

# MANUAL DE INSTRUÇÕES





FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX

MODELO

FC-N

47064.3 - PORTUGUÊS Data de Revisão: 30/07/2018 METALÚRGICA SKYMSEN LTDA. Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Bateas 88355-202 - Brusque - Santa Catarina Caixa Postal 52 Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020

www.skymsen.com - comercial@skymsen.com

# **SUMÁRIO**

- 1. INTRODUÇÃO
- 1.1 Segurança
- 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO
- 3.1 Posicionamento
- 3.2 Instalação Elétrica
- 3.3 Terminal equipotencial
- 3.4 Sistema de segurança
- 4. OPERAÇÃO
- 4.1 Acionamento
- 4.2 Procedimento para operação
- 5. LIMPEZA
- 6. MANUTENÇÃO
- 7. NORMAS OBSERVADAS
- 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- 9. DIAGRAMA ELÉTRICO

# 1. INTRODUÇÃO

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial:
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

### 1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

- **1.1.1** Nunca utilize o equipamento com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- **1.1.2** Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.
- **1.1.3** A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.
- **1.1.4** Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- 1.1.5 Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

- **1.1.6** Desconecte o equipamento da rede elétrica quando realizar a troca do ÓLEO e SALMOURA.
- **1.1.7** Nunca ligue o equipamento sem água (salmoura) e sem óleo.
- **1.1.8** Nunca toque na resistência № 6 (Fig. 01) e no óleo quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento, pois os menos estarão quentes e causarão queimaduras.

⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, inserção ou remoção de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

⚠Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Caso esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Essa substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

<u>↑Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.</u>

⚠ Este equipamento não deve ser imerso em água para ser limpo.

⚠ Este equipamento não deve ser limpo com um produto de limpeza a vapor.

⚠ Recomendamos que no local/estabelecimento onde for instalado/usado este equipamento esteja equipado com EXTINTORES classe K (padrão USA) ou de acordo com as normas e exigências de legislação local.

⚠ Certifique que o nível de óleo sempre esteja no nível indicado, pois o nível de óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.

⚠ Deve-se ter cuidados a surtos de ebulição quando for alimentar o equipamento com alimentos muito molhados ou com carga excessiva.

⚠O óleo também deve ser trocado, pois óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propicio a surtos de ebulição.



### 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



01 – Cesto

02 – Tanque

03 – Pé

04 – Gabinete

05 – Peneira 06 – Resistência

07 – Manipulo do

termostato de temperatura

08 – Lâmpada piloto

09 - Registro ¾"

10 – Nível de Samoura

11 - Nível de óleo 12 - Termostato de

Segurança

·			
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FC-N	
Carga máxima (lote)	kg	2	
Fio mínimo da rede	mm²	4 ou 10 AWG	
Tensão	V	220	
Freqüência	Hz	50 ~ 60	
Potência	W	5000	
Altura	mm	1210	
Largura	mm	500	
Profundidade	mm	770	
Peso Líquido	Kg	14,8	
Peso Bruto	kg	18	
Tempo de Aquecimento	min	20	
Quantidade de Água	L	14	
Quantidade de Óleo	L	24	
Quantidade de Sal Grosso	kg	1	

# 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

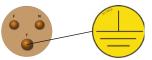
### 3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850 mm de altura.

# 3.2 Instalação elétrica

Este equipamento é fornecido com cabo de ligação no qual está acoplado o plugue industrial monofásico modelo 2P+T 32A 220V.

Para a ligação elétrica deste equipamento, deverá ser utilizado uma tomada industrial monofásica modelo 2P+T 32A 220V do mesmo fabricante do plugue, a qual deverá ser instalada conforme as normas vigentes.



O Plugue possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

### 3.2 Instalação elétrica

A figura apresentada abaixo indica o terminal de ligação equipotencial externo.

Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos.

Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.



### 3.4 Sistema de segurança

Este equipamento está equipado também com um termostato de segurança, que tem a função de desligar a resistência elétrica quando a temperatura do óleo atinge o limite máximo permitido.

Caso durante o processo normal de utilização da fritadeira, a mesma desligar e não voltar a religar, ou seja, o óleo não voltar a aquecer, desligue o termostato de temperatura, desconecte a máquina da rede elétrica e aguarde o resfriamento total do óleo.

Em seguida, pressione o Botão Reset Nº01 (Fig. 04) e observe se o botão se movimenta para dentro, produzindo um som e sentindo um "plec". Caso isto ocorra, indica que o termostato de segurança foi acionado, então não utilize mais o equipamento, levando-o para uma Assistência Técnica Autorizada mais próxima.

### FIGURA 04



⚠ Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item "Operação" deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

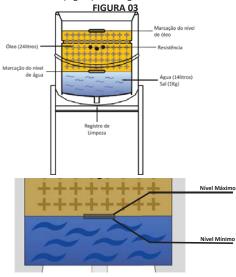
## 4. OPERAÇÃO

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.

### 4.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento, abasteça o Tanque N°02 (Fig.01) com 14 litros de ÁGUA e 1 kg de SAL, formando uma SALMOURA, ou até atingir a marca do nível N°10 (Fig.01). Coloque ÓLEO COMESTÍVEL até atingir a marca do nível do N°11 (Fig.01) indicado no Tanque N°02 (Fig.01). Nível este, que é alcançado com 24 litros de óleo ou aproximadamente 27 latas de 900 ml.

A Resistência N°06 (Fig.01) do equipamento estará ligada quando a Lâmpada Piloto N°08 (Fig.01) estiver acesa. Esta se apaga, quando a temperatura selecionada no Manípulo do Termostato N°07 (Fig.01) for atingida.



Os níveis estão indicados no FIGURA 03, para um perfeito desempenho e maior segurança é necessário que estes níveis sejam rigorosamente mantidos.

### 4.2 Procedimentos para Operação

Após o óleo ter alcançado a temperatura indicada no Manípulo do Termostato N°07 (Fig.O1) (tempo aproximado 20 minutos), introduza os produtos a serem fritos dentro do cesto N°01 (Fig.O1) e posteriormente mergulhe o cesto dentro Tanque N°02 (Fig.O1) deixando o tempo de fritura conforme cada produto.

⚠Tenha muito CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, eles deverão ser colocados de forma GRADUAL (lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) cestos quando começar o borbulhamento, depois o(s) introduza novamente no óleo. Repita a operação tantas vezes quantas forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos

despejados estiverem em baixa temperatura.

### 5. LIMPEZA

⚠Retire o plugue da tomada antes de inciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

- 1 Para fazer a limpeza do equipamento, primeiramente retire a SALMOURA e em seguida o ÓLEO.
- 2 Antes de remover a SALMOURA, desligue o equipamento da rede elétrica e aguarde o total esfriamento do ÓLEO. Para retirar a SALMOURA e o ÓLEO do equipamento, abra o Registro ¾" N° 09 (Fig.01) e deixe a SALMOURA e o ÓLEO escorrer até esvaziar o Tanque No 02 (Fig.01). Caso você queira aproveitar o ÓLEO deixe escorrer toda a salmoura, feche o Registro ¾" No 09 (Fig.01) e coloque um recipiente para coletar o mesmo, abrindo novamente o Registro ¾" No 09 (Fig.01).
- 3 Após o Tanque No 02 (Fig.01) estiver vazio, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxaguando e secando o mesmo. Para o restante do equipamento, lave com agua e sabão neutro.

### 5.1 Procedimento para Troca da Salmoura

ΛO período de troca de SAMOURA não deve ultrapassar
 5 (cinco) dias.

∧O óleo também deve ser trocado, pois óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propicio a surtos de ebulição.

- Antes de remover a SALMOURA, DESLIGUE o equipamento e aguarde o seu TOTAL ESFRIAMENTO.
- Abra o Registro %" N°09 (Fig.01) e observe o instante em que o óleo comece a sair. Neste instante, feche o Registro %" N°09 (Fig.01).
- Para colocar a nova SALMOURA, basta despejá-la sobre o ÓLEO (FRIO) e com o equipamento desconectado da rede elátrica

Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



# 6. MANUTENÇÃO

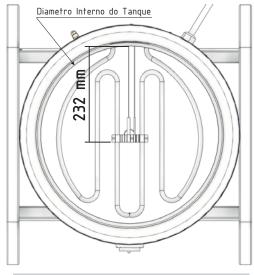
A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

\* Limpeza - Verificar item 5 Limpeza deste manual.

- \* Fiação Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- \* Contatos Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operacão do aparelho seja normal.
- \* Instalação Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.
- $\ast$  Vida útil do produto 2 anos, para um turno normal de trabalho.
- 1 Itens a verificar e executar mensalmente:
- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal:
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- 2 Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:
- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o'rings , anéis v'rings e demais sistemas de vedações.
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.
- 2 Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:
- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou

- avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o'rings , anéis v'rings e demais sistemas de vedacões.
- 3 Distância de fixação do suporte do bulbo (Fig. 05):

### FIGURA 05



Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



### 7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1 IEC 60335-2-64

# 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
	- Falta de energia elétrica.	- Verifique se existe Energia Elétrica.
- A máquina não liga.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	- Resistência ou termostato queimados.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Água e o óleo ferve	- Problema com o termostato de temperatura e com termostato de segurança.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.