MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRA ELÉTRICA- MODELO: FA25-20465-600

ATENÇÃO: Leia atentamente este manual antes de operar o equipamento. Para evitar danos e perda da garantia, veja se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada (110V ou 220V).
- A tomada e a fiação (4,0 mm²) deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Desconecte o equipamento da eletricidade 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 desconecte-o da eletricidade.

MODO DE USAR

- **ATENÇÃO:** Nunca use seu equipamento sem antes colocar a grelha em baixo da resistência.
- Coloque 23 litros de óleo comestível de boa qualidade (a qualidade é fundamental para que a mistura não espume e, consequentemente, transborde) na caixa de óleo, devendo atingir a marca de nível inferior.
- Prepare uma solução com 2 litros de água e 300g de sal comum, misturando até ficar homogênea, e coloque na caixa de óleo, devendo atingir a marca de nível superior (caso não atinja, complete com óleo).
- Esperar por aproximadamente 30 minutos para que toda solução (água/sal) se deposite no fundo, evitando qualquer contato com a região da resistência.
- Coloque o plug na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- 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 comestível, a solução (água/sal) deverá ser trocada diariamente (sempre com o óleo frio) da seguinte forma:
  - 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.
- Este equipamento pode ser utilizado **sem o sistema de filtragem a base de água**, desde que a caixa de óleo seja preenchida até a marca superior **apenas com óleo**. Neste caso também poderá ser utilizada a gordura vegetal hidrogenada e o nível de exigência quanto a qualidade do óleo pode ser reduzido. Para drenar as impurezas aguarde o resfriamento do óleo e a decantação dos resíduos, abra o registro e feche-o assim que o óleo começar a sair limpo. O óleo drenado poderá ser filtrado e reaproveitado.

-**ATENÇÃO!**
- DESCONECTAR O EQUIPAMENTO DA ENERGIA APÓS O USO.

LIMPEZA

- Para sua segurança, desconectar o equipamento da eletricidade antes de iniciar a limpeza.
- Após o resfriamento do óleo, proceder da seguinte forma:
  1. Drenar toda solução de água/sal e o óleo.
  2. Retire o cabeçote e a caixa de óleo do gabinete
  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. 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.

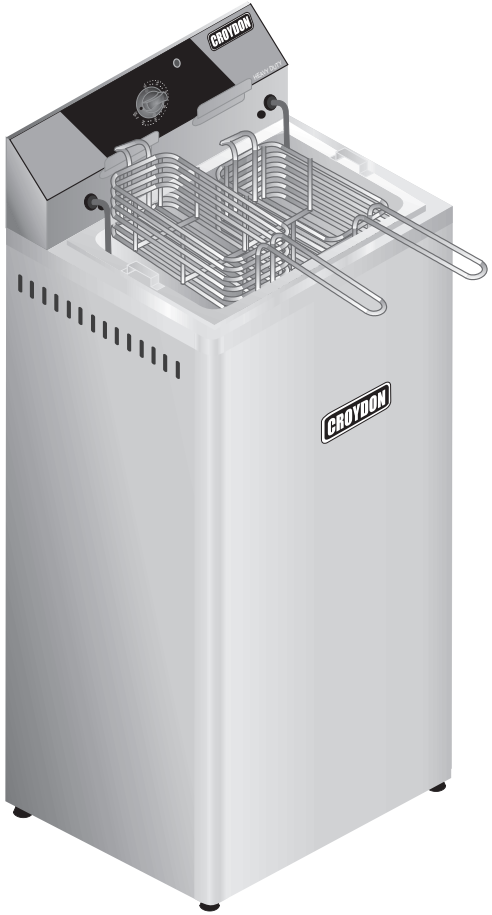
CONSERVAÇÃO

- 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.

CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.
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

CROYDON

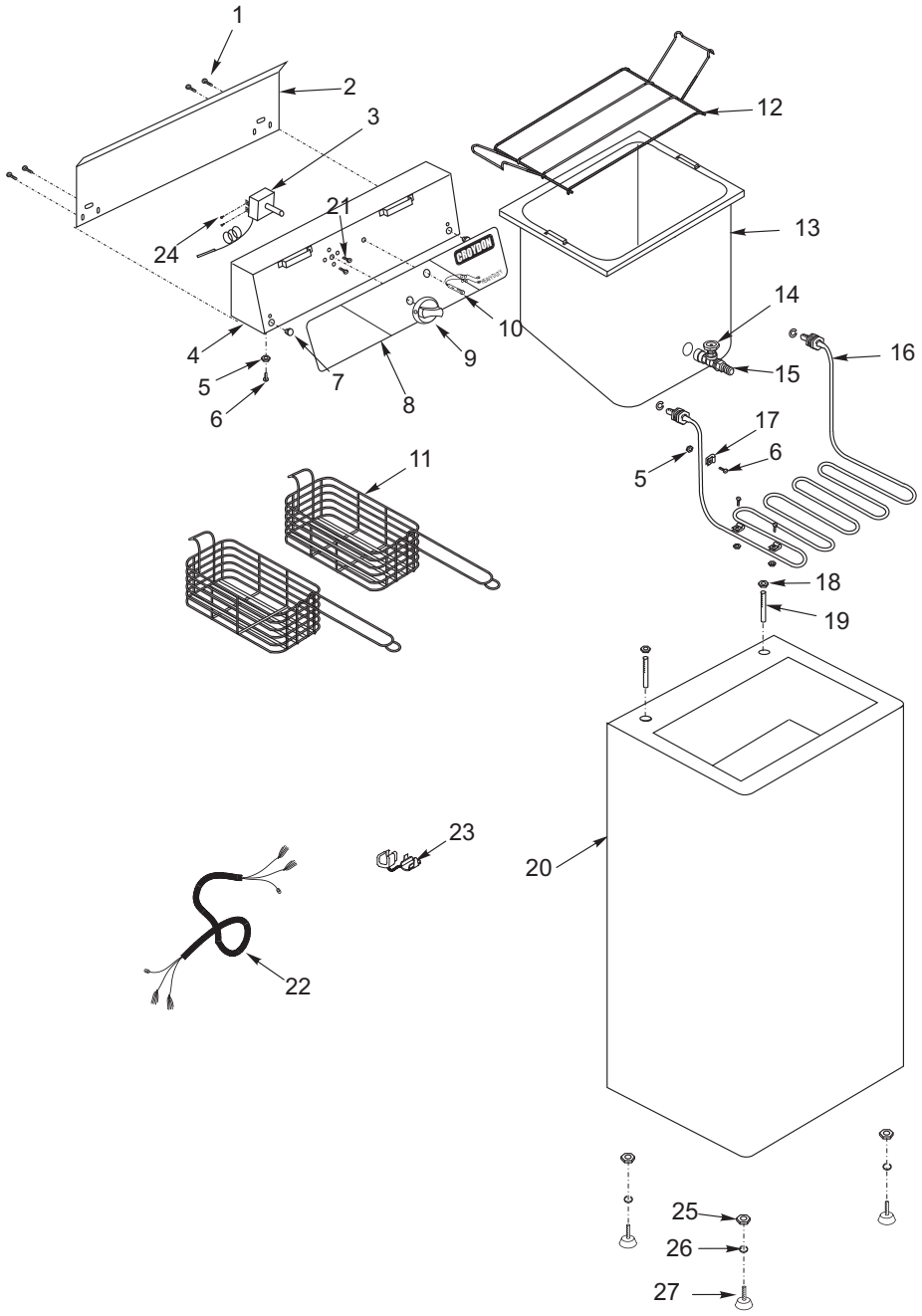


FA25

FA25-20465-600

CROYDON

FRITADEIRA ELÉTRICA (FA25)



CROYDON

FRITADEIRA ELÉTRICA (FA25)

Item	Código	Descrição
1	552	Paraf. A. A. 3.5
2	17.296-3	Tampa da Caixa de Instalação
3	5.131-3	Termostato
4	17.295-3	Caixa de Instalação
5	604	Porca Sext. 3/16”
6	385	Paraf. Cab. Bol. 3/16”
7	5.032-3	Tampão de Borracha
8	17.314-3	Plaqueta Heavy Duty
9	2.009-B	Manipulador
10	3.509-3	Lâmpada Piloto
11	5.708-3	Cesta
12	5.531-3	Grelha
13	5.534-3	Caixa de Óleo
14	5.860-3	Registro Gaveta ø 3/4”
15	5.867-3	Tubo do Dreno
16	5.814-3	Resistência 5000W
17	5.019-3	Abraçadeira
18	601	Porca Sext. 1/4”
19	17.436-3	Pino de Posição
20	17.283-3	Gabinete
21	329	Paraf. Fixação
22	2.164-3	Rabicho PP 3x4
23	9.421-3	Prensa Cabo
24	330	Parafuso
25	606	Porca Sext. 3/8”
26	593	Arruela de Pressão 3/8”
27	2.088-3	Pé de Borracha

Dados Técnicos

FA25-20465-600	
Voltagem (V)	*220*
Potência (W)	*5000*
Amperagem (A)	*22,7*
Peso (kg)	*19*
Dimensões L x A x P (cm)	*42 x 102 x 46*

Tabela 1
Temperatura para Fritura

PRODUTOS	TEMPERATURA ℃
Batatas	*190*
Peixe	*180*
Carne	*160*
Vegetais	*150*