



MANUAL DO OPERADOR

FRITADEIRA DE PRESSÃO (Elétrica)

MODELO

PFE-591



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTE A GARANTIA ONLINE EM WWW.HENNYPENNY.COM

Instruções originais

Leia as instruções antes de utilizar o aparelho

Estas são a versão original controladas pela Henny Penny para o modelo 591 da Fritadeira Elétrica de Pressão (PFE). Este manual está disponível no site da Henny Penny (www.hennypenny.com) Leia estas instruções na totalidade antes de instalar e utilizar este aparelho para assegurar o cumprimento de todas as normas de instalação, operação e segurança obrigatórias. Leia e siga todas as mensagens de segurança para evitar a ocorrência de danos ao aparelho e ferimentos pessoais.



ADVERTÊNCIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

HENNY PENNY

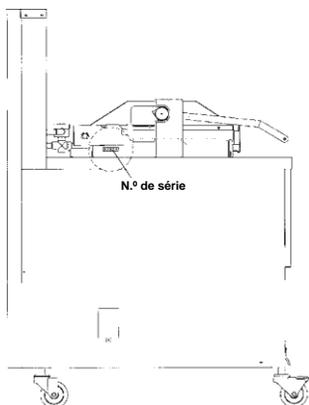
FRITADEIRA ELÉTRICA DE PRESSÃO DE 8 CABEÇAS

ESPECIFICAÇÕES

Altura	61 pol. (155 cm)
Largura	24 pol. (61 cm)
Profundidade	41¾ pol. (107 cm)
Solo coberto	Aproximadamente 7 pés ² (65 m ²)
Capacidade do recipiente	8 cabeças de frango - 21 libras (9,5 kg) 100 libras (45 kg) de gordura de fritar
Ligações elétricas	208 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amps 240 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 200 VCA, Trifásica, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amps 240 VCA, Trifásica, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 380 VCA, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 25,8 Amps 415 VCA, Trifásica, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Amps
Aquecimento	Peso de expedição de 2 resistências elétricas de imersão de 8.500
Watts cada.	Aproximadamente 758 libras (344 kg)

AVISO

No painel do lado direito existe uma chapa sinalética com informações sobre o tipo de fritadeira, número de série, data da garantia e outros dados relativos ao modelo. Além disso, o número de série é embutido na parte exterior da cuba de fritura. Consulte a figura abaixo.



ÍNDICE

Secção		Página
Secção 1.	INTRODUÇÃO.....	6
	1-1 Fritadeira de pressão	6
	1-2 Cuidados a ter.....	6
	1-3 Manutenção	6
	1-4 Segurança	7
Secção 2.	INSTALAÇÃO	8
	2-1 Introdução	8
	2-2 Desempacotamento	8
	2-3 Seleção da localização da fritadeira	12
	2-4 Nivelamento da fritadeira.....	12
	2-5 Ventilação da fritadeira.....	13
	2-6 Requisitos elétricos	13
	2-7 Requisitos elétricos internacionais	14
	2-8 Cablagem de trancagem do tubo de escape.....	15
Secção 3.	OPERAÇÃO	17
	3-1 Componentes operacionais.....	17
	3-2 Operação da tampa	20
	3-3 Interruptores e indicadores	22
	3-4 Ajuste do relógio	25
	3-5 Enchimento ou adição de gordura de fritar	27
	3-6 Recomendações Sobre a Estrutura do Produto	28
	3-7 Operação básica	29
	3-8 Cuidados a ter com a gordura de fritar.....	32
	3-9 Instruções de filtragem.....	33
	3-10 Mudança do saco do filtro.....	36
	3-11 Reinício manual do protetor do motor da bomba de filtragem	38
	3-12 Limpeza da cuba de fritura.....	38
	3-13 Manutenção periódica	41
	3-14 Manutenção preventiva	41
	3-15 Inspeção do cabo	45
	3-16 Programação.....	47
	3-17 Modo de programação especial.....	53
	3-18 Modos de registo de dados, controlo de calor, tecnologia e estado	61
	3-19 Modo de informações.....	62
Secção 4.	RESOLUÇÃO DE ANOMALIAS.....	67
	4-1 Guia de resolução de problemas.....	67
	4-2 Tabela de códigos de erro	68
Anexo A.	MANUTENÇÃO PREVENTIVA ANUAL.....	71

SECÇÃO 1. INTRODUÇÃO

1-1. FRITADEIRA DE PRESSÃO

A Fritadeira de Pressão Henny Penny é uma unidade básica de processamento de alimentos. Encontrou uma ampla aplicação em operações institucionais e comerciais de serviços alimentares.

P-H-T

Uma combinação de pressão, calor e tempo é automaticamente controlada para produzir o melhor em um produto saboroso e atraente.

PRESSÃO

A pressão é fundamental para este método de preparação de alimentos. A pressão é desenvolvida a partir da humidade natural do alimento. A tampa patenteada prende essa humidade e utiliza-a como vapor.

Como o vapor cresce rapidamente, a maior parte dos sucos naturais é retida dentro da comida. Uma válvula de funcionamento liberta o excesso de vapor do vaso e mantém a constante pressão de vapor em tempo real.

Calor

O calor gerado é outro fator importante da fritadeira de pressão. A poupança de energia é alcançada devido ao curto tempo de fritura da unidade, à baixa temperatura e à retenção de calor da cuba de fritura de aço inoxidável.

Hora

O tempo é importante porque o menor tempo envolvido na fritura de alimentos resulta em poupanças adicionais para o utilizador. Os alimentos estão prontos em menos tempo do que seria necessário para os fritar numa fritadeira de tipo aberto convencional.



AVISO

A partir de 16 de agosto de 2005, a diretiva relativa aos resíduos do equipamento elétrico e eletrónico entrou em vigor na União Europeia. Todos os nossos produtos foram avaliados de acordo com a diretiva WEEE. Também analisámos os nossos produtos para determinar se estão em conformidade com a diretiva relativa à restrição de substâncias perigosas (RoHS) e concebemos novamente os nossos produtos conforme necessário para estar em conformidade. Para permanecer de acordo com estas diretivas, esta unidade não deve ser eliminada como resíduo municipal não triado. Para eliminar de forma adequada, contacte o seu distribuidor Henny Penny mais próximo.

1-2. CUIDADOS APROPRIADOS

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

1-3. ASSISTÊNCIA

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

1-4. SEGURANÇA

Fritadeira de pressão Henny Penny possui incorporadas várias características de segurança. Contudo, a única forma de garantir uma operação com toda a segurança é assimilar os procedimentos adequados de instalação, operação e manutenção. As instruções contidas no presente manual foram concebidas de forma a ajudá-lo a estudar os procedimentos apropriados. Sempre que as informações forem importantes ou estiverem relacionadas com a segurança, utilizamos as palavras PERIGO, ADVERTÊNCIA, CUIDADO e AVISO. Descrevemos abaixo como são utilizadas.



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



A AVISO serve para realçar informações particularmente importantes.



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, poderá provocar ferimentos menores ou moderados.



ADVERTÊNCIA 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.

SECÇÃO 2. INSTALAÇÃO

2-1. INTRODUÇÃO

Esta secção fornece as instruções de instalação e de desempacotamento para a fritadeira do modelo Henny Penny PFE-591.

AVISO

A instalação desta unidade deverá ser feita unicamente por um técnico qualificado.



Não perfure a fritadeira com objetos, tais como brocas ou parafusos, pois poderá danificar ou componentes ou sofrer choques elétricos.

2-2. INSTRUÇÕES DE DESEMPACOTAMENTO

AVISO

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

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 fitas metálicas que mantêm a fritadeira fixa à paleta.



Todos os contrapesos devem ser carregados antes de destravar a tampa ou podem resultar ferimentos pessoais.

6. Retire a fritadeira da paleta.



Tenha cuidado ao transportar a fritadeira para evitar ferimentos. A fritadeira pesa cerca de aproximadamente 758 libras (344 Kg).

**2-2. INSTRUÇÕES DE
DESEMPACOTAMENTO
(Continuação)**

7. Retire os contrapesos da palete, que estão presos à palete, sob a fritadeira.

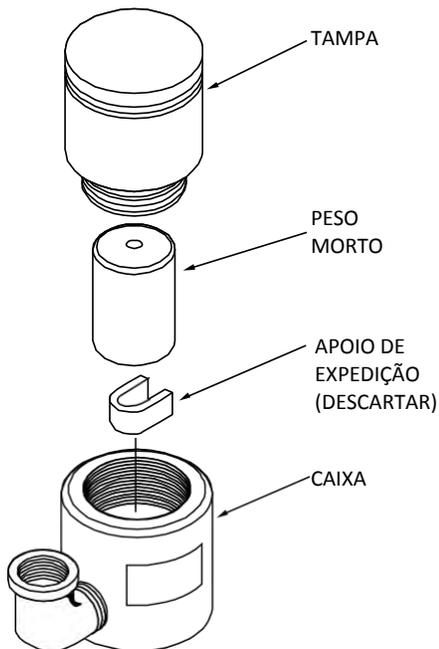


Não deixe cair. Os contrapesos pesam aproximadamente 18 libras (1,8 kg) cada. Manuseie-os com cuidado, pois pode magoar-se.

8. Retire a cobertura posterior.
9. Carregue os sete pesos no conjunto dos contrapesos. Consulte as páginas 2-4.
10. Recoloque a cobertura posterior.
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. Preparar a válvula de peso morto para operação.

AVISO

O espaçador de embalagem de metal é colocado dentro da caixa da válvula de peso morto para proteger o orifício de peso morto e o peso morto durante a expedição. Remova este espaçador de embalagem antes da instalação, para aumentar a pressão.

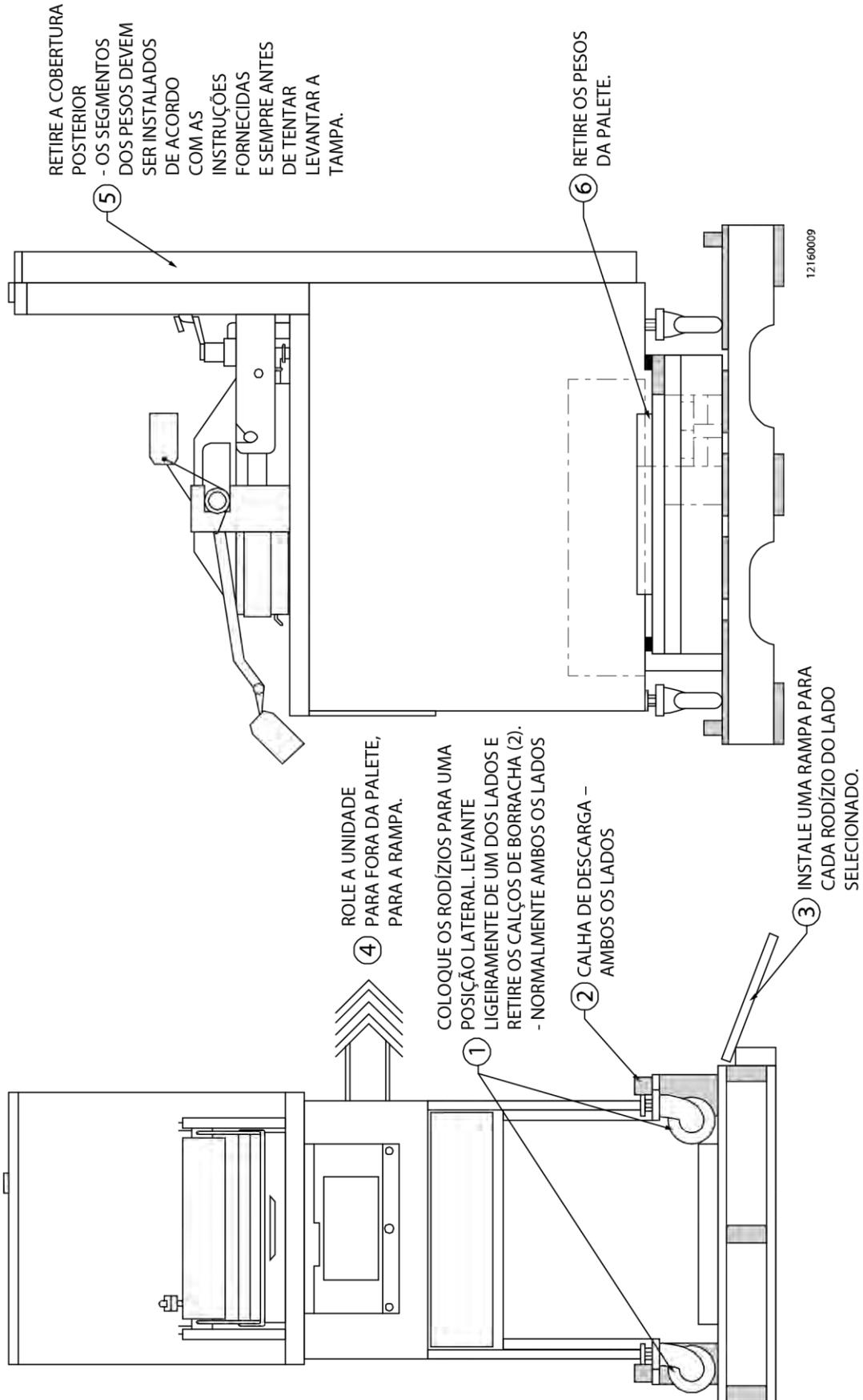


- A. Desaperte a tampa de peso morto.
- B. Remova o peso morto.
- C. Remova e deite fora o espaçador de embalagem de metal.
- D. Limpe o orifício de peso morto com um pano seco.
- E. Coloque cuidadosamente o peso morto sobre o orifício de peso morto. Substitua a tampa de peso morto, apertada com os dedos.

14. Retire o papel protetor do recipiente da fritadeira.

Limpe a superfície exterior com um pano húmido.

Descarga Opcional por Rampa



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.

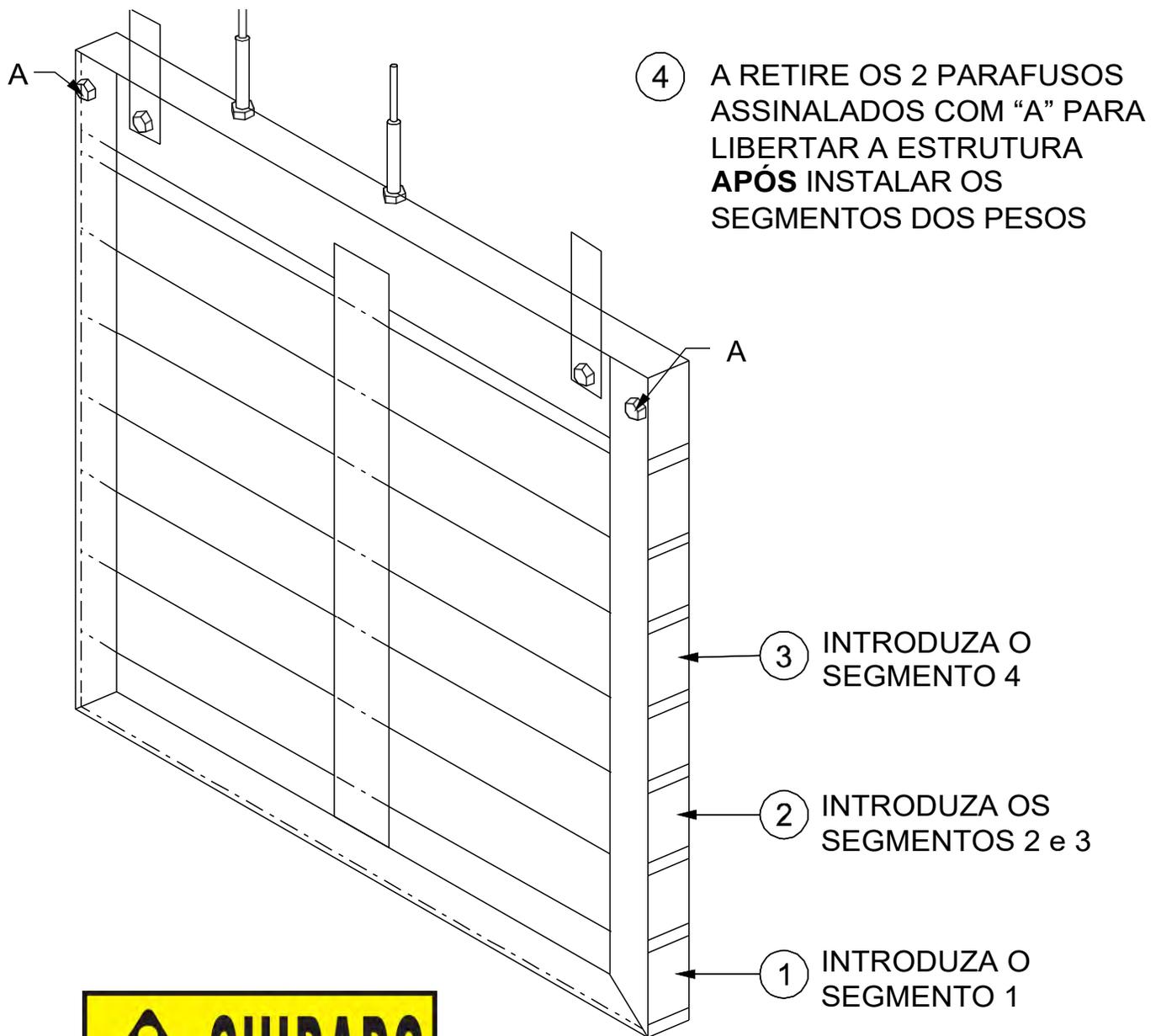
4 ROLE A UNIDADE PARA FORA DA PALETE, PARA A RAMPA.

1 COLOQUE OS RODÍZIOS PARA UMA POSIÇÃO LATERAL. LEVANTE LIGEIRAMENTE DE UM DOS LADOS E RETIRE OS CALÇOS DE BORRACHA (2).
- NORMALMENTE AMBOS OS LADOS

2 CALHA DE DESCARGA - AMBOS OS LADOS

3 INSTALE UMA RAMPA PARA CADA RODÍZIO DO LADO SELECIONADO.

6 RETIRE OS PESOS DA PALETE.



- * CADA SEGMENTO DO PESO TEM UM PESO APROXIMADO DE 18 libras (1,8 kg) - MANUSEAR COM CUIDADO.
- * TODOS OS SEGMENTOS SÃO IDÊNTICOS.
- * TODOS OS SEGMENTOS DEVEM SER INSTALADOS E FIXADOS NA ESTRUTURA ANTES DE TENTAR LEVANTAR A TAMPA.

12160007

2-3. SELECÇÃO DA LOCALIZAÇÃO DA FRITADEIRA

A localização adequada da fritadeira é extremamente importante para o respetivo 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. Deverão existir pranchas de descarga ou de colocação pelo menos a um dos lados da fritadeira. Tenha presente que, para maximizar a eficácia, deverá operar em "linha reta", isto é, entrada a cru a um dos lados e saída do produto cozinhado do outro.

O processamento das encomendas pode ser afastado do local, perdendo-se unicamente uma pequena parcela da eficácia. Para realizar uma manutenção correta da fritadeira, é indispensável preservar uma folga de 24 polegadas (60,96 cm) em redor da fritadeira. O acesso ao interior, para manutenção, faz-se retirando um painel lateral.



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



Para evitar a ocorrência de queimaduras graves resultantes de salpicos da gordura de fritar, 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 obter um funcionamento correto, nivele a fritadeira no sentido lateral e longitudinal, utilizando um nivelador nas áreas planas em redor do rebordo da cuba de fritura.



O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO 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, dirigida quer para uma chaminé de exaustão quer para um sistema de ventilação. Este aspeto é essencial, pois a exaustão dos vapores e odores da fritura reveste-se de grande importância. Deverão tomar-se precauções especiais quanto à conceção da chaminé de exaustão, para que esta não interfira com o funcionamento da fritadeira. Recomendamos que consulte uma companhia local especializada em sistemas de ventilação ou aquecimento, para se equipar com um sistema adequado.

AVISO

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

2-6. REQUISITOS ELÉTRICOS

A fritadeira elétrica requer uma alimentação de 208 ou 240 volts, trifásica e 50/60 Hz. O cabo de alimentação pode vir integrado na fritadeira, ou ser fornecido para a devida instalação. Para determinar a voltagem correta, verifique a chapa sinalética montada por cima da tampa, ou no lado esquerdo 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 C22.1, Código Elétrico Canadano, 1ª Parte, e/ou aos códigos locais.

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

Deve ser instalado um interruptor separado que satisfaça as condições de sobretensão de categoria III e com fusíveis ou disjuntores de capacidade adequada num local conveniente entre a fritadeira e a fonte de alimentação. O cabo deverá ser de fio de cobre isolado, com capacidade para 600 volts e 90° C. Para comprimentos superiores a 50 pés (15,24 metros), utilize um cabo da medida imediatamente acima.

Consulte a secção 2-7 para requisitos elétricos internacionais.

2-7. REQUISITOS ELÉTRICOS INTERNACIONAIS

AVISO

- 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 elastômero 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).

As unidades exportadas dos Estados Unidos não podem ser expedidas com o cabo de alimentação fixado à unidade, devido aos diferentes códigos de ligação. As fritadeiras são disponibilizadas para comercialização com cabos de 208, 240, 380 e 415 volts, trifásicos e 50 Hz. A cablagem da fritadeira é feita através de um bloco de terminais contido no interior da unidade. Para ajudar à cablagem da unidade, existe um decalque apostado ao painel do lado direito.

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.

Para instalar o cabo de alimentação, execute os procedimentos a seguir indicados:

1. Retire o painel lateral direito da unidade.
2. Instale o cabo, com um compensador de reforço, na caixa de junção.
3. Ligue os cabos ao bloco de terminais, de acordo com o diagrama elétrico apostado ao painel lateral.
4. Puxe o excesso de cabo e enrosque-o através do grampo na estrutura, na perna esquerda traseira da fritadeira. Em seguida, passe o cabo sob a estrutura e para fora na traseira da fritadeira, de modo a que não interfira com a panela de drenagem do filtro.



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 gordura de fritar e pode provocar ferimentos.



(APENAS PARA EQUIPAMENTO COM A MARCA DA CE!)

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



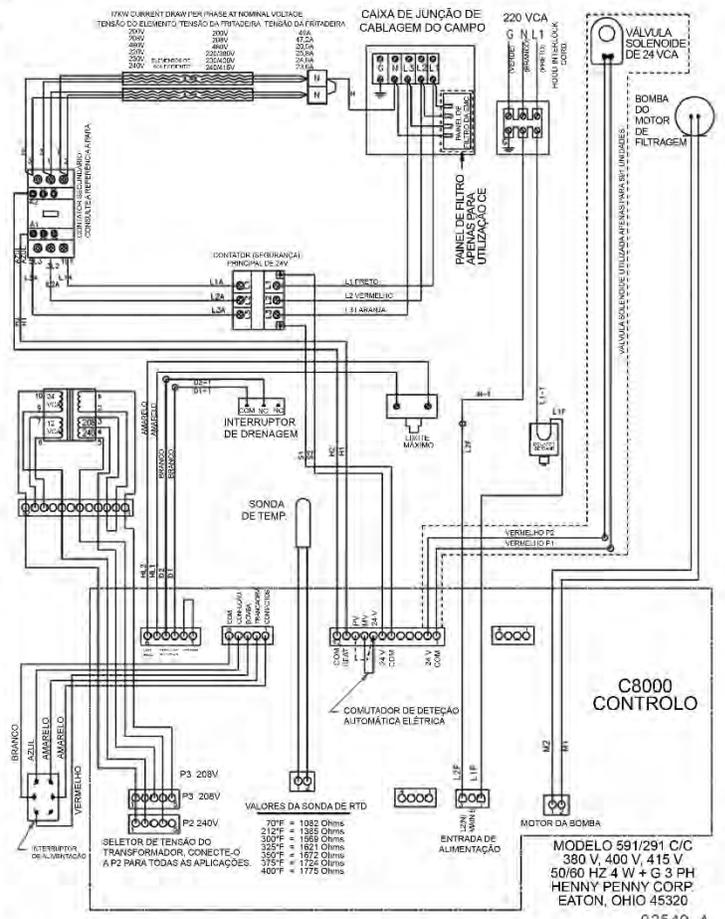
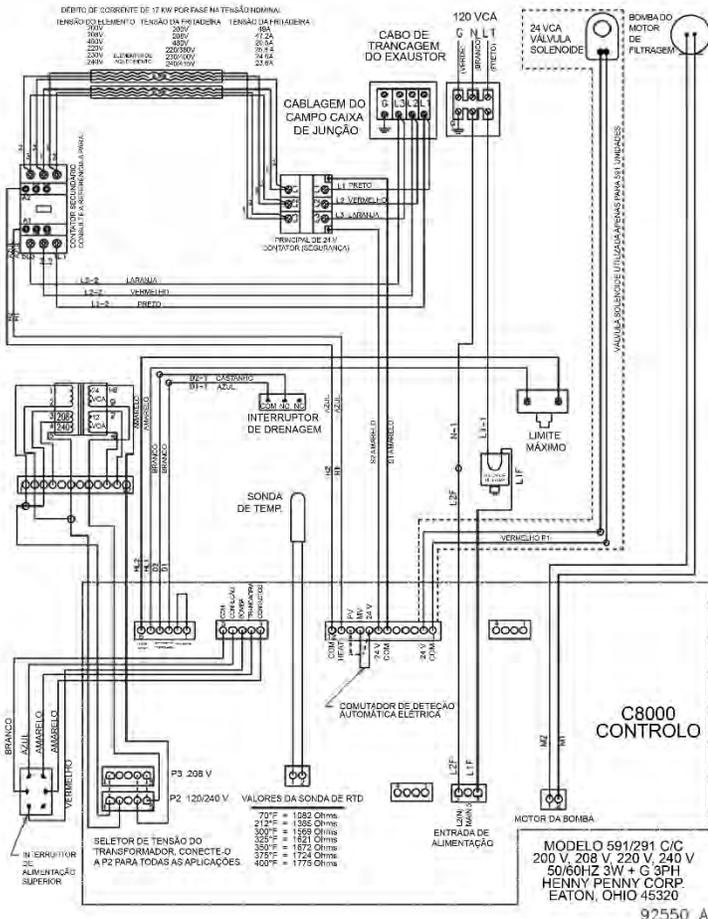
5. A cablagem da fritadeira pode ser dada como terminada.

2-8. CABLAGEM DE TRANCAGEM DO TUBO DE ESCAPE

Informação para unidades que requerem a cablagem da fritadeira até ao tubo de escape.



Remova o painel do lado direito para aceder à caixa de junção e siga os diagramas de cablagem apropriados abaixo.



PREVENÇÃO DE DERRAMES NAS FRITADEIRAS HENNY PENNY



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

- **A GORDURA DE FRITAR SÓ DEVERÁ SER MEXIDA DURANTE OS PROCEDIMENTOS DE ARRANQUE MATINAIS. NUNCA MEXA A GORDURA DE FRITAR EM QUALQUER OUTRO MOMENTO.**
- **FILTRE A GORDURA DE FRITAR PELO MENOS DUAS VEZES AO DIA.**
- **FILTRAR APENAS QUANDO A GORDURA DE FRITAR FOR INFERIOR A 275°F (135°C).**
- **DURANTE O PROCESSO DE FILTRAGEM, ESCOVE TODOS OS RESTOS TOSTADOS AGARRADOS ÀS SUPERFÍCIES DA CUBA E DEPOSITADOS NA ZONA FRIA.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE A CUBA DE FRITURA ESTÁ NIVELADA.**
- **CERTIFIQUE-SE DE QUE A GORDURA DE FRITAR 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 O PESO DE CARGA RECOMENDADO**

PARA OBTER INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE ESTAS INSTRUÇÕES, CONSULTE O MANUAL DE OPERAÇÃO 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

Cuba de fritura

Este reservatório contém a gordura de fritar, e foi concebido para acomodar os elementos de aquecimento, 8 unidades de produto e uma zona fria adequada para a recolha de restos torrados.

Contentor

Este contentor em aço inoxidável é formado por cinco prateleiras, contendo os alimentos durante e após a fritura

Vedante da Tampa

Fornece a selagem de pressão para a câmara da cuba de fritura

Conjunto de peso morto

A válvula limitadora da pressão de funcionamento do tipo sem carga é utilizada para manter um nível constante de pressão de vapor na cuba de fritura; qualquer excesso de pressão do vapor é despejado através da chaminé de escape; remover a tampa de peso morto e limpar a tampa, o peso morto e o orifício de peso morto uma vez por dia; consulte a Secção de Manutenção Preventiva



A falha de limpar o conjunto de peso morto pode resultar em uma pressão excessiva na construção da fritadeira. Poderá sofrer ferimentos graves e queimaduras.

Válvula de Segurança



DURANTE A OPERAÇÃO, ESTA VÁLVULA PODE DESCARREGAR GRANDES QUANTIDADES DE VAPOR DE ALTA PRESSÃO, ÁGUA, AR, GÁS OU PETRÓLEO. NÃO COLOQUE, LIGUE OU OBSTRUA A DESCARGA. OBSTRUIR A DESCARGA PODE RESULTAR EM GRAVES QUEIMADURAS E/OU DANOS AO EQUIPAMENTO.

Uma válvula de mola aprovada pela ASME, regulada em 14,5 psi (999 mbar) em caso de obstrução da válvula de segurança, liberará sobrepressão, mantendo a câmara da cuba de fritura a 14,5 psi (999 mbar); Se isso ocorrer, mude o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) à posição OFF (Desligada) para libertar toda a pressão da cuba de fritura.

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



Se a válvula de segurança for ativada, rode o interruptor principal até à posição **DESLIGADA**. Para evitar queimaduras e ferimentos graves, faça a manutenção da fritadeira antes da próxima utilização.

Anilha da Válvula de Segurança



NÃO RETIRE ESTE ANEL. O VAPOR LIBERTADO PODERÁ PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES.



NÃO UTILIZE A ALAVANCA DE ENSAIO OU O ANEL COMO DISPOSITIVO DE ELEVAÇÃO PARA INSTALAÇÃO

Indicador de Pressão (Manómetro) Indica a pressão dentro da cuba de fritura

Válvula Solenoide

Dispositivo eletromecânico que faz a pressão ser mantida na cuba de fritura

A válvula fecha no início do ciclo de confeção e abre-se automaticamente no final do ciclo de confeção; se esta válvula se sujar ou se o banco de teflon for perfurado, a pressão não se acumula e deve ser reparada de acordo com a secção de manutenção do manual técnico

Válvula de Drenagem

Uma válvula de esfera de duas vias, normalmente na posição fechada; rode o manípulo para drenar a gordura de fritar do recipiente de fritura para a do filtro da panela de drenagem



NÃO ABRA A VÁLVULA DE DRENAGEM ENQUANTO A CUBA DE FRITURA ESTIVER SOB PRESSÃO. A GORDURA DE FRITAR QUENTE IRÁ ESCAPAR DESTA VÁLVULA, E RESULTARÁ EM QUEIMADURAS GRAVES.

Interruptor de bloqueio do dreno

Um interruptor de bloqueio do dreno é um micro-interruptor montado para proteção da cuba de fritura, no caso de alguém, inadvertidamente, proceder à drenagem da gordura de fritar do recipiente com o interruptor principal na posição **COOK** (Fritar); este interruptor foi concebido para desligar automaticamente o aquecimento assim que a válvula de drenagem é aberta

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

Panela de Drenagem de Condensação

O ponto de recolha para a condensação formada no sistema de escape de vapor; deve ser removido e esvaziado periodicamente, normalmente diariamente

Sistema de mistura da gordura de fritar

Garante que a gordura de fritar seja devidamente misturada para evitar uma acumulação de humidade, causando fervura na cuba de fritura; a bomba do filtro é ativada pelos controlos, em intervalos predefinidos, para misturar a gordura de fritar

Fecho da Tampa

Um trinco mecânico na parte da frente da tampa, que envolve uma braçadeira na parte da frente da cuba de fritura; este dispositivo mantém a tampa pressionada enquanto a tampa está a ser fixada no lugar, mas não é para manter pressão na cuba de fritura

Limite de Alta Temperatura



Este componente de segurança que sente a temperatura da gordura de fritar; se esta exceder os 420 °F (212 °C), dispara e desliga o aquecimento da cuba de fritura; assim que a temperatura da gordura de fritar descer para um limite seguro de funcionamento, o controlo tem de ser manualmente reativado ao premir o botão de redefinição vermelho, localizado sob o painel de controlo, no lado direito, na dianteira da fritadeira

Válvula de ar

Bombeia periodicamente ar na gordura de fritar para a manter a uma temperatura uniforme; isto apenas funciona quando a unidade tiver estado em espera durante um período de tempo e ao aquecer de um arranque a frio

Panela de drenagem do filtro

A panela removível que armazena o filtro e capta a gordura de fritar quando é drenada da cuba de fritura; também utilizado para remover e descartar a gordura de fritar antiga



Quando estiver nesta panela gordura de fritar quente, tenha muito cuidado para evitar queimaduras.

União do filtro

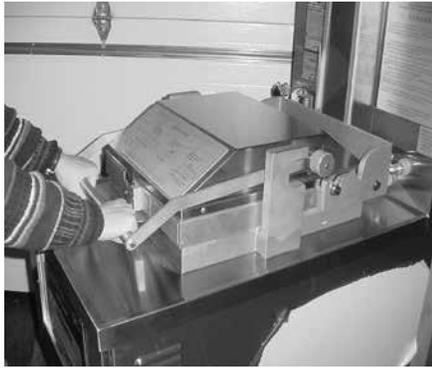
Liga o filtro à bomba de filtragem e permite uma fácil remoção do filtro e da panela de drenagem

Fusíveis

Um dispositivo protetor que corta o circuito quando a corrente ultrapassa o valor estabelecido

3-2. OPERAÇÃO DA TAMPA

Para fechar a tampa:



1

1. Baixe a tampa até encaixar completamente.



2

2. Puxe a pega da tampa para a frente até travar.



3

3. Levante a pega da tampa até travar.



4

4. Desloque a pega da tampa na sua direção, até travar.

5. Prima para baixo a pega da tampa, fechando-a na devida posição.



5



A TAMPA DEVE ESTAR CORRETAMENTE PRESSURIZADA OU A GORDURA DE FRITURA PRESSURIZADA E O VAPOR PODEM ESCAPAR A 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.

3-2. OPERAÇÃO DA TAMPA **(Continuação)**



1



2



3



4



5

Para abrir a tampa:



NÃO LEVANTE A PEGA OU ABRA O FECHO DA TAMPA À FORÇA ANTES DO INDICADOR DE PRESSÃO LER "0" PSI. O VAPOR E A GORDURA DE FRITURA EXPELIDOS PROVOCAM QUEIMADURAS GRAVES.

1. Levante suavemente a pega até travar.

2. Empurre a pega para trás até travar.

3. Baixe a pega.

CUIDADO

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

4. Empurre a pega para trás.

5. Destrave o trinco dianteiro da tampa e levante a tampa.

3-3. INTERRUPTORES E INDICADORES

Consulte a imagem no final desta secção.

N.º da figura	N.º do item	Descrição	Função
3-1	1	 HEAT ON	Acende quando o módulo de comando determina que é necessário aquecer; os elementos são ligados e aquecem a gordura.
3-1	2	Mostrador digital	Indica todas as funções do Ciclo de confeção, Modos de programação, Modos do diagnóstico e Alarmes.
3-1	3	PR ○ PRESSURE ON	Luzes quando o solenoide se fecha e a pressão começa a se acumular dentro da cuba de fritura
3-1	4	WAIT 	Pisca quando a gordura de fritura <u>não</u> está à temperatura correta para o produto a fritar.
3-1	5	READY ○	Acende quando a temperatura da gordura de fritar estiver 5° F abaixo a 15° F acima da temperatura de fritura, indicando ao operador que a temperatura da gordura de fritar <u>está</u> à temperatura adequada para o produto de fritar
3-1	6	 INFO	<p>Prima para indicar as informações seguintes da fritadeira e o estado:</p> <ol style="list-style-type: none"> A temperatura da gordura de fritura O ponto de regulação da temperatura. Estado do filtro O número de vezes filtrado hoje O n.º médio de filtros por dia N.º das vezes que o Ciclo de confeção foi interrompido hoje N.º das vezes que o Ciclo de confeção foi interrompido na semana passada O mostrador da vida útil do óleo (Apenas se a funcionalidade "Alterar óleo" estiver ativada) Data e horas <p>Ao ser premido no modo de programação, indica as regulações anteriores.;</p> <p>pressionando junto com  os acessos às informações</p> <p>Modo que possui informações históricas sobre o desempenho do operador e da fritadeira</p>
3-1	7 e 8	 DOWN  UP	São utilizados para ajustar o valor da configuração exibida no momento nos modos de programação

3-3. INTERRUPTORES E INDICADORES (Continuação)

N.º da figura	N.º do item	Descrição	Função
3-1	9		<p>Pressione para aceder aos Modos do Programa; uma vez no Modo de programa, é usado para avançar para a próxima configuração; se for pressionado juntamente com o mesmo, acede ao Modo de Informação que tem informações históricas sobre o desempenho do operador e da fritadeira</p> 
3-1	10		<p>Serve para iniciar e terminar os ciclos de confeção, e para parar o temporizador no final de um ciclo de espera.</p>
3-1	11	<p>Janela de cartão de menu</p>	<p>O nome do produto alimentar associado a cada botão de seleção do produto; a régua da janela de cartões situa-se atrás do autocolante.</p>
3-1	12	<p>Botões de seleção de produto</p>	<p>São utilizados para seleccionar o produto para cozinhar; para os utilizar para iniciar os ciclos de confeção, consulte a secção 3, Modo especial do programa item SP-10</p>
3-1	13	<p>Interruptor de COOK/PUMP (Fritar/Bombear)</p>	<p>Um interruptor de 3 posições, com a posição OFF (Desligada) no centro; Coloque o interruptor na posição de COOK (Fritar) para operar a fritadeira; coloque o interruptor na posição de PUMP (Bombear), para operar a bomba do filtro; antes de operar a bomba do filtro, devem ser cumpridas determinadas condições; estas condições serão explicadas mais tarde, na secção de filtragem deste manual.</p>
3-1	14		<p>Utilizado para introduzir manualmente um modo de espera ou um modo de limpeza.</p>

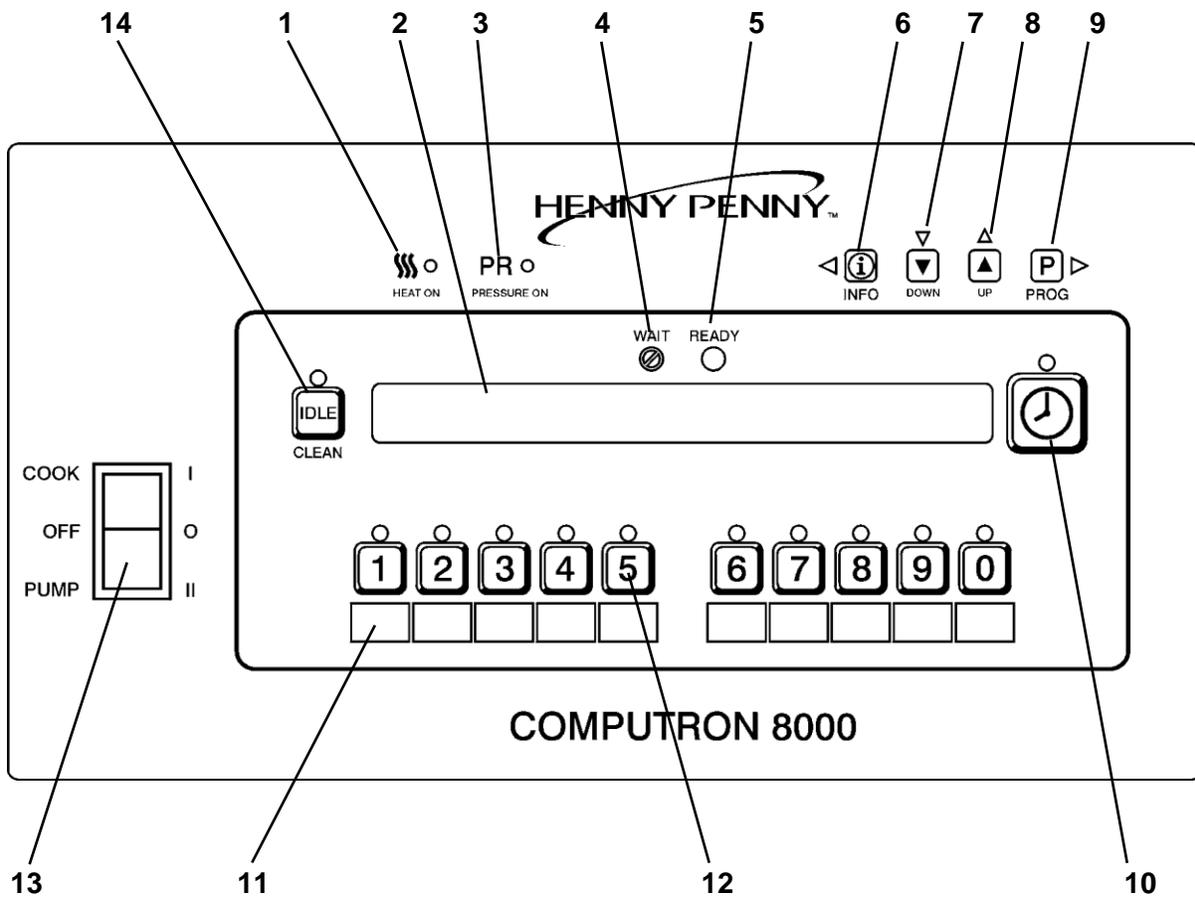


Figura 3-1

3-4. AJUSTE DO RELÓGIO

AVISO

Em caso do arranque inicial ou ao substituir a placa PC, se for indicado automaticamente “CLOCK SET” (Ajuste do relógio) no mostrador, comece com o passo 4.

1. Mantenha pressionado  por 5 segundos até que "LEVEL 2" seja exibido no mostrador.
2. Pressione a tecla  e a mensagem “CLOCK SET”, “ENTER CODE” (Introduzir o código) aparecerá no mostrador.
3. Pressione   .
4. “CS-1, SET, MONTH”, e o mês piscará no mostrador.
5. Pressione   para mudar o mês.
6. Pressione  e será indicado “CS-2, SET, DATE” no mostrador, com a data a piscar.
7. Pressione as teclas   para mudar a data.
8. Pressione  e será indicado “CS-3, SET, DATE” no mostrador, com o ano a piscar.
9. Pressione as teclas   para mudar o ano.
10. Pressione  e será indicado “CS-4, SET, HOUR” no mostrador, com as horas e “AM” ou “PM” a piscar.
11. Pressione as teclas   para alterar as horas e a definição AM/PM.
12. Pressione  e será indicado “CS-5, SET, MINUTE” no mostrador, com os minutos a piscar.
13. Pressione   para mudar os minutos.

3-4. AJUSTE DO RELÓGIO **(Continuação)**

14. Prima  e a mensagem “CS-6, CLOCK MODE”

(Modo de relógio) aparecerá no mostrador, em conjunto com “1.AM/PM”.

"1.AM/PM" é o tempo indicado no formato de 12 horas, "2.24-HR" é o tempo indicado no formato de 24 horas.

Prima   para mudar.

15. Prima  e "CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ"

(Ajuste de hora de verão) aparece no mostrador, junto com "2.US".

Prima as teclas   para mudar para o seguinte:

- "1.OFF" = Sem ajuste automático para a hora de verão.
- "2.US" = Aplicará automaticamente o ajuste para a Hora de Verão dos Estados Unidos. A Hora de Verão será ativada no primeiro domingo de abril. A Hora de Verão será desativada no último domingo de outubro.
- "3.EURO" = Aplicará automaticamente o ajuste para a Hora de Verão da Europa. A Hora de Verão será ativada no último domingo de Março. A Hora de Verão será desativada no último domingo de outubro.

16. Pressione  e será indicado “CS-8, BEGIN NEW DAY” (comece um novo dia) no mostrador, em conjunto com “3:00AM”.

Este ajuste indica a hora do dia em que a estatística inicia o registo de dados para um novo dia. Se, por exemplo, tiver sido regulado para 3:00 AM, os ciclos de confeção e operações de filtragem realizados durante a noite, entre a meia-noite e até as 3:00 horas da manhã da terça-feira serão registados ainda na estatística de segunda-feira.

O valor CS-8 pode ser ajustado entre 12:00AM (meia-noite) até às 8:00AM, em incrementos de meia hora (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, etc.). O valor predefinido para o software normal é 3:00 AM.

Pressione   para mudar as horas nas

quais o “novo” dia se inicia.

17. O ajuste do relógio pode ser dado como terminado. Prima e mantenha premido  para sair.

**3-5. ENCHIMENTO OU
ADICÃO DE
GORDURA DE
FRITAR**

CUIDADO

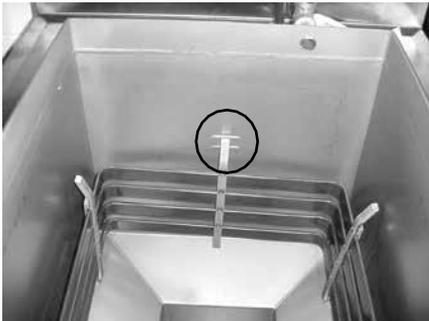
A gordura de fritar deve ser sempre superior aos elementos de aquecimento quando a fritadeira está a aquecer e cumprir os indicadores de nível da cuba de fritura na parte traseira da cuba de fritura (figura 3-3). O incumprimento destas instruções pode provocar um incêndio e/ou danos na fritadeira.

Quando utilizar gordura de fritar sólida, é recomendado que a derreta numa fonte de calor exterior antes de a colocar nas panelas de fritar. Os elementos de aquecimento devem ser completamente submergidos na gordura de fritar. Caso contrário, poderá provocar um incêndio ou danos na panela de fritar.

1. É recomendada a utilização de uma gordura de fritar de elevada qualidade na fritadeira aberta. Algumas gorduras de fritar de baixa qualidade têm um elevado teor de humidade, provocando a formação de espuma e derrames.



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



2. O modelo elétrico requer 100 libras (45 kg) de gordura de fritar. A cuba de fritura tem duas linhas de indicação do nível na sua parede posterior para indicar o nível apropriado da gordura de fritar depois de aquecido.
3. A gordura de fritar fria nunca deverá ultrapassar o indicador inferior.



CERTIFIQUE-SE DE QUE A GORDURA DE FRITAR NUNCA FICA ACIMA DA LINHA DE INDICAÇÃO DO NÍVEL SUPERIOR. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

**3-6. RECOMENDAÇÕES SOBRE
A ESTRUTURA DO PRODUTO**

As posições da estrutura são referenciadas começando na parte inferior:

4 _____
3 _____
2 _____
1 _____

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.

Fritar UMA prateleira
(carga de 2 cabeças)
4 _____
3 _____
2 OOOOOOOOO
1 _____

Fritar DUAS prateleiras
(carga de 4 cabeças)
4 _____
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 _____

Fritar TRÊS prateleiras
(carga de 6 cabeças)
4 _____
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 OOOOOOOOO

Fritar QUATRO prateleiras
(carga de 8 cabeças)
4 OOOOOOOOO
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 OOOOOOOOO

3-7. OPERAÇÃO BÁSICA

Siga os procedimentos abaixo para o arranque inicial da fritadeira e sempre que a fritadeira for recolocada em operação, depois de ter arrefecido ou de ter sido desligada.

1. Verifique se a cuba de fritura está cheia com a gordura de fritar para o indicador de nível inferior.



NÃO SOBRECARREGUE AS ESTRUTURAS NEM COLOQUE PRODUTOS COM UM TEOR DE HUMIDADE EXCESSIVO NAS MESMAS. 21 LIBRAS (9,5 KG) É O MÁXIMO DE PRODUTO POR CUBA DE FRITURA. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

2. Coloque o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) na posição COOK (Fritar) e prima o botão do produto apropriado, para selecionar a quantidade a fritar. A unidade entrará automaticamente no ciclo de fusão. Quando a temperatura atinge 250° F (121° C), os comandos entram no Ciclo de Aquecimento e aquecem a gordura de fritar até à temperatura do ponto de fixação.
3. Sempre que proceder a um arranque a “frio”, agite a gordura de fritar durante a fase de aquecimento. Certifique-se de que a agita bem até à “zona fria”.



NUNCA MEXA A GORDURA EM QUALQUER OUTRA ALTURA, EXCETO DURANTE UM ARRANQUE “A FRIO”. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS

3-7. OPERAÇÃO BÁSICA (Continuação)

4. Permite que a fritadeira aqueça até  ilumina.

AVISO

Omita o ciclo de fusão, se desejar, pressionando um botão do produto e mantendo-o pressionado por cinco segundos. O mostrador indica "EXIT MELT? (Sair da fusão?) 1=YES 2=NO". Prima  para sair da fusão.

CUIDADO

Nunca omita o Ciclo de Fusão antes que se tenha fundido gordura suficiente para cobrir completamente todos os elementos de aquecimento. Se o ciclo de fusão for omitido antes de todos os elementos de aquecimento terem sido cobertos, o resultado serão fumos excessivos da gordura ou até um incêndio.

AVISO

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

Uma vez fora do ciclo de fusão,  pisca até 5° antes de a temperatura predefinida ser atingida. Em seguida,  acende-se e o produto selecionado aparece no mostrador.

5. Antes de carregar o produto nas prateleiras, mergulhe-as na gordura 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 evitar danificar o produto.
7. Baixe e tranque a tampa e prima .

AVISO

Durante o primeiro minuto de fritura ainda é possível selecionar um produto diferente, caso tenha sido premido o botão de produto errado. Para verificar a temperatura da gordura de fritar, prima  ou para parar um ciclo de  confeitão, prima . INFO

8. No final do ciclo, a pressão aumenta automaticamente e soa um alarme, enquanto o mostrador indica "DONE" (Feito).



3-7. OPERAÇÃO BÁSICA **(Continuação)**

8. Aguarde que o indicador de pressão mostre a pressão "0" na cuba antes de tentar abrir a tampa.



NÃO LEVANTE A PEGA OU ABRA O FECHO DA TAMPA À FORÇA ANTES DO INDICADOR DE PRESSÃO LER "0" PSI. O VAPOR E A GORDURA DE FRITURA EXPELIDOS PROVOCAM QUEIMADURAS GRAVES.

10. Destrave e abra a tampa com todo o cuidado.
11. Retire as fiadas de produto do recetáculo, segurando-as pelas pegas e começando pela fiada superior, para evitar danificar o produto.
12. Se um tempo de Qualidade (tempo de espera) for programado, o comando iniciará automaticamente o temporizador de espera. O mostrador mostrará alternadamente o produto selecionado e o tempo específico remanescente em minutos. Se for selecionado um produto diferente durante o ciclo de espera, o mostrador mostrará apenas o produto selecionado.
13. No final do modo de espera, ouve-se um alarme sonoro, o mostrador pisca "QUALITY" (Qualidade) e o produto em que estava sincronizando. Prima e liberte. 

AVISO

Em um Ciclo de confeção, quando "FILTER SUGGESTED" (Filtro Sugerido) aparece no mostrador, o operador tem a opção de efetuar a filtragem neste momento, ou de continuar a fritura. Mas, caso o operador continue com a fritura, ocorrerá uma trancagem do filtro dentro do próximo ciclo ou dois de confeção.

Ao ser indicado "FILTER LOCKOUT" (Trancagem do filtro) e de seguida "YOU *MUST* FILTER NOW....." (Tem de filtrar agora) no mostrador,  é o único botão que funciona, até que a unidade seja filtrada.

Siga as instruções de filtragem contidas neste manual.

3-7. OPERAÇÃO BÁSICA **(Continuação)**

Uma vez terminada a filtragem e o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) tenha sido de novo ligado, será indicado “IS POT FILLED” (A cuba está cheia) no mostrador, seguido de “1=YES (Sim) 2=NO (NÃO)”.

Se a gordura de fritar estiver no nível adequado na cuba de fritura, prima  e o comando iniciará um processo de aquecimento normal.

Se a gordura de fritura NÃO estiver no nível adequado, prima  e “TURN OFF UNTIL FILLED...” (Desligue até estar cheio) passa no mostrador. Rode o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para a posição OFF (Desligada), encha a cuba de fritura até ao nível adequado e, em seguida, volte a colocar o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) na posição COOK (Fritar).

Será indicado de novo no mostrador “IS POT FILLED” (A cuba está cheia), seguido por “1=YES (Sim) 2=NO (NÃO)”. Desta vez pressione  e a unidade retoma o processo de aquecimento normal.

CUIDADO

Com a fritadeira a aquecer, o nível de gordura deve ser sempre acima dos elementos de aquecimento. O incumprimento destas instruções pode provocar um incêndio e/ou danos na fritadeira.

3-8. CUIDADOS A TER COM A GORDURA DE FRITAR



O INCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES SEGUINTE PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR 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 a gordura de fritar nos períodos em que a fritadeira não tem um uso imediato, deverá colocá-la no modo de espera.
2. A fritura de produtos panados exige sempre uma filtragem, para manter limpa a gordura de fritar. A gordura de fritar deve ser filtrada pelo menos duas vezes por dia; após o período de ponta do almoço e ao fim do dia.

**3-8. CUIDADOS A TER COM A
GORDURA DE FRITAR
(Continuação)**

3. Mantenha sempre a gordura de fritar dentro dos níveis adequados à fritura pretendida. Adicione gordura de fritar nova sempre que tal for necessário.
4. Não sobrecarregue as cestas com produto (21 lb (9,5 kg) no máximo), nem coloque produtos com conteúdo de humidade extrema nas cestas.



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

**3-9. INSTRUÇÕES
DE FILTRAGEM**

A Fritadeira Elétrica Henny Penny de 8 cabeças, Modelo PFE-591 deve ser limpa e a gordura de fritar deve ser filtrada pelo menos duas vezes ao dia; após a hora de ponta do almoço e ao fim do dia de trabalho.

CUIDADO

Efetue a drenagem da gordura de fritar a uma temperatura de 275 °F (135 °C) ou inferior. As temperaturas elevadas podem incendiar os restos tostados nas superfícies metálicas da cuba de fritura após a drenagem da gordura de fritar.



FILTRE APENAS QUANDO A TEMPERATURA DA GORDURA DE FRITAR FOR INFERIOR A 275 °F (135 °C). O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS E/OU DANOS MATERIAIS.

3-9. INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM (Continuação)

Um volume elevado de frituras pode provocar o rápido enchimento da zona fria com pedaços tostados de produto e poderá ser necessária uma operação de limpeza mais frequente. Parte deste processo envolve a remoção de pedaços tostados da zona fria da cuba de fritura.

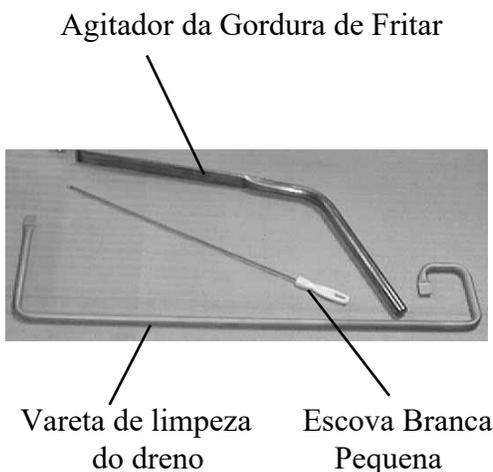
1. Rode o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para a posição OFF (Desligada).
2. Certifique-se de que a panela de drenagem do filtro está posicionada por baixo da fritadeira e que a união do filtro está bem apertada ao tubo que sai da panela.



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 gordura de fritar e pode provocar ferimentos.

As superfícies da fritadeira e as prateleiras estarão quentes. Tenha cuidado durante a filtragem para evitar queimar-se.

3. Retire as prateleiras de fritar e o contentor e limpe o fundo da tampa. Incline a tampa para limpar a cuba de fritura.
4. Para abrir a válvula de drenagem, puxe para si o manípulo do dreno. O manípulo deverá ficar posicionado de modo a sobressair nitidamente da parte da frente da fritadeira. À medida que a gordura de fritar vai drenando, use a escova em forma de L para limpar os restos agarrados aos elementos de aquecimento e aos lados e fundo da cuba de fritura. Utilize uma escova reta para empurrar os fendas através da abertura do dreno no fundo da cuba de fritura se necessário, e para limpar entre os elementos de aquecimento e a parede da cuba de fritura.



DURANTE O PROCESSO DE FILTRAGEM, ESCOVE TODOS OS RESTOS TOSTADOS AGARRADOS ÀS SUPERFÍCIES DA CUBA E DEPOSITADOS NA ZONA FRIA. O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR, O QUE POR SUA VEZ PODE PROVOCAR QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

**3-9. INSTRUÇÕES DE
FILTRAGEM
(continuação)**

5. Quando toda a gordura de fritar tiver drenado, esfregue ou escove os lados e o fundo da cuba de fritura e mova o manípulo da válvula de drenagem até à posição fechada.

CUIDADO

Não bata no raspador da cuba, ou em qualquer outro utensílio de limpeza, na boca da cuba de fritura. Danos na jante da cuba de fritura podem resultar e a tampa pode não selar corretamente durante um ciclo de confeitão.

6. Se uma mangueira de lavagem de filtro opcional estiver disponível na fritadeira, pode utilizar-se o seguinte procedimento de limpeza, caso contrário continue até ao passo 7.
- a. Fixe a mangueira de enxague do filtro com a sua guarnição de desconexão rápida à guarnição macho, localizada próximo à alça da válvula do filtro. Deslize o anel de mola para trás no lado fêmea da guarnição de desconexão rápida e deixe-o encaixar-se sobre a metade macho da guarnição.
- b. Certifique-se de que o bocal da mangueira está apontado para baixo no fundo da cuba de fritura e de que a válvula do filtro está na posição fechada. Mova o interruptor da COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para a posição de PUMP (Bombear). Segure o bocal cuidadosamente para evitar o salpico excessivo.



Tome cuidado para não se queimar com eventuais salpicos de gordura de fritar.

- c. Lave o interior da cuba de fritura. Trabalhe especialmente em áreas difíceis de limpar, como a cuba de fritura inferior e os tubos de queima.
- d. Após lavagem cuidadosa com válvula de escoamento de gordura de fritar, feche a válvula de drenagem.
- e. Rode o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para a posição “OFF” (Desligada).



APENAS CONECTE E DESCONECTE A MANGUEIRA DE ENXAGUE DE FILTRO QUANDO O INTERRUPTOR DE ALIMENTAÇÃO PRINCIPAL ESTIVER NA POSIÇÃO DESLIGADA. ALÉM DISSO, UTILIZE UM PANO SECO OU UMA LUVAS PARA EVITAR QUEIMADURAS. A FALHA DE FAZER ISSO PODERÁ RESULTAR EM GRAVES QUEIMADURAS DEVIDO AO SALPICO DE GORDURA DE FRITAR QUENTE DA GUARNIÇÃO MACHO.

- f. Desprenda a mangueira e levante a extremidade de ajuste da mangueira por um minuto para permitir que a gordura de fritar restante na mangueira seja drenada para a cuba de fritura.

3-9. INSTRUÇÕES
DEFILTRAGEM
(Continuação)

7. Rode o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para PUMP (Bombear).
8. Quando toda a gordura de fritar tiver sido bombeada para dentro da cuba de fritura, desligue o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear).



SE EXISTIR A SUBIDA DE BOLHAS DE AR NA GORDURA DE FRITAR, É POSSÍVEL QUE A LIGAÇÃO DO FILTRO NA UNIÃO DO TUBO DO FILTRO NÃO ESTEJA CORRETAMENTE APERTADO. EM CASO AFIRMATIVO, DESLIGUE A BOMBA E UTILIZE UM PANO OU LUVA DE PROTEÇÃO QUANDO APERTAR A UNIÃO. ESTA UNIÃO ESTARÁ QUENTE E PODERÁ SOFRER QUEIMADURAS GRAVES.

3-10. SUBSTITUIÇÃO
DO INVÓLUCRO
DO FILTRO

O invólucro do filtro deve ser substituído após 10-12 filtrações ou sempre que fica obstruído com restos. Proceda da seguinte forma:

1. Rode o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para a posição OFF (Desligada).
2. Retire e esvazie a panela de condensação do dreno.
3. Desligue a união do filtro e retire a panela do filtro de drenagem de debaixo da cuba de fritura.



Utilize luvas ou vestuário de proteção ao desligar a união do filtro ou pode provocar queimaduras graves.

Se o recipiente de filtragem for transportado cheio de gordura de fritar, tenha cuidado para impedir a ocorrência de salpicos, caso contrário pode provocar queimaduras graves.

4. Levante o conjunto de filtragem da panela do dreno.
5. Limpe a gordura de fritar e os restos contidos na panela de drenagem. Lave a panela de drenagem do filtro com sabão e água. Enxague-a com água quente corrente.
6. Desenfie o tubo do conjunto de filtragem.
7. Retire o coletor de restos e limpe-o muito bem com água quente.

**3-10. MUDANÇA DO SACO
DO FILTRO (Continuação)**

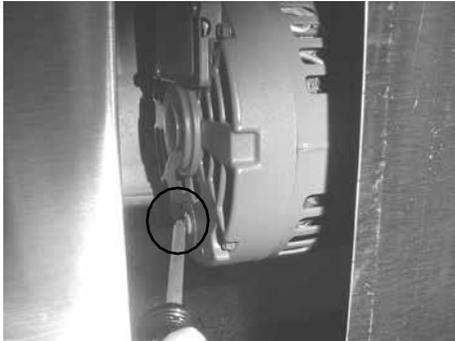
8. Retire os grampos do filtro e deite fora o invólucro do filtro.
9. Limpe o topo e o fundo da armação de rede com sabão e água. Enxague com água quente corrente.

CUIDADO

Certifique-se de que as redes de filtração, o “apanha-restos”, os grampos do filtro e o tubo estão completamente secos antes de colocar um novo invólucro do filtro, já que o papel de que o invólucro é feito dissolve-se na água.

10. Monte o conjunto da armação superior do filtro/armação inferior do filtro.
11. Introduza as armações de rede dentro de um invólucro de filtração novo.
12. Dobre os cantos e, de seguida, redobre o extremo aberto.
13. Fixe o invólucro no seu lugar com os dois grampos de retenção do filtro.
14. Recoloque o coletor de restos no topo do papel do filtro. Reaperte o conjunto do tubo de sucção.
15. Volte a colocar o conjunto completo de filtração dentro da panela do dreno, substitua a cesta de restos limpa e enfie-a de novo no seu lugar, por baixo da fritadeira.
16. A união do filtro deverá ser reapertada à mão. Não utilize uma chave inglesa para a apertar.
17. Volte a colocar no devido lugar a panela de condensação do dreno. A fritadeira está pronta a funcionar.

3-11. REINÍCIO MANUAL DO PROTETOR DO MOTOR DA BOMBA DE FILTRAGEM



O motor da bomba de filtragem vem equipado com um botão de reativação manual, localizado na parte traseira do motor, no caso de sobreaquecimento do motor. Se o motor não arrancar, aguarde cerca de 5 minutos antes de tentar reiniciar este dispositivo de proteção de modo a permitir o arrefecimento do motor. Retire o painel de acesso no painel lateral esquerdo da unidade para reativar o botão. É necessário algum esforço para pressionar o reinício, sendo que é possível utilizar uma chave de fendas para ajudar a reativar o botão.



Para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos da gordura de fritar, 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.

3-12. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA

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

1. Rode o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para OFF (Desligado).



Não é recomendado deslocar a fritadeira ou o recipiente de drenagem do filtro com gordura de fritar quente. A gordura de fritar quente pode ser derramada 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 gordura de fritar e pode provocar ferimentos.

2. Se houver gordura de fritar quente dentro da cuba de fritura, terá de a drenar puxando lentamente o manípulo do dreno para fora, na sua direção.
3. Feche a válvula de drenagem e deite fora a gordura de fritar.
4. 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.



Henny Penny tem os seguintes produtos de limpeza disponíveis:
Desengordurante de espuma - Peça n.º 12226
Solução de limpeza líquida PHT - Peça n.º 12135
Solução de limpeza de pó seco PHT - Peça n.º 12101
Consulte o distribuidor local para obter detalhes.

3-12. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA (continuação)



ÓCULOS DE PROTEÇÃO CONTRA SALPICOS DE PRODUTOS



ÓCULOS RESISTENTES A PRODUTOS QUÍMICOS

5. Encha a cuba de fritura até aos indicadores de nível com água quente. Adicione 8 a 10 onças de solução de limpeza da fritadeira (Henny Penny número 12101) à água e misture cuidadosamente.



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.

6. Rode o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) para COOK (Fritar) e entre no Modo de limpeza ao premir e manter premido  até "CLEAN OUT?" (Limpeza),

"1=YES (Sim) 2=NO (Não) "

aparecer no mostrador. Prima  para iniciar o modo de

limpeza. A fritadeira indica "*CLEAN-OUT MODE*" (Modo de limpeza) e aquece até uma temperatura pré-programada (195°F (91°C máx.)) e inicia automaticamente uma contagem regressiva de tempo predefinida. Utilize  , caso necessário, para

ajustar a temperatura e para que a solução de limpeza não derrame.



NÃO FECHÉ 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.

CAUIDADO

Observe constantemente a solução de limpeza para garantir que ela não ferva e cause danos nos controlos.

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 causar falha no funcionamento dos componentes.

3-12. LIMPEZA DA CUBA DE FRITURA (Continuação)



Se a solução de limpeza na cuba de fritura começar a ferver, **coloque de imediato o interruptor de alimentação na posição OFF (DESLIGADO) e não tente fechar a tampa da fritadeira, caso contrário pode sofrer queimaduras graves.**

7. Utilizando o pincel de fritadeira (Henny Penny número de peça 12105) esfregue o interior da cuba de fritura, a estrutura da tampa e ao redor do balcão da fritadeira.
8. Após a limpeza, desligue o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear). Abra a válvula de drenagem e drene a solução de limpeza da cuba de fritura para a panela de drenagem do filtro e deite fora.
9. Feche a válvula de drenagem e encha novamente a cuba de fritura com água quente em abundância até à linha indicadora de nível superior.
10. Adicione cerca de 16 onças de vinagre destilado e volte a entrar novamente no modo de limpeza (consulte o passo 6).
12. Com um esfregão limpo, esfregue o interior da cuba de fritura e o revestimento da tampa. Isto irá neutralizar os alcalinos deixados pelo composto de limpeza.
13. Drene a solução de vinagre com água e deite-a fora.
14. Enxague a cuba de fritura com água quente limpa.
15. Seque completamente a panela de drenagem do filtro e o interior da cuba de fritura.



Certifique-se de que a parte de dentro da cuba, a abertura da válvula de drenagem e todas as partes que entram em contacto com a nova gordura de fritar estão o mais secas possível.

16. Substitua o conjunto do mostrador do filtro limpo na panela de drenagem do filtro e instale sob a fritadeira.
17. Encha a fritadeira com gordura de fritar nova.

3-13. MANUTENÇÃO PERIÓDICA

Como em qualquer equipamento de restauração, a fritadeira de pressão da Henny Penny necessita cuidados e manutenção adequados. A lista anual de verificação da manutenção preventiva é apresentada no apêndice A. A manutenção preventiva anual deve ser efetuada anualmente por um técnico qualificado.

A tabela seguinte contém um resumo das intervenções periódicas de manutenção. Os parágrafos seguintes descrevem passo-a-passo os procedimentos de manutenção a executar pelo operador.

Procedimento	Frequência
Filtragem da gordura de fritar	Diariamente (pelo menos duas vezes por dia)
Mudança da gordura de fritar	Conforme necessário
Substituição do invólucro do filtro	Após 10-12 operações de filtragem ou quando entupido
Limpeza da cuba de fritura	No momento da instalação inicial e Sempre que mudar a gordura de fritar.
Limpeza do conjunto de suporte do efeito de peso morto.	Todos os dias, consulte a Manut.
Preventiva. Limpeza por secção dos Nylatrons	Mensal - consulte a manut. Preventiva
Inverter o vedante da tampa	A cada 90 dias, consulte a Manut.
Preventiva. Manutenção preventiva anual	Anualmente (consulte o Apêndice A)

3-14. MANUTENÇÃO PREVENTIVA



Limpeza dos plásticos Nylatron

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 dos roletes da tampa

Os roletes da tampa, 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, coloque uma pequena quantidade de lubrificante em ambos os roletes superior e inferior. Certifique-se de que lubrifica os rolos dos lados esquerdo e direito.

**3-14. MANUTENÇÃO
PREVENTIVA
(Continuação)**



Limpeza do conjunto de peso morto - Diária



NÃO TENTE REMOVER A TAMPA DE PESO MORTO ENQUANTO A FRITADEIRA ESTIVER A OPERAR. RESULTARÃO QUEIMADURAS OU OUTROS FERIMENTOS GRAVES.

1. No final de cada dia de utilização da fritadeira, o conjunto de peso morto deve ser limpo. A fritadeira deve estar OFF (desligada) e a pressão deve ser libertada. Abra a tampa e remova a tampa da válvula de peso morto e o peso morto.



A tampa de peso morto pode estar quente. Utilize luvas ou um pano de proteção, caso contrário poderá sofrer queimaduras.

A falha de limpar o conjunto de peso morto pode resultar em uma pressão excessiva na construção da fritadeira. Poderá sofrer ferimentos graves e queimaduras.

2. Limpe a tampa e o peso morto com um pano macio. Certifique-se de limpar completamente a tampa interna, o assento de peso morto e em torno do orifício de peso morto.
3. Limpe o tubo de escape com escova de aço inoxidável (Henny Penny peça número 12147).
4. Seque as peças e substitua-as imediatamente para evitar danos ou perdas.

**3-14. MANUTENÇÃO
PREVENTIVA
(Continuação)**



Inverter o vedante da tampa - A cada 90 dias

Inverter o vedante da tampa ajuda a evitar a falha precoce do vedante da tampa e a perda de pressão durante um ciclo de confeitão.

1. Levante a tampa e retire prateleiras e o contentor.
2. Segurando a pega da tampa, levante a frente da tampa até parar em posição vertical.



Certifique-se de que o braço metálico no lado esquerdo da tampa está na posição vertical segurando a tampa na vertical, ou que podem ocorrer ferimentos graves. (Veja a fotografia da esquerda).

3. Utilizando uma chave de fendas fina, retire o vedante nos cantos. Remova o vedante.



Verifique se há lágrimas ou cortes no vedante. Se o vedante estiver danificado, ele precisará de ser substituído.

4. Limpe o vedante e o assento do vedante com água quente.
5. Rode o vedante com o lado oposto virado para fora.



Instale os 4 cantos do vedante da tampa. Suavize o vedante no lugar, trabalhando dos cantos em direção ao meio de cada lado.

3-14. MANUTENÇÃO
PREVENTIVA
(Continuação)

Válvula de Segurança de Limpeza-Anualmente

VÁLVULA DE SEGURANÇA



NÃO TENTE REMOVER A VÁLVULA DE SEGURANÇA ENQUANTO A FRITADEIRA ESTIVER EM FUNCIONAMENTO OU PODERÃO OCORRER QUEIMADURAS GRAVES OU OUTRAS LESÕES.



Não utilize uma chave inglesa. Utilizar isolante de rosca com moderação

1. Utilize uma chave inglesa para remover o manômetro.
2. Utilize uma chave para desapertar a válvula do tubo, rode no sentido anti-horário para a remover.



Rode a válvula de descompressão em direção à parte traseira da fritadeira ao reinstalar a válvula de descompressão.

3. Limpe o interior do tubo com água quente.
4. Mergulhe a válvula de segurança numa solução de água de sabão durante 24 horas. Utilize uma taxa de diluição de 1 a 1. A válvula não pode ser desmontada. Está predefinido de fábrica para abrir a 14-1/2 libras de pressão. Se não abrir ou fechar, deve ser substituído.



NÃO DESMONTE OU MODIFIQUE ESTA VÁLVULA DE SEGURANÇA. A ADULTERAÇÃO DESTA VÁLVULA PODERÁ CAUSAR LESÕES GRAVES E ANULARÁ AS APROVAÇÕES DA AGÊNCIA E A GARANTIA DO APARELHO.

**3-15. MANUTENÇÃO
PREVENTIVA
(Continuação)**



FIGURA 1



FIGURA 2

Inspeção 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 inspeção.

AVISO

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

1. Utilizando uma chave de 3/8 pol., 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. Figura 2. (A remoção da cobertura superior facilita a remoção da tampa traseira, mas não é necessária.)



Visualização dos contrapesos com a cobertura removida

3-15. MANUTENÇÃO PREVENTIVA
(Continuação)

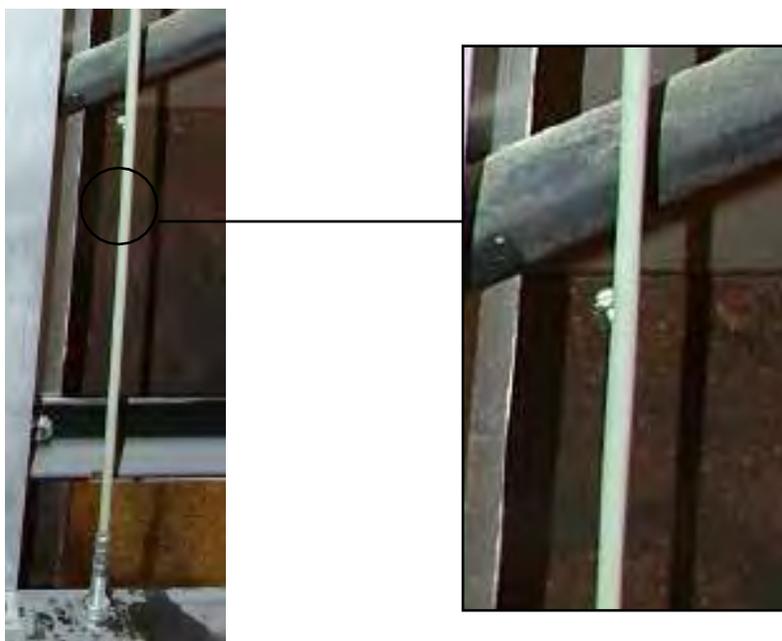
Inspeção dos cabos de contrapeso - anual

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 EM BOM ESTADO - SUBSTITUIR
Fissuras no revestimento e sinais óbvios de desgaste.



BOM ESTADO
Sem sinais de fissuras ou desgaste.



3-16. PROGRAMACÃO

1. Prima e mantenha premido  durante um segundo, até o mostrador indicar "PROG", seguido por "ENTER CODE" (Introduzir Código).
2. Introduza o código 1, 2, 3. "SELECT PRODUCT...PRESS PROG" (Selecione produto...prima prog) percorrerá o mostrador.
3. Prima e liberte o botão de produto pretendido (1 a 10).

AVISO

Se não for premido nenhum botão durante aproximadamente 2 minutos enquanto no modo de programação, os controlos voltarão ao modo de confeção.

Prima  para copiar um produto, para eliminar um produto, para predefinir um produto, para eliminar todos os produtos, ou para predefinir todos os produtos. Consulte a Secção Copiar/Apagar Produtos Predefinidos.

4. Prima e liberte . O mostrador passa a indicar o nome do produto. Por exemplo: "NAME" "FRIES" (Nome: batatas fritas).

Mudar os Nomes dos Produtos

- a. Prima e liberte  e  e a primeira letra ou dígito começa a piscar.
 - b. Prima e liberte  e  para mudar a letra a piscar.
 - c. Para continuar com a próxima letra, prima . Em seguida, pressione  e  para alterar esta letra.
 - d. Repita o passo c até que tenha introduzido um máximo de 7 letras.
 - e. Prima e mantenha premido  para sair do Modo de programa, ou prima e liberte  até que "PRELOAD" (Carga prévia) seja exibido no mostrador, para continuar com o Modo de programa.
5. O Modo de carga prévia permite que o operador deixe cair peças grandes primeiro, com a tampa para cima, antes de carregar o resto do produto. O ciclo de carga prévia funciona sempre sem pressão e que regula sempre a temperatura da confeção Passo 1. Pressione  e  para definir um tempo de carga prévia ou prima  se não pretende trabalhar com carga prévia.

3-16. PROGRAMAÇÃO (continuação)

6. Prima e liberte  e "1. COOK TIME" (Tempo de no mostrador, juntamente com o tempo predefinido. Prima   para alterar o tempo. O tempo é indicado em minutos e segundos. Prima e mantenha premidos os botões, e o tempo muda em saltos de 5 segundos, até um máximo de 59:59.

7. Prima e liberte  e "1. TEMP" indicado no mostrador, em conjunto com a temperatura predefinida indicada no lado direito do mostrador. Prima   para mudar a temperatura.

Mantenha pressionadas as teclas e a temperatura salta em 5 graus, aumentando para um máximo. de 193°C (380°F) e um mínimo. de 88°C (190°F).

8. Prima e liberte  e "1. PRESSURE" (Pressão) aparece no mostrador juntamente com "Sim" ou "Não". Prima   para aumentar a pressão na primeira etapa ou não.

9. Prima e liberte  e "2. STEP 2 AT" (2. Passo 2 às) aparece no mostrador, juntamente com um tempo do passo 2. Se nenhum passo 2 for desejado, defina a hora como "0:00" e prima  . Se um 2º passo for requerido, prima   e defina o tempo. Em seguida, prima  para ajustar a temperatura e a pressão.

AVISO

Até 10 passos podem ser programados para um produto, repetindo o passo acima para cada passo de confeitura.

10. Prima e liberte  e "ALARM - 1 AT 0:00" (Alarme - 1 às 0:00) aparecerá no mostrador. Prima   para ajustar um alarme. Por exemplo: Se tiver sido regulado um ciclo de confeitura de 3 minutos, e o alarme foi regulado para disparar no ciclo de confeitura após 30 segundos, "2:30" aparecerá no mostrador nesta altura. Quando o temporizador tiver feito a contagem decrescente até 2:30, ouvir-se-á o alarme.

3-16. PROGRAMAÇÃO (continuação)

Após ter regulado o tempo do  e “ALARM” e

“TYPE” (Tipo) piscará no mostrador, em conjunto com o tipo de alarme indicado no lado direito do mostrador. “TIME” (Tempo), “SHAKE” (Sacudir), “STIR” (Mexer), “ADD” (Juntar) e “LID” (Tampa) podem ser definidos premindo  . Ouve-se um

alarme e o tipo de alarme pisca, instruindo o operador para sacudir o cesto, mexer o produto ou adicionar o produto. Se tiver sido selecionado “TIME” (Tempo), o tempo restante piscará no mostrador. Se tiver sido selecionado “LID” (Tampa), “CLOSE LID” (Fechar tampa) piscará no mostrador.

A contagem decrescente do temporizador está em pausa até que a tampa seja fechada e  tenha sido premido para iniciar o

temporizador de novo.

AVISO

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

11. Prima e liberte  até que “QUALITY TMR” (Temporiz. Especial) apareça no mostrador juntamente com o tempo de espera predefinido. Prima e liberte   para ajustar o tempo de espera até 59:59.

AVISO

Para sair do modo de programação a qualquer momento, prima e mantenha premido  durante 2 segundos.

12. Prima e liberte  e “LOAD COMP” (Comp. de Carga) será indicado no mostrador, em conjunto com o valor de compensação de carga. Isto ajusta automaticamente o tempo a considerar em função do tamanho e da temperatura da carga de confeção. Prima e liberte  

para alterar este valor até um máximo de 20 e um mínimo de 0 ou “OFF” (Desligado). Predefinido de fábrica para 5.

13. Prima e liberte  e será indicado “LCOMP REF” (Comp. de Carga Ref.) no mostrador (se a compensação de carga tiver sido programada como “OFF” (Desligado), será indicado “_ _ _” no mostrador) em conjunto com a temperatura média de compensação de carga. Esta temperatura é a temperatura média para os produtos a fritar. O temporizador acelera em temperaturas acima dessa definição e diminui em temperaturas abaixo dessa definição.  
Prima e liberte para alterar este valor.

3-16. PROGRAMAÇÃO **(continuação)**

Ou, para usar a temperatura predefinida de fritura ponto de referência de  até que "STEP-X" (Passo-X)

e "TEMP" pisquem no mostrador. Por exemplo, se a temperatura de cozedura for de 350°, o temporizador acelerar-se-á com uma temperatura superior a 350 e desacelerar-se-á, se a temperatura for inferior a 350°.

14. Entrar no modo de esperar após estar pronto?

Prima e liberte  e "GO TO IDLE, AFTER DONE"

(Entrar no modo de esperar após estar pronto?) será indicado no mostrador, em conjunto com "YES" ou "NO". Prima   para alternar entre SIM e NÃO.

15. Modo de Ciclo de Filtragem (Opcional)

Para que seja indicado "FILTER AFTER" (Filtrar após) no modo de programação de produto, o comando de filtro deve ter sido ativado no modo de programação especial. Tem a opção de programar "mixed" (Misto) (cada produto tem o seu próprio contador de filtro) ou "global" (Global) (todos os produtos têm o mesmo contador).

Pressione .

"2,Mixed" (2, misto)

a. A mensagem "FILTER AFTER" (Filtrar após) aparece no mostrador, juntamente com o número predefinido de ciclos de confeção.

b. Prima e liberte   até o mostrador indicar no mostrador o número desejado de ciclos de confeção entre filtragens. Por exemplo, se tiver ajustado 4 para um determinado produto, cada vez que este produto for selecionado, é contado como 1/4, ou 25%. De seguida, cada vez que este produto seja frito, a percentagem acrescenta até ser atingido 100%, ou mais. De seguida, o mostrador indicará "FILTER SUGGESTED" (Deve usar filtro).

"3,GLOBAL" (3,Global)

a. É indicado "FILTER INCL" (Filtrar incl.) no mostrador, em conjunto com "NO" (Não) ou "YES" (Sim).

b. Prima e liberte   para "YES" (Sim), se quer incluir este produto na contagem de filtro, ou "NO" (Não), em caso negativo.

3-16. PROGRAMAÇÃO **(Continuação)**

Copiar/Eliminar produtos previamente definidos

Produtos e os seus valores predefinidos podem ser copiados de uma localização da ementa do comando para uma outra localização, os controlos podem ser predefinidos para os ajustes de fábrica, ou os produtos e todos os seus valores podem ser eliminados.

1. Prima e mantenha premido  durante um segundo, até o mostrador indicar "PROG", seguido por e "ENTER CODE" (Introduzir Código).
2. Introduza o código 1, 2, 3. "SELECT PRODUCT... PRESS PROG" (Selecione produto...Prima prog) percorrerá o mostrador, seguido por "DOWN" FOR OPTIONS" ("Premir" para opções).
3. Prima  e "***OPTION**" (Opção), seguido de
"*1. COPY A PROD" (Copiar um prod.) aparece no mostrador. Prima  novamente, de seguida, para ver as opções seguintes:
*1. COPY A PROD (Copiar um produto)
*2. ERASE A PROD (Eliminar um produto)
*3. PRESET A PROD (Predefinir um produto)
*4. ERASE ALL (Eliminar todos)
*5. PRESET ALL (Predefinir todos)
4. Para seleccionar uma das opções acima mencionadas, prima  enquanto a opção desejada estiver a ser indicada no mostrador.

Ao seleccionar PRESET A PROD (Predefinir um produto) ou PRESET ALL PROD (Predefinir todos os produto) serão estabelecidos os ajustes de fábrica para estes itens de menu.



AVISO

Prima **INFO** em qualquer altura para sair do menu das opções, ou espere 30 segundos e o comando sairá automaticamente.

Os casos seguintes são exemplos para copiar e eliminar produtos:

Copiar

Pressione  para seleccionar a opção atualmente indicada "COPY A PROD" (Copiar um produto). O mostrador indica "COPY TO_" (Copiar para).

O primeiro grupo de "_" está a piscar. Selecione o produto que quer copiar *de*. Por exemplo, premindo o  botão: O mostrador indica "COPY 2 TO_" (Copiar 2 para).

3-16. PROGRAMAÇÃO **(Continuação)**

De seguida, prima o produto que quer copiar para, por exemplo, premindo .

O comando responde com uma mensagem de confirmação:
“COPY 2 TO 0?” (COPIAR 2 PARA 0?)
“1=YES 2=NO” (1=Sim 2=Não)

Prima  (SIM) e o comando copia o produto nº 2 para a posição de produto nº 0 (o produto nº 2 fica inalterado) e o mostrador indicará “* COPIED *” (Copiado), voltando a seguir para o passo “Select Prog Product” (Selecionar Prog Produto) com o produto nº 0 já selecionado.

Prima  (NÃO) ou não prima qualquer botão por 20 segundos, o comando indica "X CANCELED X" (X Cancelado X) e sai do processo de cópia. Neste caso não serão feitas quaisquer alterações.

Eliminar

No passo “Select Prog Product” (Selecionar Prog Produto), prima  “** OPÇÕES **”, seguidas de “*1. COPY A PROD” (Copiar um prod.) aparece no mostrador.

Prima  mais três vezes para aceder à opção “Erase All” (Eliminar todos):
“*2. ERASE A PROD” (Eliminar um produto) (apaga um único produto)
“*3. PRESET A PROD” (Predefinir um produto) (define as configurações de fábrica)
“*4. ERASE ALL” (Eliminar todos)

Prima  para selecionar a opção atualmente indicada “Erase All” (Eliminar todos). O comando responde com uma mensagem de confirmação:

“ERASE ALL PROD ?” (Eliminar todos os produtos ?)
“1=YES 2=NO” (1=Sim 2=Não)

Prima  (YES) para confirmar que pretende eliminar todos os produtos de volta para os valores “vazios”. O comando responde apagando cada produto individualmente...

“ERASING 1” (A ELIMINAR 1)	“ERASING 6” (A ELIMINAR 6)
“ERASING 2” (A ELIMINAR 2)	“ERASING 7” (A ELIMINAR 7)
“ERASING 3” (A ELIMINAR 3)	“ERASING 8” (A ELIMINAR 8)
“ERASING 4” (A ELIMINAR 4)	“ERASING 9” (A ELIMINAR 9)
“ERASING 5” (A ELIMINAR 5)	“ERASING 0” (A ELIMINAR 0)

De seguida, será indicado curtamente “* ALL ERASED *” (Todos eliminados) e para terminar, o mostrador indicará “Select Prog Product” (Selecionar Prog Produto).

3-17. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL

O modo de programa especial é utilizado para definir parâmetros mais detalhados listados abaixo.

- SP-1** · Graus Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** · Idioma: Inglês, Francês, Alemão, Espanhol e Português
- SP-3** · Inicialização do sistema
- SP-4** · Volume de áudio
- SP-5** · Tom de áudio
- SP-6** · Tipo de gordura de fritar a fundir - líquida, sólida
- SP-7** · Modo de Espera
- SP-8** · Controlo de Filtragem
- SP-9** · Botões do produto
- SP-10** · Minutos de limpeza
- SP-11** · Temperatura de limpeza
- SP-12** · Leitura de amps nominal
- SP-13** · Limite baixo de leitura de amps (percentagem)
- SP-14** · Limite alto de leitura de amps (percentagem)
- SP-15** · Alteração do código do programa
- SP-16** · Alteração do código de utilização
- SP-17** · Mudar gordura de fritar - A-Ciclos de confeção
- SP-18** · Mudar gordura de fritar - B-Hours

1. Prima e mantenha premido  durante 5 segundos até que "L-2" e "LEVEL 2" (Nível 2), seguidos de "SP PROG" e "ENTER CODE" (Introduzir Código) sejam exibidos no mostrador.
2. Introduza os códigos 1, 2, 3 e "SP- 1 ", "TEMP, UNITS" (UNIDADES DE TEMP.) aparecem na mostrador.

AVISO

Se for introduzido um código errado, um alarme sonoro e o "BAD CODE" (Código Errado) aparecerão no mostrador. Aguarde alguns segundos, o controlo é revertido para o Modo de confeção e repita os passos acima.

Para sair do Modo de programação especial a qualquer momento, prima e mantenha  o botão premido durante 2 segundos ou para reverter para a definição anterior, prima .

Graus Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

a. Siga os passos 1 e 2 acima.

b. O mostrador pisca "SP- 1" e "TEMP, UNITS" (Unidades de temp.) juntamente com "°F" ou "°C". Prima   botões para alternar de "°F" a "°C", ou vice-versa.

**3-17. MODO DE
PROGRAMAÇÃO
ESPECIAL
(Continuação)**

Idioma (SP-2)

- Siga os passos 1 e 2 acima.
- Prima e liberte o botão  . "SP-2" e "LANGUAGE" (Idioma) piscam no mostrador, juntamente com o idioma (Ex: 1.ENGL")
- Para alternar para o idioma desejado, prima e liberte  

Inicialização do Sistema (SP-3)

Este passo redefine os controlos, mas não apaga as definições do produto.

- Siga os passos 1 e 2 acima.
- Prima e liberte  duas vezes. "SP-3" e "DO SYSTEM INIT" (Inicializa sistema) piscam no mostrador, juntamente com "INIT".
- Prima e mantenha premido  . "INIT" aparece no mostrador, um som de tom e "IN 3", "IN 2", "IN 1" pisca no lado direito do mostrador. Quando "INIT" começar a piscar no lado esquerdo do mostrador, liberte-o  . Quando "DONE" (Pronto) for apresentado no mostrador, a inicialização está concluída e os controlos agora têm parâmetros predefinidos de fábrica.

Volume de áudio (SP-4)

O volume dos altifalantes pode ser ajustado.

- Siga os passos 1 e 2 acima.
- Prima  3 vezes. "SP-4" e "AUDIO VOLUME" (Volume de áudio) piscam no mostrador, juntamente com o valor do volume.
- Prima   para ajustar o volume do altifalante; 10 é o valor máximo e 1 o mínimo.

Tom de áudio (SP-5)

O tom dos altifalantes pode ser ajustado.

- Siga os passos 1 e 2 acima.
- Prima  4 vezes. "SP-5" e "AUDIO TONE (HZ)" (Tom de áudio) piscam no mostrador, juntamente com o valor do tom.
- Prima   para ajustar o tom do altifalante; 2000 no máximo, 50 no mínimo.

**3-17. MODO DE
PROGRAMAÇÃO
ESPECIAL
(Continuação)**

Tipo de gordura de fritar a ser derretida - Líquida ou Sólida (SP-6)
O Ciclo de Fusão pode ser ajustado ao tipo de gordura de fritar utilizado.

- a. Siga os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima e solte  5 vezes. "SP-6"
PROG
e "MELT CYCLE SELECT" (Selecionar ciclo de fusão) piscam no mostrador, juntamente com "1=LIQ" (Líquido) ou "2=SOLID" (Sólido).
- c. Prima   para alternar de um tipo para outro.
DOWN UP

CUIDADO

O tipo de gordura de fritar utilizado no fogão determina a quantidade de calor aplicada durante o ciclo de fusão. Se os comandos estiverem regulados para a posição sólida, aplica-se menos calor à gordura de fritar do que se os comandos estivessem definidos como líquidos. O excesso de calor aplicado à gordura de fritar sólida provoca muita fumaça e pode provocar um incêndio. Corresponda esta definição ao tipo de gordura de fritar utilizada nesse momento.

Ao utilizar gordura de fritar sólida, é recomendado que a derreta numa fonte de calor exterior antes de a colocar gordura de fritar na cuba de fritura. A não ser que os elementos estejam completamente cobertos por gordura de fritar, poderá ocorrer um incêndio ou danos na cuba de fritura.

Modo de Espera (SP-7)

Um modo de espera programado permite que a temperatura da gordura de fritar caia para uma temperatura mais baixa quando não está a ser utilizada. Isso poupa na gordura de fritar e nos utilitários.

- a. Siga os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima e liberte  6 vezes. "SP-7" e "IDLE MODE
PROG
ENABLED?" (Modo idle activado) piscam no mostrador, juntamente com "NÃO" ou "SIM".
- c. Prima e liberte   para alternar de Não para Sim, ou vice-versa.
DOWN UP
- d. Com "YES" (Sim) no mostrador, o modo de espera é ativado.
Prima e liberte  . "SP-7A" e "IDLE SETPT TEMP" (Temp Predef. em Espera) aparecem no mostrador, juntamente com a temperatura predefinida.

3-17. MODO DE PROGRAMAÇÃO E SPECIAL (Continuação)

- e. Altere a temperatura predefinida em espera, ao premir  
- f. Prima e liberte  . "SP-7B" e "AUTO-IDLE MINUTES" (Minutos auto-espera) são apresentados no mostrador, juntamente com a hora predefinida.
- g. Prima   para definir os minutos em que a fritadeira permanece inativa antes de ativar o modo d Auto-Espera; 60 no máximo, OFF (Desligada) no mínimo. Por exemplo: "30" no mostrador significa que, se o produto não for frito nessa cuba de fritura durante 30 minutos, o controlo ativa a Temp predefinida em espera, programada acima.
- h. Prima e liberte  . "SP-7C" e "GO IDLE AT MELT EXIT?" (Entrar em modo de espera na saída de fusão) aparecem no mostrador.
- i. Prima   para alternar de NÃO para SIM, ou vice-versa. Com "SIM" no mostrador, a fritadeira entra automaticamente no modo inativo quando o modo de fusão é encerrado.

Controlo de filtragem ativo (Sp-8)

Os controlos podem ser definidos para sinalizar ao operador quando a gordura de fritar precisa de ser filtrada. O controlo de filtragem deve ser ativado para programar o número de Ciclos de confeção entre os procedimentos de filtragem. (Ver Ciclos de Filtro, secção 2-2.)

- a. Siga os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima e liberte  até que "SP-8" e "FILTER TRACKING ENABLED" (Controlo filtragem ativo) pisquem no mostrador, juntamente com "1,OFF" (Desligado).
- c. Para ativar o controlo de filtro, prima   para alternar a exibição de "1,OFF" (Desligado), "2,MIXED" (Misto), "3,GLOBAL" (Global) ou "4SCHEd" (4Calendário).

AVISO

A configuração mista permite ao operador definir diferentes quantidades de ciclos de confeção, entre filtros, para cada produto. Se o operador quiser ter uma definição para todos os produtos, vá para o passo h.

MISTO

- d. Se seleccionar "2,MIXED" (Misto), prima  e "SP-8A" aparece no mostrador seguido de "SUGEST FILTER AT ..." (Sugerir filtro aos) e de um valor entre 75% e 100%. Prima   para alterar este valor.
- e. Prima  e "SP-8B" aparece na mostrador seguido de "LOCKOUT ENABLED?" (Trancagem ativa?) e "YES" (Sim) e "NO" (Não). Prima e liberte   para escolher sim ou não.

**3-17. MODO DE
PROGRAMAÇÃO
ESPECIAL (Continuação)**

- f. Prima  e "SP-8C" aparece no mostrador, se SIM foi escolhido no passo e. "FILTER LOCKOUT AT..." (Trancagem do filtro aos) e um valor entre 100% e 200% aparece no mostrador. Prima   para alterar este valor.
- g. Prima  e "SP-8D" aparece no mostrador, seguido de "LOCKOUT-HEAT OIL..." (Trancagem-Aquecer óleo) e uma temperatura (predefinida a 149°C (300°F)). Quando ocorre uma trancagem do filtro, a fritadeira aquece até esta temperatura definida e o mostrador indica "FILTER LOCKOUT/WAIT" (Trancagem do filtro/espera). Em seguida, quando a temperatura definida for atingida, "FILTER LOCKOUT"/ "YOU *MUST* FILTER NOW" (Trancagem do filtro/Tem de filtrar agora) aparecerá no mostrador. Utilize   para alterar esta definição de temperatura.

- h. Agora, volte à etapa Modo Ciclo de Filtro da Secção de Programação e programe o número de Ciclos de confeitagem entre a filtragem.

GLOBAL

- i. Se seleccionar "3,GLOBAL", a opção "SP-8A" aparecerá no mostrador e será seguida por "GLOBAL FILTER CYCLES" (Ciclos filtragem global).

O lado direito do mostrador indica um dígito, de 1 a 99.



Prima para definir a quantidade desejada de ciclos de confeitagem entre filtros.

AVISO

No Modo de confeitagem, o número de ciclos de confeitagem globais restantes é exibido no centro do mostrador. Por exemplo: "----- 5x".

- j. Prima  e "SP-8B" aparecerá no mostrador seguido de "LOCKOUT ENABLED?" (Trancagem ativa?) e "SIM" ou "NÃO". Prima e liberte   para escolher sim ou não
- k. Prima  e "SP-8D" aparecerá no mostrador, seguido de "LOCKOUT-HEAT OIL" (Trancagem - Aquecer Óleo). e uma temperatura (predefinida a 149°C (300°F)). Quando ocorre uma trancagem do filtro, a fritadeira aquece até esta temperatura definida e o mostrador indica "FILTER LOCKOUT/WAIT" (Trancagem do filtro/espera). Em seguida, quando a temperatura definida for atingida, "FILTER LOCKOUT"/ "YOU *MUST* FILTER NOW" (Trancagem do filtro/Tem de filtrar agora) aparecerá no mostrador. Utilize   para alterar esta definição de temperatura.
- l. Agora, volte para o passo Modo de Ciclo de Filtragem da Secção Programação. Prima  até o mostrador indicar "FILTER INCL" (Incluir filtro). Cada um dos produtos deve ser definido para SIM para os incluir no controlo de filtragem.

**3-17. MODO DE
PROGRAMAÇÃO
ESPECIAL
(Continuação)**

CALENDÁRIO

m. Se selecionar "4,SCHED", "SP-8A" aparecerá no mostrador e será seguida por "SCHEDULE" (Calendário).

Prima o  e até 4 horas do dia diferentes podem ser

PROG

programadas, premindo  .

POR EXEMPLO:

SP-8A "SCHEDULE" (Calendário) F1: 10.00A

SP-8B "SCHEDULE" (Calendário) F2: 2.00P

SP-8C "SCHEDULE" (Calendário) F3: 8.00P

SP-8D "SCHEDULE" (Calendário) F4: - - - -

Os tempos desnecessários devem ser deixados em "", caso contrário, "Filtro sugerido" aparece no mostrador, solicitando ao operador a começar a filtragem.

AVISO

A confecção continua a ser permitida durante a fase "sugerida". No entanto, se o bloqueio estiver ativado e a fritadeira ainda não tiver sido filtrada após uma hora, o comando ativará o modo de trancagem e solicitará "FILTER LOCKOUT - YOU *MUST* FILTER NOW" (Trancagem do filtro/Tem de filtrar agora).

n. Prima  e "SP-8E" "SKIP IF LESS THAN." (Ignorar se inferior a) aparecerá no mostrador, seguido do número de cargas entre filtros, ex: "LOAD 4" (Carga 4). Neste exemplo, se o período de filtração sugerido ocorrer, antes que 4 cargas tenham sido confeccionadas, então a operação do filtro será ignorada. Se mais de 4 cargas tiverem sido confeccionadas, a mensagem "É sugerido filtrar" aparecerá no mostrador. Defina os números de cargas premindo  .

o. Prima  e "SP-8F" aparece no mostrador, seguido de "LOCKOUT ENABLED?" (Trancagem ativada?) Prima   para escolher "YES" (Sim) ou "NO" (Não).

p. Prima  e "SP-8G" aparece no mostrador seguido por SP-8G "LOCKOUT - HEAT OIL." (Trancagem - Aquecer Óleo) e uma temperatura de gordura de fritar, quando atingida, permite ao operador filtrar. Exemplo, "LOCKOUT - ÓLEO DE CALOR" (Trancagem-Aquecer óleo). 300F" significa que o mostrador mostra "FILTER LOCKOUT" (Trancagem do filtro) "WAIT" (ESPERA), até que 300F seja atingido, e o mostrador mostra "FILTER LOCKOUT - YOU *MUST* FILTER NOW" (Trancagem do filtro/Tem de filtrar agora), e os tons altos e repetidos são ativados. Isso avisa ao usuário que agora é hora de filtrar a gordura de fritar. Prima   para alterar.

3-17. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)

Botões do Produto (Sp-9)

Este modo permite configurar a forma como os produtos são selecionados e os ciclos de confeitura são iniciados, no modo de confeitura.

- a. Siga os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima e liberte  até que "SP-9" e "PRODUCT BUTTONS" (Botões do produto) pisquem no mostrador.
- c. Ao utilizar a primeira opção, "1, COOK" (Confeitura), pressionar um botão do produto exibe esse produto e inicia o Ciclo de confeitura. Quando nada está a ser confeccionado, nenhum produto é apresentado.
- d. Prima   para apresentar a segunda opção. Se estiver a utilizar "2, SELECT" (Selecionar), premir um botão do produto só apresenta o produto. Prima  para iniciar o ciclo de confeitura.

Tempo de Limpeza (Sp-10)

Define o número de minutos do Modo de limpeza.

- a. Siga os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima  até que "SP-10" e "CLEAN-OUT MINUTES" (Minutos de limpeza) sejam apresentados, juntamente com os minutos predefinidos.
- c. Prima   para alterar o número de minutos até 99

Temperatura de limpeza (Sp-11)

Define a temperatura do modo de limpeza

- a. Siga os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima  até que "SP-11" e "CLEAN-OUT TNP" (TNP de limpeza) apareçam no mostrador, juntamente com a temperatura definida.
- c. Prima   para alterar a temperatura até 195°F (91°C).

Leitura de Amps Nominal (SP-12) — não utilizada no modelo 591 "SP-12", "AMPS RDG, NOMINAL" (Leitura de Amps, Nominal) deve ser apresentado no lado esquerdo do mostrador e "OFF" (Desligado) no lado direito.

Limite inferior de leitura de Amps (SP-13) — não utilizado no modelo 591 "SP-13" e "AMPS RDG, LOW LIMIT" (Leitura de Amps, Limite inferior) deve ser apresentado no lado esquerdo do mostrador e "OFF" (Desligado) no lado direito.

Limite superior de leitura de Amps (SP-14) — não utilizado no modelo 591 "SP-14" e "AMPS RDG, HIGH LIMIT" (Leitura de Amps, Limite superior) deve ser apresentado no lado esquerdo do mostrador e "OFF" (Desligado) no lado direito.

**3-17. MODO DE
PROGRAMAÇÃO
ESPECIAL (Continuação)**

Alteração de código do gestor (SP-15)

Isto permite que o operador altere o código do programa, ou o código do gestor (definido de fábrica em 1, 2, 3) utilizado para aceder à programação de produtos, a programação especial, ajuste do relatório, comunicação de dados e os modos de controlo de calor.

- a. Segue os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima  até "SP-15" e "CHANGE, MGR CODE? 1=YES" (Alterar, Código mgr? 1=Sim) aparecerem no mostrador juntamente com "CODE" (Código).
- c. Prima . "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (Introduzir novo código, P=Pronto, I=Sair) aparece no mostrador. Prima os botões do Produto com um novo código.
- d. Se estiver satisfeito com o código, prima  "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (Repetir novo código, P=Pronto, I=Sair), aparece no mostrador. Prima os mesmos botões de código no passo c.
- e. Se estiver satisfeito com o código, prima . *ALTERAÇÃO DO CÓDIGO* aparece no mostrador.
- f. Se não estiver satisfeito com o código, prima  e CANCELADO aparecerá no mostrador e reverterá para "SP-15" e "CHANGE, MGR CODE, 1=YES" (Alterar, Código MGR, 1=Sim). Em seguida, os passos acima podem ser repetidos.

Alteração do código de utilização (SP-16)

Isto permite que o operador altere o código de utilização (definido de fábrica em 1, 2, 3) utilizado para redefinir os dados de utilização no Modo de Informação.

- a. Segue os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima  até "SP-16" e "CHANGE, USG CODE? 1=YES" (Alterar, Código mgr? 1=Sim) aparecerem no mostrador juntamente com "CODE" (Código).
- c. Prima . "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (Introduzir novo código, P=Pronto, I=Sair) aparece no mostrador. Prima os botões do Produto com um novo código.
- d. Se estiver satisfeito com o código, prima . "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (Repetir novo código, P=Pronto, I=Sair), aparece no mostrador. Prima os mesmos botões de código no passo c.
- e. Se estiver satisfeito com o código, prima . "*CODE CHANGE*" (Alteração do Código) aparece no mostrador.
- f. Se não estiver satisfeito com o código, prima e  CANCELADO aparecerá no mostrador e reverterá para "SP-16" e "CHANGE, MGR CODE, 1=YES" (Alterar, Código USG, 1=Sim). Em seguida, os passos acima podem ser repetidos.

3-17. MODO DE PROGRAMACÃO ESPECIAL (Continuação)

Ciclos de confeção até alterar a gordura de fritar (SP-17)
Este modo permite ao operador definir o número de ciclos de confeção entre as alterações da gordura de fritar. Quando os números definidos de Ciclos de confeção são atingidos, o controlo exhibe "CHANGE OIL" (Alterar óleo). Este modo é apenas um lembrete e a confeção pode continuar.

AVISO

Para que funcionalidade funcionar, o operador deve redefinir os dados de utilização de revisão no modo de informação. Consulte o passo Rever utilização na secção do modo de informações.

- a. Segue os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima  até que "SP-17" e "MUDAR OS CICLOS DE A-COOK DO ÓLEO" (Alterar Óleo A-Ciclos de confeção) apareçam no mostrador, juntamente com o número de ciclos de confeção ou "OFF" (Desligado).
- c. Prima   para alterar o número de ciclos de confeção ("OFF" (Desligado) para 5000 ciclos).

Ciclos de confeção até alterar a gordura de fritar (SP-18)
Este modo permite que o operador defina o número de horas de energia entre as alterações da gordura de fritar. Estas horas não são apenas o tempo de confeção, mas o tempo total que a fritadeira está ligada. Quando o número definido de horas é atingido, o controlo apresenta "CHANGE OIL" (Alterar óleo). Este modo é apenas um lembrete e a confeção pode continuar.

AVISO

Para que funcionalidade funcionar, o operador deve redefinir os dados de utilização de revisão no modo de informação. Consulte o passo Rever utilização na secção do modo de informações.

- a. Segue os passos 1 e 2 acima.
- b. Prima  até que "SP-18" e "CHANGE OIL B-HOURS" (Alterar óleo B-Horas) apareçam no mostrador juntamente com o número de horas ou "OFF" (Desligado).
- c. Prima   para alterar o número de horas. ("OFF" (Desligado) para 999 horas).

AVISO

Prima e mantenha premido  a qualquer momento para sair do Modo especial do programa.

3-18. MODO DE REGISTO DE DADOS, CONTROLO DE CALOR, TECNOLOGIA E ESTADO

Modos de registo de dados, controlo de calor, tecnologia e estado são modos avançados de diagnóstico e programa, principalmente para utilização exclusiva de Henny Penny. Para obter mais informações sobre estes modos, entre em contacto com o departamento de serviços no número 1-800-417- 8405 ou 1-937-456-8405.

3-18. MODO DE INFORMAÇÕES

Este modo reúne e armazena informações do histórico respeitantes à fritadeira e ao desempenho do operador. Prima  e  ao mesmo tempo e **"*INFO MODE*"** (Modo de informações) aparece no mostrador. Prima  ou  para aceder os passos  e prima para exibir as estatísticas em cada passo. O Modo de Informação destina-se a utilização técnica, mas o operador pode visualizar as seguintes informações:

1. **E-LOG** - últimos 10 erros e hora em que ocorreram
2. **LAST LOAD** - informações sobre o ciclo de confeção mais recente ou o ciclo atualmente em curso
3. **ESTATÍSTICAS DIÁRIAS** - informação relativa aos últimos 7 dias.
4. **REVIEW USAGE** - informações desde a última vez que estes dados foram repostos manualmente
5. **INP A VHDSF M** - fornece teste de entradas da fritadeira
6. **OUTP** - mostra o estado do aquecedor e da pressão
7. **TMP DO ÓLEO** - temperatura da gordura de fritar
8. **TMP DO CPU** - temperatura da placa de PC
9. **ANALÓGICO** - estado do conversor a-d do comando

AVISO

Prima e mantenha premido  para sair do Modo de informação a qualquer momento, ou após 2 minutos, os controlos saem automaticamente para a operação normal.

1. REGISTO ELETRÓNICO (registo dos códigos de erro)
Prima  e "1A" (data e hora) **"*NOW*"** (Agora) aparece no mostrador. Esta é a data e hora atuais.

Prima  e se um erro tiver sido registado, "1B", (data, a hora e as informações do código de erro) aparecem no mostrador. Este será o código de erro mais recente que os controlos registaram.

Prima  e as próximas informações de código de erro mais recentes podem ser vistas. Podem ser armazenados até 10 códigos de erro (1B até 1K) na secção de E-LOG.

Pressione  para continuar com a "LAST LOAD" (Última carga).

3-19. MODO DE INFORMAÇÕES (Continuação)

2. ÚLTIMA CARGA

Prima  para ver as seguintes informações do ciclo de
 confeitão mais recente.

FUNÇÃO	EX. NO MOSTRADOR
Hora do dia em que o último ciclo de confeitão foi iniciado	STARTED 10.25
Produto (último produto confeccionado)	PRODUCT -2-
Pronto? (A fritadeira estava pronta antes de iniciar?)	READY? SIM
Parado: Tempo restante ou segundos depois de Pronto	*DONE* + 9 SEGS
Tempo de fritura atual decorrido (segundos reais)	ACTUAL TIME 7:38
Ciclo de confeitão programado	PROG TIME 7:00
Hora real vs. Tempo do Prog (Porcentagem)	ACT/PROG 109%
Temp. máx. durante o ciclo de confeitão	MAX TEMP 327°F
Temp. mín. durante o ciclo de confeitão	MIN TEMP 313°F
Temp. média durante o ciclo de confeitão	AVG TEMP 322°F
Aquecimento ligado (porcentagem) durante o ciclo de confeitão	HEAT ON 73%

Só se estiver atualmente a confeccionar:

Passo de confeitão, ponto de fixação e tempo restante atuais.	PASSO 1: 325°F 6:47
Temperatura real do óleo, graus abaixo da média de comp da carga, tempo de esforço atual (segs reais/seg ck)	313°F LC-12° 1,06

Prima  para continuar com ESTATÍSTICAS DIÁRIAS.

3. ESTATÍSTICAS DIÁRIAS (reiniciar todos os dias)

Pressione  para visualizar as seguintes informações sobre a operação nos últimos 7 dias. Prima  para selecionar o dia.

FUNÇÃO	EX. NO MOSTRADOR
Dia em que estes dados foram registados	TUE* APR-30
Número de horas:Minutos que a fritadeira esteve ligada	TUE* ON HRS 13:45
Número de vezes que o petróleo foi filtrado naquele dia	TUE* FILTERED 3
Número total de ciclos de confeitão nesse dia	TUE* TOTAL CK 38
Os ciclos de confeitão pararam antes do "DONE" (Pronto) naquele dia	TUE* QUIT COOK 4
Ciclos de confeitão para o produto nº 1	TUE* COOK - 1- 17
Ciclos de confeitão para o produto nº 2	TUE* COOK -2- 9
Ciclos de confeitão para o produto nº 3	TUE* COOK -3- 5
Ciclos de confeitão para o produto nº 4	TUE* COOK -4- 0
Ciclos de confeitão para o produto nº 5	TUE* COOK -5- 0
Ciclos de confeitão para o produto nº 6	TUE* COOK -6- 6
Ciclos de confeitão para o produto nº 7	TUE* COOK -7- 0
Ciclos de confeitão para o produto nº 8	TUE* COOK -8- 0
Ciclos de confeitão para o produto nº 9	TUE* COOK -9- 1
Ciclos de confeitão para o produto nº 0	TUE* COOK -0- 0

3-19. MODO DE INFORMAÇÕES (Continuação)

4. REVER UTILIZAÇÃO

Prima  para exibir as informações acumuladas desde que os dados foram reiniciados manualmente:

FUNÇÃO	EX. NO MOSTRADOR
Dia que os dados de utilização foram anteriormente reiniciados	SINCE APR-19
Número de horas que a fritadeira esteve ligada	PWR ON HRS (Horas ligada) 165
Número de vezes que o óleo foi filtrado	FILTERED 34
Número total de ciclos de confeção	TOTAL CK 462
Ciclos de confeção parados antes de "DONE" (Pronto)	TUE* QUIT COOK 4
Porcentagem de ciclos de confeção antes da mudança de óleo	OIL WEAR -A- 73%
Porcentagem de horas antes da mudança de óleo	OIL WEAR -B- 47%
Ciclos de confeção para o produto nº 1	COOKED -1- 193
Ciclos de confeção para o produto nº 2	COOKED -2- 107
Ciclos de confeção para o produto nº 3	COOKED -3- 58
Ciclos de confeção para o produto nº 4	COOKED -4- 0
Ciclos de confeção para o produto nº 5	COOKED -5- 13
Ciclos de confeção para o produto nº 6	COOKED -6- 69
Ciclos de confeção para o produto nº 7	COOKED -7- 0
Ciclos de confeção para o produto nº 8	COOKED -8- 7
Ciclos de confeção para o produto nº 9	COOKED -9- 15
Ciclos de confeção para o produto nº 0	COOKED -0- 0
Reiniciar dados de utilização: Introduza o Código do Mgr (1, 2, 3, a menos que alterado) neste passo para colocar todas as informações de utilização a zero.	RESET USG/ ENTER CODE---J

Prima  para continuar INP A_CVHDSF_M

5. INP A_CVHDSF_M

Pressione  para ver o estados dos componentes e entradas. Se o sinal

de entrada for detetado, será apresentada uma letra de identificação (consulte abaixo). Se o sinal não for detetado, "_" será exibido.

Com o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) na posição COOK (Fritar) e todas as entradas detetadas, "H_P_A_CVHDSF_M" aparece no mostrador. Consulte abaixo para "definição" de códigos.

A = FRITAR/BOMBEAR na posição COOK (Fritar).

B = FRITAR/BOMBEAR na posição PUMP (Bombear)

C = Continuidade do solenoide; não mostrará com pressão em

V = Volts - 24 VCA detetada

H = Limite máximo - Se "H" estiver presente, o limite máximo é bom; se faltar "H", o limite máximo é acionado (sobreaquecido) ou defeituoso

D = INTERRUPTOR DE DRENAGEM-Se "D" estiver presente, a pega de drenagem está fechada; se "D" estiver em falta, o dreno está aberto ou com defeito

S = interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) ON (Ligado) circuito de bloqueio: Se "S" estiver presente, o interruptor COOK/PUMP (Fritar/Bombear) estará na posição COOK (Fritar). Se o "S" estiver ausente, o COOK/PUMP (Fritar/Bombear) está desligado, com falha ou com cablagem incorreta

F = VENTOINHA

M = MV-Deteta um comutador de 24 V para o terminal MV

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

Prima  para ver o estado específico de cada entrada. Um

sublinhado (" _ ") indica que a entrada não foi detetada neste momento. Uma marca de verificação ("ü") indica que o sinal está a detetar uma entrada normal. Um ("X") a piscar indica que o sinal é detetado no momento, mas é detetado como uma entrada de meia-onda (com falha parcial).

AVISO

Os sinais V, H, D, S, F, P e M abaixo estão ligados em série. O primeiro sinal em falta desta sequência geralmente faz com que todos os sinais à sua direita também sejam perdidos.

Prima  para continuar no OUTP H* P_.

6. OUTP H* P_

Este modo exibe o estado de componentes e saídas. Se o sinal de saída for detetado, será apresentada uma letra de identificação (consulte abaixo), seguida de "*". Se a saída estiver desligada, " _ " será apresentado.

"H" = Saída de calor

"P" = Saída de pressão

Se o calor estiver ligado, "H*" será apresentado no mostrador. Se o calor estiver desligado, "H_ " será apresentado no mostrador. Se os controlos detetarem um problema com a saída de calor, "H*" será apresentado no mostrador, com o "*" a piscar.

Se a pressão estiver ligada, "P*" será apresentado no mostrador. Se a pressão estiver desligada, "P_ " será apresentado no mostrador. Se os controlos detetarem um problema com a saída de pressão, "P*" será apresentado no

mostrador, com o "*" a piscar. Prima  para exibir o estado "DRAW" (Débito) de amp de cada saída.

"H ü " e "P ü" no mostrador significa que os amps são bons.

Um "X" a piscar atrás do H ou P significa demasiada corrente.

Prima  para ver o estado Sem ligação/aterramento ("NC/GND") de cada saída. Isto monitoriza um possível problema com os relés na placa do PC de saída.

"H ✓" e "P ✓" no mostrador significa que tudo na placa do PC de saída é bom. Um "X" a piscar atrás do H ou P significa que existe um problema.

Prima  para ver as saídas e entradas Consulte o passo 10) em conjunto.

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

Prima  e "6. PMP_ AIR_" aparecerá no mostrador.

Pressione  para ver o estado "DRAW" (Débito) da saída do motor da bomba e da saída da válvula de ar. "PMP ✓" e "AIR ✓" no mostrador significa que as amps são boas. Um "X" a piscar atrás do "PMP" ou do "AIR" significa que é demasiada corrente.

Prima  para ver o estado Sem ligação/aterramento ("NC/GND") de cada saída. Isto monitoriza um possível problema com os relés na placa do PC de saída.

Prima  para continuar com a leitura da TEMPERATURA DE ÓLEO.

7. TEMPERATURA DE ÓLEO

Este passo mostra a temperatura atual do óleo de amendoim. O mostrador indicará "7. OIL TMP (Temp Ólio)" (Temperatura de óleo).

Prima  para continuar para a leitura da CPU TMP (Temperatura do CPU).

8. TEMPERATURA DO CPU.

Este passo mostra a temperatura atual da placa de PC.

Prima  para continuar com a leitura ANALÓGICA.

9. ANALÓGICO <1> 2,86 V

Este passo apresenta o estado atual de qualquer canal do conversor a-d do comando. Esta funcionalidade pode ser útil para um técnico que resolve um problema com a fritadeira ou o comando.

O valor exibido pode ser alternado entre volts e bits pressionando . Se o valor exibido tiver um ponto decimal, será voltagem (0 a 5 VCC). Se nenhum ponto decimal for mostrado, o valor será de bits a-d (0 - 4095).

AVISO

Prima e mantenha premido  para sair do Modo de informação a qualquer momento, ou depois de 2 minutos, os controlos saem automaticamente para o funcionamento normal.

SECÇÃO 4. RESOLUÇÃO DE ANOMALIAS

4-1. 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 não exaustiva 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
Pressão operacional demasiado elevada	<ul style="list-style-type: none"> 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 OPERE A UNIDADE SE O INDICADOR DE PRESSÃO MOSTRAR CONDIÇÕES DE PRESSÃO ELEVADA. RESULTARÁ EM LESÕES E QUEIMADURAS GRAVES. COLOQUE IMEDIATAMENTE O INTERRUPTOR COOK/PUMP (FRITAR/BOMBEAR) NA POSIÇÃO DESLIGADA, QUE LIBERTA A PRESSÃO PERMITINDO QUE A UNIDADE ARREFEÇA. NÃO RETOME A UTILIZAÇÃO DA UNIDADE ATÉ A CAUSA DA PRESSÃO ELEVADA SER ENCONTRADA E CORRIGIDA.

Não acumulação de pressão	<ul style="list-style-type: none"> Produto insuficiente na cuba de fritura Espaçador metálico de expedição não removido do suporte do efeito de peso morto 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 gordura de fritar nova. Remover espaçador de transporte; consulte a Secção de Instruções de desempacotamento Verifique a programação Inverta ou substitua o vedante da tampa
Gordura de fritar a não aquecer	<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 de Componentes de operação
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
Gordura de fritar a não 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.

4-2. TABELA DE CÓDIGOS DE ERRO

Em caso de falha de um sistema de controlo, o mostrador digital exibe uma Mensagem de erro. Estas mensagens apresentam os seguintes códigos: “E4”, “E5”, “E6”, “E10”, “E15”, “E25”, “E-26”, “E-27”, “E41”, “E46”, “E47”, “E48”, “E70A” e “B” e “E92”. Um alarme soa quando um código de erro é exibido e, para silenciar esse alarme, prima qualquer botão.

MOSTRADOR	CAUSA	CORREÇÃO DO PAINEL
“E-4”	Sobreaquecimento do painel de controlo	Coloque o interruptor na posição OFF (Desligado) e, em seguida, coloque-o na posição ON (Ligado); se o mostrador exibir “E-4”, o painel de controlo está a aquecer em demasia; verifique se as aletas de cada lado da unidade estão obstruídas; verifique a ventoinha de refrigeração, se presente
“E-5”	Sobreaquecimento da gordura de fritar	Coloque o interruptor na posição OFF (Desligado) e, em seguida, coloque-o na posição ON (Ligado); se o mostrador exibir a mensagem “E-5”, os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados
“E-6 A”	Sonda de temperatura aberta	Coloque o interruptor na posição OFF (Desligado) e, em seguida, coloque-o na posição ON (Ligado); se o mostrador exibir a mensagem “E-6”, verifique a sonda de temperatura
“E-6 B”	Curto-circuito na sonda de temperatura	Coloque o interruptor na posição OFF (Desligado) e, em seguida, coloque-o na posição ON (Ligado); se o mostrador exibir a mensagem “E-6”, verifique a sonda de temperatura
“E-10”	Limite máximo	Reponha o limite máximo ao empurrar manualmente o botão de reposição; se o limite máximo não for repostado, o limite máximo deve ser substituído
“E-15”	Falha no interruptor de drenagem	Feche a drenagem utilizando a pega da válvula de drenagem; se o mostrador ainda indicar “E-15”, mande verificar o micro-interruptor de drenagem
“E-25”	Amps de aquecimento muito elevados	Elementos de aquecimento que captam muita corrente; ter circuito de aquecimento verificado
“E-26”	Amps de aquecimento bloqueadas	Os elementos de aquecimento estão a provocar corrente quando os controlos não pedem calor; verifique os comandos e o circuito de aquecimento
“E-27”	Amps de aquecimento muito baixas	A corrente dos elementos de aquecimento é inferior à esperada; Verifique o circuito de aquecimento

4-2. TABELA DE CÓDIGOS DE ERRO **(Continuação)**

MOSTRADOR	CAUSA	CORREÇÃO DO PAINEL
“E-41”, “E-46”	Falha na programação	Desligue o interruptor e, em seguida, ligue novamente o interruptor; se o mostrador exibir qualquer um dos códigos de erro; tente reiniciar o controlo; se o código de erro persistir, mande substituir o painel de controlo
“E-47”	Falha no chip de conversão analógica ou no fornecimento de 12 volts	DESLIGUE o interruptor e, em seguida, LIGUE, se o "E-47" persistir, mande substituir a placa de E/S ou a placa PC; se os tons dos altifalantes estiverem silenciosos, a placa de E/S provavelmente falhará
“E-48”	Erro do sistema de admissão	Substitua a placa de PC
“E-70 B”	Interruptor de alimentação com defeito ou cablagem do interruptor; placa de E/S com defeito	Mande verificar o interruptor de alimentação, juntamente com a cablagem; mande substituir a placa de entrada/saída, se necessário
“E-92”	Fusível de 24 VCA na placa de E/S aberta	Mande verificar os componentes no circuito de 24 volts (isto é, limite superior, interruptor de drenagem) quanto a curto-circuitos

Este anexo contém a lista de verificação anual de manutenção preventiva.

Lista de verificação anual da fritadeira a pressão de 8 cabeças

INSPEÇÃO #

BOM ESTADO LIMPAR SUBSTITUIR

Avalie a Cuba de fritura e Estrutura (remova a tampa traseira e ambos os painéis laterais)				
1 *	Inspeccione a cuba de fritura para detetar fugas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Inspeccione se a fritadeira está nivelada. Inspeccione os rodízios e garanta que a estrutura da fritadeira não está rachada ou torta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parte traseira da fritadeira e sistema de pressão				
3 *	Inspeccione o cabo elétrico e a tomada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 *	Inspeccione a linha de gás, a desconexão rápida e o tirante (apenas 690).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 *	Inspeccione os cabos da tampa de acordo com todas as instruções.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Verifique se a estrutura de contrapeso está nivelada. Limpe e ajuste imã da tampa (apenas 580)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Inspeccione e lubrifique os cilindros de transporte da tampa e as polias do cabo (parte traseira da fritadeira). A tampa deve mover-se para cima e para baixo livremente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Remova e limpe a roda da ventoinha (apenas 690)			
9	Verifique a caixa de diluição, limpe conforme necessário (apenas 690)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Limpe as guias de Nylatron	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Verifique se a linha de drenagem da caixa de condensação, o tubo de peso morto, a tubagem de libertação de pressão está livre de entupimentos. Verifique ainda que nenhum está danificado ou tem fugas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Remova a válvula solenoide, limpe e remonte (na parte traseira da fritadeira, 580, 590 e 690 mais recente do que fevereiro de 2008. Acima do balcão para os 690 mais antigos do que fevereiro de 2008).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Desmonte a caixa de condensação e limpe, sele as costuras com / silicone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Inspeccione o peso morto (incluindo o orifício, o anel de vedação, a tampa e o peso) e garanta se estão em boas condições de funcionamento.			
15	Verifique se o manómetro existente está a zero e se está livre de obstruções.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Limpar Válvula de Segurança –			
17	Inspeccione a pilha/mangueira de escape de vapor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Filtrar componentes e drenar o óleo				
18	Limpe a válvula solenoide de ar perto do motor da bomba do filtro - apenas 690	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Verifique se o micro-interruptor da pega da válvula de drenagem está em condições de funcionamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Inspeccione se a panela de drenagem está vazia, se todos os componentes estão presentes (rede de filtragem, molas, coletor de restos, tubagem, tampa) e se está montada corretamente.			
21	Teste o motor da bomba de filtragem para garantir o funcionamento			
22	Drene óleo para a panela de drenagem. Garante que não hajam obstruções de drenagem.			
Sistema de aquecimento				
23	Aperte as barras espaçadoras do elemento de aquecimento e o suporte de limite máximo - apenas 580 e 590	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Inspeccione o sensor de temperatura, verifique se ele não está torto ou danificado. Verifique a profundidade de inserção da sonda com um medidor - ajuste, se necessário	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Limpe os queimadores (apenas 690)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Inspeccione e limpe os conjuntos piloto. Ajuste os pilotos, se necessário (apenas 690)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Inspeccione se há migração excessiva de óleo atrás do painel de controlo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28 *	Inspeccione o limite máximo seguindo todas as instruções.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bombear óleo/Aquecer óleo				
29	Teste o sistema de filtragem ao bombear o óleo para trás - sem obstruções, fugas ou bombeamento excessivamente lento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Verifique se o débito de potência é consistente e, quando adicionados, corresponda ao débito de potência listado na chapa sinalética. Apenas 580 e 590	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Verifique se a pressão do coletor corresponde à chapa sinalética e ao tipo de gás da fritadeira (apenas 690)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sistema de pressão				
32 *	Inspeccione os cilindros de pega de tampa seguindo todas as instruções	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Inspeccione os enchedores de deslize de câmara (cada lado da tampa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	Inspeccione o fecho da tampa dianteira - ajuste, se necessário			
35 *	Remova a cobertura da tampa e inspeccione os componentes da tampa - Certifique-se de que os componentes da tampa não estão danificados, em falta ou degradados. - Remova e limpe óleo excessivo da tampa e dos componentes, limpe os orifícios de ventilação e lubrifique o mecanismo de bloqueio da tampa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	Inspeccione os calços de pressão. Rode se estiver excessivamente gasto, substitua se ambos os lados estiverem excessivamente desgastados			
37	Inspeccione o vedante da tampa. Inverta se o desgaste for aceitável	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Teste de pressão				
38 *	<p>Efetue um teste de pressão com, pelo menos, 4 cabeças OU seguindo todas as instruções. Verifique se a tampa se bloqueia sob pressões inferiores a 3 psi e, em seguida, se destrava apenas quando a pressão cai abaixo de 1,7 psi</p> <p><i>Verifique neste teste se a pressão está a regular na zona verde. Verifique se toda a pressão é libertada antes do temporizador atingir 0:00. Isto ajudará a identificar se ainda há alguma libertação de pressão e obstruções na tubagem de peso morto.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durante o teste de pressão				
39	Verifique se o manómetro funciona num intervalo semelhante à do modelo de teste calibrado.			
40	Verifique se há fugas na válvula de retenção do óleo enquanto estiver sob pressão. <i>Verifique se não há fuga de óleo através da canalização de retorno de óleo para a panela de drenagem enquanto está sob pressão.</i>			
41	Inspeccione a válvula de drenagem em busca de fugas enquanto estiver sob pressão.			
Fritadeira Geral				
42	Verifique se todas as etiquetas na fritadeira estão no lugar e são legíveis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

***Item Crítico** - Tire a fritadeira do serviço até estar reparada

Quais são as ferramentas necessárias antes de realizar este trabalho?

- Medidores de profundidade do sensor de temperatura
- Cobra de tubagem
- Manómetro
- Grampo de Amp
- Conjunto de chaves de tamanho imperial
- Conjunto de chaves hexagonais de tamanho imperial
- Alicates de gama completa, desde o nariz da agulha até à articulação de deslizamento grande de 12 pol.
- Conjunto de chaves de fendas Phillips e ponta plana
- Chaves 8 a 12 pol.
- ferramenta de remoção de isolamento
- cortador de fios
- ferramenta de crimpagem
- Conjunto de chaves ajustável de 8 a 12 pol.
- Conjunto de chave aberta (tamanhos imperiais)



Que peças devo levar comigo antes de fazer este trabalho?

- Válvula de segurança (Uma por fritadeira)
- Indicador de Pressão (Manómetro)
- Cabos da tampa
- Calços de pressão
- Vedante da Tampa
- Kit de reconstrução do solenoide
- Sensor de temperatura
- Lubrificante do fuso
- Isolante de rosca do tubo
- Toalhas
- Acessórios para peças de aço e teflon
- Mangueira da caixa de condensação
- Válvula de retenção
- Tampa de peso morto Anel de vedação
- Cilindros de rolete para transporte???
- Roletes da pega da tampa
- Guias de Nylatron
- Enchedores de câmara lateral
- Fecho da Tampa
- Conjuntos piloto
- Sensor de chamas
- Cabo de alimentação para 690
- Cotovelos de canalização
- Limite máximo
- Interruptor de drenagem
- Conectores de junção

Copyright © 2017 Henny Penny Corporation. Todos os direitos reservados. Henny Penny e o logótipo Henny Penny são marcas registadas da Henny Penny Corporation nos Estados Unidos e em outros países.





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

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

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

www.hennypenny.com