



MANUAL DO USUÁRIO

FRITADOR ÁGUA E ÓLEO / FRITADOR TRADICIONAL

V.01.23

1.0 Introdução

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

Este aparelho é destinado ao uso comercial (restaurante, cantinas, hospitais, padarias e etc) e não para a proporção contínua em massa de alimentos.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

- Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.
- Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plug danificado. Assegure-se que o cabo de força permaneça na borda da mesa /balcão ou que não toque em superfícies quentes.
- Quando o equipamento apresentar algum problema, é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo e ajuste mecânico e/ou elétrico.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
- Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja aterrado.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando realizar a troca do óleo e salmoura.
- Nunca ligue o equipamento sem água (salmoura) e sem óleo.
- Nunca toque na resistência e no óleo quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento, pois os mesmos estarão quentes e causarão queimaduras.

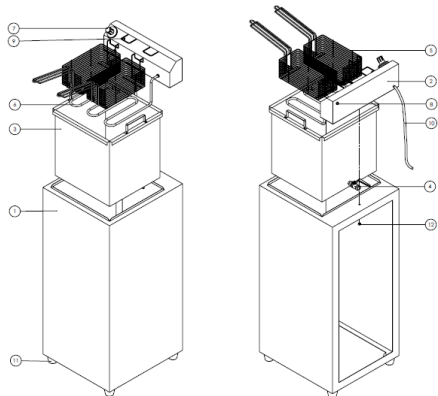
IMPORTANTE

- **Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.**
- **Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças**
- **Deve-se ter cuidado a surtos de ebulição quando for alimentar o equipamento com alimentos muito molhados ou com carga excessiva.**
- **Em caso de emergência retire o plug da tomada de energia elétrica.**
- **Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.**
- **Certifique-se que o nível do óleo sempre esteja no nível indicado, pois o nível do óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.**

ATENÇÃO: A fim de evitar um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo minuteira, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

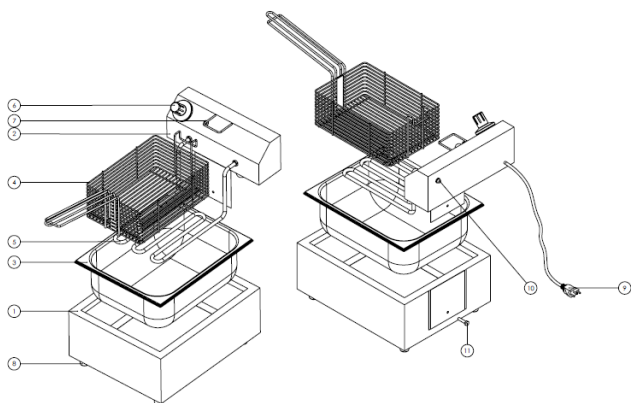
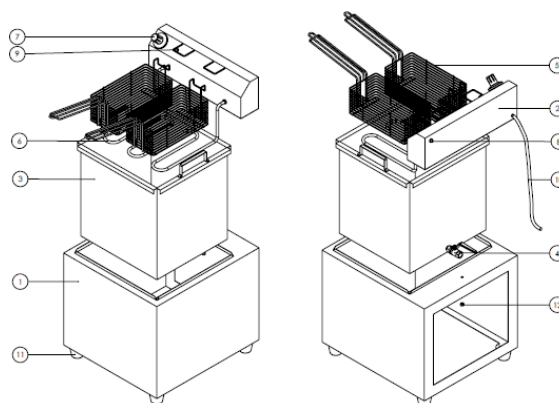
1.0 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função.



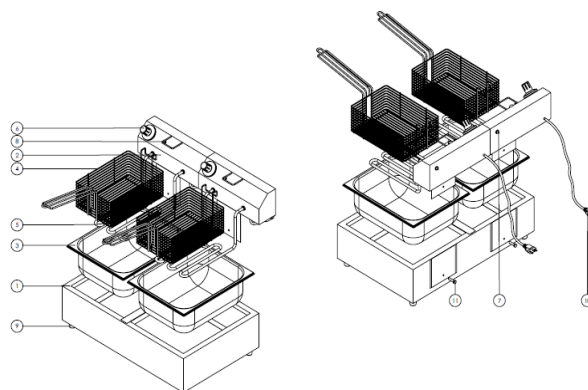
FTC - FRITADOR ÁGUA E ÓLEO DE CHÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Estrutura	1
2	Cabeçote	1
3	Reservatório	1
4	Registro	1
5	Cesto	2
6	Resistência	1
7	Termostato	1
8	Termostato de segurança	1
9	Lâmpada piloto	1
10	Cabo de força (plug não incluso)	1
11	Pé de apoio	4
12	Porca M6	1

FTM - FRITADOR ÁGUA E ÓLEO DE MESA		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Estrutura	1
2	Cabeçote	1
3	Reservatório	1
4	Registro	1
5	Cesto	2
6	Resistência	1
7	Termostato	1
8	Termostato de segurança	1
9	Lâmpada piloto	1
10	Cabo de força (plug não incluso)	1
11	Pé de apoio	4
12	Porca M6	1



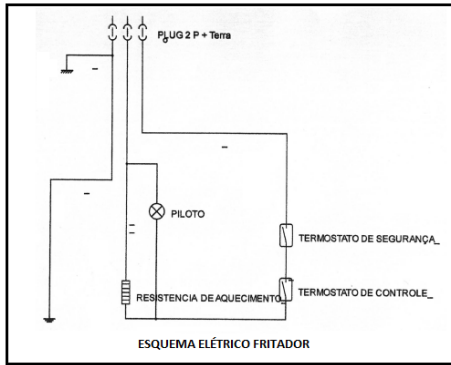
FT01 - FRITADOR 01 CESTO		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Caixa	1
2	Cabeçote	1
3	Cuba 1/2X120	1
4	Cesto	1
5	Resistência	1
6	Termostato	1
7	Lâmpada piloto	1
8	Pé de Apoio	4
9	Cabo de força	1
10	Termostato de Segurança	1
11	Parafuso sextavado 1/4"	1


FT02 - FRITADOR 02 CESTOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Caixa Dupla	1
2	Cabeçote	2
3	Cuba 1/2X120	2
4	Cesto	2
5	Resistência	2
6	Termostato	2
7	Termostato de Segurança	2
8	Lâmpada Piloto	2
9	Pé de Apoio	4
10	Cabo de Força	2
11	Parafuso sextavado 1/4"	2



FRITADORES							
CÓD.	EQUIPAMENTO	Comp.	Prof.	Alt.	127V	220V	
FTM	FRITADOR ÁGUA E ÓLEO DE MESA	410mm	450mm	410mm	-----	5000W	
FTC	FRITADOR ÁGUA E ÓLEO DE CHÃO	410mm	450mm	950mm	-----	5000W	
FT01	FRITADOR 01 CUBA	285mm	420mm	230mm	2000W	3000W	
FT02	FRITADOR 02 CUBAS	560mm	420mm	230mm	2000W	3000W	





 Este símbolo indica uma conexão EQUIPOTENCIAL usada para conectar várias peças do equipamento ou de um sistema, usando o mesmo potencial, não necessariamente igual ao potencial de aterramento (ex.: para ligação local)

2.0 FRITADOR ÁGUA E ÓLEO (Mesa ou Chão)

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelado.

Este equipamento é fornecido com cabo de ligação no qual deverá ser acoplado o plug industrial monofásico (item não incluso).

Para a ligação elétrica deste equipamento, deverá ser utilizada uma tomada industrial de 32A 220V, a qual deverá ser instalada conforme normas vigentes.

O plug possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

Antes de utilizar seu equipamento, retire toda a película protetora PVC que recobre o equipamento. Além disso, todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado devem ser lavadas com água e sabão neutro.

IMPORTANTE: Antes de abastecer o equipamento com SALMOURA e ÓLEO, certifique-se que o registro de escoamento esteja fechado para evitar vazamentos.

- Conecte o equipamento a rede de energia elétrica.
- Antes de ligar o equipamento, abasteça o compartimento com 2L de ÁGUA e 200gr de SAL GROSSO, formando uma SALMOURA. Coloque ÓLEO COMESTÍVEL no compartimento de fritura até atingir o nível indicado (23L).
- Ligue o fritador na tomada, assim acenderá a lâmpada piloto do equipamento indicando que o mesmo está ligado.
- Ajuste o controle de temperatura para a temperatura desejada. Assim a lâmpada piloto do termostato acenderá.
- Quando a temperatura do óleo atingir a temperatura programada, a lâmpada piloto do termostato se apagará.
- A lâmpada piloto do termostato acenderá e apagará sempre que a temperatura do óleo oscilar, fazendo com que a temperatura do óleo se mantenha conforme foi programada.
- Sempre colocar o produto a ser processado no cesto e inserir no óleo. Após terminar a fritura, para eliminar o excesso de óleo, pendurar o cesto no suporte do escorredor.
- Após terminar a fritura, desligue o equipamento, espere o óleo esfriar para efetuar a limpeza do equipamento.
- **Tenha CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver quente, os mesmos deverão ser colocados de forma gradual e lenta. O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) cesto(s) quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o(s) cesto(s) no óleo. Repita a operação quantas vezes forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos colocados estiverem em baixa temperatura.**

Sistema de segurança: Este fritador está equipado com um termostato de segurança, que tem a função de desligar o equipamento quando o termostato de temperatura atingir uma temperatura superior a 200°C.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez, após a operação de cada dia e sempre que não for utilizado por um período prolongado.

- Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.
- Antes de remover a SALMOURA, desligue o equipamento da rede elétrica e aguarde o total esfriamento do ÓLEO. Para retirar a SALMOURA e o ÓLEO do equipamento, abra o REGISTRO 3/4" e deixe a SALMOURA e o ÓLEO escorrer até esvaziar o compartimento. Caso você queira aproveitar o ÓLEO deixe escorrer toda a salmoura, feche o registro 3/4" e coloque um recipiente para coletar o mesmo, abrindo novamente o registro 3/4".
- Após o compartimento estiver vazio, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxágüe e seque. Para o restante do equipamento, lave com água e sabão neutro, exceto o painel elétrico.
- Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.
- O período de substituição da SALMOURA não deve ultrapassar 05 (cinco) dias.
- O óleo também deve ser trocado, pois o óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propício a surtos de ebulição.
- Antes de remover a SALMOURA, DESLIGUE o equipamento e aguarde o seu TOTAL ESFRIAMENTO;
- Abra o Registro 3/4" e observe o instante em que o óleo começar a sair. Neste instante, feche o registro 3/4".
- Para colocar a nova SALMOURA, basta despejá-la sobre o ÓLEO (FRIO) e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

3



IMPORTANTE: Não abrir o Registro 3/4" antes do óleo atingir a temperatura ambiente.

3.0 FRITADOR 01 CESTO ou FRITADOR 02 CESTOS

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme, nivelado e fixado (modelo duplo).

Certifique-se que a tensão do equipamento e da rede de alimentação (REDE ELÉTRICA), são as mesmas. O plug possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

Antes de utilizar seu equipamento, retire toda a película protetora PVC que recobre o equipamento. Além disso, todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado devem ser lavadas com água e sabão neutro.

- Conecte o equipamento a rede de energia elétrica.
- Abasteça a cuba com óleo comestível (óleo vegetal líquido) até o nível indicado (2,5L)
- Ligue o fritador na tomada, assim acenderá a lâmpada piloto do equipamento indicando que o mesmo está ligado.
- Ajuste o controle de temperatura para a temperatura desejada. Assim a lâmpada piloto do termostato acenderá.
- Quando a temperatura do óleo atingir a temperatura programada, a lâmpada piloto do termostato se apagará.
- A lâmpada piloto do termostato acenderá e apagará sempre que a temperatura do óleo oscilar, fazendo com que a temperatura do óleo se mantenha conforme foi programada.
- Sempre colocar o produto a ser processado no cesto (porções de 300gr) e inserir no óleo. Após terminar a fritura, para eliminar o excesso de óleo, pendurar o cesto no suporte do escorredor.
- Após terminar a fritura, desligue o equipamento, espere o óleo esfriar para efetuar a limpeza do equipamento.
- **Tenha CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver quente, os mesmos deverão ser colocados de forma gradual e lenta. O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) cesto(s) quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o(s) cesto(s) no óleo. Repita a operação quantas vezes forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos colocados estiverem em baixa temperatura.**
- **Instalar e utilizar o equipamento de forma que NUNCA ocorra o contato de água com o óleo quente.**

Sistema de segurança: Este fritador está equipado com um termostato de segurança, que tem a função de desligar o equipamento quando o termostato de temperatura atingir uma temperatura superior a 200°C.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado antes de ser usado pela primeira vez, após a operação de cada dia e sempre que não for utilizado por um período prolongado.

- Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.
- Antes de remover o óleo, desligue o equipamento da rede elétrica, aguarde o total esfriamento do óleo e remova o cabeçote utilizando a ferramenta adequada (chave de boca n° 11).
- Após a total retirada do óleo, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxágue e seque.
- Para o restante da máquina, passe um pano levemente úmido.
- A retirada do cabeçote tem somente por finalidade a limpeza do equipamento.
- **Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**
- **Este aparelho não deve ser imerso em água ou outro líquido para efetuar a limpeza**
- **O óleo deve ser trocado, pois o óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propício a surtos de ebulição.**

4.0 CUIDADOS e SEGURANÇA

O aço inoxidável pode apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

Soluções ácidas (vinagre, sucos de frutas, etc.), desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia, compostos de iodo), detergentes (exceto neutros) e abrasivos, devem ser EVITADAS, pois podem causar pontos de corrosão.

Esponjas, palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também não deverão ser realizadas.

Algumas partes dos acionamentos elétricos, apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevadas. Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO.

6.0 CERTIFICADO DE GARANTIA

A **IBET** testa todos os equipamentos na fábrica e, na ocorrência de algum problema, a garantia legal será de 90 dias a contar da data na Nota Fiscal. Na ocorrência de algum problema durante esse período, entrar em contato com a revendedora onde o equipamento foi adquirido ou com o nosso departamento técnico através do telefone (11) 4101-4792 ou pelo nosso e-mail assistencia@ibet.ind.br.

A garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Não existência de Nota Fiscal para comprovar a data de venda do equipamento ao consumidor.
- Nota Fiscal rasurada, ilegível, adulterada.
- Peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, tais como: riscos, amassados, vidro quebrado, entre outros.
- Comprovação de dolo ou má fé do titular da garantia.
- Resistência queimada por falta de água ou óleo.
- Queima do equipamento por ligar em voltagem incorreta.
- Todos os equipamentos elétricos possuem o plug da tomada com três pinos. A retirada de um pino (terra) implicará na anulação da garantia.

