

Série FPD65, FPHD65, FPLHDC65 com
filtragem integrada



Série Frymaster FPHD65

Fritadeiras a Gás

Manual de instalação e operação

Leia todas as seções deste manual e guarde-as para referência futura.



A Frymaster, membro da Commercial Food Equipment Service Association, recomenda o uso de técnicos certificados pela CFESA.

Linha direta de atendimento 24 horas 1-800-551-8633

11/2022



8 1 9 6 4 4 5 P T

Portuguese / Português

PERCEBER

Este aparelho destina-se apenas a uso profissional e deve ser operado apenas por pessoal qualificado. Um Frymaster Dean Factory Authorized Servicer (FAS) ou outro profissional qualificado deve realizar a instalação, manutenção e reparos. Instalação, manutenção, ou reparos por pessoal não qualificado podem anular a garantia do fabricante. Consulte o Capítulo 1 de este manual para definições de pessoal qualificado.

PERCEBER

Este equipamento deve ser instalado de acordo com os códigos nacionais e locais apropriados de o país e/ou região em que o aparelho está instalado. Ver CÓDIGO NACIONAL REQUISITOS no Capítulo 3 deste manual para detalhes.

PERCEBER

Os desenhos e fotos usados neste manual destinam-se a ilustrar a operação, limpeza e procedimentos técnicos e podem não estar em conformidade com os procedimentos operacionais de gerenciamento no local.

AVISO AOS PROPRIETÁRIOS DE UNIDADES EQUIPADAS COM COMPUTADORES

NÓS

Este dispositivo está em conformidade com a Parte 15 das regras da FCC. A operação está sujeita às duas condições a seguir: 1) Este dispositivo não pode causar interferência prejudicial e 2) Este dispositivo deve aceitar qualquer interferência recebida, incluindo interferência que possa causar operação indesejada. Enquanto este dispositivo é um dispositivo de Classe A verificado, demonstrou atender aos limites da Classe B.

CANADÁ

Este aparelho digital não excede os limites da Classe A ou B para emissões de ruído de rádio conforme definido pelo padrão ICES-003 do Departamento de Comunicações do Canadá.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

PERCEBER

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O CLIENTE USAR UMA PEÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO FRYMASTER DEAN NÃO MODIFICADO PEÇA NOVA OU RECICLADA ADQUIRIDA DIRETAMENTE DA FRYMASTER DEAN, OU QUALQUER UM DE SEUS SERVIÇOS AUTORIZADOS, E/OU O A PARTE A SER USADA FOR MODIFICADA DE SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ ANULADA. ALÉM DISSO, FRYMASTER DEAN E SUAS AFILIADAS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUAISQUER RECLAMAÇÕES, DANOS OU DESPESAS INCORRIDAS PELO CLIENTE QUE SURTEM DIRETA OU INDIRETAMENTE, NO TODO OU EM PARTE, DEVIDO À INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA MODIFICADA E/OU PEÇA RECEBIDA DE UM ASSISTENTE NÃO AUTORIZADO.

PERCEBER

A Commonwealth of Massachusetts exige que todo e qualquer produto de gás seja instalado por um encanador ou instalador de tubulação licenciado.



A instalação, ajuste, manutenção ou serviço inadequados e alterações ou modificações não autorizadas podem causar danos materiais, ferimentos ou morte. Leia a instalação, operação e instruções de serviço cuidadosamente antes de instalar ou fazer manutenção neste equipamento. Apenas qualificado o pessoal de serviço pode converter este aparelho para usar um gás diferente daquele para o qual foi originalmente configurado. Consulte o Capítulo 1 deste manual para definição de pessoal de serviço qualificado.

 **PERIGO**

Meios adequados devem ser fornecidos para limitar o movimento deste aparelho sem depender da conexão da linha de gás. As fritadeiras individuais equipadas com pernas devem ser estabilizadas instalando tiras de ancoragem. Todas as fritadeiras equipadas com rodízios devem ser estabilizadas com a instalação de correntes de retenção. Se uma linha de gás flexível for usada, um cabo de restrição adicional deve ser conectado em todos os vezes quando a fritadeira estiver em uso.

 **PERIGO**

A borda frontal da fritadeira não é um degrau. Não fique em cima da fritadeira. Lesões graves podem resultar de deslizamentos ou contato com o óleo quente.

 **PERIGO**

Não armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

 **PERIGO**

Instruções a serem seguidas no caso de o operador sentir cheiro de gás ou detectar um vazamento de gás devem ser afixados em local de destaque. Esta informação pode ser obtida com o gás local empresa ou fornecedor de gás.

 **PERIGO**

A bandeja de migalhas nas fritadeiras equipadas com um sistema de filtro deve ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das operações de fritura de cada dia. Algumas partículas de alimentos podem entrar em combustão espontânea se deixadas imersão em determinado material de encurtamento. Informações adicionais podem ser obtidas na filtragem manual incluído no sistema.

 **AVISO**

Nenhum material estrutural na fritadeira deve ser alterado ou removido para acomodar a colocação da fritadeira sob um capô. Perguntas? Ligue para a Frymaster/Dean Service Hotline em 1-800-551-8633.

 **AVISO**

Não bata nos cestos de fritura ou outros utensílios na régua de encaixe da fritadeira. A tira está presente para selar a junta entre a cuba. Bater as cestas de fritura na tira para desalojar a gordura irá distorcer a tira, afetando negativamente seu ajuste. Ele é projetado para um ajuste apertado e só deve ser removido para limpeza.

ÍNDICE

	Página #
1. INTRODUÇÃO	1-1
1.1 Após a compra	1-1
1.2 Encomendar Peças	1-1
1.3 Informações de Serviço	1-1
1.4 Informações do Computador	1-1
1.5 Informações de segurança	1-2
1.6 Pessoal de Serviço	1-3
2. INFORMAÇÃO IMPORTANTE	2-1
2.1 Equipamento de Recebimento e Desembalagem	2-1
2.2 Geral	2-2
2.3 Princípios de Operação	2-3
2.4 Placa de Classificação	2-3
2.5 Pré-instalação	2-3
2.6 Suprimento e Ventilação de Ar	2-5
2.7 Equipamentos Instalados em Altas Altitudes	2-5
3. INSTALAÇÃO	3-1
3.1 Instalando a Fritadeira	3-1
3.2 Conexões de Gás	3-4
3.3 Ajustes/Adaptação a Diferentes Gases	3-7
3.4 Conexões Elétricas	3-9
4. OPERAÇÕES DE FRITADEIRA	4-1
4.1 Inicialização Inicial	4-1
4.2 Procedimento de Ebulição	4-3
4.3 Preparação Final	4-5



Fritadeiras a Gás Série FPHD65
Manual de instalação e operação

ÍNDICE (CONT.)

	Página #
5. OPERAÇÃO DE FILTRAGEM	5-1
5.1 Geral	5-1
5.2 Preparação da Filtração	5-1
5.3 Operação de Filtração Diária	5-4
5.4 Operando o Filtro	5-6
6. MANUTENÇÃO PREVENTIVA	6-1
6.1 Geral	6-1
7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	7-1
7.1 Geral	7-1
7.2 Mau funcionamento do queimador piloto	7-2
7.3 Mau funcionamento do queimador principal	7-2
7.4 Diagrama de Fiação, Principal	7-4
7.5 Diagrama de Fiação, Filtro	7-5

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 1 INTRODUÇÃO

1.1 Após a compra

Para melhorar o serviço, faça com que a tabela a seguir seja preenchida pelo Frymaster/Dean Authorized Servicer que instalou este equipamento.

Reparador Autorizado
Técnico/FAS

Endereço

Telefone/Fax

Número do modelo

Número de série

Tipo de gás

1.2 Encomendar Peças

Os clientes podem encomendar peças diretamente de seu técnico autorizado de fábrica local. Para obter este endereço e número de telefone, entre em contato com o técnico autorizado da fábrica ou ligue para o número de telefone da Frymaster/Dean Service Hotline, 1-800-551-8633.

Para agilizar seu pedido, forneça o número do modelo, número de série, tipo de gás, peça necessária, número da peça do item (se conhecido) e quantidade necessária.

1.3 Informações de Serviço

Ligue para a Frymaster/Dean Service Hotline, 1-800-551-8633, para obter a localização do serviço de assistência autorizado da fábrica mais próximo. Para ajudá-lo com mais eficiência, sempre forneça ao técnico de serviço o número do modelo, tipo de gás, número de série e a natureza do problema.

1.4 Informações do Computador

Este equipamento foi testado e está em conformidade com os limites para um dispositivo digital Classe A, de acordo com a Parte 15 das regras da FCC. Embora este dispositivo seja um dispositivo Classe A verificado, foi demonstrado que ele atende aos limites da Classe B. Esses limites são projetados para fornecer proteção razoável contra interferência prejudicial quando o equipamento é operado em um ambiente comercial. Este equipamento gera, usa e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não for instalado e usado de acordo com o manual de instruções, pode causar interferência prejudicial às comunicações de rádio. A operação do equipamento em uma área residencial provavelmente causará interferência prejudicial, caso em que o usuário deverá corrigir a interferência às suas próprias custas.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 1 INTRODUÇÃO

1.4 Informações do Computador (cont.)

O usuário é avisado de que quaisquer alterações ou modificações não expressamente aprovadas pela parte responsável pela conformidade podem anular a autoridade do usuário para operar o equipamento.

Se necessário, o usuário deve consultar o revendedor ou um técnico de rádio e televisão experiente para obter sugestões adicionais.

O usuário pode achar útil o seguinte livreto preparado pela Comissão Federal de Comunicações: "Como Identificar e Resolver Problemas de Interferência de Rádio-TV". Este livreto está disponível no US Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.5 Informações de segurança

Antes de tentar operar sua unidade, leia atentamente as instruções neste manual.

Ao longo deste manual, você encontrará anotações em caixas de borda dupla semelhantes às abaixo.

CUIDADO

CUIDADOcaixas contêm informações sobre ações ou condições que *pode causar ou resultar em mau funcionamento do seu sistema.*

AVISO

AVISOcaixas contêm informações sobre ações ou condições que *pode causar ou resultar em danos ao seu sistema*, e que podem causar mau funcionamento do sistema.

PERIGO

PERIGOcaixas contêm informações sobre ações ou condições que *pode causar ou resultar em ferimentos ao pessoal*, e que podem causar danos ao seu sistema e/ou causar mau funcionamento do sistema.

1.6 Pessoal de Serviço

1.6.1 Definições

A. Pessoal Operacional Qualificado e/ou Autorizado

1. Pessoal de operação qualificado/autorizado é aquele que leu atentamente as informações deste manual e se familiarizou com as funções do equipamento, ou teve experiência anterior com a operação do equipamento coberto neste manual.

B. Pessoal de instalação qualificado

1. O pessoal de instalação qualificado é uma pessoa física ou jurídica que, pessoalmente ou por meio de um representante, se dedica e é responsável pela instalação de aparelhos a gás. O pessoal qualificado deve ter experiência em tal trabalho, estar familiarizado com todas as precauções de gás envolvidas e ter cumprido todos os requisitos dos códigos nacionais e locais aplicáveis.

C. Pessoal de serviço qualificado

1. O pessoal de serviço qualificado é aquele que está familiarizado com os equipamentos Frymaster/Dean e foi autorizado pela Frymaster/Dean para realizar serviços em equipamentos Frymaster/Dean. Todo o pessoal de serviço autorizado deve estar equipado com um conjunto completo de manuais de peças de serviço e estocar uma quantidade mínima de peças para equipamentos Frymaster/Dean. Uma lista de Frymaster Factory Authorized Servicicers (FAS) está localizada no site da Frymaster em www.frymaster.com. ***A não utilização de pessoal de serviço qualificado anulará a garantia Frymaster/Dean do seu equipamento.***

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 2: INFORMAÇÕES IMPORTANTES

2.1 Equipamento de Recebimento e Desembalagem

A. Verifique se os recipientes estão na vertical. Use um movimento de alavanca para fora -**sem martelar**-para retirar as caixas. Desembale as fritadeiras com cuidado e remova todos os acessórios da caixa e/ou cubas de fritura. Não descarte ou extraia acessórios, pois eles serão necessários durante a montagem final e operação da fritadeira.

B. Após desembalar, verifique imediatamente o equipamento quanto a sinais visíveis de danos de transporte. Se ocorrerem danos, entre em contato com a transportadora e registre as reclamações de frete apropriadas. Não entre em contato com a fábrica. A responsabilidade por danos de transporte é entre a transportadora e o revendedor.

Se o seu equipamento chegar danificado:

1. Faça uma reclamação por danos imediatamente , independentemente da extensão do dano.

2. Perda ou dano visível : Certifique-se de que isso esteja anotado na nota de frete ou no recibo expresso e assinado pela pessoa que faz a entrega.

3. Perda ou dano oculto : Se o dano não for percebido até que o equipamento seja desembalado, notifique a empresa de frete ou transportadora imediatamente e registre uma reclamação de danos ocultos. Isso deve ser feito no prazo de 15 dias a partir da data de entrega. Certifique-se de guardar o recipiente e todos os materiais de embalagem para inspeção.

NOTA: A Frymaster/Dean não assume responsabilidade por danos ou perdas ocorridos em trânsito.

C. **Gabinete de filtragem embutido:** Remova a bandeja do filtro do gabinete antes de remover o sistema do palete.

D. **Sistemas de fritura de cinco e seis baterias:** As unidades são enviadas em dois paletes. Os rodízios são pré-instalados no sistema de fritura e as rampas de descarga são fornecidas para facilitar a remoção das unidades dos paletes. Remova os suportes de paletes de baixo da fritadeira e role cuidadosamente a unidade pelas rampas pela frente (lado de cozimento). **Consulte as instruções de montagem enviadas com a unidade para a montagem do sistema.**

E. Remova toda a película plástica das laterais, da frente e das portas das fritadeiras. As unidades são enviadas com revestimento de plástico para proteger os componentes de aço inoxidável contra danos na superfície durante o transporte. Se o plástico não for removido antes da operação inicial da fritadeira, será muito difícil removê-lo mais tarde.

2.2 Geral

Somente pessoal de instalação ou serviço qualificado, licenciado e/ou autorizado (conforme definido na Seção 1.6) deve realizar o seguinte:

- Instalação e manutenção em equipamentos Frymaster/Dean.
- Conversão deste aparelho de um tipo de gás para outro.

A não utilização de pessoal de instalação ou serviço qualificado, licenciado e/ou autorizado para instalar, converter para outro tipo de gás ou fazer a manutenção deste equipamento anulará a garantia Frymaster/Dean e poderá resultar em danos ao equipamento ou ferimentos ao pessoal.

Onde existirem conflitos entre as instruções e informações deste manual e o código local ou códigos nacionais, ou regulamentos, a instalação e operação devem estar em conformidade com os códigos ou regulamentos em vigor no país em que o equipamento está instalado.

PERIGO

Os códigos de construção proíbem que uma fritadeira com seu tanque aberto de óleo/gordura quente seja instalada ao lado de uma chama aberta de qualquer tipo, incluindo as de frangos e fogões.

Ao chegar, inspecione cuidadosamente a fritadeira quanto a danos visíveis ou ocultos. (Consulte Receber e Desembalar Equipamentos na Seção 2.1.)

2.2.1 Descrição do Produto

As fritadeiras a gás da série Frymaster FPHD65 são unidades a gás eficientes em termos de energia, estilo tubo. Todas as unidades são enviadas completamente montadas com acessórios embalados dentro da cuba. As fritadeiras a gás da série Frymaster FPHD65 são ajustadas, testadas e inspecionadas na fábrica antes do envio. As taxas de entrada deste modelo estão listadas neste manual.

AVISO

O supervisor no local é responsável por garantir que os operadores estejam cientes dos perigos inerentes à operação de um sistema de fritura com óleo quente, particularmente os aspectos de operação do sistema, filtragem de óleo, procedimentos de drenagem e limpeza.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 2: INFORMAÇÕES IMPORTANTES

2.3 Princípios de Operação

O gás de entrada flui através de orifícios e é misturado com o ar nos queimadores para criar a proporção correta para uma combustão adequada. A mistura é inflamada na extremidade frontal de cada tubo de aquecimento pela luz piloto. Difusores internos retardam a chama à medida que ela passa pelo tubo do queimador. Essa chama mais lenta e turbulenta proporciona uma transferência de calor muito melhor para as paredes dos tubos, aquecendo melhor o óleo.

2.4 Placa de Classificação

Este é anexado ao painel interno da porta frontal. As informações fornecidas incluem o modelo e número de série da fritadeira, BTU/h de entrada dos queimadores, pressão de saída do gás em polegadas WC e se a unidade possui orifícios de gás natural ou propano.



PERIGO

Fritadeiras DEVEM ser conectadas SOMENTE ao tipo de gás identificado na classificação anexada ao prato.

2.5 Pré-instalação



PERIGO

**Nenhum material estrutural na fritadeira deve ser alterado ou removido para acomodar a colocação da fritadeira sob um capô. Perguntas? Ligue para o Frymaster/Dean Service
Linha direta em 1-800-551-8633.**



PERIGO

Não conecte este aparelho ao suprimento de gás antes de revisar todas as informações deste capítulo.

UMA. **Em geral:** Somente pessoal licenciado deve instalar qualquer equipamento a gás.

1. Uma válvula de corte manual de gás deve ser instalada na linha de fornecimento de gás à frente das fritadeiras para segurança e facilidade de manutenção futura.
2. As fritadeiras a gás da série Frymaster FPHD65 requerem serviço elétrico de 120 VCA 60 ciclos ou 230 VCA monofásica 50 hertz (International/CE) e são equipadas com um cabo de alimentação flexível aterrado 16-3 SJT para uma conexão direta à fonte de alimentação. O consumo de amperagem para cada unidade depende dos acessórios fornecidos com a unidade/sistema.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 2: INFORMAÇÕES IMPORTANTES

2.5 Pré-instalação (cont.)

B. Autorizações: A área da fritadeira deve ser mantida livre de todos os combustíveis. Esta unidade foi projetada para as seguintes instalações:

1. Apenas instalação comercial (não para uso doméstico).
2. Instalação de piso não combustível equipado com pés ajustáveis de 15 cm (6 polegadas) ou rodízios de 13 cm (5 polegadas) fornecidos de fábrica;
3. Construção combustível com uma folga mínima de 6 polegadas (15 cm) lateral e 6 polegadas (15 cm) traseira e equipada com rodízios de 5 polegadas (13 cm) fornecidos de fábrica.

C. Padrões de instalação

<p>1. <u>As instalações dos EUA devem atender :</u></p> <p>Instituto Nacional Americano de Padrões ANSI Z83.11 American Gas Association 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131</p> <p>Código Elétrico Nacional ANSI/NFPA #70 American National Standard Institute 1430 Broadway Nova York, NY 10018</p> <p>Normas NFPA nº 96 e nº 211 National Fire Protection Association 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110</p>	<p>2. <u>As instalações canadenses devem atender :</u></p> <p>Códigos de instalação CAN 1-B149 Canadian Gas Association 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3</p> <p>Canadian Electric Code c22.1, parte 1 Canadian Standards Association 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3</p>
---	---

PERCEBER

A Commonwealth of Massachusetts exige que todo e qualquer produto de gás seja instalado por um encanador ou instalador de tubulação licenciado.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 2: INFORMAÇÕES IMPORTANTES

2.6 Suprimento e Ventilação de Ar



PERIGO

Este aparelho deve ser instalado com ventilação suficiente para evitar a ocorrência de concentrações inaceitáveis de substâncias nocivas à saúde do pessoal em a sala em que está instalado.

Mantenha a área ao redor da fritadeira desobstruída para evitar obstrução do fluxo de ar de combustão e ventilação, bem como para serviço e manutenção.

- A. Não conecte esta fritadeira a um duto de exaustão.
- B. A instalação e o ajuste corretos garantirão um fluxo de ar adequado para o sistema da fritadeira.
- C. Uma fritadeira comercial pesada deve ventilar seus resíduos de combustão para o exterior do prédio. Uma fritadeira deve ser instalada sob um exaustor elétrico ou um exaustor deve ser fornecido na parede acima da unidade, pois as temperaturas dos gases de exaustão são de aproximadamente 427-538°C (800-1000°F). Verifique o movimento do ar durante a instalação. Ventiladores de exaustão fortes no exaustor ou no sistema geral de ar condicionado podem produzir pequenas correntes de ar na sala.
- D. Não coloque a saída da chaminé da fritadeira diretamente no plenum da coifa, pois isso afetará a combustão do gás da fritadeira.
- E. Nunca use o interior do gabinete da fritadeira para armazenamento ou armazene itens em prateleiras sobre ou atrás da fritadeira. As temperaturas de exaustão podem exceder 427°C (800°F) e podem danificar ou derreter itens armazenados na fritadeira ou perto dela.
- F. Deve ser mantida uma distância adequada da saída da chaminé da(s) fritadeira(s) até a borda inferior do banco de filtros. Ao instalar qualquer tipo de fritadeira, a Norma No. 96 da National Fire Protection Association deve ser seguida de forma implícita.
- G. Filtros e calhas devem fazer parte de qualquer exaustor industrial, mas consulte os códigos locais antes de construir e instalar qualquer exaustor. O sistema de dutos, o exaustor e o banco de filtros devem ser limpos regularmente e mantidos livres de graxa de acordo com a Norma NFPA N° 96. Uma cópia da norma pode ser obtida na National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 ou em www.NFPA.org.

2.7 Equipamentos Instalados em Altas Altitudes

- A. A classificação de entrada da fritadeira (BTU/h) é para elevações de até 2.000 pés (610 m). Para elevações acima de 2.000 pés (610 m), a classificação deve ser reduzida em quatro por cento para cada 1.000 pés (305 m) acima do nível do mar.
- B. Os orifícios corretos são instalados na fábrica se a altitude de operação for conhecida no momento do pedido do cliente.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO

3.1 Instalando a Fritadeira

Os sistemas de fritadeira Decathlon 65 Series são enviados em seções. As fritadeiras são desembaladas, removidas dos paletes e montadas juntas. Aspectos importantes durante a montagem incluem o alinhamento e a conexão do sistema de drenagem, sistema de retorno de óleo, sistema de linha de enxágue (quando aplicável), chicote elétrico do interruptor de retorno de óleo e gabinetes da fritadeira. Pequenas modificações no hardware de conexão podem ser necessárias ao montar o sistema. As instruções abaixo fornecem instruções passo a passo para auxiliar o instalador na montagem.

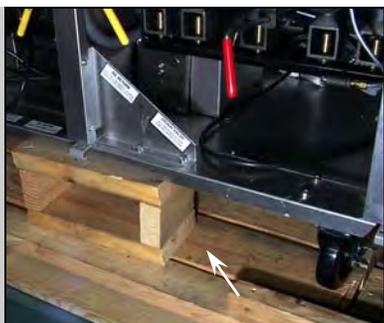


Figura 1: Remova os suportes de paletes (seta) antes de remover as fritadeiras dos paletes.



Figura 2: Uma centralizado rodízio e seus estendido placa de montagem é mostrado à esquerda. O outro seção do fritadeira é levantada e seguro com parafusos fornecidos.



Figura 3: Conectando a segurança do dreno



Figura 4: Alinhe as fritadeiras e prenda a placa de Centro Mabertura com parafusos.

1. Abra as portas do gabinete da fritadeira de filtração. Remova a bandeja do filtro do gabinete. Desembale as fritadeiras e remova os suportes de paletes. Instale rampas e role lentamente a(s) fritadeira(s) para fora dos paletes. **Veja a Figura 1.**
2. Remova as tampas sobre as aberturas no gabinete para acessar o retorno de óleo e o encanamento de drenagem, bem como a fiação de drenagem de segurança também na abertura traseira.
3. Remova a parte inferior das costas da unidade de duas cubas e tenha acesso à linha de retorno de óleo.
4. Remova a porta do lado direito da unidade maior, que permite o acesso ao coletor de drenagem.
5. Com a fritadeira próxima ao local de instalação, enrole as duas peças a poucos centímetros uma da outra. Não ligue as fritadeiras à corrente.
6. Conecte a fiação de drenagem codificada por cores com o conector conectado. A fiação é acessível na abertura de retorno de óleo na parte traseira da fritadeira. **Consulte a Figura 3.**
7. Posicione a linha de retorno flexível e aproxime as unidades. A mangueira flexível deve estar alinhada com o bico rosqueado.
8. Conecte a linha flexível e aperte.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO



Figura 5: Prenda as fritadeiras para facilitar a montagem dos suportes de fixação.



Figuras 7,8: Use parafusos para prender os ts de fixação. colchete. Certifique-se de que os parafusos do suporte através traseiro vão para o canal de reforço vertical. Prenda a grife a tira de junção da tampa na parte de trás do cuba de fritura.



Figura 6: Fixe a tira que une as seções da fritadeira. Instale os parafusos sob a borda inferior.



Figura 9: Coloque a tira de marceneiro que conecta a fritada ots.

9. Use um pé de cabra para levantar o lado sem filtro da fritadeira para a placa de rodízio estendida. **Veja a Figura 2.**
10. Instale os parafusos na placa de montagem do rodízio central. Deixe os suportes no lugar. **Consulte a Figura 4.**
11. Use um grampo para prender as unidades firmemente na frente e atrás para as etapas restantes. **Consulte a Figura 5.**
12. Fixe a tira que une as tampas superiores. Selo com silicone de alta temperatura. Dois parafusos prendem a tira na frente. **Consulte a Figura 6.**
13. Com as fritadeiras ainda presas, monte os suportes de união na frente e atrás. **Veja as Figuras 7, 8.**
14. Fixe o suporte de conexão da tampa da chaminé. **Veja as Figuras 7, 8.**
15. Estenda a capa de um coletor de drenagem para o outro, apertando-o com a braçadeira anexada.
16. Recoloque o painel inferior na unidade de duas cubas.
17. Conecte os coletores de gás.
18. Recoloque a porta.
19. Remova o plástico que cobre os painéis de aço inoxidável enquanto a fritadeira é montada.
20. Sele a costura entre as metades da fritadeira com silicone de alta temperatura.
21. Coloque a tira de junção, que alinha as fritadeiras na cuba. **Veja a Figura 9.**
22. Coloque o suporte do cesto na chaminé sobre a cuba a ser usada para batatas fritas.
23. Adicione a proteção contra respingos na cuba final, se necessário.
24. Retorne a fritadeira ao exaustor e certifique-se de que os computadores estejam configurados para os itens de menu necessários.
25. Remova o painel, abaixe o computador e insira a faixa de menu apropriada para a configuração do computador.
26. Reinstale a bandeja do filtro após a inicialização da fritadeira (fervura, ajuste do queimador, etc.) **NUNCA DEIXE ÁGUA OU SOLUÇÃO DE FERVIMENTO NO SISTEMA DE FILTRO.**

27. Verifique todas as conexões quanto a vazamentos. Certifique-se de que todos os componentes funcionem corretamente.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO

3.1 Instalando a Fritadeira (cont.)



PERIGO

As fritadeiras devem estar à temperatura ambiente e sem óleo durante o movimento para evitar danos e possíveis lesões corporais.



PERIGO

A gordura quente pode causar queimaduras graves. Evite o contato. Em todas as circunstâncias, o óleo deve ser removido da fritadeira antes de tentar movê-la para evitar derramamentos de óleo, quedas e queimaduras graves que possam ocorrer. Esta fritadeira pode tombar e causar danos pessoais ferimentos se não estiver preso em uma posição estacionária.

3.2 Conexões de Gás



PERIGO

Antes de conectar um novo tubo a este aparelho, o tubo deve ser completamente soprado para remover todo o material estranho. Materiais estranhos no queimador e controles de gás irão causar operação imprópria e perigosa.

REQUISITOS DO CÓDIGO NACIONAL

Este equipamento deve ser instalado em conformidade com o Código Básico de Encanamento dos Funcionários de Construção e Administradores de Códigos International, Inc. (BOCA) e o Manual de Saneamento do Serviço de Alimentos da Administração de Alimentos e Medicamentos dos EUA.

Este equipamento é fabricado para utilizar o tipo de gás especificado na placa de identificação fixada na porta. Conecte os equipamentos marcados como "NAT" somente ao gás natural e aqueles marcados "PRO" somente ao gás LP (propano).

Perceber

A instalação deve ser feita com um conector de gás que esteja em conformidade com os códigos nacionais e locais.

Dispositivos de desconexão rápida, se usados, também devem estar em conformidade com os códigos nacionais e locais.



PERIGO

A fritadeira DEVO ser conectado ao fornecimento de gás especificado na classificação e serial placa de identificação localizada na parte de trás da porta da fritadeira.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO

3.2 Conexões de Gás (cont.)

 **PERIGO**

Se forem detectados odores de gás, o fornecimento de gás DEVE ser desligado na válvula de corte principal. A empresa de gás local ou FAS deve ser contactada imediatamente para corrigir o problema.

A. A linha de fornecimento de gás (serviço) deve ser do mesmo tamanho ou maior que a linha de entrada da fritadeira. Este sistema de fritadeira está equipado com três entradas fêmeas de 1" (28 mm) (uma entrada por duas fritadeiras). A linha de fornecimento de gás deve ser dimensionada para acomodar todos os equipamentos a gás que possam ser conectados a esse fornecimento de gás. Consulte o seu empreiteiro, empresa de gás, fornecedor ou outras autoridades competentes.

Tamanhos de Linha de Fornecimento de Gás Recomendados			
Tipos de gás	Número de Fritadeiras		
	1	2 a 3	4 ou mais (*)
Gás natural	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)	1-1/4" (35 mm)
Gás propano	1/2" (15 mm)	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)

(*) Ao exceder 18 pés para uma configuração de mais de quatro fritadeiras, é necessário fornecer uma conexão de gás rígida de 1-1/4" (35 mm).

 **PERIGO**

Todas as conexões devem ser seladas com um composto de junta adequado para o gás a ser usado e todas as conexões devem ser testadas com uma solução de água e sabão antes acendendo qualquer piloto.

Nunca use fósforos, velas ou qualquer outra fonte de ignição para verificar se há vazamentos. Se gás forem detectados odores, desligue o fornecimento de gás ao aparelho na válvula de corte principal e contacte imediatamente a empresa de gás local ou um serviço autorizado agência de atendimento.

 **PERIGO**

A "queima a seco" da sua unidade causará danos à cuba e poderá causar um incêndio. Certifique-se sempre de que gordura derretida, óleo de cozinha ou água estejam na cuba antes de unidade.

B. Conexões rígidas : Verifique visualmente qualquer tubo de admissão fornecido pelo instalador e limpe os chips de rosca ou qualquer outro material estranho antes de instalar em uma linha de serviço. Se os tubos de admissão não estiverem livres de todos os corpos estranhos, os orifícios obstruirão quando a pressão do gás for aplicada. Selar as juntas dos tubos com um selante resistente ao gás LP. Ao usar composto de rosca em tubulações de gás, use quantidades muito pequenas e somente em roscas macho. Use um composto de rosca de tubo que não seja afetado pela ação química dos gases LP. NÃO aplique composto de rosca nas duas primeiras roscas do tubo - isso causará entupimento dos orifícios do queimador e da válvula de controle.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO

3.2 Conexões de Gás (cont.)

C.Válvula de fechamento manual : Esta válvula instalada no fornecedor de serviço de gás deve ser instalada na linha de serviço de gás à frente das fritadeiras no fluxo de gás e em uma posição onde possa ser alcançada rapidamente em caso de emergência.

D.Regulação da Pressão do Gás : A fritadeira e a válvula de fechamento devem ser desconectadas do fornecimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema.

1. Os reguladores de gás externos normalmente não são necessários nesta fritadeira. Uma válvula de controle de segurança protege a fritadeira contra flutuações de pressão. Se a pressão de entrada for superior a ½" PSI (3,45 kPa/35 mbar),**será necessário um regulador abaixador.**



PERIGO

Ao testar as linhas de alimentação de gás de entrada, desconecte a fritadeira do gás linha se a pressão de teste for ½" PSI [3,45 kPa (14 polegadas WC)] ou maior para evitar danos à tubulação de gás e à(s) válvula(s) de gás da fritadeira.

E.Pressão de admissão : Seu técnico de serviço local deve verificar a pressão do coletor com um manômetro.

- 1.Verifique a placa de classificação quanto às pressões de gás específicas do coletor. As unidades de gás natural normalmente requerem WC de 4" e as unidades de propano normalmente requerem pressão de gás WC de 11".
2. Verifique novamente a seta forjada na parte inferior do corpo do regulador, que mostra a direção do fluxo de gás. Deve apontar a jusante para as fritadeiras. A tampa de ventilação também faz parte do regulador e não deve ser removida.
3. Se for usada uma linha de ventilação do regulador de pressão de gás, ela deve ser instalada de acordo com os códigos locais ou na ausência de códigos locais, com o Código Nacional de Gás Combustível, ANSI Z223.1-(última edição).



AVISO

Use uma solução de sabão diluída para encontrar vazamentos de gás potencialmente perigosos ao fazer novas conexões.

F. Os reguladores podem ser ajustados em campo, mas é recomendado que não o sejam, a menos que a peça esteja fora de ajuste ou que existam sérias flutuações de pressão que não possam ser resolvidas de outra forma.

G.Somente pessoal de serviço qualificado deve fazer ajustes nos reguladores .

H.Orifícios : A fritadeira pode ser configurada para operar com qualquer gás disponível. A válvula de controle de segurança correta, os orifícios de gás apropriados e o queimador piloto são instalados na fábrica. Embora a válvula possa ser ajustada em campo, somente pessoal de serviço qualificado deve fazer ajustes com o equipamento de teste adequado.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO

3.2 Conexões de Gás (cont.)

EU. Acoplamentos flexíveis, conectores e rodízios :

1. Se a fritadeira for instalada com acoplamentos flexíveis e/ou conexões de desconexão rápida, o instalador deve usar um conector flexível comercial certificado pela AGA para serviço pesado de pelo menos 1" NPT (com alívios de tensão adequados), em conformidade com a Norma para Conectores para Aparelhos Móveis a Gás, ANSI Z21.69-(última edição) e Adenda Z21.69a-(última edição). Dispositivos de desconexão rápida devem estar em conformidade com a Norma para Dispositivos de Desconexão Rápida para Uso com Combustível a Gás, ANSI Z21.41-(última edição).



AVISO

**Não conecte acessórios a esta fritadeira a menos que a fritadeira esteja protegida contra tombamento.
Podem ocorrer ferimentos pessoais.**

2. A fritadeira deve ser retida por meios independentes do acoplamento ou conector flexível para limitar o movimento da fritadeira. Os cliques estão localizados no painel traseiro da fritadeira para a fixação de restrições.
3. Se for necessário desconectar o travamento, este deve ser reconectado após a fritadeira retornar à sua posição original instalada.

J. Após a conexão, sangre a linha de ar de gás para garantir que a luz piloto acenda rapidamente.

3.3 Ajustes/Adaptação a Diferentes Gases

A. A operação adequada das fritadeiras a gás Frymaster/Dean exige que o operador inspecione os seguintes ajustes em termos de:

1. Entradas e pressões de gás.
2. Tensão e polaridades das fontes de alimentação elétrica.

B. As fritadeiras a gás Frymaster/Dean são fabricadas para usar o tipo de gás e pressão especificados na placa de identificação. Ao mudar para um gás diferente, **adaptação deve ser realizada por pessoal qualificado**. A não utilização de pessoal qualificado anulará a garantia Frymaster/Dean.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO

3.3.1 Especificações

3.3.1.1 Ajustes para Diferentes Tipos de Gás

Ajustes de Gás		
Tipo de gás	Natural	LP
Pressão de admissão†	4" WC*/10 mbar*	11" WC*/27,5 mbar*
Diâmetro do orifício	Modelo específico	Modelo específico
Marcação do queimador	Nenhum	Nenhum
Marcação do Piloto	26N (P/N 810-0811)	16LP (P/N 810-2400)
* A pressão do gás pode variar de acordo com o modelo e a altitude da fritadeira. Verifique a placa de classificação para pressões de gás específicas.		

NOTA: A pressão do gás de saída deve ser ajustada estritamente dentro dos requisitos acima 5 a 10 minutos após o funcionamento do aparelho.

†Para controles e ajustes, consulte a ilustração "válvula de gás" na página 3-9. (Chama Piloto

Ajuste: Gire o parafuso de ajuste do piloto no sentido horário/anti-horário até que o volume de chama desejado seja alcançado.)

3.3.2 Procedimentos de conversão de gás



PERIGO

Este aparelho foi configurado de fábrica para um tipo específico de gás. Convertendo de um tipo de gás para outro requer a instalação de gás específico de conversão componentes.

Mudar para um tipo diferente de gás sem instalar os componentes de conversão adequados pode resultar em incêndio ou explosão. NUNCA CONECTE ESTE APARELHO A UM ALIMENTAÇÃO DE GÁS PARA O QUAL NÃO ESTÁ CONFIGURADO!

A conversão deste aparelho de um tipo de gás para outro só deve ser realizada por pessoal de instalação ou serviço qualificado, licenciado e autorizado, conforme definido na Seção 1.6 deste manual.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

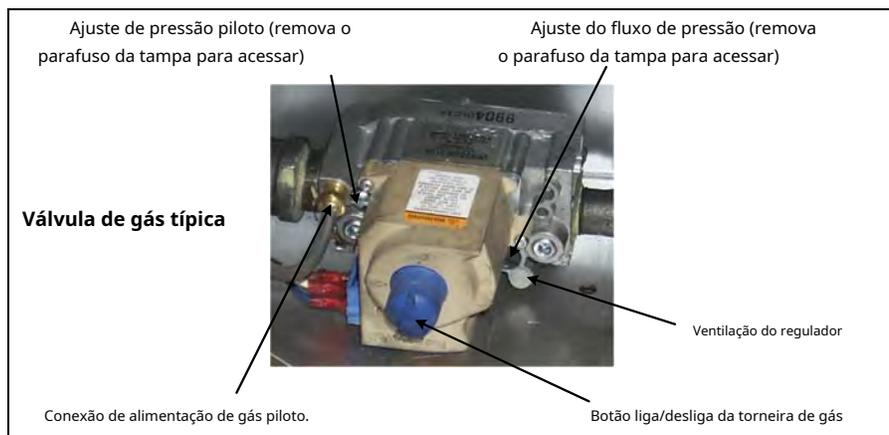
CAPÍTULO 3: INSTALAÇÃO

3.3.2 Procedimentos de conversão de gás (cont.)

Entre em contato com a fábrica com as seguintes informações ao realizar conversões:

- Número de série da fritadeira
- Número do modelo da fritadeira
- Tipo de gás
- Altitude de Operação

As conversões só podem ser executadas por pessoal qualificado e autorizado pela fábrica.



3.4 Conexões Elétricas

A fritadeira, quando instalada, deve ser aterrada eletricamente de acordo com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o Código Elétrico Nacional, ANSI/NFPA 70-(última edição).

⚠ PERIGO

Esta fritadeira está equipada com plugues de três pinos (aterramento) para proteção contra choque elétrico e deve ser conectado diretamente a uma tomada de três pinos devidamente aterrada. NÃO CORTE, REMOVA OU DE OUTRA FORMA ESQUEÇA O ATERRAMENTO PONTOS NESSES PLUGUES!

A placa de identificação e o diagrama de fiação estão localizados dentro da porta frontal. A fritadeira está equipada com um sistema monofásico de 120 VCA de 60 hertz (Doméstico) ou sistema monofásico de 230 VCA de 50 hertz (Internacional/CE). Não corte ou remova o pino de aterramento de nenhum dos plugues do cabo de alimentação. Não tente usar a fritadeira durante uma queda de energia.

⚠ PERIGO

Este aparelho requer energia elétrica para funcionar. Coloque a válvula de controle de gás em a posição OFF em caso de falta de energia prolongada. Não tente operar este aparelho durante uma queda de energia.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 4: OPERAÇÕES DA FRITADEIRA

4.1 Inicialização Inicial

AVISO

O supervisor no local é responsável por garantir que os operadores estejam cientes dos perigos inerentes à operação de um sistema de fritura com óleo quente, particularmente os aspectos de operação do sistema, filtragem de óleo, procedimentos de drenagem e limpeza.

Limpeza : As novas unidades são limpas com solventes na fábrica para remover quaisquer sinais visíveis de sujeira, óleo, graxa, etc. remanescentes do processo de fabricação, depois revestidas levemente com óleo. Antes de qualquer preparação de alimentos, lave bem com água quente e sabão para remover qualquer resíduo de filme e poeira ou detritos, depois enxágue e seque. Lave também todos os acessórios enviados com a unidade. Feche completamente a válvula de drenagem e remova a tela de migalhas que cobre os tubos de aquecimento. Certifique-se de que os parafusos que prendem o termostato e as lâmpadas sensoras de controle de limite alto na cuba estão apertados.



Locais típicos de sonda de limite alto/sensor e hardware de montagem.

AVISO

Não bata nos cestos de fritura ou outros utensílios na régua de encaixe da fritadeira. A tira está presente para selar a junta entre a cuba. Bater as cestas de fritura na tira para desalojar a gordura irá distorcer a tira, afetando negativamente seu ajuste. Ele é projetado para um ajuste apertado e só deve ser removido para limpeza.

PERIGO

Nunca opere este aparelho com uma cuba vazia. A cuba deve ser enchida com água ou óleo de cozinha/gordura antes de acender os queimadores. A falha em fazê-lo será danificar a cuba e causar um incêndio.

AVISO

Ao verificar a ignição ou o desempenho do queimador, não se aproxime muito dos queimadores. A ignição lenta pode causar um possível retrocesso, aumentando o potencial de queimaduras faciais e corporais.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 4: OPERAÇÕES DA FRITADEIRA

4.1.1 Procedimentos de Iluminação Piloto, Sistemas de Ignição Eletrônica

Iluminação piloto inicial : Todas as fritadeiras Frymaster/Dean são testadas, ajustadas e calibradas para as condições do nível do mar antes de saírem da fábrica. Ajustes para garantir a operação adequada do piloto podem ser necessários na instalação para atender às condições locais, baixa pressão do gás, diferenças de altitude e variações nas características do gás. Esses ajustes corrigem possíveis problemas causados por manuseio brusco ou vibração durante o transporte e devem ser realizados apenas por pessoal de serviço qualificado. Esses ajustes são de responsabilidade do cliente e/ou revendedor e não são cobertos pela garantia Frymaster/Dean.

O tubo de entrada na parte traseira inferior da fritadeira leva o gás de entrada para a válvula de controle de segurança piloto, depois para os queimadores piloto e principal. O piloto está localizado no centro do gabinete, na base da cuba.



AVISO

Nunca use um fósforo ou afunilamento para acender o piloto neste sistema de ignição.

1. Ligue o gás "ON".
2. Ligue a energia elétrica com a chave basculante ou controlador/computador apropriado.
3. O módulo de ignição energizará o suprimento de gás piloto e o ignitor. A faísca do ignitor acenderá o gás piloto. A presença da chama piloto é então comprovada por um sensor de chama, que envia um sinal para o suprimento principal de gás, abrindo a válvula. O termostato operacional ou computador/controlador controla a fritadeira após a ignição.



AVISO

Em caso de falha de energia prolongada, o módulo de ignição será desligado e travado fora do sistema. Desligue a energia da unidade "OFF" e volte a "ON" depois que a energia foi restabelecido.

4. Se a chama piloto falhar, o módulo de ignição desligará e bloqueará o sistema. Para reiniciar, desligue a energia elétrica, aguarde cerca de 5 minutos para que o sistema se recicle e, em seguida, ligue a energia novamente. Repita as etapas 1-3.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 4: OPERAÇÕES DA FRITADEIRA

4.2 Procedimento de Ebulição

 **PERIGO**

Nunca deixe a fritadeira sem vigilância durante o processo de fervura. Se a solução ferver, desligue a fritadeira imediatamente e deixe a solução esfriar por alguns minutos antes de retomar o processo. Para diminuir a chance de transbordamento, ligue o gás da fritadeira botão da válvula para a posição PILOTO ocasionalmente.

 **AVISO**

Não drene a solução fervente em uma unidade de descarte de gordura, uma unidade de filtragem embutida, ou uma unidade de filtro portátil. Estas unidades não se destinam a esta finalidade, e serão danificado pela solução.

 **PERIGO**

Remova todas as gotas de água da cuba antes de encher com óleo de cozinha ou gordura. Não fazer isso causará respingos de líquido quente quando o óleo ou gordura for aquecido à temperatura de cozimento e pode causar ferimentos nas proximidades pessoal.

- A. Despeje a solução de limpeza na cuba e adicione água ao fundo NÍVEL DE ÓLEO linha inscrita na parte de trás da cuba.
- B. Fritadeiras equipadas com termostato em operação: Ajuste o seletor/controlador de temperatura para 225°F (107°C), logo acima da água fervente.
- C. Fritadeiras equipadas com modo de filtração/fervura: Coloque o interruptor de alimentação da fritadeira em "ON". Pressione o botão de reinicialização da fritadeira (se aplicável). Ligue o interruptor de fervura "ON".

 **CUIDADO**

Se o piloto e o queimador principal se apagarem, a(s) fritadeira(s) DEVE(m) ser deixada(s) completamente desligada(s) menos 5 minutos antes de acender.

- D. O queimador principal acenderá.
- E. Quando a solução se aproximar do ponto de ebulição, reajuste o controlador de temperatura para 200°(93°C).
- F. Os queimadores devem desligar assim que a água começar a ferver.

 **CUIDADO**

Não deixe a fritadeira sem vigilância. A solução de fervura pode espumar e transbordar se a fritadeira for deixado sem vigilância. Pressione o interruptor ON/OFF para o "DESLIGADO" (fritadeiras equipadas com modo de filtragem/fervura) ou reduza a temperatura (fritadeiras equipadas com termostato operacional) para controlar esta condição.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 4: OPERAÇÕES DA FRITADEIRA

4.2 Procedimento de Ebulição (cont.)

- G. Os queimadores aquecem a solução de fervura até a fervura. Ferva a solução por aproximadamente 45 minutos. Usando luvas de proteção, esfregue as laterais da cuba e os tubos com a escova de teflon em forma de L, tomando cuidado para não perturbar as sondas de detecção de temperatura e o termostato de limite alto.
- H. Não permita que o nível da água diminua abaixo do fundo NÍVEL DE ÓLEO linha na cuba durante a operação de fervura.



AVISO

Água ou solução fervente NÃO deve ser drenado para a bandeja do filtro ou filtro sistema. Danos irreversíveis ocorrerão se for permitida a entrada de água no sistema.

- I. Após a conclusão da fervura, desligue o computador. Escorra a solução da cuba. Coloque uma panela de metal de tamanho suficiente para conter com segurança todo o conteúdo da cuba sob a porta de drenagem para coletar a água/solução de fervura. Não permita que água ou solução fervente escorra para a bandeja do filtro. A bomba filtro não foi projetada para operação com água e ficará irreparavelmente danificada (veja a declaração de aviso acima).
- J. Feche o dreno, adicione água fresca (sem solução de fervura) e lave todas as superfícies da cuba. Drenar novamente.
- K. Encha novamente a cuba com água fresca e vinagre para neutralizar qualquer solução residual de fervura. Lave todas as superfícies da cuba. Drene completamente e limpe todas as superfícies da cuba para remover completamente toda a água.

Fritadeiras equipadas com computador: Consulte o manual do computador para programação de fervura e siga as procedimentos acima para a fervura.



PERIGO

Não se aproxime da área diretamente sobre a saída da chaminé enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.

Sempre use luvas isoladas à prova de óleo ao trabalhar com a fritadeira cheia de óleo.

Sempre drene o óleo quente em uma panela de metal de tamanho suficiente para segurar com segurança toda a conteúdo da cuba.

4.3 Preparação Final

 **AVISO**

NUNCA coloque um bloco completo de gordura sólida em cima dos tubos de aquecimento. Para fazer isso danificará os tubos de aquecimento e a cuba e anulará a garantia.

4.3.1 Enchimento da Fritadeira com Óleo de Cozinha/Gordura

- A. Ao usar uma gordura líquida (óleo de cozinha), encha a fritadeira até o fundo **NÍVEL DE ÓLEO** linha inscrita na parte de trás da cuba.
- B. Ao usar uma gordura sólida, corte-a em pedaços pequenos e embale-a abaixo dos tubos de aquecimento, entre os tubos e em cima dos tubos, sem deixar espaços de ar ao redor dos tubos. Não perturbe ou dobre as lâmpadas de detecção da sonda.
- C. Pressione o botão liga/desliga do computador para "ON". Os queimadores funcionarão inicialmente no modo MELT CYCLE até que o encurtamento atinja 180°F. Em seguida, ele mudará automaticamente para a operação normal.
- D. Quando a cuba estiver cheia e a gordura derretida, recoloque cuidadosamente a tela de migalhas sobre os tubos de aquecimento. Use luvas isoladas à prova de óleo para evitar a possibilidade de queimaduras ao colocar a tela de migalhas na cuba.

Para obter instruções adicionais sobre o computador, consulte o manual do computador que acompanha o sistema de fritura.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

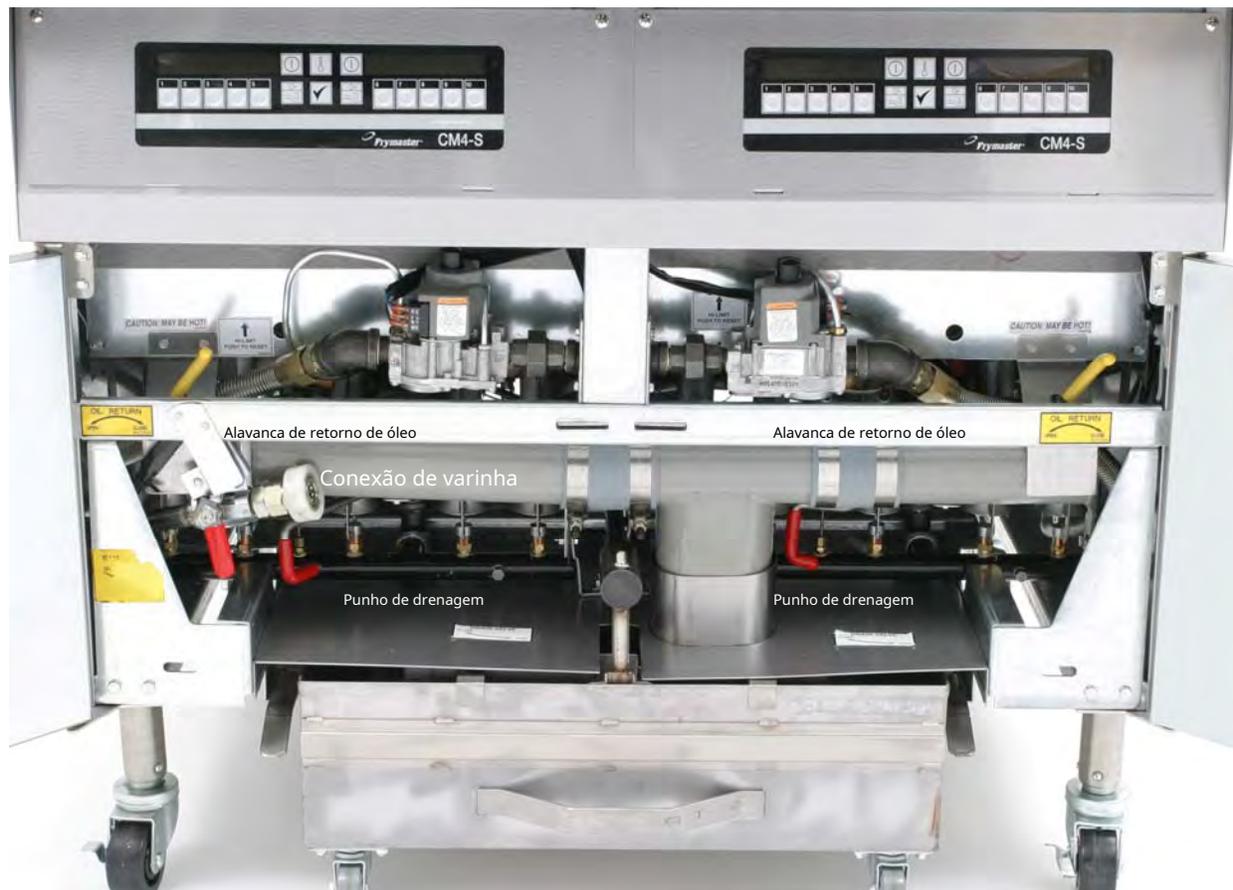
CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

AVISO

Os desenhos e fotos usados neste manual destinam-se a ilustrar os procedimentos operacionais, de limpeza e técnicos e podem não estar em conformidade com o gerenciamento no local procedimentos operacionais.

5. 1 Geral

A maioria dos sistemas SUFF/UFF usa papel de filtro como meio filtrante. Alguns sistemas de filtro podem ser encomendados especialmente com um conjunto de folha de filtro, o que elimina a necessidade de papel de filtro. Ambos os tipos requerem o uso de pó de filtro para melhorar o processo de filtração. As fotos usadas nas ilustrações de procedimentos podem diferir da unidade de filtro que acompanha o sistema de fritura. Os procedimentos a seguir se aplicam a todas as fritadeiras equipadas com sistemas de filtro SUFF/UFF. O design do sistema de filtro depende da configuração do sistema de fritura.



Interior do gabinete FPHD265

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.3 Preparação do Filtro

Na instalação inicial e antes de cada uso, limpe o filtro:

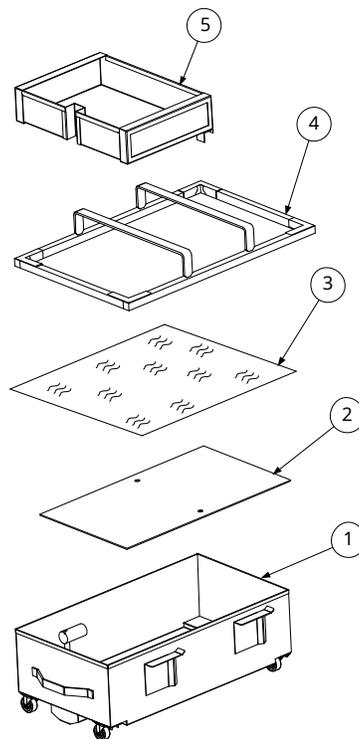
- uma. remova todas as peças soltas do filtro,
- b.lave a bandeja do filtro e todos os acessórios em água quente e sabão,
- c.e seque bem.

5. 3.2 Tipos de Unidade de Filtro

FILTRO DE PAPEL E ANEL DE SEGURANÇA

O papel de filtro é mantido no lugar por um anel de retenção. O óleo se move através do papel, deixando para trás impurezas.

- 1. Recipiente do filtro.
- 2. Grade de suporte do filtro.
- 3. Papel de filtro.
- 4. Anel de retenção.
- 5. Tela de migalhas.



Uma unidade de filtro que utiliza papel de filtro descartável para filtrar o óleo.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

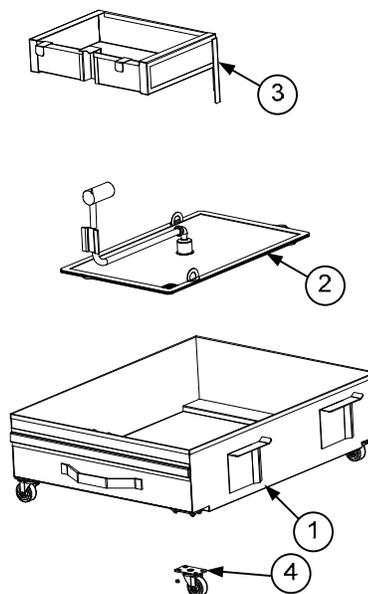
CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.2.2 Tipos de Unidades de Filtro (cont.)

FOLHA DE FILTRO

Uma folha de filtro é uma tela de malha fina que é reutilizável e substitui o papel descartável. O óleo se move através da folha, deixando para trás impurezas.

1. Recipiente do filtro.
2. Folha de filtro.
3. Tela de migalhas.
4. Caster.



Uma unidade de filtro que utiliza uma folha de filtro para filtrar o óleo.

5.2.3 Montagem do Filtro

FILTRO DE PAPEL E ANEL DE SEGURANÇA

1. Coloque a grade de suporte no fundo da bandeja do filtro.



Grade de suporte devidamente colocada na bandeja do filtro.

2. Coloque uma folha de papel filtro em cima da grade de suporte. Certifique-se de que o papel cubra o fundo da bandeja do filtro e cubra a parede da bandeja com 5 cm.



Certifique-se de que o papel de filtro sobreponha duas polegadas em todos os lados e esteja distribuído uniformemente sob o anel de retenção.

3. Posicione o anel de retenção em cima do papel filtro. Certifique-se de que as vedações do anel de retenção ao redor da grade de suporte. Isso evita que o ar entre no sistema.



Anel de retenção posicionado corretamente sobre o papel de filtro na bandeja do filtro.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.2.4 Montagem do Filtro (cont.)

4. Polvilhe 8 onças (227g) de pó de filtro na folha de filtro. Certifique-se de que o pó cubra o papel de filtro uniformemente.



Polvilhe a quantidade adequada de pó de filtro uniformemente sobre o papel.

5. Coloque a tela de migalhas na bandeja do filtro. Deixe a tela de migalhas descansar nas bordas superiores do anel de retenção.



Tela de migalhas colocada corretamente.

6. Retorne a bandeja do filtro ao gabinete. Certifique-se de que o tubo coletor esteja firmemente conectado à fritadeira.

5.2.5 Montagem do Filtro (cont.)

FOLHA DE FILTRO

1. Remova a bandeja do filtro da fritadeira puxando a alça da bandeja do filtro.



Puxe a alça para remover a bandeja do filtro.

2. Remova o cesto de migalhas levantando-o e retirando-o da bandeja do filtro. Tenha cuidado para não danificar os tubos ou conectores na panela.



Remova a tela de migalhas levantando-a e retirando-a.

3. Remova a folha do filtro levantando o tubo de coleta e levantando o conjunto da folha do filtro suavemente para fora da bandeja do filtro.

4. Limpe o conjunto da folha do filtro, a tela de migalhas e a bandeja com água morna e sabão. Enxágue bem e seque.

5. Quando estiver limpo, coloque a folha do filtro cuidadosamente de volta na bandeja do filtro.



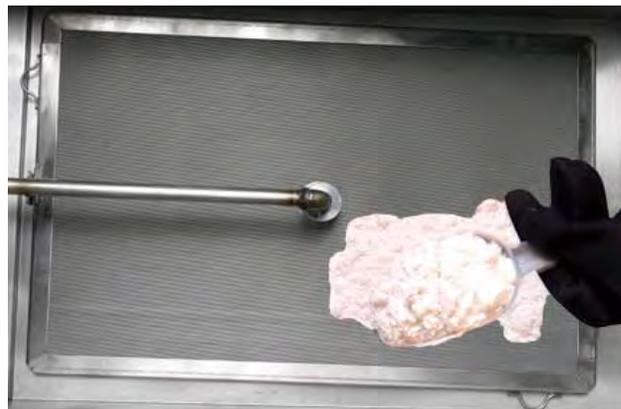
Remova cuidadosamente o conjunto da folha do filtro.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.2.6 Montagem do Filtro (cont.)

6. Polvilhe 8 onças (227g) de pó de filtro na folha do filtro. Certifique-se de que o pó cobre a malha uniformemente.



Aplicação de pó de filtro na folha de filtro.

7. Recoloque a bandeja de migalhas na bandeja após a aplicação do pó do filtro.



Tela de migalhas colocada corretamente na bandeja do filtro.

8. Retorne a bandeja do filtro ao gabinete da fritadeira. Certifique-se de que o tubo de coleta esteja conectado firmemente.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.2.7 Instalando o Filtro

9. Deslize o filtro para dentro do gabinete da fritadeira. Certifique-se de que os tubos de captação macho-fêmea estejam totalmente engatados. Certifique-se de que a abertura da bandeja do filtro esteja diretamente sob o tubo de descarga central.



A bandeja do filtro desliza sob a fritadeira (esquerda), conectando-se com um conector macho (direita). Certifique-se de que o tubo coletor esteja firmemente acoplado a este conector. Sua localização pode variar de acordo com o modelo.



5.3 Operação diária do filtro

AVISO

Tenha cuidado e use roupas de proteção adequadas. O óleo a ser filtrado está em ou próximo 350°F (177°C). Certifique-se de que todas as mangueiras estejam conectadas corretamente e as alças de drenagem estejam na posição correta antes de operar quaisquer interruptores ou válvulas. Deixar de fazer isso pode resultar em queimaduras graves.

AVISO

Os desenhos e fotos usados neste manual destinam-se a ilustrar os procedimentos operacionais, de limpeza e técnicos e podem não estar em conformidade com o gerenciamento no local procedimentos operacionais.

5.3.1 Visão Geral

Filtre o óleo somente na temperatura de operação (~350°F/~177°C). Quando a filtragem começa, o motor do filtro é acionado e o óleo é puxado através do papel de filtro ou de um conjunto de folha de filtro e bombeado de volta para a cuba através do encanamento de retorno de óleo ou de um filtro opcional. O dreno da cuba permanece aberto durante o processo de filtragem, permitindo que o óleo seja filtrado através da cuba e de volta à unidade de filtragem. Deixe o óleo passar por esse processo por aproximadamente 5 minutos. Ao final de 5 minutos, feche a válvula de drenagem e deixe a cuba encher até o topo NÍVEL DE ÓLEO linha. Deixe a bomba funcionando por 10 a 15 segundos depois que as bolhas aparecerem na cuba de fritura ou os respingos opcionais da varinha para garantir que todo o óleo seja bombeado da bandeja de drenagem e das linhas. Feche a válvula de retorno de óleo e, se uma haste de filtro opcional for usada, pressione a chave seletora da haste para a posição OFF.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.3.2 Ferramentas de filtragem

Monte as ferramentas a serem usadas para a filtragem. Estes são fornecidos com o kit inicial de filtro incluído com o sistema de fritadeira/filtro:

- Escova de cuba/filtro - usada para limpar as laterais e o fundo da cuba e do filtro, elementos de aquecimento e para desalojar sedimentos durante a filtração ou troca de óleo.
- Haste de limpeza (o design pode variar) - usado para desalojar detritos pesados no tubo de drenagem (quando necessário). Filtro em pó.
- Papel de filtro (não usado em sistemas de filtro equipados com folha de filtro).

As ferramentas a seguir não são necessárias, mas são recomendadas para facilitar a tarefa de filtragem.

- Copo Medidor - usado para medir o pó do filtro.
- Colher de migalhas de aço inoxidável - para remover grandes detritos do óleo antes da filtragem.

Observação: Sempre use luvas e/ou equipamentos de proteção resistentes a óleo e isolados ao trabalhar com óleo quente.

5.4 Operando o Filtro

5.4.1 Preparação e Operação da Panela

Consulte a Seção 6.2.1, *Montagem do filtro*, e Seção 6.2.2, *Instalando o Filtro*, para o procedimento de preparação do filtro apropriado. Para mangueira e tubo de filtro opcionais, consulte a Seção 6.4.3, *Mangueira de filtro opcional e operação de varinha*.



CUIDADO

NUNCA opere a unidade de filtro a menos que o óleo de cozinha esteja na temperatura de operação (~350°F/~177°C).

1. Certifique-se de que o conjunto da bandeja do filtro esteja preparado conforme descrito na Seção 6.2.1, *Montagem do filtro*, e certifique-se de que a fritadeira está desligada.

2. Remova as cestas de fritura da cuba e remova quaisquer detritos grandes do óleo. Tenha muito cuidado, pois o óleo está próximo da temperatura de operação (~350°F/~177°C).



Antes de filtrar, remova quaisquer detritos grandes do óleo na cuba.

3. Remova a grade de suporte da cuba usando a haste de limpeza. Agite o óleo com a escova da cuba/filtro para suspender os detritos antes da drenagem.



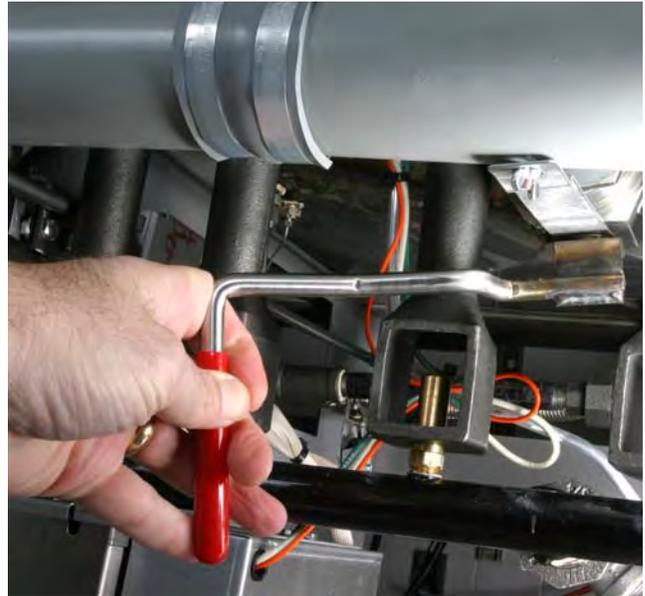
Remoção da grade de suporte do recipiente de fritura antes da filtragem.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.4.2 Preparação e Operação da Painel (cont.)

4. Depois de garantir que a bandeja do filtro esteja posicionada corretamente sob os tubos de drenagem, mova a alça vermelha para a posição aberta (direita) para drenar a cuba para a bandeja do filtro. **Drene APENAS uma cuba de cada vez. A bandeja do filtro foi projetada para conter apenas o conteúdo de uma cuba.**



Mova a alavanca vermelha da válvula de drenagem para a posição aberta.

5. Após todo o óleo ter sido drenado da cuba para a bandeja do filtro, puxe a alça amarela para abrir as linhas de retorno de óleo e ative a bomba do filtro. Deixe a alça vermelha na posição aberta.



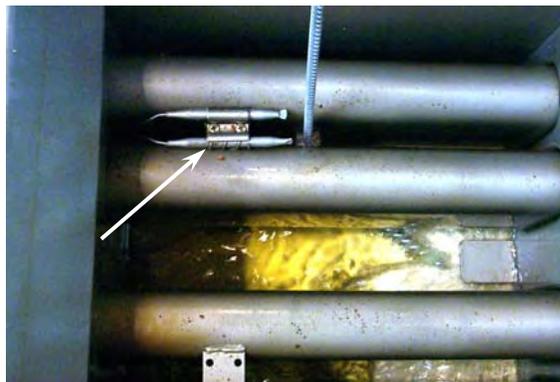
Empurre a alça amarela para abrir a válvula de retorno de óleo e ativar a bomba do filtro.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

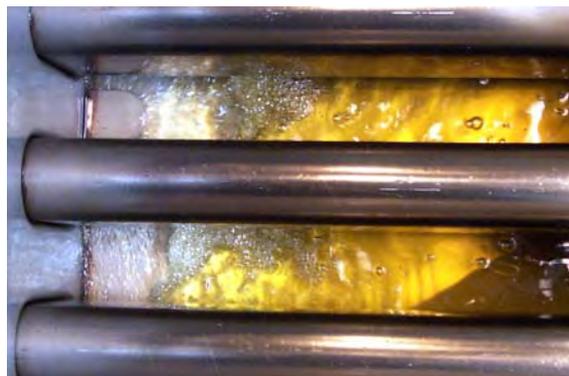
5.4.3 Operação do Filtro

6. O óleo começará a ser bombeado da bandeja do filtro para a cuba. Se os tubos, laterais e fundo da cuba tiverem depósitos de sedimentos, limpe a cuba com a escova de limpeza fornecida com a fritadeira. Limpe por baixo e por baixo dos tubos do queimador, tendo o cuidado de não perturbar as sondas (seta).



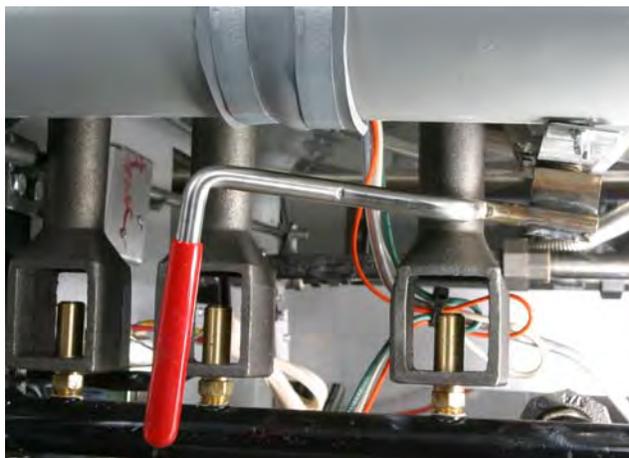
Limpe todos os sedimentos e partículas suspensas dos tubos do queimador e da cuba quando o óleo começar a circular. Tenha cuidado para não perturbar as sondas (seta) no tubo do queimador.

7. Deixe o óleo circular por aproximadamente 5 minutos (processo conhecido como "polimento") para remover as partículas em suspensão.



O polimento do óleo remove as partículas suspensas, o que aumenta a vida útil do óleo.

8. Após a conclusão do ciclo de filtragem, feche a válvula de drenagem (empurre a alça vermelha para a esquerda até que ela pare) e deixe a fritadeira reabastecer (consulte a Etapa 4 acima para referência adicional).



Depois que a filtragem estiver concluída, feche a alça de drenagem vermelha para começar a reabastecer a cuba.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.4.4 Operação do Filtro (cont.)

9. Depois que todo o óleo for bombeado de volta para a cuba, bolhas se formarão, indicando ar nas linhas de retorno de óleo. Deixe o óleo borbulhar por 10 a 15 segundos para garantir que todo o óleo seja evacuado das linhas de retorno. Empurre a alça amarela para fechar a válvula de retorno de óleo e desative a bomba do filtro (consulte a Etapa 5 acima para referência adicional).



Deixe o óleo borbulhar por 10-15 segundos para garantir a evacuação de todo o óleo nas linhas de retorno.

10. Se o nível de óleo estiver baixo, adicione óleo até que o nível esteja na linha superior do NÍVEL DE ÓLEO.

NÃO ENCHA O FYPOT. Isso fará com que o óleo espirre da cuba durante o cozimento e pode causar queimaduras ou danos.



Adicione óleo/encurtamento até que o nível do óleo esteja na linha superior do NÍVEL DE ÓLEO. NÃO ENCHA DEMASIADO O FRYPOT.

11. Recoloque a grade da cuba, tomando cuidado para não respingar óleo quente. Ligue a fritadeira.



Recoloque a grade da cuba, tomando cuidado para não respingar óleo quente.

FRITADEIRAS A GÁS DA SÉRIE DECATHLON
CAPÍTULO 5: FILTRO SOB FRITADEIRA (SUFF/UFF)

5.4.5 Operação do Filtro (cont.)

12. Não permita que migalhas se acumulem na bandeja de migalhas. A bandeja de migalhas DEVE ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das operações de fritura CADA DIA (consulte a declaração de PERIGO abaixo).



Vazio t ele filtra a bandeja de migalhas em uma bandeja à prova de fogo recipiente no final das operações de fritura de cada dia. NÃO PERMITA QUE MIGALHAS SE ACUMULE NA BANDEJA.

⚠ PERIGO

A bandeja de migalhas nas fritadeiras equipadas com um sistema de filtro deve ser esvaziada em um recipiente à prova de fogo no final das operações de fritura de cada dia. Algumas partículas de alimentos pode entrar em combustão espontânea se deixado embebido em determinado material de encurtamento.

⚠ AVISO

Não bata nos cestos de fritura ou outros utensílios na régua de encaixe da fritadeira. A tira está presente para selar a junta entre os recipientes de fritura. Bater as cestas de fritura na tira para desalojar a gordura irá distorcer a tira, afetando negativamente seu ajuste. Ele é projetado para um ajuste apertado e só deve ser removido para limpeza.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.5 Mangueira de filtro opcional e operação da varinha

Alguns sistemas de fritura vêm equipados com uma mangueira de filtro opcional, varinha e chave seletora para facilitar a remoção de detritos da cuba. A mangueira se conecta a uma desconexão rápida no gabinete da fritadeira.

1. Certifique-se de que o óleo esteja na temperatura de operação (~350°F/~177°C). Desligue a fritadeira e abra a válvula de drenagem da fritadeira. Deixe o óleo escorrer para a bandeja do filtro.



Movendo a alça vermelha da válvula de drenagem para abrir a válvula de drenagem, permitindo que o óleo quente seja drenado para a bandeja do filtro.

2. Quando todo o óleo tiver sido drenado da cuba, conecte o conjunto da mangueira/varinha ao desconexão rápida sob o gabinete da fritadeira. Certifique-se de que a mangueira esteja conectada corretamente antes de prosseguir.
3. Abra a válvula de varinha/descarte de alça azul no gabinete acima da desconexão rápida.



Desconexão rápida opcional da mangueira/vara.

NOTA: Interruptor de balancim não operará a mangueira/varinha se o varinha/válvula de descarte (alça azul) é fechado.

4. Coloque a varinha na cuba aberta e ative o filtro com a vareta/interruptor de descarte (chave basculante) na frente do gabinete.

NÃO PROSSIGA A MENOS QUE A VARINHA ESTEJA DENTRO DO FRYPOT. O óleo quente pode fluir imediatamente da varinha quando ela estiver conectada, causando queimaduras se a varinha não estiver na cuba.



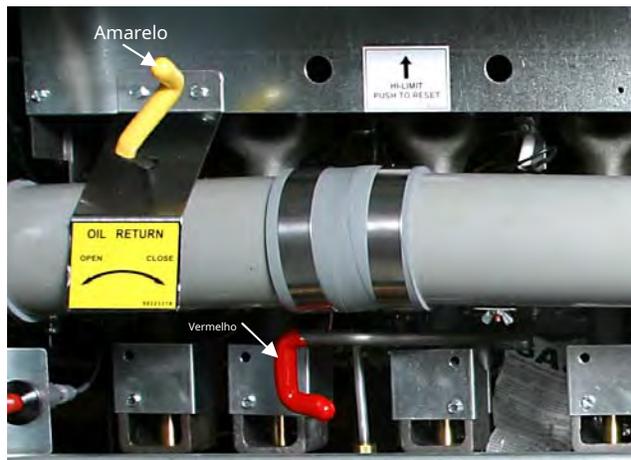
Abra o varinha/descarte válvula (esquerda). Usar o interruptor de balancim (acima) para enviar óleo pela mangueira.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 5: OPERAÇÃO DE FILTRAÇÃO

5.6 Operação de Mangueira e Varinha (cont.)

5. O óleo começará a fluir imediatamente para a cuba.
Mantenha a varinha dentro da cuba o tempo todo enquanto a bomba do filtro estiver ativada.
6. Enxágue os detritos da cuba para a bandeja do filtro com a varinha.
7. Quando a limpeza estiver concluída, pressione o interruptor da varinha/descarte para OFF, feche a válvula de drenagem (manípulo vermelho) e feche a válvula do varão/descarte com o manípulo azul.
8. Desconecte a mangueira/varinha da fritadeira.
9. Levante a extremidade de desconexão rápida da mangueira/varinha e drene o excesso de óleo na cuba.
10. Guarde a mangueira/varinha no local designado.



A alça vermelha está conectada à válvula de drenagem. O manípulo amarelo está ligado à válvula de retorno de óleo.



Use a varinha opcional para enxaguar os detritos da cuba para a bandeja do filtro. Mantenha um aperto firme no cabo da varinha em todos os momentos.

5.7 Filtragem Completa

1. Reabasteça a cuba girando a alça amarela para abrir a válvula de retorno de óleo e ativar a bomba do filtro.
2. Após o reabastecimento da cuba, deixe o óleo borbulhar por 10 a 15 segundos para garantir a evacuação de todo o óleo das linhas de retorno de óleo. Gire a alavanca amarela para fechar a válvula de retorno de óleo e parar a bomba do filtro. A filtração está completa. Filtre outra cuba ou coloque a fritadeira em funcionamento.



Retorne o óleo filtrado para a cuba girando a alça amarela para abrir a válvula de retorno de óleo.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 6: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

6.1 Geral

PERIGO

Nunca tente limpar a fritadeira durante o processo de cozimento ou quando a cuba estiver cheia de óleo quente/gordura. Se a água entrar em contato com o óleo/gordura aquecido à temperatura de cozimento, causará respingos do óleo/gordura, o que pode resultar em queimaduras graves ao pessoal próximo.

Qualquer equipamento funciona melhor e dura mais quando mantido adequadamente e limpo. O equipamento de cozinha não é exceção. As fritadeiras a gás Frymaster FPHD65 Series devem ser mantidas limpas durante o dia de trabalho e completamente limpas ao final de cada dia. Abaixo estão as recomendações para manutenção preventiva diária, semanal e periódica.

6.1.1 Diariamente

AVISO

Use um limpador de grau comercial formulado para limpar e desinfetar alimentos superfícies de contato. Leia as instruções e recomendações de prudência de uso. Atenção especial deve ser dada à concentração do produto de limpeza e ao comprimento do tempo que o limpador permanece nas superfícies de contato com alimentos.

- A. Remova e lave todas as peças removíveis.
- B. Limpe todas as superfícies externas do gabinete. Não use limpadores, palha de aço ou qualquer outro material abrasivo em aço inoxidável.
- C. Filtre o óleo de cozinha e substitua se necessário. O óleo deve ser filtrado com mais frequência quando sob uso intenso.
- D. Limpe a bandeja do filtro, bem como a bandeja de migalhas conforme discutido na página 5-9.

6.1.2 Semanalmente

- A. Drene completamente o óleo da fritadeira em uma panela de metal de tamanho suficiente para armazenar com segurança todo o conteúdo da cuba para descarte. Não use um recipiente de vidro ou plástico.
- B. Limpe a cuba seguindo os procedimentos de fervura no Capítulo 4.2.

AVISO

Nunca deixe a água ferver e exponha os tubos de aquecimento. Os danos da cuba serão resultado.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 6: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

6.1.3 Periódico/Anual

A fritadeira deve ser inspecionada e ajustada periodicamente por pessoal de serviço qualificado como parte de um programa regular de manutenção da cozinha.

Frymaster/Dean recomenda que a fritadeira seja inspecionada pelo menos anualmente por um Reparador Autorizado de Fábrica do seguinte modo:

- Inspeção o gabinete da fritadeira dentro e fora, frente e trás , para acúmulo excessivo de óleo e/ou migração de óleo. Verifique se os queimadores e componentes associados (ou seja, válvulas de gás, conjuntos piloto, ignitores, etc.) estão em boas condições e funcionando corretamente. Inspeção todas as conexões de gás quanto a vazamentos e certifique-se de que todas as conexões estejam devidamente apertadas.
 - Verifique se as sondas de temperatura e de limite alto estão conectadas, apertadas e funcionando corretamente.
 - Verifique se todos os componentes da caixa de componentes (ou seja, computador/controlador, relés, transformadores, placas de interface, etc.) estão em boas condições e livres de acúmulo de migração de óleo e outros detritos. Inspeção a fiação da caixa de componentes e certifique-se de que todas as conexões estejam apertadas e que toda a fiação esteja em boas condições. Certifique-se de que todos os recursos de segurança (ou seja, interruptores de segurança de drenagem, interruptores de reinicialização, etc.) estejam presentes e funcionando corretamente.
 - Verifique se a cuba está em boas condições e sem vazamentos. Verifique se os difusores dos tubos da cuba estão presentes e em boas condições (ou seja, sem deterioração ou danos visíveis).
- Verifique se toda a fiação e conexões estão apertadas e em boas condições.

Filtração embutida:

-Inspeção todas as linhas de retorno de óleo e drenagem quanto a vazamentos e verifique se todas as conexões estão apertadas.

- Inspeção a bandeja do filtro quanto a vazamentos e limpeza. Se houver um grande acúmulo de migalhas no cesto de migalhas, conselho o proprietário/operador que a cesta de migalhas deve ser esvaziada em uma prova de fogo recipiente e limpos diariamente.
- Verifique se todos os O-rings e vedações (incluindo aqueles em conexões de desconexão rápida) estão presentes e em boas condições. Substitua os anéis de vedação e vedações se estiverem desgastados ou danificados.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 6: MANUTENÇÃO PREVENTIVA

6.1.3 Periódico/Anual (cont.)

-Verifique a integridade do sistema de filtragem da seguinte forma:

- Com a bandeja do filtro vazia, coloque cada alavanca de retorno de óleo, uma de cada vez, na posição "ON". Verifique se a bomba é ativada e se aparecem bolhas no óleo/gordura de cozinha da cuba associada.
- Feche todas as válvulas de retorno de óleo (ou seja, coloque todas as alavancas de retorno de óleo na posição "OFF"). Verifique o funcionamento adequado de cada válvula de retorno de óleo ativando a bomba do filtro usando a alavanca em um dos microinterruptores da alavanca de retorno de óleo. Nenhuma bolha de ar deve ser visível em qualquer cuba.
- Verifique se a bandeja do filtro está devidamente preparada para filtragem, depois drene uma cuba de óleo aquecida a 350°F (177°C) na bandeja do filtro e feche a válvula de drenagem da cuba. Coloque a alavanca de retorno de óleo na posição "ON". Permita que todo o óleo/gordura de cozinha retorne à cuba (indicado por bolhas no óleo/gordura de cozinha. Retorne a alavanca de retorno de óleo para a posição "OFF". A cuba deve reabastecer em não mais de 2 minutos e 30 segundos.

Para garantir a boa saúde da fritadeira e um ambiente seguro, a fritadeira deve ser verificada e ajustada periodicamente por pessoal de serviço qualificado como parte de um programa de manutenção regular da cozinha .

6.1.4 Cuidados com o Aço Inoxidável



PERIGO

NÃO deixe respingar água no tanque de óleo quente. Ele irá respingar e pode causar graves

queimaduras.

Todas as peças do gabinete da fritadeira de aço inoxidável devem ser limpas regularmente com água quente e sabão durante o dia e com um limpador líquido projetado para aço inoxidável no final de cada dia.

UMA. Não use palha de aço, panos abrasivos, produtos de limpeza ou pós.

B. Não use uma faca de metal, espátula ou qualquer outra ferramenta de metal para raspar aço inoxidável! Arranhões são quase impossíveis de remover.

C. Se for necessário raspar o aço inoxidável para remover qualquer material incrustado, molhe a área primeiro para amolecer o depósito, depois use apenas um raspador de madeira ou nylon.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 7: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 Geral



PERIGO

Óleo de cozinha quente/gordura causará queimaduras graves. Nunca tente mover este aparelho quando estiver cheio de óleo/gordura de cozinha quente ou transferir o cozimento quente óleo/encurtamento de um recipiente para outro.



PERIGO

Este equipamento deve ser desconectado durante a manutenção, exceto quando o circuito elétrico testes são necessários. Tenha extremo cuidado ao realizar tais testes.

Este aparelho pode ter mais de um ponto de conexão de alimentação elétrica.

Desconecte todos os cabos de alimentação antes da manutenção.

Inspeção, teste e reparo de componentes elétricos devem ser realizados por um apenas um agente de serviço autorizado.

Os problemas e possíveis soluções abordados são os mais comumente encontrados. Para solucionar problemas, execute a configuração de teste no início de cada condição. Siga cada passo em sequência.

7.2 Mau funcionamento do queimador piloto

A. O piloto não acende; nenhuma evidência de gás no queimador piloto.

1. Verifique se a válvula de gás está aberta e se há gás na válvula de gás.

2. Verifique se há sujeira ou fiapos no orifício do queimador piloto.

3. Somente Serviço Autorizado de Fábrica : Remova a linha de alimentação de gás do queimador piloto e verifique se há contaminação; soprar se necessário, então reinstale.

B. O queimador piloto acende, mas não permanece aceso quando o botão manual da válvula de gás é liberado.

1. Verifique se o cabo da termopilha está conectado corretamente no bloco de terminais da válvula de gás.

2. Somente Serviço Autorizado de Fábrica : A chama piloto pode estar muito alta ou muito baixa. Ajuste o parafuso de ajuste da chama piloto de forma que a chama piloto se estenda cerca de 19 mm (3/4 pol.) acima do topo do queimador piloto.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

CAPÍTULO 7: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.2 Mau funcionamento do queimador piloto (cont.)

3. Verifique todas as conexões quanto à limpeza e segurança.

C. Chama piloto de tamanho adequado, mas instável. A chama oscila e não envolve a termopilha completamente em todos os momentos.

1. Verifique se há correntes de ar que podem ser causadas por equipamentos de ar condicionado ou aparelhos de reposição de ar. Desligue o equipamento de movimentação de ar e verifique novamente o piloto.

7.3 Mau funcionamento do queimador principal

A. O queimador principal não ficará "ON"; gás não detectado no queimador principal.

1. Verifique se a válvula de gás está aberta.

2. Verifique se o piloto está aceso e funcionando corretamente.

3. Somente Serviço Autorizado de Fábrica : Verifique a continuidade do interruptor de limite alto.

4. Somente Serviço Autorizado de Fábrica : Verifique a válvula de gás combinada e substitua se estiver com defeito.

B. As chamas do queimador principal são pequenas e parecem preguiçosas; encurtamento não atinge a temperatura rapidamente.

1. Somente Serviço Autorizado de Fábrica : Verifique a pressão do gás na torneira de pressão da válvula de gás. Use o tipo de mostrador ou manômetro de calibre U padrão do tipo água. Com o queimador em funcionamento, a pressão deve ser de 4" WC (10 mbar) para gás natural e 11" WC (27,5 mbar) para propano. Caso contrário, remova a tampa de ajuste do regulador de pressão. Use uma chave de fenda para girar o parafuso de ajuste para obter a pressão adequada. Recoloque a tampa, verifique novamente a pressão e reinstale o bujão da torneira de pressão.

C. Sinais de temperatura excessiva; encurtamento queima e rapidamente fica descolorido.

1. Verifique o termostato operacional. Pode estar fora de ajuste ou calibração. Recalibre se necessário.

2. Verifique a pressão do gás conforme descrito acima.

3. A gordura usada é de qualidade inferior e/ou a gordura foi usada por muito tempo. Substitua o encurtamento.

4. Certifique-se de que a cuba esteja limpa ao reabastecer com gordura nova.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 7: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.3 Mau funcionamento do queimador principal (cont.)

D. A fritadeira não atinge o ajuste de temperatura e/ou funciona de forma irregular.

1. Localização incorreta da sonda do sensor ou sensor de temperatura com defeito.

2. Ligação de fios/fios soltos

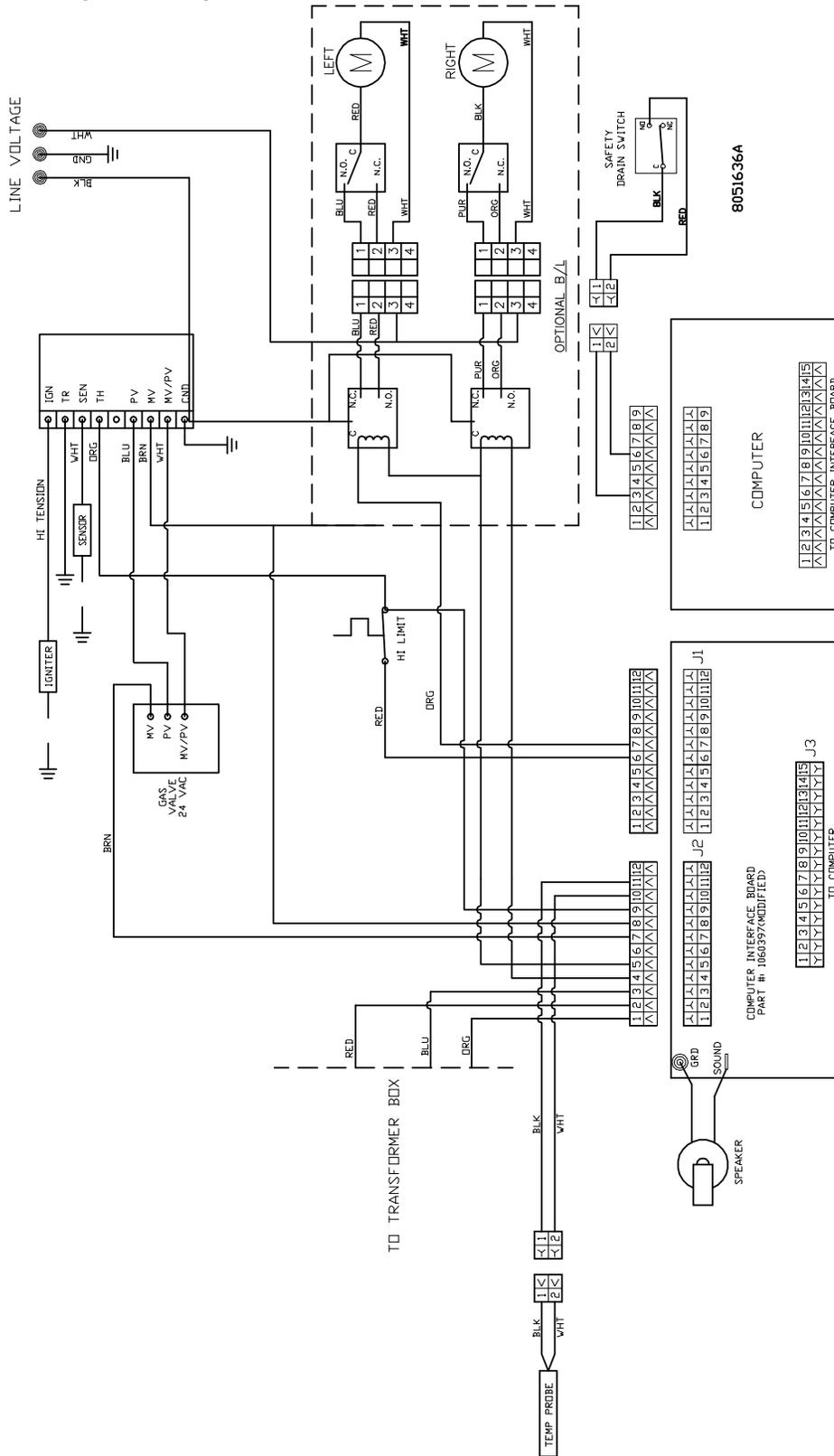
E. A temperatura de gordura da fritadeira não pode ser controlada; fritadeira funciona em temperatura de limite alto.

1. Sonda de temperatura com defeito; Ligue para o Serviço Autorizado de Fábrica.

FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65

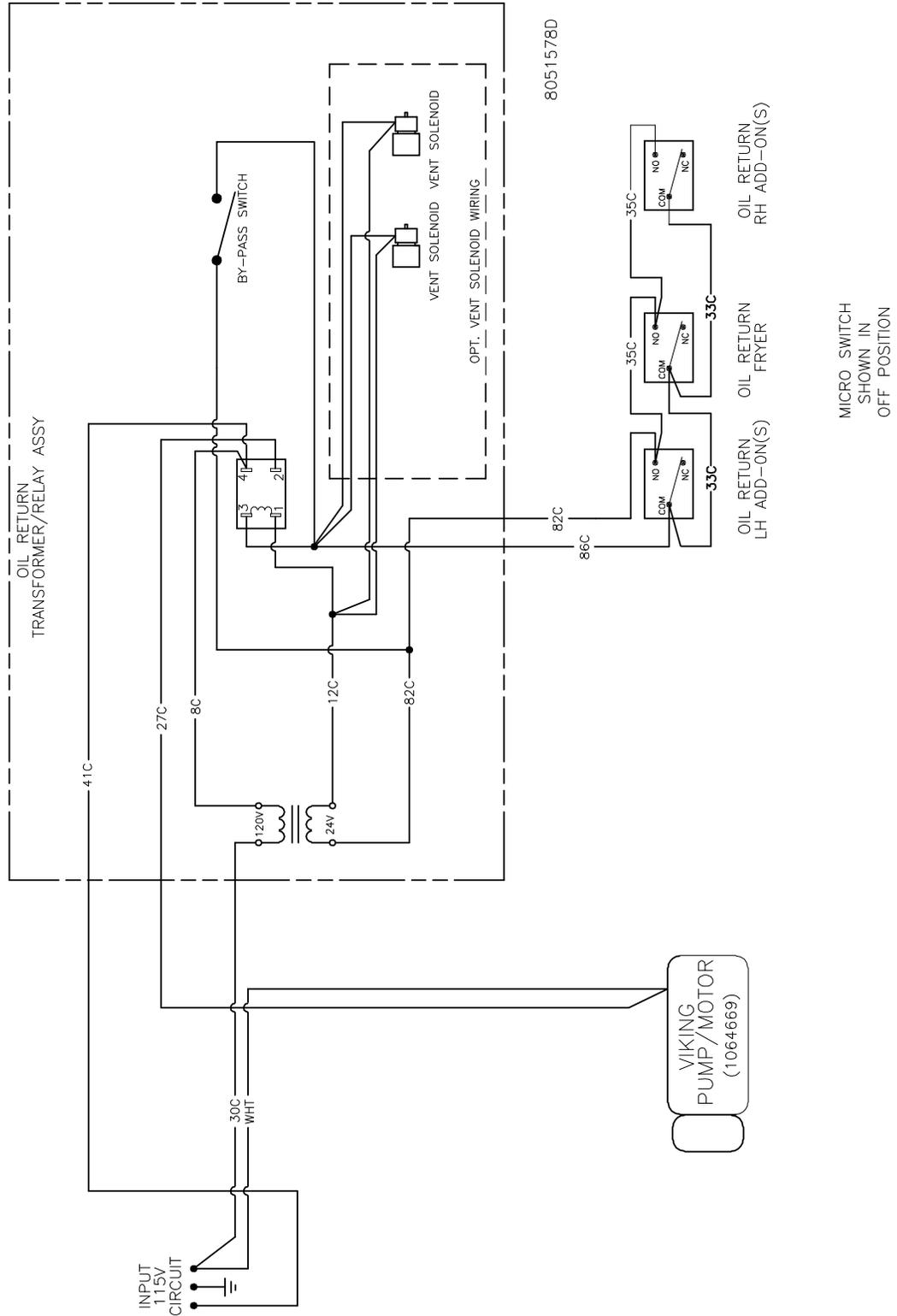
CAPÍTULO 7: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.4 Diagrama de Fiação, Principal



FRITADEIRAS A GÁS SÉRIE FRYMASTER FPHD65
CAPÍTULO 7: SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.5 Diagrama de Fiação, Filtro





Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**