



MANUAL DO OPERADOR DA

EVOLUTION ELITE™ (Gás)

FRITADEIRA ABERTA COM CAPACIDADE REDUZIDA DE ÓLEO

MODELO

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRAR GARANTIA ONLINE EM WWW.HENNYPENNY.COM

Leia as instruções antes de operar o aparelho.

**HENNY PENNY
FRITADEIRA ABERTA**



A fritadeira deve ser instalada e usada de uma forma que evite que a água entre em contato com a gordura.

AVISO

Este dispositivo não foi desenvolvido para ser operado por um timer externo ou um sistema de controle remoto separado.

AVISO

Esse aparelho não tem pretensão de ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que eles estejam sob supervisão ou tenham recebido instrução relativa ao uso por uma pessoa responsável pela sua segurança.

AVISO

Este manual deve ser retido em um local conveniente para referência futura.

Um diagrama de fiação para o dispositivo está localizado na parte de dentro da porta.

Posicione em um local de destaque as instruções a serem seguidas caso os usuários sintam cheiro de gás. Essas informações devem ser obtidas consultando o fornecedor de gás local.

Não obstrua o fluxo de ar de combustão e ventilação. Deve-se deixar uma folga adequada em torno do aparelho para fornecer ar suficiente para a câmara de combustão.

A fritadeira aberta Modelo EEG-10X é equipada com um piloto contínuo, mas não pode ser operada sem energia elétrica e não deve ser realizada nenhuma tentativa de operá-la durante a queda de energia. A unidade retornará automaticamente para operação normal quando a energia for restaurada.

ATENÇÃO

Para evitar incêndio, mantenha a área do dispositivo livre e sem combustível.



ADVERTÊNCIA

Instalação, ajuste, alteração, serviço ou manutenção inadequados podem provocar danos à propriedade, ferimentos ou morte. Leia as instruções de instalação, operação e manutenção na íntegra antes de instalar ou realizar manutenção neste equipamento.



PERIGO

NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA OU OUTROS VAPORES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS PRÓXIMOS A ESTE OU QUALQUER OUTRO APARELHO. ISSO PODE PROVOCAR INCÊNDIO OU EXPLOSÃO.

Dados técnicos para produtos marcados como CE/AGA

Potência térmica manual: (líquido)	Natural (I_{2H}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2E}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Natural (I_{2HS}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Propano líquido (I_{3P}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Potência térmica manual: (bruto)	Natural (I_{2H}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Natural (I_{2E}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I_{2E+}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I_{2L}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Natural (I_{2HS}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Propano líquido (I_{3P}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Pressão de alimentação:	Natural (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa) Natural (I_{2E}) = 20 mbar Natural (I_{2E+}) = 20/25 mbar Natural (I_{2L}) = 25 mbar Natural (I_{2HS}) = 25 mbar Propano líquido (I_{3P}) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa)
Pressão do ponto de teste:	Natural (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Natural (I_{2E}) = 8,7 mbar Natural (I_{2E+}) = N/A Natural (I_{2L}) = 8,7 mbar Natural (I_{2HS}) = 8,7 mbar Propano líquido (I_{3P}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Tamanho do injetor:	Natural (I_{2H}) = 2,08 mm Natural (I_{2E}) = 2,08 mm Natural (I_{2E+}) = 1,70 mm Natural (I_{2L}) = 2,30 mm Natural (I_{2HS}) = 2,30 mm Propano líquido (I_{3P}) = 1,30 mm

Este dispositivo deve ser instalado de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos aplicáveis e deve ser usado apenas em uma localização ventilada adequada. Leia completamente as instruções antes de instalar ou usar o dispositivo.

O ruído gerado por este equipamento é de menos de 70 dB(A)

SEÇÃO 1: INTRODUÇÃO

1-1 SEGURANÇA

As instruções neste manual foram preparadas para ajudá-lo a aprender os procedimentos adequados para o seu equipamento. Quando as informações forem muito importantes ou forem relativas à segurança, as palavras AVISO, ATENÇÃO ou ADVERTÊNCIA são usadas. Seu uso está descrito abaixo.

Se ocorrer algum problema durante a primeira operação de uma nova unidade, verifique novamente a seção Instalação do Manual do Operador.

Antes de solucionar o problema, sempre verifique novamente a seção Operação do Manual do Operador.

Quando as informações forem muito importantes ou forem relativas à segurança, as palavras PERIGO, AVISO, ATENÇÃO ou ADVERTÊNCIA são usadas. Seus usos são descritos da seguinte forma:



O SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA é usado com PERIGO, ADVERTÊNCIA ou ATENÇÃO, que indica um risco de ferimento.

AVISO

AVISO é usado para destacar uma informação muito importante.

ATENÇÃO

ATENÇÃO usado sem símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em danos à propriedade.



ATENÇÃO usado com símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, se não evitada, pode resultar em ferimentos de pequena a moderada gravidade.



ADVERTÊNCIA indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada pode resultar morte ou ferimento grave.



O PERIGO INDICA UMA SITUAÇÃO IMINENTE DE PERIGO QUE, SE NÃO FOR EVITADA, RESULTARÁ EM MORTE OU FERIMENTO GRAVE.

**1-1.
SEGURANÇA
(CONT.)**



Símbolo de massa equipotencial



Símbolo de Resíduos de equipamento elétrico ou eletrônico (WEEE)



OU



Símbolos de choque elétrico



OU



Símbolos de superfície quente

1-2. INTRODUÇÃO

A fritadeira aberta Henny Penny é uma unidade básica de um equipamento de processamento de alimentos projetada para preparar alimentos melhor e com mais facilidade. O design baseado em microcomputador ajuda a tornar isso possível. Esta unidade é utilizada apenas em operações de serviço de alimentos institucionais e comerciais.



- Em 16 de agosto de 2005, a diretiva de Detritos de Equipamentos Eletrônicos e Elétricos entrou em vigor na Europa. Nossos produtos foram avaliados para estarem em conformidade com a diretiva da WEEE. Nós também revisamos nossos produtos para determinar se eles estão em conformidade com a diretiva Restrição de Substâncias Perigosas (RoHS) e eles foram reprojatados conforme a necessidade para assegurar essa conformidade. Para dar continuidade à conformidade com essas diretivas, essa unidade não deve ser descartada como lixo municipal não separado. Para descarte apropriado, entre em contato com o distribuidor Henny Penny mais próximo de você.

1-3. CARACTERÍSTICAS

- É fácil de limpar
- Utiliza 40% menos óleo
- Recipiente inteiro ou dividido
- Controle por computador
- Estrutura em aço inoxidável
- Enchimento automático de óleo
- Sistema de diagnóstico automático embutido nos controles
- Filtro interno com filtragem automática
- Propano ou gás natural; 75.000 BTU/recip. (21,97 kw)

1-4. CUIDADOS ADEQUADOS

Como qualquer outro equipamento de serviço de alimentos, a fritadeira aberta Henny Penny requer cuidados e manutenção. Os requisitos de manutenção e limpeza estão contidos neste manual e devem fazer parte da rotina permanente de operação da unidade.

AVISO

Entre em contato com um técnico de manutenção qualificado caso seja necessário realizar manutenção ou reparos significativos na unidade.

1-5. ASSISTÊNCIA

Caso você precise de assistência externa, ligue para seu distribuidor independente local ou ligue para a Henny Penny Corp. nos telefones 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.

SEÇÃO 2: INSTALAÇÃO

2-1. INTRODUÇÃO

Esta seção fornece instruções de instalação e retirada da embalagem para a fritadeira Henny Penny Evolution Elite®.

AVISO

A instalação desta unidade deve ser executada apenas por um técnico de serviço qualificado.

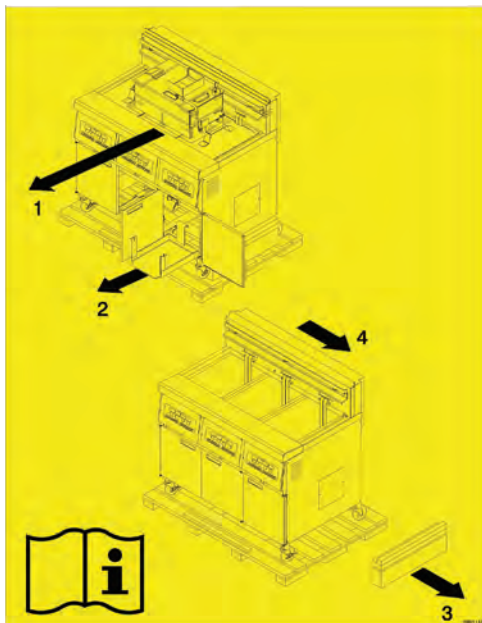


Não perfure a fritadeira com nenhum objeto como furadeiras ou parafusos que possam provocar danos ou choque elétrico.

AVISO

Todo e qualquer dano durante o transporte da remessa deve ser anotado na presença do funcionário que realizou a entrega e assinado antes que ele saia.

2-2. COMO RETIRAR DA EMBALAGEM



1. Corte e remova as faixas de metal da caixa de papelão.
2. Remova a tampa de papelão e erga a caixa de papelão principal para retirá-la da fritadeira.
3. Remova os suportes de embalagem das pontas (4).
4. Corte a película elástica que envolve a caixa de transporte/suporte e remova-a do topo da tampa da fritadeira.
5. Corte e remova as faixas de metal que seguram a fritadeira ao palete e remova a fritadeira do palete.

ATENÇÃO

Remova a bandeja de drenagem do filtro e o suporte da bandeja da fritadeira antes de remover a própria fritadeira do palete ou a unidade pode ser danificada. Figura 1.



Tenha cuidado ao mover a fritadeira para evitar ferimentos. A fritadeira pesa aproximadamente de 272 kg (600 lb.) a 363 kg (800 lb.).

**2-3.
COMO SELECIONAR
A LOCALIZAÇÃO DA
FRITADEIRA**

A localização apropriada da fritadeira é muito importante para sua operação, velocidade e conveniência. A localização da fritadeira aberta deve deixar um espaço para permitir manutenção e operação adequada. Escolha uma localização que facilite o carregamento e descarregamento sem interferir na montagem final dos pedidos de alimentos. Os operadores descobriram que fritar de cru a pronto e depois manter o produto nos aquecedores permite um serviço rápido e contínuo. Lembre-se de que a maior eficiência será obtida por uma operação em linha reta, ou seja, o produto cru de um lado e frito do outro. A ordem pode ser modificada com apenas uma ligeira perda de eficiência.

CAUTION
FIRE HAZARD

Para evitar incêndios, instale a fritadeira aberta com uma distância mínima de todos os materiais inflamáveis de 5,08 cm (2 pol.) nas laterais e 10,16 cm (4 pol.) da parte posterior. A distância mínima de todos os materiais não inflamáveis é 0,00 cm (0 pol.) da lateral e 0,00 cm (0 pol.) da parte posterior. Se devidamente instalada, a fritadeira aberta é projetada para operação em pisos não inflamáveis apenas.

Não borrife aerossóis nas proximidades deste aparelho enquanto ele estiver em operação.

ADVERTÊNCIA
RISCO DE QUEIMADURA

Para evitar queimaduras graves com o respingo de óleo quente, posicione e instale a fritadeira de modo a evitar inclinação ou outros movimentos. Amarrações podem ser utilizadas para assegurar a estabilização.

**2-4.
COMO NIVELAR A
FRITADEIRA**

Para uma operação adequada, é necessário nivelar a fritadeira de um lado com o outro e da parte da frente com a de trás. Utilize um nível colocado nas áreas planas em torno da borda do recipiente no compartimento do meio e depois ajuste os rodízios até a fritadeira estar bem nivelada.

**2-5.
VENTILAÇÃO DA
FRITADEIRA**

A fritadeira deve estar localizada em um local que permita a exaustão em um exaustor adequado ou um sistema de ventilação. Isso é fundamental para permitir a remoção eficiente da exaustão de vapores e odores de fritura. É necessário tomar precauções especiais ao projetar uma chaminé de exaustão para evitar interferência na operação da fritadeira. Recomendamos que você consulte uma empresa local de ventilação ou aquecimento para ajudar a projetar um sistema adequado.

AVISO

A ventilação deve estar em conformidade com os códigos municipais, estaduais e nacionais. Consulte o corpo de bombeiros locais ou as autoridades responsáveis pelas normas de construção.

**2-6.
ABASTECIMENTO DE
GÁS**



Ao instalar a fritadeira aberta a gás, não conecte uma extensão ao sistema de exaustão de gás. Isso pode prejudicar a operação adequada do queimador, provocando defeitos e uma possível inversão do fluxo do gás.

A fritadeira aberta a gás é fornecida pela fábrica em modelos de gás natural e gás de propano. Verifique a placa de dados dentro da porta frontal esquerda do gabinete para determinar os requisitos para abastecimento do gás adequado. O abastecimento mínimo de gás natural é uma coluna de água de 7 polegadas (1,7 kPa) (17,0 mbar). Para gás propano, a exigência mínima é de uma coluna de água de 10 pol. (2,49 kPa) (24,9 mbar).



Não tente usar um gás diferente da especificação na placa de dados. O abastecimento de gás incorreto poderia provocar incêndio ou explosão resultando em ferimentos graves e/ou danos na propriedade.<0}

Consulte abaixo a conexão recomendada da fritadeira para a tubulação principal de abastecimento de gás.



Para evitar possíveis ferimentos:

- A instalação deve estar em conformidade com as normas municipais, estaduais e nacionais, o American National Standard Z223.1/NFPA 54_-(a última edição) National Fuel Gas Code (Norma Nacional de Gás Combustível) e as normas municipais de construção locais. No Canadá, o código de lei para Instalação de Gás Natural e Propano é o CSA B149.1 e Installation Codes - Gas Burning Appliances e as normas locais. Na Austrália, deve ser seguida a norma Australian Gas Authority AS5601.1/2-2010.
- A fritadeira e sua válvula de desligamento manual devem estar desconectadas do sistema de abastecimento de gás durante qualquer teste de pressão deste sistema em pressões de teste que excedam 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).

- A fritadeira deve ser isolada do sistema de abastecimento de gás fechando-se a sua válvula de desligamento manual individual durante qualquer teste de pressão nos sistemas de tubulações de abastecimento de gás em pressões de teste iguais ou inferiores a 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Um tubo de aço preto padrão de uma polegada (2,54 cm) e encaixes flexíveis devem ser utilizados para conexões de fornecimento de gás para as fritadeiras com 3 e 4 compartimentos, e 3/4 polegadas (1,91 cm) para dois compartimentos.
- Não use encaixes de ferro fundido.
- Embora seja recomendável uma tubulação de uma polegada (2,54 cm) para três e quatro compartimentos e 3/4 pol. (1,91 cm) para dois compartimentos, a tubulação deve ter um tamanho adequado e ser instalada para fornecer um abastecimento suficiente de gás para atender à demanda máxima sem perda indevida de pressão entre o medidor e a fritadeira aberta. A perda de pressão no sistema de tubulação não deve exceder 0,3 pol. da coluna de água (0,747 mbar).

**2-6.
ABASTECIMENTO
DE GÁS
(CONT.)**

É necessário tomar medidas que permitam mover a fritadeira aberta para limpeza e manutenção. Isso pode ser feito:

1. Instalando uma válvula de desligamento de gás manual e uma desconexão ou união.
2. Instalando um conector com certificação CSA de alta resistência. Para fazer manutenção neste aparelho, que é fornecido com rodízios, deve ser instalado um conector compatível com ANSI Z21.69- CAN 6.16 ou CAN 1-6.10m88 e um dispositivo de conexão rápida em conformidade com o padrão ANSI Z21.41 ou CAN 1-6.9m70. Ele também deve ser instalado com mecanismos de retenção para proteger contra a transmissão de tensão para o conector conforme especificado nas instruções do fabricante do equipamento.
3. Veja a ilustração na página a seguir para conexão adequada da tubulação de gás flexível e da contenção de cabos.

AVISO

A contenção de cabos limita a distância em que a fritadeira aberta pode ser afastada da parede. Para limpeza e manutenção da unidade, o cabo deve ser desconectado da fritadeira aberta e a tubulação de gás flexível deve ser desconectada. Isso permite melhor acesso a todos os lados da fritadeira aberta. A tubulação de gás e a contenção do cabo devem ser reconectadas depois que a limpeza e a manutenção forem concluídas.

**2-6.
ABASTECIMENTO DE
GÁS
(CONT.)**

TUBULAÇÃO DE GÁS

CERTO

AFASTAMENTO MÍNIMO permitido do equipamento até a parede para o Dispositivo de Desconexão Rápida.



ERRADO

EVITE CURVAS BRUSCAS E DOBRAS ao afastar o equipamento da parede. (Um afastamento máximo dobra as extremidades, mesmo se elas estiverem devidamente instaladas e reduz a vida útil do conector.)



CERTO

Acoplamentos e mangueiras devem ser instalados no mesmo plano mostrado à esquerda. **NÃO DESLOQUE OS ACOPLAMENTOS**—isso provoca torção e estresse indevido, o que causa falhas prematuras.



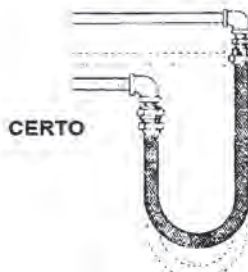
Essa é a forma correta de instalar uma mangueira de metal na transversal vertical. Observe o única volta natural.

Permitir que ela dobre, como mostrado à direita, força e contorce a mangueira de metal provocando falha prematura dos acoplamentos.



Respeite o menor ou maior diâmetro de curvatura entre os acoplamentos para aumentar a durabilidade.

Reduzir o diâmetro dos acoplamentos, como mostrado à direita, cria curvaturas duplas provocando falha na operação das conexões.



Em todas as instalações em que não seja necessário "autodrenagem", conecte a mangueira de metal em um loop vertical.

NÃO CONECTE HORIZONTALMENTE A MANGUEIRA DE METAL, a menos que a 'autodrenagem' seja necessária e use o suporte no plano inferior como mostrado à esquerda.



RETENÇÃO POR CABO

O I-bolt deve ser fixado no edifício seguindo normas de construção aceitáveis.

CUIDADO

CONSTRUÇÃO EM DRY WALL

Prenda o I-bolt em um pino no edifício. Não conecte apenas à dry wall. Posicione o I-bolt na mesma altura da tubulação de gás. A instalação ideal deve estar a aproximadamente 15 cm de distância dos dois lados da tubulação. A retenção de cabo deve ser no mínimo 15 cm menor do que a tubulação de gás flexível.

CUIDADO

Utilize cotovelos quando necessário para evitar curvas drásticas ou muitas torções. Para facilidade de movimentação, deixe uma volta solta. O aparelho a gás deve ser desconectado antes do movimento máximo. (É permitido fazer um movimento mínimo para desconexão da mangueira.)

**2-7.
TESTE DE
VAZAMENTO DE GÁS**

AVISO

Antes de ligar o abastecimento de gás, certifique-se de que o botão da válvula de gás na válvula de controle de gás esteja na posição desligada.

Na instalação inicial e depois de mover a unidade, a tubulação e as conexões devem ser verificadas quanto a vazamentos de gás. Um simples método de verificação é ligar o gás e escovar todas as conexões com uma solução de sabão. Se surgirem bolhas, isso indica que o gás está escapando. Nesse caso, a conexão da tubulação deve ser refeita.



Para evitar incêndio ou explosão, nunca use um fósforo aceso ou chama aberta para testar os vazamentos de gás. O gás inflamável poderia resultar em ferimento grave e/ou danos à propriedade.

**2-8.
AJUSTE DO
REGULADOR DE
PRESSÃO DO GÁS**

O regulador de pressão de gás na válvula de controle de gás é definido na fábrica da seguinte forma:

- Natural: coluna de água de 3,5 pol. (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Propano: coluna de água de 10,0 pol. (2,49 kPa) (24,9 mbar)

AVISO

O regulador de pressão do gás foi ajustado pela Henny Penny e esse ajuste não deve ser alterado pelo usuário.

**2-9.
REQUISITOS
ELÉTRICOS**

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 7 A

A fritadeira de gás de 120 volts é um equipamento de fábrica com cabo e plugue aterrados para protegê-lo de choque elétrico e deve ser conectado em uma tomada terra (aterrada) de três pinos. Não corte nem remova o pino terra. Qualquer plugue de 230 volts usado na unidade de 230 volts deve estar em conformidade com todas as normas locais, estaduais e nacionais.



Para evitar choque elétrico, este dispositivo deve ser equipado com um disjuntor externo que incorpora uma desconexão de 3mm em todos os condutores não aterrados. A principal chave de força neste dispositivo não desconecta todos os condutores de linha.

**2-9.
REQUISITOS
ELÉTRICOS
(CONT.)**




Para evitar choque elétrico, não desconecte o plugue terra. Esta fritadeira deve ser aterrada de forma adequada e segura. Consulte as normas elétricas locais quanto aos procedimentos adequados de aterramento ou, na falta de legislação local, consulte o National Electrical Code (Código Elétrico Nacional), ANSI/NFPA No. 70-(a edição atual). No Canadá, todas as conexões elétricas são feitas de acordo com o CSA C22.2, o Canadian Electrical Code Parte 1 e/ou as legislações locais.

Desconecte a fonte de alimentação antes de uma limpeza completa ou manutenção da fritadeira.

**2-10.
ROLAMENTOS
MOTORIZADOS**

Os rolamentos motorizados são permanentemente lubrificados. NÃO LUBRIFIQUE.


**2-11.
COMO ACENDER
E APAGAR OS
QUEIMADORES**

1. Coloque a chave de força na posição DESLIGADO.
2. Aguarde ao menos 5 minutos e, em seguida, coloque a chave de força na posição LIGADA.
3. Pressione o botão  nos controles (esquerdo ou direito).
4. O queimador acende e opera em um Ciclo de Derretimento até a gordura atingir uma temperatura predefinida.
5. Quando o display mostrar uma seleção de produtos ou traços duplos, pressione o botão do produto desejado.

AVISO

A fritadeira está equipada com um módulo de centelha de ignição que tem um tempo de segurança de ignição (TSA) predefinido de 90 segundos.<0}

Para apagar o queimador:

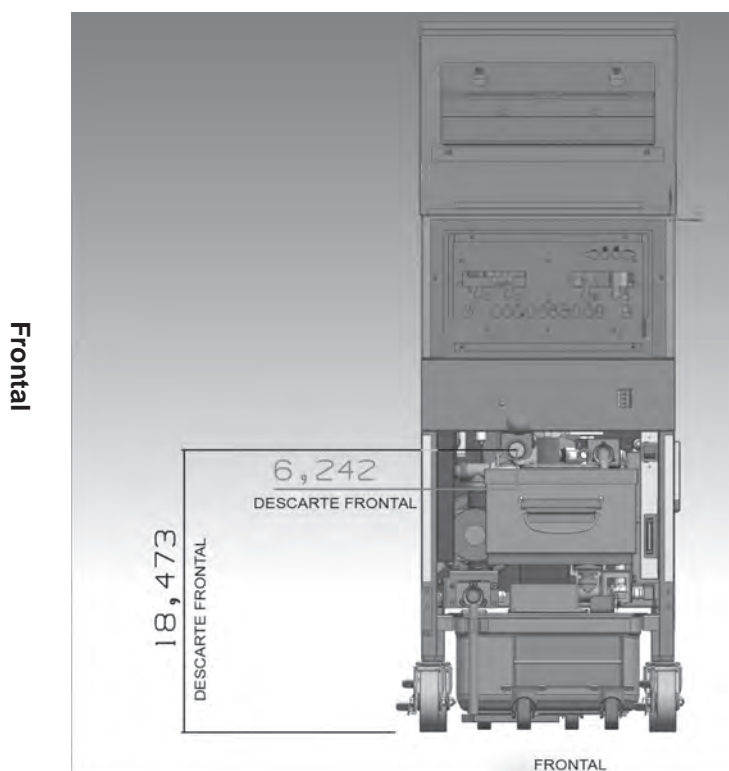
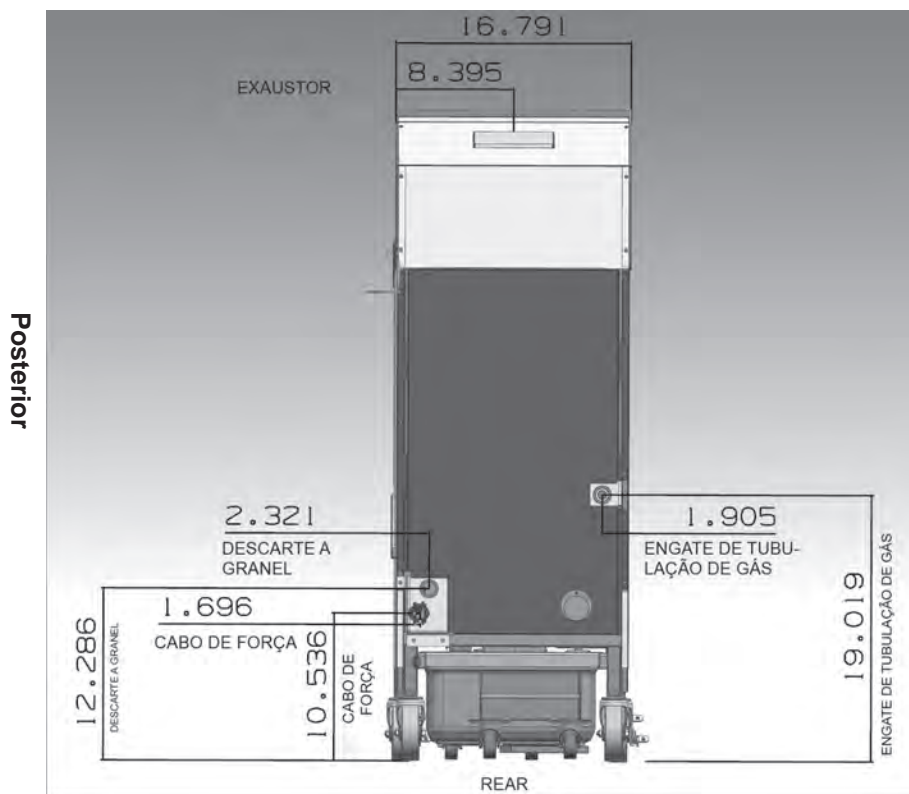
1. Pressione o botão  nos controles (esquerdo ou direito).
2. Coloque a chave de força na posição DESLIGADO.
OBSERVAÇÃO: Isso desliga todos os recipientes.

**2-12.
COMO TESTAR A
FRITADEIRA**

Cada fritadeira aberta Henny Penny foi completamente verificada e testada antes da remessa. No entanto, é aconselhável verificar se a unidade está operando adequadamente.

**2-13.
DIMENSÕES**

1 COMPARTIMENTO

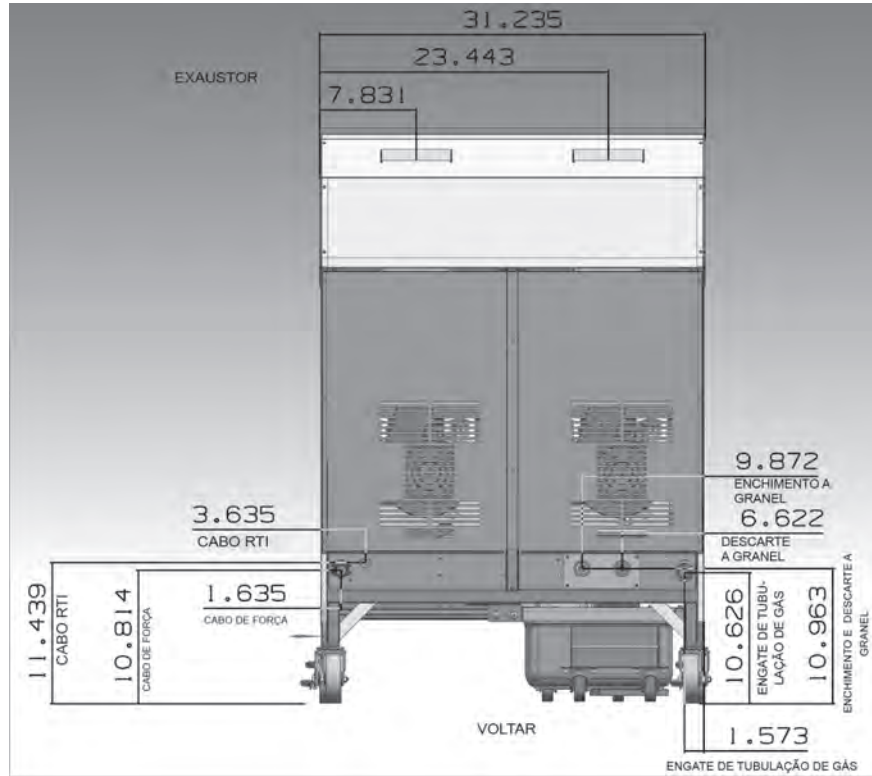


As dimensões laterais são iguais para todas as unidades

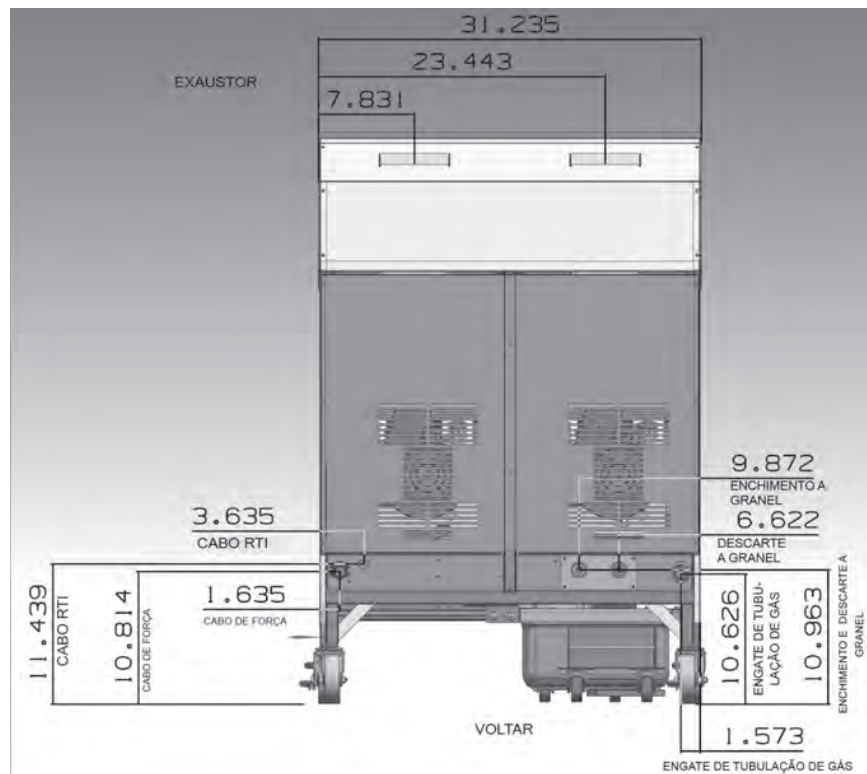
**2-13.
DIMENSÕES
(CONT.)**

2 COMPARTIMENTOS

Posterior



Frontal

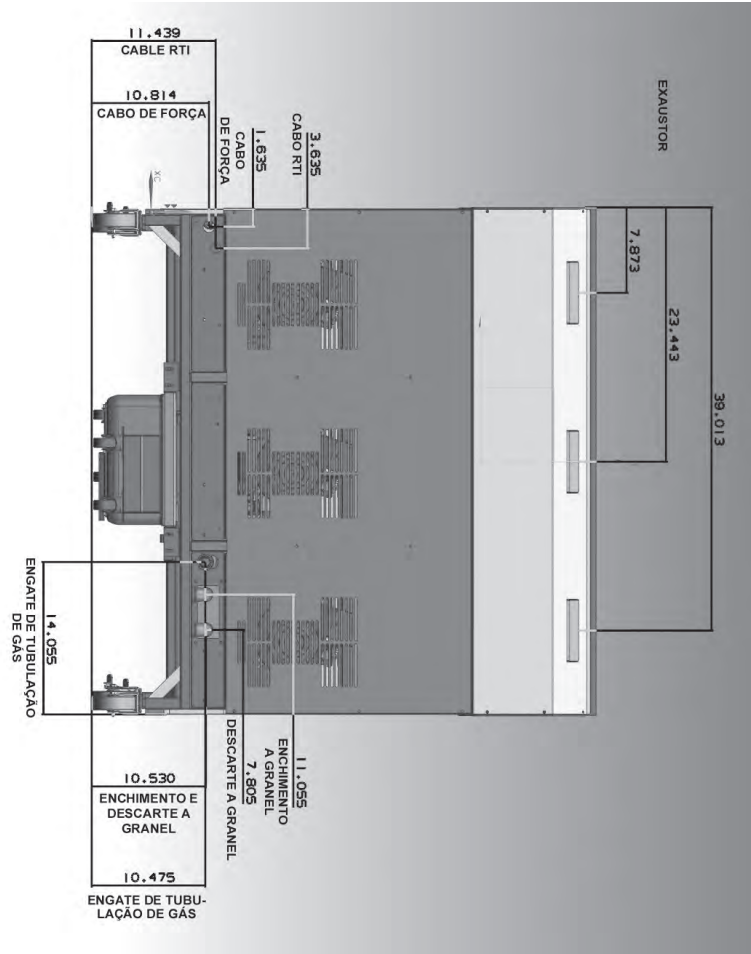


As dimensões laterais são iguais para todas as unidades

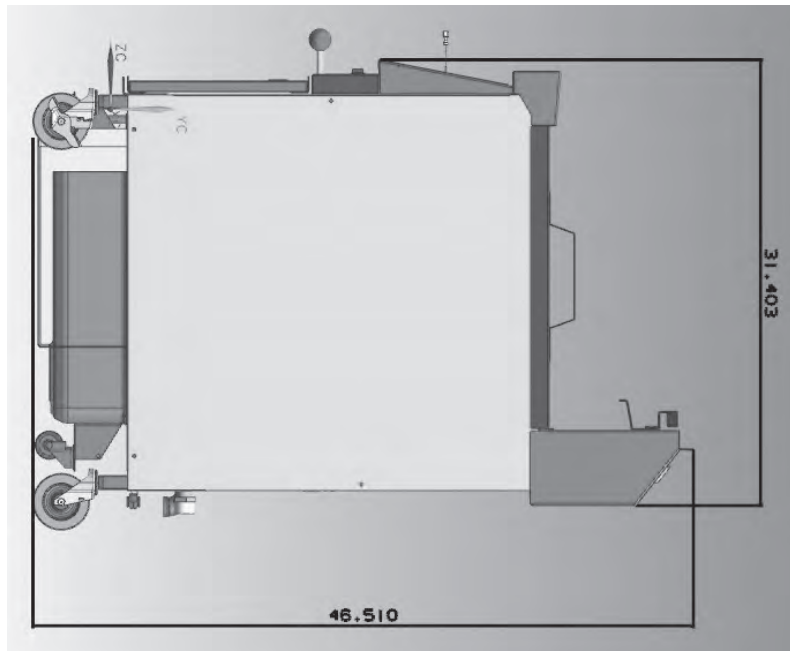
**2-13.
DIMENSÕES
(CONT.)**

3 COMPARTIMENTOS

Posterior



laterais

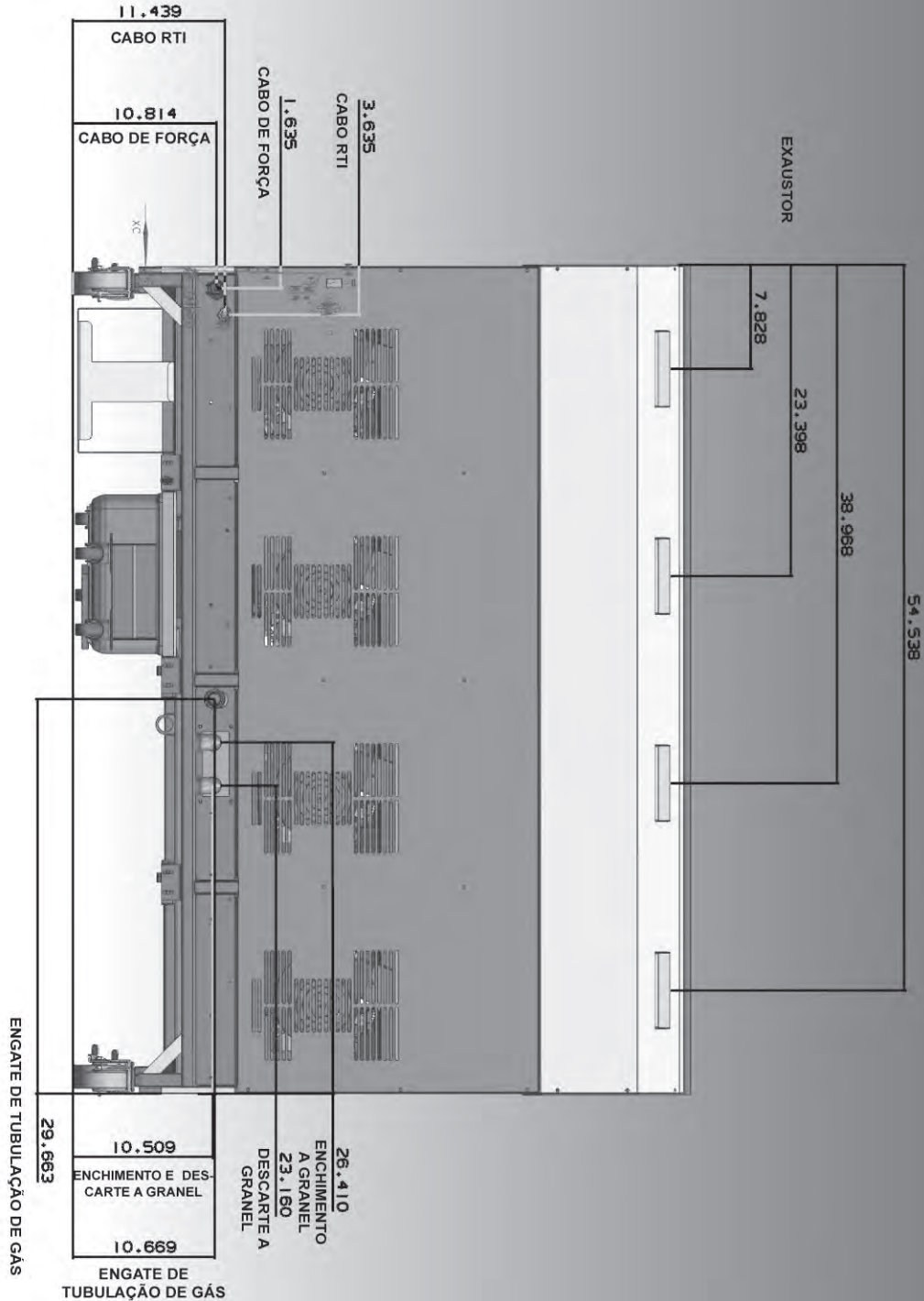


As dimensões laterais são iguais para todas as unidades

**2-13.
DIMENSÕES
(CONT.)**

4 COMPARTIMENTOS

Posterior



SEÇÃO 3: OPERAÇÃO

3-1. COMPONENTES OPERACIONAIS

Consulte as explicações nas próximas páginas.

Figura 3-1

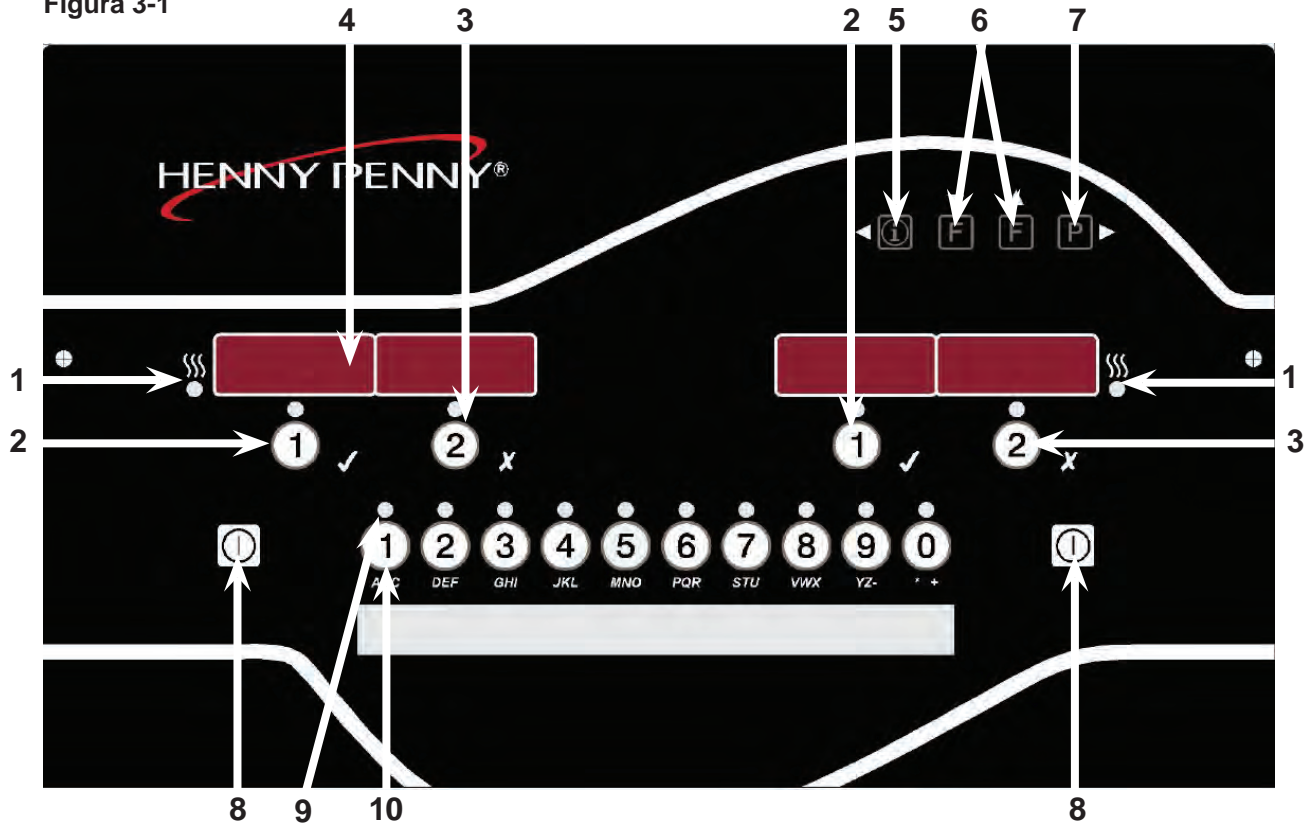


Figura 3-2

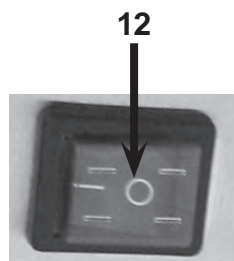


Figura 3-3

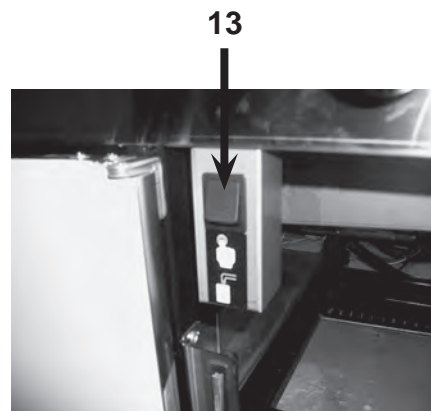

















Figura 3-4

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

Fig.	No. do Item	Descrição	Função
3-1	1		Este LED acende quando o controle solicita aquecimento para o recipiente esquerdo/direito e os queimadores acendem e o óleo aquece.
3-1	2		Durante a operação normal, pressione este botão para iniciar e parar os ciclos de preparação do cesto esquerdo, pressione para modificar o produto exibido e também é usado para ✓ para indicar SIM ou confirmar.
3-1	3		Durante operação normal, pressione este botão para iniciar e parar os ciclos de preparação do cesto esquerdo, pressione para modificar o produto exibido e também é usado para ✗ para indicar NÃO ou cancelar.
3-1	4	Display Digital	Mostra os códigos de produto; mostra a contagem regressiva durante os ciclos de preparação; mostra os prompts durante os modos de filtro; mostra as seleções do Modo de Programa; mostra a temperatura do óleo pressionando  ; mostra códigos de erro (também é exibido em vários idiomas)
3-1	5		Pressione uma vez para ver a temperatura real do óleo; pressione duas vezes para ver a temperatura predefinida para o óleo e pressione três vezes para ver as informações de recuperação para cada recipiente de 121°C-149°C (250°F-300°F). Usado nos Modos de Programação, usado como botão ◀ para retornar a um parâmetro anterior nos Modos de Programa e Filtro.
3-1	6		Usado para acessar o Menu Filtro; também usado para os botões ▲ ou ▼; pressione uma vez para ver o número de ciclos de preparação antes do próximo filtro no Filtro Global ou o modo ou percentual de tolerância de filtro no Filtro Misto; pressione duas vezes para ver hora e data do filtro mais recente em cada recipiente; pressione três vezes para ver o número de horas de uso do filtro que está na bandeja de drenagem.
3-1	7		Usado para acessar os Modos de Programa; usados como botão ▶ para avançar para os próximos parâmetros nos Modos de Programa e Filtro; pressione para selecionar segundos idiomas e volumes
3-1	8		Pressione para ligar e desligar o sistema de aquecimento para os recipientes esquerdos; nos recipientes inteiros qualquer botão pode ser usado.
3-1	9		O LED de botão de cada produto acende quando esse produto em particular é selecionado ou quando ele for compatível com a temperatura de preparação.
3-1	10		Pressione para selecionar o produto desejado; pressione para colocar as letras sob o botão, durante a denominação de um produto no Modo do Programa. O  pode ser usado para iniciar no Modo Ocioso se permitido no Modo de Programa Especial

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

Fig.	No. do Item	Descrição	Função
3-2	11	 	indica que o óleo deve ser filtrado imediatamente; o sinal luminoso pisca quando o dreno precisa ser aberto ou fechado.
3-3	12		Quando a chave de força estiver na posição ligada, os controles e bombas estão ligados.
3-4	13		Para as fritadeiras com fornecimento de óleo a granel, pressione este botão para encher o BIB.


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



No. do Item	Descrição	Função
1	Bandeja de drenagem com filtro	O óleo é drenado nesta bandeja e, em seguida, é bombeado através de filtros para ajudar a prolongar o uso do óleo.
2	Botão de Válvula de Drenagem (Opcional)	Puxe os botões pretos para abrir a válvula de drenagem e os drenos de óleo do recipiente; empurre para fechar a válvula de drenagem e o óleo pode ser bombeado para o recipiente.
3	Apoio do Cesta	Os cestos são pendurados nesses apoios quando não estão em uso ou para drenar o produto após um ciclo de preparação.
4	Tampas de Recipientes	Tampa o recipiente quando não está em uso
5	Suporte de BIB	A área que mantém o Jug-in-a-Box; mantém o óleo a ser bombeado nos recipientes para encher até o nível do óleo pelo processo do Oil Guardian™.



**3-2.
MODO DE
CONFIGURAÇÃO**

Na primeira inicialização, os controles pedirão para confirmar as definições da fritadeira.

Quando a chave de força principal for ligada, "OFF" é exibido nos dois displays. Pressione  em qualquer um dos lados e *SETUP* *ENTER CODE*(*Configuração* *Inserir código*) é mostrado no display. Pressione 1, 2, 3 , e "LANGUAGE" (Idioma) é exibido no display esquerdo, e "ENGLISH" no display direito.

Use os botões ▲ ou ▼ para alterar a operação para:
Grego "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russo "РУССКИЙ", Sueco "SVENSKA", Alemão "DEUTSCHE", Português "PORTUG.", Espanhol "ESPAÑOL" ou Francês "FRANCAIS".

Pressione ► para continuar nos outros itens de configuração que incluem:

- TEMP FORMAT (Formato de temp.)- °F ou °C
- TIME FORMAT (Formato de hora) - 12-HR ou 24-HR
- ENTER TIME (Insira hora) - Hora do dia (use os botões de produto para modificar)
- ENTER TIME (Insira hora) - AM ou PM
- DATE FORMAT (Formato de datas) - MM-DD-AA ou DD-MM-AA
- ENTER DATE (Insira data) - Data de hoje (use os botões de produto para modificar)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Horário de verão) - 1.OFF (deslig.); 2.US (EUA) (2007 e posterior); 3.EURO; 4.FSA (EUA antes de 2007)
- FRYER TYPE (Tipo de fritadeira)- ELEC ou GAS
- VAT TYPE (Tipo de recipiente) - FULL (Inteiro) ou SPLIT (Dividido)
- AUTOLIFT ENABLED? (Elevação automática ativada?) - NO LIFT (Sem elevação) ou YES LIFT (Com elevação)
- BULK OIL SUPPLY (Abastecimento de óleo a granel) - YES (Sim) ou NO (Não)
- BULK OIL DISPOSE? (Descarte de óleo a granel) YES (Sim) ou NO (Não)
- S/N - Mostra o número de série da unidade ou pode ser registrado (ESTE NÚMERO DE SÉRIE DEVE CORRESPONDER AO NÚMERO DE SÉRIE NA PLACA DE DATAS, NAS PORTAS.)
- 2nd LANGUAGE (Segundo idioma) - Ao definir um segundo idioma nos controles, dois idiomas podem agora ser facilmente escolhidos pressionando-se  durante a operação normal. Um idioma é mostrado no display esquerdo e o segundo idioma aparece no display direito. Para selecionar o idioma nos displays, pressione o botão √ sob o idioma desejado.
- 2nd VOLUME (Segundo volume) - Definindo-se um segundo volume nos controles, dois volumes agora podem ser escolhidos pressionando-se  duas vezes durante a operação normal. Uma definição de volume mostrada no display esquerdo (NENHUM a 10; 10 sendo o mais alto) e um segundo volume mostrado no display direito. Para selecionar o volume, pressione o botão √ sob o volume desejado.
- SETUP COMPLETE (Configuração completa) - OFF é exibido e a unidade desliga.

AVISO

A menos que indicado o contrário, use ▲ ou ▼ para alterar as definições.

O Modo de Configuração também pode ser acessado reiniciando os controles, no Modo de Programa Especial, na programação Nível 2 (SP-3).

**3-3.
ENCHIMENTO OU
ACRÉSCIMO DE
ÓLEO**

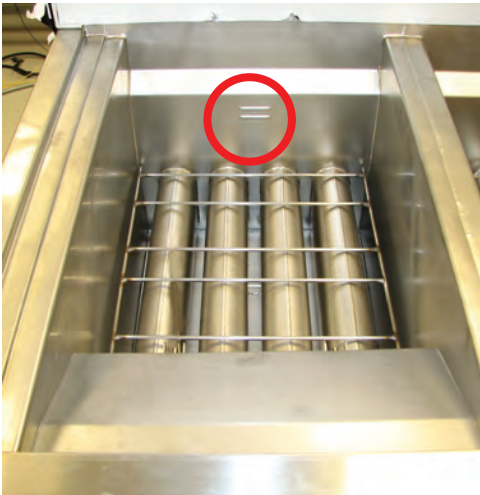


Figura 1



Figura 2



Figura 3

ATENÇÃO

O nível do óleo deve estar sempre acima dos tubos do queimador quando a fritadeira estiver aquecendo e nos indicadores de nível de óleo, na parte posterior do recipiente. Não seguir essas instruções pode resultar em incêndio e/ou danos à fritadeira.

O uso de óleo sólido não é recomendável. O óleo sólido pode provocar entupimento e falhas na bomba.

1. É recomendável utilizar um óleo de fritura de alta qualidade na fritadeira aberta. Alguns óleos de baixa qualidade possuem um conteúdo de alta umidade e provocam espuma e fervura.
2. Capacidades de óleo:
Recipientes inteiros = 15 quartos/30 lb. (14,2 litros/13,6 kg)
3. Todos os recipientes possuem linhas indicadoras de dois níveis inscritas na parede posterior do recipiente. A linha superior mostra o óleo no nível adequado ao ser aquecido. Figura 1.
4. Coloque o suporte do cesto dentro do recipiente e encha com óleo frio até o nível indicador inferior. Figura 2.

ADVERTÊNCIA
RISCO DE QUEIMADURA

Use luvas para evitar queimaduras graves ao derramar óleo quente no recipiente. O óleo e todas as peças de metal que estiverem em contato com o óleo estão extremamente quentes. Tenha cuidado para evitar respingos.

Enchimento do recipiente do abastecimento a granel (deve ter acessórios e controles opcionais definidos para “YES” (Sim) para “Bulk Oil Supply?” (Abastecimento de óleo a granel) no Modo de Configuração).

1. Coloque a chave de força na posição LIGADO.
2. Coloque o apoio do cesto dentro do recipiente. Figura 2.
3. Pressione e mantenha **F** (em um dos lados) até o display exibir “*FILTER MENU*” (Menu de Filtro), junto com “1.EXPRESS FILTER” (Filtro Expresso).
4. Pressione e solte o botão ► seis vezes até o display mostrar “7. FILL FROM BULK” (Enchimento a granel).
5. Pressione o botão √ e o display mostra “FILL VAT” (Encher recipiente) e depois “√=PUMP” (Bomba) “X=DONE” (Pronto). Pressione continuamente o botão √ mais uma vez para encher o recipiente e o display exibe “FILLING” (Enchendo).
6. Quando o óleo estiver na linha de enchimento inferior, solte o botão √ e o display retorna para “FILL VAT” (Encher recipiente) “√=PUMP” (“√=bomba) “X=DONE” (X=pronto). Pressione o botão X duas vezes para retornar à operação normal.

AVISO

Pressione continuamente o botão preto por trás da porta à direita para encher o BIB a partir do Abastecimento a granel conforme necessário. Figura 3.

**3-4.
PROCEDIMENTOS
DE INICIALIZAÇÃO
MATINAIS**

1. Certifique-se de que o suporte de cesto esteja no recipiente e que o recipiente esteja cheio de óleo no nível adequado.
2. Coloque a chave de força na posição ON e depois pressione para ligar o aquecimento do recipiente desejado. Se o display mostrar “IS POT FILLED?”, certifique-se de que o óleo esteja no nível adequado (veja a Seção 3-2) e, em seguida, pressione o botão √ para “YES”.
3. A unidade automaticamente entra no Ciclo de Derretimento até a temperatura do óleo atingir 82°C (180°F) e, em seguida, o controle automaticamente sai do Ciclo de Derretimento.

AVISO

O Ciclo de Derretimento pode ser ignorado, se você preferir, basta pressionar o botão √ ou X continuamente por 5 segundos.

O controle exibe “EXIT MELT” (Sair do Derretimento) “YES NO” (Sim Não). Pressione o botão √ para “YES” (SIM) e o recipiente aquece continuamente até atingir a temperatura definida.

ATENÇÃO

Não deixe a fritadeira sem assistência e não ignore o Ciclo de Derretimento, a menos que já tenha derretido uma quantidade de óleo suficiente para cobrir completamente todos os tubos do queimador. Se o Ciclo de Derretimento dos tubos do queimador estiverem cobertos, isso provocará um excesso de fumaça de óleo queimado ou um incêndio.



PERIGO



RISCO DE TRANSBORDAMENTO

NÃO SOBRECARREGUE OU COLOQUE PRODUTOS COM CONTEÚDO EXCESSIVAMENTE ÚMIDO NOS CESTOS. 3 LB. (1,4 KG) É A QUANTIDADE MÁXIMA DE PRODUTO POR RECIPIENTE CHEIO E 1-1/2 LB. (0,68 KG). PARA RECIPIENTES DIVIDIDOS FALHA EM SEGUIR ESSAS INSTRUÇÕES PODE RESULTAR EM TRANSBORDAMENTO DE ÓLEO DO RECIPIENTE, O QUE PODERIA PROVOCAR QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, FOGO E/OU DANOS À PROPRIEDADE.

SE A TEMPERATURA DA GORDURA EXCEDER 216°C (420°F), DESLIGUE IMEDIATAMENTE A FORÇA DO DISJUNTOR PRINCIPAL E ENVIE A FRITADEIRA PARA O CONSERTO. SE A TEMPERATURA DO ÓLEO EXCEDER O PONTO DE FRITURA, ISSO RESULTARÁ EM FOGO E QUEIMADURAS GRAVES E/OU DANOS À PROPRIEDADE.



3-5. OPERAÇÃO BÁSICA

A fritadeira Evolution Elite está disponível em modelos de elevação automática ou não automática. Os controles de elevação automática permitem que os cestos sejam automaticamente abaixados na gordura para iniciarem o ciclo de preparação e depois elevados no final do ciclo.


1. Quando sair do Ciclo de Derretimento, LOW TEMP (temp. baixa) pisca até a temperatura de ajuste ter sido atingida. Quando a temperatura de ajuste tiver sido atingida, o nome do produto é exibido no display, ex: FRY (Fritar), e o produto já pode ser colocado no óleo.
2. Pressione um botão de timer  ou .
3. O display mostra o nome do produto sendo preparado (ex: “FRY”) e a contagem regressiva do timer.
4. Quando o ciclo de preparação for concluído, um alarme soa e o display mostra “DONE” (Pronto).
5. Pressione o botão Timer sob “DONE” (Pronto) para erguer o cesto do recipiente.
6. Se um Timer de Qualidade (timer de espera) foi programado, o tempo de espera inicia automaticamente quando o usuário pressiona o botão do timer no final do ciclo de preparação. Embora o timer de qualidade entre em contagem regressiva, o display mostra a abreviação de um produto de três letras seguida por “Qn”, onde “n” é o número de minutos restantes. ex: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, etc.


No final da contagem regressiva do timer, o controle emite um bipe e o display mostra “QUAL” seguido pelo nome do produto de três dígitos: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Pressione o botão do timer para cancelar o timer.

AVISO

Para interromper um ciclo de cozimento a qualquer momento, pressione continuamente o botão do timer:  ou .

3-6. MODO OCIOSO

Depois de programado, o Modo Ocioso ajuda a economizar em custos de óleo e eletricidade ao reduzir o ponto do óleo quando o recipiente não estiver sendo usado. Para ativar o Modo Ocioso, pressione o botão  ou isso pode ser programado para ativar automaticamente depois de “X” minutos de inatividade do recipiente.

O óleo é mantido em uma temperatura mais baixa até o botão  ser pressionado e, em seguida, o óleo é aquecido para a temperatura de preparação. Veja os Modos de Programa Especial SP-7, SP-7A, SP-7B e SP-7C.

**3-7.
OIL GUARDIAN™
(COMPLETAR
AUTOMATICAMENTE)**

Durante a operação normal, o controle automaticamente monitora o nível de óleo do recipiente. Se o controle detectar que o nível do óleo está muito baixo, a unidade automaticamente bombeia o óleo do BIB no recipiente para manter o óleo no nível adequado.




Completar manualmente

Se o nível do óleo estiver um pouco baixo, o óleo pode ser adicionado ao recipiente a qualquer momento a partir do BIB para elevar o nível do óleo para o nível adequado seguindo as etapas abaixo. Este procedimento NÃO deve ser usado para encher um recipiente vazio.

1. Pressione o mantenha **F** (um recipiente cheio) até o display exibir “*FILTER MENU*” (Menu de Filtro), seguido por “1.EXPRESS FILTER” (Filtro Expresso).
2. Pressione **▶** 5 vezes até “6.FILL FROM BB” (Encher do BIB) ser exibido no display.
3. Pressione o botão **√**, “FILL VAT” (Encher recipiente) “√=PUMP” (bomba) “X=DONE” (pronto) é exibido.
4. Pressione continuamente o botão **√**, o display exibe “FILLING” (Enchendo) e o óleo é bombeado do BIB para o recipiente.
5. Quando o recipiente estive cheio, solte o botão **√**, “FILL VAT” “√=PUMP” (Bomba) “X=DONE” (Pronto) é exibido. Pressione o botão **X** duas vezes para uma operação normal.

**3-8.
SELEÇÃO DE UM
PRODUTO COM UM
PONTO DE AJUSTE
DIFERENTE**

Ao selecionar um produto, se “XXX XXX” for mostrado no display, a temperatura predefinida não está correta para este produto. Para alterar a temperatura predefinida do produto desejado:

1. Pressione o botão do produto, por ex:  (FRY).
2. O display exibe “XXX XXX”.
3. Pressione continuamente um botão de timer  ou  por 5 segundos e, em seguida, “FRY” é exibido no display.
4. Aguarde a temperatura atingir a temperatura predefinida antes de derrubar o produto.

**3-9.
COMO SUBSTITUIR
O JIB**



Figura 1

1. O controle exibe “JIB IS LOW” (JIB está baixo) e um alarme é emitido.
2. Abra a porta à direita, puxe o JIB da unidade, puxe a tampa do topo do JIB, descarte o BIB vazio e substitua por um cheio. Figura 1.

**3-10.
MODELO EEG-241
RESERVATÓRIO DE
ÓLEO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Enchimento do Reservatório de Óleo

1. O controle exibe “JIB IS LOW” (JIB está baixo) e um alarme é emitido.
2. Abra a porta, empurre o reservatório para frente e remova a tampa do reservatório. Figura 1.
3. Coloque a tampa do reservatório no suporte localizado na porta. Figura 2.
4. Derrame óleo no reservatório até as linhas de enchimento 6,12 kg (13 lb.) e, em seguida, troque a tampa e empurre o reservatório para trás na posição correta. Figura 3.

Remoção e limpeza de reservatório

1. Abra a porta e empurre o reservatório para frente.
2. Deslize o reservatório para a esquerda e erga da fritadeira. Figure 4.
3. Limpe o reservatório em uma pia com sabão e água.

AVISO

Antes de recolocar o reservatório na posição, lubrifique os anéis de vedação (abaixo) na tubulação do filtro com óleo frio. Verifique os anéis de vedação quanto a rasgos ou cortes e troque se necessário. Para substituir o anel de vedação, use uma chave de fenda pequena e de ponta chata e pressione o anel de vedação para fora da extremidade da tubulação. Veja abaixo.



3-11.
FILTRO - MANUAL



Figura 1



Figura 2

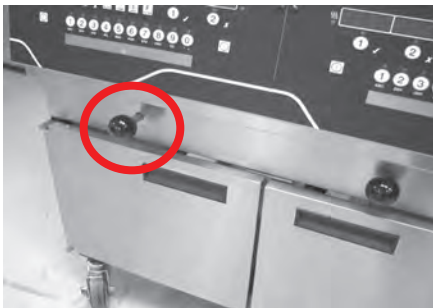


Figura 3

Esta seção descreve como executar um procedimento de filtro manual usando o recurso de puxador.

1. Durante a operação normal e após um determinado número de ciclos de preparação, o Filter Beacon® acende na frente da fritadeira (Figura 1), e o controle periodicamente mostra “FLTR NOW?” “YES NO” (Filtrar Agora? Sim, Não).


Se X para NÃO for pressionado, a fritadeira retoma a operação normal e o controle sugere filtrar posteriormente.

2. Verifique a bandeja do filtro: Se a bandeja de drenagem do filtro ou a tampa não estiverem na posição, o display mostra “CHK PAN” (Verificar bandeja). Certifique-se de que a tubulação do filtro esteja bem conectada e que a bandeja de drenagem do filtro esteja inserida até o fundo da fritadeira e a tampa da bandeja de filtro no lugar.
3. Pressione o botão √ para SIM e o display mostra “SKIM VAT” (Escumar recipiente) seguido por “CONFIRM” (Confirmar) “YES NO” (Sim Não). Escume o recipiente, pressione o botão √ para SIM e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Puxe o botão de dreno (Figura 2), o display mostra “DRAINING” (Drenagem) e o óleo drena do recipiente.



Para evitar encher demais a bandeja de drenagem, drene apenas um recipiente de cada vez. A bandeja de drenagem comporta um recipiente inteiro ou dois recipientes divididos de óleo. O transbordamento da bandeja de drenagem pode provocar pisos escorregadios, o que pode resultar em ferimentos.

AVISO

Se a filtragem NÃO for desejada, pressione , o display mostra “STOPPED” (Parou) seguido por “CONTINUE FILTER” “YES NO” (Continuar filtro Sim Não). Pressione o botão X, o display mostra “QUIT FILTER” “YES NO” (Parar de filtrar Sim Não), pressione o botão √; o SmartFilter é cancelado, a luz azul apaga e os controles retornam à operação normal. Os controles sugerem filtrar após vários outros ciclos de cozimento.

Se o dreno estiver entupido por resíduos de alimentos, o display mostrará “VAT EMPTY” (Recipiente vazio), seguido por “YES NO” (Sim Não). Use uma escova branca lisa para limpar o dreno, pressione o botão √ e o display mostra “DRAINING” (Drenagem). Os controles continuarão no processo de filtragem.

4. No final do ciclo de drenagem, “VAT EMPTY”(Recipiente vazio) seguido por “YES NO” (Sim Não) é exibido. Verifique se o recipiente está visualmente vazio e pressione o botão √, “WASHING” (Lavagem) é exibido. Depois que o processo do filtro for concluído, o display mostra “CLOSE DRAIN” (Fechar dreno). Empurre o botão do dreno para fechar o dreno (Figura 3). Display mostra “FILLING” (Enchimento) e o recipiente enche novamente de óleo.

3-11.A
FILTRO - MANUAL
(CONT.)

5. Quando o recipiente estiver cheio, o display exibe “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?) “YES NO” (SIM NÃO). Certifique-se de que o recipiente esteja cheio e, em seguida, pressione o botão √ para SIM e o controle “Desliga”.
6. Se o óleo não tiver bombeado novamente para o nível adequado no recipiente durante o processo SmartFilter Express™, pressione o botão X para NÃO e a bomba é executada por mais 30 segundos.
7. O display mostra “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia? “YES NO” (Sim Não). Certifique-se de que o recipiente esteja cheio e, em seguida, pressione o botão √ e o controle retorna à operação normal. Pressione o botão X e a bomba opera por mais 30 segundos. Você pode tentar encher o recipiente três vezes.

Erro do filtro

8. Depois de tentar encher o recipiente 3 vezes sem sucesso, o display mostra “*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED?” (Trocar filtro entupido?). Pressione o botão √ e os controles desligam. Troque o filtro após os procedimentos na Seção Troca de Filtro.
9. Se o filtro não for trocado, o lembrete “CHANGE FILTER PAD?” (Trocar filtro?) será exibido a cada quatro minutos até a troca ser realizada.
10. Durante o próximo SmartFilter Express™ com um novo filtro, se o recipiente não estiver cheio após três tentativas, o display mostra “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE”(Serviço de filtro necessário, veja o guia de soluções, seguido por “YES” (Sim). Pressione o botão √ e os controles desligam a unidade.

AVISO

Para ajudar a garantir que o recipiente encha completamente, limpe a bandeja de filtro e troque o filtro pelo menos uma vez ao dia, e certifique-se de que o BIB esteja cheio e que os anéis de vedação na bandeja do filtro estejam em boas condições. Se sua loja operar 24 horas por dia, limpe a bandeja do filtro e troque o filtro duas vezes ao dia.

3-11.B
FILTRO - SMART TOUCH

Esta seção descreve como executar um procedimento de filtro automático pressionando botões.

1. Durante a operação normal e após um determinado número de ciclos de preparação, a luz azul acende na frente da fritadeira e o controle periodicamente exibe “FLTR NOW?” “YES NO” (Sim Não).
2. Se for necessário filtrar, pressione o botão √ para SIM e o display mostra “SKIM VAT” (Escumar recipiente) seguido por “CONFIRM” (Confirmar) “YES NO” (Sim Não).
3. Depois que os farelos forem escumados da parte de cima do óleo, pressione o botão √ para SIM e o display mostra “DRAINING” (Drenando), o dreno abre e o óleo drena do recipiente. Se o controle suspeitar de óleo na bandeja de drenagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Atenção, tem óleo na bandeja?). YES NO” (Sim Não) pode ser exibido no display. Certifique-se de que a bandeja de drenagem esteja vazia antes de continuar.)
4. Se NÃO quiser filtrar, pressione o botão X e o AIF (Filtro Intermitente Automático) é cancelado. A luz azul apaga e os controles retornam à operação normal. Os controles vão sugerir filtragem após vários outros ciclos de preparação.

NOTICE

Se o dreno estiver entupido, veja a Seção 3-22 para evitar danos na fritadeira.

ATENÇÃO

Se o display mostrar “VAT EMTY” (Recipiente Vazio), seguido por “YES NO” (Sim Não), verifique se o dreno está limpo e se o recipiente está vazio. Pressione o botão ü e o display mostra “WASHING” (Lavando) seguido por “FILLING” (Enchendo).

NOTICE

A etapa de LAVAGEM do primeiro filtro automático em um novo filtro leva 45 segundos a mais para ultrapassar o filtro.

5. Se o display mostrar “IS POT FILLED?” “YES NO” (A cuba está cheia? Sim Não), certifique-se de que o recipiente esteja cheio e pressione o botão ü para SIM e o controle retorna à operação normal.

Erro do filtro

6. Se o óleo não tiver bombeado novamente para o nível adequado no recipiente durante o processo AIF, pressione o botão X para NÃO e o display exibe “0:30” e inicia a contagem regressiva até “0:00”.
7. O display mostra “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia? “YES NO” (Sim Não). Pressione o botão √ e o controle retorna à operação normal. Pressione o botão X e a bomba opera por mais 30 segundos. Você pode tentar encher o recipiente três vezes.

3-11.B
FILTRO - SMART TOUCH
(CONT.)

- Depois de tentar encher o recipiente 3 vezes sem sucesso, o controle mostra “CHANGE FILTER PAD?” (Trocar filtro?). “YES NO” (sim não). Se for trocar o filtro neste momento, pressione √ e troque o filtro seguindo os procedimentos na Seção Troca de Filtro ou Papel. Os controles retornam à operação normal.

Se o filtro for ser alterado posteriormente, pressione o botão X e o lembrete “CHANGE FILTER PAD?” (Trocar filtro?) é exibido 15 minutos depois.

- Durante o próximo SmartFilter Express™ com um novo filtro, se o recipiente não estiver cheio após três tentativas, o display mostra “FILTER SERVICE REQUIRED- SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE”(Serviço de filtro necessário, veja o guia de soluções).
- Se a mensagem “Service Required” (Manutenção necessária) for exibida, a cada 15 minutos o display mostra “FILTER PROBLEM FIXED? (Problema de filtro corrigido?) “YES NO” (sim não). Se o problema não tiver sido corrigido, pressione o botão X. Depois que o problema tiver sido corrigido, pressione √ e os controles retornam à operação normal.

NOTICE

Para ajudar a garantir que o recipiente encha completamente, certifique-se de que a bandeja de filtro seja limpa e o filtro seja trocado, garanta que o JIB esteja cheio e que o anel de vedação na bandeja de filtro esteja em boas condições.

3-12. A FILTRAGEM DIÁRIA MANUAL



Figura 1



Figura 2

Este procedimento de filtragem permite uma limpeza mais completa do recipiente e deve ser feito uma vez ao dia. O recipiente pode ser filtrado durante qualquer horário de não fritagem.



Para evitar se queimar com óleo quente, use equipamento de segurança, incluindo avental, protetor facial e luvas antes de iniciar o procedimento de filtragem.

Além disso, para evitar encher demais a bandeja de drenagem, drene apenas um recipiente de cada vez. A bandeja de drenagem comporta um recipiente inteiro ou dois recipientes divididos de óleo. O transbordamento da bandeja de drenagem pode provocar pisos escorregadios, o que pode resultar em ferimentos.

1. Verifique a bandeja do filtro: Um novo filtro deve ser usado na primeira filtragem de cada dia, mas o mesmo filtro pode ser usado pelo restante do dia, exceto os recipientes de peixe. Depois de filtrar um recipiente de peixe, troque o filtro.
2. Certifique-se de que a tampa da bandeja de filtro esteja no local, o tubo de dreno do filtro esteja bem fixo e a bandeja de drenagem do filtro esteja inserida e travada no local. Se a bandeja de dreno do filtro e a tampa não estiverem travadas, o display mostra “CHK PAN”.
3. Pressione continuamente **F** até o display exibir “1.EXPRESS FILTER?”
4. Pressione o botão ► e o display mostra “2.DAILY FILTER?” (Filtrar diariamente?)
5. Pressione o botão √ para SIM e o display mostra “CONFIRM” (Confirmar), seguido por “YES NO” (sim, não).
6. Pressione o botão √ para SIM e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Puxe o botão de dreno (Figura 1), o display mostra “DRAINING” (drenagem) e o óleo drena do recipiente ou pressione o botão X para NÃO e os controles retornam à operação normal.
7. Quando o óleo for drenado do recipiente, remova o suporte do cesto do recipiente. Figura 2.



Use um pano de proteção ou luvas ao erguer o suporte do cesto. O suporte pode estar quente e provocar queimaduras.

**3-12. A
FILTRAGEM DIÁRIA
MANUAL
(CONT.)**

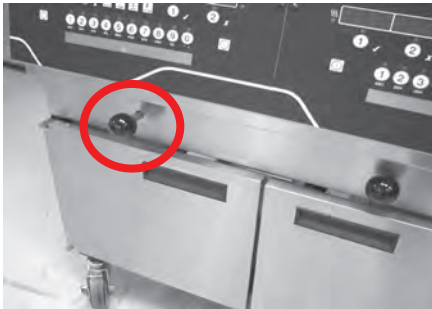


Figura 3



Figura 4

8. Raspe ou escove as laterais e o fundo do recipiente. Tenha cuidado para não danificar as sondas.

ATENÇÃO

Não use palha de aço, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/detergentes que contenham produtos de limpeza à base de cloro, bromo, iodo ou amônia, visto que isso deteriorará o aço inoxidável e reduzirá a vida útil da unidade.

Não use um jato de água (borrifador de pressão) para limpar a unidade ou o componente pode ser danificado.

9. Quando o recipiente estiver limpo, o display exibe “SCRUB VAT COMPLETE?” (A escovação do recipiente foi concluída?) “YES NO”. Pressione o botão √ para SIM e o display mostra “WASH VAT” (Lavar recipiente) seguido por “YES NO” (Sim Não).
10. Pressione o botão √, o display mostra “WASHING” (Lavando) e o óleo circula pelo recipiente por alguns minutos. Quando o ciclo de limpeza for concluído, o display exibe “WASH AGAIN?” “YES NO” (sim não).

AVISO

A etapa de Lavagem da primeira filtragem em um novo filtro leva cerca de 45 segundos a mais para ultrapassar o filtro.

11. Pressione o botão √ para SIM se for necessário realizar outra lavagem; caso contrário, pressione o botão X para NÃO e o display exibirá “CLOSE DRAIN”(Fechar dreno). Empurre o botão de dreno para fechar o dreno (Figura 3), o display mostra “RINSING” (Enxaguando) e o recipiente fica cheio de óleo.
12. Quando o recipiente estiver cheio, “OPEN DRAIN” (Abrir dreno) é exibido no display. Puxe o botão do dreno para abrir o dreno (Figura 4) e o display mostra “RINSING” (Enxaguando). Quando o ciclo de enxágue for concluído, o display exibe “RINSE AGAIN?” “YES NO” (sim não).
13. Pressione o botão √ para SIM se outro enxágue for necessário; caso contrário, pressione o botão X para NÃO. O display exibe “POLISH” (Depurar) “YES” (Sim).
14. Pressione o botão √ para SIM e o óleo é “depurado” ao circular pelo sistema de filtragem. O display mostra “5:00 X=STOP”. Se quiser, pressione o botão X para parar de polir; caso contrário, o óleo é depurado a cada 5 minutos.
15. Quando o óleo é depurado, o display mostra “FILL VAT?” “YES” (Encher recipiente? Sim). Pressione o botão √ e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Empurre o botão de dreno para fechar o dreno (Figura 3), o display mostra “FILLING” (Enchendo) e o recipiente torna a encher de óleo.

**3-12. A
FILTRAGEM DIÁRIA
MANUAL
(CONT.)**

16. Quando estiver cheio, o display exibe “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?) “YES NO” (Sim Não). Pressione o botão √ para SIM; a fritadeira retorna à operação normal.
17. Se o botão X for pressionado, o display mostra “FILLING” (Enchendo). Você pode tentar encher o recipiente 4 vezes e depois o controle mostra “ADD QUIT” (ADICIONAR SAIR). Pressione continuamente o botão √ e a bomba BIB enche o recipiente a partir do BIB. Quando o recipiente estiver cheio, pressione o botão X e o display mostra “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?) “YES NO” (sim não). Pressione o botão √ para SIM e a fritadeira retorna à operação normal.

**3-12. B
FILTRAGEM DIÁRIA
AUTOMÁTICA**




Use equipamento de proteção: Use todo o equipamento de proteção incluindo avental, protetor facial e luvas. Nunca comece a filtrar antes de estar usando seu equipamento de proteção. Óleo quente pode provocar queimaduras graves.

Não é recomendável mover a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro enquanto estiver quente. O óleo quente pode respingar e provocar queimaduras graves.

1. Verifique a bandeja do filtro: Use um novo filtro na primeira filtragem de cada dia, mas o mesmo filtro pode ser usado pelo restante do dia, exceto para os recipientes de peixe. Troque o filtro depois de filtrar o recipiente de peixe.

Certifique-se de que a tubulação do filtro esteja bem conectada e que a bandeja de drenagem do filtro esteja inserida até o fundo da fritadeira e a tampa da bandeja de filtro esteja no lugar. Se a bandeja de drenagem do filtro ou a tampa não estiverem na posição, o display mostra “CHK PAN”.

2. Certifique-se de que o óleo esteja quente: Os melhores resultados são obtidos quando o óleo de fritura é filtrado na temperatura de fritura normal.
3. Pressione  continuamente até o display exibir “1.AUTO FILTER?” (Filtragem automática?).
4. Pressione o botão ▼ e o display mostra “2.MAINT FILTER?” (Manter filtro?)
5. Pressione o botão ũ para SIM e o display mostra “MAN FILTER” (Manter filtro?) YES NO (Sim, Não).
6. Pressione o botão √ para SIM e o display mostra “DRAINING” (Drenando) e o óleo drena do recipiente ou pressione o botão X para NÃO e o controle retorna à operação normal. (Se o controle suspeita de óleo na bandeja de drenagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Atenção, tem óleo na bandeja? YES NO” (Sim Não) pode ser exibido no display. Certifique-se de que a bandeja de drenagem esteja vazia antes de continuar.)
7. Quando o óleo for drenado do recipiente, remova o suporte do cesto do recipiente. Figura 2



Use um pano de proteção ou luvas ao erguer o suporte do cesto. O suporte pode estar quente e provocar queimaduras.

3-12. B
FILTRAGEM DIÁRIA
AUTOMÁTICA
(CONT.)

- Use o suporte de filtro resistente a altas temperaturas, o filtro e uma pequena quantidade de produto de limpeza para fritadeira KAY QSR para esfregar as paredes, pontas e base da parte interna do recipiente. Use a Escova de Detalhes para Altas Temperaturas para limpar entre os tubos do queimador e por baixo dele, os cantos dos recipientes e outras áreas difíceis de alcançar. Tenha cuidado para não danificar as sondas.

ATENÇÃO

Não use palha de aço, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/detergentes que contenham produtos de limpeza à base de cloro, bromo, iodo ou amônia, visto que isso deteriorará o aço inoxidável e reduzirá a vida útil da unidade.

Não use um jato de água (borrifador de pressão) para limpar a unidade ou podem ocorrer danos no componente.

- Quando o recipiente estiver limpo, o display exibe “SCRUB VAT COMPLETE?” (A escovação do recipiente foi concluída?) “YES NO” (sim não). Pressione o botão √ para SIM e o display mostra “WASH VAT” (Lavar recipiente) “YES NO” (Sim Não).

NOTICE

A etapa de Lavagem da primeira Manutenção de Filtro em um novo filtro dura cerca de 45 segundo a mais para ultrapassar o filtro.

- Pressione o botão √ e o display mostra “WASHING” (Lavagem). O óleo circula pelo recipiente por vários minutos. Quando o ciclo de limpeza for concluído, o display exibe “WASH AGAIN?” “YES NO” (sim não).
- Pressione o botão √ para SIM se outra lavagem for necessária; caso contrário, pressione o botão X para NÃO e o display mostra RISING (Enxaguando) e a fritadeira automaticamente lava o recipiente. Quando o ciclo de enxágue estiver concluído, o display exibe “RINSE AGAIN?” “YES NO” (sim não).
- Pressione o botão √ para SIM se outro enxágue for necessário; caso contrário, pressione o botão X para NÃO. O display mostra “POLISH?” (Depurar?) “YES” (Sim).
- Pressione o botão √ para SIM, o óleo é “depurado” circulando pelo sistema de filtragem e o display mostra “5:00 STOP” (Parada).
- Quando o óleo for depurado, o display mostra “FILL VAT?” (Encher recipiente?), juntamente com “YES” (SIM). Pressione o botão √; o display mostra “FILLING” (Enchendo) e o recipiente enche de óleo.
- Quando estiver cheio, o display exibe “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?) “YES NO” (sim não). Pressione o botão √ para SIM e a fritadeira retorna à operação normal.

Se o botão X for pressionado, o display mostra “FILLING” (Enchendo) e a bomba funciona por 30 segundos e depois para, o display mostra “IS POT FILLED?” “YES NO” (A cuba está cheia? sim não). Depois de três tentativas, o display mostra “ADD QUIT”. Pressione continuamente o botão √ até encher a cuba e depois solte. Pressione o botão X e o display mostra “IS POT FILLED?” “YES NO” (A cuba está cheia? sim não). Pressione o botão √ e os controles retornam à operação normal.

**3-13. A
MANUAL
COMO DESCARTAR O
ÓLEO DO RECIPIENTE
UTILIZANDO O
TRANSPORTADOR DE
DESCARTE DE ÓLEO
OPCIONAL**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



COM O USO PROLONGADO, O PONTO DE COMBUSTÃO DO ÓLEO FOI REDUZIDO. DESCARTE O ÓLEO SE ELE MOSTRAR SINAIS DE FUMAÇA EXCESSIVA OU ESPUMA. PODEM OCORRER QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS, FOGO E/OU DANOS À PROPRIEDADE.

1. Abra a porta, eleve quando o recipiente de drenagem parar e retire a bandeja de drenagem, pela sua alça. Figuras 1 e 2.
2. Pressione **F** e mantenha (um dos dois) até o display exibir “*FILTER MENU*” (Menu de Filtro), junto com “1.EXPRESS FILTER” (Filtro Expresso).
3. Pressione e solte o botão ► duas vezes até o display mostrar “3.DISPOSE” (Descartar). Pressione o botão √ e o display mostra “DISPOSE?” “YES NO” (Descartar? Sim Não).
4. Pressione o botão √ e “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE” “YES NO”(A unidade descartável está posicionada. Sim Não).
5. Com o transportador de descarte empurrado até o local (Figura 3), pressione o botão √ e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Puxe o botão do dreno para abrir o dreno e o display mostra “DRAINING” (Drenando). O óleo drena do recipiente para o transportador.
6. O display exibe “VAT EMTY ” (Recipiente Vazio) “YES NO” (Sim Não). Verifique se esse recipiente está vazio e pressione o botão √.
7. O display mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “√ PUMP” “X= DONE” (Limpar óleo antigo da tubulação de óleo “√ Bomba “X= Pronto). Pressione e segure o botão √ por alguns segundos para limpar o óleo antigo das tubulações. Depois de finalizar a limpeza, pressione o botão X.


**3-13. A
MANUAL
COMO DESCARTAR O ÓLEO
DO RECIPIENTE UTILIZANDO
O TRANSPORTADOR DE
DESCARTE DE ÓLEO
OPCIONAL
(CONT.)**

8. O display exhibe “CLN VAT COMPLETE ” (Limpeza de Recipiente Concluída) “YES NO” (Sim Não). Quando o recipiente estiver limpo, pressione o botão √ e o display mostra “CLOSE DRAIN” (Fechar dreno). Empurre o botão de drenagem.
9. O display exhibe “MANUAL FILL VAT” (Enchimento manual do recipiente), seguido de “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?), junto com “YES NO”. Encha o recipiente até a linha indicadora inferior na parte posterior do recipiente. Consulte as Instruções de Como Encher ou Adicionar Óleo na Seção 3-3.

Pressione o botão √ e a fritadeira retorna à operação normal.

10. Remova o transportador de descarte debaixo da fritadeira e troque por uma bandeja de filtro.

**3-13. B
COMO DESCARTAR O
ÓLEO DO RECIPIENTE
UTILIZANDO O
TRANSPORTADOR DE
DESCARTE DE ÓLEO
OPCIONAL**

1. Abra a porta central, retire a bandeja de drenagem debaixo da fritadeira e troque pelo transportador de descarte de óleo.
2. Pressione continuamente  (em um dos dois lados) até o display exhibir “*FILTER MENU*” (Menu de Filtro), junto com “1.AUTO FILTER” (Filtro Automático).
3. Pressione e solte o botão ▼ duas vezes até o display mostrar “3.DISPOSE” (Descartar). Pressione o botão √ e o display mostra “DISPOSE?” “YES NO” (Sim Não). (Se o controle suspeitar de óleo na bandeja de drenagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Atenção, tem óleo na bandeja?) YES NO” (Sim Não) pode ser exibido no display. Certifique-se de que a bandeja de drenagem esteja vazia antes de continuar.)
4. Pressione o botão √ e o display mostra “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (A unidade de descarte está no lugar?) “YES NO” (Sim não).
5. Com o transporte de descarte inserido no local, pressione o botão √ e o display mostra “DRAINING” (Drenagem). O óleo drena do recipiente para o transportador.
6. O display mostra “VAT EMTY, com “YES NO” (Recipiente vazio, junto com SIM NÃO). Verifique se esse recipiente está vazio e pressione o botão √. O display mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (Limpar óleo velho das tubulações de óleo) “√=PUMP” (Bomba) “X=DONE” (Pronta). Para assegurar que não haja resto de óleo nas tubulações de óleo, pressione continuamente o botão ù por alguns segundos. Depois que as tubulações estiverem limpas, pressione o botão X.
7. O display exhibe “CLN VAT COMPLETE ” (Limpeza de Recipiente Concluída) “YES NO” (Sim Não). Quando o recipiente estiver limpo, pressione o botão √.
8. O display mostra “MANUAL FILL POT” (Cuba de enchimento manual), seguido por “IS POT FILLED?” “YES NO” (A cuba está cheia? Sim não). Encha o recipiente até a linha indicadora inferior na parte inferior do recipiente. Pressione o botão √ e os controles retornam à operação normal.
9. Remova o transportador de descarte debaixo da fritadeira e troque por uma bandeja de filtro.

**3-14.
COMO DESCARTAR ÓLEO
DO RECIPIENTE USANDO
O SISTEMA DE DESCARTE
DE ÓLEO A GRANEL
OPCIONAL**



Figura 1



Figura 2

1. Conecte a desconexão rápida fêmea à mangueira na parte posterior da fritadeira para a desconexão rápida macho na parede. Depois de conectada, a mangueira pode permanecer conectada, a menos que a fritadeira seja movida. Figuras 1 e 2.

AVISO

“BULK OIL DISPOSE?” (Descartar óleo a granel) no Modo de Programa Especial ou no Modo de Configuração deve ser definido para “YES” (SIM) para o Sistema de Descarte de óleo operar. Além disso, uma etapa de codificação por senha (1, 2, 3) pode ser adicionada à Programação Especial, SP-27.

2. Pressione **F** e mantenha (esquerda ou direita para recipientes divididos) até o display exibir “*FILTER MENU*” (Menu de Filtro), junto com “1.EXPRESS FILTER” (Filtro Expresso).
3. Pressione e solte o botão ► duas vezes até o display mostrar “3.DISPOSE” (Descartar). Pressione o botão √ e o display mostra “DISPOSE?” (Descartar?). “YES NO” (SIM, NÃO), ou insira o código 1, 2, 3, se SP-27 for definido para YES (Sim).
4. Pressione o botão √; “DRAIN VAT? (Recipiente de drenagem?) YES NO” (Sim Não) pode ser exibido no display. Pressione o botão X se a bandeja de drenagem contiver óleo. Ignore a etapa 9.
5. Pressione o botão √ e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Puxe o botão do dreno para abrir o dreno e o display mostra “DRAINING” (Drenando). O óleo drena do recipiente para a bandeja de drenagem.
6. O display exibe “VAT EMTY ” (Recipiente Vazio) “YES NO” (Sim Não). Verifique se o recipiente está vazio e pressione o botão √.
7. O display mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “√ PUMP” “X=DONE” (Limpar óleo antigo da tubulação de óleo “√ PUMP” (Bomba) “X=DONE” (Pronto). Pressione e segure o botão √ por alguns segundos para limpar o óleo antigo das tubulações. Depois de finalizar a limpeza, pressione o botão X.
8. O display exibe “CLN VAT COMPLETE ” (Limpeza de Recipiente Concluída) “YES NO” (Sim Não). Quando o recipiente estiver limpo, pressione o botão √.
9. O display exibe “DISPOSE” (Descartar) e depois “√=PUMP” (Bombear) “X=DONE (Concluído). Pressione o botão √.
10. O display mostra “DISPOSING...” (Descartando) “X=STOP” (Parar) e o óleo é bombeado da bandeja de drenagem para o contêiner de óleo a granel. Quando o óleo for bombeado da bandeja, pressione o botão X (PARAR).
11. O display exibe “DISPOSE” (Descartar) e depois “√=PUMP” (Bombear) “X=DONE (Concluído). Pressione o botão X e o display mostra “CLOSE DRAIN” (Fechar dreno). Feche o dreno.
12. O display exibe “MANUAL FILL VAT” (Enchimento manual do recipiente) (ou “FILL VAT FROM BULK if equipped [Encher recipiente a granel se houver]), seguido de “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?), junto com “YES NO” (Sim Não). Encha o recipiente até a linha indicadora inferior na parte inferior do recipiente. Consulte as Instruções de Como Encher ou Adicionar Óleo na Seção 3-3.
13. Pressione o botão √ e a fritadeira retorna à operação normal.

**3-15.
COMO DESCARTAR
ÓLEO USANDO O
TRANSPORTADOR
DE DESCARTE DE
ÓLEO-ODS-400**



Figura 1



Figura 2



Figura 4



COM O USO PROLONGADO, O PONTO DE COMBUSTÃO DO ÓLEO FOI REDUZIDO. DESCARTE O ÓLEO SE ELE MOSTRAR SINAIS DE FUMAÇA OU EBULIÇÃO EXCESSIVA. PODEM OCORRER QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS, FOGO E/OU DANOS À PROPRIEDADE.

1. Abra a porta, eleve quando o recipiente de drenagem parar e retire a bandeja de drenagem, pela sua alça. Figuras 1 e 2.
2. Solte a trava da tampa e recoloque a tampa articulada no transportador de descarte de óleo. Figura 3. Certifique-se de que o coletor de restos esteja no lugar.



Figura 3

3. Empurre o transportador de descarte por baixo da fritadeira até ele parar. Certifique-se de que o dreno esteja alinhado com a abertura do transportador. Figura 4.



PARA EVITAR FERIMENTOS, QUEIMADURAS, DERRAMAMENTOS E CORROSÃO:

- NÃO ENCHA DEMAIS. O TRANSPORTADOR TEM CAPACIDADE PARA ÓLEO DE UM RECIPIENTE INTEIRO OU DOIS RECIPIENTES DIVIDIDOS CHEIOS APENAS
- NÃO COLOQUE ÁGUA E/OU PRODUTO DE LIMPEZA NO TRANSPORTADOR, APENAS ÓLEO.<0}
- NÃO TRANSPORTE O ÓLEO SEM COLOCAR A TAMPA NO LUGAR.

4. Pressione continuamente **F** (em qualquer dos lados) até o display mostrar “*FILTER MENU*” (Menu de Filtro), com “1.EXPRESS FILTER?” (Filtragem expressa?).

**3-15.
COMO DESCARTAR
ÓLEO USANDO O
TRANSPORTADOR
DE DESCARTE DE
ÓLEO-ODS-400
(CONT.)**

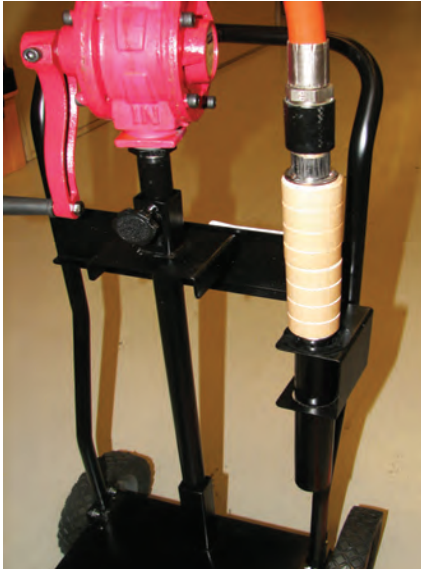


Figura 5



Figura 6

5. Pressione e solte o botão ► duas vezes até o display mostrar “3.DISPOSE” (Descartar). Pressione o botão ✓ e o display mostra “DISPOSE?” “YES NO” (Descartar SIM NÃO). (Se o controle suspeita de óleo na bandeja de drenagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Atenção, tem óleo na bandeja? YES NO” pode ser exibido no display. Certifique-se de que a bandeja de drenagem esteja vazia antes de continuar.)
6. Pressione o botão ✓ e “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? “YES NO”(A unidade de descarte está no lugar? Sim Não) é exibido no display.
7. Com o transportador de descarte no lugar certo (Figura 3), pressione o botão ✓ e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Puxe o botão de dreno para abrir o dreno e o display mostra “DRAINING” (drenando). O óleo drena do recipiente para o transportador.
8. O display exibe “VAT EMTY ” (Recipiente Vazio) “YES NO” (Sim Não). Verifique se o recipiente está vazio e pressione o botão ✓ .
9. O display mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (Limpar óleos antigos das linhas de óleo) “✓ =PUMP” (Bomba) “X= DONE” (Pronto). Pressione e segure o botão ✓ por alguns segundos para limpar o óleo antigo das tubulações. Depois de concluir, pressione o botão X .
10. O display exibe “CLN VAT COMPLETE ” (Limpeza de Recipiente Concluída) “YES NO” (Sim Não). Quando o recipiente estiver limpo, pressione o botão ✓ e o display mostra “CLOSE DRAIN” (Fechar dreno). Empurre o botão de drenagem.
11. O display mostra “MANUAL FILL POT” (Cuba de enchimento manual), seguido por “IS POT FILLED?” com “YES NO” (Sim Não). Encha o recipiente na linha indicadora inferior na parte posterior do recipiente e depois pressione o botão ✓ .
12. Remova o transportador de descarte de óleo debaixo da fritadeira e troque por uma bandeja de filtro.
13. Feche e trave a tampa, e empurre o transportador de descarte de óleo para o contêiner de descarte.
14. Segure a alça de madeira e remova a mangueira do suporte. Figura 5.
15. Certifique-se de que o bocal da mangueira esteja apontado para o contêiner de descarte e gire a alça da bomba rapidamente para escorvar a bomba e fazer o óleo fluir pela bomba.



Tenha cuidado para evitar queimaduras causadas por respingos de gordura.

16. Quando o transportador estiver vazio, retorne a mangueira para o suporte. Figura 6.

**3-16.
COMO DESCARTAR
ÓLEO USANDO O
TRANSPORTADOR
DE DESCARTE DE
ÓLEO-ODS-450**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



COM O USO PROLONGADO, O PONTO DE COMBUSTÃO DO ÓLEO FOI REDUZIDO. DESCARTE O ÓLEO SE ELE MOSTRAR SINAIS DE FUMAÇA OU EBULIÇÃO EXCESSIVA. PODEM OCORRER QUEIMADURAS GRAVES, FERIMENTOS, FOGO E/ OU DANOS À PROPRIEDADE.

1. Abra a porta, eleve quando o recipiente de drenagem parar e retire a bandeja de drenagem, pela sua alça. Figuras 1 e 2.
2. Solte a trava da tampa e articule a tampa posterior no transportador de descarte de óleo. Figura 3. Certifique-se de que o coletor de restos esteja no lugar.
3. Empurre o transportador de descarte por baixo da fritadeira até ele parar. Certifique-se de que o dreno esteja alinhado com a abertura do transportador. Figure 4.



PARA EVITAR FERIMENTOS, QUEIMADURAS, DERRAMAMENTOS E CORROSÃO:

- NÃO ENCHA DEMAIS. O TRANSPORTADOR TEM CAPACIDADE PARA ÓLEO DE UM RECIPIENTE INTEIRO OU DOIS RECIPIENTES DIVIDIDOS CHEIOS APENAS
- NÃO COLOQUE ÁGUA E/OU PRODUTO DE LIMPEZA NO TRANSPORTADOR; ÓLEO APENAS
- NÃO TRANSPORTE O ÓLEO SEM COLOCAR A TAMPA NO LUGAR.

4. Pressione continuamente (um dos dois) até o display exibir “*FILTER MENU*” (Menu de Filtro), junto com “1.EXPRESS FILTER” (Filtro Expresso).
5. Pressione e solte o botão ► duas vezes até o display mostrar “3.DISPOSE” (Descartar). Pressione o botão ✓ e o display mostra “DISPOSE?” “YES NO” (Descartar? Sim não). (Se o controle suspeita de óleo na bandeja de drenagem “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? (Atenção, tem óleo na bandeja? YES NO” (Sim Não) pode ser exibido no display. Certifique-se de que a bandeja de drenagem esteja vazia antes de continuar.)



Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, não esvazie mais do que um recipiente cheio ou dois recipientes divididos de uma única vez.

**3-16.
COMO DESCARTAR ÓLEO
USANDO O TRANSPORTADOR
DE DESCARTE DE ÓLEO-
ODS-450
(CONT.)**

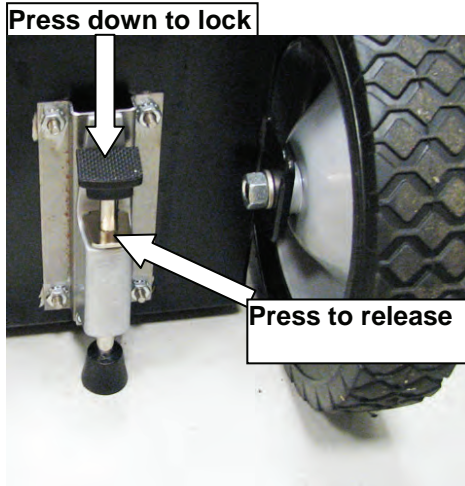


Figura 5



Figura 6



Figure 7



Figura 8

6. Pressione o botão ✓ e “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (A unidade de descarte está no lugar?)” “YES NO” (Sim Não) é exibido no display.
7. Com o transportador de descarte empurrado até o local (Figura 3), pressione o botão ✓ e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Puxe o botão de dreno para abrir o dreno e o display mostra “DRAINING” (drenando). O óleo drena do recipiente para o transportador.
8. O display exibe “VAT EMTY ” (Recipiente Vazio) “YES NO” (Sim Não). Verifique se esse recipiente está vazio e pressione o botão ✓.
9. O display mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “✓ = PUMP” “X= DONE” (Limpar óleo antigo da tubulação de óleo “✓ = Bomba “X= Pronto). Pressione e segure o botão { ✓ por alguns segundos para limpar o óleo antigo das tubulações. Depois de concluir, pressione o botão X .
10. O display exibe “CLN VAT COMPLETE ” (Limpeza de Recipiente Concluída) “YES NO” (Sim Não). Quando o recipiente estiver limpo, pressione o botão ✓ e o display mostra “CLOSE DRAIN” (Fechar dreno). Empurre o botão de drenagem.
11. O display exibe “MANUAL FILL POT” (Enchimento manual da cuba), seguido de “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?), junto com “YES NO” (Sim Não). Encha o recipiente na linha na parte posterior do recipiente e depois pressione o botão ✓.
12. Remova o transportador de descarte de óleo debaixo da fritadeira e troque por uma bandeja de filtro.
13. Feche e trave a tampa e empurre o transportador de descarte de óleo para o contêiner de descarga.
14. Pressione em cima do freio para prender a unidade no lugar. Figura 5.
15. Desconecte o encaixe no topo do ODS e conecte ao contêiner de descarte. Figura 6.
16. Usando o cabo de força na parte posterior da alça do transportador, conecte no cabo curto da caixa de junção. Figuras 7 e 8.

17. Coloque a chave de força na posição LIGADO. Figura 8.

**3-16.
COMO DESCARTAR ÓLEO
USANDO O TRANSPORTADOR
DE DESCARTE DE ÓLEO-
ODS-450
(CONT.)**



Figura 9

18. Conecte o cabo de força na tomada sob o controle do contêiner de descarte e depois pressione e mantenha a chave nos controles do contêiner para bombear óleo do transportador para o contêiner. Figura 9

19. Quando o transportador estiver vazio, solte a chave e desconecte o cabo elétrico e enrole novamente no gancho na alça do transportador.



Figura 10

20. Usando luvas e roupas de proteção, desconecte o encaixe do contêiner de descarte e conecte-o novamente no transportador. Figura 10.



**Ao desconectar o encaixe, tenha cuidado porque ele pode ser quente!
Use roupa de proteção ou luvas ao desconectar o encaixe ou você
pode sofrer queimaduras graves.**

**3-17.
COMO TROCAR O
FILTRO**



Figura 1



Figura 2

Para garantir um bom desempenho do bombeamento de óleo, o filtro (ou papel) deve ser alterado pelo menos uma vez por dia. No entanto, em lojas abertas 24 horas por dia, o filtro deve ser trocado duas vezes ao dia.

AVISO

Se o filtro não for trocado, um lembrete é mostrado no display, “CHANGE PAD” (Trocar filtro). Pressione o botão \checkmark para cancelar a mensagem, mas ela reaparece a cada 4 minutos até o filtro ser trocado.

1. Certifique-se de que a chave de força esteja na posição ligado.
2. Abra a porta, eleve quando o recipiente de drenagem parar e retire a bandeja de drenagem, pela sua alça. Figuras 1 e 2.



Esta bandeja pode estar quente! Use roupa de proteção ou luvas ou você pode sofrer queimaduras graves.

Se a bandeja do filtro for transportada enquanto estiver cheia de óleo, tenha cuidado para evitar respingos ou queimaduras.

**3-17.
COMO TROCAR O
FILTRO
(CONT.)**

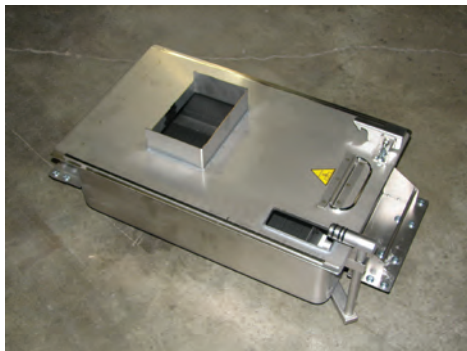


Figura 3

3. Erga a tampa da bandeja de drenagem. Figura 3.



Figura 4

4. Erga o cesto de restos da bandeja de drenagem. Limpe o óleo e os restos do cesto de restos. Limpe o cesto de restos com sabão e água, depois enxágue completamente com água quente. Figure 4.

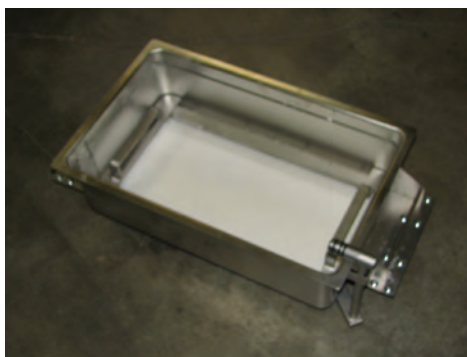


Figura 5

5. Remova o anel de retenção do filtro e limpe totalmente com água e sabão. Enxágue totalmente com água quente. Figura 5.



Figura 6

6. Retire o filtro da bandeja e descarte-o. Figura 6.

**3-17.
COMO TROCAR O
FILTRO
(CONT.)**



Figure 7

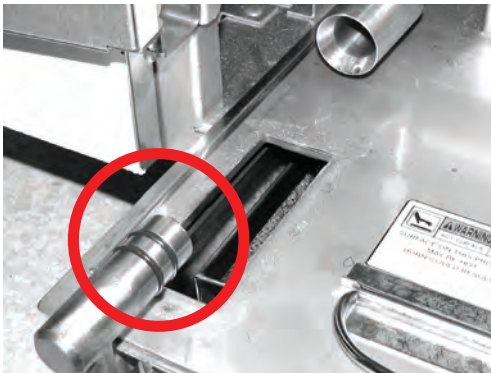


Figura 8



Figura 9

7. Remova a tela inferior do filtro e limpe totalmente com água e sabão. Enxágue totalmente com água quente. Figura 7.

8. Limpe o óleo e os restos da bandeja de drenagem. Limpe a bandeja de drenagem com água e sabão e depois enxágue com água quente.

AVISO

Certifique-se de que a bandeja de drenagem, a peneira inferior, o coletor de restos e o anel de retenção estejam totalmente secos antes de colocar o filtro na bandeja visto que a água vai dissolver o filtro.

9. Remonte em ordem inversa, colocando a tampa inferior na primeira bandeja de filtro, seguida pelo filtro, o anel de retenção e o coletor de restos.

10. Coloque a bandeja de filtro novamente embaixo da fritadeira, certificando-se de que o tubo do filtro no recipiente faça uma boa conexão com o encaixe embaixo da fritadeira. Figura 8.

11. Certifique-se de que a parada da bandeja de drenagem esteja engatada e a fritadeira esteja agora pronta para operação normal. Figura 9

**3-18.
COMO REMOVER E
LIMPAR OS APOIOS
DO CESTO**



Os apoios do cesto, na parte inferior da fritadeira, devem ser removidos e limpos periodicamente.



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

1. Segure o apoio do cesto com as duas mãos, erga e retire os pinos.
2. Lave o apoio em uma pia com sabão e água. Seque bem.
3. Limpe a área por trás do apoio do cesto e reinstale-o.

**3-19.A
MODO DE LIMPEZA -
MANUAL**



A bandeja de drenagem do filtro deve estar o mais distante possível sob a fritadeira e a tampa deve estar inserido. O recipiente de drenagem do filtro está travado e o orifício na tampa está alinhado com o dreno antes de abrir o dreno. Se essas instruções não forem seguidas, isso pode provocar respingo de gordura e resultar em ferimento.

Não é recomendável mover a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro enquanto ela contiver gordura quente. A gordura quente pode respingar e provocar queimaduras graves.

Sempre use óculos de proteção contra respingos químicos ou proteção facial e luvas protetoras de borracha ao limpar a fritadeira visto que a solução de limpeza deve ser muito alcalina. Evite respingos ou outro contato da solução com seus olhos ou pele. Podem ocorrer queimaduras graves. Leia cuidadosamente as instruções no produto de limpeza. Se a solução entrar em contato com seus olhos, lave completamente com água gelada e consulte imediatamente um médico.

Além disso, para evitar encher demais a bandeja de dreno, drene apenas um recipiente de cada vez. A bandeja de drenagem comporta um recipiente inteiro ou dois recipientes divididos de óleo. O transbordamento da bandeja de drenagem pode provocar pisos escorregadios, o que pode resultar em ferimentos pessoais.

1. Tampe os recipientes contíguos para evitar de contaminar acidentalmente o óleo com solução de limpeza para a fritadeira.

AVISO

Não cozinhe o produto em um recipiente adjacente quando o modo de limpeza estiver em andamento para evitar a contaminação de óleo e/ou do produto.

**3-19.A
MODO DE LIMPEZA -
MANUAL
(CONT.)**

2. Pressione continuamente **F** até o display exibir “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Pressione e solte o botão ► várias vezes até o display mostrar “CLEAN-OUT” (Limpar).
4. Pressione o botão √; o display mostra “OIL RMVD” “YES NO” (Óleo removido Sim Não).
5. Se o óleo já tiver sido removido, pressione o botão √ e o controle vai para a etapa “Solution Added?” (Solução adicionada?).

Se o recipiente ainda tiver óleo, pressione o botão X, o display mostra “DISPOSE?” “YES NO” (DESCARTAR? SIM NÃO). Pressione o botão √ para descartar o óleo ou pressione o botão X para sair. Modo de limpeza.

O display mostra “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE” “YES NO” (DESCARTAR? SIM NÃO). Se “NO” for selecionado, o display exibe “INSERT DIS POSAL UNIT” (Inserir unidade de descarte). Quando a unidade de descarte estiver presente, pressione o botão √ para SIM e o display mostra “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Abra o dreno e o display exibe “DRAINING” (Drenando), e o óleo drena do recipiente. O display exibe “VAT EMTY ” (Recipiente Vazio) “YES NO” (Sim Não). Pressione o botão √ quando estiver pronto; o display mostra “CLOSE DRAIN”. Feche o dreno.

Sistemas de óleo a granel apenas! O display mostra “CHK PAN” se o recipiente de drenagem de filtro estiver faltando. Quando o recipiente estiver no lugar, o display exibe “OPEN DRAIN” (Abrir dreno). Empurre o botão de drenagem e o display exibe “DRAINING” (Drenando) e o óleo drena do recipiente. Em seguida, o display exibe “√=PUMP”(Bombear) “X=DONE (Concluído). Pressione o botão √, o display mostra “DISPOSING” (descartando) e o óleo é bombeado da bandeja de drenagem. Quando a bandeja estiver vazia, pressione o botão X duas vezes e feche o dreno.

6. O display mostra “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (Solução acrescentada? Sim Não). Encha o recipiente com água quente para 25 mm (1 pol.) acima da linha de enchimento superior, acrescente 4 oz. (0,12 litros) do produto de limpeza da fritadeira aberta e misture completamente. Pressione o botão √ e o display mostra “START CLEAN” “YES NO” (Iniciar limpeza Sim Não).
7. Pressione o botão √, o display mostra “CLEANING” (Limpando) e um timer de contagem regressiva. O aquecedor é regulado a 91°C (195°F) para esta etapa por uma hora.

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

Para interromper o ciclo de limpeza antecipadamente, pressione o botão X; o display mostra “QUIT CLEANING “YES NO” (SAIR DA LIMPEZA 'SIM NÃO'). Pressione o botão √ para cancelar o restante da contagem regressiva e continue até as etapas de enxágue.

8. Usando uma escova para fritadeira aberta (nunca use palha de aço), esfregue a parte interna do recipiente. No final de uma hora, o display mostra “CLN DONE” e emite um bipe. Pressione o botão √ e o display mostra “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (Remover a solução do recipiente).

**3-19.A
MODO DE LIMPEZA -
MANUAL
(CONT.)**

9. Esvazie a bandeja de drenagem do filtro de componentes de filtragem interna e mova os componentes para uma pia para serem limpos. Retorne a bandeja de filtragem de filtro vazia e tampe a fritadeira, certificando-se de que ela fique bem presa no lugar e a trava esteja bem engatada.
10. Puxe o botão de drenagem e drene metade do conteúdo do recipiente na bandeja de drenagem do filtro. Remova a bandeja de drenagem da unidade e descarte a solução de limpeza.



Para evitar queimaduras ao derramar uma solução quente, use luvas e equipamento de proteção e tenha cuidado para evitar respingos.

11. Devolva a bandeja de drenagem do filtro vazia e pressione o botão √. O display exibe "VAT EMTY" (Recipiente Vazio) "YES NO" (Sim Não).
12. Quando o recipiente estiver vazio, pressione o botão √ e o display mostra "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (Recipiente foi esfregado? Sim Não). Use a escova e esfregue o filtro para limpar o recipiente, se necessário.



Não use palha de aço, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/detergentes que contenham produtos de limpeza à base de cloro, bromo, iodo ou amônia, visto que isso deteriorará o aço inoxidável e reduzirá a vida útil da unidade.

Não use um jato de água (borrifador de pressão) para limpar a unidade ou o componente pode ser danificado.

13. Quando o recipiente estiver limpo, pressione o botão √ e o display mostra "RINSE VAT" (Enxaguar recipiente). (Se o dreno não estiver aberto, o display mostra "OPEN DRAIN". Abra o dreno.)
14. Derrame água limpa e aproximadamente 0,24 litros. (8 oz.) da solução de vinagre destilado no recipiente para enxaguar o recipiente e deixe a água de enxágue drenar para a bandeja de drenagem. Enxágue ao menos três vezes, mas tenha cuidado para não encher demais a bandeja de drenagem. O display exibe "RINSE COMPLETE" (Enxágue Concluído) "YES NO" (Sim Não).
15. Quando o recipiente estiver completamente enxaguado, pressione o botão √ e o display mostra "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (Limpar solução de linhas de óleo) "√=PUMP" (Bomba) "X=DONE" (Pronto). Para se certificar de que nenhuma solução de limpeza permaneça nas linhas de óleo, Pressione e segure o botão √ por alguns segundos. Quando as tubulações estiverem limpas, pressione o botão X e o display exibe "VAT DRY?" (Recipiente seco? "YES NO" (Sim não). Pressione o botão √ e o display mostra "OPEN DRAIN" (Abrir dreno). Empurre o botão de drenagem para fechar o dreno. Os controles retornam à operação normal.

**3-19.A
MODO DE LIMPEZA -
MANUAL
(CONT.)**

16. Puxe a bandeja de drenagem debaixo da fritadeira e descarte a água de enxágue.
17. Seque completamente o recipiente com uma toalha e pressione o botão √. Os controles retornam às operações normais.
18. Certifique-se de que o dreno esteja fechado.

ATENÇÃO

Certifique-se de que a parte de dentro do recipiente, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que entrarem em contato com o novo óleo são as mais secas possível.

19. Limpe e seque completamente a bandeja do filtro e retorne, com o novo filtro, para a fritadeira. Encha o recipiente com o óleo após as instruções de Como Encher e Adicionar Óleo da Seção 3-3.

**3-19.B
MODO DE LIMPEZA -
SMART TOUCH**



A bandeja de drenagem do filtro deve estar o mais distante possível sob a fritadeira e a tampa deve estar colocada no lugar. O recipiente de drenagem do filtro está travado e o orifício na tampa está alinhado com o dreno antes de abrir o dreno. Se essas instruções não forem seguidas, isso pode provocar respingo de gordura e resultar em ferimento.

Não é recomendável mover a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro enquanto ela contiver óleo quente. A gordura quente pode respingar e provocar queimaduras graves.

Sempre use óculos de proteção contra respingos químicos ou proteção facial e luvas protetoras de borracha ao limpar a fritadeira visto que a solução de limpeza deve ser muito alcalina. Evite respingos ou outro contato da solução com seus olhos ou pele. Podem ocorrer queimaduras graves. Leia cuidadosamente as instruções no produto de limpeza. Se a solução entrar em contato com seus olhos, lave completamente com água gelada e consulte imediatamente um médico.

Além disso, para evitar encher demais a bandeja de drenagem, drene apenas um recipiente de cada vez. A bandeja de drenagem comporta um recipiente inteiro ou dois recipientes divididos de óleo. O transbordamento da bandeja de drenagem pode provocar pisos escorregadios, o que pode resultar em ferimentos.

1. Tampe os recipientes contíguos para evitar de contaminar acidentalmente o óleo com solução de limpeza para a fritadeira.

AVISO

Não cozinhe o produto em um recipiente adjacente quando o modo de limpeza estiver em andamento para evitar a contaminação de óleo e/ou do produto.

3-19.B
MODO DE LIMPEZA -
SMART TOUCH
(CONT.)

2. Pressione continuamente **F** até o display exibir “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Pressione e solte o botão ► várias vezes até o display mostrar “CLEAN-OUT” (Limpar).
4. Pressione o botão √; o display mostra “OIL RMVD” “YES NO” (Óleo removido Sim Não).
5. Se o óleo já tiver sido removido, pressione o botão √ e o controle vai para a etapa “Solution Added?” (Solução adicionada?).

Se o recipiente ainda tiver óleo, pressione o botão X, o display mostra “DISPOSE?” “YES NO” (DESCARTAR? SIM NÃO). Pressione o botão √ para descartar o óleo ou pressione o botão X para sair. Modo de Limpeza

O display mostra “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE” “YES NO” (A Unidade de descarte está inserida? Sim Não). Se “NO” for selecionado, o display exibe “INSERT DISPOSAL UNIT” (Inserir unidade descartável). Quando a unidade descartável estiver inserida, pressione o botão √ para SIM; o dreno abrirá automaticamente e o display mostra “DRAINING” (drenando) e o óleo drena do recipiente. O display exibe “VAT EMTY ” (Recipiente Vazio) “YES NO” (Sim Não). Pressione o botão √ quando estiver pronto.

Sistemas de óleo a granel apenas! O display mostra “CHK PAN” se a bandeja de drenagem do filtro estiver faltando. Quando a bandeja estiver inserida, o dreno abrirá automaticamente, o display exibe “DRAINING” (Drenando) e o óleo drena do recipiente. O display exibe “√=PUMP”(Bombear) “X=DONE (Pronto). Pressione o botão √, o display mostra “DISPOSING” (descartando) e o óleo é bombeado da bandeja de drenagem. Quando a bandeja estiver vazia, pressione o botão X duas vezes e feche o dreno.

6. O display mostra “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (Solução acrescentada? Sim Não). Encha o recipiente com água quente para 25 mm (1 pol.) acima da linha de enchimento superior, acrescente 4 oz. (0,12 litros) do produto de limpeza da fritadeira aberta e misture completamente. Pressione o botão √ e o display mostra “START CLEAN” “YES NO” (Iniciar limpeza Sim Não).
7. Remova o transportador de descarte e esvazie a bandeja de drenagem do filtro de componentes de filtragem interna e mova os componentes para uma pia para serem limpos. Retorne a bandeja de drenagem de filtro vazia e tampe a fritadeira, certificando-se de que ela fique bem presa no lugar e a trava esteja bem engatada.
8. Pressione o botão √, o display mostra “CLEANING” (Limpando) e um timer de contagem regressiva. O aquecedor é regulado a 91°C (195°F) para esta etapa por uma hora.

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

Para interromper o ciclo de limpeza antecipadamente, pressione o botão X; o display mostra “QUIT CLEANING “YES NO” (SAIR DA LIMPEZA 'SIM NÃO'). Pressione o botão √ para cancelar o restante do tempo de contagem regressiva e seguir para as etapas de enxágue.

**3-19.B
MODO DE LIMPEZA -
SMART TOUCH
(CONT.)**

9. Usando um jarro de aço inoxidável de 2 litros (1/2 gal.), remova a solução do recipiente, derramando em um balde resistente ao calor para descarte. Qualquer solução restante pode ser drenada na bandeja de drenagem para descarte
10. Usando uma escova para fritadeira aberta (nunca use palha de aço), esfregue a parte interna do recipiente. No final de uma hora, o display mostra “CLN DONE” e emite um bipe. Pressione o botão √ e o display mostra “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (Remover a solução do recipiente).



Para evitar queimaduras ao derramar uma solução quente, use luvas e equipamento de proteção e tenha cuidado para evitar respingos.

11. Devolva a bandeja de drenagem do filtro vazia e pressione o botão √. O display exibe “VAT EMTY ” (Recipiente Vazio) “YES NO” (Sim Não).
12. Quando o recipiente estiver vazio, pressione o botão √ e o display mostra “SCRUB VAT COMPLETE” “YES NO” (Recipiente foi esfregado? Sim Não). Use a escova e esfregue o filtro para limpar o recipiente, se necessário. O dreno abrirá automaticamente.

ATENÇÃO

Não use palha de aço, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/detergentes que contenham produtos de limpeza à base de cloro, bromo, iodo ou amônia, visto que isso deteriorará o aço inoxidável e reduzirá a vida útil da unidade.

Não use um jato de água (borrifador de pressão) para limpar a unidade ou o componente pode ser danificado.

13. Quando o recipiente estiver limpo, pressione o botão √ e o display mostra “RINSE VAT” (Enxaguar recipiente).
14. Derrame água limpa e aproximadamente 0,24 litros. (8 oz.) da solução de vinagre destilado no recipiente para enxaguar o recipiente e deixe a água de enxágue drenar para a bandeja de drenagem. Enxágue ao menos três vezes, mas tenha cuidado para não encher demais a bandeja de drenagem. O display exibe “RINSE COMPLETE” (Enxágue Concluído) “YES NO” (Sim Não).
15. Quando o recipiente estiver completamente enxaguado, pressione o botão √ e o display mostra “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (Limpar solução de linhas de óleo) “√=PUMP” (Bomba) “X=DONE” (Pronto).

Para se certificar de que nenhuma solução de limpeza permaneça nas linhas de óleo, Pressione e segure o botão √ por alguns segundos. Quando as tubulações estiverem limpas, pressione o botão X e o display exibe VAT DRY?”(Recipiente seco? “YES NO” (Sim não). Pressione o botão √ e o dreno fecha.

**3-19.B
MODO DE LIMPEZA -
SMART TOUCH
(CONT.)**

16. Seque completamente o recipiente com uma toalha e pressione o botão √. Os controles retornam às operações normais.
17. Certifique-se de que o dreno esteja fechado.

ATENÇÃO

Certifique-se de que a parte de dentro do recipiente, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que entrarem em contato com o novo óleo são as mais secas possível.

18. Limpe e seque completamente a bandeja do filtro e retorne, com o novo filtro, para a fritadeira. Encha o recipiente com o óleo após as instruções de Como Encher e Adicionar Óleo da Seção 3-3.

**3-20.
VERIFICAR/SUBSTITUIR
ANÉIS DE VEDAÇÃO
DE RECIPIENTE DE
DRENAGEM DO FILTRO**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Para evitar o vazamento de óleo e manter o processo de filtragem operando adequadamente, os anéis de vedação da bandeja de drenagem do filtro devem ser inspecionados quanto a cortes e rasgos, ao menos a cada três meses. Figura 1

1. Abra a porta, eleve quando o recipiente de drenagem parar e retire a bandeja de drenagem do filtro, pela sua alça. Figuras 2 e 3




Esta bandeja pode estar quente! Use roupa de proteção ou luvas ou você pode sofrer queimaduras graves.


2. Verifique visualmente três anéis de vedação no tubo de bandeja de drenagem do filtro quanto a qualquer rachadura ou rupturas e troque, se necessário. Figura 1.
3. Para substituir o anel de vedação, use uma chave de fenda pequena e de ponta chata e pressione o anel de vedação para fora da extremidade da tubulação. Role o novo anel de vedação no entalhe no tubo. Antes de retornar a bandeja de drenagem de filtro para a posição, lubrifique os anéis de vedação na tubulação do filtro com óleo frio e novo. Figure 4.

**3-21.
BOTÃO INFO
STATS**


Temperatura de Óleo Real

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

Temperatura predefinida

2. Pressione  duas vezes e SP é exibido no display, junto com a temperatura predefinida (ajuste) de cada recipiente.

Informações de Recuperação para Cada Recipiente

3. Pressione  três vezes e REC é exibido no display esquerdo, enquanto o tempo de recuperação para a temperatura ir de 121°C (250°F) a 149°C (300°F) é exibido no display direito.
Por exemplo,

REC	5:30
-----	------


 significa que foram necessários 5 minutos e 30 segundos para a temperatura do óleo retornar a 149°C (300°F) de 121°C (250°F).

AVISO

Se nenhum botão for pressionado em 5 segundos em qualquer dos modos de estatísticas, os controles retornam à operação normal.

**3-22.
BOTÃO DE FILTRO
STATS**



Ciclos de Preparação Restantes antes da Filtragem

1. Pressione e solte um botão  e o display à esquerda mostra “COOKS REMAIN” (Restante do preparação), enquanto o display à direita exibe o número de ciclos de preparação antes do próximo filtro automático.
Por exemplo,

REMA IN	3 6
---------	-----

 significa após três outros ciclos de preparação no recipiente esquerdo, os controles perguntam ao operador se eles estão prontos para filtrar ou não. Mas seis outros ciclos de preparação permanecem no recipiente direito.

Data e hora

2. Pressione o botão  duas vezes e “FILTERED”(Filtrado) é mostrado nos displays seguidos pelo horário do dia e a data do último filtro.
3. Pressione o botão  três vezes e “FLTR PAD” (Filtro) “XX HOURS” (XXX horas) é mostrado nos displays para indicar o número de horas que o filtro existente foi utilizado.

**3-23.
MANUTENÇÃO
PREVENTIVA
CRONOGRAMA**

Como em todos os equipamentos de serviço de alimentos, a fritadeira aberta Henny Penny requer cuidados e manutenção adequada. A tabela abaixo fornece um resumo dos procedimentos de manutenção programados para serem executados pelo operador.

<u>Frequência do</u>	<u>Procedimento</u>
Filtragem de gordura	Diária
Troca do filtro	Diária
Lubrificar os anéis de vedação da bandeja de filtro	Toda troca de óleo
Troca de óleo	Quando o óleo queima emitindo fumaça, provoca muita ebulição ou tem um gosto ruim
Limpeza do recipiente	Toda troca de óleo
Inspecionar os anéis de vedação da bandeja de filtro	Trimestralmente
Limpar a ventoinha e as entradas de ar	Semestralmente

**3-24.
LIMPAR A
VENTOINHA E AS
ENTRADAS DE AR**



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Para garantir a operação adequada do queimador, limpe as ventoinhas e as entradas da ventoinha duas vezes ao ano.

1. Pressione a chave de força principal para a posição DESLIGADO.
2. Desconecte o cabo de força e gire a alça de desligamento de gás em sentido horário para desligar o gás e, em seguida, desconecte a linha de gás.
3. Desconecte o retentor de cabos e, em seguida, afaste cuidadosamente a fritadeira da tampa o máximo possível.



Para evitar queimaduras, tenha cuidado ao mover a fritadeira para evitar que óleo de cozinha quente espirre.

4. Usando um pano ou papel toalha, limpe os slots de entrada da ventoinha para assegurar um fluxo de ar suficiente para as ventoinhas. Figura 1.
5. Usando uma chave Phillips, remova o painel inferior traseiro. Figura 2.
6. Usando um pano ou papel toalha, limpe cada ventoinha aberta. Figura 3.
7. Limpe os slots da ventoinha na parte interna do painel traseiro e depois troque o painel. Figura 4.
8. Reconecte a tubulação de gás e gire a alça de desligamento em sentido anti-horário para ligar o gás e reconecte o restritor de cabos à fritadeira.
9. Reconecte o plugue à tomada elétrica e coloque a fritadeira novamente no lugar.

SEÇÃO 4: MODO DE INFORMAÇÕES

Essas informações históricas podem ser gravadas e usadas para ajuda operacional e técnica e permitem que você visualize o seguinte:



- 1. REGISTRO ELETRÔNICO
- 2. ÚLTIMA CARGA
- 3. ESTATÍSTICAS DIÁRIAS
- 4. ESTATÍSTICAS DE ÓLEO
- 5. ANALISAR USO
- 6. ENTRADAS
- 7. SAÍDAS
- 8. TEMP DO ÓLEO
- 9. TEMP DE CPU
- 10. INFORMAÇÕES DE COMUNICAÇÃO
- 11. INFORMAÇÕES ANALÓGICAS
- 12. REGISTRO DE ATIVIDADE
- 13. NÍVEIS DE ÓLEO
- 14. INF. DE VÁLVULA DA BOMBA
- 15. INFORMAÇÕES DE AIF
- 16. SUPORTE DE USB


AVISO

Nem todas as funções do Modo de Informações são discutidas nesta seção. Para garantir a operação adequada da fritadeira, consulte a Henny Penny Corp. antes de trocar qualquer dessas definições. Para mais informações sobre essas funções, entre em contato com o Suporte Técnico em 1-800-417- 8405 ou 1-937-456-8405.


4-1. DETALHES DO MODO DE INFORMAÇÕES


1. REGISTRO ELETRÔNICO (registro de código de erro)

Pressione os botões  e  ao mesmo tempo e “*INFO MODE*” (Modo de informações) é exibido no display, seguido por “1. E-LOG” (Registro eletrônico).

Pressione  e  para sair do modo de informações a qualquer momento.

Pressione  e “A. (data e hora) *NOW* é exibido nos displays. Essa é data e a hora predefinidas.

Pressione  e se um erro tiver sido gravado, "B: (data, hora e código de erros)" é mostrado no display. Esses são o últimos códigos de erro que os controles registraram. Algumas vezes, os caracteres “L:” e “R:” aparecem na frente do código de erros no display que se refere ao recipiente esquerdo ou direito de um recipiente dividido.



Pressione  e as próximas informações de código de erro podem ser visualizadas.

Até dez códigos de erro (B a K) podem ser armazenados na seção REGISTRO ELETRÔNICO.


**4-1.
DETALHES DO MODO
DE INFORMAÇÕES
(CONT.)**

2. LAST LOAD (Última carga) (informações sobre ciclos de preparação recentes)

Pressione ► e “2. LAST LOAD” (Última carga) é exibido nos displays.

Pressione o botão  ou  para o produto do qual você quer ver os dados de preparação e o LED pisca.

Pressione o botão ▼ para começar a visualizar os dados de preparação.

Por exemplo, se o LED do botão esquerdo  estiver piscando, “PRODUCT FRY L1” (Produto Fritar L1) é exibido nos displays.

Se o LED do botão direito  estiver piscando, “PRODUCT FRY R2” (Produto Fritar R2) é exibido nos displays.

Pressione o botão ▼ para começar a visualizar os dados de cozimento.

DISPLAY DE

FUNÇÃO EX:


Produto (último produto preparado)	PRODUTO	FRY L1
Horário do dia em que o último Ciclo de Preparação foi iniciado	STARTED	FEB-04 2:25P 2:25P
Tempo de preparação real decorrido (em segundos)	ACTUAL TIME	1:06
Tempo de preparação programado	PROG TIME	1:00
Temp. máx. durante Ciclo de Preparação	MAX TEMP	350°F
Temp. mín. durante Ciclo de Preparação	MIN TEMP	313°F
Temp. média durante Ciclo de Preparação	AVG TEMP	322°F
Aquecimento ligado (percentual) durante Ciclo de Preparação	HEAT ON	45%
Pronta? (A fritadeira estava pronta antes de iniciar?)	READY?	YES
Quando o Ciclo de Preparação foi interrompido: Early	QUIT AT	0:10 REM
Depois de concluído o Ciclo de Preparação	OU *DONE*	+6 SEC
Diferença (%) o empo de preparação real e o tempo de preparação programado	ACT/PROG	1%

**4-1.
DETALHES DO MODO
DE INFORMAÇÕES
(CONT.)**

3. ESTATÍSTICAS DIÁRIAS (Informações operacionais da fritadeira para os últimos sete dias)

Pressione ► e “3. DAILY STATS” (Estatísticas Diárias) é mostrado nos displays.

Pressione o botão ▼ para começar a visualizar os dados de preparação.

Pressione o botão direito  para ver dados de outros dias da semana.

DISPLAY DE

FUNÇÃO EX:

Dia em que esses dados foram registrados para	APR-30	TUE	----
Número de horas:Minutos que a fritadeira permaneceu ligada	(L/R) ON HRS	TUE	3:45
Número de vezes em que foi filtrado	(L/R) FILTERED	TUE	4
Número de vezes em que a filtragem foi ignorada	(L/R) SKIPPED	TUE	4
Número de vezes em que o óleo foi adicionado	(L/R) ADD OIL	TUE	4
Número de vezes em que o óleo foi descartado	(L/R) DISPOSE	TUE	0
Tempo de recuperação da temperatura do óleo	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Número total de ciclos de preparação neste dia	(L/R) TOT CK	TUE	38
Número de ciclos interrompidos antes da conclusão (*DONE*)	QUITCK	TUE	2
Ciclos de Preparação para Produto 1	COOK -1-	TUE	17
Ciclos de Preparação para Produto 2	COOK -2-	TUE	9
Ciclos de Preparação para Produto 3	COOK -3-	TUE	5
Ciclos de Preparação para Produto 4	COOK -4-	TUE	0
Ciclos de Preparação para Produto 5	COOK -5-	TUE	0
Ciclos de Preparação para Produto 6	COOK -6-	TUE	6
Ciclos de Preparação para Produto 7	COOK -7-	TUE	0
Ciclos de Preparação para Produto 8	COOK -8-	TUE	0
Ciclos de Preparação para Produto 9	COOK -9-	TUE	1
Ciclos de Preparação para Produto 0	COOK -0-	TUE	0

**4-1.
DETALHES DO MODO
DE INFORMAÇÕES
(CONT.)**


4. ESTATÍSTICAS DE ÓLEO (informações de óleo atuais e média dos últimos quatro lotes de óleo)


Pressione ► e “4. OIL STATS” (Estatísticas do óleo) é exibido nos displays.


Pressione o botão ▼ para começar a visualizar os dados de preparação.

DISPLAY DE	FUNÇÃO EX:
Data de início do novo óleo	(L/R) NEW OIL MAR-23
Número de dias que o óleo está sendo utilizado	(L/R) OIL USE 4 DAYS
Número de filtros neste óleo	(L/R) FILTERED 4
Número de vezes em que a filtragem foi ignorada	(L/R) SKIPPED 0
Número de ciclos de preparação neste óleo	(L/R) TOT CK 38
Média de dias por troca de óleo	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE 13.8 DAYS
Número médio de ciclos de preparação por troca de óleo	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE 388 CKS

Pressione continuamente o botão de um produto (1 a 4) para ver os dados do Número médio de dias por troca de óleo e do Número médio de ciclos de preparação por troca de óleo dos últimos quatro lotes de óleo usado.

Pressione  para ver os dados do óleo mais antigo: Ex: OIL-4 14 DAYS

Pressione  para ver os dados do terceiro óleo mais antigo: Ex: OIL-3 12 DAYS

Pressione  para ver os dados do segundo óleo mais antigo: Ex: OIL-2 15 DAYS

Pressione  para ver o lote de óleo anterior: Ex: OIL-1 13 DAYS

**4-1.
DETALHES DO MODO
DE INFORMAÇÕES
(CONT.)**

5. ANÁLISE DE USO (Informações acumuladas desde que os dados foram reiniciados)
Pressione ► e “4. REVIEW USAGE” (ANÁLISE DE USO) é exibido nos displays.

Pressione o botão ▼ para começar a visualizar os dados de cozimento.

DISPLAY DE	FUNÇÃO EX:
Dia em que os dados de uso foram reinicializados	SINCE APR-19 2011
Número de horas em que a fritadeira permaneceu ligada	(L/R) ON HRS 4
Número de vezes em que foi filtrado	(L/R) FILTERED 4
Número de vezes em que a filtragem foi ignorada	(L/R) SKIPPED 0
Número de vezes em que o óleo foi adicionado	(L/R) ADD OIL 4
Número de vezes em que o óleo foi descartado	(L/R) DISPOSE 1
Número total de ciclos de preparação	(L/R) TOT CK 38
Número de ciclos interrompidos antes da conclusão (*DONE*)	QUIT CK 2
Ciclos de Preparação para Produto 1	COOK -1- 17
Ciclos de Preparação para Produto 2	COOK -2- 9
Ciclos de Preparação para Produto 3	COOK -3- 5
Ciclos de Preparação para Produto 4	COOK -4- 0
Ciclos de Preparação para Produto 5	COOK -5- 0
Ciclos de Preparação para Produto 6	COOK -6- 6
Ciclos de Preparação para Produto 7	COOK -7- 0
Ciclos de Preparação para Produto 8	COOK -8- 0
Ciclos de Preparação para Produto 9	COOK -9- 1
Ciclos de Preparação para Produto 0	COOK -0- 0
Redefinição de dados de uso: Insira o código de uso - 1, 2, 3 nesta etapa para zerar todas as Informações de uso	RESET USAGE / ENTER CODE

16. SUPORTE USB

1. Pressione o botão ▼ e o display mostra “REPORTS/(tipos de relatórios) PRINT”

Isso imprimirá o tipo de relatório escolhido. Para selecionar um relatório, pressione √.

2. Pressione o botão ▼ e “READ SP FROM USB” (Ler SP da USB).

Isso carregará os ajustes do produto de um arquivo específico na chave USB.
Para selecionar ajustes, pressione √.

3. Pressione o botão ▼ e o display mostra “REMOVE USB? (Remover USB?)”.

Isso indicará quando é seguro remover para a chave USB.

4. Pressione o botão ▼ e o display mostrará “SAVE SP TO USB” (Salvar SP para USB).


Isso fará o download de ajustes do produto da memória e os salvará na chave USB.

SEÇÃO 5: MODO DE PROGRAMA DO PRODUTO


Este modo permite que você programe o seguinte:

- Trocar nome do produto
- Atribuir botão
- Alterar tempos e temp.
- Trocar ID de preparação
- Alarmes
- Timers de qualidade
- Incluir na contagem do filtro (Global)
- Filtrar em X números de cargas (misto)
- Compensação de carga
- Referência de compensação de carga
- Aquecimento máximo
- Fator PC

5-1. MODIFICAÇÃO DE DEFINIÇÕES DE PRODUTO

1. Pressione continuamente o botão  até “PROG” ser mostrado no display, seguido por “ENTER CODE”.
2. Insira o código 1, 2, 3 (botões dos primeiros três produtos). “PRODUCT” e “PROGRAM” exibidos nos displays, seguidos por “SELECT PRODUCT” e “-P 1-” (ex: NUG).

Trocar Nomes de Produtos

3. Use os botões ▲ e ▼ para rolar pelos 40 produtos ou pressione o botão do produto desejado.
4. Pressione o botão ► e “NAME” (Nome) é exibido no display esquerdo e o produto (ex: NUGGETS) é exibido no display direito.
5. Pressione o botão √ e a primeira letra no nome pisca. Pressione um botão de produto e a letra piscando troca para a primeira letra sob o botão do produto que foi pressionado. Por exemplo, se  for pressionado, a letra que pisca troca para um “A”.

Pressione o mesmo botão mais uma vez e a letra que pisca muda para “B”. Pressione novamente e a letra que pisca muda para “C”. Quando a letra desejada for exibida no display, pressione o botão ► para continuar na próxima letra e repita o procedimento.

Pressione continuamente o botão X direito para sair do Modo de Programa ou pressione o botão ► Para continuar até “COOK TIME” (Tempo de preparação).

Atribuir botão

6. Pressione o botão ► até “ASSIGN BTN” (Atribuir botão) ser exibido no display, com o produto NUGGETS). Se este produto já tiver um botão de produto atribuído a ele, esse LED acenderá. Para designar outros botões de produto para esse produto, pressione continuamente o botão do produto por 3 segundos e esse LED permanece aceso. Para remover um produto de um botão, pressione continuamente o botão do produto com um LED aceso e o LED apaga.

**5-1.
MODIFICAÇÃO DE
DEFINIÇÕES DE
PRODUTO
(CONT.)**

Para Alterar Tempos e Temperaturas

7. Pressione o botão ► até “COOK TIME” (Tempo de preparação) ser exibido no display e, em seguida, use os botões de produto ou os botões ▲ e ▼ para alterar o tempo em minutos e segundos para um máximo de 59:59.
8. Pressione o botão ► e “TEMP” é exibido no display, com a temperatura predefinida à direita do display.

Pressione os botões de produtos ou os botões ▲ e ▼ para modificar a temperatura. A temperatura varia entre 88°C (190°F) e 191°C (375°F).

Troca de ID de Preparação

9. Pressione o botão ► até “ASSIGN BTN” ser exibido no display, com o produto (ex: Por exemplo, NUG seria a ID de nuggets. Use os botões de produtos ou os botões ▲ e ▼ para alterar a ID.

Alarmes (1 e 2)

10. Pressione o botão ► até “ALRM 1” ser exibido no display esquerdo e um tempo de alarme no display direito. Pressione os botões do produto ou os botões ▲ e ▼ para definir um alarme.

Ex., Se um Ciclo de Preparação estivesse definido para 3 minutos, e um alarme disparasse após 30 segundos no Ciclo de Preparação, “2:30” estaria definido no display. Quando o timer faz uma contagem regressiva para 2:30, o alarme dispara.

Depois que o tempo do alarme for definido, pressione o botão ▲ e “ALRM 2” é exibido no display e um segundo alarme pode ser programado.

Timer de Qualidade (tempo de espera)

11. Pressione o botão ▲ até “QUAL TMR” (Timer de qualidade) ser exibido no display junto com o tempo de espera predefinido. Pressione os botões de produtos ou os botões ▲ e ▼ para ajustar o tempo até 2 horas:59 minutos.

Monitoramento Global do Filtro

Incluir na Contagem de Filtros

12. A. Pressione o botão ► até “INCL IN FLTR CNT” (Incluir na contagem de filtros) piscar no display com “YES” ou “NO”. Usando os botões ▲ e ▼, troque o display para “YES” se os Ciclos de Preparação deste produto forem contados como parte do processo de filtro recomendado. Defina para “NO” se ele não for ser incluído.

Monitoramento de Filtros Mistos

Filtrar após X cargas

12. B. Pressione o botão ► até “FILTER AFTER...” (Filtrar após) piscar no display esquerdo enquanto o número de ciclos de preparação entre os filtros é exibido no display direito. Pressione os botões de produto ▲ e ▼ para alterar este valor de 0 a 99 cargas. Isso terá que ser definido para cada produto.

**5-1.
MODIFICAÇÃO DE
DEFINIÇÕES DE
PRODUTO
(CONT.)**

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

13. Pressione o botão ► até “LD COMP” (Carga de compensação) ser exibido no display, com o valor da carga de compensação. Ele se ajusta automaticamente o tempo referente ao tamanho e à temperatura da carga sendo preparada. Pressione os botões do produto ou os botões ▲ e ▼ para alterar esse valor entre 0 a 20.

14. Pressione o botão ► até “LCMP REF” ser exibido no display com a temperatura média de compensação da carga. (Se a compensação da carga estiver desativada”, “_ _ _” é exibido no display e a definição não pode ser programada.) Essa é a temperatura média de preparação de cada produto. O timer acelera em temperaturas acima desta definição e reduz em temperaturas abaixo dela. Pressione o botão do produto ou os botões ▲ e ▼ para alterar este valor.

15. Pressione o botão ► até “FULL HT” (Aquecimento máx) ser exibido com o valor do aquecimento máximo em segundos, o que significa que o aquecimento é acionado assim que um botão de timer é pressionado pelo período de tempo programado. Pressione os botões de produtos ou os botões ▲ e ▲ para alterar este valor de 0 a 90 segundos.

16. Pressione o botão ► até “PC FACTR” (Fator de PC) ser exibido com a temperatura proporcional, o que ajuda a impedir que o óleo ultrapasse a temperatura predefinida. Pressione os botões de produtos ou os botões ▲ e ▼ para alterar este valor de 0 a 50 graus.

AVISO

- Use o botão ◀ para retornar aos itens de menu anteriores.
- Pressione o botão ► quando concluir o produto atual para retornar à “SELEÇÃO DE PRODUTOS”.
- Pressione continuamente o botão **P** para sair do Modo PROGRAMA DE PRODUTOS.

SEÇÃO 6: PROGRAMAÇÃO NÍVEL 2

6-1. MODO DE PROGRAMA ESPECIAL

O Modo Programa Especial é usado para definir uma programação mais detalhada, como:

Usado para acessar o seguinte:

- Modo de Programa Especial
- Definição de Relógio
- Comunicação de dados
- Controle de calor
- Modo técnico
- Estatísticas
- Controle de Arquivos

- SP-1** • Graus Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** • Idioma: Inglês, grego, russo, sueco, alemão, português, espanhol e francês
- SP-3** • Inicialização do Sistema (Predefinições de Fábrica)
- SP-4** • Volume de áudio
- SP-5** • Tom de áudio
- SP-6** • Seleção de Ciclo de Derretimento - 1.LIQUID (Líquido); 2.SOLID (Sólido)
- SP-7** • Modo Ocioso Ativado - YES ou NO
- SP-7A** • Use “0” para IDLE (Ocioso)
- SP-7B** • Minutos ocioso automático
- SP-7C** • Temperatura predefinida ociosa
- SP-8** • Modo de monitoramento de filtro - 1.MIXED (Misto) ou 2.GLOBAL
- SP-8A** • Filtro sugerido a... - 75% a 100% (MIXED) (MISTO)
- SP-8B** • Bloqueio de filtro ativado? - YES ou NO (MIXED) (MISTO)
- SP-8A** • Ciclos de filtragem do recipiente esquerdo - 0 a 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Ciclos de filtragem do recipiente direito - 0 a 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Bloqueio de filtro ativado? - YES ou NO (**GLOBAL**)
- SP-9** • Duração do processo de depurar - X:XX M:SS
- SP-10** • Tempo para lembrete de troca de filtro - XX HRS
- SP-11** • Tempo para limpeza - XX MIN
- SP-12** • Temperatura de Limpeza - XXX °F ou C
- SP-13** • E/S de Usuário de Preparação - Depois do Ciclo de Preparação, o display mostra o item de menu anterior ou “----”
- SP-14** • Número de cestos - 2-BASKETS (2 cestos) 4 BASKETS (4 cestos)
- SP-15** • Exibir indicador de preparação - YES ou NO
- SP-16** • Segundo idioma: Grego, russo, sueco, alemão português, espanhol e francês
- SP-17** • Segundo volume de áudio
- SP-18** • Ativar economia de energia? - YES ou NO
- SP-19** • Tipo de fritadeira - GAS (Gás) ou ELECTRIC (Elétrica)
- SP-20** • Tipo de recipiente - SPLIT (Dividido) ou FULL (Inteiro)
- SP-21** • Elevação automática ativada? - NO LIFT (Não elevar) YES LIFT (Elevar)
- SP-22** • Abastecimento de óleo a granel? - YES SUPL (Abastecer) ou NO SUPL (Não abastecer)
- SP-23** • Descarte de óleo a granel? - YES DISP (Descartar) ou NO DISP (Não descartar)
- SP-24** • No. de série da fritadeira
- SP-25** • Alterar cód. de gerente - 1 = YES
- SP-26** • Alterar cód. de uso - 1 = YES
- SP-27** • Descarte requer código? - YES ou NO
- SP-28** • Enchimento mais longo ativado - YES ou NO
- SP-29** • Permitir que usuário saia do enchimento? - YES ou NO
- SP-30** • Ignorar aviso de escumar? - YES ou NO
- SP-31** • Lavagem em duas etapas ativada? - YES ou NO

**6-1.
MODO DE
PROGRAMA
ESPECIAL
(CONT.)**

Pressione continuamente o botão **P** por 5 segundos até “LEVEL 2” (Duas etapas), “SP PROG” (Programa SP) e “ENTER CODE” (Inserir código) serem exibidos no display.

Insira o código 1,2,3, e “SP-1 TEMP FORMAT” (Formato de temp SP-1) piscarem nos displays.

AVISO

Se um código errado for inserido, um tom é emitido e “BAD CODE” (Código errado) é exibido no display. Aguarde alguns segundos para os controles voltarem para o modo de preparação e repita as etapas acima.

Para sair do Modo de Programa Especial a qualquer momento, pressione continuamente o botão **P** por dois segundos.

Graus Fahrenheit ou Celsius (SP-1)

O display esquerdo pisca “SP-1 TEMP FORMAT” (Formato de temp. SP-1). Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher °F ou °C.

AVISO

- Use o botão ◀ para voltar para os itens de menu anteriores.
- Pressione o botão ▶ quando concluído com o Idioma

do nível 2 atual (SP-2)

- Pressione o botão ▶ e “SP-2 LANGUAGE” (Idioma SP-2) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para selecionar o idioma desejado.

Inicialização do Sistema (SP-3)

- Pressione o botão ▶ e “SP-3 LANGUAGE” (Idioma SP-e) pisca no display esquerdo com “INIT.” no display direito. Para redefinir os controles para as definições de fábrica, pressione continuamente o botão √ e controle a contagem regressiva “IN 3”, “IN2”, “IN 1”. Quando o display mostra “-INIT-” & *DONE* os controles são definidos para os padrões de fábrica.

Volume de Áudio (SP-4)

- Pressione o botão ▶ e “SP-4 VOLUME” (Volume SP-4) pisca no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼, ou use os botões de produtos para ajustar o volume do alto-falante, com 10 sendo o valor máximo e 1 o mínimo.

Tom de Áudio (SP-5)

- Pressione o botão ▶ e “SP-5” e “TONE” (TOM) piscam no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼, ou use os botões de produtos para ajustar o tom dos alto-falantes, com 2000 sendo o valor máximo e 50 o valor mínimo.


**6-1.
MODO DE
PROGRAMA
ESPECIAL
(CONT.)**

Óleo de Preparação Líquido e Sólido (SP-6)

- Pressione o botão ► até “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (Seleção de ciclo de derretimento SP-6) rolar no display esquerdo. A menos que o óleo esteja sendo usado nos recipientes, o display direito exibe “1.LIQUID” (Líquido).
- Se óleo sólido for ser usado, a unidade DEVE ser apropriada para usar óleo sólido. Use os botões ▲ e ▼ trocaram o display direito para “2.SOLID” (Sólido)

Modo Ocioso Ativado (SP-7)

Um Modo Ocioso permite que a temperatura do óleo caia para uma temperatura inferior quando não estiver em uso. Isso economiza óleo e custo de energia.

- Pressione o botão ► e “SP-7 IDLE MODE ENABLED?” (MODO OCIOSO SP-7 ATIVADO?) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher YES” ou “NO”.
- Com “YES” no display, pressione o botão ► e “SP-7A USE ‘0’ FOR IDLE” (Use 0 para ocioso) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para selecionar “YES” ou “NO”. Se “YES” for selecionado, um Modo Ocioso pode ser programado no botão do produto .
- Pressione o botão ▼ e “SP-7B AUTOIDLE MINUTES” (Minutos para automaticamente ociosa SP-7B) pisca no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼, ou use botões de produtos; para definir o tempo (0 a 60 minutos) que a fritadeira permanece ociosa antes que o recurso automaticamente ociosa seja ativado.
- Ex., “30” significa que se o produto não for preparado neste recipiente há 30 minutos, o controle automaticamente resfria o óleo para a temperatura ociosa definida.
- Pressione o botão ► e “SP-7C IDLE SETPT” (Definição de ocioso do SP-7) pisca no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼, ou use os botões do produto, para definir a temperatura ociosa 200° a 375 °F (93 a 191 °C).

Modo de Monitoramento de Filtros (SP-8)

O Monitoramento de Filtros avisa o operador quando o óleo precisar filtrar contando o número Ciclos de Preparação entre os filtros.

- Pressione o botão ► e “SP-8” e “FILTER TRACKING MODE” (Modo de Monitoramento de Filtro) piscam no display. Use os botões ▲ e ▼ para escolher entre o monitoramento de filtros “1.MIXED” (MISTO) ou “2.GLOBAL”.

AVISO

GLOBAL significa que todos os produtos possuem o mesmo número de ciclos de preparação entre os filtros.

MIXED (MISTO) significa que cada produto pode ser definido com um número diferente de ciclos entre filtros. Os controles acrescentam as contagem de ciclos (veja o exemplo à esquerda) e quando as contagens forem iguais a 1 ou maior, é recomendável filtrar. Ex: 1 carga de peixe, 2 cargas de batata frita, uma carga de frango somam $1. 1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

Produto	No. de preparações Ciclos	Ciclo Contagem
Peixe	2	1/2
Batatas fritas	8	1/8
Frango	4	1/4

**6-1.
MODO DE
PROGRAMA
ESPECIAL
(CONT.)**

MISTO

- Se MIXED (MISTO) estiver selecionado, pressione o botão ► e “SP-8A” e “SUGGEST FILTER AT ...” (Sugerir filtra em) piscam no display esquerdo, e um valor entre 75% e 100% é exibido no display direito. Pressione os botões ▲ e ▼ para alterar este valor.
- Quanto menor o valor, em menos tempo o controle recomenda filtrar. Ex: Se estiver definido para 75%, o controle sugere filtrar após 3/4 dos ciclos de preparação programados serem concluídos; enquanto em 100%, todos os ciclos de preparação devem ser concluídos antes que o controle sugira a filtragem.
- Pressione ► e “SP-8B” e “LOCKOUT ENABLED?” (Bloqueio ativado) piscam no display esquerdo. Pressione os botões ▲ e ▼ para escolher YES ou NO.
- Se definido para YES, quando os controles sugerem filtrar, “FILTER LOCKOUT”/”YOU *MUST* FILTER NOW” (Filtro bloqueado/Você deve filtrar agora) é exibido no display, e ele se recusa a continuar nos ciclos de preparação até o recipiente ter sido filtrado.
- Pressione ► e “SP-8C” e “LOCKOUT AT...” (Bloqueado em) pisca no display esquerdo e um valor entre 100% e 250% é exibido no display direito. Pressione os botões ▲ e ▼ para alterar este valor. Quanto menor o valor, em menos tempo o “bloqueio” ocorre.
- Ex: Se estiver definido para 100%, o “bloqueio” ocorre quando as contagens de ciclos atingem 1 ou mais. Se estiver definido a 200%, o dobro dos ciclos será contado antes que o “bloqueio” ocorra. Veja o exemplo acima.

GLOBAL

- Se GLOBAL estiver selecionado, pressione o botão ►.

Recipiente inteiro

- Se a unidade for um recipiente inteiro, “SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES” (Ciclos de filtro de recipiente inteiro SP-8A) pisca no display esquerdo e o número de ciclos de preparação entre os filtros é exibido no display direito (0 a 99). Use ▲ e ▼ para alterar este número ou os botões de produtos.
- Pressione o botão ► e “SP-8B LOCKOUT ENABLED?” (Bloqueio do SP-8B ativado?) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ e ▼ para escolher YES ou NO.
- Se estiver definido para YES, pressione o botão ► e o display esquerdo pisca “SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES” (Ciclos de bloqueio de recipiente inteiro SP-8C) e o número de ciclos de preparação antes que o bloqueio do filtro seja exibido no display direito (0 a 99). Use ▲ e ▼ para alterar este número ou os botões de produtos.
- Quando o número de ciclos de preparação for atingido, “FILTER LOCKOUT”/”YOU *MUST* FILTER NOW” (Bloqueio de filtro/Você deve filtrar agora) é exibido no display, e ele se recusa a continuar nos ciclos de preparação até o recipiente ter sido filtrado.

**6-1.
MODO DE
PROGRAMA
ESPECIAL
(CONT.)**

Duração do processo de depuração (SP-9)

- Pressione o botão ► e “SP-9 POLISH TIME” (Tempo de depuração do SP-9) pisca no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼ , ou use os botões de produtos para alterar o tempo de depuração, de 0 a 10 minutos

Tempo do lembrete para trocar filtro (SP-10)

- Pressione o botão ► e “SP-10 CHANGE PAD’ REMINDER” (Lembrete de Troca de Filtro SP-10) pisca no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼ ou use os botões de produtos para alterar o tempo de 0 a 100 horas.

Tempo de Limpeza (SP-11)

- Pressione o botão ► e “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (Tempo de limpeza do SP-11) pisca no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼ , ou use botões de produto para alterar o tempo de 0 a 99 minutos.

Temperatura de Limpeza (SP-12)

- Pressione o botão ► e “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (Temp. de limpeza de SP-12) pisca no display esquerdo. Pressione ▲ ou ▼ , ou use os botões de produtos para alterar a temperatura de 0 a 195° F (90° C).

E/S de Usuário da Preparação (SP-13)

- Pressione o botão ► e “SP-13 COOKING USER IO” (E/S de Usuário da Preparação do SP-13) pisca no display. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher “SHOWPREV” ou “SHOW----”.
- Definir SP-13 para SHOWPREV significa que após um ciclo de preparação, o display mostra o último item de menu preparado. SHOW (Mostrar)----significa após um ciclo de preparação “----” é exibido e um item de menu precisa ser selecionado antes de iniciar o próximo ciclo de preparação.

Número de cestos (SP-14)

- Pressione o botão ► e “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (Número de cestos SP-14) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher 2 ou 4 cestos por compartimento.

Indicador de Preparação (SP-15)

- Pressione o botão ► e “SP-15 SHOW COOKING INDICATR” (Mostrar indicador de preparação SP-15). Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher YES, e durante o ciclo de preparação, “*” mostra que timer está na contagem regressiva. Escolha NO (Não) e “*” não será exibido durante o ciclo de preparação.

**6-1.
MODO DE
PROGRAMA
ESPECIAL
(CONT.)**

Segundo Idioma (SP-16)

- Pressione o botão ► e “SP-16 2ND LANGUAGE” (Segundo idioma do SP-16) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para selecionar o segundo idioma desejado.
- Ao selecionar um segundo idioma nos controles, os dois idiomas agora podem ser selecionados pressionando-se o botão **P** durante a operação normal.
- O idioma principal é mostrado no display esquerdo e o segundo idioma no display direito. Pressione o botão √ para selecionar o idioma nos displays.

Segundo Volume (SP-17)

- Pressione o botão ► e “SP-17 2ND VOLUME” (Segundo volume do SP-17) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ ou os botões de produtos para selecionar o segundo volume desejado.
- Ao selecionar um segundo volume nos controles, os dois volumes podem ser escolhidos pressionando-se o botão **P** duas vezes durante a operação normal.
- A definição de um único volume mostra no display esquerdo (NONE (Nenhum) a 10; com 10 sendo o mais alto) e o segundo volume é exibido no display direito. Para selecionar o volume, pressione o botão √ sob o volume desejado.

Modo de Economia de Energia (SP-18)

- Pressione o botão ► e “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” (Economia de energia ativada no SP-18?) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher “YES” ou “NO”.
- Se definido para YES, durante o tempo em que não estiver sendo utilizada, a fritadeira automaticamente inicia no Modo de Economia, que desliga as ventoinhas. Dessa forma, quando o produto é selecionado para iniciar um ciclo de preparação, as ventoinhas e o aquecimento são novamente acionados. Se definido para NO, as ventoinhas permanecem ativadas.

Tipo de Fritadeira (SP-19)

- Pressione o botão ► e “SP-19 FRYER TYPE” (Tipo de fritadeira) pisca no menu esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher “GAS” (Gás) ou “ELEC”.

Tipo de Recipiente (SP-20)

- Pressione o botão ► e “SP-20 VAT TYPE” (Tipo de Recipiente SP-20) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher “SPLIT” (Dividido) ou “FULL” (Inteiro).

Elevação Automática Ativada (SP-21)

- Pressione o botão ► e “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (Elevação Automática Ativada SP-21) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher “YES LIFT” (Elevar) ou “NO LIFT” (Não Elevar).
- Se a fritadeira tiver a opção de elevação automática, SP-21 deve ser definido para “YES LIFT”; caso contrário, defina SP-21 para “NO LIFT”.

**6-1.
MODO DE
PROGRAMA
ESPECIAL
(CONT.)**

Abastecimento de Óleo a Granel (SP-22)

- Pressione o botão ► e “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (Abastecimento de óleo a granel SP-22) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher “YES SUPL” (Abastecer) ou “NO SUPL” (Não abastecer).
- Defina para YES se o óleo for bombeado nos recipientes de um reservatório de óleo externo. Caso contrário, defina SP-22 para NO.

Descarte de óleo a granel (SP-23)





- Pressione o botão ► e “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” (Descarte de óleo a granel SP-23) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher “YES DISP” (Descartar) ou “NO DISP” (Não descartar).
- Defina para “YES DISP” se o óleo for bombeado dos recipientes para um reservatório externo de óleo quando for descartado. Caso contrário, defina SP-23 para “NO DISP”.

Registro de Número de Série (SP-24)

- Pressione o botão ► e “SP-24 S/N √EDIT” pisca nos displays com o número de série da unidade. ESTE NÚMERO DE SÉRIE DEVE CORRESPONDER AO NÚMERO DE SÉRIE NA PLACA DE DADOS, NAS PORTAS. CASO CONTRÁRIO, ELE PODE SER REGISTRADO.

Troca de Código de Programa (SP-25)





Isso permite que o operador troque o código do programa (definição de fábrica a 1, 2, 3) usado para acessar a Programação de Produtos e o Modo de Programa de 2 Níveis.

- Pressione o botão ► e “SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES” (SP-25 Trocar cód. de gerente? 1=Sim) pisca no display.
Pressione  e “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Inserir novo código, P=Pronto, I=Sair), role pelo display. Pressione os botões de produto do novo código.
- Se estiver satisfeito com o código, pressione  e “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Repetir novo código, P=Pronto, I=Sair) exibido no display. Pressione os mesmos botões de código.
- Se estiver satisfeito com o código, pressione  e “*CODE CHANGED*” (Código alterado) é exibido no display.
- Se não estiver satisfeito com o código, pressione  e “*CANCEL” (Cancelar) será exibido no display. “SP-25” e “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (Alterar cód. de gerente? 1=Sim) são novamente exibidos. Agora as etapas acima podem ser repetidas.

**6-1.
MODO DE
PROGRAMA
ESPECIAL
(CONT.)**

Troca de Código de Usuário (SP-26)

Permite que o operador altere o código de uso de redefinição (definido na fábrica para 1, 2, 3) para redefinir os valores de uso de cada produto. Veja a etapa de Revisão de Uso no Modo de Informações.

- Pressione o botão ► e “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES” (SP-25 Trocar cód. de uso? 1=Sim) pisca no display. Pressione  e “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Inserir novo código, P=Pronto, I=Sair) é exibido no display. Pressione os botões de produtos para novos códigos.
- Se estiver satisfeito com o código, pressione  e “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (Repetir novo código, P=Pronto, I=Sair) é exibido no display. Pressione os mesmos botões de código.
- Se estiver satisfeito com o código, pressione  “*CODE CHANGED*” (Código alterado) é exibido no display.
- Se não estiver satisfeito com o código, pressione  e “*CANCEL” (Cancelar) é exibido no display e reverte para “SP-26” e “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” (Alterar cód. de uso? 1=Sim) são novamente exibidos. Agora as etapas acima podem ser repetidas.

Descarte requer código? (SP-27)

- Pressione o botão ► e “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE ?” (SP-27 Descarte requer código?) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher YES ou NO. Se definido para YES, o código 1, 2, 3 deve ser inserido para descartar o óleo do recipiente, usando o Modo de Descarte.

Maior Tempo de Enchimento (SP-28)

- Pressione o botão ► e “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (Maior Tempo de Enchimento SP-28) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher YES ou NO.

Deixa Usuário Sair do Enchimento (SP-29)

- Pressione o botão ► e “SP-29 LET USER EXIT FILL” (Deixa Usuário Sair do Enchimento SP-29) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher YES ou NO. Se SIM for escolhido, o usuário pode sair da operação de enchimento do Express Filter™.

Ignorar Aviso ‘de escumar (SP-30)

- Pressione o botão ► e “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?” (Ignorar Aviso ‘de escumar SP-30) pisca no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher YES ou NO.

6-2.
NÃO PERTURBAR

Períodos de tempo de operações de pico durante os quais a mensagem “FILTER NOW?” aparecerá podem ser programados na fritadeira. Existem três agrupamentos de dias - segunda a sexta (M-F), Sábado (SAT) e Domingo (SUN). Em cada agrupamento de dias, até 4 períodos (M-F 1 a M-F 4, SAT 1 a SAT 4, and SUN 1 a SUN 4) podem ser programados. Um período de tempo pode variar de 1 a 180 minutos de duração.

1. Pressione continuamente o botão **P** por cinco segundos até “LEVEL 2” (Nível 2), seguido por “SP PROG” e “ENTER CODE” serem exibidos no display.
2. Pressione o botão **P** mais uma vez e “DO NOT DISTURB” (Não perturbar) e “ENTER CODE” (Inserir código) piscam no menu esquerdo.
3. Insira o código 1, 2, 3 (botões dos primeiros três produtos).
4. “DO NOT DISTURB ENABLED?” (Não perturbar ativado?) pisca no display esquerdo e YES ou NO aparecem no display esquerdo. Pressione os botões ▲ ou ▼ para escolher YES ou NO.
5. Pressione o botão **P** e “M-F 1” é exibido no display esquerdo e o tempo pisca no display direito. Pressione os botões ▲ ou ▼, ou use os botões de produtos para alterar o tempo.
6. Pressione o botão **P** e “M-F 1” é exibido no display esquerdo e “A” ou “P” piscam no display direito. Use os botões ▲ ou ▼ para escolher AM ou PM.
7. Pressione o botão **P** e “M-F 1” é exibido no display esquerdo e o último caractere à direita pisca. Pressione os botões de produtos para inserir o tempo (até 180 minutos) durante o qual a filtragem será inibida, após o tempo inserido na etapa 5.
8. Pressione o botão **P** para ir para o próximo período do timer, M-F 2.
9. Repita as etapas 5, 6, 7 e 8 para outros períodos desejados.

**6-3.
AJUSTE DE RELÓGIO**


1. Pressione continuamente o botão **P** por cinco segundos até “LEVEL 2” (Nível 2), seguido por “SP PROG” e “ENTER CODE” serem exibidos no display.
2. Pressione o botão **P** duas vezes mais e “CLK SET” e “ENTER CODE” piscam no display esquerdo.
3. Insira o código 1, 2, 3 (botões dos primeiros três produtos).
4. Pressione o botão duas vezes mais e “CLK SET” e “ENTER CODE” piscam no display esquerdo. Use os botões de produtos para definir a data no display à direita.
5. Pressione o botão ► e “CS-2 ENTER TIME” (CS-2 Inserir hora) pisca no display esquerdo e a hora pisca no display direito. Pressione os botões ▲ ou ▼, ou use os botões de produtos para alterar o tempo.
6. Pressione o botão ► e “CS-2 ENTER TIME” (CS-2 Inserir hora) pisca no display esquerdo e “AM” ou “PM” piscam no display direito. Use os botões ▲ ou ▼ para escolher AM ou PM.
7. Pressione o botão ► e “CS-3 TIME FORMAT” (Formato de hora CS-3) pisca no display esquerdo, e “12-HR” ou “24-HR” é exibido no display direito. Use os botões ▲ ou ▼ para escolher um formato de 12 ou 24 horas.
8. Pressione o botão ► e “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” (CS-4 Horário de verão) piscam no display esquerdo. Use os botões ▲ ou ▼ para escolher o horário de verão da sua área: 1.OFF; 2.US (2007 e depois); 3.EURO; ou 4.FSA (EUA antes de 2007).
9. Pressione continuamente o botão **P** para sair.

**6-4.
MODOS DE
REGISTRO DE
DADOS, CONTROLE
DE AQUECIMENTO,
TECNOLOGIA,
ESTATÍSTICA E
CONTROLE DE
FILTRO**

Os modos de registro de dados, controle de aquecimento, tecnologia, estatística e controle de filtro são modos de diagnóstico e programa avançados, em sua maioria, para uso exclusivo da Henny Penny. Para mais informações sobre esses modos, entre em contato com o Departamento de Serviços de Manutenção em 1-800-417- 8405 ou 1-937-456-8405.

SEÇÃO 7: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7-1. GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

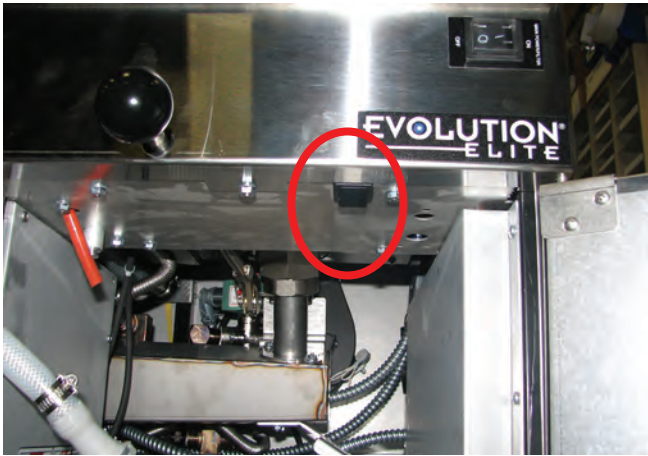
Problema	Causa	Correção
LIGO a chave, mas a fritadeira permanece inoperante	<ul style="list-style-type: none"> Circuito aberto 	<ul style="list-style-type: none"> Conecte a fritadeira Verifique o disjuntor ou o fusível na caixa de suprimentos.
Código de erro de controle "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura do óleo muito quente 	<ul style="list-style-type: none"> Deixe a unidade resfriar (15 a 20 minutos), pressione o botão de redefinição de metal sob o lado direito dos controles, se o limite máximo não for redefinido, esse limite máximo deve ser substituído 
Recipiente não está suficientemente cheio	<ul style="list-style-type: none"> BIB está baixo ou vazio Tubo de óleo do BIB está entupido ou caiu Bandeja de filtro precisa de limpeza 	<ul style="list-style-type: none"> Encha o BIB Verifique o tubo do BIB Limpe a bandeja de filtro e troque o papel ou filtro

**7-1.
GUIA DE SOLUÇÃO DE
PROBLEMAS
(CONT.)**

Problema	Causa	Correção
Óleo espumando ou em ebulição no topo do recipiente	<ul style="list-style-type: none"> • Água no óleo • Óleo inadequado ou ruim • Filtragem inadequada • Enxágue inadequado após a limpeza do recipiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Drene e limpe o óleo • Use o óleo recomendado • Consulte os procedimentos de filtragem • Limpe e enxágue o recipiente e depois seque bem
O óleo não drena do recipiente	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de drenagem entupida por restos • Canal de dreno entupido 	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula aberta, force a escova de limpeza pelo dreno • Remova o painel direito, remova o plugue da ponta do canal e limpe o canal
Motor do filtro funciona, mas o óleo é bombeado lentamente	<ul style="list-style-type: none"> • Conexões de tubulações de filtro estão soltas • Papel de filtro ou filtro entupidos • Filtro não foi remontado corretamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Aperte todas as conexões da tubulação do filtro • Troque o papel do filtro ou o filtro • Consulte as instruções de montagem na parte interna da porta
Bolhas no óleo durante todo o processo de filtragem	<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja de filtro não está completamente engatada • Bandeja do filtro entupida • Anel de vedação danificado no receptor da tubulação do filtro na fritadeira 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que a tubulação de retorno da bandeja do filtro esteja totalmente inserida no receptor da fritadeira • Limpe a bandeja e troque o papel ou filtro • Troque o anel de vedação
O motor do filtro não opera	<ul style="list-style-type: none"> • O botão de redefinição térmica na parte posterior do motor da bomba é disparado <div data-bbox="495 1360 868 1486" data-label="Image"> </div> <p>Para evitar queimaduras causadas por respingos de gordura, desligue a chave de força da unidade antes de redefinir o dispositivo manual de proteção para redefinição do motor da bomba do filtro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abra a porta número 2 do lado direito da unidade e aguarde o motor resfriar. Usando uma chave de fenda, pressione com força o botão até ele clicar <div data-bbox="927 1373 1458 1772" data-label="Image"> </div>

**7-2.
CÓDIGOS DE ERRO**

No caso de um falha do sistema de controle, o display digital exibe uma mensagem de erro. Os códigos de mensagem são mostrados na coluna DISPLAY abaixo. Um tom constante é ouvido quando um código de erro é exibido, e para silenciar este tom, pressione qualquer botão.

DISPLAY	CAUSA	CORREÇÃO
“E-4”	<ul style="list-style-type: none"> Superaquecimento da placa de controle 	Desligue e ligue a chave de força, se o display exibir “E-4”, a placa de controle está ficando muito quente; verifique as lâminas nos dois lados da unidade quanto a obstruções.
“E-5”	<ul style="list-style-type: none"> Superaquecimento do óleo 	Desligue e ligue a chave de força, se o display exibir “E-5”, os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados.
“E-6A”	<ul style="list-style-type: none"> Sonda de temperatura aberta 	Desligue e ligue a chave de força, se o display exibir “E-6A”, a sonda de temperatura deve ser verificada.
“E-6B”	<ul style="list-style-type: none"> Sonda de temperatura em curto 	Desligue e ligue a chave de força, se o display exibir “E-6B”, a sonda de temperatura deve ser verificada.
“E-10”	<ul style="list-style-type: none"> Limite máximo 	<p>Aguarde a unidade resfriar (15 a 20 minutos), pressione o botão de redefinição de metal sob o lado direito dos controles; se o limite máximo não for redefinido, ele deve ser substituído</p> 
“E-15”	<ul style="list-style-type: none"> Chave de dreno 	Certifique-se de que o botão de dreno esteja totalmente pressionado; se o erro E-15 persistir, solicite a verificação da chave de dreno.
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	<ul style="list-style-type: none"> Sensor de nível direito está aberto Sensor de nível esquerdo está aberto Os dois sensores estão abertos 	Desligue e ligue a chave de força, se o display continuar indicando uma falha no sensor, verifique os conectores verificados na placa de controle, solicite a verificação do sensor e troque se necessário

7-2.
CÓDIGOS DE ERRO
(CONT.)

DISPLAY	CAUSA	CORREÇÃO
“E-20-A” “SENSOR DA VENTOINHAPRESSO NA POSIÇÃO FECHADO”	<ul style="list-style-type: none"> Falha na chave de pressão Problema na fiação Falha na placa de E/S 	<ul style="list-style-type: none"> Se a ventoinha não estiver funcionando, verifique a chave de pressão; deve estar com circuito aberto se não houver pressão do ar Se a ventoinha estiver funcionando, erro de fiação ou relé fechado na placa de E/S
“E-20-B” “SEM CORRENTE DE AR” “VERIFIQUE A VENTOINHA”	<ul style="list-style-type: none"> Falha na chave de pressão/mangueira solta Falha na corrente de ar da ventoinha/baixa tensão Obstrução de canal ou tampa 	<ul style="list-style-type: none"> Pressione o botão de força para desligar e ligar o recipiente. Se o E-20-B persistir, verifique a chave de pressão; e se não houver pressão de ar, o circuito deve estar aberto; certifique-se de que a mangueira esteja conectada à ventoinha e à chave de pressão Verifique a corrente de ar da ventoinha; baixa tensão na ventoinha Verifique o sistema de tampas e canais quanto a obstruções
“E-20-D” FALHA NA IGNIÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> Falha na ignição/chama não detectada 	<ul style="list-style-type: none"> Pressione o botão de força para desligar e ligar o recipiente. Se o E-20-D persistir, verifique as conexões da tubulação de gás; verifique a válvula de desligamento de gás; verifique o módulo de ignição; verifique a válvula de gás; verifique se há falha no sensor de gás; válvula de gás e fiação do módulo de ignição verificadas
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> Lenta recuperação de calor 	<ul style="list-style-type: none"> Peça um técnico de manutenção certificado para verificar a fritadeira quanto à tensão correta da unidade; ao circuito de aquecimento; à fiação solta ou queimada na unidade
“E-22” “NÃO AQUECE” “VERIFIQUE A VÁLVULA DE GÁS”	<ul style="list-style-type: none"> Queimador não acende 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique a válvula de gás e o circuito de aquecimento
“E-41 “ / “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> Falha de programação 	<ul style="list-style-type: none"> Pressione a chave de força para desligar e ligar novamente o recipiente, se qualquer dos códigos de erro reinicializar o sistema; se o código de erro persistir, troque a placa de controle
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> Falha de chip conversor analógico ou alimentação de 12 volts 	<ul style="list-style-type: none"> Pressione a chave de força para desligar e ligar novamente o recipiente, se “E-47” persistir, troque a placa de E/S ou a placa do PC, se o alto-falante estiver mudo, provavelmente a placa de E/S está com defeito, troque-a.
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> Erro de entrada do sistema 	<ul style="list-style-type: none"> Troque a placa do PC
“E-54-C”	<ul style="list-style-type: none"> Erro de entrada da temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> Desligue a chave, e depois ligue novamente; troque a placa de PC do controle se “E-54C” persistir.
“E-60” “FILTRO EM USO”	<ul style="list-style-type: none"> A placa de PC do AIF não se comunica com a placa de PC do controle. 	<ul style="list-style-type: none"> Pressione o botão para desligar o recipiente, aguarde 15 segundos e ligue novamente Se o «E-60» persistir, verifique o conector entre as placas de PC; substitua a placa de PC do AIF ou a placa de PC do controle, se necessário.
“E-70C”	<ul style="list-style-type: none"> O fio jumper da válvula de drenagem não foi inserido ou está desconectado 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique o fio jumper na placa do PC na posição de intertrava da chave de dreno
“E-83-A”	<ul style="list-style-type: none"> Pressão muito alta 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique o sistema de filtros no recipiente 1
“E-83-B”	<ul style="list-style-type: none"> Pressão muito alta 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique o sistema de filtros no recipiente 2

**7-2.
CÓDIGOS DE ERRO
(CONT.)**

DISPLAY	CAUSA	CORREÇÃO
“E-83-C”	<ul style="list-style-type: none"> • Pressão muito alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o sistema de filtros no recipiente 3
“E-83-D”	<ul style="list-style-type: none"> • Pressão muito alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o sistema de filtros no recipiente 4
“E-83-E”	<ul style="list-style-type: none"> • Pressão muito alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o sistema de filtros no recipiente 5
“E-83-J”	<ul style="list-style-type: none"> • Chave de enchimento de BIB a granel liga quando a pressão está muito alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique as válvulas de enchimento de BIB
“E-83-R”	<ul style="list-style-type: none"> • Chave de descarte a granel liga quando a pressão está muito alta 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a desconexão rápida de descarte a granel por trás da fritadeira
“E-93-1” “ALIMENTAÇÃO DE 24 V CC ACIONADA”	<ul style="list-style-type: none"> • Defeito ou falha de elevação automática do motor 	<ul style="list-style-type: none"> • Se a elevação automática não estiver operando, verifique cada um dos motores de elevação automática.



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

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

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

* FM05 – 205 – A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 1-11-16

Portuguese