

CROYDON



CROYDON CROYDON IND. INDUSTRIAL LTDA
LEILA MARIA ST - CAC. TIBET TIGRE - SP
ESTR. SÃO LOURENÇO, 891 - CAPUAIRÉ
01 DE CAJAL - SP - TEL: 011 2577-4100

1 Modelo: **AAAA-00000-0** 2 S. No: **9999999**

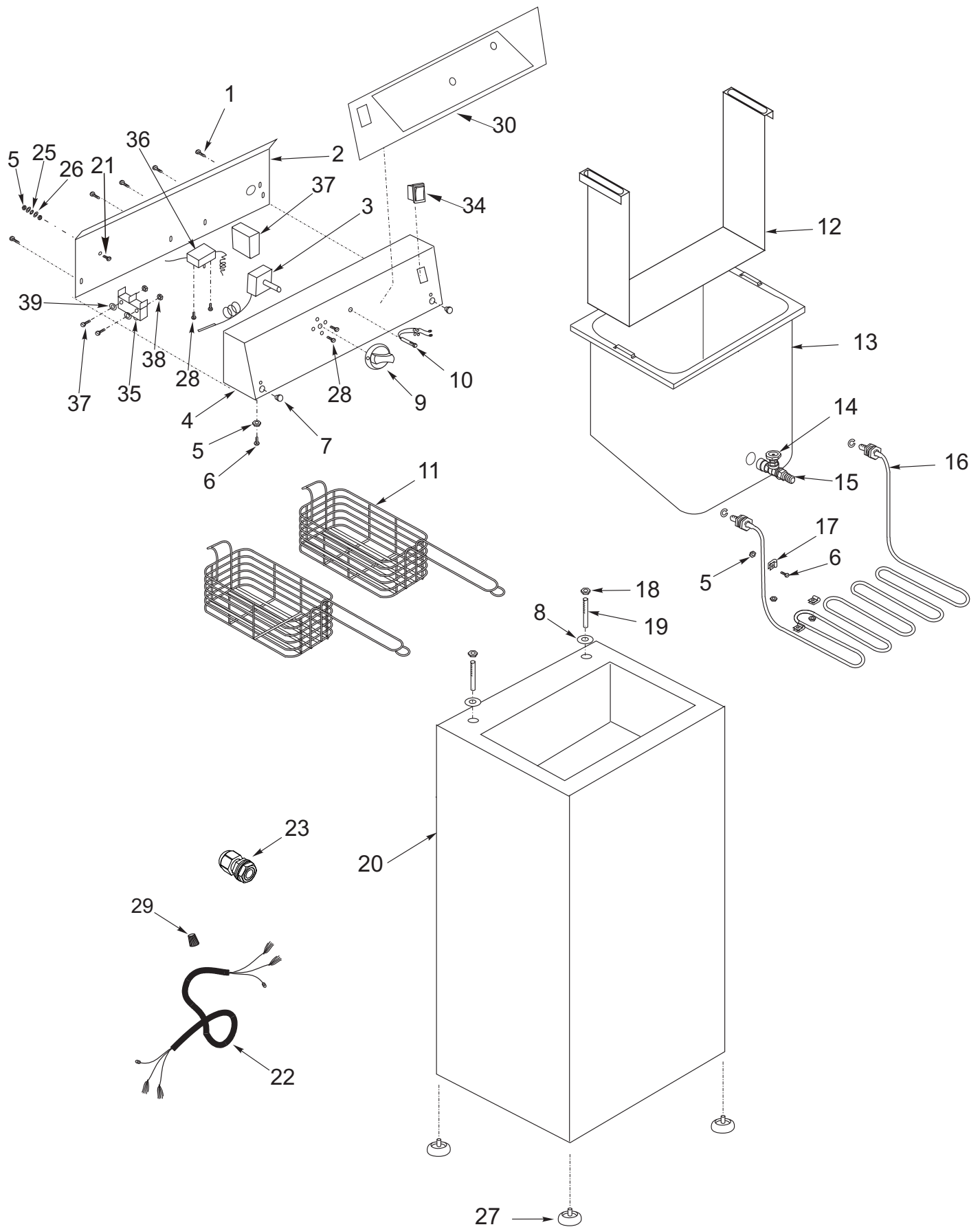
000 V 60 Hz 400 W IPX1

Date: 9/2012 MADE IN BRAZIL

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

FA25

FA25-20465-6



Item	Código	Descrição
1	552	Paraf. A. A. 3.5
2	17.952-3	Tampa da Caixa de Instalação
3	86.071-3	Termostato
4	20.734-3	Caixa de Instalação
5	604	Porca Sext. 3/16"
6	385	Paraf. Cab. Bol. 3/16"
7	5.032-3	Tampão de Borracha
8	642	Arruela
9	2.263-3	Manipulador
10	17.934-3	Lâmpada Piloto 127V/220V
11	5.708-3	Cesta
12	20.513-3	Suporte para Cesta
13	5.534-3	Caixa de Óleo
14	5.860-3	Registro Gaveta ø 3/4"
15	17.551-3	Niple de 3/4" BSP
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	17.914-3	Gabinete
21	383	Parafuso
22	17.923-3	Rabicho PP 3x4
23	9.436-3	Prensa Cabo
24	594	Arruela de Pressão
25	643	Arruela Lisa
26	593	Arruela de Pressão 3/8"
27	2.088-3	Pé de Borracha
28	331	Paraf. Fixação
29	2.191-3	Conector Isolante
30	17.946-3	Etiqueta Heavy Duty
31	260	Interruptor
34	18.178-3	Micro Switch
35	86.124-3	Termostato de Segurança
36	5.025-3	Rele
37	395	Parafuso
38	378	Porca
39	596	Arruela de Pressão

Dados Técnicos

FA25-20465-6 (54)	
<i>Tensão (V)</i>	<i>220</i>
<i>Potência (W)</i>	<i>5000</i>
<i>Corrente (A)</i>	<i>22,7</i>
<i>Peso (kg)</i>	<i>19</i>
<i>Dimensões L x A x P (cm)</i>	<i>41 x 97 x 50</i>
<i>Óleo (l)</i>	<i>23</i>
<i>Água (l)</i>	<i>2</i>
<i>Sal (Kg)</i>	<i>0,3</i>
<i>Capacidade da cesta (Kg)</i>	<i>2</i>

Tabela 1 **Temperatura para Fritura**

PRODUTOS	TEMPERATURA °C
<i>Batatas</i>	<i>190</i>
<i>Peixe</i>	<i>180</i>
<i>Carne</i>	<i>160</i>
<i>Vegetais</i>	<i>150</i>

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITEIDEIRA ELÉTRICA- MODELO: FA25-20465-6

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 (127V 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.
- 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.
- Terminal de equipotencialidade (5, 21, 25 e 26): Terminal utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalações elétricas de energia e de sinal, prevenindo acidentes com pessoas, e baixando a níveis aceitáveis os danos tanto nessas instalações quanto nos equipamentos a elas conectados.
- 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 (35)) 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 (35)
 - o Obs.: O botão "RESET"(botão vermelho) 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.

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 plugue na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação, caso o aparelho não possua plugue, consultar folheto de instrução para conexão do cabo de alimentação à rede elétrica acompanhadas com o aparelho.
- Ligue a chave liga-desliga (34), 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 200°C. Este limite de temperatura máxima é por motivo de segurança, pois o óleo comestível entra em combustão espontânea a partir de 246°C.
- Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C 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.**
- 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.

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 (bombril) 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 utilize 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).



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