpeza das guias (Nylatrons) - mensal

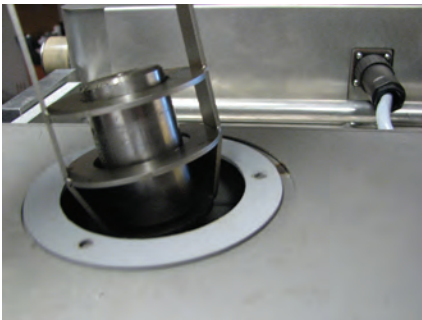
1. Pulverize o desengordurante biodegradável de produção alimentar da Henny Penny (peça n.º 12226) nos Nylatrons.
2. Levante e baixe a tampa várias vezes para espalhar o desengordurante.
3. Limpe os Nylatrons para retirar os restos alimentares e os resíduos de lubrificante e de desengordurante.

Lubrificação das rodas de transporte - anual

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

1. Retire a cobertura posterior da fritadeira.
2. Utilize a ferramenta de lubrificação (n.º de peça 12124) e coloque uma pequena quantidade de lubrificante nas quatro (4) rodas, superiores e inferiores. Certifique-se de que lubrifica os rolos dos lados esquerdo e direito.

**3-23.
MANUTENÇÃO
PREVENTIVA
(CONT.)**



Limpeza do conjunto de suporte do efeito de inércia - mensal



NÃO RETIRE O CONJUNTO DE SUPORTE DO EFEITO DE INÉRCIA ENQUANTO A FRITADEIRA ESTÁ A FUNCIONAR, CASO CONTRÁRIO PODE PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES OU OUTROS FERIMENTOS.



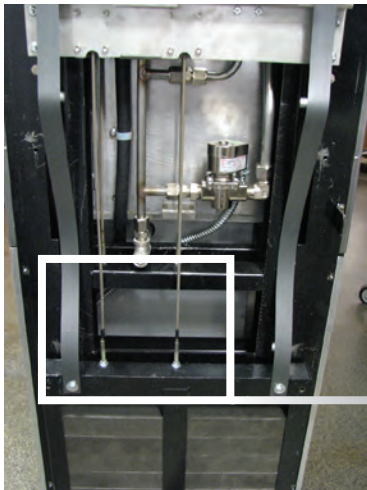
Permite o arrefecimento da torre de vaporização antes de prosseguir com os passos seguintes.

1. Desaperte os 3 parafusos de orelhas que fixam a torre de vaporização à parte superior da fritadeira. NÃO retire totalmente os parafusos da torre de vaporização.
2. Retire a torre de vaporização da fritadeira para expor o conjunto de suporte do efeito de inércia.
3. Utilize uma toalha para limpar a acumulação do conjunto de suporte do efeito de inércia.
4. Coloque o vedante na localização de fábrica ao alinhar os 3 orifícios dos parafusos.
5. Volte a instalar a torre de vaporização e aperte os 3 parafusos de orelhas.

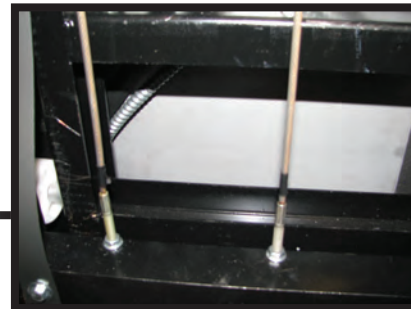
**3-23.
MANUTENÇÃO
PREVENTIVA
(CONT.)**



Figura 1



Visualização dos contrapesos com a cobertura removida



Inspecção dos cabos de contrapeso - anual

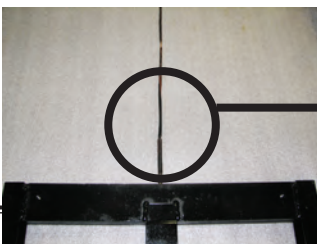
As fritadeiras de 8 cabeças da Henny Penny utilizam dois cabos no mecanismo de contrapeso que ajudam na elevação e descida da tampa. Os cabos devem ser inspecionados anualmente, quer como parte integrante de um programa de manutenção agendado ou durante uma chamada de assistência de rotina. Os cabos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

AVISO

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

1. Utilize uma chave de 3/8 pol. e retire as 6 porcas de retenção no exterior da cobertura posterior, conforme ilustrado na figura 1.
2. Levante e retire a cobertura posterior na parte inferior para soltar os pinos roscados.
3. Inspeccione os cabos de contrapeso. Se os cabos apresentarem fissuras no revestimento, ausência de peças no revestimento ou outros sinais óbvios de desgaste, contacte a assistência para substituir ambos os cabos.

**NÃO ESTÃO EM BOM ESTADO -
SUBSTITUIR**
*Fissuras no revestimento
constituem sinais óbvios de
desgaste*



CUIDADO

BOM ESTADO
Sem sinais de desgaste ou fissuras



SECÇÃO 4: PROGRAMAÇÃO

4-1. MENU DE PROGRAMAÇÃO




Esta secção mostra como pode aceder ao menu de programação (“PROG”) de modo a aceder aos programas de produtos, confeção e especiais.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. PRODUCTS (PRODUTOS) | 6. FILTER CONTROL (CONTROLO DO FILTRO) |
| 2. COOK MENUS (MENUS DE CONFEÇÃO) | 7. TECH MODE (MODO TECN.) |
| 3. SPECIAL PROGRAM (MODO DE PRO- | 8. STATS MODE (MODO DE ESTATÍSTICAS) |
| 4. DATA COMM (COMUNICAÇÃO DE DADOS) | 9. LANGUAGE (IDIOMA) |
| 5. HEAT CONTROL (CONTROLO DE AQUEC- | 10. EXIT MENU (MENU DE SAÍDA) |

4-2. PROGRAMADO DO PRODUTO



Esta secção descreve como pode programar um novo produto numa ranhura vazia ou substituir um produto atual.

- Mantenha premido o botão  até o mostrador exibir a mensagem *MAIN* (PRINCIPAL).
- Selecione a opção “4. PROG”. (“4. PROG”).
- Selecione a opção “1. PRODUCTS” (“1. PRODUTOS”).
- Introduza o código 1, 2 e 3 e o mostrador exibe a disposição atual dos produtos.
- Utilize os botões junto aos símbolos + ou - para percorrer a lista de produtos e selecione o que pretende programar.
- Assim que o produto pretendido fique no mostrador central, ao premir a seta do lado direito avança o primeiro passo na programação desse produto.
- Prima o botão junto à mensagem “<-change” (alterar) para prosseguir com a alteração do nome. O nome consiste na designação exibida na secção de títulos do mostrador.
- Utilize o teclado para selecionar a letra:

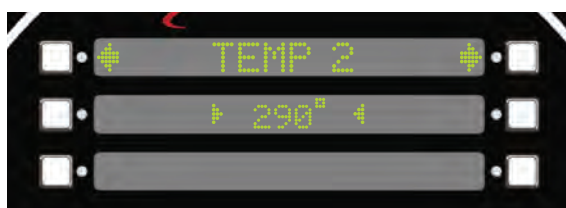
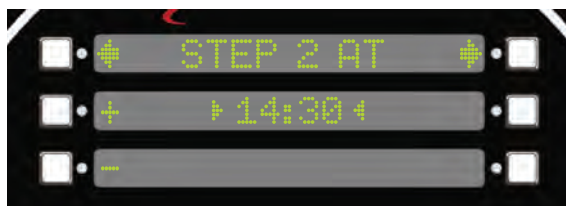


Utilize os botões junto às setas inferiores para navegar na lista de letras e números seguinte.



- Ecrã 1 - “ABCDEFGHIJ”
- Ecrã 2 - “KLMNOPQRST”
- Ecrã 3 - “UVWXYZ + - /”
- Ecrã 4 - “1234567890”
- Ecrã 5 - “Ins Del Clr”

**4-2.
PROGRAMAÇÃO
DO PRODUTO
(CONTINUAÇÃO)**

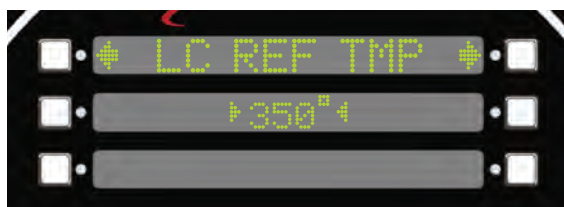
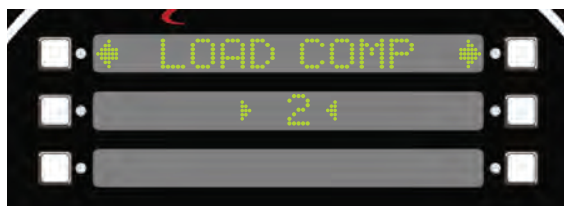
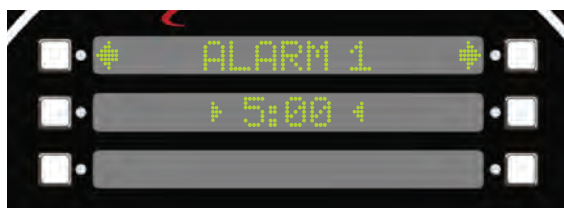
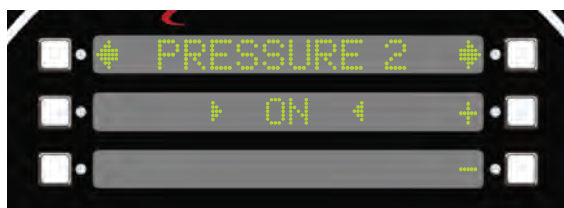


9. Prima o botão junto ao símbolo √ para confirmar a ação.
10. Prima o botão da seta para a direita para avançar para “LINK ID” (ID DA LIGAÇÃO). O ID da ligação consiste no que é exibido no menu de confeção. Este é utilizado como abreviatura ou nome curto.

Prima o botão junto à mensagem “<-change” (<-alterar) para prosseguir com a alteração do ID da ligação.

11. Utilize os botões do teclado para alterar as letras. Após estar concluído, prima o botão da seta para a direita para avançar para “COOK TIME” (TEMPO DE CONFEÇÃO).
12. Utilize os botões do teclado para alterar os minutos no temporizador. Após estar concluído, prima o botão da seta para a direita para avançar para “STEP 2 AT” (PASSO 2 ÀS).
13. A opção “STEP 2 AT” (PASSO 2 ÀS) determina em que momento são ativadas as definições da temperatura definida. Utilize os botões do teclado para alterar o tempo e, em seguida, prima a seta do lado direito para avançar para “STEP 3 AT” (PASSO 3 ÀS).
14. Introduza 0:00 no tempo em qualquer passo para concluir automaticamente o ciclo de confeção. Utilize o botão junto à seta para a direita para avançar para “TEMP 1” (TEMPERATURA 1).
15. Utilize os botões do teclado para alterar os números na temperatura. Após estar concluído, prima o botão da seta para a direita para avançar para “TEMP. 2” (TEMPERATURA 2).

**4-2.
PROGRAMAÇÃO
DO PRODUTO
(CONTINUAÇÃO)**



16. Utilize os botões do teclado para alterar os números na temperatura. Após estar concluído, prima o botão da seta para a direita para avançar para “ALARM 1” (ALARME 1).

17. Utilize os botões do teclado para alterar os números na hora do alarme. Após estar concluído, prima o botão da seta para a direita para avançar para “LOAD COMP” (COMP. DE CARGA).

18. Utilize os botões do teclado para introduzir o valor “LOAD COMP” (COMP. DE CARGA) (Compensação de carga). Uma definição de 0 desativa a funcionalidade de Compensação de carga.

19. Utilize o botão + ou - para definir a “LOAD COMP REF” (REF. DE COMP. DE CARGA) (Compensação de carga) como “SETPT” (PONTO PREDEF.) (ponto predefinido) ou “OTHER” (OUTRO).

Se seleccionar a opção “OTHER” (OUTRO), prima o botão da seta para a direita para avançar para “LC REF TEMP” (TEMP. DE REF. LC).

20. Utilize o teclado para introduzir a temperatura para o cálculo da compensação de carga como referência. Prima √ para confirmar. Prima o botão da seta para a direita para avançar para “FULL HEAT” (AQUECIMENTO COMPLETO).

21. Utilize o teclado para introduzir a duração do aquecimento completo a aplicar no início do ciclo de confeção, antes dos interruptores do painel de controlo no “PC” iniciarem o controlo do aquecimento. Em seguida, prima √ para confirmar. Prima a seta para a direita para avançar para “PC FACTOR” (FATOR PC).



22. Utilize o teclado para introduzir o intervalo de temperatura para o aquecimento por impulsos. Consiste no número de graus abaixo do ponto predefinido (durante a confeção) no qual o aquecimento por impulsos é utilizado, o que pode evitar um nível excessivo. Quanto mais pequena é a definição, mais se aproxima do controlo de aquecimento termostático. Defina como 0 to para colocar a unidade a confeccionar em aquecimento completo. Prima √ para confirmar. Prima a seta para a direita para avançar para “BATCH SIZE REQD?” (TAMANHO DO LOTE NECESSÁRIO).

23. “BATCH SIZE REQD?” (TAMANHO DO LOTE NECESSÁRIO) destina-se às unidades com Sistemas de projecção online. Ao seleccionar “YES” (SIM) solicita ao utilizar a introdução do tamanho do lote após a confeção do respetivo produto.



**4-3.
PROGRAMAÇÃO
ESPECIAL**

Esta secção mostra como pode aceder à área do Programa especial dos comandos de modo a programar os menus de confeção, relógio e outras funcionalidades.

1. Mantenha premido  do botão até o mostrador exibir a mensagem *MAIN* (PRINCIPAL).
2. Introduza o código: 1, 2, 3
3. Prima o botão  novamente para aceder ao conjunto de opções seguinte.
4. Prima 4 para aceder ao menu “PROG” (PROGRAMAS). Utilize os botões junto às setas no mostrador para aceder ao conjunto de opções seguinte. A programação especial é composta pelas seguintes opções:
5. Utilize as setas para a esquerda e para a direita para percorrer as opções.

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (UNIDADE DE EXIBIÇÃO DA TEMPERATURA)

SP-2 • OPERATION LANGUAGE (IDIOMA DA OPERAÇÃO)

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (INÍCIO DO SISTEMA)

SP-4 • OPS SYSTEM ENABLED? (SISTEMA OPS ATIVADO?)

SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness) (VOLUME DE ÁUDIO (nível de ruído))

SP-6 • AUDIO TONE (Frequency) (TOM DE ÁUDIO (frequência))

SP-7 • MELT CYCLE SELECTION (SELECIONAR CICLO FUSÃO)

SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (ARRANQUE DO POLIMENTO ATIVADO?)

SP-9 • STARTUP: GO WHERE? (ARRANQUE: ONDE?)

SP-10 • COOK MENUS (Cook Menu Configuration) (MENUS DE CONFEÇÃO (configuração do menu de confeção))

SP-11 • COOK MENU BUTTONS (BOTÕES DO MENU DE CONFEÇÃO)

SP-12 • COOK DONE: GO WHERE? (CONFEÇÃO CONCLUÍDA: ONDE?)

SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (MINUTOS DO MENU AUTOMÁTICO)

SP-14 • AUTO-MENU: GO WHERE? (MENU AUTOMÁTICO: ONDE?)

SP-15 • COOL TEMPERATURE (TEMPERATURA DE ARREFECIMENTO)

SP-16 • PRODUCT PROG: STEP “TIME1>TIME2>TIME3)? (PROG. DE PRODUTOS: PASSO “HORA1>HORA2>HORA3)?)

SP-17 • BULK DISPOSE? (ELIMINAÇÃO A GRANEL?)

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (ABASTECIMENTO DE ÓLEO A GRANEL?)

SP-19 • COOKING: SHOW PSI? (CONFEÇÃO: MOSTRAR PSI?)

SP-20 • CHANGE MGR CODE (ALTERAR CÓDIGO MGR)

SP-21 • CHANGE USAGE CODE (ALTERAR CÓDIGO DE UTILIZAÇÃO)

SP-1 • UNIDADE DE EXIBIÇÃO DA TEMPERATURA

1. Utilize os botões + ou - para alterar entre graus Fahrenheit (F°) ou Celsius (C°).

SP-2 • IDIOMA DA OPERAÇÃO

1. Utilize os botões + ou - para percorrer a lista de idiomas.

SP-3 • INÍCIO DO SISTEMA

1. Mantenha premido o botão junto à mensagem “hold->” (manter->) durante três segundos.
2. O sistema é reiniciado com as definições padrão.

**4-3.
PROGRAMAÇÃO
ESPECIAL
(CONTINUAÇÃO)**

SP-5 • VOLUME DE ÁUDIO (nível de ruído)

1. Utilize os botões + ou - para ajustar o volume do altifalante entre 0-10.
2. Prima qualquer um dos botões para testar o som.

SP-10 • MENUS DE CONFEÇÃO (configuração do menu de confeção)

1. Utilize os botões + ou - para percorrer as opções do menu de confeção.
 - 4+TITLE (4+TÍTULO)
 - 5+NEXT (5+SEGUINTE)
 - 6 ITEMS (6 ITENS)

Consulte a secção *OPÇÕES DOS MENUS* para obter descrições e exemplos.

SP-17 • ELIMINAÇÃO A GRANEL?

1. Utilize os botões + ou - para percorrer as três opções:
 - “NONE” (NENHUM)
 - “FRONT” (DIANTEIRO)
 - “REAR” (POSTERIOR)
2. “NONE” (NENHUM) - A eliminação do óleo é efetuada para um carrinho ou transportador de eliminação.
3. “FRONT” (DIANTEIRO) - A eliminação é efetuada através do bombeamento da ligação do tubo flexível dianteiro ao manter premido o botão aceso.
4. “REAR” (TRASEIRO) - A eliminação é efetuada através da ligação de bombeamento traseira.

SP-18 • ABASTECIMENTO DE ÓLEO A GRANEL?

1. Utilize os botões + ou - para seleccionar as opções “YES” (SIM) ou “NO” (NÃO) consoante a disponibilidade do abastecimento de óleo a granel para o enchimento do recipiente do óleo ATO e da cuba com óleo novo.

SECÇÃO 5: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

5-1. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS


PROBLEMA	CAUSA	CORREÇÃO
A fritadeira foi ativada, mas continua completamente inoperacional	<ul style="list-style-type: none"> Abra o circuito 	<ul style="list-style-type: none"> Fritadeira ligada Verifique o disjuntor ou o fusível na parede
Pressão de descarga ausente no final do ciclo de confeção	<ul style="list-style-type: none"> Solenóide ou linha de descarga obstruída 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue e permita o arrefecimento da fritadeira para libertar a pressão na cuba de fritura; limpe todas as linhas, solenóides e recipientes de descarga
Ventilações da válvula de descompressão	<ul style="list-style-type: none"> Pressão operacional demasiado elevada Conjunto de suporte do efeito de inércia obstruído 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue a fritadeira e permita o arrefecimento da mesma para libertar a pressão na cuba de fritura; limpe o conjunto de suporte do efeito de inércia; consulte a secção Manutenção preventiva
Não acumulação de pressão	<ul style="list-style-type: none"> Produto insuficiente na cuba de fritura Espaçador metálico de expedição não removido do conjunto de suporte do efeito de inércia. Pressão não programada Vedante da tampa com derrame 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque o produto de plena capacidade na cuba de fritura ao utilizar óleo novo. Retire o espaçador de expedição; consulte a secção Instruções de desempacotamento Verifique a programação Inverta ou substitua o vedante da tampa
O óleo não aquece	<ul style="list-style-type: none"> Válvula de drenagem aberta Limite de alta temperatura acionado 	<ul style="list-style-type: none"> Encerre a válvula de drenagem. Reinicie o limite de alta temperatura; consulte a secção Componentes operacionais
Formação de fumo ou derrames	<ul style="list-style-type: none"> Consulte o gráfico de prevenção de derrames na fritadeira e a parte inicial da secção operacional presente neste manual 	<ul style="list-style-type: none"> Siga os procedimentos de prevenção de derrames presentes no gráfico
O óleo não está a drenar	<ul style="list-style-type: none"> Válvula de drenagem obstruída 	<ul style="list-style-type: none"> Retire a haste de limpeza através da válvula de drenagem aberta
O motor de filtragem não funciona	<ul style="list-style-type: none"> Motor sobreaquecido 	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie o motor; consulte a secção Reinício manual do protetor do motor da bomba de filtragem

AVISO

Estão disponíveis mais informações detalhadas sobre resolução de problemas no manual técnico, disponível em www.hennypenny.com ou 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

**5-2.
CÓDIGOS DE ERRO**

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

MOSTRADOR	CAUSA	CORREÇÃO
<p>“E-4 “CPU TOO HOT” (CPU DEMASIADO QUENTE)</p>	<p>Sobreaquecimento do painel de controlo</p>	<p>Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exibir a mensagem “E04”, o painel de controlo está demasiado quente; verifique a existência de sinais de sobreaquecimento no painel de controlo; quando o painel de controlo arrefecer, os comandos devem voltar ao normal; se a mensagem “E04” permanecer exibida, substitua o painel de controlo</p>
<p>“E-5” “OIL TOO HOT” (ÓLEO DEMASIADO QUENTE)</p>	<p>Sobreaquecimento do óleo</p>	<p>Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exibir a mensagem “E05”, os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados; quando a unidade arrefecer, os comandos devem voltar ao normal; se a mensagem “E05” permanecer exibida, substitua o painel de controlo.</p>
<p>“E-6A” “MAIN TEMP PROBE FAILED” (FALHA NA SONDA DE TEMPERATURA PRINCIPAL) (Interrupção)</p>	<p>Falha do sensor de temperatura</p>	<p>Coloque o interruptor na posição OFF (DESLIGADO) e, em seguida, coloque-o na posição ON (LIGADO); se o mostrador exibir a mensagem “E06”, a sonda de temperatura deve ser verificada; quando a sonda de temperatura é reparada ou substituída, os comandos devem voltar ao normal, e a mensagem “E06” permanecer exibida, substitua o painel de controlo.</p>
<p>“E-6B” “MAIN TEMP PROBE FAILED” (FALHA NA SONDA DE TEMPERATURA PRINCIPAL) (Curto-circuito)</p>		
<p>“E-10” “HIGH LIMIT TRIPPED” (LIMITE SUPERIOR ACIONADO)</p>	<p>O limite superior de estado sólido foi acionado</p>	<p>Reinicie o interruptor de limite superior</p> 

MOSTRADOR	CAUSA	CORREÇÃO
“E-13”	Avaria no transdutor de pressão	<ul style="list-style-type: none"> • Substitua o transdutor de pressão
“E-14” “PRESSURE TOO HIGH” (PRESSÃO DEMASIADO ELEVADA)	A pressão no interior da cuba de fritura é demasiado elevada	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a câmara do conjunto de suporte do efeito de inércia quanto a obstruções • Verifique a passagem de descara do vapor quanto a obstruções
“E-18A” “LEVEL SENSOR FAILED” (FALHA NO SENSOR DE NÍVEL) (Interrupção)	Avaria na sonda do nível do óleo	<ul style="list-style-type: none"> • Em caso de interrupção, verifique a ligação • Substitua a sonda
“E-18B” “LEVEL SENSOR FAILED” (FALHA NO SENSOR DE NÍVEL) (Curto-circuito)		
“E-41P” “-1- LOST” (-1- PERDIDO)	Os dados do sistema foram perdidos. A cópia da RAM e a cópia armazenada das definições foram perdidas. As definições são repostas de acordo com as predefinições de fábrica	<ul style="list-style-type: none"> • Substitua o painel de controlo se isto ocorrer repetidamente
“E-41S” “SYSTEM DATA LOST” (DADOS DO SISTEMA PERDIDOS)	Os dados do sistema foram perdidos. A cópia da RAM e a cópia armazenada das definições foram perdidas. As definições são repostas de acordo com as predefinições de fábrica	<ul style="list-style-type: none"> • Substitua o painel de controlo se isto ocorrer repetidamente
“E-46C” “INTERNAL SD MEM ERR” (ERRO NA MEMÓRIA INTERNA DO CARTÃO SD)	Problemas com o cartão microSD	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o cartão está fora da ranhura
“E-46W” “DATA SAVE FAILED” (FALHA AO GUARDAR DADOS)	Não foi possível comunicar e guardar dados no cartão microSD Ficheiro corrompido	<ul style="list-style-type: none"> • Substitua o painel de controlo se isto ocorrer repetidamente

MOSTRADOR	CAUSA	CORREÇÃO
<p>“E-47” “ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED” (FALHA NO SISTEMA ANALÓGICO OU INCAPACIDADE DE ALCANÇAR OS 12 VOLTS)</p>	<p>Problema na leitura as entradas do conversor analógico a digital A a D</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie a unidade CPU • Substitua o painel de controlo
<p>“E-48” “INPUT SYSTEM ERROR” (ERRO DO SISTEMA DE ADMISSÃO)</p>	<p>Avaria na unidade CPU</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Substitua o painel de controlo
<p>“E-54C” “MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE” (AVARIA DO CIRCUITO PRINCIPAL DA TEMPERATURA)</p>	<p>Avaria na unidade CPU</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie a unidade CPU • Substitua o painel de controlo
<p>“E-54D” “MAIN TEMP DSC ERROR” (ERRO NA UNIDADE DSC DE TEMPERATURA PRINCIPAL)</p>	<p>Avaria na unidade CPU</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inicie a unidade CPU • Substitua o painel de controlo
<p>“E-70A” “FAN JUMP MISSING” (AUSÊNCIA DE IMPULSO DA VENTONHA)</p>	<p>O fio de comutação está solto ou ausente do conector de 15 pinos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o conector quanto ao estado da ligação
<p>“E-70B” “PWR SWITCH OR WIRES FAILED” (FALHA NOS FIOS OU INTERRUPTOR PWR)</p>	<p>Curto-circuito nos fios/ligação solta O interruptor de alimentação pode estar avariado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a ligação • Substitua o interruptor de alimentação
<p>“E-70C” “DRN JUMPER MISSING” (COMUTADOR DO DRENO AUSENTE)</p>	<p>Ligação solta no conector de 15 pinos</p>	<p>Verifique a ligação</p>

MOSTRADOR	CAUSA	CORREÇÃO
“E-84”		Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
“E-85A” “LID LOCK EXT SWITCH MISSING” (INTERRUPTOR EXTERNO DE BLOQUEIO DA TAMPA AUSENTE)		Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
“E-85B” “LID LOCK EXT SWITCH STUCK ON” (INTERRUPTOR EXTERNO DE BLOQUEIO DA TAMPA PRESO)		Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
“E-85C” “LID LOCK RET SWITCH STUCK ON” (INTERRUPTOR RET. DE BLOQUEIO DA TAMPA AUSENTE)		Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
“E-85D” “LID LOCK RET SWITCH STUCK ON” (INTERRUPTOR RET. DE BLOQUEIO DA TAMPA AUSENTE)		Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
“E-85E” “LID LOCK CABLE ERROR” (ERRO NO CABO DE BLOQUEIO DA TAMPA)		Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.
“E-93” “24V DC SUPPLY” (ALIMENTAÇÃO CC DE 24 V.)		Se solicitar assistência externa, contacte o seu distribuidor local ou o número 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.



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 - 197 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 10-16-15

Portuguese