



FRITADEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS 5 LITROS DE ÓLEO, INOX

MODELO

FED-20-N

70031.8 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 30/08/2023
Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	3
3.1 Posicionamento	3
3.2 Instalação Elétrica.....	3
3.3 Terminal equipotencial	3
3.4 Sistema de segurança	3
3.5 Pré-Operação.....	3
4. OPERAÇÃO	4
4.1 Acionamento	4
5. LIMPEZA	4
6. MANUTENÇÃO	4
7. NORMAS OBSERVADAS	5
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	5
9. DIAGRAMAS ELÉTRICOS	7

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.

1.1.7 Nunca ligue o equipamento sem óleo.

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 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, deve-se substituir o 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.

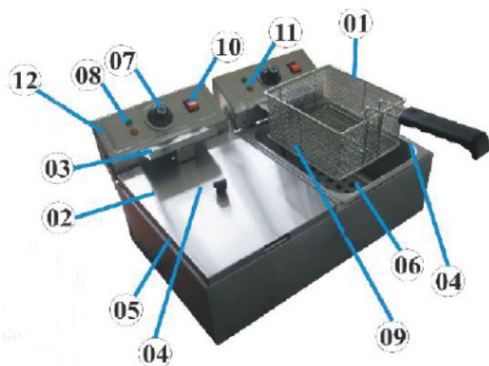
⚠ Certifique que o nível de óleo sempre esteja no nível indicado, pois o nível de óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.

⚠ 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.

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

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 01 – Cesto
- 02 – Tapa
- 03 – Suporte Escorredor
- 04 – Cuba
- 05 – Gabinete
- 06 – Resistência
- 07 – Manipulo Termostato

- 08 – Lâmpada piloto da máquina
- 09 – Nível de óleo
- 10 – Chave Liga/Desliga
- 11 – Lâmpada Piloto de Segurança
- 12 – Painel de Segurança

⚠ 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.

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FED-20-N	FED-20-N
Carga máxima (lote)	kg	0,6 + 0,6	0,6 + 0,6
Tensão	V	127	220
Potência	W	2x2000	2x3300
Altura	mm	280	280
Largura	mm	610	610
Profundidade	mm	670	670
Peso Líquido	Kg	7,8	7,8
Peso Bruto	kg	9,8	9,8
Quantidade de Óleo	L	2 x 5	2 x 5

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

Ao receber o equipamento, verifique se a tensão do cabo é a mesma da rede elétrica.

Ligue sempre o “FIO TERRA” do plugue de acordo com a norma da ABNT - NBR 5410 e Lei nº 11337 - Seção aterramento. Em caso de dúvidas, consulte um electricista.

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.

3.3 Terminal equipotencial

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.



3.5 Pré-Operação

É recomendável trabalhar com a máquina sobre uma superfície seca e estável evitando possíveis acidentes.

Antes de ligar a máquina, abasteça a Cuba Nº04 (Fig.01) com 5 litros de Óleo comestível, ou até atingir a marca do nível Nº09 (Fig.01).

A operação de colocação da alça no cesto deve ser, conforme abaixo:

1) Encaixe o arame da alça no alojamento inferior do cesto conforme a foto Nº01 e Nº02.

FOTO 01

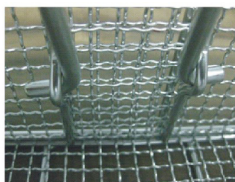


FOTO 02



2) Em seguida pressione a parte superior do arame da alça contra o alojamento superior do cesto até que o mesmo fique bem encaixado conforme foto N°03 e N°04.

FOTO 03

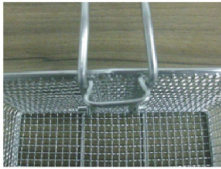


FOTO 04

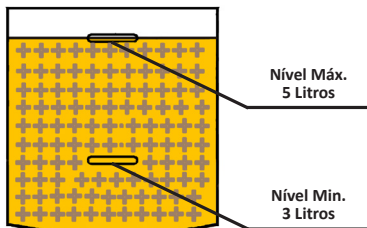


4. OPERAÇÃO

- 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

- 1 - Conecte a máquina a rede de energia elétrica.
- 2 - Abasteça o tanque de óleo comestível até o nível indicado conforme N°09 (Fig.01)
- 3 - Ligue a fritadeira com a chave liga/desliga N°10 (Fig.01), assim acendendo a lâmpada piloto da máquina (Verde) N°08 (Fig.01) indicando que a máquina está ligada.
- 4 - Ajuste o controle de temperatura (Termostato) N°07 (Fig.01) para temperatura desejada. Assim a lâmpada piloto do Termostato (Laranja) N°11 (Fig.01) se acenderá.
- 5 - Quando a temperatura do óleo atinge a temperatura programada, a lâmpada piloto do Termostato (Laranja) N°11 (Fig.01) se apagará.
- 6 - A lâmpada piloto do Termostato (Laranja) N°11 (Fig.01) acenderá e apagará sempre que a temperatura do óleo oscilar, fazendo com que a temperatura do óleo se mantenha conforme foi programada.
- 7 - Sempre colocar o produto a ser processado no cesto e inserir no óleo. Após terminar a fritura, para eliminar o excesso de óleo, pendurar o cesto no suporte do escorredor N°03 (Fig.01).
- 8 - Após terminar a fritura, levante a caixa de controle elétrico girando-a para trás na posição vertical conforme figura N°02, para que a resistências também se levante e permita o escoamento do óleo. Desta forma vai ser obtido um melhor aproveitamento do óleo.



⚠ 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 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 da máquina, retire o óleo.
- 2 - Antes de remover o óleo, desligue a máquina da rede elétrica e aguarde o total esfriamento do óleo.
- 3 - Após a total retirada do óleo do Tanque N°04(Fig.01), lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxague-o e seque-o. Para o restante da máquina, passe um pano levemente úmido.
- 4 - Após o uso, todas as partes devem ser lavadas com água, sabão ou detergentes neutros, exceto o painel de controle que deve ser limpo com um pano úmido.

⚠ Esse aparelho não deve ser imerso em água ou outro líquido para efetuar a limpeza.

⚠ Não utilize jato d'água diretamente sobre o equipamento.

⚠ É crucial monitorar e realizar a limpeza da resistência com maior frequência para evitar problemas de desempenho e a liberação de resíduos queimados nas próximas frituras. A limpeza da resistência pode ser realizada com detergente neutro e com auxílio de esponja Scotch-Brite.

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.

- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

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;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

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

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;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Para informações detalhadas sobre os termos da garantia deste produto, consulte o termo de garantia incluído na embalagem. Este documento descreve a cobertura de itens na garantia, o prazo de cobertura, os procedimentos para acionar a assistência técnica autorizada, e requisitos para manter a validade da garantia. Recomenda-se a leitura atenta deste termo para garantir o uso apropriado da garantia.

9. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

