



Procurar informações
adicionais

Manual de Operação

LOVElétrico

Fritadeira Aberta

LVE 302

LVE 303

LVE 304



Índice

Capítulo 1 Visão geral	4
Segurança	4
Guia de símbolos	4
Indicação de uso	7
Capítulo 2 Instalação	11
Desembalagem	11
Especificações	12
Dimensões da fritadeira por modelo	12
Pesos nos engradados	12
Seleção do local de instalação	12
Folgas	13
Nivelamento da fritadeira	13
Como assegurar a ventilação adequada	14
Requisitos elétricos	15
Instalação e partida	18
Treinamento inicial	21
Capítulo 3 Operação	23
Visão geral dos componentes	23
Configuração dos modelos	23
Componentes operacionais	24
Enchimento ou adição de óleo	25
Capacidades de óleo	26
Enchimento manual da cuba	26
Operação básica	27
Enchimento de óleo	27
Troca do JIB (Jug-in-Box)	28
Realização da pré-verificação diária da fritadeira	28

Armazenamento de capas noturnas	29
Acionamento da fritadeira	29
Preaquecimento do óleo	29
Inf. do óleo	30
Cozimento de alimentos	31
Cozimento com um único timer	33
Acionamento de timers para cubas inteiriças	34
Acionamento de timers para cubas bipartidas	35
Como parar um timer	35
Repetição de timers	36
Alimento Incompatível	37
Gerenciamento de óleo	37
Filtragem expressa	38
Parada da fritadeira	41
Montagem da bandeja de filtragem	41
Limpeza do gancho do cesto	44
Desligamento da fritadeira	44
Menu de configurações	44
Volume	45
Filtragem de óleo	46
Filtragem expressa	46
Filtragem diária	47
Drenar para a bandeja	48
Descartar	49
Opções de enchimento da cuba	50
Configurações de alimentos	51
Gerenciar alimento	51
Ordem dos alimentos	53
Criar alimento	54

Parâmetros avançados de cozimento	59
Informações	61
Sobre esta fritadeira	61
Exportação	61
Ajuda	61
Desligar cuba	62
Capítulo 4 Manutenção	64
Programa de manutenção	64
Procedimentos de manutenção	64
Limpe a parte traseira da fritadeira	65
Troca de anéis de vedação	65
Limpeza profunda	66
Capítulo 5 Solução de problemas	69
Mensagens de erro	69
Guia de identificação e resolução de problemas	73

Capítulo 1 Visão geral

Segurança

Os produtos Henny Penny incluem diversos recursos de segurança. No entanto, a única forma de garantir uma operação segura é compreender integralmente os procedimentos de instalação, operação e manutenção adequados. Estas instruções foram preparadas para ajudar você a compreender os procedimentos corretos. Os termos PERIGO, ALERTA, ATENÇÃO ou OBSERVAÇÃO são utilizados para destacar informações de particular importância ou relacionadas à segurança. A utilização é descrita a seguir:



PERIGO

PERIGO! indica uma situação perigosa que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimento grave.



AVISO

ALERTA! indica uma situação perigosa que, se não for evitada, poderá resultar em morte ou ferimento grave.



CUIDADO


ATENÇÃO! indica uma situação perigosa que, se não for evitada, poderá resultar em ferimentos de média ou pequena gravidade.

OBSERVAÇÃO


OBSERVAÇÃO é usada para informações consideradas importantes sobre danos patrimoniais.

Guia de símbolos

Os símbolos abaixo podem ser usados na unidade ou aparecer em documentação online ou impressa.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7000-0434A	Atenção	Indica a necessidade de atenção com a operação do dispositivo ou controle próximo ao local onde o símbolo está afixado, ou que a situação presente necessita da atenção ou ação do operador para evitar consequências indesejáveis.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	Símbolo de Perigo de choque elétrico	Atenção, risco de choque elétrico	Identifica componentes, como a fonte de alimentação, por exemplo, que oferecem risco de choques elétricos.
	ISO 7000-0535	Atenção, superfície quente	Indicam que o item marcado pode estar quente e não deve ser tocado sem que se tome cuidado.
	ANSI	Superfície quente	Indicam que o item marcado pode estar quente e não deve ser tocado sem que se tome cuidado.
	ISO 7000-0790	Leia o Manual do operador	Indica que o manual ou o cartão do operador devem ser lidos antes da operação.
	ISO 7000-1641	Manual do operador, procedimentos operacionais	Identifica o local onde o manual do operador é mantido, ou identifica informações que se relacionam às instruções de operação. Indica que as instruções de operação devem ser consideradas quando se opera o equipamento ou o controle próximo ao ponto onde o símbolo está afixado.
	ISO 7010-P003	Evite chamas abertas, Fogo, fontes ignição abertas e fumar são proibidos	Proíbe fumar e todas as formas de chamas abertas.
	ANSI	Objeto pesado	Indica que um objeto é pesado e requer assistência mecânica ou várias pessoas para ser erguido.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7010-W021	Material inflamável	Adverte sobre material inflamável.
	N/A	Água quente	Adverte sobre água quente.
	N/A	Não aqueça a sonda de temperatura	Não aplique calor direto à sonda de temperatura.
	N/A	Providencie o aterramento da unidade	Adverte sobre o perigo de choques elétricos se a unidade não estiver devidamente aterrada.
	Diretivas da União Europeia	CE	O produto atende aos requisitos das diretivas aplicáveis da União Europeia.
	Certificação CSA	CSA	O produto atende às normas da certificação CSA nos Estados Unidos e no Canadá.
	Diretiva REEE	Em conformidade com a RoHS	A partir de 16 de agosto de 2005, a Diretiva relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos passou a vigorar para a União Europeia. Nossos produtos foram avaliados de acordo com a Diretiva REEE. Também revisamos nossos produtos para determinar se estão em conformidade com a Diretiva de restrição de certas substâncias perigosas (RoHS) e modificamos nossos produtos conforme

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			necessário para manter a conformidade. Para continuar em conformidade com tais diretivas, esta unidade não pode ser descartada como lixo comum. Para verificar o descarte correto, entre em contato com seu distribuidor Henny Penny mais próximo.

Indicação de uso



AVISO

Para evitar danos patrimoniais ou ferimentos, leia o Manual de operação antes de instalar, operar ou realizar a manutenção deste equipamento. Guarde este manual em um local conveniente para consulta futura.



PERIGO

Para evitar queimaduras severas, não abra a válvula de drenagem enquanto a cuba estiver pressurizada. Espere a pressão cair até a pressão atmosférica.



PERIGO

Abrir a válvula de drenagem da cuba permite que o óleo escoe, saindo pelo dreno do fundo. Para evitar queimaduras, certifique-se de posicionar uma bandeja de drenagem ou um transportador para coletar o óleo quente.



AVISO

Risco de queimaduras

Para evitar queimaduras, não permita que água seja misturada ao óleo de fritura.



AVISO

Risco de queimaduras

Para evitar queimaduras, não mova a fritadeira se ela contiver óleo quente.



AVISO

Não sobrecarregue os cestos nem coloque produtos com teor de umidade muito alto neles.

- 1,4 kg (3 lb) é a quantidade máxima de produto que pode ser colocada em cada cuba inteira.

- 0,68 kg (1,5 lb) é a quantidade máxima de produto que pode ser colocada em cada cuba bipartida.

Deixar de seguir estas instruções pode resultar no transbordamento do óleo na cuba, o que poderia provocar queimaduras graves, ferimentos e/ou danos patrimoniais.



AVISO

Este equipamento não é indicado para uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas, ou ainda sem experiência ou conhecimento, a menos que supervisionadas ou instruídos quanto ao uso do equipamento por uma pessoa responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem, nem limpem ou realizem a manutenção do equipamento.



AVISO

Para evitar ferimentos pessoais, os equipamentos devem ser desconectados das fontes de alimentação correspondentes durante a limpeza ou manutenção.



CUIDADO

Para prevenir danos ao equipamento, contaminação de alimentos ou ferimentos, este equipamento deve ser limpo com um jato d'água ou com um limpador a vapor.



CUIDADO

- A temperatura máxima de operação de nossas fritadeiras é de 40,5 °C (105 °F).
- A umidade operacional máxima de nossas fritadeiras é de 93%.

OBSERVAÇÃO - Esta unidade não se destina à produção contínua em

massa, como em uma fábrica. Durante o uso, a emissão de pressão sonora ponderada em A permanece abaixo de 70 dB(A). Este equipamento se destina a usos comerciais em cozinhas de restaurantes, padarias, hospitais, etc.

OBSERVAÇÃO -

Use sempre um alívio de tensão. Instale o cabo de alimentação fornecido de tal modo que, se o alívio de tensão falhar, os fios L1, L2, L3 e N sejam esticados e falhem primeiro. Se o cabo de alimentação fornecido ou um cabo já existente sofrerem danos, não os utilize; em vez disso, troque-os por um cabo de alimentação em bom estado. O cabo de alimentação deve ser trocado pelo fabricante, seu agente de serviços ou por pessoas com qualificações similares, a fim de se evitar perigos.

OBSERVAÇÃO -

Este equipamento pode ser deslocado para a realização de limpezas. Linhas flexíveis devem ser usadas para a equipotencialização deste equipamento e sua conexão a serviços como a alimentação de energia elétrica, suprimento de água, de gás e de vapor. Isso deve ser feito de tal maneira que o equipamento possa ser deslocado na direção requerida para a realização da limpeza, até uma distância não inferior às dimensões do equipamento na direção desse movimento mais 500 mm, sem que tais linhas flexíveis fiquem esticadas ou sejam submetidas a tensão.

OBSERVAÇÃO -

A manutenção recomendada deve ser executada para assegurar a operação segura e contínua da unidade. Consulte as instruções de operação da Henny Penny.

OBSERVAÇÃO -

A manutenção adequada também aumenta a vida útil do equipamento e do óleo, o que reduz os custos operacionais durante toda a vida útil. Além disso, o uso de óleo velho aumenta a possibilidade de ebulição violenta e de incêndios, devido ao ponto de fulgor reduzido do óleo. A temperatura do óleo nunca deve exceder 230 °C (450 °F).

NOTA: a unidade não deve ser operada usando-se um timer ou sistema de controle remoto externos.

Esta é a versão original controlada das Henny Penny instruções da :
modelo LVE 300

Capítulo 2 Instalação

Desembalagem



AVISO

Perigo de choques elétricos

Para evitar danos patrimoniais, evite perfurar a unidade com ferramentas durante a desembalagem.



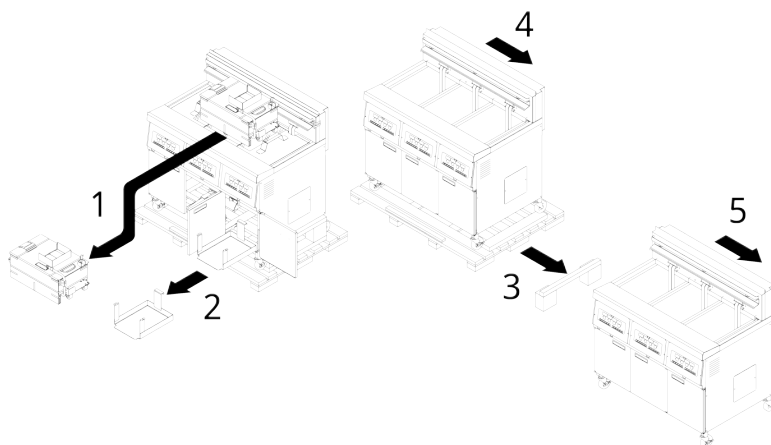
AVISO

Objeto pesado

Tome cuidado ao mover a unidade para evitar ferimentos. A fritadeira pesa aproximadamente: 302 lbs (137 kg) para completo e 317 lbs (144 kg) para cubas fracionadas, 441 lbs (200 kg) para completo e 472 lbs (214 kg) para cubas fracionadas, 528 lbs (240 kg) para completo e 606 lbs (275 kg) para cubas fracionadas, 702 lbs (319 kg) para completo e 758 lbs (344 kg) para cubas fracionadas.

OBSERVAÇÃO - Qualquer dano durante o transporte deve ser anotado na presença do agente de entrega e assinado antes da sua partida.

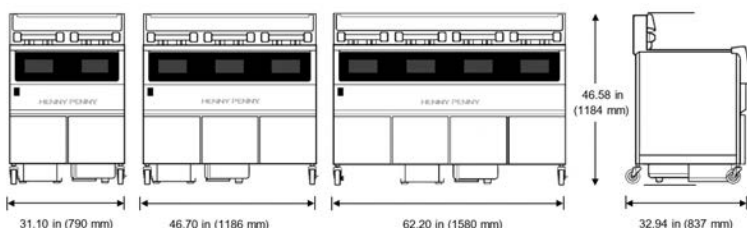
OBSERVAÇÃO - Para evitar danos ao equipamento, remova a bandeja de filtragem, antes de retirar a unidade do estrado.



1. Corte e remova as cintas metálicas da embalagem.
2. Remova a parte superior da embalagem e a suspenso e embalagem principal, retirando-a da fritadeira.
3. Remova os apoios de canto de embalagem.
4. Se necessário, corte o filme retrátil que envolve a caixa e remova-a da parte superior da tampa da fritadeira.
5. Core e remova as cintas metálicas que prendem a fritadeira ao estrado e remova a fritadeira do estrado.

Especificações

Dimensões da fritadeira por modelo



Pesos nos engradados

Configuração da cuba	1 cuba	2 cubas	3 cubas	4 cubas
Inteiraça	302 lb 137 kg	441 lb 200 kg	528 lb 240 kg	702 lb 319 kg
Bipartida	317 lb 144 kg	472 lb 214 kg	606 lb 275 kg	758 lb 344 kg

Seleção do local de instalação



AVISO

Risco de queimaduras

Para prevenir ferimentos, instale e nivele a fritadeira de acordo com as instruções do manual. Cabos de retenção podem ser usados para a estabilização.



CUIDADO

Perigo de incêndio

Para evitar incêndios, a área sob a fritadeira não deve ser usada para armazenar suprimentos.



AVISO

Perigo de incêndio

Para evitar ferimentos e incêndios: instale o equipamento deixando as folgas mínimas descritas no manual; não vaporize aerossóis próximo ao equipamento enquanto ele estiver em uso. Instale a fritadeira aberta mantendo o afastamento mínimo de todos os materiais combustíveis.

A localização correta do equipamento é muito importante para a operação, velocidade e conveniência. Escolha um local nivelado para o equipamento para garantir uma operação correta, incluindo a cobertura do produto com óleo. Escolha um local que facilite a carga e descarga, sem interferir com a montagem final dos pedidos de alimentos. Os operadores acham que fritar os alimentos de crus até prontos e então mantê-los em estufas, proporciona um serviço contínuo rápido. Mesas auxiliares devem ser providenciadas próximo à fritadeira. A melhor eficiência é obtida com uma linha de operação direta, isto é, alimentos crus em uma das pontas e o alimento pronto na outra. A montagem da ordem pode ser afastada com apenas uma ligeira perda de eficiência.

Folgas

Laterais	51 mm (2 pol) de distância de materiais combustíveis ou outros equipamentos geradores de calor; caso contrário, nenhuma folga é necessária.
Voltar	152 mm (6 pol) para circulação de ar e conexões.

Parte dianteira	762 mm (30 pol) para remoção da bandeja de filtragem.
-----------------	---

Nivelamento da fritadeira

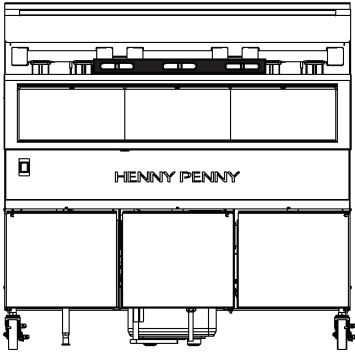


AVISO

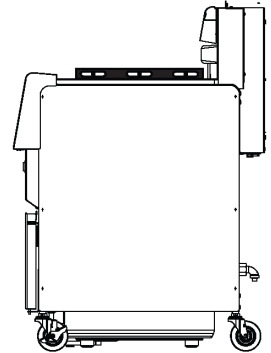
Risco de queimaduras / risco de incêndio

Para evitar ferimentos ou danos patrimoniais, siga as instruções de nivelamento, pois o transbordamento do óleo poderá ocorrer.

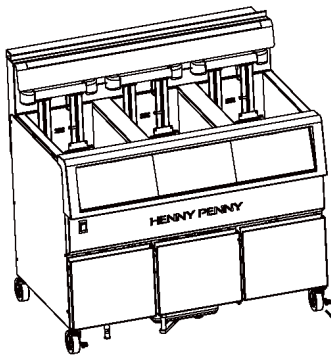
Para obter uma operação correta, nivele a fritadeira de um lado ao outro e da frente para trás. Coloque um nível nas áreas planas ao redor do colar da cuba, transversalmente ao meio, e use uma chave inglesa ajustável para regular os rodízios.



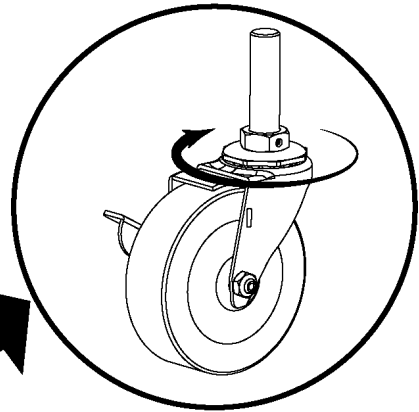
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



Como assegurar a ventilação adequada

OBSERVAÇÃO -

A ventilação deve obedecer aos códigos locais, estaduais e federais.

Consulte o corpo de bombeiros local ou os órgãos normativos da construção civil.

A fritadeira deve ser situada de forma a permitir a saída de ar para uma coifa de exaustão ou sistema de ventilação adequados, de modo a permitir a remoção eficiente do escape de vapor e dos odores de fritura. A coifa da exaustão deve ser projetada de maneira a evitar

interferências com a operação da fritadeira. Consulte uma empresa local de ventilação e aquecimento para obter ajuda com o projeto de um sistema adequado.

Requisitos elétricos



AVISO

Certifique-se de que o operador possa confirmar que o plugue elétrico foi removido da alimentação, em todos os pontos de acesso ao redor da fritadeira, para prevenir ferimentos durante a manutenção da fritadeira.



AVISO

Perigo de choques elétricos

- **Esta unidade deve ser aterrada de maneira adequada e segura, ou choques elétricos poderão ocorrer. Consulte as normas elétricas locais para verificar os procedimentos corretos de aterramento ou, na falta destas, o National Electrical Code, norma ANSI/NFPA N.o 70 (edição atual). No Canadá, todas as ligações elétricas são feitas de acordo com a norma CSA C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1, e/ou com as normas locais.**
- **Para evitar choques elétricos, este equipamento deve ser equipado com um disjuntor externo que desconecte todos os condutores não aterrados. O interruptor de alimentação principal deste equipamento não desliga todos os condutores de linha.**
- **O cabo de alimentação poderá já estar instalado na unidade, ser pedido como um acessório ou fornecido durante a instalação. Verifique a plaqueta de identificação para determinar a fonte de alimentação correta.**



AVISO

(SOMENTE PARA EQUIPAMENTOS SOMENTE COM A MARCAÇÃO CE!)

Para evitar o perigo de choques elétricos, este equipamento deve ser ligado a outros equipamentos ou superfícies metálicas tocáveis que estejam próximos a este equipamento, usando-se um condutor de equipotencialização. Este equipamento é equipado com um terminal de equipotencialização para este fim. O terminal de equipotencialização está marcado com o seguinte símbolo.



Símbolo de equipotencialização =

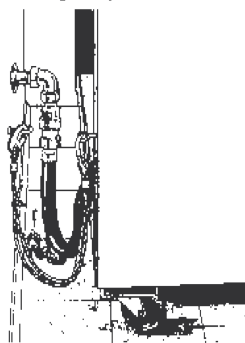


AVISO

Para evitar choques elétricos ou danos patrimoniais, desconecte a alimentação antes de instalar ou de fazer a manutenção do equipamento. Um técnico qualificado deve realizar a instalação.

Limitador de cabo

Prenda o parafuso com olhal no prédio, usando práticas aceitáveis de construção predial. As fritadeiras elétricas permanentemente conectadas com rodízios devem ser instaladas com conduíte flexível e um limitador de cabo, quando instaladas nos Estados Unidos. Existem furos na parte traseira da armação da fritadeira para fixar o limitador de cabo à fritadeira. O limitador de cabo não impede que a fritadeira seja inclinada.



As unidades CE exigem um fio com tamanho mínimo de 6 mm para ser conectado ao bloco de terminais. Se um cabo de alimentação flexível for usado, ele deve ser do tipo HO7RN.

OBSERVAÇÃO - Recomenda-se a utilização de um dispositivo de proteção para 30 mA, tal como um disjuntor de corrente residual (RCCB) ou um disjuntor diferencial (GFCI), no circuito. Os cabos de alimentação devem ser resistentes a óleos, flexíveis e blindados, não mais leves que o neoprene comum, ou outro cabo sintético equivalente com revestimento de elastômero.

As unidades a serem usadas fora dos Estados Unidos não podem ser despachadas com o cabo de alimentação conectado à unidade em virtude de diferentes normas de ligações elétricas. As fritadeiras podem ser fornecidas de fábrica com ligações elétricas para serviço com 200, 240, 380 e 415 V, 3 fases e 50 Hz. Um bloco de terminais é instalado no interior da fritadeira para a ligação elétrica de cabos.

Verifique a plaqueta de identificação afixada no lado de dentro da porta esquerda para determinar os requisitos elétricos da fritadeira. Consulte a Figura 2-4 Localização da plaqueta de identificação, na página 9. Consulte as normas elétricas locais quanto aos procedimentos corretos de aterramento ou, na ausência de normas locais, consulte o Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA N.º 70 (a edição atual). Cada cuba tem seu próprio conjunto de cabo de alimentação. Uma chave seccionadora multipolar separada, com fusíveis ou disjuntores de capacidade adequada, deve ser instalada em um local conveniente entre a fritadeira e a fonte de alimentação. A seccionadora deve ser instalada de acordo com as normas federais e locais. Ela deve consistir em um condutor de cobre isolado, com capacidade para 600 V e 90 °C. Para lances de cabos de mais de 15,24 m (50 pés), use o próximo tamanho de fio maior. As unidades CE exigem um fio com tamanho mínimo de 6 mm para ser conectado ao bloco de terminais. Recomenda-se a utilização de um dispositivo de proteção para 30 mA, tal como um disjuntor de corrente residual (RCCB) ou um disjuntor diferencial (GFCI), no circuito da fritadeira. Os requisitos elétricos de cada fritadeira podem ser vistos no lado de dentro da porta esquerda.



01180386

Volts	Fase	Hertz	kW por reservatório	Amperes por reservatório	Fio
208	3.	60	14,0	39,4	3+G
240	3.	60	14,0	34,2	3+G
220 / 380	3.	50 / 60	14,0	24,3	3NG
230 / 400	3.	50 / 60	14,0	24,3	3NG
240 / 415	3.	50 / 60	14,0	24,3	3NG

Instalação e partida

Tanto a instalação como o treinamento de operação inicial da sua nova fritadeira são realizados por seu distribuidor local Henny Penny. A instalação é normalmente realizada pouco antes do treinamento inicial e inclui as seguintes etapas, entre outras:

- Certificar-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos da bandeja de drenagem e da fritadeira.
- Limpar todas as cubas com um pano e enxaguá-las, removendo todos os líquidos depois da limpeza.
- Montar a bandeja de drenagem.
- Encher manualmente cada cuba com óleo.
- Instalar um JIB novo sob a cuba principal.
- Configurar o controle.
- Teste cada um dos sistemas da fritadeira.

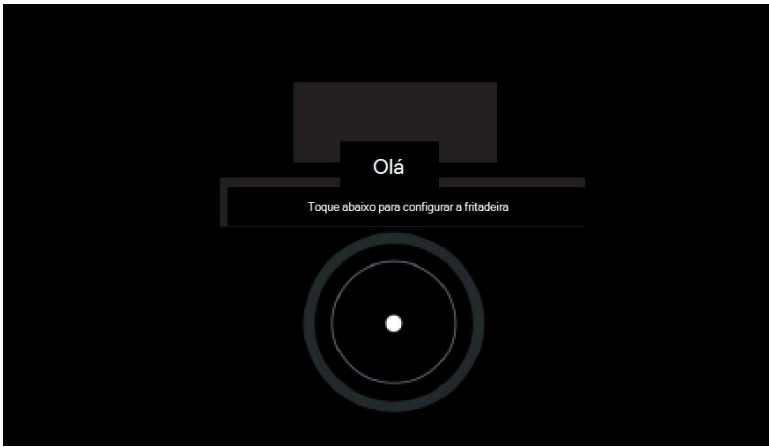
Os controles da tela de toque precisam ser configurados na primeira vez em que são ligados. A configuração dos controles é realizada por seu distribuidor Henny Penny durante a

instalação da sua fritadeira. A configuração também precisa ser realizada caso um controle seja substituído ou uma restauração das configurações de fábrica seja realizada.

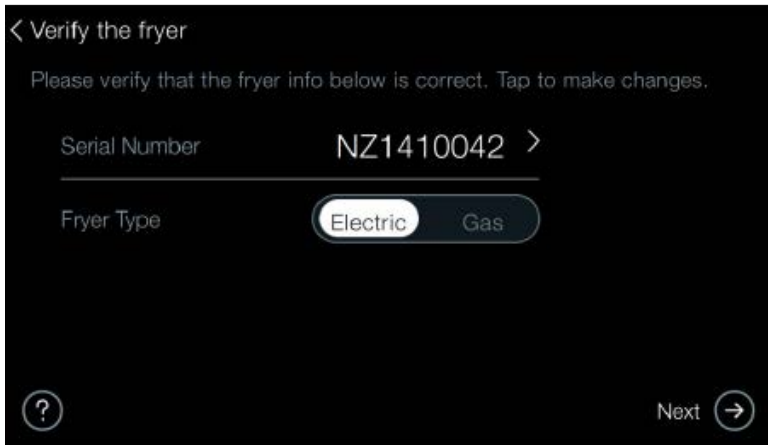
Nota: as opções abaixo podem ser acessadas e alteradas a partir do menu Configurações.

As opções sempre podem ser alteradas nas Configurações gerais. Para configurar um novo controle ou um controle onde uma restauração de fábrica seja aplicada, execute o procedimento a seguir:

1. Ligue o interruptor principal. A mensagem Olá é exibida na tela.
2. Toque no círculo pulsante na tela de controle para iniciar.



3. Toque e selecione o Idioma preferido e toque em Avançar (->) para prosseguir.
4. Toque em Número de série e use o teclado na tela para inserir o número de série. O número de série pode ser encontrado no lado de dentro da porta, na plaqueta de identificação. Se o número de série for exibido automaticamente, toque em Avançar (->) para prosseguir.



04180003

5. O sistema detecta automaticamente os ajustes da opção Configurar reservatório e os exibe em verde. Somente execute a identificação e resolução de problemas e corrija os parâmetros de ajuste que estiverem exibidos em vermelho. Toque em Avançar (->) para prosseguir.
6. Toque e selecione a sua região e toque em Avançar (->) para prosseguir.
7. Toque e defina suas Configurações de hora preferidas e toque em Avançar (->) para prosseguir
8. Toque e defina suas Configurações de data preferidas e toque em Avançar (->) para prosseguir
9. Toque e defina suas Unidades de temperatura preferidas e toque em Avançar (->) para prosseguir.
10. Toque e defina o Layout de tela inicial da sua preferência - Clássico (lista de ícones) ou Galeria (carrossel) - e toque em Avançar (->) para prosseguir.
11. Toque e defina o Brilho da tela da sua preferência e toque em Avançar (->) para prosseguir.
Nota: a vida útil do display diminui quanto maior o ajuste de brilho.
12. Toque e defina a Configuração de descarte da sua preferência e toque em Avançar (->) para prosseguir.
13. Toque e defina a Configuração de óleo da sua preferência e toque em Avançar (->) para prosseguir.
14. Toque e defina os Alertas de filtragem expressa da sua preferência e toque em Avançar (->) para prosseguir.
15. Toque e defina o Alerta de filtragem de manutenção diária da sua preferência e toque em Avançar (->) para prosseguir.

16. Toque e defina o Modo de rastreio da filtragem da sua preferência e toque em Avançar (->) para prosseguir.
17. Toque e defina o Alerta de limpeza profunda da sua preferência e toque em Avançar (->) para prosseguir.
18. Toque e selecione o Volume preferido e toque em Avançar (->) para prosseguir.
19. Toque e defina a Sua senha (a senha de fábrica é 1234) e toque em Avançar (->) para prosseguir.
20. Toque em Criar alimento ou em Importar alimentos para criar ou importar um alimento e toque em Avançar (->) para prosseguir.
Nota: você pode Ignorar (->) esta etapa e retornar mais tarde.
21. Toque em Como Iniciar. As Opções de enchimento aparecerão.
Nota: você pode Ignorar (->) esta etapa e retornar mais tarde tocando em Depois (->).
22. Toque em A granel ou Enchimento manual e encher a fritadeira com óleo. Em seguida, toque em Avançar (->) para prosseguir. A mensagem Configuração completa aparecerá O controle reinicializa, retornando para a tela Preaquecimento.

Treinamento inicial

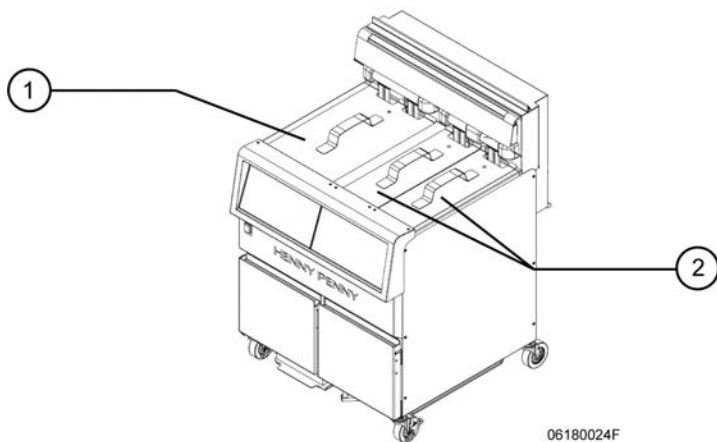
O treinamento inicial garante que você e sua equipe entendam a operação e a manutenção da fritadeira.

Capítulo 3 Operação

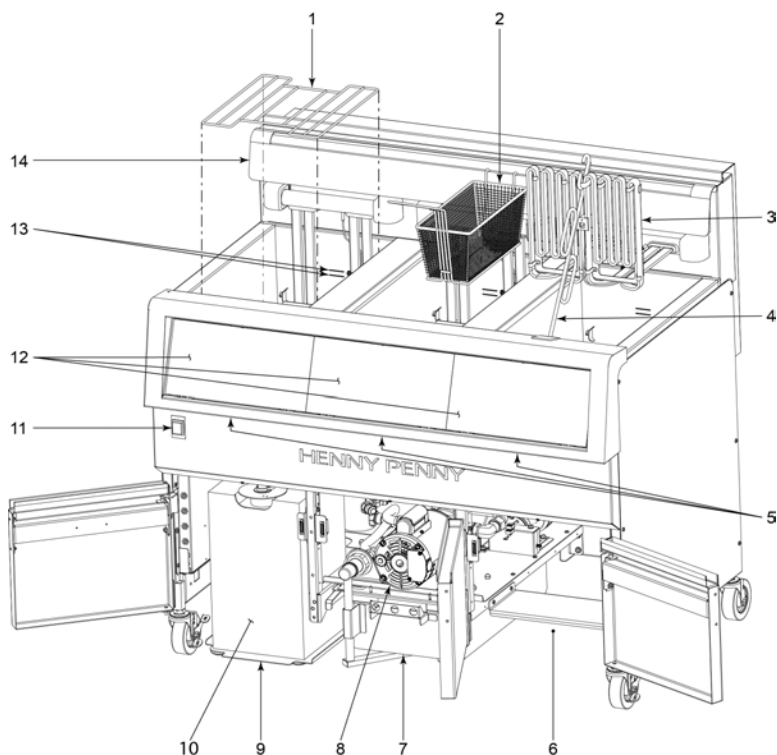
Visão geral dos componentes

Configuração dos modelos

A fritadeira pode ser fornecida em modelos com uma, duas, três ou quatro cubas. O modelo com duas cubas é mostrado abaixo. Todos os modelos encontram-se disponíveis em combinações de cuba inteira (1) e bipartida (2).



Componentes operacionais



Item	Nome	Descrição
1	Suporte do cesto	Sustenta o cesto de fritura e impede que ele arranhe o elemento de aquecimento.
2	Cesto de fritura	Usado para inserir o produto no óleo de cozimento.
3.	Elemento de aquecimento	Transfere energia para aquecer o óleo. O elemento de aquecimento pode ser inclinado para facilitar a limpeza da cuba.
4.	Ferramenta de elevação do elemento de aquecimento	Ferramenta utilizada para elevar e sustentar o elemento de aquecimento para facilitar a limpeza da cuba.

Item	Nome	Descrição
5	Redefinições de controles (não mostrada)	Redefine um controle sem desligar completamente a fritadeira.
6	Armazenamento de capas noturnas	Área para guardar as capas noturnas durante a operação.
7	Bandeja de filtragem	Remove detritos e impurezas do óleo durante a filtragem.
8	Motor da filtragem	Bombeia o óleo durante a filtragem.
9	Prateleira do JIB	Suporta o JIB (jug-in-box).
10	JIB (não incluído)	Alimenta o óleo para o sistema de enchimento automático. Óleo novo é bombeado do JIB quando o nível do óleo está baixo.
11	Interruptor principal	Liga cada um dos controles. O aquecimento de cada cuba é ligado por um controle de tela de toque individual.
12	Controle de tela de toque	Fornece a interface entre o usuário e a cuba.
13	Indicadores de nível de óleo	Indicam o nível de óleo adequado quando o óleo está na temperatura do ponto de ajuste ou na temperatura ambiente.
14	Gancho do cesto	Sustenta os cestos quando não estão em uso ou quando o excesso de óleo do produto é escorrido.

Enchimento ou adição de óleo



AVISO

Para evitar queimaduras graves quando estiver vertendo óleo quente na cuba, use equipamentos de proteção individual (EPIs) e tome cuidado para evitar respingos.



AVISO

O nível de óleo deve estar sempre acima dos elementos de aquecimento e no indicador de nível de óleo correto na parte traseira da cuba. O descumprimento destas instruções pode resultar em incêndios, queimaduras graves ou danos à fritadeira.



CUIDADO

Use óleo de fritura líquido de alta qualidade na fritadeira aberta. Alguns óleos de qualidade inferior têm um elevado teor de umidade, o que causa a formação de espuma e a fervura agitada.



CUIDADO

Para evitar ferimentos e incêndios, certifique-se de que o óleo está cobrindo completamente os elementos de aquecimento ou os tubos do queimador de gás.

Não evite o ciclo de derretimento. O tipo de óleo usado na fritadeira determina a quantidade de calor aplicado durante o ciclo de derretimento. Se os controles estiverem colocados no ajuste para Sólido, menos calor é aplicado ao óleo sólido do que aquele aplicado quando se usa o ajuste para Líquido. A aplicação de uma quantidade excessiva de calor ao óleo sólido forma muita fumaça e pode provocar um incêndio. Ajuste esta configuração de maneira a corresponder ao óleo que estiver sendo usado no momento. Se um óleo sólido novo for usado, recomenda-se derretê-lo em uma fonte externa antes de colocá-lo na cuba.

OBSERVAÇÃO: não se recomenda o uso de óleo sólido pois ele pode causar entupimentos e a falha da bomba.

Capacidades de óleo

LOV 300 - 30 lb ou 15 kg

Enchimento manual da cuba

As cubas têm duas linhas indicadoras de nível. A linha superior de enchimento (1) indica o nível de óleo adequado à temperatura do ponto de ajuste. A linha inferior de enchimento (2) indica o nível de óleo adequado à temperatura ambiente. Quando encher uma cuba vazia com óleo à temperatura ambiente, encha até atingir o centro da linha inferior de enchimento (2). Conforme o óleo aquecer, ele se expandirá e atingirá a linha superior de enchimento (1).



01180387

Operação básica

As informações a seguir fornecem orientação sobre um dia típico de uso.



PERIGO

Siga as instruções abaixo para evitar o transbordamento da cuba, o que poderia resultar em queimaduras sérias, ferimentos, incêndio e/ou danos patrimoniais.

- Para proteger o óleo quando a fritadeira não estiver para ser usada imediatamente, ela deve ser desligada.
- A fritura de produtos empanados requer a filtragem para manter o óleo limpo. O óleo deve ser escumado com frequência durante todo o dia e completamente filtrado uma vez por dia.
- Descarte o óleo se o display mostrar a mensagem "TROQUE O ÓLEO EM BREVE", ou quando ele exibir indícios de formação excessiva de espuma ou fumaça.
- Mantenha o óleo no nível de cozimento correto. Verifique e complete o tanque de óleo de reserva no decorrer do dia.
- Não sobrecarregue os cestos com produto, nem coloque produtos com teor extremo de umidade neles.

Enchimento de óleo



AVISO

O nível de óleo deve estar sempre acima dos elementos de aquecimento e no indicador de nível de óleo correto na parte traseira da cuba. O descumprimento destas instruções pode resultar em incêndios, queimaduras graves ou danos à fritadeira.

A fritadeira inclui um recurso de enchimento automático que, durante todo o dia, verifica o nível do óleo e o completa automaticamente até a linha de enchimento a partir do JIB (Jug-in-Box). O enchimento automático é ativado depois de alguns segundos entre os ciclos de cozimento, quando não estão sendo realizadas filtrações em outras cubas. Nos casos em que ou o JIB está vazio, ou quando os ciclos de cozimento operam continuamente sem uma pausa por um período de tempo mais prolongado, o nível de óleo pode cair na cuba. Nesses casos, você pode bombear rapidamente o óleo do JIB para a cuba usando o menu Óleo e filtração.

Troca do JIB (Jug-in-Box)

Quando o JIB estiver vazio, ou quando a mensagem VERIFICAR JIB aparecer na tela, troque o JIB vazio por um novo.

Nota: alguns estabelecimentos podem utilizar um BIB (Bag-in-Box) em vez de um JIB. Isso não é um problema, pois o tubo do JIB na fritadeira é tanto ajustável aos tamanhos de JIB comuns quanto aos tamanhos BIB comuns. Para trocar o JIB, siga estas instruções:

1. Abra a porta em frente ao JIB. Puxe o JIB vazio para fora, retirando-o de baixo da fritadeira.
2. Remova o tubo do JIB.
3. Descarte o JIB vazio.
4. Abra o novo JIB. Remova e descarte completamente a vedação de papel ou de alumínio.

Nota: Evite que as vedações de papel ou de alumínio caiam no JIB, pois isso poderá resultar em bloqueio ou danos à bomba do JIB.

5. Insira o tubo do JIB no novo JIB até ele atingir o fundo. Em seguida, prenda a tampa sobre o bico.
6. Deslize o novo JIB de volta para a prateleira de JIB e feche a porta.

Realização da pré-verificação diária da fritadeira

Para ajudar a eliminar interrupções durante seu dia de trabalho, execute esta pré-verificação diária antes de ligar a fritadeira:

1. Remova e armazene as capas noturnas opcionais.
2. Certifique-se de que o óleo esteja no nível correto em todas as cubas.

3. Verifique o nível do óleo no JIB. Troque o JIB se estiver vazio.
4. Certifique-se de que a bandeja de drenagem está limpa, seca e devidamente montada com uma manta filtrante nova.

Armazenamento de capas noturnas

Antes de usar uma cuba, retire e guarde as capas noturnas. Em unidades com 3 e 4 cubas, as capas noturnas podem ser guardadas sob a cuba mais à direita da fritadeira.

Nota: se apenas algumas cubas estiverem sendo usadas, as capas noturnas podem permanecer nas cubas onde o calor permaneça desligado. As capas noturnas são um acessório opcional para a fritadeira e são usadas para cobrir as cubas quando não estão em uso. Elas ajudam a reduzir a degradação do óleo por oxigênio e a proteger o óleo contra contaminantes transportados pelo ar. As capas noturnas também são recomendadas para uso durante procedimentos de limpeza profunda, para cobrir cubas adjacentes.

Acionamento da fritadeira

Uma vez realizada a pré-verificação diária da fritadeira, ligue-a usando o interruptor principal. Depois de cerca de 15 segundos, a tela de Preaquecimento será exibida. No entanto, o aquecimento de cada cuba permanecerá desligado até que o botão de Preaquecimento seja tocado em cada controle de tela de toque.

Preaquecimento do óleo

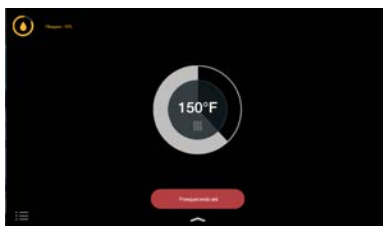
Você tem a opção de ligar apenas algumas ou todas as cubas da fritadeira.

1. Para ligar o aquecimento de uma cuba específica, toque em Preaquecimento.

Nota: a temperatura do ponto de ajuste do óleo é variável e pode ser alterada de acordo com o alimento.

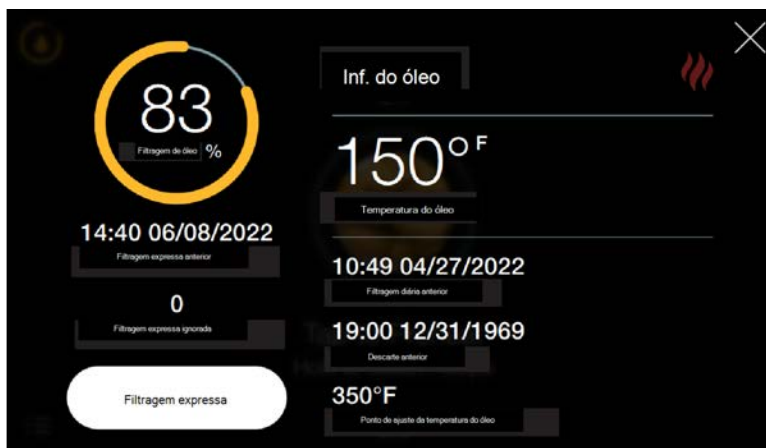


2. Confirme que a cuba está preenchida com óleo até a linha inferior, na parte traseira da cuba, e toque em Sim para continuar. A cuba irá preaquecer.



Inf. do óleo

Toque no ícone Inf. do óleo para obter informações detalhadas sobre o óleo na cuba. Para cubas bipartidas, há dois ícones de informações sobre o óleo. O ícone na parte superior esquerda exibe informações do óleo para a cuba esquerda, e o ícone na parte superior direita, para a cuba direita.



Item	Nome	Descrição
1	Porcentagem da filtragem de óleo	A vida útil remanescente do óleo até a próxima filtragem.
2	Temperatura do óleo	Temperatura do óleo no momento.
3.	Descarte anterior	Hora e data em que o óleo desta cuba foi descartado pela última vez.
4.	Botão de Filtragem expressa	Inicia uma filtragem expressa para restabelecer a porcentagem do filtro em 100%.
5	Filtragem anterior	Hora e data em que foi realizada a última filtragem nesta cuba.

Cozimento de alimentos



AVISO

Risco de incêndio

Para evitar incêndios:

- **Não permita que os cestos se choquem com os elementos de aquecimento.**
- **Não exerça pressão sobre os elementos de aquecimento.**

Impactos nos elementos de aquecimento podem deslocar ou esticar as bobinas e causar incêndio.

Cozinhe seus alimentos na fritadeira seguindo estas etapas:

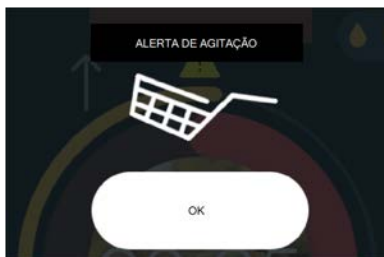
1. Coloque o alimento no cesto de fritura.
2. Depois que a cuba estiver preaquecida, toque na cuba em que você deseja cozinhar.



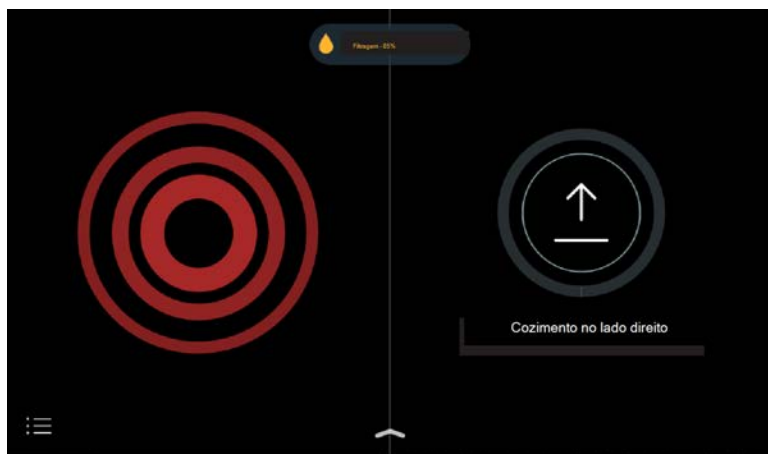
3. Abaixar o cesto de fritura no óleo.
4. Toque no timer de inicialização. O indicador do timer vermelho começará a se mover.



5. Se o ciclo do timer tiver um alerta de agitação habilitado, quando o alerta de agitação for emitido, levante o cesto para fora do fundo da cuba, agite-o para soltar os alimentos e recolque-o no óleo.

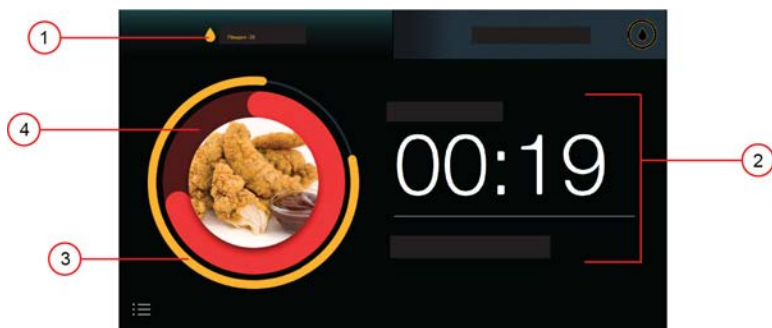


6. Quando o timer vermelho expirar e o alerta for soado, levante e retire o cesto do óleo e coloque-o no gancho para permitir que o excesso de óleo escorra.
7. Toque no timer para cancelar o alerta.



Cozimento com um único timer

Cozinhar na fritadeira mantém você ciente não apenas sobre o tempo restante para seus alimentos, mas também sobre aproximadamente quantos cozimentos ainda restam até que uma filtragem expressa precise ser realizada. Segue-se o detalhamento de uma tela de cozimento com timer único.



Item	Nome	Descrição
1	Inf. do óleo	Porcentagem de filtragem do óleo. Toque e mantenha pressionado para ver a temperatura do óleo no momento.
2	Informações do cozimento	O tempo restante, juntamente com o nome do alimento.
3.	Anel de status da filtragem de óleo	Uma indicação visual da porcentagem de filtragem do óleo. Quando a porcentagem da filtragem de óleo é 100%, um anel amarelo sólido completo é mostrado. O aviso de execução da filtragem expressa é mostrado quando o anel desaparece a 0%.
4.	Anel de progresso do cozimento	Este anel é preenchido para indicar o quanto do ciclo de cozimento já foi concluído.

Acionamento de timers para cubas inteiriças

As cubas inteiriças têm dois timers acessíveis no controle da tela de toque: um para o cesto esquerdo e outro para o cesto direito.

1. Toque em Cozimento no lado esquerdo e selecione um alimento. O timer inicia a contagem.
2. Toque em Cozimento no lado direito e selecione um alimento. O timer inicia a contagem.

Nota: você pode iniciar um timer e pressionar a guia oposta para iniciar um timer para o outro cesto.



Acionamento de timers para cubas bipartidas

As cubas bipartidas têm quatro timers que podem ser acessados no controle da tela de toque: dois para a cuba esquerda e dois para a cuba direita.

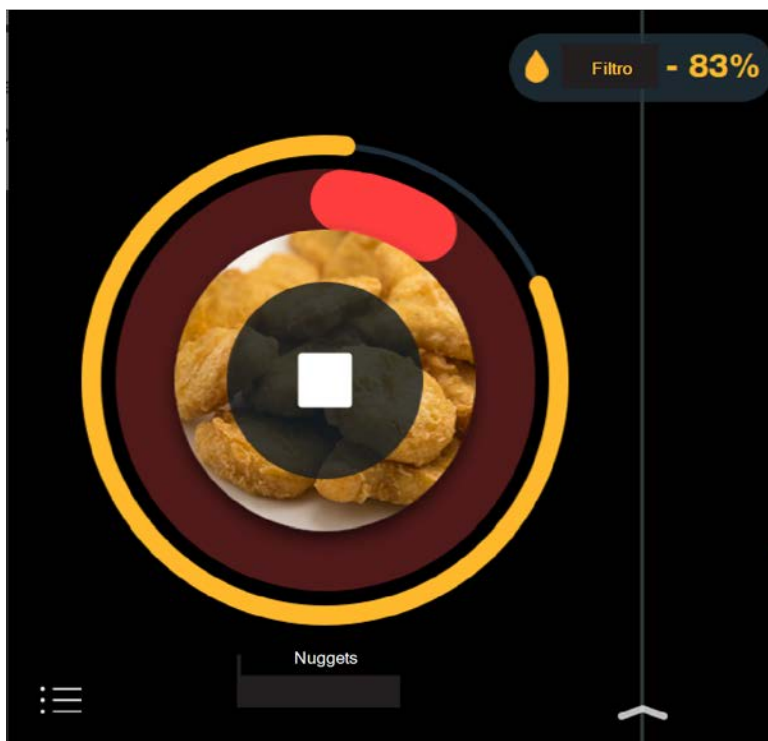
- Para iniciar apenas um timer esquerdo ou direito, toque na guia correspondente ao lado esquerdo ou direito e selecione o alimento desejado.
- Para iniciar um segundo timer da cuba bipartida esquerda ou direita, toque e mantenha pressionado o lado correspondente da tela de toque, selecione um alimento e o segundo timer de cuba bipartida começará a contagem regressiva.

Por exemplo, a imagem à esquerda mostra três times em contagem regressiva. Se você desejar adicionar outro timer à cuba direita, toque e mantenha pressionado o lado direito, selecione outro alimento e um outro timer aparecerá do lado direito. Isso permite que você tenha 3 ou 4 timers em contagem regressiva ao mesmo tempo, o que funciona bem se você usar cestos menores.****



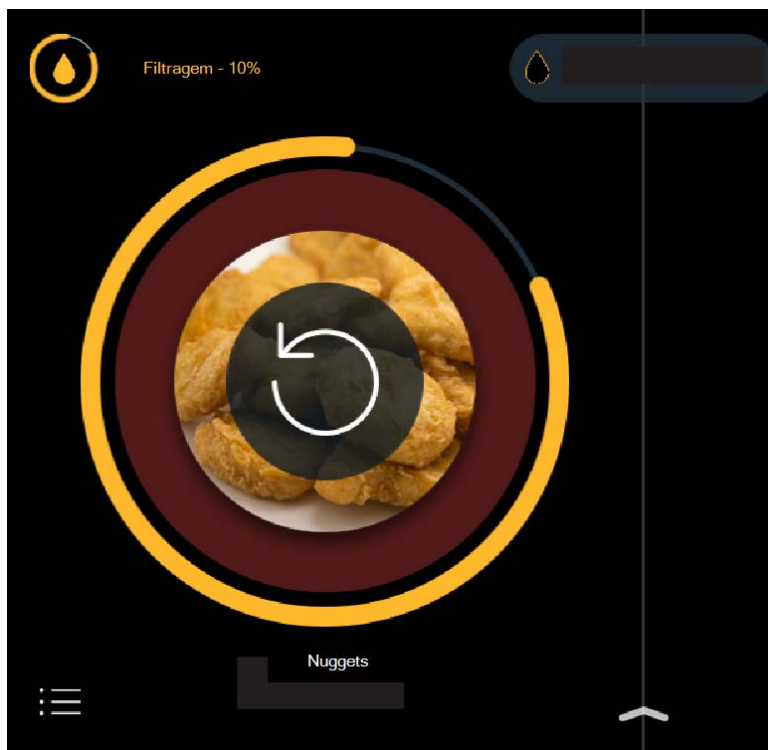
Como parar um timer

Para interromper um ciclo de cozimento, toque em qualquer ponto da imagem do alimento e então toque no ícone de parada.



Repetição de timers

Uma vez concluído um ciclo de cozimento, o ícone Repetir cozimento aparecerá sobre o produto previamente cozido no display. Para repetir um ciclo de cozimento, toque no ícone Repetir cozimento na imagem do alimento. Para seleccionar um alimento diferente, deslize para a esquerda ou para a direita e veja os alimentos disponíveis.



Alimento Incompatível

São alimentos que aparecem desativados e que requerem uma mudança da temperatura do óleo antes de serem cozidos. Tocar em um alimento incompatível abre uma exibição que informa que o óleo precisa ser aquecido ou resfriado até atingir um novo ponto de ajuste.

Gerenciamento de óleo



AVISO

Risco de queimaduras

Para evitar queimaduras, siga os avisos na tela para execução da Filragem expressa e Filragem diária.

Deixar de seguir os procedimentos de Filragem expressa e Filragem diária pode causar acúmulo de migalhas e detritos no fundo da cuba de fritura, o que pode fazer com que o óleo espirre para fora da fritadeira.

Conforme o óleo de fritura se deteriora, ele gera subprodutos que afetam o sabor e a textura do alimento. Há um "ponto ideal" do óleo, quando o processo de degradação atinge um

estado ótimo. Esse ponto ideal pode ser prolongado por meio de um gerenciamento adequado do óleo. Esta seção descreve os recursos de gerenciamento de óleo na fritadeira. Alguns desses recursos são explicados nesta seção e outros são citados com links cruzados a outras seções. Todos esses recursos ajudam a melhorar a qualidade e a consistência do produto, ao mesmo tempo em que reduzem seus custos de óleo.

1. Modo de preaquecimento - Protege o óleo por meio de pulsos de calor até a temperatura do óleo atingir 82 °C (180 °F).
2. Filtragem expressa - Remove subprodutos de fritura, tais como o acúmulo de detritos, que podem degradar o óleo. Durante a operação normal, e após um certo número de cozimentos, os membros da equipe são notificados para executar uma filtragem expressa. O processo de filtragem expressa requer que o membro da equipe escume a cuba manualmente. No entanto, a filtragem é totalmente automatizada depois disso. A fritadeira executa todo o processo de filtragem expressa, incluindo retornar o óleo à temperatura definida, em apenas 3 minutos. O cozimento não precisa ser interrompido durante a filtragem expressa, pois enquanto uma cuba está sendo filtrada, as demais cubas ainda podem ser usadas para cozinhar.
3. Enchimento automático de óleo - Monitora os níveis de óleo em cada cuba e completa automaticamente o óleo a partir do JIB. O enchimento automático estende o ponto ideal do óleo completando cada uma das cubas com óleo novo regularmente.

Filtragem expressa



AVISO

Risco de queimaduras

Para evitar queimaduras, siga os avisos na tela para execução da Filtragem expressa e Filtragem diária.

Deixar de seguir os procedimentos de Filtragem expressa e Filtragem diária pode causar acúmulo de migalhas e detritos no fundo da cuba de fritura, o que pode fazer com que o óleo espirre para fora da fritadeira.

Melhor prática: Incentive os membros da equipe a executar uma filtragem quando avisados e para gerenciar a filtração entre períodos de muito uso. Isso ajudará a estender o ponto ideal do seu óleo e maximizar a vida útil dele.

Durante o dia, conforme os alimentos são cozidos, detritos e outros contaminantes se acumulam na cuba e periodicamente precisam ser removidos por meio do recurso automatizado de filtragem expressa. Cada alimento do menu inclui um parâmetro de ajuste de quantas unidades desse item podem ser cozidas antes que uma filtragem expressa seja necessária. Encontrado em Configurações > Configurações de alimentos > Insira a senha > Gerenciar alimentos > Alimentos



Por exemplo, produtos que geram mais migalhas durante o cozimento normalmente exigem um número menor para este parâmetro de ajuste, e produtos que produzem menos farelos tipicamente utilizam um número maior. Você pode acabar descobrindo que 15 cozimentos entre Filtragens Expressas funcionam bem para batatas fritas, mas que um produto que tem mais farelos, tal como tiras de frango empanado, pode exigir 8 cozimentos entre as Filtragens Expressas.

O controle da tela de toque permite que os membros da equipe saibam aproximadamente quantos cozimentos ainda restam antes da próxima filtragem expressa, tanto pela porcentagem de filtragem de óleo como pelo anel amarelo de status do filtro. A porcentagem de filtragem começa em 100% para cada cuba, e conforme o produto é cozido, essa porcentagem diminui. Quando a porcentagem da filtragem atinge 0% em qualquer cuba, aparece um aviso de filtragem expressa indicando que é hora de executar a filtragem.

Nota: Uma filtragem expressa também pode ser iniciada em Configurações > Óleo e filtragem > Filtragem expressa. Sempre que uma filtragem expressa é concluída, o status da filtragem de óleo retorna a 100% e os membros da equipe estão prontos para o próximo período de uso intenso.

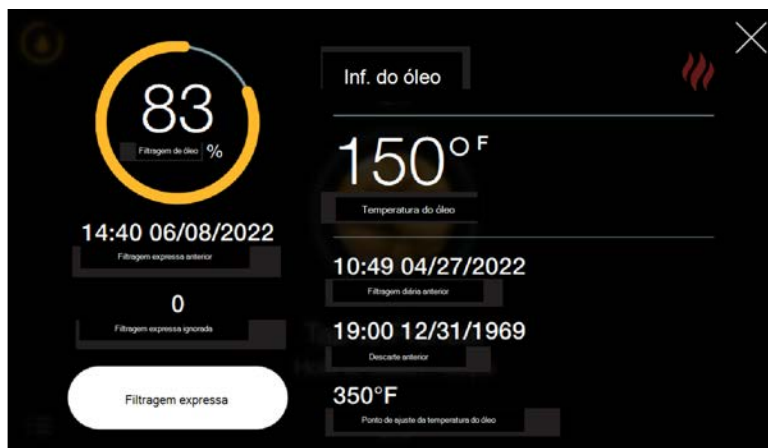
Quando a filtragem expressa é realizada, a fritadeira executa todo o processo, incluindo colocar o óleo de volta à temperatura de ajuste em 3 minutos ou menos, com uma bandeja de filtragem devidamente mantida. Enquanto uma cuba está sendo filtrada, as outras cubas podem continuar sendo utilizadas para cozinhar. O processo de filtragem expressa é descrito nas etapas a seguir:

1. Toque em Filtragem expressa e selecione Filtrar para iniciar a filtragem imediatamente ou Depois, para adiar a filtragem e continuar a cozinhar. A mensagem Escumar as cubas é exibida.

Nota: quando a opção Depois é selecionada, um ícone de alerta é exibido ao lado do ícone de informações do óleo e o aviso de Filtragem expressa é exibido após cada cozimento adicional até uma filtragem expressa ser realizada.



2. Com o auxílio de uma escumadeira (não fornecida com a fritadeira) remova detritos flutuantes e produto da superfície do óleo e então confirme tocando em Iniciar filtragem.
 - - Drenar / lavar - o óleo é drenado para a bandeja de filtragem e bombeado para arrastar os detritos pelo dreno aberto.
 - - Encher - o óleo continua a ser bombeado e a válvula de drenagem se fecha para permitir que o óleo encha a cuba.
 - - Aquecimento - conforme a cuba enche, o aquecimento é ligado para elevar a temperatura do óleo até retorná-la à temperatura de fritura.
3. Uma vez aquecido, a mensagem Filtragem concluída é exibida, seguida pela tela de cozimento. Os membros da equipe têm a opção de pausar cada etapa, podendo em seguida continuar com a etapa em questão ou interromper a filtragem expressa. Para gerenciar filtrações expressas em períodos de uso intenso, os membros da equipe têm a opção de realizar uma filtragem expressa antecipada durante períodos de fritura lenta para garantir que ela não interrompa um período de frituras intensas ou de muito movimento. Por exemplo, se restar apenas 10% do status da filtragem de óleo (1 ou 2 cozimentos restantes) durante um período de fritura lenta, o membro da equipe pode iniciar uma filtragem expressa antecipada tocando no ícone Inf. do óleo e em Filtragem expressa.



Parada da fritadeira

Nota: caso se espere que a fritadeira não vá ser usada por um período de tempo prolongado, certifique-se de que todo o óleo seja drenado dela. Quando estiver pronto para reiniciar a fritadeiras, consulte a seção [Operação básica](#).

O desligamento no fim do dia garante um bom começo para os membros da equipe no dia seguinte. Lista de verificações do desligamento da fritadeira:

1. Execute o processo de filtragem diária em cada cuba.
2. Remova, limpe e torne a montar a bandeja de filtragem com um novo filtro.
3. Remova e limpe o gancho do cesto, limpe a área atrás do gancho do cesto e reinstale-o.
4. Desligue o interruptor principal.
5. Limpe os controles da tela de toque
6. Limpe a parte externa da fritadeira, incluindo painéis laterais, portas e a área ao redor das cubas.
7. Coloque uma capa noturna sobre cada cuba (se houver).

Montagem da bandeja de filtragem



AVISO

Risco de queimaduras

Para evitar queimaduras, siga os avisos na tela para execução da Filtragem expressa e Filtragem diária.

Deixar de seguir os procedimentos de Filtragem expressa e Filtragem diária pode causar acúmulo de migalhas e detritos no fundo da cuba de fritura, o que pode fazer com que o óleo espirre para fora da fritadeira.



AVISO

Perigo de escorregões

Para evitar ferimentos, não ultrapasse a capacidade da bandeja de filtragem (1 cuba ou 2 cubas bipartidas). Para evitar o enchimento excessivo da bandeja de filtragem, drene somente 1 cuba de cada vez. Certifique-se de manter a área do piso ao redor do equipamento completamente limpa e seca, para evitar riscos de escorregões.

A bandeja de filtragem remove o acúmulo de detritos e impurezas do óleo durante a filtragem. Durante o dia, se a filtragem ficar lenta, pode ser necessário esvaziar o cesto de detritos e raspar pedaços menores do filtro. Ao desligar, remova e limpe o conjunto da bandeja de filtragem para garantir que a bandeja de drenagem esteja limpa para o dia seguinte. Normalmente, isso é feito após a conclusão da filtragem diária em todas as cubas. As etapas de desligamento de bandeja de filtragem são as seguintes:

Manutenção de bandeja de filtragem durante todo o dia

Pode ser preciso executar periodicamente a manutenção da bandeja de filtragem ao longo do dia se o óleo começar a ser bombeado lentamente durante as filtrações expressas. Execute as seguintes etapas de manutenção para aumentar o fluxo de óleo durante a filtragem:

1. Retire a bandeja de filtragem puxando-a (deslizando-a) para fora de baixo da fritadeira. As conexões macho e fêmea se separam.
2. Remova a tampa da bandeja de filtragem e o cesto de detritos. Descarte o material que estiver no cesto de detritos.
3. Usando um raspador ou espátula de panela, raspe cuidadosamente os detritos mais finos para removê-los da parte superior do filtro e descarte-os.
4. Recoloque o cesto de detritos e a tampa da bandeja de filtragem.
5. Reinstale a bandeja de filtragem sob a fritadeira e feche a porta.

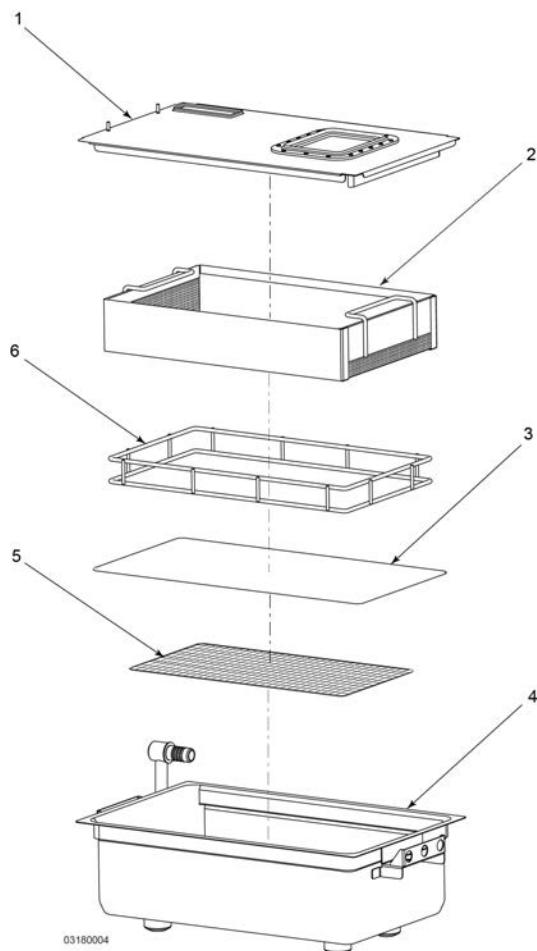
Nota: certifique-se de que a conexão da bandeja de filtragem está assentada com firmeza.

Limpeza da bandeja de filtragem

Utilize um agente de limpeza de grau alimentício para fritadeiras, de acordo com as normas de saúde locais. O uso de anéis de vedação e de papel-filtro Henny Penny corretos é essencial. Faça o pedido desses itens para seu técnico ou distribuidor.

1. Retire a bandeja de filtragem puxando-a (deslizando-a) para fora de baixo da fritadeira. As conexões macho e fêmea se separam.

2. Retire os anéis de vedação do conector, inspecione-os e recolque-os conforme necessário. Consulte [Troca de anéis de vedação](#)
3. Desmonte a bandeja de filtragem, esvazie o cesto de detritos e descarte o filtro.
4. Lave e seque todos os componentes da bandeja de filtragem.
5. Monte novamente a bandeja de filtragem na seguinte ordem:
 - a. Coloque a tela do filtro (5) na base da bandeja de drenagem (4)
 - b. Coloque o papel-filtro (3) sobre a tela de filtro (5).
 - c. Coloque o peso da bandeja de drenagem (6) sobre o papel-filtro (3).
 - d. Coloque o coletor de detritos (2) sobre o peso da bandeja de drenagem (6).
 - e. Coloque a tampa da bandeja de drenagem (1) sobre a base da bandeja (4).



- Reinstale a bandeja de filtragem sob a fritadeira e feche a porta. NOTA: certifique-se de que a conexão da bandeja de filtragem está assentada com firmeza.

Limpeza do gancho do cesto



AVISO

Risco de incêndio

Para evitar incêndios:

- Não permita que os cestos se choquem com os elementos de aquecimento.
- Não exerça pressão sobre os elementos de aquecimento.

Impactos nos elementos de aquecimento podem deslocar ou esticar as bobinas e causar incêndio.

Deslize o gancho do cesto para cima e puxe na sua direção para removê-lo. Limpe o gancho do cesto e a área atrás do gancho do cesto e então reinstale-o.

Desligamento da fritadeira

No final do dia, desligue o interruptor principal. Para a localização do interruptor de alimentação principal.****

INFORMAÇÕES: o aquecimento de cada cuba desliga quando se desliga o interruptor principal, bem como cada um dos controle da tela de toque.

Menu de configurações



AVISO

Para evitar ferimentos, não mova a fritadeira ou a bandeja de filtragem se elas contiverem óleo quente. A bandeja de filtragem deve ser mantida tão recuada quanto possível sob a fritadeira, com a tampa colocada. Certifique-se de que o furo na tampa está alinhado ao dreno antes de abrir este.



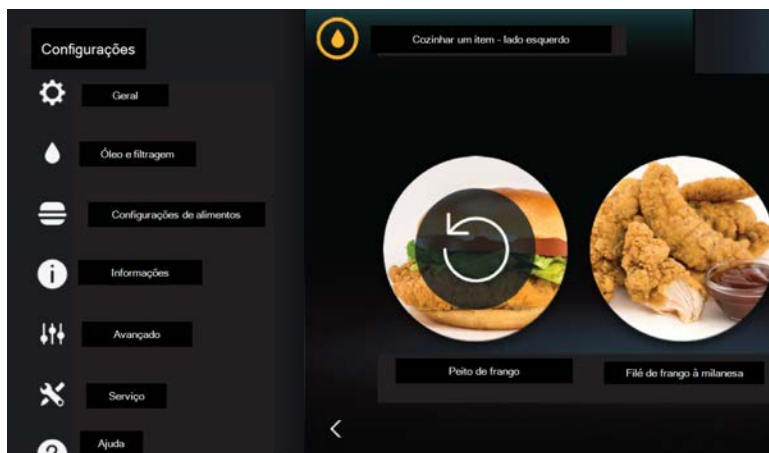
AVISO

Risco de queimaduras

Para evitar queimaduras, siga os avisos na tela para execução da Filtragem expressa e Filtragem diária.

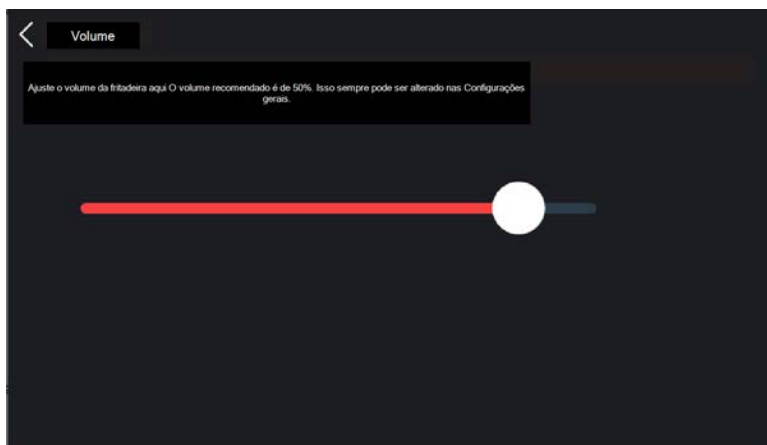
Deixar de seguir os procedimentos de Filtragem expressa e Filtragem diária pode causar acúmulo de migalhas e detritos no fundo da cuba de fritura, o que pode fazer com que o óleo espirre para fora da fritadeira.

A guia de configurações fica localizada no canto inferior esquerdo da tela inicial. As configurações permitem fazer coisas como adicionar novos alimentos, realizar tarefas de filtragem, desligar o aquecimento de cada cuba e muito mais. Deslize para cima ou para baixo no menu de configurações para ver todas as opções disponíveis.



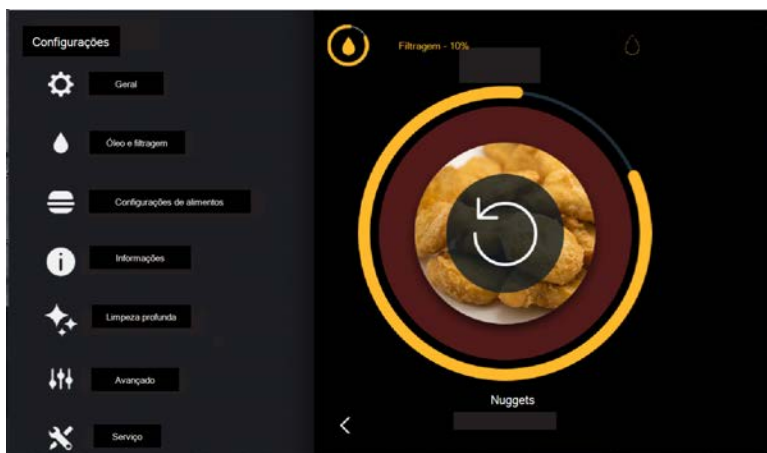
Volume

Mova o controle deslizante até o nível de volume da sua escolha. Mover o controle deslizante para a direita aumenta o volume de cada controle. Mover o controle deslizante para a esquerda diminui o volume de cada controle.



Filtragem de óleo

O menu Óleo e filtragem lista todas as opções de filtragem, enchimento e descarte de óleo. Toque na opção desejada e siga as instruções na tela para executar a tarefa.

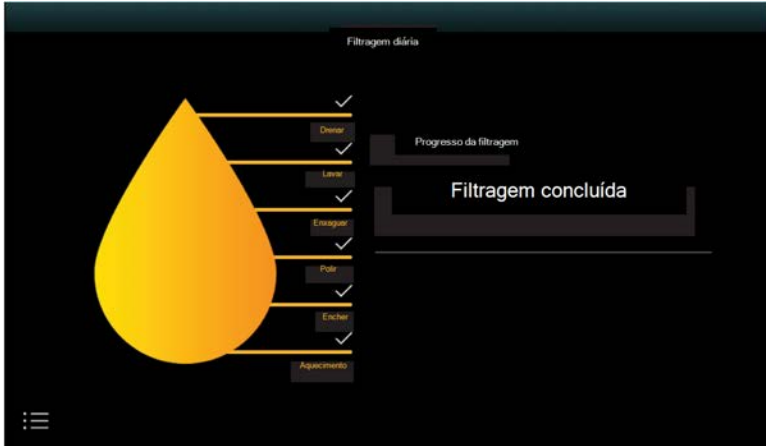


Filtragem expressa

Esta opção de Filtragem expressa no menu Óleo e filtragem é usada durante períodos de pouca fritura, quando a porcentagem de filtragem do óleo é baixa, para se preparar para períodos com muita fritura. Sempre que uma filtragem expressa é realizada, mesmo quando a porcentagem da filtragem não está em 0%, o valor da porcentagem retorna a 100%.

Filtragem diária

A Filtragem diária é semelhante à Filtragem expressa. Entretanto, o procedimento de Filtragem diária realiza uma limpeza mais completa da cuba. Ele possui etapas adicionais de esfregar e enxaguar a cuba. Ele também inclui opções para repetir o ciclo de lavagem. Esse procedimento deve ser executado uma vez ao dia para remover acúmulos e detritos das laterais e da base da cuba. A Filtragem diária pode ser feita durante qualquer período em que uma fritura não esteja sendo ocorrendo, mas é tipicamente realizada no fim do dia. As etapas da Filtragem diária são explicadas abaixo:



1. Coloque os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
2. No menu Óleo e filtragem, toque em Filtragem diária e escume a cuba.
3. Uma vez concluída a remoção da espuma, toque em Iniciar filtragem.
4. Drenar - O óleo é drenado para a bandeja de filtragem. Depois de drenado o óleo, a mensagem Esfregar cuba é mostrada.
5. Levante os elementos de aquecimento com a ferramenta de elevação de elementos para esfregar as laterais e a base da cuba com a escova de ponta em L e a escova de cabo longo.

NOTA: dê atenção extra à limpeza dos fixadores do suporte do elemento para assegurar que não permaneça nenhum acúmulo de material nos recessos dos parafusos.

6. Abaixar os elementos de aquecimento e, depois de concluir a esfregação, toque no botão Iniciar para continuar.

OBSERVAÇÃO: use somente escovas para esfregar o elemento de aquecimento e as laterais e o fundo da cuba; caso contrário, poderão ocorrer danos no elemento de aquecimento e/ou na cuba.

7. Lavar - Óleo é bombeado para arrastar migalhas e detritos pelo dreno.

8. Uma vez concluída a lavagem, utilize a opção Repetir lavagem caso uma limpeza adicional seja necessária, ou a opção Iniciar enxágue para continuar.
9. Enxaguar - A válvula de drenagem se fecha e o óleo enche a cuba para enxaguá-la. O dreno se abre novamente para drenar o óleo.
10. Toque em Repetir enxágue, se necessário, ou em Iniciar polimento para continuar. Nota: a escova com ponta em L e a escova de cabo longo podem ser usadas para soltar migalhas e detritos durante a etapa de enxágue.
11. Polir - O ciclo de polimento é semelhante a um ciclo de lavagem prolongado. Como padrão, o ciclo de polimento é definido em 5 minutos. Durante este período, o óleo é bombeado para a cuba enquanto a válvula de drenagem permanece aberta. Esta filtração prolongada faz o polimento do óleo removendo pequenas partículas e contaminantes enquanto o óleo circula continuamente através do filtro. Depois de 5 minutos, a etapa Encher começa automaticamente.
12. Encher - A válvula de drenagem se fecha e o óleo enche a cuba.
13. Uma vez concluída esta etapa, selecione Iniciar aquecimento para continuar com a próxima etapa, ou então selecione Ignorar aquecimento para manter a cuba desligada.
14. Aquecimento - A temperatura do óleo é aumentada novamente até o valor do ponto de ajuste. A tela de cozimento é exibida. Nota: quando a filtração for concluída, haverá uma marca de verificação ao lado de cada etapa, mostrando que foi completada.

Drenar para a bandeja

A opção Drenar para a bandeja permite que o usuário drene o óleo da cuba para a bandeja de drenagem. O óleo permanece na bandeja até o usuário selecionar uma opção (entrada) de enchimento. Este passo é útil para remover algo que tenha caído na cuba ou, se for necessário fazer a manutenção em um dos componentes da cuba.

1. Toque em DRENAR para abrir o dreno.
2. Toque em CONCLUIR uma vez drenado o óleo. As Opções de enchimento da cuba serão exibidas.
3. Quando estiver pronto para iniciar o bombeamento do óleo de volta para a cuba, as opções serão as seguintes:
 - Bandeja de drenagem
 - A granel
 - JIB
 - Enchimento manual

Nota: toque sempre em Bandeja de coleta para assegurar que a bandeja fique vazia.

4. Uma vez selecionada a Bandeja de drenagem, toque e mantenha pressionado ENCHER até que todo o óleo seja bombeado da bandeja de drenagem e toque em CONCLUÍDO.



Descartar

A opção Descartar óleo disponibiliza duas opções para o descarte de óleo na cuba. Toque no ícone do método desejado e siga as instruções para descarta o óleo. As duas opções de descarte são descritas abaixo:

- Bandeja de drenagem - O óleo é drenado para a bandeja e removido dela por meio de um sistema de sucção externo.
 - Carrinho - Toque no Carrinho e retire a bandeja de drenagem.
1. Abra a tampa do ODS (Oil Disposal Shuttle, fornecido separadamente).
 2. Coloque o ODS sob a fritadeira, assegurando que o bico do dreno fique alinhado à abertura do ODS.
 3. Toque em Pronto uma vez concluída a preparação.
 4. Depois que o óleo terminar de drenar, toque em Concluir.
 5. Puxe o ODS para fora, retirando-o de baixo da fritadeira.
 6. Feche e trave a tampa para transportar.
 7. Selecione entre as opções Bandeja de drenagem, A granel ou Enchimento manual para tornar a encher a cuba.
 8. Selecione Concluído quando terminar.



Opções de enchimento da cuba

São quatro as Opções de enchimento da cuba com óleo: Toque no ícone do método de enchimento desejado e siga as instruções para encher a cuba com óleo. As quatro opções de enchimento são as seguintes:

- Bandeja de drenagem - Toque em Bandeja de drenagem e toque e mantenha pressionado Encher até a bandeja de drenagem esvaziar. Selecione Concluído quando terminar.
- A granel - Esta opção ficará disponível em uma versão futura do software.
- JIB - Toque em JIB e toque e mantenha pressionado Encher para encher a cuba a partir do JIB, para compreender os indicadores de enchimento.**** Selecione Concluído quando terminar.
- Enchimento manual - Verta o óleo manualmente a partir de um JIB para dentro da cuba. Toque em Concluído quando a cuba estiver cheia. Nota: para economizar tempo, utilize a opção de Enchimento manual para encher uma cuba vazia com óleo em vez da opção mais lenta de encher toda a cuba a partir do JIB



Configurações de alimentos

As Configurações de alimentos permitem a você criar, editar e reorganizar seus alimentos. Toque em Configurações de alimentos, digite o código 1234 e as três opções a seguir serão exibidas:

- Gerenciar alimentos:
 - Editar alimento
 - Copiar um alimento
 - Excluir alimento
- Ordem dos alimentos
- Criar alimento

Gerenciar alimento



Item	Descrição
1	Ícone oculto - Os alimentos não ficam disponíveis na tela inicial se estiverem ocultos.
2	Copiar ícone - Toque para editar um alimento existente.
3.	Copiar ícone - Toque para copiar um alimento existente.
4.	Excluir ícone - Toque para excluir um alimento existente.

Editar alimento

A edição de um alimento permite alterar uma ou várias configurações de um alimento existente. Use o procedimento a seguir para editar um alimento:

1. Selecione Configurações > Configurações de alimentos, digite o código 1234 e selecione Gerenciar alimentos.
2. Selecione o alimento que você deseja editar e toque no ícone Editar.
3. Toque na configuração que você gostaria de editar.
4. Toque em Concluído depois de cada alteração de configuração.
5. Repita a etapa anterior se quiser alterar outra configuração.
6. Toque em Salvar para salvar suas alterações.

Copiar um alimento

Copiar um alimento é uma maneira simples de criar um alimento quando as configurações do novo alimento são similares às de outro já existente.

1. Selecione Configurações > Configurações de alimentos e digite o código 1234.
2. Selecione Gerenciar alimentos.
3. Toque em um alimento e depois no ícone Copiar.
4. Uma cópia do alimento aparecerá, com o mesmo nome; no entanto, um número "2" aparecerá depois do nome para que você saiba qual dos alimentos é a cópia.
5. Para modificar a cópia, toque nela e toque no ícone Editar.

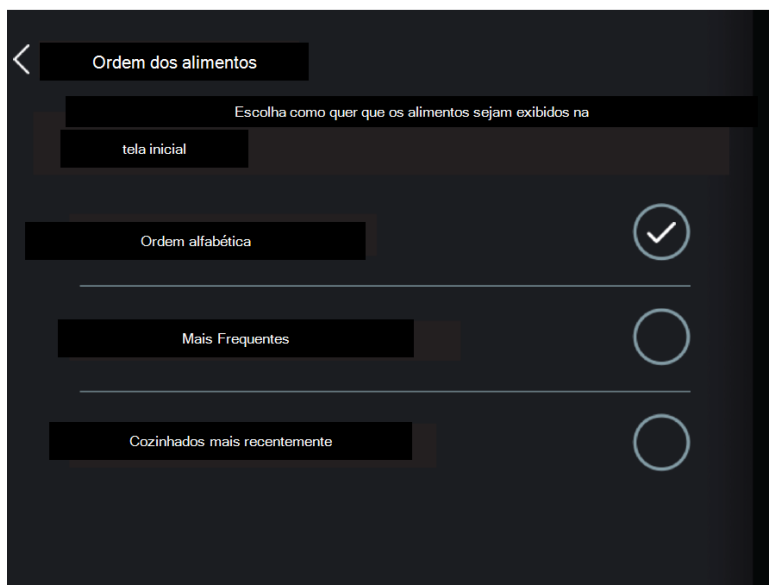
Excluir alimentos

A exclusão de um alimento retira-o completamente da memória do controle. Você pode usar dois métodos para excluir alimentos: apagando um único item ou vários deles ao mesmo tempo.

- Para excluir um único item, faça o seguinte:
 1. Selecione Configurações > Configurações de alimentos e digite o código 1234.
 2. Selecione Gerenciar alimentos.
 3. Toque em um alimento e toque no ícone Excluir. As mensagens Tem certeza de que quer excluir?, Cancelar ou Excluir aparecerão.
 4. Toque em Excluir para remover completamente o alimento do controle.
 5. Toque em Cancelar para retornar à etapa anterior.
- Para excluir vários alimentos de uma só vez, faça o seguinte:
 1. A partir do menu Alimentos, selecione Configurações > Gerenciar alimentos.
 2. Toque no ícone Excluir no canto inferior esquerdo e depois selecione todos os alimentos que gostaria de excluir. Uma marca de verificação aparecerá em cada item que você selecionou.
 3. Uma vez que você tenha feito suas seleções, toque no ícone Excluir no canto superior esquerdo. As mensagens Tem certeza de que quer excluir?, Cancelar ou Excluir aparecerão.
 4. Toque em Excluir para remover completamente o alimento do controle.
 5. Toque em Cancelar para retornar à etapa anterior.

Ordem dos alimentos

Escolha como quer que os alimentos sejam exibidos na tela inicial. Selecione uma das três opções a seguir.



Ordem dos alimentos	Descrição
Ordem alfabética	Os alimentos são exibidos em ordem alfabética, da esquerda para a direita.
Mais Frequentes	Os alimentos são exibidos daqueles cozidos com mais frequência para aqueles cozidos com menos frequência, da esquerda para a direita.
Cozinhados mais recentemente	Os alimentos são exibidos com aqueles cozidos mais recentemente à esquerda até aqueles que não tem sido cozidos já por algum um tempo à direita.

Criar alimento

Nota: o menu Configurações de alimentos contém as opções Gerenciar, Ordenar, Criar e Importar alimentos.

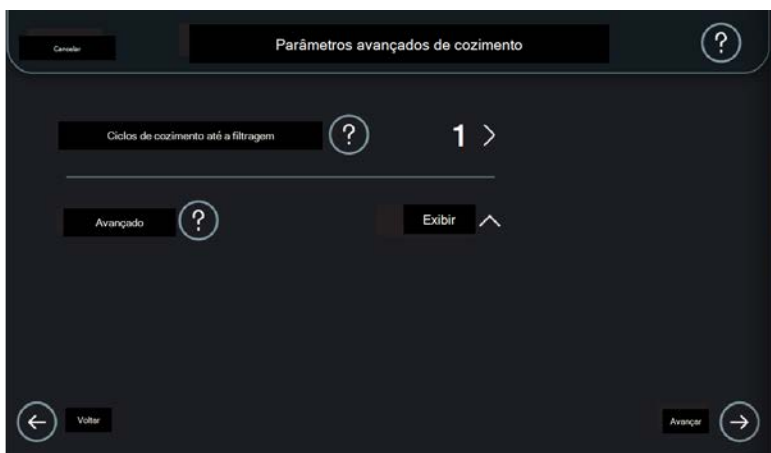
Para criar um novo alimento, vá até Configurações > Configurações de alimentos > Criar novo alimento.

1. Toque em Criar novo alimento.
2. Toque em Ajustar para selecionar um Tempo de cozimento e toque em Concluído.

3. Toque em Ajustar para selecionar uma Temperatura de cozimento e toque em Concluído.
4. Toque em Avançar (->).



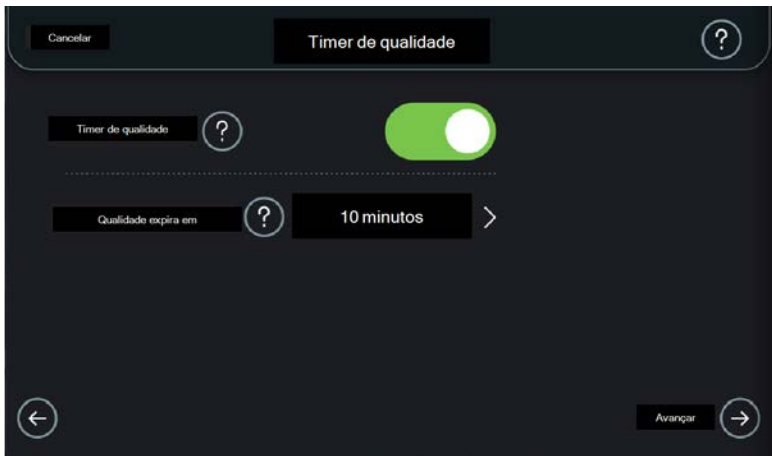
5. Toque no número próximo a Ciclos de cozimento até a filtragem.
6. Role para selecionar o número de ciclos pelo qual um alimento pode ser cozido antes que um aviso de Filtragem expressa seja exibido e toque em Concluído.
7. Toque em Exibir para acessar as opções Avançadas e então toque nas opções e selecione as configurações Opcionais. Consulte os Parâmetros avançados de cozimento para obter detalhes.
8. Toque em Ocultar e em Avançar (->).



9. Para adicionar um alerta de agitação, toque no comutador para mostrar as configurações de alertas de agitação.
10. Toque em Ajustar próximo a Ativar alerta em.
11. Deslize para cima ou para baixo para selecionar o tempo restante no timer quando o alerta for disparado. Por exemplo, se você tiver um ciclo de cozimento de 3:00 e quiser programar um alerta de agitação para soar após 30 segundos, ajuste o tempo na opção Ativar alerta em para 2:30.
12. Para adicionar um segundo alerta de agitação, repita as etapas 9-11.
13. Toque em Concluído e em Avançar (->).



14. Para adicionar um Timer de qualidade, toque no comutador para mostrar o tempo.
15. Toque e defina o tempo e então toque em Concluído.
16. Toque em Avançar (->).

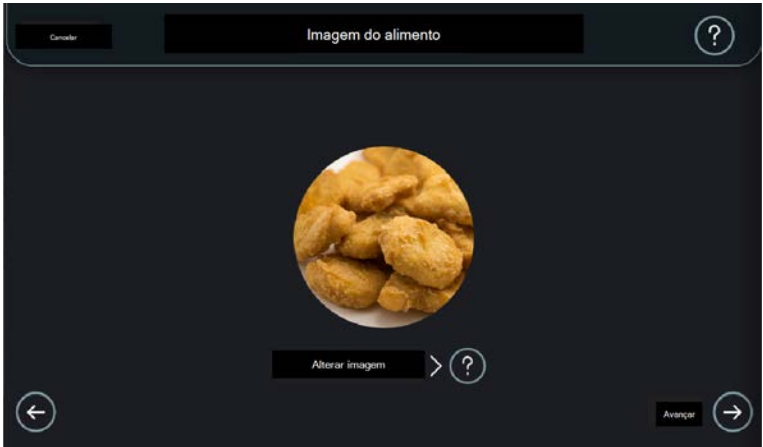


17. Para Mostrar alimento na cuba (controle), toque no comutador Mostrar na cuba.
18. Toque em Avançar (->).



19. Para selecionar uma imagem para o alimento, toque em Escolher imagem.
Nota: esta etapa permite que você selecione uma imagem para o alimento.
 - A opção Escolher uma dessas imagens permite selecionar uma imagem existente do controle.
 - A opção Baixar uma imagem permite selecionar uma imagem que você fornece em uma unidade USB.
20. Toque em Escolher uma dessas imagens, toque na imagem que deseja selecionar e toque em OK.

21. Para Baixar uma imagem, toque no ícone acima do texto Baixar uma imagem.
22. Insira sua unidade USB e toque em OK para confirmar.
23. Deslize para cima ou para baixo para localizar a imagem desejada em sua unidade USB. Toque na imagem para selecioná-la e toque em OK.
24. Toque em Alterar imagem para retornar e selecionar outra imagem.
25. Toque em Avançar (->)



26. Use o teclado da tela de toque para digitar um nome para atribuir ao seu alimento. Nota: os nomes dos alimentos podem ter um máximo de 40 caracteres.
27. Toque em Concluído para continuar.
28. Reveja as configurações do alimento em questão.
29. Se desejar mudar alguma configuração, toque nessa configuração e faça a mudança.
30. Toque em Salvar para armazenar o alimento em questão e terminar o processo.



Parâmetros avançados de cozimento

A lista a seguir descreve as configurações avançadas para a criação de um alimento.



Parâmetro	Descrição
Compensação de carga	Ajusta o tempo de cozimento com base no tamanho da carga. A compensação de carga aumenta o tempo de cozimento para permitir que cargas maiores cozinhem por mais tempo do que as cargas de tamanho padrão, e reduz

Parâmetro	Descrição
	<p>o tempo de cozimento para que cargas menores cozinhem por menos tempo do que as cargas de tamanho padrão. Definir este parâmetro como 0 desativa a compensação. Quanto maior o número deste parâmetro de ajuste, mais lenta é a contagem regressiva do timer quando a temperatura do óleo cai abaixo da do valor do ajuste Temperatura de ref. LC. Para ativar a compensação de carga, toque em Ajustar e deslize para cima ou para baixo para selecionar a compensação de carga como um número na faixa de 0-60. Toque em Concluído para continuar.</p>
*****	<p>Temperatura de referência para cálculos de compensação de carga. Em geral, este parâmetro de ajuste deve ser definido como a temperatura média do óleo durante o cozimento de um tamanho padrão de carga padrão com compensação de carga definida como 0 (desativada). Para ativar esta funcionalidade, toque em Ajustar e deslize para cima ou para baixo para selecionar a Temperatura de ref. LC desejada (arredonde para a temperatura mais próxima). Toque em Concluído para continuar.</p>
Aquecimento máximo	<p>Mantém os aquecedores em 100% de 0-60 segundos assim que o timer é iniciado para este alimento. O aquecimento máximo ajuda a antecipar a queda da temperatura do óleo quando o produto é mergulhado no óleo pela primeira vez. Para ativar esta funcionalidade, toque em Ajustar e deslize para cima ou para baixo para selecionar a duração do aquecimento máximo em segundos. Toque em Concluído para continuar.</p>
Fator de PC	<p>(Fator de controle de pulso) Ajuda a evitar que a temperatura do óleo ultrapasse a temperatura do ponto de ajuste durante o cozimento. Os aquecedores estão em 100% quando a temperatura do óleo está na temperatura do ponto de ajuste ou abaixo dela, menos o valor definido para o Fator PC. Por exemplo, se o Fator PC estiver definido como 3 e o ponto de ajuste para este alimento for de</p>

Parâmetro	Descrição
	<p>350 °F, os aquecedores estarão em 100% quando a temperatura do óleo cair para 347 °F ou menos. Quando a temperatura do óleo atingir 348 °F, o aquecimento a 100% será desligado e o aquecimento começará a pulsar (ligar e desligar) para retornar a temperatura do óleo a 350 °F. Para ativar esta funcionalidade, toque em Ajustar e deslize para cima ou para baixo para selecionar o valor de ajuste desejado do Fator PC entre 0-60. Toque em Concluído para continuar.</p>

Informações

O menu Informações fornece dados e permite exportar o ponto de ajuste da fritadeira para ser usado como backup ou para transferir pontos de ajuste para outra fritadeira. As opções de informações são as seguintes:

Sobre esta fritadeira

1. Toçar em Sobre esta fritadeira permite verificar o número de série, a configuração e o software da sua fritadeira.
2. Toque em Mais informações para verificar o software específico dos componentes de controle individuais.

Exportação

Siga as instruções para exportar pontos de ajuste de itens de cozimento para uma unidade USB.

1. Toque em Exportação e desaparafuse a tampa da porta USB na frente da fritadeira.
2. Toque em Inserir uma vez e insira uma unidade USB na porta. O controle começará a exportar o arquivo. A mensagem Exportação bem-sucedida será exibida quando a exportação for concluída.
3. Remova a unidade USB.
4. Toque em OK quando houver terminado.

Ajuda

Toque em Ajuda para consultar tutoriais de treinamento, tais como o Treinamento de início rápido um tutorial de Montagem da bandeja de drenagem. Estes são os treinamentos certos exatamente onde você precisa deles, sem ter que procurar o manual. Mais guias de ajuda serão adicionadas em versões futuras do software.

Desligar cuba

1. Em Configurações, deslize para cima e a opção Desligar cuba aparecerá.
2. Toque em Desligar cuba para desligar a cuba. O controle permanecerá ligado, mas o aquecimento será desligado.
3. Toque em Preaquecimento na tela de toque.

Capítulo 4 Manutenção

Programa de manutenção

Assim como em todos os equipamentos de serviços alimentícios, a fritadeira aberta Henny Penny requer cuidados e a manutenção adequada. A tabela abaixo fornece um resumo dos procedimentos de manutenção programada a serem executados pelo operador.

Frequência	Link para o procedimento
Diariamente	Execute o processo de filtragem diária em cada cuba
Diariamente	Limpe a bandeja de filtragem, instale uma nova manta filtrante e lubrifique os anéis de vedação. NOTA: Troque os anéis de vedação, se necessário.
Diariamente	Remova e limpe o gancho do cesto.
Diariamente	Limpe e seque os cestos.
Diariamente	Limpe e seque as capas noturnas e coloque-as sobre as cubas para proteger o óleo contra contaminação.
Diariamente	Limpe o exterior da fritadeira.
Diariamente	Limpe os rodízios.
Semanalmente	Limpe a parte traseira da fritadeira. ATENÇÃO! Para prevenir ferimentos, interrompa a alimentação de energia desconectando o cabo de alimentação.
Conforme necessário	Descarte o óleo usado e substitua com óleo novo.
Trimestralmente	Troque os anéis de vedação da bandeja de filtragem.
Trimestralmente	Execute o procedimento de limpeza profunda.
Anualmente	Programe o serviço para execução da manutenção planejada conforme a lista de verificação. Entre em contato com o distribuidor.

Procedimentos de manutenção

Execute as seguintes atividades de manutenção.



AVISO

Para evitar ferimentos, desligue a alimentação de energia elétrica antes de limpar o equipamento.



AVISO

Risco de queimaduras
Para evitar queimaduras, use EPIs quando estiver filtrando o óleo ou limpando as cubas.

OBSERVAÇÃO - Para evitar danos ao equipamento, não limpe o aço inoxidável com ferramentas ou agentes de limpeza abrasivos, ou com produtos químicos corrosivos.

OBSERVAÇÃO - Utilize um agente de limpeza de grau alimentício para fritadeiras, de acordo com as normas de saúde locais.

OBSERVAÇÃO - Limpe diariamente as escovas e utensílios usados para limpeza e cozimento.

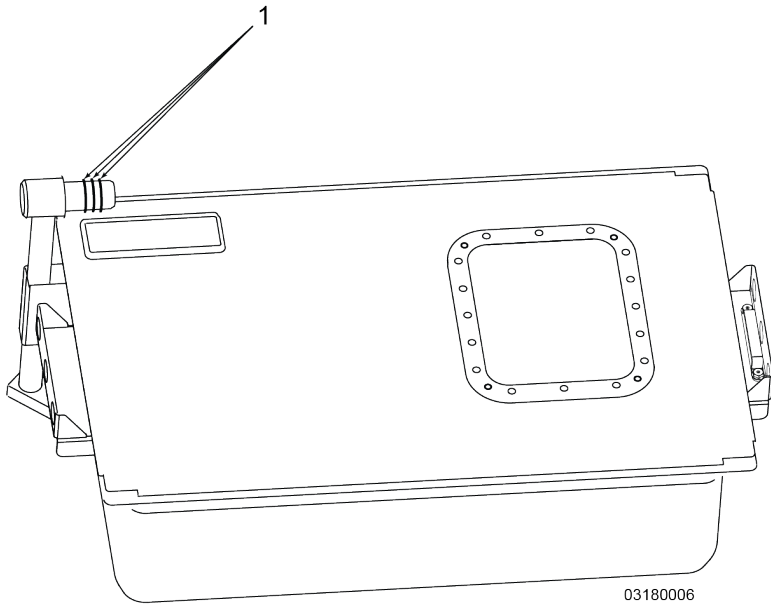
Limpe a parte traseira da fritadeira

Retire a fritadeira. Desconecte todos os cabos de alimentação, limpe a gordura e detritos das laterais e da parte traseira da fritadeira.

Troca de anéis de vedação

Troque todos os três anéis de vedação da bandeja de filtragem a cada 90 dias da seguinte forma:

1. Remova a bandeja de drenagem.
2. Com o auxílio de uma pequena chave de fenda comum, levante os anéis de vedação (1) em movimento de alavanca e puxe-os para fora da ponta do tubo.
3. Coloque um anel de vedação (1) em cada ranhura; três no total.
4. Lubrifique os anéis de vedação (1) no tubo do filtro usando óleo frio novo.
5. Instale a bandeja de filtragem.



Limpeza profunda

O procedimento de limpeza profunda remove os acúmulos de depósitos de carvão dos elementos de aquecimento, e das laterais e do fundo da cuba. O procedimento de limpeza profunda deve ser realizado trimestralmente. Pode ser preciso fazer isso com mais frequência, dependendo do tipo de empanamento, tipo de produto cozido / volume.

1. Toque em Configurações e em Limpeza profunda.
2. Descarte o óleo da cuba seguindo as instruções na tela.
3. Cubra as cubas adjacentes.
4. Prepare a bandeja de filtragem - Retire a bandeja de filtragem e remova os componentes internos da bandeja (tela do filtro, peso do filtro, cesto de detritos), colocando-os de lado. Coloque a tampa na bandeja de filtragem e empurre-a para baixo da fritadeira.
5. Encha a cuba com água até cerca de 2,54 cm (1 pol) acima da linha superior de enchimento.
6. Selecione imersão a quente ou a frio.
INFORMAÇÃO: a imersão a quente ou a frio depende do tipo de produto de limpeza a ser utilizado no procedimento.
7. Leia as instruções do produto de limpeza para verificar o tipo de imersão a ser usado.

8. Adicione a quantidade de produto de limpeza para fritadeiras recomendada pelo fabricante do produto.
9. Inicie o procedimento. A imersão a frio dura toda a noite, enquanto a imersão a quente aquece a água e inicia um timer.
10. Após a imersão, esfregue a cuba com uma escova de cabo longo e uma escova em L para remover acúmulos de carvão da cuba de fritura e dos elementos de aquecimento.
11. Selecione drenar a mistura de água para a bandeja de filtragem, ou remover manualmente a água da cuba. Siga as instruções na tela para remover a água.
 - Drenar para a bandeja de filtragem - Depois de drenar a água, remova a bandeja de filtragem e despeje-a em um dreno aprovado.
 - Remoção manual da água - recolha a água com algum utensílio menos, despejando-a em um recipiente aprovado. Despeje a água coletada em um dreno aprovado.
12. Erga os elementos e esfregue a cuba.
13. Enxágue a cuba com água limpa fria.
14. Remova a água. Selecione drenar para a bandeja e depois esvaziar a bandeja de drenagem, ou remover e descartar a água manualmente.
15. Encha a cuba novamente com água para o enxágue final e repita a etapa 10.
16. Toque em Purgar e mantenha pressionado para bombear óleo novo através das linhas, removendo a água destas.
17. Seque a cuba com uma toalha.
18. Esvazie e seque a bandeja de filtragem com uma toalha.
19. Torne a montar a bandeja de drenagem com um novo filtro e insira sob a fritadeira.
20. Encha manualmente a cuba com óleo.

Capítulo 5 Solução de problemas

Mensagens de erro

Segue-se uma lista de códigos de erro da F5. Os erros marcados como críticos indicam uma situação que requer atenção imediata. Para resolver um erro, execute todas as etapas da ação corretiva correspondente, até o erro ser resolvido. Depois de executadas todas as medidas corretivas, se o erro ainda persistir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.

Código de erro	Possível causa	Ação corretiva
<p>"E-4"</p> <p>"Aquecimento excessivo do controle da fritadeira"</p>	<ul style="list-style-type: none"> Há uma fonte de calor localizada muito próximo da fritadeira. O ventilador de resfriamento no conjunto do controle não está funcionando. 	<ul style="list-style-type: none"> Afaste a fonte de calor da fritadeira ou afaste a fritadeira da fonte de calor. Aquecimento excessivo da placa do display VIU; reinicialize o controle. Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.
<p>"E-5"</p> <p>"Aquecimento excessivo de óleo"</p> <p>O óleo na cuba atingiu ou ultrapassou uma temperatura de 204 °C (400 °F).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se a temperatura efetiva do óleo estiver muito alta, o sensor de temperatura pode estar coberto com farelos de empanamento ou alimentos. Existe um acúmulo excessivo de carvão no sensor de temperatura, pois uma limpeza profunda não foi realizada nos últimos 3 meses. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpe os detritos do sensor de temperatura dentro da cuba. Execute o procedimento de limpeza profunda. Isso ajudará a soltar detritos que possam ter se formado ao redor das sondas de temperatura.
<p>"E-6"</p> <p>"Não é possível ler a temperatura"</p>	<p>O sensor de temperatura está danificado ou desconectado.</p> <p>OBSERVAÇÃO: Os sensores</p>	<p>Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>

Código de erro	Possível causa	Ação corretiva
	<p>podem sofrer danos se atingidos com cestos ou outros objetos rígidos. Use somente escovas para limpar os sensores na cuba.</p>	
<p>"E-10" "Aquecimento excessivo do sensor de segurança" O sensor de segurança de limite superior da fritadeira aqueceu demais e disparou.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se as filtragens expressas forem repetidamente ignoradas, o sensor de segurança ficará coberto com detritos e irá aquecer demais. • Se a cuba não tiver óleo, ou se o nível de óleo estiver abaixo do sensor de temperatura, o sensor de segurança irá aquecer demais. Se a limpeza profunda não tiver sido realizada nos últimos 3 meses, um acúmulo de carvão será formado e isolará o sensor de segurança, fazendo com que ele fique demasiadamente aquecido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aguarde 15 minutos para a cuba resfriar. Filtre para remover detritos do fundo da cuba. Rearme o limite máximo e certifique-se de que as filtragens expressas sejam realizadas quando avisado. • Certifique-se de que a cuba está cheia de óleo e rearme o limite máximo. • Rearme o limite máximo e faça uma limpeza profunda da cuba.
<p>"E-15" "Válvula de drenagem fechada"</p>	<p>Algo está impedindo que a válvula de drenagem seja aberta.</p>	<p>Tente drenar o óleo da cuba e tornar a encher ou filtrar e, se a válvula não se abrir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>
<p>"E-18" "Falha do sensor de nível"</p>	<p>O sensor de nível está danificado ou foi desconectado. OBSERVAÇÃO: Os sensores podem sofrer danos se atingidos com cestos ou outros objetos rígidos. Use somente escovas para</p>	<p>Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>

Código de erro	Possível causa	Ação corretiva
	limpar os sensores na cuba.	
<p>"E-21"</p> <p>"Falha no aquecimento do óleo"</p> <p>A cuba está aquecendo o óleo muito devagar. Ainda é possível cozinhar.</p>	<p>ALERTA! A capacidade de aquecimento desta cuba poderá ser reduzida e o produto poderá ficar mal cozido. Verifique sempre a temperatura do produto antes de servir pois isso pode resultar em doenças graves.</p> <ul style="list-style-type: none"> • O cabo de alimentação não está inserido completamente na tomada. • Baixa tensão ou problema de tensão na tomada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que os cabos de alimentação da fritadeira estão inseridos até o fim. • Contate um electricista certificado para identificar e resolver problemas com a tomada, o disjuntor ou a tensão de alimentação.
<p>"E-22"</p> <p>"Verifique a fonte de alimentação"</p> <p>A cuba não está aquecendo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O cabo de alimentação da cuba não está conectado / completamente inserido. • O disjuntor está desarmado. • Não há nenhuma tensão na tomada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que os cabos de alimentação da fritadeira estão conectados e inseridos até o fim. • Rearme o disjuntor. • Para unidades com duas, três e quatro cubas, execute uma verificação rápida trocando as tomadas com a da outra cuba em funcionamento. Se a cuba começar a aquecer, a tomada original não tinha nenhuma tensão. Contate um electricista certificado para identificar e resolver pro-

Código de erro	Possível causa	Ação corretiva
		<p>blemas com a tomada, o disjuntor ou a tensão de alimentação. Se a cuba não aquecer mesmo depois de trocadas as tomadas, contate o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.</p>
<p>"E-31" "Elementos de aquecimento levantados"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • O acúmulo de detritos não permite que o elemento de aquecimento abaixe completamente. • O aquecedor não foi empurrado para baixo até o fim após a filtragem diária. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realize uma filtragem expressa e remova o excesso de detritos acumulado sob o aquecedor. • Use um cesto de fritadeira para empurrar lentamente o elemento de aquecimento para baixo.
<p>"E-41" "Perda de dados do controlador"</p>	<p>Falha de programação.</p>	<p>Desligue e torne a ligar o interruptor principal. Se o código de erro persistir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>
<p>"E-46" "Falha de gravação da memória"</p>	<p>Falha de programação.</p>	<p>Desligue e torne a ligar o interruptor principal. Se o código de erro persistir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>
<p>"E-47" "Falha de A a D"</p>	<p>Falha do controle interno.</p>	<p>Desligue e torne a ligar o interruptor principal. Se o código de erro persistir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>

Código de erro	Possível causa	Ação corretiva
<p>"E-48"</p> <p>"Falha de entrada do controlador"</p>	Falha do sistema de entrada.	Desligue e torne a ligar o interruptor principal. Se o código de erro persistir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.
<p>"E-60"</p> <p>"Comunicação da placa de filtragem"</p> <p>A fritadeira ainda aquece, mas a filtragem ou o enchimento não ocorre.</p>	Falha da placa AIF, da fonte de alimentação ou de comunicação.	Desligue e torne a ligar o interruptor principal. Se o código de erro persistir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.
<p>"E-70C"</p> <p>"Falha do intertravamento do dreno"</p> <p>A filtragem não pode ser realizada.</p>	A comunicação com a válvula do dreno falhou.	Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.
<p>"E-82"</p> <p>"Falha da válvula seletora":</p> <p>A filtragem e o enchimento automático das cubas não podem ser realizados.</p>	Não há nenhuma resposta da válvula seletora.	Desligue e torne a ligar o interruptor principal. Se o código de erro persistir, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.
<p>"E-93A"</p> <p>"A alimentação desligou"</p>	Falha da fonte de alimentação.	Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.

Guia de identificação e resolução de problemas

Problema	Possível causa	Ação corretiva
Seção de cozimento - Cor do produto incorreta		
A. O produto está muito escuro (alguns lotes).	Há acúmulos de detritos ou carvão cobrindo o sensor de temperatura.	Remova completamente todos os detritos do sensor de temperatura.
	O produto não foi removido da cuba imediatamente após o som do timer de contagem regressiva.	Remova o produto da cuba quando o timer de contagem regressiva emitir um som.
	Timer de alimento errado selecionado.	Selecione o timer correto do alimento.
Muito escuro (todos os lotes).	A temperatura de ajuste do cozimento do alimento está muito alta.	Reajuste a temperatura de cozimento do alimento em um valor inferior.
	A sonda de temperatura está descalibrada ou a tensão está incorreta.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.
	O óleo é muito velho.	Se o óleo estiver produzindo fumaça ou apresentar um sabor de queimado, troque o óleo.
	O óleo está muito escuro.	<ul style="list-style-type: none"> • Se o óleo estiver produzindo fumaça ou apresentar um sabor de queimado, troque o óleo. • Filtre o óleo. • Execute o procedimento de limpeza.
Muito claro (todos os lotes).	A temperatura de ajuste do cozimento do alimento está muito baixa.	Reajuste a temperatura de cozimento do alimento em um valor superior.

Problema	Possível causa	Ação corretiva
	A sonda de temperatura está des-calibrada.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.
	O aquecimento/recuperação da fritadeira está lento.	Consulte o erro E-21 "Falha do aquecimento de óleo".
Muito leve (alguns lotes).	O produto está muito frio. Por exemplo, o produto foi colocado no óleo congelado, quando a política do estabelecimento é que ele seja descongelado. Verifique as normas do estabelecimento.	Aguarde o produto descongelar antes de cozinhar.
	O timer de alimentos foi iniciado antes de o produto ser colocado no óleo.	Coloque o produto no óleo primeiro e só então inicie o timer do alimento correspondente.
	Timer de alimento errado selecionado.	Selecione o timer correto do alimento.
	O ciclo de cozimento parou antes que o timer do alimento chegasse a 0:00 e o alarme fosse emitido.	Deixe o produto imerso em óleo durante todo o tempo de cozimento.
	O tamanho da carga é muito grande.	Somente coloque cargas de tamanho padrão, ou aumente o ajuste de compensação de carga.
O produto está seco.	Perda de umidade antes do cozimento.	<ul style="list-style-type: none"> • Use produto fresco. • Cubra o produto para reduzir a evaporação.
	Produto demasiadamente cozido.	O produto não foi removido da cuba imediatamente após o som do timer de con-

Problema	Possível causa	Ação corretiva
		tagem regressiva.
	O timer de alimento foi ajustado para um tempo muito longo.	Reduza o tempo do timer de cozimento desse alimento.
	Timer de alimento errado selecionado.	Selecione o timer correto para o alimento.
Gosto de queimado.	Sabor de óleo queimado.	Troque o óleo e realize uma limpeza profunda.
	As filtragens expressas não foram executadas quando solicitadas.	Execute as filtragens expressas sempre que solicitadas.
	A filtragem diária não foi executada.	Realize a filtragem diária uma vez por dia.
	Elementos de aquecimento incorretos ou tensão inadequada.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.
O produto não está cozido.	O ciclo de cozimento parou antes que o timer do alimento chegasse a 0:00 e o alarme fosse emitido.	Deixe o produto imerso em óleo durante todo o tempo de cozimento.
	O timer de cozimento do alimento está ajustado para um tempo muito curto.	Aumente o tempo de cozimento deste alimento.
	O tamanho da carga é muito grande.	Somente coloque cargas de tamanho padrão, ou aumente o ajuste de compensação de carga.
	Timer de alimento errado selecionado.	Selecione o timer correto do alimento.
	A temperatura de ajuste do cozimento do alimento está muito baixa.	Ajuste a temperatura de cozimento do alimento em

Problema	Possível causa	Ação corretiva
		um valor superior.
	A sonda de temperatura está des-calibrada.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.
	O aquecimento/recuperação da fritadeira está lento.	Consulte o erro E-21 "Falha do aquecimento de óleo".
Alimentação e controles da fritadeira		
Os displays da tela de toque não ligam, mesmo com o interruptor da alimentação na posição ligado.	A fritadeira está desconectada da rede elétrica.	Conecte todos os cabos de alimentação na parte traseira da fritadeira, empurrando-os até o fim.
	O disjuntor da fritadeira desarmou.	Rearme o disjuntor.
	Não há nenhuma tensão na tomada.	Contate um eletricista certificado para identificar e resolver problemas com a tomada, o disjuntor ou a tensão de alimentação.
	Problema elétrico ou do controle da fritadeira.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.
A tela de toque está ligada, mas não responde.	A tela está congelada.	Pressione e solte a redefinição dos controles (controle abaixo).
Uma tela de toque individual não liga, mesmo com o interruptor da alimentação na posição ligado.	Falha da alimentação do display ou problema do controle.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.

Problema	Possível causa	Ação corretiva
Sistema de filtragem		
O motor da filtragem está funcionando, mas a bomba de óleo funciona lentamente.	Anéis de vedação desgastados, danificados ou ausentes.	Troque os anéis de vedação.
	Entupimento da manta filtrante / do papel-filtro.	Esvazie o cesto de resíduos e raspe gentilmente para remover detritos da parte superior do filtro. Troque a manta filtrante / papel-filtro uma vez por dia.
	Manta filtrante / papel-filtro molhados.	Troque a manta filtrante / papel-filtro por outro seco.
O motor de bomba de filtragem não funciona.	Reinicie o motor da bomba de filtragem.	ALERTA! Para evitar queimaduras causadas por respingos de óleo, coloque o interruptor principal na posição OFF (desligado) antes de pressionar o botão de reinicialização do motor da filtragem. Aguarde 15 minutos para o motor da filtragem esfriar. Desligue o interruptor da alimentação principal. Pressione o botão vermelho de reinicialização no motor da filtragem usando uma chave de fenda. O motor da filtragem fica localizado acima da bandeja de filtragem. Torne a ligar o interruptor da alimentação principal e, no menu Óleo e filtragem, teste o motor de filtragem enchendo a cuba a partir da

Problema	Possível causa	Ação corretiva
		bandeja de filtragem. INFORMAÇÃO: Use a ponta de uma chave de fenda para pressionar esse botão, pois é difícil reinitializá-lo com a mão.
	Os disjuntores do motor da bomba desarmaram.	ALERTA! Para evitar queimaduras causadas por respingos de óleo, coloque o interruptor principal na posição OFF (desligado) antes de rearmar os disjuntores do motor da bomba. Desligue o interruptor da alimentação principal. Pressione os botões brancos de rearme dos disjuntores localizados atrás da porta mais à esquerda da fritadeira. Ligue a fritadeira e, no motor Óleo e filtragem, teste o motor da filtragem.
O motor faz um ruído, mas não liga.	Tubulações ou bomba entupidas.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência.
	Uso de gordura sólida na fritadeira.	Entre em contato com o suporte técnico da Henny Penny para obter assistência. IMPORTANTE: não use gordura sólida na fritadeira.
A bandeja de filtragem está colada.	A bandeja de filtragem não foi empurrada até o fim.	Empurre a bandeja de filtragem até o fim.

Problema	Possível causa	Ação corretiva
<p>cada sob a fritadeira. O display mostra a mensagem: Não é possível detectar a bandeja de drenagem.</p>		<p>ALERTA! Risco de queimaduras! A bandeja de drenagem pode estar quente. Use luvas resistentes ao calor e óleo antes de mover a bandeja de drenagem.</p>
	<p>Os cabos de alimentação atrás da fritadeira não estão permitindo que a bandeja de drenagem seja inserida até o fim.</p>	<p>Reposicione os cabos de alimentação atrás da fritadeira para que não interfiram com a colocação da bandeja de drenagem.</p>
	<p>A tampa da bandeja de drenagem não está instalada nela.</p>	<p>Remova a bandeja de drenagem, coloque a tampa sobre ela e reinstale-a sob a fritadeira.</p> <p>ALERTA! Risco de queimaduras! A bandeja de drenagem pode estar quente. Use luvas resistentes ao calor e óleo antes de mover a bandeja de drenagem.</p>
	<p>Falha do interruptor da bandeja de drenagem.</p>	<p>Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>
<p>O motor de filtragem continua operando e bombeando bolhas de ar quando a cuba está cheia. O display mostra a mensagem: Não é possível detectar o nível de óleo</p>	<p>Há acúmulo de detritos e carvão cobrindo os sensores de detecção e de nível na cuba.</p>	<p>Remova todos os acúmulos de detritos e carvão que estiverem em torno dos sensores da cuba.</p>

Problema	Possível causa	Ação corretiva
	A bandeja de coleta está vazia, no entanto, não havia óleo suficiente bombeado de volta para a cuba para atingir a sonda de nível.	Encha manualmente a cuba com óleo.
	O óleo estava frio durante a filtragem.	Filtre o óleo no ponto ajuste da temperatura.
O óleo não está drenando durante a filtragem expressa. O display mostra a mensagem: O óleo está sendo drenado?	Dreno entupido.	Use a escova do dreno para empurrar detritos pela válvula de drenagem. Quando o óleo começar a escoar, remova a escova do dreno. OBSERVAÇÃO: remova sempre a escova de drenagem da válvula de drenagem quando o óleo começar a escoar, ou a válvula de drenagem se fechará na escova de drenagem. Isso poderá resultar em danos à válvula de drenagem, o que não é coberto pela garantia. MELHOR PRÁTICA! Filtre e escume a cuba sempre que solicitado para evitar o acúmulo de detritos e o entupimento do dreno.
	O dreno não está abrindo.	Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.
O óleo permanece na bandeja de coleta.	Anéis de vedação desgastados, danificados ou ausentes.	Se houver óleo na bandeja de filtragem, será previsto removê-lo antes de esta

Problema	Possível causa	Ação corretiva
<p>O display mostra a mensagem: A cuba está cheia conforme mostrado?</p> <p>Sim/Não</p>		<p>etapa ser executada.</p> <p>ALERTA! Risco de queimaduras! Aguarde o óleo esfriar e use Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), incluindo luvas resistentes ao calor e óleo, avental e proteção facial enquanto realizar este procedimento. Não mova a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro se elas contiverem óleo quente. Respingos de óleo quente podem resultar em ferimentos e queimaduras sérias.</p> <p>Troque os anéis de vedação.</p>
	<p>Entupimento da manta filtrante / do papel-filtro.</p>	<p>Se houver óleo na bandeja de filtragem, será previsto removê-lo antes de esta etapa ser executada.</p> <p>ALERTA! Risco de queimaduras! Aguarde um pouco até o óleo esfriar e use EPIs, incluindo luvas resistentes ao calor e óleo, avental e proteção facial enquanto realizar este procedimento. Não mova a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro se elas contiverem óleo quente. Respingos de óleo quente podem resultar em feri-</p>

Problema	Possível causa	Ação corretiva
		<p>mentos e queimaduras sérias.</p> <p>Esvazie o cesto de resíduos e raspe gentilmente para remover detritos da parte superior do filtro. Troque a manta filtrante / papel-filtro uma vez por dia.</p>
	Manta filtrante / papel-filtro molhados.	<p>Se houver óleo na bandeja de filtragem, será preciso removê-lo antes de esta etapa ser executada.</p> <p>ALERTA! Risco de queimaduras! Aguarde um pouco até o óleo esfriar e use EPIs, incluindo luvas resistentes ao calor e óleo, avental e proteção facial enquanto realizar este procedimento. Não mova a fritadeira ou a bandeja de drenagem do filtro se elas contiverem óleo quente.</p> <p>Respingos de óleo quente podem resultar em ferimentos e queimaduras sérias.</p> <p>Troque a manta filtrante / papel-filtro por outro seco.</p>
Sistema de enchimento automático		
A cuba não está sendo reabastecida, mas há óleo no JIB. O display mostra a men-	Foram feitas três tentativas de enchimento automático da cuba, mas nenhuma teve sucesso.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se há detritos na ponta da tubulação do JIB. 2. Certifique-se de que o tubo do JIB está inserido até o fundo do JIB.

Problema	Possível causa	Ação corretiva
<p>sagem: Há óleo no JIB? Sim/Não</p>		<p>3. Tente encher a cuba a partir de Óleo e filtragem > Opções de enchimento da cuba e encha a partir do JIB para verificar se a cuba começa a ser enchida.</p> <p>Nota: pode levar até 20 segundos para o óleo começar a ser bombeado e expelir o ar das linhas.</p> <p>Se ainda assim o enchimento da cuba não ocorrer, entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>
<p>O óleo continua a ser reabastecido mesmo com a cuba cheia. O display mostra a mensagem: Há óleo no JIB? Sim/Não</p>	<p>Acúmulo de detritos / carvão em torno dos sensores de temperatura ou de nível na cuba.</p>	<p>Remova todos os acúmulos de detritos ou carvão dos sensores da cuba.</p>
	<p>Os sensores de temperatura ou nível estão danificados.</p>	<p>Entre em contato com o suporte técnico para obter assistência.</p>

Contato Suporte técnico por:

- Telefone:
U.S. and Canada: +1-800-417-8405
Global: +1-937-456-8405
- Texto:
+1-937-456-8405
- email: technicalservices@hennypenny.com
- [Bate-papo ao vivo](#)

Contato Parts by:

- email: partsdepartment@hennypenny.com

Entre em contato com a garantia por:

- email: warranty@hennypenny.com



Copyright belongs to Henny Penny Corporation 2023 All rights reserved.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com