

Leia este manual de instruções antes de utilizar.

Série EF-L

Fritadeira Elétrica

(1/2-Tanques)

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.

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.

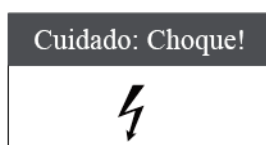
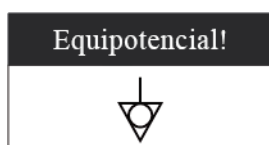
O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de os usuários não seguirem as instruções ou diretrizes indicadas aqui.

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.

O conector com a simbologia de equipotencial, localizado na parte traseira do equipamento visa manter o mesmo potencial elétrico entre os equipamentos interligados através desses conectores.

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 se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- ◆ 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.
- ◆ Existe risco de incêndio caso o nível de gordura ou óleo esteja abaixo do nível mínimo indicado.
- ◆ O alojamento do aparelho deve ser aterrado para garantir a segurança.

Agradecemos por sua colaboração!

Índice

1. Introdução Funcional	1
2. Diagrama Esquemático da Estrutura e Princípio de Funcionamento	1
2.1. Diagrama Esquemático da Estrutura:	1
2.2. Princípio de Funcionamento.....	2
2.3. Proteção de Direitos Autorais.....	2
3. Parâmetros Técnicos.....	3
4. Precauções e Recomendações.....	4
4.1. Dicas de Operação.....	4
4.2. Armazenamento e Transporte.....	4
4.3. Instalação	5
5. Instruções de Trabalho e Fluxo de Operação	5
5.1. Operação.....	5
5.2. Função:	6
6. Inspeção de Rotina.....	6
7. Limpeza e Manutenção	6
8. Resolução de Problemas.....	8
8.1. Diagrama Elétrico.....	8
8.2. Falha Comum.....	8

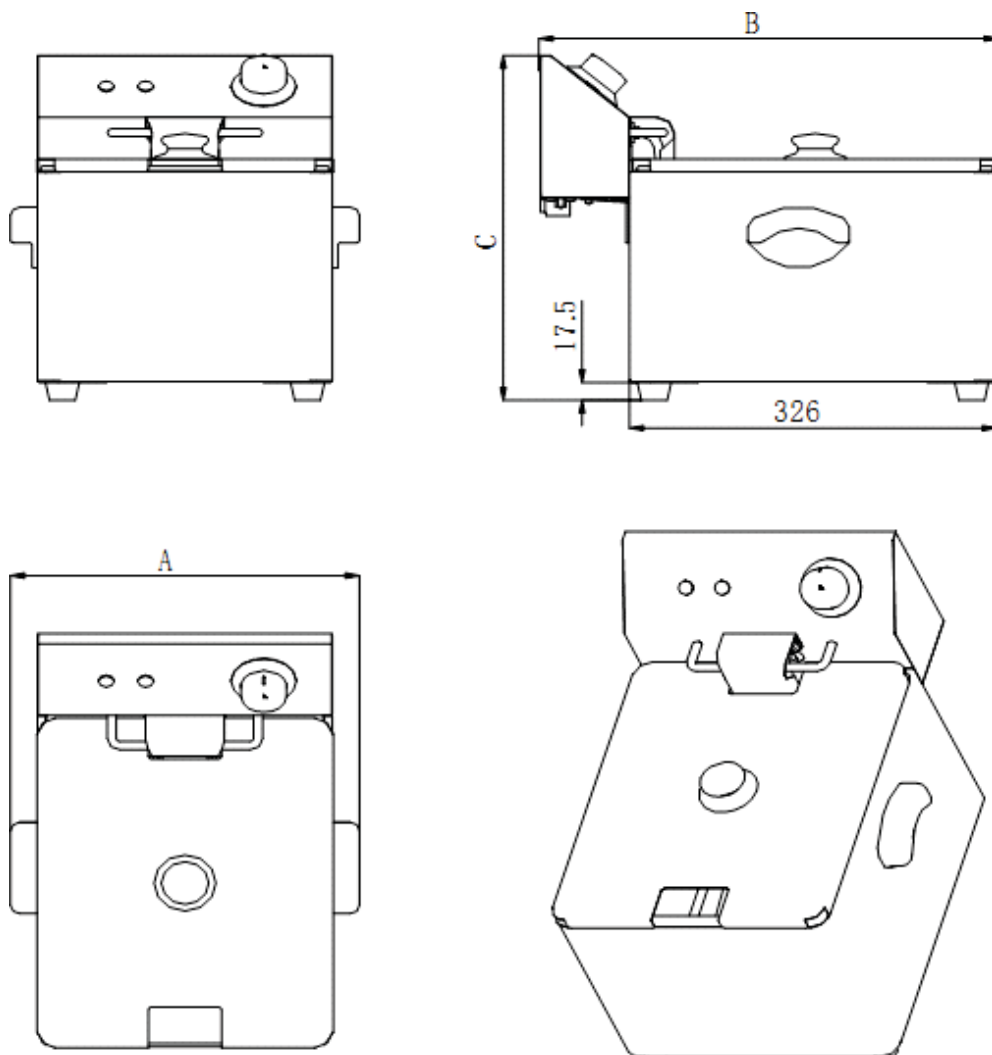
1. Introdução Funcional

Este produto é fabricado por nossa empresa, o que é combinado com vantagens nacionais e estrangeiras. Possui desenho inovador, estrutura adequada, fácil operação, durabilidade, aquecimento rápido, economia de energia e manutenção conveniente. O controle termostático torna a temperatura livremente ajustável em uma determinada faixa de acordo com a necessidade alimentar. Portanto, é o equipamento ideal para hotéis, supermercados, restaurantes, restaurantes ocidentais, restaurantes de comidas rápidas e indústrias de alimentos.

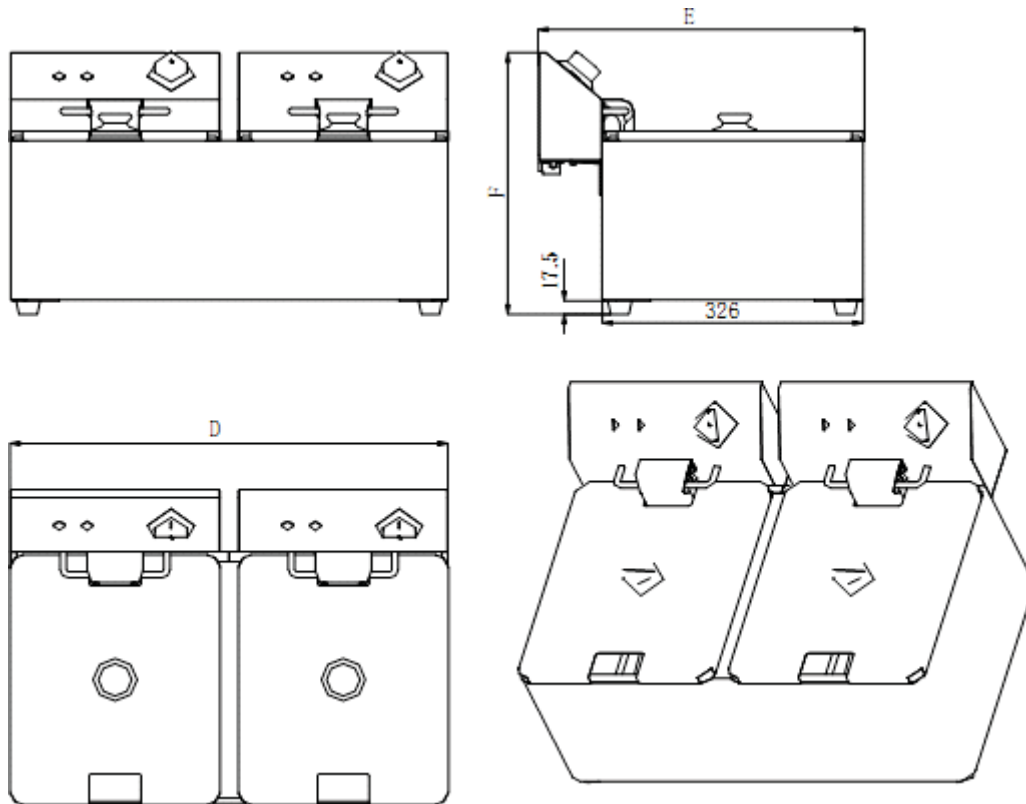
2. Diagrama Esquemático da Estrutura e Princípio de Funcionamento

2.1. Diagrama Esquemático da Estrutura:

1-Fritadeira de Tanque



2-Fritadeira de Tanque



2.2. Princípio de Funcionamento

O calor produzido pela energização do(s) elemento(s) de aquecimento no óleo é transferido para o óleo para aumentar a temperatura. Quando o ponto de ajuste da temperatura do óleo for atingido, o termostato cortará a fonte de alimentação automaticamente e o elemento de aquecimento deixará de funcionar. Quando a temperatura cair um pouco, o termostato conectará a alimentação automaticamente. O elemento de aquecimento reinicia o trabalho e a temperatura do óleo aumenta. O procedimento cíclica para manter a temperatura do óleo constante dentro da faixa definida.

2.3. Proteção de Direitos Autorais

O dispositivo está em conformidade com as normas e diretivas atuais dos países que permitem a venda do produto. O manual de instruções, incluindo quaisquer textos, desenhos, imagens ou outras ilustrações, é protegido por direitos autorais. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, transmitida ou utilizada de qualquer forma ou por meios sem a permissão por escrito do fabricante. Qualquer pessoa que cometer qualquer ato não-autorizado em relação a esta publicação será responsável por reclamações por danos. Todos os direitos reservados.

3. Parâmetros Técnicos

Nome	Fritadeira Elétrica de 1 Tanque (1- Cesto)			
Modelo	EF-4L	EF-6L	EF-8L	EF-11L
Tensão (V)	220-230	220-230	220-230	220-230
Potência (kW)	1,82~2	2,27 ~ 2,5	2,96 ~ 3,25	3,19 ~ 3,5
Temperatura de Ajuste	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~200°C	50°C~190°C
Tanque	1	1	1	1
Tamanho do Tanque (mm)	185×270×175	240×300×150	240×300×200	300×325×200
Capacidade	4L	5L	8L	11L
Cesto	1	1	1	1
Tamanho do Cesto (mm)	140×180×125	185×210×115	185×210×140	200×225×140
Dimensão (mm) A×B×C	260×380×310	310×410×285	310×410×340	320×440×340
Peso Líquido	5kg	5,5kg	6kg	7kg

Nome	Fritadeira Elétrica de 2 Tanques (2 Cestos)			
Modelo	EF-4L-2	EF-6L-2	EF-8L-2	EF-11L-2
Tensão (V)	220-230	220-230	220-230	220-230
Potência (kW)	(1,82~2)×2	(2,27 ~ 2,5)×2	(2,96 ~ 3,25)×2	(3,19 ~ 3,5) ×2
Temperatura de Ajuste	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C	50°C~190°C
Tanque	2	2	2	2
Tamanho do Tanque (mm)	185×270×175	240×300×150	240×300×200	300×325×200
Capacidade	2×4L	2×5L	2×8L	2×11L
Cesto	2	2	2	2
Tamanho do Cesto (mm)	140×180×125	185×210×115	185×210×140	200×225×140
Dimensão (mm) D×E×F	480×380×310	550×410×285	550×410×340	670×440×340
Peso Líquido	9,5kg	12kg	14kg	15kg

A carga para fritar de uma só vez não deve exceder os seguintes dados na tabela (para carne):

EF-4L/4L-2	EF-6L/6L-2	EF-8L/8L-2	EF-11L/11L-2
0,6kg/tanque	0,9kg/tanque	1,2kg/tanque	1,6kg/tanque
Observação: ① A carga de não-carne por uma vez será menor, como limite. Nenhum óleo quente deve transbordar durante a fritura. ② Alimentos que estão sobrecarregados ou muito úmidos podem ter um efeito sobre a ebulição excessiva. ③ A carga para fritura na mesa é baseada na capacidade normal de óleo.			

4. Precauções e Recomendações

4.1. Dicas de Operação

- A instalação e a manutenção deverá ser feitas por técnicos qualificados. Se necessário, entre em contato com os técnicos. A conexão de aterramento do dispositivo deve estar em conformidade com os regulamentos locais. (Aviso: A operação, instalação ou manutenção inadequada pode causar danos materiais, ferimentos ou morte etc. Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar, operar ou fazer a manutenção deste equipamento.)
- Este produto é uma máquina comercial que precisa ser operada por um cozinheiro treinado. Não desmonte ou auto-modifique a máquina. A desmontagem e a auto-modificação podem causar acidentes.
- Antes de limpar, desconecte o equipamento da fonte de alimentação. Durante a limpeza, não aponte para o aparelho com jato de água. A água pode conduzir eletricidade, o que pode causar choque elétrico devido vazamento.
- Não bata no produto nem coloque objetos pesados sobre ele. A operação anormal pode causar danos e perigo. Não toque no aparelho com as mãos diretamente devido à alta temperatura durante ou após a operação, especialmente a área quente com alta temperatura que pode causar queimaduras.
- Não use fonte de alimentação que não esteja marcada no produto.
- Não use uma chave seccionadora que não esteja em conformidade com o padrão de segurança.
- Para evitar danos, desligue o interruptor o mais rápido possível durante a tempestade.
- Não destrua a superfície da fritadeira com objetos rígidos ou pontiagudos.
- Após a operação, desligue o interruptor.
- A instalação e manutenção do circuito serão feitas por técnicos qualificados.
- Se cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Não aponte diretamente para a caixa elétrica com jato de água, nem a mergulhe na água para limpeza.
- **ATENÇÃO:** existe risco de incêndio caso o nível de gordura ou óleo esteja abaixo do nível mínimo indicado.

4.2. Armazenamento e Transporte

- O dispositivo embalado deve ser armazenado em um armazém bem ventilado, sem qualquer gás corrosivo, em vez de ser exposto ao ar livre. Caso seja necessário algum armazenamento temporário, faça medida contra a chuva.
- Por razões de segurança, este dispositivo já foi verificado por pessoal qualificado antes do transporte. Tome cuidado ao manuseá-lo. Verifique a entrega após a conclusão e os danos de transporte imediatamente após o recebimento. Em caso de danos visíveis, não aceite. A transportadora assume total responsabilidade pelos danos causados durante o transporte. Os danos ocultos devem ser reclamados imediatamente após a notificação, pois as reclamações por danos só podem ser feitas dentro do prazo efetivo para reclamações.
- 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.

4.3. Instalação

Ao instalar o aparelho, é fundamental seguir as orientações abaixo para garantir um uso seguro e eficiente:

- A fritadeira não é fornecida com o cordão de alimentação, sendo que é de responsabilidade do cliente a aquisição.
- O cordão de alimentação deve ser resistente ao óleo, flexível e suas propriedades devem ser, ao menos, aquelas dos cordões com cobertura comum de policloroprene ou outro elastômero sintético equivalente (Código de designação 60245 IEC 57).
- O aparelho deve ser instalado e utilizado de modo que nenhuma água entre em contato com gordura ou óleo durante o seu funcionamento. Isso evitará acidentes, como respingos, que podem resultar em queimaduras ou danos ao equipamento.
- Certifique-se de posicionar o aparelho em um local adequado, longe de fontes de água direta, como torneiras ou sistemas de irrigação.
- Siga as normas de segurança para a instalação elétrica e hidráulica, garantindo que o ambiente ao redor do aparelho esteja seco e seguro.

5. Instruções de Trabalho e Fluxo de Operação

5.1. Operação

- Verifique se a instalação de alimentação está correta, certificando-se de que a tensão de alimentação esteja em conformidade com a tensão de funcionamento do aparelho.
- Faça a ativação. O indicador verde se acende. Neste momento, o aparelho está energizado. Gire o termostato no sentido horário para alinhar o valor da temperatura desejada com o ponto vermelho. O indicador amarelo se acende, o que indica que os elementos de aquecimento começam a aquecer o óleo no tanque.
- Quando o ponto de ajuste for atingido, o termostato cortará a fonte de alimentação automaticamente com o indicador amarelo desligado. Os elementos de aquecimento param de funcionar. Quando a temperatura cair um pouco, o termostato conectará a fonte de alimentação automaticamente. O indicador amarelo se acende e os elementos de aquecimento reiniciam o trabalho. A temperatura do óleo aumenta. O procedimento reinicia de modo a garantir que a temperatura do óleo permaneça constante dentro da faixa definida.
- A cobertura foi projetada para limpeza de tanques e preservação de calor. Ao cobrir, preste atenção para que não haja água na cobertura. Visto que, se a água cair no óleo quente no tanque, poderá causar ferimentos devido a respingos.
- Equipado com cestos dedicados para alimentos menores. Há um gancho e uma alça no cesto. Durante a operação, mergulhe o corpo do cesto no óleo. Quando a comida estiver cozida, levante a cesta e pendure-a na ranhura na frente do tanque para drenar o excesso de óleo. Para alimentos maiores, coloque-os diretamente no tanque para fritar.
- Após a operação, gire o termostato no sentido anti-horário para limitar a posição e corte a fonte de alimentação para garantir a segurança.
- Para drenar o óleo usado no tanque, faça este trabalho depois que a temperatura do óleo esfriar até a temperatura ambiente. Primeiro, corte a fonte de alimentação e retire a divisória de óleo no tanque. Em seguida, retire a caixa elétrica da ranhura na parte traseira da caixa inferior.

- Neste momento, os elementos de aquecimento são separados do corpo do tanque completamente com a caixa elétrica. Coloque-a em uma área limpa. Em seguida, levante o tanque para uma limpeza completa.
- Por motivos de segurança e durabilidade, os usuários devem remover os resíduos no tanque e a sujeira nos elementos de aquecimento regularmente para manter o tanque e os elementos em estado de limpeza a longo prazo.
- A divisória de óleo no tanque é projetada para proteção do elemento de aquecimento. Durante a fritura, a divisória será colocada no tanque.
- A caixa elétrica está equipada com um termostato de proteção, cuja temperatura de operação é de 230°C, enquanto a temperatura de reinicialização manual é < 170°C. Além disso, um "Botão de reinicialização da proteção contra superaquecimento" é fornecido na parte inferior da caixa. Ele é ativado para proteger o aparelho quando o óleo estiver com temperatura excessiva. Para utilizar, pressione o botão de reinicialização para reiniciar. Só então o aparelho poderá ser utilizado normalmente.
- Há um micro-interruptor de limite na caixa elétrica, que é conectado quando a caixa é inserida na ranhura na caixa inferior e desconectada no momento em que a caixa é levantada da ranhura.
- O óleo vegetal fresco (ou óleo de confeitaria) deve ser utilizado em vez de óleo usado, o que pode diminuir o ponto de inflamação e causar ebulição excessiva.

Atenção:

- O uso de gordura ou óleo antigos apresenta riscos, pois esses materiais possuem um ponto de fulgor reduzido e são mais propensos a ferver repentinamente. Evite utilizá-los para garantir a segurança durante a operação do equipamento.
- Deve-se alertar para o risco de ferver repentina causado por alimentos excessivamente úmidos ou pela carga excessiva de alimentos na fritadeira.

5.2. Função:

A principal função da fritadeira é fritar alimentos em temperatura constante. A temperatura de cozimento pode ser definida pelo termostato, de acordo com o tipo de alimento com uma faixa de 50°C~190°C.

6. Inspeção de Rotina

- Interrompa a utilização, caso o usuário perceba a existência de problemas na máquina.
- Verifique a situação da máquina antes ou depois de utilizá-la diariamente.
- Verifique se a máquina está inclinada antes de utilizá-la.
- Verifique se o painel de controle está danificado.
- Verifique se há odores ou cheiros estranhos durante o uso.
- Verifique se há ruídos de vibração.

7. Limpeza e Manutenção

Para garantir o bom funcionamento e a durabilidade do seu equipamento, siga estas orientações de limpeza:

- Este equipamento **não deve ser limpo com jato de água** ou limpadores a vapor, pois isso pode danificar componentes internos e comprometer a segurança do aparelho.
- Utilize um pano macio levemente umedecido com água e detergente neutro para a limpeza das superfícies externas.
- **Evite o uso de produtos abrasivos** ou escovas de cerdas duras, que podem riscar ou danificar a estrutura do equipamento.
- Certifique-se de que o equipamento esteja desconectado da rede elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.
- Caso não utilize o aparelho a qualquer momento, desligue o termostato e o interruptor de alimentação.
- 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.

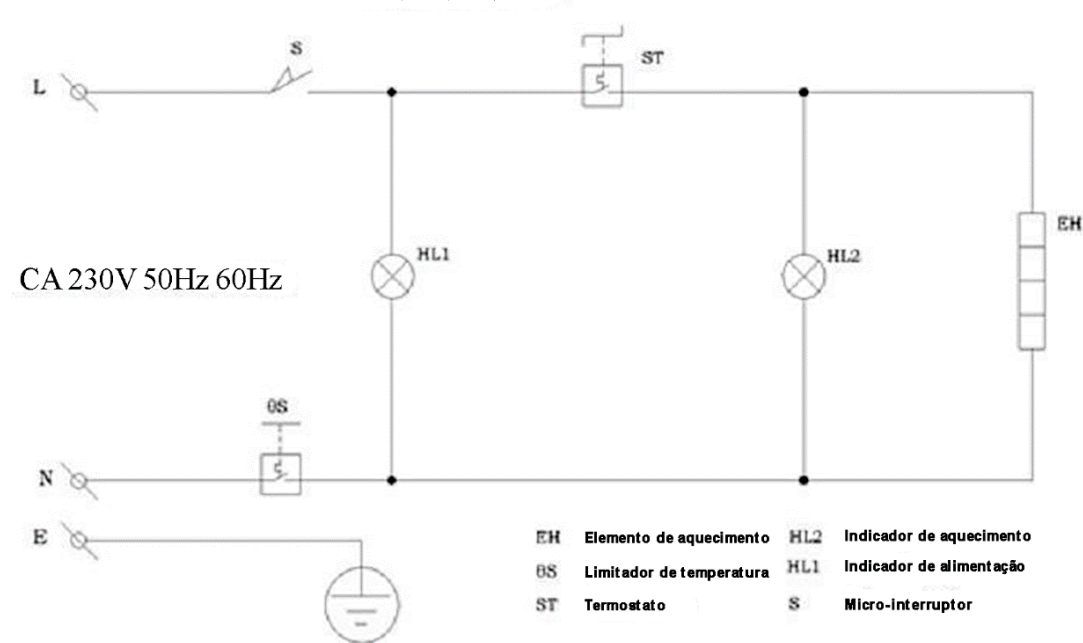
Esta fritadeira elétrica de piso foi projetada para ser movida, facilitando a limpeza. Para movimentação segura, siga estas instruções:

- Desconecte o equipamento da fonte de energia antes de movê-lo.
- Certifique-se de que o tanque esteja vazio.
- Evite arrastar a fritadeira para não danificar a bancada ou o equipamento.
- Sempre mova o equipamento com a ajuda de outra pessoa, se necessário.

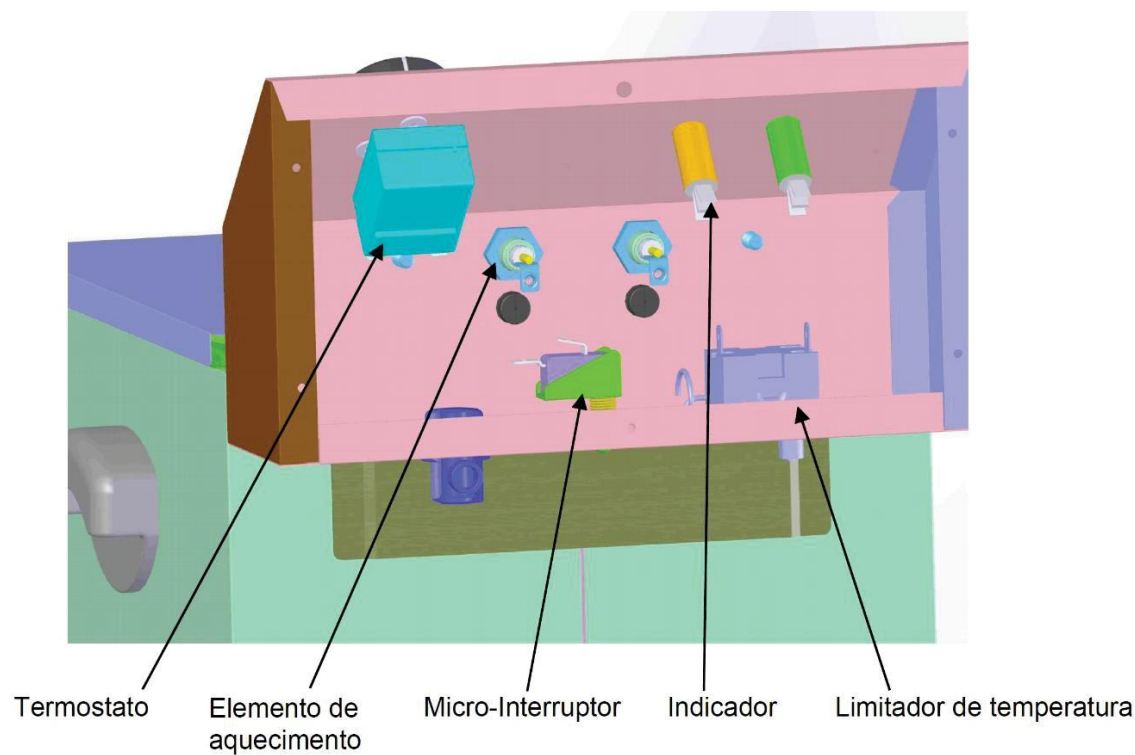
8. Resolução de Problemas

8.1. Diagrama Elétrico

Fritadeira elétrica de 1 tanque (1 cesto)
4L,6L,8L,11L



8.2. Falha Comum



Sintomas	Causas	Soluções
Ocorre a ativação, porém o indicador de alimentação não está ligado e o aparelho não se aquece.	1. O plugue não está no lugar. 2. O microinterruptor está em mau contato. Ele está desconectado.	1. Conecte novamente. 2. Regule a distância limite do interruptor.
O indicador de aquecimento está ligado, porém a temperatura do óleo não aumenta.	1. A conexão do elemento de aquecimento está solta. 2. O elemento de aquecimento está queimado.	1. Aperte os fios e parafusos de conexão em ambas as extremidades. 2. Substitua o elemento de aquecimento.
O indicador de alimentação está ligado. Após ter a temperatura ajustada, a temperatura não aumenta.	1. O termostato está queimado.	1. Substitua o termostato.
O controle de temperatura do óleo está normal, porém o indicador não está ligado.	1. O indicador está queimado.	1. Substitua o indicador.
Após circular o aquecimento até a alta temperatura, o elemento de aquecimento não se aquece novamente.	1. O protetor de limite de temperatura é ativado.	1. Reinicie manualmente o "botão de reinicialização da proteção contra superaquecimento".
A temperatura do óleo se mantém subindo e fora de controle.	1. O protetor de limite de temperatura está com defeito.	1. Substitua o protetor.

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.