

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS  
DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA  
MAIS INFORMAÇÕES.



## FRITADEIRAS ELÉTRICAS



### ATENÇÃO!

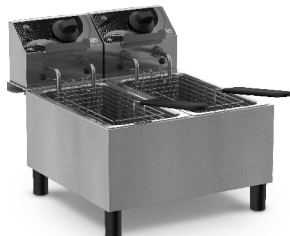
ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.  
A MÁ UTILIZAÇÃO ACARRETERÁ A PERDA DA GARANTIA E DANOS AO EQUIPAMENTO,  
COLOCANDO EM RISCO A SEGURANÇA DO USUÁRIO!

# EQUIPAMENTOS

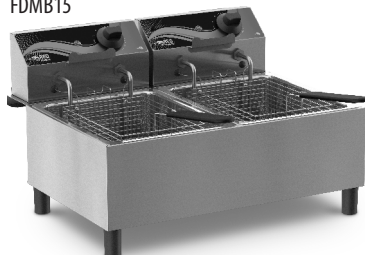
FSMA15



FDMA15



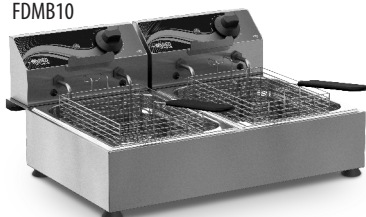
FDMB15



FSMB10



FDMB10



FZM5000



FZP8000 Digital



FZP8000



TFR7



FEG25-2T  
FEG25-3T



# ÍNDICE

<b>1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>04</b>
<b>2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA</b>	<b>04</b>
<b>3. INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO</b>	<b>05</b>
<b>4. CUIDADOS OPERACIONAIS</b>	<b>06</b>
<b>5. INFORMAÇÕES DE LIMPEZA</b>	<b>06</b>
<b>6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>06</b>
<b>7. AVISOS</b>	<b>07</b>
<b>8. NORMAS OBSERVADAS</b>	<b>07</b>
<b>9. EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS</b>	<b>07</b>
<b>9.1 SEGURANÇA</b>	<b>07</b>
<b>9.2 INSTALAÇÃO</b>	<b>08</b>
<b>9.2.1 CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA</b>	<b>08</b>
<b>9.3 PREPARAÇÃO PARA USO</b>	<b>09</b>
<b>9.4 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>	<b>10</b>
<b>9.4.1 FRITADORES ELÉTRICOS</b>	<b>10</b>
<b>9.4.2 FRITADORES ELÉTRICOS DE BANCADA</b>	<b>11</b>
<b>9.5 CUIDADOS OPERACIONAIS</b>	<b>11</b>
<b>9.6 LIMPEZA</b>	<b>12</b>
<b>9.7 MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO</b>	<b>12</b>
<b>10. UTILIZANDO O PRODUTO</b>	<b>13</b>
<b>11. DIAGRAMAS ELÉTRICOS</b>	<b>14</b>

# 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potência (W)	Corrente (A)	Consumo (kWh)	Óleo (L)	Água (L)	Sal (kg)	IP	Frequência (Hz)	Capacidade máxima (kg)	Sistema de cozimento	Voltagem (V)	Dimensão (mm)		
												Altura	Largura	Profundidade
FSMA15-1	1600	13,0	0,8	3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	127	345	190	460
FSMA15-2	2000	9,1	1	3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	220	345	190	460
FDMA15-1	3200	26	1,6	2x3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	127	345	365	460
FDMA15-2	4000	18,2	2	2x3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	220	345	365	460
FSMB15-1	1600	13,0	0,8	4,5	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	127	345	275	460
FSMB15-2	3000	14,0	1,5	4,5	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	220	345	275	460
FDMB15-1	3200	26	1,6	2x4,5	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	127	345	550	460
FDMB15-2	6000	28	3	2x4,5	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	220	345	550	460
FSMB10-1	1600	13,0	0,8	3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	127	265	275	460
FSMB10-2	3000	14,0	1,5	3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	220	265	275	460
FDMB10-1	3200	26	1,6	2x3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	127	265	550	460
FDMB10-2	6000	28	3	2x3	-	-	IPX3	50-60	1,0	Óleo	220	265	550	460
TFR7-2	3000	14,0	1,5	7	-	-	IPX3	50-60	1,5	Óleo	220	240	475	545
FZM5000-2	5000	22,7	2,5	18	-	-	IPX3	50-60	1,5	Óleo	220	520	370	485
FZM8000-2	8000	36,5	4	18	-	-	IPX3	50-60	1,5	Óleo	220	520	370	485
FZP5000-2	5000	22,7	2,5	20,5	1,5	0,5	IPX3	50-60	1,5	Água e Óleo	220	970	370	485
FZP5000-2	5000	22,7	2,5	22	-	-	IPX3	50-60	1,5	Óleo	220	970	370	485
FZP8000-2	8000	36,5	4	20,5	1,5	0,5	IPX3	50-60	1,5	Água e Óleo	220	970	370	485
FZP8000-2	8000	36,5	4	22	-	-	IPX3	50-60	1,5	Óleo	220	970	370	485
FEG25-2T	15500	37,3	4	24	-	-	IPX3	50-60	1,5	Óleo	220	1150	405	820
FEG25-3T	15500	26	2,5	24	-	-	IPX3	50-60	1,5	Óleo	380	1150	405	820

## 2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



### ATENÇÃO!

ESTE MANUAL POSSUI DIVERSAS INFORMAÇÕES OPERACIONAIS E DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA O USUÁRIO



### IMPORTANTE

Caso alguma informação do ITEM 2 - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

Esta máquina é potencialmente PERIGOSA, quando utilizada incorretamente.

É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com a máquina desconectada.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UM MELHOR DESEMPENHO DESTES EQUIPAMENTOS.

Estes equipamentos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua de alimentos.

Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento.

Partes metálicas são condutoras de calor e o óleo pode manter-se aquecido por períodos prolongados, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.

Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento para remover produtos utilizados para proteção do equipamento, evitando com isso a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis.

Perigo de fogo pode ocorrer caso não seja colocado a quantidade mínima de óleo indicada nesse manual. Se isto ocorrer a garantia a garantia será automaticamente cancelada.

Deve ser evitado o espumamento do óleo retirando-se a maior quantidade de umidade dos alimentos antes de serem submergidos no óleo quente, deve-se ter cuidado com alimentos congelados.



## PERIGO!

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



## IMPORTANTE!

Este equipamento opera com óleo a temperatura em torno de 200°C, portanto, crianças ou pessoas que não tenham noção do risco que isto representa devem ser mantidas longe deste produto a fim de evitar graves acidentes.

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.

Durante a instalação: Não instale este equipamento em superfícies irregulares ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares; a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante e respeite as normas de prevenção de incêndio.

## 3. INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO

O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

Deixe espaço de aproximadamente 15cm em torno do equipamento.

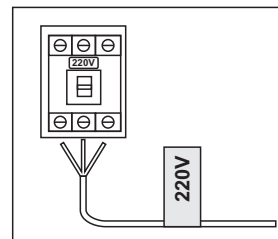
Não instale este equipamento próximo a uma fonte de chama, pois ao submergir os alimentos no óleo quente, o efeito de espumamento da umidade presente neste, poderá em raras ocasiões, incendiar o óleo.

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.

**A FRITADEIRA DEVE SER LIGADA EM UM CIRCUITO TERMINAL EXCLUSIVO E O SISTEMA ELÉTRICO DEVE SER DIMENSIONADO PARA A CAPACIDADE DO EQUIPAMENTO, CONSIDERANDO SUA POTÊNCIA E CORRENTE.**

**CERTIFIQUE-SE DE QUE NO CIRCUITO EM QUE A MÁQUINA ESTÁ LIGADA EXISTE UM DISJUNTOR TERMOELÉTRICO DE PROTEÇÃO, DIMENSIONADO DE ACORDO COM A CARGA DO MESMO E INSTALADO PRÓXIMO DO EQUIPAMENTO.**

**CERTIFIQUE-SE DE QUE A VOLTAGEM DE SUA REDE ELÉTRICA É A MESMA DA APRESENTADA POR SEU EQUIPAMENTO, PARA EVITAR DANOS.**



## 4. CUIDADOS OPERACIONAIS

Para evitar transbordamento por formação de espuma e reduzir respingos, antes de introduzir a cesta com os alimentos, elimine o máximo de umidade possível e introduza as cestas aos poucos.

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 antes de introduzir na equipamento para que o excesso de gelo seja retirado. No caso de alimentos empanados, retire o excesso de farinha. Seguindo 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.

## 5. INFORMAÇÕES DE LIMPEZA

Para sua segurança, desligue o equipamento e certifique-se que esteja resfriado, antes de iniciar a limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- a) Antes de ser usado pela primeira vez;
- b) Sempre que houver acúmulo de resíduos;
- c) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Limpe a caixa de óleo com água e sabão líquido removendo, ao final, todos os vestígios de sabão.

Limpe o gabinete com pano úmido.

Nota: Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento.

Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.

A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.



### ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA  
ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO.



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. Isto garantirá maior vida útil da resistência, pois ela deverá estar sempre com a área aquecida submersa.

## 6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência Técnica.

Algumas verificações:

- a) Instalação: verifique a instalação do equipamento confirme item 3. INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO deste manual;
- b) Limpeza: verifique item 5. INFORMAÇÕES DE LIMPEZA deste manual.

## 7. AVISOS

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

## 8. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-37

## 9. EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

### 9.1 SEGURANÇA

Para evitar danos e perda da garantia, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).

A tomada e a fiação deverão ser adequados ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.

Desligue o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso.

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.

Este equipamento possui 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 dispositivo protetor térmico atue, ou seja, desligue o equipamento, será necessário realizar o RESET MANUAL do mesmo. Para isto, devem-se cumprir os seguintes passos:

- a) Desligar o equipamento da rede elétrica;
- b) Aguardar o óleo esfriar;
- c) Pressionar o botão RESET do termostato de segurança.

Nota: O botão RESET (pino vermelho), está localizado abaixo da caixa de instalação. Não pressione o botão RESET se o óleo não estiver resfriado.



Para os equipamentos com sistema de fritura ÁGUA e ÓLEO:

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/reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.

## IMPORTANTE!

Caso o dispositivo protetor térmico atue com frequência, suspenda o uso imediatamente e entre em contato com o fabricante ou agente autorizado afim de evitar riscos.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos.

Este aparelho é designado para operar em corrente alternada (~) somente.

Certifique que o cordão de alimentação não fique em contato com superfícies quentes do aparelho.

## 9.2 INSTALAÇÃO

Verifique se a tensão indicada é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).

O aparelho dispõe de um cabo de alimentação tripolar e opera em corrente alternada e tensão de alimentação de fase simples, indicadas no item 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS localizado nesse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio aparelho. O fio terra é identificado pela cor verde e amarelo.

É recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual.

## ATENÇÃO!



SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DESTES EQUIPAMENTOS ESTIVER DANIFICADO, ELE DEVERÁ SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, PELO AGENTE AUTORIZADO OU POR PESSOA QUALIFICADA, AFIM DE EVITAR DANOS PESSOAIS E MATERIAIS, ALÉM DO CANCELAMENTO DA GARANTIA.



Para os equipamentos com Sistema de Fritura ÁGUA e ÓLEO:

Não instale este equipamento próximo a outras fontes de calor, pois, isto poderá modificar o comportamento dinâmico do filtro à base de água causando a ebulição da mesma.

### 9.2.1 CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA (para os equipamentos que não possuem plugue)

Conecte o cabo de alimentação do aparelho a uma fonte de energia elétrica apropriada para a carga indicada no item 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS localizado nesse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio aparelho.

Antes de conectar a alimentação de energia, certifique-se que:

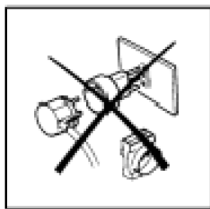
O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à carga máxima requerida (veja item 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS).

A instalação elétrica deve estar "aterrada", de acordo com as normas vigentes.

Os disjuntores poderão ser alcançados facilmente, após a instalação do aparelho.

É recomendada a instalação deste equipamento próximo ao seu disjuntor (termomagnético ou diferencial residual) para que seja possível a fácil desconexão da energia elétrica.





Após ter realizado a conexão da alimentação principal, certifique-se que o cabo não entre em contato com as peças que aqueçam.

Nunca use reduções, derivações ou adaptadores que possam causar superaquecimento ou incêndio.

O fabricante não é responsável por quaisquer danos, diretos ou indiretos, causados por instalação defeituosa. Conseqüentemente, é necessário que todas as operações de instalação e de conexão sejam realizadas por pessoa qualificada e que se adequa aos regulamentos locais.

### 9.3 PREPARAÇÃO PARA USO

#### IMPORTANTE!

Perigo de fogo pode ocorrer caso não seja colocado a quantidade mínima de óleo indicada nesse manual. Se isto ocorrer, a garantia será automaticamente cancelada.

Antes, verifique as quantidades de óleo, água e sal para cada modelo da família, no item 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS, desse manual.

Coloque a quantidade indicada de óleo comestível de boa qualidade na caixa de óleo. Quando utilizado um produto de má qualidade ele se comportará como óleo saturado (velho).

Para os equipamentos com Sistema de Fritura ÁGUA e ÓLEO:

Prepare a solução com água e sal comum, conforme as quantidades indicadas, misturando até ficar homogênea e adicione a caixa de óleo.

As marcações que indicam os limites máximos e mínimos de óleo devem ser respeitadas. Caso a mistura (água + sal e óleo) fique abaixo da indicação mínima, complete com óleo.

Esperre aproximadamente 30 minutos para que toda a solução deposite-se no fundo, evitando qualquer contato com a região da resistência.

Conecte o equipamento a rede elétrica, tendo antes verificado as recomendações de instalação, item 9.2 INSTALAÇÃO, desse manual.

Nota: como não há tomadas/plugues aprovados pelo INMETRO pra corrente superior a 20A, este equipamento é fornecido sem plugue. O usuário poderá optar pela aquisição do conjunto plugue/tomada que lhe for mais conveniente (desde que suporte a amperagem) ou a ligação do equipamento diretamente em um disjuntor compatível próximo a ele.

Para garantir melhor qualidade na fritura e maior durabilidade do óleo comestível, a solução (água/sal) deverá ser trocada diariamente (sempre com óleo frio) da seguinte forma:

a) Certifique-se que o equipamento esteja desconectado da energia elétrica e que o óleo esteja frio;

b) Abra o registro situado na parte inferior da caixa de óleo, deixando drenar toda solução (água + sal) com as impurezas que estarão depositadas na mesma. Ao primeiro sinal de óleo, feche o registro. Complete o nível de óleo até a marca inferior (caso necessário) e coloque nova solução (água+sal) seguindo orientação inicial. Assim o equipamento estará novamente pronto para operação. Equipamentos do tipo "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 alguma a filtragem do óleo e sua durabilidade. Apenas o procedimento de limpeza diária é que não será realizado com a água.

## 9.4 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### 9.4.1 FRITADORES ELÉTRICOS

#### 1 TERMOSTATOS ANALÓGICOS

1º - Ajustar a temperatura dos termostatos, de acordo com o tipo de fritura, vide TABELA 1, girando os manipuladores para a direita até a temperatura desejada;

#### 2 TERMOSTATOS DIGITAIS

Alteração dos parâmetros do controlador

Acesse a função `F01`, pressionando simultaneamente as teclas  $\Delta$  e  $\nabla$  ou também pelo menu facilitado. Logo aparecerá `F01` então pressione a tecla **SET** (toque curto).

Utilize as teclas  $\Delta$  e  $\nabla$  para entrar com o código de acesso `123` e, quando pronto, pressione **SET**. Utilize as teclas  $\Delta$  ou  $\nabla$  para acessar a função desejada.

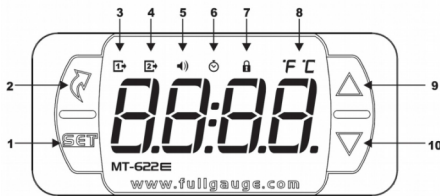
Após selecionar a função, pressione a tecla **SET** (toque curto), para visualizar o valor configurado para aquela função.

Utilize as teclas  $\Delta$  e  $\nabla$  para alterar o valor e, quando pronto, pressione **SET** para memorizar o valor configurado e retornar ao menu de funções. Para sair do menu e retornar a operação normal (indicação de temperatura) mantenha pressionada a tecla **SET** até aparecer `----`.

OBS: Caso o bloqueio de funções estiver ativo, ao pressionar as teclas  $\Delta$  e  $\nabla$  o controlador exibirá a mensagem `LOC` no display e não permitirá o ajuste dos parâmetros.

### MANUSEIO E OPERAÇÃO DO TERMOSTATO

INDICAÇÕES DA TELA:



1	Tecla Set
2	Tecla do Menu facilitado
3	Led de indicação de acionamento da saída OUT1
4	Led de indicação de acionamento da saída OUT2
5	Led de indicação de acionamento do buzzer interno
6	Led de indicação temporizador de processo
7	Led de indicação de bloqueio de funções
8	Led de indicação da unidade de temperatura
9	Tecla aumenta
10	Tecla Diminui

OPERAÇÕES BÁSICAS

Mantenha pressionada a tecla **SET** dois segundos, até aparecer a mensagem `SET`

Então aparecerá a mensagem `SP1` é possível o ajuste da temperatura para 195°C;

Utilize as teclas  $\Delta$  e  $\nabla$  para alterar o valor, e pressione **SET** para confirmar.




Em seguida será possível fazer o ajuste do tempo de processo (`TPR`)



Alterando visualização durante o processo:

Com o temporizador de processo em andamento, pressione a tecla **SET** (toque curto) para alternar a informação na tela entre a temperatura e o tempo restante de cada processo.

## 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).
	Toque curto: Com o temporizador de processo acionado - Alterna exibição entre temperatura e tempo restante.

	Toque curto: Início de processo.
	Toque curto: Fim de processo.

2º - Observe que as lâmpadas piloto acenderão;

3º - Quando as lâmpadas apagarem, indica que o óleo atingiu a temperatura selecionada.

### 9.4.2 FRITADORES ELÉTRICOS DE BANCADA

1º - Coloque o(s) plugue(s) na(s) tomada(s), tendo antes verificado as recomendações de instalação;

2º - Certifique-se que o cordão de alimentação não fique em contato com superfícies quentes do aparelho;

3º - Para os modelos de Fritadores Elétricos de bancada;

4º - Ajustar a temperatura do(s) termostato(s), de acordo com o tipo de fritura, vide TABELA 1, girando o(s) manipulador(es) para a direita até a temperatura desejada;

5º - Observar que a(s) lâmpada(s) piloto acenderá(ão);

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

TABELA 1 - TEMPERATURA PARA FRITURA			
PRODUTOS	TEMPERATURA (°C)	PRODUTOS	TEMPERATURA (°C)
Batata	190	Frangos	170
Carnes	160	Lulas	180
Churros	160	Pescadas	180
Croquetes	170	Rabanada	160
Escalopes	190	Legumes	150

### 9.5 CUIDADOS OPERACIONAIS

Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo o óleo na temperatura desejada. O termostato está dimensionado para atingir a temperatura máxima de 200°C.

Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C (aproximadamente 80°C) quando estiver aguardando entre uma fritura e outra.



## ATENÇÃO!

É ALTAMENTE RECOMENDADO QUE ESTE EQUIPAMENTO PERMANEÇA  
DESCONECTADO DA ENERGIA ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO.  
O MODO MAIS SEGURO É DESLIGANDO O DISJUNTOR INDIVIDUAL.



Para os equipamentos com Sistema de Fritura ÁGUA e ÓLEO:

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. Neste caso, também poderá ser utilizada a gordura vegetal hidrogenada e o nível de exigência quanto à qualidade do óleo pode ser um pouco reduzido.



## ATENÇÃO!

NÃO AGITE A CESTA DURANTE O PROCESSO DE FRITURA, ESTA AGITAÇÃO PODE CAUSAR A MISTURA DO ÓLEO QUENTE COM A SOLUÇÃO DE ÁGUA, CAUSANDO A EBULIÇÃO DA MESMA E O TRANSBORDAMENTO DO ÓLEO.



## 9.6 LIMPEZA

Para os equipamentos com Sistema de Fritura ÁGUA e ÓLEO:

Abra o registro situado na parte inferior da caixa de óleo, deixando drenar toda a solução (água+sal) e o óleo. Remova o cabeçote (conjunto resistências e termostatos), o suporte das resistências e a caixa de óleo do gabinete. Após o procedimento de limpeza, reposicionar no gabinete a caixa de óleo, o suporte da resistência e o cabeçote, atentando para que o suporte da resistência fique posicionado por baixo dela.

## 9.7 MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

Para os equipamentos elétricos devem ser verificados:

- a) Fiação: Verificar todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais)elétricos quanto ao aperto e corrosão;
- b) Contatos: Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

Itens a verificar e executar mensalmente:

- c) Verificar a instalação elétrica;
- d) Medir a tensão da tomada;
- e) Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- f) Verificar o aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis problemas nos contatos;
- g) Verificar a fiação do cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- h) Verificar componentes elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

Para os equipamentos com Sistema de Fritura ÁGUA e ÓLEO:

Para remover o cabeçote (conjunto de resistências e termostatos), deve-se soltar as porcas e arruelas que fazem a fixação no gabinete, utilizando a ferramenta específica.

## 10.UTILIZANDO O PRODUTO (FEG25-2T) (FEG25-3T)

ATENÇÃO! ANTES DE COLOCAR O ÓLEO, VERIFIQUE SE A VÁLVULA DE DRENAGEM ESTÁ FECHADA.

1. PARA LIGAR O EQUIPAMENTO, BASTA CONECTAR O PLUG NA TOMADA E LIBERAR O GÁS ATRAVÉS DO REGISTRO.
2. LIGUE O EQUIPAMENTO APERTANDO NO BOTÃO LIGA/DESLIGA AO LADO DO CONTROLADOR DIGITAL.
3. AJUSTE A TEMPERATURA, CONFORME INSTRUÇÕES A SEGUIR.

**PGM** Acesso a programação.

**F1** Habilita/desabilita o vapor.

**F2** Habilita/desabilita contagem do tempo.


^ Incremento ou liga/desliga saída auxiliar.


∨ Decremento.


1 Display superior.


2 Display inferior.

 Aquecimento acionado.

 Ignição acionada.

 Lâmpada acionada.

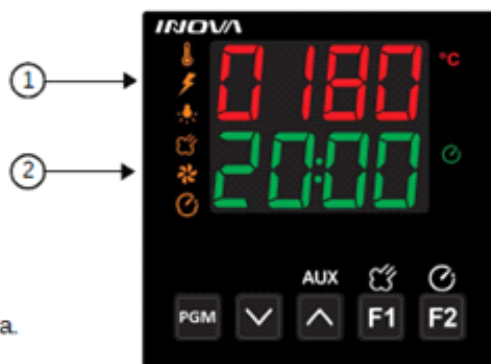
 Vapor acionado.

 Turbina acionada.

 Saída do temporizador acionada.

°C Temperatura na escala Celsius.

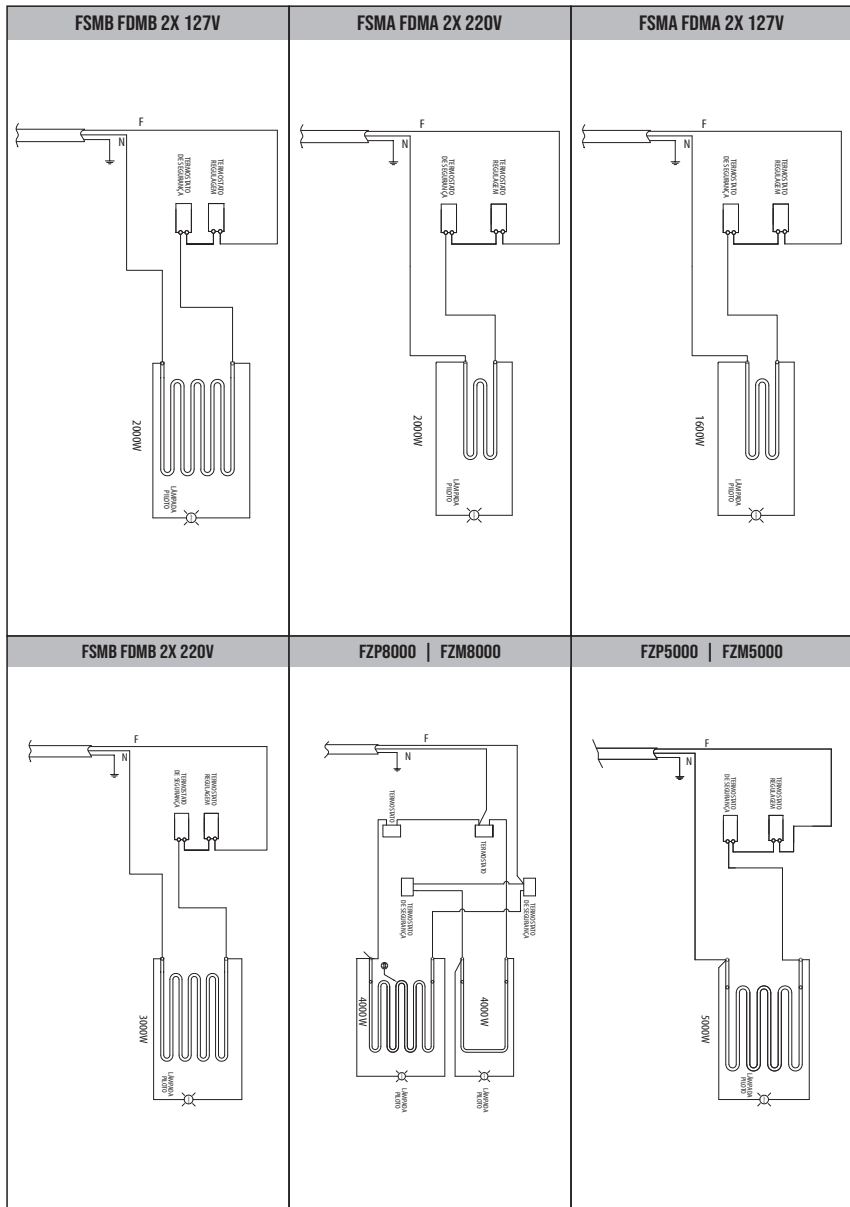
 Temporizador.



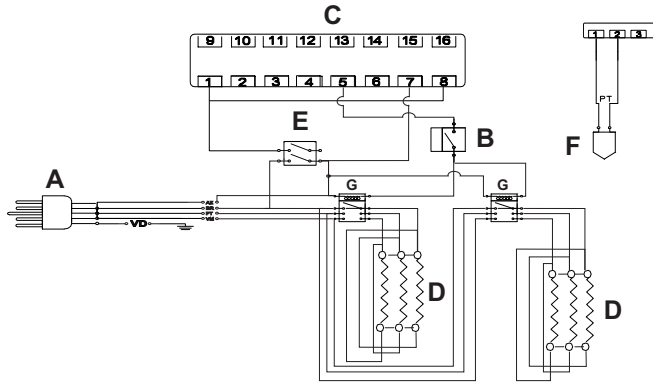
PARA AJUSTAR A TEMPERATURA APORTE UMA VEZ NA TECLA PGM E ALTERE O SETPOINT (TEMPERATURA MÁXIMA OBJETIVA). PARA AJUSTAR O TEMPO APORTE DUAS VEZES NA TECLA PGM. PARA CONFIRMAR BASTA AGUARDAR OU APERTAR A TECLA PGM ATÉ SAIR.

# 11. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

## FRITADORES ELÉTRICOS (1 TERMOSTATO)

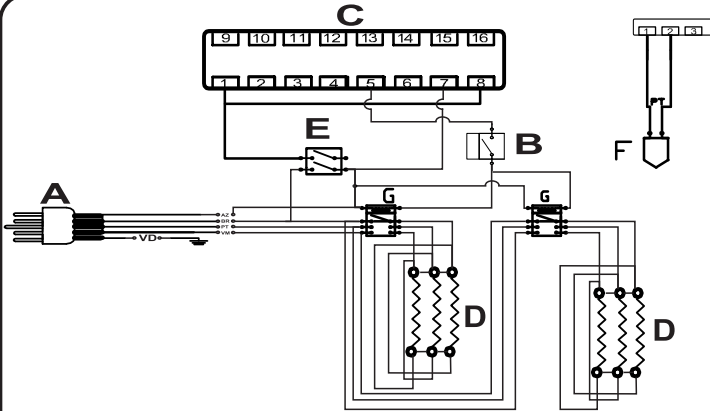


FGEG25 380V



AZ	AZUL / BLUE	A	CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO POWER CORD	E	Interruptor Switch
MR	MARRON / BROWN	B	Termoestado de segurança Safety thermostat	F	Sensor Tipo J J-type sensor
VM	VERMELHO / RED	C	CONTROLE ELETRÔNICO ELECTRONIC CONTROL	G	Contatora Potência Power Cotactor
BR	BRANCO / WHITE	D	Resistência aquecimento Resistance heating		
AM	AMARELO / YELLOW				

DIAGRAMA ELÉTRICO // ELECTRIC DIAGRAM // DIAGRAMA ELÉCTRICO



AZ	AZUL / BLUE	A	CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO POWER CORD	E	Interruptor Switch
MR	MARRON / BROWN	B	Termoestado de segurança Safety thermostat	F	Sensor Tipo J J-type sensor
VM	VERMELHO / RED	C	CONTROLE ELETRÔNICO ELECTRONIC CONTROL	G	Contatora Potência Power Cotactor
BR	BRANCO / WHITE	D	Resistência aquecimento Resistance heating		
AM	AMARELO / YELLOW				

Diagrama FGEG25 380V

Rev - 00

 **RED**  
CHAMELEON



**GRUPO REFRIMATE**

ACESSO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA, 4950  
VENÂNCIO AIRES - RS  
CEP: 95800-000  
+55 (51) 3738-1818