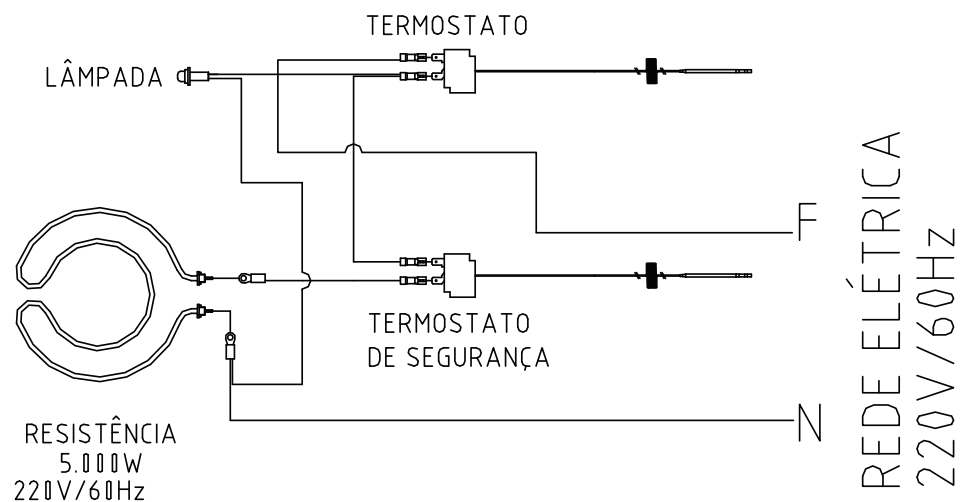


9. DIAGRAMA ELÉTRICO



MANUAL DE INSTRUÇÕES



FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX

MODELO
FC-CB-N

46317.5 - 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.skymesen.com - comercial@skymesen.com

1. INTRODUÇÃO

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

4. OPERAÇÃO

5. LIMPEZA

6. MANUTENÇÃO

7. NORMAS OBSERVADAS

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

9. DIAGRAMA ELÉTRICO

1. INTRODUÇÃO

- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

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.

1.1.8 Nunca toque na resistência Nº 6 (Fig. 01) e no óleo quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento, pois os mesmos 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 tenham 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 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.

⚠ Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.

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

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

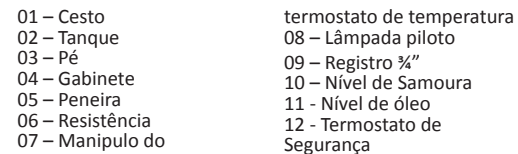
⚠ Recomendamos que no local/estabelecimento onde for instalado/usado este equipamento esteja equipado com EXTINTORES classe K (padrão USA) ou de acordo com as normas e exigências de legislação local.

⚠ 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 propício a surtos de ebulição.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, typical of notebook or composition paper. There are no margins, text, or other markings present.

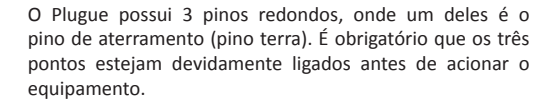
[illegible]

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FC-CB-N
Carga máxima (lote)	kg	1
Fio mínimo da rede	mm ²	4 ou 10 AWG
Tensão	V	220
Frequência	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

3.1 Posicionamento

3.2 Instalação elétrica

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.



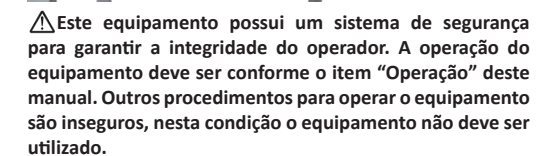
A figura apresentada abaixo indica o terminal de ligação equipotencial externo.

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



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.

FIGURA 04



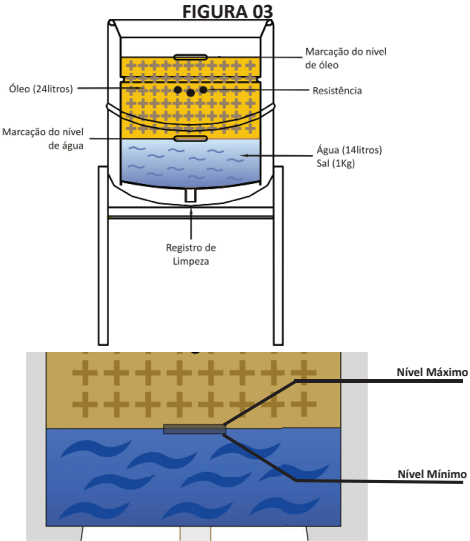
4. OPERAÇÃO

- 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 na Manípulo do Termostato N°07 (Fig.01) (tempo aproximado 20 minutos), introduza os produtos a serem fritos dentro do cesto N°01 (Fig.01) e posteriormente mergulhe o cesto dentro Tanque N°02 (Fig.01) deixando o tempo de fritura conforme cada produto.

⚠ Este equipamento foi projetado para ser utilizado com água e óleo, caso for fritar produtos que soltem excesso de resíduos pode-se utilizar somente óleo, ou seja, não colocar água no tanque de fritura.

⚠ 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 ¼” 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 ¼” No 09 (Fig.01) e coloque um recipiente para coletar o mesmo, abrindo novamente o Registro ¼” 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

⚠ O 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 ¼” N°09 (Fig.01) e observe o instante em que o óleo comece a sair. Neste instante, feche o Registro ¼” N°09 (Fig.01).
- Para colocar a nova SALMOURA, basta despejá-la sobre o ÓLEO (FRIO) e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

⚠ “Não abrir o Registro ¼” N°09 (Fig.01) antes que o óleo esteja atingido a temperatura ambiente.

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 operação do aparelho seja normal.
- * Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.
- * 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, isolamento 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, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o’rings , anéis v’rings e demais sistemas de vedações.

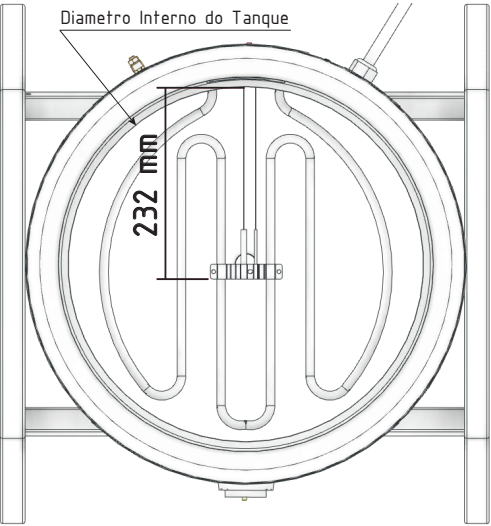
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica.	- Verifique se existe Energia Elétrica.
	- 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.

- 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, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

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.

