



FRITADEIRAS ELÉCTRICAS Super Runner Series Manual de instalação e de operação

Super Runner Series Electric
SR114E



NON-CE &



Dean, um membro da Commercial Food Equipment Service Association, recomenda a utilização de técnicos certificados CFESA.

**Linha de assistência técnica
durante 24 horas 1-800-551-8633**

www.frymaster.com

E-mail: service@frymaster.com



06/2022

Portuguese / Português

Por favor, leia todas as seções deste manual e guarde-o para referência futura.

ATENÇÃO

SE, DURANTE O PERÍODO DE GARANTIA, O PROPRIETÁRIO DESTE EQUIPAMENTO USAR NELE UMA PEÇA QUE NÃO SEJA ORIGINAL DA FRYMASTER DEAN, OU A PEÇA FOR MODIFICADA DE SUA CONFIGURAÇÃO ORIGINAL, A GARANTIA FICARÁ ANULADA. ADICIONALMENTE, A FRYMASTER DEAN E SUAS FILIAIS NÃO SERÃO RESPONSÁVEIS POR QUAISQUER REIVINDICAÇÕES, DANOS OU DESPESAS INCORRIDOS PELO CLIENTE, RESULTANTES DIRETA OU INDIRETAMENTE, NO TODO OU EM PARTE, DEVIDO À INSTALAÇÃO DE QUALQUER PEÇA E/OU PEÇA MODIFICADA RECEBIDA DE ASSISTENCIA TÉCNICA NÃO AUTORIZADA.

ATENÇÃO

Este equipamento é destinado apenas para uso profissional e deve ser operado apenas por pessoal qualificado. A instalação, manutenção e reparos deverão ser feitos por assistência técnica autorizada Frymaster Dean ou outro profissional qualificado. Instalação, manutenção ou reparos por pessoal não qualificado pode anular a garantia do fabricante. Consulte o Capítulo 1 deste manual para definições de pessoal qualificado.

ATENÇÃO

Todas as fritadeiras enviadas sem cabo e tomada deverão ser cabeadas com cabo flexível até o terminal localizada na parte traseira do equipamento. A conexão deverá cumprir as especificações NEC e incluir a instalação de limitadores de movimento.

ATENÇÃO

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas nacionais e locais apropriados do país e / ou região em que o aparelho está instalado.

ATENÇÃO

Desenhos e fotos utilizadas neste manual pretendem ilustrar os procedimentos operacionais, de limpeza e técnicos e pode não estar de acordo com os procedimentos operacionais locais.

** PERIGO**

A instalação incorreta, regulagem, manutenção e serviço, e alterações ou modificações não autorizadas podem causar danos materiais, ferimentos ou morte. Leia as instruções de instalação, de operação e de serviço antes de instalar ou fazer manutenção no equipamento.

** PERIGO**

A borda dianteira da fritadeira não é um apoio. Não se apoie na fritadeira. Ferimentos graves podem resultar de espirros ou contato com o óleo quente.

** PERIGO**

Fritadeiras individuais equipadas com pés devem ser afixadas através da instalação de perfis limitadores de movimento. Todas as fritadeiras equipadas com rodízios devem ser estabilizadas através da instalação de correntes de contenção.

** PERIGO**

Não armazene ou use gasolina ou outros gases e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

 ATENÇÃO

Nenhum componente estrutural da fritadeira deve ser alterado ou removido para a colocação da fritadeira sob um exaustor. Dúvidas? Ligue para a Linha Direta Frymaster Dean: 1-800-551-8633.

 PERIGO

Devem ser fornecidos meios adequados para limitar o movimento deste aparelho sem depender ou transmitir estresse para o cabo elétrico. Um kit de retenção é fornecido com a fritadeira. Se o kit está faltando contate a fábrica de Frymaster ou a assistência técnica local solicitando-o, número da peça 826-0900.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

1.1 Informações de segurança

Antes de começar a usar o equipamento, leia todas as instruções contidas neste manual. Ao longo do manual vai encontrar informações destacadas entre quadros pretos com o símbolo ; Estas informações se referem a ações ou condições que irão causar danos no equipamento, mau funcionamento do sistema ou perigos físicos para o operador.

1.2 Instruções Gerais de Instalação

IMPORTANTE

Este equipamento é para uso profissional e deve ser operado unicamente por pessoal treinado.

IMPORTANTE

Se o equipamento vai ser ligado diretamente no cabeado da rede elétrica, deverá ser incorporada um conector para separação de pelo menos 3mm para cada um dos cabos.

IMPORTANTE

O equipamento deverá ser posicionado de forma a permitir a desconexão do plug da rede elétrica ou por intermédio de um disjuntor independente providenciado para ele.

IMPORTANTE

Se o equipamento vai ser ligado diretamente no cabeado da rede elétrica (fixo), deverão ser usados cabos de cobre específicos para suportar não menos de 90°C.

IMPORTANTE

Se o cabo elétrico do equipamento é danificado, deverá ser substituído por Serviço Técnico Autorizado ou pessoal qualificado para evitar acidentes.

PERIGO

Este equipamento deverá ser ligado numa rede com a mesma Tensão e numero de fases às especificadas na placa do equipamento localizada no interior da porta.

PERIGO

Todas as ligações elétricas para instalação ou conserto deverão ser feitas se guiando pelos diagramas fornecidos junto com o equipamento, colados na superfície interior da porta.

PERIGO

Os equipamentos Frymaster-Dean fornecidos com pés são para instalações fixas. Estes deverão ser levantados para o deslocamento quando requerido, para evitar danos graves na estrutura. Para instalações moveis, rodízios opcionais deverão ser requeridos.

PERIGO

Fritadeiras de um cubo só devem ser ancoradas para evitar movimentação e espirros de óleo quente. Poderá ser afixada acoplando-a a outros equipamentos laterais ou com limitadores de movimento.

PERIGO

Não instale escorredores laterais numa fritadeira de um cubo. O equipamento pode ficar instável, volcar e causar danos. O equipamento deve ficar longe de produtos combustíveis, sempre.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPAÇAMENTO E VENTILAÇÃO

A fritadeira deverá ser instalada com 150mm de espaçamento nas laterais e na parte traseira se ficar adjacente de materiais de alvenaria combustíveis, o espaçamento não é requerido se o material não for combustível. Devem ser respeitados 600mm na fase frontal do equipamento.

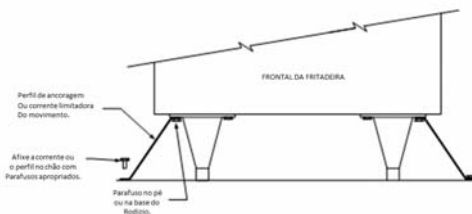
INSTALAÇÃO

Para equipamentos instalados com pés: levante a unidade e posicione-a onde vai ser instalada. Não empurre nem puxe para posicione-la, poderá danificar os pés. Nivele o equipamento da frente para trás e de um lado para o outro. Se a fritadeira não for nivelada não irá funcionar corretamente.

- A. Ajuste a altura dos pés com uma chave de 1-1/16", rotando a base hexagonal do pé. **NOTA: estes tipos de pés permitem somente ajustes de menos de 19mm.**
- B. Quando estiver nivelando o equipamento, segure forte o corpo do pé para evitar que entorte ou rote enquanto regula a altura.

Para unidades com rodízios: Deslize o equipamento até a posição final e trave os freios frontais.

Após posicionada e nivelada, instale os limitadores de movimento fornecidos junto com o equipamento, desta forma não corre o risco de tencionar a ligação. Instale os limitadores como indicado nas instruções fornecidas junto (ver ilustração abaixo). Se forem desafixados para serviço ou outra razão, deverão ser ancorados novamente antes de usar o equipamento.



1.3 Requerimentos Elétricos

Use somente cabeado de cobre que suporte no mínimo 90°C						
MODELO	TENSÃO	FASES	CABOS	DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS		AMPS
				AWG	mm	
14 kW	208	MONO	3	4	(5.83)	68
14 kW	208	3	3	8	(4.11)	39
14 kW	240	MONO	3	4	(5.19)	59
14 kW	240	3	3	8	(3.26)	34
14 kW	230/400	3	4	6	(4.11)	21



PERIGO

A corrente elétrica fornecida para o equipamento deverá ser a mesma à especificada na etiqueta localizada na face interior da porta.



PERIGO

O equipamento deverá ser ligado na tensão e fases especificadas na etiqueta localizada na face interior da porta.



PERIGO

Todas as ligações de cabos no equipamento deverão estar em acordo com os diagramas elétricos fornecidos junto com a unidade na parte interior da porta.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SERIE SUPER RUNNER

CAPITULO 2: OPERAÇÃO

2.1 Inicialização

Lave a unidade e os acessórios completamente com água morna e um detergente para remover resíduos do protetor, poeira e partículas estranhas. Enxague e seque bem. Feche o registro completamente. Assegure-se de que o termostato e o limitador de segurança no interior da cuba estão corretamente encaixados no suporte e de que o suporte está bem parafusado. (veja foto à direita).



Preparação

⚠ ATENÇÃO

Encha a cuba da fritadeira com gordura vegetal ou óleo até o limite inferior antes de ligar o equipamento. Não encher a cuba antes de ligar pode danificar as resistências ou a cuba.

⚠ ATENÇÃO

NUNCA empilhe a gordura vegetal acima das resistências e ligue; assim vai danificar as mesmas e corre o risco de atingir o ponto de fumo da gordura e consequentemente pegar fogo.

1. Encha a cuba com óleo ou gordura vegetal até o limite inferior localizado na parede traseira da cuba. A gordura irá se expandir a medida que aumenta a temperatura. Nunca adicione gordura fria acima do limite inferior, a mesma pode transbordar com o aquecimento quando inseridos os alimentos. Quando usar gordura sólida, tenha a precaução de enfiar-la até o fundo da cuba, preenchendo todos os espaços ao redor das resistências, tendo muito cuidado de não danificar os termostatos. Assegure-se de que as resistências ficaram bem rodeadas pela gordura antes de ligar o equipamento. NUNCA empilhe a gordura vegetal em cima das resistências e ligue o aparelho, pois pode danificar e corre o risco de atingir o ponto de fumo da gordura e consequentemente pegar fogo.
2. Assegure-se de que o cabo da energia encaixa apropriadamente na tomada e que os pinos não ficaram expostos.
3. Posicione o regulador do termostato na temperatura desejada. Ligue a fritadeira e deixe o óleo aquecer até a temperatura selecionada. Se a temperatura ultrapassar 218°C o circuito de proteção será acionado (limitador de temperatura), deixe a fritadeira desligada durante 30 minutos antes de resetar o limitador de temperatura. Contate a assistência técnica se o problema persistir.



4. Assegure-se de que o óleo (ou gordura vegetal) encontrasse no nível superior quando a temperatura de operação for atingida (a luz indicadora vai ligar e desligar). Se necessário adicione mais óleo até atingir o nível superior; no caso de usar gordura vegetal (semisólida), é necessário desligar a fritadeira antes de adicionar a gordura e ligar novamente após estiver completamente derretida para evitar pontos sobreaquecidos.

Desligar

1. Acione o interruptor para posição desligar.

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SERIE SUPER RUNNER

CAPITULO 2: OPERAÇÃO

2. Filtre o óleo ou gordura e limpe a fritadeira.
3. Tampe a cuba.

2.2 Operação diária.

1. Não deixe acumular resíduos de gordura na carcaça nem na cuba da fritadeira. Limpe-a diariamente por dentro e por fora com uma solução de detergente e água morna.
2. Filtre a gordura diariamente usando um filtro em cone de malha apropriada posicionado no dreno. Após drenar completamente o óleo remova todos os resíduos usando uma espátula apropriada quando necessário. Tenha cuidado para não danificar as resistências ou os sensores de temperatura ao remover os resíduos.
3. Pelo menos uma vez por semana limpe a cuba enchendo-a com água até a marca superior. Adicione 200ml de detergente e posicione o regulador a 95°C para ferver, deixe a solução ferver durante 15 minutos, drene e enxague duas vezes, no último enxague adicione 50ml de vinagre na água para neutralizar qualquer alcalinidade residual do detergente. Seque bem o interior da cuba com um pano seco antes de encher novamente. Se a fritadeira não vai ser cheia novamente após a limpeza, se recomenda passar uma leve camada de óleo em todas as superfícies internas da cuba para prevenir a oxidação.

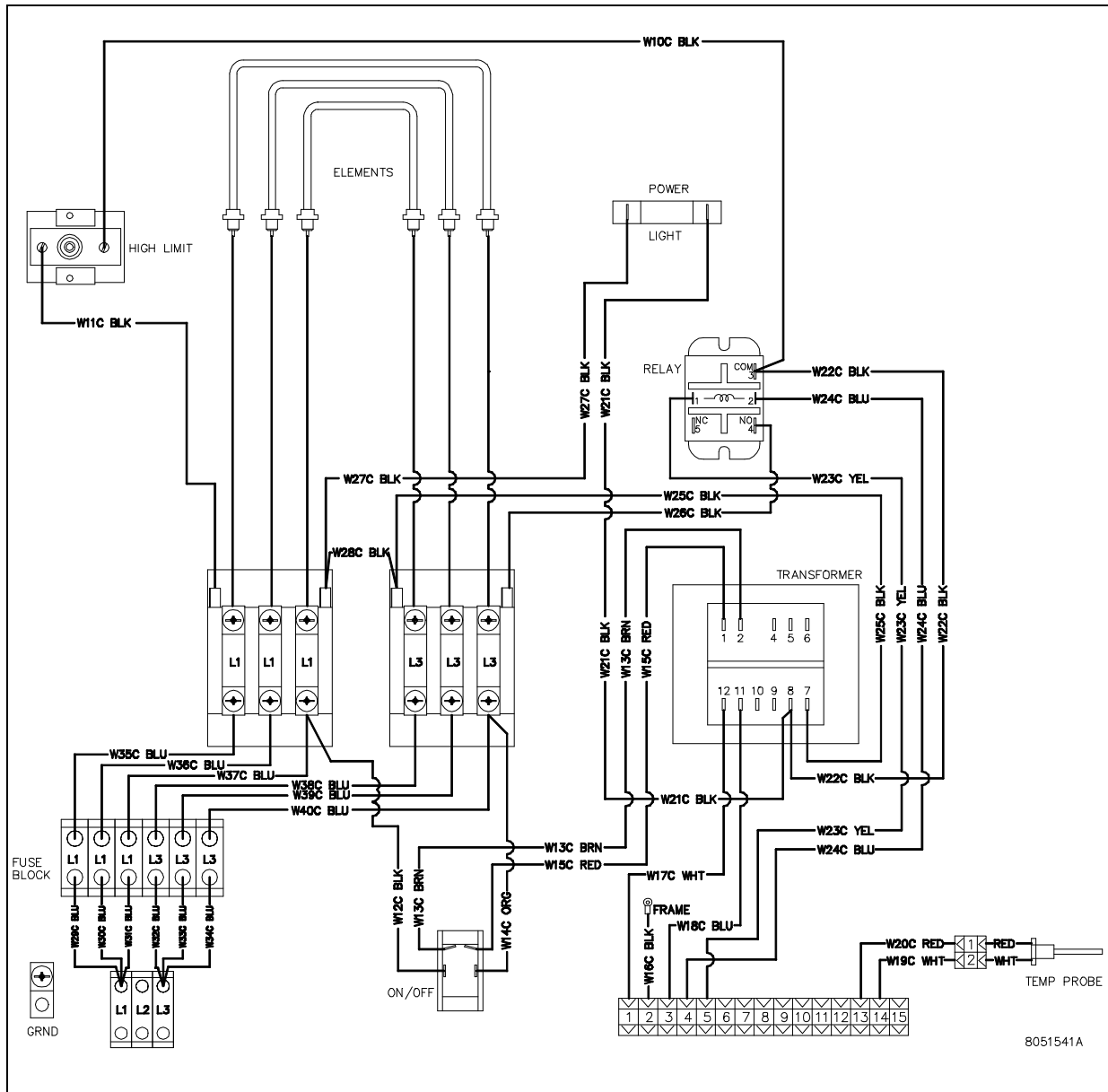
2.3 Peças recomendadas para reposição.

DESCRIÇÃO	PARTE #
Sensor de temperatura	826-2222
Termostato limitador de temperatura	807-3559
Termostato limitador de temperatura CE	807-3560
Transformador (208/222/230/240)	807-5129
Relay (12VDC)	807-1683
Resistencia, 208V	807-4031
Resistencia, 240V	807-4072
Resistencia, 230V	807-4340
Foco -indicador de aquecimento- Branco.	807-1525
Pé de 15,24 cm	810-2053
Rodizio sem freio de 12,7 cm	810-0356
Rodizio com freio de 12,7 cm	810-0357
Kit de perfis limitadores de movimento (unidades com pés)	826-1095
Kit de correntes limitadores de movimento (unidades com pés)	826-0900

FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SERIE SUPER RUNNER

CAPITULO 3: PARTES Y LOS ESQUEMAS DE CONEXIONES

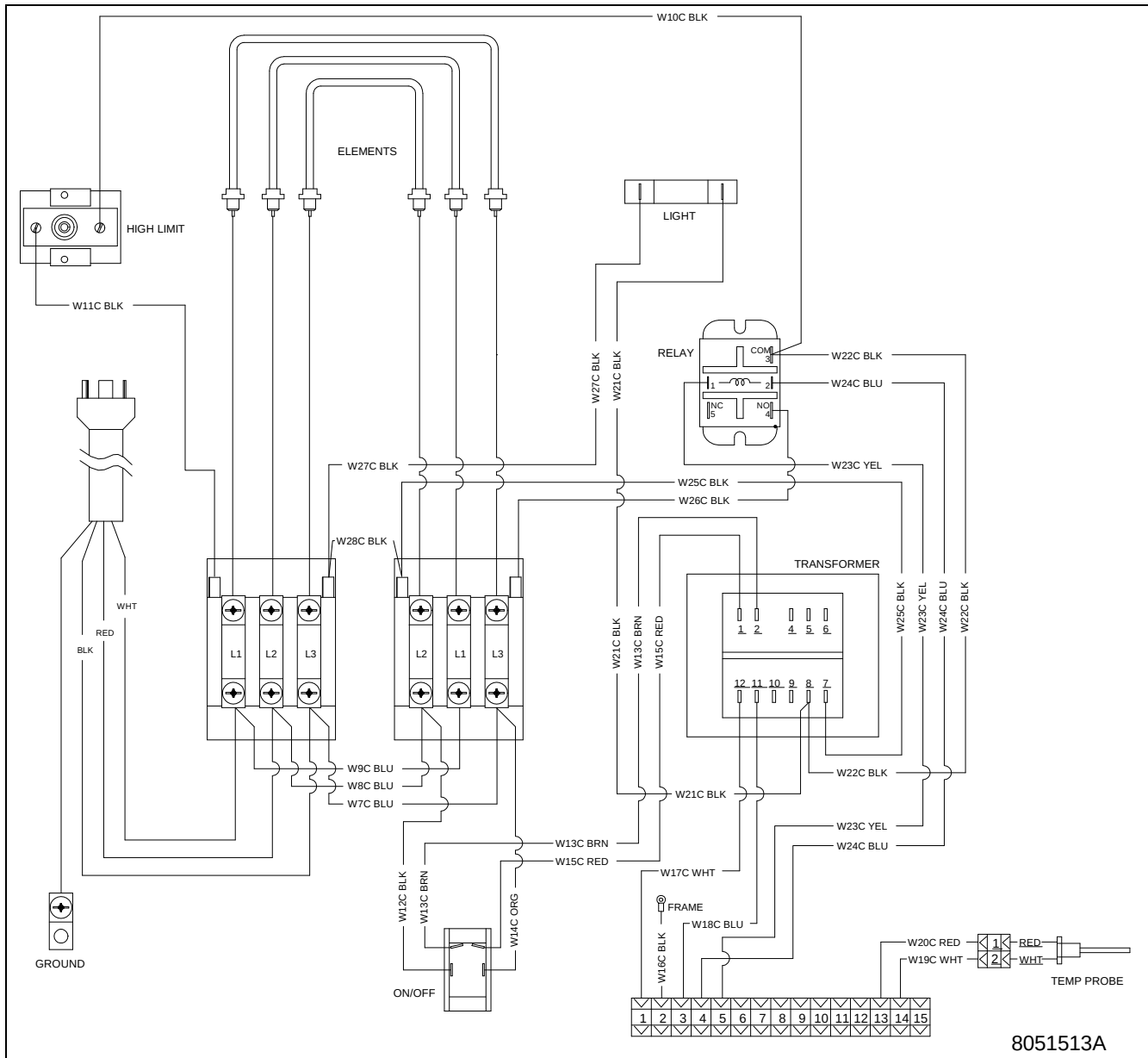
3.1 Diagrama de cableado de 1 fase



FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SERIE SUPER RUNNER

CAPITULO 3: PARTES Y LOS ESQUEMAS DE CONEXIONES

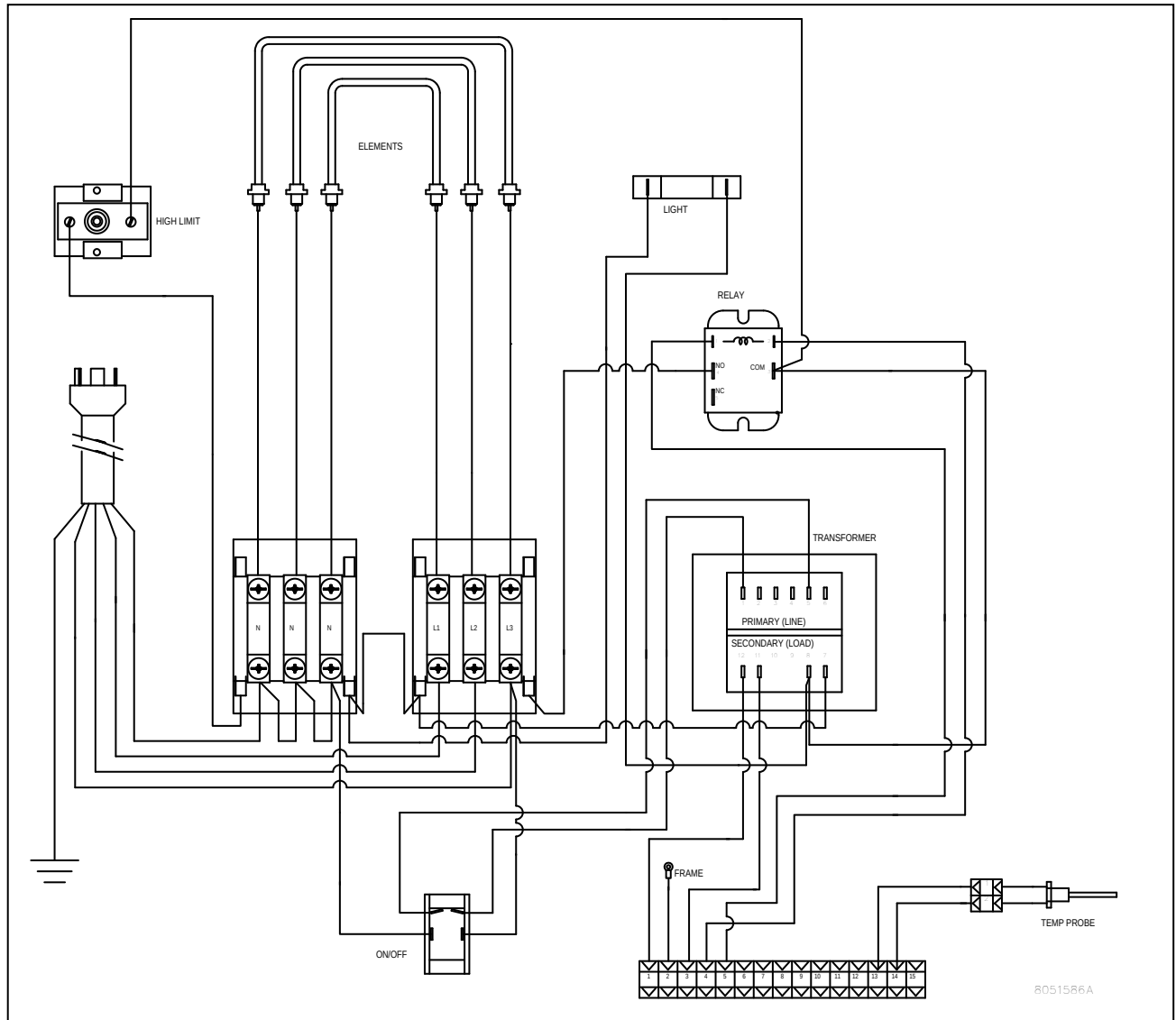
3.2 Diagrama de cableado de 3 fases



FRITADEIRAS ELÉCTRICAS SERIE SUPER RUNNER

CAPITULO 3: PARTES Y LOS ESQUEMAS DE CONEXIONES

3.3 Diagrama de cableado de 3 fases WYE



**ESTA PÁGINA FOI PROPOSITADAMENTE
DEIXADA EM BRANCO.**



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.**

*Bringing innovation to the table • **welbilt.com***