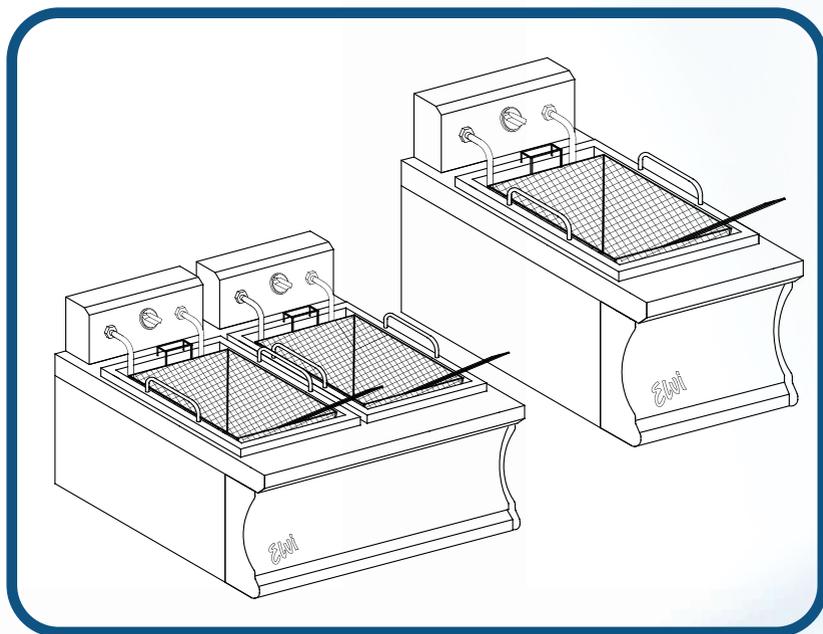




Manual de Instruções



Fritadeira de Sobrepor Elétrica

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos **ELVI**.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice



01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Fritadeira de Sobrepor Elétrica ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Sobrepor

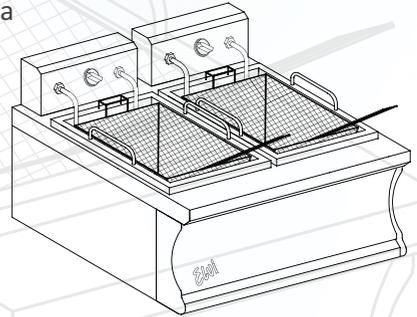
Material: Aço Inoxidável

Acabamento: Escovado

Capacidade: 10 litros (simples) e 20 litros (dupla)

Consumo Elétrico: 3000W (simples) e 6000W (dupla)

Tensão: Tensão: 220 V – Mono/Bifásica



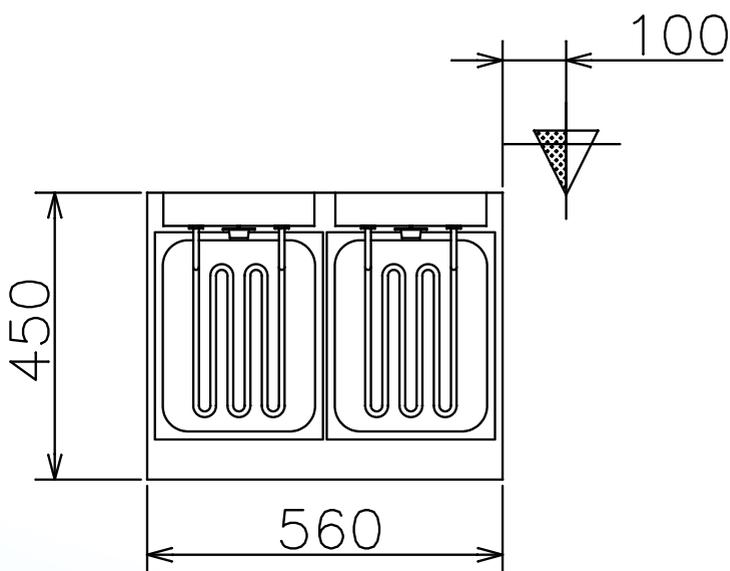
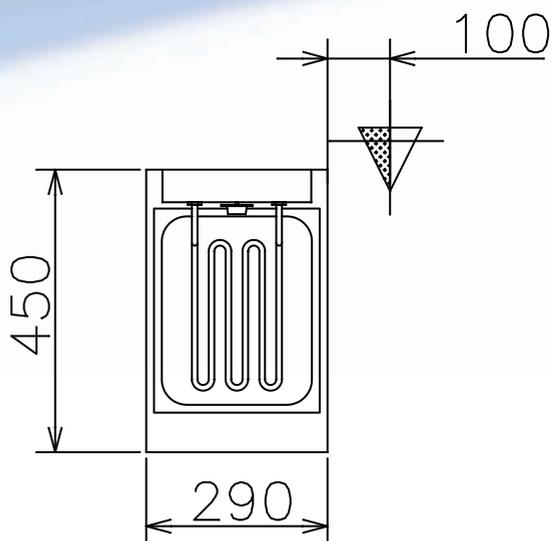
1.2 Descrição

FRITADEIRA DE SOBREPOR ELÉTRICA ELVI considerada o equipamento mais completo de uma cozinha, é possível preparar diversos alimentos, desde refogar até efetuar frituras com a imersão em óleo comestível. Própria para ser instalada sobre bancada ou mesa de apoio.

Sua forma construtiva foi desenvolvida com:

- Revestimento em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Cuba em inox removível .
- Aquecimento através de resistência elétrica basculante (facilitando a limpeza) sob o recipiente com termostato para controle de chama.
- Sapatas antiderrapantes.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Determinar o local da instalação conforme layout.
- B) Seguir corretamente a planta de pontos.
- C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
- D) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que será ligado o equipamento.

Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia, o equipamento deverá ser retirado da tomada.



04. MODO DE USO

- A) Ligar o disjuntor da rede.
- B) Acionar a chave geral (liga/desliga) do painel.
- C) Regular o termostato na temperatura desejada, conforme necessidade do produto.
- D) Colocar cuba na posição correta horizontal para iniciar a operação
- E) Abastecer o recipiente com seus respectivos líquidos (no caso de fritura, o óleo e cozimento, a água)
- F) No caso de fritura, evitar acrescentar óleo frio durante o processo de cocção.
- G) Após o uso, desligar a chave geral e desacionar o termostato.

OBS: Este equipamento consegue fritar e cozinhar qualquer tipo de alimento, com exceção:

- Cozimento: Grãos, tipo feijão, soja, lentilha, etc

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) Não abasteça a cuba com óleo até a borda para evitar o transbordamento.
- B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Trocar o óleo somente quando a frigideira estiver desligada e o óleo frio.
- B) O óleo deverá ser trocado conforme necessidade de uso.
- C) É recomendável não misturar dois tipos de produto no mesmo óleo.
- D) Evitar utilização de óleo sujo ou queimado.

07. LIMPEZA

- A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
- B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
- C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.
- G) Não jogar água diretamente nas resistências, pois ela queimará.
- H) Sempre que o equipamento for desligado, deve-se aplicar uma camada de óleo comestível no tacho para evitar oxidação.



08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não aquece?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Plug fora da tomada	Conectar o plug na tomada
Falta de Energia	Verificar de há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

- 1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
- 2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999



Elvi Cozinhas Industriais LTDA

R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150

[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br