

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

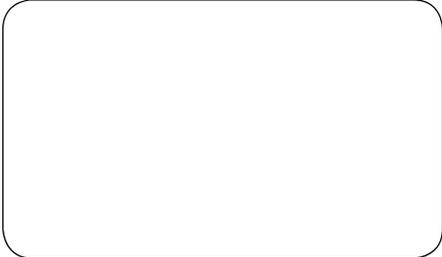


FRITADEIRA A GAS AUTOMÁTICA

MODELO

FG20 CD

69634.6 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 16/10/2023
Metalúrgica Skymesen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537



DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
KIT: 696345

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS	
TÉCNICAS	3
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	4
3.1 Posicionamento	4
3.2 Nivelamento	5
3.3 Sistema de Exaustão	5
3.4 Instalação	5
3.5 Pré Operação	7
4. OPERAÇÃO	7
4.1 Nível do Tanque	7
4.2 Procedimentos para Ligar.....	8
4.3 Procedimento Básico de Operação	9
4.4 Sistema de Segurança.....	9
5. LIMPEZA	9
6. MANUTENÇÃO	9
6.1 Revisão e Ajuste do Queimador Principal	10
6.2 Revisão e Ajuste do Regulador de Pressão	10
7. NORMAS OBSERVADAS.....	10
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	11
9. DIAGRAMA ELÉTRICO	12

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

Este equipamento é potencialmente perigoso se instalado ou utilizado incorretamente. Erros na instalação do equipamento ou em sua regulagem podem prejudicar seu funcionamento e provocar acidentes, lesões e até mesmo a morte.

Leia atentamente as todas as instruções deste manual e guarde-o em local seguro e acessível para consultas.

1.1.1 Se o equipamento apresentar defeitos ou qualquer avaria devido ao transporte, encaminhe-o à Assistência Técnica Autorizada mais próxima;

1.1.2 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.3 A instalação da tubulação da rede de gás deverá ser feita por profissionais capacitados e respeitando as normas de segurança locais;

1.1.4 Nunca toque no óleo, nos queimadores ou nas superfícies exteriores do equipamento que podem esquentar durante o uso. Risco de queimadura.



Simbologia que indica que o item marcado pode aquecer e não deve ser tocado sem devido cuidado.

⚠ Deixe em local visível as instruções a serem seguidas em caso de cheiro de gás. Todas as informações necessárias são fornecidas pela companhia fornecedora de gás.

⚠ Caso seja detectado cheio de gás, feche imediatamente a válvula de entrada principal das unidades e entre em contato com a companhia fornecedora de gás.

⚠ Não armazene ou utilize gasolina, ou qualquer outro tipo de líquido ou vapor inflamável próximo a este ou qualquer outro equipamento a gás.

⚠ O local de operação deve estar equipado com Extintor de Incêndio Classe K, próprio para o uso em cozinhas comerciais/industriais. Observe as normas e as exigências da legislação local.

⚠ 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.

⚠ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

⚠ 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.

⚠ Nunca ligue o equipamento sem óleo.

⚠ 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 congelados.

⚠ 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 (óleo fervente com respingos).

⚠ Este aparelho deve ser instalado e utilizado de tal forma que qualquer água não possa entrar em contato com a gordura ou óleo.

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

⚠ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

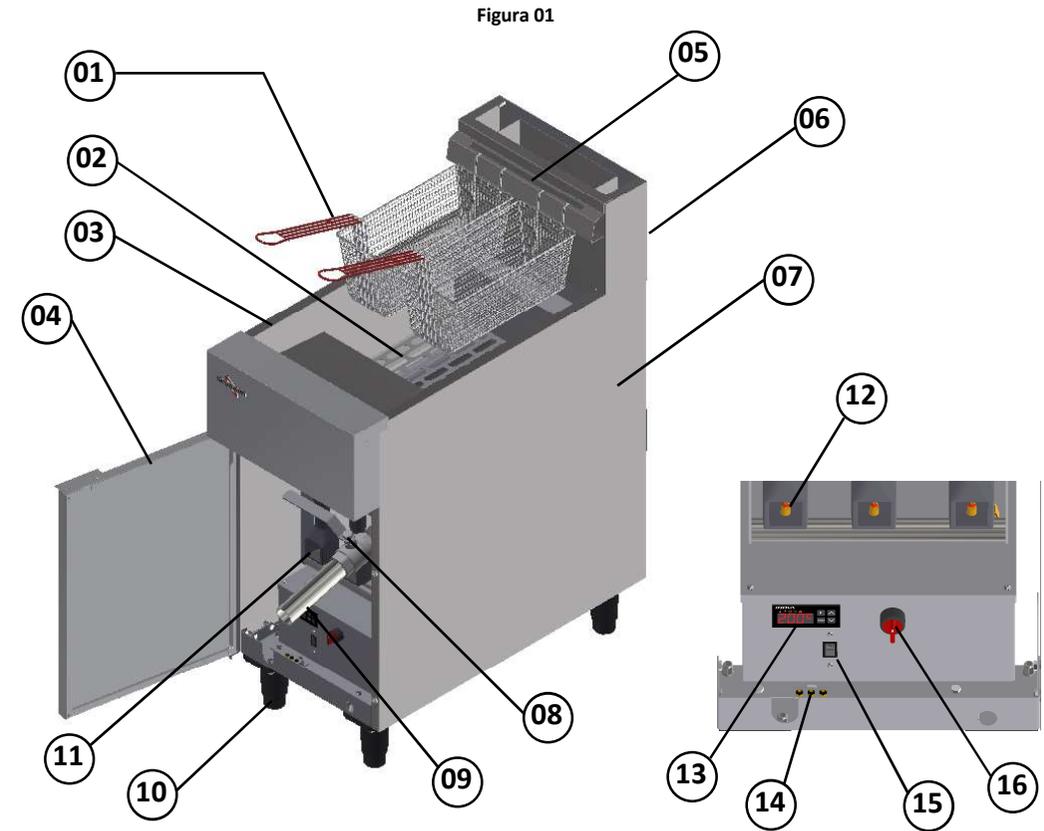
⚠ Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas.

⚠ O operador deverá usar os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) adequados, como por exemplo: sapatos antiderrapantes; dentre outros conforme a legislação local.

⚠ Evite respingar óleo no chão, pois tornará o piso escorregadio, podendo causar acidentes. Em caso de respingos de óleo, limpe o piso imediatamente.

⚠ Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que a realizarão.

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



01 – Cestos
02 – Grade
03 – Tanque
04 – Porta
05 – Suporte dos cestos
06 – Chaminé
07 – Gabinete
08 - Registro
09 – Dreno

10 – Pés
11 – Queimadores
12 – Bico Injetor GLP
13 – Controlador Digital
14 – Bico Injetor GN
15 – Chave seletora de tensão
16 – Chave liga/Desliga

Quadro 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FG20 CD	
		GLP	GN
Carga Máxima por cesto	kg	1	1
Quantidade cestos	UNID.	2	2
Quantidade óleo máx.	Litros	20	20
Quantidade óleo mín.	Litros	18	18
Número de queimadores	UNID.	3	3
Potência do queimador	BTU/h	30.000	30.000
Potência Total	BTU/h	90.000	90.000
Pressão de trabalho	kPa	2,8	1,3
Consumo Máximo		2,1kg/h	2,5m³/h
Altura	mm	1055	1055
Largura	mm	405	405
Profundidade	mm	820	820
Peso Líquido	kg	40	40
Peso Bruto	kg	55	55
Tensão	V	220/127V	220/127V
Frequência	Hz	60 Hz	60 Hz

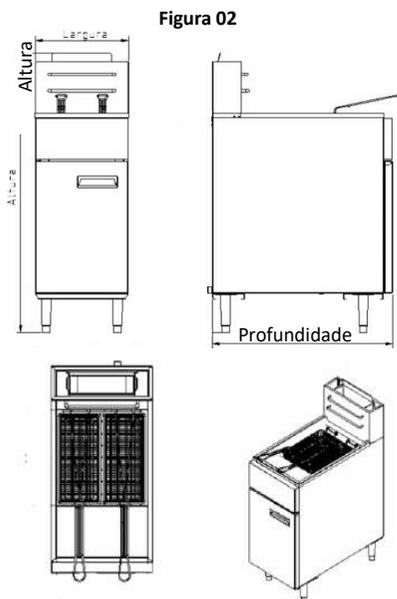
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

⚠ A instalação deve ser realizada por um assistente técnico autorizado (ATA).

⚠ O assistente técnico autorizado, antes de fazer a instalação do equipamento, deve verificar se as instalações atendem os requisitos. Conexões a gás, Tipo de gás (GLP ou GN) e instalação elétrica seguindo as orientações do manual.

3.1 Posicionamento

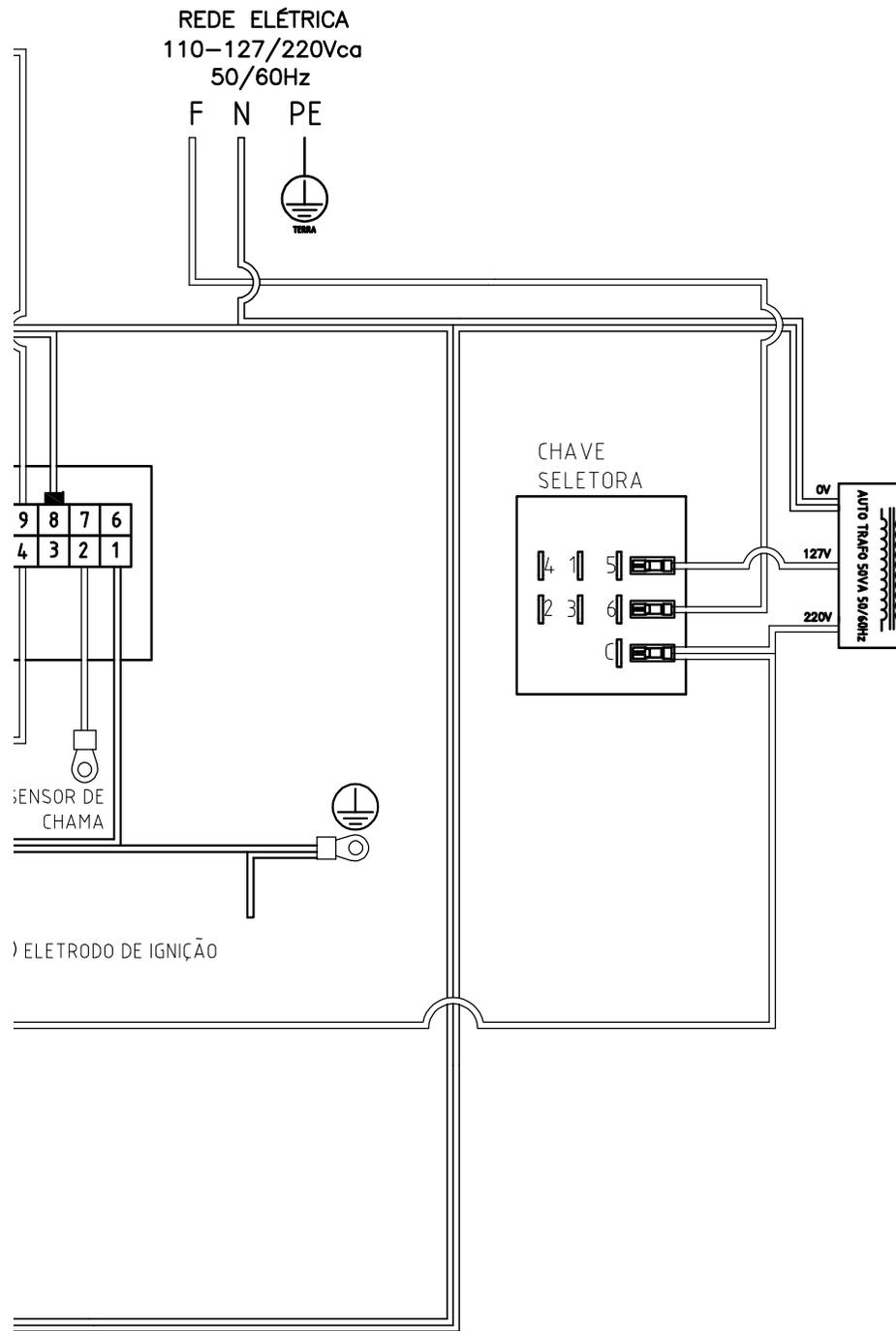
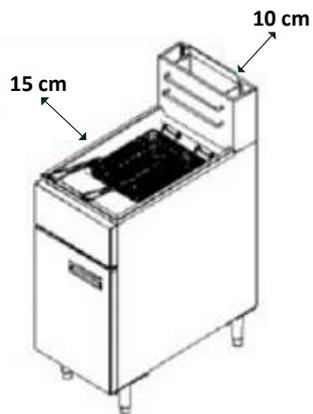
Veja abaixo o desenho técnico do equipamento:



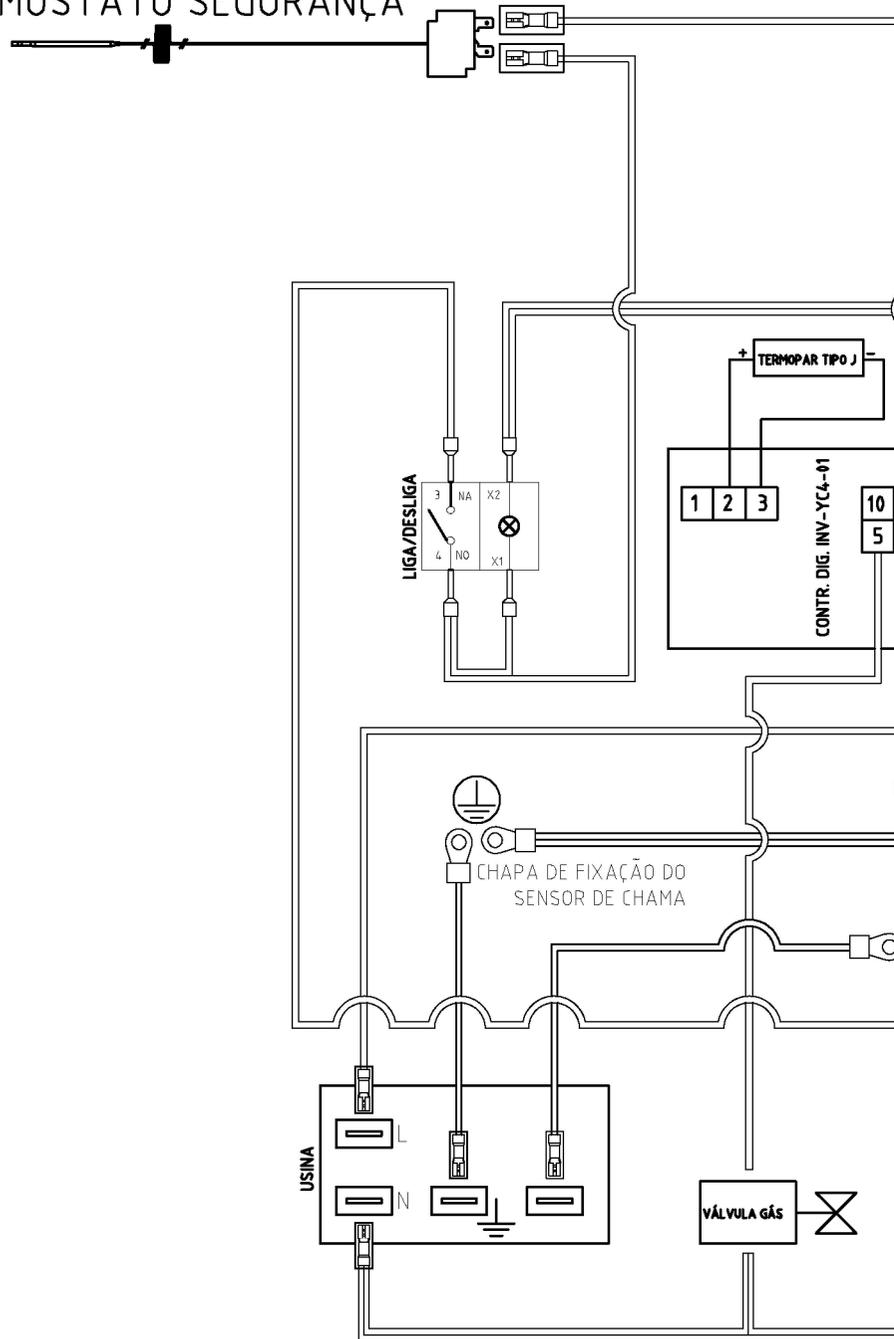
Para posicionamento do equipamento:

- O equipamento deve ser instalado em superfície nivelada, estável, antideslizante e não combustível;
- O equipamento deve ser colocado em uma área de trabalho bem iluminada e impermeável;
- Mantenha uma circulação de ar adequada dentro do ambiente;
- Não obstrua o fluxo de ar da combustão e das chaminés;
- Evite correntes de ar direcionadas ao equipamento, tais como ventiladores, ventiladores de teto e janelas abertas;
- Mantenha o equipamento afastado da parede deixando um espaço mínimo de 15 cm nas laterais e mínimo 10 cm na parte traseira, conforme a Fig. 03. OBS: Quando for instalado uma outra Fritadeira semelhante Skymesen o afastamento pode ser zero entre eles, respeitando os demais afastamentos, da parede e traseiro.

Figura 03



TERMOSTATO SEGURANÇA



3.2 Nivelamento

O equipamento deve ficar firme e fixo em sua posição para evitar tombamento e o derramamento de óleo quente.

O equipamento possui pés com regulagem de altura (Fig. 04). Gire os pés usando uma chave de boca 40. Faça o nivelamento da fritadeira com auxílio de um nível, pois é importante para distribuir uniformemente o calor.

Figura 04



3.3 Sistema de exaustão

O equipamento deve ser posicionado sob uma coifa de exaustão, que deve ultrapassar em 15 cm as suas dimensões laterais.

O espaço acima da fritadeira deve ser adequado para remoção eficiente do monóxido de carbono resultante da combustão. Mantenha sempre uma adequada circulação de ar dentro do ambiente.

OBS: A coifa não acompanha o equipamento.

3.4 Instalação

3.4.1 Conexão a Gás

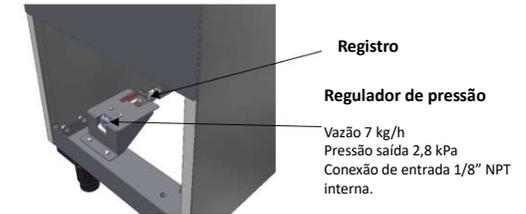
⚠ Todas as conexões e colas usadas na tubulação de gás devem ser resistentes à ação de gás GLP ou Natural (GN).

⚠ O assistente técnico autorizado, antes de fazer a instalação do equipamento, deve verificar se as instalações atendem os requisitos. Conexões, linha de gás, Tipo de gás (GLP ou GN).

⚠ A fritadeira FG20 CD pode ser alimentada com gás GN ou GLP, portando necessita ser adequada durante a instalação por um assistente técnico autorizado (ATA).

A entrada de gás da fritadeira fica atrás, na parte inferior. As normas exigem um regulador de pressão e um registro que acompanha o equipamento, na linha de abastecimento de gás. Conforme figura 05.

Figura 05



A linha de abastecimento de gás deve ser equivalente a um encanamento de aço galvanizado de no mínimo 1/2" para unidades individuais e de 1.1/4" no caso de unidades montadas em série.

Se usar mangueira flexível de conexão rápida (não acompanha no equipamento). A mangueira deve ser metálica com conexão macho 1/8" NPT em uma das extremidades para conectar com a fritadeira e na outra extremidade conforme a linha de abastecimento do cliente.

É importante que a tubulação esteja limpa e desobstruída, sem qualquer tipo de detrito. Unidades montadas em série requerem uma ou duas conexões de tamanho apropriado para o gás utilizado.

⚠ Antes de ligar, confira se não há vazamento em nenhuma conexão da linha de abastecimento de gás. Faça o teste com água e sabão, não com chama aberta. Elimine a existência de vazamentos, faça uma purga da tubulação com gás para remover o ar nela retido.

3.4.2 Pressão do Gás

A fritadeira FG20 CD sai de fábrica com o bico injetor para uso de gás GLP, item 12 da figura 01.

Para uso de gás GN será necessário substituir os bicos injetores para **bico injetor GN que acompanha o equipamento**, Item 14 figura 01.

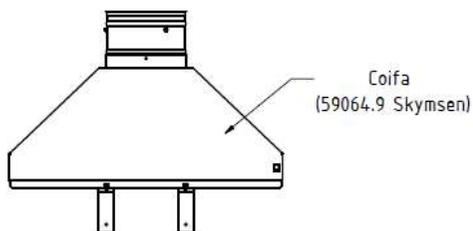
A pressão deve ser regulada conforme o tipo de gás seguindo orientação do quadro 02

Quadro 02

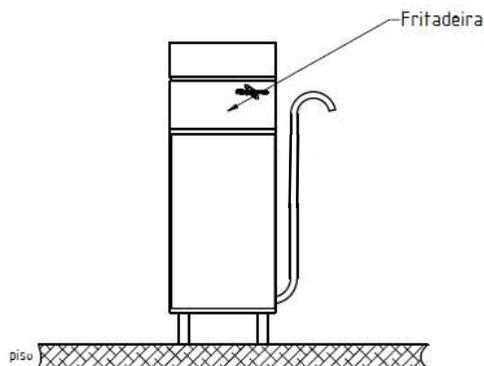
Tipo de Gás	Pressão de Trabalho					
	Polegada de coluna de água (inH2O)	Milímetros coluna de água (mmCA)	Bar	Libras por polegada quadrada (psi)	Kilopascal (kPa)	Bico injetor
GLP	11,2	285	0,028	0,41	2,8	Bico GLP
GN	5	132	0,013	0,19	1,3	Bico GN

⚠ Se a pressão no regulador de pressão for superior a 0,5 psi (3,45 kPa / 0,035 bar / 13,84 inH2O) será necessário instalar mais um regulador de pressão, para garantir a pressão de entrada adequada para o equipamento.

Figura 06



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR

CONEXÃO DO GÁS (90000 BTH/h)

Gás GLP - Consumo 2,1 Kg/h

⚠ Utilizar no mínimo dois botijões P45 para a alimentação de gás.

Pressão Entrada: 1 a 1,5 Kgf/cm²
Pressão Saída: 280 a 320 mmca

Gás Natural (GN) - consumo 2,5m³/h

Pressão Entrada: 1 a 1,5 Kgf/cm²
Pressão Saída: 130 a 200 mmca

NOTA: Antes de instalar o equipamento verificar que não haja resíduos de qualquer natureza na tubulação.

A COIFA NÃO ACOMPANHA O EQUIPAMENTO.

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Queimador não acende.	<ul style="list-style-type: none"> - Pressão insuficiente do gás. - Obstrução do bico injetor. - Ignitor com defeito. 	<ul style="list-style-type: none"> -Contate o fornecedor de gás. -Limpe o bico injetor. - Comunique a Assistência Técnica.
Após fechar o gás ainda se escuta barulho de fogo.	<ul style="list-style-type: none"> - Pressão insuficiente na tubulação de gás. - A abertura do bico injetor não coincide com a fonte de gás. - O fluxo da conexão na tubulação não é suficiente. - A abertura da comporta é muito grande. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contate o fornecedor de gás. - Ajuste o diâmetro do bico injetor. - Aumente o fluxo permissível na tubulação. - Ajuste a comporta.
Chama amarelada e fumaça escura.	<ul style="list-style-type: none"> - Cilindro de gás está no fim. - A abertura do bico injetor não coincide com a fonte de gás. - Não há ar suficiente na ignição. -As fontes de gás flutuam demasiadamente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Troque o Cilindro. -Ajuste o diâmetro do bico injetor. -Aumente o ângulo de abertura do furo. -Feche as válvulas, abra depois do ponto de pico.

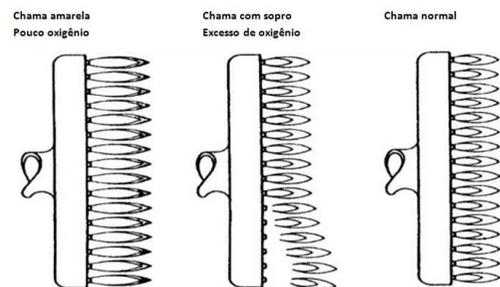
As informações acima são apenas para referência. Se alguma falha ocorrer no equipamento, feche o fornecimento de gás e entre em contato com a assistência técnica autorizada Skymesen.

6.1 Revisão e Ajuste do Queimador Principal

⚠ **Somente por assistente técnico autorizado.**

Verifique e ajuste o queimador principal para uma chama normal azul e estável.

Figura 10



6.2 Revisão e Ajuste do Regulador de Pressão

⚠ **Somente por assistente técnico autorizado.**

1. Remova um dos queimadores item 11 (Fig. 01);
2. Encaixe o tubo de borracha do manômetro no Bico injetor GN ou GLP, item 12 (Fig.01);
3. Ligue o equipamento de acordo com as instruções, e meça a pressão de suprimento de gás (pressão dinâmica) em estado de trabalho;
4. Verifique se a medição coincide com a pressão de trabalho indicada na tabela 02 seção 3.4.2 e ao tipo de gás, caso contrário, é necessário ajustar a válvula reguladora de pressão de gás ou contatar o fornecedor de gás;
5. Desconecte o manômetro depois de ter completado o teste de pressão, em seguida, instale novamente o queimador.

6.2 Revisão Elétrica

⚠ **Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado, pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações.**

Itens a verificar mensalmente:

- Instalação elétrica
- Medir tensão das tomadas
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, circuito eletrônico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

7. NORMAS OBSERVADAS

IEC 60335-1

IEC 60335-2-37

3.4.3 Rede elétrica

Apesar de ser um equipamento a gás, é necessária uma conexão elétrica para alimentação do controlador eletrônico, acendimento automático, válvula de gás e equipamentos de segurança.

Para ligação utilize uma tomada padrão 3 pinos de 10A.



O equipamento é bivolt (127/220V). Abra a porta da fritadeira e localize a chave seletora de voltagem **item 15 da figura 01**. Certifique-se de que está na voltagem correta conforme a rede elétrica do estabelecimento.

Terminal equipotencial

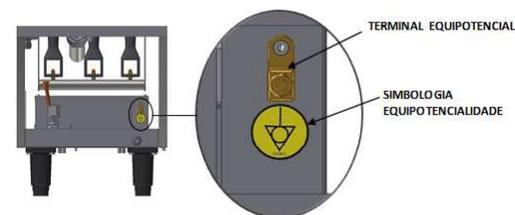
A Fig. 07 indica o terminal de ligação equipotencial externo.

Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à 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.

A figura 07 ilustra a localização do terminal equipotencial, vista traseira da fritadeira.

Figura 07



3.5 Pré-Operação

3.5.1 Procedimento antes do primeiro uso

As fritadeiras novas passam por uma limpeza na fábrica para a remoção de todos os sinais visíveis de óleo, graxa etc. remanescentes do processo de fabricação.

Antes da primeira utilização realize a limpeza do tanque, das superfícies e dos acessórios do equipamento de acordo com as instruções da seção "LIMPEZA" deste manual.

4. OPERAÇÃO

4.1 Nível do Tanque

⚠ **NÃO use gordura sólida na fritadeira. A gordura derretida danificará o tanque e invalidará a garantia do produto.**

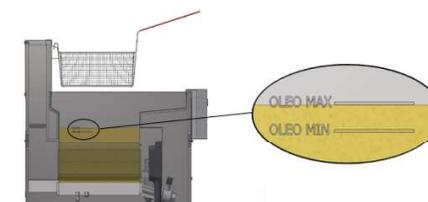
⚠ **Use óleos de fritura comestíveis, de preferência óleo vegetal. Não deve ser usado gordura animal, pois pode causar acidentes ao operador.**

⚠ **Existe perigo de incêndio se o nível do óleo abaixo do nível mínimo. Sempre respeite o nível mínimo e máximo do óleo conforme indicado no interior do tanque, conforme ilustrado na Fig. 08.**

⚠ **Antes de abastecer o equipamento com ÓLEO, certifique-se que os Registros Nº08 (Fig. 01) estejam fechados para evitar um vazamento.**

A capacidade do Tanque é de 20 litros máximo e 18 litros mínimo.

Figura 08



⚠ **O óleo aumenta seu volume quando é aquecido, e o nível de óleo sobe quando é colocado o alimento para fritura. Por isso, no enchimento do tanque respeite rigorosamente a marcação de nível máximo.**

⚠ **Nunca ligue o equipamento com o tanque vazio. Isso danificará permanentemente o equipamento e invalidará a garantia do produto.**

4.2 Procedimento para ligar o equipamento

Figura 09



Abra o registro esférico na rede do gás, em seguida aperte o botão Liga/Desliga Nº16 (Fig. 01). Nesse momento, o Controlador Digital figura 09 irá ligar e acionar a usina de ignição (faiscador) para que este ligue o fogo dos queimadores. Caso o ignitor não ligue o fogo dos queimadores, ele fará três tentativas, não tendo sucesso, o Controlador irá desativar por completo a fritadeira acusando-a na tela.

Após o fogo for ligado, aperte a tecla PGM do Controlador Digital até os números do display ficarem piscando com a temperatura programada. Em seguida utilize as teclas [^] ou [v] para aumentar ou diminuir a temperatura programada (máximo 200°C). Após feito isso, aperte novamente a tecla PGM ou aguarde parar de piscar, voltará a tela com a temperatura do óleo que está dentro da fritadeira. Assim que atingir a temperatura programada, o controlador desligará os queimadores bloqueando a passagem do gás, e voltará a ligar automaticamente assim que a temperatura cair.

4.2.1 Temperatura e cargas

Recomenda-se que a temperatura do óleo não ultrapasse de 200°C, pois esta provoca a queima das características do óleo. Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C quando estiver aguardando para iniciar o processo de frituras ou em intervalos desse processo que não sejam os de troca de cestos em modo contínuo.

⚠ Para evitar transbordamento do óleo, sempre respeite a carga máxima de 1,0 kg por cesto.

4.2.2 Desligamento

- Desligue a chave (Liga/Desliga) Nº16 (Fig. 01);
- Feche o registro rápido da alimentação do gás.

4.2.3 Desligamento prolongado

- Desligue a chave (liga/desliga);
- Feche o registro rápido da alimentação do gás;
- Retire o plugue da tomada;
- Esvazie a fritadeira de acordo com as instruções da seção esvaziamento do tanque;
- Faça a higienização de acordo com as instruções da seção limpeza.

4.3 Procedimentos Básico de Operação

4.3.1 Instruções básicas de fritura

- Escolha a temperatura e deixe o óleo aquecer.
- Frite sempre unidades do mesmo tamanho para garantir a uniformidade da fritura.
- Escorra ou seque alimentos crus ou úmidos para evitar que o óleo espirre ao entrar em contato com eles.
- Acrescente óleo novo sempre que necessário.
- Não encha demais os cestos, pois cada cesto tem capacidade máxima de 1kg de produto.
- Imerja com cuidado o cesto no óleo.
- Frituras do tipo batata frita exigem que o cesto seja sacudido algumas vezes.
- Frituras empanadas, enfarinhadas ou do tipo “à milanesa” devem ser colocadas uma por uma dentro do óleo ou cesto de fritura. Se usar o cesto, imerja-o primeiro dentro do líquido de fritura para evitar que a farinha grude nele.
- Quando os produtos estiverem prontos, retire o cesto do óleo. Pendure o cesto no suporte 05 figura 01 para escoar o excesso de óleo.

⚠ Tenha muito CUIDADO ao colocar os cestos com alimentos no óleo aquecido, eles devem ser colocados de forma GRADUAL para evitar o borbulhamento. Se o borbulhamento acontecer, levante o cesto e coloque-o novamente. Repita essa operação quantas vezes for necessário. O borbulhamento será mais intenso quando os alimentos estiverem em baixa temperatura.

⚠ Nunca jogue água sobre o óleo quente, ou movimento a fritadeira durante o uso. Risco de incêndio e acidentes graves.

4.3.2 Para maior durabilidade do óleo

- Não coloque sal nos alimentos dentro da fritadeira;
- Filtre o óleo diariamente (verifique orientações de seu equipamento de filtragem);
- Substitua o óleo quando ele perder o sabor;
- Só coloque óleo novo após a limpeza completa do tanque;
- Mantenha o equipamento e o ambiente ao seu redor sempre limpos;
- Retire o excesso de umidade e de partículas soltas dos alimentos antes de colocá-los na fritadeira.
- Quando não estiver fritando ou aguardando entre uma fritura e outra, é recomendado manter a temperatura do óleo abaixo de 100°C.

⚠ 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 (óleo fervente com respingos).

4.3.3 Esvaziamento do tanque

1. Desligue a chave (Liga/Desliga);
2. Feche o registro rápido da alimentação do gás;
3. Aguarde o total resfriamento do óleo, Nº09 (Fig. 01).
4. Conecte o Tubo de Drenagem no registro de Drenagem Nº08 (Fig. 01) para direcionar o fluxo de óleo ao recipiente;
5. Posicione o recipiente desejado para receber o óleo;

6. Com cuidado, abra a Válvula de Drenagem. O óleo escorrerá para o recipiente. Feche a Válvula quando o recipiente estiver cheio, e repita essa operação até esvaziar completamente o tanque.

⚠ De acordo com a Política Nacional de Resíduo Sólidos, a destinação de resíduos é de responsabilidade do gerador. Não descarte o óleo de maneira incorreta, envie-o para uma recicladora licenciada.

4.4 Sistema de Segurança

Este equipamento possui um Controlador Digital Nº 13 (figura 01) e um termostato de segurança, o primeiro para controle de temperatura de trabalho e o segundo para o limite superior de temperatura de segurança. O termostato de segurança somente será ativado caso a temperatura do óleo exceda o limite máximo permitido.

Se o equipamento for desligado por motivo de superaquecimento, feche o registro de suprimento de gás e aguarde o resfriamento do equipamento. O rearme/reset é feito automaticamente após resfriamento do óleo. NÃO reacenda a chama até que a temperatura do óleo esteja abaixo de 150°C.

Caso o superaquecimento persista, entre em contato com a assistência técnica autorizada.

5. LIMPEZA

⚠ Aguarde o completo resfriamento do óleo antes de iniciar a limpeza.

⚠ Antes de limpar, todas as válvulas de controle devem estar fechadas.

⚠ Não use cloro e nem produtos à base de sulfato ou sulfeto.

⚠ Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos.

⚠ Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

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. Limpe o pó, a graxa e resíduos da superfície do equipamento com um pano, água e sabão neutro;
2. Seque as superfícies com um pano limpo e seco.

5.1 Limpeza da Chaminé Interna

⚠ Deve ser feita somente por assistente técnico autorizado.

A limpeza e manutenção da Chaminé interna Nº06 (Fig. 01) deve de ser feita em média a cada 3-6 meses;

5.2 Instrução para Lavagem do Tanque

1. Realize o Esvaziamento do Tanque Nº03 (Fig. 01), conforme a orientação da seção 4.3.3 esvaziamento do tanque deste manual;
2. Encha o tanque com uma solução de água e detergente neutro e misture bem (não ultrapasse a marcação de nível máximo);
3. Acenda os queimadores na temperatura mínima e deixe ligado por 5 a 10 minutos;
4. Aguarde a água esfriar até uma temperatura adequada ao toque e limpe as paredes internas do tanque com um pano limpo;

⚠ Não utilize objetos metálicos para limpar as superfícies do tanque.

5. Abra a Válvula de Drenagem e esvazie o tanque;
6. Mais uma vez, coloque água limpa para enxaguar o tanque e remover quaisquer resíduos restantes
7. Seque ou aguarde a completa secagem do tanque e feche a registro de Drenagem 08 (figura 01).

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



6. MANUTENÇÃO

⚠ Somente por assistente técnico autorizado.

⚠ Respingos de óleo quente podem provocar queimaduras graves. Não mude o equipamento de lugar sem antes retirar todo o líquido de acordo com as instruções da seção 4.3.3 esvaziamento do tanque deste manual.

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

