

Fritadeira Alto Desempenho Elétrica

MANUAL DE INSTRUÇÃO

Revisão 02 - Junho/2020

CONHEÇA TODOS OS
NOSSOS PRODUTOS

NOVA



| Conservador de Fritura



Conservador | de Fritura



| Fritadeira de Frango a Pressão 4k



Estufa Conservador & | Filtro de Óleo



- Apresentação 03
- Inspeção de recebimento 03
- Instruções de segurança 04
- Adesivos de segurança 06
- Especificações técnicas 06
- Descrição do produto 07
- Diagramas Elétricos 08
- Local para instalação 09
- Instalação do equipamento 09
- Modo de usar 10
- Funcionamento termostato digital 11
- Limpeza e conservação 12
- Dicas úteis 13
- Peças de reposição e assistência técnica 14
- Notas 14
- Certificado de garantia 15

APRESENTAÇÃO

Prezado cliente,

Parabéns por ter escolhido um produto NOVA! Você recebeu um equipamento de qualidade!

Fabricada em aço inox e alumínio fundido, alinhado a um design diferenciado. Foi desenvolvida para proporcionar praticidade e ótimo desempenho.

A fritadeira da linha Alto Desempenho, está sempre em inovação e melhoria constante do mais avançado conceito em máquinas de fritar, para melhor atendê-lo.

Este manual acompanha sua fritadeira da linha Alto Desempenho e tem por finalidade apresentar as orientações necessárias para a correta instalação, uso adequado e manutenção, de modo a obter melhor desempenho e aumentar a vida útil de seu equipamento, além de informações de segurança.

Portanto, leia atentamente este manual antes de instalar e utilizar seu equipamento.

INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO

Ao desembalar seu equipamento, verifique as condições gerais do mesmo. Se houver sinais de pancadas, quedas ou avarias, informe à empresa transportadora, pois essa é responsável pela integridade do equipamento no transporte entre a fábrica e o cliente.

Cuidado ao desembalar o seu equipamento, fique atento com os componentes que acompanham o mesmo, protegendo os mesmos para não danificar.

Certifique-se que o equipamento foi entregue com todos os componentes antes de iniciar a montagem. Se acaso faltar algum componente, entre em contato com a empresa transportadora, pois itens faltantes no equipamento não são cobertos pela garantia, pois os mesmos são conferidos durante o carregamento.

Se for constatada alguma avaria, não se deve utilizar o equipamento sem antes solucionar o problema.

ATENÇÃO

A EXECUÇÃO INCORRETA DA INSTALAÇÃO, AJUSTES, ALTERAÇÕES OU MANUTENÇÃO PODE CAUSAR DANOS PESSOAIS, LESÕES OU MORTE.

LEIA ATENCIOSAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTES MANUAIS ANTES DE INSTALAR, OPERAR OU EXECUTAR QUALQUER INTERVENÇÃO NO EQUIPAMENTO. PARA SUA SEGURANÇA, NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA, SOLVENTE OU QUALQUER OUTRO PRODUTO INFLAMÁVEL PRÓXIMO A ESTES OU OUTROS EQUIPAMENTOS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

· Leia atentamente as instruções deste manual, bem como os dados do equipamento descritos na etiqueta de identificação (conforme modelo abaixo), antes de instalar e utilizar seu equipamento;


	MARIO SERGIO ZACCARO GASTRONOMIA
	AVENIDA 7 DE SETEMBRO
	https://www.novaind.com.br/
	CNPJ: 08.654.620/0001-56
CÓDIGO:	XXXXXXXX
DESCRIÇÃO:	YYYYY
TENSÃO:	BBBBBBB
POTÊNCIA:	00000 W
TIPO DE LIGAÇÃO:	FFFFFFF
OPÇÃO DE LIGAÇÃO:	WWW
CORRENTE:	ZZZ A
NÚMERO DE SÉRIE:	*200320*
TIPO DE GÁS:	GGGGG

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

- Certifique-se que a rede elétrica, tensão e aterramento esteja adequada para instalação de seu equipamento;
- A instalação da rede elétrica deve ser feita de forma correta por um técnico qualificado para esta função;
- Sempre que for fazer a limpeza do equipamento, certifique-se de que a chave geral (Disjuntor) esteja desligada, evitando choque elétrico;
- Nunca ligue mais de 1 equipamento na mesma tomada ao mesmo tempo;
- Certifique-se de que a pessoa que utilizará o equipamento tenha conhecimento prévio do conteúdo deste manual, bem como do uso dos EPI indicados abaixo;



LUVAS TÉRMICAS



ÓCULOS DE PROTEÇÃO



**TOUCA DE TECIDO
OU DESCARTÁVEL**



AVENTAL

- Nunca entre em contato com o óleo ou outras partes quentes do equipamento, mantenha distância do equipamento entre o corpo;

- Utilize fita monitor para assegurar a qualidade do óleo ou gordura,

O Monitor de Óleos e Gorduras é uma tira de teste em papel, que mede a porcentagem de ácidos graxos livres na gordura ou óleo – fator que interfere diretamente na qualidade do alimento frio. Gordura saturada proporciona um alimento frio de aspecto e sabor ruins. Fácil de usar, o Monitor de Óleos e Gorduras indica, em poucos segundos, a concentração de ácidos graxos livres presentes na gordura.

- Nunca ligue o equipamento sem óleo ou abaixo do nível indicado;

- Elimine o excesso de água dos alimentos antes de colocá-los no equipamento, pois o excesso de água provoca a liberação de vapores que podem causar queimaduras;

- Certifique-se de que a pressão da fritura foi totalmente liberada antes de abrir a tampa do equipamento;

- A válvula de escape de pressão deve estar sempre limpa e desobstruída;

- Desligue a chave geral após o uso;

- Mantenha seu equipamento em condições adequadas de trabalho, conforme recomendações do fabricante, seguindo todas as recomendações de limpeza, manutenção e conservação.

- As modificações ou adaptações feitas sem prévia autorização do fabricante, ou em desacordo às suas recomendações técnicas, poderão prejudicar o funcionamento do equipamento e comprometer a garantia do produto, além de poder colocar em risco a saúde e a integridade de quem o utilize, ou contaminar o meio ambiente, e poder oferecer risco a outras pessoas e animais.

- Em caso de dúvida quanto às informações desse manual, entre em contato com o fabricante para as devidas orientações.

ADESIVOS DE SEGURANÇA



O símbolo ao lado orienta quanto à necessidade de leitura do manual antes de instalar e utilizar o equipamento.



O símbolo ao lado indica a necessidade de Instalação do fio terra do equipamento.



O símbolo ao lado informa os cuidados necessários antes de executar qualquer manutenção do equipamento.



O símbolo ao lado informa que não se deve Utilizar jato de água na limpeza do equipamento.



O símbolo ao lado indica a tensão elétrica em que o equipamento deve ser instalado.



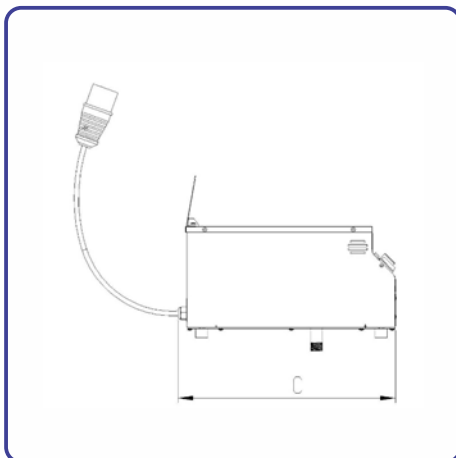
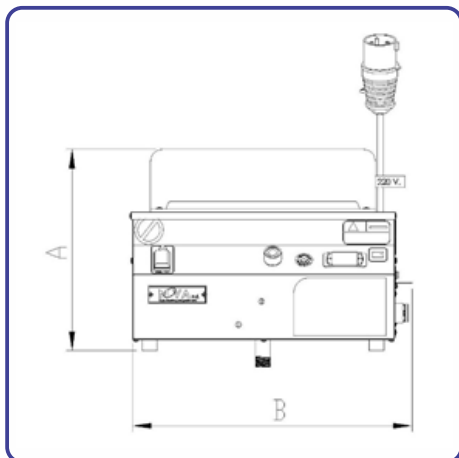
O símbolo ao lado mostra a localização da chave geral do equipamento. Ela deve ser desligada em caso de emergência.



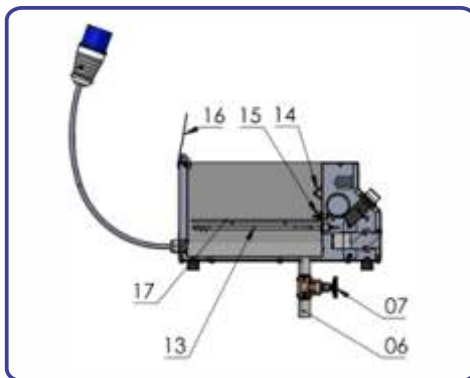
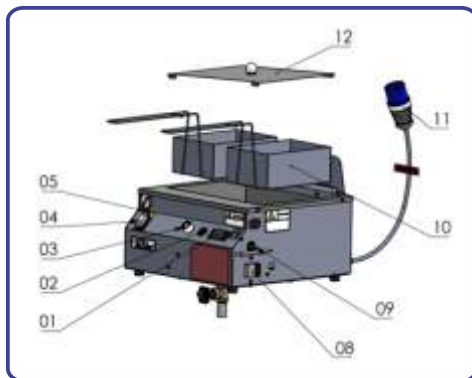
O símbolo ao lado informa sobre a responsabilidade do cliente quanto as alterações feitas no equipamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

FRITADEIRA À PRESSÃO	
INFORMAÇÕES	ALTO DESEMPENHO
	1,2 e 3 CESTOS
Volume de óleo	15 litros
Tensão	220 ou 380 vac
Peso	12 kg
Altura (A)	35 cm
Largura (B)	49 cm
Profundidade (C)	47 cm
Espaço Livre Lateral Direita	15 cm
Espaço Livre na Traseira	10 cm



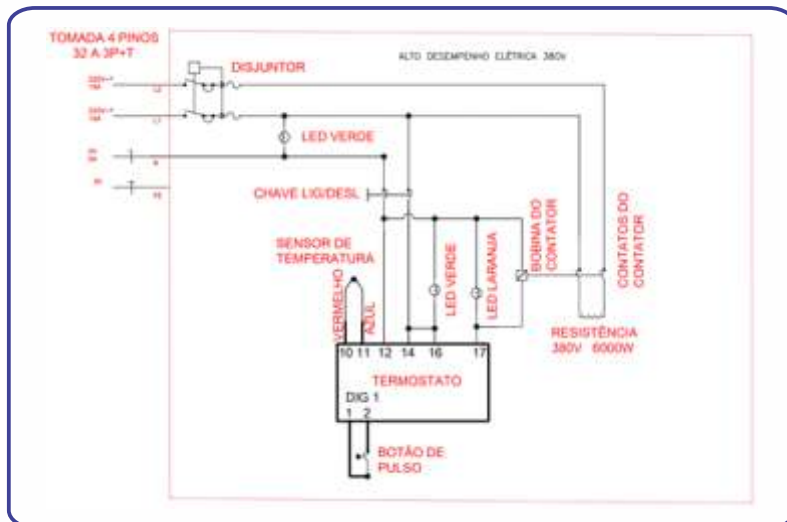
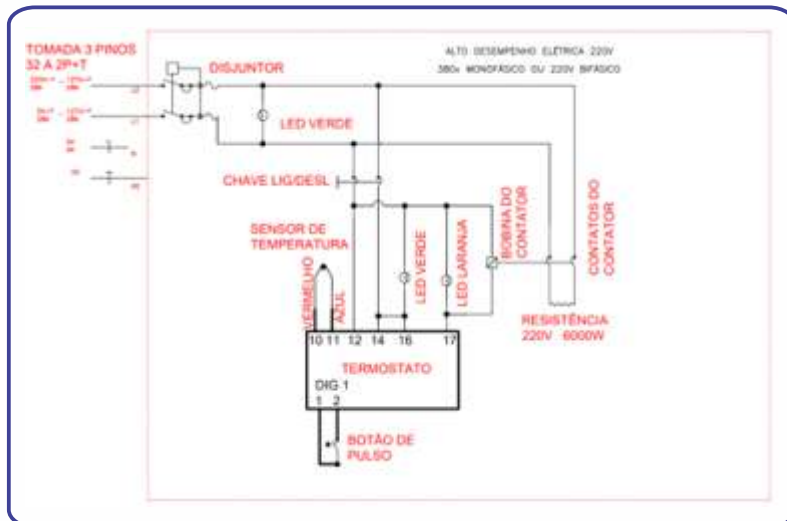
DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Termostato Digital.
2. Led indicador de resistência ligada.
3. Botão de pulso – inicia receita.
4. Chave de comando liga / desliga.
5. Led indicativo ligado ou desligado.
6. Tubo prolongador saída de óleo.
7. Registo esfera.
8. Disjuntor.
9. Led indicativo energizado.
10. Cesto em inox.

11. Plugue e tomada acompanham a fritadeira.
12. Tampa em inox.
13. Resistência.
14. Nível de óleo.
15. Sensor de temperatura.
16. Apoio do cesto e proteção de óleo.
17. Grade de proteção (somente na opção para 3 cestos)

Alto Desempenho a Elétrica



ATENÇÃO

CONTRATE UM PROFISSIONAL HABILITADO PARA EXECUÇÃO DAS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS.

LOCAL PARA INSTALAÇÃO

Para instalação de seu equipamento, siga corretamente as instruções abaixo:

- Escolha um local plano e firme, pois o equipamento não pode ficar inclinado;
- De preferência instalar seu equipamento em baixo de uma coifa ou exaustor;
- Caso queira utilizar sua máquina sobre uma bancada, deverá providenciar uma furação de 5 cm de diâmetro na bancada, por onde deve passar o registro de drenagem, mostrado na foto da capa;
- “Dependendo da espessura da bancada, deverá ser instalado um prolongador para o registro com diâmetro de ¾” de cobre ou outro metal;
- Nunca utilize prolongador de plástico, pois a temperatura do óleo poderá danificá-lo.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para instalação de seu equipamento, siga corretamente as instruções abaixo:

- Verifique se a tensão de sua rede é compatível com a tensão de alimentação do equipamento;
- Verifique se a bitola da fiação da rede elétrica é compatível com a potência e corrente do equipamento;

ATENÇÃO

Se a bitola da fiação da rede não for compatível com a potência e corrente do equipamento, faça a adequação da rede elétrica para então fazer a instalação do equipamento. Em caso de dúvidas, consulte um electricista.

- Faça a instalação do FIO TERRA do equipamento à terra da rede elétrica;
- Instale corretamente a tomada da parede, que acompanha o equipamento;
- Instale corretamente os registros de drenagem que acompanham o equipamento, deixe-os em uma posição que possibilite a abertura.

MODO DE USAR

Antes de utilizar o equipamento, lave as cubas com água e detergente neutro. Certifique-se de que o registro de drenagem do equipamento esteja na posição "fechado".

Adicione o óleo ou gordura específica para fritura dentro da cuba até atingir o nível especificado, conforme a figura abaixo:

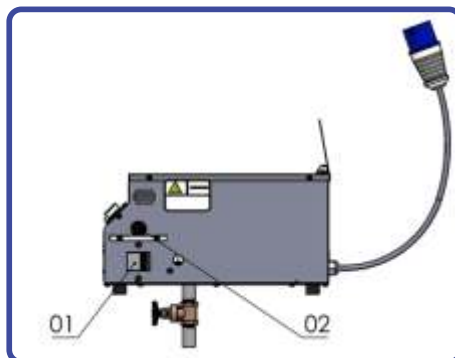
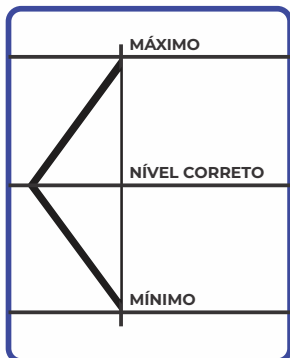
Atenção: Quando utilizar banha ou qualquer outra gordura na forma pastosa, deve-se acompanhar o derretimento total da mesma, pois ao derreter pode ocorrer:

o Queima da gordura em torno da resistência;

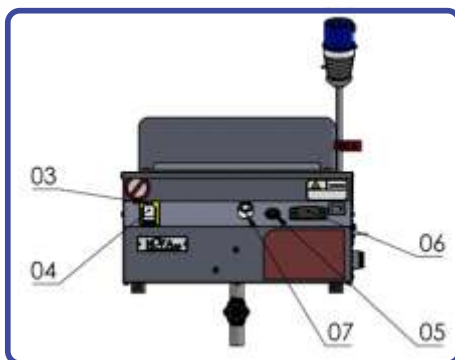
- Caso ocorra, mexa a gordura para homogeneizar a temperatura.

o Ao derreter totalmente a gordura pode ficar abaixo do nível mínimo, expondo a resistência, vindo a queimá-la.

- Caso ocorra, reponha a banha até que atinja o nível correto.



Ligue o disjuntor **Nº 1** na lateral direita da máquina. A lâmpada Nº 2, ao lado do disjuntor irá se acender, indicando que o equipamento está energizado.



Ligue a chave **Nº 4** da cuba a ser utilizada.

A lâmpada **Nº 3** junto à chave geral irá acender indicando que a cuba desejada está ligada,

O termostato **Nº 6** também será ligado e mostrará, no visor do painel frontal, a temperatura programada.

A lâmpada **Nº 5** irá acender, indicando que a resistência está ligada.

Atenção: Quando ligar a máquina a primeira vez no dia, o óleo deve ser mexido durante o aquecimento para que a temperatura possa homogeneizar.

Quando o óleo atingir a temperatura programada a lâmpada **Nº 5** apagará, indicando que o equipamento atingiu a temperatura de utilização.

A lâmpada **Nº 5** indica o funcionamento da resistência, portanto ela irá acender e apagar durante todo o processo de fritura.

Selecione a receita desejada, conforme tabela de receitas no frontal do equipamento e instruções abaixo (FUNCIONAMENTO DOTERMOSTATO DIGITAL).

Aperte o botão **Nº 7** e o equipamento começará a contar o tempo programado.

Um alarme sonoro indicara o fim do processo. No painel digital aparecera a mensagem "End 1", aperte novamente o botão **Nº7**.

Retire o cesto da fritadeira, e pendure-o a fim de escorrer o excesso de óleo. Retire o alimento.

Observações:

·Quando ligar a máquina a primeira vez no dia, o óleo deve ser mexido durante o aquecimento para que a temperatura possa homogeneizar.

·Quando a máquina não estiver em operação, desligue a chave N°4, na frente do equipamento para evitar desperdício de energia.

·Sua máquina e equipada com uma manta térmica em volta da cuba, que evita a perda de temperatura do óleo, economizando energia e evitando o resfriamento do óleo no momento da fritura.

FUNCIONAMENTO DO TERMOSTATO DIGITAL



O termostato digital vem com uma variação de 10 graus, sua temperatura Máxima é de 200 graus. Caso a temperatura ultrapasse 230 graus, desligue sua chave geral imediatamente e procure assistência técnica NOVA ind. Para programar a receita de seu equipamento NOVA ind. Siga corretamente as instruções abaixo:

- 1 - Ligue a chave **Nº4** da fritadeira e aguarde até o Painel do termostato mostrar a temperatura;
- 2 - Aperte a tecla "Menu Facilidade", em seguida aperte a tecla "SET", de imediato vai aparecer a última temperatura programada.
- 3 - Apertem a tecla "AUMENTAR" OU "DIMINUIR" para selecionar a temperatura desejada
- 4 - Aperte "SET" e a temperatura será selecionada. De imediato mostrará o último tempo selecionado.
- 5 - Aperte a tecla "AUMENTAR" OU "DIMINUIR" para selecionar o tempo de processo desejado.
- 6 - Aperte "SET" e o tempo será selecionado.

Sua receita ficará programada no controlador, evitando ter que repetir esta operação. Caso queira substituir a receita, pressione novamente a tecla "MENU FACILIDADE" repetindo as etapas de 2 até a 6.

Após colocar o alimento dentro da cuba pressione o botão **Nº7** e começará a contar o tempo.

Ao finalizar o tempo escolhido, o seu termostato soará um alarme, pressione o botão **Nº7** novamente para desativar o alarme.

Caso haja necessidade de cancelar a operação durante a fritura, segure o botão **Nº7** pressionando por 4 segundos. Sua receita será cancelada.

Caso queira ver a temperatura durante a receita (RC), aperte a tecla "SET".

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Para sua segurança, desligue o disjuntor do equipamento e aguarde o completo resfriamento antes de iniciar a limpeza, siga corretamente as instruções abaixo:

·Coloque um recipiente limpo sob a saída do registro de saída do óleo e abra-o, esgotando todo o óleo da cuba. Armazene o óleo para seu reaproveitamento através da filtragem, ou descarte-o corretamente;

·Retire os resíduos da fritura e óleo acumulado;

·Encha a cuba com água até cobrir a resistência. Nunca ligue o equipamento sem que a resistência esteja completamente coberta;

- Coloque 1 (um) xícara de detergente neutro;
- Ligue o equipamento até atingir 100° C;
- Após atingir a temperatura de 100° C espere o detergente agir por, pelo menos, 5 minutos;
- Esgote, através do registro, a água e detergente utilizado na limpeza;
- Utilize uma esponja para soltar os resíduos que acaso estejam presos na parede da cuba e da resistência;

Atenção: Limpe entre as voltas da resistência e também entre a resistência e parede da cuba

·Enxague-a com água corrente para eliminar completamente os resíduos de sabão ou detergente, evitando assim a contaminação do óleo ou da gordura hidrogenada em sua próxima utilização;

·Seque completamente o equipamento.

·Limpe a parte externa do equipamento com um pano macio e detergente neutro;

Observações:

·O bom funcionamento da resistência depende da limpeza de sua superfície, de forma a aquecer corretamente o óleo;

·Não usar jatos de água nem esponjas metálicas ou qualquer tipo de fibra, para evitar danos no acabamento. Não imergir o equipamento em água;

·A limpeza do equipamento deve ser feita sempre ao término de seu período de utilização, evitando a incrustação dos resíduos.

DICAS ÚTEIS

Ao limpar o local onde o equipamento estiver instalado, evite jatos d'água para não molhar as partes elétricas, procurando protegê-las da umidade.

Faça uma escala de limpeza periódica do equipamento para a retirada dos resíduos que se acumulam na parte de trás e cavalete do equipamento. Aconselha-se que esta limpeza aconteça num intervalo máximo de 10 dias.

Verifique sempre as condições da instalação da rede elétrica na qual o equipamento está conectado.

Não desloque seu equipamento quando estiver em operação.

A vida útil do óleo depende de sua boa utilização. Observe quando ele apresentar coloração muito escura ou excesso de resíduos deverá ser substituído.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Todos os produtos fabricados pela Nova Indústria são testados e inspecionados antes de serem enviados para seus clientes, com a finalidade de garantir seu perfeito funcionamento.

Os produtos fabricados pela Nova Indústria são cobertos pela garantia contra qualquer defeito de fabricação de seus componentes, conforme descrito a seguir:

O Código de Defesa do Consumidor estabelece que todo produto fabricado e/ou comercializado no Brasil possui uma garantia legal de 90 dias. Porém, a Nova Indústria estende a garantia de seus produtos pelo prazo de 90 dias, totalizando em 180 dias o prazo de garantia, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Compra.

Itens em falta no recebimento do equipamento não são cobertos pela garantia, sendo esses de responsabilidade da empresa transportadora.

Para solicitar atendimento em garantia, entre em contato com o setor de atendimento ao cliente, pelo telefone (19) 3573-2186 ou whats app (19)99620-4853, informe o número e data de emissão da Nota Fiscal, número de série do equipamento e o defeito apresentado.

A Nova Indústria fará o reparo necessário, sem qualquer custo para o cliente.

Observação: Esta garantia não se aplica a manutenção preventiva do equipamento incluindo limpeza e lubrificação.

O cliente perde o direito da garantia nos casos em que:

- For comprovado a armazenagem, operação ou instalação inadequada; (isto inclui oscilação na tensão da rede fornecedora de energia),
- Uso indevido ou em desacordo com as orientações do manual de instrução;
- A configuração da temperatura do termostato for alterada, ou se for comprovado que ele foi molhado. (IP 65) frontal;
- O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pelo fabricante;
- Qualquer peça ou componente agregado ao produto forem caracterizados como não original;
- Ocorrer ligação deste produto em voltagem diferente da especificada;
- O número de série do produto estiver adulterado ou rasurado;
- Houver casos fortuitos ou de força maior, inclusive os causados pela natureza;
- A garantia só será considerada desde que o equipamento seja remetido para a fábrica ou assistência técnica autorizada acompanhada da nota fiscal de compra.

The logo for NOVA Ind. Equipamentos para gastronomia features the word "NOVA" in a large, bold, blue sans-serif font. The letter "O" is stylized with a thick blue swoosh that loops around it. To the right of "NOVA" is the word "Ind." in a smaller, blue sans-serif font. Below "NOVA Ind." is the phrase "Equipamentos para gastronomia" in a blue sans-serif font. The background consists of large, overlapping geometric shapes in shades of orange, blue, and grey.

NOVA Ind.

Equipamentos para gastronomia

Nova Indústria

CNPJ: 08.654.620/0001-56

TEL: +55 (19) 3573-2186 / 3573-2174 / 3573-2179

E-MAIL: vendas@novaind.com.br