

CROYDON



CROYDON CROYDON IND. INDUSTRIAL LTDA
E. R. 944 871 - COC. 72.367.738/0001 87
ESTR. SÃO LOURENÇO, 891 - CAPIVARI
D. DE CAXIAS - RJ - Tel: (51) 2107774-100

1 Modelo: **AAAA-00000-0** 2 Sêrie: **9999999**

000 v | 60 Hz | 400 w | IPX1

Data: 9/2012 **MADE IN BRAZIL**

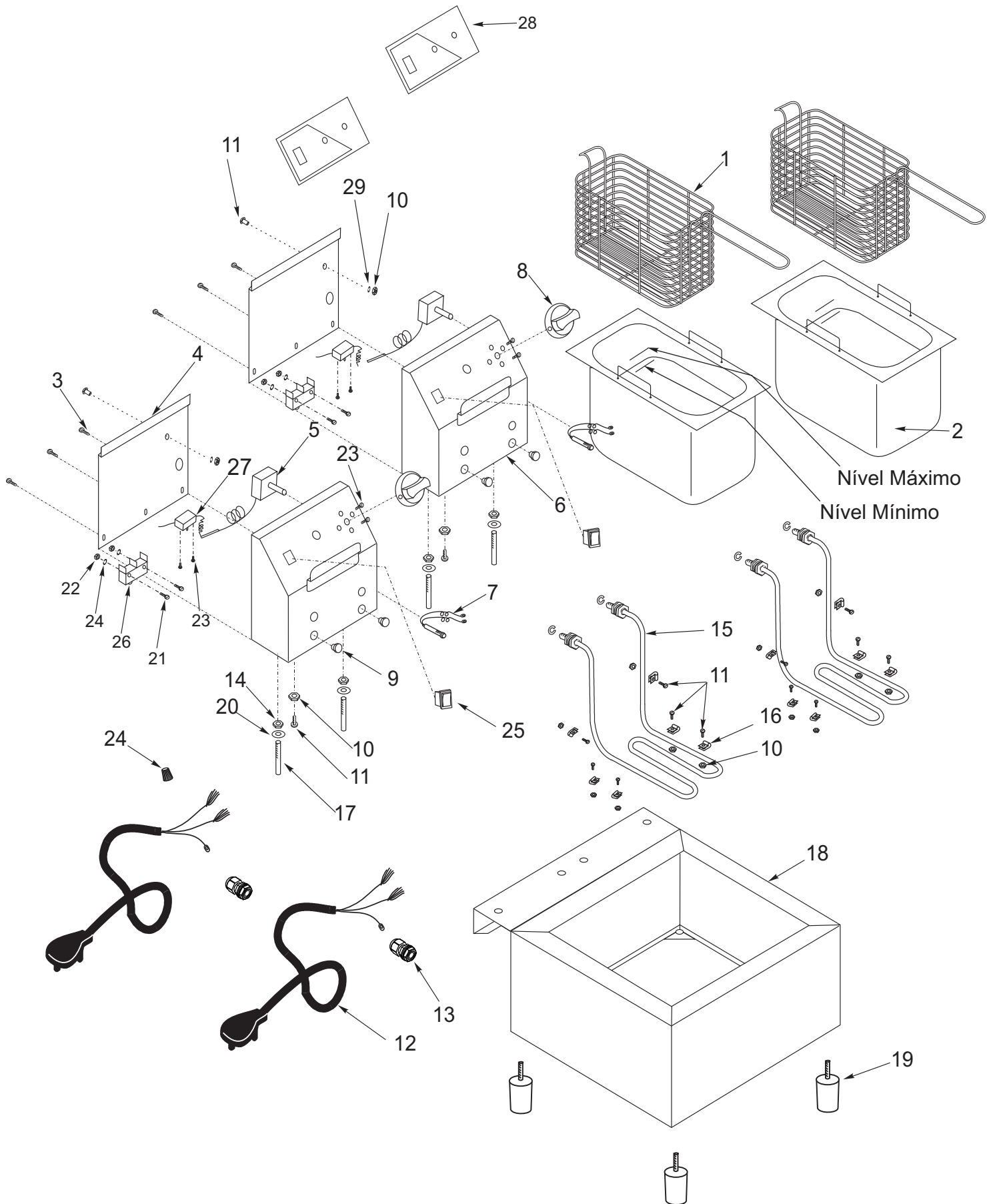
Para assistência técnica informe o modelo (1) e o n° de série (2) da sua máquina.

FC2A

FC2A-20558-6

CROYDON

FRITADEIRA ELÉTRICA (FC2A)



item	código	descrição
1	5.242-3	Cesta
2	18.298-3	Cuba
3	552	Paraf. A.A. 3,5"
4	18.162-3	Tampa da Caixa de Instalação
5	86.071-3	Termostato
6	18.284-3	Caixa de Instalação
7	17.934-3	Lâmpada Piloto
8	2.263-3	Manipulador
9	5.032-3	Tampao de Borracha
10	604	Porca Sext. 3/16"
11	385	Paraf. Cab. Bol 3/16"
12	18.068-3	Rabicho PP 3x1,5
13	9.433-3	Prensa Cabo
14	601	Porca Sext. 1/4"
15	5.244-3	Resistência 2000W 127V
16	5.019-3	Abraçadeira
17	5.207-3	Pino de Posição
18	18.288-3	Gabinete
19	1.917-3	Pé de Nylon
20	597	Arruela de Pressão 1/4"
21	395	Parafuso
22	378	Porca
23	331	Parafuso
24	596	Arruela de pressão 5/32"
25	260	Interruptor
26	17.178-3	Micro Switch
27	86.124-3	Termostato de segurança
28	18.320-3	Etiqueta Heavy Duty
29	594	Arruela de pressão 3/16"

Dados Técnicos

FC2A-20558-6 (52)	
<i>Tensão (V)</i>	<i>220</i>
<i>Potência (W)</i>	<i>2 x 2000</i>
<i>Corrente (A)</i>	<i>2 x 9,1</i>
<i>Peso (kg)</i>	<i>6,6</i>
<i>Dimensões L x A x P (cm)</i>	<i>36 x 34 x 45</i>

Temperatura para Fritura

<i>PRODUTOS</i>	<i>TEMPERATURA °C</i>
<i>Batata</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

FRITADEIRA ELÉTRICA- MODELO: FC2A-20558-6

ATENÇÃO

- Leia atentamente este manual antes de operar o equipamento. Para evitar danos e perda da garantia, veja se a tensão indicada no equipamento é a mesma da tomada (127V ou 220V).
- A tomada e a fiação (1,5 mm²) deverão ser adequadas ao tipo de serviço. 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.
- 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 (27)) 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 (27)
 - Obs.: O botão "RESET" (botão vermelho) está localizado abaixo da caixa de instalação (6) 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

- 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.
- Coloque 4,5 litros de óleo (quantidade mínima exigida) comestível na caixa de óleo a ser utilizada.
- Ligue a chave liga-desliga (25), 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. Mantenha o manipulador nesta posição até a lâmpada apagar, nesta condição o óleo estará na temperatura escolhida.
- 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 útil 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.

ATENÇÃO!

- DESCONECTAR O EQUIPAMENTO DA ENERGIA APÓS O USO.
- Sempre desligue a chave liga-desliga (25) 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. Retirar o cabeçote da base.
 2. Remova o óleo.
 3. Remover a caixa de óleo.
 4. Lave a caixa de óleo com água e sabão líquido (remova todo resíduo de sabão).
 5. Limpe o cabeçote e o gabinete com um pano úmido.
 6. Não usar jato de água e não usar esponja metálica ou qualquer tipo de fibra para evitar danos no acabamento.
 7. Certifique-se de que a caixa de óleo esteja completamente seca para reutilização.
- 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).



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