



# VENÂNCIO



## VENÂNCIO

## SUPER FRITADORES

FGA19G (ÓLEO) Gás GLP Baixa Pressão  
SFAOG 30 (ÁGUA E ÓLEO) Gás GLP 6,4 kPa Pressão  
SFAOG 50 (ÁGUA E ÓLEO) Gás GLP 6,4 kPa Pressão  
SFAOG 70 (ÁGUA E ÓLEO) Gás GLP 6,4 kPa Pressão



Canal de  
Pós-Vendas  
(51) 3793-4343

**Metalúrgica Venâncio LTDA**

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista  
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000

CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300  
atendimento@venanciometal.com.br

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

[www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br)

## TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

\* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

\* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

\* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

\* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

\* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

\* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

\* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistenções Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br).

\* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

\* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

**IMPORTANTE:** *somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.*

## LISTA DE COMPONENTES FGA19G

FRITADOR AMERICANO FGA19G		
Item	Descrição	Código
1	TAMPA DA CHAMINÉ CMV30/FGA	8.07.03.19000002
2	CONJ FRENTE DA CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000100
3	CONJ CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000200
4	CONJ CORPO DA CUBA	8.07.03.00000100
5	DUTO DIANTEIRO DA CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000024
6	DUTO TRASEIRO DA CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000016
7	DEFLETOR DA CHAMINÉ CMV30/FGA19	8.07.04.30000016
8	COSTA CMV30/FGA19	8.07.04.30000005
9	CHICOTE VENÂNCIO FRITADOR ESCOVADO	2.80.11.00002416
10	PASSADOR DE FIO MB 00171	2.80.57.01000171
11	VÁLVULA ESFERA 3/4"BSP	2.80.53.02021810
12	CONJ TUBO PILOTO FGA	8.07.04.30000600
13	REGULADOR DE AR DO PILOTO SFAOG/CMV/FGA	8.07.06.00000013
14	CONJ TUBO ENTRADA GÁS CMV/FGA	8.07.04.00000600
15	INJETOR 1213 F.0,60mm	8.27.05.01213060
16	CANDELA 164/K	2.80.99.00005104
17	CONJ TUBO ENTRADA GÁS PILOTO CMV30/FGA	8.07.04.00000500
18	NIPLE 5/8"UNF x 36mm x 1/4"NPT	8.02.06.00003208
19	VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS 127V 60Hz/UXA262CO90	2.80.53.03011060
19	VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS 220V 60Hz/UXA262CO90	2.80.53.03022060
20	NIPLE 1/4"NPT x 1/8"BSP P/ TUBO FLANGEADO	8.07.02.00003735
21	SUORTE ENTRADA DE GÁS E ELÉTRICA CMV/FGA/FGDB	8.07.03.19000044
22	ESPIGA LATÃO P/ MANG 3/8"	8.03.03.00004569
23	LATERAL DIREITA CMV/FGA	8.07.03.19000018
24	MÓDULO DE IGNIÇÃO 2 SAÍDAS (USINA ACENDIMENTO)	2.80.49.00001615
25	SUORTE DAS VÁLVULAS CMV/FGA/SFAOG	8.07.06.00000037
26	CONJ TUBO ENTRADA GÁS DISTRIBUIDOR CMV/FGA	8.07.04.00000700
27	NIPLE 5/8"UNF x 36mm x 1/4"NPT	8.02.06.00003208
28	INJETOR LONGO FRITADORES F.1,40mm	8.07.02.09862140
29	CAIXA DE ISOLAMENTO DA INV-78 FGA	8.07.03.19000031
30	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR CMV30/FGA NOVO	8.07.04.30000700
31	TAMPÃO 1/4"NPT CMV30/FGA19	8.27.05.00009794
32	FIXADOR DO IMÃ CMV/FGA	8.07.03.19000039
33	IMÃ FRITADOR EXP EUA Ø15x5mm N35	4.07.03.00009935
34	FUNDO CMV30/FGA	8.07.03.19000012
35	CONJ DO PÉ CG/CGG/FA/CMV/FGA	8.09.03.00000400
36	FORRO DA PORTA CMV30/FGA	8.07.03.19000025
37	CONJ DOBRADIÇA DIREITA PORTA CMV/FGA	8.07.04.00000200
38	CONTROLADOR INV-78 7808 EXPORTAÇÃO	2.80.11.78081467
39	ALMOFADA DA PORTA FGA	8.07.03.19000014
40	CONJ DOBRADIÇA ESQUERDA PORTA CMV/FGA	8.07.04.00000300
41	PUXADOR DA PORTA CMV/FGA	8.07.03.19000041
42	PAINEL CMV30/FGA	8.07.04.30000000
43	CONTRA PAINEL CMV30/FGA	8.07.04.30000001
44	QUEIMADOR PLANETÁRIO CMV/FGA/SFAOG	8.07.02.70010099
45	CONJ DEFLETOR CALOR TUBO RADIANTE FGA	8.07.03.19000300
46	LATERAL ESQUERDA CMV/FGA	8.07.03.19000019
47	GANCHO DESOBSTRUÍDOR DA VÁLVULA FGA	8.07.03.19000028
48	CONJ GRADE DE APOIO DOS CESTOS FGA	8.07.03.19100001
49	CONJ CESTO FGA19	8.07.03.19000400
50	APOIO DOS CESTOS FGA	8.07.03.19000027
51	BUCHA ALUMÍNIO Ø3/4" APOIO ESCORREDOR CESTOS	2.80.05.00007020

## ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
1.1. PREZADO USUÁRIO	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
2. PRODUTO	4
2.1 CARACTERÍSTICAS	4
2.2 ETIQUETAS INFORMATIVAS	4
2.3 INSTALAÇÃO	4
INSTALAÇÃO DE GÁS MODELOS SFAOG	4
INSTALAÇÃO DE GÁS MODELO FGA19G	5
INSTALAÇÃO ELÉTRICA	6
2.4 OPERAÇÃO	6
MODELOS SFAOG (ÁGUA E ÓLEO)	6
MODELO FGA19G (ÓLEO)	7
3. LIMPEZA	7
4. CONTROLADOR DIGITAL	8
4.1 APRESENTAÇÃO	8
4.2 PROGRAMAÇÃO AVANÇADA	8
5. MANUTENÇÃO	9
6. DADOS TÉCNICOS	9
7. ESQUEMA ELÉTRICO	9
8. VISTA EXPLODIDA	10
SFAOG	10
LISTA DE COMPONENTES SFAOG	11
FGA19G	12
LISTA DE COMPONENTES FGA19G	13

**1. INTRODUÇÃO**

**1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)**

Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

**1.2 AVISOS IMPORTANTES**

- **Super Fritadores Água e Óleo (SFAOG30 / SFAOG50 / SFAOG70) de acordo com a portaria 371 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo.**

- **Estes equipamentos são destinados ao uso comercial / profissional.**

- Este aparelho não se destina à 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. Devem-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

- A tomada onde será ligado o equipamento deverá estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 6A

- **ATENÇÃO:** antes de operar o equipamento certifique-se de que o mesmo esteja devidamente aterrado e que o sistema de gás está corretamente instalado.

- Há perigo de incêndio caso o equipamento for manuseado com o nível de óleo abaixo do nível indicado.

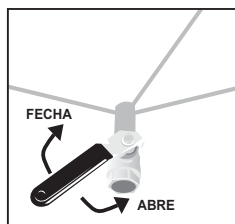
- Jamais utilize óleo com muito tempo de uso pois este terá um ponto de ebulição reduzido, sendo mais propenso a um surto de ebulição podendo causar acidentes.

- Jamais insira alimentos com excesso de umidade nos cestos para a fritura. Insira sempre um cesto antes do outro, aguardando até que a ebulição acalme para então inserir o outro cesto evitando, assim, o transbordamento.

- O equipamento não deve ser operado sem a presença de uma pessoa qualificada.

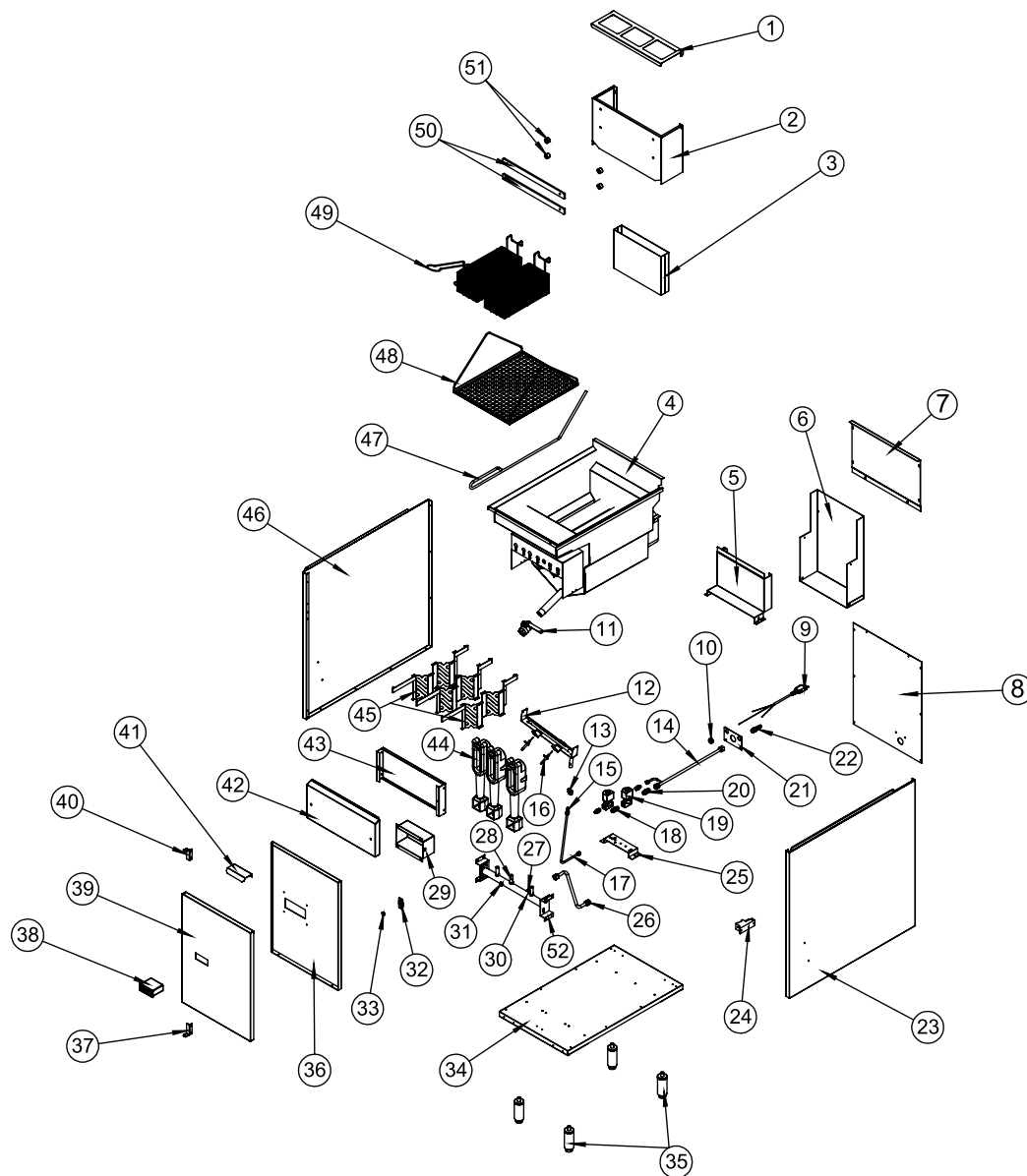
- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Nunca utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos de água diretamente sobre o produtos para a limpeza.

- Antes de colocar a solução de água e sal verifique se a válvula de esfera (controle de vazão de água e óleo que fica na parte de baixo do conjunto do tacho) está fechada. Para fechar a válvula de esfera, gire-a no sentido HORÁRIO e, para abri-la, gire no sentido ANTI-HORÁRIO.



**VÁLVULA DE ESFERA**  
(vazão da água e óleo)

**FGA19G**



**LISTA DE COMPONENTES SFAOG**

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ CESTO SFAOG	30	8.07.02.30001000
		50	8.07.02.50000400
		70	8.07.02.70000400
2	GRADE RETANGULAR	30	4.07.02.00000074
		50	4.07.02.00320380
		70	4.07.02.03800420
3	CONJ CUBA	30	8.07.02.30010200
		50	8.07.02.50010200
		70	8.07.02.70010200
4	CONJ DEFLETOR CALOR TUBO RADIANTE	TODOS	8.07.04.00000100
5	QUEIMADOR PLANET	TODOS	8.07.02.70010099
6	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR GÁS	30	8.07.02.30010800
		50	8.07.02.50010800
		70	8.07.02.70010800
7	INJETOR FRITADOR COMERCIAL	TODOS	8.07.02.00009862
8	NIPLÉ 5/8x3/8" mm x 1/4"NPT	TODOS	8.02.06.00003208
9	CONJ TUBO PILOTO	30	8.07.02.30010900
		50	8.07.02.50010900
		70	8.07.02.70010900
10	CANDELA 164/K	TODOS	2.80.99.00005104
11	INJETOR GLP DO FRITADOR COMERCIAL	TODOS	3.27.05.00009764
12	VÁLVULA ESFERA 3/4"BSP	TODOS	2.80.53.02021810
13	VÁLVULA SOLENOIDE GÁS 60Hz/UXA262CO90	127V	2.80.53.03011060
		220V	2.80.53.03022060
14	CONJ TUBO ENTRADA DE GÁS	TODOS	8.07.02.00011000
15	REGULADOR DE GÁS 2Kg	TODOS	2.80.41.00003838
16	PASSADOR DE FIO MB 00426	TODOS	2.80.57.01000426
17	CONJ TUBO ALIM TUBO DISTRIBUIDOR	30/50	8.07.02.00011001
		70	8.07.02.00011002
		30	8.07.06.30000002
18	PAINEL SFAOG	50	8.07.06.50000002
		70	8.07.06.70000002
		TODOS	2.80.11.00002416
20	TAMPA CAIXA PROTEÇÃO INV	TODOS	8.07.06.00000034
21	MANTA DE LÁ DE ROCHA THERMAX	TODOS	2.40.12.00023104
22	CAIXA PROTEÇÃO INV	TODOS	8.07.06.00000026
23	CONTROLADOR INV-78 7808 EXPORTAÇÃO	TODOS	2.80.11.78081467
24	CONJ TUBO ALIMENTAÇÃO PILOTO SFAOG	TODOS	8.07.02.00011003
25	CONJ CORPO SFAOG	30	8.07.02.30010100
		50	8.07.02.50010100
		70	8.07.02.70010100
26	CHICOTE TRIPLIO C/ MANG. P/ GLP 1/4	TODOS	2.80.27.00006789
27	PÉ NIVELADOR 3013 3/8x20 PP UNC 16	TODOS	4.05.01.03013002
28	CONJ PÉ SFAOG	TODOS	8.07.02.00010400
29	IGNITRON USINA ELETRON	TODOS	2.80.49.00001615

30	TAMPA DA CHAMINÉ SFAOG	30	8.07.06.30000008
		50	8.07.06.50000008
		70	8.07.06.70000008
31	CONJ CHAMINÉ SFAOG	30	8.07.02.30010300
		50	8.07.02.50010300
		70	8.07.02.70010300
32	SUPORTE DOS CESTOS SFAOG	30	8.07.06.30000005
		50	8.07.06.50000005
		70	8.07.06.70000005
33	DUTO DE TIRAGEM SFAOG	30	8.07.06.30000004
		50	8.07.06.50000004
		70	8.07.06.70000004
34	COSTA SFAOG	30	8.07.06.30000007
		50	8.07.06.50000007
		70	8.07.06.70000007
35	DUTO DIANTEIRO	30	8.07.06.30000001
		50	8.07.06.50000001
		70	8.07.06.70000001
36	DUTO TRASEIRO	30	8.07.06.30000006
		50	8.07.06.50000006
		70	8.07.06.70000006
37	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
38	PASSADOR DE FIO MB 00016	TODOS	2.80.57.03000006
39	FUNDO	30	8.07.06.30000023
		50	8.07.06.50000023
		70	8.07.06.70000023
40	TERMOPAR TIPO J 4,7x70mm CABO 750mm	TODOS	2.80.11.03000010
41	ELETRODO DE IGNIÇÃO C/ SIST.FIX	TODOS	2.40.07.00023131

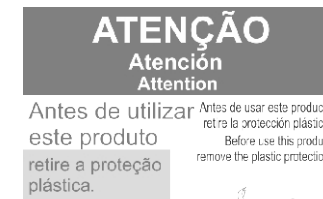
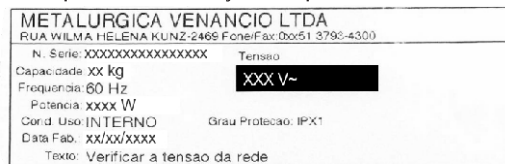
**2. PRODUTO**

**2.1 CARACTERÍSTICAS**

- Os fritadores possuem uma cuba interna em aço inoxidável 304 e seu revestimento externo é em chapa de aço inoxidável 430, escovado.
- Disponível nos modelos 127V ou 220V.
- Os cestos são de fácil colocação e remoção com um apoio auxiliar na própria cuba que facilita o manuseio dos cestos quando for escorrer o óleo ou na retirada dos alimentos finalizados.

**2.2 ETIQUETAS INFORMATIVAS**

- Etiqueta identificação do produto



- Etiqueta Remover Proteção Plástica

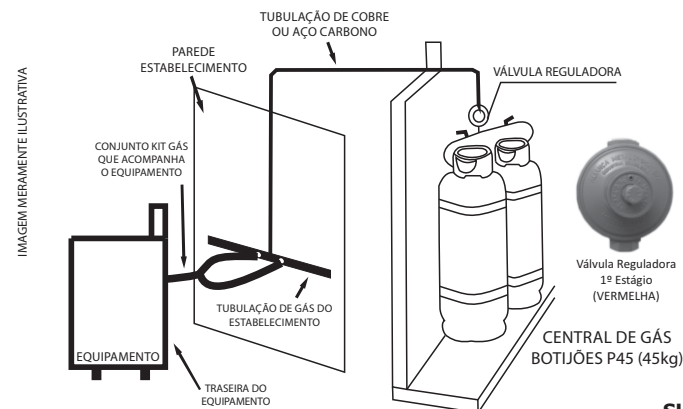


- Etiqueta Tensão 127V ou 220V.

**2.3 INSTALAÇÃO**

**MODELOS SFAOG 30/50/70 INSTALAÇÃO DE GÁS GLP EM ALTA PRESSÃO**

- A instalação de gás deve ser realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha) com entrada de 7 kgf/cm<sup>2</sup> e pressão de saída 1,2 kgf/cm<sup>2</sup> colocando, como condutor até a tubulação de gás do estabelecimento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura). O equipamento deve ser conectado diretamente na tubulação de gás do estabelecimento, que é alimentada por esta central. A seguir segue um modelo da correta instalação de gás. **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**

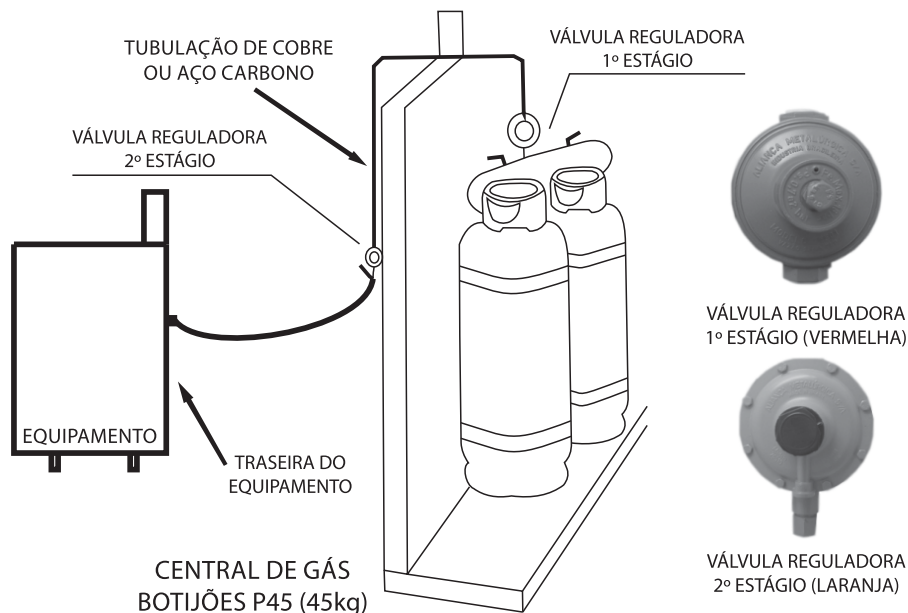


**MODELO FGA19G**

**INSTALAÇÃO DE GÁS GLP EM BAIXA PRESSÃO**

A instalação de gás deve ser realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões **P45** (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha), com entrada de 7 kgf/cm<sup>2</sup> e pressão de saída 1,2 kgf/cm<sup>2</sup> colocando, como condutor de gás até o equipamento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura). Instala-se no final, ao lado do equipamento, uma segunda válvula porém de 2º estágio (laranja) com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm<sup>2</sup> e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH<sub>2</sub>O. Utilizando uma mangueira certificada, conecte a válvula diretamente ao BICO DE ENTRADA DE GÁS localizado na parte traseira do produto fixando as duas extremidades com abraçadeiras, tanto na válvula de 2º estágio quanto no equipamento. Abaixo segue um modelo da correta instalação de gás. **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



**IMPORTANTE - MODELOS SFAOG 30/50/70 E FGA19G**

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca deitá-los (posição horizontal).

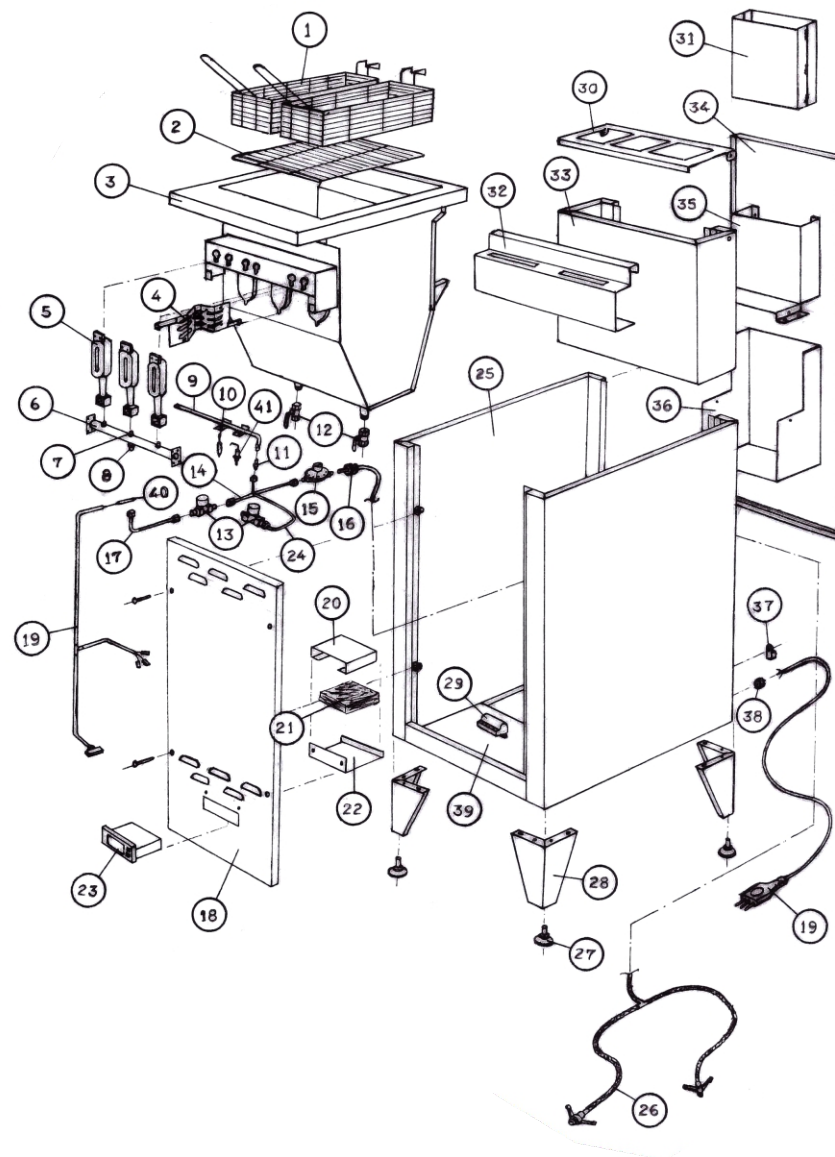
Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

Quando o equipamento for instalado em gás natural (GN) deve ser utilizado válvula reguladora de pressão adequada para este tipo de gás. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de gás do equipamento de 200 mm.c.a.(H<sub>2</sub>O) ou 2,0 kPa.

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

**8. VISTA EXPLODIDA**

**SFAOG**

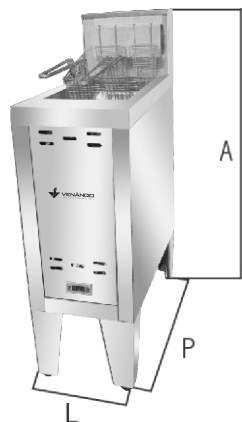


**5. MANUTENÇÃO**

Antes de qualquer manutenção elétrica e/ou de gás, certifique-se de que o equipamento esta desconectado da rede elétrica e de que os registros ou válvulas estejam completamente fechados.

A manutenção do equipamento somente deve ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

**6. DADOS TÉCNICOS**

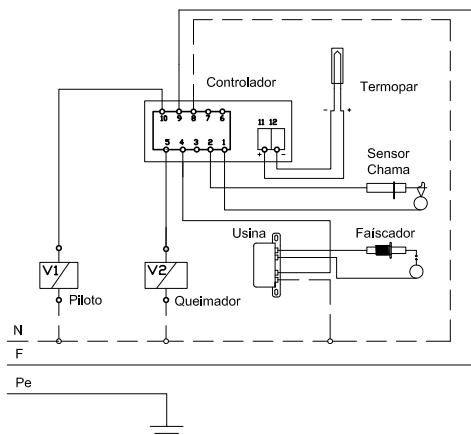


MODELO	FGA19G	SFAOG30	SFAOG50	SFAOG70	UNIDADE
Altura (A)	1100	1110	1110	1110	mm
Largura (L)	398	320	400	500	mm
Profundidade (P)	750	760	760	760	mm
Consumo Máximo	1,560	1,040	1,560	2,080	Kg/h (GLP)
Consumo Elétrico	0,1	0,1	0,1	0,1	kWh/h
Amperagem	0,5	0,5	0,5	0,5	A
Água	-	10	13	17	Litro
Óleo	19	27 a 29	35 a 38	46 a 49	Litro
Sal	-	0,70	1,00	1,30	Kg
Nº de Cestos	2	2	2	2	Peça

CAPACIDADE DOS CESTOS	
Modelo SFAOG30 / FGA19G	4,5 litros* Batata Palito - 0,5kg*
Modelo SFAOG50-70	6 litros* Batata Palito - 0,6kg*

\* APROXIMADAMENTE

**7. ESQUEMA ELÉTRICO**



**INSTALAÇÃO ELÉTRICA (SFAOG / FGA19G)**

- Antes de qualquer ligação, certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O cabo de alimentação possui uma flecha (plugue) de 3 três pinos, onde o central é o pino correspondente ao aterramento. **IMPORTANTE:** o aterramento elétrico é extremamente importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos, bem como manter a integridade física do produto.

- **ATENÇÃO:** a tomada onde será ligado o equipamento deverá estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 6A. O Disjuntor de proteção não acompanha o produto.



O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².

**ATENÇÃO**

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

**2.4 OPERAÇÃO**

**MODELOS SFAOG 30/50/70 (ÁGUA E ÓLEO)**

Após realizada a correta instalação, proceda com a operação do equipamento;

1- Adicione primeiramente a água (ou a solução de água + sal)\* até que seja coberto todo o tubo maior do dreno. (\* solução de 1kg de sal grosso dissolvidos em 13 litros de água, exemplo aplicado modelo SFAOG50). Consulte a tabela contida nos DADOS TÉCNICOS na página 9 para mais informações.

2 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba; de 27 a 29 litros no modelo SFAOG30, 35 a 38 litros no modelo SFAOG50 e 46 a 49 litros no modelo SFAOG70. É importante que se deixe descansar a solução por no mínimo 30 minutos para que a água esteja completamente separada do óleo.

3 - Pressione a tecla ON/OFF no controlador para iniciar o aquecimento do óleo. O controlador já sai de fábrica com a temperatura de fritura pré-definida em 180°C. É possível alterar a temperatura do controlador, para isto, consulte o tópico 4.2 PROGRAMAÇÃO AVANÇADA na página 8 deste manual.

4 - Assim que for atingida a temperatura no controlador, insira os cestos na cuba, preferencialmente, um após o outro evitando, assim, um surto de ebulição. Para alimentos que estejam congelados, deve-se retirá-los do freezer e deixá-los por pelo menos 30 minutos em temperatura ambiente a fim de suavizar o choque térmico no contato com o óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura é variável de acordo com o tipo do alimento.

5 - Ao término do trabalho, pressione o botão ON/OFF no controlador para desligar o equipamento.

Recomendamos que sempre após o uso do equipamento seja realizada a limpeza do mesmo. Poderá ocorrer o acúmulo de detritos no fundo da cuba e, para isto, é necessário retirar o óleo devendo-se aguardar até que o fritador esteja em temperatura ambiente (frio). Após isto, coloque um recipiente embaixo do equipamento e desloque a alavanca localizada na parte inferior direita até a posição vertical, recolhendo o óleo com o auxílio do recipiente. Também pode-se retirar a água do preparo bastando deslocar a alavanca localizada na esquerda.

**VIDA ÚTIL DO ÓLEO**

A vida útil do óleo é determinada pelo tempo de uso diário aliado à intensidade da temperatura, porém, sugerimos que seja efetuada a troca do óleo e da solução de água e sal a cada 4 dias. Procedendo desta maneira, o fritador também terá a sua vida útil aumentada.

**MODELO FGA19G (ÓLEO)**

Após realizada a correta instalação, proceda com a operação do equipamento;

1 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba; 19 litros de óleo.

2 - Pressione a tecla ON/OFF no controlador para iniciar o aquecimento do óleo. O controlador já sai de fábrica com a temperatura de fritura pré-definida em 180°C. É possível alterar a temperatura do controlador, para isto, consulte o tópico 4.2 PROGRAMAÇÃO AVANÇADA na página 8 deste manual.

3- Assim que for atingida a temperatura no controlador, insira os cestos na cuba, preferencialmente, um após o outro evitando, assim, um surto de ebulição. Para alimentos que estejam congelados, deve-se retirá-los do freezer e deixá-los por pelo menos 30 minutos em temperatura ambiente a fim de suavizar o choque térmico no contato com o óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura é variável de acordo com o tipo do alimento.

4- Ao término do trabalho, pressione o botão ON/OFF no controlador para desligar o equipamento.

Recomendamos que sempre após o uso do equipamento seja realizada a limpeza do mesmo. Poderá ocorrer o acúmulo de detritos no fundo da cuba e, para isto, é necessário retirar o óleo devendo-se aguardar até que o fritador esteja em temperatura ambiente (frio). Após isto, coloque um recipiente embaixo do equipamento e abra a porta frontal para ter acesso a alavanca. Desloque-a até a posição vertical recolhendo o óleo com o auxílio do recipiente.

**ATENÇÃO**

O modelo FGA19G **NÃO UTILIZA ÁGUA**, apenas **ÓLEO**.

**VIDA ÚTIL DO ÓLEO**

A vida útil do óleo é determinada pelo tempo de uso diário aliado à intensidade da temperatura, porém, sugerimos que seja efetuada a troca do óleo a cada 4 dias. Procedendo desta maneira, o fritador também terá a sua vida útil aumentada.

- O equipamento não deve ser operado sem a presença de uma pessoa qualificada.

- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Nunca utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos de água diretamente sobre os produtos para a limpeza.

- Os Fritadores das linhas SFAO6 e FGA possuem um termostato de segurança que hoje funciona como limitador de temperatura, que auto desliga todo sistema elétrico caso venha ocorrer alguma situação anormal que possibilita que a temperatura do óleo ultrapasse o limite de 320°C. Caso isto ocorra, basta desarma-la tirando a tampa de proteção e pressionando o botão vermelho no centro. **Atenção:** se o termostato de segurança estiver constantemente sendo acionando, entre em contato com um técnico autorizado.

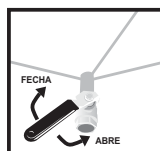


**3. LIMPEZA**

Para a realização da limpeza o equipamento deve estar completamente desconectado da rede elétrica evitando, assim, qualquer acidente. Prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água tanto para a limpeza interior quanto exterior do equipamento.

Nunca utilize materiais pontiagudos ou produtos abrasivos (que possuem na fórmula elementos corrosivos).

Poderá ocorrer acúmulo de detritos no fundo do conjunto do tacho. Para efetuar a retirada dos detritos deve-se aguardar até que o fritador esteja em temperatura ambiente (frio), abrir a válvula de esfera girando-a no sentido ANTI-HORÁRIO e retirar os detritos juntamente com a água ou a solução sobre o óleo contido no conjunto do tacho e aguardar até que a mesma esteja completamente no fundo (msitura heterogênea).

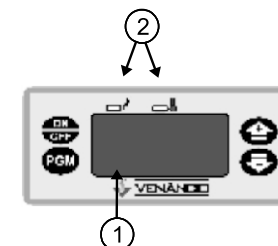


VÁLVULA DE ESFERA (vazão da água e óleo)

**4. CONTROLADOR DIGITAL**

**4.1 APRESENTAÇÃO**

- Tecla ON/OFF
- Tecla de acesso à programação.
- Tecla Down: diminui o valor do parâmetro sendo programado
- Tecla Up: aumenta o valor do parâmetro sendo programado
- ① Display indicador de temperatura presente no sensor ou as parâmetros a serem programados.
- ② Leds sinalizadores das saídas: indicam que as respectivas saídas estão acionadas



**4.2 PROGRAMAÇÃO AVANÇADA**

A programação é dividida em 2 níveis de segurança:

N1 – Programação dos parâmetros de processo;

N2 – Configuração do controle de temperatura;

**PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DE PROCESSO - N1**

Pressione a tecla para ter acesso à programação e as teclas e para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
	Set-point da temperatura de trabalho.	1°C a 200°C	200°C

**PROGRAMAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURA - N2**

Pressione as teclas e por 10 segundos para ter acesso a este nível de programação. Utilize as teclas e para ajustar os valores desejados e a tecla para alternar entre os parâmetros. Após concluir a programação utiliza a tecla para gravar os dados e retornar ao funcionamento normal.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
	Indicação de escala de temperatura 0 – Celsius 1 – Fahrenheit	0 ou 1	0
	Set point máximo de temperatura (de acordo com F01)	1°C a 200°C Ou 33°C a 392°F	200
	Histerese de controle	1 a 20	3