

## **Henny Penny**

### **Fritadeira aberta**

- Model OFE/OFG-323**
- Model OFE/OFG-322**
- Model OFE/OFG-321**
- Model OFE/OFG-324**
- Model OEA/OGA-321**
- Model OEA/OGA-322**
- Model OEA/OGA-323**

---

# **MANUAL DE SERVIÇO**

---



**AVISO**

Colocar num local bem visível as instruções a seguir se o utilizador sentir cheiro a gás. Obtenha estas informações junto do seu fornecedor de gás.



**PARA SUA SEGURANÇA, NÃO GUARDE NEM USE  
GASOLINA NEM OUTROS LÍQUIDOS OU VAPORES  
INFLAMÁVEIS NA ÁREA DESTA OU DE  
QUALQUER OUTRO APARELHO**

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

**AVISO**

**AVISO:** Os erros de instalação, afinação, alteração, assistência ou manutenção podem provocar danos materiais, ferimentos ou a morte. Antes de instalar ou fazer a manutenção deste equipamento, leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção.



## SECÇÃO 1. INTRODUÇÃO

### SEGURANÇA

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

Perigo capaz de provocar ferimentos graves, como



queimaduras do segundo ou terceiro grau.

**AVISO**

Procedimento que, se não for executado devidamente, pode causar ferimentos pessoais.

**CUIDADO**

Procedimento que, se não for executado devidamente, pode danificar a unidade.

**NOTA**

Informação importante.

### ASSISTÊNCIA

Para a assistência, contacte:

- O Distribuidor Local
- A Sede da Empresa, em Eaton, Ohio, EUA - 937-456-8417.



## SECÇÃO 2. INSTALAÇÃO

### INTRODUÇÃO

#### NOTA

A unidade deve ser instalada por técnicos qualificados.

#### AVISO

Não perfure a unidade com objectos tais como brocas ou parafusos, pois poderá danificar componentes ou ser vítima de choque eléctrico.

### SELECÇÃO DO POSICIONAMENTO

Para evitar salpicos da gordura de fritar, instale a fritadeira num local em que não se possa movimentar ou inclinar, ou então use calços.

#### CUIDADO

A folga mínima para todas as unidades a gás é de 10,16 cm em relação a todos os materiais combustíveis, tanto dos lados como atrás.

### NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

Para um funcionamento correcto, nivele a unidade nos sentidos lateral e longitudinal. Coloque um nível de bolha nas áreas planas em redor da aba da panela de fritura e na divisória central. Afine os rodízios até a unidade ficar nivelada.

### VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

Os vapores e odores deverão ser encaminhados para uma chaminé ou dispositivo de ventilação adequado.

#### NOTA

Consulte os bombeiros ou os agentes da protecção civil para se inteirar dos códigos de ventilação locais e nacionais adequados.

#### AVISO

Não ligue nenhuma extensão à conduta de extracção do gás. Se o fizer, o queimador poderá funcionar deficientemente, acabando por avariar ou provocar uma inversão do fluxo do gás.

## ABASTECIMENTO DE GÁS

Os requisitos do gás a utilizar estão discriminados na chapa sinalética cravada no interior da porta da frente.

Potência por panela de fritura: 85.000 BTU/h (26,38 KW/h)



**NÃO TENTE UTILIZAR NENHUM TIPO DE ABASTECIMENTO DE GÁS ALÉM DO ESPECIFICADO NA CHAPA SINALÉTICA O ABASTECIMENTO INCORRECTO DO GÁS PODE PROVOCAR UM INCÊNDIO OU EXPLOSÃO.**

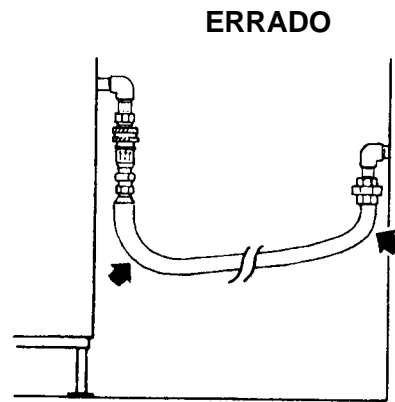
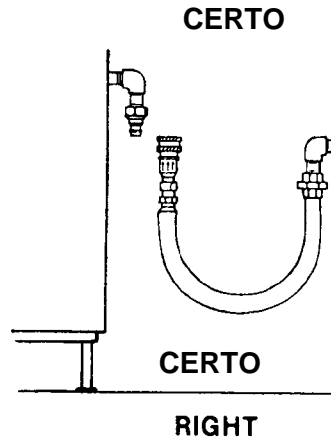


Para evitar possíveis ferimentos graves:

- A instalação deverá obedecer aos padrões e códigos nacionais.



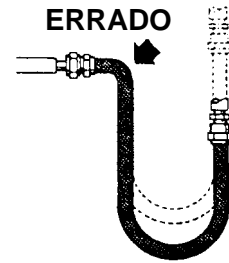
ABASTECIMENTO DE GÁS (Continuação)



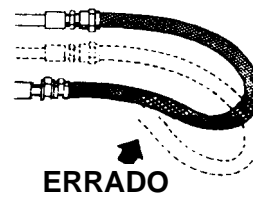
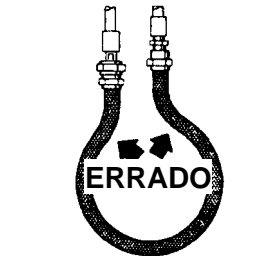
CERTO



CERTO



CERTO



**ABASTECIMENTO DE GÁS** Para permitir a deslocação da unidade para limpeza:  
Instale uma válvula manual de admissão de gás e uma união desconectável.

É necessária uma imobilização por cabo, para prevenir danos na tubagem flexível do gás. Consulte as instruções facultadas pelo fabricante da tubagem do gás.

**CUIDADO**

Não afine o interruptor de pressão do vácuo. Vem regulado de fábrica para proporcionar a máxima eficácia.

**ENSAIO DE FUGAS DE GÁS****NOTA**

Depois de instaladas todas as tubagens do gás, deverá proceder a um ensaio de fugas de gás. Com um pincel, espalhe água ensaboada sobre todas as junções. Se surgirem bolhas há uma fuga de gás, pelo que a união dos tubos terá de ser refeita.



Nunca use um fósforo aceso ou qualquer outra chama para procurar fugas de gás, pois poderá provocar uma explosão e/ou ferimentos graves nas pessoas presentes.

**REGULADOR DE PRESSÃO**

A pressão do gás vem regulada da seguinte forma:

- Natural: 8,7 mbar
- Propano: 24,9 mbar

**REQUISITOS ELÉCTRICOS**

- 230 V, 50 Hz., Monofásicos

**UNIDADES A GÁS DA SÉRIE OFG-320**

A instalação da ficha eléctrica do aparelho deverá obedecer aos padrões e códigos nacionais.

**AVISO**

**LIGUE A TOMADA DE LIGAÇÃO À MASSA (TERRA)** Esta fritadeira **TERÁ DE FICAR** devidamente ligada à massa, caso contrário poderão ocorrer choques eléctricos. Consulte as normais locais para os procedimentos correctos de ligação à massa.

**REQUISITOS ELÉCTRICOS**  
**UNIDADES ELÉCTRICAS**  
**SÉRIE OFE-320**

	<b>(Por Painela)</b>		
Volts	Fases	Kw	Amp
380-415	3	14.4	20

**AVISO**

Instale um interruptor suplementar dotado de disjuntor ou fusível com a capacidade correcta, num local conveniente, entre a unidade e a tomada de energia eléctrica.

**NUNCA DESLIGUE A TOMADA DE LIGAÇÃO À MASSA (TERRA)** A unidade deve ficar devidamente ligada à massa, caso contrário poderão ocorrer choques eléctricos. Consulte as normais locais para os procedimentos correctos de ligação à massa.

**NOTA**

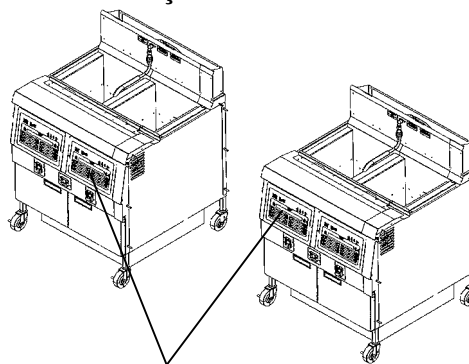
As normas da UE exigem que a ligação da unidade ao bloco terminal seja feita com um fio de 6 mm.

**INSTRUÇÕES DE ACOPLAMENTO**

As instruções seguintes referem-se ao acoplamento de duas unidades. Veja o número de identificação de cada peça, figura 2-1

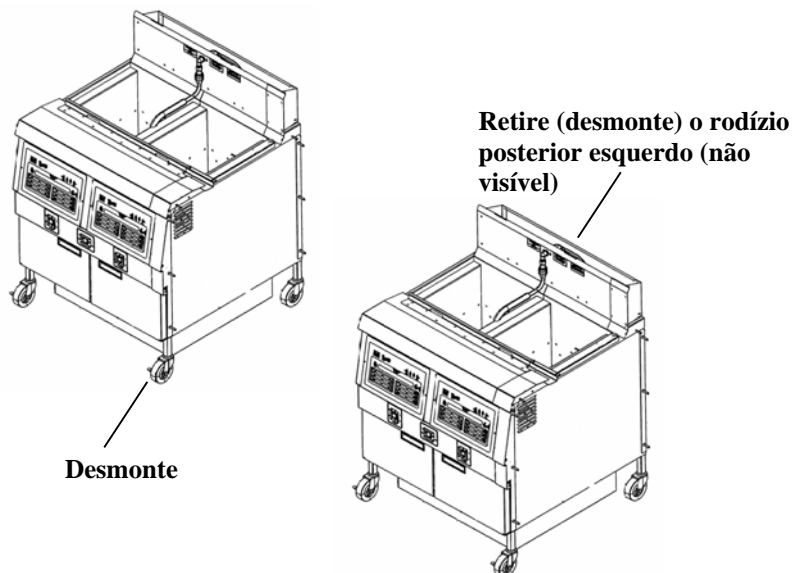
1. Retire todos os objectos dos lados das duas fritadeiras.

**Figura 2-1**  
**Remoção do Painel de Controlo**

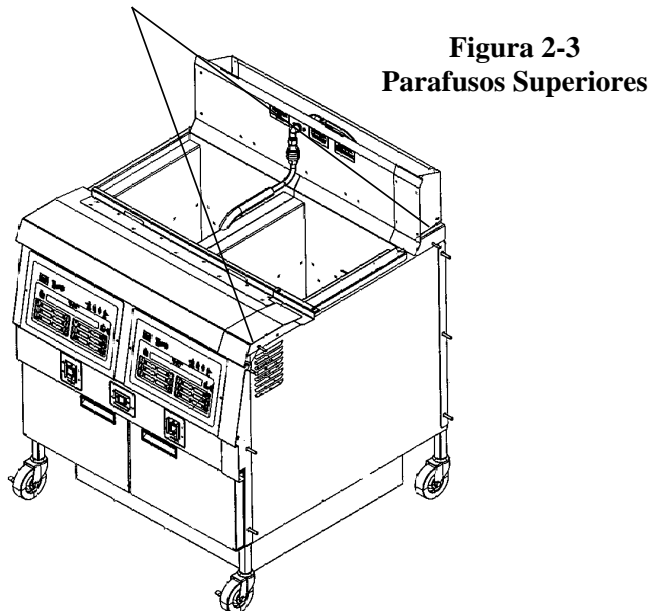


**Retire os Painéis de Controlo**

3. Coloque as duas unidades lado a lado, com uma pequena folga entre elas.

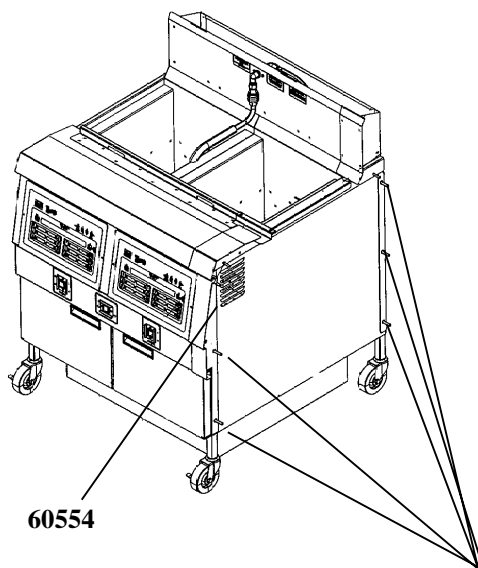
**INSTRUÇÕES DE ACOPLAMENTO  
(Continuação)****4. Figura 2-2  
Remoção dos Rodízios**

5. Prevendo uma futura utilização, prenda os rodízios à parte traseira da unidade, com os fios próprios (EF02-041).
6.
  - a. Coloque uma anilha de 7,9 mm (peça nº WA01-017) num parafuso de 76,2 mm (peça nº SC01-227), e insira-o de modo a atravessar as duas unidades, conforme indicado na Figura 2-3.
  - b. Coloque outra anilha (WA01-017) no extremo do parafuso, e enrosque sem apertar as porcas tamanho 20 (peça nº NS02-011) nos parafusos.



**INSTRUÇÕES DE ACOPLAMENTO**  
(Continuação)

**7. Figura 2-4**  
**Parafusos Laterais**

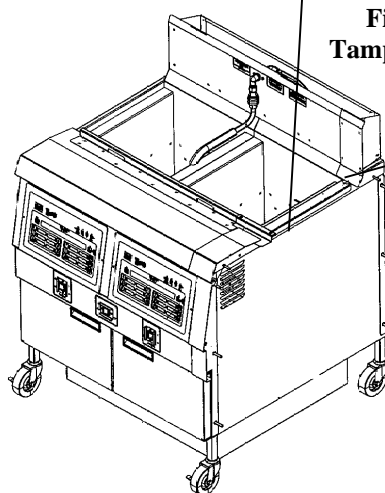


60554

- a. Enfie uma anilha de 7,9 mm (WA01-017) num parafuso de 76,2 mm (SC01-215).
- b. Enfie outra anilha (WA01-017) no extremo dos parafusos e enrosque, sem apertar, as porcas tamanho 20

8. Aperte todos os fechos.
9. Coloque a tampa (60593) sobre o espaço entre as fritadeiras. (Figura 2-5)
- 10.

**Figura 2-5**  
**Tampa Posterior**

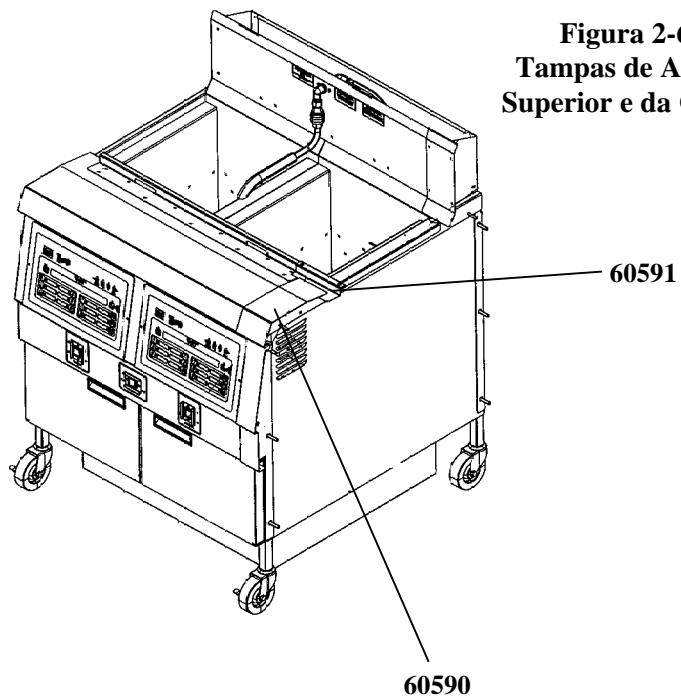


60599  
Abra (fure) orifícios com 6 mm de diâmetros.

Aplique silicone nas bordas e aperte com 4 porcas 32 (NS02-007).

**INSTRUÇÕES DE ACOPLAMENTO**  
**(Continuação)**

11. Aplique silicone nas bordas, e aperte 60591 e 60590 com parafusos 8-32 (SC01-13) e porcas 8-32 (NS02-007).



**Figura 2-6**  
**Tampas de Apoio**  
**Superior e da Cesta**

12. Aplique silicone em todas as folgas.

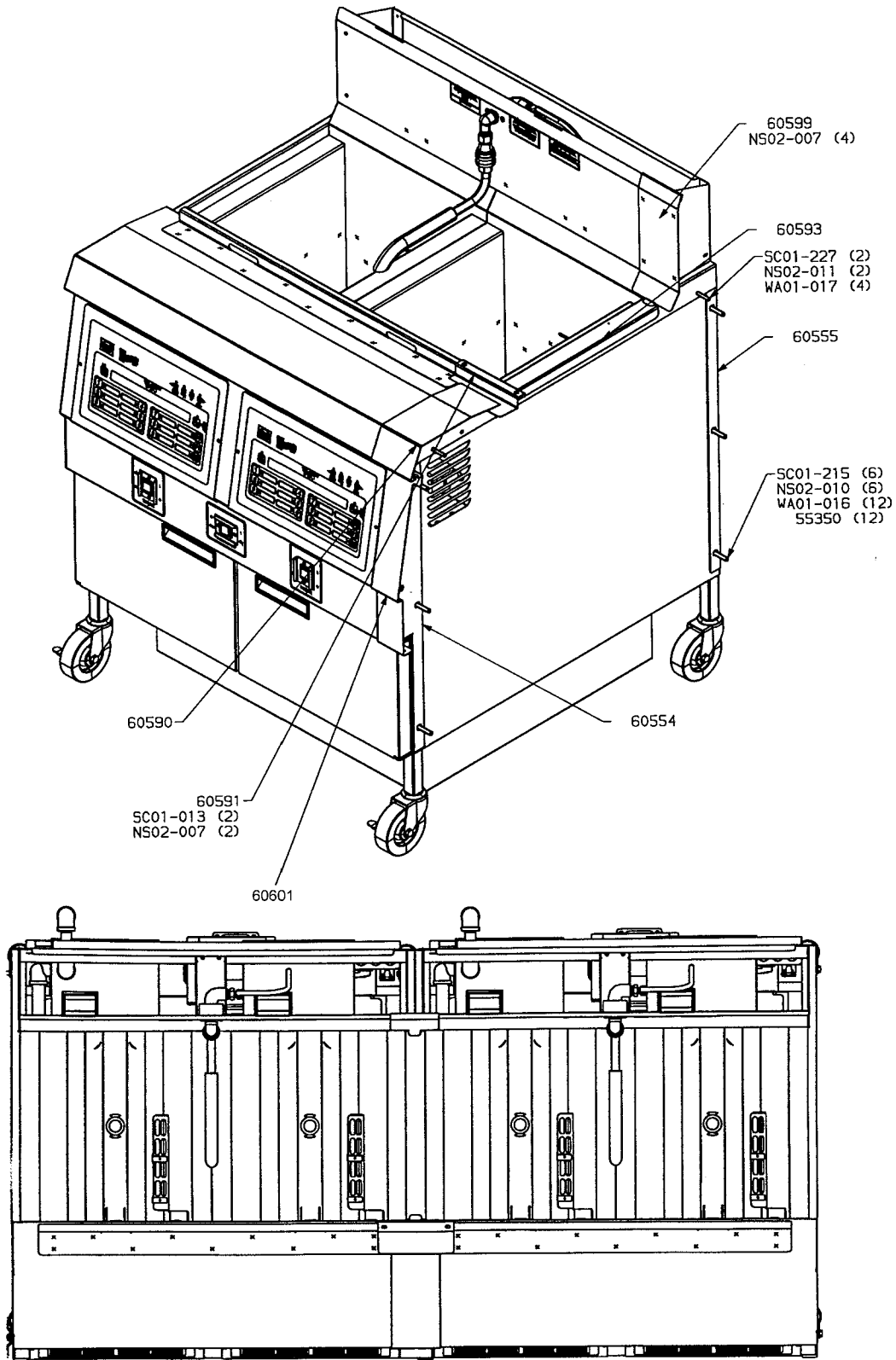


Figura 2-1













## SECÇÃO 3. OPERAÇÃO

### CONTROLOS DE OPERAÇÃO

A Figura 3-1 mostra a finalidade dos 12 controlos de produto, e a Figura 3-2 mostra a finalidade dos 6 controlos de produto.

Fig. N°	Item N°	Descrição	Função
3-1	1	 HEAT ON	Acende quando o controlo indica a necessidade de aquecimento.
3-1 3-2	2	Mostrador Digital	Indica a temperatura da gordura de fritar, a contagem regressiva, e as selecções quando em modo de Programa.
3-1	3	 WAIT	Pisca quando a gordura de fritar NÃO ESTÁ à temperatura correcta de fritar.
3-1	4	 READY	Acende quando a temperatura da gordura de fritar está 5° acima ou abaixo da temperatura de fritar.
3-1	5	 INFO	Prima para mostrar a temperatura actual da gordura de fritar, a temperatura de fritar, o desempenho da fritura e o tempo restante num ciclo de espera. No modo Programa, indica as regulações anteriores.
3-1 3-2	6 & 7 Programa.	 DOWN  UP	Serve para ajustar o valor indicado, nas regulações do modo
3-1 3-2	8	 PROG	Prima para aceder aos modos de Programa. Já dentro do modo Programa, serve para passar à regulação seguinte.
3-1 3-2	9		Serve para iniciar e terminar os ciclos de fritura, e para parar o temporizador no final de um ciclo de espera.
3-1 3-2	10	Janela dos Cartões de Menú	Mostra o nome do produto alimentar seleccionado.
3-1	11	Botões de Selecção	Seleccionam os produtos alimentares que vão ser cozinhados. (nas fritadeiras auto-elevadoras, os botões 6 e 12 destinam-se a fazer subir as cestas.)

**Figura 3-1**  
**Controles, 12 Produtos**

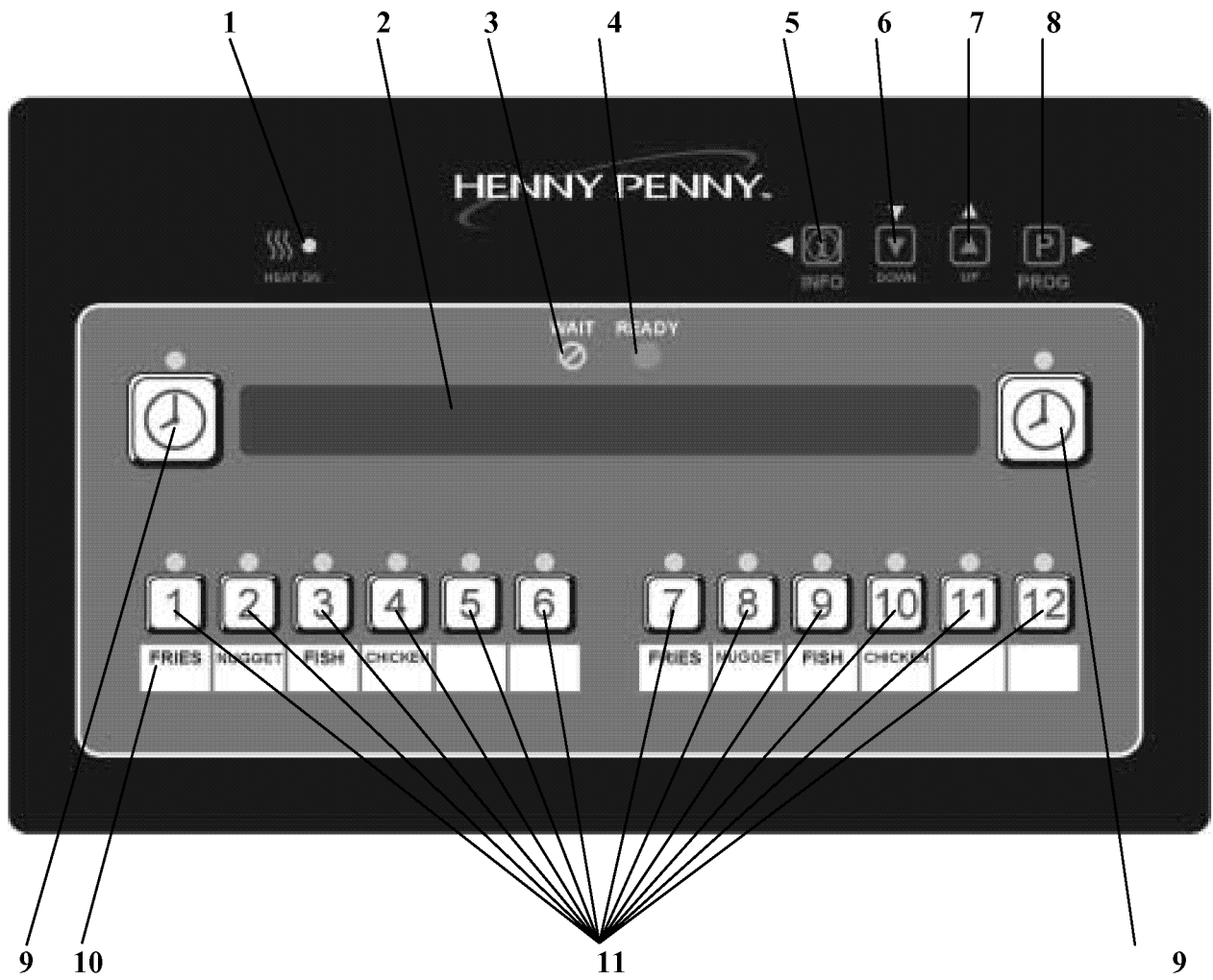
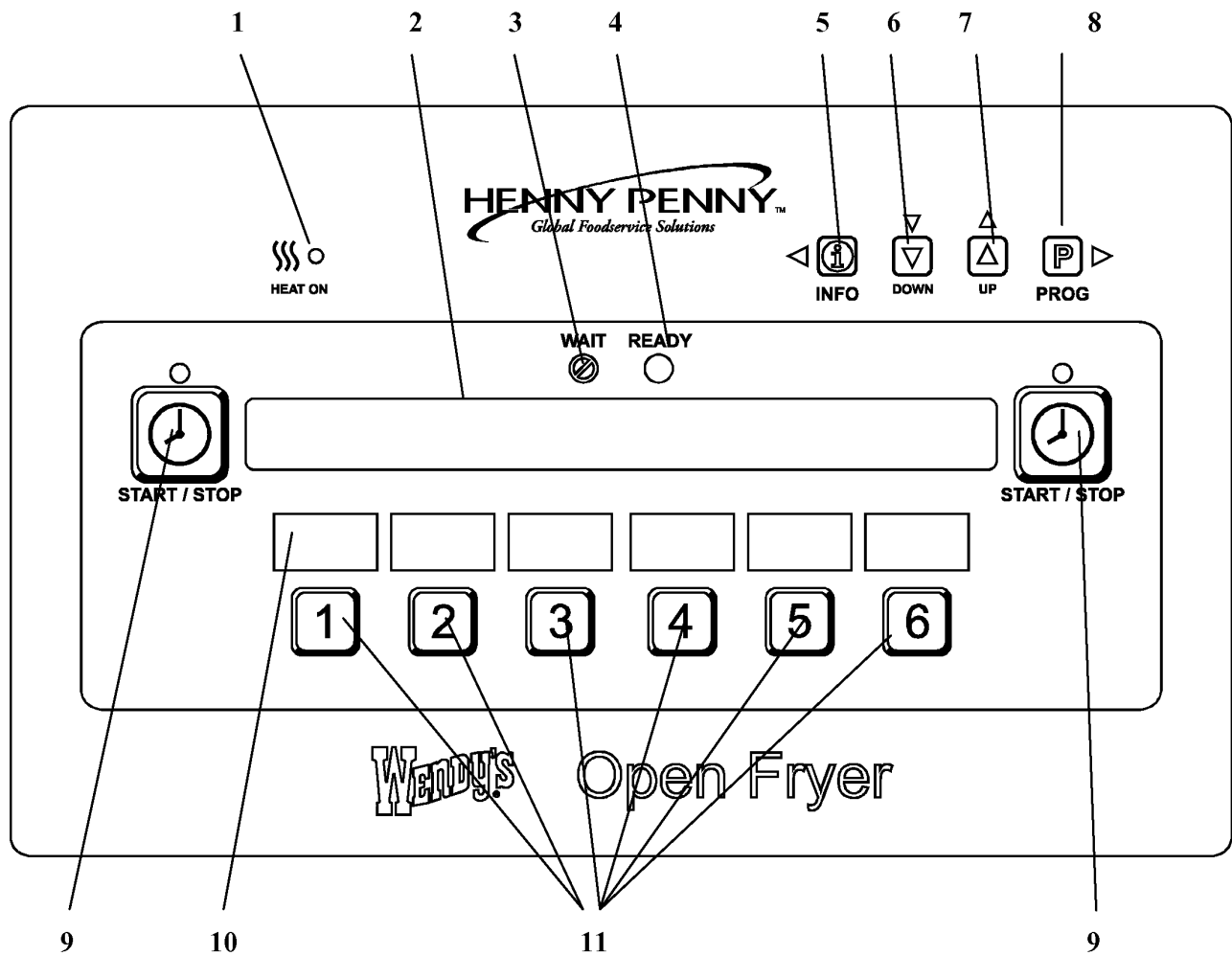


Figura 3-2  
Controles, Seis Productos



- 3-2. ENCHIMENTO OU ADIÇÃO DE GORDURA DE FRITAR** Use exclusivamente gorduras de fritar da melhor qualidade. A unidade precisa de 24,94 kg de gordura de fritar em cada panela de fritar.

Todas as panelas de fritar possuem inscritas, na parede posterior, duas marcas (linhas) de nível.

- **Linha Superior = Gordura de Fritar Quente**
- **Linha Inferior = Gordura de Fritar Fria**

**AVISO**

Mantenha a gordura de fritar quente na linha superior de cada uma das panelas, caso contrário pode provocar um incêndio. Recomendamos o uso de luvas enquanto estiver em contacto com gordura de fritar quente. Tanto a gordura de fritar como todas as partes metálicas que estão em contacto com ela ficam extremamente quentes, podendo provocar queimaduras muito graves.

Não desloque a fritadeira com gordura de fritar quente dentro das panelas, pois pode provocar queimaduras.

**3-2. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Controlos de 6 Produtos)**

1. Válvula de drenagem fechada.
2. Coloque a cesta na panela de fritar.
3. Encha cada uma das panelas com 24,94 kg de gordura de fritar.

**AVISO**

Quando usar gordura de fritar sólida, recomendamos que a derreta antes de a colocar nas panelas de fritar. Os tubos de aquecimento da panela de fritar a gás, ou as resistências da panela de fritar eléctrica, deverão ficar completamente cobertas com gordura de fritar, caso contrário poderá provocar um incêndio ou danificar a panelas de fritar.

4. Ligue o Interruptor de Energia. Inicia-se o ciclo de fusão, até a temperatura atingir os 121°C. O aquecimento mantém-se então ligado até se atingir a temperatura pré-regulada.

**NOTA**

Para omitir o Ciclo de Fusão, prima e mantenha premido um Botão de Produto durante 5 segundos.

**AVISO**

Antes de anular o ciclo de fusão, verifique o nível da gordura de fritar. Cubra por completo os tubos ou as resistências de aquecimento com gordura de fritar, caso contrário poderá provocar demasiado fumo ou até um incêndio.

### 3-2. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Controlos de 6 Produtos) (Continuação)

**WAIT**




pisca até se atingir a temperatura de fritura.

De seguida, **READY** acende.





#### NOTA


Os temporizadores esquerdo e direito podem ser regulados, iniciados ou parados sem que um afecte o outro.

6. Mexa muito bem a gordura de fritar.
7. Quando **READY**  acender, mergulhe a cesta, com o produto dentro, na panela de fritar. Levante ligeiramente a cesta e sacuda-a, para separar os pedaços. Evitará assim a formação de manchas brancas no produto.

#### AVISO


Não sobrecarregue a cesta, nem coloque produtos excessivamente húmidos lá dentro. O peso máximo de produto por cesta é de 5,7 kg,  7,5 kg no caso das fritadeiras auto-elevadoras. O não cumprimento destas indicações pode levar ao transbordamento da gordura de fritar, o que por sua vez pode provocar queimaduras muito graves ou danificar as panelas de fritar.

8. Se mergulhar a cesta da direita na gordura de fritar, prima o botão  da direita.

Para a cesta esquerda, prima o botão  da esquerda.

9. A contagem regressiva do tempo é indicada no mostrador.
10. O controlo emite um “bip” e indica “DONE” (PRONTO).




Prima  e levante a cesta. Antes de retirar o produto, mantenha-a por cima da panela de fritar durante cerca de 15 segundos, para drenar o excesso de gordura de fritar.

11. Se tiver programado um tempo de espera, o mostrador indica o tempo de espera restante e o produto seleccionado.

### 3-3. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Controlos de 6 Produtos)

12. Se for o caso, seleccione um novo produto, mantendo-se no ciclo HOLD (espera). O mostrador passa a indicar o novo produto.

Prima  para ver o tempo de espera restante.  
**INFO**

13. No final do ciclo HOLD o controlo emite um “bip”, e indica, a piscar, “QUALITY”.

Prima .

#### NOTA

Quando o mostrador indicar “FILTER SUGGESTED” (DEVE USAR FILTRO), e "OR..PRESS 1 -6 TO. (OU...PRIMA 1-6) GO BACK TO COOK” (VOLTE À FRITURA), então o operador pode realizar uma filtragem, ou premir

 para  continuar a fritar.

Se o operador prosseguir com a fritura, então o mostrador indica "FILTER LOCKOUT” (FILTRAGEM ANULADA) e, após mais 1 ou 2 ciclos de fritura, "YOU \*MUST\* FILTER NOW.....”, (DEVE FILTRAR \*AGORA\*).



O **PROG** será o único botão a funcionar até que a unidade seja filtrada.

### 3-4. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Electromecânicos)

Os controlos electromecânicos são formados por um temporizador e um termóstato por poço.

1. Válvula de drenagem fechada.
2. Coloque o apoio da cesta na panela de fritar.
3. Encha cada uma das panelas com 24,94 kg de gordura de fritar.

#### AVISO

Quando usar gordura de fritar sólida, recomendamos que a derreta antes de a colocar nas panelas de fritar. Os tubos de aquecimento da fritadeira a gás ou as resistências da fritadeira eléctrica devem ficar completamente cobertos com gordura de fritar. Caso contrário, poderá provocar um incêndio ou danos na panela de fritar.

### 3-3. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Electromecânicos)

4. Coloque o interruptor POWER (energia) na posição ON (ligado).
5. Regule o temporizador e o termóstato para os valores pretendidos.

#### NOTA

Não coloque o produto dentro da gordura de fritar enquanto a unidade não atingir a temperatura de fritura correcta, isto é, enquanto a luz TEMPERATURE não se apagar.

6. Coloque o produto na cesta e baixe-a, mergulhando-a na gordura de fritar. Levante ligeiramente a cesta e sacuda-a, para separar os pedaços. Evitará assim a formação de manchas brancas no produto.

#### AVISO

Não sobrecarregue a cesta, nem mergulhe na gordura de fritar produtos excessivamente húmidos. O peso máximo de produto é de 5,7 kg por panela de fritar, ou de 6,75 kg no caso das fritadeiras auto-elevadoras. O não cumprimento destas indicações pode levar ao transbordo da gordura de fritar, o que por sua vez pode provocar queimaduras muito graves ou danificar as panelas de fritar.

7. Coloque o interruptor TIMER (TEMPORIZADOR) na posição ON (Ligado).
8. Quando o TIMER atinge o valor zero, emite um “bip” prolongado e a luz do temporizador apaga-se.
9. Coloque o TIMER na posição OFF. O temporizador fica automaticamente pronto a funcionar.
10. Antes de retirar o produto, mantenha-a por cima da panela de fritar durante cerca de 15 segundos, para drenar o excesso de gordura de fritar.
11. Antes de fritar a carga seguinte, espere até a luz da TEMPERATURA apagar.

### 3-4. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Controlos de 12 Produtos/ Auto-elevadora)

A fritadeira Auto-elevadora faz subir e descer automaticamente as cestas para dentro da gordura de fritar.

1. Válvula de drenagem fechada.
2. Encha cada uma das panelas com 24,94 kg de gordura de fritar.

#### AVISO

Quando usar gordura de fritar sólida, recomendamos que a derreta antes de a colocar nas panelas de fritar. Os tubos de aquecimento da fritadeira a gás ou as resistências da fritadeira eléctrica devem ficar completamente cobertos pela gordura de fritar. Caso contrário, poderá provocar um incêndio ou danos na panela de fritar.

### 3-5. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Controlos de 12 Produtos/ Auto-elevadora)



3. Ligue o Interruptor de Energia. Inicia-se o ciclo de fusão, até a temperatura atingir os 121°C. O aquecimento mantém-se então ligado até se atingir a temperatura pré-regulada.

#### NOTA

Para omitir o Ciclo de Fusão, prima e mantenha premido durante 5 segundos um Botão de Produto.

#### AVISO

Antes de anular o ciclo de fusão, verifique o nível da gordura de fritar. Cubra por completo os tubos ou as resistências de aquecimento com gordura de fritar, caso contrário poderá provocar demasiado fumo ou até um incêndio.

4.  **WAIT** pisca até se atingir a temperatura de fritura. De seguida,  **READY** acende.

#### NOTA

Os temporizadores esquerdo e direito podem ser regulados, iniciados ou parados sem que um afecte o outro.

#### NOTA

Os controlos podem ser regulados para uma ou duas cestas. Os controlos vêm regulados de fábrica para 2 cestas.

**1**

Para mudar para 1 só cesta, prima e mantenha premido

**2**

Para mudar para 2 cestas, prima e mantenha premido

5. Mexa muito bem a gordura de fritar.
6. Mergulhe as cestas na gordura de fritar. (Nas fritadeiras Auto-elevadoras, coloque as cestas nos respectivos ganchos).
7. Coloque o produto nas cestas.

#### AVISO

Não sobrecarregue a cesta, nem coloque produtos excessivamente húmidos lá dentro. O peso máximo de produto é de 5,7 kg por panela de fritar, ou de 6,75 kg no caso das fritadeiras auto-elevadoras. O não cumprimento destas indicações pode levar ao transbordo da gordura de fritar, o que por sua vez pode provocar queimaduras muito graves ou danificar as panelas de fritar.

8. Prima o botão do Produto desejado, para assim mergulhar a cesta na gordura de fritar. Os botões da esquerda fazem baixar a cesta da esquerda, e os botões da direita fazem baixas a cesta da direita.



### 3-5. OPERAÇÕES E PROCEDIMENTOS BÁSICOS (Controlos de 12 Produtos/ Auto-elevadora)

9. A contagem regressiva do tempo é indicada no mostrador.

#### NOTA


Durante o primeiro minuto de fritura ainda é possível seleccionar um produto diferente.

10. O controlo emite um “bip” e indica “DONE” (PRONTO).



Prima e levante a cesta. (Nas fritadeiras Auto-elevadoras, a cesta eleva-se e sai automaticamente de dentro da gordura de fritar. Antes de retirar o produto, mantenha-a por cima da panela de fritar durante cerca de 15 segundos, para drenar o excesso de gordura de fritar.

11. Se tiver programado um tempo de espera, o mostrador indica o tempo de espera restante e o produto seleccionado.
12. Se for o caso, seleccione um novo produto, sem sair do ciclo HOLD. O mostrador passa a indicar o novo produto.

Prima  para ver o tempo de espera restante.

INFO

13. No final do ciclo HOLD o controlo emite um “bip”, e indica, a piscar, “QUALITY”, bem como o produto seleccionado.

Prima .

#### NOTA

Quando o mostrador indicar “FILTER SUGGESTED” (DEVE USAR FILTRO), e “OR..PRESS 1 -6 TO. (OU...PRIMA 1-6) GO BACK TO COOK” (PARA VOLTAR À FRITURA), o operador pode proceder à filtragem, ou premir



para continuar a fritar.

Se o operador continuar a fritar, o mostrador passa a indicar “FILTER LOCKOUT” (FILTRAGEM ANULADA), e, após mais 1 ou 2 ciclos de fritura, “YOU \*MUST\* FILTER NOW.....”, (DEVE FILTRAR \*AGORA\*).



O **PROG** será o único botão a funcionar até que a unidade seja filtrada.

deite-a fora. Sempre que mudar a gordura de fritar ou proceder a uma filtragem, limpe a panela de fritar da forma a seguir indicada.

1. Desligue o Interruptor de Energia. Retire e limpe a panela de fritar com água e sabão. Seque-a bem.

**NOTA**

A filtragem da gordura de fritar deve ser feita à temperatura normal de fritura.

2. Use uma espátula metálica para retirar os restos colados às paredes da panela de fritar. Não aplique a espátula nos tubos de aquecimento dos modelos a gás, nem nas resistências dos modelos eléctricos.

**AVISO**

A panela de filtragem deve ser colocada na devida posição por debaixo da válvula de filtragem, de modo a evitar que a gordura de fritar derrame para o chão. Caso contrário, poderá provocar queimaduras muito graves.

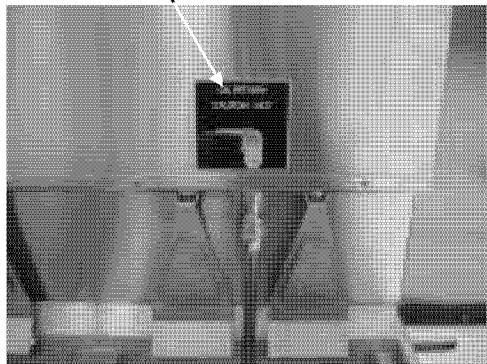
3. Abra a(s) porta(s) inferior(es) da unidades e dê início à descarga da gordura de fritar, rodando lentamente (meia-volta) o manípulo da válvula de drenagem. Deixe-o nesta posição durante alguns minutos, e depois abra por completo a válvula. Evitará assim quaisquer salpicos ou derrames.
4. Enquanto a gordura de fritar vai saindo da panela de fritar, use um ou mais esfregões para limpar as paredes da panela e os tubos ou resistências de aquecimento. Se o dreno ficar entupido com restos, use o escovilhão recto branco para o desobstruir.
5. Uma vez drenada toda a gordura de fritar, raspe e esfregue as paredes e o fundo da panela de fritar.
6. A enxaguadela da panela de fritar deve ser feita da seguinte forma:

**Fritadeiras Comuns**

- a. Feche a válvula de drenagem.
- b. Posicione uma linha de retorno sobre a panela de fritar vazia.
- c. Mova o interruptor da bomba para a posição de bombagem.
- d. Encha a panela de fritar até 1/3 da capacidade, e depois desligue a bomba.

### 3-6. FILTRAGEM (Continuação)

Figura 3-3  
Manípulo de Filtragem



#### Fritadeiras Auto-elevadoras

- a. Feche a válvula de drenagem.
- b. Rode o manípulo de filtragem para a posição ON (ligado).  
Figura 3-3
- c. Encha a panela de fritar até 1/3 da capacidade.
- d. Rode o manípulo de filtragem para a posição OFF (desligado).

#### AVISO

Tome cuidado sempre que estender um braço ou uma mão por cima de uma panela de fritar cheia de gordura de fritar quente. Poderá sofrer queimaduras muito graves.

- e. Esfregue as paredes da panela de fritar com os esfregões.
- f. Depois de limpas as paredes e o fundo, abra a válvula de drenagem.

#### AVISO

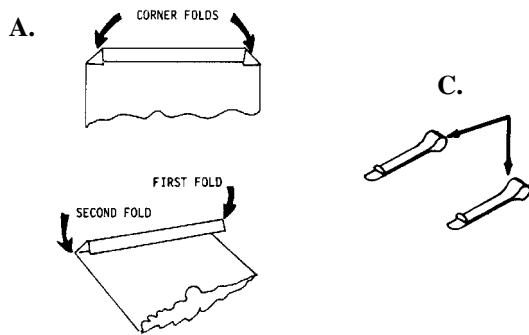
Se a gordura de fritar sair lentamente da torneira de saída, (?) use luvas para apertar a união do filtro. Esta união estará por certo quente. Poderá sofrer queimaduras muito graves.

- e. Esfregue as paredes da panela de fritar com os esfregões.
  - f. Depois de limpas as paredes e o fundo, abra a válvula de drenagem.
7. Bombeie toda a gordura de fritar de volta para a panela de fritar.
  8. Assim que bomba passar a bombear unicamente ar, espere 5 segundos e depois mova o interruptor da bomba para a posição OFF (desligada).
  9. Verifique o nível da gordura de fritar na panela de fritar. Se necessário acrescente mais gordura de fritar, até atingir a **Linha Superior** gravada na parede posterior da panela de fritar.
  10. Ligue o interruptor de energia (posição ON) para voltar a aquecer a gordura de fritar.

### 3-7. PROBLEMAS NA BOMBA DE FILTRAGEM

Figura 3-3

#### Dobrar e Prender os Sacos



Para evitar eventuais problemas com a bomba de filtragem:

1. Instale devidamente os filtros de papel (sacos) sobre as duas redes do fundo.
2. Dobre e prenda com a mola a extremidade do saco. (veja as figuras à esquerda)
3. Bombeie a gordura de fritar até esta deixar de sair do bocal.

### 3-8. PROTECÇÃO DO MOTOR DA BOMBA DE FILTRAGEM

Figura 3-4

#### Reactivação do Motor de Filtragem



Se o motor da bomba de filtragem parar, experimente premir o botão de reactivação, localizado na parte posterior do motor. Espere mais ou menos 5 minutos antes de tentar premir o botão de reactivação.

#### AVISO

Desligue o interruptor da bomba antes de proceder à reactivação do motor da bomba, para evitar queimaduras resultantes de salpicos ou derrames da gordura de fritar.

#### NOTA

O botão de reactivação tem de ser premido com uma certa força para actuar. Se necessário, use uma chave de fendas para premir o botão de reactivação.

### 3-9. MUDANÇA DO SACO DO FILTRO

#### NOTA

Um só saco dará para 10 a 12 operações de filtragem, dependendo de:

- quantidade e tipo do produto frito e filtrado
- tipo de panados produzidos
- quantidade de restos deixados no interior da panela de drenagem do filtro.

Sempre que a rede do conjunto do filtro e o papel de filtragem fiquem entupidos e o fluxo da filtragem diminua, terá de limpar o conjunto do filtro e mudar o saco de papel.

1. Desligue o Interruptor de Energia.
2. Desaperte a união do filtro e retire a panela de drenagem do filtro de dentro da unidade.

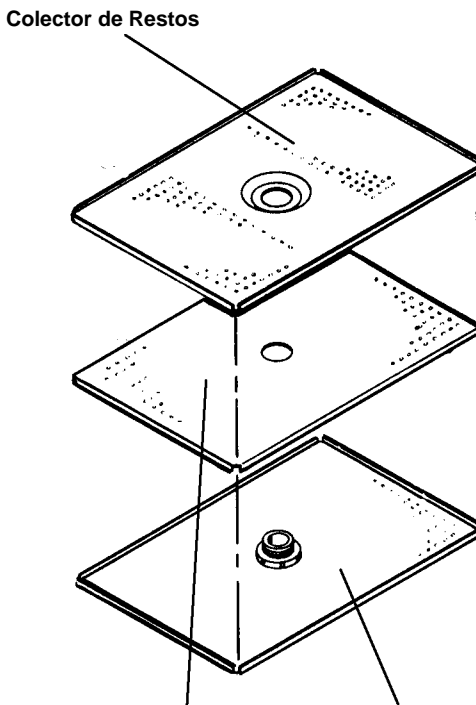
### 3-9. MUDANÇA DO SACO DO FILTRO (Continuação)

#### AVISO

Esta unidade estará por certo quente. Use luvas de protecção ou pegas isoladoras, para evitar queimaduras. Tenha ainda muito cuidado com os salpicos de gordura de fritar, pois pode queimar-se.

3. Retire a tampa da panela de drenagem e levante o conjunto da rede para fora da panela de drenagem.
4. Limpe a gordura de fritar e os restos contidos na panela de drenagem. Lave a panela de drenagem com sabão e água. Enxágue-a com água quente corrente.
5. Desenfie o tubo de sucção da armação de rede.
6. Retire o colector de restos e limpe-o bem com água e sabão. Enxágue-o com água quente corrente.
7. Retire os grampos do filtro e deite fora o saco de papel.
8. Limpe o topo e o fundo da armação de rede com água e sabão. Enxágue-a com água quente corrente.

**Figura 3-5**  
Conjunto da Rede de Filtragem

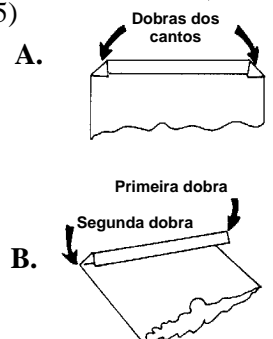


#### CUIDADO

Seque muito bem o colector de restos, as molas do filtro e o tubo de sucção. O filtro de papel é solúvel em água.

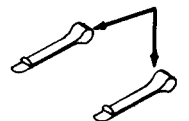
9. Coloque a rede superior sobre a rede inferior e enfie o saco de papel sobre as duas redes. (Veja a figura 3-5)

10. Dobre a extremidade aberta:



**Figura 3-6**  
Dobragem dos Sacos de Filtragem

11. Prenda com as molas.



### 3-9. MUDANÇA DO SACO DO FILTRO (Continuação)

12. Coloque o colector de restos sobre este conjunto. Reaperte o conjunto do tubo de sucção. (Veja a figura 3-5)
13. Coloque o conjunto completo das redes de filtragem dentro da panela de drenagem, recolque a tampa e enfie a panela no devido lugar.
14. A união do filtro deverá ser reapertada à mão. Não a aperte com uma chave.

### 3-10. LIMPEZA DAS PANELAS DE FRITAR

Depois de instalada a fritadeira, e antes de mudar a gordura de fritar, deverá limpar muito bem a panela de fritar, procedendo da seguinte forma:

1. Desligue o Interruptor de Energia.

**AVISO**

Posicione correctamente a panela de filtragem por baixo da válvula de drenagem, para evitar derrames da gordura de fritar. Poderá sofrer queimaduras muito graves.

2. Drene a gordura de fritar quente, rodando lentamente o manípulo da válvula, só meia volta. Deixe-a assim durante alguns minutos, e depois abra por completo a válvula, sempre lentamente. Evitará assim quaisquer salpicos ou derrames.
3. Feche a válvula de drenagem. Deite for a gordura de fritar recolhida na panela de filtragem, utilizando, se houver, um receptáculo adequado. Coloque a panela de filtragem sob a fritadeira, deixando de fora o conjunto das redes de filtragem.

**AVISO**

Não desloque a unidade ou a panela de drenagem enquanto qualquer delas contiver gordura de fritar quente. A gordura de fritar pode derramar ou salpicar, provocando queimaduras muito graves.

4. Encha a panela de fritar com água quente até à marca de nível. Junte 0,12 l de produto de limpeza de fritadeiras e misture bem. Para limpar a cesta de fritar, pode colocá-la dentro da panela de fritar.

### 3-10. LIMPEZA DAS PANELAS DE FRITAR (Continuação)

**AVISO**

Atendendo à elevada alcalinidade da solução de limpeza, deverá usar óculos de protecção química ou uma máscara protectora, bem como luvas de borracha, sempre que proceder à limpeza das panelas de fritar. Evite todo e qualquer contacto da solução com os olhos ou a pele. Poderá sofrer queimaduras muito graves. Leia cuidadosamente as instruções do produto de limpeza. Se a solução entrar em contacto com os seus olhos, lave-os com água fria corrente, e consulte um médico sem demora.

5. Ligue o interruptor de energia e regule a temperatura para os 91° C.
6. Quando a temperatura atingir os 91° C, desligue o interruptor de energia.

**CUIDADO**

Verifique constantemente a solução de limpeza para evitar derrames provocados pela ebulição, e **NUNCA** borrife a unidade com água, por exemplo com um aspersor de regar. O não cumprimento desta instrução pode provocar avarias das peças da unidade.

7. Deixe a solução actuar durante 15 a 20 minutos.
8. Esfregue o interior da panela de fritar com o escovilhão da fritadeira (nunca use palha-de-aço).

**CUIDADO**

**NUNCA** use produtos de limpeza abrasivos, ou contendo cloro, bromo, iodo ou amoníaco. Todos estes produtos químicos danificam o aço inoxidável.

9. Terminada a limpeza, proceda à drenagem da solução de limpeza e deite-a fora.
10. Recoloque a panela de drenagem vazia, feche a válvula de drenagem e volte a encher a panela de fritar com água quente até ao nível indicado.
11. Adicione aproximadamente 0,24 l de vinagre e aqueça a solução até aos 91° C.

**3-11. LIMPEZA DAS PANEIAS DE FRITAR (Continuação)**

12. Com um esfregão limpo, esfregue o interior da panela de fritar.
13. Drene a solução de vinagre e deite-a fora.
14. Enxagúe a panela de fritar com água quente limpa.
15. Seque cuidadosamente a panela de drenagem e a panela de fritar.

**NOTA**

Seque cuidadosamente a panela de fritar, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que vão entrar em contacto com a nova gordura de fritar.

16. Recoloque o conjunto das redes de filtragem dentro da panela de drenagem, recoloque a tampa e instale a panela de drenagem sob a fritadeira.
17. Encha a panela de fritar com gordura de fritar nova.

**3-12. ACENDER E APAGAR OS QUEIMADORES (Continuação)**

1. Desligue o Interruptor de Energia.
2. Rode o botão da válvula do gás no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ficar ON (aberto).
3. Ligue o Interruptor de Energia (ON).
4. O queimador acende-se e começa a aquecer a gordura de fritar.

**Para Apagar o Queimador:**

1. Desligue o Interruptor de Energia.
2. Rode o botão da válvula do gás no sentido dos ponteiros do relógio, até ficar OFF (fechado).

**AVISO**

Antes de prestar assistência à fritadeira, apague o queimador e desligue a unidade, ou desligue o disjuntor, caso contrário poderá sofrer um choque eléctrico.



**3-12. Manutenção Periódica**

<b>Procedimento</b>	<b>Frequência</b>
Filtrar a gordura de fritar	Diária (3-4 cargas) Veja a secção 3-6
Mudar a gordura de fritar	Sempre que a gordura de fritar faça fumo, espuma ou adquira mau sabor.



A gordura de fritar deve ser substituída regularmente. Se a utilizar por períodos prolongados, haverá maior formação de espuma e ocorrerá um abaixamento do ponto de combustão, o que poderá causar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais, incêndios ou danos materiais.

Mudar o saco do filtro	pós 10-12 filtragens, ou sempre ue o saco fique entupido com estos. Veja a secção 3-9
Limpar a panela de fritura	Sempre que mudar a gordura de ritar. Veja a secção 3-10




## SECÇÃO 4. PROGRAMAÇÃO

### 4-1. INTRODUÇÃO

Os controlos vêm regulados de fábrica, mas é sempre possível programar no momento as funções desejadas.

### 4-2. ODO DE PROGRAMAÇÃO O PRODUTO

1. Prima e mantenha premido  .  
**PROG**

O mostrador indica “PROG” (PROGRAMAÇÃO).

2. Decorridos 5 segundos, o mostrador passa a indicar "ENTER CODE" (INTRODUZA O CÓDIGO).

3. Prima    .

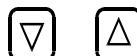
O mostrador indica “SELECT PROG PRODUCT” (SELECCIONE PROG DO PRODUTO).

4. Prima o botão de Produto pretendido (1 a 12, nos 12 controlos de temporização, ou 1 a 6 nos 6 controlos de temporização).



5. Prima **PROG**. O mostrador passa a indicar o nome do produto. Por exemplo, “NAME“FRIES” (NOME: BATAS FRITAS).

#### Mudar os Nomes dos Produtos



- a. Prima **DOWN** OU **UP** , e a primeira letra ou dígito começa a piscar.



- b. Prima **DOWN** OU **UP** para mudar a letra a piscar.

- c. Prossiga até à próxima letra, e enquanto esta estiver a piscar, prima






#### NOTA



Se a letra parar de piscar, repita o passo b.

- d. Repita a. a c. até ter mudado todas as letras.



#### 4-2. PROGRAMAÇÃO DO PRODUTO (Continuação)



6. Prima  **PROG** "COOK TIME" (TEMPO DE FRITURA) e o mostrador passa a indicar a duração da fritura.


Prima  **DOWN**  **UP** para alterar a duração, em minutos e segundos.

Prima e mantenha premido  **DOWN** ou  **UP**, e o tempo muda em saltos de 5 segundos, até um máximo de 59:59.

7. Prima "TEMP" (TEMPERATURA), e o mostrador passa a indicar a temperatura da fritura.


Prima  **DOWN** ou  **UP** para mudar a temperatura.



Prima e mantenha premido  **DOWN** ou  **UP**, e a temperatura varia em saltos de 5°, até um máximo de 200°C, e um mínimo de 100° C.

8. Prima  **PROG** "COOK ID" (Identificação do produto), e o mostrador passa a indicar o nome do produto.

Exemplo: Batatas Fritas (FF, de French Fries)

<b>COOK ID</b>	<b>FF</b>
----------------	-----------

9. Prima  **PROG** "LOAD COMP" e o mostrador passa a indicar o valor de compensação de carga.

Prima  **DOWN** ou  **UP** para alterar este valor. Máximo 20, Mínimo 0.

Exemplo:

<b>LOAD COMP</b>	<b>5</b>
------------------	----------

#### 4-2. PROGRAMAÇÃO DO PRODUTO (Continuação)



10. Prima **PROG** “LCOMP AVG”, e o mostrador passa a indicar a temperatura média da compensação de carga.



Prima **DOWN** **UP** para alterar este valor até um máximo de 50 graus abaixo da temperatura pré-regulada.

Exemplo:

<b>LCOMP AVG</b>	<b>320</b>
------------------	------------



11. Prima **PROG** “ALARM”, e o mostrador passa a indicar 1 AT 0:00.



Prima **DOWN** **UP** para regular a temporização de um alarme.

#### NOTA

É possível programar um máximo de 4 alarmes. Depois de regulado o primeiro, os restantes alarmes podem ser acedidos premindo



**PROG**

Para anular os alarmes, prima



**PROG**

O passo 12 refere-se aos controlos de 6 produtos.

#### Somente Controlos de 12 Produtos

Quando se programam os alarmes, o mostrador indica também NONE”, “SHAKE”, “STIR”, “ADD”, or “PAUSE” (NENHUM, BATER, MEXER, ADICIONAR, PAUSA).



Prima **DOWN** **UP** para seleccionar a palavra desejada.

Nas fritadeiras auto-elevadoras, se seleccionar “PAUSE” (PAUSA), a cesta sai automaticamente de dentro da gordura de fritar e a contagem regressiva pára.



Prima para voltar a baixar a cesta e reactivar o temporizador.

#### 4-2. MODO DE PROGRAMAÇÃO (Continuação)




12. Prima e liberte **PROG** até o mostrador indicar "QUALITY TMR" e o tempo de pausa.



Prima **DOWN** **UP** para regular a duração da pausa.

#### NOTA

Para sair do modo de Programação a qualquer momento, prima e mantenha premido  durante 12 segundos.

**PROG**

#### 13. Modo de Ciclo de Filtragem (Opcional)

Se o Controlo de Filtragem estiver ON (ligado), o mostrador indicará "FILTER AFTER" (FILTRAR APÓS). Se o Controlo de Filtragem estiver OFF (desligado), consulte a secção 4-3, Programas Especiais.

Para regular o número de ciclos de fritura entre filtragens:



- a. Prima e liberte **PROG** até o mostrador indicar "FILTER AFTER" seguido do número de ciclos de fritura.

Exemplo:

<b>FILTRAR APÓS</b>	<b>4</b>
---------------------	----------



- b. Prima e liberte **DOWN** **UP** até o mostrador indicar o número desejado de ciclos de fritura entre filtragens.

### 4-3. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL

A Programação especial destina-se a regular o seguinte:

- SP-1 • Graus Fahrenheit ou Celsius
- SP-2 • Língua: Inglês, Francês, Alemão, Espanhol e Português
- SP-3 • Inicialização do Sistema (Regulações de Fábrica)
- SP-4 • Volume Áudio (1-10)
- SP-5 • Tonalidade Áudio (50-2000)
- SP-6 • Efeitos Áudio (0, 1, 2, 3)
- SP-7 • Tipo de Gordura de Fritar (1=Líquida, 2=Sólida)
- SP-8 • Modo de Espera (SIM/NÃO)
- SP-8A
- SP-8B
- SP-8C
- SP-9 • Controlo de Filtragem
- SP-9A
- SP-9B
- SP-10 • Botões de Produto
- SP-11 • Mostrador de Fritura
- SP-12 • Mostrador de Temporização Específica
- SP-13 • Cestas, 1 ou 2 (unicamente controlos de 12 produtos)
- SP-14 • Detecção de Auto-elevação (unicamente controlos de 12 produtos)

#### Para Entrar na Programação Especial:



1. Prima e mantenha premido **PROG** durante 5 segundos, até o mostrador indicar "SP PROG" e "ENTER CODE" (Entrar Código).
2. Prima

<b>SP-1</b>	<b>°F</b>
-------------	-----------

<b>TEMP, UNIDADES</b>	<b>°F</b>
-----------------------	-----------

#### NOTA

Se introduzir um código errado, o controlo emite um "bip" e o mostrador indica "BAD CODE" (Código Errado). Espere alguns segundos pelo modo de fritura e depois repita os passos acima indicados.

Para sair da Programação Especial a qualquer momento, prima





**PROG** e mantenha premido durante 2 segundos.

### 4-3. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)


Graus Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

<b>SP-1</b>	<b>°F</b>
-------------	-----------

<b>TEMP,UNIDADES</b>	<b>°F</b>
----------------------	-----------

4. Prima  DOWN  UP para mudar "°F" para "°C", ou "°C" para "°F".

Língua (SP-2)

5. Prima  PROG


<b>SP-21=ENGL</b>
-------------------

<b>LÍNGUA1=ENGL</b>
---------------------

- 6.. Prima  DOWN  UP para mudar a língua.


1=ENGL - Inglês  
 2=FRAN - Francês  
 3=DEUT - Alemão  
 4=ESPA - Espanhol  
 5=PORT - Português  
 0=\*NUM - Numérica


Inicialização do Sistema (SP-3)

7. Prima  PROG

<b>SP-3</b>	<b>INIT</b>
-------------	-------------

<b>INICIALIZA SISTEMA</b>	<b>INIT</b>
---------------------------	-------------


8. Prima e mantenha premido  DOWN o mostrador indica "INIT", o controlo emite um "bip" e pisca "IN 3", "IN 2", "IN 1".

Quando "INIT" começa a piscar, liberte  DOWN "DONE" indica que a inicialização está completa.





#### 4-3. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)

Regulação da Gordura de Fritar Sólida ou Líquida (SP-7)

9. Prima  até o mostrador indicar SP-7.  
PROG

**SP-7** **1=LIQ**

**SELECCIONAR CICLO FUSÃO 1=LIQ**

10. Prima   para mudar o tipo de gordura de fritar.  
DOWN UP

1=LIQ - Gordura de Fritar Líquida  
2=SOLID - Gordura de Fritar Sólida


#### AVISO

Em Ciclo de Fusão, o aquecimento aplicado será menor quando for preciso liquidificar gordura de fritar sólida, do que quando se aquece gordura de fritar líquida. Demasiado aquecimento gera fumos excessivos, podendo mesmo provocar um incêndio. Regule o tipo de gordura de fritar de modo a corresponder ao tipo de gordura de fritar que estiver a usar nesse momento.

#### AVISO

Recomendamos a liquidificação da gordura de fritar sólida antes de a colocar nas panelas de fritar. Os tubos de aquecimento da fritadeira a gás ou as resistências da fritadeira eléctrica devem ficar completamente cobertos com gordura de fritar. Caso contrário, poderá sofrer queimaduras graves ou danificar a panela de fritar.



#### Modo de Espera (SP-8)

11. Prima  até o mostrador indicar SP-8.  
PROG

**SP-8** **NO (Não)**

**MODO DE ESPERA ACTIVADO NÃO**

#### 4-3. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)



12. Prima  DOWN  UP para mudar "YES" para "NO", ou "NO" para "YES".

**YES=Espera activada**  
**NO=Espera desactivada**

13. Se SIM,

<b>SP-8A</b>	<b>250</b>
--------------	------------



<b>IDLE SETPT TEMP</b>	<b>250</b>
------------------------	------------

14. Prima  DOWN  UP para mudar a temperatura.



15. Prima  PROG .

<b>SP-8B</b>	<b>0</b>
--------------	----------

<b>MINUTOS AUTO-ESPERA</b>	<b>0</b>
----------------------------	----------

16. Prima  DOWN  UP para alterar o lapso de tempo em que a unidade deixa de estar em uso, após o qual deve entrar em modo de espera.  
 Máximo=60 minutos  
 Mínimo=OFF (Desligado)

17. Para usar o botão de Produto 6 (P6) como botão de Espera (P12 nos controlos de 12 produtos), prima o botão PROG. O mostrador indicará "SP8C" e "USE P 6 FOR ID>E (12 para controlos de 12 produtos)" seguido de "NO" ou "YES".


18. Prima  DOWN  UP para mudar entre Não e SIM, ou entre SIM e NÃO. Se seleccionar YES, então deverá premir P6 (ou P12) para entrar no modo de Espera, durante os períodos de menos trabalho.

#### NOTA

Ao programar o modo de Espera nas fritadeiras Auto-elevadoras, desactiva a função de elevação das cestas atribuída ao botão P12.



### 4-3. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)


**Controlo de Filtragem Activado (SP-9 – 6 Controlos de Produto)**  
Regule-o para SIM para programar o número de ciclos de fritura entre cada um dos ciclos de filtragem. (Veja a secção 4-2)

19. Prima  até o mostrador indicar SP-9.

<b>SP-9</b>	<b>SIM</b>
-------------	------------


<b>CONTROLO FILTRAGEM ACTIVO SIM</b>
--------------------------------------

20. Prima  DOWN  UP para mudar "SIM" para "NÃO", ou "NÃO" para "SIM".

21. Prima  PROG. O mostrador indica:

<b>SP-9A</b>	<b>90%</b>
--------------	------------

<b>SUGERIR FILTRAGEM AOS...</b>	<b>90%</b>
---------------------------------	------------

22. Prima  PROG. O mostrador indica:

<b>SP-9B</b>	<b>130%</b>
--------------	-------------

<b>FILTRAGEM ANULADA AOS...</b>	<b>130%</b>
---------------------------------	-------------

23. Prima e mantenha premido  PROG para sair da Programação Especial.

**4-3. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)**

**Controlo de Filtragem Activado (SP-9 -12 Controlos de Produto)**  
 Regule-o para "1,OFF", "2,MIXED", ou "GLOBAL" (Desligado, Misto ou Global) MISTO ou GLOBAL permitem ao operador programar o número de ciclos de fritura entre cada um dos ciclos de filtragem. (Veja a secção 4-2)

**MISTO=Regulações diferentes para cada um dos produtos.**  
**GLOBAL=A mesma regulação para todos os produtos.**



24. Prima **PROG** até o mostrador indicar SP-9.

<b>SP-9</b>	<b>1,OFF</b>
-------------	--------------

<b>CONTROLO FILTRAGEM ACTIVO</b>	<b>1,OFF</b>
----------------------------------	--------------

**MISTO**



25. Prima **DOWN** **UP** para mudar "1,OFF" para "2,MIXED",



26. Prima **PROG**. O mostrador indica:

<b>SP-9A</b>	<b>90%</b>
--------------	------------

<b>SUGERIR FILTRAGEM AOS...</b>	<b>90%</b>
---------------------------------	------------



27. Prima **PROG**.

<b>SP-9B</b>	<b>130%</b>
--------------	-------------

<b>FILTRAGEM ANULADA AOS...</b>	<b>130%</b>
---------------------------------	-------------

**GLOBAL**



25. Prima **DOWN** **UP** para mudar "1,OFF" para "2,GLOBAL".

<b>CICLOS FILTRAGEM GLOBAL</b>	<b>4</b>
--------------------------------	----------

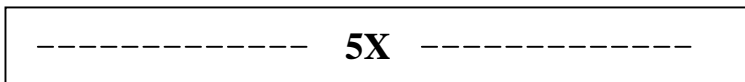
### 4-3. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)



26. Prima **DOWN** **UP** para mudar os dígitos de 1 a 99.


#### NOTA

No centro do mostrador é indicado o número de ciclos de fritura restantes entre filtragens.



27. Vá à secção 4-2 e entre na Programação. Prima **PROG** até o mostrador indicar "FILTER INCL" (passo 13). Regule cada um dos produtos para SIM, para os incluir no controlo de filtragem.

#### Número de Cestas (SP-13 – 12 Controlos de Produto)

28. Prima  até o mostrador indicar SP-13.

**PROG**



16. Prima **DOWN** **UP** para mudar de "2,BSKT" para "1,BSKT".



17. Prima e mantenha premido **PROG** para sair da Programação Especial.

#### NOTA

Para mais informações sobre as outras regulações da Programação Especial, contacte o seu distribuidor local Henny Penny, ou a Sede da Empresa, no nº +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](http://www.hennypenny.com)**

\* FM01 - 904 - A Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Released 10-22-2002