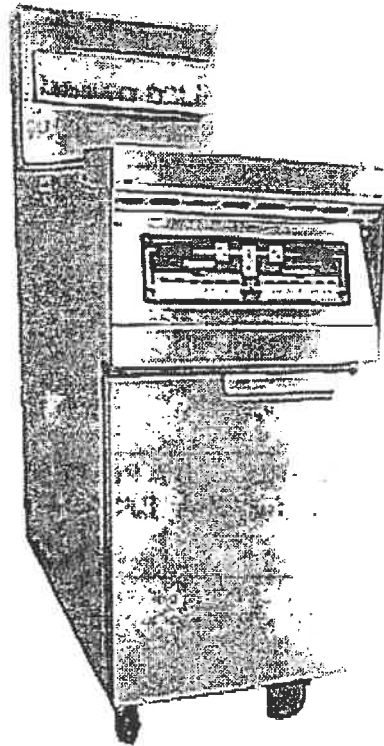


GUIA DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

SÉRIE H50



Frymaster[®]

AMETEK Company

The Frymaster Corporation, 8700 Line Avenue 71106, P.O. Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
318-865-1711 FAX 318-862-2394

IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS

819-5465 (12/95)

AVISO

A INSTALAÇÃO, AJUSTE, ALTERAÇÃO, SERVIÇO OU MANUTENÇÃO INAPROPRIADOS PODERÃO CAUSAR DANOS MATERIAIS, FERIMENTOS OU MORTE. LEIA COMPLETAMENTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO ANTES DE INSTALAR OU REPARAR ESTE EQUIPAMENTO.

AVISO

PARA A SUA SEGURANÇA NÃO ARMAZENE OU UTILIZE GASOLINA OU OUTROS GASES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS PRÓXIMO DESTA OU DE QUALQUER OUTRO EQUIPAMENTO DE COZINHA.

CÓLOQUE NUM LOCAL BEM VISÍVEL AS INSTRUÇÕES A SEREM SEGUIDAS EM CASO DE OCORRER UM CHEIRO A GÁS. ESTA INFORMAÇÃO DEVERÁ SER OBTIDA JUNTO DA COMPANHIA DE FORNECIMENTO DE GÁS LOCAL.

AS FRITADEIRAS FRYMASTER EQUIPADAS COM PERNAS SÃO DE INSTALAÇÃO PERMANENTE. PARA AS INSTALAÇÕES MÓVEIS OU PORTÁTEIS DEVERÁ UTILIZAR AS RODAS OPCIONAIS DE EQUIPAMENTO FRYMASTER.

FRITADEIRA SÉRIE H50

ÍNDICE

SECÇÃO	DESCRIÇÃO	PÁGINA Nº
1	Informações sobre Encomenda de Peças e Manutenção.....	4
2	Informação Importante	5
3	Instruções de Instalação	6
4	Instruções de Operação.....	9
5	Ventilação e Separação	11
6	Instruções de Drenagem e Filtragem Manual.....	12
7	Instruções para a Operação do Computador Magic III	13
8	Instruções de Programação do Computador Magic III.....	15
9	Controlador Digital de Estado Sólido	18
10	Painel de Controlo do Temporizador	20
11	Guia de Resolução de Problemas da Série H50.....	22
12	Procedimentos de Manutenção	25
13	Manutenção Preventiva	27
14	Filtração	29
15	Cuidado e Limpeza do Sistema de Filtragem.....	33
16	Guia de Resolução de Problemas do Sistema de Filtragem Embutido	35
17	Elevadores do Cesto	37

1. INFORMAÇÕES SOBRE ENCOMENDA DE PEÇAS E MANUTENÇÃO

As encomendas de peças podem ser efectuadas directamente junto do Centro de Serviço Autorizado Frymaster (FASC)/Distribuidor. Foi incluída com as fritadeiras, ao saírem da fábrica, uma lista dos FASC/Distribuidores da Frymaster. Se não tiver acesso a esta lista queira contactar o representante mais próximo.

Para acelerar a sua encomenda, são necessárias as seguintes informações:

Número do Modelo _____

Número de Série _____

Tipo de Gás ou Voltagem _____

Número de Peça do Item _____

Quantidade Necessária _____

A informação sobre manutenção poderá ser obtida ao contactar o Centro de Serviço Autorizado Frymaster/Distribuidor.

Para servi-lo de forma eficiente são necessárias as seguintes informações:

Número do Modelo _____

Número de Série _____

Tipo de Gás _____

Natureza do Problema _____

Qualquer outra informação que possa ser útil para resolver o seu problema de manutenção.

GUARDE ESTE MANUAL EM LUGAR SEGURO PARA UTILIZAÇÃO FUTURA.

2. INFORMAÇÃO IMPORTANTE

INTRODUÇÃO

As fritadeiras da Série H50 possuem recipientes profundos, com cubas abertas, para fritagem. Os modelos H50 encontram-se disponíveis em cuba inteira e em cuba dividida para operarem com o tipo de gás especificado pelo utilizador; isto é, natural ou propano. Leia todas as instruções deste manual antes de tentar utilizar este equipamento.

PESSOAL DE OPERAÇÃO, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

A informação de operação do equipamento *FRYMASTER* foi preparada para utilização apenas por pessoal qualificado e/ou autorizado.

Toda a instalação e manutenção do equipamento *FRYMASTER* deverá ser realizada por pessoal qualificado, certificado e licenciado e/ou autorizado a instalar ou a efectuar procedimentos de manutenção.

DEFINIÇÕES

PESSOAL QUALIFICADO E/OU AUTORIZADO A UTILIZAR O EQUIPAMENTO

Considera-se pessoal qualificado e autorizado a utilizar o equipamento, todos aqueles que leram cuidadosamente a informação contida neste manual e se familiarizaram com as funções do equipamento, ou aqueles que têm experiência anterior na operação do equipamento mencionado neste manual.

PESSOAL QUALIFICADO PARA A INSTALAÇÃO

O pessoal qualificado para a instalação é constituído por indivíduos, por uma empresa ou por uma companhia que é directamente responsável ou através de um representante, pela instalação de equipamento a gás. O pessoal qualificado deverá ter experiência neste tipo de serviço, estar familiarizado com todas as precauções necessárias para a instalação de equipamento a gás e atender a todos os requisitos da CEE e a todas as normas locais.

PESSOAL QUALIFICADO PARA A MANUTENÇÃO

O pessoal qualificado para manutenção são aqueles indivíduos familiarizados com o equipamento *FRYMASTER* e que foram autorizados pela *FRYMASTER CORPORATION*. Todo o pessoal de manutenção autorizado deverá ter um conjunto completo de manuais de peças de manutenção, manuais e possuir um estoque mínimo de peças para o equipamento *FRYMASTER*.

Foi incluída com o equipamento uma lista dos Centros de Serviço Autorizado da Frymaster. **Se não utilizar pessoal de manutenção qualificado, a Garantia Frymaster será anulada.**

PROCEDIMENTO EM CASO DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE

Note que o equipamento *FRYMASTER* foi cuidadosamente inspecionado e embalado por uma equipa especializada antes de deixar a fábrica. A companhia transportadora assume responsabilidade completa pela entrega segura deste equipamento.

O que fazer se o equipamento estiver danificado na entrega:

1. **FAÇA UMA RECLAMAÇÃO DE DANOS IMEDIATAMENTE**—Independentemente da extensão dos danos.
2. **PERDAS OU DANOS VISÍVEIS**—Certifique-se que isto foi devidamente anotado no conhecimento de embarque ou no recibo de mercadoria expresso e assinado pelo entregador.
3. **PERDAS OU DANOS NÃO APARENTES**—Se os danos não forem notados até o equipamento ser desembalado, notifique a companhia transportadora ou o entregador **IMEDIATAMENTE** e faça uma reclamação por danos não aparentes. Isto deverá ser efectuado dentro de 15 dias após a data da entrega. Guarde a embalagem para inspecção.

**A FRYMASTER NÃO ASSUME
RESPONSABILIDADE POR DANOS OU
PERDAS OCORRIDOS DURANTE O
TRANSPORTE**

3. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

UMA INSTALAÇÃO APROPRIADA É ESSENCIAL PARA A OPERAÇÃO EFICIENTE E SEM PROBLEMAS DO EQUIPAMENTO. QUALQUER ALTERAÇÃO DESTES EQUIPAMENTOS ANULARÁ A GARANTIA DA FRYMASTER.

Na entrega do equipamento, inspecione a fritadeira cuidadosamente para detectar danos visíveis ou não aparentes. Veja os Procedimentos para Efectuar Reclamação de Danos de Transporte na Secção 2.

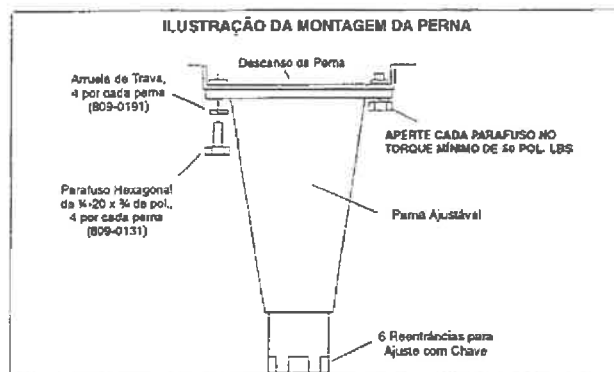
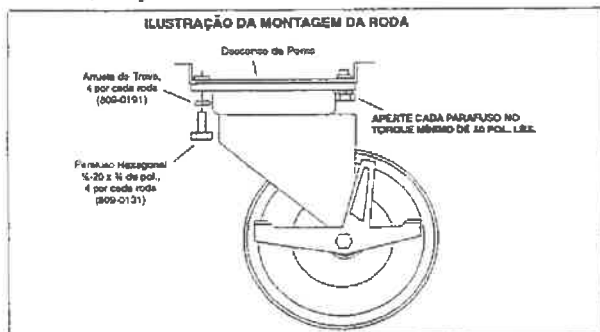
A(s) fritadeira(s) deverão ser instaladas com uma separação de 15 cm entre os lados e a parte de trás da fritadeira e quaisquer materiais combustíveis; 0 cm para materiais não combustíveis. É necessário um espaço de pelo menos 60 cm na frente da(s) porta(s) da(s) fritadeira(s).

AVISO: NÃO ANEXE O DRENO NUMA FRITADEIRA SIMPLES. ESTA PODERÁ TORNAR-SE INSTÁVEL, CAIR E CAUSAR FERIMENTOS.

A ÁREA DO EQUIPAMENTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS.

INFORMAÇÃO SOBRE AS RODAS/PERNAS DO EQUIPAMENTO

1. Instale as rodas/pernas da seguinte forma:
 - a. Remova a unidade do estrado.
 - b. Levante a unidade cuidadosamente com uma carregadeira. Se não tiver uma carregadeira, deite a parte traseira da unidade sobre blocos de madeira para proteger os tubos de gás e a cobertura.
 - c. Veja a Secção Localização das Rodas/ Pernas neste manual para verificar a localização apropriada. Instale as rodas/pernas conforme as ilustrações a seguir.
 - d. Abaixue a unidade com a carregadeira ou levante a unidade dos blocos e coloque-a na posição erecta.



2. As pernas da Frymaster são ajustáveis. Certifique-se que as fritadeiras com rodas são instaladas de forma a que o tubo de drenagem funcione apropriadamente.
3. Os movimentos da fritadeira deverão ser limitados de forma a não depender do conector e/ou do dispositivo de desconexão rápida. Se utilizar um tubo de gás flexível, é necessário conectar um cabo limitador permanente para a utilização da fritadeira. O cabo limitador e as instruções para a sua instalação estão incluídos na embalagem do tubo flexível na caixa de acessórios enviada com a fritadeira.
4. Para estabilizar as fritadeiras *simples* H50, devem ser instaladas correntes limitadoras nas fritadeiras equipadas com rodas, ou barras de âncora nas fritadeiras com pernas. Utilize as instruções incluídas com as rodas/pernas para a instalação apropriada das correntes ou das barras.
5. A instalação deverá ser efectuada com um conector de gás que obedeça às normas locais ou da CEE.

REQUISITOS DE NORMAS NACIONAIS

O tipo de gás para o qual a fritadeira foi equipada está estampado na placa de dados afixada dentro da porta da fritadeira. Conecte uma fritadeira com a indicação "NAT" apenas a fornecimento de gás natural; aquelas com a indicação "PRO" deverão ser conectadas apenas a gás propano. Ao instalar as fritadeiras a gás, devem ser seguidas todas as normas locais ou da CEE.

INSTRUÇÕES PARA O FIO TERRA

Todos os equipamentos operados a eletricidade deverão estar conectados à terra de acordo com as normas locais e da CEE. É fornecido um diagrama dos fios da fritadeira no lado de dentro da porta. Veja a placa de especificações no lado de dentro da porta para verificar qual é a voltagem apropriada. A capacidade de condução para o cabo de corrente da filtragem deverá ser 7 ampères; a capacidade de

condução para o cabo de corrente do circuito de controlo deverá ser 2 ampères.

ATENÇÃO:

Esta fritadeira requer corrente eléctrica para funcionar. **NÃO TENTE UTILIZÁ-LA DURANTE UM CORTE DE ENERGIA.**

INSTALAÇÃO A GÁS

A. Fritadeiras da Comunidade Económica Europeia

A fritadeira da série H50 recebeu a marca da CEE para os países e as categorias de gás indicadas na tabela a seguir:

PAÍSES	CATEGORIAS	GÁS	PRESSÃO (mbar)
Bélgica	12E+(S) 13P	G20/G25 G31	20/25 37
Alemanha	12 ELL 13 P	G20/G25 G31	20 50
Dinamarca Grécia Itália	12H	G20	20
França - Luxemburgo	112Esi3P	G20/G25 G31	20/25 37 e 50
Espanha	112H3P	G20 G31	20 37 e 50
Holanda	112L3P	G25 G31	25 50
Irlanda - Portugal Grã Bretanha	112H3P	G20 G31	20 37

O calibre do tubo de fornecimento de gás da fritadeira é muito importante. Se o tubo for demasiado pequeno, a pressão na distribuição do queimador será baixa. Isto causará uma recuperação lenta e um atraso na ignição.

TABELA DE LIGAÇÕES DE GÁS MÍNIMAS

Nº de fritadeiras	1	2 a 3	4 ou mais (*)
gás natural	¾"	1"	1 ¼"
gás propano	½"	¾"	1"

(*) Para distâncias superiores a 6 metros e para mais de 4 fritadeiras, é requerida uma conexão rígida de 33 mm (1 ¼ de pol.) Se tiver dúvidas quanto ao calibre do tubo, consulte a agência de serviço local.

B. Fritadeiras para Países Fora da Comunidade Económica Europeia

O calibre do tubo de fornecimento de gás é muito importante. Se este for muito pequeno, a pressão do gás na saída de distribuição do queimador será baixa. Isto causará uma recuperação lenta e atraso na ignição. O tubo de gás deverá ser no mínimo de 3,81 cm (1 ½ pol.). Todas as fritadeiras simples requerem uma conexão de 1,90 cm (¾ de pol.).

Conjuntos de 2 a 3 fritadeira requerem conexões de 2,54 cm (1 pol.). **NOTA:** Instalações de tubos de gás de mais 6,50 m e mais de 4 conexões requerem o dobro do tamanho do tubo. Para gases com válvulas de aquecimento de menos de 800 BTU por pé cúbico, o aumento deverá ser do maior tamanho seguinte. Para os gases LP, poderá ser utilizado o tamanho menor seguinte. Se tiver dúvidas sobre o tamanho do tubo consulte a companhia de gás local.

ATENÇÃO: CONEXÃO RÍGIDA

Antes de conectar o novo tubo na fritadeira da série H50, este deverá ser limpo por dentro com ar pressurizado para remover todas as partículas estranhas. Estas partículas no queimador e nos controlos podem causar uma operação inapropriada ou perigosa.

Se utilizar um composto de vedação, utilize-o em muito pouca quantidade apenas nas roscas macho. Utilize um composto de vedação que não seja afectado pela acção química do gás natural e propano. Não aplique o composto nas primeiras 2 voltas da rosca. Isto evitará a obstrução dos orifícios do queimador e da válvula de controlo.

Solicite ao pessoal de instalação para examinar toda a instalação do fornecimento de gás com uma solução de sabão para verificar a existência de fugas de gás. Não utilize fósforos, velas ou outros materiais de ignição.

As fritadeiras ou as válvulas de obstrução individuais devem ser desconectadas do sistema de fornecimento de gás durante qualquer teste de pressão na tubagem. As fritadeiras devem ser isoladas do sistema de tubos de fornecimento de gás ao fechar-se a válvula manual individual de obstrução, durante qualquer teste de pressão do fornecimento de gás a pressões de teste.

INÍCIO

IMPORTANTE
NÃO CONECTE A FRITADEIRA AO FORNECI-
MENTO DE GÁS ANTES DE COMPLETAR OS
PASSOS 1 A 4.

A. APÓS A FRITADEIRA ESTAR SOB A COBERTURA DO EXAUSTOR DA ESTAÇÃO DE FRITAR

1. Teste o sistema eléctrico da fritadeira da seguinte maneira:
 - a. Ligue o cabo de alimentação da fritadeira em qualquer tomada da estação de fritar.
 - b. Prima no interruptor para o colocar na posição ON (LIGAR).

- Para as fritadeiras com painel de controlo de termostado de estado sólido, certifique-se que os indicadores se acendem.
- Para as fritadeiras com painel de controlo de computador ou de temporizador eléctrico, verifique que o ecrã indica CYCL.

c. Prima no interruptor para o colocar na posição OFF (DESLIGAR).

2. Para as fritadeira da Comunidade Económica Europeia, certifique-se que o novo fluxo de ar necessário para o fornecimento de ar de combustão é de 2m³/h por kw.
3. As fritadeiras podem ser niveladas ao desapertar-se um pouco o parafuso de aperto na perna da roda. Ajuste a altura virando a roda para dentro ou para fora. As rodas devem ser ajustadas de forma a que as fritadeiras estejam niveladas e à altura apropriada na cobertura do exaustor.
4. Verifique a placa de série na porta da fritadeira para determinar se o gás utilizado é do tipo apropriado.
5. Conecte o tubo de desligar rápido da tubagem do edifício ao tubo de desligar rápido que se encontra sob a parte da frente da fritadeira ou ao tubo que se encontra na parte de trás da fritadeira.
6. Feche a válvula de drenagem da fritadeira e encha a cuba com água e solução de fervura para limpeza, até à linha oil-level (nível de óleo) do fundo. Ligue a fritadeira. VEJA AS INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO e as INSTRUÇÕES DE FERVURA PARA LIMPEZA.
7. Teste todos os tubos para verificar se existem fugas de gás. Utilize uma solução de sabão para este propósito. Nunca utilize uma chama.

AVISO: SE DETECTAR ODORES DE GÁS, FECHÉ O FORNECIMENTO DE GÁS DA FRITADEIRA NA VÁLVULA DE OBSTRUÇÃO PRINCIPAL E CONTACTE A COMPANHIA DE GÁS LOCAL OU A AGÊNCIA DE SERVIÇO AUTORIZADA PARA EFECTUAR QUALQUER REPARAÇÃO NECESSÁRIA.

8. A pressão de operação de gás do queimador poderá ser verificada no tampão de pressão.

a. **Fritadeiras para a Comunidade Económica Europeia:**

PRESSÃO DE OPERAÇÃO DE GÁS DO QUEIMADOR		
Pressão em mbar 1mbar = 9,8 mmCE	TIPO DE CUBA	
	CUBA INTEIRA	CUBA DIVIDIDA

gás natural LACQ (G20) inferior a 20 mbar	7	6.5
gás natural tipo Groningue (G25) inferior a 25 mbar	10	9
gás natural tipo Groningue (G20) inferior a 20 mbar	10	9
gás propano inferior a 37 ou 50 mbar	20.2	18.5

Excepto para a Bélgica a G25: P = 7 mbar

b. **Fritadeiras para Países fora da Comunidade Económica Europeia:**

- 1) A pressão mínima de entrada de gás para o GÁS NATURAL é de 6 pol. W.C. (1.49 kPa). A pressão máxima de entrada de gás para o GÁS NATURAL é de 14 pol. W.C. (3.49 kPa).
- 2) A pressão mínima de entrada de gás para o GÁS LP é de 11 pol. W.C. (2.74 kPa). A pressão máxima de entrada gás para o GÁS LP é de 14 pol. W.C. (3.49 kPa).
9. Para as fritadeiras equipadas com um sistema Filter Magic ou com elevadores de cesto automáticos, ligue o(s) cabo(s) eléctrico(s) à tomada apropriada.
10. O ar de combustão do queimador foi ajustado na fábrica; no entanto, o ar forçado e os ventiladores do exaustor podem provocar uma mudança neste ajustamento. O ar de combustão do queimador poderá precisar de ser reajustado após a instalação das fritadeiras. Veja a Secção 4, Passo 8.
11. Verique a calibragem do termostato ou a temperatura programada do computador. Veja as secções de computador/controlador deste manual.

4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

NOTA: Antes de usar a fritadeira, verifique se as cadeias/cabos da perna/roda (para as fritadeiras simples H50) estão instaladas, para evitar que a fritadeira caia e derrame líquido quente. Para as fritadeiras com conexão de tubo flexível, certifique-se de que o cabo limitador está instalado e seguro. O óleo/gordura quente causa queimaduras graves. Nunca tente mover uma fritadeira com a cuba cheia. Esvazie a cuba completamente antes de mover a fritadeira.

FERVURA DE LIMPEZA DA CUBA

As cubas devem ser preparadas com uma fervura antes de serem usadas. Recomendamos a fervura de limpeza sempre que o óleo/gordura para fritar for trocado.

1. Antes de operar o queimador, feche a válvula de drenagem da fritadeira e encha a cuba com uma mistura de água fria e solução de fervura. Encha a cuba até à linha de nível de óleo.
2. Se esta for a primeira vez que a cuba é usada, ligue a fritadeira seguindo as instruções em *Instruções de Ligação* neste manual.
3. Ajuste o termostato para a temperatura de 93°C (200°F) ou programe o computador para a Operação de Fervura conforme descrito nas *Instruções de Programação* para o controlador/computador neste manual.
4. Ferva a solução por 1 hora. **ATENÇÃO:** Nunca deixe a fritadeira sozinha durante a fervura. Se a solução de fervura transbordar, prima no interruptor LIGAR/DESLIGAR para o colocar na posição DESLIGAR para controlar a situação.
5. Após a solução ferver por 1 hora, prima no interruptor LIGAR/DESLIGAR novamente para o colocar na posição DESLIGAR, e deixe a solução arrefecer.
6. Adicione 7,75 litros (2 galões) de água fria e mexa. Despeje a solução num recipiente adequado e limpe a cuba completamente.
7. Feche a válvula de drenagem e encha a cuba com água limpa. Limpe a cuba duas vezes e seque-a com uma toalha seca e limpa. Remova todos os restos de água da cuba antes de a encher com óleo vegetal/gordura.

PROCEDIMENTO PARA ENCHER A FRITADEIRA COM ÓLEO/GORDURA DE FRITAR

A capacidade de óleo/gordura de fritar da fritadeira Série H50 é de 25 litros (50 lbs. (fria a 21°C)) para a cuba inteira e 12,50 litros (25 lbs. (fria a 21°C)) para cada metade de uma cuba dividida.

1. Certifique-se que o computador/controlador da fritadeira está **DESLIGADO**.
2. Feche a válvula de drenagem da cuba. Remova o suporte do cesto se for o caso.
3. Encha a cuba com óleo/gordura de fritar até à linha de nível de óleo do fundo. Isto permitirá a expansão do óleo/gordura ao aquecer. Não encha a cuba com óleo/gordura fria acima da linha de nível do fundo; este poderá transbordar quando o calor fizer o óleo/gordura expandir-se. Se usar gordura em estado sólido compacte-a no fundo (zona fria) da cuba.

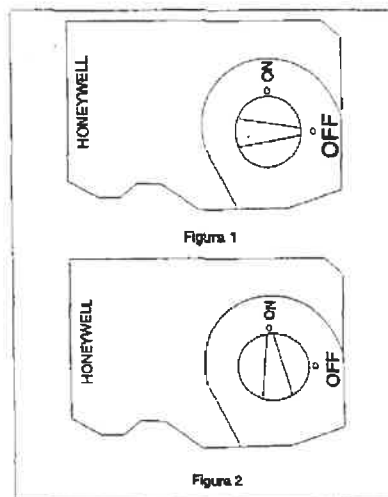
PROCEDIMENTO DE LIGAÇÃO DA FRITADEIRA SÉRIE H50

Encha a cuba com óleo/gordura de fritar ou água antes de ligá-la.

1. Prima no interruptor ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR) do computador/controlador da fritadeira para o colocar na posição OFF (DESLIGAR).

NOTA: Para as fritadeiras equipadas com uma válvula de gás sem botão (de exportação para a CEE), avance para o Passo 4.

2. Rode o botão da válvula de gás (abra a porta da fritadeira para ter acesso) para a posição OFF (DESLIGAR). Veja a Figura 1. Aguarde 5 minutos antes de continuar.



3. Rode o botão da válvula de gás para a posição ON (LIGAR). Veja a Figura 2.

4. Prima no interruptor ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR) para o colocar na posição ON (LIGAR), e especifique a temperatura do termostato ou programe o computador para a temperatura de fritar normal.
5. Se o queimador não acender, prima no interruptor ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR) do computador/controlador para o colocar na posição OFF (DESLIGAR), e aguarde 60 segundos. Repita o Passo 4.
6. Os queimadores operarão no modo de ciclo de derretimento. Quando a temperatura do óleo/gordura de fritar atingir 83°C (180°F), o computador/controlador mudará automaticamente para a operação normal. Após o óleo/gordura ter derretido e atingido a temperatura de fritar, a calibragem do termostato ou a temperatura programada do computador poderá ser ajustada. Veja a secção sobre operação do termostato ou do computador neste manual.
7. Após a fritadeira ser ligada e após 90 segundos de operação contínua, observe a chama do queimador através da porta de observação na fritadeira. A chama mais eficiente é laranja-avermelhada. Se observar uma chama azul ou se houverem pontos escuros na face do queimador, a mistura de ar/gás deverá ser ajustada. Isto é efectuado ao se ajustar a placa de entrada de ar (para as fritadeiras da Comunidade Económica Europeia, avance para o Passo 8). Veja a Figura 3.

- a. *Para os Motores de Ventilação Fasco:*
Solte a porca de aperto na placa de entrada de ar com uma pequena chave ajustável.
- Para os Motores de Ventilação Kooltronic:*
Solte as 2 porcas na placa de entrada de ar de combustão com uma pequena chave ajustável.
- b. Ajuste a placa do ventilador para obter uma chama laranja-avermelhada na face do queimador. Segure a placa do ventilador na posição e aperte a(s) porca(s) de aperto.

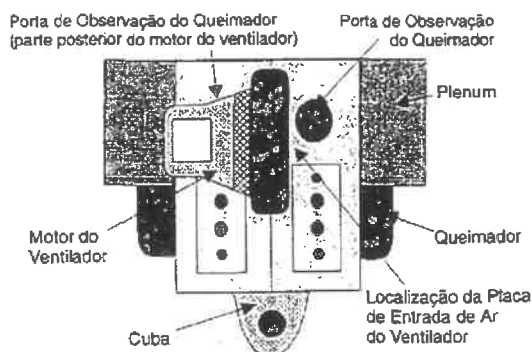


Figura 3

8. Configuração de Ar/Gás para a Comunidade Económica Europeia:

- a. Veja a tabela a seguir para os padrões apropriados de pressão de ar de combustão:

GÁS	Pressão (mbar)	pressão mínima de ar (mmCE)	
		MJH50	MJH50-2
G20	20	12,6	11,8
G25	20 e 25	9,5	11,8
G31	37 e 50	10,3	10,3

- b. Ajuste a placa de obstrução do ar no protector do ventilador para obter uma chama laranja-avermelhada na face do queimador. Veja a Figura 4.

Panorama Frontal - Fritadeiras para a CEE

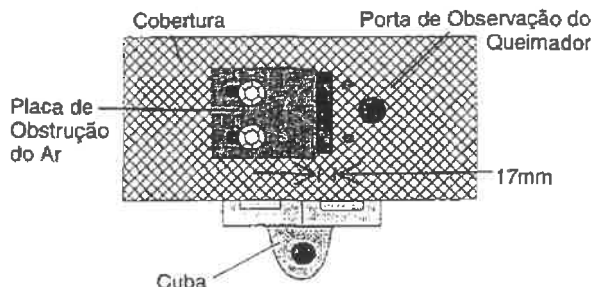


Figura 4

ANTES DE MUDAR A LOCALIZAÇÃO DA FRITADEIRA ...

AVISO: Mover uma fritadeira cheia de óleo/gordura poderá causar derramamento. Deverá utilizar extremo cuidado. Recomenda-se que o utilizador ou o técnico de manutenção siga as instruções de drenagem deste manual antes de tentar mudar a fritadeira de lugar.

Se desejar mudar uma fritadeira com pernas de um lugar para outro, remova todo o peso de cada perna antes da mudança. Se uma perna for danificada durante a mudança, contacte o agente de serviço para a substituição ou reparação imediata da perna.

1. Desligue o computador/controlador da fritadeira.
2. Feche o fornecimento de gás ao rodar a alavanca na válvula de esfera de gás para a posição desligado.
3. Desconecte o tubo de desconexão rápida e desligue o cabo de alimentação da tomada se for o caso.
4. Remova os dispositivos limitadores que são normalmente aplicados no fundo ou na parte de trás da fritadeira.

5. Mude a fritadeira de lugar para facilitar a manutenção.
6. Após completar a manutenção, volte a colocar a fritadeira na sua posição de operação. Ligue os cabos de alimentação às tomadas. Volte a conectar o tubo ao fornecimento de gás, e certifique-se que as travas de conexão rápida estão seguras e acomodadas no lugar apropriado. Conecte os dispositivos limitadores. Ligue o gás novamente.

NOTA: Se a fritadeira estiver ligada ao fornecimento de gás através de um tubo flexível, certifique-se que este não está torcido ou dobrado.

PROCEDIMENTO PARA DESLIGAR A(S) FRITADEIRA(S)

1. Coloque o interruptor de eletricidade da fritadeira na posição OFF (DESLIGAR).
2. Coloque as tampas da cuba no lugar se a fritadeira estiver equipada com tampas.

INSTRUÇÕES DE CONVERSÃO HE CE

1. Entre um gás natural tipo G20 e um gás natural tipo G25: ajuste a pressão do gás no regulador. Veja a tabela. Não troque o orifício.
2. Entre um gás da 2ª família (G20 ou G25) e um gás da 3ª família (propano G31):
 - a. Troque os orifícios do queimador.
 - b. Troque o ignitor.
 - c. Troque a mola da válvula de gás.

Ajuste o regulador à pressão exigida.

Retire a placa de classificação e instale uma nova. Ligue para o escritório local de serviço ou KES para obter a placa.

Caso haja mudança no idioma de destino, troque as etiquetas. Ligue para o escritório local de serviço ou KES para obter o kit de etiquetas. O idioma de referência estará no canto da etiqueta.

5. VENTILAÇÃO E SEPARAÇÃO

Uma das considerações mais importantes a serem levadas em conta para uma operação eficiente da fritadeira, é a ventilação. Certifique-se que a fritadeira é instalada de forma a que produtos de combustão sejam removidos eficientemente, e que o sistema de ventilação da cozinha não produza correntes de ar

que interfiram com a operação apropriada do queimador. A abertura do tubo de exaustão da fritadeira não deverá ser colocada perto da entrada de ar do ventilador de exaustão.

A fritadeira nunca deverá ter o tubo de exaustão montado como uma "chaminé". Um tubo de exaustão estendido muda as características de combustão da fritadeira e provoca um tempo de recuperação mais longo. Isto causa com frequência uma demora na ignição. Para fornecer o fluxo de ar necessário para uma boa combustão e uma boa operação do queimador, as áreas à volta da frente, dos lados e de trás da fritadeira devem manter-se desobstruídas.

A(s) fritadeira(s) deverá (ão) ser instalada numa área com fornecimento de ar e ventilação adequadas.

Qualquer sistema de ventilação poderá avariar se não receber manutenção apropriada. O sistema de ductos, a cobertura e o banco do filtro deverão ser limpos regularmente e mantidos livres de gordura.

As distâncias adequadas devem ser mantidas entre a saída do tubo de exaustão da fritadeira e a borda inferior do banco de filtro. Instale os filtros num ângulo de 45°. Coloque uma bandeja para detritos sob a borda inferior do filtro. Recomendamos uma DISTÂNCIA MÍNIMA DE 60 cm DA SAÍDA DO TUBO DE EXAUSTÃO À BORDA INFERIOR DO FILTRO QUANDO O EQUIPAMENTO CONSUMIR MAIS DO QUE 120.000 BTU POR HORA. Sigam as normas da CEE e locais apropriadas.

6. INSTRUÇÕES DE DRENAGEM E FILTRAGEM MANUAL

AVISO: Tenha muito cuidado ao drenar e filtrar o óleo/gordura para evitar queimaduras graves.

FILTRAGEM

Se utilizar um filtro diferente do Sistema Original Frymaster, consulte as instruções do fabricante do filtro para as instruções de operação do procedimento de filtragem recomendado. As instruções para a utilização do sistema de filtragem *Filter Magic* e *Footprint* estão incluídas neste manual.

O seguinte procedimento é recomendado para a drenagem e filtragem do óleo/gordura quando não for disponível uma máquina de filtragem:

1. Coloque o interruptor do computador/controlador na posição OFF (DESLIGAR). Aperte o tubo de drenagem (fornecido com a fritadeira) na válvula de drenagem. Verifique se o tubo de drenagem está fixado firmemente na válvula de drenagem e se a extremidade curva está a apontar para baixo. Veja a Figura 5.
2. Coloque um recipiente de metal com tampa vedável sob o tubo de drenagem. O recipiente de metal deverá suportar óleo vegetal/gordura quente e aguentar líquidos quentes. A Frymaster recomenda que sejam utilizados um suporte de filtro em cone e um filtro em cone se não tiver a máquina de filtragem disponível. Se estiver a utilizar o suporte de filtro em cone e o filtro em cone Frymaster, verifique se o suporte do cone está firmemente assente no recipiente.

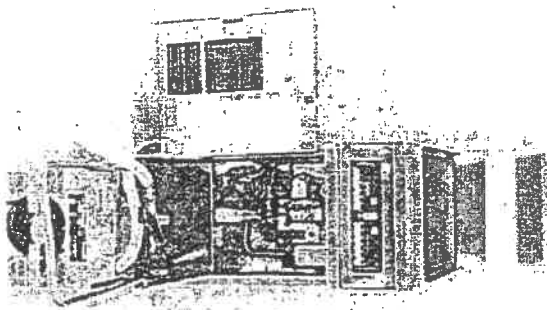


Figura 5

3. Abra a válvula de drenagem lentamente para evitar que o líquido salpique. Se o líquido salpicar, tenha muito cuidado.
4. Se a válvula de drenagem entupir com partículas de alimentos, utilize o Fryer's Friend (Amigo da Fritadeira) - uma ferramenta em forma de espeto. Utilize esta ferramenta APENAS a partir da parte de dentro da cuba. Veja a Figura 6. Segure a ferramenta pelo cabo, o mais longe possível do óleo/gordura da cuba. NÃO martele a válvula de drenagem, isto poderá danificar a esfera da válvula. NÃO introduza a ferramenta na frente do dreno para desentupir a válvula; o óleo/gordura quente poderá espirrar e criar uma situação extremamente perigosa.

ATENÇÃO: Deixe o óleo/gordura arrefecer até à temperatura de 38°C (100°F) ou inferior, antes de transportar o recipiente e remover o tubo de drenagem. Óleo/gordura a uma temperatura de 60°C (140°F) ou superior causará queimaduras graves.

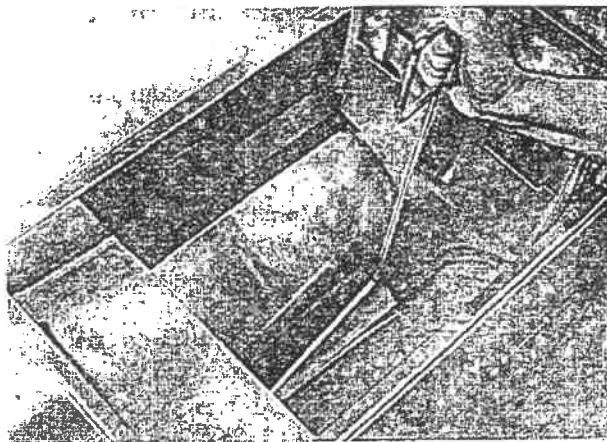
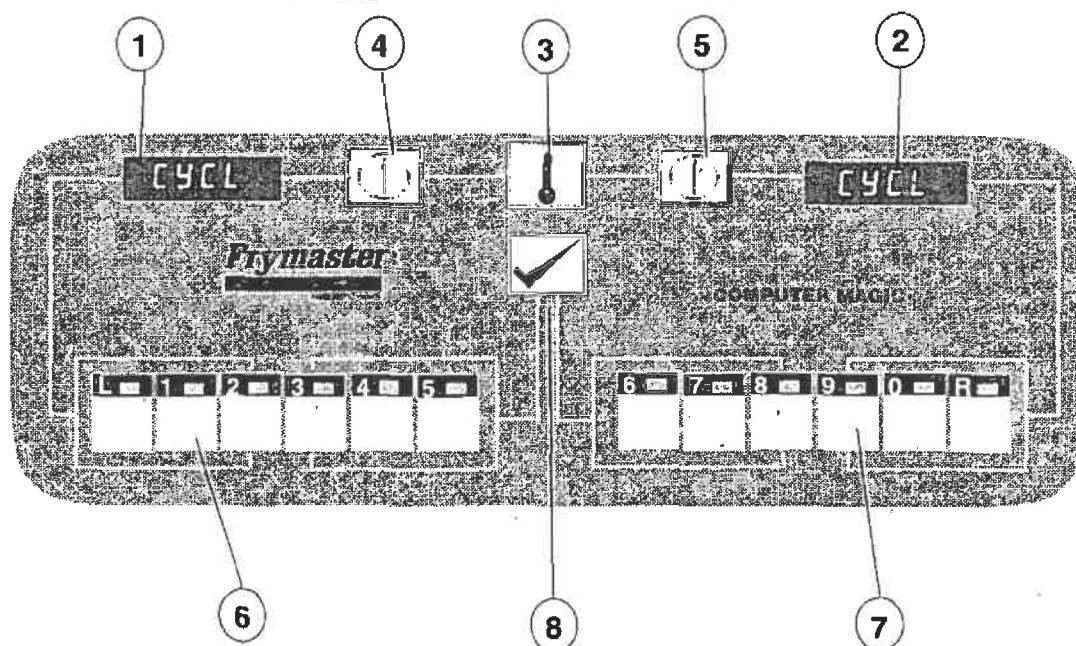


Figura 6

PARA PODER DRENAR E DESCARTAR CONVENIENTEMENTE O ÓLEO/GORDURA UTILIZADO, A FRYMASTER RECOMENDA A UTILIZAÇÃO DA UNIDADE DE DESCARTAGEM DE GORDURA FRYMASTER (SDU). A SDU ENCONTRA-SE DISPONÍVEL ATRAVÉS DOS DISTRIBUIDORES LOCAIS.

5. Após drenar o óleo/gordura, limpe todas as partículas de alimentos e resíduos do óleo/gordura da cuba antes de voltar a enchê-la.
6. Feche a válvula de drenagem e encha a cuba com óleo/gordura limpa e filtrada.

7. INSTRUÇÕES PARA A OPERAÇÃO DO COMPUTADOR MAGIC III



(VEJA OS NÚMEROS ACIMA)

Item Nº.

1. Ecrã Iluminado -- ecrã esquerdo de várias funções e operações.
2. Ecrã Iluminado -- ecrã direito de várias funções e operações.
3. Interruptor de Verificação de Armazenagem e Temperatura -- pára o programa no computador e/ou apresenta a temperatura da cuba ao ser libertado.
4. Interruptor ON/OFF -- controla ligar/desligar para a cuba esquerda.
5. Interruptor ON/OFF -- controla ligar/desligar para a cuba direita.
- 6/7. Interruptores de Produto e Codificação -- oferecem acesso ao computador e às funções de programação.
8. Interruptor de Programação -- utilizado na reprogramação da memória do computador.

AVISO:

ANTES DE LIGAR O COMPUTADOR, VERIFIQUE SE A FRITADEIRA ESTÁ CHEIA COM ÓLEO, GORDURA OU ÁGUA.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

A. Prima no interruptor para ligar o computador.

1. Surgirá então um dos seguintes ecrãs:

- a. CYCL, indica que o queimador está a operar no modo de ciclo de derretimento. A fritadeira permanecerá neste modo até atingir a temperatura de 82°C ou até este ser cancelado manualmente.
- b. HI, indica que a temperatura da cuba se encontra 12°C ou mais acima do ponto definido.
- c. LO, indica que a temperatura da cuba se encontra 12°C ou menos abaixo do ponto definido.
- d. "----", indica que a temperatura da fritadeira está na faixa de utilização para fritar. **NOTA:** Para melhores resultados, não frite nenhum produto até o ecrã mostrar "----".
- e. HELP, indica um problema no aquecimento.
- f. HOT, indica que a temperatura da cuba é superior a 210°C (410°F).
- g. PROB, que indica que o computador detectou um problema nos circuitos de medição da temperatura, inclusivé na sonda.

NOTA: "." o ponto decimal entre os algarismos 1 e 2 em ambas as áreas do ecrã indica que o queimador está ligado.

- B. Recurso Cancelar Ciclo de Derretimento (apenas para os computadores originais do equipamento).

ATENÇÃO:

Não cancele o modo de ciclo de derretimento se estiver a utilizar gordura em estado sólido.

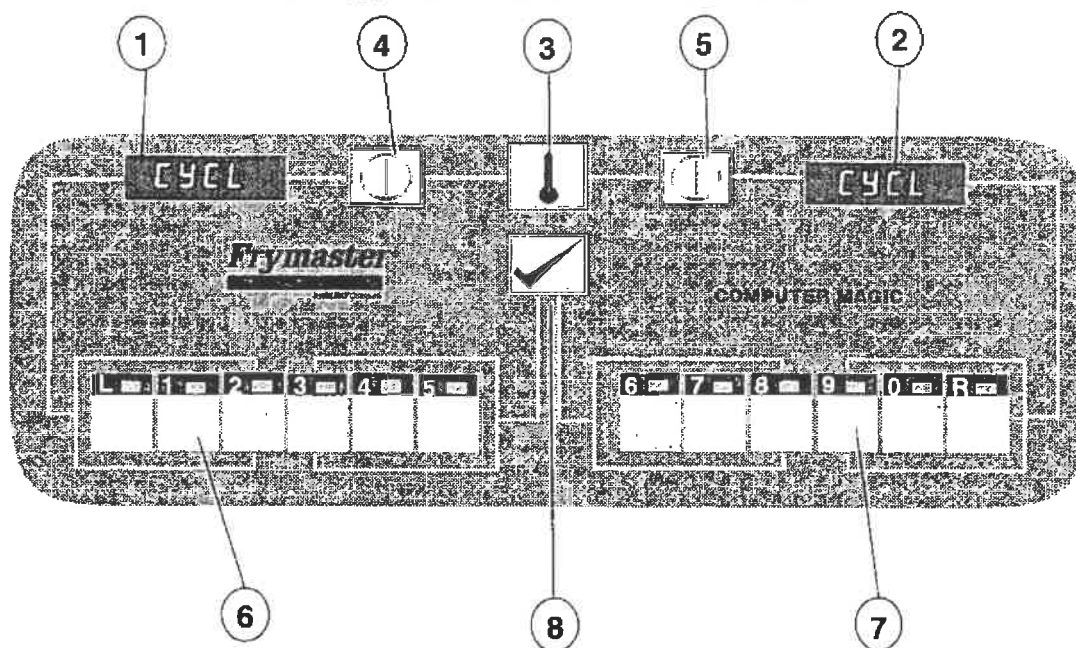
1. O computador mostrará CYCL durante a operação em ciclo de derretimento. Para cancelar o ciclo de derretimento numa cuba inteira, prima no botão "R". Para cancelar o ciclo de derretimento numa cuba dividida, utilize o botão "L" para o lado esquerdo e o botão "R" para o lado direito. A palavra CYCL será substituída por LO. O ponto decimal entre os dígitos 1 e 2 ficará iluminado para indicar que os queimadores estão ligados.
- C. A operação em ciclo de fritar é iniciada ao premir no interruptor de produto:
 1. O elevador do cesto (nas fritadeiras com ele equipadas) imergirá o produto no óleo/gordura para fritar.
 2. O ecrã indicará o tempo de fritagem previamente programado e iniciará a contagem decrescente.
 3. Se for programado um tempo de agitação o utilizador receberá um aviso para agitar o produto por "X" segundos após o início do ciclo de fritar (X=tempo programado). Um alarme soará, e o ecrã mostrará SH_. A lacuna será o número do interruptor. Se não houver um tempo de agitação programado, as letras SH_ não aparecerão durante o ciclo de fritar.
 4. No fim do ciclo de fritar, um alarme soará; a palavra COOC aparecerá no ecrã e o indicador de interruptor do produto relacionado tomar-se-á intermitente. Para cancelar o alarme de fritar, prima no interruptor de produto intermitente.
 5. Neste ponto o tempo de espera é mostrado (se tiver programado um tempo maior que 0) e a contagem decrescente começará. Quando o tempo de espera atinge 0, soará o um alarme e o Hd_ será apresentado no ecrã. A lacuna será o número do interruptor. O alarme de espera é cancelado pelo premir do interruptor ☒. Se o ecrã estiver em uso, o tempo de espera é contado regressivamente de maneira invisível até que o ecrã se tome livre.

VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

- A. Verifique a temperatura do óleo/gordura a qualquer momento ao premir o interruptor ☐ uma vez. Verifique o ponto definido ao premir o interruptor ☐ duas vezes.
- B. Durante os períodos mais lentos, quando a fritadeira está ligada mas não está em utilização, deverá aparecer em ambos os ecrãs "----" do computador de uma cuba simples. "----" aparecerá no ecrã do lado que estiver ligado no computador de cuba dividida. Se isto não ocorrer verifique a temperatura real e o ponto definido.
- C. Se suspeitar que existe uma sonda defeituosa, verifique a temperatura do óleo/gordura com um termómetro. Veja se o que aparece no computador é razoavelmente aproximado da sua medição com o termómetro.

NOTA: Os circuitos electrónicos podem ser afectados de forma adversa por flutuações de corrente eléctrica ou trovoadas. Se o computador não funcionar ou programar de maneira apropriada por razões não aparentes, desligue o cabo de alimentação do computador da tomada e ligue-o novamente.

8. INSTRUÇÕES DE PROGRAMAÇÃO DO COMPUTADOR MAGIC III



(VEJA OS NÚMERO ACIMA)

Item Nº.

1. Ecrã Iluminado -- ecrã esquerdo de várias funções e operações.
2. Ecrã Iluminado -- ecrã direito de várias funções e operações.
3. Interruptor de Armazenagem -- pára o programa no computador.
4. Interruptor ON/OFF -- controla a corrente eléctrica para o lado esquerdo do computador duplo.
5. Interruptor ON/OFF -- controla a corrente eléctrica para o lado direito do computador duplo.
- 6/7. Interruptores de Produto e de Codificação -- introduz o código para acesso ao computador e às funções de programação.
8. Interruptor de Programação -- utilizado para programar a memória do computador.

AVISO:

ANTES DE LIGAR O COMPUTADOR, VERIFIQUE SE A FRITADEIRA ESTÁ CHEIA DE ÓLEO, GORDURA OU ÁGUA.

INSTRUÇÕES DE PROGRAMAÇÃO

LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE PROGRAMAR O COMPUTADOR

CUBA INTEIRA

1. Prima em qualquer um dos interruptores para activar o computador.
2. Para digitar um modo de programa, prima primeiro no interruptor . A palavra CODE aparecerá no ecrã esquerdo. Se este interruptor foi premido por engano e não desejar programar, prima novamente no interruptor . NOTA: O computador mostrará a mensagem BUSY (ocupado) intermitente, se a fritura estiver em progresso.
3. Prima 1, 6, 5, 0 nesta sequência para digitar o modo de programa.
4. "SP-R" (DEFINIR PONTO) aparecerá no ecrã da esquerda. Isto é para definir a temperatura de fritar. A temperatura seleccionada anteriormente será mostrada no ecrã da direita. Digite a nova temperatura desejada. Prima no interruptor para parar na configuração de temperatura. Se não desejar mudar a configuração, prima no interruptor .

Sensibilidade é um recurso original do equipamento que ajusta o tempo de fritar do computador para compensar possíveis quedas na temperatura do óleo/gordura quando o cesto do produto é submergido na fritadeira. A sensibilidade diminui ou aumenta basicamente o tempo de fritar para compensar as variações da densidade do produto, do tamanho da carga do cesto e da temperatura inicial. Uma configuração de sensibilidade apropriada garante a alta qualidade do produto. Por exemplo: 113 gramas de batatas fritas podem ser programadas para serem fritas com a mesma qualidade de 1,13 kg. Uma boa configuração inicial seria 4 ou 5. Poderá ser necessário fazer alguma experimentação dentro da faixa de 1 a 9 para atingir uma qualidade óptima.

5. "SELP" (SELECCIONAR PRODUTO) aparece no ecrã esquerdo. Prima no botão do produto a ser programado.
6. SENS aparece no ecrã esquerdo. O número de sensibilidade seleccionado anteriormente será mostrado no ecrã direito. Digite o novo número de sensibilidade desejado; a faixa vai de 1 a 9. Se não desejar um número de sensibilidade, digite "0". Prima no interruptor ☒ para parar na configuração.
7. COOC aparecerá no ecrã esquerdo. Se foi digitado um tempo de fritar antes da programação, este aparecerá no ecrã da direita. Se este tempo for correcto, prima no interruptor ☒. Se desejar mudar este tempo, digite os números desejados. (O novo tempo será apresentado no ecrã da esquerda). Prima no interruptor ☒ para manter a configuração.
8. SH- surgirá agora no ecrã esquerdo. O tempo de agitação anterior (se existir um), aparecerá no ecrã direito. Se um produto requerer agitação durante o processo de fritar, defina o tempo de agitação ao premir no número de minutos a fritar antes da agitação. Prima no interruptor ☒ para manter o tempo seleccionado. Se não for necessário nenhum tempo de agitação, prima no "0" e, em seguida, prima no interruptor ☒. Exemplo: Tempo total de fritar 3:00 minutos, agitação após fritar, 1:00 minuto.
Durante a operação, no fim do tempo definido, ouvir-se-á soar um som e o indicador do botão de produto ficará intermitente por 3 segundos.
9. HD- aparece no ecrã esquerdo. Defina o tempo necessário para manter o produto cozinhado, desde 13 segundos a 60 minutos. Prima no interruptor ☒. Se não desejar utilizar o tempo de espera, digite "0" e prima no interruptor ☒.

10. SELP aparece no ecrã esquerdo. Se desejar programar mais produtos, volte ao Passo 5. Se não precisar de mais nenhuma programação, páre o programa com o premir do interruptor ☒.

INSTRUÇÕES DE TEMPO DE ESPERA ADICIONAL

Programação do temporizador de espera para outro botão de produto Se o mesmo produto for cozinhado em mais de um cesto, qualquer botão de produto poderá ser programado para utilizar o temporizador de espera normalmente utilizado com um botão de produto diferente. Exemplo: Botão de programa "3" para 7:00 minutos de tempo de espera. Em seguida, quando programar o botão "R" para tempo de espera, prima no endereço 4. Ambos, o "3" e o "R" utilizarão o mesmo tempo de espera de 7:00 minutos. Veja a seguir os números de botões e os seus endereços designados correspondentes. Qualquer outro botão poderá ser programado para utilizar o mesmo tempo de espera.

Botão	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	R
Endereço	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

CUBA DIVIDIDA

1. Prima num dos interruptores ☐ para activar o computador.
2. Entre no modo de programa ao premir no interruptor ☒. CODE aparecerá no ecrã esquerdo. Se este interruptor for premido por engano e não desejar programar, prima novamente no interruptor ☒. NOTA: O computador não poderá ser programado enquanto estiver no modo de fritar. O computador mostrará a mensagem BUSY (ocupado) intermitente, se a fritura estiver em progresso.
3. Digite 1, 6, 5, 0, nesta sequência.
4. "SP-R" (DEFINIR PONTO) aparecerá no ecrã esquerdo. Isto é para configurar a temperatura para a cuba da direita. A temperatura seleccionada anteriormente aparecerá no ecrã direito. Digite a nova temperatura desejada. Prima no interruptor ☐ para manter a configuração da temperatura. Se não desejar mudar a configuração, prima no interruptor ☒.
5. "SP-L" (DEFINIR PONTO) surgirá no ecrã esquerdo. Isto é para configurar a temperatura na cuba da esquerda. A temperatura seleccionada anteriormente surgirá no ecrã direito. Digite a nova temperatura desejada. Prima no interruptor ☒ para manter a configuração da temperatura. Se não desejar mudar a configuração, prima no interruptor ☒.

6. "SELP" (SELECCIONAR PRODUTO) surgirá no ecrã esquerdo. Seleccione os botões "L" a "5" para programar a cuba esquerda; seleccione os botões "6" a "R" para programar a cuba direita. Prima no interruptor do produto a ser programado.
7. SENS surgirá no ecrã esquerdo. Veja a secção "Programação da Cuba Inteira", Passos 6 a 10 para programar botões de produtos individuais.

RECURSO DE FERVURA

1. Antes de LIGAR a(s) fritadeira(s), feche a(s) válvula(s) de drenagem da cuba. Encha a cuba vazia com uma mistura de água fria e produto de limpeza *FRYMASTER FRYER 'N' GRIDDLE*. Siga as instruções ao misturar.

NOTA: O MODO DE FERVURA NÃO SERÁ LIGADO EM AMBOS OS LADOS DO COMPUTADOR. CADA LADO DEVERÁ SER LIGADO SEPARADAMENTE.

2. Para programar o computador para o Recurso de Fervura, prima num dos interruptores .
3. Prima no interruptor  CODE surgirá no ecrã esquerdo.
4. Digite 1, 6, 5, 3, nesta sequência. O ecrã direito mostrará a mensagem BOIL (FERVÉR). A temperatura será configurada automaticamente para 91°C (195°F). A fritadeira atingirá a temperatura de fervura apropriada e permanecerá nela até que um dos interruptores  seja premido, o que cancelará o modo de preparação de fervura. Em locais de grande altitude, vigie constantemente a fritadeira para verificar condições de fervura excessiva. Se ocorrer fervura excessiva, desligue a fritadeira imediatamente, deixe arrefecer e reinicie o modo de fervura de preparação para continuar esta operação.

VERIFICAÇÃO DO TEMPO DE RECUPERAÇÃO DA FRITADEIRA

Tempo de Recuperação O tempo de recuperação aceitável é de 145 segundos (2,25 minutos) ou menos. Contacte um agente de serviço se o seu tempo de recuperação ultrapassar o padrão de 2,25 minutos frequentemente.

1. Para verificar o tempo de recuperação, prima no interruptor  CODE surgirá no ecrã esquerdo.
2. Digite 1, 6, 5, 2, nesta sequência. O tempo de recuperação surgirá em ambos os ecrãs por 5 segundos.

MODO DE SELECÇÃO DE TEMPERATURA-DE FAHRENHEIT PARA CELSIUS

1. Para mudar a temperatura no computador de Fahrenheit para Celsius ou de Celsius para Fahrenheit, prima num dos interruptores .
2. Prima no interruptor  CODE surgirá no ecrã esquerdo.
3. Digite 1, 6, 5, 8, nesta sequência. O computador converterá automaticamente a temperatura de Fahrenheit para Celsius ou de Celsius para Fahrenheit.
4. Prima no interruptor  para mostrar a temperatura no modo seleccionado.

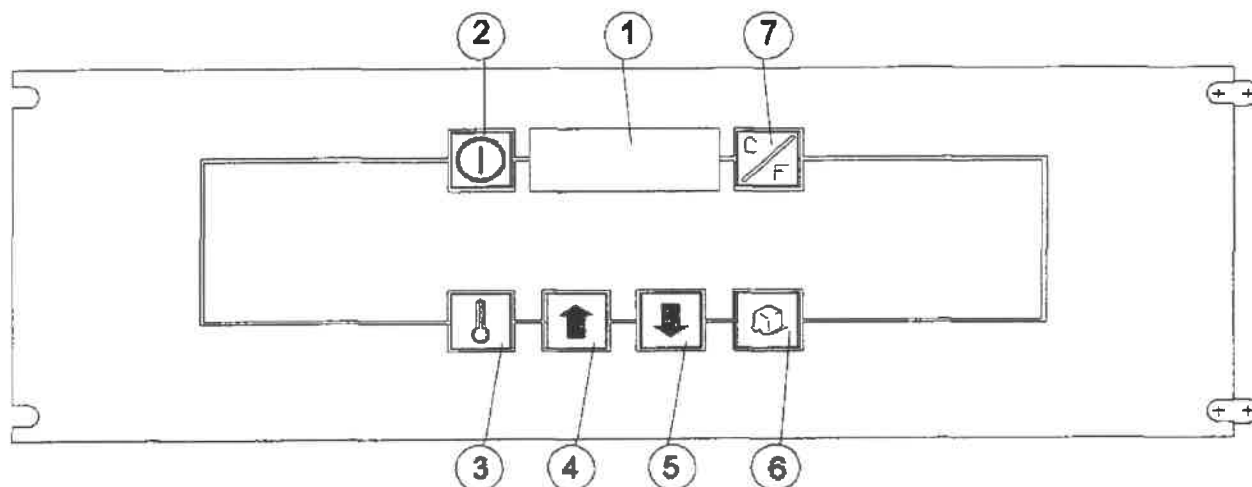
MODO DE APRESENTAÇÃO DE TEMPERATURA CONSTANTE DO ÓLEO

1. Para programar um ecrã de temperatura constante, prima no interruptor .
2. Prima no interruptor  CODE surgirá no ecrã da esquerda.
3. Digite 1, 6, 5, L, nesta sequência. A temperatura do óleo/gordura será mostrada constantemente no ecrã da direita para a cuba inteira e em ambos os ecrãs para a cuba dividida.

NOTA: Durante o processo de fritar do produto, o tempo de fritar não será apresentado, mas a contagem de tempo ocorrerá.

4. Para apagar o ecrã de temperatura constante do óleo e apresentar o tempo de fritar, repita os Passos 2 e 3.

9. CONTROLADOR DIGITAL DE ESTADO SÓLIDO



ITEM N.º

1. Ecrã Iluminado - ecrã de várias funções e operações.
2. Interruptor On/Off - controla fornecimento de corrente eléctrica.
3. Interruptor de Temperatura/Definir Ponto - selecciona a temperatura do óleo/gordura de fritar ou a temperatura de ponto definido.
4. Interruptor de Seta para Cima - aumenta a temperatura de ponto definido.
5. Interruptor de Seta para Baixo - diminui a temperatura de ponto definido para o lado esquerdo de uma cuba dividida e para a cuba inteira.
6. Interruptor de Ciclo de Derretimento - cancela o modo do ciclo de derretimento.
7. Interruptor C/F - selecciona o ecrã de temperatura Celsius ou Fahrenheit.

AVISO:

A FRITADEIRA DEVERÁ ESTAR CHEIA DE ÓLEO, GORDURA OU ÁGUA ANTES DO CONTROLADOR SER LIGADO.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO – CUBA INTEIRA

- A. Prima no interruptor ON/OFF para ligar o controlador, Item 2.

1. O número da versão do software do controlador será apresentado durante 4 segundos e, em seguida, a temperatura de ponto definido aparecerá constantemente nas fritadeiras dos Estados Unidos e em todas as outras fritadeiras domésticas. Para ver a temperatura real do óleo/gordura de fritar, prima no Interruptor Temperatura, Item 3. Nas fritadeiras de exportação, a temperatura real da gordura surgirá constantemente. Para ver a temperatura de tempo definido, prima no interruptor Temperatura, Item 3.
2. O controlador introduz automaticamente o modo do ciclo de derretimento se a temperatura do óleo/gordura estiver abaixo de 82°C (180°F).
3. Para cancelar o modo do ciclo de derretimento, prima no Interruptor Derreter, Item 6.

ATENÇÃO: Não cancele o ciclo de derretimento se estiver a usar gordura em estado sólido.

4. Quando a temperatura do óleo/gordura de fritar atingir 82°C (180°F), o controlador sairá do modo do ciclo de derretimento e procurará a temperatura de ponto definido.

B. Para configurar a temperatura de ponto definido acima ou abaixo, prima no Interruptor de Seta para Cima, Item 4 para aumentar a temperatura de ponto definido e o Interruptor de Seta para Baixo, Item 5, para diminuir a temperatura de ponto definido.

1. O ecrã mudará a uma taxa de aproximadamente um grau por segundo.
2. Após a mudança de mais ou menos 12°, o ecrã mudará para uma taxa mais rápida, permitindo que mudanças maiores na temperatura de ponto definido ocorram mais rapidamente.

C. Para mudar de Fahrenheit para Celsius, prima no Interruptor C/F, Item 7.

1. O ecrã mudará de "XXX°F" para "xxx°C".
2. O ecrã voltará a mudar de "xxx°C" para "xxx°F" ao premir novamente no Interruptor C/F, Item 7.

D. Quando o controlador atinge a temperatura de ponto definido, o ponto decimal indicador de calor apaga-se, para indicar que a fritadeira está pronta para o processo de fritar.

NOTA: O ponto decimal que aparece entre os primeiros dois números do ecrã indica que a fonte de calor está activada.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO - CUBA DIVIDIDA

A. Prima no interruptor ON/OFF para LIGAR o controlador, Item 2.

1. O número da versão do software do controlador surge por 4 segundos, em seguida, a temperatura de ponto definido surgirá constantemente. Para ver a temperatura real do óleo/gordura de fritar, prima no Interruptor Temperatura, Item 3.
2. Qualquer dos lados do controlador introduz automaticamente o ciclo de derretimento quando o Interruptor ON/OFF do lado específico é premido se a temperatura da gordura estiver abaixo de 82°C (180°F).
3. Para cancelar o modo do ciclo de derretimento, prima no Interruptor Derreter, Item 6 para o lado seleccionado. **ATENÇÃO:** Não cancele o ciclo de derretimento se estiver a utilizar gordura em estado sólido.

4. Quando a temperatura da gordura atinge 82°C (180°F) no lado ligado ou em ambos os lados, o controlador sai do modo ciclo de derretimento e procura a temperatura de ponto definido.

NOTA: Nenhum dos lados do controlador retorna ao modo ciclo de derretimento quando a temperatura da gordura arrefece abaixo de 82°C (180°F) a menos que seja premido para o Interruptor ON/OFF, Item 2, para OFF (desligado).

B. Para configurar a temperatura de ponto definido em qualquer um dos lados do controlador, prima a seta para Cima, Item 4, para aumentar a temperatura de ponto definido, e a Flecha para Baixo, Item 5, para diminuir a temperatura de ponto definido.

1. O ecrã direito ou esquerdo muda a uma taxa de aproximadamente 1° por segundo.
2. Após uma mudança de mais ou menos 12°, o ecrã muda a uma taxa mais rápida para permitir que mudanças maiores na temperatura de ponto definido ocorram mais rapidamente.

C. Para mudar o ecrã de Fahrenheit para Celsius em qualquer dos lados, prima no Interruptor C/F do lado esquerdo ou do lado direito, Item 7

1. Ambos os ecrãs mudam de "XXX°F" para "XXX°C".
2. Ambos os ecrãs voltam a mudar para "XXX°F" ao premir novamente no Interruptor C/F, Item 7.

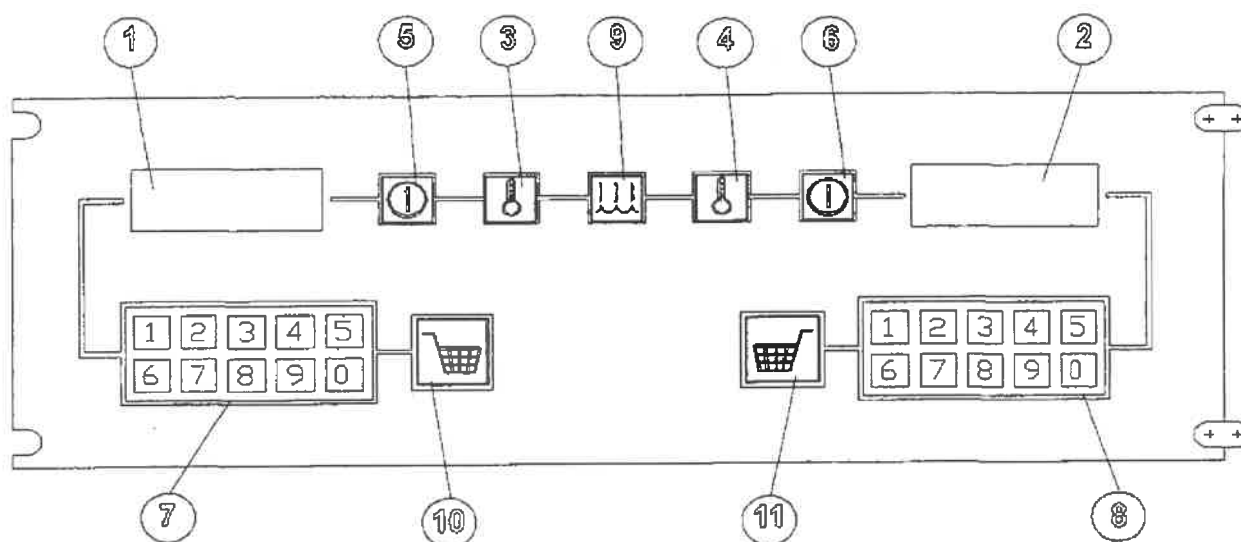
D. Quando um dos lados do controlador atinge a temperatura de ponto definido, o ponto decimal indicador de calor desaparecerá, para indicar que a fritadeira está pronta para o processo de fritar.

NOTA: O ponto decimal que aparece entre os primeiros dois números do ecrã indica que a fonte de calor está ligada.

E. Outras indicações que podem ser mostradas no Ecrã Iluminado:

1. HOT e temperatura real da cuba - temperatura da gordura está acima de 196°C (385°F), o que é muito quente para a maioria dos produtos fritos.
2. Prob - a sonda de temperatura da fritadeira está defeituosa.
3. HELP - indica falha de ignição na fritadeira a gás.

10. PAINEL DE CONTROLO DO TEMPORIZADOR



ITEM Nº.

1. Ecrã Iluminado - ecrã do lado esquerdo de várias funções e operações.
2. Ecrã Iluminado - ecrã do lado direito de várias funções e operações.
3. Interruptor de Verificação de Temperatura - controlos do lado esquerdo da cuba dividida. Prima uma vez para definir o ponto. Prima outra vez para retornar ao tempo de fritar. (Cuba inteira aparece no Item 2).
4. Interruptor de Verificação de Temperatura - controlos do lado direito da cuba dividida. Prima uma vez para definir o ponto. Prima outra vez para retornar ao tempo de fritar. (Cuba inteira aparece no Item 2).
5. Interruptor On/Off - controla o fornecimento de corrente eléctrica para o lado esquerdo da cuba dividida e para a cuba inteira.
6. Interruptor On/Off - controla o fornecimento de corrente eléctrica para o lado direito da cuba dividida e para a cuba inteira.
7. Interruptores de Tempo de Fritar e Definição de Temperatura - controla o lado esquerdo da cuba inteira ou da cuba dividida.

8. Interruptores de Tempo de Fritar e Definição de Temperatura - controla o lado direito da cuba inteira ou da cuba dividida.
9. Interruptor de Modo de Fervura - controla o modo de fervura.
10. Interruptor do Elevador do Cesto Esquerdo - controla o elevador do cesto esquerdo e cancela o alarme.
11. Interruptor do Elevador do Cesto Direito - controla o elevador do cesto direito e cancela o alarme.

AVISO:

A FRITADEIRA DEVERÁ ESTAR CHEIA DE ÓLEO, GORDURA OU ÁGUA ANTES DO CONTROLADOR SER LIGADO.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO DO CONTROLADOR DO TEMPORIZADOR

PROCEDIMENTO PARA LIGAR A UNIDADE

CUBA DIVIDIDA:

Lado esquerdo, prima no interruptor ON/OFF, Item 5.
Lado direito, prima no interruptor ON/OFF, Item 6.

CUBA INTEIRA:

Prima no interruptor ON/OFF, Item 5 ou 6.

AJUSTE DA TEMPERATURA

CUBA DIVIDIDA:

Lado esquerdo - prima no INTERRUPTOR DE VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, Item 3. O ponto definido actual será mostrado no Item 1. Para mudar o ponto definido, digite uma nova temperatura com as teclas numéricas, Item 7. Prima INTERRUPTOR DE VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, Item 3 ou 4, para manter o ponto definido. Se não precisar de mudar a configuração, volte para o tempo de fritar ao premir no Item 3 ou 4.

Lado direito - siga o mesmo procedimento do lado esquerdo ao utilizar os controlos do lado direito, Itens 4, 2, 8.

CUBA INTEIRA:

Prima no INTERRUPTOR DE VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, Item 3 ou 4. O ponto definido será mostrado no ecrã direito. Para mudar o ponto definido, digite uma nova temperatura com as teclas numéricas, Item 8. Prima no INTERRUPTOR DE VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, Item 3 ou 4, para manter o ponto definido. Se não precisar de mudar a configuração, volte para o tempo de fritar ao premir no Item 3 ou 4.

AJUSTE DOS TEMPORIZADORES

O Controlador do Temporizador Electrónico está sempre pronto para contar o tempo de operação de fritar para o tempo mostrado nos Itens 1 e 2. Se desejar mudar este tempo, siga o seguinte procedimento:

Temporizador do Cesto Esquerdo - digite um novo tempo com as teclas numéricas, Item 7.

Temporizador do Cesto Direito - digite um novo tempo com as teclas numéricas, Item 8.

INSTRUÇÕES DE FRITAR

Prima no INTERRUPTOR DO ELEVADOR DO CESTO ESQUERDO, Item 10 ou no INTERRUPTOR DO ELEVADOR DO CESTO DIREITO, Item 11 para iniciar o ciclo cronometrado de fritar. O tempo correspondente apresentado agora começa a contagem decrescente. No fim do período cronometrado, o elevador do cesto remove o produto de dentro do óleo/gordura de fritar. Um alarme sonoro alerta o utilizador de que o processo de fritar está completo e a área do ecrã mostra a mensagem COOC.

Prima no INTERRUPTOR DO ELEVADOR DO CESTO ESQUERDO, Item 10, ou no INTERRUPTOR DO ELEVADOR DO CESTO DIREITO, Item 11, para cancelar o alarme.

OPERAÇÃO DO MODO DE FERVURA

Prima no INTERRUPTOR DO MODO DE FERVURA, Item 9, para redefinir o temporizador para 91°C (195°F). A fritadeira mantém agora a temperatura de 91°C (195°F) até que qualquer um dos INTERRUPTOR ON/OFF seja premido, quando o controlador voltar ao valor previamente definido.

OPERAÇÃO DO CICLO DE DERRETIMENTO

A fritadeira passa automaticamente para o ciclo de derretimento se a temperatura do óleo/gordura de fritar estiver abaixo de 82°C (180°F). Para cancelar o ciclo de derretimento, prima no INTERRUPTOR DO ELEVADOR DO CESTO DIREITO, Item 11. Para a Cuba Dividida, prima no INTERRUPTOR DO ELEVADOR DO CESTO, Item 10 ou 11 correspondente à cuba em utilização.

INSTRUÇÕES ADICIONAIS

O controlador selecciona automaticamente os valores de temperatura em Fahrenheit/Celsius. Os valores de temperatura menores que 190°F são considerados valores Celsius. O Controlador do Temporizador Electrónico armazena o tempo actual e as configurações de temperatura quando a unidade é desligada com o uso dos INTERRUPTORES ON/OFF, Itens 5 e 6. No entanto, no caso de ocorrer um corte de energia, verifique novamente as configurações de tempo e de temperatura.

ALARMES DA FRITADEIRA

O Controlador do Temporizador Electrónico apresentará o seguinte:

Alarme de Falha de Aquecimento HELP: apresentado de forma contínua, indica que houve uma falha no aquecimento. Alarme de Temperatura Alta Hot: mostra a temperatura da cuba quando esta ultrapassa os 196°C (385°F). Alarme de Sonda Defeituosa Prob: indica que a sonda está defeituosa.

11. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA SÉRIE H50

Instruções Para o Organigrama de Resolução de Problemas

1. Faça a configuração do teste no início de cada condição.
2. A **operação normal** ("sim" após cada bloco de decisão) flui para baixo na sequência da página.
3. A **operação normal** ("sim" após cada bloco de decisão) flui para baixo na sequência da página.

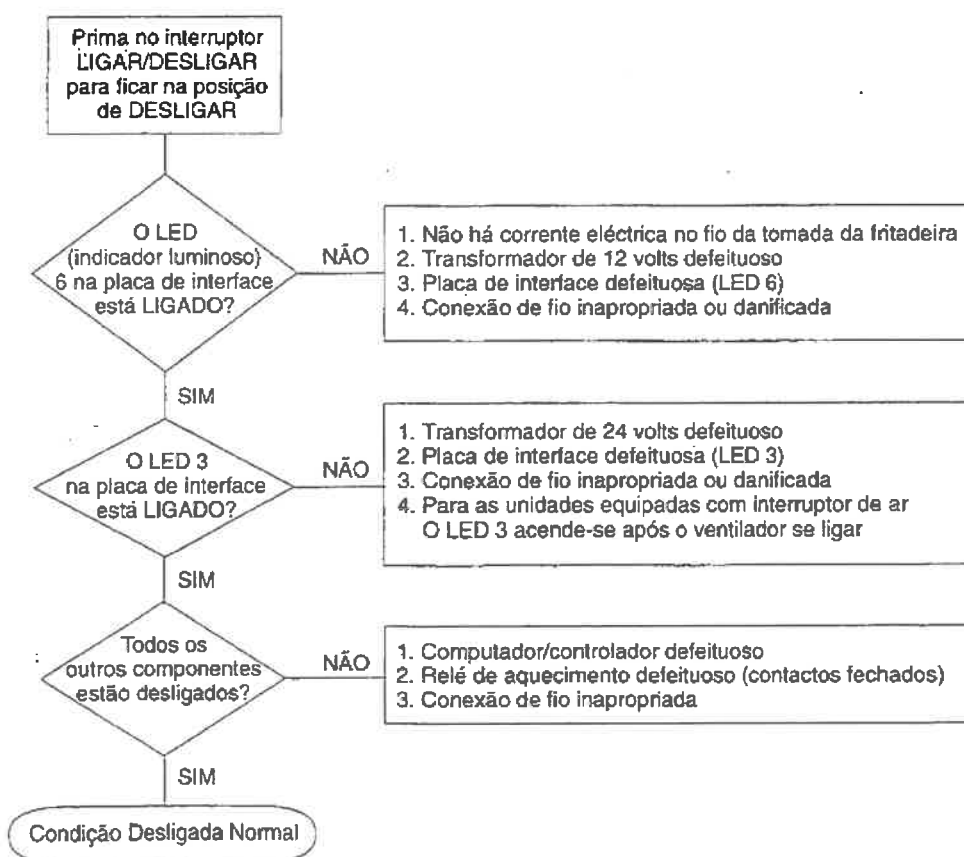
Inicie sempre na primeira condição e siga cada passo na **respectiva sequência**.

NOTA: Veja PROCEDIMENTOS DE MANUTENÇÃO para a substituição de componentes da fritadeira.

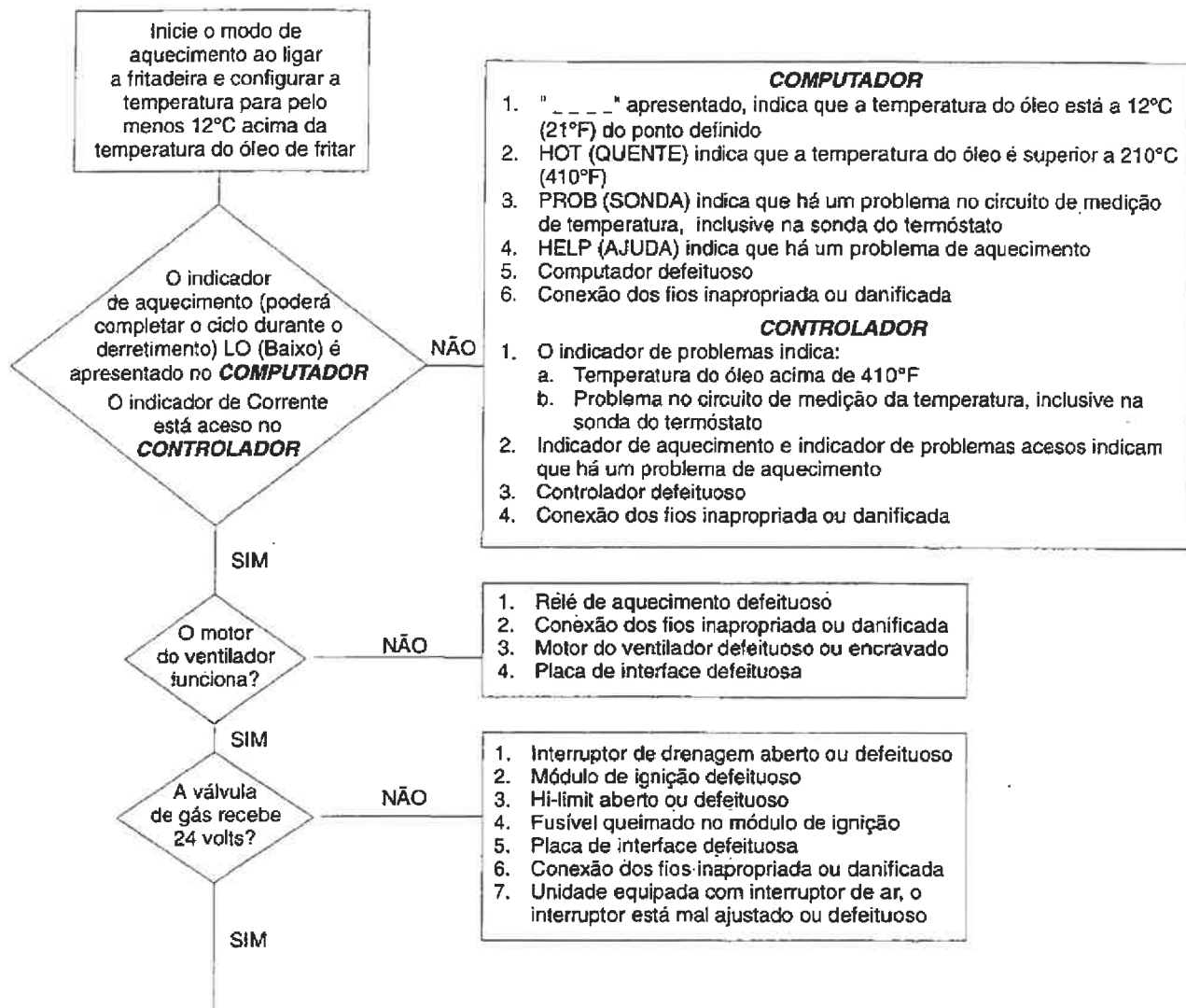
AVISO: A inspecção, teste e reparação do equipamento eléctrico deverá ser efectuada por pessoal de manutenção qualificado. Desligue a unidade antes de realizar a manutenção, excepto se for necessário fazer testes eléctricos.

PERIGO: Tenha muito cuidado durante testes de circuito. Circuitos eléctricos abertos estarão expostos.

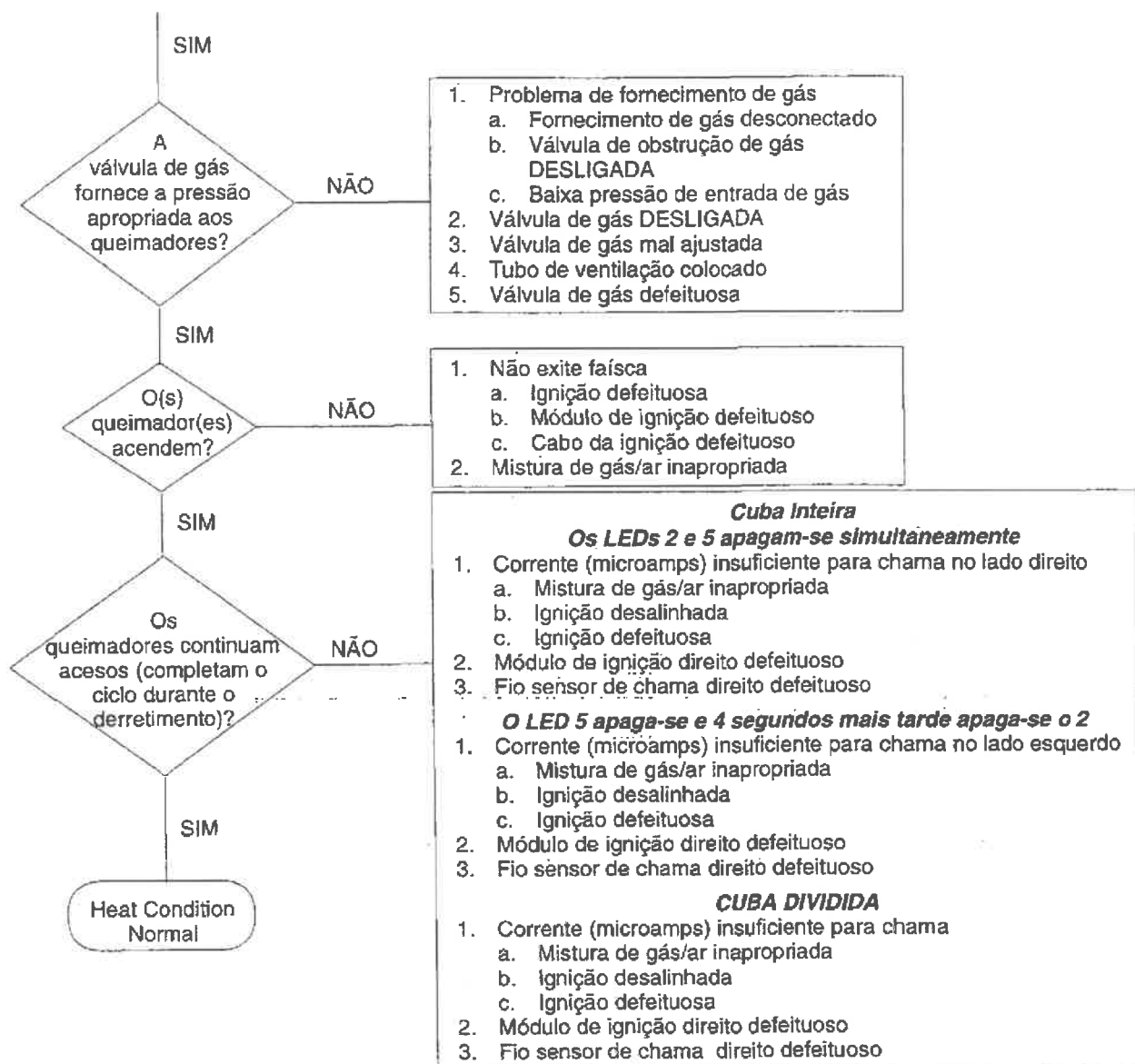
CONDIÇÃO DESLIGADA



Condição de Aquecimento



Continua na página seguinte



12. PROCEDIMENTOS DE MANUTENÇÃO

AVISO: Antes de realizar qualquer manutenção na fritadeira Frymaster, é preciso desconectar o fornecimento de corrente eléctrica e o fornecimento de gás.

Quando os fios eléctricos estão desconectados, recomenda-se que cada fio seja marcado para facilitar a sua reconexão.

Procedimento 1: Substituição do Controlador/Computador

1. Desaparafuse os dois parafusos do painel de controlo.
2. O painel de controlo está montado com dobradiças na base e abre a partir do topo.
3. Desconecte a fiação da tomada na parte de trás do computador. (Veja a Figura 1)

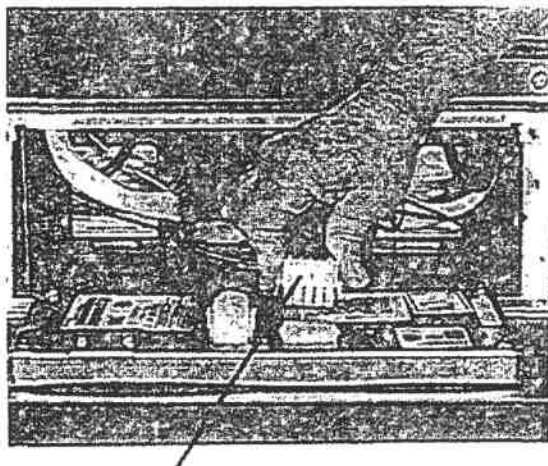


Figura 1

4. O controlador/computador poderá ser removido ao levantar-se toda a unidade dos respectivos alojamentos de dobradiças, na estrutura do controlo.
5. Inverta os procedimentos acima para instalar um novo controlador/computador.

Procedimento 2: Substituição ou Limpeza do Conjunto do Ventilador de Ar ou Combustão

NOTA: Para as fritadeiras de exportação da CEE com montagem de cobertura do ventilador instalada, remova os parafusos que fixam a cobertura à fritadeira. Remova a placa de obstrução do ar e a caixa de ar para ter acesso ao motor do ventilador.

1. Desconecte os fios do conjunto do ventilador. (Veja a Figura 2)

2. Remova as porcas de 6mm na flange da cobertura do ventilador. (Veja a Figura 2)

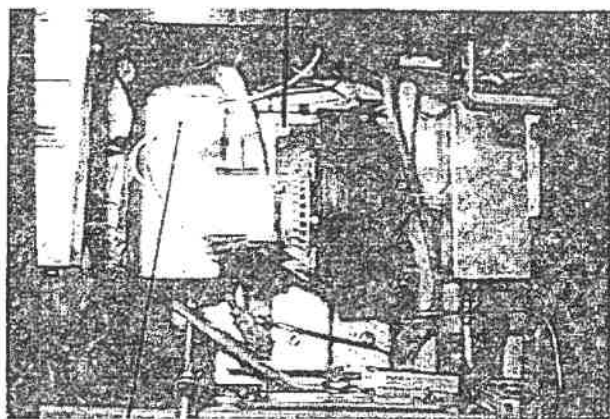


Figura 2

3. Deslize a cobertura do conjunto do ventilador para fora dos suportes de montagem.
4. Remova 3 porcas de retenção da placa de montagem do motor do ventilador. (Veja a Figura 3)

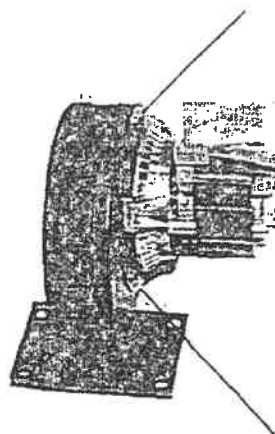


Figura 3

5. Deslize o ventilador e o conjunto do motor para fora da cobertura do ventilador. (Veja a Figura 4)

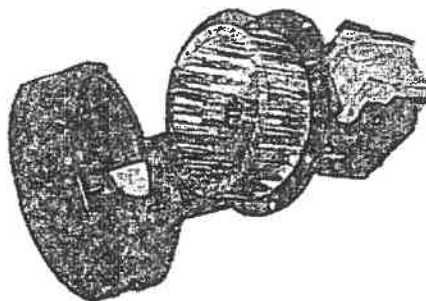


Figura 4

6. Para limpar a roda do ventilador, envolva o motor com plástico para evitar que o motor se molhe. Pulverize detergente desengordurante na roda do ventilador. Deixe repousar durante cinco minutos e, em seguida, enxague com água quente. Seque a roda com um pano limpo e seco.
7. Pulverize a cobertura do ventilador com detergente desengordurante por dentro e por fora. Deixe repousar por cinco minutos e, em seguida, enxague com água quente. Seque a cobertura com um pano seco e limpo.
8. Remova o motor do ventilador do plástico e monte o motor e a roda na cobertura.
9. Reinstale o ventilador.

NOTA: Para as fritadeiras de exportação da CEE com conjunto de cobertura do ventilador, reinstale a caixa de ar, a placa de obstrução do ar e a cobertura do ventilador.

10. Faça o teste de recuperação conforme especificado na secção 8 para as fritadeiras com computadores.
11. Após a fritadeira ter sido ligada e estar em operação contínua por 90 segundos, observe a chama do queimador através da porta de observação do queimador na fritadeira. A chama mais eficiente tem uma cor laranja-avermelhada. Se observar uma chama azul ou se houverem manchas escuras na face do queimador, isto significa que a mistura de ar/gás precisa de ser ajustada. Isto faz-se ajustando a placa de entrada de ar do ventilador (ou a placa de obstrução do ar na cobertura do ventilador no caso das fritadeiras da CEE). Veja a Secção de Manutenção Preventiva para obter instruções específicas.

Procedimento 3: Limpeza do Tubo de Ventilação da Válvula de Gás

NOTA: Este passo não é necessário se a fritadeira estiver equipada com a válvula Honeywell para as unidades de exportação da CEE que não têm botão de válvula de gás nem tubo de ventilação.

1. Desaperte o tubo de ventilação da válvula de gás. (Veja a Figura 5)

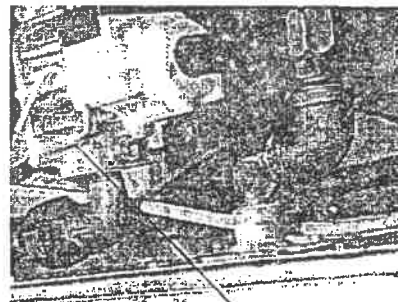


Figura 5

2. Para limpar o tubo de ventilação, introduza um pedaço de arame comum no tubo para remover qualquer obstrução.
3. Remova o arame e sopre dentro do tubo.
4. Reinstale o tubo de ventilação.

Procedimento 4: Substituição de Fusíveis do Modo de Ignição

1. Remova os 2 parafusos do painel no topo do computador/controlador.
2. O painel de controlo está montado sobre dobradiças na base e abre a partir do topo.
3. Remova o fusível defeituoso da presilha no lado do módulo de ignição. (Veja a Figura 6)
4. Instale o novo fusível na presilha do fusível no modo de ignição. (Veja a Figura 6)
5. Monte novamente os componentes.

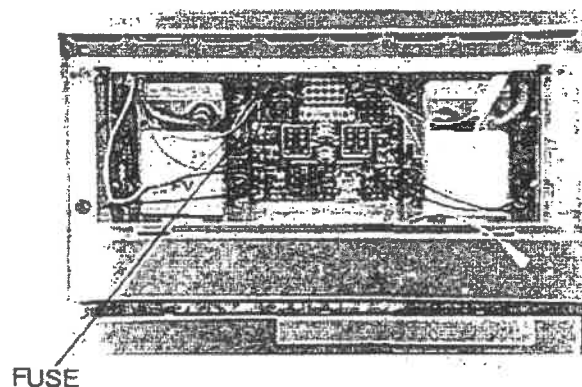


Figura 6

13. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

1. LIMPE O GABINETE DA FRITADEIRA POR DENTRO E POR FORA - DIARIAMENTE

Limpe a parte de dentro do gabinete da fritadeira com um pano seco limpo. Limpe todas as superfícies acessíveis de metal e os componentes para remover a acumulação de óleo/gordura e pó.

Limpe a parte de fora do gabinete da fritadeira com um pano húmido embebido em detergente para a louça. Limpe o óleo/gordura, poeira e fibras do gabinete. Continue a limpar a fritadeira com um pano húmido e limpo.

2. LIMPE A CUBA - UMA VEZ POR SEMANA

AVISO:

NUNCA utilize a(s) fritadeira(s) com a cuba vazia.

Para limpar a cuba, veja a Secção 6 e FERVURA DE LIMPEZA DAS CUBAS, na Secção 4.

3. LIMPE AS PEÇAS E OS ACESSÓRIOS REMOVÍVEIS - UMA VEZ POR SEMANA

Limpe todas as peças e acessórios removíveis com um pano limpo e seco. Utilize um pano saturado com a solução de limpeza Frymaster Fryer 'N' Griddle Cleaner para remover o óleo/gordura carbonizada acumulada nas peças e acessórios removíveis. Enxague as peças e acessórios completamente com água limpa e seque-os antes de os voltar a instalar.

4. LIMPE O VENTILADOR DO AR DE COMBUSTÃO - CADA 6 MESES

Veja a Secção 11, Passo 2.

5. LIMPE O TUBO DE VENTILAÇÃO DA VÁLVULA DE GÁS - CADA 6 MESES

Veja a Secção 11, Passo 3.

6. VERIFIQUE A PRESSÃO DE DISTRIBUIÇÃO DO QUEIMADOR - CADA 4 A 6 MESES

Remova a tampa de pressão do encaixe de enriquecimento (ou o bico de medição para as fritadeiras da Comunidade Económica Europeia), acima da válvula de gás. Insira o encaixe para o dispositivo de medição da pressão de gás no orifício da tampa de pressão. Rode a válvula de gás para a posição ON e rode o interruptor de corrente eléctrica da fritadeira para a posição ON. Quando o queimador acender e continuar, veja se a leitura da pressão do gás é correcta. Para ajustar a pressão do gás do queimador,

remova o tampão do regulador da válvula de gás e ajuste o parafuso do regulador de pressão até alcançar a pressão correcta (veja os requisitos a seguir). Desligue o interruptor da fritadeira e o botão da válvula de gás. Remova o encaixe do conjunto de enriquecimento e volte a instalar a tampa de pressão ou o bico de medição.

a. FRITADEIRAS PARA PAÍSES FORA DA COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA

3.0 pol. (0.8 kPa) W.C. GÁS NATURAL

8.25 pol. (2.5 kPa) W.C. GAS

b. FRITADEIRAS PARA A COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA

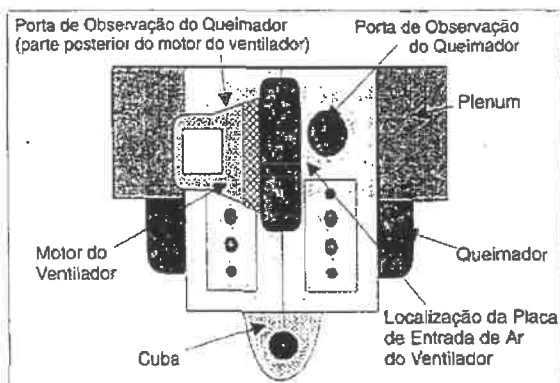
PRESSÃO DO GÁS PARA OPERAÇÃO DO QUEIMADOR		
Pressão mbar 1mbar = 9.8 mmCE	TIPO DE CUBA	
	CUBA INTEIRA	CUBA DIVIDIDA
gás natural Lacq (G20) inferior a 20 mbar	7	6,5
gás natural Groningue tipo (G25) inferior a 25 mbar	10	9
gás natural Groningue tipo (G20) inferior a 20 mbar	10	9
gás propano inferior a 37 ou 50 mbar	20,2	18,5

7. VERIFIQUE O AJUSTE DO AR - CADA 4 A 6 MESES

PARA AS FRITADEIRAS DA COMUNIDADE ECONÓMICA EUROPEIA, VEJA A SECÇÃO 4, PROCEDIMENTO DE LIGAÇÃO DA FRITADEIRA SÉRIE H50, PASSO 8.

Verifique se a pressão apropriada do gás foi regulada. Isto deverá ser efectuado pelo pessoal de instalação ou por um técnico de serviço qualificado.

a. Após a fritadeira ser ligada e continuar em operação por 90 segundos, observe a chama do queimador através da porta de observação da fritadeira. A melhor chama tem uma cor laranja-vermelhada. Se observar uma chama azul ou se houverem manchas escuras na face do queimador, é necessário ajustar a mistura de ar/gás. Isto faz-se ajustando a placa de entrada de ar do ventilador. Veja a figura a seguir.



- b. *Para os Motores de Ventilação Fasco:*
Desaperte a porca de aperto na placa do ventilador de ar de combustão com uma pequena chave ajustável.

Para os Motores de Ventilação Kooltronic:
Desaperte as 2 porcas da placa do ventilador de ar de combustão com uma pequena chave ajustável.

- c. Ajuste a placa do ventilador até obter uma chama de cor laranja-avermelhada na face do queimador. Segure a placa do ventilador na posição e volte a apertar as porcas de aperto da placa.

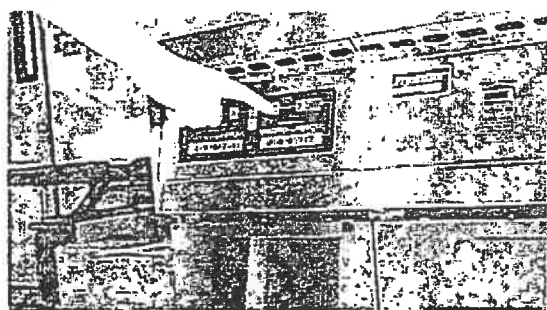
14. FILTRAÇÃO

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

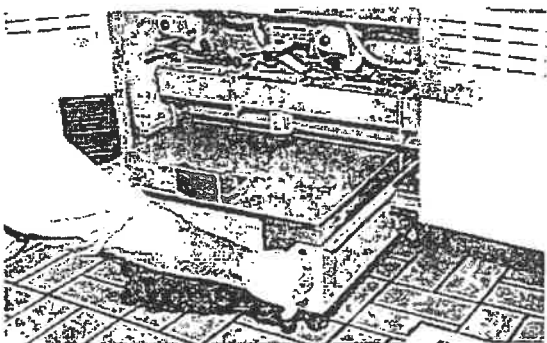
ATENÇÃO:

Deverá ter muito cuidado ao trabalhar com óleo/gordura quente. Deixe o recipiente do filtro arrefecer completamente antes de tentar mudar o papel do filtro.

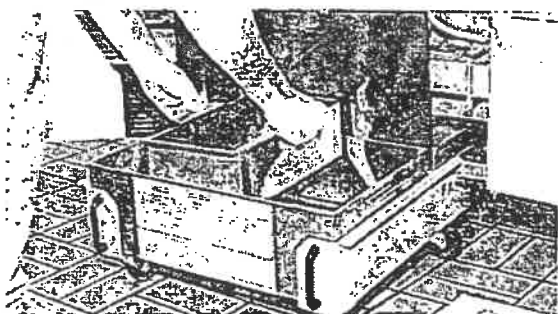
Preparar a Unidade de Filtro para Utilização



1. DESLIGUE a fritadeira.

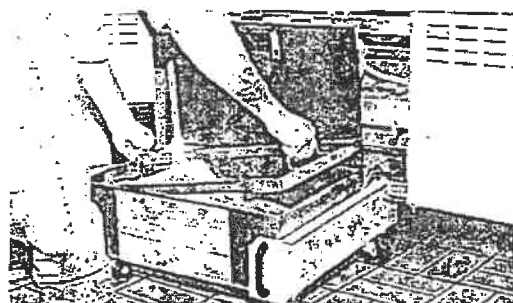


2. *Footprint III* - Puxe o carro do filtro para a frente.
Filter Magic II - Remova a unidade de filtro do gabinete.

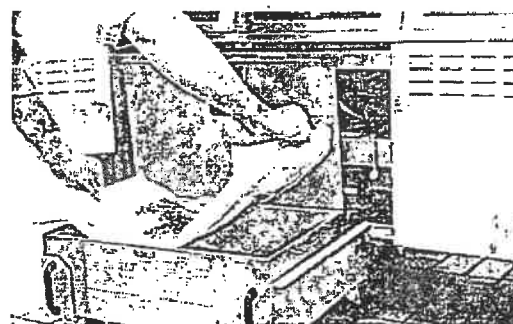


3. *Footprint III* - Levante a tampa, remova o tabuleiro dos resíduos e limpe-o.

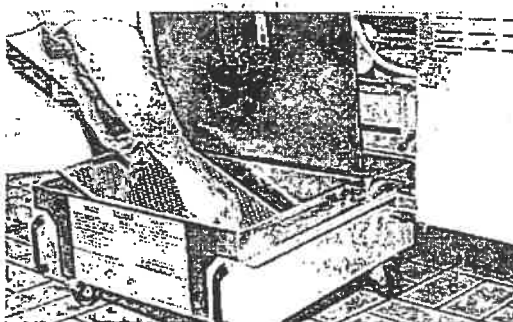
Filter Magic II - Remova o tabuleiro dos resíduos e limpe-o.



4. Remova o anel de fixação do papel e limpe-o.



5. Remova o papel sujo e descarte-o.

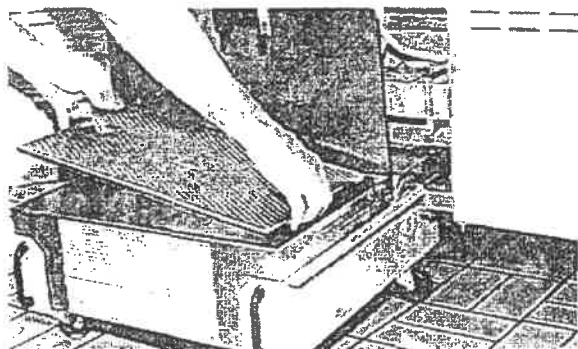


6. Remova o ecrã e limpe-o.

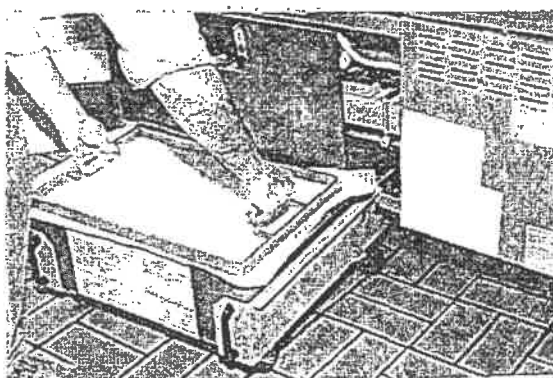


7. Remova o filtro/recipiente interno e limpe-o (poderá ser lavado com água quente). Seque-o completamente e, em seguida, volte a instalá-lo.

ATENÇÃO: Nunca tente remover um recipiente de filtro que contenha óleo/gordura quente. O óleo/gordura quente sairá pelo orifício no fundo do recipiente e poderá causar queimaduras nos pés e nas pernas do utilizador.

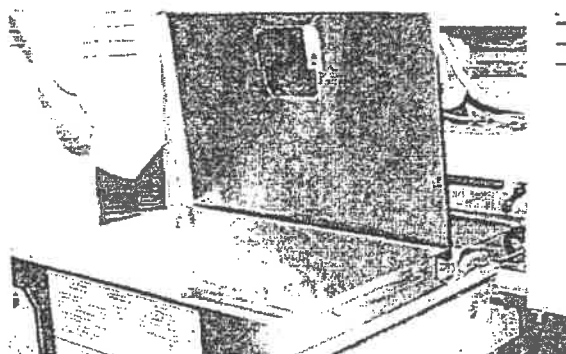


8. Instale o ecrã com a aba de 90° apontada para baixo.

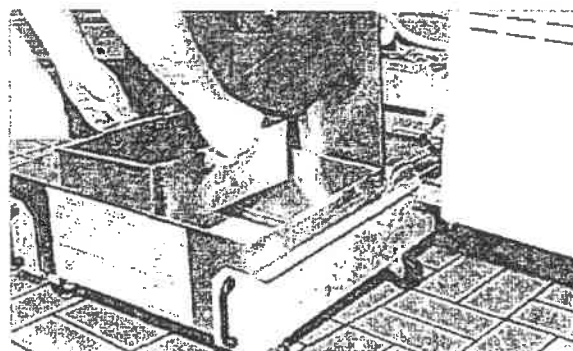


9. Coloque o papel no topo do recipiente com as bordas a sobreporem-se uniformemente. Utilize o anel de fixação para empurrar o papel até ao fundo do recipiente. Empurre o papel firmemente para baixo, para o assentar correctamente no lugar.

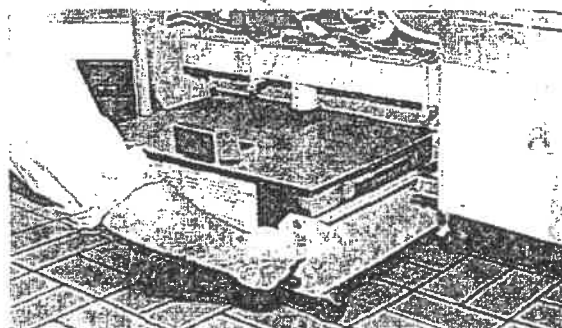
NOTA: O papel do filtro é maior do que o recipiente do filtro para oferecer maior protecção. Não utilize papel de filtro menor ou mais estreito do que o ecrã de suporte do filtro. Isto poderá causar danos na bomba do filtro. Nunca faça a filtragem sem o papel. Isto poderá danificar a bomba e o motor.



10. Polvilhe pó de filtragem sobre o papel de acordo com as instruções na embalagem.



11. Coloque o tabuleiro dos resíduos no recipiente do filtro.

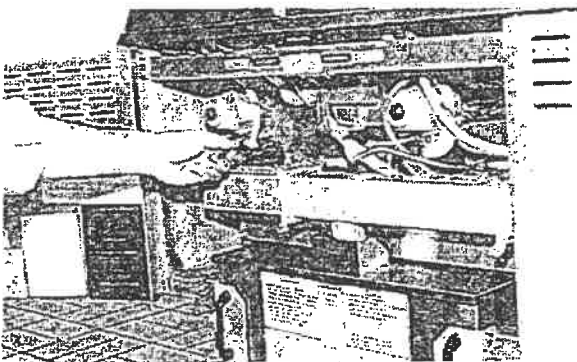


12. *Footprint III* - Feche a tampa e empurre o carro do filtro para dentro da fritadeira.
Filter Magic II - Deslize a unidade do filtro novamente para dentro do gabinete da fritadeira até ao fim. Quando a unidade de filtro está colocada da forma correcta, o indicador verde de SYSTEM READY (SISTEMA PRONTO) localizada no painel de controlo do filtro, acender-se-à.

OPERAÇÃO DA UNIDADE DE FILTRAGEM:

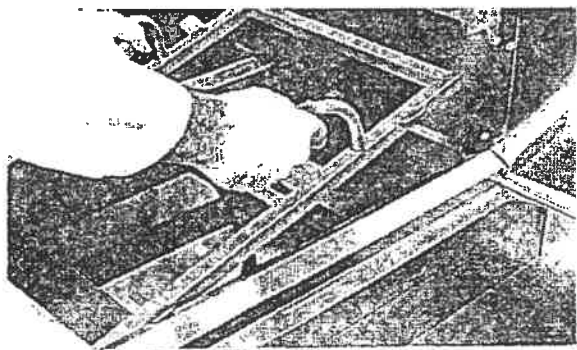
ATENÇÃO: Nunca utilize a unidade de filtro sem que o óleo/gordura na fritadeira tenha atingido a temperatura de fritar.

NOTA: Retire as partículas maiores do óleo/gordura antes de drenar.



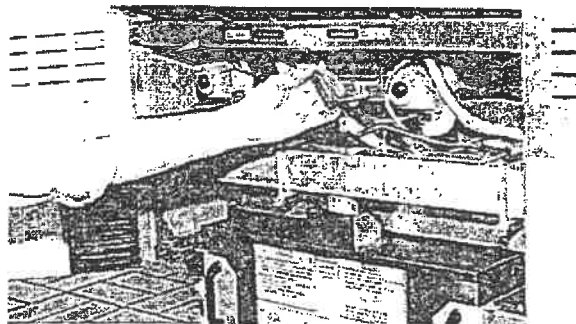
13. Abra a válvula de drenagem da cuba a ser filtrada. O óleo/gordura será transferido da cuba para o recipiente do filtro. Se necessário, utilize a vara de aço Fryer's Friend (Amigo da Fritadeira) para limpar o dreno por dentro da cuba.

NOTA: Tenha cuidado ao usar o Fryer's Friend para evitar danos na cuba e na válvula de drenagem. Não drene mais de uma cuba de cada vez. Isto causará o transbordar do recipiente do filtro.

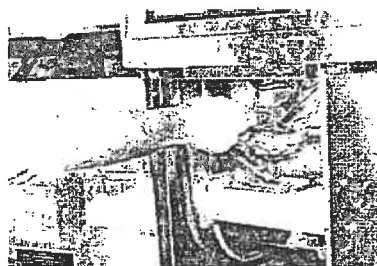


14. Conecte o sistema de chuveiro à conexão da cuba.

AVISO: A menos que esteja a utilizar a opção de fluxo traseiro, não opere sem o sistema de chuveiro. O óleo/gordura quente poderá saltar e causar queimaduras.

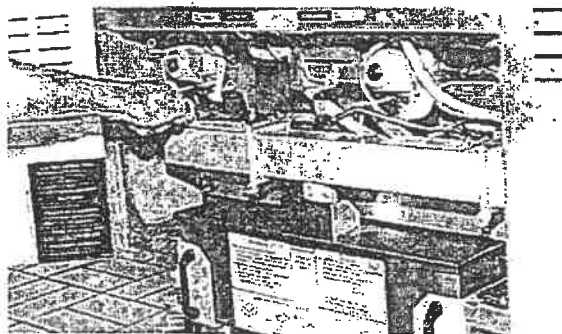


15. Para as fritadeiras com opção de fluxo traseiro, engate a alavanca de controlo para seleccionar o fluxo traseiro. Isto lavará o sedimento do fundo da cuba.



16. Empurre a manivela do filtro para iniciar a bomba do filtro.

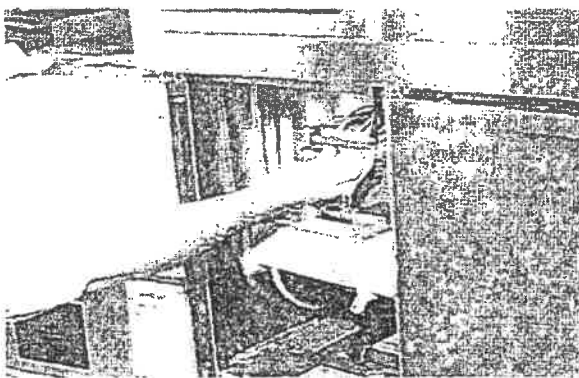
NOTA: Haverá um espaço de 5 segundos antes da bomba ser activada.



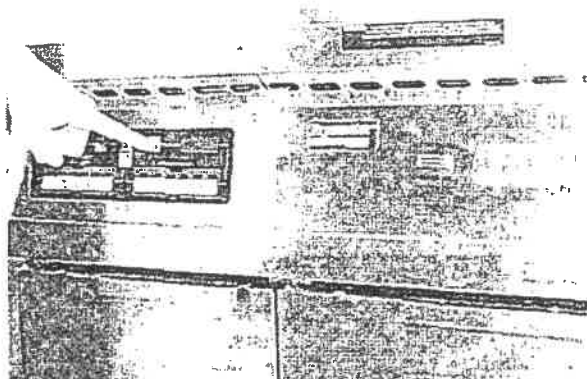
17. Quando o óleo/gordura e a cuba estiverem limpos, feche a válvula de drenagem para encher a cuba novamente. Deixe a bomba do filtro funcionar de 10 a 12 segundos após as bolhas aparecerem no óleo/gordura, para limpar os tubos de retorno e evitar que estes endureçam.

NOTA: A bomba de filtro está equipada com um interruptor de reiniciar manual no caso do motor do filtro sobreaquecer ou de ocorrer um corte de energia.

AVISO: Desligue a corrente eléctrica do sistema de filtro e deixe o motor da bomba arrefecer durante 20 minutos antes de tentar reiniciar o interruptor do motor da bomba novamente.



18. Puxe a manivela do filtro para parar a bomba do filtro. Remova o sistema de chuveiro.



19. Verifique se a válvula de drenagem está completamente fechada. LIGUE a fritadeira e permita que a temperatura do óleo/gordura alcance o ponto definido.

15. CUIDADO E LIMPEZA DO SISTEMA DE FILTRAGEM

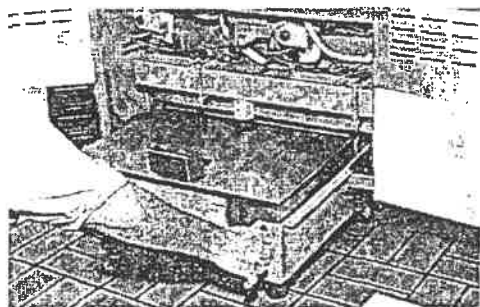
CUIDADO: Nunca utilize o sistema de filtro sem óleo/gordura no sistema.

AVISO: NUNCA utilize o recipiente do filtro para descartar ou transportar óleo/gordura utilizada. Deixe SEMPRE o óleo/gordura arrefecer abaixo de 38°C (100°F) antes de o transportar para o local de descarte. Encontra-se disponível no distribuidor local uma Unidade de Descartagem de Gordura (SDU) a qual é altamente recomendada por motivos de segurança.

1. Não drene água para o recipiente do filtro. A água danificará a bomba do filtro. Para drenar a cuba, proceda da seguinte forma:

a. *Footprint III*

- 1) Puxe o carro do filtro para a frente.
- 2) Remova a unidade do recipiente de filtro vazio.
- 3) Empurre o carro do filtro novamente para a fritadeira.
- 4) Coloque um recipiente apropriado sob o dreno.
- 5) Abra a válvula de drenagem.



b. *Filter Magic II*

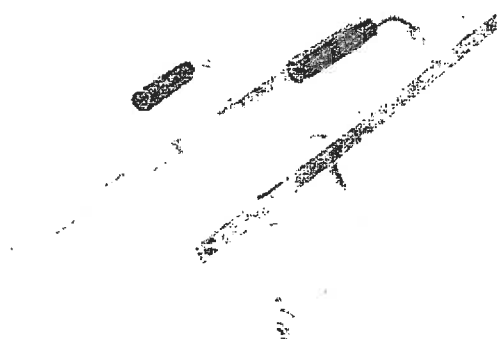
- 1) Remova a unidade de filtro do gabinete.
 - 2) Coloque um recipiente apropriado sob o dreno.
 - 3) Abra a válvula de drenagem.
2. Substitua as anilhas de vedação quando o sistema de filtro bombear o óleo/gordura lentamente ou quando parar de bombear, mesmo com um papel de filtro novo.
- a. *Footprint III* - a anilha de vedação encontra-se no fundo do recipiente do filtro.



- b. *Filter Magic II* - as anilhas de vedação encontram-se no fundo do recipiente do filtro e no encaixe da bomba.



3. Imediatamente após a utilização, drene o sistema de chuveiro completamente. Se suspeitar de entupimento, desaparafuse os tampões em cada canto da estrutura do sistema de chuveiro. Utilize um recipiente longo e estreito com uma escova acoplada, com água quente e detergente, para limpar o interior do sistema de chuveiro. Enxague completamente e coloque os tampões antes de o utilizar.



4. *Filter Magic II* - Limpe periodicamente o recipiente exterior do filtro da seguinte maneira:

- a. Despeje 1 litro de água morna misturada com detergente desengordurante no recipiente. Esfregue o recipiente completamente **APENAS NA PARTE DE DENTRO** com uma escova especial para panelas até ficar limpa.
- b. Despeje a solução do recipiente exterior na pia da cozinha ou num local apropriado.
- c. Enxague com água limpa e despeje na pia ou num local apropriado.
- d. Coloque a panela de cabeça para baixo num plano ligeiramente inclinado, na pia ou num local de secagem e **deixe que toda a água escorra do tubo de sucção.**
- e. Seque por dentro e por fora com um pano limpo e seco ou com uma toalha de papel.

16. GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO SISTEMA DE FILTRAGEM EMBUTIDO

Instruções Para o Organigrama de Resolução de Problemas

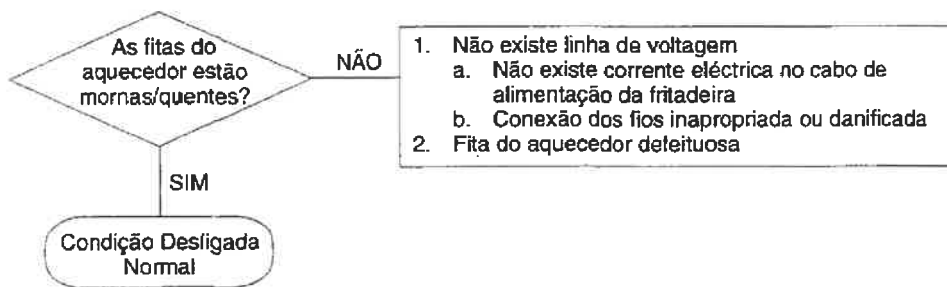
1. Faça a configuração do teste no início de cada condição.
2. A **operação normal** ("sim" após cada bloco de decisão) flui para baixo na sequência da página.
3. A **operação normal** ("sim" após cada bloco de decisão) flui para baixo na sequência da página.

Inicie sempre na primeira condição e siga cada passo na *respectiva sequência*.

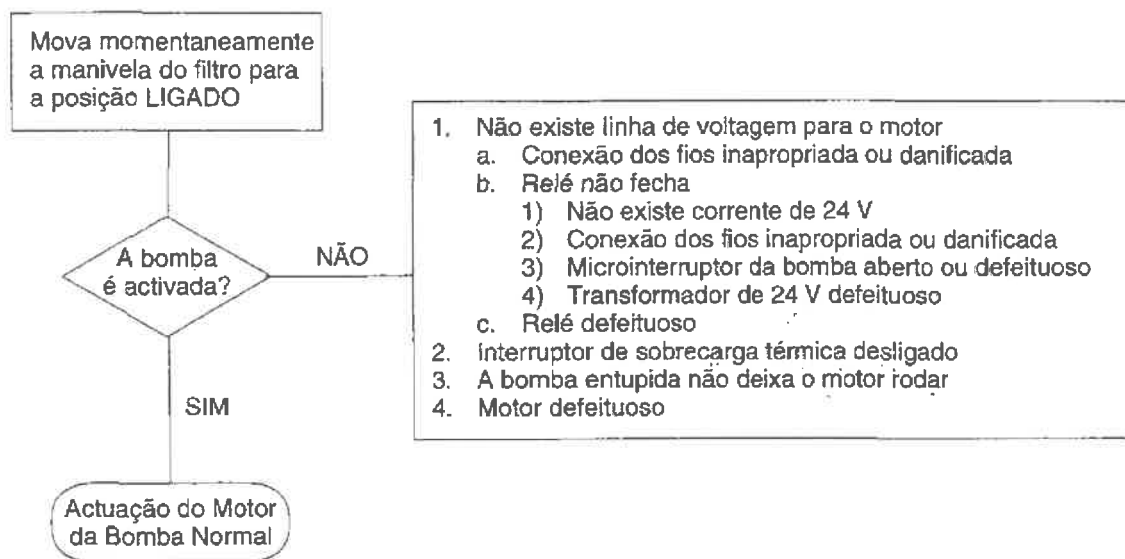
AVISO: A inspecção, teste e reparação do equipamento eléctrico deverá ser efectuada por pessoal de manutenção qualificado. Desligue a unidade antes de realizar a manutenção, excepto se for necessário fazer testes eléctricos.

PERIGO: Tenha muito cuidado durante testes de circuito. Circuitos eléctricos abertos estarão expostos.

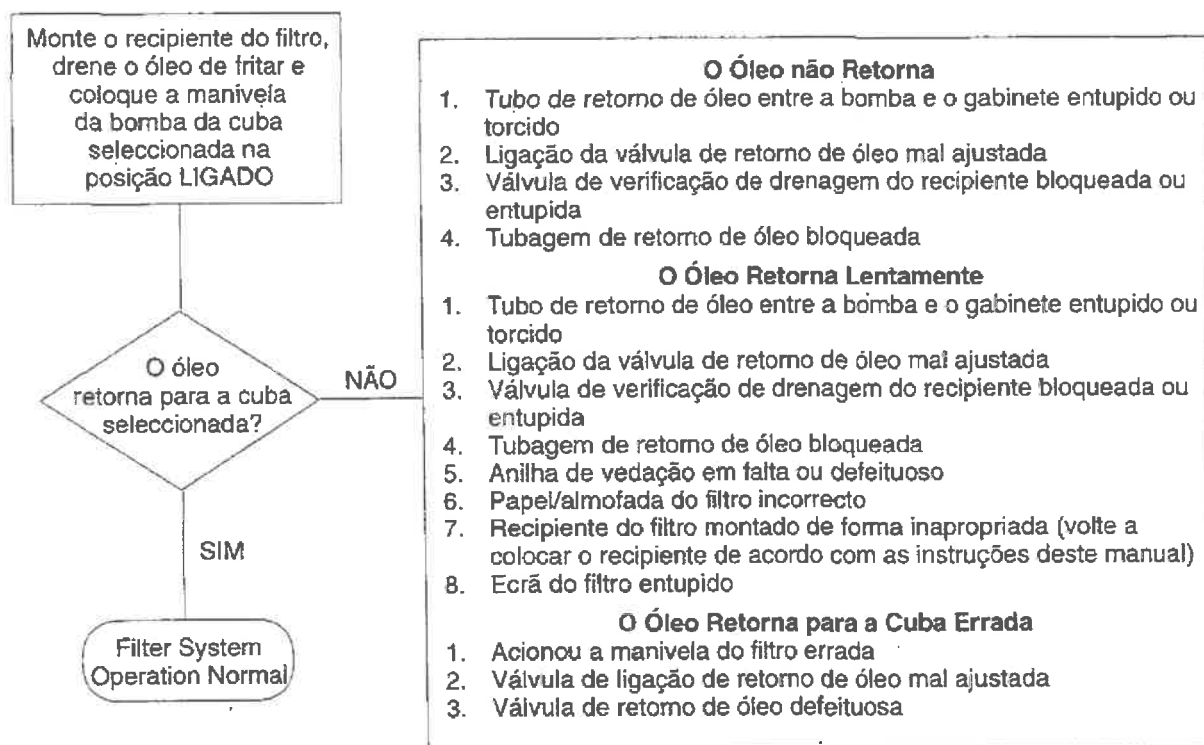
Condição Desligada



Actuação do Motor da Bomba



Operação do Sistema de Filtragem



17. ELEVADORES DO CESTO

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Para conveniência de despacho da sua fritadeira, os conjuntos de suspensão do cesto são enviados na posição invertida. Antes de ligar a fritadeira, instale os braços de elevação do cesto. Para as fritadeiras equipadas com computador ou com temporizadores de elevador do cesto, as barras do elevador do cesto levantam-se automaticamente quando a unidade é ligada na tomada.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Fritadeiras Equipadas com Computadores ou Controlos de Temporizador de Elevador do Cesto:

Após a fritadeira atingir a temperatura de fritar programada, prima no(s) botão (ões) dos produtos desejados no computador ou no controlador do temporizador do elevador do cesto. O(s) cesto(s) serão submergidos no óleo/gordura. Ao completar o ciclo cronometrado, os cestos são levantados automaticamente. Para repetir o ciclo, prima no botão do produto desejado para submergir os cestos.

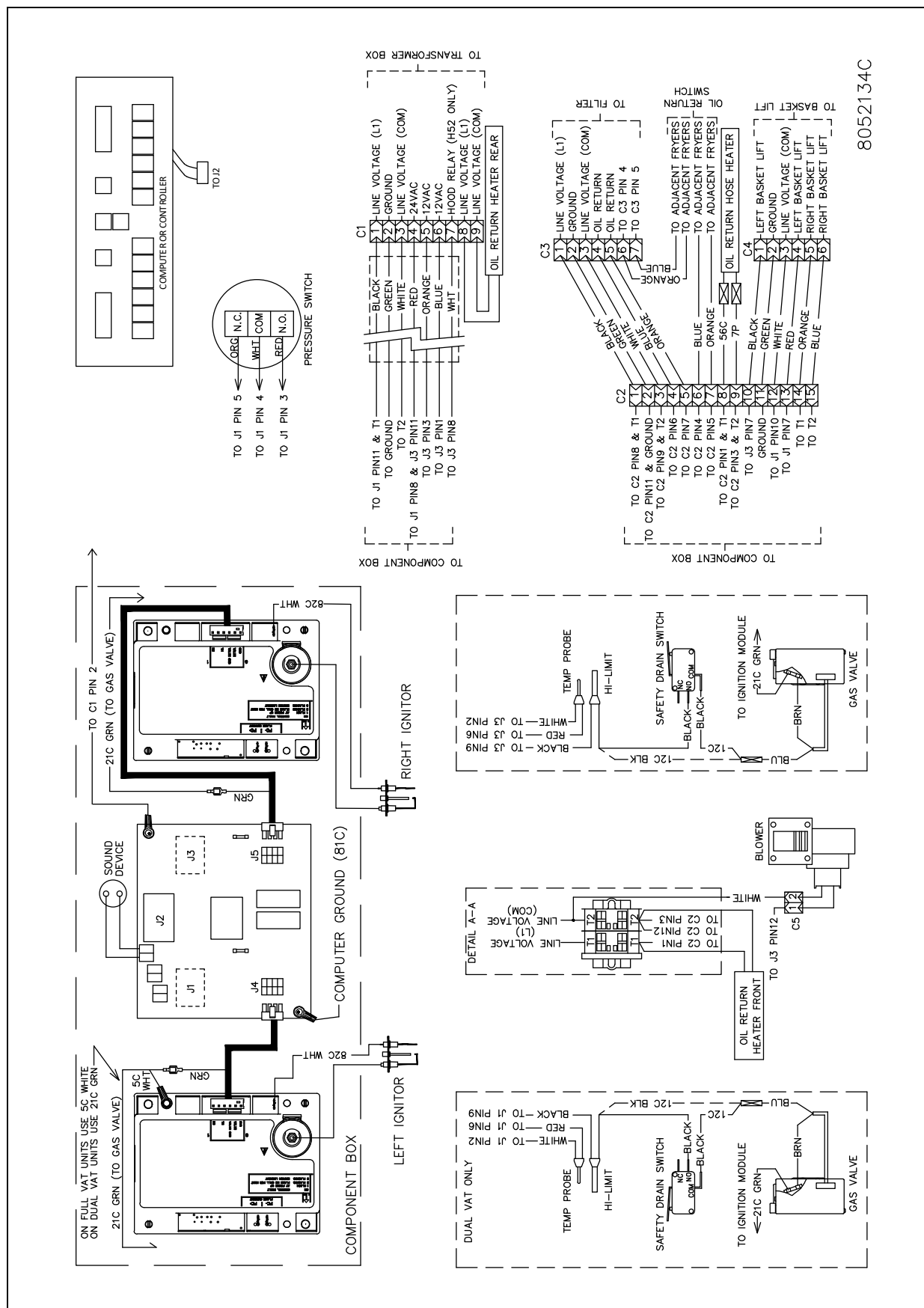
Para mudar o ciclo do tempo nas fritadeiras equipadas com Computador ou Controlador de Elevador do Cesto, veja a *Secção de Programação do Computador* ou a *Secção de Painel de Controlo do Temporizador* neste manual.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	ACÇÃO CORRETIVA
<i>O TEMPORIZADOR DO ELEVADOR DO CESTO OU O COMPUTADOR, NÃO ACTIVA O MOTOR DA ENGRENAGEM</i>	A. O fio entre a placa de interface e o motor da engrenagem está solto ou quebrado. B. As conexões de fios no temporizador do elevador do cesto ou no computador estão soltas ou quebradas. C. Fio solto na tomada atrás da placa de interface ou no elevador do cesto. D. Temporizador do elevador do cesto ou computador defeituoso. E. Circuito na placa de interface queimado ou aberto. F. Temporizador ou computador defeituoso.	A. Contacte o Agente de Serviço. B. Contacte o Agente de Serviço. C. Contacte o Agente de Serviço. D. Substitua o temporizador ou o computador. E. Contacte o Agente de Serviço. F. Substitua o Temporizador ou o computador.
<i>O MOTOR DA ENGRENAGEM TEM CORRENTE ELÉCTRICA MAS NÃO SE MOVIMENTA</i>	A. Motor da engrenagem defeituoso. B. Barra do elevador do cesto presa nas buchas da barra.	A. Contacte o Agente de Serviço. B. Contacte o Agente de Serviço.
<i>AS BARRAS DO ELEVADOR DO CESTO FICAM PRESAS</i>	A. As buchas da barra precisam de lubrificação.	A. Lubrifique as barras do elevador do cesto e as buchas com lubrificante do tipo <u>Lubriplate</u>.
<i>OS ELEVADORES BALANÇAM PARA CIMA E PARA BAIXO QUANDO ESTÃO LEVANTADOS</i>	A. Travão do motor defeituoso.	A. Contacte o Agente de Serviço.
<i>O MOTOR DO ELEVADOR CONTINUA A FUNCIONAR MESMO APÓS O CESTO ESTAR COMPLETAMENTE LEVANTADO OU COMPLETAMENTE BAIXADO</i>	A. Microinterruptores fora de ajuste. B. Microinterruptor quebrado. C. Relé do elevador do cesto defeituoso na placa de interface.	A. Contacte o Agente de Serviço. B. Contacte o Agente de Serviço. C. Contacte o Agente de Serviço.
<i>O ELEVADOR DO CESTO FUNCIONA APENAS DE FORMA INTERMITENTE</i>	A. O motor da engrenagem do elevador do cesto está sobreaquecido. B. Conexões de fios soltas ou quebradas na placa de interface ou na conexão do elevador do cesto.	A. Contacte o Agente de Serviço. B. Contacte o Agente de Serviço.

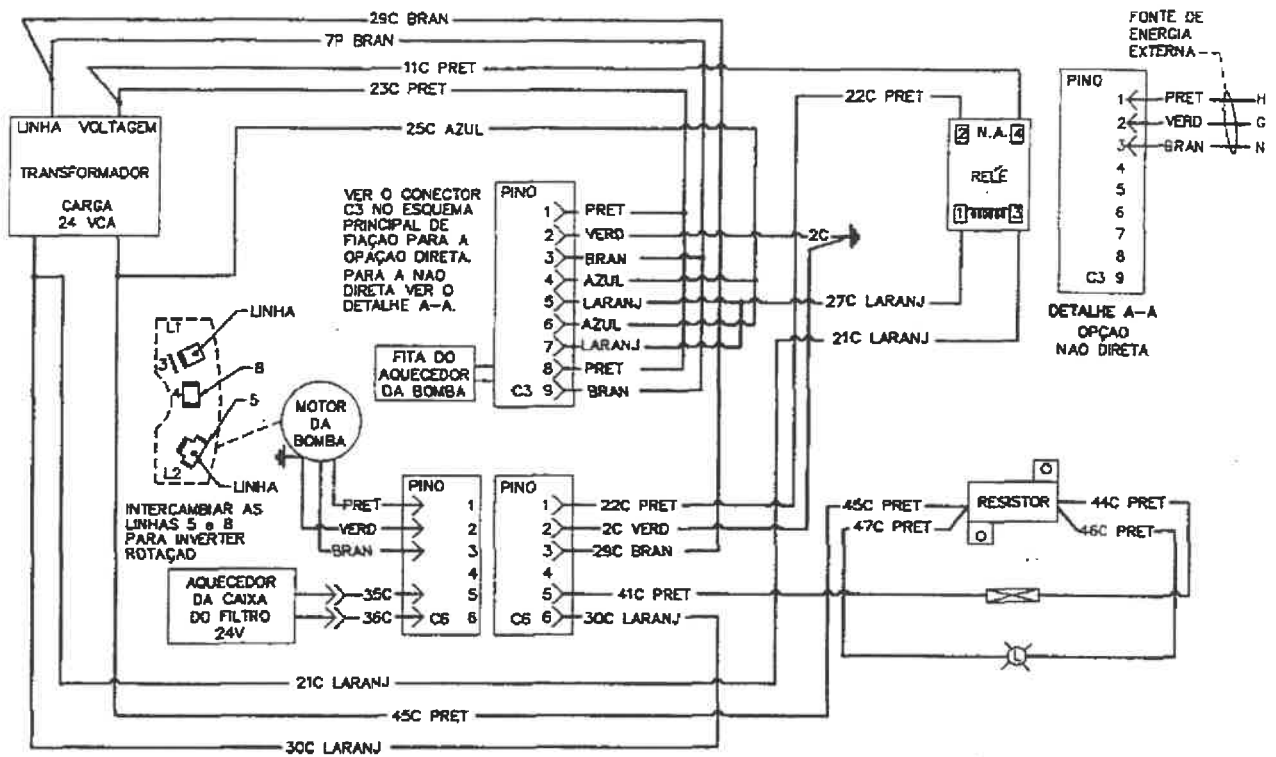
H50



Pro H50/55-Series, Multi-cuba, CE, Fenwal



0503



PORTUGUESE

8050687A

FP11

0538

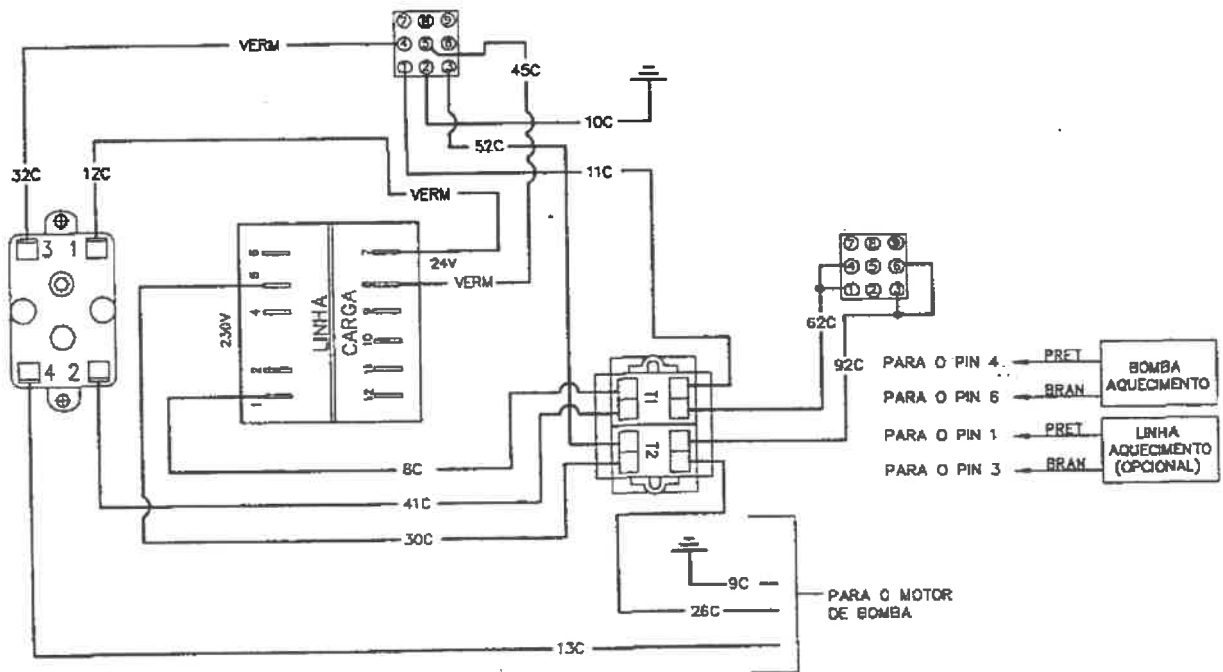


DIAGRAMA DA INSTALAÇÃO DO FILTRO

PORTUGUESE

8050650A

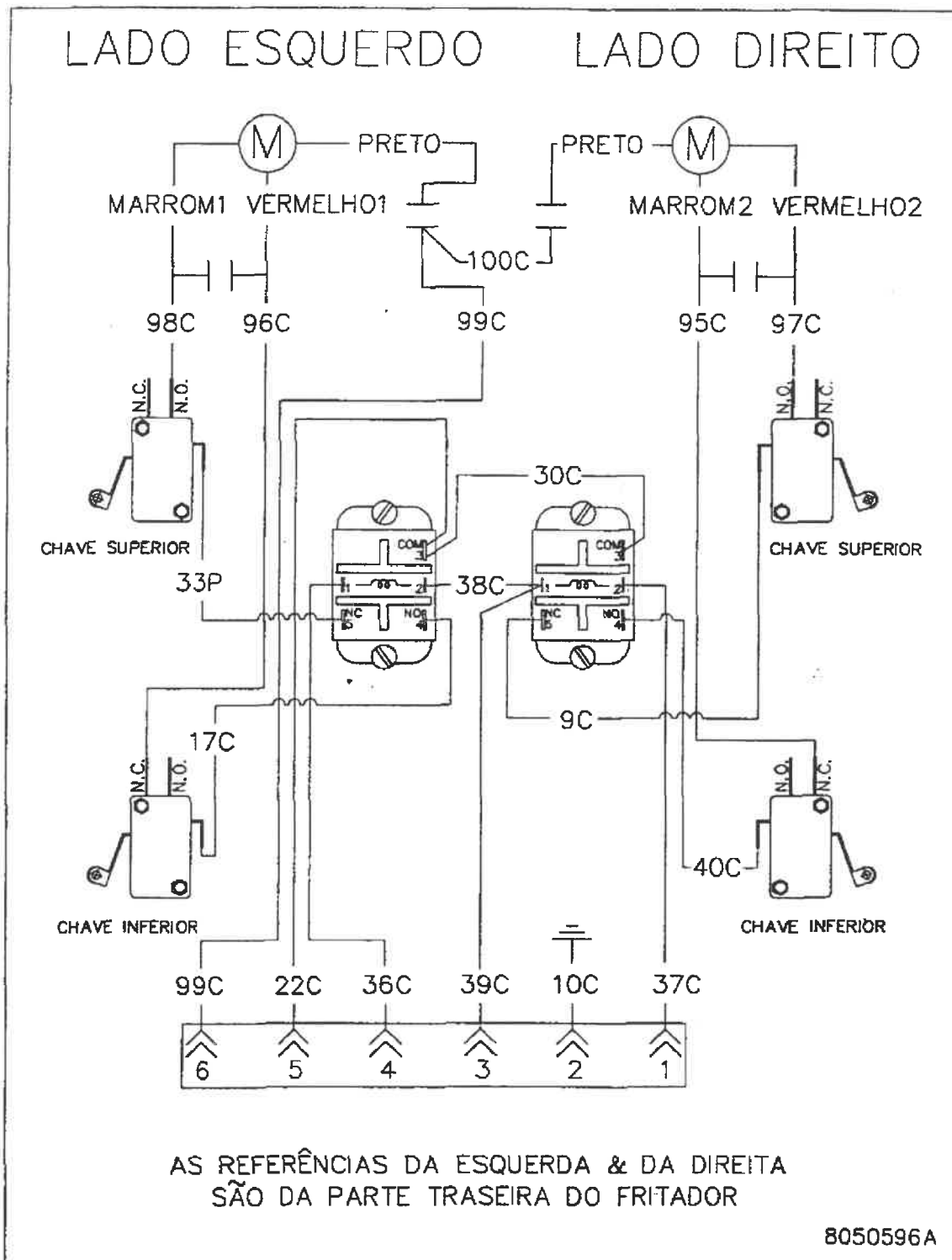
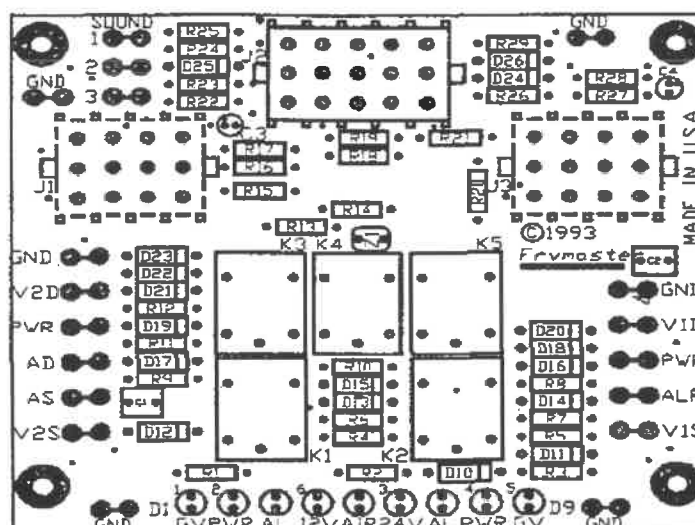


TABELA DE PONTOS DE TESTE DA PLACA DE INTERFACE



- LED 1 Corrente 24 VCA Para Válvula de Gás Esquerda - Cuba Dividida
 LED 2 Corrente 24 VCA Para Módulo de Ignição - Módulo Esquerdo
 LED 3 Corrente 24 VCA Para Fritadeira
 LED 4 Corrente 24 VCA para Módulo de Ignição - Módulo Direito
 LED 5 Corrente 24 VCA da Válvula de Gás - Cuba Inteira Corrente 24 VCA da Válvula de Gás - Válvula Direita Cuba Dividida
 LED 6 Corrente 12 VCA da Fritadeira

PINO		TESTE	CONFIGURAÇÃO DE MEDIDA
1	1 & 3 de J3 ou J2	12 volts CA	Escala 50 v.
2	pontos de teste 2 & 6 de J3 ou 13 & 14 de J2 para cuba inteira ou dividida. 14 & 15 de J2 for left split	*Tenta de temperatura (com tomada de 15 pinos desligada)	RX 1000 OHMS
3	8 & GRD de J3 para cuba inteira ou lado direito de cuba dividida	24 volts CA	Escala 50 v.
4	9 & GRD de J3 de cuba inteira ou lado direito de cuba dividida	24 volts CA	Escala 50 v.
5	9 & GRD de J3 de cuba inteira ou lado direito de cuba dividida	24 volts CA para hi-limit (com indicador de aquecimento ligado)	Escala 50 v.
6	9 & GRD de J1 para lado esquerdo de cuba dividida	24 volts CA para hi-limit (com indicador de aquecimento ligado e ventilador a trabalhar)	Escala 50 v.
7	9 de J3 para ligar 13C na válvula de gás para cuba inteira ou lado direito de cuba dividida	0 OHMS (Continuidade do hi-limit esquerdo)	RX 1 OHMS
8	9 de J1 para ligar 12C na válvula de gás para o lado esquerdo de cuba dividida	0 OHMS (Continuidade do hi-limit esquerdo)	RX 1 OHMS
9	11 e Terra de J3	Corrente 120 VCA	Escala 250 VCA
10	12 e Terra de J3	Corrente 120 VCA de funcionamento do ventilador	Escala 250 VCA

*Média em OHMS na Temperatura

1095	OHMS - Temp.	78°F/26°C	1602	OHMS - Temp.	325°F/163°C
1501	OHMS - Temp.	275°F/135°C	1652	OHMS - Temp.	350°F/178°C
1551	OHMS - Temp.	300°F/149°C	1702	OHMS - Temp.	375°F/196°C

(Se dentro de $\pm 2^\circ\text{C}$ - 8 a 10 OHMS)

**ESTA PÁGINA FOI PROPOSITADAMENTE
DEIXADA EM BRANCO.**

1

(

U