

EF-28L
EF-28L-2

Fritadeira Elétrica

(Tipo Piso)

Série Fritadeira Elétrica

Manual do Usuário

Prezado Usuário e Cliente,

Em primeiro lugar, somos gratos por adquirir e utilizar nosso produto. Todas as informações e diretrizes deste manual do usuário estão em conformidade com certos regulamentos aplicáveis, que resultam de nosso conhecimento e experiência acumulados a longo prazo, bem como de situações atuais de desenvolvimento de projetos.

Limitada a algumas estruturas especiais, itens especificados adicionais ou novas mudanças de tecnologia, a situação real de uso pode ser um pouco diferente da indicada neste manual do usuário. Caso tenha alguma dúvida, não hesite em entrar em contato com o fabricante através do método mostrado na contracapa deste manual.

Para fins de segurança e operação eficiente, disponibilize este documento aos usuários para referência. Peça-lhes que leiam atentamente este manual antes de realizar qualquer ação neste dispositivo, especialmente ao iniciar.

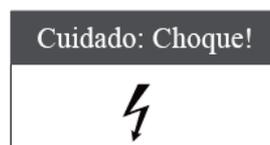
Este manual não é aplicável para aqueles que têm deficiências físicas ou mentais ou experiência e/ou conhecimento insuficiente, incluindo crianças.

O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de os usuários não seguirem as instruções ou diretrizes indicadas aqui.

O manual do usuário deve ser colocado próximo ao dispositivo, para facilitar a leitura dos usuários antes da operação. Temos total autoridade para reservar as alterações técnicas adicionais do dispositivo, no âmbito do desenvolvimento de características de melhoria de desempenho.

Legenda para símbolos:

Neste manual, os símbolos são utilizados para destacar instruções de segurança importantes e quaisquer conselhos relacionados ao dispositivo. As instruções devem ser seguidas com muito cuidado para evitar qualquer risco de acidente, ferimentos pessoais ou perda de propriedade.





Aviso

- ◆ Qualquer auto-modificação, instalação incorreta, ajuste ou manutenção pode levar a perda de propriedade ou a acidentes. Entre em contato com o fabricante para qualquer ajuste ou manutenção e peça que o trabalho seja efetuado por uma pessoa treinada e qualificada.
- ◆ Para sua segurança, mantenha a máquina longe de qualquer líquido, gás ou outro objeto inflamável ou explosivo.
- ◆ Este aparelho não deve ser operado por pessoas com deficiências fisiológicas, perceptivas ou mentais ou que tenham experiência ou conhecimento insuficientes (incluindo crianças). Somente em condições de supervisão e garantia de segurança pessoal suficientes, bem como instruções e orientações adequadas, as pessoas mencionadas acima podem efetuar alguma operação específica deste dispositivo.
- ◆ Mantenha as crianças longe do dispositivo.
- ◆ Preserve este manual com segurança. Ao passar/vender o dispositivo a terceiros, os manuais devem ser entregues juntamente com o dispositivo. Todos os usuários devem operar o dispositivo em conformidade com o manual do usuário e as diretrizes de segurança relacionadas.
- ◆ Não armazene ou utilize gás, líquido ou objeto inflamável ou explosivo nas proximidades da posição de montagem do aparelho.
- ◆ Caso este aparelho seja colocado próximo a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, será aconselhável construir essas instalações com material não-combustível, do contrário, cubra-as com material não combustível resistente ao calor e preste atenção aos regulamentos de prevenção de incêndios.

Índice

1. Introdução Funcional.....	1
2. Diagrama Esquemático da Estrutura e Princípio de Funcionamento	1
3. Recursos e Parâmetros Básicos.....	4
4. Precauções e Recomendações	4
5. Instruções de Trabalho e Fluxo de Operação	6
6. Inspeção de Rotina	7
7. Limpeza e Manutenção.....	8
8. Análise de Falhas e Resolução de Problemas	8

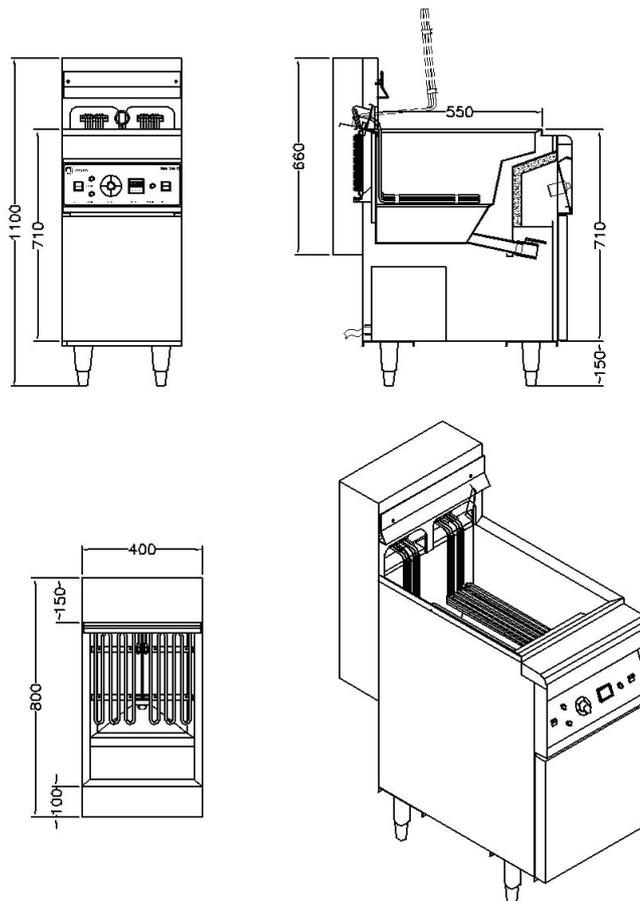
1. Introdução Funcional

Este produto é fabricado por nossa empresa, o que combinado com vantagens nacionais e estrangeiras. Possui desenho inovador, estrutura adequada, fácil operação, durabilidade e manutenção conveniente. A fritadeira poderosa faz com que o óleo frio atinja a condição de trabalho e volte à temperatura rapidamente. Ele é eficiente e possui alto rendimento. A zona de resfriamento de óleo mais profunda faz com que a sujeira não seja depositada na caixa, o que pode prolongar a vida útil e garantir que os alimentos fritos tenham uma cor e brilho variados. Este produto está equipado com um controlador de temperatura cuja temperatura de controle é de até 190°C e um termostato de proteção cuja temperatura de controle é de 230°C. O controlador de temperatura é utilizado para ajustar a temperatura e o termostato de proteção, desliga a alimentação e proteger o aparelho no momento em que a temperatura estiver excessiva. Além disso, um alarme de temporização de ajuste também está equipado. De 1 a 99 minutos, você pode definir de acordo com as frituras necessárias. Quando a hora predefinida for atingida, o alarme será ativado.

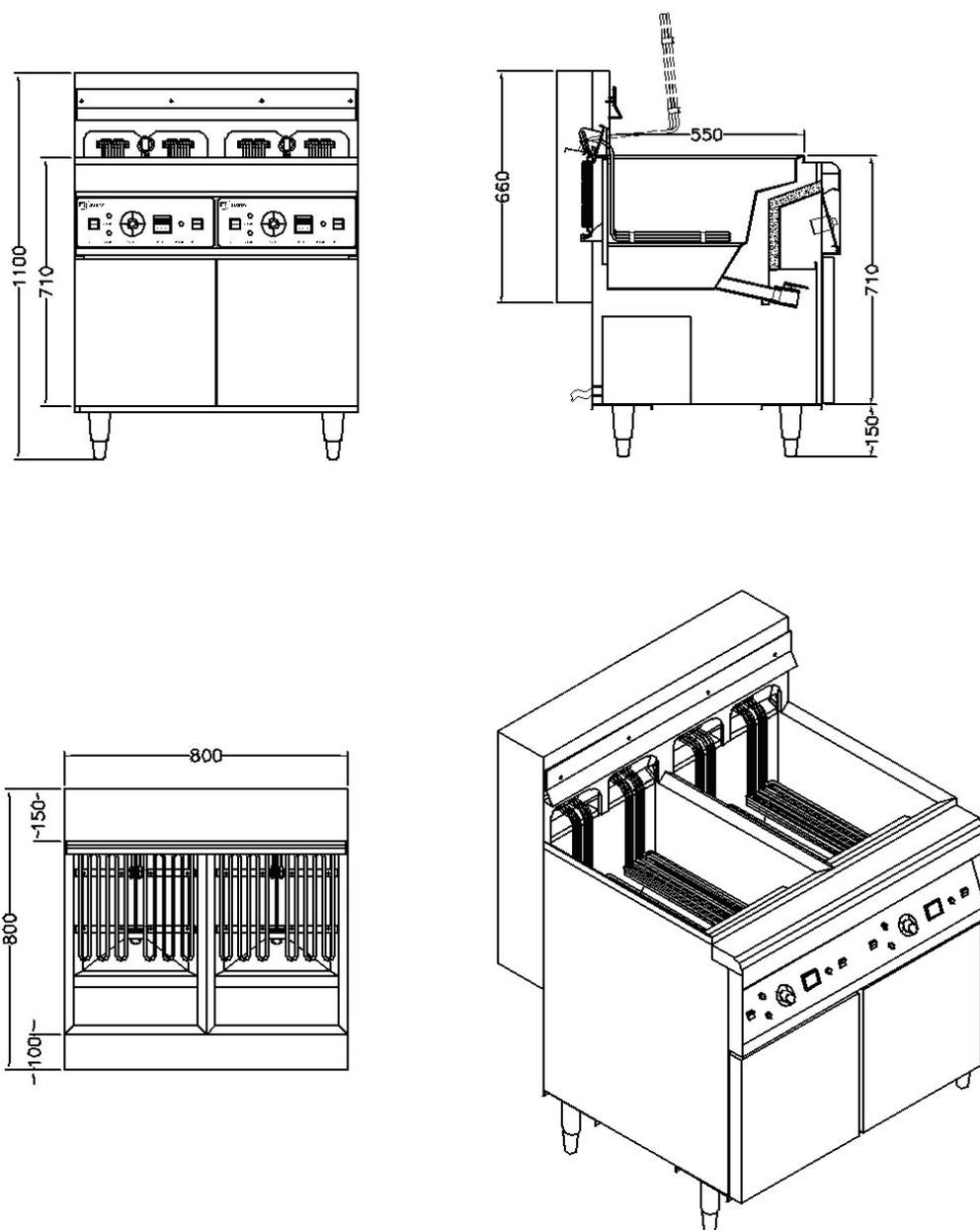
2. Diagrama Esquemático da Estrutura e Princípio de Funcionamento

2.1 Diagrama Esquemático da Estrutura:

EF-28L



EF-28L-2



2.2 Características Estruturais e Funcionais

1. Totalmente em aço inoxidável, com aparência atrativa.
2. Elemento(s) de aquecimento de serviço pesado, válvula de drenagem segura (óleo).
3. Dispositivo de proteção contra excesso de temperatura.
4. O(s) elemento(s) de aquecimento pode(m) ser virado(s) para cima, convenientemente para a limpeza do elemento e do tanque.

3. Recursos e Parâmetros Básicos

Modelo	Dimensão (mm)	Capacidade (L)	Potência (kW)	Voltagem	Peso Líquido (kg)
EF-28L	400×800×1100	28	16~18	3N~380V~400V	60
EF-28L-2	800×800×1100	28×2	(16~18)×2	3N~380V~400V	101
EF-28L	400×800×1100	28	16~18	3N~220V~230V	60
EF-28L-2	800×800×1100	28×2	(16~18)×2	3N~220V~230V	101

4. Precauções e Recomendações

4.1 Transporte e Armazenamento

Durante o transporte, a máquina deve ser cuidadosamente manuseada. Não a coloque de cabeça para baixo para evitar danos a carcaça e a parte interna. A máquina embalada deve ser armazenada em um local ventilado sem gás corrosivo. Caso precise ser armazenado ao ar livre temporariamente, será necessária uma medida contra a chuva.

4.2 Aviso para Instalação

Acessórios:

Nº	Nome	QTDE.		Unidade
		EF-28L	EF-28L-2	
1	Cesto	2	4	pç.
2	Tubo de drenagem (óleo)	1	1	pç.
3	Cobertura	1	2	pç.
4	Suporte	1	2	pç.

Instalação Elétrica:

1. A fonte de alimentação será de 220V ou 380V, que deve ser protegida por fio terra confiável.
2. A chave seccionadora que se conecta ao cabo de alimentação não deve ser inferior a 30A.
3. A linha ativa e a linha neutra devem ser conectadas de acordo com o padrão do cabo de alimentação.

Observação:

1. A tensão de alimentação deve estar em conformidade com a tensão de funcionamento do aparelho.
2. O aparelho está equipado com um parafuso de aterramento na parte traseira, que deve ser conectado com fio de cobre não inferior a 1,5 mm² e fio de aterramento que esteja em conformidade com os regulamentos de segurança de forma confiável.
3. Após a instalação, verifique se a conexão está solta, se a tensão está normal e se o aterramento de segurança é confiável.
4. O aparelho deve ser posicionado em uma área estável com uma distância mínima de 10 cm de substâncias não-combustíveis (p. ex., paredes, janelas etc.) em ambos os lados e 20 cm na parte traseira.
5. A disposição fixa do fio deve ser equipada com um interruptor de desconexão de todos os pólos com uma abertura de contato de 3 mm em seus pólos. É aconselhável instalar um IDR ou DDR de 10mA. Não empilhe objetos diversos na frente do interruptor, para facilitar a operação.
6. A proximidade da posição de montagem não deve armazenar objetos inflamáveis ou explosivos. A temperatura ambiente deve ser inferior a 45° C e a umidade relativa deve ser inferior a 85%.
7. A instalação do aparelho deve ser feita por técnicos profissionais.

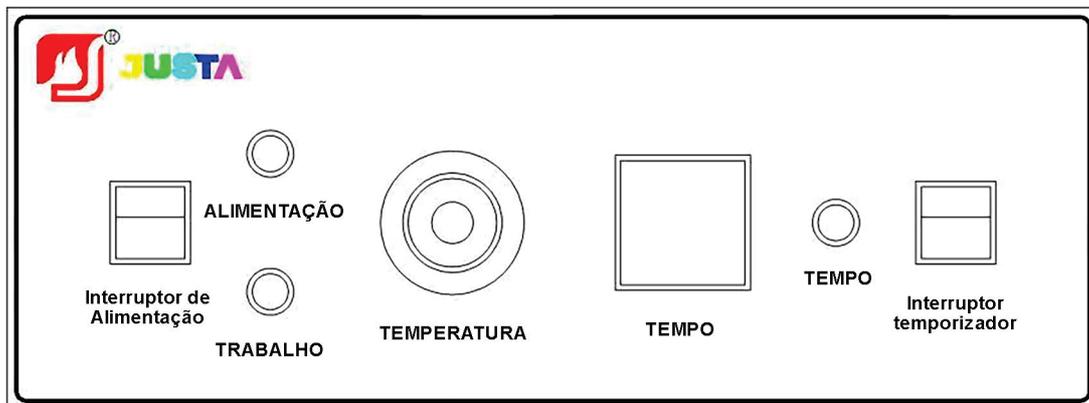
4.3 Aviso Especial

1. Este produto é uma máquina comercial que precisa ser operada por um cozinheiro treinado. Não é aplicável para uso doméstico.
2. Todos os operadores devem observar rigorosamente os regulamentos de segurança elétrica. Antes de usar, certifique-se de que a tensão de alimentação esteja em conformidade com a da placa de identificação e que o aterramento esteja seguro.
3. Todas as operações devem ser feitas apenas em condições seguras. Caso ocorra alguma falha, execute o reparo imediatamente.
4. Antes de usar, instale e depure o aparelho corretamente. Somente quando o aparelho é inspecionado sem nenhum erro, ele pode ser colocado em serviço.
5. Não balance ou incline o aparelho durante a operação.
6. Não auto-modifique a máquina. A auto-modificação pode causar acidentes.
7. Desligue o aparelho e resfrie-o antes de desmontar quaisquer componentes.
8. Não abra o alojamento do aparelho. O produto contém circuito de alta tensão. A desmontagem do alojamento pode causar choque elétrico.
9. Antes de limpar, desconecte e corte a fonte de alimentação.
10. Durante a limpeza, não aponte para o aparelho com jato de água. A água pode conduzir eletricidade, o que pode causar choque elétrico devido a vazamento.
11. Não bata no produto nem coloque objetos pesados sobre ele. A operação anormal pode causar danos e perigo.
12. Para evitar queimaduras,, não toque no aparelho com as mãos diretamente devido à alta temperatura durante ou após a operação.

13. Para evitar danos, desligue o interruptor elétrico o mais rápido possível durante a tempestade.
14. Não destrua o painel de controle com objetos rígidos ou pontiagudos.
15. Após a operação, desligue os interruptores.
16. A manutenção do circuito e a instalação do aparelho devem ser feitas por profissional. É perigoso para outras pessoas fazerem trabalho.
17. Caso o cabo de alimentação esteja danificado, substitua-o por componentes originais ou dedicados adquiridos do fabricante ou de seu departamento de manutenção. A substituição deve ser feita por pessoal profissional.
18. Apenas óleo líquido pode ser utilizado para este aparelho. Nunca derreta o óleo sólido diretamente ao aquecer o aparelho.

5. Instruções de Trabalho e Fluxo de Operação

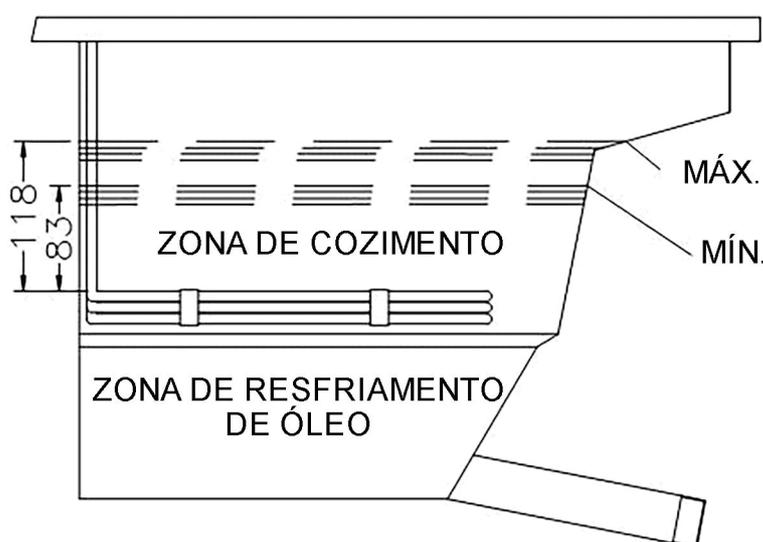
5.1 Painel de Controle:



5.2 Operação:

1. Antes de usar, certifique-se de que o tanque e o(s) elemento(s) de aquecimento estejam limpos e secos. Guarde o suporte e verifique se a válvula de óleo está bem fechada. Em seguida, despeje um pouco de óleo comestível no tanque, cuja capacidade não deve exceder o nível MÁX ou ser inferior ao nível MÍN. Nível de óleo conforme o gráfico abaixo:
2. Ligue o interruptor de alimentação, o indicador POWER (ALIMENTAÇÃO) de acende. Gire o botão do termostato para a temperatura desejada, com o indicador WORK (TRABALHO) ligado, e coloque os alimentos preparados para cozimento no cesto.
3. Caso o indicador WORK (TRABALHO) esteja desligado, o que indica que o óleo atinge o ponto de ajuste, ligue o interruptor de tempo com o indicador TIME (TEMPO) ligado e defina o tempo de cozimento. Em seguida, coloque o cesto no tanque.

4. Durante o cozimento, agite o cesto em tempo hábil. Ao soar o alarme, o alimento estará pronto. Desligue o interruptor de tempo e levante o cesto. Em seguida, pendure-o na placa de suspensão para filtrar o óleo.
5. Após a filtragem, retire os alimentos cozidos e coloque o preparado no cesto para cozimento. Caso não utilize a fritadeira por um curto período de tempo, cubra o tanque.
6. Após o cozimento, reinicie o termostato e desligue o interruptor de alimentação. O encurtamento de óleo e a limpeza da fritadeira podem ser feitos quando o óleo esfriar até a temperatura ambiente.
7. Ao drenar, aperte o tubo de drenagem de óleo na válvula esfera. Observe que a saída deve estar para baixo. Deverá ser colocado um recipiente embaixo da saída para coletar o óleo. Em seguida, abra a válvula esfera para efetuar a drenagem.



6. Inspeção de Rotina

É necessário verificar a máquina diariamente.

A verificação da máquina regularmente pode evitar acidentes graves.

Interrompa a utilização, caso o usuário perceba a existência de problemas no circuito ou na máquina. Verifique a situação da máquina antes ou depois de utilizá-la diariamente.

Antes de usar: A máquina está inclinada?

O painel de controle está danificado?

O cabo de alimentação está envelhecido, rachado ou danificado?

Durante o uso: Há odores estranhos ou ruídos de vibração?

A temperatura está fora de controle ou há algum vazamento elétrico?

7. Limpeza e Manutenção

1. Antes de limpar, corte a fonte de alimentação primeiro para evitar acidentes inesperados.
2. Após a operação diária, drene o óleo comestível e filtre-o. Primeiro, retire a rede do cesto e o tubo de drenagem de óleo, limpe-os com detergente não-corrosivo e enxague com água limpa. Em seguida, limpe o tanque e o(s) elemento(s) de aquecimento conforme mencionado acima e com uma toalha seca. Por fim, esfregue a superfície do corpo e a linha de saída de alimentação com uma toalha úmida. Não aponte diretamente para o aparelho com jato de água para limpeza. A infiltração de água pode danificar o desempenho elétrico e causar riscos à segurança.
3. Após a limpeza, guarde todos os acessórios e cubra a cobertura.
4. Caso não utilize o aparelho a qualquer momento, desligue o termostato e o interruptor de alimentação.
5. Caso não utilize o aparelho por um longo período de tempo, limpe-o completamente e armazene-o em um armazém bem ventilado, sem gases corrosivos.

8. Análise de Falhas e Resolução de Problemas

Sintomas	Causas	Soluções
Conecte a alimentação e ligue o interruptor. O painel não tem reação.	1. A conexão do circuito está solta ou danificada.	1. Aperte a conexão ou verifique o circuito.
A ativação é afetuada e o aparelho é aquecido, porém a temperatura de funcionamento continua a subir sem controle.	1. O termostato está com defeito. 2. O limitador de temperatura está com defeito.	1. Substitua o termostato. 2. Substitua o limitador de temperatura.
O indicador POWER (ALIMENTAÇÃO) não está ligado e o aparelho não se aquece.	1. A fonte de alimentação está anormal ou desconectada. 2. O fusível está queimado.	1. Verifique a fonte de alimentação e sua conexão para que ela seja alimentada normalmente. 2. Substitua o fusível.

Os problemas mencionados acima são apenas para referência. Caso ocorra alguma falha, pare de utilizar e informe os técnicos profissionais para que seja feita a verificação e o reparo.