CROYDON





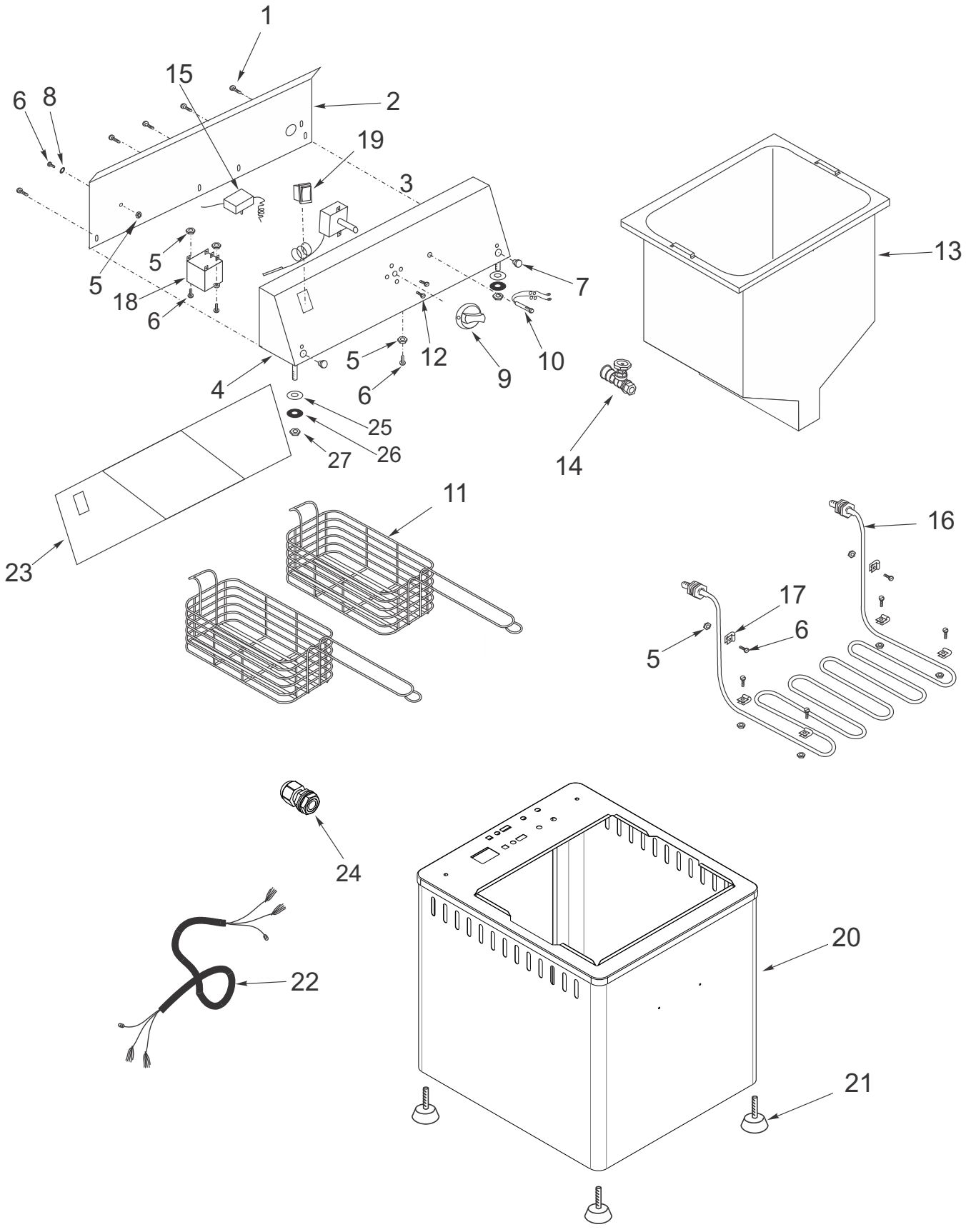
Para assistência técnica informe o modelo (1) e o n° de série (2) da sua máquina.

FZM5

FZM5-91.120.70861-A

CROYDON

FRITADEIRA ELÉTRICA (FZM5)



CROYDON

FRITADEIRA ELÉTRICA (FZM5)

item	código	descrição
1	552	Paraf. A.A. 2,9
2	17.917-3	Tampa da Caixa de Instalação
3	22.318-3	Termostato
4	21.376-3	Caixa de Instalação
5	604	Porca Sext. 3/16"
6	385	Paraf. Cab. Bol. 3/16"
7	5.032-3	Tampão de Borracha
8	594	Arruela de Pressão
9	21.288-3	Manipulador
10	17.934-3	Lâmpada Piloto 127/220V
11	22.471-3	Cesta
12	329	Parafuso
13	22.076-3	Caixa de Óleo
14	5.860-3	Registro Gaveta ø 3/4"
15	86.124-3	Termostato de Segurança
16	5.814-3	Resistência 5000W
17	5.019-3	Abraçadeira
18	5.025-3	Rele
19	21.763-3	Interruptor
20	22.731-3	Gabinete
21	2.088-3	Pé de Borracha
22	17.923-3	Rabicho PP 3x4
23	17.946-3	Etiqueta Heavy Duty
24	9.415-3	Prensa Cabo
25	642	Arruela Lisa 1/4"
26	597	Arruela de Pressão 1/4"
27	635	Porca Sextavada

Conexão Elétrica

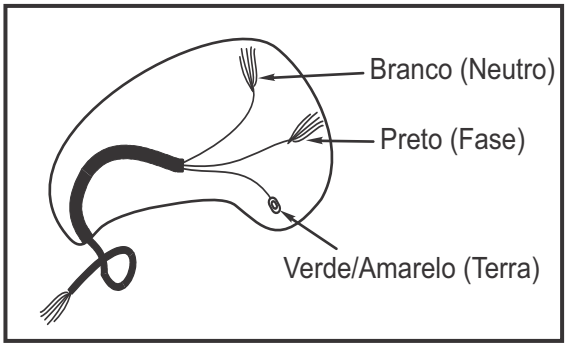


Tabela 1
Temperatura para fritura

PRODUTOS	TEMPERATURA °C
Batatas	190
Carnes	160
Churros	160
Croquetes	170
Escalopes	190
Frangos	170
Lulas	180
Pescados	180
Rabanadas	160
Verduras	150

Dados Técnicos

FZM5-91.120.70861-A	
Tensão (V)	220
Potência (W)	5000
Corrente (A)	22,7
Peso (Kg)	12,3
Dimensões LxAxP (cm)	41 x 48 x 50
Oleo (l)	15
Capacidade da Cesta (Kg)	1,5

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRA ELÉTRICA- MODELO: FZM5-91.120.70861-A

ATENÇÃO

- Leia atentamente este manual antes de operar o equipamento.
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Para evitar danos e perda da garantia, veja se a tensão indicada no equipamento é a mesma da tomada (127V ou 220V) . Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Desligue o equipamento da tomada quando não estiver em uso por tempo prolongado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente frio e desligue o plugue da tomada.
- Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento para remover lubrificantes utilizados para proteção do equipamento, evitando com isso a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.
- A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de uma chave externa, como do tipo minuteira, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

IMPORTANTE

- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Perigo de fogo pode existir caso não seja colocado a quantidade mínima de óleo indicada nesse manual.
- PERIGO: Não use óleo velho, pois o uso reduzirá o ponto de inflamação, sendo mais propenso a surtos de ebulição.
- Cuidado de borbulhamento deve ser tomado com alimentos despejados que possuam umidade em excesso, isto é, alimentos que estão congelados.
- Não abra o dispositivo de drenagem até que o óleo esteja frio
- Deve se ter atenção também ao efeito de surtos de ebulição de alimentos molhados e de uma carga muito grande.
- Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos.
- Este aparelho são designados para operar em corrente alternada (~) somente.
- O equipamento possui um protetor térmico não auto-religável (termostato de segurança (15)) utilizado para evitar uma elevação de temperatura do óleo acima da permitida. Esse protetor, atua, ou seja, desliga o equipamento quando a temperatura do óleo chegar a aproximadamente 220°C.
- Caso o protetor térmico não auto-religável atue, ou seja, desligue o equipamento, para ligar o equipamento novamente deve-se seguir os seguintes passos:
    - Desligar o equipamento da rede elétrica;
    - Verificar se a temperatura do óleo está abaixo de 150°C.
    - Pressionar o botão “RESET” do termostato de segurança (15)
        - Obs.: O botão “RESET”(botão vermelho ou preto) está localizado abaixo da caixa de instalação (4) e deve ser pressionado. Não pressione o botão “RESET” até que a temperatura do óleo esteja abaixo de 150°C.

- PERIGO: Caso o protetor térmico de segurança atue com frequência, favor entrar em contato com o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos.

INSTALAÇÃO E MODO DE USAR

- **ATENÇÃO:** - Coloque 15 litros de óleo de soja de boa qualidade (a qualidade é fundamental para que a mistura não espume e, consequentemente, transborde) na caixa de óleo.
- Coloque o plugue na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação, caso o aparelho não possua plugue, consultar folheto de instruções para conexão do cabo de alimentação à rede elétrica acompanhadas com o aparelho.
- Ligue a chave liga-desliga (19), gire o manipulador para a direita até a temperatura desejada (ver tabela 1) para o tipo de fritura e a lâmpada piloto acenderá. Quando a lâmpada piloto apagar, indica que o óleo atingiu a temperatura desejada.
- Para evitar transbordamento, por formação de espuma e reduzir respingos, antes de introduzir a cesta com os alimentos, seque-os o máximo possível e introduza a cesta lentamente. 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 para que o excesso de gelo seja retirado. Com alimentos empanados, retire o excesso de farinha. Com esses procedimentos o óleo terá uma vida maior.
- Quando os alimentos já estiverem fritos, retire a cesta do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.
- Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo o óleo na temperatura desejada. O seu termostato está dimensionado para atingir a temperatura máxima de 200ºC. Este limite de temperatura máxima é por motivo de segurança, pois o óleo comestível entra em combustão espontânea a partir de 246ºC.
- Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100ºC quando estiver aguardando entre uma fritura e outra.

Para garantir melhor qualidade na fritura e maior durabilidade do óleo de soja, uma porção do óleo 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 parte do óleo com as impurezas e resíduos que estarão depositados no fundo da mesma. Quando o óleo sair limpo, feche o registro.
c) Complete o nível do óleo até a marca superior. Assim o equipamento estará novamente pronto para operação.

Este equipamento é do tipo ‘‘ZONA FRIA’’. Para drenar as impurezas, aguarde o resfriamento do óleo e a decantação dos resíduos, abra o registro e feche-o assim que óleo começar a sair limpo. O óleo drenado poderá ser filtrado e reaproveitado. Também poderá ser utilizada a gordura vegetal hidrogenada.

-**ATENÇÃO!**

- DESCONECTAR O EQUIPAMENTO DA ENERGIA APÓS O USO.
- Sempre desligue a chave liga-desliga (19) após o uso.

LIMPEZA

- Para sua segurança, desligar o equipamento da tomada antes de iniciar a limpeza.
- Após o resfriamento do óleo, proceder da seguinte forma:
  1. Abra o registro situado na parte inferior da caixa de óleo, deixando drenar o óleo com as impurezas e resíduos.
  2. Retire a caixa de óleo do gabinete (desafixar a caixa de comando antes).
  3. Lave a caixa de óleo com água e sabão líquido removendo todos os vestígios de sabão.
  4. Limpe o cabeçote e o gabinete com pano úmido.
  5. Não usar esponja metálica (bombrill) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento.
- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização
- Nunca use jato de água e nem mergulhe o aparelho na água para limpar ou enxaguar o mesmo..

CONSERVAÇÃO

- 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, o que garantirá melhor vida útil da resistência (área aquecida submersa). Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.

- Nota: No caso de qualquer irregularidade, faça contato com a Assistência Técnica (vide Termo de Garantia).

As fotos/desenhos são meras ilustrações. Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.

CROYDON

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