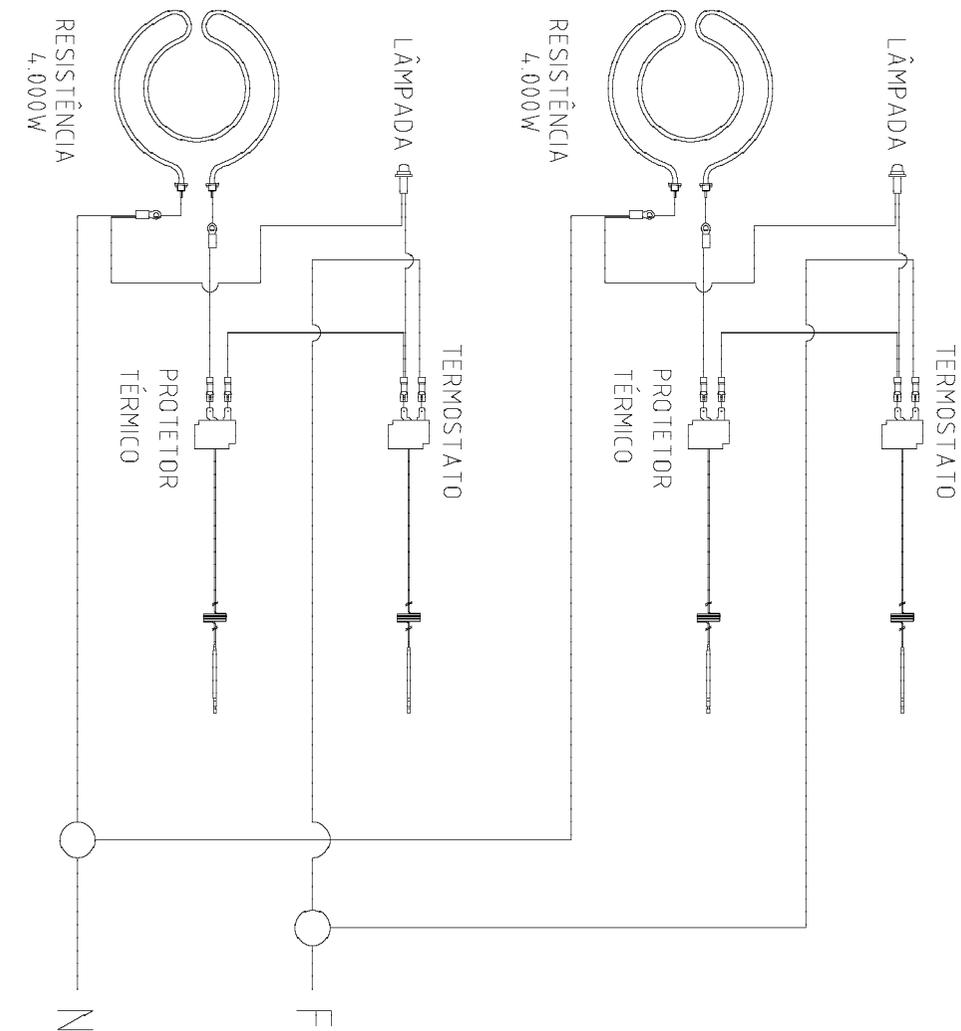


9. DIAGRAMA ELÉTRICO



REDE ELÉTRICA
220V/50-60Hz

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Skymesen



FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, INOX

MODELO

FRP-24D

69743.4 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 30/08/2023
Metalúrgica Skymesen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19
www.skymesen.com – Fone: +55 47 3211 6000

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
KIT: 697433

SUMÁRIO

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

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, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

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 nas resistências Nº 10 (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.

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

⚠ 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.

⚠ 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.

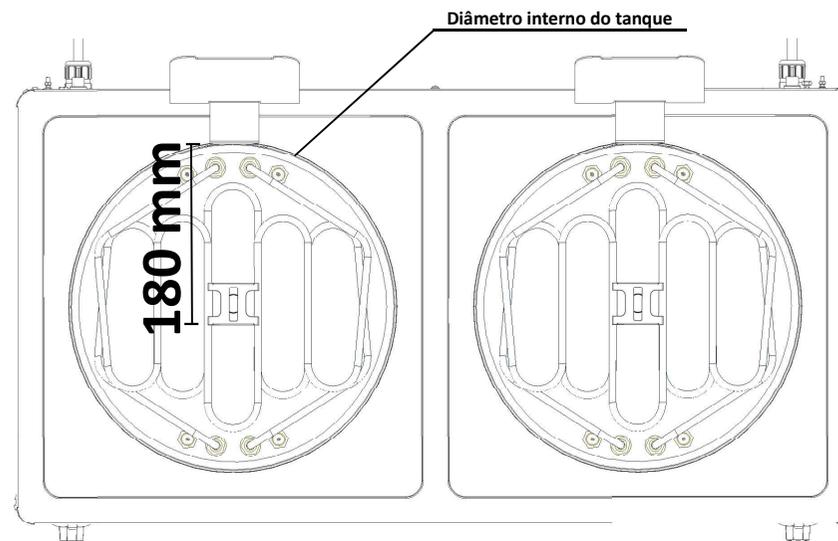
⚠ Recomendamos que no local/estabelecimento onde for instalado/usado este equipamento esteja equipado com EXTINTORES classe K (padrão USA) ou de acordo com as normas e exigências de legislação local.

⚠ 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.

FIGURA 04



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



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

QUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Resistência ou termostato queimados. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada. - 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.
- O óleo ferve e transborda	- Excesso de resíduos na salmoura.	- Troque a salmoura.

5. LIMPEZA

⚠ Retire o plugue da tomada antes de iniciar 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°12 (Fig.01) e deixe a SALMOURA e o ÓLEO escorrerem até esvaziar o Tanque N° 02 (Fig.01). Caso você queira aproveitar o ÓLEO deixe escorrer toda a SALMOURA, feche o Registro ¾" N°12 (Fig.01) e coloque um recipiente para coletá-lo, abrindo novamente o Registro ¾" N° 12 (Fig.01).

3 - Assim que o Tanque N°02 (Fig.01) estiver vazio, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxaguando e secando-o. Para o restante do equipamento, lave com água e sabão neutro.

5.1 Procedimento para Troca da Salmoura

⚠ O período de troca de SALMOURA 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 propício a surtos de ebulição.

- Antes de remover a SALMOURA, DESLIGUE o equipamento e aguarde o seu TOTAL ESFRIAMENTO.

- Abra o Registro ¾" N°12 (Fig.01) e observe o instante em que o óleo começa a sair. Neste instante, feche o Registro ¾" N°12 (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 ¾" N°12 (Fig.01) antes que o óleo esteja atingido a temperatura ambiente.

⚠ A abertura da torneira de drenagem levará à saída do conteúdo quente da fritadeira.

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.

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.

- 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.

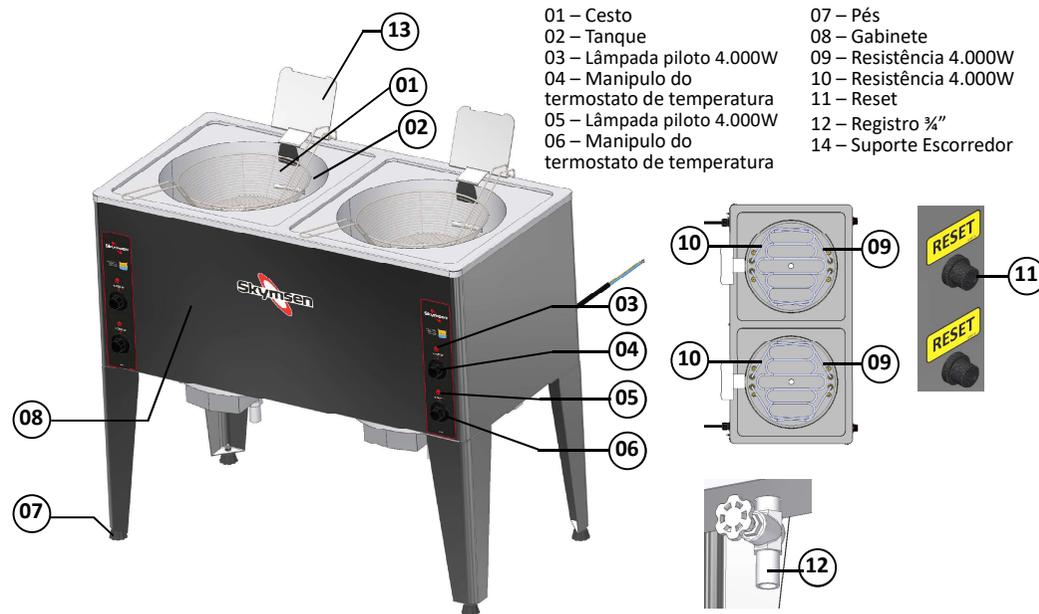
2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- 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.

3 - Distância de fixação do suporte do bulbo (Fig. 04):

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FRP-24D
Carga máxima (lote)	kg	2 x 2
Fio mínimo da rede	mm ²	25 ou 2 AWG
Tensão	V	220
Frequência	Hz	50 ~ 60
Potência	W	2 x 8.000
Altura	mm	850
Largura	mm	970
Profundidade	mm	575
Peso Líquido	Kg	28,2
Peso Bruto	kg	33
Tempo de Aquecimento	min	12
Quantidade de Água	L	2 x 14
Quantidade de Óleo	L	2 x 24
Quantidade de Sal Grosso	kg	2 x 1

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme.

3.2 Instalação elétrica

Este equipamento é fornecido com cabo de ligação.

Para conexão à rede de alimentação elétrica, deverá ser utilizado um plugue/tomada monofásica 2P+T para 220 V e capacidade MÍNIMA de corrente de 50 A, ou conectar diretamente a um disjuntor bipolar 50A Classe B (cargas resistivas), o qual deverá ser instalado conforme a norma vigente ABNT NBR 5410.

O cabo possui 3 vias, onde a via VERDE COM LISTRA AMARELA é a via de aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

⚠ Atenção:

- Efetue a instalação elétrica conforme o item 3.2 deste manual de instruções;
- Verifique se a rede elétrica (disjuntor, fios e tomadas) suporta a potência/corrente deste equipamento;
- Se não observados os itens acima, danos irreparáveis podem acontecer com o estabelecimento, o equipamento ou com os usuários;
- Ocorrências deste tipo não são cobertas pela garantia do produto.

3.3 Terminal Equipotencial

A FIGURA 02 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.

FIGURA 02



3.4 Sistema de segurança

Este produto também é equipado 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, ela 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 N°11 (Fig. 01) 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.

⚠ 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.

⚠ Antes de abastecer o equipamento com SALMOURA e ÓLEO, certifique-se que o Registro ¾" N°12 (Fig. 01) esteja fechado para evitar um vazamento.

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 máximo (Fig.02). Coloque ÓLEO COMESTÍVEL até atingir a marca do nível de óleo (Fig.04) indicado no Tanque N°03 (Fig.01). Nível este que é alcançado com 24 litros de óleo ou aproximadamente 27 latas de 900 ml.

Esta fritadeira possui duas possibilidades de seleção de potência de trabalho:

- 1°) Potência de 4.000 W.
- 2°) Potência de 8.000 W.

Para trabalhar com potência de 4.000 W:

Gire o manipulador do termostato de temperatura N°06 (Fig.01) até a temperatura desejada e a lâmpada piloto 4.000 W N°05 (Fig.01) acenderá.

Quando o óleo atingir a temperatura desejada a lâmpada piloto 4.000 W N°05 (Fig.01) se apagará.

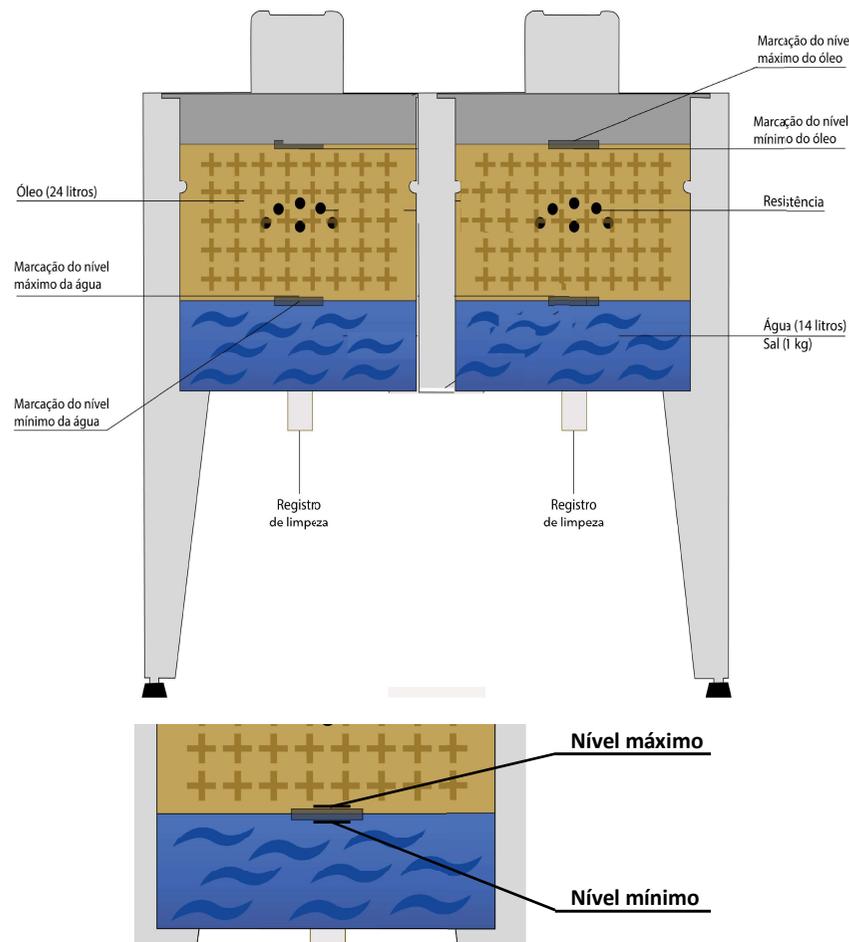
Para trabalhar com potência de 8.000 W:

Gire o manipulador do termostato de temperatura N°04 (Fig. 01) para aumentar a potência e a lâmpada piloto N°03 acenderá.

Quando o óleo atingir a temperatura desejada a lâmpada piloto 4.000 W N°03 (Fig.01) se apagará.

Quando desejar desligar o equipamento, gire os manipuladores do termostato de temperatura N°04 e N°06 (Fig.01) no sentido anti-horário até a posição 0°C.

FIGURA 03



Os níveis estão indicados na 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 nos Manipuladores do Termostato N°04 e N°06 (Fig.01) (tempo aproximado 12 minutos), introduza os produtos a serem fritos dentro do cesto N°01 (Fig.01) e posteriormente mergulhe o cesto dentro do 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.