SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

SAC Nestis, um espaço criado exclusivamente para o atendimento ao cliente. De onde estiver, você poderá esclarecer suas dúvidas e transmitir suas opiniões. Profissionais qualificados estarão sempre prontos para lhe atender.

SAC nestIs

Serviço de Atendimento ao Cliente

(11) 4246 1200

Horário:

Segunda a Sexta,
das 8:00h as 12:00h e
das 13:00h as 17:20h

MULTIFRITAS®

FB-1E

Manual de Instruções

Grupo nestIs

FRITADEIRA

FB-1E

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, armazenada em sistemas de recuperação de dados, nem transmitida sob nenhuma forma ou meio, seja eletrônico, mecânico, por fotocópia, gravação ou de outro modo, sem a autorização prévia expressa da NESTIS INDUSTRIAL LTDA. . As informações contidas neste destinam-se somente para uso como fritadeira comercial de alimentos, base óleo comestível. A NESTIS INDUSTRIAL não assume nenhuma responsabilidade pelo uso destas informações se aplicadas a outros equipamentos.

A NESTIS INDUSTRIAL e suas coligadas não assumem responsabilidade perante o comprador deste produto nem perante terceiros, por danos, perdas, custos ou gastos incorridos pelo comprador ou por terceiros como consequência de acidentes, abuso ou uso indevido, modificações não autorizadas, reparos, alterações deste produto, ou falta de cumprimento estrito das instruções de funcionamento e manutenção da NESTIS INDUSTRIAL .

A NESTIS INDUSTRIAL e suas coligadas não assumem responsabilidade por nenhum dano ou problema que resulte do uso de qualquer acessório opcional ou de consumo que não seja um produto designado como Produto Original MULTIFRITAS ou Produto MULTIFRITAS aprovado pela NESTIS INDUSTRIAL LTDA. .

MULTIFRITAS é uma trademark registrada em nome da NESTIS ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/C LTDA.

Copyright © 2002 pela Nestis Industrial Ltda.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Ao solicitar atendimento em garantia tenha sempre em mãos a NOTA FISCAL de Compra, o modelo e o número de série do equipamento. Verifique o problema e explique-o detalhadamente ao nosso SAC Serviço de Atendimento ao Cliente.

Nos casos em que o problema do equipamento não for de responsabilidade da NESTIS INDUSTRIAL conforme consta no Certificado de Garantia, as despesas de Assistência Técnica correm por conta do cliente proprietário.

Ao solicitar atendimento EM GARANTIA, nas cidades onde houver Serviço Autorizado Nestis, o mesmo deverá executa-lo em até 72 horas, sem horário marcado, de segunda a sexta-feira, a contar da efetiva comunicação feita pelo cliente.

Nas localidades não servidas pelo Serviço Autorizado Nestis, o equipamento que necessitar reparos técnicos, durante e após a garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado Nestis mais próximo ou, na indisponibilidade deste, à fábrica, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.

A garantia legal, estabelecida para estes equipamentos, estipula que todos as peças e elementos, mecânicos, elétricos ou hidráulicos, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 06 (seis) meses, e parte estrutural, pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data expressa na nota fiscal de compra.

A garantia assegura, dentro de seu prazo de validade, a troca gratuita de componentes defeituosos, incluindo-se a mão-de-obra aplicada.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade registrado na nota fiscal da 1ª aquisição.

Esta garantia ficará extinta se:

I) O defeito for ocasionado pelo uso diferente do indicado, mau uso e/ou em desacordo com as recomendações deste Manual de Instruções.

II) O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pelo fabricante.

III) Qualquer peça ou componente agregado ao produto for caracterizado como não original.

IV) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da especificada.

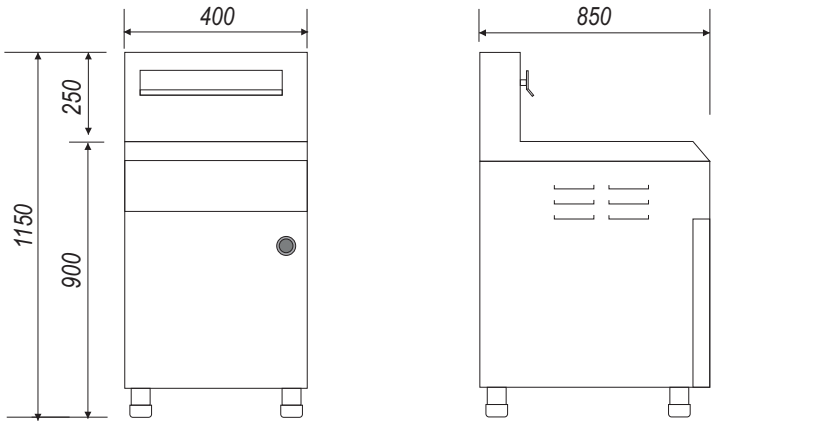
V) Se o número de série do produto estiver adulterado ou rasurado.

IV) Por casos fortuitos ou de força maior, inclusive os causados pela natureza.

Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

Frytec-FB - Simples ou Dupla

Esquematização



(Medidas em mm)

Prezado Cliente,

A fritadeira da linha Frytec a Gás MULTIFRITAS alia seu design moderno, e inovação e funcionabilidade ao mais avançado conceito em máquinas de fritura de alimentos.

É o sistema Zona Fria de Óleo, que permite um maior aproveitamento do óleo sem perda da qualidade de fritura. O resultado é uma maior durabilidade do óleo utilizado e, conseqüentemente, uma maior economia no preparo de alimentos fritos.

A linha Frytec, ideal para empresas de *fast food*, introduz um design diferenciado permitindo ao cliente aliar a um projeto de cozinha moderno, um conceito de fritura.

Parabéns pela escolha.

CONTEÚDO

SISTEMA ZONA FRIA DE ÓLEO 5

LOCALIZAÇÃO 6

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO:

- Instalação Elétrica (Máquinas elétricas e à gás) 6
- Instalação da Máquina Elétrica 7
- Instalação da Máquina à Gás 8

OPERAÇÃO DA FRITADEIRA 9

FUNCIONAMENTO DO TERMOSTATO DIGITAL 10

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO 11

DICAS ÚTEIS 12

PROBLEMAS E SOLUÇÕES 14

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

- FB1 16
- FB1 SPLIT 17

ESQUEMATIZAÇÃO - FB1, FB1 SPLIT 18

CERTIFICADO DE GARANTIA 19

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE 20

IMPORTANTE

Para usufruir plenamente das vantagens e benefícios de sua MULTIFRITAS, é indispensável ler e seguir as instruções deste manual.

FB1 SPLIT - 2 Cubas - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Especificações Gerais - Sem Embalagem	
Largura (cm)	40
Profundidade (cm)	83
Altura (cm) até Tampo	90
Peso (kg)	56

Máquina à Gás - Dados Técnicos	
Tensão e frequência	110V ou 220V ~ 60Hz
Potência Máxima:	
- Em BTU´s	8.3000
- Em kcal/h	21.000
Consumo Máximo:	
- Gás (kg/h)	1
- Elétrico (kWh)	0,02
Área de fritura - larg. x prof. (cm x cm) cada cuba	17 x 37
Capacidade da cuba:	
- Óleo (litros)	2 x 15
Cestos:	
- Quantidade por máquina (padrão)	2
- Dimensões - larg. x prof. x alt. (cm x cm x cm)	13 x 34 x 12

Máquina Elétrica - Dados Técnicos	
Tensão e frequência	220V ou 380V ~ 60Hz
Fases	Trifásica
Potência Máxima:	
- Em W/h	9.000
Consumo Máximo:	
- Elétrico (kWh)	9,0
Área de fritura - larg. x prof. (cm x cm)	34 x 37
Capacidade da cuba:	
- Óleo (litros)	2 x 15
Cestos:	
- Quantidade por máquina (padrão)	2
- Dimensões - larg. x prof. x alt. (cm x cm x cm)	13 x 34 x 12

FB1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Especificações Gerais - Sem Embalagem	
Largura (cm)	40
Profundidade (cm)	85
Altura (cm) até tampo	90
Peso (kg)	56

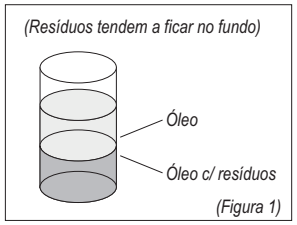
Máquina à Gás - Dados Técnicos	
Tensão e frequência	110V ou 220V ~ 60Hz
Potência Máxima:	
- Em BTU´s	83.000
- Em kcal/h	21.000
Consumo Máximo:	
- Gás (kg/h)	1
- Elétrico (kWh)	0,02
Área de fritura - larg. x prof. (cm x cm)	34 x 37
Capacidade da cuba:	
- Óleo (litros)	25
Cestos:	
- Quantidade por máquina (padrão)	2
- Dimensões - larg. x prof. x alt. (cm x cm x cm)	13 x 34 x 12

Máquina Elétrica - Dados Técnicos	
Tensão e frequência	220V ou 380V ~ 60Hz
Fases	Trifásica
Potência Máxima:	
- Em W/h	9.000
Consumo Máximo:	
- Elétrico (kWh)	9,0
Área de fritura - larg. x prof. (cm x cm)	34 x 37
Capacidade da cuba:	
- Óleo (litros)	25
Cestos:	
- Quantidade por máquina (padrão)	2
- Dimensões - larg. x prof. x alt. (cm x cm x cm)	13 x 34 x 12

SISTEMA ZONA FRIA DE ÓLEO

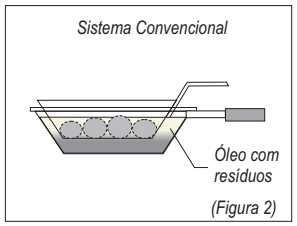
As fritadeiras a gás Multifritas da linha frytec são construídas para o funcionamento no sistema Zona Fria de Óleo.

Este sistema, baseado na diferença de densidade de dois líquidos que não se misturam e na lei da gravidade, é fundamental para evitar a contaminação do óleo com sabores dos alimentos fritos no mesmo (fig. 1).



(Figura 1)

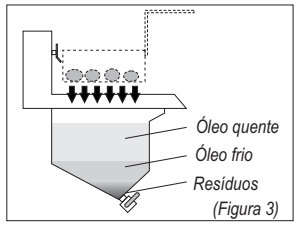
No sistema convencional, os detritos ficam no óleo quente (fig. 2), queimando e contaminando os alimentos durante a fritura, podendo inclusive, até prejudicar a saúde do consumidor.



(Figura 2)

No sistema Zona Fria de Óleo, os detritos e líquidos expelidos pelo alimento durante a fritura, por serem mais pesados do que o óleo, decantam em direção a o fundo da cuba, onde a temperatura do óleo é mais fria (fig.3).

A principal vantagem deste sistema é evitar o contato permanente do óleo com restos de alimentos, não permitindo sua queima e, consequentemente, que o sabor de um alimento , frito anteriormente, afete o sabor de outro, diferente, frito logo em seguida.

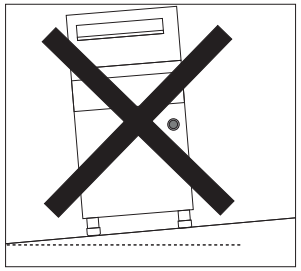


(Figura 3)

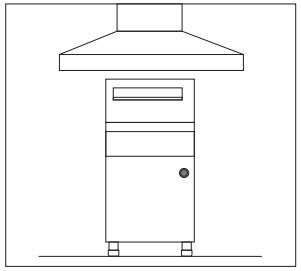
Também podemos considerar importantes a economia gerada com uma maior durabilidade do óleo, além da obtenção de uma maior qualidade no preparo de pratos fritos.

LOCALIZAÇÃO

Para a localização de sua Frytec, siga corretamente as instruções abaixo:



Escolha um local plano.

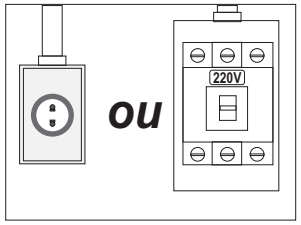


Dê preferência por instalar sua Multifritas sob uma coifa ou exaustor.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

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

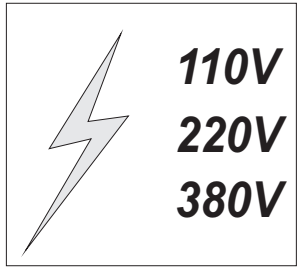


MÁQUINA À GÁS

Providenciar no local de instalação, uma tomada comum conectada na rede elétrica local.

MÁQUINA ELÉTRICA

Providenciar no local de instalação um disjuntor termoelétrico de proteção, dimensionado de acordo com a carga do mesmo e instalado próximo do equipamento.



Certifique-se de que a voltagem de sua rede elétrica é a mesma da apresentada por seu equipamento, para evitar danos.

Os queimadores acendem mas apagam em seguida

Possível Causa	*Solução*
Pressão excessiva na rede de alimentação.	Verifique se a pressão da rede está regulada para os valores especificados para este equipamento.
Entupimento do bico injetor do respectivo queimador.	Proceder a limpeza do bico injetor conforme já explicado no item anterior.

Os queimadores não se acendem apesar do gás

Possível Causa	*Solução*
Velas de ignição em final de vida útil.	Verifique o estado das velas de ignição. Substitua as que estejam oxidadas, quebradas ou danificadas.
Velas de ignição mal posicionadas.	Verifique se a ponta da vela está posicionada no rasgo de saída de gás lateral do queimador, a uma distancia entre 3mm e 4mm. Em caso positivo, posicione novamente a vela conforme explicado neste item.

O óleo parece "estourar" durante o aquecimento

Possível Causa	*Solução*
Abastecimento ou reposição muito rápida do óleo.	O abastecimento do equipamento de forma muito rápida possibilita a formação de bolhas de ar no óleo que, com o aquecimento, se expandem e estouram. Para evitar este problema, sempre depois de abastecer sua fritadeira, aguarde alguns minutos antes de reutilizá-la.

O óleo "ferve" e tranborda para fora da cuba

Possível Causa	*Solução*
Excesso de resíduos na salmoura.	Os resíduos dos alimentos fritos se acumulam na salmoura e seu volume eleva o nível da água salgada que, quando atinge os canos quentes da cuba, vaporizam e este vapor, mais leve que o óleo, tende a sair da cuba, arrastando um volume considerável de óleo. Principalmente quando fritar alimentos com excesso de farináceos, estabeleça uma rotina de "sangria" do óleo.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Sua fritadeira é um equipamento fabricado e testado sob normas internas rígidas de auditoria de qualidade do produto. Porém, durante sua utilização, alguns problemas podem surgir à medida que o equipamento é exigido.

Para estes casos, fornecemos abaixo um guia de consulta básica, dos problemas mais comuns que podem ocorrer com este equipamento:

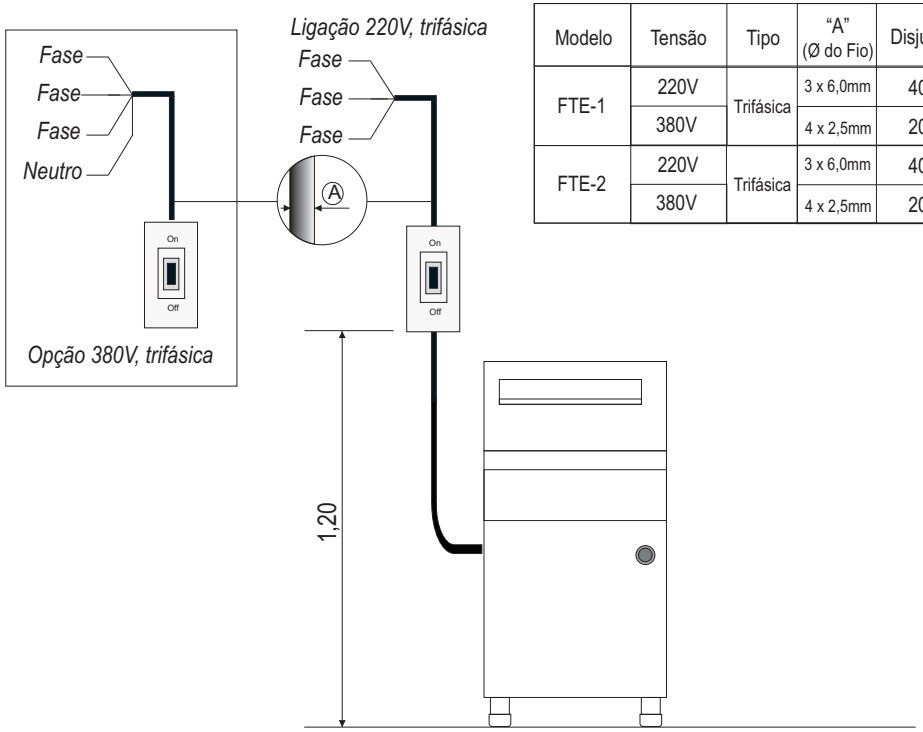
O equipamento não liga (total ou parcialmente)

Possível Causa	*Solução*
Falta de energia elétrica.	Verifique se o plug do equipamento está ligado corretamente na tomada. Também verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento ou se tem tensão na rede.
Falta de gás.	Verifique se o registro de entrada de gás do equipamento está aberto. Também verifique se a pressão de entrada de gás está de acordo com o especificado para sua fritadeira.
Termostato com defeito.	Se, ao acionar o termostato, a lâmpada indicativa de funcionamento não acender, o termostato pode não estar funcionando. Entrar em contato com o SAC Nestis.
Mau funcionamento da válvula solenóide.	Verifique se, ao acionar o equipamento, todos os elementos parecem funcionar mas o gás não sai em nenhum dos queimadores. Entrar em contato com o SAC Nestis.

O equipamento não tem rendimento

Possível Causa	*Solução*
Queda na pressão do gás.	Verifique se a pressão da rede está regulada para os valores especificados para este equipamento. Também verifique se as válvulas de gás do equipamento não estão semi-fechadas.
Entupimento dos bicos injetores.	Caso alguns dos queimadores estejam com problemas de acendimento e queima, deve-se desentupir os bicos injetores. Introduza com cuidado um fio de nylon ou arame fino no orifício do injetor e limpe-o. Recoloque o conjunto do queimador no lugar e aperte levemente o parafuso de fixação.

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA ELÉTRICA



Modelo	Tensão	Tipo	"A" (Ø do Fio)	Disjuntor
FTE-1	220V	Trifásica	3 x 6,0mm	40A
	380V		4 x 2,5mm	20A
FTE-2	220V	Trifásica	3 x 6,0mm	40A
	380V		4 x 2,5mm	20A

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para a instalação e ligação de Frytec elétrica Multifritas, providenciar no local de instalação:

- Disjuntor exclusivo (ver especificação de amperagem);
- Cabo de energia elétrica.

IMPORTANTE

As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação elétrica são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente Nestis.

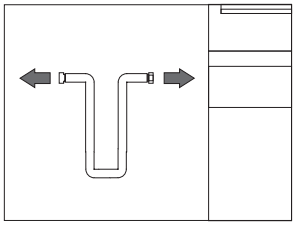
INSTALAÇÃO DA MÁQUINA À GÁS

Verifique se todos os elementos abaixo, necessários à instalação, estão disponíveis ou em condições:

- 01 mangueira de ligação para gás, de alta pressão, malha trançada em aço, de 1/2".

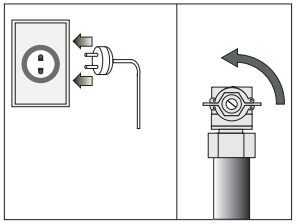
Fritadeira FB1: 1 Cuba (zona Fria) com Três Queimadores e dois cestos com suprote
e FB1 Split para cestos. Para ser usada em baixa pressão de GLP (1 Kg gás/h)
GN ou Manufaturado

Para uso em GLP usar válvula de 1Kg/h

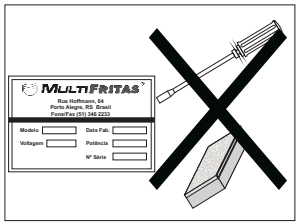


Conecte a mangueira de ligação na parte traseira do equipamento e a outra ponta na conexão de saída da rede de gás.

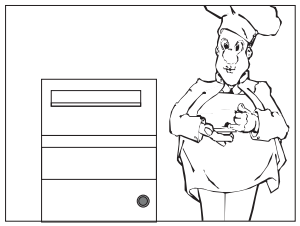
,



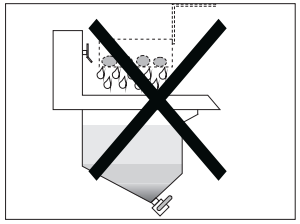
Ligue o plug do cabo elétrico da máquina na tomada da rede elétrica, se certificando antes se a voltagem coincide com a da máquina, e, na parte traseira, libere o gás para o equipamento.



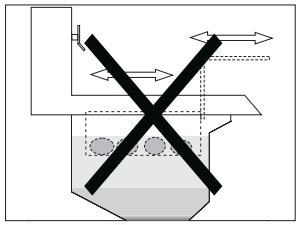
A placa de identificação do produto valida sua garantia. Portanto não a retire em hipótese alguma e nunca passe bombril ou qualquer outro material abrasivo sobre ela.



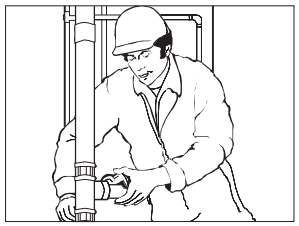
Nunca deixe este equipamento ligado sem sua supervisão ou de um responsável.



Para sua segurança, evite introduzir na cuba da fritadeira alimentos com excesso de água.



Para obter um melhor rendimento e eliminar a "fervura" do óleo, evite agitar os cestos dentro da cuba.



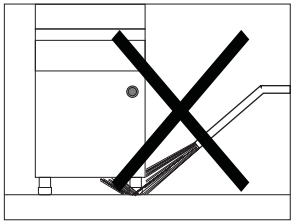
As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o revendedor ou distribuidora de gás da sua cidade.

IMPORTANTE

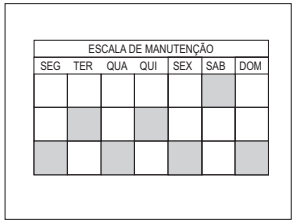
Instrua sua equipe para nunca forçar o acionamento do termostato que, por motivos de segurança, tem sua temperatura máxima bloqueada em 200ºC na fábrica, isto porque óleos em geral são inflamáveis acima de 250ºC.

DICAS ÚTEIS

Fornecemos abaixo algumas dicas úteis para a obtenção de uma melhor *performance* de sua Frytec Multifritas:

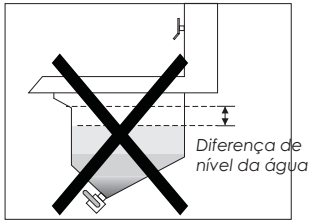


Ao limpar o local onde estiver instalado o equipamento, evite jatos d´água para não molhar as partes elétricas de seu interior, procurando protege-las da umidade.

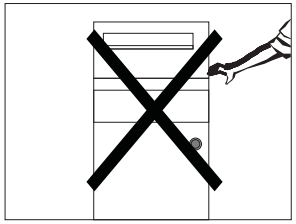


Faça uma escala de limpeza periódica do equipamento para a retirada de resíduos que se acumulam no fundo no interior do equipamento. Aconselha-se que esta limpeza aconteça, no máximo, de 10 em 10 dias.

Verifique sempre as condições das instalações, elétrica nas máquinas elétricas e a de gás para as à gás, nas quais o equipamento está conectado.

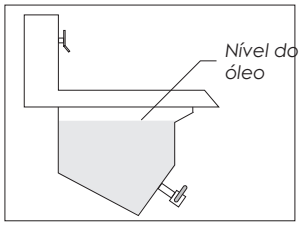


Nunca ligue o equipamento sem óleo ou com quantidades diferentes das especificadas neste manual.

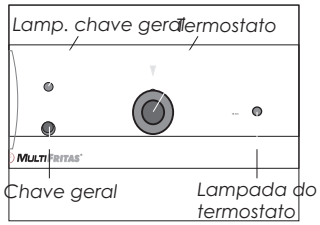


Nunca coloque os dedos no interior da cuba ou em contato com o óleo quando o equipamento estiver ligado.

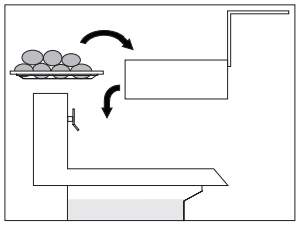
OPERAÇÃO DA FRITADEIRA



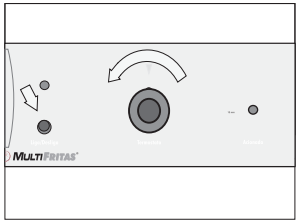
Coloque o óleo na cuba até atingir o nível internamente marcado na cuba.



Acione a chave geral, gire o dial do termostato até a indicação da temperatura escolhida; quando a lâmpada apagar significa que o óleo atingiu a temperatura escolhida.



Coloque o alimento no cesto e introduza o mesmo dentro da cuba da fritadeira, verificando regularmente a fritura para que não passe do ponto desejado.

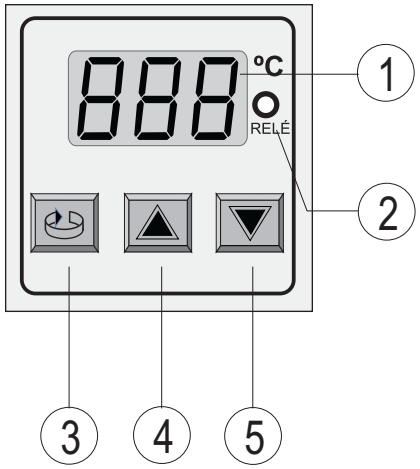


Quando desejar desligar o equipamento, gire o termostato no sentido anti-horário até a posição 0ºC e desligue a chave geral.

IMPORTANTE

Alimentos com excesso de água (batata, congelados, frango, etc.), em contato com o óleo quente, tendem a liberar grande volume de vapor d'água, o que pode ocasionar alguns "estouros do óleo".

FUNCIONAMENTO DO TERMOSTATO DIGITAL



APRESENTAÇÃO

1) Display indicador de temperatura - presente no sensor ou a programada.

2) Lâmpada indicativa do funcionamento do termostato.

3) Tecla de entrada em programação.

4) Tecla de acréscimo de valores.

5) Tecla de decréscimo de valores.

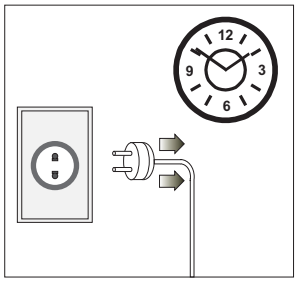
PROGRAMAÇÃO

Para alterar o valor do *set point* (temperatura que deve ser mantida no interior do equipamento), deve-se seguir as instruções abaixo:

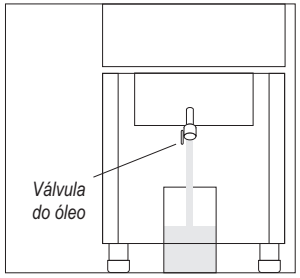
- Pressione a tecla de entrada de valores (item 3);
- No display (item 1) aparecerá as letras AJU;
- Com o auxílio das teclas de introdução de valores (itens 4 e 5), insira o valor da temperatura desejada para o interior do equipamento;
- Pressione a tecla de entrada de valores novamente, para voltar ao modo operacional.

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

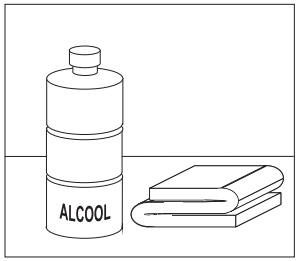
Para limpar sua fritadeira siga as instruções ilustradas abaixo:



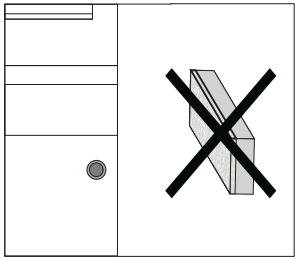
Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, desligue-o completamente da rede elétrica e aguarde o resfriamento de sua carenagem externa.



Coloque um recipiente limpo sob a saída da válvula do óleo e abra a mesma, esgotando todo o óleo da cuba, armazenando-o para reaproveitamento ou eliminação. Efetue a limpeza da cuba com água quente e sabão ou detergente neutro.



Quanto à parte externa, utilize um pano macio embebecido em álcool. Ou produtos especificos para limpeza de inox.



Evite a utilização de palha de aço ou scotch brite, que danificam o equipamento, principalmente sobre as placas de identificação..