IMPORTANTE
•Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.
Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e asuperfície completamente seca.
Uso de abrasivos:
Esponjas ou 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 deverão ser evitadas.
Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:
Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE
•Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.
A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos
Algumas partes dos acionamentos elétricos, apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.
Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências
A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.
Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.
Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.
Nunca toque ou acione em um comando manual (botão, teclas. chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos
No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato. Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes. Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.
NÃO ALTERE as características originais da máquina.
NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO.
Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE
•Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informação. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo
Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos
Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro. O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados
O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.
Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Operação

4.4.1 Avisos
Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.
Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina. JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

4.4 Após Terminar o Trabalho

4.4.1 Cuidados
Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.
Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA. Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente. Verifique os níveis de fluídos. Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.5 Operação de Manutenção

4.5.1 Perigos
Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa.
DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
•Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

4.6 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.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções.
Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.
Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina. - Resistência ou termostato queimados.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Óleo ferve demasiadamente	- Termostato defeituoso.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

6. Manutenção
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.
* Limpeza – Verificar item 3.4 Limpeza deste manual.
* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.
* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.
* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:
- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:
- Verificar componentes elétricos como termostato e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

MANUAL DO USUÁRIO

FPMI/FPGI - 7 Fritador Elétrico 5 Lts

ITAL inox
SOLUÇÕES PARA ESPAÇO GOURMET
WWW.ITALINOXAVARE.COM.BR

SUMÁRIO

1.Introdução.....

1.1 Segurança.....
1.2 Principais Componentes.....

2.Instalação e Pré-Operação.....

2.1 Instalação .....
2.2 Pré-Operação .....

3. Operação .....

3.1 Acionamento .....
3.2 Procedimento para Operação .....
3.3 Limpeza e higienização .....
3.4 Cuidados com os aços inoxidáveis .....

4. Noções de Segurança - Genéricas .....

4.1 Práticas Básicas de Operação .....
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina .....
4.3 Operação .....
4.4 Após Terminar o Trabalho .....
4.5 Operação de Manutenção .....
4.6 Avisos .....

5. Análise e Resolução de Problemas.....

5.1 Problemas, Causas e Soluções. .....

6. Manutenção.....

1. Introdução

1.1 Segurança
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 da rede elétrica.
As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:
1.1.1 Leia todas as instruções.
1.1.2 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.
1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças. Sempre deve haver a supervisão do equipamento quando está sendo utilizado, principalmente quando houver crianças próximas.
1.1.4 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.
1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força permaneça na borda da mesa /balcão ou que toque superfícies quentes.
1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo e ajuste mecânico e/ou elétrico.
1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.
1.1.8 Mantenha afastado qualquer objeto ou as mãos de todas as partes em movimento do equipamento enquanto o mesmo estiver em funcionamento, para evitar lesões corporais e/ou danos ao equipamento.
1.1.9 Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja aterrado.
1.1.10 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando realizar a troca do ÓLEO e SALMORA.
1.1.11 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.
1.1.12 Este produto foi desenvolvido para uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.
O uso deste equipamento não é recomendado quando:
- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

IMPORTANTE
•Certifique 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.
•Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças
•Deve se ter cuidados 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.
•Recomendamos que no local/estabelecimento onde for instalado usado este equipamento, esteja equipado com EXTINTORES classe K (padrão USA) ou de acordo com as normas e exigências da legislação local.
•Certifique que o nível do óleo sempre esteja no nível indicado, pois o nível do óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.
•Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

1.2 Principais Componentes
Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função.

2. Instalação e Pré-Operação
2.1 Instalação
2.1.1 Posicionamento
Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelado com preferencialmente 850 mm de altura.

2.1.2 Instalação Elétrica
Certifique-se que a tensão da máquina e da rede de alimentação (REDE ELÉTRICA), são as mesmas. O Plugue 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.

Não esqueça de ligar o FIO TERRA em aterramento apropriado.

O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado á ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se desta forma equilíbrio, entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexaão de um cabo de seção nominal de 10mm.

IMPORTANTE
Este Equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item "Operação" deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

ATENÇÃO
Este aparelho tem que ser instalado e utilizado de maneira que nenhuma água poderá ter contato com óleo ou gordura.

2.2 Pré-Operação
Antes de utilizar seu equipamento, todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado devem ser lavadas com água e sabão neutro (leia o item 3.3 Limpeza).
Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

3. Operação
3.1 Acionamento
1- Conecte a máquina a rede de energia elétrica.
2 - Abasteça a cuba com 5 lts de óleo comestível ou até o nível indicado.
3 - Ligue a fritadeira na tomada, assim acenderá a lâmpada piloto da máquina indicando que a máquina está ligada.
4-Ajuste o controle de temperatura para temperatura desejada. Assim a lâmpada piloto do termostato se acendera.
5-Quando a temperatura do óleo atinge a temperatura programada, a lâmpada piloto do termostato se apagará.
6- 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.
7 - 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.
8 - Após terminar a fritura, desligue o equipamento, espere o óleo esfriar para efetuar a limpeza do equipamento.

ATENÇÃO: A CARGA MÁXIMA DE ALIMENTO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR 750GRS POR LOTE DE ALIMENTO

IMPORTANTE
•Tenha muito CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, os mesmos deverão serem colocados de forma GRADUAL (lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) Cestos quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o(s) Cestos no óleo. Repita a operação tantas vezes quantas forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos despejados estejam em baixa temperatura.

3.2 Procedimento para operação
Este equipamento é equipado com um termostato de segurança, que tem a função de desligar o equipamento quando o termostato de temperatura não estiver funcionando corretamente.
Quando isto ocorrer leve seu equipamento para uma Assistência Técnica Autorizada para realizar a troca do termostato de temperatura.

3.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
•Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado. Lave todas as partes com água e sabão neutro.
1- Para fazer a limpeza da máquina, retire o ÓLEO.
2- Antes de remover o óleo, desligue a máquina da rede elétrica e aguarde o total esfriamento do ÓLEO.
3- Após a total retirada do óleo, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxague-o e seque-o. Para o restante da máquina, passe um pano levemente úmido.
4- Após o uso, todas as partes devem ser lavadas com água sabão ou detergente neutro, exceto o Painel de controle que deve ser limpo com um pano úmido.

IMPORTANTE
•Este aparelho não se destina ser limpo com jato de água e/ou limpador a vapor

•Este aparelho não deve ser imerso em água ou outro liquido para efetuar a limpeza

•O óleo deve ser trocado, pois óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propicio a surtos de ebulição.

3.4 Cuidados com os aços inoxidáveis
Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de "ferrugem", que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.
A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.
Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.
Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.
Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.
Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas. O enxágüe e a secagem, são extremante importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.