



# MANUAL DO O P E R A D O R

**EVOLUTION ELITE™ (Elétrico)**

**FRITADEIRA ABERTA CAPACIDADE ÓLEO REDUZIDA**

Modelo

**EEE-141**

**EEE-142**

**EEE-143**

**EEE-144**



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

REGISTRAR A GARANTA ONLINE EM [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



## CONTEÚDO

<b>Seção</b>	<b>Página</b>	
Seção 1.	INTRODUÇÃO.....	1
	1-1 Introdução.....	1
	1-2 Características.....	1
	1-3 Cuidados adequados.....	1
	1-4 Assistência.....	2
	1-5 Segurança.....	2
Seção 2.	INSTALAÇÃO.....	5
	2-1 Introdução.....	5
	2-2 Desembalar.....	5
	2-3 Selecionando o Local para o Forno-Fritadeira.....	6
	2-4 Nivelando o forno-fritadeira.....	6
	2-5 Ventilação do forno-fritadeira.....	7
	2-6 Instalações Elétricas.....	7
	2-7 Dimensões.....	9
Seção 3.	OPERAÇÃO.....	11
	3-1 Componentes Operacionais.....	11
	3-2 Modo de montagem.....	15
	3-3 Enchendo ou adicionando óleo.....	16
	3-4 Procedimentos matinais de ativação.....	17
	3-5 Operação Básica.....	18
	3-6 Modo inativo.....	18
	3-7 Oil Guardian™ (Auto Top-Off).....	19
	3-8 Selecionando um produto com ponto de ajuste diferente.....	19
	3-9 Troca do JIB.....	19
	3-10 Reservatório de óleo modelo EEE-141.....	20
	3-11.a Filtro - Manual.....	21
	3-11.b Filtro - Toque Suave.....	23
	3-12.a Filtragem manual diária.....	25
	3-12.b Filtragem Diária Toque Suave.....	28
	3-13.a Descarte manual de óleo do recipiente, usando o transportador opcional de descarte.....	30
	3-13.b Descarte manual de óleo do recipiente, usando o transportador opcional de descarte.....	31
	3-14 Descarte de óleo do recipiente, usando o sistema frontal opcional de descarte.....	32
	3-15 Descarte de óleo do recipiente, usando o sistema opcional de descarte a granel.....	34
	3-16 Trocando a guarnição do filtro.....	35
	3-17 Removendo e limpando resíduos do cesto.....	38
	3-18.a Modo de limpeza - Modo.....	38
	3-18.b Modo de limpeza - Toque Suave.....	41
	3-19 Exame/substituição dos anéis-O de vedação da bandeja de dreno do filtro.....	44
	3-20 Estatísticas do botão do filtro.....	45

<b>CONTEÚDO (continuação)</b>		<b>Página</b>
<b>Seção</b>		
	3-21 Estatísticas do Botão de Informação .....	46
	3-22 Esquema de Manutenção Preventiva .....	46
Seção 4.	MODO DE INFORMAÇÕES .....	47
	4-1 Detalhes Modo Informação .....	47
Seção 5	MODO DE PROGRAMAÇÃO DE PRODUTO.....	52
	5-1 Modificando ajustes de produto.....	52
Seção 6	PROGRAMAÇÃO DE NÍVEL 2 .....	55
	6-1 MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL.....	55
	6-2 Não perturbar.....	64
	6-3 Ajuste do Relógio.....	65
	6-4 Registro de data, controle de calor, modo das técnicas, estatísticas e controle do filtro .....	65
Seção 7	SOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....	67
	7-1 Guia de Localização de Problemas.....	67
	7-2 Códigos de erro.....	69

## SEÇÃO 1. INTRODUÇÃO

### 1-1 INTRODUÇÃO

O Forno-Fritadeira Aberto Henny Penny é um equipamento básico, projetado para cocção de alimentos de forma melhor e mais fácil. O desenho baseado em microcomputador ajuda para tornar isto possível. Esta unidade é usada somente em operações de serviços de alimentação institucionais e comerciais, sendo operador por pessoal qualificado.



### NOTIFICAÇÃO

- Em 16 de agosto de 2005 entrou em vigor para a União Europeia a Diretriz de Equipamento Elétrico e Eletrônico Descartado. Nossos produtos foram avaliados conforme a Diretriz WEEE. Analisamos também nossos produtos para determinar se estão conforme com a Diretriz da Restrição de Substâncias Perigosas (RoHS), tendo redesenhado nossos produtos conforme necessário a fim de que pudéssemos estar em conformidade. Para continuar a cumprir estas diretrizes, esta unidade não pode ser descartada como lixo municipal não classificado. Para o descarte adequado, favor contactar o seu Distribuidor Henny Penny mais próximo.
- O ruído gerado por este equipamento é inferior a 70 db(A).

### 1-2. CARACTERÍSTICAS

- Fácil limpeza
- Usa 40% menos óleo
- Recipiente cheio ou dividido
- Controle por computador
- Construção em aço inox
- Desligamento automático de enchimento de óleo
- Sistema auto-diagnóstico integrado no sistema
- Filtro integrado com filtragem automática
- Aquecedores elétricos de imersão

### 1-3 CUIDADOS ADEQUADOS

Como qualquer unidade de cocção de alimento, o forno-fritadeira aberto Henny Penny requer cuidados e manutenção. Necessidades para manutenção e limpeza estão contidos neste manual e precisam tornar-se parte regular da operação da unidade em todas as ocasiões.

### NOTIFICAÇÃO

Contacte um técnico qualificado em caso de maiores trabalhos de manutenção ou reparos na unidade.

## 1-4 ASSISTÊNCIA

Caso tenha necessidade de assistência externa, chame seu distribuidor local independente de sua párea ou chame a Henny Penny Corp. am 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405.

## 1-5 SEGURANÇA

O forno-fritadeira Henny Penny possui muitas características de segurança nele integradas. Contudo, a única maneira para assegurar uma operação segura é compreender,integralmente, a instalação certa, operação e procedimentos de manutenção. As instruções neste manual foram preparadas para lhe ajudar no seu aprendizado dos procedimentos adequados.

Esta unidade não está prevista para ser usada por pessoas (inclusive crianças)com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que elas receberam supervisão ou treinamento para uso da unidade por uma pessoal responsável pela sua segurança;

Onde a informação é de especial importância ou relacionada com a segurança, as palavras PERIGO, ALERTA, ATENÇÃO, E OBSERVAR são usadas. O seu emprego é descrito a seguir.



O SIMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA é usado com PERIGO, ALERTA ou CUIDADO, indicando perigo do tipo de ferimento pessoal.

OBSERVAR é usado para realçar informação especialmente importante.

*CUIDADO é usado sem o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, caso não seja evitada, poderá resultar em danos à propriedade.*

*CUIDADO usado com o símbolo de alerta de segurança indica uma situação potencialmente perigosa que, caso não seja evitada, poderá resultar em ferimentos menores ou moderados.*

**ALERTA indica uma situação potencialmente perigosa que, caso não seja evitada,poderia resultar em morte ou graves ferimentos.**

**PERIGO INDICA UMA SITUAÇÃO IMINENTE DE PERIGO QUE. CASO NÃO SEJA EVITADA, RESULTARÁ EM MORTE OU GRAVES FERIMENTOS.**

**1-5 SEGURANÇA (continuação)**



Símbolo Terra de Potencial Equivalente



Símbolo de Equipamento Elétrico e Eletrônico Descartado (WEEE)



OU



Símbolos de Perigo de Choque



OU



Símbolos de Superfície Quente



Símbolo de Ponto de compressão (Forno-Fritadeira tipo Auto-Lift)



## SEÇÃO 2. INSTALAÇÃO

### 2-1 INTRODUÇÃO

Esta seção oferece as instruções de instalação e desembalagem do Forno-Fritadeira Evolution Elite® Henny Penny.

#### NOTIFICAÇÃO

A instalação desta unidade deverá ser feita somente por um técnico de serviço qualificado.



**Não fure o forno-fritadeira com quaisquer objetos, tais como brocas, ou parafusos, porque poderia resultar dano ou choque elétrico.**

### 2-2. DESEMBALAR

#### NOTIFICAÇÃO

Qualquer dano causado durante o transporte deverá ser registrado na presença do agente fornecedor e assinado antes de sua saída.

- 1 Corte e remova as cintas metálicas da embalagem.
- 2 Remova a parte superior da embalagem e a suspenda e afaste-a do forno-fritadeira.
- 3 Remova os suportes de cano da embalagem (4).
- 4 Corte a película aplicada ao redor da caixa e remova-a do topo da tampa do forno-fritadeira.
- 5 Corte e remova as cintas metálicas que prendem o forno-fritadeira no estrado e retire a unidade do estrado.

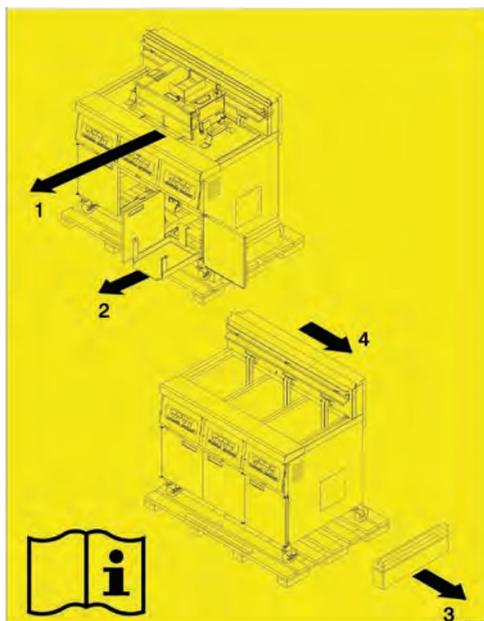


Figura 1

#### ATENÇÃO

*Remova a bandeja de dreno do filtro e a prateleira da lança do forno-fritadeira antes de remover o forno-fritadeira do estrado ou poderiam resultar danos na unidade. Figura 1.*



**Tome cuidado ao mover a unidade para evitar ferimentos pessoais. A unidade pesa aproximadamente 600 libras-peso (272 kg) a 800 lbs. (363 kg).**

### **2-3 SELECIONANDO O LOCAL PARA O FORNO-FRITADEIRA**

A localização adequada do forno-fritadeira é muito importante para a operação, velocidade e conveniência. A posição do forno-fritadeira aberto deve permitir folgas para manutenção e operação adequada. Escolha um local que facilite o carregamento e descarregamento sem interferir com a montagem final dos pedidos de alimentos. Operadores descobriram que a fritura de matérias-primas para terminar, e manter o produto em aquecedores, fornece serviço contínuo rápido. Tenha em mente que a melhor eficiência será obtida por uma operação em linha reta, isto é, cru num lado e terminada no outro lado. A montagem da ordem pode ser afastada com apenas uma ligeira perda de eficiência.



*Para evitar fogo e produtos estragados, a área abaixo do forno-fritadeira não deveria ser usada para guardar alimentos.*



**Para evitar graves queimaduras de espirros de óleo quente, posicione e instale a unidade para evitar tombamento ou movimento. Cabos de retenção podem ser usados para estabilização.**

### **2-4 NIVELANDO O FORNO-FRITADEIRA**

Para operação adequada, o forno-fritadeira aberto deveria ser equilibrado lado a lado e da frene para trás. Usando um nível colocado sobre as áreas planas ao redor do colar da cuba, no poço médio e, em seguida, ajuste os rodízios até que a unidade esteja nivelada.

## 2-5 VENTILAÇÃO DO FORNO-FRITADEIRA

O forno-fritadeira deve ser localizado com provisão para ventilação em um exaustor adequado ou sistema de ventilação. Isto é essencial para permitir a remoção eficiente do escape de vapor e dos odores de fritura. Precauções especiais devem ser tomadas ao projetar um dossel de exaustão para evitar interferência com o funcionamento da fritadeira. Recomendamos que consulte uma empresa local de ventilação ou de aquecimento para ajudar na concepção de um sistema adequado.

### NOTIFICAÇÃO

A ventilação deve obedecer aos códigos locais, estaduais e nacionais. Consulte os bombeiros da área ou autoridades do prédio.

## 2-6 INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Verifique a placa de dados, montada no interior das portas, para determinar a fonte de alimentação correta.



Para evitar choque elétrico, não desconecte o plugue de aterramento (terra). Esta unidade deve estar adequadamente e com segurança ligada à terra (aterrada). Consulte os códigos elétricos locais para procedimentos corretos de aterramento ou em ausência de códigos locais, com o Código Elétrico Nacional, ANSI / NFPA No. 70- (a edição atual). No Canadá, todas as conexões elétricas devem ser feitas de acordo com CSA C22.2, Canadian Electrical Code Parte 1, e / ou códigos locais.

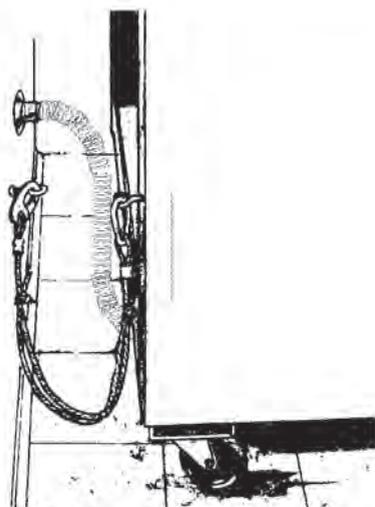
Para evitar choque elétrico, este aparelho deve estar equipado com um disjuntor externo que desconecte todos os condutores não aterrados (não ligados à terra). O interruptor de alimentação principal deste aparelho não desliga todos os condutores de linha.

**(FOU EQUIPAMENTO SOMENTE COM A MARCA CE!)** Para evitar o risco de choque elétrico, este aparelho deve ser ligado a outros aparelhos ou superfícies metálicas em contacto com este aparelho com um condutor de ligação equipotencial. Este aparelho está equipado com uma alavanca equipotencial para este fim. A alavanca equipotencial está marcada com o seguinte símbolo.



## **2-6 INSTALAÇÕES ELÉTRICAS (continuação)**

### **RESTRIÇÃO DE CABO**



O pino-I deverá ser ancorado no prédio, usando práticas aceitáveis de construção predial.

**ATENÇÃO**

**CONSTRUÇÃO DE PAREDE SECA**  
*Prenda o pino I a um parafuso de construção. Não fixe apenas na parede seca. A instalação preferida é aproximadamente seis polegadas para os dois lados do serviço. O cabo retentor precisa ser ao menos seis polegadas mais curto do que o conduíte flexível.*

Um interruptor de desconexão de todos os polos, com capacidade adequada Fusíveis ou disjuntores deve ser instalado em um local conveniente entre o forno- fritadeira e a fonte de energia, e deve ser instalado de acordo com os códigos nacionais e locais. Deve ser um condutor de cobre isolado, classificado para 600 volts e 90 ° C. Para corridas Mais de 50 pés (15,24 m), use o próximo tamanho de fio maior. As unidades CE exigem um fio mínimo de 6 mm para ser conectado ao bloco de terminais.

Recomenda-se a utilização de um dispositivo de proteção nominal de 30 mA, como um disjuntor de corrente residual (CCB) ou um interruptor de circuito de falha à terra (GFCI), no circuito do forno-fritadeira.

Os fornos-fritadeira conectados permanentemente com rodízios devem ser instaladas com conduíte flexível e um cabo de retenção, quando instalados nos Estados Unidos. Veja ilustração a esquerda. Existem furos na estrutura do forno-fritadeira traseira para fixar a restrição de cabo à fritadeira. O sistema de retenção dos cabos não impede que a fritadeira se incline.

Cada cuba tem seu próprio conjunto de cabo de alimentação e usa NEMA 15-50 Plugue reto ou NEMA 15-60P.



Os cabos de alimentação de alimentação devem ser resistentes ao óleo, cabo flexível blindado, não mais leve do que o policloropreno ordinário ou outro cabo elástico sintético equivalente, revestido com elastômero.

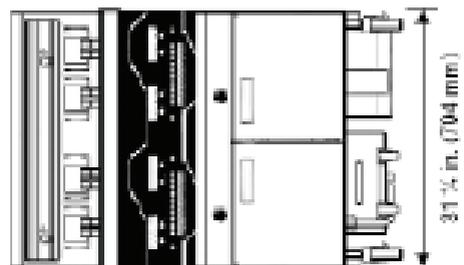
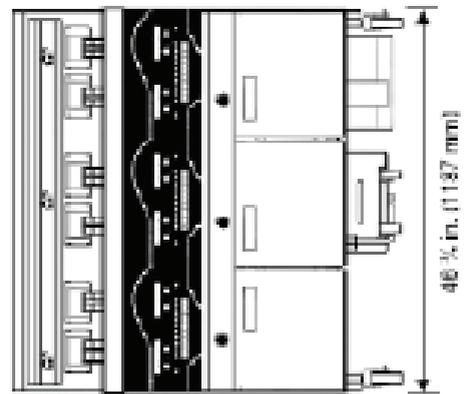
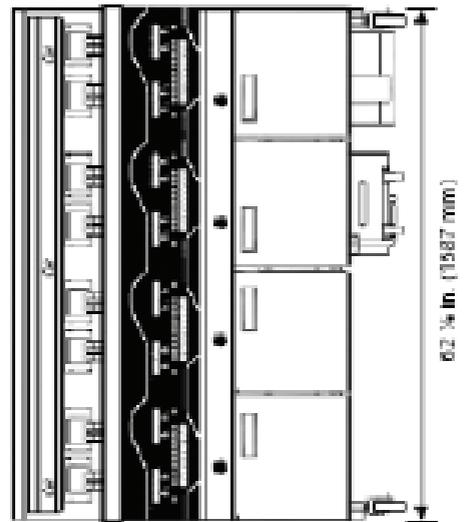
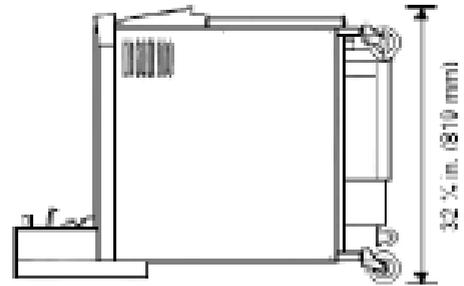
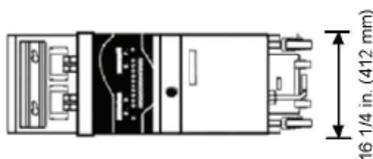
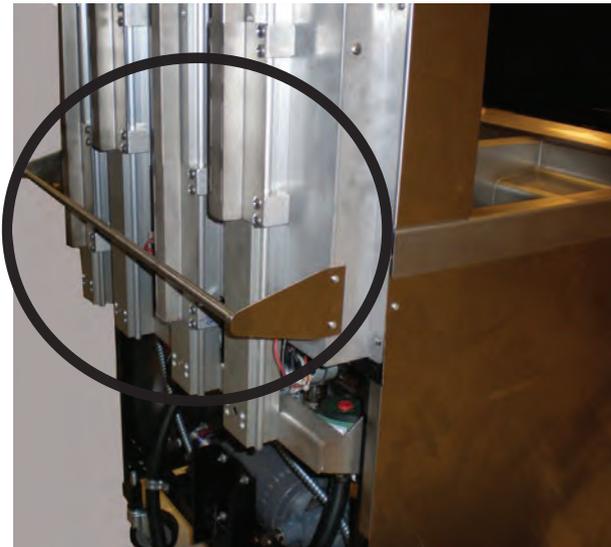
**2-7 DIMENSÕES**

**NOTIFICAÇÃO**

**Fornos-Fritadeira de auto-suspensão**

Dimensão frente para trás é 36-7/8" (93,66 cm).

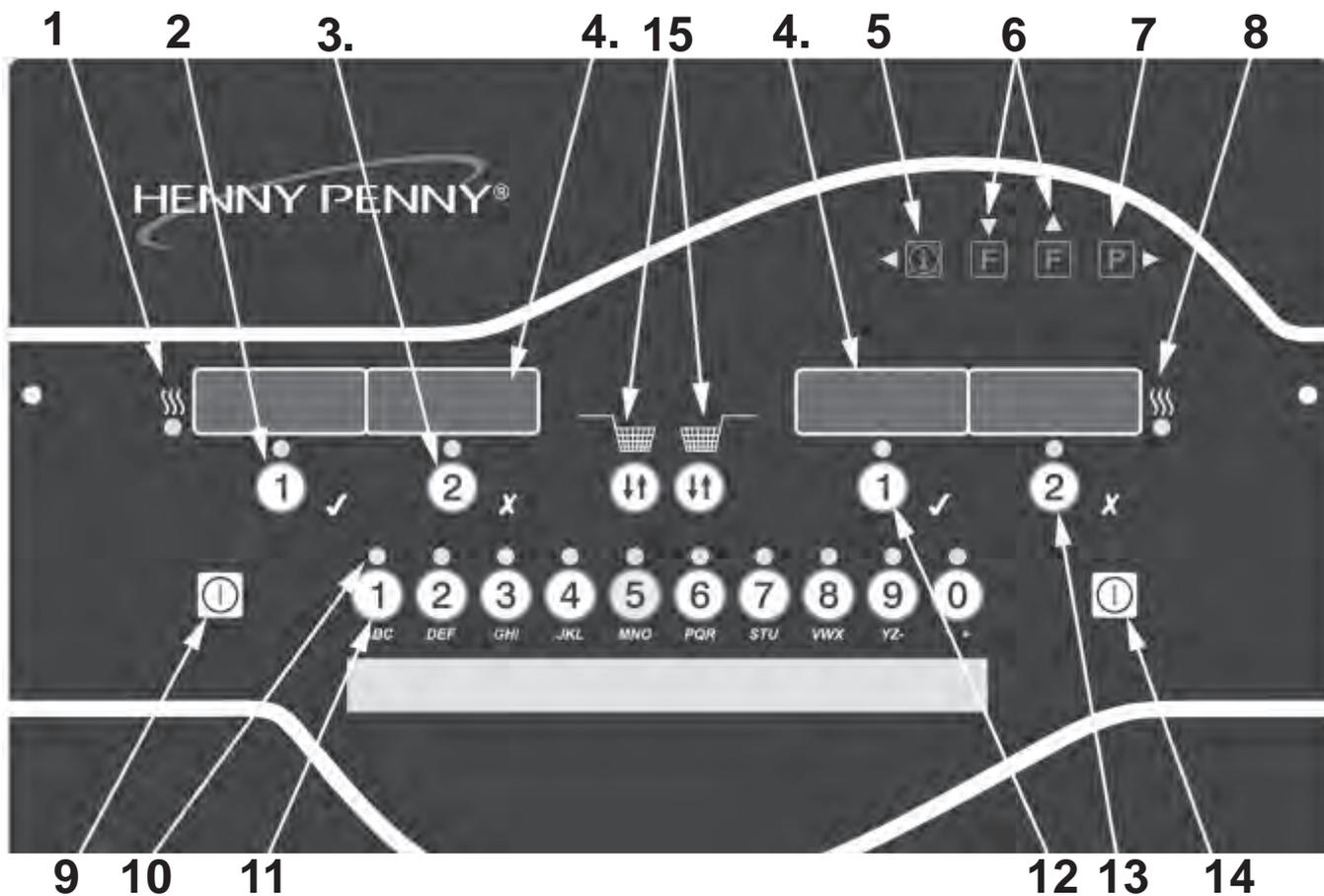
Para portas 36 pol. (91,44 cm) ou menos, a Barra de proteção contra o pára-choque na parte traseira da fritadeira precisa ser temporariamente removida. Veja foto abaixo.



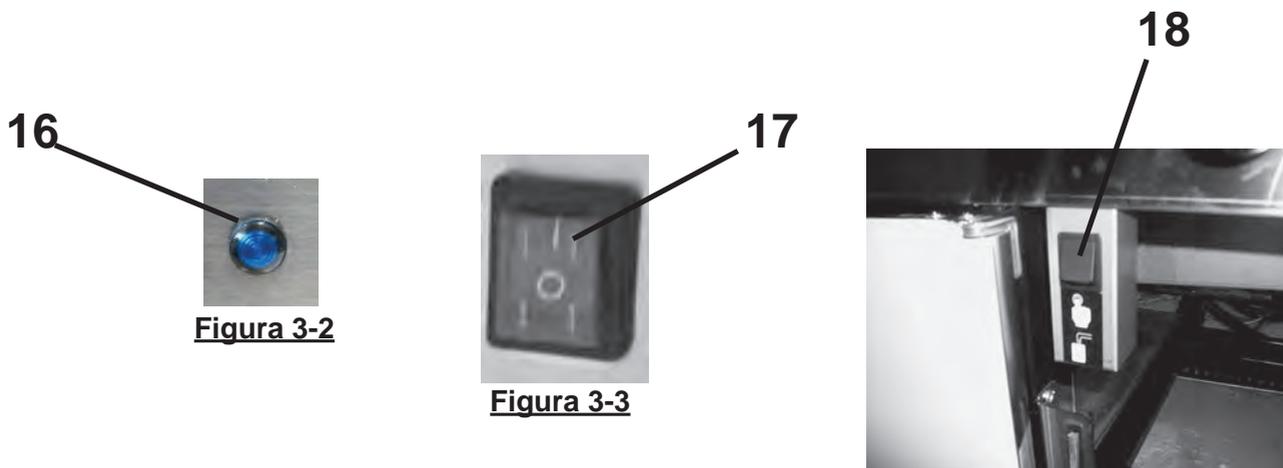


**SEÇÃO 3. OPERAÇÃO**

**3-1 COMPONENTES OPERACIONAIS** Consulte as explicações nas próximas páginas



**Figura 3-1**



**Figura 3-2**

**Figura 3-3**

**Figura 3-4**  
**(Suprimento de óleo a granel**  
**somente Fornos-Fritadeira)**

**3-1 COMPONENTES  
OPERACIONAIS  
(continuação)**

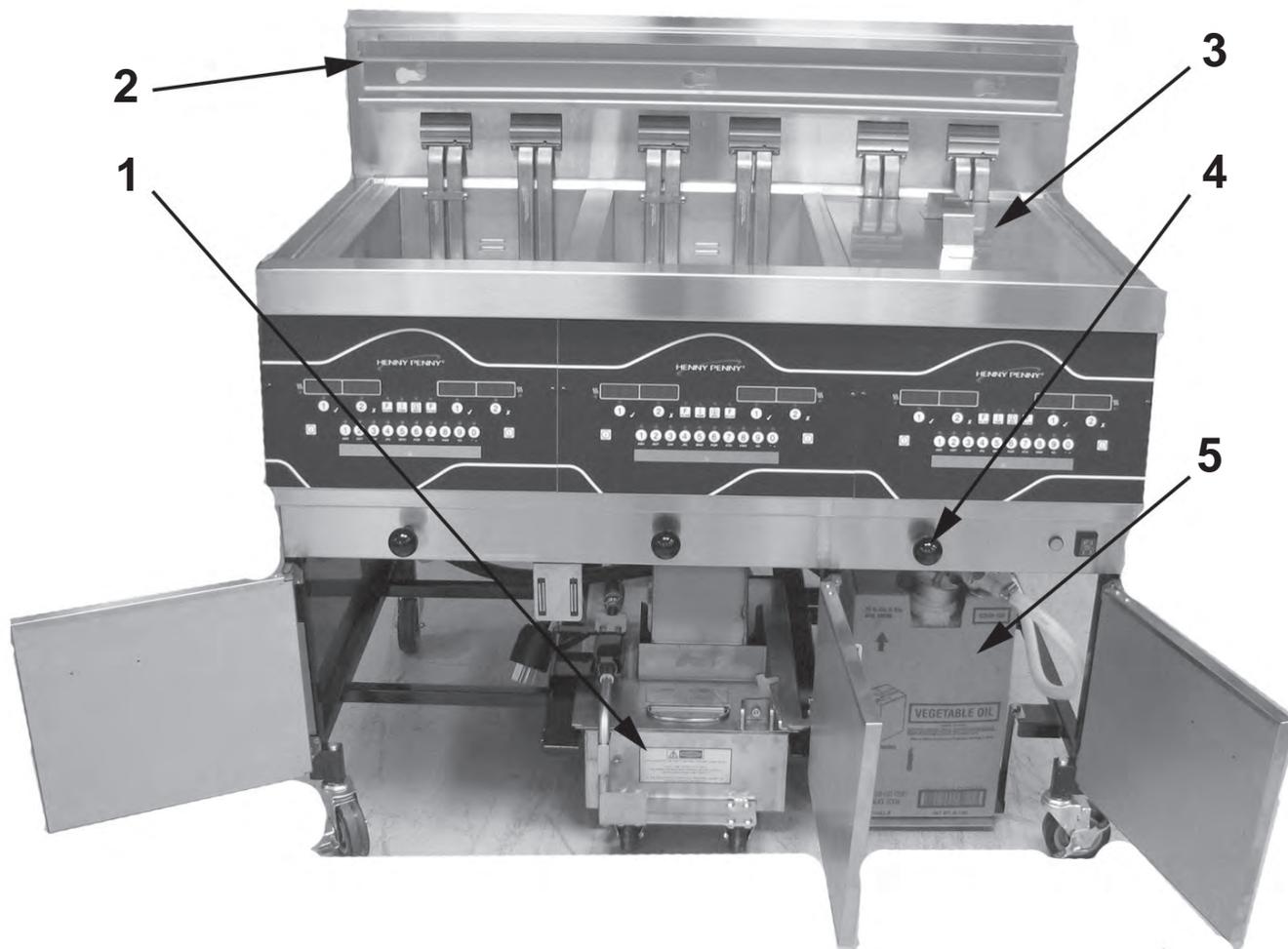
Consulte as Figuras 3-1, 3-2 e 3-3 em conjunto com a descrição das funções abaixo.

Fig. No.	Item No.	Descrição	Função
3-1	1		Este LED acende quando o controle exigir calor para as cubas deixadas e os elementos ligam e aquecem o óleo.
3-1	2		Durante a operação normal, pressione este botão para iniciar e parar ciclos de cocção para o cesto esquerdo, pressione para mudar o produto apresentado; também usado para ✓ para indicar SIM ou para confirmar.
3-1	3.		Durante a operação normal, pressione este botão para iniciar e parar ciclos de cocção para o cesto esquerdo, pressione para mudar o produto; também usado para X para indicara NÃO ou cancelar.
3-1	4.	Display Digital	Mostra os códigos do produto; Mostra a contagem regressiva do temporizador ciclos de cozimento; Mostra os avisos durante os modos de filtragem; Mostra as seleções no Modo de Programa; Mostra temperatura do óleo ao pressionar  ; mostra erro códigos (também mostra em vários idiomas)
3-1	5		Pressione uma vez para ver aa atual temperatura do óleo, pressione duas vezes para ver temperatura de ponto de ajuste de óleo e pressione três vezes para ver informação de recuperação para cada cuba. Usado na programação. Modos; usado como  botão para back-up de um parâmetro anterior. no programa e modos de filtro.
3-1	6		Usado para acessar o menu filtro; botão esquerdo usado para divisão esquerda recipiente  e  botão direito usado para recipiente da divisão direita; também usado para ou botões; pressionar uma vez para ver o número de ciclos de cozimento antes do próximo Filtro Global ou modo ou percentual de liberação de filtro-Filtro Misto; pressione duas vezes para ver a hora e data do filtro mais recente em cada recipiente; ou pressione três vezes para ver o número de horas de uso da almofada do filtro atualmente na bandeja de dreno.
3-1	7		Usado para acessar Modos de Programa; usado como  botão para avançar para os próximos parâmetros nos modos Programa e Filtro; pressione para escolher segundos idiomas e volumes
3-1	8		Este LED acende quando o controle exigir calor para a as cubas deixadas e os elementos ligam e aquecem o óleo.
3-1	9		Pressione para ligar e desligar o sistema de aquecimento para as cubas esquerda(s); nas cubas cheias pode ser usado qualquer botão.

### 3-1 COMPONENTES

#### OPERACIONAIS (continuação)

Fig. No.	Item No.	Descrição	Função
3-1	10 & 11		<p>Cada botão LED de produto acende quando aquele produto específico foi escolhido ou quando for compatível com a temperatura de cozimento.</p> <p>Pressione para escolher o produto desejado; pressione para colocar as letras sob o botão, durante a nomeação de um produto no Modo Programa.</p> <p>O  pode ser usado para iniciar um Modo Inativo caso habilitado em modo de programação especial.</p>
3-1	12		Durante a operação normal, pressione este botão para iniciar e parar ciclos de cozimento para o cesto; pressione para mudar o produto; pressione para confirmar os avisos nos modos filtro; também usado para ✓ indicar SIM ou confirmação.
3-1	13		Durante a operação normal, pressione este botão para iniciar e parar ciclos de cozimento para o cesto; pressione para mudar produto; pressione para negar avisos nos modos de filtragem; também usado para X para indicar NO ou cancelar.
3-1	14		Pressione para ligar e desligar o sistema de aquecimento para a (s) cuba (s) direita (s).
3-1	15		SOMENTE fornos-fritadeiras equipados com auto-lift Pressione para elevar ou baixar cestos.
-2	16		Um filtro Beacon <sup>®</sup> é encontrado ao lado de cada botão de drenagem preto; quando aceso na cor azul  , indica que o 3 óleo deverá ser filtrado desta vez; o beacon acende quando o dreno precisa ser aberto ou fechado.
3-3	17		Quando a chave liga / desliga é ligada para a posição ON, a alimentação é fornecida aos controlos e às bombas.
3-4	18		Para fritadeiras com fornecimento de óleo a granel, pressione este botão para encher o JIB.



**Figura 3-5**

Fig. No.	Item No.	Descrição	Função
3-5	1	Conjunto de cuba de dreno do filtro	O óleo é drenado para dentro desta panela e depois é bombeado através de filtros para ajudar a prolongar o uso do óleo
3-5	2	Suporte do cesto	Os cestos ficam suspensos no cesto quando não em uso, ou para drenar o produto depois de um ciclo de cozimento
3-5	3	Tampas de cubas	Cobrem as cubas quando não estão sendo usadas
3-5	4	Botão da válvula de drenagem	Puxe para fora os botões pretos para abrir a válvula de drenagem e óleo que estiver drenando da cuba; empurre para fechar a válvula do dreno e o óleo pode ser bombeado dentro da cuba
3-5	5	JIB	Jarro-em-caixa; retém o óleo a ser bombeado nas cubas para ajustar o nível do óleo pelo processo Oil Guardian™

### 3-2 MODO DE MONTAGEM

Após a ativação inicial, os controles pedem para confirmar as definições para o forno-fritadeira.

Quando a chave de alimentação principal é ligada, "OFF" é exibido em ambas as telas. Pressione  em ambos os lados e \* SETUP \* \* ENTER CEDO \* aparece no visor. Pressione 1, 2, 3, e "LANGUAGE" aparecerá na tela esquerda, "ENGLISH" na tela direita.

Use  ou  botões para mudar a exibição da operação para: Grego "Ε ΛΛ ΗΝΙΚΑ", russo "РУССКИЙ", sueco "SVENSKA", alemão "DEUTSCHE", português "PORTUG.", Espanhol "ESPANOL" ou francês "FRANCAIS".

Pressione  para continuar com os outros itens de configuração que incluem:

- TEMP FORMAT - ° F ou °C
- FORMATO TEMPO - 12 HR ou 24-HR
- MARQUE O TEMPO - Hora do dia (use botões de produto para trocar)
- MARQUE O TEMPO - AM ou PM
- FORMATO DATA - MM-DD-AA ou DD-MM-AA
- MARQUE DATA - Data de hoje (use botões do produto para trocar)
- TEMPO POUPAR DIURNO - 1.OFF; 2.US (2007 e depois)  
3.EURO;4.FSA (US antes de 2007)
- TIPO FORNO-FRITADEIRA - ELER.OU GÁS
- TIPO CUBA - CHEIA OU DIVIDIDA
- AUTOLIFT HABILITADO? - SEM IFTÁ ou SIM LIFT
- FORNECIMENTO ÓLEO A GRANEL - SIM ou NÃO
- DISPÕE ÓLEO A GRANEL? - SIM ou NÃO
- S/N - Mostra número de série da unidade ou pode ser registrado (ESTE NUMERO DE SERIE DEVERÁ SER IGUAL AO NÚMERO DE SÉRIE NA PLACA DE DATA NAS PORTAS).
- 2º IDIOMA - Ajustando um segundo idioma nos controles, 2 idiomas podem agora ser facilmente escolhidos por pressionar  durante a operação normal. Um idioma é mostrado no display esquerdo e o segundo idioma é mostrado no display direito. Pressionando o botão  sob o idioma desejado, seleciona aquele idioma visto nas telas.
- 2º VOLUME - Ajustando um segundo volume nos controles 2 volumes podem agora ser escolhidos facilmente por pressionar  duas vezes durante a operação normal. Um ajuste de volume é mostrado à esquerda na tela (NENHUM até 10; 10 sendo o mais alto) e um segundo volume é mostrado na tela direita. Para selecionar o volume pressione  o botão sob o volume desejado.
- SETUP COMPLETO - OFF é mostrado e a unidade é fechada.

#### **NOTIFICAÇÃO**

Salvo indicação em contrário, use  ou  para mudar os ajustes

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

### 3-3. ENCHIMENTO OU ADICIONANDO ÓLEO



Figura 1.



Figura 2.



Figura 3.

## ATENÇÃO

O nível de óleo deve estar sempre acima dos elementos de aquecimento quando o forno-fritadeira estiver aquecendo e nos indicadores do nível de óleo na parte traseira da cuba. A inobservância destas instruções poderia resultar em fogo e/ou danificar o forno-fritadeira.

Óleo sólido não é recomendado Óleo sólido poderia causar entupimento e falhas da bomba.

1. Recomenda-se que seja usado um óleo de fritura de alta qualidade no forno-fritadeira aberto. Alguns óleos de baixa qualidade têm um conteúdo alto de umidade e causam espuma e fervura.



Use luvas para evitar graves queimaduras quando estiver entornando óleo quente na cuba. Óleo e todas partes metálicas que estão em contato com o óleo são muito quentes/ tome cuidado para evitar espirros.

2. **Capacidades de óleo:**  
Cubas de tamanho normal = 15 quartos/30 lbs (14,2 litros/13,6 kg)  
cubas divididas = 7,5 quartos/15 lbs (7,1 litros/6,8 kg)

Todas as cubas têm 2 linhas indicadoras de nível inscritas na parede traseira da cuba. A linha superior mostra o óleo no nível apropriado quando aquecido. Figura 1

3. Coloque o suporte da cesta dentro da cuba e encha a cuba com óleo frio até o indicador inferior. Figura 2

**Enchimento da cuba da fonte de alimentação em massa (Deve estar equipado com acessórios opcionais e controles ajustados em "SIM" para "Bulk Oil Supply?" (Suprimento de óleo a granel) No modo Set-Up)**

1. Ligue a chave principal de energia até a posição ON
2. Coloque o suporte do cesto dentro da cuba. Figura 2
3. Pressione e mantenha **F** (em cada lado) até que a tela mostre "FILTER MENU", junto com 1, EXPRESS FILTER?
4. Pressione e solte o **▶** botão 6 vezes até que a tela mostre "7 ENCHER A GRANEL"
5. Prema o botão **√** e o visor apresenta "FILL VAT" e depois "√ = BOMBEAMENTO" "X = FEITO". Pressione e mantenha o botão √ pressionado novamente para encher a cuba e a tela mostra "FILLING"
6. Uma vez que o óleo esteja na linha inferior de enchimento, libere o botão **√** e o display voltará até "FILL VAT" (Encher cuba) "√=PUMP" "X=DONE" Pressione o botão **X** duas vezes para retornar à operação normal.

## NOTIFICAÇÃO

Pressione e mantenha o botão preto atrás da porta direita para encher o JIB do Suprimento a Granel conforme necessário. Figura 3.

### **3-4 ATIVAÇÃO MATINAL PROCEDIMENTOS.**

- 1 Esteja certo que o suporte do cesto esteja na cuba e que a cuba esteja cheia de óleo até o nível certo.

Modelos EEG-141, encha o reservatório de óleo Ver Seção 3-10.

- 2 Ligue a chave principal de energia até a posição ON para ligar o calor para  a cuba desejada. Se a tela mostrar “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?) certifique-se que o óleo esteja no nível certo (ver Seção 3-2) e depois pressione o botão  para “YES”.

A unidade automaticamente vai para o Ciclo de Derretimento até que a temperatura do óleo alcance 180° F (82° C) e depois o controle automaticamente sai do Ciclo de Derretimento.

#### **NOTIFICAÇÃO**

O Ciclo de Derretimento pode ser evitado, caso desejado, pressionando o botão  ou o botão **X** e mantendo-o pressionado por 5 segundos.

O controle mostrará então “EXIT MELT” (saída do derretimento) e “YES NO” Pressionar o botão  para “YES” e a cuba aquecerá continuamente até que seja alcançada a temperatura do ponto de ajuste.

#### **ATENÇÃO**

*Não deixe o forno-fritadeira sozinha e não ultrapasse o Ciclo de Derretimento a menos que suficiente óleo tenha sido derretido para cobrir completamente todos os elementos. Se o Ciclo do Derretimento for ultrapassado antes de os elementos es, outarem cobertos, resultará excessiva fumaça de óleo ou surgirá fogo.*



**NÃO SOBRECARREGUE, OU COLOQUE O PRODUTO COM EXTREMO CONTEÚDO DE UMIDADE NOS CESTOS. 3 LIBRAS (1,4 KG) É A QUANTIDADE MÁXIMA DE PRODUTO POR CUBA CHEIA E 1-1/2 LIBRAS LIBRAS (0,68 KG) PARA AS CUBAS DIVIDIDAS. A INOBSERVÂNCIA DESSAS INSTRUÇÕES PODERÁ RESULTAR EM TRANSBORDAMENTO DE ÓLEO NA CUBA, O QUE PODERIA CAUSAR GRAVES QUEIMADURAS, FERIMENTOS PESSOAIS, FOGO E/OU DANOS À PROPRIEDADE.**

**SE A TEMPERATURA DE REDUÇÃO EXCEDER 420 ° F (216 ° C), FECHÉ IMEDIATAMENTE A POTÊNCIA NO DISJUNTOR PRINCIPAL E MANDE CONSERTAR O FORNO-FRITADEIRA. SE A TEMPERATURA EXCEDER SEU PONTO DE FULGOR, OCORRERÁ FOGO RESULTANDO EM QUEIMADURAS GRAVES E/OU DANOS À PROPRIEDADE.**

### 3-5 OPERAÇÃO BÁSICA

O forno-fritadeira Evolution Elite está disponível como modelos não autolift e auto-lift. Os controles de elevação automática permitem que as cestas sejam automaticamente abaixadas para o encurtamento no início do ciclo de cozimento e levantadas do encurtamento no final do ciclo.

- 1 Uma vez fora do ciclo de derretimento, LOW TEMP pisca até que tenha sido alcançada a temperatura do ponto de ajuste. Uma vez que a temperatura do ponto de ajuste tenha sido alcançada, o nome do produto agora é mostrado na tela, ex: FRY (fritar) e o produto pode agora ser colocado no óleo.
- 2 Pressionar um botão de timer  ou . (Fornos-Fritadeira de auto-suspensão o cesto automaticamente baixa na fritura).
3. A tela mostra o nome do produto em cozimento (ex: "FRY" (Fritar) e a contagem do timer.
4. Quando o ciclo de cozimento for concluído, um alarme é acionado e o mostrador "DONE" (concluído).
5. Pressione o botão do timer em DONE para parar o alarme e eleve o cesto do recipiente. (Fornos-fritadeiras de auto-suspensão, o cesto automaticamente sobe fora da fritura).
6. Se um Timer de Qualidade (timer retentor) foi programado, o tempo de retenção começa automaticamente quando o usuário premer o botão do timer para termina o ciclo do cozimento. Enquanto o timer de qualidade faz a contagem, a tela mostra a abreviatura do produto de três dígitos seguido de "Qn" onde "n" é o número de minutos restantes. ex: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", etc.

No fim da contagem do Timer, o controle buzinará e a tela mostra "QUAL", seguido do nome de produto: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Pressione o botão do timer para cancelar o timer.

#### NOTIFICAÇÃO

Para parar um ciclo de cozimento a qualquer ocasião, pressione e mantenha o botão  ou .

### 3-6 MODO INATIVO

Uma vez programado, o Modo de Ocioso ajuda a economizar em custos de óleo e de utilidade, diminuindo o ponto de ajuste do óleo quando a cuba não é usada. Para ativar o Modo Inativo, pressione o  botão, ou pode ser programado para ativar automaticamente depois de "X" Minutos de inatividade na cuba.

O óleo é mantido a uma temperatura mais baixa até que o  botão seja pressionado, e então o óleo é aquecido à temperatura de cozimento. Consulte Modos de programa especiais, SP-7, SP-7A, SP-7B e SP-7C.

### 3-7 Oil Guardian™ (Auto Top-Off)

Durante operação normal, o controle automaticamente monitora o nível de óleo da cuba. Se o controle sentir que o nível de óleo é muito baixo, a unidade automaticamente bombeia o óleo do JIB para a cuba para manter o óleo no nível apropriado.

#### **Manual nivelamento**

Se o nível de óleo for um pouco baixo, o óleo pode ser adicionado à cuba a qualquer momento da JIB para elevar o nível de óleo para o nível adequado seguindo os passos abaixo. Este procedimento NÃO é recomendado para encher um recipiente vazio.

1. Pressione e mantenha **F** (ou uma cuba cheia) até que a tela mostre “MENU FILTRO” seguido de “1.EXPRESS FILTRO”.
2. Pressione **▶** 5 vezes até “6.FILL FROM JIB” (Encha do JIB) ser exibido na tela.
3. Prema o botão **√**; “FILL VAT” “√ = PUMP” “X = EXIT” é mostrado.
4. Pressionar continuamente o botão **√** exibe “FILLING” (Enchendo) e o óleo é bombeado do JIB para o recipiente.
5. Quando a cuba estiver cheia, solte o botão **√**; “FILL VAT” “√ = PUMP” aparece “X-EXIT”. Pressione o botão **X** duas vezes para normal OPERAÇÃO.

Ao seleccionar um produto, se “XXX XXX” for exibido no visor, a temperatura de ajuste não está correta para este produto. Para alterar a temperatura de ajuste para o produto desejado:

### 3-8. SELECIONAR UM PRODUTO COM PONTO DE AJUSTE PONTO DE AJUSTE

1. Pressione o botão do produto, por exemplo:  (\*FRITAR).
2. A ela mostra “XXX XXX”.
3. Pressione e mantenha o botão do timer  ou  durante 5 segundos e depois “FRY” é mostrado na tela.
4. Deixe a temperatura do óleo atingir a temperatura do ponto de ajuste antes de introduzir o produto.

### 3-9 Troca do JIB



**Figura 1.**

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

#### **NOTIFICAÇÃO**

Modelo EEE-141 (single-wewll) veja próxima seção.

### **3-10 Reservatório de óleo modelo EEE-141**



**Figura 1.**



**Figura 2.**



**Figura 3.**



**Figura 4.**

### **Enchendo o reservatório de óleo**

1. O controle exibe “JIB IS LOW” (JIB está baixo) e um alarme é emitido.
2. Abra a porta e puxe o reservatório para a frente e retire tampa do reservatório Figura 1.
3. Coloque a tampa do reservatório no suporte da porta Figura 2.
4. Ponha óleo no reservatório até a linha cheia (14 lbs (6.12 kg)). e depois recoloca a tampa e empurre o reservatório, encaixando-o na posição. Figura 3.

### **Remover/Limpar Reservatório**

1. Abra a porta e puxe o reservatório para a frente.
2. Deslize o reservatório para a esquerda e suspenda do forno-fritadeira Figura 4.
3. Limpe o reservatório em uma pia com sabão e água.

### **NOTIFICAÇÃO**

Antes de repor o reservatório na sua posição, lubrifique os anéis-o (abaixo) no tubo do filtro com óleo frio Examine os anéis-o quanto a fissuras ou bossas e substitua caso necessário. Para substituir o anel-o use uma chave de fenda pequena, achatada, aplique no anel-o e retire da ponta do tubo. Veja abaixo.



### 3-11. A FILTRO - MANUAL



Figura 1.



Figura 2.



Figura 3.

1. Durante a operação normal e depois de vários ciclos de cozimento o Filter Beacon® acende na frente do forno-fritadeira. (Figura 1), e o controle periodicamente mostra “FLTR NOW?” “YES NO”.

Se **X** for premido para NO a fritadeira reinicia a operação normal e o controle aciona posteriormente o filtro.

2. **Examinar cuba de filtragem** Caso a cuba de drenagem ou tampa não estiver no local, a tela mostra “CHK PAN” Certifique-se que o tubo do filtro esteja acoplado firmemente e que a cuba de drenagem esteja posicionada na posição mais traseira sob o forno-fritadeira em que possa ser colocada e que a cuba do filtro esteja na posição.
3. Pressione o botão √ para YES (SIM) e o mostrador exibirá “SKIM VAT” (Escumar recipiente) seguido de “CONFIRM” “YES NO” Escumar o recipiente, pressione √ Pressione o botão √ para YES (SIM) e o mostrador exibirá “OPEN DRAIN” (DRENO ABERTO). Puxe botão de drenagem (figura) para fora, a tela mostra “DRANING” (drenando) e o óleo abandona o recipiente.



**Para evitar o enchimento excessivo da bandeja de dreno, drene apenas um recipiente de cada vez. A bandeja do dreno contém um recipiente cheio ou dois recipientes divididos de óleo. Sobrecarregar a bandeja de drenagem pode causar pisos escorregadios, o que pode resultar em ferimentos pessoais.**



Caso NÃO seja desejada a filtragem, pressione e o display mostra “STOPPED” seguido de “CONTINUE FILTER” “YES No.” Pressione o botão **X** e a tela mostra “QUIT FILTER” (sair do filtro) “YES NO”, pressione √ botão; SmartFilter é cancelado, a luz azul apaga e os controles retornam à operação normal. Os controles recomendarão a filtragem depois de vários adicionais ciclos de cozimento.

Se o dreno estiver obstruído por resíduos do alimento, o display mostrará “VAT EMPTY” (CUBA VAZIA), seguido de “YES NO” Use uma escova reta branca para limpar o dreno, pressionar o botão √ e o display mostra “DRAINING” (Drenando... Os controles prosseguem com o processo da filtragem.

4. No fim do ciclo de drenagem, “VAT EMPTY” (recipiente vazio) seguido de “YES” é mostrado. Verifique, visualmente, se o recipiente está vazio e pressione √ o botão “WASHING” (lavando) é mostrado Uma vez completado o processo da filtragem a tela mostra “CLOSE DRAIN” (feche o dreno) Pressione o botão de drenagem para fechar o dreno (Figura 3) A tela mostra “DONE” (concluído) “FILLING” (enchendo) e o recipiente é novamente enchido com óleo.

**3-11. A FILTER - MANUAL**  
**(continuação)**

5. Uma vez cheio o recipiente, a tela mostra “ESTÁ CHEIO O RECIPIENTE?” “YES NO” Esteja seguro que o recipiente está cheio e depois pressione o botão √ para YES e o controle fica “OFF”.
6. Se o óleo não foi bombeado de volta para o nível apropriado no recipiente durante o processo do SmartFilter Express™, pressione o botão X para NÃO e a bomba funcionará por mais 30 segundos
7. O display mostra “IS POT FILLED”! “YES NO” Certifique-se que o recipiente esteja cheio e depois pressione o botão √ e a tela mostra e o controle retorna à operação normal. Pressione o botão X e a bomba funcionará por mais 30 segundos Você pode tentar encher o recipiente 3 vezes.

**Erro do filtro**

8. Depois de tentar encher o recipiente 3 vezes sem sucesso, a tela mostra \*\*CHANGE\*\*FILTER\*\*PAD\* (trocar cubo do filtro) CLOGGED?” (obstruído) Pressione o botão √ e os controles desligam em OFF. Troque a cuba do filtro conforme os procedimentos em Troca da seção da cuba do filtro.

Se o filtro não for trocado, o lembrete “CHANGE FILTER PAD” aparecerá cada 4 minutos até que a cuba seja trocada.

9. Durante o próximo SmartFilter Express™ com uma nova cuba de filtro, se o recipiente não for cheio depois de 3 tentativas, a tela mostra “NECESSÁRIO MANUTENÇÃO DO FILTRO-VEJA GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS” seguido de “YES”. Pressione o botão √ e os controles giram até OFF.

**NOTIFICAÇÃO**

Para ajudar a assegurar o enchimento completo do recipiente, limpe a cuba do filtro uma vez por dia, pelo menos, trocando a cuba do filtro pelo menos uma vez por dia e certifique que o JIB esteja cheio e que os anéis “O” no recipiente do filtro estejam em bom estado. Se a sua loja funciona 24 horas por dia, limpe a cuba do filtro e troque o filtro duas vezes por dia.

### **3-11. B FILTRO - TOQUE SUAVE**

Esta seção descreve como operar um procedimento automático de filtração, usando a característica do botão de pressão.

1. Durante o funcionamento normal e após um certo número de ciclos de cozedura, o controlo mostra periodicamente “FLTR NOW?” “YES NO”.(Filtar agora - sim -não).
2. Se a filtração for desejada, pressione o botão √ para YES e o visor exibirá “SKIM VAT” seguido de “CONFIRM” “YES NO”.
3. Uma vez que as migalhas são desnatadas fora do topo do óleo, pressione √ botão para SIM e mostrar mostra mostra “DRENAGEM” reno abre eo óleo drena a partir da cuba. (Se o controle suspeitar de óleo na bandeja de drenagem “CUIDADO TEM ÓLEO NA CUBA? SIM NÃO” pode surgir na tela. Esteja seguro que a bandeja de dreno está vazia antes de prosseguir.
4. Se a filtração NÃO for desejada, pressione o botão X e o AIF (Filtro Intermitente Automático) será cancelado. Os controles retornam à operação normal. Os controles recomendarão a filtração depois de vários adicionais ciclos.

#### **NOTIFICAÇÃO**

Se o dreno estiver obstruído, consulte a Seção 3-22 para evitar danos ao forno - fritadeira.

#### **ATENÇÃO**

Se o mostrador exibir “VAT VAZIO”, seguido de “YES NO”, verifique se o dreno está limpo e a cuba está vazia. Pressione o botão √ e o display exibirá “WASHING” seguido de “FILLING”.

#### **NOTIFICAÇÃO**

O passo WASH do primeiro Autofilter em uma nova almofada de filtro dura mais 45 segundos extra para “penetrar” na almofada.

5. Se o display mostrar “IS POT FILLED?” “YES NO”, certifique-se de que a cuba esteja cheia e, em seguida, pressione o botão u para SIM e o controlo regressa ao funcionamento normal.

#### **Erro do filtro**

6. Se o óleo não tiver sido bombeado de volta para o nível adequado na cuba durante o processo AIF, pressione o botão X para NO e o display mostra "0:30" e contagem decrescente para "0:00".
7. O display mostra “IS POT FILLED” ! “YES NO” Pressione o botão √ e o controle retorna ao funcionamento normal. Pressione o botão X e a bomba funcionará por mais 30 segundos Você pode tentar encher a cuba 3 vezes.

**3-11. B FILTRO - TOQUE SUAVE**  
**(continuação)**

8. Depois de tentar encher a cuba 3 vezes sem sucesso, os controles mostram então “MUDAR FILTRO PAD?” “SIM NÃO”. Se or mudar a almofada do filtro neste momento, pressione  $\surd$  e mude a almofada do filtro seguindo os procedimentos na seção e troque a almofada do filtro ou a unidade de papel. Os controles retornam à operação normal.

Se a almofada do filtro for para ser trocada mais tarde, pressione o botão X e vai aparecer o lembrete “MUDAR FILTRO PAD?” 15 minutos depois

9. Durante o próximo AIF com uma nova almofada de filtro, se a cuba não estiver cheia após 3 tentativas, o display mostra “SERVIÇO DE FILTRO REQUERIDO - CONSULTE O GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS”.
10. Se aparecer a mensagem “Service Required” (Serviço Necessário), a cada 15 minutos o visor exibirá “FILTER PROBLEM FIXED?” (Foi reparado o problema do filtro?) “SIM.NÃO” Se o prolema não foi resolvido aperte o botão X. Uma vez que o problema tenha sido resolvido, pressione  $\surd$  e os controles retornam à operação normal.

**NOTIFICAÇÃO**

Para ajudar a garantir que a cuba se enche completamente, certifique-se de que a bandeja do filtro é limpa pelo menos diariamente, a almofada do filtro é trocada, certifique-se de que o JIB esteja cheio e que os anéis “O” na bandeja do filtro estejam em boas condições.

### 3-12. A FILTRAGEM MANUAL DIÁRIA

Este procedimento de filtragem permite uma limpeza mais completa da cuba e deve ser feito uma vez por dia. A cuba pode ser filtrada durante qualquer tempo de não fritura.



**Para evitar queimaduras de óleo quente, use equipamento de segurança aprovado, incluindo avental, protetor do rosto e luvas antes de começar o procedimento da filtragem.**

**Também, para evitar o enchimento excessivo da bandeja de dreno, drene apenas uma cuba de cada vez. A bandeja do dreno contém uma cuba cheia ou duas cubas divididas de óleo. Encher excessivamente a bandeja do dreno pode causar pisos escorregadios, o que pode resultar em ferimentos pessoais.**



Figure 1



Figura 2.

1. **Examinar cuba de filtragem:** Uma nova almofada deverá ser usada no primeiro filtro de cada dia, porém a mesma almofada de filtro poderá ser usada durante a parte restante do dia, exceto para cubas de peixe. **Após a filtragem de uma cuba de peixe, esteja certo de trocar a almofada do filtro**

Certifique-se que a tampa da almofada do filtro esteja, que o tubo do dreno do filtro esteja preso e que a cuba do dreno do filtro esteja posicionada para dentro e travada no local. Se a cuba do dreno do filtro e a tampa não estiverem presas no local, a tela mostra “CHK PAN”

2. Pressione e mantenha **F** até a tela mostrar “1.EXPRESS FILTER?” “FILTRO?” Para cubas divididas, use o **F** botão esquerdo para a cuba esquerda e o **F** botão direito para a cuba direita.
3. Pressione **▶** o botão e a tela mostra “2.DAILY FILTER?” (2. Filtro Diário)
4. Pressione o botão **√** para YES e o display exibirá “CONFIRM”, seguido de “YES NO”
5. Pressione o botão **√** para YES (SIM) e o mostrador exibirá “OPEN DRAIN” (DRENO ABERTO). Puxe o botão do dreno (Figura 1), a tela mostra “DRAINING” (drenando) e o óleo é drenado da cuba **ou** pressione o botão **X** para NÃO e os controles retornam à operação normal.
6. Depois de drenado o óleo da cuba, retire o suporte do cesto da cuba. Figura 2



**Use roupa protetora ou luvas ao suspender o suporte. O suporte pode estar quente e poderiam resultar queimaduras.**

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

7. Use a ferramenta de suspensão e suspenda o elemento articulado da cuba para limpeza do fundo da cuba. Figura 4.



**Use roupa protetora ou luvas ao suspender o elemento com a ferramenta de suspensão. O elemento pode estar quente, podendo resultar em graves queimaduras.**



*Evite colocar a ferramenta de suspensão no centro dos elementos, na mesma área do bulbo limitador alto, ou poderiam resultar danos ao limite alto.*

8. Raspe ou escove os lados e o fundo da cuba. Tenha cuidado para não danificar os sensores.



*Não use limpadores de lã de aço, ou outros limpadores abrasivos ou limpadores/higienizadores contendo cloreto, bromina, iodo ou agentes químicos de amônia, porque estes deteriorarão o material de aço inox e encurtarão a duração de vida da unidade.*

*Não use jatos d'água (atomizador pressurizado) para limpar a unidade, ou poderiam resultar danos de componentes.*

9. Uma vez que a cuba esteja limpa e a tela mostrar "SCRUB VAT COMPLETE?" "YES NO" (Raspagem Cuba completo?) Pressione o botão √ para "YES" e a tela mostra "WASH VAT" "YES NO" (LAVAGEM CUBA - SIM. NÃO).

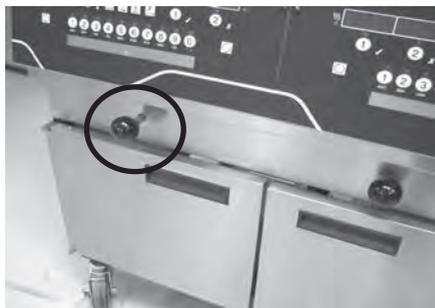
10. Pressione o botão √ a tela mostrará "WASHING" "Lavagem" e o óleo estará circulando pela cuba por vários minutos. Quando o ciclo de lavagem estiver completo, a tela mostrará "WASH AGAIN?" "YES NO" (LAVAR DE NOVO? SIM. NÃO).



O passo WASH do primeiro filtro em uma nova almofada de filtro dura mais 45 segundos extra para "limpar" na almofada

11. Pressione o botão √ para YES caso seja necessária outra lavagem ou pressione o botão X para NO e a tela mostrará "CLOSE DRAIN" (Fechar dreno). Aperte o botão de drenagem para fechar o dreno (Figura 3) a display mostra "RINSAGEM" e a cuba é enchida com óleo.

12. Uma vez que a cuba está cheia, "OPEN DRAIN" aparece no visor. (Dreno Aberto). Puxe para fora o botão do dreno para abrir o dreno (Figura 4) e A tela mostra "RINSING" (rinsagem). Quando a rinsagem estiver completa a tela mostrará "RINSE AGAIN?" "SIM.NÃO" (Nova Rinsagem?)



**Figura 3.**



**Figura 4.**

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

13. Pressione o botão  $\checkmark$  para YES caso seja necessária outra lavagem ou Pressione o botão **X** para NÃO A tela mostra “POLISH?” “YES” (Polir).
14. Pressione o botão  $\checkmark$  para SIM e o óleo será s “polido”, sendo circulado através do sistema de filtragem. A tela mostra “5:00 X=STOP” Caso desejado, pressione o botão **X** para parar o polimento, ou o óleo continuará sendo polido durante 5 minutos.
15. Uma vez polido o óleo, a tela mostrará “FILL VAT?” (encher cuba?). Sim Pressione o botão  $\checkmark$  e a tela mostrará “CLOSE DRAIN” (Fechar dreno). Aperte o botão de drenagem para fechar o dreno (Figura 3) a tela mostrará “FILLING” (enchendo) e a cuba será, então, novamente enchida com óleo.
16. Uma vez cheio, o display mostra “IS POT FILLED?” “YES NO” (A cuba está cheia? Sim. Não) Pressione o botão  $\checkmark$  para YES; o forno-fritadeira retorna à operação normal.

Caso o botão **X** seja premido, a tela mostrará “FILLING” (Enchendo). Você poderá tentar encher a cuba 4 vezes e depois o controle mostrará “ADD QUIT” (Acrescentar saída). Pressione o botão  $\checkmark$  e a bomba JIB funcionará durante 60 segundos, enchendo a cuba do JIB. Com a cuba cheia, pressione o botão **X** e a tela mostrará “IS POT FILLED?” (A cuba está cheia?) “YES NO”. Pressione o botão  $\checkmark$  para YES e a unidade retornará à operação normal.

### 3-12. B FILTRAGEM DIÁRIA TOQUE INTELIGENTE



Use a roupa protetora. Esteja certo de usar todo equipamento de segurança aprovado, inclusive avental, protetor do rosto e luvas. Nunca comece a filtragem antes de usar todo o material protetor. Óleo quente pode causar graves queimaduras.

Não é recomendado mover a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro enquanto contém óleo quente. Óleo quente pode espirrar e graves queimaduras poderiam resultar

1. Examinar almofada de filtragem: Use uma nova almofada de filtragem no primeiro filtro de cada dia, mas a mesma almofada do filtro pode ser usada durante o restante do dia, à exceção das cubas dos peixes. Trocar a almofada de filtragem depois de filtrar uma cuba de peixe.

Certifique-se de que o tubo do filtro está firmemente conectado e de que a bandeja de drenagem do filtro está tão distante para trás sob a fritadeira como ela irá e que a tampa da bandeja do filtro esteja no lugar. Se a bandeja de drenagem do filtro ou a tampa não estiverem no lugar, a tela exibirá "CHK PAN" (EXAMINAR BANDEJA)

2. Certifique-se que o óleo não esteja quente: Os melhores resultados são obtidos quando o óleo de fritura é filtrado à temperatura normal de fritura.
3. Pressione e mantenha até a tela mostrar "1.AUTO FILTER?"
4. Pressione e solte o botão ▼ e a tela mostrará 2.MAINT FILTER? (2. MANUTENÇÃO FILTRO?)
5. Pressione o botão para YES and display shows "MAN FILTER" YES NO.
6. Pressione o botão √ para SIM e o display mostra "DRAINING" (DRENANDO) e o óleo sai da cuba, ou pressione o botão X para NO e os controles retornam para a operação normal. (Se o controle suspeitar de óleo na bandeja de drenagem "CAUTION IS THERE OIL IN PAN?" "CUIDADO TEM ÓLEO NA CUBA? YES NO" aparecerá na tela. Certifique-se de que a bandeja de drenagem está vazia antes de prosseguir).
7. Uma vez que o óleo tenha drenado da cuba, remova o suporte da cesta da cuba. Figura 2.



Use roupa protetora ou luvas ao suspender o suporte do cesto. O suporte pode estar quente e poderiam resultar queimaduras

8. Use o suporte de almofada Hi-Temp, e uma pequena quantidade de KAY QSR Limpador de fritadeira para esfregar as paredes, cantos e parte inferior do interior da cuba. Use a escova de detalhes Hi-Temp para limpar entre e por baixo dos tubos do queimador, os cantos das cubas e outras áreas difíceis de alcançar. Cuidado para não danificar os sensores.

**3-12.B FILTRAGEM DIÁRIA**  
**TOQUE INTELIGENTE**  
**(continuação)**

**ATENÇÃO**

Não usar lã de aço, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza / desinfetantes contendo cloro, bromo, iodo ou produtos químicos de amônia, pois estes irão deteriorar o material de aço inoxidável e encurtar a vida útil da unidade.

Não use jatos d'água (atomizador pressurizado) para limpar a unidade,

9. Once the vat is clean and the display shows "SCRUB VAT COMPLETE?" "YES NO". Pressione o botão  $\surd$  para YES e o display mostra "WASH VAT" "YES NO". (LAVAR CUBA. SIM.NÃO).

**NOTIFICAÇÃO**

A etapa WASH do primeiro Filtro de Manutenção em um novo bloco de filtro dura mais 45 segundos para "quebrar" a almofada.

10. Pressione o botão  $\surd$  e a tela mostrará "WASHING". O óleo circula pela cuba durante vários minutos. Uma vez que estiver completo o ciclo de lavagem, a tela mostrará "WASH AGAIN?" "YES NO" (LAVAR DE NOVO.SIM. NÃO).
11. Pressione o botão  $\surd$  para YES caso seja necessária outra lavagem ou pressione o botão X para NO e o visor mostra RINSING (enxaguar) e a fritadeira enxagua automaticamente a cuba. Quando o enxaguamento estiver concluído, o display mostra "ENXAGUAR OUTRA VEZ?" "SIM. NÃO".
12. Pressione o botão  $\surd$  para SIM se for necessário outro enxaguamento, caso contrário pressione o botão X para NO. A tela mostra "POLISH?" "YES"
13. (Polir) Pressione o botão  $\surd$  para YES, o óleo é "polido" pela circulação através do sistema de filtragem e a tela mostra "5:00 STOP".
14. Uma vez polido o óleo, a tela mostrará "FILL VAT?" (ENCHER CUBA?), junto com "YES". Pressione o botão  $\surd$ ; o display mostra "FILLING" (ENCHENDO) e a cuba está sendo enchida com óleo.
15. Uma vez cheio, o display mostra "IS POT FILLED" ! "YES NO" (A CUBA ESTÁ CHEIA? SIM. NÃO). Pressione o botão  $\surd$  para YES; o forno-fritadeira retorna à operação normal.

Se o botão X for pressionado, o visor exibirá "FILLING" (ENCHENDO) e a bomba funcionará por 30 segundos e para, o visor mostra "IS POT FILLED?" "YES NO" (A CUBA ESTÁ CHEIA? NÃO). Depois de 3 tentativas, a tela mostra "ADD QUIT" (acrescente parada). Pressione e mantenha o botão  $\surd$  para encher a cuba e liberar. Uma vez cheio, o display mostra "IS POT FILLED" ! "YES NO" (A CUBA ESTÁ CHEIA? SIM. NÃO). Pressione o botão  $\surd$  e os controles retornam à operação normal.

**3-13. DESCARTE MANUAL DE ÓLEO DO RECIPIENTE, USANDO O TRANSPORTADOR OPCIONAL DE DESCARTE**



**Figura 1**



**Figura 2.**



**Figura 3.**



COM O USO PROLONGADO, O PONTO DE FULGOR DO ÓLEO É REDUZIDO. DESCARTE ÓLEO CASO MOSTRE SINAIS DE EXCESSIVA FUMAÇA OU ESPUMAÇÃO. GRAVES QUEIMADURAS, FERIMENTOS PESSOAIS, FOGO E OU DANOS À PROPRIEDADE PODERIAM RESULTAR.

1. Abra a porta, suspensa no batente da cuba do dreno e retire o conjunto da bandeja do dreno, usando o manipulador na bandeja do dreno. Figures 1 & 2.
2. Pressione e mantenha **F** (em cada um) até que a tela mostre “FILTER MENU”, junto com 1,EXPRESS FILTER?
3. Pressione e libere o **▶** botão duas vezes até que a tela mostre “3.DISPOSE” (3.DISPOR) Pressione o botão **√** e a tela mostrará “DISPOSE?” “YES NO. (DISPOR? SIM.NÃO).
4. Pressione o botão **√** e será mostrado no display “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (UNIDADE DE DISPOSIÇÃO ESTÁ NO LUGAR?) YES NO” aparecerá na tela.
5. Com o transportador de descarta rolado no lugar (Figure 3), pressione o botão **√** e o mostrador exibirá “OPEN DRAIN” (DRENO ABERTO). Puxe para fora o botão do dreno para abrir o dreno e o display mostra “DRAINING” (DRENANDO) O óleo é agora drenado da cuba no transportador.
6. A tela mostra “VAT EMPTY “YES NO” (CUBA VAIZ SIM. NÃO) Verifique que a cuba esteja vazia e pressione o botão **√**.
7. A tela mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (REMOVA ÓLEO VELHO DAS LINHAS DE ÓLEO) “√=PUMP” “X= DONE”. (BOMBEAMENTO CONCLUÍDO) Pressione e mantenha o botão **√** durante alguns segundos para remover o óleo velho das linhas. Uma vez limpo, pressione o botão **X**.
8. A tela mostra “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (LIMPEZA CUBA COMPLETA) (SIM. NÃO) Uma vez limpa a cuba, pressione o botão **√** e a tela mostra “CLOSE DRAIN” (FECHE O DRENO). Empurre o botão do dreno.
9. A tela mostra “MANUAL FILL POT” (CUBA ENCHIMENTO MANUAL) seguido de “IS POT FILLED?” (A CUBA ESTÁ CHEIA?) junto com “SIM NÃO”. Encha a cuba até a linha indicadora inferior na traseira da cuba. Ver Enchimento ou Instruções de Acrescentar Óleo da Seção 3-3.  
  
Pressione o botão **√** e o forno-fritadeira retorna à operação normal.
10. Remova o transportador de descarte debaixo do forno-fritadeira e substitua por um conjunto de cuba de filtro.

**3-13. AUTO DESCARTE  
DE ÓLEO O  
RECIPIENTE, USANDO  
O TRANSPORTADOR  
OPCIONAL DE  
DESCARTE DE ÓLEO**

1. Abra a porta central, puxe o conjunto da cuba de dreno debaixo da fritadeira e substitua pelo transportador de descarte de óleo.
2. Pressione continuamente  (em cada lado) até o mostrador exibir “\*FILTER MENU\*” (Menu de Filtro), junto com “1.AUTO FILTER”
3. Pressione e libere o botão ▼ duas vezes até que a tela mostre “3.DISPOSE”. Pressione o botão √ e a tela mostrará “DISPOSE?” “YES NO”. Se o controle suspeitar a presença de óleo na cuba do dreno “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?” (SIM. NÃO) (CUIDADO TEM ÓLEO NA CUBA SIM. NÃO?) pode surgir na tela. Certifique-se que a bandeja do dreno esteja vazia antes de prosseguir.
4. Pressione o botão √ e a tela mostrará “UNIDADE DE DESCARTE ESTÁ NO LUGAR?” “YES NO”.
5. Com o transportador de descarte rolado no lugar, pressione o botão √ e a tela mostrará “DRAINING” (DRENANDO). O óleo é agora drenado da cuba no transportador.
6. Display shows “VAT EMPTY”, junto com “YES NO” (CUBA VAZIA). Verifique se a cuba está vazia e pressione o botão √. A tela mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (REMOVA ÓLEO VELHO DAS LINHAS DE ÓLEO) “√=PUMP” “X=DONE”. (BOMBEAMENTO CONCLUÍDO). Para certificar-se que nenhum óleo velho permaneça nas tubulações de óleo, pressione e mantenha o botão √ durante alguns segundos. Uma vez limpas as linhas, pressione o botão X.
7. A tela mostra “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (LIMPEZA BANDEJA COMPLETA) (SIM NÃO). Uma vez limpa a bandeja, pressione o botão √.
8. A tela mostra “MANUAL FILL POT” (CUBA ENCHIMENTO MANUAL) seguido de “IS POT FILLED?” (SIM. NÃO) (A CUBA ESTÁ CHEIA?) “SIM. NAO”. Encha a bandeja até a linha indicadora inferior na traseira da bandeja. Pressione o botão √ e os controles retornam à operação normal.
9. Remova o transportador de descarte debaixo do forno-fritadeira e substitua pelo conjunto de cuba de filtragem

**3-14 DESCARTANDO ÓLEO DA CUBA USANDO SISTEMA FRONTO OPCIONAL DE DESCARTE**

**NOTIFICAÇÃO**

“DESCARTE DE ÓLEO A GRANEL?” no Modo de Programa Especial ou Modo Montagem, precisa estar ajustado em “FRONT” para o Sistema de Descarte Frontal funcionar.



**Figura 1**



**Figura 2.**



**Figura 3.**

1. Localize a mangueira de descarte. Figura 1
2. Pressione e mantenha **F** até a tela mostrar “\*FILTER? MENU\*” (FILTER MENU), junto com “1,EXPRESS FILTER?”.
3. Pressione e libere o **▶** botão duas vezes até que a tela mostre “3.DISPOSE” (3.DISPOR). Pressione o botão **√** e a tela mostrará “DISPOSE?” “YES NO”.
4. Pressione o botão **√**; “DRENAR VAT? YES NO” aparecerá na tela. Pressione o botão **X** caso não seja desejada a drenagem da cuba e pule até o passo 7.
5. Pressione o botão **√** e o Filter Beacon piscará e o display mostrará “OPEN DRAIN”. Puxe para fora o botão do dreno para abrir o dreno e a tela mostrará “DRAINING” (DRENANDO) Figura 2.
6. O óleo é drenado da cuba para a bandeja de dreno e depois a ela mostrará “VAT EMTY” “YES NO”. (BANDEJA VAZIA) (SIM. NÃO). Verifique que a bandeja está vazia e pressione o botão **√**.
7. A tela mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (REMOVA ÓLEO VELHO DAS LINHAS DE ÓLEO) “√ =PUMP” “X= DONE”(BOMBEAMENTO CONCLUÍDO). Pressione e mantenha o botão **√** durante alguns segundos para remover o óleo velho. Uma vez limpo, pressione o botão **X**.
8. A tela mostra “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (LIMPEZA BANDEJA COMPLETA) (SIM. NÃO) Uma vez limpa a bandeja, pressione o botão **√**.
9. Prenda a mangueira na separação-rápida na frente do forno-fritadeira. Figura 3.

**3-14 DESCARTANDO ÓLEO**  
**DA CUBA USANDO**  
**SISTEMA FRONTE**  
**OPCIONAL DE DESCARTE**  
**(continuação)**



**Figura 4.**



**Figura 5.**

10. O display mostra “HOLD DISPOSE SWITCH” (MANENHA A CAVE DE DESCARTE) e “X-DONE” (FEITO) Enquanto estiver segurando o manípulo de madeira, certifique-se que o bocal da mangueira esteja apontado para o recipiente de descarta e depois pressione e mantenha a chave de descarta para bombear óleo da bandeja do dreno. Figura 4.

**NOTIFICAÇÃO**

A chave de descarte não acionará o motor da bomba até que este passe para o Modo de Descarte de Óleo.

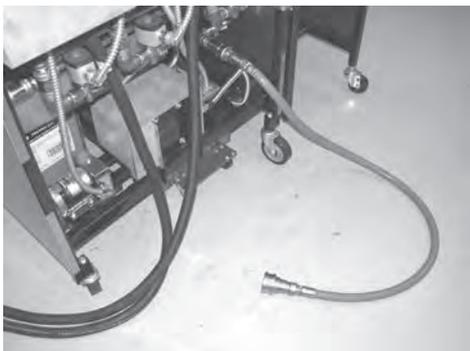


**Tome cuidado para prevenir queimaduras causadas por superfícies quentes e por espirros de óleo quente.**

11. Quando o óleo não mais estiver sendo bombeado da bandeja do dreno, libere a chave de descarta e pressione o botão X. O Filter Beacon piscará e o display mostra “CLOSE DRAIN” (FECHE O DRENO) e empurrará o botão de drenagem para fechar o dreno. Figura 5.
12. O Display mostra “MANUAL FILL VAT” (ou “FILL VAT FROM BULK”, caso esteja assim equipado), seguido de “IS POT FILLED”, junto com “YES NO” Encha a bandeja até a linha indicadora inferior na traseira da cuba. Ver Enchendo ou Adicionando Óleo Instruções da Seção 3-3 no Manual do Operador.

Pressione o botão √ e o forno-fritadeira retorna à operação normal.

**3-15 DESCARTANDO ÓLEO DA CUBA USANDO ÓLEO A GRANEL OPCIONAL SISTEMA DE DESCARTE**



**Figura 1**



**Figura 2**

1. Ligue a desconexão-rápida fêmea na mangueira na parte traseira do forno-fritadeira no desligamento-rápido macho correto na parede. Uma fixado, a mangueira poderá ficar ligada, a menos que a fritadeira seja removida. Figures 1 & 2.

**NOTIFICAÇÃO**

“BULK OIL DISPOSE?” (DESCARTE DE ÓLEO A GRANEL) no Modo Esp “DESCARTE DE ÓLEO A GRANEL?” no Modo de Programa Especial ou Modo Montagem, precisa ser ajustado em “YES” para o Sistema de Descarte de Óleo a Granel funcionar. Também, um passo de senha (1,2,3) poderá ser acrescentado na Programação Especial, SP-27.

2. Pressione e manenha **F** (esquerda ou direita para cubas diviuddas) ate que a tela apresente “\*FILTER MENU\*”, junto com “1. EXPRESS FILTER?”
3. Pressione e libere **▶** o botão duas vezes até que a tela mostre “3.DISPOSE” (3.DISPOR) Pressione o botão **√** e a tela mostrará “DISPOSE?” (DESCARTAR) “YES NO”, ou lance o código 1,2,3 se SP-27 estiver ajustado em YES.
4. Pressione o botão **√**; “DRENAR VAT? YES NO” aparecerá na tela. Pressione o botão **X** se a cuba de óleo estiver com óleo. Pule para o passo 8.
5. Pressione o botão **√** e o display mostra “OPEN DRAIN”. (DRENO ABBERTO). Puxe para fora o botão do dreno para abrir o dreno e o display mostra “DRAINING” (DRENANDO) óleo está drenando da cuba para a bandeja do dreno.
6. A tela mostra “VAT EMPTY “YES NO” (CUBA VAIZ SIM. NÃO) Verifique que a cuba esteja vazia e pressione o botão **√**.
7. A tela mostra “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (REMOVA ÓLEO VELHO DAS LINHAS DE ÓLEO) “√ =PUMP” “X=DONE. Pressione e mantenha o botão **√** durante alguns segundos para remover o óleo velho. Uma vez limpo, pressione o botão **X**.

**3-15 DESCARTANDO ÓLEO DA CUBA USANDO ÓLEO A GRANEL OPCIONAL SISTEMA DE DESCARTE (Continuação)**

8. A tela mostra “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (LIMPEZA BANDEJA COMPLETA) (SIM NÃO) Uma vez limpa a cuba, pressione o botão √.
9. Display mostra “DISPOSE” e depois “√=PUMP” “X-DONE” (FEITO) pressione o botão √.
10. O display mostra “DISPOSING...” “X=STOP e o óleo é bombeado da bandeja do óleo até o recipiente de óleo a granel. Quando todo o óleo tiver sido bombeado da bandeja, pressione o botão, X (STOP).
11. Display mostra “DISPOSE” e depois “√=PUMP” “X-DONE” (FEITO). Pressione o botão X e a tela mostra “CLOSE DRAIN” Fechar dreno.
12. O Display mostra “MANUAL FILL VAT” (ou “FILL VAT FROM BULK, caso esteja assim equipado), seguido de “IS POT FILLED”, junto com “YES NO” Encha a bandeja até a linha indicadora inferior na traseira da cuba. Ver Enchendo ou Adicionando Óleo Instruções de Óleo da Seção 3-3.

Pressione o botão √ e o forno-fritadeira retorna à operação normal.

**3-16 TROCA DO FILTRO ALMOFADA**

A fim de assegurar um bom desempenho no bombeamento de óleo, a almofada (ou papel) do filtro deverá ser trocada pelo menos uma vez por dia. Contudo, em lojas abertas 24 horas/dia, a almofada deveria ser trocada duas vezes por dia.



Figura 1



Figura 2

**NOTIFICAÇÃO**

Se a almofada do filtro não foi trocada, aparece um lembrete na tela, “CHANGE PAD” (TROQUE ALMOFADA). Pressione o botão √ para cancelar a mensagem, mas ela reaparece a cada 4 minutos até que a almofada do filtro tenha sido trocada.

1. Certifique-se que a chave-0mestra de energia esteja na posição ON.
2. Abra a porta, suspensa no batente da cuba do dreno e retire o conjunto da bandeja do dreno, usando o manípulo na bandeja do dreno. Figuras 1 & 2.



Esta cuba pode estar quente! Use roupa protetora ou luvas, ou poderiam surgir queimaduras graves.

Se a bandeja do filtro é movida enquanto estiver cheia de óleo, tome cuidado para evitar espirros ou poderiam resultar queimaduras.

**3-16 TROCA DO FILTRO**  
**APLMOFADA(continuação)**



**Figura 3**

3. Levante a tampa da bandeja do dreno. Figura 3.



**Figura 4**

4. Levante o cesto de migalhas da bandeja do dreno. Limpe o óleo e migalhas do cesto de migalhas. Limpe o cesto de migalhas com sabão e água, depois enxágue bem com água quente. Figura 4.



**Figura 5**

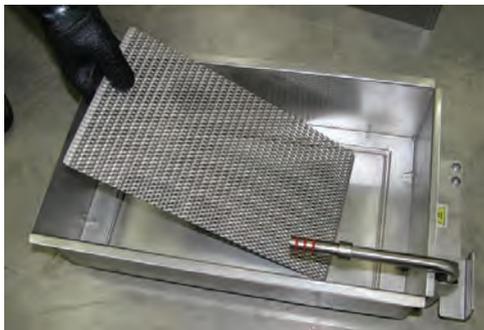
5. Remova o anel retentor da almofada do filtro e limpe bem com sabão e água. Enxágue bem com água quente. Figura 5.



**Figura 6**

6. Remova a almofada do filtro da cuba e descarte a almofada. Figura 6.

**3-16 TROCA DO FILTRO**  
**ALMOFADA(continuação)**



**Figure 7**



**Figure 8**



**Figure 9**



**Figure 10**

7 Remova a peneira do fundo da cuba e limpe bem com sabão e água. Enxágue bem com água quente. Figure 7.

8. Limpe o óleo e migalhas da bandeja do dreno Limpe a bandeja do dreno com sabão e água, depois enxágue bem com água quente. Figure 8.

**NOTIFICAÇÃO**

Esteja certo que a bandeja do dreno, peneira de fundo, retentor de migalhas, e o anel retentor estejam totalmente secos antes de colocar a almofada do filtro na bandeja, porque a água dissolve a almofada do filtro.

9. Remonte na ordem inversa, colocando a peneira de fundo primeiro na cuba do filtro, seguido do anel retentor da almofada do filtro e o retentor de migalhas.

10. Empurre o conjunto da cuba do filtro de volta abaixo do forno-fritadeira, certificando-se que o tubo do filtro na cuba está bem conectada com a guarnição sob o forno-fritadeira. Figura 9.

11. Certifique-se que a bandeja de dreno está fixada e a fritadeira agora now ready for normal operation. Figure 10.

**3-17 REMOVENDO E  
LIMPANDO SUPORTE  
DO CESTO**



O descanso do cesto, na cobertura traseira da fritadeira, deve ser removido e limpo periodicamente.



Use luvas protetoras ao remover o suporte do cesto. O suporte pode estar quente e poderiam resultar queimaduras.

1. Pegue o suporte do cesto com 2 mãos; suspenda epuxe fora dos pinos.
2. Lave o suporte em uma pia com sabão e água. Seque bem.
3. Limpe a área atrás do suporte do cesto e depois o reinstale.

**3-18. A MANUAL MODO  
LIMPEZA**



A bandeja do dreno do filtro precisa estar recuada na maior extensão possível sob a fritadeira, com a tampa no lugar. Certifique-se de que a bandeja de drenagem do filtro está trancada no lugar e que o orifício da tampa se alinha com o dreno antes de abrir o dreno. O não cumprimento destas instruções provoca salpicos de gordura e pode resultar em ferimentos pessoais.

Não é recomendado mover a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro enquanto contém óleo quente. Óleo quente pode espirrar e graves queimaduras poderiam resultar.

Sempre use óculos de proteção contra respingos químicos ou protetor facial e luvas de borracha protetora ao limpar a fritadeira, pois a solução de limpeza é muito alcalina. Evite salpicos ou outro contacto da solução com os olhos ou peles. Graves queimaduras podem resultar. Leia cuidadosamente as instruções no limpador. Se a solução entrar em contacto com os olhos, enxágüe bem com água fria e consulte um médico imediatamente.

Além disso, para evitar sobrecarregar a bandeja de drenagem, drene somente 1 cuba de cada vez. A bandeja do dreno contém um recipiente cheio ou dois recipientes divididos de O enchimento excessivo da bandeja de drenagem pode causar pisos escorregadios que podem resultar em ferimentos pessoais.

1. Cubra as cubas adjacentes para evitar contaminar acidentalmente o óleo com a solução de limpeza da fritadeira.



Não cozinhe o produto na cuba adjacente quando o modo de limpeza estiver em andamento para evitar contaminar óleo e / ou produto.

### **3-18.A MANUAL MODO** **LIMPEZA** **(continuação)**

2. Pressione e mantenha **F** até a tela mostrar “1.EXPRESS FILTER?”
3. Pressione e solte o botão ► várias vezes até que o visor mostre “CLEAN-OUT” (LIMPEZA).
4. Pressione o botão √ e a tela mostrará “OIL RMVD” “YES NO” (ÓLEO REMOVIDO SIM NÃO).
5. Se o óleo já tiver sido removido, pressione o botão √ e o controle pula para a etapa "Solução Adicionado?".

Se a cuba ainda tiver óleo, pressione o botão X; O visor mostra “DISPOSE?” “YES No.” Pressione o botão √ para eliminar o óleo ou pressione o botão X para sair Modo de limpeza.

A tela mostra “UNIDADE DE DESCARTE ESTÁ NO LUGAR?” “SIM NO.” Se “NO” for selecionado, o visor exibirá “INVERTASE DISPOSAL UNIT”. Com a unidade de descarta no lugar, pressione √ Pressione o botão para YES (SIM) e o mostrador exibirá “OPEN DRAIN” (DRENO ABERTO). Abrir dreno, a tela mostra “DRAINING” (DRENANDO) e o óleo será drenado da cuba. A tela mostra “VAT EMPTY “YES NO” (CUBA VAIZ SIM. NÃO”. Pressione o botão √. quando pronto; a tela mostrará “CLOSE RAIN” (FECHE O DRENO).

Somente para sistemas de óleo a granel! A tela mostra “CHK PAN” se a bandeja de dreno do filtro estiver faltando. Uma vez a bandeja no lugar, a tela mostra “OPEN DRAIN” (ABRIR DRENO) Remova o botão de dreno e a tela mostra “DRAINING” (DRENANDO) e o óleo é drenado da cuba. A tela, então, mostra “√=PUMP” “X=DONE. Pressione o botão √, a tela mostra “DISPOSING” (DESCARTANDO) e o óleo é bombeado da bandeja do dreno. Uma vez vazia a bandeja, pressione o botão X duas vezes e feche o dreno.

6. A tela mostra “SOLUÇÃO ADICIONADA?” “YES NO” Encha a cuba até a linha do topo com água quente até 1 pol. (25 mm) acima da linha de topo de enchimento, adicione 4 onças (0.12 litros) de limpador da friadeira aberta, misturando bem. pressione o botão √ e a tela mostra “START CLEAN” “YES NO”.
7. Pressione o botão √, e o visor apresenta “CLEANING” (LIMPEZA) e um temporizador de contagem . O calor regula a 195 ° F (91 ° C) para esta etapa durante uma hora.

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

Para parar o ciclo de limpeza cedo, pressione o botão X; Mostra "QUIT CLEANING” “YES NO” (PARE A LIMPEZA) (SIM NÃO) Pressione o botão √ para cancelar o restante do tempo de contagem e siga para os passos da rinsagem.

8. Usando a escova para forno-fritadeira aberta, não use lâ de aço), esfregue o interior da cuba. No final de uma hora, o display mostra “CLN DONE” e apita. Prema o botão √ e o visor apresenta “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (RETIRE A SOLUÇÃO DA CUBA).

**3-18.A MANUAL MODE**  
**LIMPEZA**  
**(continuação)**

9. Esvazie a bandeja de drenagem do filtro dos componentes de filtração internos e mova os componentes para um coletor a ser limpo. Retorne a bandeja vazia do dreno do filtro e tampa para fritadeira, certificando-se que é empurrado com segurança no lugar e o fecho totalmente engatado.
10. Puxe o botão de drenagem e drene metade do conteúdo da cuba na bandeja do dreno do filtro. Remova a bandeja do dreno da unidade e descarta a solução de limpeza.



Para evitar queimaduras ao derramar solução quente, use luvas e equipamentos de proteção e tome cuidado para evitar salpicos.

11. Retorne a bandeja vazia do filtro para a fritadeira e pressione o botão √. A tela mostra "VAT EMPTY "YES NO" (CUBA VAIZ SIM. NÃO).
12. Uma vez que a cuba esteja vazia, prima o botão √ e o visor apresenta "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO". (ESFREGAR TOTALMENTE A CUBA - SIM. NÃO) Use escova e almofada de limpeza para limpar a cuba, se necessário.



Não usar lã de aço, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza / desinfetantes contendo cloro, bromo, iodo ou produtos químicos de amônia, pois estes irão deteriorar o material de aço inoxidável e encurtar a vida útil da unidade.

Não utilize um jacto de água (pulverizador de pressão) para limpar a unidade ou danificar o componente.

13. Uma vez limpa a cuba, pressione o botão √ e a tela mostra "RINSE VAT" (ENXAGUE A CUBA) (Se a cuba não estiver aberta, o display mostra "OPEN DRAIN" Abra o Dreno).
14. Coloque água limpa e aproximadamente 8 onças (0,24 litros) de solução de vinagre destilado em uma cuba para enxaguar a cuba e deixar a água de enxágüe escorrer para a cuba de drenagem. Enxágüe pelo menos 3 vezes, mas tenha cuidado para não encher demais a bandeja de drenagem. O display agora mostra "RINSE COMPLETE" "YES NO" (RINSAGEM COMPLETA SIM. NÃO)
15. Uma vez que a cuba esteja completamente enxaguada, pressione o botão √ e o visor mostra "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" "√ = BOMBA" "X = CONCLUÍDO".

Para garantir que nenhuma solução de limpeza permaneça nas linhas de óleo, pressione e mantenha o botão √ durante alguns segundos. Depois que as linhas estiverem claras, pressione o botão X e o visor mostra "VAT DRY?" "YES NO". Pressione o botão √ e a tela mostrará "CLOSE DRAIN" Empurre o botão de drenagem para fechar o dreno.

### **3-18.A MANUAL MODE**

#### **LIMPREZA** **(continuação)**

16. Puxe a bandeja do dreno sob a fritadeira e remova a água de enxágue.
17. Limpe bem a bandeja com uma toalha e depois pressione o botão √. Os controles retornam à operação normal.
18. Esteja seguro que o dreno está fechado.

#### **ATENÇÃO**

Certifique-se de que o interior da cuba, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que entram em contato com o novo óleo estão o mais seco possível.

19. Limpe e seque completamente o conjunto da panela de filtro e volte, com uma nova almofada de filtro, para a fritadeira. Encha a cuba com óleo seguindo as instruções de enchimento ou adição de óleo da seção 3-3.

### **3-18.B MODO LIMPREZA -** **TOQUE SUAVE**



A bandeja do dreno do filtro precisa estar recuada na maior extensão possível sob a fritadeira, com a tampa no lugar. Certifique-se de que a bandeja de drenagem do filtro está trancada no lugar e que o orifício da tampa se alinha com o dreno antes de abrir o dreno. O não cumprimento destas instruções provoca salpicos de gordura e pode resultar em ferimentos pessoais.

**Não é recomendado mover a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro enquanto contém óleo quente. Óleo quente pode espirrar e graves queimaduras poderiam resultar**

**Sempre use óculos de proteção contra respingos químicos ou protetor facial e luvas de borracha protetora ao limpar a frigideira, pois a solução de limpeza é muito alcalina. Evite salpicos ou outro contacto da solução com os olhos ou peles. Graves queimaduras podem resultar. Leia cuidadosamente as instruções no limpador. Se a solução entrar em contacto com os olhos, enxágue bem com água fria e consulte um médico imediatamente.**

**Além disso, para evitar sobrecarregar a bandeja de drenagem, drene somente 1 cuba de cada vez. A bandeja do dreno contém um recipiente cheio ou dois recipientes divididos de O enchimento excessivo da bandeja de drenagem pode causar pisos escorregadios que podem resultar em ferimentos pessoais.**

1. Cubra as cubas adjacentes para evitar contaminar acidentalmente o óleo com a solução de limpeza da fritadeira.

#### **NOTIFICAÇÃO**

Não cozinhe o produto na cuba adjacente quando o modo de limpeza estiver em andamento para evitar contaminar óleo e/ou produto.

**3-18.B MODO LIMPEZA -  
TOQUE SUAVE**  
(continuação)

2. Pressione e mantenha **F** até a tela mostrar “1.EXPRESS FILTER?”
3. Pressione e solte o botão ► várias vezes até que o visor mostre “CLEAN-OUT” (LIMPEZA).
4. Pressione o botão √ e a tela mostrará “OIL RMVD” “YES NO” (ÓLEO REMOVIDO SIM NÃO).
5. Se o óleo já tiver sido removido, pressione o botão √ e o controle pula para a etapa “Solução Adicionado?”.

Se a cuba ainda tiver óleo, pressione o botão X; O visor mostra “DISPOSE?” “YES No.” Pressione o botão √ para eliminar o óleo ou pressione o botão X para sair Modo de limpeza

A tela mostra “UNIDADE DE DESCARTE ESTÁ NO LUGAR?” “SIM NÃO” Se “NO” for selecionado, o visor exibirá “INSERT DISPOSAL UNIT” (INSERIR UNIDADE DE DESCARTE). Quando a unidade de eliminação estiver no lugar, pressione o botão √ para SIM; O dreno abre automaticamente e o display mostra “DRAINING” e os drenos de óleo da cuba. A tela mostra “VAT EMPTY” “YES NO” (CUBA VAIZ SIM. NÃO). Pressione o botão √ quando estiver pronto.

Somente para sistemas de óleo a granel! O display mostra “CHK PAN” se a bandeja de dreno do filtro estiver faltando Quando a unidade de eliminação estiver no lugar, pressione o botão √ para SIM; O dreno abre automaticamente e o display mostra “DRAINING” e os drenos de óleo da cuba. A tela mostrará então “√=PUMP” “X=DONE”. Pressione o botão √ e a tela mostrará “DISPOSING” (DESCARTANDO) e o óleo é bombeado da bandeja do dreno. Uma vez vazia a bandeja, pressione o botão X duas vezes e feche o dreno.

6. A tela mostra “SOLUÇÃO ADICIONADA?” “YES NO”. Encha a cuba até a linha do topo com água quente até 1 pol. (25 mm) acima da linha de topo de enchimento, adicione 4 onças (0.12 litros) de limpador da friadeira aberta, misturando bem. pressione o botão √ e a tela mostra “START CLEAN” “YES NO”.
7. Esvazie a bandeja de drenagem do filtro dos componentes de filtragem internos e mova os componentes para um coletor a ser limpo. E tampa para fritadeira, certificando-se que é empurrado com segurança no lugar e o fecho totalmente engatado.
8. Pressione o botão √, e o visor apresenta “CLEANING” (LIMPEZA) e um temporizador de contagem . O calor regula a 195 ° F (91 ° C) para esta etapa durante uma hora.

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

Para parar o ciclo de limpeza cedo, pressione o botão X; Mostra “QUIT CLEANING” “YES NO” (PARE A LIMPEZA) (SIM NÃO) Pressione o botão √ para cancelar o restante do tempo de contagem e siga para os passos da rinsagem.

**3-18.B MODO LIMPEZA -  
TOQUE SUAVE**  
**(continuação)**

9. Usando um recipiente de 1/2gal. (2 litros) de aço inox, remova a solução da cuba, colocando-a em um balde resistente ao calor para ser descartado. Qualquer solução restante poderá ser drenada na bandeja do dreno para descarte.
10. Usando a escova para forno-fritadeira aberta, use lã de aço), esfregue o interior da cuba. No final de uma hora, o display mostra “CLN DONE” e apita. Prema o botão √ e o visor apresenta “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (RETIRE A SOLUÇÃO DA CUBA).



Para evitar queimaduras ao derramar solução quente, use luvas e equipamentos de proteção e tome cuidado para evitar salpicos.

11. Retorne a bandeja vazia do filtro para a fritadeira e pressione o botão √. A tela mostra “VAT EMPTY” “YES NO” (CUBA VAIZ SIM. NÃO)
12. Uma vez que a cuba esteja vazia, prima o botão √ e o visor apresenta “SCRUB VAT COMPLETE” “YES NO” (ESFREGAR TOTALMENTE A CUBA - SIM. NÃO). Use escova e almofada de limpeza para limpar a cuba, se necessário. O dreno abrirá automaticamente.



Não usar lã de aço, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza/desinfetantes contendo cloro, bromo, iodo ou produtos químicos de amônia, pois estes irão deteriorar o material de aço inoxidável e encurtar a vida útil da unidade.

Não utilize um jacto de água (pulverizador de pressão) para limpar a unidade ou danificar o componente.

13. Uma vez limpa a cuba, pressione o botão √ e a tela mostra “RINSE VAT” (ENXAGUE A CUBA).
14. Coloque água limpa e aproximadamente 8 onças (0,24 litros) de solução de vinagre destilado em uma cuba para enxaguar a cuba e deixar a água de enxágüe escorrer para a cuba de drenagem. Enxágue pelo menos 3 vezes, mas tenha cuidado para não encher demais a bandeja de drenagem. O display agora mostra “RINSE COMPLETE” “YES NO” (RINSAGEM COMPLETA SIM. NÃO).
15. Uma vez que a cuba esteja completamente enxaguada, pressione o botão √ e o visor mostra “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” “√ = BOMBA” “X = CONCLUÍDO”.

Para garantir que nenhuma solução de limpeza permaneça nas linhas de óleo, pressione e mantenha o botão √ durante alguns segundos. Depois que as linhas estiverem claras, pressione o botão X e o visor mostra “VAT DRY?” “YES NO”. Prema o botão √ e o dreno echa.

**3-18.B MODO LIMPEZA -  
TOQUE SUAVE**  
(continuação)

16. Limpe bem a andeja com uma toalha e depois pressione o botão √ Os controles retornam à operação normal.

17. Esteja seguro que o dreno está fechado.

**ATENÇÃO**

Certifique-se de que o interior da cuba, a abertura da válvula de drenagem e todas as peças que entram em contato com o novo óleo estão o mais seco possível.

18. Limpe e seque completamente o conjunto da panela de filtro e volte, com uma nova almofada de filtro, para a fritadeira. Encha a cuba com óleo seguindo as instruções de enchimento ou adição de óleo da seção 3-3.

**3-19 EXAME/SUBSTITUIÇÃO  
DOS ANÉIS-O DE  
VEDAÇÃO DA BANDEJA DE  
DRENO DO FILTRO**

Para evitar fugas de óleo e para manter o processo de filtragem operando adequadamente, os painéis de vedação do filtro de drenagem do filtro devem ser inspecionados quanto a mordidas e rasgos pelo menos a cada 3 meses. Figura 1.



**Figura 1**

### 3-19 EXAME/SUBSTITUIÇÃO DOS ANÉIS-O DE VEDAÇÃO DA BANDEJA DE DRENO DO FILTRO (CONTINUAÇÃO)



Figura 2



Figura 3



Figura 4

### 3-20 ESTATÍSTICAS DO BOTÃO DO FILTRO

1. Abra a porta, suspensa no batente da cuba do dreno e retire o conjunto da bandeja do dreno, usando o manípulo na bandeja do dreno. Figuras 2 & 3.



**Esta cuba pode estar quente! Use roupa protetora ou luvas, ou poderiam surgir queimaduras graves.**

2. Examine, visualmente, os 3 anéis-O no tubo da bandeja do dreno do filtro para verificar a existência de fissuras ou rupturas e substitua, caso necessário.
3. Para substituir o anel-o, use uma chave de fenda pequena, achatada, force e abra o anel-o e retire da ponta do tubo Role e aplique um novo anel-o no rasgo do tubo. Lubrifique os anéis-o no tubo do filtro com óleo fresco e frio e empurre a bandeja do dreno do filtro de volta ate a sua posição. Figura 4.

#### **Ciclos de cozimento restantes antes da filtragem**

1. Pressione e solte ou **F** botão e o display esquerdo mostrará “COOKS REMAINING” (COZIMENTOS RESTANTES) e o display direito mostra o número de ciclos de cozimento antes da próxima auto-filtragem. Por exemplo, 

RESTANTES
-----------

, 

3
---

6
---

 significa que depois de 3 mais ciclos de cozimento na cuba esquerda, os controles perguntam o operador se estão prontos para filtragem ou não. Porém, 6 ciclos de cozimento adicionais permanecem na cuba direita.

#### **Tempo e data**

2. Pressione ou **F** duas vezes e aparecerá “FILTERED” nos displays, junto com hora-do-dia e data da ultima filtragem.
3. Pressione ou **F** botão três vezes e “FLTR PAD “XX HOURS” (ALMOFADA FILTRO XX-HORAS) aparecerá nos displays, indicando o número de horas que o atual filtro tem sido usado.

### 3-21 ESTATÍSTICAS DO BOTÃO DE INFORMAÇÃO

#### Atual Temperatura de óleo

1. Pressione  e a temperatura atual do óleo aparecerá no display para cada cuba.

#### Temperatura do ponto de ajuste.

2. Pressione  duas vezes e i SP mostrará no display junto com o ponto de ajuste (preset) da temperatura de cada cuba.

#### Informação de recuperação para cada cuba.

3. Pressione  3 vezes e REC aparecerá no display esquerdo e o tempo de recuperação da temperatura do óleo de 250° F (121° C) até 300° F (149° C) será mostrado no display direito.

Por exemplo, 

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

 significa que levou 5 minutos e 30 segundos para a temperatura do óleo atingir novamente 300° F (149° C) de 250° F (121° C).

#### NOTIFICAÇÃO

Caso nenhum botão for premido durante 5 segundos em qualquer um dos modos stats os controles retornam à operação normal.

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

### 3-22. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA

<u>Frequência de</u>	<u>Procedimento</u>
Filtragem da fritura (Seção 3-11)	Diário
Trocando a guarnição do filtro (Seção 3-13)	Diário
Lubrificação dos anéis-o da cuba (Seção 3-18)	Cada troca de almofada de filtro de filtragem realizada
Lubrifique o reservatório de óleo EEE-1421	Quando no reservatório tiver os anéis-o removidos
Troca de óleo	Quando vapores do óleo irrompem violentamente, ou tiverem mau gosto
Limpeza da cuba (Seção 3-15)	Cada troca de óleo
Inspecione anéis-o da cuba do filtro (Seção 3-18)	Cada trimestre
Inspecione reservatório EEE-141 anéis-o (seção 3-10)	Cada trimestre

## Seção 4. MODO DE INFORMAÇÕES

Esta informação histórica pode ser gravada e usada para ajuda operacional e técnica e lhe permite ver o seguinte:

- 1 E-LOG
- 2. ÚLTIMA CARGA
- 3. ESTATISTICAS DIÁRIAS
- 4. ESTATISTICAS DE OLEO
- 5. REVISÃO DO USO
- 6. INSUMOS
- 7. SAIDAS
- 8. TEMP ÓLEO
- 9. Temp. de CPU: %1
- 10. INFO DE COMUNICAÇÃO
- 11. INFO ANÁLOGA
- 12. LOG DE ATIVIDADE
- 13. NÍVEIS DE ÓLEO
- 14. INFO VÁLVULA BOMBA
- 15. INFO AR
- 16. SUPORTE USB

### NOTIFICAÇÃO

Nem todas as funções do Modo de Informação são abordadas nesta Seção. Para assegurar a operação adequada do forno-fritadeira, favor consultar a Henny Penny Corp. antes de trocar quaisquer destes ajustes. Para maiores informações sobre estas funções, contacte Technical Support em 1-800-417- 8405, ou 1-937-456-8405.

### 4-1. MODO DE INFORMAÇÕES DETALHES

#### 1 E-LOG (log de código de erro)

Pressione  e  botões ao mesmo tempo e “\*INFO MODE\*” será mostrado no display, seguido de “1. E-LOG”.

### NOTIFICAÇÃO

Pressione  e  para sair do Modo Informação a qualquer ocasião.

Pressione  e “A”. (data e hora) \*NOW\* aparece nos displays. Esta é a atual data e hora.

Pressione  e se um erro foi registrado, “B. (data, hora e informação de código de erro)” é mostrado no display. Este é o último código de erro registrado pelos controles. Às vezes, os caracteres “L:” e “R:” aparecem na frente do código de erro no visor que se refere à cuba esquerda ou direita de uma cuba de divisão.

Pressione  e poderá ser vista a próxima mais recente informação de código de erro.

Até 10 códigos de erro (B até K) podem ser memorizados na seção E-LOG.

**4-1. MODO DE  
INFORMAÇÕES  
DETALHES (continuação)**

**2. ÚLTIMA CARGA (informação sobre recentes ciclos de cozimento)**

Pressione  e “2. LAST LOAD” aparece na tela.

Pressionar um botão de timer  ou  para o produto do qual você quer ver os dados do cozimento e o LED piscará.

Pressione  o botão para começar a ver os dados do cozimento.

Por exemplo, se o LED  esquerdo estiver piscando, “PRODUCT FRY L1” é mostrado na tela.

Se o LED  direito estiver piscando “PRDUTO FRY 2” é mostrado na tela.

Pressione  o botão para começar a ver os dados do cozimento.

FUNÇÃO	DISPLAY EX:
Produto (último produto cozido) PRODUCT	FRY L1
Hora do dia em que começou o último ciclo de cozimento	INICIADO FEV-06 2:25P
Tempo efetivo decorrido de cozimento (segundos reais)	TEMPO ATUAL 1:06
Tempo de cozimento programado	PROG TIME 1:00
Tempo max durante ciclo cozimento	MAX TEMP 350°F
Tempo min durante ciclo cozimento	MIN TEMP 313°F
Tempo médio durante ciclo cozimento	AVG TEMP (TEMP MÉDIA) 322°F
Calor Ligado (percentual) durante ciclo de cozimento	HEAT ON (CALOR LIGADO) 45%
Pronto? (O forno-fritadeira esta pronto antes da partida?)	PRONTO? SIM
Quando foi parado o ciclo de cozimento: Cedo	SAIR EM 0:10 REM OU
Após ciclo de cozimento completo	*DONE* (CONCLUÍDO) +6 SEC
Diferença (%) entre atual e Tempo de cozimento programado	ACT/PROG 1%

**4-1. MODO DE  
INFORMAÇÕES  
DETALHES  
(continuação)**

**3. ESTAT DIÁRIAS** (Info operacional da fritadeira dos últimos 7 dias)

Pressione  e “3. LAST LOAD” aparece na tela.

Pressione  o botão para começar a ver os dados do cozimento.

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

FUNÇÃO	DISPLAY EX:		
Data para a qual foram registrados os dados	ABR-30	TER	
Numero de hras/min que a fritadeira estava ligada	(L/R) LIGADO HORAS	TER	3:45
Numero de vezes filtrado	(L/R) FILTRADO	TER	4
Numero de vezes filtrado - ignorado	(L/R) IGNORADO	TER	4
Numero de vezes adição de óleo	(L/R) ADIÇÃO DE OLEO	TER	4
Numero de vezes descarte de óleo	(L/R)DESCARTAR	TER	0
Tempo recuperação temperatura do óleo	(L/R) RECUPERAÇÃO	TER	1:45
Número total ciclos cozimento naquele dia	(L/R) TOT CK (CICLO TOTAL)	TER	38
Número de ciclos parado antes de *CONCLUIDO*	QUIT CK	TER	2
Ciclos cozimento para produto #1	COZIMENTO - 1	TER	17
Ciclos cozimento para produto #2	COZIMENTO - 2	TER	9
Ciclos cozimento para produto #3	COZIMENTO - 3	TER	5
Ciclos cozimento para produto #4	COZIMENTO - 4	TER	0
Ciclos cozimento para produto #5	COZIMENTO - 5	TER	0
Ciclos cozimento para produto #6	COZIMENTO - 6	TER	6
Ciclos cozimento para produto #7	COZIMENTO - 7	TER	0
Ciclos cozimento para produto #8	COZIMENTO - 8	TER	0
Ciclos cozimento para produto #9	COZIMENTO - 9	TER	1
Ciclos cozimento para produto #0	COZIMENTO - 0	TER	0

**4-1. MODO DE  
INFORMAÇÕES  
DETALHES (continuação)**

**4. ESTAT ÓLEO** (Info de óleo atual e média dos últimos 4 lotes de óleo)

Pressione  e “4. OIL STATS” aparece na tela.

Pressione  o botão para começar a ver os dados do cozimento.

FUNÇÃO	DISPLAY EX:
Data inicio óleo novo	(L/R) ÓLEO NOVO MAR-23
Número de dias do uso do óleo	(L/R) OIL USE 4 DIAS
Numero de filtros neste óleo	(L/R) FILTRADO 4
Numero de vezes filtrado - ignorado	(L/R) IGNORADO 0
Número ciclos cozimento com este oleo	(L/R) TOT CK (CICLO TOTAL) 38
Número médio de dias de troca de óleo	(L/R) MÉDIA DOS DIAS POR CADA TROCA DE OLEO 13.8 DIAS
Média dos ciclos de cozimento por troca de óleo	(L/R) AVG CKS PER (Ciclos medios por OIL CHANGE) TROCA DE OLEO 388 CKS

Prema e mantenha premido um botão do produto (1 a 4) para visualizar os dados de um dos 4 lotes de óleo utilizados anteriormente

Pressione  para ver os dados de óleo mais antigos: Ex: OIL-4 14 DAYS

Pressione  para ver os dados de óleo mais antigos: Ex: OLEO-3 12 DIAS

Pressione  para ver os 2ºs dados de óleo mais antigos: Ex: OLEO-2 15 DIAS

Pressione  para ver o lote anterior de óleo: Ex.:OLEO-1 13 DIAS

**4-1. MODO DE INFORMAÇÕES**

**DETALHES**  
**(continuação)**

**5. REVISÃO DO USO**(info acumulada desde a data do reajuste)

Pressione **▶** e “5. REVIEW USAGE (REVER USO) é mostrado na tela

Pressione **▼** o botão para começar a ver os dados do cozimento.

**FUNÇÃO**

**DISPLAY EX:**

Dia que os dados de uso foram anteriormente ajustados	DESDE	ABR-23 2011
Numero de horas que a fritadeira estava ligada	(L/R) LIGADO HORAS	4
Numero de vezes filtrado	(L/R) FILTRADO	4
Numero de vezes filtrado - ignorado	(L/R) IGNORADO	0
Numero de vezes adição de óleo	(L/R) ADIÇÃO DE OLEO	4
Numero de vezes descarte de óleo	(L/R)DESCARTAR	1
Número total ciclos cozimento naquele dia	(L/R) TOT CK (CICLO TOTAL)	38
Número de ciclos parado antes de *CONCLUIDO*	QUIT CK	2
Ciclos cozimento para produto #1	COZIMENTO - 1	17
Ciclos cozimento para produto #2	COZIMENTO - 2	9
Ciclos cozimento para produto #3	COZIMENTO - 3	5
Ciclos cozimento para produto #4	COZIMENTO - 4	0
Ciclos cozimento para produto #5	COZIMENTO - 5	0
Ciclos cozimento para produto #6	COZIMENTO - 6	6
Ciclos cozimento para produto #7	COZIMENTO - 7	0
Ciclos cozimento para produto #8	COZIMENTO - 8	0
Ciclos cozimento para produto #9	COZIMENTO - 9	1
Ciclos cozimento para produto #0	COZIMENTO - 0	0
<b>Reajustar dados de uso</b> Lance o código de uso - 1,2,3 neste passo para zerar total todo o info de uso	RESET USAGE / REAJUSTE O USO ENTER CODE (CÓDIGO ENTRADA)	-----

**16. SUPORTE USB**

1. Pressione o botão **▼** e o visor exibirá “REPORTS / (tipo de relatório) PRINT” Isso imprimirá o tipo de relatório escolhido. Para selecionar um relatório, pressione **√**.
2. Pressione o botão **▼** e “READ SP FROM USB” (LER DO USB).  
  
Isso fará o upload dos set points do produto a partir de um arquivo específico no pen drive USB. Para selecionar pontos e ajuste, preme **√**.
3. Pressione o botão **▼** e o visor exibirá “REMOVER USB?”.  
  
Isso indicará quando é seguro remover o pen drive USB.
4. Pressione o botão **▼** e o visor exibirá “SAVE SP TO USB”.  
  
Isso irá baixar os pontos de conjunto de produtos da memória e salvá-los para o stick USB.



## SEÇÃO 5. MODO DE PROGRAMAÇÃO DE PRODUTO

Este modo permite programar o seguinte:

- Mude nomes de produto
- Designe um botão
- Mude horas e tempo
- Mude ID do cozimento
- Alarmes
- Timers de qualidade
- Incluir na contagem de filtragem (global)
- Filtro em X números de cargas (misto)
- Compensação de carga
- Referência Compensação Carga
- Aquecimento máximo
- Fator de PC

### 5-1. MODIFICANDO AJUSTES DE PRODUTO

1. Pressione e segure o  botão até que “PROG” apareça na tela seguido de “ENTER CODE” (LANÇE O CÓDIGO).
2. Lance o código 1,2,3 (primeiros 3 botões do produto). “PRODUCT” e “PROGRAM” aparece nas telas, seguido do “SELECT PRODUCT” e “-P 1-” (ex; NUG).

#### **Mude nomes de produto**

3. Use  o  e botões para rolar pelos 40 produtos ou preme o botão do produto desejado.
4. Prema  o botão e “NAME” aparecerá na tela esquerda e os produtos (ex: NUGGETS) é mostrado na tela direita.
5. Prema o botão  e a primeira letra do nome vai piscar. Pressione um botão de produto e a letra piscando mudará para a primeira letra sob o botão do produto que foi premido. Por exemplo, se for premido, a letra  piscante mudará para um “A”.



Pressione, novamente, o mesmo botão e a letra piscante muda para um “B”. Prema novamente e a letra piscante mudará para um “C”. Uma vez que aparece na tela a letra desejada, preme o  botão para continuar até a próxima letra e repita o procedimento.

Prema e seguro o botão direito  para sair do Modo Programa, ou Pressione o  botão para continuar em “COOK TIME”.

#### **Designe um botão**

6. Pressione o  botão até que “ASSIGN BTN” apareça no visor, juntamente com o produto (ex: NUGGETS). Se este produto já tiver um botão de produto atribuído a ele, esse LED será aceso. Para atribuir outros botões do produto a esse produto, mantenha pressionado o botão do produto por 3 segundos e esse LED permanece aceso. Para remover um produto de um botão, mantenha pressionado o botão do produto com um LED aceso e o LED apaga-se.

## **5-1. MODIFICANDO AJUSTES DE PRODUTO (continuado)**

### **Para mudar horários e temperaturas**

7. Prema ► botão até que apareça “COOK TIME” (TEMPO DE COZIMENTO) no display e depois use os botões de produto ▲ ou ▼ e botões para mudar a hora em minutos e segundos até o máximo de 59:59.
8. Prema ► o botão e “TEMP” aparecerá no display, junto com a temperatura pré-ajustada no lado direito do display.

Prema os botões de produto, ou o ▲ e ▼ botões para mudar a temperatura. A faixa de temperatura é 190°F (88°C) até 375°F (191°C).

### **Troca de ID de cozimento**

9. Pressione ► o botão até que “COOK ID” apareça no visor, juntamente com o ID do produto. Por exemplo, NUG seria a identificação (ID) para nuggets. Use os botões de produto ou o ▲ e ▼ botões para mudar a ID.

### **Alarmes (1 & 2)**

10. Prema ► botão até que apareça “ALARM 1” à esquerda no display e a hora do alarme no display direito. Pressione os botões de produto ou ▲ o ▼ para ajustar um alarme.

Ex;. Se um ciclo de cozimento foi ajustado em 3 minutos e um alarme deveria disparar depois de 30 segundos no ciclo de cozimento, “2:30” estaria marcado no display a esta altura. Quando o timer contar até 2:30, soam os alarmes.

Depois de ajustado a hora do alarme, prema ► o botão e “ALRM2” será mostrado no display e um segundo alarme poderá ser programado.

### **Timer de Qualidade (tempo de espera)**

11. Pressione ► o botão até que “QUAL TMR” (TIMER QUALIDADE) surgir no display junto com o tempo de espera pré-ajustado. Pressione os botões de produto ou o ▲ e ▼ botões para marcar o tempo de espera até 2 hras:59 minutos.

### **Rastreio global filtragem**

#### **Incluir na contagem de filtragem**

- 12a. Pressione ► o botão até que “INCL IN FLTR CNT” (INCLUÍDO NA CONTAGEM DA FILTRAGEM) pisque no visor juntamente com “YES” ou “NO”. Usando ▲ e ▼ botões, mude o display para “SIM” se os ciclos de cozimento do produto devem contados como parte do processo de filtro recomendado. Ajuste em “NO” caso não deva ser incluído.

## 5-1. MODIFICANDO AJUSTES DE PRODUTO (continuado)

### Rastreo misto filtragem

#### **Filtrar depois de X números de cargas**

12b. Pressione o ► botão até que “FILTER AFTER ...” (FILTRAR DEPOIS.....) pisca intermitente no display esquerdo e o número de ciclos de cozimento entre os filtros aparecer no display direito. Prema os botões de produto, ou o ▲ e ▼ botões para mudar este valor de 0 a 99 cargas. Isto precisa ser ajustado para cada produto.

#### **>Compensação de Carga, Compensação de Caga Referência, calor pleno, Fator PC<**

13. Pressione o ► botão até que “LD COMP” apareça no display, juntamente com o valor de compensação de carga. Isso ajusta automaticamente o tempo para considerar a extensão e a temperatura da carga de cozimento.

Prema os botões de produto, ou o ▲ e ▼ botões para mudar este valor de 0 a 20.

14. Pressione o ► botão até que “LCMP REF” apareça no display juntamente com a temperatura média da compensação de carga (se a compensação de carga estiver ajustada em “OFF”, então “\_ \_ \_” aparecerá no display e a configuração não poderá ser programada). Esta é a temperatura média de cozimento para cada produto. O temporizador acelera a temperaturas acima deste ajuste e desacelera em temperaturas abaixo deste ajuste. Prema os botões de produto, ou o ▲ e ▼ e botões para mudar este valor.

15. Pressione o ► botão até que “FULL HT” apareça no visor juntamente com o valor de calor total em segundos, o que significa que o calor está ligado assim que um botão do temporizador é pressionado durante o tempo programado. Prema os botões de produto, ou o ▲ e ▼ botões para mudar este valor de 0 a 90 segundos.

16. Pressione ► o botão até que “PC FACTOR” apareça no visor juntamente com a temperatura proporcional, o que ajuda a evitar que o óleo ultrapasse a temperatura do ponto de ajuste. Prema os botões de produto, ou o ▲ e ▼ botões para mudar este valor de 0 a 50 graus.

### **NOTIFICAÇÃO**

- Utilize o ◀ botão para voltar aos itens do menu anterior.
- Prema o ► botão depois que terminou com o produto atual.
- para voltar para o passo “SELECT PRODUCT”.
- Prema e segure o **P** botão para sair do.
- Modo de PROGRAMA.



## SEÇÃO 6. PROGRAMAÇÃO DE NÍVEL 2

Usada para acessar o seguinte:

- Modo de programação especial
- Ajuste do Relógio
- Comunicação de dados
- Controle de calor
- Modo TéC
- Estat
- Controle de filtragem

### 6-1 PROGRAMA ESPECIAL MODO

O Modo de Programa Especial é usado para ajustes mais detalhados de programação, tais como:

- SP-1** • Graus Fahrenheit ou Celsius
- SP-2** • Idioma Inglês, Grego “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, Russo “РУССКИЙ”, Sueco “SVENSKA”, Alemão “DEUTSCHE” (ALEMÃO), Português “PORTUG.”, Espanhol “ESPANOL” ou Francês “FRANCAIS”
- SP-3** • Inicialização do Sistema (Pré-ajustes de Fábrica)
- SP-4** • Áudio Volume
- SP-5** • Áudio Tone
- SP-6** • Selecionar Ciclo Derretimento - 1.LIQUID; 2.SOLID
- SP-7** • Modo inativo habilitado - YES ou NO
- SP-7A** • Use “0” para IDLE (INATIVO)
- SP-7B** • Auto inativo Minutos
- SP-7C** • Ponto ajuste temperatura inativo
- SP-8** • Modo rastreo filtragem- 1.MIXED or 2.GLOBAL
- SP-8A** • Sugerido Filter At... - 75% a 100% (**MIXED**)
- SP-8B** • Bloqueio filtro habilitado? - YES ou NO (**MIXED**)
- SP-8A** • Ciclos filtragem cuba esquerda - 0 a 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Ciclos filtragem cuba esquerda - 0 a 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Bloqueio filtro habilitado? - YES ou NO (**MIXED**)
- SP-9** • Polimento Tempo Duração - X: XX M: SS - X:XX M:SS
- SP-10** • Trocar tempo lembrete almofada - XX HRS
- SP-11** • Tempo de limpeza - XX MIN
- SP-12** • Temperatura limpeza - XXX °F ou C
- SP-13** • IO usuário cozimento - Após ciclo de cozimento, display mostra item menu anterior ou “---”
- SP-14** • Número de cestos - 2-BASKETS or 4-BASKETS (2 CESTOS ou 4 CESTOS)
- SP-15** • Mostrar indicador cozimento - YES or NO
- SP-16** • 2º Idioma English, Greek “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, Russo “РУССКИЙ”, Swedish “SVENSKA”, (SUECO), Deutsche “ALEMÃO”, Português “PORTUG.”, “ESPANOL” ou Francês “FRANCAIS”.
- SP-17** • 2º Áudio Volume
- SP-18** • Economia energia habilitado? - SIM ou NÃO
- SP-19** • Tipo forno-fritadeira - GÁS ou ELÉTRICO
- SP-20** • Tipo cuba - DIVIDIDA or INTEGRAL
- SP-21** • Autolift habilitado? - SEM ELEVAÇÃO ou SIM ELEVAÇÃO
- SP-22** • Fornecimento óleo a granel? SIM FORNEC ou NÃO FORNEC
- SP-23** • Descarte Direto de óleo? SIM DESC ou NÃO DESC

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL** **MODO (continuação)**

- SP-24** • N° série forno-fritador
- SP-25** • Trocar código Mgr. - 1 = SIM
- SP-26** • Trocar código uso - 1 = SIM
- SP-27** • Descarte requer código? ? - SIM ou NÃO
- SP-28** • Habilitado maior tempo enchimento - SIM ou NÃO
- SP-29** • Deixar usuário esvaziar carga? - SIM ou NÃO
- SP-30** • Ignorar 'SKIM' Prompt? - SIM ou NÃO
- SP-31** • Lavagem 2-Estágio habilitada? - SIM ou NÃO

Pressione e segure o  botão por 5 segundos até que “LEVEL 2” seguido de “SP PROG” e “ENTER CODE” aparecer na tela.

Registre códigos 1,2,3, e “SP-1” “TEMP” “FORMAT” aparecer nos displays.

### **NOTIFICAÇÃO**

Se um código errado for lançado, surgirá um sinal sonoro e “BAD CODE” (CODIGO ERRADO) será mostrado no display. Espere alguns segundos, os controles retornam ao modo cozimento e repita os passos acima.

Para sair do Modo do Programa Especial a qualquer tempo, pressione e mantenha o  botão por 2 segundos.

### **Graus Fahrenheit ou Celsius (SP-1)**

O display esquerdo mostra “SP-1” e “TEMP”, “FORMAT”  
Pressione o  ou  botões para escolher °F ou °C.

### **NOTIFICAÇÃO**

- Utilize o  botão para voltar aos itens do menu anterior.
- Prema o  botão depois que terminou com o atual passo Nivel 2

### **Linguagem (SP-2)**

Pressione  botão e “SP-2” e “LANGUAGE” surgirão no display esquerdo. Pressione o  ou  botões para selecionar a linguagem (idioma) selecionado.

### **Inicialização do sistema (SP-3)**

Pressione  botão e “SP-3” e “DO SYSTEM INIT” (FAZER INICIALIZAÇÃO DO SISTEMA) aparece no display, junto com “INIT” no display direito. Para redefinir os controles para os ajustes default de fábrica, pressione e . Para repor os controles aos ajustes default de fábrica, pressione e mantenha o botão  e o controle fará a contagem “IN 3”, “IN2”, “IN1”. Quando o display mostrar “-INIT-” & \*DONE\*, os controles estarão reajustados ao default da fábrica.

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL** **MODO (continuação)**

### **Áudio Volume (SP-4)**

Pressione ► botão e “SP-4” e “VOLUME” aparecerão na tela esquerda. Pressione ▲ ou ▼, ou use botões de produto, para ajustar volume do alto-falante, sendo 10 o mais alto e 1 o mais baixo volume.

### **Áudio Tone (SP-5)**

Pressione ► botão e “SP-5” e “TONE” aparecerão na tela esquerda. Pressione o ▲ ou ▼, ou use botões de produto, para ajustar o tom dos alto-falantes, 2000 sendo o valor máximo e 50 o mínimo

### **Óleo de cozimento líquido ou sólido usado (SP-6)**

Pressione ► botão até “SP-6 MELT CYCLE SELECT” rolar no display esquerdo. A menos que seja usado óleo sólido nas cubas, o display direito deveria mostrar “1.LIQUID”.

Se óleo sólido for usado, a unidade TERÁ DE ESTAR EQUIPADA para trabalhar com óleo sólido Use o ▲ e ▼ botões para mudar o display direito para “2.SOLID”

### **Modo inativo habilitado (SP-7)**

Um Modo Inativo permite que a temperatura do óleo caia para uma temperatura mais baixa quando estiver em uso. Isto economiza óleo e material.

Pressione ► botão e “SP-7” e “IDLE MODE ENABLED?” (MODO INATIVO HABILITADO?) estará piscando no display esquerdo Pressione o ou botões para escolher SIM ▲ ou ▼ NÃO.

Com “YES” no display, pressione ► botão e “SP-7A” e “USE “0” FOR IDLE” vai piscar no display esquerdo. Pressione os ▲ ou ▼ botões para selecionar “YES” ou “NO”. Caso “SIM” estando selecionado, poderá ser programado no produto um Modo Inativo botão .

Pressione ▼ botão e “SP-7B” e “AUTOIDLE MINUTOS” (INATIVO AUTOM) estará piscando no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼, ou use botões de produto para ajustar a hora (0 a 60 minutos) O forno-fritadeira permanece inativo antes de ser habilitado o auto-inativo.

Ex., “30” significa, se o produto não for cozido na cuba durante 30 minutos, o controle automaticamente resfria o óleo até a temperatura do ponto de ajuste inativo

Pressione ► botão e “SP-7C” e “IDLE SETPT” (PONTO AJUSTE INATIVO) piscará esquerda. Pressione o ▲ ou ▼, ou use botões de produto, para ajustar temperatura inativa 200° para 375° F (93 para 191° C) .

**6-1 PROGRAMA ESPECIAL**  
**MODO (continuação)**

**Modo Rastreo misto (SP-8)**

Filtro de rastreamento sinaliza o operador quando o óleo precisa de filtragem, contando o número de Ciclos de Cozimento entre filtros.

Pressione  botão e “SP-8” e “FILTER TRACKING” (RASTREIO FILTRO MODO) aparece na tela. Use o  e  botões para escolher ou “1.MIXED” rastreo filtro ou “2.GLOBAL”.

**NOTIFICAÇÃO**

GLOBAL significa que todos os produtos têm o mesmo número de ciclos de cozimento entre filtragens.

MIXED (misto) significa que cada produto pode ser ajustado com diferente número de ciclos de cozimento entre filtragens. Os controles acrescentam as contagens de ciclo (veja exemplo à esquerda) e quando a contagem igualar 1 ou superior, é sugerida a filtragem. (ex: 1 lote de peixe, 2 lotes de batata frita, um lote de frango é igual a  $1 \cdot \frac{1}{2} + 2 \cdot \frac{1}{8} + 1 \cdot \frac{1}{4} = 1$ ).

Produto	Número cozimentos	
	Ciclos	Ciclo Contagem
Peixe	2	1/2
Batatas fritas	8	1/8
Frango	4	1/4

**MIXED (MISTO)**

Caso MIXED seja selecionado, preme  botão e “SP-8A” e “SUGGEST FILTER AT...” (SUGESTÃO FILTRAGEM EM ...) aparecerá no display à esquerda, e um valor entre 75% e 100% aparece no display direito. Prema o  e  botões para mudar este valor .

Quanto menor o valor, tanto mais cedo o controle recomenda a filtragem. Ex: Se ajustado em 75%, o controle sugere a filtragem após ser atendido 3/4 dos ciclos de cozimento programados, ao passo que com 100% todos os ciclos de cozimento precisam estar completos antes de o controle sugerir a filtragem.

Pressione  e “SP-8B” e “LOCKOUT ENABLED?” (BLOQUEIO HABILITADO?) aparece no display esquerdo. Use o  e  botões para escolher SIM ou NÃO.

Se ajustado em SIM, quando os controles sugerem filtragem, “FILTER LOCKOUT”/”YOU \*MUST\* FILTER NOW”,(BLOQUEIO”/”VOCÊ \*TEM\* QUE FILTRAR AGORA” vai aparecer no display; mais ciclos de cozimento são recusados até que a cuba seja filtrada.

Pressione  e “SP-8C” e “FILTER LOCKOUT AT...” (BLOQUEIO FILTRAGEM EM...) aparece no display esquerdo e um valor entre 100% e 250% aparece no display direito. Pressione  e  botões para mudar este valor. Quanto menor o valor, tanto mais cedo ocorre o “bloqueio”.

Ex: Se ajustado em 100%, o bloqueio terá lugar quando a contagem do ciclo alcançar 1 ou superior. Ajuste em 200%, duas vezes mais ciclos são contados antes do bloqueio. Veja exemplo acima.

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL** **MODO (continuação)**

### **Modo Rastreo Filtragem (SP-8) (Continuado)**

#### **GLOBAL**

Caso GLOBAL for selecionado, pressione  botão.

#### Cuiba dividida

Se a unidade for uma cuba dividida, “SP-8A” e “LEFT VAT FILTER CYCLES (CICLOS FILTRAGEM CUBA ESQUERDA)” aparecer no display esquerdo e o número de ciclos de cozimento entre filtragens for mostrado no display direito (0 a 99). Use  e  para trocar este número, ou botões de produto.

Pressione  botão e “SP-8B” e “RIGHT VAT FILTER CYCLES (CICLOS FILTRAGEM CUBA DIREITA)” vai aparecer no display esquerdo e o número de ciclos de cozimento entre filtragens sendo mostrado no display direito (0 a 99).

Pressione  botão e “SP-8C” e “FILTER LOCKOUT EN- ABLED?” (BLOQUEIO FILTRAGEM HABILITADO?) aparece no display esquerdo. Pressione o  e  botões para escolher SIM ou NÃO.

Se ajustado em SIM, pressione  botão e o display esquerdo mostra “SP-8D” e “LEFT VAT LOCKOUT CYCLES” (CICLOS BLOQUEIO CUBA ESQUERDA) e o número de ciclos de cozimento antes do bloqueio da filtragem aparecerá no display direito (0 a 99). Use  e  para mudar este número, ou botões de produto.

Pressione  botão e o display esquerdo mostra “SP-8E” e “RGHT” VAR LOCKOUT CYCLES (CICLOS DE BLOQUEIO CUBA DIREITA) e um número de ciclos de cozimento antes de aparecer o bloqueio de filtragem no display direito (0 a 99). Use  e  para trocar este número, ou botões de produto.

Uma vez alcançado este número de ciclos de cozimento, “FILTER LOCKOUT”/”YOU \*MUST\* FILTER NOW”,(BLOQUEIO)/”VOCÊ \*TEM\* QUE FILTRAR AGORA”) vai aparecer no display; mais ciclos de cozimento são recusados até que a cuba seja filtrada.

#### Cuba cheia

Se a unidade for uma cuba dividida, “SP-8A” e “LEFT VAT FILTER CYCLES” (CICLOS FILTRAGEM CUBA DIREITA) vai aparecer no display esquerdo e o número de ciclos de cozimento entre filtragens sendo mostrado no display direito (0 a 99). Use  e  para trocar este número, ou botões de produto.

Pressione  botão e “SP-8B” e “FILTER LOCKOUT ABLED?” aparece no display esquerdo Pressione  e  “5. botões para escolher SIM ou NÃO.

Se ajustado em SIM, pressione  botão e o display esquerdo mostra “SP-8C” e “LEFT VAT LOCKOUT CYCLES” (CICLOS BLOQUEIO CUBA ESQUERDA) e o número de ciclos de cozimento antes do bloqueio da filtragem aparecerá no display direito (0 a 99). Use  e  para mudar este número, ou botões de produto.

Uma vez alcançado este número de ciclos de cozimento, “FILTER LOCKOUT”/”YOU \*MUST\* FILTER NOW”,(BLOQUEIO)/”VOCÊ \*TEM\* QUE FILTRAR AGORA”) vai aparecer no display; mais ciclos de cozimento são recusados até que a cuba seja filtrada.

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL**

### **MODO (continuação)**

#### **Duração polimento (SP-9)**

Pressione ► botão e “SP-9 POLISH TIME” (TEMPO POLIMENTO) aparece no no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼, ou use botões de produto para trocar o tempo de polimento de 0 a 10 minutos.

#### **Tempo restante troca de almofada do filtro (SP-10)**

Pressione ► botão e “SP-10 CHANGE PAD’ REMINDER” (LEMBRETE TROCA ALMOFADA) piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ use botões de produto para trocar a hora de 0 a 100 horas.

#### **Tempo de limpeza (SP-11)**

Pressione ► botão e “SP-11 CLEAN OUT TIME” (TEMPO LIMPEZA) aparece no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼, ou use botões de produto para trocar o tempo de polimento de 0 a 99 minutos.

#### **Temperatura de limpeza (SP-12)**

Pressione ► botão e “SP-12 CLEAN OUT TIME” (TEMPO LIMPEZA) aparece no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼, ou use botões de produto para mudar a temperatura de 0 a 195° F (90° C).

#### **IO usuário de cozimento (SP-13)**

Pressione ► botão e “SP-13 COOKING USER IO” (USUÁRIO COZIMENTO IO) piscará no display. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher “SHOWPREV” or “SHOW----”.

Ajuste SP-13 para SHOWPREV significa que após um ciclo de cozimento cubas, display mostra o último item do menu que foi cozido. SHOW---- significa depois de um ciclo de cozimento “----” aparecer no display e um item do menu precisa ser selecionado antes de ativar o próximo ciclo de cozimento.

#### **Número de cestos (SP-14)**

Pressione ► botão e “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (NUMERO DE CESTOS) piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher 2 ou 4 cestos por poço.

#### **Indicador de cozimento (SP-15)**

Pressione ► botão e “SP-15 SHOW COOKING INDICATR” piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher SIM e durante um ciclo de cozimento, aparecerá “\*” que será contado pelo temporizador. Escolha NO e “\*” não aparecerá durante um ciclo de cozimento.

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL** **MODO (continuação)**

### **2º Idioma (SP-16)**

Pressione ► botão e “SP-16” e “2ND LANGUAGE” surgirão no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para selecionar o 2º desejado.

Marcando um 2º idioma nos controles, 2 idiomas podem agora ser escolhidos, premendo **P** botão durante a operação normal. OPERAÇÃO.

Um idioma é mostrado no display esquerdo e o segundo idioma é mostrado na tela direita. Ao pressionar o √ botão escolhe o idioma nos displays.

### **2º Volume (SP-17)**

Pressione ► botão e “SP-17 2ND VOLUME” piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões, ou os botões de produto para selecionar o desejado 2º volume.

Ajustando um 2º volume nos controles, 2 volumes podem agora ser escolhidos, premendo duas vezes o **P** botão durante a operação normal. para a operação normal.

Um ajuste de volume aparece no display esquerdo (NENHUM até 10, 10 sendo o mais alto) e o segundo volume é mostrado no display direito. Para selecionar o volume selecione o √ botão sob o volume desejado.

### **Modo de Economia de Energia (SP-18).**

Pressione ► botão e “SP-18 ENERGY SAVE EN-ABLED?” (ECONOMIA ENERGIA HABILITADO?) piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher SIM ou NÃO.

Se ajustado para SIM, durante períodos de não utilização a fritadeira automática-mente inicia um modo de economia de energia, que desliga as ventoinhas. Depois, uma vez escolhido um produto para começar um ciclo de cozimento, as ventoinhas e o calor são reativados. Se ajustado em NÃO, as ventoinhas ficam ligadas constantemente.

### **Forno-fritadeira tipo (SP-19)**

Pressione ► botão e “SP-19 FRYER TYPE” aparece no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para selecionar “GAS” ou “ELETR”

### **Cuba tipo (SP-20)**

Pressione ► botão e “SP-20 FRYER TYPE” aparece no display esquerdo. Pressione o ou botões para escolher “SPLIT” ▲ ou ▼ “INTEGRAL” (DIVIDIDO OU INTEGRAL)

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL** **MODO (continuação)**

### **Auto-suspensão habilitado (SP-21)**

Pressione ► botão e “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher “YES LIFT” ou “NO LIFT” (SIM SUSPENDER ou NÃO SUSPENDER).

Se o forno-fritadeira estiver equipado com opção de auto-lift (auto-suspensão), SP-21 terá de ser ajustado em “YES LIFT” (SIM SUSPENDER), do contrário ajuste SP-21 em “NO LIFT”.

### **Fornecimento de óleo a granel (SP-22)**

Pressione ► botão e “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (FORNECIMENTO OLEO A GRANEL) piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher “YES SUPL” ou “NO SUPL” (SIM FORNECER ou NÃO FORNECER).

Ajuste em SIM se o óleo é bombeado nas cubas a partir de um reservatório externo de óleo. Do contrário, ajuste SP-22 para NÃO.

### **Descarta de óleo a granel (SP-23)**

Pressione ► botão e “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher “SIM DESCARTAR” ou “NÃO DESCARTAR”.

Ajuste em “SIM DESC” se o óleo é bombeado das cubas para um reservatório externo de óleo no descarte do óleo. Do contrário, ajuste SP-23 em “NO DISP”.

### **Registro numero de série (SP-224)Número de série**

Pressione ► botão e “SP-24 FRYER TYPE” aparece nos displays, junto com o numero de série da unidade. ESTE NUMERO DE SERIE DEVERÁ SER IGUAL AO NÚMERO DE SÉRIE NA PLACA DE DATA NAS PORTAS. CASO CONTRÁRIO, PODE SER REGISTRADO.

### **Troca de Código de Programa (SP-25)**

Isto permite que o operador troque o código do programa (ajustado na fábrica ajustado em 1, 2, 3) usado para acessar Programação de Produto e Modo de Programa - 2º Nível.

Pressione ► botão e “SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=SIM” aparece no display Pressione  e “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT aparece rolando pelo display na esquerda. Pressione os botões de produto para novo código.

Se estiver satisfeito com o código, pressione  e “REPEAT NEW CODE,P=DONE, I=QUIT” (REPITA NOV CÓDIGO,P=CONCLUÍDO, I=SAIR), será mostrado no display. Pressione os mesmos botões do código.

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL** **MODO (continuação)**

### **Troca de Código de Programa (SP-25) (continuação)**

Se estiver satisfeito com o código, pressione **P** e “REPEAT NEW CHANGED\*” (REPETIR NOVO MUDADO) será mostrado no display.

Se não estiver satisfeito com o código, pressione **i** e “CANCEL” vai aparecer no display, depois retorne para “SP-25” e “CHANGE, MGR CODE? 1=SIM”. Agora os passos acima poderão ser repetidos.

### **Troca de Código de Uso (SP-26)**

Isso permite que o operador altere o código de reposição de uso (ajustado de fábrica em 1, 2, 3) para redefinir os valores de uso de cada Produto Veja Revisão de Uso no Modo Informação.

Pressione **▶** botão e “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=SIM” piscará no display. Pressione **i** e “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” aparece rolando pelo display Pressione os botões de produto para novo código.

Se estiver satisfeito com o código, pressione **P** e “REPEAT NEW CODE,P=DONE, I=QUIT” (REPITA NOV CÓDIGO,P=CONCLUÍDO, I=SAIR), será mostrado no display. Pressione os mesmos botões do código.

Se estiver satisfeito com o código, pressione **P** e “\*CODIGO TROCADO\*” aparecerá na tela.

Se não estiver satisfeito com o código, pressione **i** e “CANCEL” vai aparecer no display, depois retorne para “SP-26” e “CHANGE, USAGE CODE?” (TROCAR CÓDIGO DE USO) 1=SIM”. Agora os passos acima poderão ser repetidos.

### **Descarte requer Código ? (SP-27)**

Pressione **▶** botão e “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE ?” (DESCARTE REQUER CÓDIGO ?) piscará no display esquerdo. Pressione o **▲** ou **▼** botões para escolher SIM ou NÃO. Se ajustado em SI, código 1,2,3 terá de ser registrado para descartar póleoi da cuba, usando o Modo Descarte.

### **Tempo de enchimento mais longo (SP-28)**

Pressione **▶** botão e “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (TEMPO DE ENCHIMENTO MAIS LONGO HABILITADO) piscará no display esquerdo. Pressione o **▲** ou **▼** botões para escolher SIM ou NÃO.

### **Deixar usuário encher saída (SP-29)**

Pression **▶**e botão e “SP-29 LET USER EXIT FILL” (DEIXAR USUARIO ENCHER SAIDA) piscará no display esquerdo. Pressione o **▲** ou **▼** botões para escolher SIM ou NÃO. Caso SIM seja escolhido, o usuário poderá sair do Filtro Espresso™ enchimento operação.

## **6-1 PROGRAMA ESPECIAL** **MODO (continuação)**

### **‘SKIM’ Prompt (SP-30)**

Pressione ► botão e “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?” piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher SIM ou NÃO.

### **Lavagem 2 estágios habilitada (SP-31)**

Pressione ► botão; “SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?” piscará no display esquerdo. Pressione o ▲ ou ▼ botões escolher SIM ou NÃO.

## **6-2 NÃO PERTURBAR**

Os períodos de tempo das operações de pico durante as quais a mensagem “FILTER NOW?” não aparecerá, podem ser programados no forno-fritadeira. Existem três grupos de dias - de segunda a sexta-feira (M-F), sábado (SAT) e domingo (SUN). Dentro de cada grupo de dias, podem ser programados até 4 períodos de tempo (M-F 1 a M-F 4, SAT 1 a SAT 4 e SUN 1 a SUN 4). Um período de tempo pode ser em qualquer lugar de 1 a 180 minutos de duração.

- 1 Pressione e segure o **P** botão por 5 segundos até que “LEVEL 2” seguido de “SP PROG” e “ENTER CODE” aparecer na tela.
- 2 Pressione o **P** botão mais uma vez e “DO NOT DISTURB” (NÃO PERTURBE) e o “ENTER CODE” estará piscando no display esquerdo.
- 3 Lance o código 1,2,3 (primeiros 3 botões do produto).
- 4 “DO NOT DISTURB ENABLED?” (NÃO PERTURBE HABILITADO?) aparecerá no display esquerdo e SIM ou NÃO aparece no display direito. Pressione Pressione o ▲ ou ▼ botões para escolher SIM ou NÃO.
- 5 Prema o **P** botão e “M-F 1” aparecerá na tela esquerda e a hora aparece no display direito. Pressione os ▲ ou ▼ , ou use botões de produto paa mudar a hora.
- 6 Prema o **P** botão e “M-F 1” aparecerá na tela esquerda e “A” ou “P” aparece no display direito. Use o ▲ ou ▼ botões para escolher AM ou PM.
- 7 Prema o **P** botão e “M-F 1” aparecerá na tela esquerda e o caractere bem a direita piscará. Pressione os botões de produto para lançar o tempo (até 180 minutos) durante o qual a filtragem será fechada, depois do tempo registrado no passo 5.
- 8 Pressione o **P** botão para ir ao próximo período do temporizador, M-F 2.
- 9 Repita os passos 5,6,7 e 8 para outros periodos de tempo desejados.

### 6-3 Ajuste do Relógio

1. Pressione e segure o **P** botão por 5 segundos até que “LEVEL 2” seguido de “SP PROG” e “ENTER CODE” aparecer na tela.
2. Pressione novamente o **P** botão e “CLK SET” e “ENTER CODE” estará piscando no display esquerdo.
3. Lance o código 1,2,3 (primeiros 3 botões do produto).
4. “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” piscará à esquerda no display. Use os botões de produto para ajustar a data no display direito.
5. Pressione **▶** botão e “CS-2 ENTER TIME” aparece no display esquerdo e a hora aparece no display direito. Pressione **▲** ou **▼**, ou use botões de produto para mudar a hora.
6. Pressione **▶** botão e “CS-2 ENTER TIME” aparece no display esquerdo e “AM” ou “PM” aparece no display direito. Use o **▲** ou **▼** botões para escolher AM ou PM.
7. Pressione **▶** botão e “CS-3 TIME FORMAT” vai aparecer no display esquerdo e “12-HR” ou “24-HR” vai aparecer no display direito. Use o **▲** ou **▼** botões para escolher um formato de hora de 12 horas. ou de 24 horas.
8. Pressione **▶** botão e “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” (ECONOMIA LUZ DO DIA) piscará no display esquerdo. Pressione o **▲** ou **▼** botões para escolher o tempo de economia de luz do dia para sua área: 1.OFF; 2.US (2007 & depois); 3.EURO; or 4.FSA (US antes de 2007).
9. Prema e segure o **P** botão para sair do.

### 6-4 REGISTRO DADOS, CONTROLE CALOR, ESTAT.TÉC., E CONTROLE FILTRO 4MODOS

Os modos de Controle de Dados, Controle de Calor, Tecnologia, Estatística e Controle de Filtros são modos avançados de diagnóstico e programação, principalmente para uso exclusivo de Henny Penny. Para obter mais informações sobre estes modos, entre em contato com o Departamento de Serviço ao 1-800-417-8405 ou 1-937-456-8405.



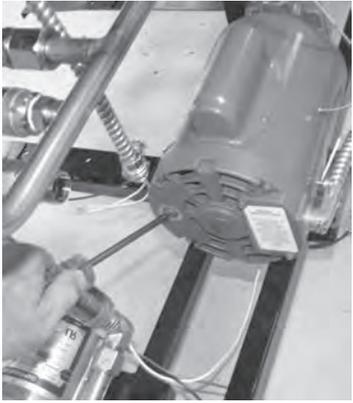
## SEÇÃO 7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### 7-1. GUIA DE LOCALIZAÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Correção
Chave de ENERGIA ligada para o for no-fritadeira está totalmente inoperante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra o circuito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conecte o forno-fritadeira</li> <li>Examine o disjuntor ou fusível na caixa de suprimentos</li> <li><b>(Não-US/somente alguns lugares internacionais)</b> Disjuntores na fritadeira cortados e abertos porta esquerda e redefinir o disjuntor na fritadeira; Ver abaixo</li> </ul> 
Óleo não aquece, porém as luzes estão ligadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Todos cabos não estão ligados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A unidade possui dois cabos de energia; certifique-se que ambos estejam encaixados</li> </ul>
Código erro controle "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aberto circuito limite alto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deixe a unidade arrefecer (15-20 minutos), reponha o limite superior utilizando a ferramenta de limite superior no interior da porta LH e empurre-a suavemente para dentro do orifício da dobradiça do elemento de aquecimento; Se o limite superior não for reiniciado, o limite superior precisará ser substituído</li> </ul> 
A cuba está sub-enchida	<ul style="list-style-type: none"> <li>O JIB está baixo ou vazio</li> <li>JIB da linha de óleo está obstruído ou desabou</li> <li>Almofada do filtro precisa ser limpa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encher o JIB</li> <li>Examinar linha do JIB</li> <li>Limpar a almofada do filtro e troque o papel ou a almofada</li> </ul>

**7-1. GUIA DE LOCALIZAÇÃO DE PROBLEMAS**

**(continuação)**

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Correção</b>
Espumação de óleo ou fervura acima do topo da cuba	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Água no óleo</li> <li>• Óleo impróprio ou ruim</li> <li>• Filtragem imprópria</li> <li>• Enxágue (rinsagem) inadequada após limpeza da cuba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drenar e limpar óleo</li> <li>• Usar o óleo recomendado</li> <li>• Veja os procedimentos de filtragem</li> <li>• Limpe e enxágue a cuba e depois seque bem</li> </ul>
O óleo não está drenando da cuba	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A válvula do dreno está obstruída com migalhas</li> <li>• Calha do dreno obstruído</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra a válvula, force a escova de limpeza através do dreno</li> <li>• Retire o painel do lado direito e remova o plugue da extremidade da calha e limpe a calha</li> </ul>
O motor do filtro está trabalhando, mas bombeia o óleo lentamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conexões da linha de filtragem frouxas</li> <li>• Papel ou almofada do filtro obstruído</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertar todas conexões da linha de filtragem</li> <li>• Trocar papel do filtro ou almofada</li> </ul>
Bolhas no óleo durante todo processo da filtragem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Almofada do filtro não está totalmente posicionada</li> <li>• Almofada do filtro obstruída</li> <li>• Anel-0 danificado no receptor da linha de filtragem na fritadeira</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se que a linha de refluxo da almofada do filtro esteja totalmente introduzida no receptor no forno-fritadeira.</li> <li>• Limpar a almofada e troque o anel-0 do papel ou da almofada</li> </ul>
Código erro controle "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementos estão elevados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baixe os elementos de volta para dentro da cuba</li> </ul>
O motor de filtragem não está operando	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O cabo de força para a cuba #1 não está conectado</li> <li>• Circuito aberto</li> <li>• O botão de reinicialização térmica na parte traseira do motor da bomba está aberto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encaixar o cabo de força no receptáculo</li> <li>• Disjuntores na fritadeira cortados; porta esquerda aberta e redefinir o disjuntor na fritadeira; Ver abaixo</li> <li>• Deixe o motor esfriar e, usando uma chave de fenda, aperte fortemente o botão até ouvir um clique</li> </ul> 

## 7-2. CÓDIGOS DE ERRO

No caso de uma falha do sistema de controlo, o visor digital apresenta uma mensagem de erro. Os códigos das mensagens são mostrados na coluna de DISPLAY abaixo. Um som constante é ouvido quando um código de erro é exibido, e para silenciar este som, pressione qualquer botão.

DISPLAY	CAUSA	CORREÇÃO
"E-4"	Superaquecimento de painel de controle	Gire o interruptor para a posição OFF e volte a ligar o interruptor; Se a tela mostrar "E-4", a placa de controle está ficando muito quente; Verifique as grelhas de cada lado da unidade para ver se há obstruções
"E-5"	Superaquecimento de óleo	Gire o interruptor para a posição OFF e volte a ligar o interruptor; Se o mostrador indicar "E-5", os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados
"E-6A"	Sonda de temperatura aberta	Gire o interruptor para a posição OFF e volte a ligar o interruptor; Se o mostrador indicar "E-5", os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados
"E-6B"	Sonda de temperatura em curto	Gire o interruptor para a posição OFF e volte a ligar o interruptor; Se o mostrador indicar "E-5", os circuitos de aquecimento e a sonda de temperatura devem ser verificados
"E-10"	Alto limite	Deixe a unidade esfriar (15-20 minutos) usando o limite alto Ferramenta no interior da porta LH e empurrando-a suavemente para dentro do orifício na dobradiça do elemento de aquecimento; Se o limite superior não iniciar reposto, o limite alto precisa ser substituído  
"E-15"	Chave do dreno	Certifique-se de que o puxador de drenagem está completamente encaixado; Se o E-15 persistir, faça com que o interruptor de dreno seja verificado
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	Superaquecimento do sensor de nível Sensor nível direito aberto Ambos sensores de nível abertos	Gire o interruptor para a posição OFF e volte a ligar o interruptor; Se o visor ainda indicar um sensor com falha, verifique as conexões na placa de controle; Ter o sensor verificado e substituído se necessário

**7-2. CÓDIGOS DE ERRO**  
**(continuado)**

<b>DISPLAY</b>	<b>CAUSA</b>	<b>CORREÇÃO</b>
“E-21”	Lenta recuperação de calor	Peça a um técnico de serviço certificado para verificar a tensão correta para a unidade; Ter o circuito de calor verificado; Verifique a existência de fios soltos ou queimados
“E-22” “SEM CALOR” “CHECK PWR CORD AND BREAKER” (EXAMINAR CABO DE FORÇA E DISJUNTOR)	Elementos não estão aquecendo	Examinar cabo de força e circuito de calor
“E-31”	Elementos estão elevados	Baixe os elementos completamente de volta para dentro da cuba
“E-41”, “E-46”	Falha na programação	Pressione o botão liga / desliga para desligar e ligar novamente, se algum dos códigos de erro, tiver os controles reinicializados; Se o código de erro persistir, faça com que a placa de controle seja substituída
“E-47”	Falha do chip do conversor analógico ou falha de alimentação de 12 volts	Pressione o botão liga / desliga para desligar e ligar novamente, se "E-47" persistir, faça com que a placa de E / S, ou a placa de PC seja substituída; Se os tons dos alto-falantes estiverem quietos, provavelmente falha na placa de E / S; A placa de E / S deve ser substituída
“E-48”	Erro sistema entrada	Substituir painel do PC
“E-54C”	Erro entrada temperatura	Rode a chave para OFF e volte a ligar; Placa de circuito de controle substituída se "E-54C" persistir
“E-60”	Painel AIF PC não se comunica com painel PC	Pressione o botão de força para desligar a cuba, espere 15 segundos e torne a ligar. Se "E-60" persistir, tenha o conector entre as placas de PC verificadas; Substitua a placa de circuito impresso do AIF ou placa de circuito impresso de controle, se necessário
“E-93-A” “24 VDC SUPRIMENTO CORTADO”	Motor autolift funcionando mal ou pane	Se o recurso AutoLift não estiver operando, certifique-se de que cada um dos motores Autolift esteja





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

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

**Gratuito no)s USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FMO5 - ħ Ž fl - / Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revisado 8-19-15