

CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

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 CROYDON 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 CROYDON 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. Essas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento 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 à dificuldade para agendamento, acesso ao local e condições adequadas para as intervenções necessárias, a CROYDON não oferece 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 à Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante **NÃO** caracteriza o início do atendimento em garantia.

A CROYDON se reserva ao 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.

OBSERVAÇÃO: Para consultar a relação completa de assistentes autorizados CROYDON, deve-se acessar o site www.croydon.com.br.

ÍNDICE

TERMO DE GARANTIA	2
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
1.1. FRITADEIRAS ELÉTRICAS	4
1.2. TACHO ELÉTRICO	6
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES.....	6
2.1. PROTETOR TÉRMICO	7
3. INSTALAÇÃO	7
3.1. CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA	9
4. PREPARAÇÃO PARA USO	10
4.1. PREPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS COM SISTEMA ÁGUA E ÓLEO	10
5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR	11
5.1. CUIDADOS OPERACIONAIS	12
5.2. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL	13
6. LIMPEZA	14
6.1. LIMPEZA DAS FRITADEIRAS DE BANCADA	15
6.2. LIMPEZA DAS FRITADEIRAS ZONA FRIA E ÁGUA E ÓLEO	15
7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	16
8. TRANSPORTE	17

Este equipamento é certificado e atende aos requisitos avaliação da conformidade, de acordo com: Portaria Inmetro nº 371 de 29/12/2009 e Portaria Inmetro nº 328 de 08/08/2011

Norma técnica geral

ABNT NBR NM 60335-1:2010

Normas técnicas particulares

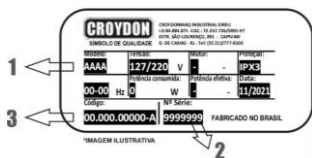
IEC 60335-2-37:2011

As fotos e desenhos contidos nesse manual são meras ilustrações.

Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Sempre que necessitar de uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA, é muito importante saber identificar seu produto. Localize a etiqueta abaixo na parte traseira ou lateral de seu equipamento.



1 MODELO: _____

2 Nº DE SÉRIE: _____

3 CÓDIGO: _____

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

REVENDEDOR: _____

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. FRITADEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)	ÓLEO (l)	ÁGUA (l)	SAL (kg)	CAPACIDADE DA CESTA (kg*)	SISTEMA DE FRITURA
FA25	220	5000	22,7	19,0	50 X 41 X 97	13,5	1,5	0,3	2X 1,5	ÁGUA E ÓLEO
FA25-D	220	5000	22,7	19,0	50 X 41 X 97	13,5	1,5	0,3	2X 1,5	ÁGUA E ÓLEO
FA28	220	8000	36,4	19,0	50 X 41 X 97	18,0	3,0	0,4	2X 1,5	ÁGUA E ÓLEO
FA28-D	220	8000	36,4	19,0	50 X 41 X 97	18,0	3,0	0,4	2X 1,5	ÁGUA E ÓLEO
FAM5	220	5000	22,7	12,3	50 X 41 X 49	13,5	1,5	0,3	2X 1,5	ÁGUA E ÓLEO
FAM5-D	220	5000	22,7	12,3	50 X 41 X 49	13,5	1,5	0,3	2X 1,5	ÁGUA E ÓLEO
FB1D	127	2000	15,7	3,2	42 X 27 X 22	3,5	-	-	0,7	ÓLEO
FB1D	220	3000	13,6	3,2	42 X 27 X 22	3,5	-	-	0,7	ÓLEO
FB2D	127	2X 2000	2X 15,7	5,5	43 X 54 X 22	2X 3,5	-	-	0,7	ÓLEO
FB2D	220	2X 3000	2X 13,6	5,5	43 X 54 X 22	2X 3,5	-	-	0,7	ÓLEO
FC1A	127	1600	12,6	3,7	45 X 19 X 34	3,0	-	-	0,5	ÓLEO
FC1A	220	2000	9,1	3,7	45 X 19 X 34	3,0	-	-	0,5	ÓLEO
FC1B	127	2000	15,7	4,5	45 X 28 X 34	4,5	-	-	0,5	ÓLEO
FC1B	220	3000	13,6	4,5	45 X 28 X 34	4,5	-	-	0,5	ÓLEO
FC2A	127	2X 1600	2X 12,6	6,6	45 X 36 X 34	2X 3,0	-	-	2X 0,5	ÓLEO

1.1. FRITADEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)	ÓLEO (l)	ÁGUA (l)	SAL (kg)	CAPACIDADE DA CESTA (kg*)	SISTEMA DE FRITURA
FC2A	220	2X 2000	2X 9,1	6,6	45 X 36 X 34	2X 3,0	-	-	2X 0,5	ÓLEO
FC2B	127	2X 2000	2X 15,7	8,0	45 X 54 X 34	2X 4,5	-	-	2X 0,5	ÓLEO
FC2B	220	2X 3000	2X 13,6	8,0	45 X 54 X 34	2X 4,5	-	-	2X 0,5	ÓLEO
FC3A	127	3X 1600	3X 12,6	9,5	45 X 54 X 34	3X 3,0	-	-	3X 0,5	ÓLEO
FC3A	220	3X 2000	3X 9,1	9,5	45 X 54 X 34	3X 3,0	-	-	3X 0,5	ÓLEO
FH1A	127	1600	12,6	3,9	45 X 19 X 34	3,0	-	-	0,5	ÓLEO
FH1A	220	2000	9,1	3,9	45 X 19 X 34	3,0	-	-	0,5	ÓLEO
FH1B	127	2000	15,7	4,5	45 X 28 X 34	4,5	-	-	0,5	ÓLEO
FH1B	220	3000	13,6	4,5	45 X 28 X 34	4,5	-	-	0,5	ÓLEO
FH2A	127	2X 1600	2X 12,6	7,1	45 X 38 X 34	2X 3,0	-	-	2X 0,5	ÓLEO
FH2A	220	2X 2000	2X 9,1	7,1	45 X 38 X 34	2X 3,0	-	-	2X 0,5	ÓLEO
FH2B	127	2X 2000	2X 15,7	8,5	45 X 58 X 34	2X 4,5	-	-	2X 0,5	ÓLEO
FH2B	220	2X 3000	2X 13,6	8,5	45 X 58 X 34	2X 4,5	-	-	2X 0,5	ÓLEO
FZ25	220	5000	22,7	19,0	50 X 41 X 97	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)
FZ25-D	220	5000	22,7	19,0	50 X 41 X 97	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)
FZ28	220	8000	36,4	19,0	50 X 41 X 97	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)

1.1. FRITADEIRAS ELÉTRICAS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)	ÓLEO (l)	ÁGUA (l)	SAL (kg)	CAPACIDADE DA CESTA (kg*)	SISTEMA DE FRITURA
FZ28-D	220	8000	36,4	19,0	50 X 41 X 97	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)
FZM5	220	5000	22,7	12,3	50 X 41 X 49	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)
FZM5-D	220	5000	22,7	12,3	50 X 41 X 49	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)
FZM8	220	8000	36,4	12,3	50 X 41 X 49	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)
FZM8-D	220	8000	36,4	12,3	50 X 41 X 49	15,0	-	-	2X 1,5	ÓLEO (Zona fria)

1.2. TACHO ELÉTRICO

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA (W)	CORRENTE (A)	PESO (kg)	DIMENSÕES C X L X A (cm)	ÓLEO (l)	ÁGUA (l)	SAL (kg)	CAPACIDADE DA CESTA (kg*)	SISTEMA DE FRITURA
TFSL	220	3000	13,6	5,2	62 X 49 X 22	5,0	-	-	1,5	ÓLEO

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO!

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O EQUIPAMENTO.

ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO, MANTENHA-O PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.

- Este equipamento é potencialmente **PERIGOSO** quando utilizado incorretamente.
- Este equipamento 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. Por isso, **leia atentamente este manual antes de operar o equipamento**, para garantir um melhor desempenho em condições máximas de segurança.

IMPORTANTE

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho. Este equipamento não se destina a utilização por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

2.1. PROTETOR TÉRMICO

- 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 protetor térmico atue desligando o equipamento, será necessário realizar o RESET MANUAL:
 - 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 do 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 acessar o pino de acionamento do “RESET”.

Apenas pressione o botão “RESET” se o óleo já estiver resfriado.

IMPORTANTE

Caso o protetor térmico atue com frequência, suspenda o uso imediatamente e entre em contato com o fabricante ou com o assistente técnico autorizado.

3. INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

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



ATENÇÃO!

RETIRE TODA A PELÍCULA DE PVC (PROTEÇÃO DO AÇO INOX) ANTES DE COLOCAR SEU EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

- Utilize **APENAS** profissionais qualificados para realizar a instalação elétrica deste equipamento.
- **Verifique se a tensão indicada é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).**
- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada e com um espaço de aproximadamente 15 cm em torno do equipamento.
- Não instale este equipamento próximo a uma fonte de chama, pois, ao submergir os alimentos no óleo quente, o efeito de espuma causado pela da umidade presente em alimentos congelados ou molhados, 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.
- Não instale equipamentos **água e óleo** próximo a outras fontes de calor, pois, isto poderá modificar o comportamento dinâmico do sistema de filtragem à base de água + sal podendo causar a ebulição da água e o transbordamento do óleo.
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.



TERMINAL DE
ATERRAMENTO



TERMINAL
EQUIPOTENCIAL

- Este equipamento dispõe de um cabo de alimentação de três vias e opera em corrente alternada e tensão de alimentação monofásica. O fio terra é identificado pelas cores verde e amarelo.
- A instalação elétrica deve estar “aterrada” de acordo com as normas vigentes.
- Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalações elétricas, prevenindo e/ou reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. **Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.**



ATENÇÃO!

NUNCA UTILIZE REDUÇÕES, EXTENSÕES OU ADAPTADORES, RISCO DE SUPERAQUECIMENTO OU INCÊNDIO.



- Depois de realizada a conexão à alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com as partes do equipamento que aquecem.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou profissional qualificado a fim de evitar riscos.
- 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.



ATENÇÃO!

ESTE EQUIPAMENTO POSSUI RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE ALTA POTÊNCIA QUE É SENSÍVEL ÀS FALHAS CAUSADAS POR INSTALAÇÕES ELÉTRICAS IRREGULARES OU COMPONENTES INADEQUADOS, CANCELANDO A GARANTIA DO EQUIPAMENTO, PODENDO COMPROMETER O SEU DESEMPENHO E A SEGURANÇA DO OPERADOR.

3.1. CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA

IMPORTANTE

Como não há tomadas e plugues padronizados pelo INMETRO para correntes superiores a 20A, **alguns equipamentos são fornecidos sem o plugue.**

- Para os equipamentos que **não** são fornecidos com plugue, é **extremamente recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.**

NOTA: É possível optar pela aquisição do conjunto plugue/tomada que suporte a corrente total do equipamento ou pela ligação do equipamento diretamente a um disjuntor adequado próximo.

- Conecte o cabo de alimentação do aparelho a uma fonte de energia elétrica apropriada para a tensão do seu equipamento, indicada no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** desse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto fixada no próprio aparelho.
- Antes de conectar a alimentação de energia, certifique-se que:
 - a) O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à corrente máxima requerida (veja item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**).
 - b) Os disjuntores poderão ser alcançados facilmente, após a instalação do aparelho.
 - c) A instalação deste equipamento esteja próxima ao seu disjuntor (termomagnético ou diferencial residual) para que seja possível a fácil desconexão da energia elétrica.
 - d) O fabricante não é responsável por quaisquer danos, direto ou indireto, causado por instalação defeituosa.

4. PREPARAÇÃO PARA USO

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



IMPORTANTE!

PERIGO DE FOGO CASO NÃO SEJA COLOCADO A QUANTIDADE MÍNIMA DE ÓLEO INDICADA NESSE MANUAL.

CASO ISTO ACONTEÇA, A GARANTIA SERÁ AUTOMATICAMENTE CANCELADA.

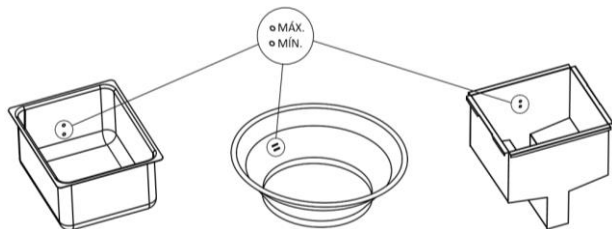
- Observe que os equipamentos água e óleo foram projetados para operar com óleo de soja de boa qualidade. O óleo de má qualidade se comporta como óleo saturado (velho).



PERIGO!

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

- Verifique a indicação de nível mínimo e máximo de óleo dentro da cuba.
- Coloque a quantidade indicada de óleo comestível de boa qualidade na caixa de óleo.



4.1. PREPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS COM SISTEMA ÁGUA E ÓLEO

- Prepare uma solução de água e sal comum, conforme as quantidades indicadas no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** e misture até que todo sal esteja dissolvido.
- Abasteça a caixa de óleo com óleo de soja conforme a quantidade indicada para o seu modelo no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**, tendo antes observado as orientações do item **10. PREPARAÇÃO PARA USO**.
- Adicione a solução de água + sal à caixa de óleo abastecida.
- Observe as marcações que indicam os limites máximos e mínimos de óleo. Caso a mistura (de óleo com a solução de água + sal) fique abaixo da indicação mínima,

complete **com óleo** até a indicação de nível máximo.

- 5º Aguarde para que toda a solução água + sal deposite-se no fundo (aproximadamente 30 minutos), evitando qualquer contato com a região da resistência.

IMPORTANTE

Os equipamentos água e óleo também podem ser utilizados na função **Zona Fria**, sem a solução de água + sal, mantendo as vantagens características do sistema zona fria que é a longevidade do óleo, a integridade dos sabores entre frituras e a maior segurança para os usuários.

NOTA: Para a utilização sem a solução **água + sal** basta completar até o nível máximo apenas com óleo. Neste caso também será possível a utilização de outros meios de fritura como gordura vegetal hidrogenada ou banha animal.



ATENÇÃO!

EM HIPÓTESE ALGUMA A RESISTÊNCIA PODERÁ ENTRAR EM CONTATO COM A SOLUÇÃO DE ÁGUA + SAL. RISCO DE ACIDENTES.

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

5. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

- 1º Siga as instruções do item 4. **PREPARAÇÃO PARA USO** e, caso aplicável, do item 4.1. **PREPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS COM SISTEMA ÁGUA E ÓLEO**, e verifique se o equipamento foi preparado corretamente.
- 2º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item 3.
- 3º Certifique-se que o cabo de alimentação não fique em contato com as superfícies quentes.
- 4º Ligue o interruptor (caso seu equipamento não possua, pular para próximo passo).
- 5º Ajuste a temperatura do termostato de acordo com o tipo de fritura, vide **TABELA 01**.

PARA TERMOSTATO ANALÓGICO	PARA TERMOSTATO DIGITAL
Girar o manipulador para a direita até a temperatura desejada.	Seguir as OPERAÇÕES BÁSICAS descritas no item 5.2. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL para selecionar a temperatura desejada.
Observar que a(s) lâmpada(s) piloto acenderá(ão).	Observar que o(s) led(s) indicador(es) de acionamento acenderá(ão).

TABELA 01 – TEMPERATURA PARA FRITURA

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

- 6º Quando a(s) lâmpada(s) ou led(s) apagar(em), indica que o óleo atingiu a temperatura selecionada.
- 7º 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.

NOTA: 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.

5.1. CUIDADOS OPERACIONAIS



ATENÇÃO!

É ALTAMENTE RECOMENDADO QUE ESTE EQUIPAMENTO PERMANEÇA DESCONECTADO DA ENERGIA ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO.

RETIRE O PLUGUE DA TOMADA OU DESLIGUE O DISJUNTOR INDIVIDUAL.

- Para evitar **transbordamentos** por formação de espuma e reduzir respingos, antes de submergir os alimentos no óleo quente, elimine o máximo de umidade possível e introduza as cestas aos poucos, como também não ultrapasse a capacidade da cesta conforme indicado no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**.
- Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda a cesta até que ela baixe e repita a operação se necessário.
- Alimentos congelados devem ser agitados para que o excesso de gelo seja retirado antes de submergi-los para fritura. No caso de alimentos empanados, retire o excesso de farinha. Seguindo esses procedimentos o óleo terá uma vida útil maior.

IMPORTANTE

Entre uma fritura e outra mantenha o termostato na posição de 80°C, além de prolongar vida útil do óleo e dos componentes elétricos, reduz o consumo de energia elétrica.



ATENÇÃO!

EVITE ACIDENTES AO UTILIZAR **EQUIPAMENTOS ÁGUA E ÓLEO**: NÃO AGITE A CESTA DURANTE O PROCESSO DE FRITURA, A AGITAÇÃO PODE CAUSAR A MISTURA DO ÓLEO QUENTE COM A SOLUÇÃO DE ÁGUA, CAUSANDO SUA EBULIÇÃO E O TRANSBORDAMENTO DO ÓLEO.



ATENÇÃO!

O SÍMBOLO "**CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE**" INDICA QUE A SUPERFÍCIE METÁLICA DO EQUIPAMENTO ATINGE ALTA TEMPERATURA.

PORTANTO, CUIDADO AO TOCÁ-LA DURANTE E/OU LOGO APÓS O USO.

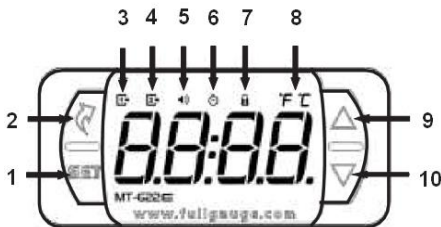
AGUARDE SEU COMPLETO ESFRIAMENTO.



CUIDADO!
SUPERFÍCIE
QUENTE



5.2. OPERAÇÃO DO TERMOSTATO DIGITAL






INDICAÇÕES DA TELA






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

OPERAÇÕES BÁSICAS

Mantenha pressionada a tecla  por dois segundos até aparecer a mensagem ;

- 1) Então aparecerá a mensagem  e será possível o ajuste da temperatura;
- 2) Utilize as teclas  ou  para alterar o valor, e pressione  para confirmar;
- 3) Em seguida será possível fazer o ajuste do tempo de processo .

Utilize as teclas  ou  para alterar o valor, e pressione  para confirmar;

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: Inibe alarme e buzzer (caso estejam acionados) ou com o temporizador de processo, alterna a exibição entre temperatura e tempo restante.



Toque curto: Início de processo.



Toque curto: Fim de processo.

6. LIMPEZA



ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA TOMADA ANTES DE INICIAR A LIMPEZA.

- 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.
- 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;
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.
- Certifique-se que o óleo encontra-se completamente frio.
- Remova as porcas de fixação do cabeçote para que este possa ser retirado.

NOTA: As porcas encontram-se na parte interna do gabinete, abaixo do cabeçote e com acesso pela parte traseira.

- Para limpeza das partes externas deve-se utilizar apenas um pano úmido e sabão neutro.

NOTA: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões ao acabamento e evite o excesso de água para não danificar o equipamento.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

6.1. LIMPEZA DAS FRITADEIRAS DE BANCADA

- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização:

1º Retire a cuba e remova o óleo.

NOTA: O óleo retirado com os resíduos pode ser filtrado com o auxílio de uma peneira fina e reutilizado no equipamento.

2º Lave a cuba com água e detergente líquido (remova todo resíduo de detergente).

3º Certifique-se de que a cuba esteja completamente seca para reutilização.

4º Após o procedimento de limpeza, reposicionar a cuba e o cabeçote no gabinete, fixando com as porcas.

5º Complete o nível do óleo até a marca superior (MÁX.).

Equipamento pronto para nova operação.

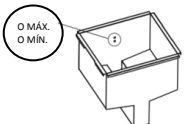
6.2. LIMPEZA DAS FRITADEIRAS ZONA FRIA E ÁGUA E ÓLEO

- Para garantir melhor qualidade na fritura e maior durabilidade do óleo de soja, a solução (água/sal) deverá ser trocada diariamente.

1º Abra o registro situado na parte inferior da caixa de óleo, deixando drenar toda a solução de água + sal ou todo óleo com resíduos.

NOTA: O óleo retirado com os resíduos pode ser filtrado com o auxílio de uma peneira fina e reutilizado no equipamento.

2º Feche o registro ao primeiro sinal de óleo limpo.

3º EQUIPAMENTOS ÁGUA E ÓLEO:	EQUIPAMENTOS ZONA FRIA:
<p>Coloque nova solução de água + sal segundo as orientações do item 4.1 PREPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS COM SISTEMA ÁGUA E ÓLEO.</p> <p>Caso necessário, complete o nível de óleo até a marca superior (MÁX.).</p>	<p>Complete o nível do óleo até a marca superior (MÁX.).</p> 

NOTA: 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 que não será realizado com a drenagem da água e sim do óleo.

- 4º Após o procedimento de limpeza, reposicionar a caixa de óleo, o suporte das resistências (nos modelos **água e óleo**) e o cabeçote no gabinete, fixando com as porcas.

ATENÇÃO! O suporte das resistências deve ficar abaixo das resistências.

Equipamento pronto para nova operação.

7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço devem ser realizados com o equipamento desconectado da energia elétrica.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas, certificando-se que o equipamento trabalha em **totais condições de segurança**.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- No caso de irregularidades consulte o **TERMO DE GARANTIA** e comunique-se com a Assistência técnica.

8. TRANSPORTE

- 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 batidas, portanto, evite quedas do equipamento e proteja bem os termostatos (identificados pelos manípulos vermelhos utilizados para ajuste de temperatura) durante o transporte, manutenção e limpeza.

IMPORTANTE

Um choque no eixo do termostato (manípulos vermelhos) pode desregulá-lo ocasionando o mau funcionamento e perda da garantia do produto.



ATENÇÃO!

UM TERMOSTATO DESREGULADO PODE CAUSAR O ACIONAMENTO FREQUENTE DO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA (TERMOSTATO DE SEGURANÇA) E RISCO DE INCÊNDIO.

- Caso o equipamento necessite de transporte constante, por exemplo, buffets ou ambulantes, desenvolva uma embalagem especial para protegê-lo. Transportando adequadamente a vida útil do seu equipamento será prolongada.

ANOTAÇÕES:



**ACESSE NOSSO CATÁLOGO
E CONHEÇA OUTROS
EQUIPAMENTOS CROYDON**





32.800.01020-A
REV. 14 (04/2023)

**ACESSE O QR CODE E FAÇA O
DOWNLOAD DA VERSÃO DIGITAL
DO MANUAL PARA TÊ-LO EM
MÃOS SEMPRE QUE PRECISAR.**



CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA
Estrada São Lourenço, 891
Duque de Caxias – RJ CEP: 25243-150

Telefone: 21 2777-8100
E-mail: vendas@croydon.com.br
www.croydon.com.br