

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.

A garantia não cobre componentes danificados devido ao desgaste pelo uso.

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

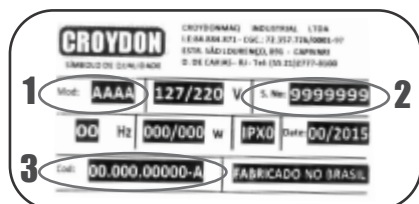


0 - TERMO DE GARANTIA ...	2
1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ...	3
2 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA ...	4
3 - ORIENTAÇÕES GERAIS DE INSTALAÇÃO ...	5
4 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA CUIDADOS OPERACIONAIS ...	5
5 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA ...	6
6 - ORIENTAÇÕES GERAIS PARA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO ...	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): _____

CÓDIGO (3): _____

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.

Exceções:

- 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 Alt. x Larg. x Prof. (cm)	ÓLEO (l)	ÁGUA (l)	SAL (Kg)	CAPACIDADE DA CESTA (Kg)	SISTEMA DE FRITURA
FA25	220	5000	22,7	14,6	97 x 41 x 50	13,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FA25-D	220	5000	22,7	13,6	97 x 41 x 50	13,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FA28	220	8000	36,4	14,4	97 x 41 x 50	18,0	3,0*	0,4	1,5	Água e Óleo
FA28-D	220	8000	36,4	14,4	97 x 41 x 50	18,0	3,0*	0,4	1,5	Água e Óleo
FO25	220	5000	22,7	7,5	37 x 41 x 50	12,0	—	—	1,5	Óleo
FO25-D	220	5000	22,7	7,5	37 x 41 x 50	12,0	—	—	1,5	Óleo
FO28	220	8000	36,4	7,5	37 x 41 x 50	12,0	—	—	1,5	Óleo
FO28-D	220	8000	36,4	7,5	37 x 41 x 50	12,0	—	—	1,5	Óleo
FAM3	220	3000	13,6	12,3	37 x 41 x 50	13,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FAM3-D	220	3000	13,6	12,3	37 x 41 x 50	13,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FAM5	220	5000	22,7	10,9	49 x 41 x 50	13,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FAM5-D	220	5000	22,7	10,9	49 x 41 x 50	13,5	1,5*	0,3	1,5	Água e Óleo
FZM5	220	5000	22,7	10,3	49 x 41 x 50	15,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZ25	220	5000	22,7	14,6	97 x 41 x 50	15,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZ25-D	220	5000	22,7	14,6	97 x 41 x 50	15,0	—	—	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	97 x 41 x 50	15,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FZ28-D	220	8000	36,4	14,4	97 x 41 x 50	15,0	—	—	1,5	Óleo(zona fria)
FC1A	127	1650	13,0	3,9	34 x 19 x 45	3,0	—	—	0,5	Óleo
FC1A	220	2000	9,1	3,9	34 x 19 x 45	3,0	—	—	0,5	Óleo
FC1B	127	1600	12,6	4,9	34 x 28 x 45	4,5	—	—	0,5	Óleo
FC1B	220	2900	13,2	4,9	34 x 28 x 45	4,5	—	—	0,5	Óleo
FC2A	127	2x1650	2x13,0	6,9	34 x 37 x 45	2x3,0	—	—	0,5	Óleo
FC2A	220	2x2000	2x9,1	6,9	34 x 37 x 45	2x3,0	—	—	0,5	Óleo
FC2B	127	2x1600	2x12,6	8,8	34 x 54 x 45	2x4,5	—	—	0,5	Óleo
FC2B	220	2x2900	2x13,2	8,5	34 x 54 x 45	2x4,5	—	—	0,5	Óleo
FC3A	127	3x1600	3x12,6	9,9	34 x 54 x 45	3x3,0	—	—	0,5	Óleo
FC3A	220	3x2000	3x9,1	9,9	34 x 54 x 45	3x3,0	—	—	0,5	Óleo
FH1A	127	1600	12,6	4,7	31x 19 x 49	3,0	—	—	0,5	Óleo
FH1A	220	2000	9,1	4,7	19 x 31 x 49	3,0	—	—	0,5	Óleo

1.1 - FRITADORES - ELÉTRICOS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (Kg)	DIMENSÕES Alt. x Larg. x Prof. (cm)	ÓLEO (l)	ÁGUA (l)	SAL (Kg)	CAPACIDADE DA CESTA (Kg)	SISTEMA DE FRITURA
FH1B	127	1600	12,6	5,7	31 x 28 x 49	4,5	—	—	0,5	Óleo
FH1B	220	3000	13,6	5,7	31 x 28 x 49	4,5	—	—	0,5	Óleo
FH2A	127	2x1600	2x12,6	8,6	31 x 38 x 49	2x3,0	—	—	0,5	Óleo
FH2A	220	2x2000	2x9,1	8,6	31 x 38 x 49	2x3,0	—	—	0,5	Óleo
FH2B	127	2x1600	2x12,6	11,1	31 x 54 x 49	2x4,5	—	—	0,5	Óleo
FH2B	220	2x3000	2x13,6	11,1	31 x 54 x 49	2x4,5	—	—	0,5	Óleo
F1AB	127	1600/1600	12,6/12,6	7,9	34 x 46 x 45	3,0+4,5	—	—	0,5	Óleo
F1AB	220	2000/2900	9,1/13,2	7,9	34 x 46 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 Alt. x Larg. x Prof. (cm)	ÓLEO (l)	CAPACIDADE DA CESTA (Kg)
TFSL	127	2100	16,5	—	—	4,8	22 x 49 x 62	5,0	—
TFSL	220	3000	13,6	—	—	4,8	22 x 49 x 62	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 chamas, 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	Tecla Set
2	Tecla 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	Tecla Aumenta
10	Tecla 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 (THERMOSTATS) 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

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