

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRITADEIRA ELÉTRICA- MODELO: FC1A-10527-600

ATENÇÃO: Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.

- Para evitar danos, verifique se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada (110V ou 220V).
- A tomada e a fiação (ver tabela 2) deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, 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 bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- 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 resfriado.

MODO DE USAR

- Coloque o plug na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- Coloque 3 litros de óleo comestível na caixa de óleo a ser utilizada..
- Gire o manipulador para a direita até a temperatura desejada (ver tabela 1) para o tipo de fritura e a lâmpada piloto acenderá. Mantenha o manipulador nesta posição até a lâmpada piloto 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 as cestas lentamente. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda as cestas. 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 as cestas do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.
- Com auxílio de uma escumadeira, retire do óleo os resíduos de alimentos. Isto evitará que estes se queimem e prejudiquem a qualidade do óleo.
- Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo a temperatura desejada. O seu termostato está dimensionado para atender 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.

-ATENÇÃO!

- DESCONECTAR O EQUIPAMENTO DA ENERGIA APÓS O USO.

LIMPEZA

- Para sua segurança, desligar o equipamento da tomada antes de iniciar a limpeza.
- Após o resfriamento do óleo, proceda 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.

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 maior vida útil da resistência (área aquecida submersa).
- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.
- **Nota:** No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência Técnica (vide Cartão de Garantia).

As fotos/desenhos são meras ilustrações. Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.

CROYDON



FC1A

FC1A-10527-600

CROYDON

CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari

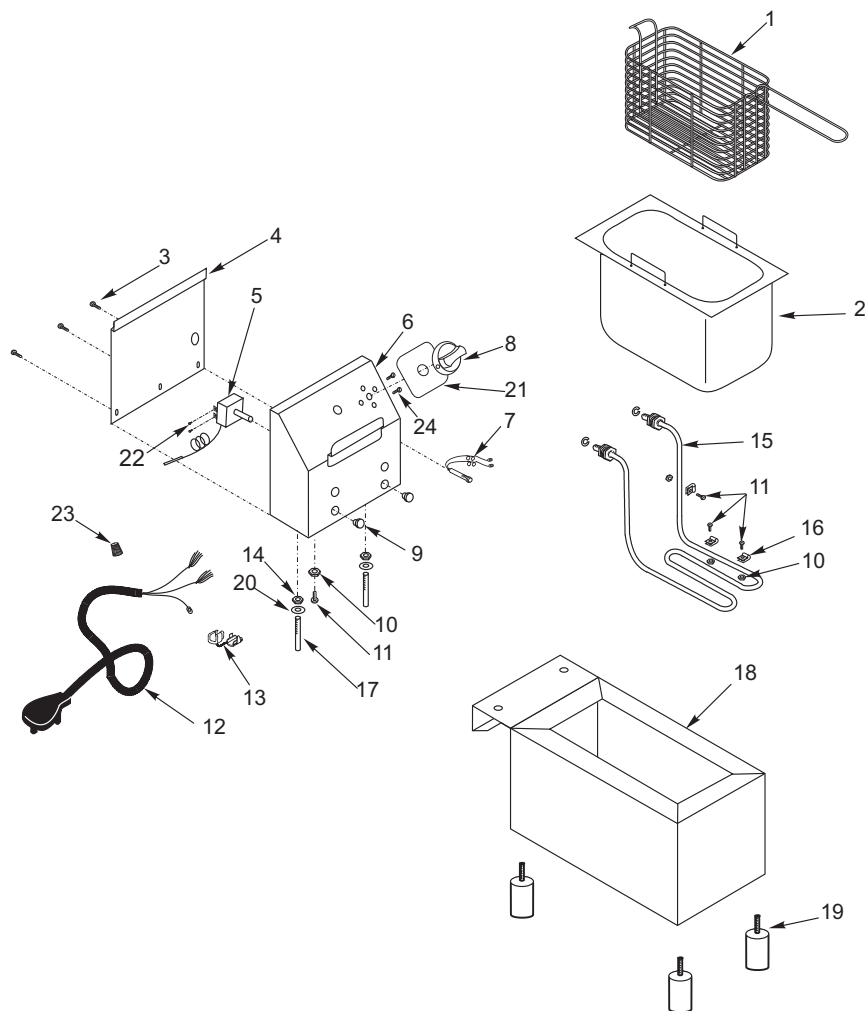
Duque de Caxias- RJ / Brasil - CEP 25243-150

Telefone: 55 21 2777- 8100 / Fax: 55 21 2777- 8106

e-mail: croydon@croydon.com.br - www.croydon.com.br



FRITADEIRA ELÉTRICA (FC1A)



FRITADEIRA ELÉTRICA (FC1A)

item	código	descrição
1	5.242-3	Cesta
2	5.230-3	Cuba
3	552	Paraf. A.A. 3,5"
4	5.241-3	Tampa da Caixa de Instalação
5	5.131-3	Termostato
6	5.240-3	Caixa de Instalação
7	3.509-3	Lâmpada Piloto
8	2.009-B	Manipulador
9	5.032-3	Tampao de Borracha
10	604	Porca Sext. 3/16"
11	385	Paraf. Cab. Bol 3/16"
12	14.059-3	Rabicho PP 3x2,5
13	9.413-3	Prensa Cabo
14	601	Porca Sext. 1/4"
15	5.217-3	Resistência 1600W 110V
16	5.019-3	Abraçadeira
17	5.207-3	Pino de Posição
18	5.220-3	Gabinete
19	1.917-3	Pé de Nylon
20	597	Arruela de Pressão 1/4"
21	1.352-3	Plaqueta de Temperatura
22	330	Parafuso
23	2.191-3	Conector Isolante
24	329	Paraf. Fixação

Dados Técnicos

FC1A-10527-600	
<i>Voltagem (V)</i>	110
<i>Potência (W)</i>	1600
<i>Amperagem (A)</i>	14,5
<i>Peso (kg)</i>	3,7
<i>Dimensões L x A x P (cm)</i>	19 x 34 x 45

Tabela 1 Temperatura para Fritura

PRODUTOS	TEMPERATURA C
Batata	190
Peixe	180
Carne	160
Vegetais	150