

VENÂNCIO



VENÂNCIO

SUPER FRITADORES

Modelos a Gás
SFG112 | SFG212
Modelos Elétricos
SFE112 | SFE212
SFAO4 | SFAO5
SFAO6

*modelos elétricos

Segurança



OCF-0029

Compulsório



INMETRO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

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

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 Assistências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* 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.

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	4
2. AVISOS IMPORTANTES	4
3. INSTALAÇÃO	5
Modelos Elétricos (SFE112 / SFE212 / SFA04/ SFA05 / SFA06)	5
Modelos a Gás (SFG112 / SFG212)	6
4. OPERAÇÃO	7
4.1 MODELOS A GÁS (SFG112 / SFG212)	7
4.2 MODELOS ELÉTRICOS (SFE112 / SFE212)	7
4.3 MODELOS ELÉTRICOS (SFA04/ SFA05 / SFA06)	8
5. DADOS TÉCNICOS	9
6. LIMPEZA	10
7. MANUTENÇÃO	11
8. ESQUEMA ELÉTRICO	11
Modelo SFE112 - 127 V e 220 V	11
Modelo SFE212 - 127 V	11
Modelo SFE212 - 220 V	12
Modelo SFA04 / SFA05 / SFA06 - 127 e 220 V	12
9. VISTA EXPLODIDA	13
Modelo SFG112	13
Modelo SFG212	14
Modelo SFE112	15
Modelo SFE212	16
Modelo SFA04 / SFA05 / SFA06	17
TERMO DE GARANTIA	18

1. INTRODUÇÃO

Como todos os produtos Venâncio, os Super Fritadores são desenvolvidos e fabricados buscando oferecer ao usuário o que há de melhor no mercado em equipamentos para fritura de grandes volumes de alimentos. Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente os componentes são sempre os mais adequados, Recomendamos a leitura atenta deste manual. Em qualquer dúvida, consulte-o. Com certeza isso ajudará você a ter enorme satisfação com seu equipamento!

2. AVISOS IMPORTANTES

- Os **FRITADORES ELÉTRICOS** estão de acordo com a portaria 371 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo.

- Estes equipamentos são destinados ao uso comercial / profissional.

- Em caso de necessidade de assistência técnica durante o período de garantia, este equipamento deve ser levado a um assistente técnico autorizado. Verifique em nosso site, www.venanciometal.com.br, o assistente mais próximo de você.

- Observe o local de instalação! O aparelho deve ser instalado e utilizado de forma tal que qualquer água não possa entrar em contato com a gordura do óleo.

- Não instalar o produto em superfícies inflamáveis como (Madeira, fórmica, MDF, Compensados ...) Pois a transferência de calor gerada pelo queimador aceso pode ocasionar incêndio na superfície.

- 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.

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

- **ATENÇÃO**, há perigo de incêndio se o equipamento for manuseado com o nível de óleo abaixo do nível mínimo indicado.

- **ATENÇÃO**, não abra torneiras de drenagem ou outros dispositivos de esvaziamento até que a temperatura do óleo tenha reduzido aproximadamente a temperatura ambiente.

- Tenha cuidado com o efeito surto de ebulição em alimentos excessivamente úmidos e/ou com uma grande carga.

- Nunca utilize óleo com muito tempo de uso, pois este terá um ponto de inflamação reduzido e será mais propenso ao surto de ebulição.

- 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.

- A temperatura máxima do óleo não deve ultrapassar 230°C.

Estes aparelhos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.

MODELOS A GÁS



SFG112

SFG212

MODELOS ELÉTRICOS



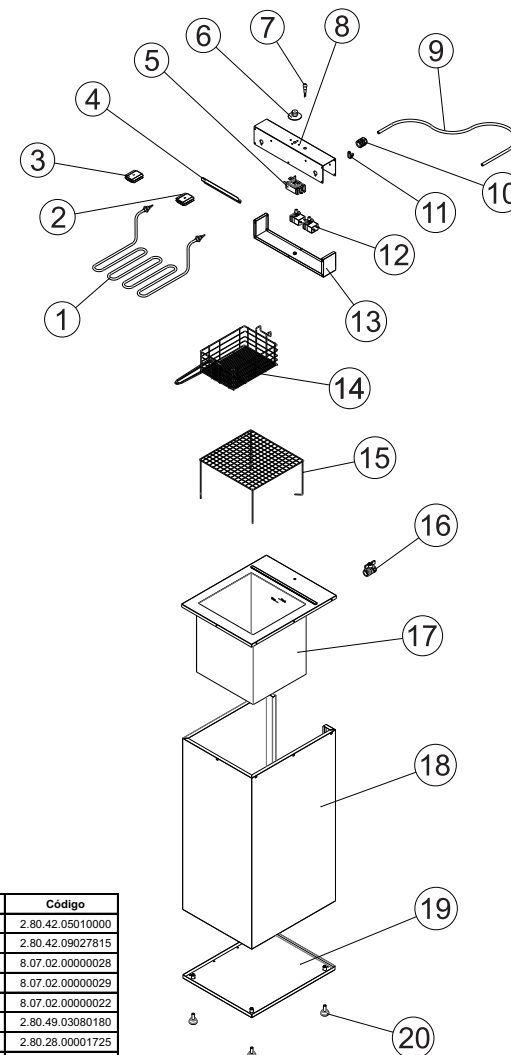
SFE212

SFE112

SFA05
SFA06

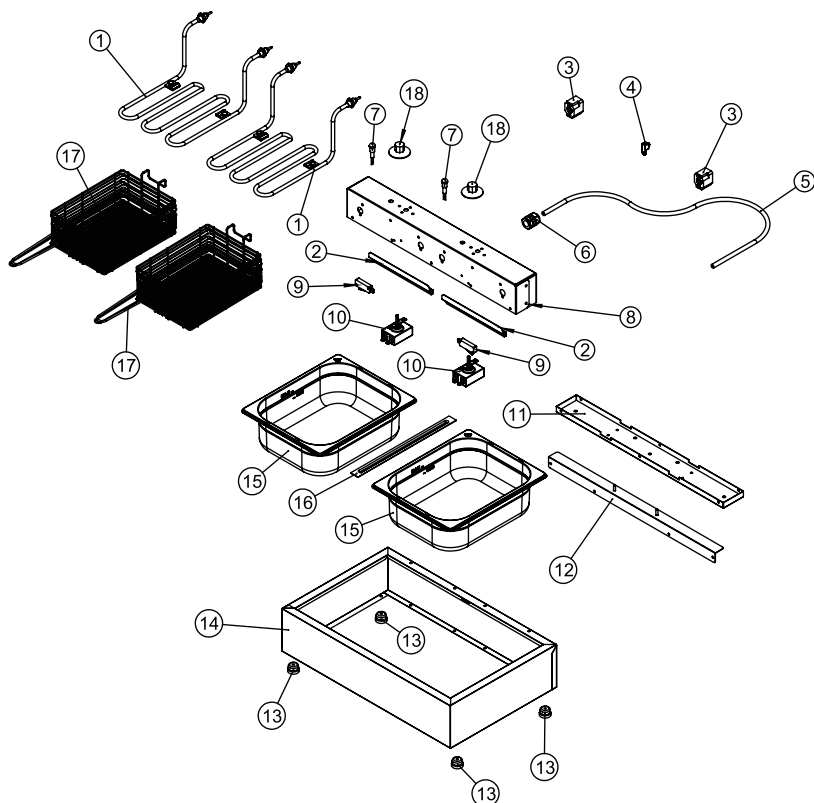
SFA04

SFA04 / SFA05 / SFA06



Item	Descrição	Modelo	Código
1	RESISTÊNCIA 2500x127V	127V	2.80.42.05010000
	RESISTÊNCIA 5000x220V	220V	2.80.42.09027815
2	FIXADOR DO BULBO TERMOSTATO CONTROLE	TODOS	8.07.02.00000028
3	FIXADOR DO BULBO TERMOSTATO LIMITADOR	TODOS	8.07.02.00000029
4	SUPORTE DO CESTO	TODOS	8.07.02.00000022
5	TERMOSTATO 30A 80°-180°C	TODOS	2.80.49.03080180
6	CONJ ACESS TERM ELET 80°-180°C EAMO17-25	TODOS	2.80.28.00001725
7	SINALIZADOR LARANJA 220 SN 2212	TODOS	2.80.26.05220000
8	CONJ PAINEL	TODOS	8.07.02.00000700
9	CABO EPR 3 X 4,0mm	TODOS	2.80.06.00007289
10	PRENSA CABO ROSCA GÁS 5/8 CINZA	TODOS	2.80.02.00031058
11	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
12	TERMOSTATO SEG. 200°C 20A C/ REARME MANUAL	TODOS	2.80.49.00029200
13	CONJ TAMPA DO PAINEL	TODOS	8.07.02.00000800
14	CESTO RETANG N 12 FRIT 23/29L 260x115x90mm	TODOS	4.07.01.01200180
15	GRADE QUADRADA P/ FRIT. 23L C/4 PÉS (285X275)	SFA04 - SFA05	4.07.02.00021308
	GRADE QUADRADA P/ FRIT. 29L SEM PÉ (285X275)	SFA06	4.07.02.02750285
16	VÁLVULA ESFERA 1/2BSP	TODOS	2.80.53.02127000
17	CONJ DO TACHO ELÉTRICO (CONJ CORPO DA CUBA)	SFA04 - SFA05	8.07.01.18001000
		SFA06	8.07.01.29001000
18	CORPO DO FRITADOR	SFA04	8.07.02.18000002
		SFA05 - SFA06	8.07.02.18000003
19	CONJ DO FUNDO	TODOS	8.07.02.00000200
20	PÉ NIVELADOR 3013 3/8X20 PP UNC 16	TODOS	4.05.01.03013002
		127V	8.07.02.00000900
	CONJ SISTEMA ELÉTRICO SFAO 18/29L	220V	8.07.02.00001000

SFE212



FRITADOR ELÉTRICO SFE 212			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	RESISTÊNCIA 2000W x 127V FRITADOR	127V	2.80.42.00110923
	RESISTÊNCIA 2000W x 220V FRITADOR	220V	2.80.42.00110201
2	SUPORTE DO CESTO	TODOS	8.07.02.00000022
3	TERMOSTATO SEGURANÇA C/ REARME MANUAL	TODOS	2.80.49.00000230
4	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
5	CABO EPR 3 x 4mm² (60245IEC57)	127V	2.80.06.00007289
	CABO PLUG 60245 IEC57 3 x 2,50mm x 2,0m 20A	220V	2.80.06.00002279
6	PRENSA CABO ROSCA GAS 5/8" CINZA	127V	2.80.02.00031058
	PRENSA CABO ROSCA GAS 1/2" CINZA	220V	2.80.02.00031058
7	SINALIZADOR LARANJA 220 SN 2212	TODOS	2.80.26.05220000
8	PAINEL SFE212	127V	8.07.02.00000005
		220V	8.07.02.00000008
9	MICRO INTERRUPTOR 20A	TODOS	2.80.25.00012858
10	TERMOSTATO 30A 80°C-180°C	TODOS	2.80.49.03080180
11	TAMPA PAINEL SFE111/212	TODOS	8.07.02.00000017
12	CONJ CANTONEIRA SFE111/212	TODOS	8.07.02.01110205
13	PÉ APOIO 27x17 MOLHEIRA	TODOS	4.06.02.00021153
14	CONJ CORPO SFE111/212	TODOS	8.07.02.02020102
15	CB1/2Q - CUBA 1/2 QUENTE	TODOS	8.06.01.00000002
16	TRAVESSA MENOR	TODOS	8.06.01.00000017
17	CESTO RETANGULAR N.18	TODOS	4.07.01.01800290
18	CONJ ACESS TERM ELET 80°-180°C	127V	2.80.28.00001725
		220V	8.07.02.02020203
	CONJ PAINEL SFE212	127V	8.07.02.02020203
		220V	8.07.02.02020202

3. INSTALAÇÃO

Modelos Elétricos (SFE112 / SFE212 / SFA04 / SFA05 / SFA06)

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 aterramento elétrico é extremamente importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.

Não esqueça de ligar o FIO TERRA em aterramento apropriado.



ATENÇÃO: o cabo de alimentação dos fritadores elétricos (SFE112 / SFE212 / SFA04 / SFA05 / SFA06) não acompanha plugue (flecha de 3 pinos), sendo que deve-se, impreterivelmente, realizar a conexão do equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva B conforme tabela abaixo. OBS.: o modelo SFE212 de 127V possui dois cabos de alimentação (um para cada resistência), portanto, deve-se realizar a conexão em dois disjuntores de proteção.

ATENÇÃO

Conecte o equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva B conforme tabela abaixo:

Modelo	Tensão	Disjuntor	Grau de Proteção
SFE112	127V	16A	IPX 3
	220V	10A	
SFE212	127V	2 x 16A	IPX 3
	220V	20A	
SFA04 SFA05 SFA06	127V	20A	IPX 3
	220V	25A	IPX 4
			IPX 4

O DISJUNTOR DE PROTEÇÃO NÃO ACOMPANHA O PRODUTO

RECOMENDAÇÕES



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.

ATENÇÃO

Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de que o mesmo corresponde a tensão do estabelecimento.

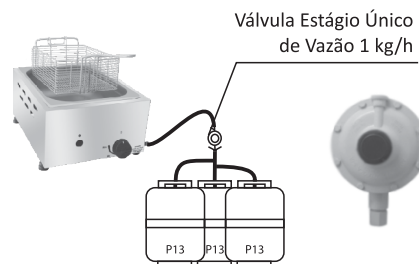
Modelos a Gás (SFG112 / SFG212)

Ao instalar a alimentação de gás GLP ou GN (opcional), lembre-se de manter o botijão afastado do mesmo a fim de evitar o perigo de explosão devido ao derretimento da mangueira. **ATENÇÃO:** a instalação de gás somente deve ser realizada por profissional legalmente habilitado, a fim de evitar acidentes. Antes de ligar o seu fritador, certifique-se de que não existem vazamentos de gás. Para isso, utilize uma esponja com água e detergente e jamais utilize fogo.

Existem dois tipos de instalação:

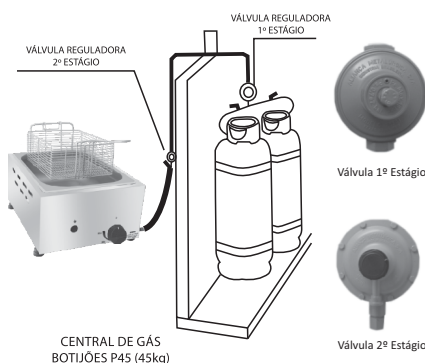
1º - Quando os botijões estão localizados ao lado do fritador utiliza-se uma válvula reguladora de gás estágio único com pressão de entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH₂O e a vazão é determinada pelo consumo do fritador.

ATENÇÃO: verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite este modelo de instalação.



2º - Quando os botijões estão em uma central de gás distante do fritador, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio, com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm², colocando, como condutor de gás até o fritador, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final, ao lado do fritador uma segunda válvula, porém de 2º estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH₂O.

Este modelo de instalação é o mais indicado.



RECOMENDAÇÕES

Instale um registro ou válvula de retenção de gás após a válvula de 2º estágio (para redes de gás) ou a válvula de estágio único (para botijões ao lado do equipamento).

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

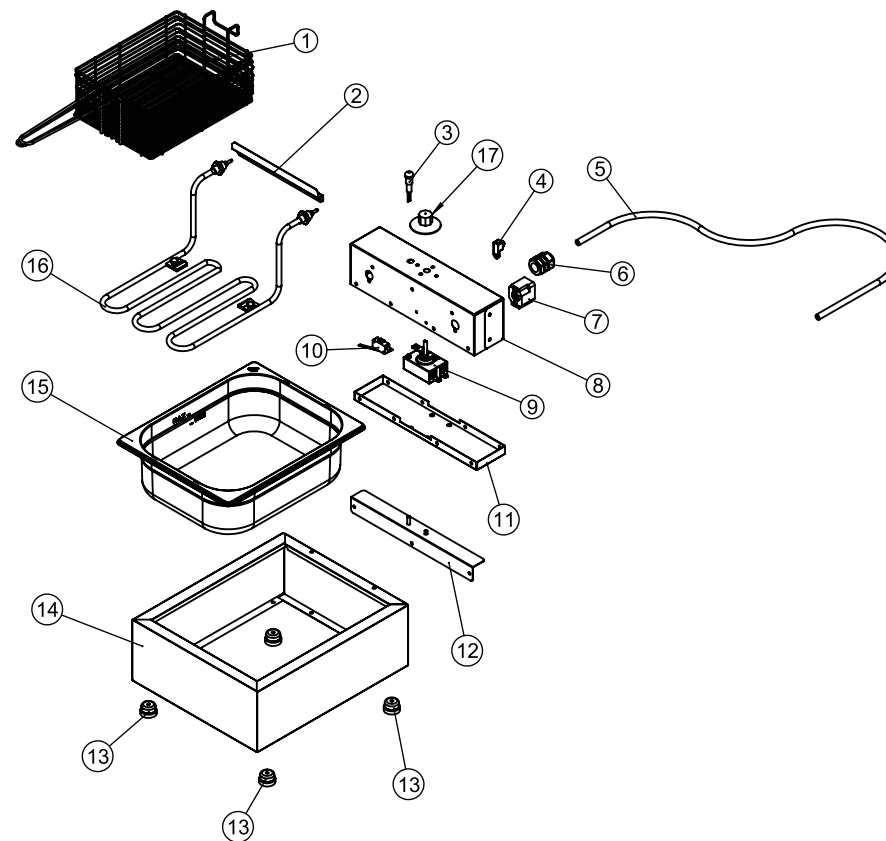
Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

As válvulas de gás possuem prazo de validade, substitua-as conforme a data de validade marcado na válvula.

Quando o fritador for instalado em gás natural (GN), não deve ser utilizado válvula reguladora de pressão. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de 200 mmH₂O ou 2,0 kPa.

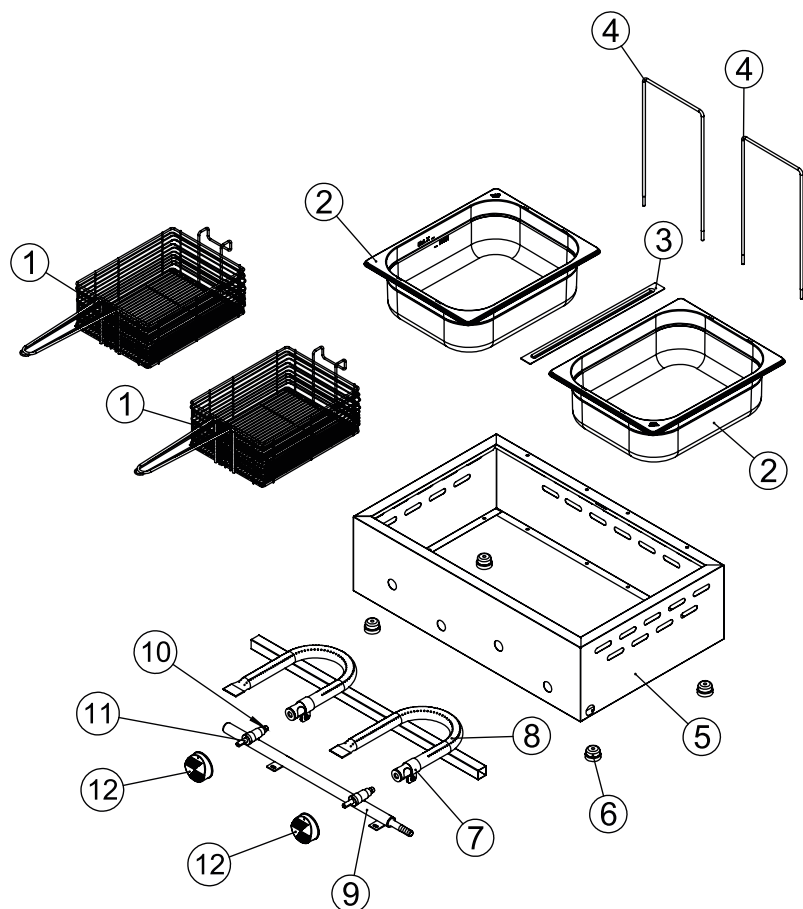
Para os exemplos aqui demonstrados, foram levados em conta que somente serão instalados o fritador, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás e quantidade de botijões.

SFE112



FRITADOR ELÉTRICO SFE 112			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CESTO RETANGULAR N.18	TODOS	4.07.01.01800290
2	SUPORE DO CESTO	TODOS	8.07.02.00000022
3	SINALIZADOR LARANJA 220 SN 2212	TODOS	2.80.26.05220000
4	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm ²	TODOS	2.80.48.00000010
5	CABO PLUG 60245 IEC57 3 x 2,50mm x 2,0m 20A	TODOS	2.80.06.00002279
6	PRENSA CABO ROSCA GAS 1/2" CINZA	TODOS	2.80.02.01000127
7	TERMOSTATO SEGURANÇA C/ REARME MANUAL	TODOS	2.80.49.00000230
8	PAINEL SFE112	TODOS	8.07.02.00000004
9	TERMOSTATO 30A 80°C-180°C	TODOS	2.80.49.03080180
10	MICRO INTERRUPTOR 20A	TODOS	2.80.25.00012858
11	TAMPA PAINEL SFE112	TODOS	8.07.02.00000016
12	CONJ CANTONEIRA SFE112	TODOS	8.07.02.01120205
13	PÉ APOIO 27x17 MOLHEIRA	TODOS	4.06.02.00021153
14	CONJUNTO CORPO SFE112	TODOS	8.07.02.01120201
15	CB1/2Q - CUBA 1/2 QUENTE	TODOS	8.06.01.00000002
16	RESISTÊNCIA 2000W x 127V FRITADOR	127V	2.80.42.00110923
	RESISTÊNCIA 2000W x 220V FRITADOR	220V	2.80.42.00110201
17	CONJ ACESS TERM ELET 80°-180°C	TODOS	2.80.28.00001725
		127V	8.07.02.01120203
		220V	8.07.02.01120202
	CONJ PAINEL SFE112		

SFG212



Item	Descrição	Código
1	CESTO RETANGULAR N.18	4.07.01.01800290
2	CB1/2Q - CUBA 1/2 QUENTE	8.06.01.00000002
3	TRAVESSA MENOR	8.06.01.00000017
4	SUPORTE DOS CESTOS SFG	8.07.02.00000011
5	CORPO SGF111/212	8.07.02.02010001
6	PÉ APOIO 27X17 MOLHEIRA	4.06.02.00021153
7	REGULADOR DE AR 29X1000	8.09.02.00000029
8	CONJ SOLDA QUEIMADOR SFG212	8.07.02.02120100
9	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR SFG112/212	8.07.02.02010102
10	INJETOR 2586 F.1,00mm	8.27.05.02586100
11	REGISTRO APIS ROSCA INT 0,80	2.80.40.08000080
12	BOTÃO RED NYLON PRETO PINTA BRANCA	2.80.28.03021013
	CONJ QUEIMADOR SFG112/212	8.07.02.02010202

4. OPERAÇÃO

4.1 Modelos a gás (SFG112 / SFG212) - SOMENTE PARA ÓLEO

Após certificar-se que a instalação do equipamento foi realizada da maneira correta, siga as instruções de operação abaixo:

1 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba conforme a tabela abaixo. A adição de sal é opcional e depende de cada tipo de alimento a ser frito.

MODELO	Capacidade Total de Óleo
SFG112 - 1 cuba	4,8 Litros
SFG212 - 2 cubas	2 x 4,8 Litros

Quantidade aproximada de sal: 100g a 130g de sal

2- Gire o registro de gás localizado na parte frontal do equipamento até posição MAX e, imediatamente, com o auxílio de um pavio ou fósforo grande, acenda o queimador através do orifício indicado no painel. O modelo SFG 212 possui dois registros e dois queimadores, um para cada cuba, respectivamente.

3 - Com o auxílio de um termômetro, monitore a temperatura do óleo de acordo com o alimento a ser preparado.

A temperatura máxima do óleo não deve ultrapassar 230°C pois, acima disso, o óleo fica auto inflamável e pode entrar em combustão instantaneamente

4 - Adicione os alimentos a serem fritos. 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 óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura e temperatura são variáveis de acordo com o tipo do alimento.

5 - Ao encerrar o uso do equipamento gire o registro até a posição 0 (zero) e desligue, por segurança, a alimentação de gás através de uma válvula de retenção ou registro de gás.

ATENÇÃO

Os fritadores SFG112 e SFG212 utilizam apenas óleo no preparo dos alimentos. Jamais adicione água no interior da cuba.

4.2 Modelos elétricos (SFE112 / SFE212) - SOMENTE PARA ÓLEO

Após certificar-se que a instalação do equipamento foi realizada da maneira correta, siga as instruções de operação abaixo:

IMPORTANTE: Para que o equipamento entre em funcionamento deve-se colocá-lo na posição de trabalho, ou seja, com os pinos localizados na parte traseira do corpo inseridos nos orifícios localizados na parte inferior do conjunto do painel.



Pinos localizados na parte TRASEIRA do corpo



Vista da parte INFERIOR do Conjunto do Painel

1 - Adicione o óleo de fritura até o nível máximo indicado na cuba conforme tabela abaixo. A adição de sal é opcional e depende de cada tipo de alimento a ser frito.

MODELO	Capacidade Total de Óleo
SFE112 - 1 cuba	4,8 Litros
SFE212 - 2 cubas	2 x 4,8 Litros

Quantidade aproximada de sal: 100g a 130g de sal

2 - Gire o termostato de controle até a temperatura desejada. Neste momento a luz piloto acenderá indicando que a resistência submersa no óleo está energizada.

Nunca ligue o termostato sem previamente cobrir a resistência com o óleo, sob risco de queimar a mesma.

3 - Aguarde até que luz piloto se apague. Isto indica que o óleo está pré-aquecido na temperatura desejada.

4 - Adicione os alimentos a serem fritos. 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 óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura e temperatura são variáveis de acordo com o tipo do alimento.

5 - Ao encerrar o uso do equipamento gire o termostato até a posição 0 (zero) e interrompa a alimentação elétrica desligando o disjuntor.

4.3 Modelos elétricos (SFA04 / SFA05 / SFA06) - ÁGUA E ÓLEO

Após certificar-se que a instalação do equipamento foi realizada da forma correta, siga as instruções de operação abaixo:

1 - Adicione a água (ou a solução de água + sal) e, posteriormente, o óleo de fritura até o nível máximo indicado no conjunto do tacho conforme a tabela abaixo. A adição de sal é opcional e depende de cada tipo de alimento a ser frito. Aguarde até que a água esteja totalmente separada do óleo.

MODELO	Capacidade Água	Capacidade Óleo
SFA04	5 litros	18 litros
SFA05	5 litros	18 litros
SFA06	5 litros	24 litros

Solução de 500g de sal grosso dissolvido em 5 litros de água. **ATENÇÃO:** deve-se aguardar o sal se dissolver antes de colocar o óleo. Para dissolver mais rápido, pode-se pré-aquecer a água entre 40°C e 50°C.

2 - Gire o termostato de controle até a temperatura desejada. Neste momento a luz piloto acenderá indicando que a resistência submersa no óleo está energizada.

3 - Aguarde até que luz piloto se apague. Isto indica que o óleo está pré-aquecido na temperatura desejada.

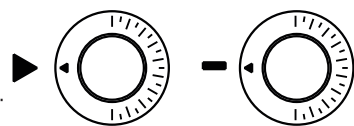
Nunca ligue o termostato sem previamente cobrir a resistência com o óleo, sob risco de queimar a mesma.

4 - Adicione os alimentos a serem fritos. 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 óleo quente evitando, assim, um surto de ebulição. O tempo de fritura e temperatura são variáveis de acordo com o tipo do alimento.

5 - Ao encerrar o uso do equipamento gire o termostato até a posição 0 (zero) e interrompa a alimentação elétrica desligando o disjuntor de proteção.

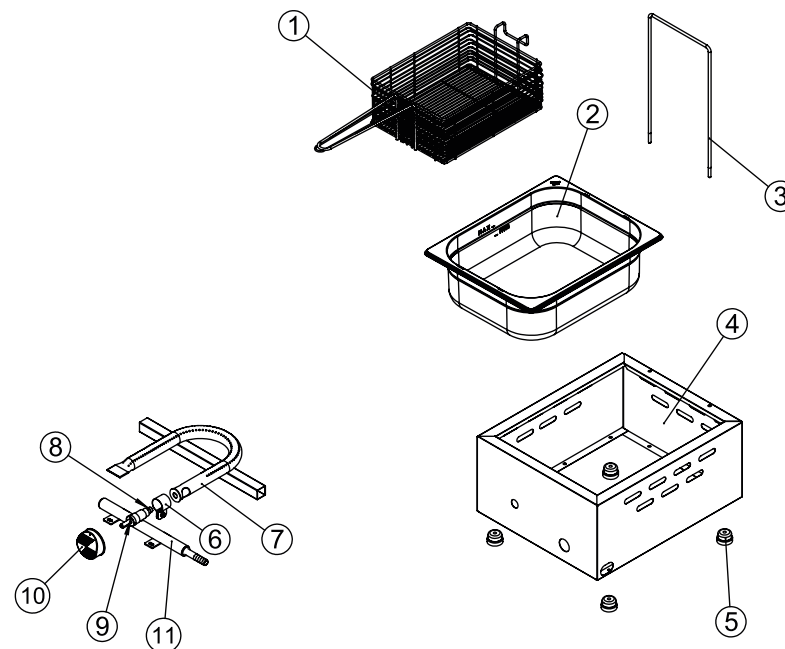
IMPORTANTE

Os indicativos triangular e traço, correspondem a posição DESLIGADA.



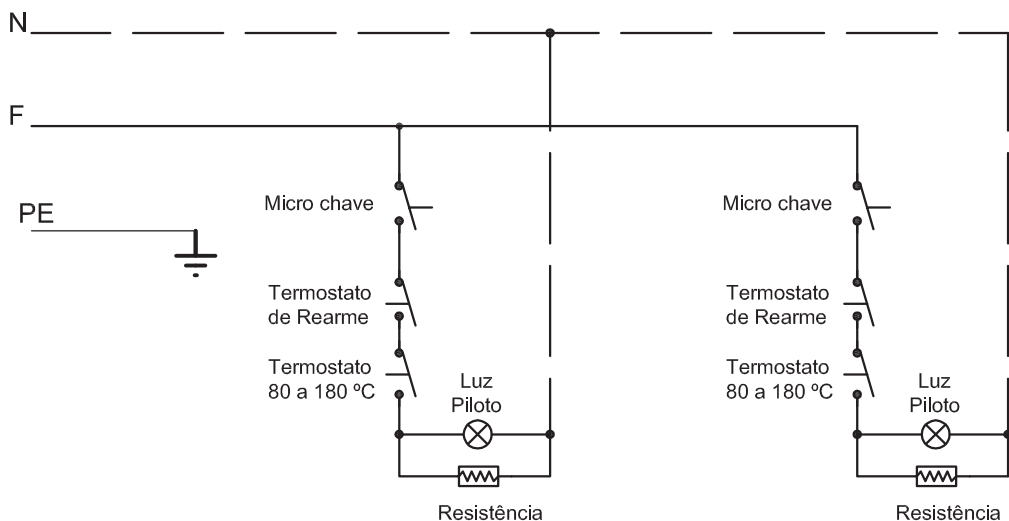
9. VISTA EXPLODIDA

SFG112

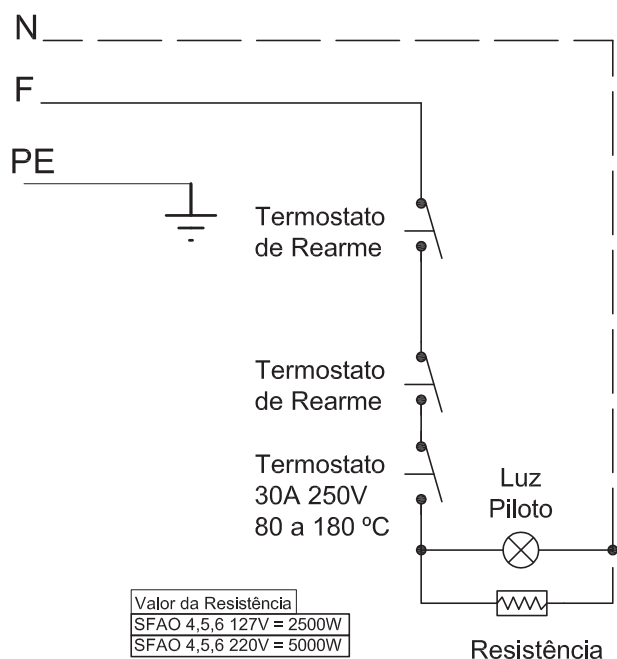


FRITADOR GÁS OLEO SFG112		
Item	Descrição	Código
1	CESTO RETANGULAR N.18	4.07.01.01800290
2	CB1/2Q - CUBA 1/2 QUENTE	8.06.01.00000002
3	SUPORTE DOS CESTOS SFG	8.07.02.00000011
4	CORPO SGF112	8.07.02.01120001
5	PÉ APOIO 27X17 MOLHEIRA	4.06.02.00021153
6	REGULADOR DE AR 29X1000	8.09.02.00000029
7	CONJ SOLDA QUEIMADOR SFG112	8.07.02.01120300
8	INJETOR 2586 F. 1,00mm	8.27.05.02586100
9	REGISTRO APIS ROSCA INT 0,80	2.80.40.08000080
10	BOTÃO RED NYLON PRETO PINTA BRANCA	2.80.28.03020103
11	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR SFG112	8.07.02.01120101
	CONJ QUEIMADOR SFG112	8.07.02.01120102

Modelo SFE212 - 220 V



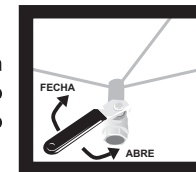
Modelo SFA04 / SFA05 / SFA06 - 127 V e 220 V



Valor da Resistência
SFA0 4,5,6 127V = 2500W
SFA0 4,5,6 220V = 5000W

ATENÇÃO
MODELOS SFA04 / SFA05 / SFA06 - ÁGUA E ÓLEO

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 para o sentido HORÁRIO e, para abri-la, gire no sentido ANTI-HORÁRIO.



VÁLVULA DE ESFERA
(vazão da água e 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 com a solução de água e sal a cada 4 dias, sendo que, procedendo desta maneira, o fritador também terá a sua vida útil aumentada.

IMPORTANTE

Os modelos elétricos (SFE112 / SFE212 / SFA04 / SFA05 / SFA06) acompanham dois tipos de termostatos: o primeiro é o que possui manipulador externo no painel e com o qual efetua-se a regulagem da temperatura do óleo até o limite de 180°C; o segundo está embutido dentro do painel e funciona como um termostato de segurança limitando a temperatura, assim, auto desliga todo o sistema elétrico caso venha ocorrer alguma situação anormal que possibilite que a temperatura do óleo ultrapasse o limite de 230°C.



Caso haja algum problema de rompimento do capilar ou do bulbo do termostato de segurança, ele impedirá o funcionamento do produto e será necessário entrar em contato com a assistência técnica (isso para os modelos SFE112 e SFE212). Os modelos SFA04, SFA05 e SFA06 utilizam dois termostatos de segurança, logo, estando um rompido, o outro ainda deixará o equipamento em funcionamento.



Em caso do termostato agir e desligar o equipamento, é necessário deixar a temperatura do óleo baixar para então desarmá-lo pressionando o botão vermelho localizado na parte traseira do painel. Este botão pode estar exposto ou protegido por um capa rosqueada removível que, ao retirá-la, deve-se acionar o botão, ou então protegido por uma peça metálica.

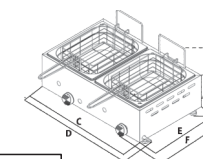
ATENÇÃO: Se o termostato de segurança estiver constantemente sendo acionado, entre em contato com um técnico autorizado.

5. DADOS TÉCNICOS

MODELO	Altura (A)	Altura Total (B)	Largura (C)	Largura Total (D)	Profundidade (E)	Profundidade Total (F)	Peso (g)
SFG112	180mm	280mm	295mm	320mm	350mm	380mm	2.550
SFG212	180mm	280mm	565mm	590mm	350mm	380mm	4.715
SFE112	145mm	245mm	295mm	295mm	350mm	410mm	2.400
SFE212	145mm	245mm	565mm	565mm	350mm	410mm	5.270

MODELO	Cesto	Funcionamento	Altura	Largura	Profundidade	Consumo		Consumo Gás	Potência Resistência 230V		Peso (kg)
						127v	220v		2500 W	5000 W	
SFA04	2 pequenas*	Elétrico	455mm	375mm	455mm	2,5 kWh	5,0 kWh	-	2500 W	5000 W	9,00
SFA05	2 pequenas*	Elétrico	985mm	375mm	455mm	2,5 kWh	5,0 kWh	-	2500 W	5000 W	9,740
SFA06	2 pequenas*	Elétrico	985mm	375mm	455mm	-	-	-	-	5000 W	10,580

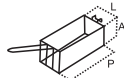
*Medidas para 1 (um) cesto grande



CESTOS

MODELO	Dimensões úteis (mm) Cesto			Carga Máxima por Cestos	
	A	L	P		
SFG112 SFE112 SFG212 SFE212	80	175	235	3,3 litros	Batata Palito 0,360 kg por cesto (aproximadamente)
SFA04 SFA05 SFA06 Cesto Pequeno	80	100	250	2 litros	Batata Palito 0,400 kg por cesto (aproximadamente)
SFA04 SFA05 SFA06 Cesto Grande	80	255	235	4,8 litros	Batata Palito 0,900 kg por cesto (aproximadamente)

MODELO	Consumo		Consumo Gás	Potência Resistência
	127 V	220 V		
SFG112	-	-	0,265 kg/h	-
SFG212	-	-	0,530 kg/h	-
SFE112	2 kW/h	-	-	2000 W
SFE212	4 kW/h	-	-	2 x 2000 W



CESTOS (AxLxP)
Pequeno: 90 x 115 x 260 mm
Grande: 90 x 260 x 240 mm

6. LIMPEZA

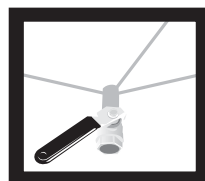
Para a realização da limpeza, o equipamento deve estar completamente desconectado da rede elétrica (apenas para os modelos elétricos) evitando, assim, qualquer acidente. Prefira uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água.

Nunca use materiais pontiagudos ou produtos abrasivos (que possuem na fórmula elementos corrosivos). Tenha em mente que a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento.

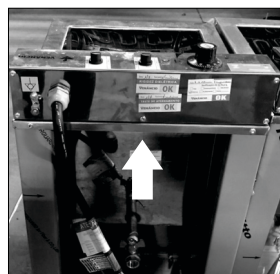
Nos modelos SFE112, SFE212, SFG112 e SFG212 os cestos e as cubas podem ser removidos e higienizados.

Para realizar a limpeza do interior do conjunto da cuba nos modelos SFA04, SFA05 e SFA06 siga os seguintes procedimentos:

- 1 - Desconecte o equipamento da rede elétrica;
- 2 - Deixe esfriar a água ou óleo até a temperatura ambiente (frio);
- 3 - Esvazie o fritador realizando abertura da válvula esfera, localizada na parte traseira inferior do equipamento, girando-a no sentido ANTI-HORÁRIO. Sendo que, para repor este volume de água, deve-se inserir a água ou a solução sobre o óleo contido no conjunto do tacho e aguardar até que a mesma esteja completamente no fundo (mistura heterogênea). Retire toda a mistura contida no interior, utilizando um recipiente abaixo da válvula.
- 4 - Se, por alguma eventualidade, não for possível remover os detritos maiores da cuba pela válvula esfera, remova o painel retirando a porca autotravante localizada na parte de baixo no centro do painel, com auxílio de uma chave combinada 3/8".



Retirada da água e óleo



- 5 - Em seguida a remoção da porca, desencaixe e remova o painel colocando sobre uma mesa;
- 6 - Realize a limpeza e remonte o seu produto.

Os painéis e cabos dos fritadores elétricos não devem ser limpos com produtos de limpeza a vapor, nem imersos em água ou outra solução para a sua limpeza. Somente os cestos, grade e parte da resistência que não afete o painel, poderão sofrer este tipo de limpeza.

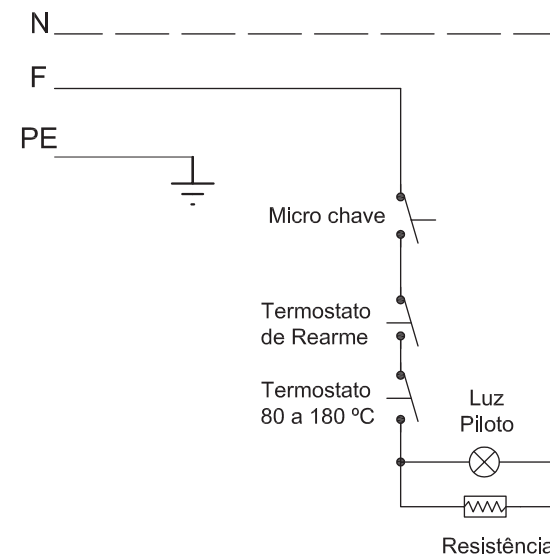
7. MANUTENÇÃO

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 de retenção estejam completamente fechados.

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

8. ESQUEMA ELÉTRICO

Modelo SFE112 - 127 V e 220 V



Modelo SFE212 - 127 V

