

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FAMÍLIA FRITADEIRAS ELÉTRICAS

ATENÇÃO!

Ao iniciar a utilização deste equipamento você está assumindo ter conhecimento do conteúdo deste manual e estar de acordo com as condições do termo de garantia nele presentes.

A não leitura deste manual e/ou o uso incorreto deste produto acarreta a perda da garantia.

Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como os acessórios e a embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

CONHEÇA OUTROS EQUIPAMENTOS E FAMÍLIAS CROYDON



Extratores de Suco



Refresqueiras



Trituradores



Churrasqueiras



Fritadeiras



Panquequeiras



Sanduicheiras



Frangueiras



Fornos Combinados



Char Broilers

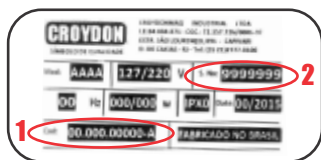


0 - TERMO DE GARANTIA ...	2
1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ...	3
2 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA ...	4
3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO ...	5
4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS ...	5
5 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA ...	6
6 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO ...	6
7 - AVISOS ...	7
8 - NORMAS OBSERVADAS ...	7
9 - EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS ...	7
9.1 - SEGURANÇA ...	7
9.2 - INSTALAÇÃO ...	8
9.2.1 - CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA ...	8
9.3 - PREPARAÇÃO PARA USO ...	9
9.3.1 - MANUSEIO E OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL...	10
9.4 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR ...	11
9.4.1 - FRITADEIRAS ELÉTRICAS ...	11
9.4.2 - FRITADEIRAS ELÉTRICAS DE BANCADA E TACHOS ELÉTRICOS ...	11
9.5 - CUIDADOS OPERACIONAIS ...	12
9.6 - LIMPEZA...	12
9.7 - MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO...	13
10- TRANSPORTE E MANUSEIO	

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

SEMPRE QUE NECESSITAR UMA ASSISTÊNCIA TÉCNICA, É MUITO IMPORTANTE SABER IDENTIFICAR SEU PRODUTO. LOCALIZE A ETIQUETA ABAIXO NA PARTE TRASEIRA OU LATERAL DE SEU EQUIPAMENTO.

ANOTE AQUI OS DADOS DO SEU EQUIPAMENTO PARA UTILIZAÇÃO FUTURA:



MODELO(1): _____

NÚMERO DE SÉRIE(2): _____

DATA DA N.F.: ____/____/____

REVENDEDOR: _____

TERMO DE GARANTIA

IMPORTANTE !

Ao iniciar a utilização deste equipamento, o cliente está aceitando integralmente as condições informadas neste TERMO DE GARANTIA.

Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como acessórios e embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

A CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI, garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão-de-obra. A obrigação da CROYDONMAQ se limita ao reparo ou à substituição, a seu próprio critério, sem custo para o cliente, de peça(s) defeituosa(s) incluindo a mão-de-obra e os materiais utilizados para substituição da(s) mesma(s).

A garantia legal é válida por 03 meses (90 dias) a contar da data de emissão da primeira Nota Fiscal de Venda para consumidor.

Esta garantia poderá ser estendida pela CROYDONMAQ por mais 3 meses, mediante seus próprios critérios de avaliação/constatação do defeito reclamado.

Excessões:

- Esta garantia **não** se aplica à manutenção normal do equipamento, incluindo (mas não limitado a) limpeza e lubrificação.
- Esta garantia **não** cobre arranhões, amassados, quebras e peças faltantes. Estas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento em que receber o produto. Caso seja notado algum problema o cliente deve fazer a reclamação diretamente com o REVENDEDOR. **POR RAZÕES FISCAIS, A FÁBRICA NÃO TROCA DIRETAMENTE O PRODUTO.**
- Esta garantia **não** se aplica quando ocorrer: - Transporte ou armazenagem inadequados, operação ou instalação impróprias, alterações no produto e/ou uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções.
- Esta garantia **não** se aplica a qualquer peça, mão-de-obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado **CROYDON**. Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado **cancela** imediatamente a garantia.

Devido a dificuldade para agendamento, acesso ao local e condições adequadas para as intervenções necessárias, não oferecemos o serviço de atendimento em garantia no local ou serviço de transporte do produto até o assistente técnico. A solicitação de garantia só será considerada no momento em que o produto der entrada na Assistência Técnica autorizada acompanhado da Nota Fiscal de Venda, cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.

A simples comunicação do fato a Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante NÃO caracteriza o início do atendimento em garantia.

A CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI se reserva o direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente.

Fica, desde já, eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do cumprimento deste Termo de Garantia.

Obs.: Para consultar a relação completa de assistentes autorizados **CROYDON**, deve-se acessar o site <http://www.croydon.com.br>.

1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 - FRITADORES - ELÉTRICOS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES (cm)	ÓLEO (l)	ÁGUA (l)	SAL (Kg)	CAPACIDADE DA CESTA (Kg)	SISTEMA DE FRITURA
FA25	220	5000	22,7	14,6	41 x 97 x 50	18,0	3,0*	0,4	1,5	Água e Óleo
FA25-D	220	5000	22,7	13,6	41 x 97 x 50	18,0	3,0*	0,4	1,5	Água e Óleo
FA28	220	8000	36,4	14,4	41 x 97 x 50	18,0	3,0*	0,4	1,5	Água e Óleo
FA28-D	220	8000	36,4	14,4	41 x 97 x 50	18,0	3,0*	0,4	1,5	Água e Óleo
FAM5	220	5000	22,7	10,9	41 x 49 x 50	23,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FAM5-D	220	5000	22,7	10,9	41 x 49 x 50	23,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FZM5	220	5000	22,7	10,3	41 x 49 x 50	15,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZ25	220	5000	22,7	14,6	41 x 97 x 50	21,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZ25-D	220	5000	22,7	14,6	41 x 97 x 50	21,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZM8	220	8000	36,4	11,2	41 x 49 x 50	15,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZ28	220	8000	36,4	14,4	41 x 97 x 50	21,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZ28-D	220	8000	36,4	14,4	41 x 97 x 50	21,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FC1A	127	1650	13,0	3,9	19 x 34 x 45	3,0	—	—	0,5	Óleo
FC1A	220	2000	9,1	3,9	19 x 34 x 45	3,0	—	—	0,5	Óleo
FC1B	127	1600	12,6	4,9	28 x 34 x 45	4,5	—	—	0,5	Óleo
FC1B	220	2900	13,2	4,9	28 x 34 x 45	4,5	—	—	0,5	Óleo
FC2A	127	2x1650	2x13,0	6,9	37 x 34 x 45	2x3,0	—	—	0,5	Óleo
FC2A	220	2x2000	2x9,1	6,9	37 x 34 x 45	2x3,0	—	—	0,5	Óleo
FC2B	127	2x1600	2x12,6	8,8	54 x 34 x 45	2x4,5	—	—	0,5	Óleo
FC2B	220	2x2900	2x13,2	8,5	54 x 34 x 45	2x4,5	—	—	0,5	Óleo
FC3A	127	3x1600	3x12,6	9,9	54 x 34 x 45	3x3,0	—	—	0,5	Óleo
FC3A	220	3x2000	3x9,1	9,9	54 x 34 x 45	3x3,0	—	—	0,5	Óleo
FH1A	127	1600	12,6	4,7	19 x 31x 49	3,0	—	—	0,5	Óleo
FH1A	220	2000	9,1	4,7	19 x 31 x 49	3,0	—	—	0,5	Óleo
FH1B	127	1600	12,6	5,7	28 x 31 x 49	4,5	—	—	0,5	Óleo
FH1B	220	3000	13,6	5,7	28 x 31 x 49	4,5	—	—	0,5	Óleo
FH2A	127	2x1600	2x12,6	8,6	38 x 31 x 49	2x3,0	—	—	0,5	Óleo
FH2A	220	2x2000	2x9,1	8,6	38 x 31 x 49	2x3,0	—	—	0,5	Óleo

*Litragem máxima.

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES (cm)	ÓLEO (l)	CAPACIDADE DA CESTA (Kg)	SISTEMA DE FRITURA
FH2B	127	2x1600	2x12,6	11,1	54 x 31 x 49	2x4,5	0,5	Óleo
FH2B	220	2x3000	2x13,6	11,1	54 x 31 x 49	2x4,5	0,5	Óleo
F1AB	127	1600/1600	12,6/12,6	7,9	46 x 34 x 45	3,0+4,5	0,5	Óleo
F1AB	220	2000/2900	9,1/13,2	7,9	46 x 34 x 45	3,0+4,5	0,5	Óleo

1.2 - TACHOS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (g/h)	PESO (Kg)	DIMENSÕES (cm)	ÓLEO (l)	CAPACIDADE DA CESTA (Kg)
TFSL	220	3000	13,6	—	—	4,8	53 x 24 x 58	5,0	—

2 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA



ATENÇÃO!

MANTENHA ESTE MANUAL PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.

ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO.

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente.

É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da energia elétrica.

As instruções deste manual deverão ser seguidas para evitar incidentes:

- Este aparelho destina-se ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.
- Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento, para garantir um melhor desempenho do mesmo com condições máximas de segurança.
- Partes metálicas são condutoras de calor e o óleo pode manter-se aquecido por períodos prolongados, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Antes da primeira utilização é necessário que seja feita uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes que irão entrar em contato com o alimento para remover lubrificantes utilizados para proteção do equipamento evitando, com isso, a presença de chammas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.
- Perigo de fogo pode ocorrer caso não seja colocada a quantidade mínima de óleo indicada nesse manual. Se isto ocorrer a garantia será automaticamente cancelada. Para saber a quantidade de óleo a ser utilizada, consulte as características técnicas identificando o modelo do seu equipamento.
- Deve ser evitado o espumamento do óleo retirando-se a umidade dos alimentos antes de serem submergidos no óleo quente. Deve-se ter cuidado com alimentos congelados.



PERIGO!

A UTILIZAÇÃO DE ÓLEO SATURADO (ÓLEO VELHO) REDUZIRÁ O SEU PONTO DE INFLAMAÇÃO. AUMENTANDO O RISCO DE INCÊNDIO.

IMPORTANTE

Este equipamento opera com óleo a temperaturas em torno de 200°C, portanto crianças ou pessoas que não tenham noção do risco que isto representa devem ser mantidas longe deste produto a fim de evitar graves acidentes.

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho. Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.

Durante a Instalação: Não instale este equipamento em superfícies ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares; a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante e respeitar as normas de prevenção de incêndio.

3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO

- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.
- Deixe espaço de aproximadamente 15cm em torno do equipamento.
- Não instale este equipamento próximo a uma fonte de chama, pois, ao submergir os alimentos no óleo quente, o efeito do espumamento da umidade presentes nestes, poderá em raras ocasiões, incendiar o óleo.
- Deve-se ter atenção especial durante a instalação e operação a fim de evitar locais ou procedimentos que possibilitem a queda de água (ou respingos) sobre o óleo ou gordura.

4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS

- Para evitar transbordamento por formação de espuma e reduzir respingos, antes de introduzir a cesta com os alimentos, elimine o máximo de umidade possível e introduza as cestas aos poucos.
- Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda a cesta para ela baixar. Repita a operação se necessário. Alimentos congelados devem ser agitados antes de introduzir no equipamento para que o excesso de gelo seja retirado. No caso de alimentos empanados, retire o excesso de farinha. Seguindo esses procedimentos o óleo terá uma vida útil maior.
- Quando os alimentos já estiverem fritos, retire a cesta do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.
- Não deixe o equipamento ligado sem que haja uma supervisão do mesmo.
- É extremamente recomendado desconectar o equipamento da rede elétrica ao final da operação.
- **Para equipamentos “Água e óleo”** evite o máximo possível a agitação do óleo a fim de evitar que o óleo aquecido entre em contato com a solução “Água+Sal”.

5 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA

- Para sua segurança, desligar o equipamento da rede elétrica e certificar que esteja resfriado, antes de iniciar a limpeza.
- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
 - a) Antes de ser usado pela primeira vez;
 - b) Sempre que houver acúmulo de resíduos de fritura no fundo da caixa de óleo;
 - c) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- Retire a caixa de óleo e lave-a com água e sabão líquido removendo, ao final, todos os vestígios de sabão. Em alguns modelos será necessário remover as porcas de fixação do cabeçote para que este possa ser retirado a fim de liberar a caixa de óleo. Estas porcas encontram-se na parte interna do gabinete, abaixo do cabeçote e com acesso pela parte traseira.
- Limpe o gabinete com pano úmido.
Nota: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões no acabamento escovado do aço inoxidável do gabinete.
- Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO.

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Nunca utilizar o equipamento com nível de óleo abaixo do especificado. Isto garantirá maior vida útil da resistência, pois ela deverá estar sempre com a área aquecida submersa.

6 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.
- No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência técnica. (Vide Termo de garantia).
- Algumas verificações:
 - a) Limpeza: Verificar item **9.6 - LIMPEZA** deste manual;
 - b) Instalação: Verifique a instalação do equipamento conforme item **3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO** deste manual.

7 - AVISOS

- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

8 - NORMAS OBSERVADAS

- ABNT NBR NM 60335-1
- IEC 60335-2-37

9 - EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

9.1 - SEGURANÇA

- Para evitar danos e a perda da garantia, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).
- A tomada e a fiação deverão ser adequados ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso.
- A fim de evitar situações de perigo devido a um rearmamento inadvertido de protetores térmicos, o aparelho não pode ser alimentado através de uma chave externa, como do tipo contactoras, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação independente de disjuntores.
- Este equipamento possui um dispositivo protetor térmico com **RESET MANUAL (Termostato de segurança)**. Este dispositivo desativa as resistências caso a temperatura do óleo atinja o nível de segurança de 220°C.

Caso o dispositivo protetor térmico atue, ou seja, desligue o equipamento, será necessário realizar o RESET MANUAL do mesmo. Para isto, devem-se cumprir os seguintes passos:

- a) Desligar o equipamento da rede elétrica;
- b) Aguardar o óleo esfriar (abaixo de 150°C);
- c) Pressionar o botão “RESET” do termostato de segurança;

Nota: O botão “RESET” (pino vermelho ou preto) está localizado abaixo da caixa de instalação/cabeçote, com acesso pela parte traseira do equipamento (no modelo TFSL encontra-se na lateral). Existe uma capa protetora, normalmente preta, que deve ser removida para chegar ao pino de acionamento do “RESET”. Apenas pressione o botão “RESET” se o óleo já estiver resfriado.

IMPORTANTE!!

Caso o Termostato de segurança atue com frequência, suspenda o uso imediatamente e entre em contato com o fabricante ou agente autorizado a fim de evitar riscos.

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.
- Este aparelho é designado para operar em corrente alternada (~) somente.



- Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalação elétrica, prevenindo/reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes.
Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.

9.2 - INSTALAÇÃO

- **Atenção!** Equipamentos que utilizam resistências elétricas de alta potência são MUITO sensíveis às suas instalações elétricas. Instalações mal feitas ou utilizando componentes inadequados podem comprometer o desempenho deste equipamento e a segurança do operador. Utilize APENAS profissionais qualificados para realizar a instalação elétrica deste produto.

A INSTALAÇÃO ELÉTRICA MAL FEITA CANCELA A GARANTIA

- Verifique se a tensão indicada é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).
- Este equipamento dispõe de um cabo de alimentação de três vias e opera em corrente alternada e tensão de alimentação monofásica, indicadas no item **1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** localizado nesse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio produto. O fio terra é identificado pela cor verde/amarelo.
- É extremamente recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.
- **EQUIPAMENTOS COM SISTEMA ÁGUA E ÓLEO >** Não instale equipamentos “água e óleo” próximo a outras fontes de calor, pois, isto poderá modificar o comportamento dinâmico do filtro à base de água podendo causar a ebulição da mesma e o transbordamento do óleo. Os equipamentos “água e óleo” também utilizam a tecnologia “Zona Fria” portanto podem ser usados sem a solução água+sal sem perder as características de longevidade do óleo e não mistura de sabores entre frituras e aumentando a segurança do operador. Para a utilização sem a solução água + sal basta completar o nível máximo da caixa de óleo apenas com óleo. Neste caso também será possível a utilização de outros meios de fritura como Gordura Vegetal Hidrogenada ou Banha animal.



ATENÇÃO! (Para equipamentos “Água e óleo”).

É IMPORTANTÍSSIMO QUE O SUPORTE/APOIO DA RESISTÊNCIA ESTEJA SEMPRE NA POSIÇÃO CORRETA: ABAIXO DAS RESISTÊNCIAS.

• 9.2.1 - CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA

- **Nota:** Como não há tomadas/plugues padronizados pelo INMETRO para correntes superiores a 20A, alguns equipamentos são fornecidos sem o plugue. O usuário poderá optar pela aquisição do conjunto plugue/tomada que lhe for mais conveniente (desde que suporte a corrente total do equipamento) ou a ligação do equipamento diretamente em um disjuntor adequado próximo a ele.

- Conecte o cabo de alimentação do aparelho a uma fonte de energia elétrica apropriada para a carga indicada no item **1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** localizado nesse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio aparelho.

Antes de conectar a alimentação de energia, certifique-se que:

- O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à carga máxima requerida (veja item **1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**).
- A instalação elétrica deve estar “aterrada”, de acordo com as normas vigentes.
- Os disjuntores poderão ser alcançados facilmente, após a instalação do aparelho.
- É recomendada a instalação deste equipamento próximo ao seu disjuntor (termomagnético ou diferencial residual) para que seja possível a fácil desconexão da energia elétrica.
- Após ter realizado a conexão a alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com as peças que aqueçam.
- O fabricante não é responsável por quaisquer danos, direto ou indireto, causado por instalação defeituosa. Consequentemente é necessário que todas as operações da instalação e de conexão sejam realizadas por pessoal qualificado que se adéque aos regulamentos locais.



- Nunca use reduções, derivações, ou adaptadores que possam causar superaquecimento ou incêndio.

9.3 - PREPARAÇÃO PARA USO

IMPORTANTE

Perigo de fogo pode existir caso não seja colocado a quantidade mínima de óleo indicada nesse manual. Caso isto aconteça, a garantia será automaticamente cancelada.

- Verificar as quantidades de óleo, água e sal (quando for “água e óleo”) de acordo com o modelo do seu equipamento consultando o item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** desse manual.

Observe que os equipamentos “água e óleo” foram projetados para operar com óleo de soja de boa qualidade.

- Coloque a quantidade indicada de óleo comestível de boa qualidade na caixa de óleo. Um óleo de má qualidade se comporta como óleo saturado (velho).
- **EQUIPAMENTOS COM SISTEMA ÁGUA E ÓLEO** > Prepare uma solução de água e sal comum, conforme as quantidades indicadas, misturando até ficar homogênea e adicione a caixa de óleo já abastecida com óleo de soja de boa qualidade.
As marcações que indicam os limites máximos e mínimos de óleo devem ser respeitadas. Caso a mistura (água + sal e óleo) fique abaixo da indicação mínima, complete com óleo até a indicação de nível máximo.
Esperar aproximadamente 30 minutos para que toda a solução água + sal deposite-se no fundo, evitando qualquer contato com a região da resistência.

- Conecte o equipamento à rede elétrica, tendo antes verificado as recomendações de instalação, item 9.2. INSTALAÇÃO, desse manual.
- **EQUIPAMENTOS COM SISTEMA ÁGUA E ÓLEO (Limpeza diária)** > Para garantir melhor qualidade na fritura e maior durabilidade do óleo de soja, a solução (água/sal) deverá ser trocada diariamente (sempre com o óleo frio) da seguinte forma:
 - a) Certifique-se que o equipamento esteja desconectado da energia elétrica e que o óleo esteja frio.
 - b) Abra o registro situado na parte inferior da caixa de óleo, deixando drenar toda a solução (água + sal) com as impurezas que estarão depositadas na mesma. Ao primeiro sinal de óleo, feche o registro. Complete o nível do óleo até a marca inferior (caso necessário) e coloque nova solução (água + sal) segundo orientação inicial. Assim o equipamento estará novamente pronto para operação.

Lembre-se que equipamentos do tipo “Água e óleo”, por utilizarem a tecnologia “Zona Fria”, também podem ser utilizados sem o sistema de filtragem com base na solução de água + sal, desde que a caixa de óleo seja preenchida até a marca superior apenas com óleo. Isto não compromete de forma nenhuma a filtragem do óleo e sua durabilidade. Apenas o procedimento de limpeza diária é que não será realizado com a água. O óleo retirado com os resíduos pode ser filtrado com o auxílio de uma peneira fina e reutilizado no equipamento. Este procedimento, sem a presença da solução água + sal, também deve ser utilizado para a limpeza diária dos equipamentos “ZONA FRIA”.

9.3.1 - MANUSEIO E OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL

INDICAÇÕES DA TELA



1	Tecia Set
2	Tecia do Menu Facilitado
3	Led de indicação de acionamento da saída OUT1
4	Led de indicação de acionamento da saída OUT2
5	Led de indicação de acionamento do buzzer interno
6	Led de indicação temporizador de processo
7	Led de indicação de bloqueio de funções
8	Led de indicação da unidade de temperatura
9	Tecia Aumenta
10	Tecia Diminui

OPERAÇÕES

OPERAÇÕES BÁSICAS:

- Mantenha pressionada a tecla **SET** por dois segundos, até aparecer a mensagem **SET**;
 - Então aparecerá a mensagem **SP1** e será possível o ajuste da temperatura;
 - Utilize as teclas **▼** ou **▲** para alterar o valor, e pressione **SET** para confirmar.
- Em seguida será possível fazer o ajuste do tempo de processo (**Tr**).
- Utilize as teclas **▼** ou **▲** para alterar o valor, e pressione **SET** para confirmar.

Alterando visualização durante o processo:

Com o temporizador de processo em andamento, pressione a tecla  (toque curto) para alternar a informação na tela entre a temperatura e o tempo restante de cada processo.

MAPA DE TECLAS FACILITADAS:

Quando o controlador estiver em exibição de temperatura, as seguintes teclas servem de atalho para as seguintes funções:

	Pressionada 2 segundos: Ajuste de setpoint ou troca de receita.		Toque curto: Com o temporizador de processo acionado – Alterna exibição entre temperatura e tempo restante.
	Toque curto: Inibe alarme e buzzer (caso estejam acionados).		Toque curto: Início de processo.
			Toque curto: Fim de processo.

9.4 - INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

9.4.1 - FRITADEIRAS ELÉTRICAS

- TERMOSTATOS DIGITAIS

1º - Ligar a **CHAVE GERAL**.

2º - Para os modelos com **TERMOSTATO DIGITAL**:

Ajustar a temperatura do termostato, de acordo com o tipo de fritura, vide **TABELA 01**, conforme item **9.3.1 - MANUSEIO E OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL**.

3º - Observar que acenderão os leds indicadores de acionamento.

4º - Quando os leds indicadores apagarem, indica que o óleo atingiu a temperatura selecionada.

- TERMOSTATOS ANALÓGICOS

1º - Ligar a **CHAVE GERAL**.

2º - Para os modelos com **TERMOSTATO ANALÓGICO**:

Ajustar a temperatura do(s) termostato(s), de acordo com o tipo de fritura, vide **TABELA 01**, girando o(s) manipulador(es) para a direita até a temperatura desejada.

3º - Observar que a(s) lâmpada(s) piloto acenderá(ão).

4º - Quando a(s) lâmpada(s) apagar(em), indica que o óleo atingiu a temperatura selecionada.

9.4.2 - FRITADEIRAS ELÉTRICAS DE BANCADA E TACHOS ELÉTRICOS

1º - Coloque o(s) plugue(s) na(s) tomada(s), tendo antes verificado as recomendações de instalação.

2º - Certifique-se que o cordão de alimentação não fique em contato com superfícies quentes do aparelho.

3º - Ligar o(s) interruptor(es) (quando existir no modelo).

4º - Ajustar a temperatura do(s) termostato(s), de acordo com o tipo de fritura, vide **TABELA 01**, girando o(s) manipulador(es) para a direita até a temperatura desejada.

5º - Observar que a(s) lâmpada(s) piloto acenderá(ão).

6º - Quando a(s) lâmpada(s) apagar(em), indica que o óleo atingiu a temperatura selecionada.

TABELA 01 - Temperatura para fritura

PRODUTOS	TEMPERATURA (°C)	PRODUTOS	TEMPERATURA (°C)
Batata	190	Frangos	170
Carnes	160	Lulas	180
Churros	160	Pescadas	180
Croquetes	170	Rabanada	160
Escalopes	190	Legumes	150

9.5 - CUIDADOS OPERACIONAIS

- Durante o uso, o(s) termostato(s) ligará(ão) e desligará(ão) automaticamente a(s) resistência(s), mantendo o meio de fritura na temperatura desejada. O(s) termostato(s) está(ão) dimensionado(s) para atingir a temperatura máxima de 200°C.
- Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C (aproximadamente 80°C) quando estiver aguardando entre uma fritura e outra.



ATENÇÃO!

É ALTAMENTE RECOMENDADO QUE ESTE EQUIPAMENTO PERMANEÇA DESCONECTADO DA ENERGIA ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO. O MODO MAIS SEGURO É DESLIGANDO O DISJUNTOR INDIVIDUAL.

- Nos equipamentos que possuem registro para dreno, o óleo nunca poderá ser esgotado enquanto estiver quente sob o risco de acidentes graves e danos irreparáveis ao registro.



ATENÇÃO!

NÃO AGITE A CESTA DURANTE O PROCESSO DE FRITURA, ESTA AGITAÇÃO PODE CAUSAR A MISTURA DO ÓLEO QUENTE COM A SOLUÇÃO DE ÁGUA, CAUSANDO A EBULIÇÃO DA MESMA E O TRANSBORDAMENTO DO ÓLEO.

9.6 - LIMPEZA

- Certifique-se que o óleo encontra-se resfriado.
- Abra o registro situado na parte inferior da caixa de óleo (quando houver), drenar todo seu conteúdo para descarte.
Remova o cabeçote (conjunto resistências e termostatos) retirando primeiramente suas porcas de fixação (quando houver), o suporte das resistências (quando houver) e a caixa de óleo do gabinete efetue o procedimento de limpeza conforme descrito no item 5.
ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA desse manual.

- Após o procedimento de limpeza, reposicionar no gabinete a caixa de óleo, o suporte da resistência (quando houver) e o cabeçote, atentando para que o suporte da resistência fique posicionado por baixo dela.

9.7 - MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- **Devem ser verificados diariamente:**

- a) Fiação: Verificar todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- b) Contatos: Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

- **Itens a verificar e executar mensalmente:**

- d) Verificar a instalação elétrica;
- e) Medir a tensão da tomada;
- f) Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- g) Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos.
- h) Verificar a fiação do cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

- **Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:**

- i) Verificar componentes elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Para remover o cabeçote (conjunto de resistências e termostatos) dos equipamentos **“Água e óleo”** ou **“Zona Fria”**, deve-se soltar as porcas e arruelas que fazem a fixação no gabinete, utilizando a ferramenta específica.

10 - TRANSPORTE E MANUSEIO

- Dê preferência por transportar o equipamento em sua embalagem original, pois ela foi projetada para resguardar o equipamento durante o seu deslocamento.
- OS DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE TEMPERATURA (TERMOSTATOS) SÃO MUITO SENSÍVEIS A CHOQUES E PANCADAS portanto:
 - 1) Evite quedas do “cabeçote” (parte onde se encontram os termostatos) e proteja bem os termostatos (identificados por seus manípulos vermelhos usados para o ajuste de temperatura) durante o transporte, manutenção ou limpeza.
 - 2) Uma pancada no eixo do termostato (manípulos vermelhos) pode desregulá-lo ocasionando mau funcionamento e perda da garantia do produto.
 - 3) Um termostato desregulado pode causar o acionamento freqüente do dispositivo de segurança (termostato de segurança) e risco de incêndio.
- Ao embalar seu equipamento completo ou apenas o “cabeçote” para transporte, é importante sinalizar que se trata de material FRÁGIL.
- Se seu equipamento necessita de transporte constante (Ex.: Buffets), crie uma embalagem especial para protegê-lo. Assim ele terá uma longa vida útil.



CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI.

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari

Duque de Caxias- RJ / Brasil - CEP 25243-150

Telefone: 55 21 2777- 8100 / Fax: 55 21 2777- 8106

e-mail: croydon@croydon.com.br - www.croydon.com.br