

MODELOS SÈRIE PFA

MANUAL DO PROPRIETÁRIO



Certifique-se de que TODOS os operadores leiam, compreendam e tenham acesso a este manual em todos os momentos.

ENDEREÇO: 42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05452 USA

ELEFONE: 802-658-6600

FAX: 802-864-0183

INFORMAÇÕES GERAIS: profits@perfectfry.com

ATENDIMENTO AO CLIENTE: service@perfectfry.com

WEB: www.perfectfry.com

83499 Rev A (1/2020)



ANUAL DO PROPRIETÁRIO PARA TODOS OS MODELOS PFA

SUMÁRIO

OBRIGADO POR COMPRAR UMA RAPID FRYER!	1
REGISTRO DE GARANTIA.....	1
ATIVÇÃO DA FRITADEIRA.....	1
RESPONSABILIDADES DOS PROPRIETÁRIOS	2
REGULAMENTAÇÕES E RECICLAGEM	3
SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR	4
INSTALAÇÃO	5
FONTE DE ENERGIA ELÉTRICA (MODELOS NORTE-AMERICANOS).....	5
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS (MODELOS NORTE-AMERICANOS).....	5
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS (MODELOS INTERNACIONAIS).....	6
SAÍDAS DE ACESSÓRIOS (MODELOS NORTE-AMERICANOS).....	7
PREPARAR ÁREA SOBRE SUPERFÍCIE.....	8
DESEMBALAR.....	8
MONTAGEM	11
COZIMENTO	17
LIMPEZA	18
MANUTENÇÃO DIÁRIA.....	18
MANUTENÇÃO SEMANAL.....	18
MANUTENÇÃO PERIÓDICA.....	20
DICAS PARA FRITURA EM RECIPIENTE FUNDO	21
INFORMAÇÕES SOBRE O ÓLEO	22
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO	25
INÍCIO.....	26
MODO MANUAL.....	26
TEMPOS PREDEFINIDOS.....	27
MODO PRESET.....	27
MODO PRESET LOCKED.....	28
MODO RAPIDFRY™.....	28
RAPIDFRY™ 2GO.....	28
DUAL LOAD.....	30
CORREÇÃO DO TEMPO DE COZIMENTO.....	31
ABRIR TAMPA DA GAVETA – CICLO DE COZIMENTO PAUSADO.....	31
MODO STANDBY.....	32
DESLIGAR.....	32
OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO	33
MENU BACKGROUND – ACESSO.....	34
CTS™ (SENSIBILIDADE DO TEMPO DE COZIMENTO).....	34
MENU BACKGROUND – MAPA.....	34
MUDANÇAS DE OPÇÕES.....	39
PERSONALIZAÇÃO DE CONFIGURAÇÕES.....	40
PERSONALIZAÇÃO DE CONFIGURAÇÕES NA ETIQUETA FRONTAL.....	41
AJUDA	42
CONDIÇÕES DE ERROS DO SISTEMA.....	42
TABELA DE DETECÇÃO DE PROBLEMAS.....	44
EXTINTOR AUTOMÁTICO PFS	45
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	47
GARANTIA PERFECT FRY	48

Obrigado por comprar uma Rapid Fryer!

Registro de Garantia

Para garantir que você receba o serviço de mais alta qualidade e suporte;

1) 1. Simplesmente preencha o formulário de registro da garantia online a qualquer momento no site www.perfectfry.com e receba automaticamente o código de ativação da sua garantia.

Ativação da fritadeira

VEJA ESTE LCD

THANK YOU FOR
PURCHASING A PERFECT
FRYER SN# XXXXX
CALL OR GO ONLINE
ENTER WARRANTY CODE
AND PRESS START:

▶*****

FAÇA ISTO

- 1) Insira seu código de ativação da garantia
- 2) Aperte **Start**
- 3) Sua Rapid Fryer agora está permanentemente ativada

RECEBE ESTE LCD

HEATING

 70°F

Para acesso temporário, insira 123456 e aperte **Start**.
O acesso temporário é válido por 90 dias.

Agora que você registrou e ativou sua fritadeira;

- Aproveite os nossos parceiros do programa de alimentos cujos descontos ajudam a compensar o custo de sua recém-adquirida Rapid Fryer. Descontos do programa de alimentos serão enviados para você, porém se você quiser ver nossos parceiros atuais imediatamente, por favor visite www.perfectfry.com.
- Sua Rapid Fryer é apoiada por uma garantia 1 ano líder na indústria (ver a página 49 para mais detalhes).
- A gerência e os funcionários da Perfect Fry Company são dedicados para garantir que você, o proprietário e operador de uma Rapid Fryer, receba um produto de qualidade superior que é cuidadosamente inspecionado e testado antes do embarque.
- Nossa rede de distribuição local está comprometida em satisfazer suas necessidades de serviço e garantia. Cada distribuidor tem uma equipe de serviços dedicada que é capaz de responder a qualquer pergunta que você possa ter em relação à operação da sua Rapid Fryer. Temos também uma base de dados 24/7/365 disponível online em perfectfry.com com ótimas dicas e soluções.

RESPONSABILIDADES DOS PROPRIETÁRIOS

É responsabilidade do proprietário:

- Garantir que RAPID FRYER receba manutenção adequada.
- Permitir que somente o pessoal devidamente treinado opere, limpe e realiza manutenção na RAPID FRYER.
- Contatar as autoridades locais competentes para assegurar que a instalação esteja conforme com as normas locais de construção, incêndio e saúde.
- Programar e guardar a documentação que comprove que a inspeção e manutenção adequada do Extintor Automático PFS foram concluídas.
- Garantir que o modelo pronto para instalação corresponde à voltagem de alimentação.
- Garantir que a principal fonte de alimentação esteja desconectada antes que RAPID FRYER receba manutenção.
- Garantir que todos os dispositivos de segurança estejam intactos.
- Garantir que uma superfície adequada seja fornecida para posicionar a RAPID FRYER.
- Garantir que os espaços adequados sejam mantidos.
- Operar e guardar a RAPID FRYER em um local acima de 0°C (32°F).
- Devolver a RAPID FRYER para reciclagem quando finalizar sua vida útil.


REGULAMENTAÇÕES E RECICLAGEM

A instalação da RAPID FRYER deve estar em conformidade com as normas locais de incêndio e saúde e códigos de construção. O uso de instalação e manutenção deve estar em conformidade com a Norma de Controle de Ventilação e Proteção Contra Incêndio de Operações de Cozimento Comercial, NFPA 96-2004.

A tabela abaixo descreve os padrões com base nos quais sua RAPID FRYER foi testada e as marcas de listagem correspondentes, dependendo da sua região.

NORMA	DESCRIÇÃO	MARCA DE LISTAGEM
UL 197 UL 197 SB (UL 710B) CSA 22.2 No. 109- M1981	<p>Aparelhos de cozimento elétricos comerciais. Aparelhos de cozimento elétricos comerciais com sistemas de recirculação. Os complementos UL 197 e UL 197 SB também fazem referência às seguintes normas, que sua PERFECT FRYER cumpre nas partes aplicáveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • UL 1046: Filtros de Gordura para Dutos de Exaustão. • UL 300: Teste de Incêndio para Sistemas de Combate a Incêndio para Proteção de Áreas de Cozimento de Restaurantes. • NFPA 17A: Sistemas de Extinção Químicos Molhados. • NFPA 96: Norma de Controle de Ventilação e Proteção Contra Incêndio de Operações de Cozimento Comercial. • EPA 202: Determinação de Emissões de Partículas Condensáveis para Fontes Estacionárias. <p>Aparelhos de Cozimento Comercial como parte do Código Elétrico Canadense, Parte 2 Normas de Segurança para Equipamentos Elétricos.</p>	
NSF 4	Cozimento Comercial, Retermalização e Equipamento Elétrico de Transporte e Armazenamento de Alimentos Quentes.	 
EN60335-1 EN60335-2-37 EN61000-6-1 EN61000-6-3	<p>Segurança de Aparelhos Elétricos Domésticos e Similares Parte 1. Requisitos Gerais Emenda 8913 - Outubro 1995 Emenda 9475 - Maio 1997</p> <p>Segurança de Aparelhos Elétricos Domésticos e Similares Parte 2. Fritadeiras Fundas Elétricas Comerciais</p> <p>Compatibilidade Eletromagnética (EMC) – Emissões e Imunidade para Ambientes Industriais Leves</p>	 

A tabela abaixo descreve os procedimentos de reciclagem para sua PERFECT FRYER.

WEEE (Equipamento Elétrico e Eletrônico de Descarte) 2002/96/EC	<p>Quando sua PERFECT FRYER atingir o fim da vida útil, por favor devolva a fritadeira para seu distribuidor local. Eles vão preparar e entregar a fritadeira para reciclagem ao sistema de coleta REEE em seu país. A maioria dos materiais da fritadeira pode ser reciclada.</p> <p>NÃO DESCARTE A FRITADEIRA NA PREFEITURA</p>	
---	---	---

SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

CUIDADO

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referente a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

A fritadeira é destinada a ser utilizada em aplicações comerciais, tais como em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, talhos, etc mas não para produção em massa contínua de alimentos.

ELEVAÇÃO E MOVIMENTAÇÃO:

- O peso bruto de envio da sua RAPID FRYER é 125 lb. (57 kg). Peso líquido = 110 lb. (50 kg). **NÃO LEVANTE A FRITADEIRA SOZINHO. SEMPRE RETIRE O ÓLEO ANTES DE MOVER A FRITADEIRA.**

FRITURA EM RECIPIENTE FUNDO:

- O óleo de cozimento é muito quente (350°F ou 177°C). Óleo quente pode causar queimaduras graves. **NÃO TOQUE O ÓLEO DE COZIMENTO ATÉ SE CERTIFICAR DE QUE ELE ESTÁ FRIO.**

MÓDULO DO AQUECEDOR:

- NÃO DEIXE CAIR
- NÃO SUBMERJA EM ÁGUA

LIMPEZA:

- **NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA OU O PAINEL FRONTAL QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO**
- Antes de limpar a fritadeira ou remover o óleo, deixe a fritadeira esfriar até 122°F (50°C). **NÃO TOQUE O MÓDULO DO AQUECEDOR, RECIPIENTE OU ÓLEO ATÉ TER CERTEZA DE QUE ESTÃO FRIOS.**
- Lubrifique os trilhos da pá e a parte inferior da gaveta usando uma graxa de grau alimentício aprovado ou lubrificante de silicone

MANUTENÇÃO DO ÓLEO DE COZIMENTO:

- No caso do saneamento e segurança, recomendamos que o óleo de cozimento seja substituído uma vez por semana, com mais frequência para uso de maior volume. Use um óleo de cozimento formulado para fritura em recipiente fundo de grau comercial. **ÓLEO USADO TEM PONTO DE FULGOR REDUZIDO. ÓLEO ANTIGO E ALIMENTOS ÚMIDOS DEMAIS PODEM PROVOCAR EBULIÇÃO.**
Risco de incêndio, se o nível de gordura ou óleo estiver abaixo do nível mínimo indicado.
Para a utilização de gorduras solidas é necessário derrete-la em uma panela a parte e depois transferir para o recipiente da fritadeira.

MANUTENÇÃO:

- **DESCONECTE A FONTE DE ENERGIA ANTES DE FAZER MANUTENÇÃO NA FRITADEIRA.** Não é necessário desconectar sua RAPID FRYER para limpeza ou manutenção manual. Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

ARMAZENAMENTO: Não guarda sua RAPID FRYER em ambiente abaixo de 0°C (32°F)

INSTALAÇÃO

Fonte de energia elétrica (modelos norte-americanos)

Sua RAPID FRYER deve ser conectada a um circuito elétrico dedicado que atende aos requisitos de sua fritadeira (ver tabela abaixo).

⚠ CUIDADO Instalação incorreta pode danificar a fritadeira e invalidar a garantia

- Se o plugue da sua RAPID FRYER não encaixar no receptáculo da tomada, chame um eletricitista para instalar o receptáculo apropriado NEMA a um metro da fritadeira.
- Veja a etiqueta do fabricante na sua RAPID FRYER para o modelo elétrico No. PFAxxxx, depois marque o número do seu modelo.
- Sua RAPID FRYER está equipada com uma saída de lâmpada infravermelha para uma lâmpada infravermelha opcional PFW nominal de 500W (240V/2A).

Especificações elétricas (modelos norte-americanos)

PERFECT FRY MODELO	TENSÃO	A	(A) CIRCUITO	WATTS	NÚMERO NEMA	RECEPTÁCULO NEMA
↓ Marque a caixa ao lado do <input checked="" type="checkbox"/> Número do Modelo da sua RAPID FRYER						
<input type="checkbox"/> PFA7200	240	32.0 Fryer 30 Acc. 2	Mínimo 40	7600 Fryer 7200 Acc. 400		Para uso em um circuito indivíduo avaliado em 40A mínimo Para conectores de fonte, use cabo de número mínimo 8 AWG (40A nominal). Esta fritadeira deve ser conectada corretamente a um circuito dedicado monofásico de 240 VAC, de acordo com as normas de instalação e códigos locais.
<input type="checkbox"/> PFA5700	240	26.0 Fryer 24 Acc. 2	Minimum 30	6100 Fryer 5700 Acc. 400		Para uso em um circuito indivíduo avaliado em 40A mínimo Para conectores de fonte, use cabo de número mínimo 8 AWG (40A nominal). Esta fritadeira deve ser conectada corretamente a um circuito dedicado monofásico de 240 VAC, de acordo com as normas de instalação e códigos locais.
<input type="checkbox"/> PFA5708	208	28.5 Fryer 27 Acc. 1,5	Mínimo 30	6000 Fryer 5700 Acc. 300		Para uso em um circuito indivíduo avaliado em 40A mínimo Para conectores de fonte, use cabo de número mínimo 8 AWG (40A nominal). Esta fritadeira deve ser conectada corretamente a um circuito dedicado monofásico de 208 VAC, de acordo com as normas de instalação e códigos locais.
<input type="checkbox"/> PFA3750	240	18.0 Fryer 16 Acc. 2	20	4150 Fryer 3750 Acc. 400		Para uso em um circuito indivíduo avaliado em 30A mínimo Para conectores de fonte, use cabo de número mínimo 10 AWG (30A nominal). Esta fritadeira deve ser conectada corretamente a um circuito dedicado monofásico de 240 VAC, de acordo com as normas de instalação e códigos locais.
Todos os modelos são monofásicos; 50/60 hertz.						

Fonte de energia elétrica (modelos internacionais)

- Sua RAPID FRYER deve ser conectada a um circuito elétrico dedicado que atende aos requisitos de sua fritadeira (ver tabela abaixo).

⚠ CUIDADO Instalação incorreta pode danificar a fritadeira e invalidar a garantia

- Se o plugue da sua RAPID FRYER não encaixar no receptáculo da tomada, chame um electricista para instalar o receptáculo apropriado NEMA a 1,25 metro da fritadeira.
- Veja a etiqueta do fabricante na sua RAPID FRYER para o modelo elétrico No. PFAXXXX, depois marque o número do seu modelo.
- A lâmpada infravermelha requer um receptáculo padrão de 240 VAC a 1,5 metro da fritadeira.

Especificações elétricas (modelos internacionais)

PERFECT FRY MODELO	TENSÃO	AMPS	AMPS CIRCUITO	WATTS
↓ Marque a caixa ao lado do <input checked="" type="checkbox"/> Número do Modelo da sua RAPID FRYER.				
<input type="checkbox"/> PFA7201	240	30.0	Mínimo 30	7200
<input type="checkbox"/> PFA5701	240	24.0	Mínimo 30	5700
<input type="checkbox"/> PFA3751	240	16.0	20	3750

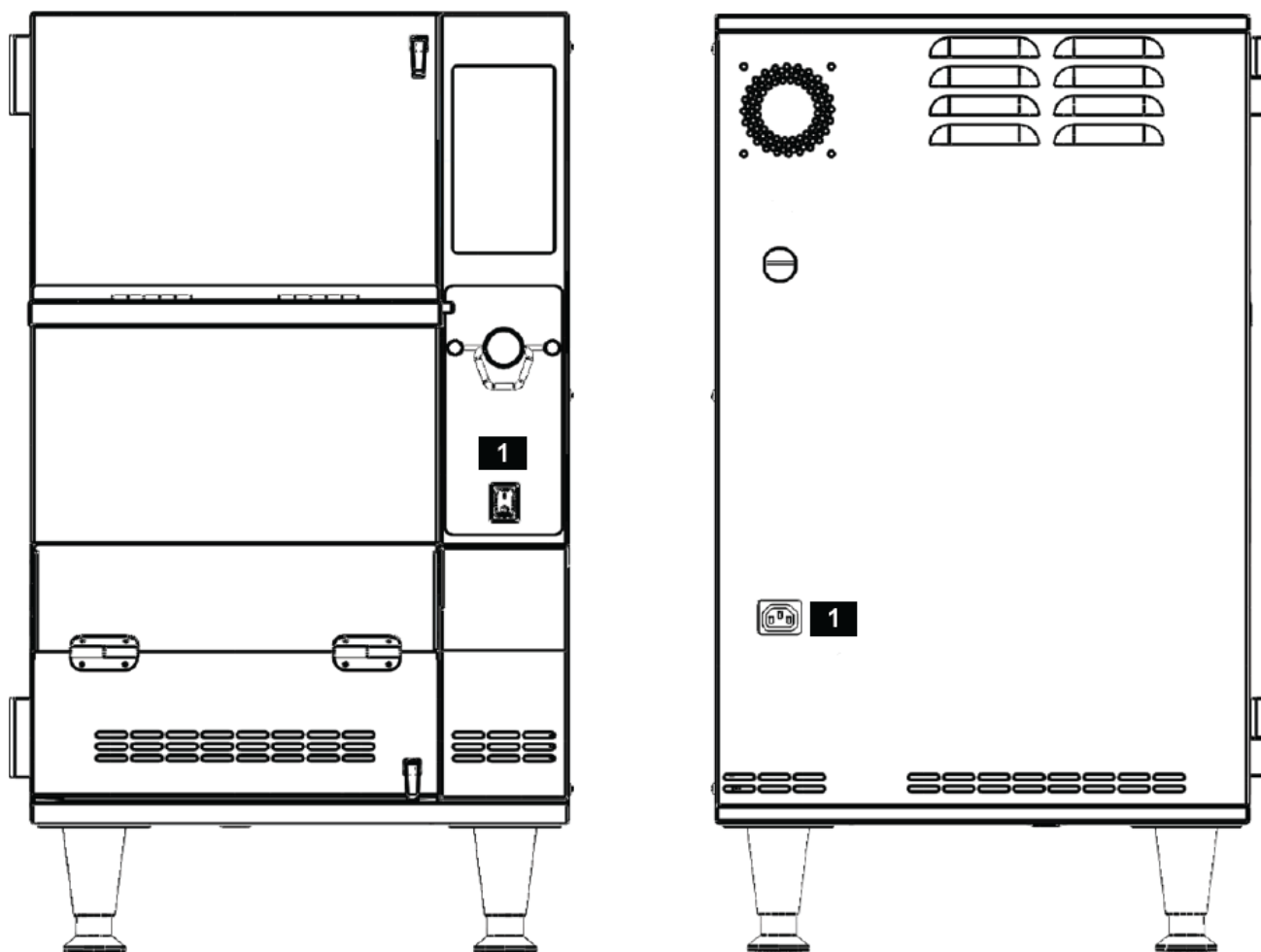
INSTALAÇÃO (Continuação)

Saídas de acessórios (modelos norte-americanos)

Sua RAPID FRYER está equipada com uma saída de lâmpada infravermelha (modelos norte-americanos apenas) que pode aceitar apenas uma lâmpada infravermelha aprovada por Perfect Fry. A lâmpada infravermelha frontal para PFA é classificada a 500W (240V/2A).

⚠ CUIDADO Desligue a fritadeira da rede elétrica antes de tentar instalar qualquer lâmpada infravermelha Perfect Fry. A lâmpada infravermelha é para uso somente em equipamentos Perfect Fry equipados e marcados com uma saída de lâmpada infravermelha.

Um interruptor no painel frontal controla a potência da lâmpada infravermelha.

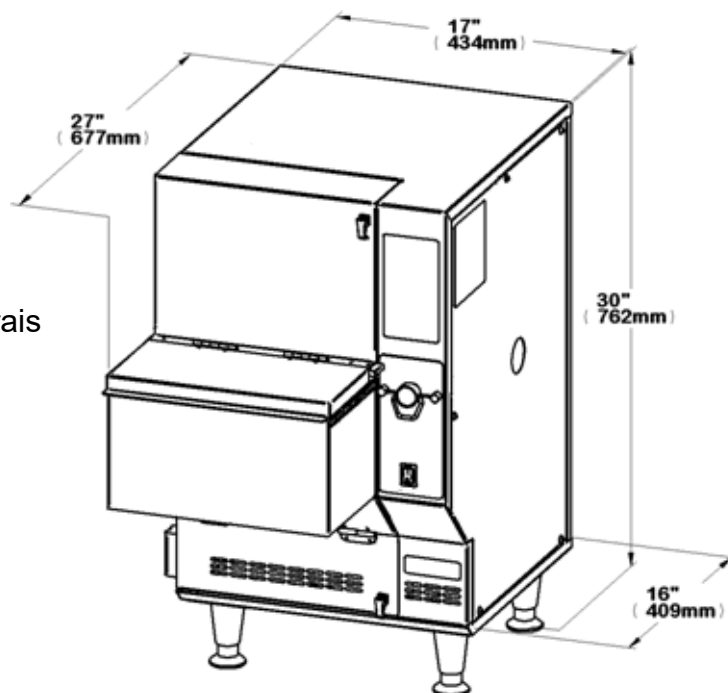


INSTALAÇÃO (Continuação)

Preparar área sobre superfície

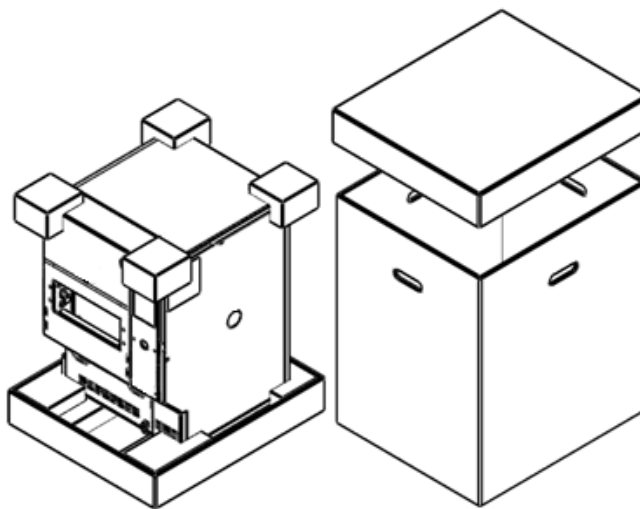
Espacos:

- 1" nas laterais
- 2" atrás
- 0" acima



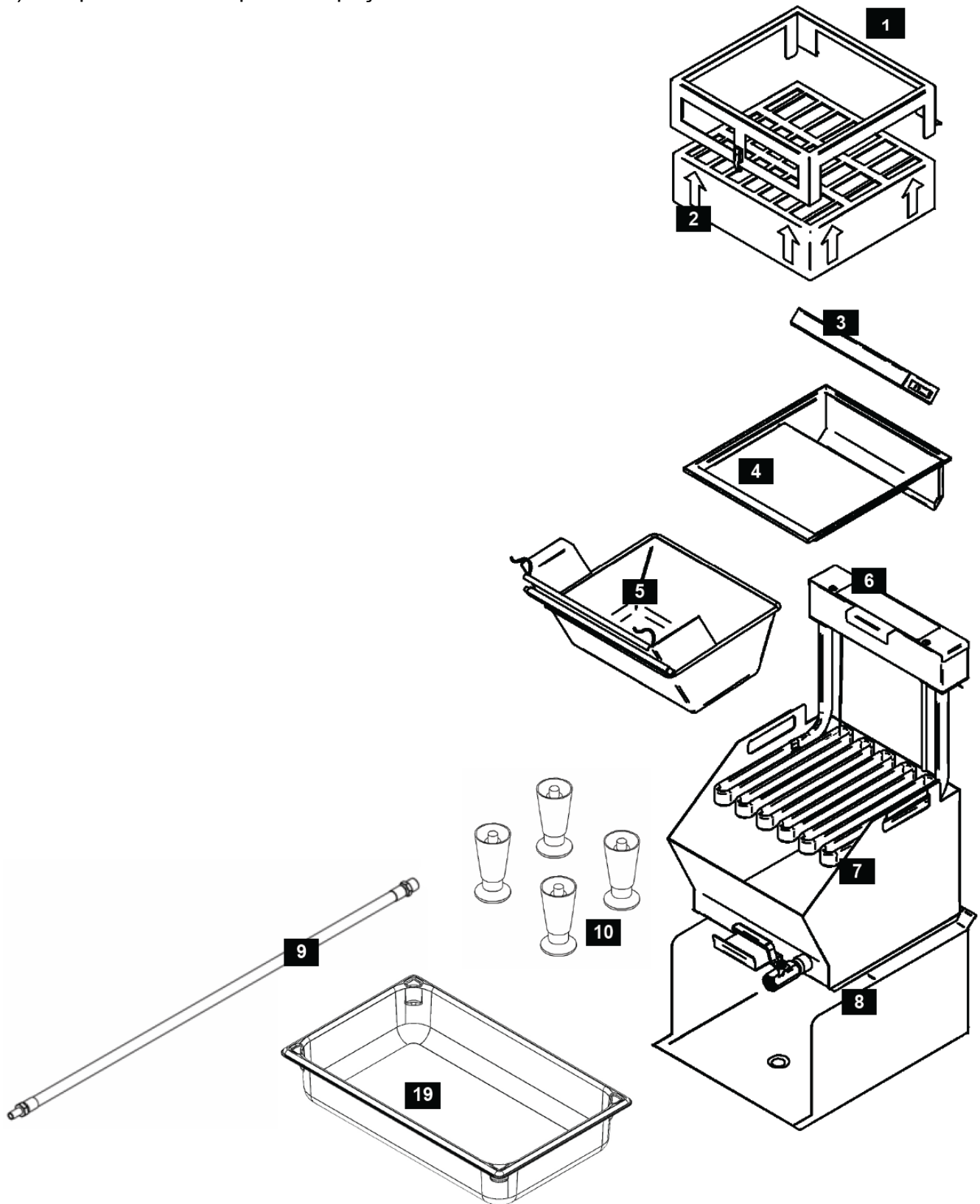
Desembalar

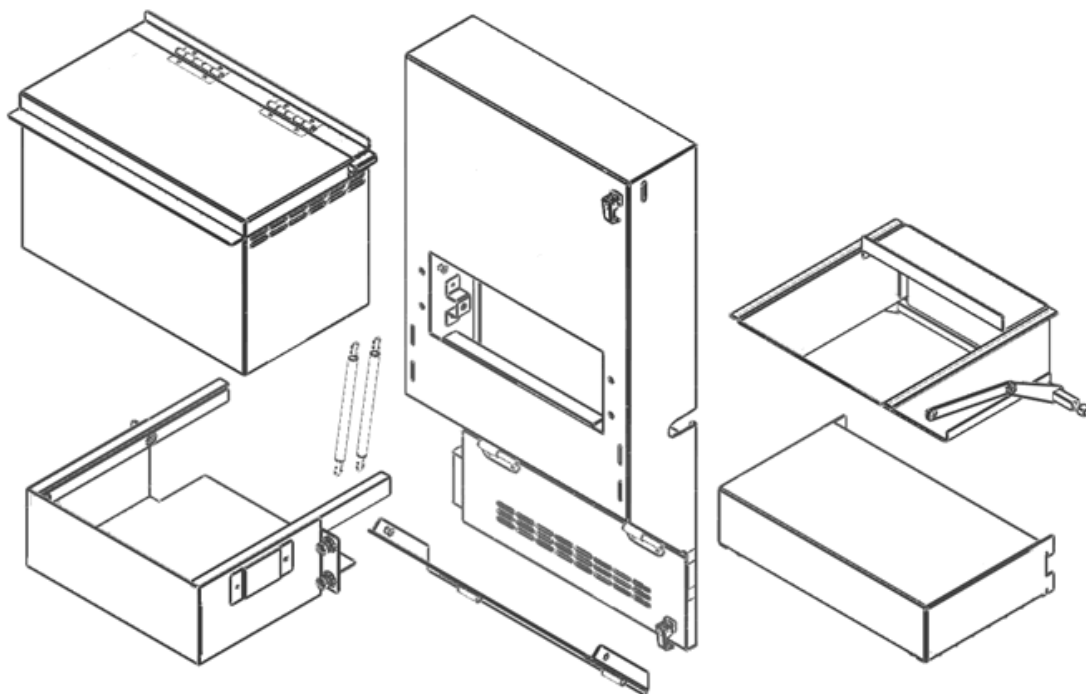
- 1) Corte as tiras na caixa de transporte
- 2) Remova a parte superior e a estrutura da caixa
- 3) Remova o plástico externo e a caixa, junto com as espumas laterais e nos cantos



4) Remova todas as espumas e peças

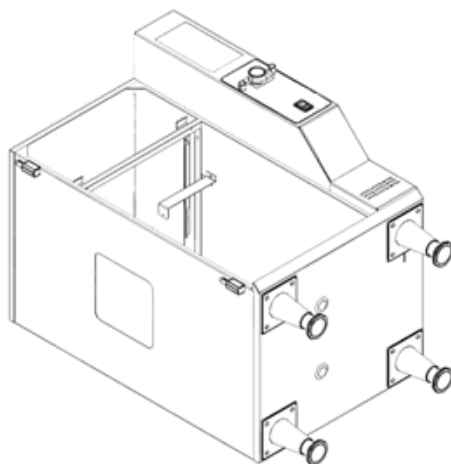
5) Marque 0 na caixa quando a peça for removida





6) Incline a RAPID FRYER para um lado e instale 2 pés reguláveis, repita o processo para o outro lado.

⚠ CUIDADO Não opera sua RAPID FRYER sem os pés.



7) Levante sua RAPID FRYER na superfície e ajuste os pés conforme necessário

⚠ CUIDADO Sua RAPID FRYER pesa 110 lb. (50 kg). Levante-a com cuidado com as pernas ou com a ajuda de outra pessoa e coloque-a em seu local definitivo

8) Garanta que as tampas nos bicos do extintor de incêndio sejam mantidas no lugar

9) Vá para a seção de montagem (próxima página)

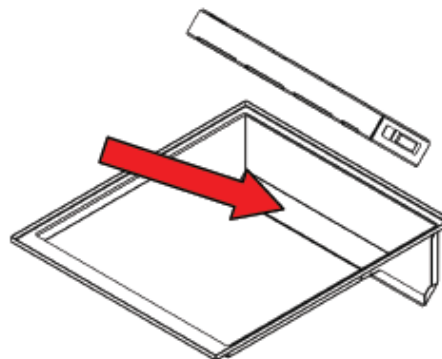
MONTAGEM

- 1) Limpe as peças e o interior do gabinete (tudo, exceto o cartucho do filtro de ar)
 - a) Lave em água morna e sabão
 - b) Lave com água quente
 - c) Lave com solução de vinagre (1 parte de vinagre para 2 partes de água)

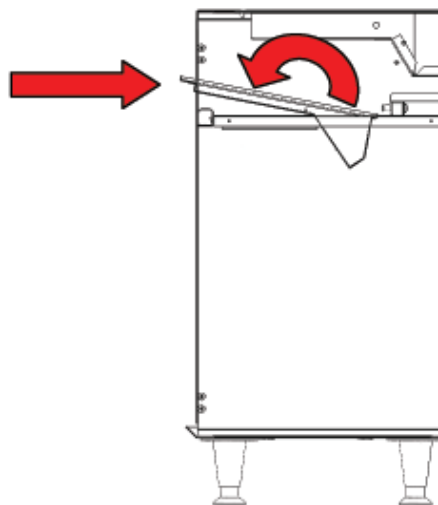
⚠ CUIDADO A caixa do aquecedor e a lâmpada infravermelha não devem ser imersas em água ou outro líquido.

- 2) Instale o filtro de gordura na bandeja do filtro de gordura de gordura

Observação: ímã deve estar no lado direito

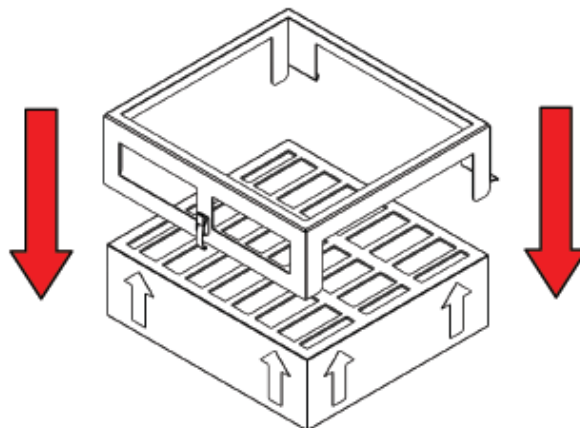


- 3) Instale a bandeja do filtro de gordura / filtro de gordura no compartimento do filtro, deslizando ao longo dos trilhos e para trás.



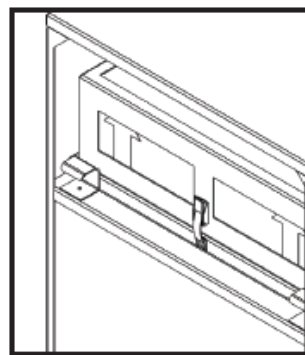
- 4) Encaixe o compartimento do filtro de ar no cartucho do filtro de ar

Observação: Certifique-se de que as setas apontem para cima

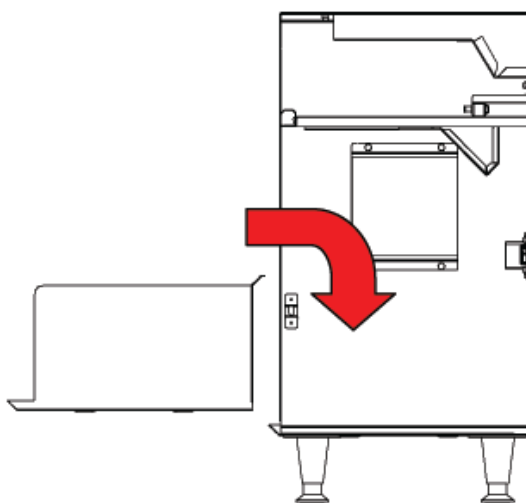


MONTAGEM (Continuação)

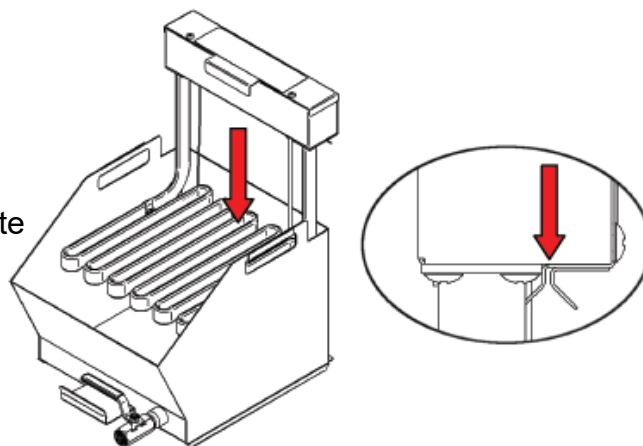
- 5) Deslize o cartucho do filtro de ar firmemente no compartimento do filtro e aperte para baixo com a trava.



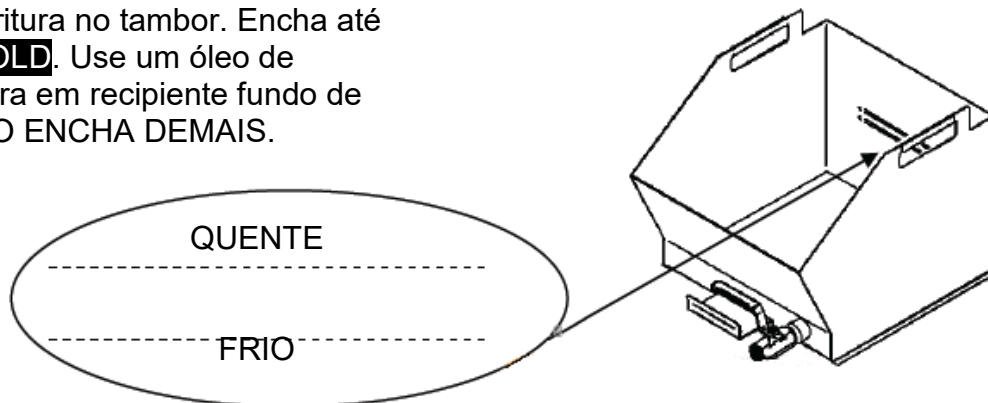
- 6) Instale a bandeja de derramamento no compartimento inferior de cozimento
Observação: Recuos na parte inferior da bandeja de derramamento devem caber nos travessões no fundo do gabinete



- 7) Encaixe o módulo do aquecedor no tambor
Observação: As ranhuras "A" na parte inferior do módulo do aquecedor devem encaixar na parte de trás do tambor

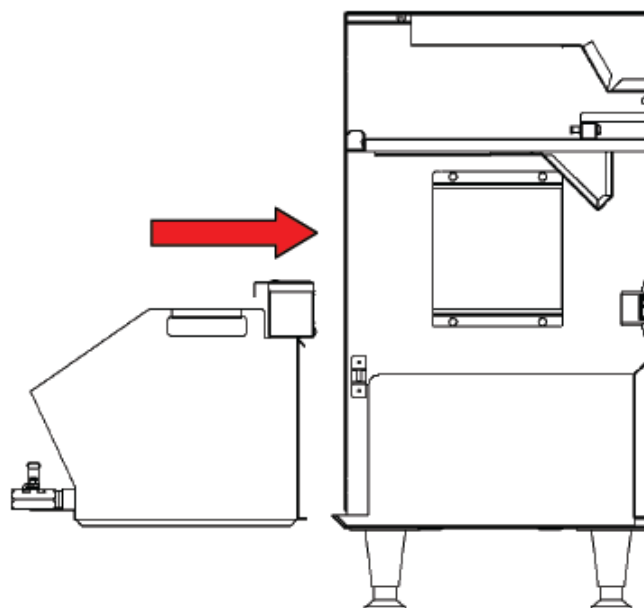


- 8) Despeje o óleo de fritura no tambor. Encha até a marca do nível **COLD**. Use um óleo de cozimento para fritura em recipiente fundo de grau comercial. NÃO ENCHA DEMAIS.



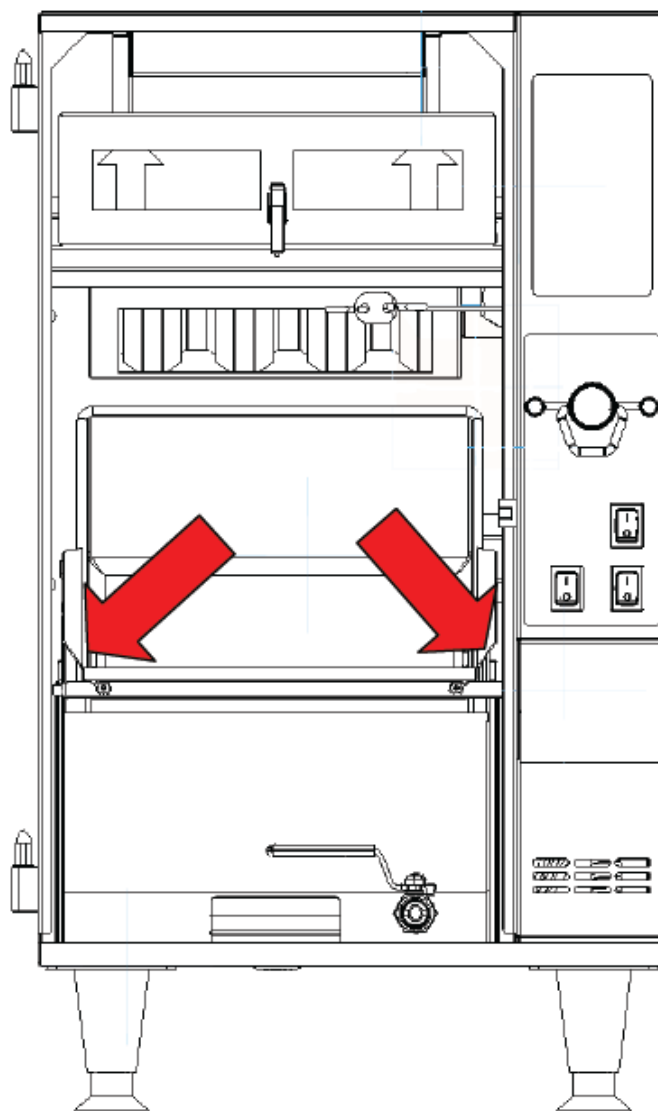
MONTAGEM (Continuação)

- 9) Deslize o módulo do aquecedor módulo / tambor no compartimento de cozimento e empurre até o fim. Certifique-se de que a conexão elétrica esteja completa com uma pressão firme no módulo do aquecedor.



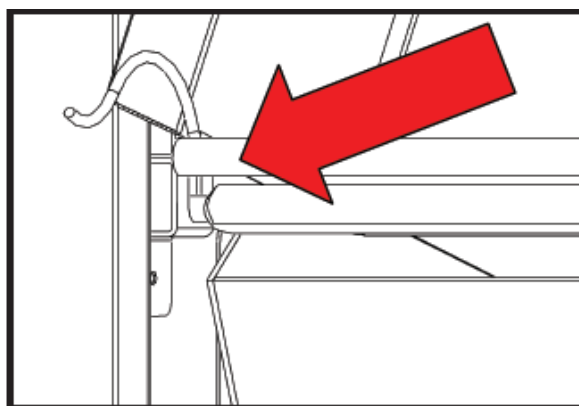
- 10) Instale a cesta

- a) Incline a parte inferior da cesta para frente e manobre a haste depois das flanges do gabinete

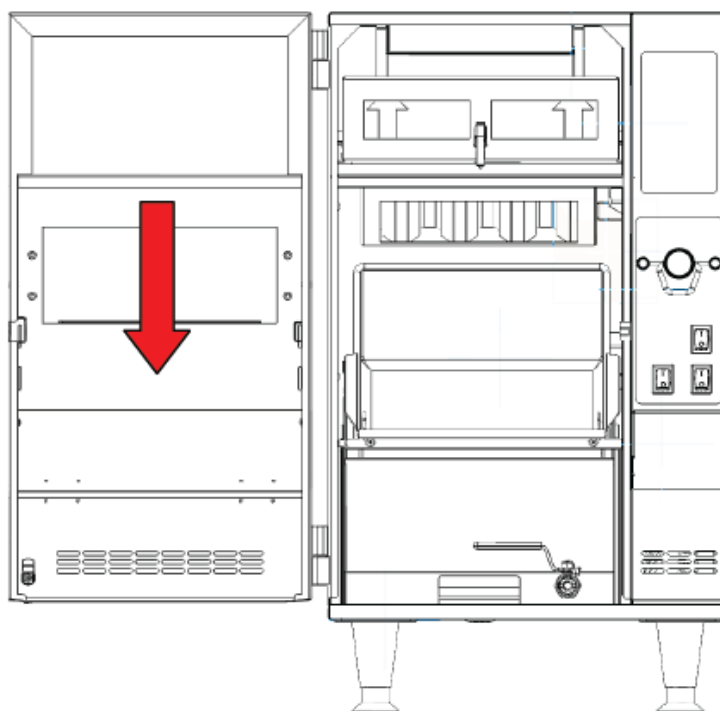
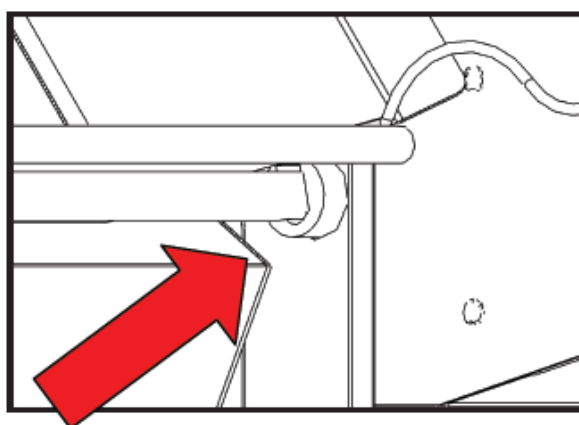


MONTAGEM (Continuação)

b) Instale a haste no espaço do eixo – lado esquerdo



c) Instale a haste no lado direito do acoplador do motor

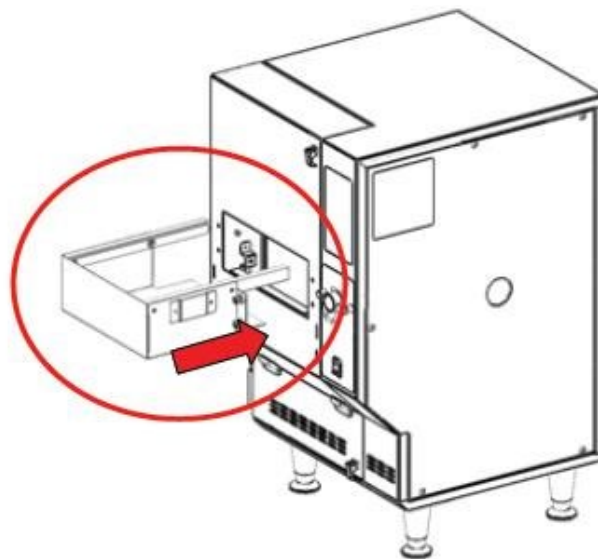


11) Instale o painel frontal usando dobradiças e feche o painel frontal. Gire os fechos $\frac{1}{4}$ em sentido horário e aperte para baixo.

MONTAGEM (Continuação)

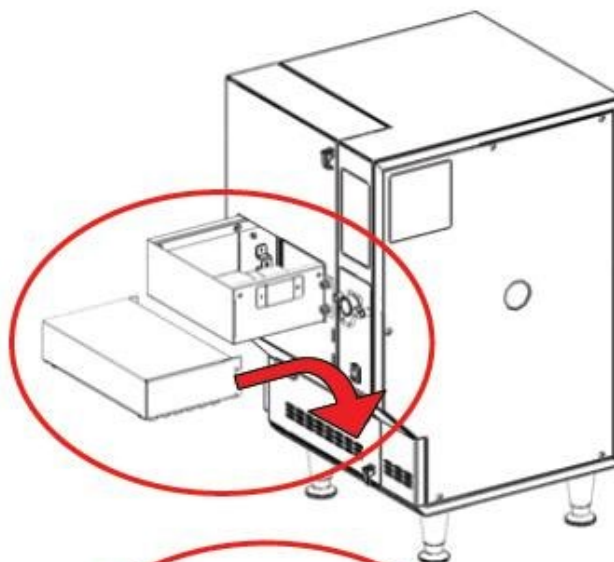
- 12) Instale a manga da gaveta usando 4 parafusos. Aperte bem.

Observação: A parte inferior da manga da gaveta deve ficar apertada no painel frontal.



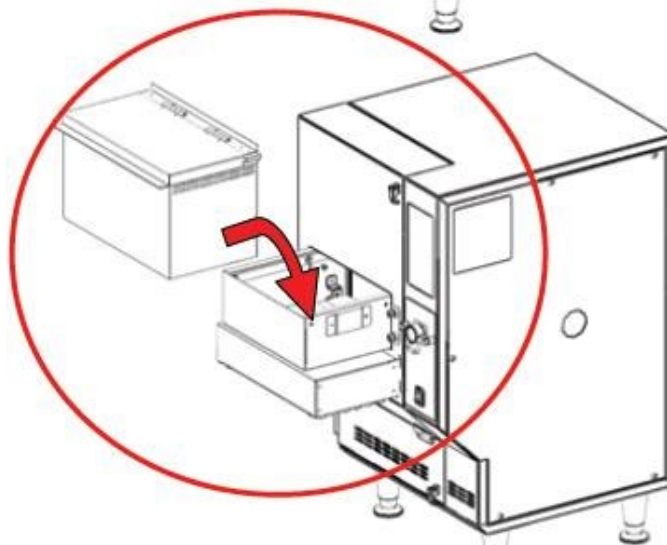
- 13) Instale a lâmpada infravermelha. Conecte o cabo aos conectores no lado esquerdo da lâmpada infravermelha e na parte de trás da fritadeira (saída de acessório 1). Consulte Acessórios na página 7 para obter mais informações. Para mudar a lâmpada de halogênio de 100 W, retire a tampa e substitua lâmpada com uma lâmpada de classificação semelhante (voltagem correta). Certifique-se de não tocar a lâmpada com as mãos desprotegidas.

Observação: As abas na parte de trás da lâmpada infravermelha devem encaixar nos espaços no painel frontal



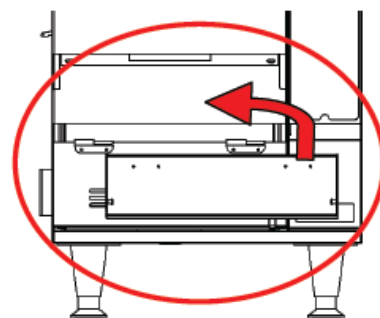
- 14) Instale a tampa da gaveta

Observação: As abas no interior da tampa devem encaixar nos espaços nas laterais da manga da gaveta

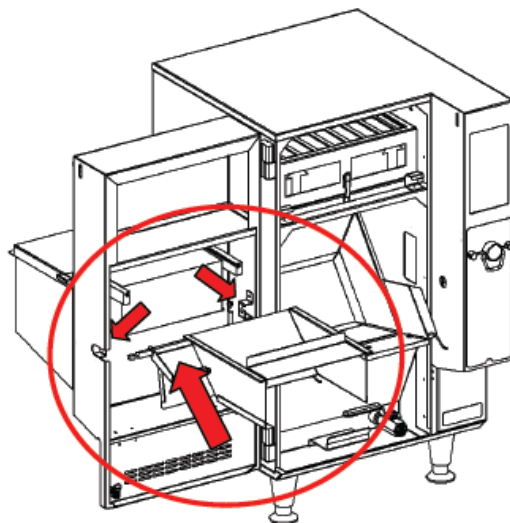


MONTAGEM (Continuação)

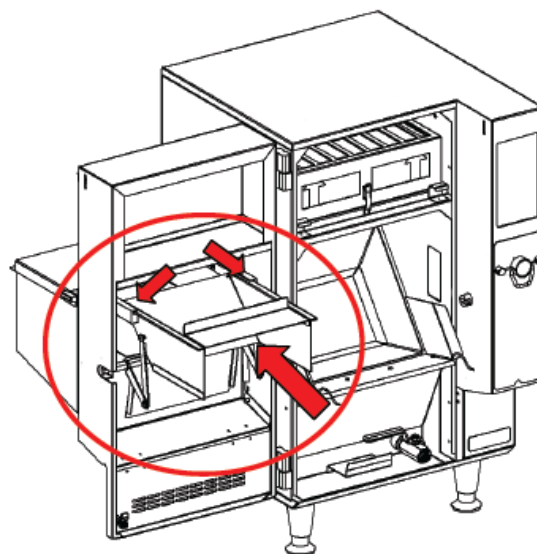
- 15) Instale a rampa da cesta usando dobradiças. Instale as molas das rampa da cesta nas estruturas fornecidas. Para a ventilação e higiene adequadas, a rampa da cesta deve sempre estar instalada.




- 16) Instale a rampa da gaveta no furo no lado direito e nos espaços no lado esquerdo do interior do painel frontal.



- 17) Instale a pá da gaveta nas guias e empurre a pá completamente.



- 18) Feche e trave o painel frontal, girando as travas $\frac{1}{4}$ no sentido horário e pressionando para baixo.

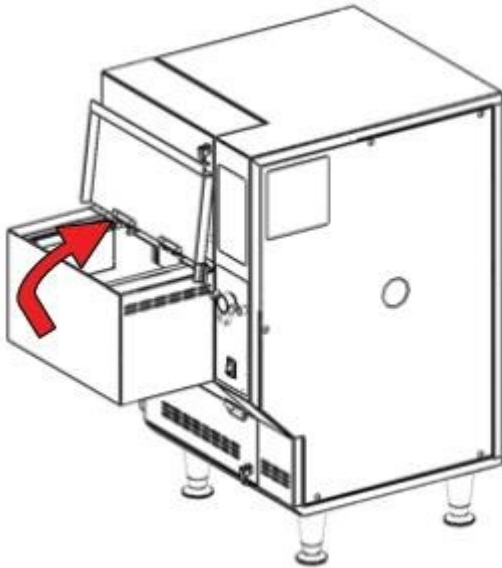
Conecte a fritadeira e aperte . A fritadeira agora vai começar a aquecer. Em poucos minutos, você estará pronto para começar a cozinhar!

COZIMENTO

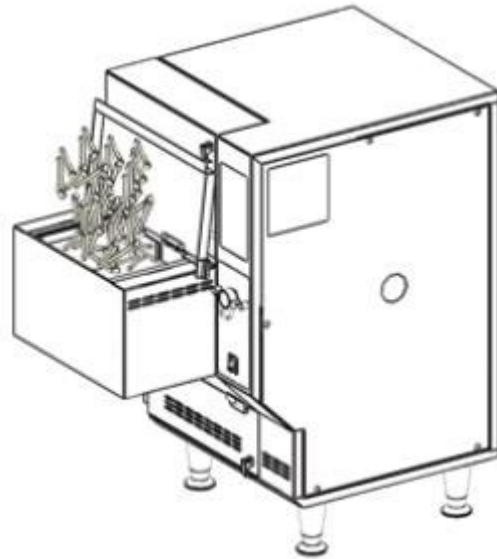
Aperte **Preset** para escolher os modos

Modo Manual	Modo Preset	Modo Preset Locked	Modo RapidFry™
Carregar alimento	Carregar alimento	Carregar alimento	Carregar alimento
Selecionar tempo	Apertar Preset	Selecionar Preset #	
Apertar Start	Selecionar Preset #	Modo Manual mostrado abaixo	

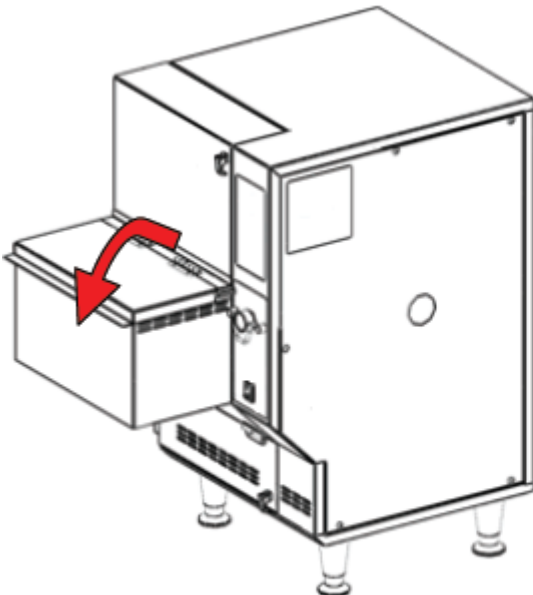
1. Abra a tampa da gaveta



2. Encha a gaveta



3. Feche a tampa da gaveta



4. Insira o tempo/aperte Start



LIMPEZA

Manutenção diária

⚠ CUIDADO Desconecte a fritadeira e certifique-se de que ela esteja sempre desligada

⚠ CUIDADO Não toque o módulo do aquecedor, o tambor de óleo ou o óleo a menos que tenha certeza de que estejam frios

1) Limpe a cesta com papel toalha para remover migalhas e partículas de alimentos

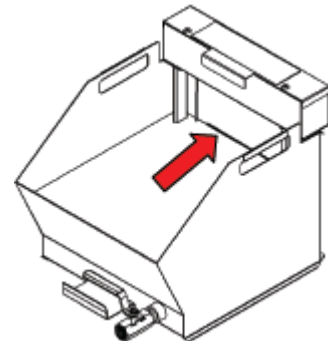
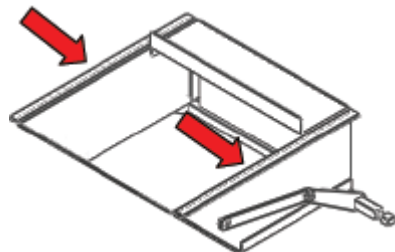
2) Limpe as migalhas, óleo e qualquer outro resto de alimento de dentro da gaveta usando uma toalha de papel

3) Limpe o exterior da fritadeira com bom um aspirador de aço inoxidável e seque

4) Lubrifique os trilhos da pá e a parte inferior da gaveta usando um lubrificante de silicone ou para gordura de grau alimentício aprovado

⚠ CUIDADO Não limpe o exterior ou qualquer parte de aço inoxidável usando produtos de limpeza abrasivos

5) Verifique o nível de óleo na parte de trás do tambor para ter certeza de que está até a linha fria (em temperatura ambiente). Se não, adicione óleo se necessário. Substitua o óleo de cozimento uma vez por semana ou com mais frequência, se necessário. Use um ÓLEO DE COZIMENTO DE GRAU COMERCIAL PARA FRITURA EM RECIPIENTE FUNDO.



Manutenção semanal

⚠ CUIDADO Desconecte a fritadeira e certifique-se de que ela esteja sempre desligada

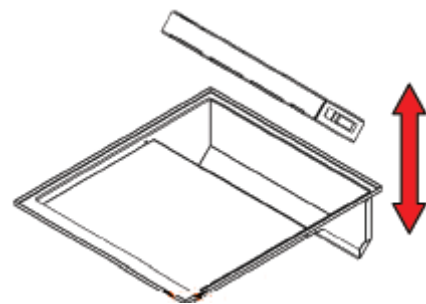
⚠ CUIDADO Óleo quente pode causar queimaduras graves. Não toque no módulo do aquecedor e no óleo a menos que tenha certeza de que estejam frios.

1) Abra o painel frontal levantando e girando as travas. Retire as peças da gaveta e lave com água quente e sabão. Lave bem com água quente e seque.

2) Retire o cartucho do filtro de ar e deixe de lado (para substituição, consulte a página 20).

⚠ CUIDADO Não lave o cartucho do filtro de ar

3) Remova a bandeja de do filtro de gordura do gabinete. Remova o filtro de gordura da bandeja e escorra todo o óleo que se acumulou. Lave as duas partes com água quente e sabão. Lave bem com água quente e seque.

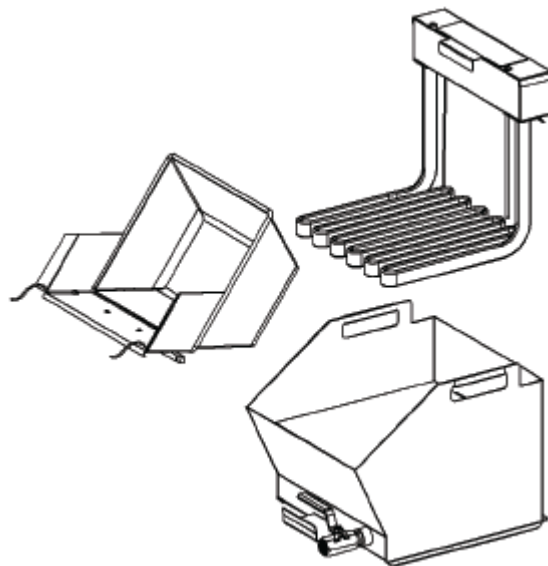


Não abra a torneira de drenagem ou outros dispositivos de esvaziamento até que a pressão tem sido reduzida a uma pressão aproximadamente atmosférica.

LIMPEZA (Continuação)

4) Conecte a mangueira de óleo e escorra o óleo de cozimento do tambor dentro dos recipientes para descarte. Tenha recipientes vazios à mão para o descarte adequado do óleo de cozimento usado. Uma empresa prestadora pode ajudar com o descarte adequado.

5) Remova o elevador da cesta, o tambor de óleo e o módulo do aquecedor (direita da imagem). Limpe as peças com um limpador de forno, coloque em um saco plástico por pelo menos uma hora ou deixe durante a noite se possível. Lave com água quente e sabão e enxágue bem em água quente. Lave as partes em uma solução de: 1 parte de vinagre branco [5% de ácido acético] e 2 partes de água. O enxágue com vinagre é muito importante. Ele neutraliza os resíduos de sabão que provocam a ruptura do óleo e a formação de espuma. Resíduos de sabão deixam o óleo escuro e reduzem significativamente seu desempenho. Água limpa lava as partes. Limpe os terminais macho e fêmea nos conectores com álcool e cotonete.



⚠ CUIDADO A caixa do aquecedor e **NÃO** deve ser imersa em água ou outro líquido.

⚠ CUIDADO Não lave o conector macho.

6) Remova a bandeja de derramamento e escorra todo o óleo que se acumulou. Lave com água quente e sabão. Lave bem com água quente e seque.

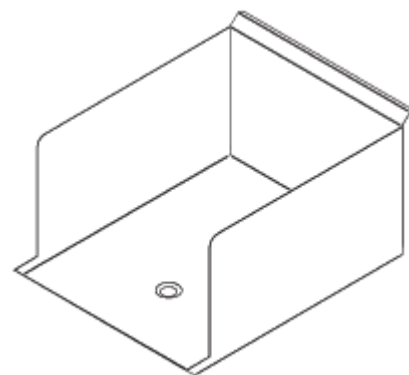
7) Com os componentes internos removidos, limpe os compartimentos do filtro e de cozimento com sabão para cortar gordura ou limpador de forno, se necessário. Lave com um pano úmido e seque.

⚠ CUIDADO Não lave o conector fêmea.

8) Limpe a bancada e as superfícies externas.

9) Garanta que as tampas nos bicos do extintor de incêndio sejam mantidas no lugar

10) Re-instale todas as partes (ver MONTAGEM na página 11)

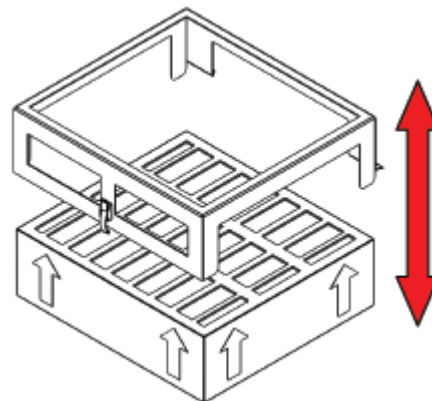


LIMPEZA (Continuação)

Manutenção Periódica

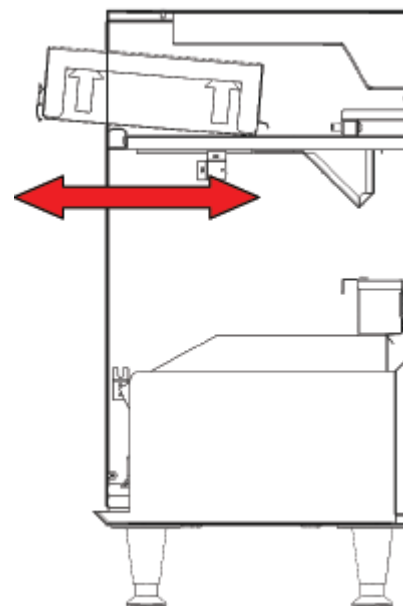
Substituição do cartucho do filtro de ar

- Substitua o cartucho do filtro de ar pelo menos uma vez a cada 2 meses, com mais frequência para uso de maior volume. A substituição é mais segura e mais fácil quando a fritadeira está fria, não quente.
- Apenas filtros PERFECT FRY podem ser usados em sua RAPID FRYER.



Passos para substituir um cartucho de filtro de ar:

- 1) Abra o painel frontal levantando e girando as travas.
- 2) Libere a trava no compartimento do filtro de ar e retire o compartimento do filtro de ar e o cartucho do filtro de ar
- 3) Retire o filtro de ar antigo do compartimento do filtro de ar
- 4) Limpe o compartimento do filtro de ar
- 5) Encaixe o compartimento do filtro no novo cartucho do filtro de ar e escreva a data no cartucho (setas para cima)
- 6) Instale o compartimento do filtro de ar e o novo cartucho do filtro de ar firmemente no compartimento do filtro e trave até que fique no lugar certo
- 7) Feche o painel frontal e a trava



Extintor Automático PFS

- O extintor automático PFS deve ser inspecionado mensalmente pelo proprietário / operador e anualmente pela equipe técnica autorizada. É importante que um programa de manutenção seja configurado com uma empresa local de serviço contra incêndio para assegurar que os códigos locais jurisdicionais estão sendo atendidos. Favor consultar Extintor Automático PFS (página 45) para mais informações.

DICAS PARA FRITURA EM RECIPIENTE FUNDO

Ótima comida em menos tempo

- Use óleo de qualidade para fritura comercial em recipiente fundo. Óleos de canola e de soja são recomendados. Não use óleos de cozinha doméstico que você compra no supermercado local. Óleos de baixa qualidade podem reduzir a vida útil do cartucho do filtro de ar.
- Mantenha os alimentos congelados até que esteja pronto para começar a fritar. Produtos congelados absorvem menos óleo durante o processo de cozimento.
- Remova o gelo dos alimentos. Gelo causa excesso de bolhas e derramamento de óleo fora do tambor.
- Minimizar a umidade. Excesso de umidade aumenta o tempo de cozimento. Água, gelo, açúcar e farinha contribuem para a redução da vida útil do óleo.
- Tente reduzir a quantidade de farinha que cai dos alimentos. A farinha muitas vezes tem açúcar e outros ingredientes que reduzem a vida útil do óleo e escurecem a aparência dos alimentos. Considere filtrar o óleo para remover as partículas de farinha.
- Não sobrecarregue a gaveta. O excesso de comida pode não ser cozido adequadamente.
- Óleo antigo tem ponto de inflamação reduzido. Óleo antigo e alimento extremamente molhados são propensos ao surgimento de ebulição.

MINIMIZE A UMIDADE REDUZA O TEMPO DE COZIMENTO MAXIMIZE O LUCRO

Perguntas comuns

- Quanto de óleo usar? A PERFECT FRY tem capacidade para 2,75 galões de óleo (11 litros). Encha o tambor de óleo apenas até a linha de frio.
- Quanto fritar? Encha a gaveta apenas até o topo. A gaveta tem uma capacidade aproximada de 3 lbs (1,5 kg) de produto por ciclo. Tudo o que você pode colocar na gaveta é o que você pode fritar.
- Qual é a faixa de temperatura ideal para cozinhar? A faixa de temperatura ideal para cozinhar o produto é entre 350°F e 360°F (177°C e 182°C). A configuração padrão de fábrica para a temperatura de cozimento é de 350°F (177°C).
- Alimentos congelados devem ser descongelados? **NÃO DESCONGELE ALIMENTOS CONGELADOS!** Apenas alimentos congelados devem ser colocados diretamente na fritadeira para minimizar a umidade.
- Posso voltar a congelar alimentos congelados? Não, não volte a congelar alimentos congelados. Alimentos que são congelados novamente podem absorver mais óleo, o que resultará em um produto seco, quebradiço e sem gosto.

INFORMAÇÕES SOBRE O ÓLEO

Óleo de fritura é especialmente formulado para suportar altas temperaturas. Por esta razão, você deve se certificar de que está usando o produto certo. Gordura vegetal líquida é produzida por várias empresas; o óleo tem um aditivo e / ou foi formulado para aumentar o desempenho durante o uso de alta temperatura.

NÃO USE ÓLEO QUE É RECOMENDADO PARA SALADA E FRITURA!

Encha o tambor de óleo apenas até a linha de frio. O óleo se expande à medida que se aquece e, se for sobrecarregado, o fundo da cesta permanecerá no óleo quando estiver na posição para cima / servir.

Quanto fritar?

- Encha a gaveta não acima da parte superior. Não sobrecarregue a gaveta.
- Mantenha a gaveta e a cesta limpas e livres de farinha.
- Remova cristais de gelo ou excesso de água antes de fritar.
- Não use sal ou temperos antes de fritar.
- Remova excedentes antes de fritar.
- Não permita que alimentos congelados descongelem antes de fritar.
- Escorra os alimentos fritos antes de servir.

Quando o óleo está quente DEMAIS?

A faixa de temperatura de fritura ideal é entre 350°F e 360°F (177°C e 182°C). A configuração padrão de fábrica é de 350°F (177°C). Quando é frita em uma temperatura muito baixa, a comida absorve mais óleo, o que aumenta o consumo de óleo.

Uso excessivo de óleo?

O produto frito está absorvendo o óleo. Possíveis razões para isso incluem:

- Excesso de farinha, tire o excesso antes de fritar.
- Deixe a cesta escorrer por mais tempo, ajuste o tempo de escorrimento.
- O alimento está sendo descongelado antes de fritar.

Como limpar a fritadeira?

- Consulte a seção de Limpeza deste manual do proprietário. Lembre-se de limpar a cesta e a gaveta diariamente.

Você está filtrando o óleo?

O procedimento mais importante que você pode fazer é manter o óleo, estendendo sua vida útil:

- Filtre pelo menos uma vez por dia, de preferência logo de manhã cedo, quando o óleo está em temperatura ambiente.
- A filtração remove todos os contaminantes do cozimento dos dias anteriores.
- Limpe o tambor de óleo.

Lembretes:

- Limpe a câmara de cozimento pelo menos uma vez por semana e lave bem.
- Filtre o óleo todos os dias.
- Não sobreaqueça o óleo.
- Use o modo de espera quando possível.
- Não coloque sal no produto antes de fritar.
- Remova cristais de gelo e umidade antes de fritar.
- Mantenha o nível de óleo no tambor e verifique para garantir que está na linha de quente frequentemente.
- O óleo está morto quando espuma aparece continuamente no Gahsattfaceth

Seu óleo, o gosto do produto e seus clientes dependem de você.

INFORMAÇÕES SOBRE O ÓLEO (Continuação)

Se a temperatura do óleo estiver muito alta, a comida vai cozinhar por fora e ficará mal cozida por dentro. Quando o interior estiver completamente cozido, o exterior vai cozinhar demais ou queimar. A temperatura mais alta também fará com que o óleo se decomponha mais rápido e provoque fumaça.

Durante os períodos lentos, aproveite o modo de espera, que permite que o óleo esfrie a 275°F (135°C), prolongando a vida útil do óleo e reduzindo os custos de energia, recuperar tempo quando necessário.

A temperatura do óleo não deve ser ajustada ao cozinhar produtos diferentes. Ajuste o tempo de cozimento.

Alimentos congelados

Coloque os alimentos congelados diretamente na fritadeira. **NÃO DESCONGELE ALIMENTOS CONGELADOS!** Retire o excesso de água dos alimentos antes de fritar. Remova cristais de gelo que podem estar no fundo do saco do produto.

ÓLEO E ÁGUA NÃO SE MISTURAM! A água reage com o óleo e faz com que ele quebre rapidamente, resultando em escurecimento, fumaça e formação de espuma (um processo chamado de hidrólise). O excesso de água no óleo pode causar os seguintes problemas:

- Queda de temperatura desnecessária, aumentando o tempo de cozimento.
- Uso de mais energia para manter a temperatura de cozimento.
- Respingos excessivos dentro da fritadeira, resultando em uma bagunça difícil de limpar.
- Diminuição da vida útil do filtro de ar e do óleo.

Congelar novamente alimentos congelados?

Alimentos congelados devem ser fritos ainda congelados. Alimentos que são congelados de novo podem absorver mais óleo e deixar o alimento gorduroso. Alimentos congelados de novo formam excesso de gelo e esses cristais de gelo podem juntar os pedaços de alimentos, causando aglomeração. Lembre-se:

- Sempre **FRITE ALIMENTOS CONGELADOS**.
- **NUNCA CONGELE DE NOVO** os alimentos que já descongelaram.
- **REMOVA** cristais de gelo e umidade antes de fritar.
- **NÃO** aceite produtos descongelados ou congelados novamente do fornecedor.

Espuma excessiva?

A principal razão para a formação de espuma é lavagem inadequada do tambor após a limpeza:

- Para remover os resíduos de sabão, lave três vezes com água após a limpeza ou neutralize com uma solução de água e vinagre (1 parte de vinagre branco para 2 partes de água).
- Cuide do seu óleo; use o modo de espera durante os períodos lentos. Alta temperatura e oxigênio contribuem para a degradação do óleo. Filtre o óleo e limpe o tambor pelo menos uma vez por dia ao usar produtos com farinha.

Fumaça/escurecimento excessivo do óleo?

- Óleo está muito quente, verifique a temperatura.
- Filtragem inadequada, farinha no tambor causam ruptura do óleo, dando um sabor amargo ao alimento.
- O teor de umidade é muito alto. Use apenas produtos congelados pré-cozidos. Lembre-se de remover os cristais de gelo.

Comigo gordurosa?

- O alimento está sendo descongelado antes de fritar.
- Óleo está em fase avançada de decomposição, substitua imediatamente.
- Temperatura do óleo está muito baixa, verifique a temperatura.
- Produto tem muita farinha ou massa, remova o excesso.

INFORMAÇÕES SOBRE O ÓLEO (Continuação)

Alimento não está dourando como deveria?

- Óleo novo pode não dourar o produto, verifique a cor novamente após algumas cestas.
- Produto em excesso está na cesta, encha até a linha de preenchimento.
- Produto não está fritando por tempo suficiente, siga os tempos de cozimento sugeridos pelo fabricante.
- A temperatura do óleo está muito baixa, verifique a temperatura.
- Produto está sendo frito em excesso de espuma.
- O nível do óleo está muito baixo, verifique.

Decomposição prematura do óleo?

- O óleo está em temperatura máxima durante períodos lentos, use o modo de espera.
- O óleo está contaminado. Nunca use escovas de aço, almofadas de cobre ou de palha de aço para a limpeza. Use uma escova de cerdas duras e filtre o óleo regularmente. Lave com solução de vinagre e água.
- Também veja a seção QUANDO O ÓLEO ESTÁ QUENTE DEMAIS?

As afirmações usadas na seção INFORMAÇÕES SOBRE O ÓLEO foram retiradas de:

- NAFEM Food Service Industry
- Canola Research Foundation
- Sysco Oil Publication

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

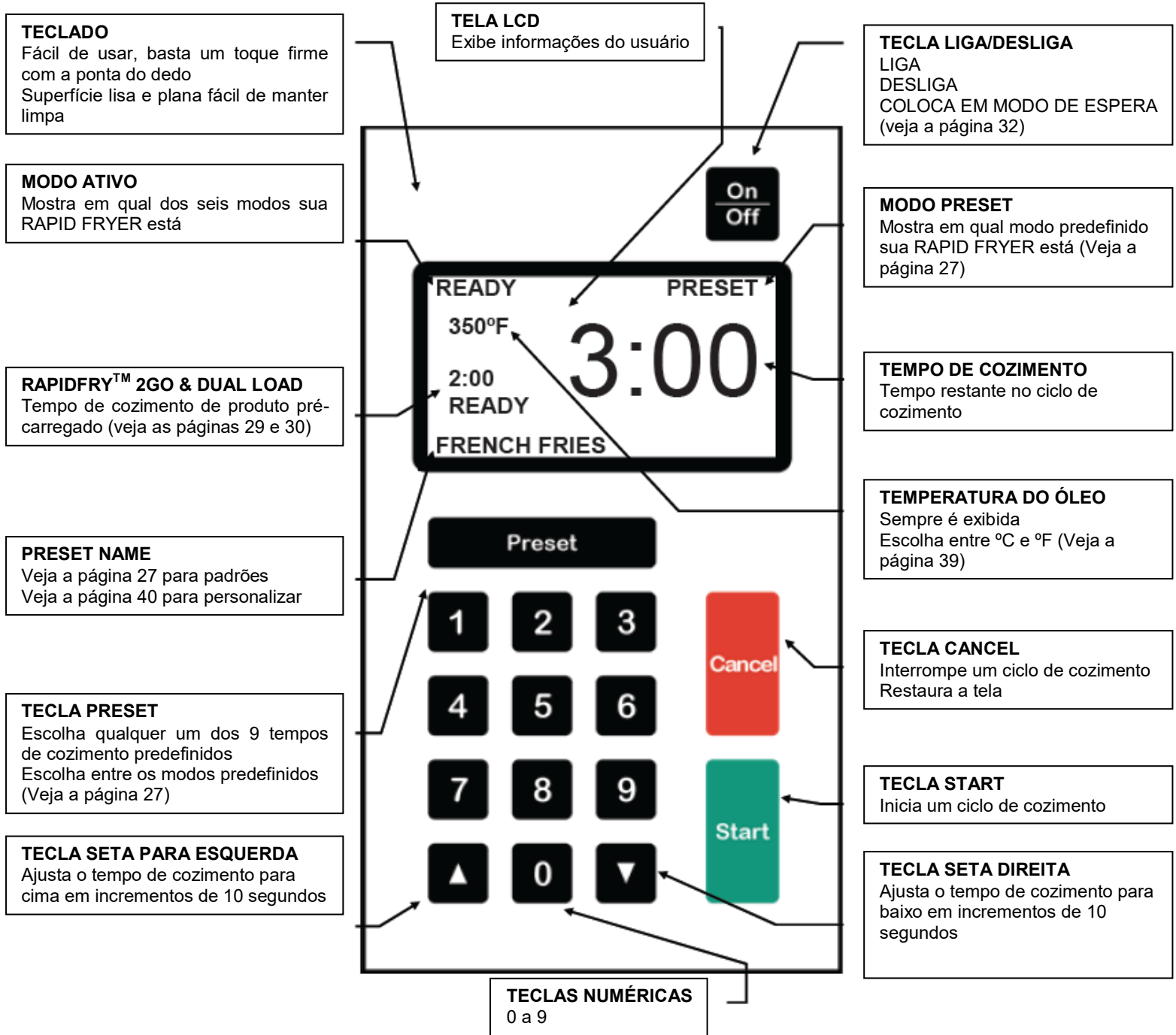



Tabela 1 Funcionalidade do Modo Preset

Função	Manual	Modo Preset	Modo Preset Locked	Modo RapidFry™
Inserir manualmente o tempo de cozimento	X			
Automaticamente inserir o tempo predefinido		X		
Permanecer no mesmo modo após o ciclo de cozimento			X	
Eliminar a necessidade de usar o teclado				X

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (Continuação)

Iniciar

VOCÊ FAZ ISSO

1) Aperte On/Off por  segundo.

2) Deixe o óleo atingir a temperatura operacional por 10 a 15 minutos (350°F ou 177°C).

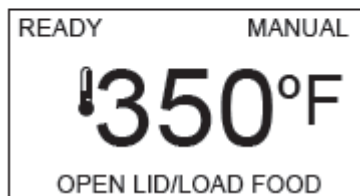
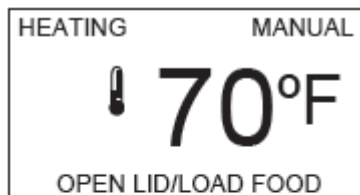
1) Abra a tampa da gaveta
2) Encha a gaveta com o produto alimentício

3) Feche a tampa da gaveta

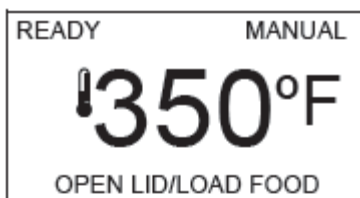
4) Insira o tempo de cozimento e aperte **Start**
ex. 1 3 0 **Start**

Observação: NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA OU O PAINEL FRONTAL QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO

5) Sirva a comida que está na bandeja de aquecimento



Modo Manual



RAPID FRYER FAZ ISSO

1) Agora no modo HEATING
2) A temperatura do óleo sobe para a temperatura operacional

3) Quando a temperatura operacional é atingida, a fritadeira está pronta para começar a cozinhar.

1) LCD exibe **OPEN LID/LOAD FOOD**

2) Cesta abaixa até o óleo
3) LCD exibe **CLOSE LID**

4) LCD exibe **SELECT TIME/START**

5) Gaveta despeja alimento no óleo
6) Ciclo de **cozimento** começa

7) Fritadeira conta o tempo restante

8) A cesta sobe e sai do óleo

9) O alimento é escorrido (tempo ajustável)

10) A fritadeira emite um “bipe” para avisar que a comida está cozida

11) A fritadeira coloca a comida na bandeja de aquecimento

12) Ciclo de **cozimento** está completo

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (Continuação)

Tempos predefinidos

Tempos de cozimento e nomes (padrão de fábrica)

Preset	Nome	Tempo	Preset	Nome	Tempo	Preset	Nome	Tempo
1	FRENCH FRIES [batata frita]	3:00	4	CHICKEN TENDERS [filetes de frango]	3:00	7	ONION RINGS [anéis de cebola]	4:00
2	POPPERS [pipoca]	4:00	5	CHEESE BITES [queijo]	2:00	8	CORN DOGS [salsicha]	4:00
3	FISH FILLETS [filetes de peixe]	2:30	6	CHICKEN WINGS [asa de frango]	3:00	9	CHICKEN & FRIES [frango e batata frita]	4:00

OBSERVAÇÃO: Apertar **Preset** repetidas vezes mudará entre os modos **MANUAL**, **PRESET**, **PRESET LOCKED** e **RAPIDFRY™**.

OBSERVAÇÃO: As configurações padrão são programadas e exibidas para mostrar as capacidades da sua **RAPID FRYER**. Recomendamos que você altere as configurações de acordo com suas necessidades. Consulte as páginas 40 e 41.

VOCÊ FAZ ISSO

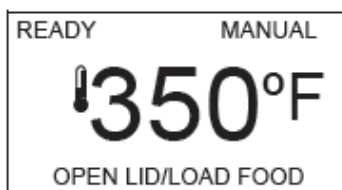
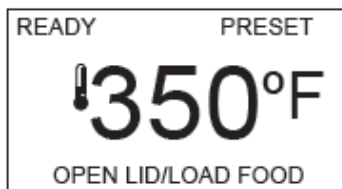
- 1) Abra a tampa da gaveta
- 2) Encha a gaveta com o produto alimentício
- 3) Feche a tampa da gaveta
- 4) Aperte **Preset**

- 5) Aperte 1 (por exemplo)
O ciclo de cozimento começa automaticamente
Observação: Você pode escolher entre 9 configurações diferentes
Observação: NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA OU O PAINEL FRONTAL QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO

- 6) Sirva a comida que está na bandeja de aquecimento

Modo Preset

LCD



RAPID FRYER FAZ ISSO

- 1) Agora no modo **PRESET**
- 2) LCD exibe **PRESET**
- 3) Cesta abaixa até o óleo

- 4) LCD exibe **FRENCH FRIES** (padrão é 3:00)
- 5) Gaveta despeja alimento no óleo
- 6) Ciclo de cozimento começa
- 7) Fritadeira conta o tempo restante

- 8) A cesta sobe e sai do óleo
- 9) O alimento é escorrido (tempo ajustável)
- 10) A fritadeira emite um "bipe" para avisar que a comida está cozida
- 11) A fritadeira coloca a comida na bandeja de aquecimento
- 12) Ciclo de cozimento está completo
- 13) Fritadeira volta para o modo **READY**
- 14) Fritadeira volta para o modo **MANUAL**

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (Continuação)

VOCÊ FAZ ISSO

- 1) Abra a tampa da gaveta
- 2) Encha a gaveta com o produto alimentício
- 3) Feche a tampa da gaveta
- 4) Aperte Preset + Preset

- 5) Aperte 2 (por exemplo)

O ciclo de cozimento começa automaticamente

Observação: Você pode escolher entre 9 configurações diferentes

Observação: NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA OU O PAINEL FRONTAL QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO

- 6) Sirva a comida que está na bandeja de aquecimento
- 7) Siga os passos 1 a 3 e aperte o número predefinido desejado para cozinhar outro pedido

VOCÊ FAZ ISSO

- 1) Abra a tampa da gaveta
- 2) Encha a gaveta com o produto alimentício
- 3) Feche a tampa da gaveta
- 4) Aperte Preset 3 vezes

- 5) Aperte 2 (por exemplo)

O ciclo de cozimento começa automaticamente

Observação: Você pode escolher entre 9 configurações diferentes

Observação: NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO

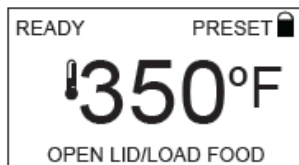
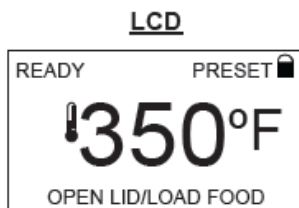
- 6) Sirva a comida que está na bandeja de aquecimento

- 7) Siga os passos 1 a 3

Observação: Se você estiver usando a mesma configuração várias vezes, não há necessidade de usar o teclado. O movimento da tampa da gaveta controla o ciclo de cozimento.

- 8) Aperte Cancel para mudar a configuração usada para RAPIDFRY
- 9) Aperte 1 (por exemplo)

Modo Preset Locked



RAPID FRYER FAZ ISSO

- 1) Agora no modo PRESET LOCK
- 2) PRESET é exibido no LCD

- 3) LCD exibe CHICKEN TENDERS (padrão é 04:00)

- 4) Gaveta despeja alimento no óleo

- 5) Ciclo de cozimento começa.

- 6) Fritadeira conta o tempo restante

- 7) Ciclo de cozimento está completo

- 8) A cesta sobe e sai do óleo

- 9) O alimento é escorrido (tempo ajustável)

- 10) A fritadeira emite um "bipe" para avisar que a comida está cozida

- 11) A fritadeira coloca a comida na bandeja de aquecimento

- 12) Ciclo de cozimento está completo

Observação: Ainda no modo PRESET

Modo RapidFry™



RAPID FRYER FAZ ISSO

- 1) Agora no modo RAPIDFRY
- 2) RAPIDFRY é exibido no LCD

- 3) LCD exibe CHICKEN TENDERS (padrão é 04:00)

- 4) Gaveta despeja alimento no óleo

- 5) Ciclo de cozimento começa.

- 6) Fritadeira conta o tempo restante

- 7) A cesta sobe e sai do óleo

- 8) O alimento é escorrido (tempo ajustável)

- 9) A fritadeira emite um "bipe" para avisar que a comida está cozida

- 10) A fritadeira coloca a comida na bandeja de aquecimento

- 11) Ciclo de cozimento está completo
- Observação: Ainda no modo RAPIDFRY e um novo tempo de ciclo de cozimento para a configuração existente. A configuração existente permanece até ser cancelada ou alterada.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (Continuação)

RapidFry™ 2GO

VOCÊ FAZ ISSO

- 1) Abra a tampa da gaveta
- 2) Encha a gaveta com o produto alimentício
- 3) Feche a tampa da gaveta

- 4) Insira o tempo de cozimento e aperte

Start

ex. 1 3 0 **Start**

Observação: NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA OU O PAINEL FRONTAL QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO

- 5) Abra a tampa da gaveta depois que o produto terminar de carregar
- 6) Encha a gaveta com o produto alimentício
- 7) Feche a tampa da gaveta

- 8) Insira o tempo de cozimento e aperte

Start

ex. 2 0 0 **Start**

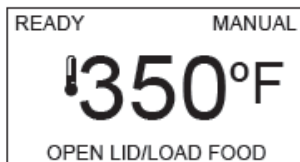
Iniciar

- 9) Sirva a comida que está na bandeja de aquecimento

- 10) Siga os passos 5 a 8 para pré-carregar outro ciclo de **cozimento**

RAPID FRYER FAZ ISSO

LCD



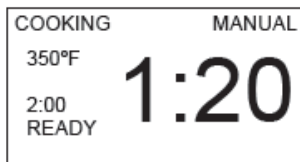
- 1) Cesta abaixa até o óleo



- 2) Gaveta despeja alimento no óleo
- 3) Ciclo de **cozimento** começa
- 4) Fritadeira conta o tempo restante



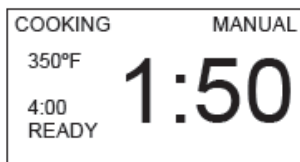
- 5) LCD exibe o tempo e status do ciclo de **cozimento** pré-carregado



- 6) A cesta sobe e sai do óleo
- 7) O alimento é escorrido (tempo ajustável)
- 8) A fritadeira emite um "bipe" para avisar que a comida está cozida
- 9) A fritadeira coloca a comida na bandeja de aquecimento



- 10) O ciclo de **cozimento** pré-carregado começa automaticamente depois que o ciclo de **cozimento** termina



RAPIDFRY™ 2GO funciona com todos os modos predefinidos diferentes e atua de acordo com o modo. Exemplo: Para o modo RAPIDFRY™, simplesmente abra e feche a tampa da gaveta e aparecerá o tempo e status do ciclo de cozimento pré-carregado.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (Continuação)

VOCÊ FAZ ISSO

- 1) Abra a tampa da gaveta
- 2) Encha a gaveta com o produto alimentício (ex. frango)
- 3) Feche a tampa da gaveta
- 4) Aperte **Preset**

- 5) Aperte 9 (por exemplo)
O ciclo de cozimento começa automaticamente

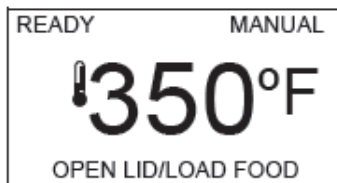
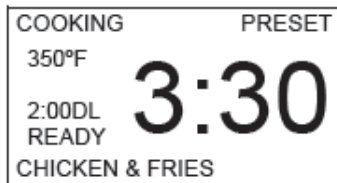
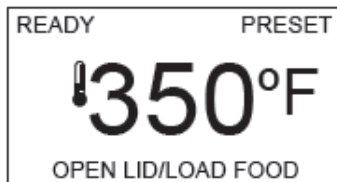
Observação: A configuração 9 foi programada para tempo de carga duplo (consulte a página 40)

Observação: NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA OU O PAINEL FRONTAL QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO

- 6) Abra a tampa da gaveta
- 7) Encha a gaveta com o segundo produto (ex. batatas)
- 8) Feche a tampa da gaveta

- 9) Sirva a comida que está na bandeja de aquecimento

Dual Load LCD



RAPID FRYER FAZ ISSO

- 1) Cesta abaixa até o óleo

- 2) LCD exibe **CHICKEN & FRIES** (padrão é 04:00 para frango)
- 3) LCD exibe 2:00DL e **WAIT** (padrão é 2:00 para batata)
- 4) Gaveta despeja frango no óleo
- 5) Ciclo de **cozimento** começa.
- 6) Fritadeira conta o tempo restante

- 7) LCD exibe 2:00DL e **LOAD**
- 8) Fritadeira faz "bipe" a cada 10 segundos para recordar que você deve carregar o segundo produto (ex. batata)

- 9) LCD exibe 2:00DL e **READY**
- 10) Em 2:00 a gaveta despeja a batata no óleo

- 11) Tempo e status da carga dupla desaparecem

- 12) A cesta sobe e sai do óleo
- 13) O alimento é escorrido (tempo ajustável)
- 14) A fritadeira emite um "bipe" para avisar que a comida está cozida
- 15) A fritadeira coloca os produtos na bandeja de aquecimento
- 16) Ciclo de cozimento está completo

DUAL LOAD TIME funciona com todos os modos predefinidos (regular preset, preset locked e RAPIDFRY™) e atua de acordo com o modo. Para programar um DUAL LOAD TIME predefinido, veja a página 40. Exemplo: Para o modo RAPIDFRY™, simplesmente abra e feche a tampa da gaveta e aparecerá o tempo e status do ciclo de cozimento pré-carregado.

A COMBINAÇÃO DAS DUAS CARGAS NÃO DEVE SER MAIOR DO QUE UMA GAVETA CHEIA. UMA GAVETA CHEIA É EXATAMENTE QUANTO A CESTA PODE ACEITAR.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (Continuação)

Correção do tempo de cozimento

VOCÊ FAZ ISSO

LCD

RAPID FRYER FAZ ISSO

- 1) Insira tempo de cozimento incorreto (4:30 em vez de 3:30 por exemplo)
- 2) Aperte 4 3 0 Start



- 1) Gaveta despeja alimento no óleo
- 2) Ciclo de cozimento começa
- 3) Fritadeira conta o tempo restante

- 3) Aperte Cancel



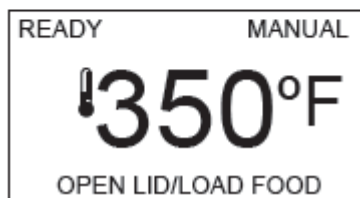
- 4) Ciclo de cozimento pausa
- 5) A cesta sobe e sai do óleo
- 6) LCD exibe PRESS START/CANCEL

- 4) Aperte 3 3 0 Start



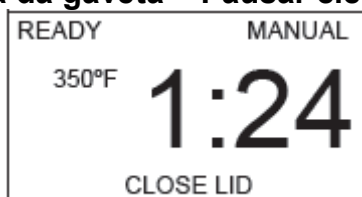
- 7) LCD exibe um novo tempo
- 8) Cesta abaixa até o óleo
- 9) Fritadeira conta o novo tempo restante

Observação: Apertar Cancel em vez de inserir um novo tempo completará o ciclo de cozimento e despejará o produto na bandeja de aquecimento



Abrir tampa da gaveta – Pausar ciclo de cozimento

- 1) Abra a tampa da gaveta durante o carregamento do produto



- 1) Ciclo de cozimento pausa
- 2) A cesta sobe e sai do óleo

- 2) Feche a tampa da gaveta para continuar o ciclo de cozimento

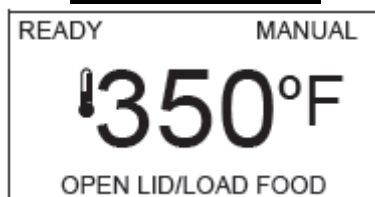


- 3) Breve pausa, cesta desce até o óleo
- 4) Gaveta termina de carregar o produto
- 5) Ciclo de cozimento começa
- 6) Fritadeira conta o tempo restante

NÃO ABRA A TAMPA DA GAVETA OU O PAINEL FRONTAL QUANDO O PRODUTO ESTIVER CARREGANDO

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO (Continuação)

VEJA ESTE LCD

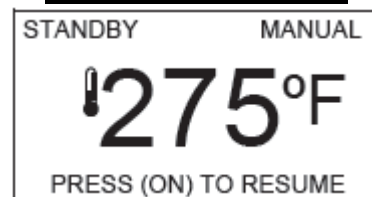


Modo de espera

FAÇA ISTO

- 1) Aperte On/Off e **Cancel** ao mesmo tempo
 - 2) Solte os dois
- Observação: A temperatura diminuirá para 275°F (para configurar a temperatura de espera padrão, veja a página 34 para mais informações)

RECEBA ESTE LCD



Observação: Durante os períodos lentos, usar o modo de espera reduz os custos de energia, permite rápida recuperação e minimiza a decomposição do óleo.

Desligar

VOCÊ FAZ ISSO

DESLIGUE SUA PERFECT FRY.

- No fim do dia
- Para substituir o óleo
- Para limpar
- Para outro serviço ou manutenção

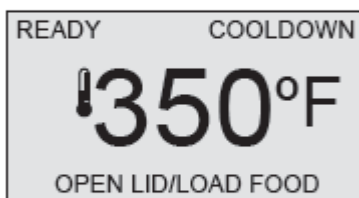
LCD



RAPID FRYER FAZ ISSO

- 1) Agora no modo READY

- 1) Pressione on/off



- 2) Agora no modo COOLDOWN
- 3) Sem energia para o elemento aquecedor
- 4) Ventiladores continuam esfriando a fritadeira
- 5) Fritadeira conta a temperatura
- 6) Luz de fundo do LCD apaga

NÃO DESCONECTE A FRITADEIRA

Os ventiladores devem permanecer ligados durante o modo COOLDOWN

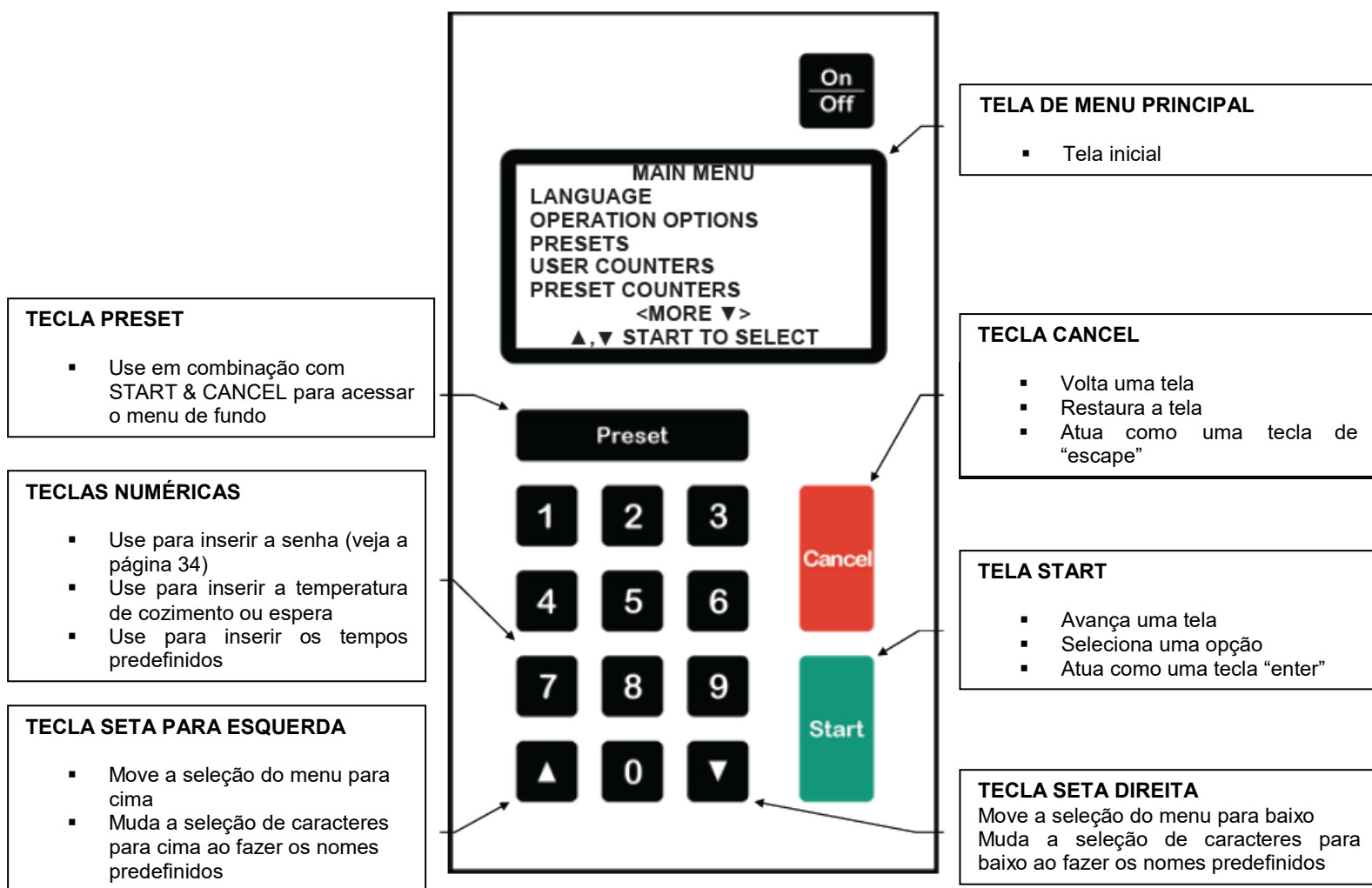


- 7) Temperatura diminui para 122 °F (50°C)
- 8) Ventiladores param
- 9) LCD fica em branco
- 10) Sua RAPID FRYER desliga

OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO

PERSONALIZE SUA RAPID FRYER COM SUAS PRÓPRIAS CONFIGURAÇÕES

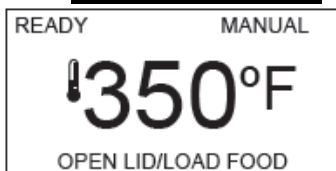
- CTS™ Sensibilidade do Tempo de Cozimento
- Leitura de temperatura: °C ou °F
- Tempos de cozimento predefinidos
- Temperatura de espera do óleo de cozimento
- Contagem dos ciclos de cozimento
- Temperatura do óleo de cozimento
- Tempo de escorrimento da cesta
- Volume do som
- E muito mais



OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

Menu de fundo - Acesso

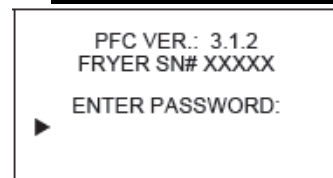
VEJA ESTE LCD



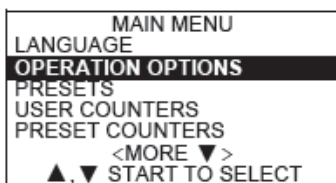
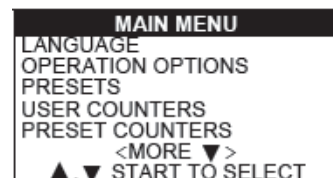
FAÇA ISTO

- 1) Aperte **Cancel Start Preset** juntos
- 2) Solte tudo

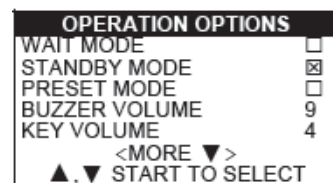
RECEBA ESTE LCD



- 3) Aperte **4 7 5 0 Start**

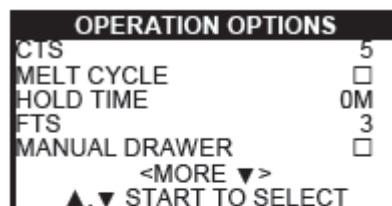


- 4) Desça até a seleção de menu desejada e aperte **Start**



CTS™ (Sensibilidade do Tempo de Cozimento)

- CTS™ ajusta o tempo de cozimento para compensar a queda na temperatura do óleo de cozimento quando uma cesta de produtos é colocada na fritadeira. CTS™ aumenta o tempo de cozimento para acomodar as diferenças no teor de umidade do produto, tamanho da carga da cesta e temperatura inicial.
- Uma configuração de CTS™ apropriada garante alta qualidade do produto. Por exemplo, 900 g de batata frita cozinham com a mesma qualidade que apenas 170 g de batata frita.
- Além de ter uma configuração CTS™ “global” no menu Opções de Operação para ciclos de cozimento inseridos manualmente, cada configuração predefinida pode ser programada com sua própria configuração individual. Isso forme mais flexibilidade entre diferentes produtos.
- Pode ser necessário experimentar na faixa de 1 a 9 para alcançar uma qualidade ideal. Um valor de 5 é um começo e é o padrão.
- Uma configuração de 0 significa nenhum CTS™.



Menu de fundo - Mapa

IDIOMA

- > INGLÊS (padrão de fábrica)
- > ESPANHOL
- > FRANCÊS



OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

OPÇÕES DE OPERAÇÃO

➤ MODO DE WAIT

- Quando X, não permite cozimento até que o óleo atinja a temperatura operacional
- Padrão é □

➤ MODO STANDBY

- Quando X, dá ao usuário a capacidade de colocar a fritadeira em modo de espera
- Esse é um recurso de economia de energia que mantém a temperatura do óleo na temperatura de espera desejada
- Padrão é X

➤ MODO PRESET

- Quando X, apenas o modo PRESET LOCKED e o modo RAPIDFRY™ estão disponíveis
- Isso permite que o operador controle melhor os inventários, pois os ciclos de cozimento manual não são permitidos
- Padrão é □

➤ VOLUME DO ALARME

- Intensidade do “bipe” para finalizar o ciclo de cozimento e erros do sistema
- Escolha entre 0 e 9
- Padrão é 9

➤ VOLUME DE TECLAS

- Intensidade do “bipe” quando uma tecla é apertada
- Escolha entre 0 e 9
- Padrão é 4

➤ UNIDADES

- Temperatura do óleo no tambor
- Escolher entre °C (Celcius) e °F (Fahrenheit)

➤ TEMPO DE ESCORRIMENTO

- Tempo que uma cesta de alimento cozido fica fora do óleo antes de finalizar o ciclo de cozimento
- Escolha entre 0 e 30 segundos
- Padrão é 15 segundos

➤ TEMPERATURA DE COZIMENTO

- Temperatura operacional do óleo
- Escolha entre 275°F (135°C) e 375°F (190°C)

Observação: Entre 350°F e 360°F é ideal. Se a temperatura for configurada baixa demais, o alimento absorverá muito óleo e ficará gorduroso. Se a temperatura for configurada alta demais, o alimento cozinhará rápido demais por fora e ficará escuro demais quando o interior cozinhar. Também pode causar decomposição mais rápido do óleo e provocar fumaça.

- Padrão é 350°F (177°C)

➤ TEMPERATURA DE ESPERA

- Temperatura do óleo quando a fritadeira está em modo de espera
- Escolha entre baixa (temperatura ambiente) e alta (temperatura de cozimento)
- Padrão é 275°F (135°C)

➤ CONTRASTE LCD

- Visibilidade da tela
- Escolha entre 0 e 9

OPERATION OPTIONS	
WAIT MODE	□
STANDBY MODE	☒
PRESET MODE	☒
BUZZER VOLUME	9
KEY VOLUME	4
<MORE ▼>	
▲, ▼ START TO SELECT	


OPERATION OPTIONS	
UNITS	°F
DRAIN TIME	15S
COOK TEMP	350°F
STANDBY TEMP	275°F
LCD CONTRAST	5
<MORE ▼>	
▲, ▼ START TO SELECT	

OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

➤ CTS™ SENSIBILIDADE DO TEMPO DE COZIMENTO

- Ajusta o tempo de cozimento para compensar a queda na temperatura do óleo de cozimento quando uma cesta de produtos é colocada na fritadeira. Consulte a página 34 para mais informações.

➤ CICLO DE DERRETIMENTO

- Quando H, a fritadeira gradualmente descongelará os blocos sólidos de manteiga até que a temperatura atinja 212°F (100°C). Foi projetado para evitar queimar a manteiga e superaquecer o elemento.
- Aperte  para cancelar e aquecer regularmente. NÃO CANCELA SE ESTIVER USANDO MANTEIGA SÓLIDA!
- Padrão é

➤ TEMPO DE CONSERVAÇÃO

- Tempo passado depois que o ciclo de cozimento é finalizado
- Permite que o operador monitore o tempo desde que o produto termina de cozinhar
- Faz um “bipe” e pisca o tempo de conservação passado no LCD
- Escolha entre 0 e 99 minutos
- Padrão é 0 (desabilitado)

➤ SENSIBILIDADE DE TIPO DE ALIMENTO FTS™

- Ajusta as sequências de carga e descarga do ciclo de cozimento para compensar pelas diferenças entre os alimentos que estão sendo cozidos.
- Além de ter uma configuração FTS™ “global” no menu Opções de Operação para ciclos de cozimento inseridos manualmente, cada configuração predefinida pode ser programada com sua própria configuração individual. Isso fornece mais flexibilidade entre diferentes produtos.
- Pode ser necessário experimentar na faixa de 1 (normal) a 9 (muita farinha) para alcançar uma qualidade ideal. Por exemplo, filetes de frango funcionam bem em uma configuração de 1, já que eles não costumam grudar. No entanto, batatas fritas precisam ser configuradas como 5, pois elas costumam grudar umas nas outras quando são cozidas.
- 3 é o padrão. Favor consultar o diagrama

Tabela 2			
		Valores FTS	
Valor FTS	Início da Cesta	Número de batidas	Número de descargas
1	Em óleo	0	1
2	Em óleo	0	2
3	Em óleo	1 (15 segundos)	2
4	Em óleo	1 (45 segundos)	2
5	Em óleo	2 (15 & 45)	3
6	Posição de escoamento	0	1
7	Posição de escoamento	0	2
8	Posição de escoamento	1 (15 segundos)	2
9	Posição de escoamento	1 (45 segundos)	2

➤ GAVETA MANUAL

- Quando H, permite que a gaveta carregue durante o ciclo de cozimento simplesmente apertando Start
- Quando H, desabilita RAPIDFRY™ 2GO
- Padrão é

OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

CONFIGURAÇÕES PREDEFINIDAS

- 1: FRENCH FRIES [batata frita]
- 2: CHICKEN TENDERS [filetes de frango]
- 3: ONION RINGS [anéis de cebola]
- 4: POPPERS [pipoca]
- 5: CHEESE BITES [queijo]
- 6: CORN DOGS [salsicha]
- 7: FISH FILLETS [filetes de peixe]
- 8: CHICKEN WINGS [asa de frango]
- 9: CHICKEN & FRIES [frango e batata frita]

Propriedades predefinidas que podem ser alteradas (consulte a página 40)

- TIME
 - Tempo de ciclo de cozimento
- TEMP
 - Temperatura do ciclo de cozimento
- NAME
 - Nome predefinido
- CTS
 - Sensibilidade do tempo de cozimento (consulte a página 34)
- FTS
 - Sensibilidade do tipo de alimento (veja acima)
- DUAL LOAD TIME
 - Tempo da carga dupla (consulte a página 30)

PRESETS	
1: FRENCH FRIES	3:00
2: CHICKEN TENDERS	4:00
3: ONION RINGS	2:30
4: POPPERS	3:00
5: CHEESE BITES	2:00
<MORE ▼>	
▲, ▼ START TO SELECT	

PRESETS	
6: CORN DOGS	3:00
7: FISH FILLETS	4:00
8: CHICKEN WINGS	4:00
9: CHICKEN & FRIES	4:00
<MORE ▲>	
▲, ▼ START TO SELECT	

FRENCH FRIES	
TIME:	3:00
TEMP:	350°F
NAME:	FRENCH FRIES
<MORE ▼>	
▲, ▼ START TO SELECT	

FRENCH FRIES	
CTS:	5
FTS:	3
DUAL LOAD TIME:	0:00
<MORE ▲>	
▲, ▼ START TO SELECT	

OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

CONTADORES DO USUÁRIO

- **COOK TIME**
 - Tempo do ciclo de cozimento acumulado em horas
- **NUMBER OF CYCLES**
 - Número de ciclos de cozimento acumulados
- **ON TIME**
 - Tempo acumulado em horas
- **RESET ALL**
 - Restaura todos os valores para 0

USER COUNTERS	
COOK TIME:	0HR
NO. CYCLES:	0
ON TIME:	0HR
RESET ALL	
▲.▼ START TO SELECT	

CONTADORES PREDEFINIDOS

- **NUMBER OF CYCLES**
 - Número de ciclos de cozimento acumulados
- **RESET ALL**
 - Restaura todos os valores para 0

PRESET COUNTERS	
1: FRENCH FRIES	115
2: CHICKEN TENDERS	230
3: ONION RINGS	138
4: POPPERS	221
5: CHEESE BITES	121
<MORE ▼>	
▲.▼ START TO SELECT	

PRESET COUNTERS	
6: CORN DOGS	32
7: FISH FILLETS	56
8: CHICKEN WINGS	223
9: CHICKEN & FRIES	61
RESET ALL	
<MORE ▲>	
▲.▼ START TO SELECT	

CONTADORES TOTAIS

- **COOK TIME**
 - Tempo do ciclo de cozimento acumulado em horas, não pode ser restaurado
- **NUMBER OF CYCLES**
 - Número de ciclos de cozimento acumulados, não pode ser restaurado
- **ON TIME**
 - Tempo acumulado em horas, não pode ser restaurado

TOTAL COUNTERS	
COOK TIME:	0HR
NO. CYCLES:	0
ON TIME:	0HR
▲.▼ START TO SELECT	

OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

TESTES OPERACIONAIS (para o pessoal da manutenção)

➤ FANS

- Usa as teclas de seta para ligar e desligar os ventiladores [observação: a temperatura do óleo deve estar abaixo de 122°F (50°C)]
- Monitora rpm e valores atuais de cada ventilador

➤ INTERLOCKS

- Para visualizar dispositivos de segurança e se estão abertos ou fechados
- = Aberto, X = Fechado

➤ BASKET

- Usa as teclas de seta para mover a cesta para cima e para baixo
- Monitora os valores atuais do motor

➤ DRAWER

- Usa as teclas de seta para mover a gaveta para dentro e para fora
- Monitora os valores atuais do motor

➤ HEATER

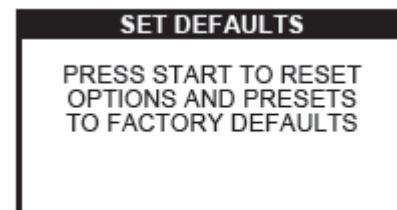
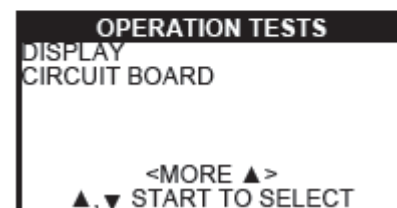
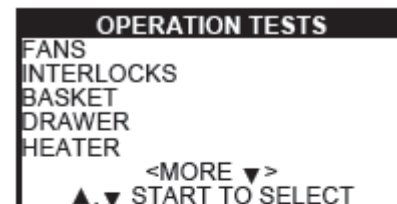
- Para calibração do aquecedor na fábrica. Não ajustes.

➤ DISPLAY

- Use START e CANCEL para ligar e desligar os LCD

➤ CIRCUIT BOARD

- Monitora a temperatura da placa de circuito



CONFIGURAÇÃO DE PADRÕES

- Aperte Start para restaurar as opções e configurações de acordo com os padrões da fábrica
- PRESETS e UNITS não mudam

Mudanças de Opção (Exemplo °F para °C)

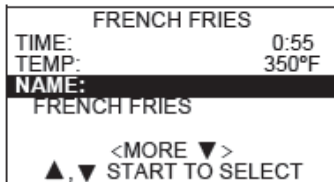
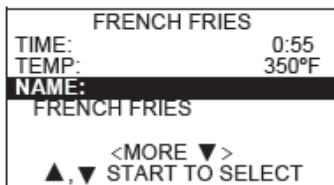
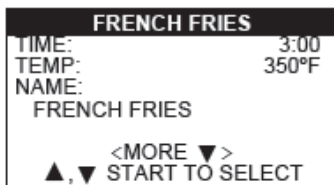
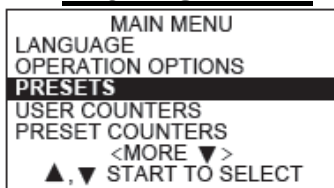
VEJA ESTE LCD	FAÇA ISTO	RECEBA ESTE LCD
<p>OPERATION OPTIONS</p> <p>WAIT MODE <input type="checkbox"/></p> <p>STANDBY MODE <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>PRESET MODE <input type="checkbox"/></p> <p>BUZZER VOLUME 9</p> <p>KEY VOLUME 5</p> <p><MORE ▼></p> <p>▲, ▼ START TO SELECT</p>	<p>1) No menu OPERATION OPTIONS, desça até UNITS usando a tecla</p> <p>▼</p> <p>2) Aperte Start</p>	<p>OPERATION OPTIONS</p> <p>UNITS °C</p> <p>DRAIN TIME 15S</p> <p>COOK TEMP 350°F</p> <p>STANDBY TEMP 275°F</p> <p>LCD CONTRAST 6</p> <p><MORE ▼></p> <p>▲, ▼ START TO SELECT</p>

Observação: Todos os itens do menu OPERATION OPTIONS podem ser personalizados seguindo este procedimento básico (alguns usam as teclas de seta).

OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

Personalização de Configurações

VEJA ESTE LCD



FAÇA ISTO

10) No menu principal, desça até PRESETS

usando a tecla ▼
11) Aperte **Start**

12) Altere as configurações de PRESET 1

descendo com a tecla ▼
13) Aperte **Start**

14) Altere o tempo de cozimento de PRESET 1

descendo com a tecla ▼
15) Aperte **Start**

16) Configure o novo COOK TIME (ex: 55 segundos)

17) Aperte **Start**

18) Altere o nome de PRESET 1 descendo com a tecla ▼

19) Aperte **Start**
(Um pequeno cursor aparece debaixo da primeira letra do nome PRESET 1.)

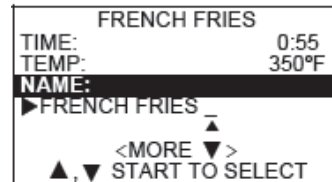
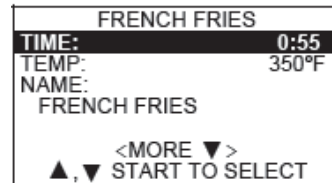
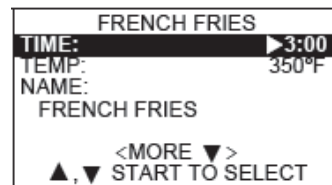
20) Para mudar o caractere acima do pequeno

cursor, use as teclas ▼ e ▲
21) Aperte **Start** para mover adiante
22) Aperte **Cancel** para voltar

23) Para inserir sua seleção, aperte **Start** depois que a marca (...) aparece

24) "QUICK FRIES" aparece na parte inferior esquerda do LCD durante os modos PRESET

RECEBA ESTE LCD



Observação: máximo de 20 caracteres

OPÇÕES DEFINIDAS PELO USUÁRIO (Continuação)

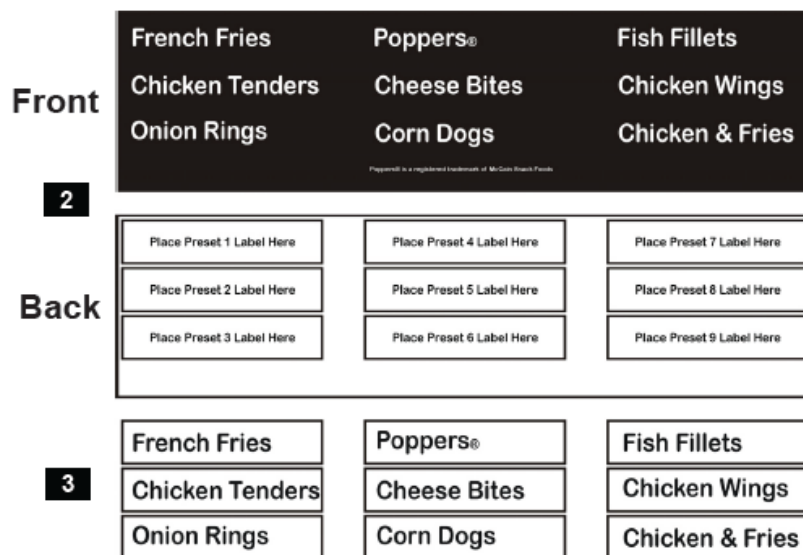
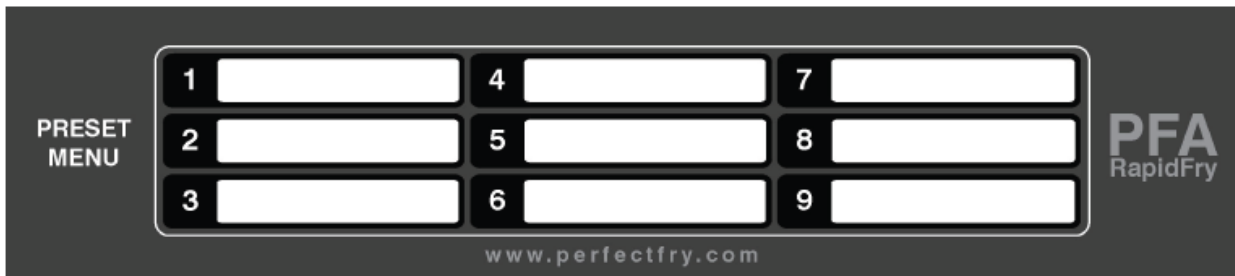
Personalização de configurações predefinidas na etiqueta frontal

Utilizado em conjunto com suas configurações predefinidas programadas e personalizadas (consulte a página 40), identifica facilmente suas próprias predefinições personalizadas usando a página de etiqueta fornecida. Siga os passos abaixo:

- 1) Retire deslizante predefinido (pré-ajustes de fábrica estão localizados em frente e o modelo de etiqueta personalizada predefinida está localizado na parte traseira).
- 2) Escolha etiquetas pré-impressas ou crie sua própria etiqueta a partir da folha de etiqueta fornecida.
- 3) Aplique etiquetas para deslizante predefinido na caixa de predefinição apropriada (até 9 etiquetas correspondentes a 9 predefinições programadas podem ser utilizadas em deslizante predefinido).
- 4) Instale o controle deslizante predefinido sob a etiqueta de menu predefinida começando de baixo.

- 1 Menu de etiqueta predefinida**
- 2 Controle deslizante predefinido**
- 3 Etiquetas predefinidas**

1



AJUDA

- Sua RAPID FRYER faz “bipe” duas vezes para sinalizar uma condição de erro. Quando a condição de erro é corrigida, dois bipes sinalizam que está tudo bem.
- É possível ter mais de um ERRO DE SISTEMA exibido ao mesmo tempo. Quando isso acontece, todas as condições de erro são exibidas na tela LCD. Todas devem ser corrigidas.
- Quando uma condição de ERRO DE SISTEMA existe, a PERFECT FRY retira a energia do elemento de aquecimento, mas os ventiladores continuam funcionando.
- Quando aparece um problema, mas nenhuma mensagem de ERRO DE SISTEMA é exibida, consulte a tabela de detecção de problemas na página 44. Se a solução sugerida não resolver o problema, chame seu representante de serviço ou PERFECT FRY em 1-800-265-7711.


Condições de erro de sistema

<u>VEJA ESTE LCD</u>	<u>CAUSADO POR / FAÇA ISSO</u>	<u>RECEBA ESTE LCD</u>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK FRONT PANEL</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ O painel frontal articulado não está instalado ou não desliga corretamente ▪ Verifique se o painel frontal está bem fechado com os dois trincos pretos 	<p>HEATING</p> <p>! 84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK FILTER PLACEMENT</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cartucho do filtro de ar não está instalado corretamente ▪ Certifique-se de que o cartucho está instalado corretamente (-0-0 – para cima) no compartimento do filtro de ar e que a gaiola esteja bem fixada 	<p>HEATING</p> <p>! 84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK GREASE FILTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filtro de gordura não está instalado corretamente ▪ Verifique se ele se assenta na bandeja coletora de gordura (ímã na extremidade direita do filtro de gordura) e se o filtro e a bandeja estão corretamente instalados na câmara do filtro 	<p>HEATING</p> <p>! 84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK HEATER BOX</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elemento de Aquecimento não está instalado corretamente ▪ Verifique se módulo de aquecimento foi devidamente colocado no tambor de óleo ▪ Verifique se a conexão elétrica entre o módulo do aquecedor e o conector é feita no interior do compartimento da fritadeira ▪ Limpe os terminais macho e fêmea no conector com álcool e cotonete. 	<p>HEATING</p> <p>! 84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK AIRFLOW/AIR FILTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fluxo de ar inadequado ▪ Certifique-se de que as passagens de entrada de ar (frente) e exaustão (trás) não estejam obstruídas ▪ Limpe o filtro de gordura com cuidado ▪ Substitua o cartucho do filtro de ar 	<p>HEATING</p> <p>! 84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>

<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK FIRE EXTINGUISHER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Perda de pressão no extintor de incêndio, sistema precisa ser recarregado ▪ Chame PERFECT FRY em 1-800-265-7711 para a empresa recomendada de bombeiros perto de você 	<p>HEATING</p>  <p>84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK PRIMARY OVERTEMP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elemento de Aquecimento não está instalado corretamente ▪ Verifique se módulo de aquecimento foi devidamente colocado no tambor de óleo ▪ Verifique se a conexão elétrica entre o módulo do aquecedor e o conector é feita no interior do compartimento da fritadeira ▪ Limpe os terminais macho e fêmea no conector com álcool e cotonete. 	<p>HEATING</p>  <p>84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK SECONDARY OVERTEMP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nível de óleo de cozimento está muito baixo ▪ Certifique-se de que o nível do óleo esteja entre as linhas quente e frio na parte traseira do tambor. ▪ O óleo de cozimento está superaquecido. ▪ Aperte as teclas  e  juntas e solte para restaurar ▪ É possível que o módulo aquecedor tenha sido submerso em água? Se assim for, ligue para 1-800-265-7711 	<p>HEATING MANUAL</p>  <p>378°F</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK MAIN FAN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilador principal não está funcionando corretamente ▪ Verifique o ventilador principal para ver se ele está movendo ar e se as pás do ventilador estão se movendo ▪ Remova a obstrução e/ou verifique a conexão elétrica 	<p>HEATING</p>  <p>84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK CONTROL FAN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilador de controle não está funcionando corretamente ▪ Verifique o ventilador de controle para ver se ele está movendo ar e se as pás do ventilador estão se movendo ▪ Remova a obstrução e/ou verifique a conexão elétrica 	<p>HEATING</p>  <p>84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK EBOX FAN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilador da caixa eletrônica não está funcionando corretamente ▪ Verifique o ventilador principal para ver se ele está movendo ar e se as pás do ventilador estão se movendo ▪ Remova a obstrução e/ou verifique a conexão elétrica 	<p>HEATING</p>  <p>84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK DRAWER MOTOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Motor da gaveta foi obstruído ▪ Verifique a causa d obstrução antes de retornar fritadeira para uso normal ▪ Corrija a causa da obstrução 	<p>HEATING</p>  <p>84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p>*** SYSTEM ERROR *** PLEASE CHECK BASKET MOTOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Motor da cesta foi obstruído ▪ Verifique a causa d obstrução antes de retornar fritadeira para uso normal ▪ Corrija a causa da obstrução 	<p>HEATING</p>  <p>84°F</p> <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>

AJUDA (Continuação)

Tabela de Detecção de Problemas

“PROBLEMA”	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO PROVÁVEL
Não liga quando você aperta a tecla 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Não está conectado 2) Disjuntor ou fusível 3) Fiação 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Conecte a fritadeira 2) Verifique o disjuntor ou troque o fusível 3) Certifique-se de que sua RAPID FRYER esteja conectada de acordo com as especificações elétricas (veja a página 5)
Está ligada, mas não aquece	<ol style="list-style-type: none"> 1) Conector ou módulo do aquecedor 2) Módulo da caixa eletrônica 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Substitua o módulo do aquecedor 2) Substitua o módulo da caixa eletrônica
Motores não movem a gaveta ou a cesta.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Cesta não está instalada adequadamente 2) Pannel frontal/gaveta não está instalada adequadamente 3) Motor da cesta não está funcionando 4) Motor da gaveta não está funcionando 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Certifique-se de que a cesta esteja instalada adequadamente (veja a página 13) 2) Verifique a fiação 3) Substitua o motor
Superfície externa está quente demais	<ol style="list-style-type: none"> 1) Filtro de gordura sujo 2) Cartucho do filtro de ar conectado 3) Ventiladores não estão operando 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Remova e limpe o filtro de gordura 2) Substitua o cartucho do filtro de ar 3) Verifique a parte de trás da fritadeira para ver se há fluxo de ar
O óleo de cozimento cai em excesso na bandeja de derramamento	<ol style="list-style-type: none"> 1) Muito óleo no tambor 2) Muito gelo ou água nos alimentos 3) Muitos alimentos na cesta 4) Óleo expirou 5) Válvula de escoamento está aberta 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Retire um pouco de óleo (quando o óleo está frio não deve ficar acima da linha de óleo frio dentro do tambor) 2) Cozinhe somente alimentos congelados recomendados para uso em fritadeiras, retire o excesso de gelo dos alimentos antes de colocar a comida na cesta 3) Não encha de alimentos acima do topo da cesta 4) Troque o óleo 5) Feche a válvula
Alimentos saem da cesta	<ol style="list-style-type: none"> 1) Muito óleo de cozimento no tambor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Retire um pouco de óleo; não encha acima da linha de óleo frio
Excesso de fumaça	<ol style="list-style-type: none"> 1) Óleo se decompôs 2) Umidade 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Troque o óleo de cozimento 2) Muita umidade ou cristais de gelo
Espuma excessiva	<ol style="list-style-type: none"> 1) Resíduos de sabão 2) Óleo se decompôs 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Lave as peças com solução de vinagre 2) Troque o óleo de cozimento
Alimento não sai	<ol style="list-style-type: none"> 1) Muita comida foi inserida usando carga dupla ou gaveta manual 2) A cesta não foi instalada ou está instalada incorretamente 3) Grande volume de produto com muita farinha foi cozido 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Apenas digite a quantidade de alimento que totaliza uma gaveta cheia por ciclo de cozimento 2) Certifique-se de que a cesta esteja instalada adequadamente (veja a página 13) 3) Tente ajustar o valor de FTS para 5 (veja a página 36)
Alimento não entra	<ol style="list-style-type: none"> 1) Muita comida foi inserida 2) Pannel frontal não está fechado adequadamente 3) Pá da gaveta não foi instalada corretamente 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Não sobrecarregue a gaveta 2) Feche o pannel frontal e a trava até o fim 3) Instale a pá da gaveta corretamente (veja a página 16)

EXTINTOR AUTOMÁTICO PFS

Observação: Consulte o Manual de Instalação, Inspeção, Manutenção e Recarga do Extintor Automático PFS (6PT677) para obter informações mais detalhadas.



O PFS deve ser armazenado acima de 0°C (32°F)

1. DESCRIÇÃO GERAL

O PFS é constituído por um conjunto de cilindro (com interruptor de pressão e medidor), alavanca de acionamento, montagem de fusível, estação de acionamento manual e dois bicos. Foi concebido e aceitável para uso em áreas que têm condições de ambiente entre 0°C (32°F) e 50°C (120°F).

2. OPERAÇÃO

Operação automática

Após a detecção de um incêndio, o PFS opera automaticamente. O elo de fusível classificado em 138°C (280°F) opera quando exposto ao fogo e opera a unidade de extintor automático de PFS. Quando operada, a unidade PFS descarrega agente químico úmido através da tubulação de descarga fornecida e dos bicos de distribuição.

Operação manual

A unidade PFS também pode ser operada manualmente, puxando a alavanca remota (a ser montada na frente do aparelho de cozimento) que é claramente identificada “Em caso de incêndio – PUXAR”.

IMPORTANTE:

A alça de acionamento manual deve ser puxada **SOMENTE EM CASO DE INCÊNDIO** na PERFECT FRYER (use quando o sistema automático falhar).

OBSERVAÇÃO: Desligamento de energia também pode ser feito pela operação do sistema. Se a pressão no cilindro cair abaixo de 92 psi, o interruptor de pressão abre, desativando o relé de energia e fazendo com que o aparelho perca a energia



3. INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO

O PFS deve receber manutenção regularmente. Três tipos de manutenção são necessários:

Mensalmente

Uma inspeção ou “verificação rápida” deve ser conduzida pelo proprietário / operador e inclui o seguinte:

- 1) O PFS está em seu local apropriado.
- 2) O PFS não mostra nenhum dano físico ou condição que possa impedir o funcionamento.
- 3) O indicador de pressão está na faixa de operação verde.
- 4) A etiqueta de manutenção está no lugar e está atualizada.
- 5) A tração manual está desobstruída.
- 6) As tampas de escape do bico estão intactas e sem danos.

Semestralmente

O sistema deve ser inspecionado por pessoal de serviço autorizado, conforme NFPA 17A e inclui o seguinte:

- 1) Verificação para ver se o risco mudou.
- 2) Análise do elo de fusível, cilindro, tubulação, bicos e todo o equipamento auxiliar.
- 3) Os elos de fusíveis devem ser substituídos pelo menos anualmente, a partir da data de instalação. Eles devem ser destruídos quando removidos. Precisam ser substituídos com o elo nominal adequado (6GT587). Um elo de fusível carregado com gordura ou outros materiais pode resultar em uma demora excessiva na atuação.
- 4) Verificação de que a tubulação de distribuição do agente não esteja obstruída. Retire as tampas de escape (6GT014) dos bicos para garantir que eles estejam livres de gordura acumulada e inspecione-os para ver se há deterioração. Substitua-os se for necessário.

EXTINTOR AUTOMÁTICO PFS (Continuação)

Inspeção e manutenção semestral (continuação)

- 5) Onde a manutenção semestral de qualquer produto químico úmido ou componentes PFS revelar condições como, mas não limitadas a, corrosão ou contraposição em excesso dos limites manufaturados, danos estruturais ou dano de fogo, reparos por solda, a parte afetada deve ser substituída ou testada hidrosticamente. O teste hidrostático dos recipientes de produtos químicos úmidos deve seguir os procedimentos aplicáveis descritos em NFPA 17A.
- 6) Todos os sistemas químicos úmidos devem ser testados para funcionamento adequado. Uma descarga do produto químico úmido não é normalmente parte do teste. Simplesmente remova um fio do interruptor de pressão para iniciar o desligamento do aparelho.
- 7) Se a manutenção do PFS revelar peças defeituosas que poderiam causar um dano ou falha no bom funcionamento do PFS, as partes afetadas devem ser substituídas ou reparadas.
- 8) O relatório de manutenção, com recomendações, se houver, deve ser apresentado ao proprietário ou à parte designada responsável pelo PFS.
- 9) O PFS deve ter uma etiqueta indicando o mês e o ano em que a manutenção é realizada e identificar a pessoa que executa o serviço. Somente a etiqueta atual deve permanecer no lugar.

Doze anos

Deve-se realizar uma manutenção por pessoal de serviço autorizado e inclui o seguinte:

- 1) O agente de extinção químico úmido deve ser removido e descartado.
- 2) O cilindro deve ser testado hidrosticamente a 300 psi.
- 3) Se o cilindro não mostrar sinais de ruptura ou distorção, recarregue o PFS como indicado nas instruções de recarga.

INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO SEMESTRAL (I&M) REGISTRO: PERFECT FRY Número de Série. _____

Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____
Data _____ I & M por _____	Data _____ I & M por _____

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Aplicação das Diretrizes do Conselho:

Diretriz de Baixa Voltagem (93/68/EEC & 72/23/EEC

Diretriz EMC (2004/108/EC & 89/336/EEC)

Diretriz WEEE (2002/96/EC)

Diretriz RoHS (2002/95/EC)

Padrões de acordo com os quais a conformidade é declarada:

EN 60335-1, EN 60335-2-37

EN 61000-6-1, EN 61000-6-3

Nome do fabricante: **Perfect Fry Company LLC**

Endereço do fabricante: **P.O. Box 501**
Concord, NH, USA
03302-0501

Nome do importador: _____

Endereço do importador: _____

Tipo de equipamento: **Fritadeira elétrica comercial**

Número do Modelo: _____

Número de Série: _____

Ano de Fabricação: _____

Eu, abaixo assinado, declaro que o equipamento especificado acima está em conformidade com a diretriz e norma acima referidas

Local: Perfect Fry Company LLC.
Concord, NH, USA

Data: _____ (Assinatura)

_____ (Nome completo)

_____ (Cargo)

GARANTIA PERFECT FRY

Início da vigência com o número de série E18AA000000

Durante o primeiro ano após a compra, toda a mão-

1 ano

Peças

Durante o primeiro ano após a compra, todas as peças da fritadeira que apresentarem defeitos de materiais ou acabamento serão substituídas gratuitamente (apenas peças).

2 anos

Componentes eletrônicos

Durante os dois primeiros anos após a compra, se o módulo eletrônico apresentar defeito de materiais ou acabamento, ele será substituído gratuitamente (apenas peças).

TERMOS DA GARANTIA

- 1) A Perfect Fry Company LLC garante que essa fritadeira não apresentará defeitos de materiais e acabamento e será consertada ou substituída, a critério da Perfect Fry Company LLC, por um período de um ano após a compra, desde que o comprador siga os procedimentos de operação e manutenção recomendados pelo fabricante, contidos neste manual. A Perfect Fry Company LLC não se responsabiliza por prejuízos ou danos à propriedade que se estendem além da fritadeira.
- 2) A garantia se aplica a materiais de fábrica por um ano (2 anos para componentes eletrônicos) a partir da data de compra. A garantia não inclui materiais e mão de obra utilizados na limpeza da fritadeira. Todas e quaisquer despesas e cobranças de transporte e envio serão de responsabilidade do Comprador. O formulário de garantia deve ser preenchido e cadastrado junto à Perfect Fry Company LLC dentro de 30 (trinta) dias após a compra a fim de validar a garantia. A garantia cessará de existir se a manutenção não for executada de acordo com as instruções da fabricante. Esta garantia não cobre danos causados ou decorrentes de manutenção inapropriada, direta ou indiretamente, transporte, acidente, uso incorreto, instalação inadequada, incêndio, inundação ou casos de força maior. As peças consertadas ou substituídas sob os termos desta garantia ficam garantidas apenas pelo restante do período de garantia original. A garantia não se aplica a peças e serviços fornecidos ou obtidos através de outros que não sejam a Perfect Fry ou suas distribuidoras autorizadas.
- 3) A não ser pela garantia expressa na cláusula 1) destes termos, a Perfect Fry Company LLC se isenta expressamente de todas as condições e garantias, explícitas ou implícitas, incluindo, sem limitação, garantias implícitas de comerciabilidade e adequação a um propósito em particular. A Perfect Fry não se responsabilizará por, e esta garantia não se estende a, quaisquer danos ou despesas consequentes ou acidentais de qualquer natureza, independente da causa ou de qualquer conhecimento que a Perfect Fry possa ter em relação à probabilidade de ocorrência de tais danos ou despesas, incluindo, entre outros, danos a indivíduos ou propriedade, perda de vida, perda de uso dos produtos, perda de reputação, perda de renda, perda de lucros de revenda, paralisação trabalhista, danos a mercadorias, violação de contrato, negligência ou outras ações que possam ser consideradas ou alegadas como causas de perda ou danos.

NOTES:



Perfect Fry Company LLC.
Endereço: 42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05452

Tel: (802) 658-6600

Suporte ao Cliente:
tecnica@middleby.com.br
Web: www.perfectfry.com

IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS

83499 Rev A (1/2020)