



BCK Super 6000 / BCK 4000

MANUAL DE INSTRUÇÃO

Rev. 02
Março/2016



- 1 - Termostato digital
- 2 - Led indicador
- 3 - Botão de início receita
- 4 - Chave do comando Lig/Des
- 5 - Chave geral com proteção
- 6 - Pegador do cesto
- 7 - Cesto Inox
- 8 - Sistema de trava da tampa
- 9 - Tampa da cuba
- 10 - Borracha de vedação
- 11 - Molas fechamento da tampa
- 12 - Escape da pressão
- 13 - Tomada 3 pinos/terra
- 14 - Fundo cônico
- 15 - Cubra de Inox
- 16 - Resistência
- 17 - Cavalete
- 18 - Isolante Térmico
- 19 - Registro de drenagem

- 20 - Pés para bancada
- 21 - Válvula de segurança
- 22 - Gabinete

ÍNDICE

1.	Inspeção de recebimento	02
2.	Sistema de fritura sob pressão	02
3.	Características técnicas	03
4.	Localizando seu equipamento	03
5.	Montagem do cavalete	03
6.	Instalação	04
7.	Modo de usar	04
8.	Funcionamento do termostato digital	05
9.	Limpeza e conservação	07
10.	Dicas úteis	08
11.	Peças de reposição	09
12.	Certificado de garantia	09

Prezado Cliente,

Parabéns por ter escolhido um produto NOVA!

Você recebeu um equipamento de qualidade!

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

Revolucionário sistema de fritura sob pressão. O resultado é uma maior qualidade na fritura.

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

Este manual contém todas as instruções sobre a sua fritadeira, leia-o atentamente antes de utilizar seu equipamento.

INSTRUÇÕES INICIAIS

1. INSPEÇÃO DE RECEBIMENTO

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento. Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias, informe aos responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas na qual realizou a compra.

Cuidado ao desembarcar a sua fritadeira, fique atento com os componentes sobressalientes, protegendo os mesmos para não os danificar.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a montagem. Se isto ocorrer, entre em contato com os responsáveis pelo transporte, e com o departamento de vendas na qual realizou a compra.

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

2. SISTEMA DE FRITURA SOB PRESSÃO

Este sistema é baseado na retenção do vapor de água evaporada do alimento, que é fundamental para obter uma textura crocante na parte externa do frango, e para deixar a parte interna suculenta.

Na fritadeira convencional sem pressão, a água evaporada do alimento se dispersa no ar, deixando de exercer a função auxiliar de cozimento para a fritura.

No sistema de fritura à pressão, a água evaporada auxilia neste processo, uma vez que proporciona um aumento da pressão interna da cuba, intensificando o cozimento e aumentando a temperatura.

A principal vantagem deste sistema é o resultado da fritura, onde se obtém um frango crocante e frito de forma uniforme, aparente em sua textura suculenta.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FRITADEIRA À PRESSÃO				
INFORMAÇÕES	BCK		BCK SUPER	
	1 BOCA	2 BOCAS	1 BOCA	2 BOCAS
Litros de Óleo	4,5 L	4,5 L (x2)	8,5L	8,5 L (x2)
Potência	4000 W	4000 W (x2)	6000 W	6000 W (x2)
Tensão	220 V	220 V	220 V	220 V
Pressão	4 PSI	4 PSI (x2)	4 PSI	4 PSI (x2)
Capacidade da Cuba	1,5 kg	1,5 kg (x2)	3 kg	3 kg (x2)
Capacidade por Hora	9 kg/h	18 kg/h	18 kg/h	36 kg/h
Peso	18 kg	33 kg	24 kg	45 kg
Altura	43 cm	43 cm	51 cm	51 cm
Largura	31 cm	66 cm	36 cm	77 cm
Profundidade	50 cm	50 cm	56 cm	56 cm
Altura do Cavalete	71 cm	71 cm	65 cm	65 cm

4. LOCALIZANDO SEU EQUIPAMENTO

Para a localização de sua fritadeira NOVA siga corretamente as instruções abaixo:

- Escolha um local plano, pois o equipamento não pode ficar inclinado;
- De preferência, instalar sua fritadeira em baixo de uma coifa ou exaustor;
- Caso queira utilizar sua máquina em uma bancada, peça para um profissional da área abrir um furo de 5 cm de diâmetro na bancada na direção da saída do registro (embaixo do equipamento);
- Neste caso, adquira um prolongador para o registro com diâmetro de $\frac{3}{4}$ " de cobre ou outro metal, em qualquer depósito de material de construção ou lojas de tubos e encanamentos. Nunca utilize prolongador de plástico devido à alta temperatura em que o equipamento trabalha.

5. MONTAGEM DO CAVALETE

A máquina vem acompanhada de 1 cavalete desmontado, com o total de 9 peças, com seus respectivos parafusos de fixação.

Comece pelas pernas, fixando-as na lateral do quadro de disjuntor.

Após a montagem das 4 pernas, fixe as barras laterais e aperte os todos os parafusos.

Coloque no local desejado, e encaixe a máquina. Com o auxílio de um nível, ajuste os 4 pés.



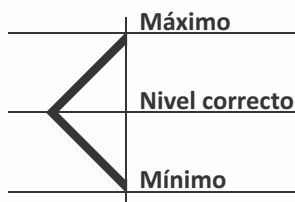
6. INSTALAÇÃO

Para a ligação e instalação da sua fritadeira NOVA, siga corretamente as instruções abaixo:

- Para evitar danos, verifique se a tensão onde sua fritadeira será instalada é a tensão correta: 220V;
- Este equipamento é monofásico e foi fabricado para operar apenas em corrente alternada;
- Para a sua segurança, este equipamento não pode operar sem a instalação do fio terra;
- Antes de instalar o seu equipamento, lave as cubas com água e detergente neutro, evitando com isso, a presença de metal fundido, óleo, e gases tóxicos em quantidade perigosa. Nunca ligue o equipamento sem realizar este procedimento anteriormente;
- O equipamento vem acompanhado de tomadas. A fiação delas deverá ser adequada ao tipo de instalação. Em caso de dúvidas consulte um eletricista;
- Nunca ligue mais de um equipamento elétrico simultaneamente em uma mesma tomada, e verifique se a mesma está com bom contato, à fim de evitar aquecimento excessivo da fiação;
- Instale corretamente os registros que acompanham a máquina, deixe-os em uma posição favorável para serem abertos posteriormente.

7. MODO DE USAR

Certifique-se de que o registro da máquina esteja na posição “fechado”. Adicione o óleo ou gordura hidrogenada dentro da cuba até atingir o nível especificado, conforme a figura abaixo:



Ligue o disjuntor (chave geral) na lateral direita da máquina. Note que uma lâmpada verde ira acender ao seu lado.

Escolha a cuba a ser ligada (no caso de maquinas com duas cubas), e gire a chave frontal na posição “liga”. Note que uma lâmpada verde ira acender, isso significa que a cuba desejada está ligada, fazendo com que o termostato também ligue e mostre a temperatura no visor digital no painel frontal.

Aguarde até a lâmpada laranja apagar, isso indicará que a temperatura atingiu o ponto de fritura. A lâmpada laranja indica o funcionamento da resistência, ela irá acender e apagar durante todo o processo de fritura.

O termostato digital vem programado para desligar com 170°C e religar com 160°C, tendo uma variação de 10°C.

Finalizando este processo, selecione a receita desejada.

Sua máquina está pronta para uso!

Coloque o frango, um por um, ou chacoalhe o cesto antes de fechar a tampa, para evitar que grudem no processo de fritura.

Note que o equipamento vem com uma trava para evitar perda de pressão, aumentando assim o desempenho na hora do cozimento e fritura do frango;

Fechar a tampa e gire a trava sem forçar sua estrutura.

Aperte o botão verde para começar a correr o tempo da receita programada.

Um alarme sonoro indicará o fim do processo. No painel digital aparecerá a mensagem "End 1", aperte novamente o botão de verde.

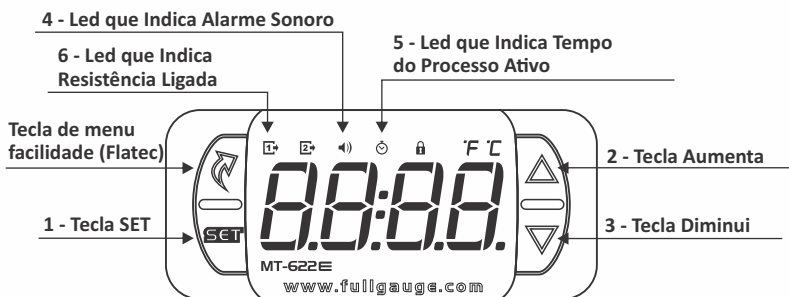
CUIDADO: Abra a tampa devagar para aliviar a pressão. Esta operação exige cuidado a fim de evitar queimaduras.

O equipamento vem acompanhado de um gancho. Engate este gancho no cesto, e pendure-o a fim de escorrer o excesso de óleo. Retire o frango, e pronto!

Quando a máquina não estiver em operação, desligue a chave na frente do painel para evitar desperdício de energia.

Sua máquina é 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.

8. FUNCIONAMENTO DO TERMOSTATO DIGITAL



O termostato digital vem programado de fábrica com 170°C e seu desligamento com 160°C, portanto esta temperatura não pode ser alterada por parte do operador, caso isso ocorra haverá perda da garantia.

Para programar a receita da sua fritadeira NOVA, siga corretamente as instruções abaixo:

1° Ligue o equipamento e aguarde até o painel mostrar a temperatura;

2° Pressione a tecla “SET” por 4 segundos; note que vai aparecer o quadro de receitas (RC);

3° Aperte a tecla “AUMENTA” ou “DIMINUI” para selecionar a receita desejada (RC 1, 2, 3, 4 ou 5):

1 = 5 minutos,

2 = 8 minutos,

3 = 10 minutos,

4 = 12 minutos,

5 = 15 minutos;

4° Aperte a tecla “SET” novamente. Pronto! sua receita foi programada.

Sua receita ficará programada no controlador, evitando ter que repetir esta operação. Caso queira substituir a receita, pressione novamente a tecla “SET” repetindo as etapas 2, 3 e 4.

Após colocar o frango dentro da cuba e fechar a tampa, pressione o botão verde.

Ao finalizar o tempo escolhido, o seu termostato soará um alarme, pressione o botão verde novamente para finalizar o processo.

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

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

Se houver necessidade de alterar a temperatura de sua máquina, entre em contato com a NOVA Ind:

Tel.: (19) 3572 9605

E-mail: novaind@novaind.com.br

Site: www.novaind.com.br

ATENÇÃO

Nunca utilize a fritadeira com gordura ou óleo velho, ou abaixo do nível mínimo indicado.

Desligue a chave geral após o uso.

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

Partes metálicas são bons condutores de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção, verifique se o equipamento está completamente resfriado.

A Instalação da rede elétrica deve ser feita de forma correta por um técnico qualificado para esta função.

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

Nunca ligue o equipamento sem óleo ou abaixo do nível.

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções de uso do mesmo, ou esteja sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Crianças devem ser supervisionada e proibidas de brincarem com este equipamento ou ficarem próximo do mesmo.

Importante:

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

Alimentos com excesso de água em contato com o óleo quente, tendem a liberar grande volume de vapor d'água, o que pode ocasionar alguns "estouros" do óleo e "espirros", causando queimaduras no operador do equipamento.

No interior da cuba, durante o processo de fritura irá formar vapor e pressão, tome precauções ao abrir a tampa, para evitar queimaduras.

9. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Para sua segurança, desligue o disjuntor do equipamento antes de iniciar a limpeza.

Após o resfriamento total do equipamento, siga corretamente as instruções abaixo:

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

- Mantenha o respiro da tampa sempre limpo, para manter livre a saída da pressão excedente. Verifique o bom funcionamento do respiro e sua limpeza periodicamente;
- Faça a limpeza da cuba retirando os resíduos de fritura e óleo acumulado;
- Lave a cuba apenas com água e sabão ou detergente neutro. Utilize esponja e panos macios neste processo;
- Limpe a resistência. 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;
- Atenção: Após lavar a cuba com a esponja e sabão, 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;
- Certifique-se de que o equipamento esteja completamente seco antes de reutilizá-lo;
- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente, desde que o equipamento esteja sendo utilizado diariamente;
- Quanto a parte externa, utilize um pano macio para realizar a limpeza.

10. DICAS ÚTEIS

Ao limpar o local onde o equipamento estiver instalado, evite jatos d'água para não molhar as partes elétricas de seu interior, 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 quais o equipamento está conectado.

Não desloque seu equipamento quando estiver em operação.

A vida útil do óleo depende de sua boa utilização. Observe que quando o mesmo apresentar coloração muito escura e excesso de resíduos, deverá ser substituído.

Mantenha o respiro da tampa sempre livre para a saída do excesso de pressão.

11. PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Para assegurar o bom desempenho e durabilidade de sua fritadeira, efetue a substituição de peças e componentes fornecidos pela empresa NOVA.

Para realizar substituição de peças, tirar dúvidas adicionais sobre o funcionamento deste equipamento ou sobre sua manutenção, entre em contato com a NOVA Ind.

Tel.: (19) 3572 9605

E-mail: novaind@novaind.com.br

Site: www.novaind.com.br

12. CERTIFICADO DE GARANTIA

A empresa NOVA garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de materiais e mão de obra. Caso isto ocorra, nossa obrigação é realizar o reparo ou substituição de peça(s) defeituosa(s) incluindo mão de obra e material utilizado para a substituição, sem custo para o cliente, desde que esteja dentro do prazo 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. Entre em contato com nossos atendentes, informe seu e-mail para que seja enviado o formulário que deve ser preenchido corretamente e enviado novamente para a NOVA.

A garantia legal, estabelecida para este equipamento, estipula que todas as peças e elementos, mecânicos, elétricos ou eletrônicos, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 06 (seis) meses, e a parte estrutural, pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data expressa na nota fiscal de compra, desde que não se tratem de danos causados por má utilização ou falta de cuidados pelo operador.

Esta garantia não se aplica a manutenção normal do equipamento incluindo limpeza e lubrificação.

Esta garantia ficará extinta nos casos em que:

- For comprovado a armazenagem inadequada, operação ou instalação imprópria (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 o mesmo for molhado. (IP 65) frontal;
- O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou concertado por pessoa não autorizada pelo fabricante;

- Quaisquer peças ou componentes agregados 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;
- Fica extinta a garantia pelo decurso do prazo de validade.

Notas:

As especificações estão sujeitas a alterações sem comunicação prévia. Acesse nosso website para verificar a revisão corrente.



NOVA INDÚSTRIA

CNPJ: 08.654.620/0001-56

Tel.: 55 (19) 3572-9605 - Site: www.novaind.com.br