

EF-28L

Fritadeira Elétrica

(Tipo Piso)

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.

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.





- ◆ 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.
- ◆ Existe risco de incêndio caso o nível de gordura ou óleo esteja abaixo do nível mínimo indicado.

Índice

1. Introdução Funcional	1
2. Diagrama Esquemático da Estrutura e Princípio de Funcionamento	1
2.1. Diagrama Esquemático da Estrutura:	1
2.2. Características Estruturais e Funcionais	2
2.3. Diagrama Elétrico:	3
3. Recursos e Parâmetros Básicos	4
4. Precauções e Recomendações	4
4.1. Transporte e Armazenamento.....	4
4.2. Aviso para Instalação.....	4
4.3. Aviso Especial	5
5. Instruções de Trabalho e Fluxo de Operação	6
5.1. Painel de Controle:	6
6. Inspeção de Rotina.....	8
7. Limpeza e Manutenção.....	8
8. Análise de Falhas e Resolução de Problemas	8

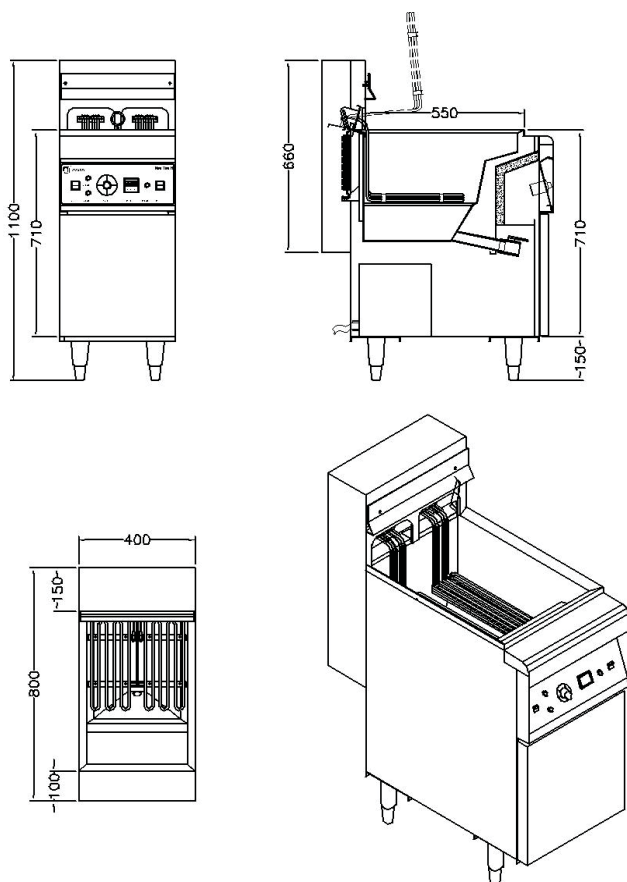
1. Introdução Funcional

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:

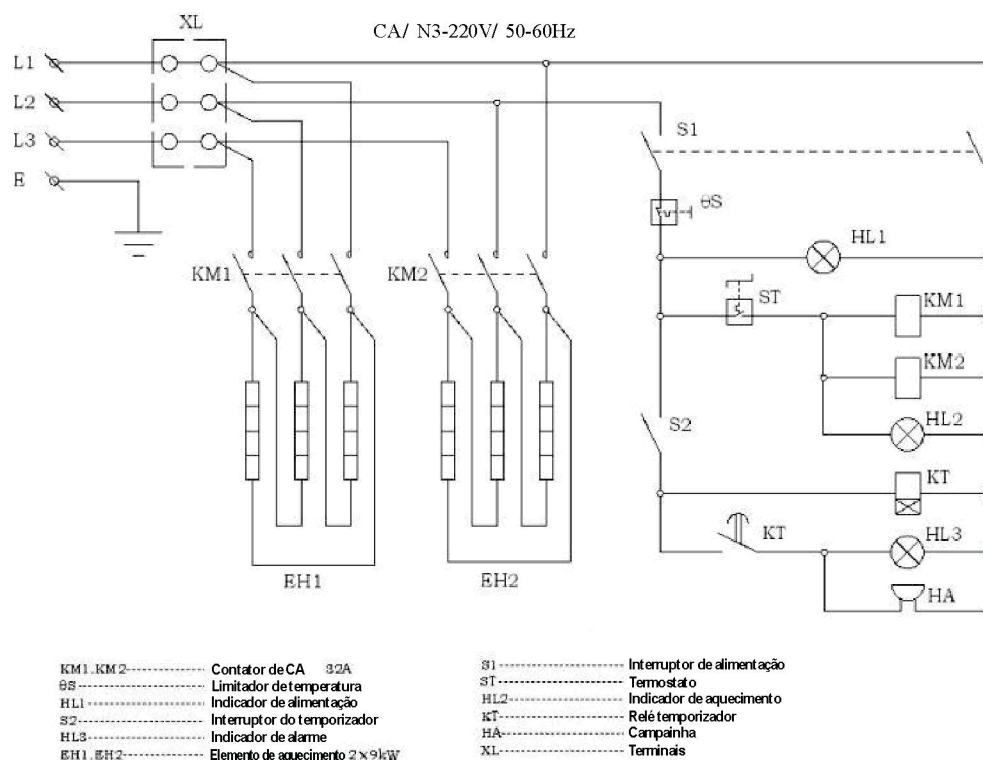
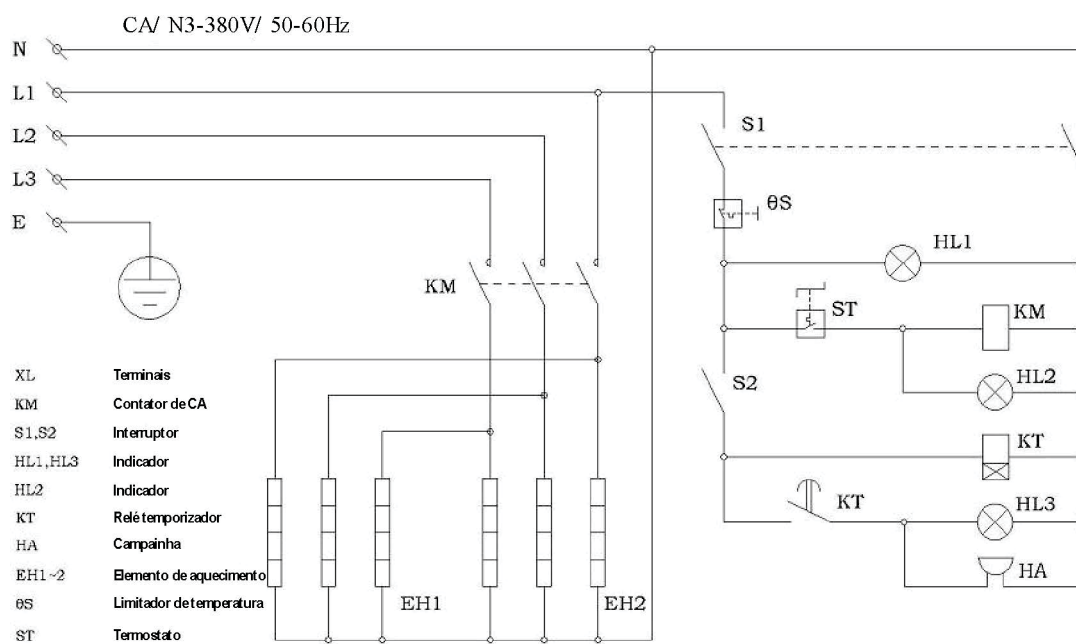
EF-28L



2.2. Características Estruturais e Funcionais

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

2.3. Diagrama Elétrico:



Observação:

O princípio de funcionamento elétrico da Série EF (1/2 tanques) é idêntico. A única distinção é que o modelo de 2 tanques possui duas caixas elétricas iguais.

3. Recursos e Parâmetros Básicos

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

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:

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.

Observação:

- A tensão de alimentação deve estar em conformidade com a tensão de funcionamento do aparelho.
- 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.
- Após a instalação, verifique se a conexão está solta, se a tensão está normal e se o aterramento de segurança é confiável.
- 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.
- 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.
- 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%.
- A instalação do aparelho deve ser feita por técnicos profissionais.

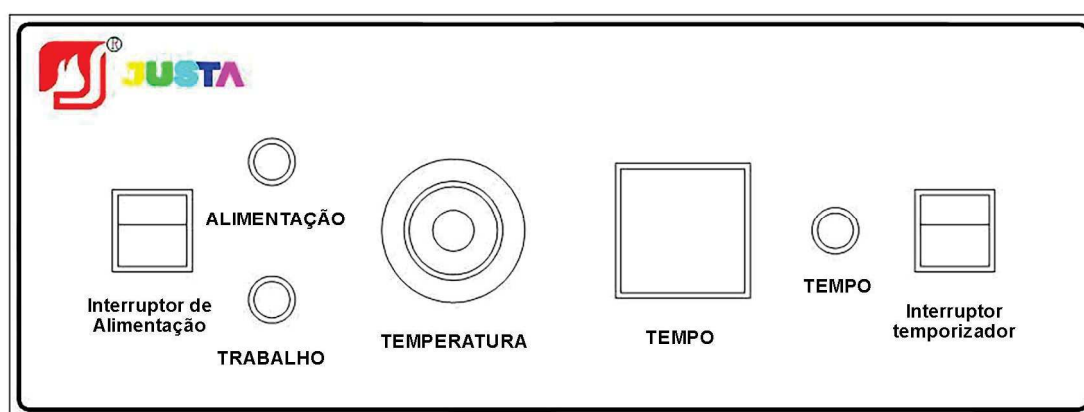
4.3. Aviso Especial

- Este produto é uma máquina comercial que precisa ser operada por um cozinheiro treinado. Não é aplicável para uso doméstico.
- 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.
- Todas as operações devem ser feitas apenas em condições seguras. Caso ocorra alguma falha, execute o reparo imediatamente.
- Antes de usar, instale e depure o aparelho corretamente. Somente quando o aparelho é inspecionado sem nenhum erro, ele pode ser colocado em serviço.
- Não balance ou incline o aparelho durante a operação.
- Não auto-modifique a máquina. A auto-modificação pode causar acidentes.
- Desligue o aparelho e resfrie-o antes de desmontar quaisquer componentes.
- Não abra o alojamento do aparelho. O produto contém circuito de alta tensão. A desmontagem do alojamento pode causar choque elétrico.
- Antes de limpar, desconecte e corte a 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 a vazamento.
- Não bata no produto nem coloque objetos pesados sobre ele. A operação anormal pode causar danos e perigo.
- Para evitar queimaduras,, não toque no aparelho com as mãos diretamente devido à alta temperatura durante ou após a operação.
- Para evitar danos, desligue o interruptor elétrico o mais rápido possível durante a tempestade.
- Não destrua o painel de controle com objetos rígidos ou pontiagudos.
- Após a operação, desligue os interruptores.
- A manutenção do circuito e a instalação do aparelho devem ser feitas por profissional. É perigoso para outras pessoas fazerem trabalho.
- 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.
- Apenas óleo líquido pode ser utilizado para este aparelho. Nunca derreta o óleo sólido diretamente ao aquecer o aparelho.
- Existe risco de incêndio caso o nível de gordura ou óleo esteja abaixo do nível mínimo indicado.

5. Instruções de Trabalho e Fluxo de Operação

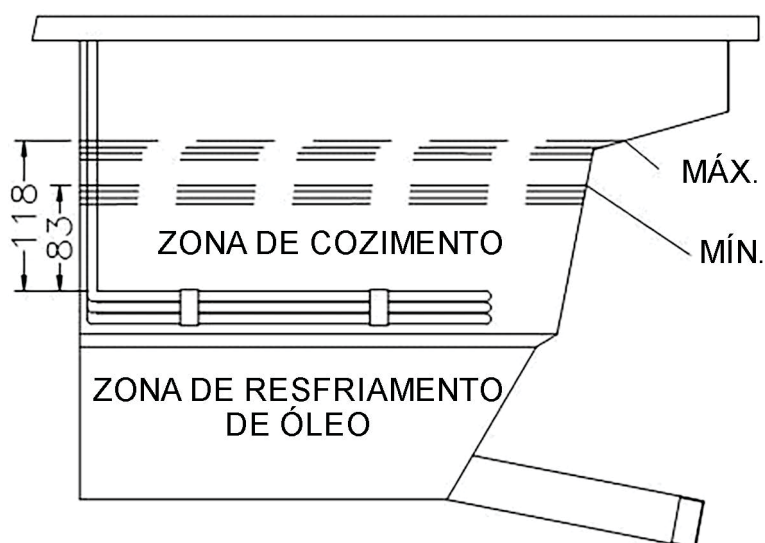
5.1. Painel de Controle:



5.2. Operação:

- 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:

- 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.
- 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.
- 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 cestp. Em seguida, pendure-o na placa de suspensão para filtrar o óleo.
- 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.
- 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.
- 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.



AVISO:

- 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.
- A abertura da válvula de drenagem resultará na saída do conteúdo quente da fritadeira de óleo. Proceda com cuidado para evitar queimaduras.
- Deve-se alertar para o risco de ferver repentinamente causado por alimentos excessivamente úmidos ou pela carga excessiva de alimentos na fritadeira.

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

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, 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 o piso ou o equipamento.
- Sempre mova o equipamento com a ajuda de outra pessoa, se necessário.

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.