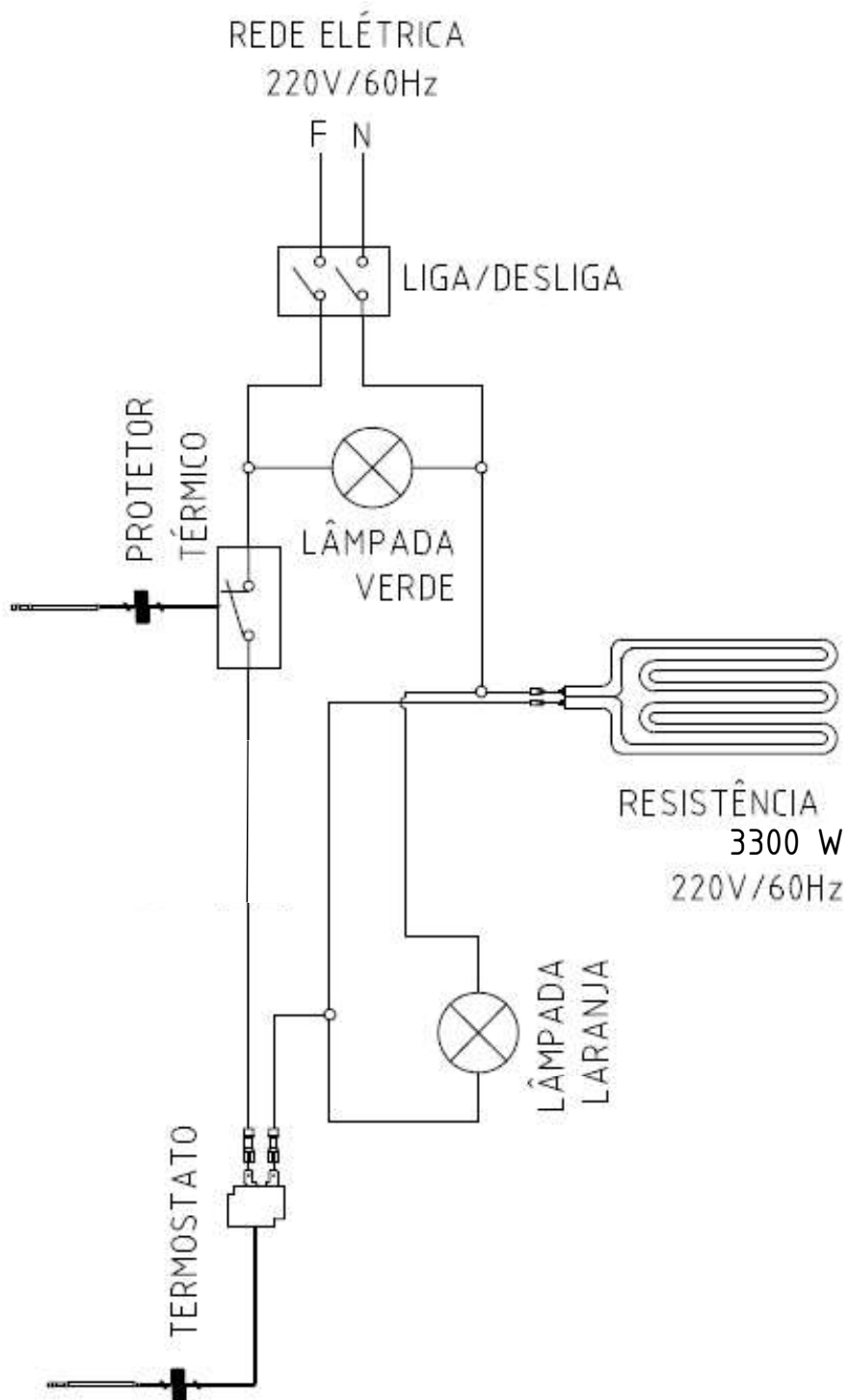




MANUAL DE INSTRUÇÕES



FRITADEIRA ELÉTRICA, 1 CUBA, 5 LITROS DE ÓLEO, INOX

MODELO
FE-10-N

70031.6 - 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

DEVIDO À CONSTATANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
KIT: 700315

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 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 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.

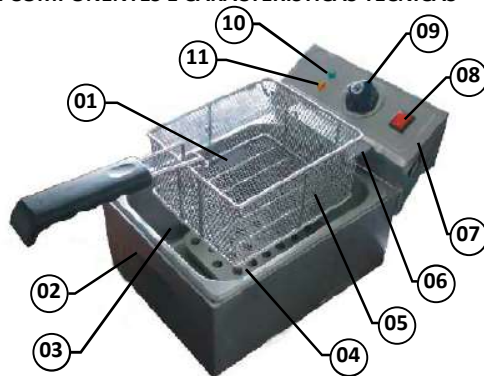
⚠ Certifique que o nível de óleo sempre esteja no nível indicado, pois o nível de óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.

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

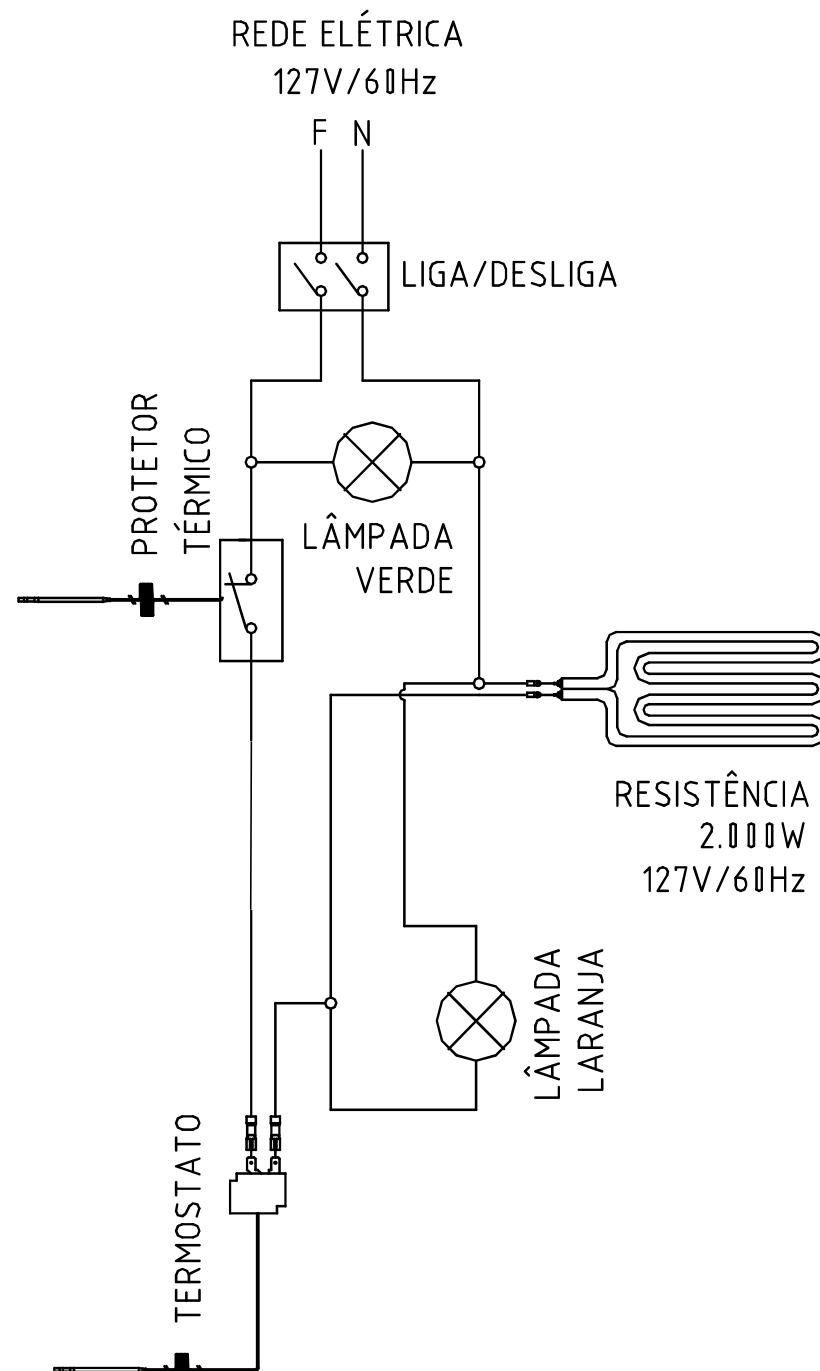
⚠ O óleo também deve ser trocado, pois óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propício a surtos de ebulição.

⚠ 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



9. DIAGRAMA ELÉTRICO



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper is otherwise completely empty, with no margins, text, or other markings.[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper is otherwise completely empty, with no margins, text, or other markings.

[illegible]

3

FIGURA 03



FIGURA 04

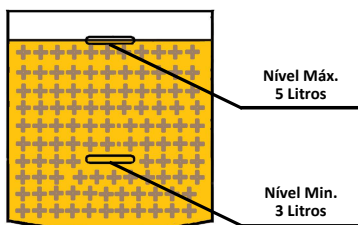


4. OPERAÇÃO

- 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

- 1 - Conecte a máquina a rede de energia elétrica.
- 2 - Abasteça o tanque de óleo comestível até o nível indicado conforme Nº05 (Fig.01)
- 3 - Ligue a fritadeira com a chave liga/desliga Nº08(Fig.01), assim acendendo a lâmpada piloto da máquina (Verde) Nº10 (Fig.01) indicando que a máquina está ligada.
- 4 - Ajuste o controle de temperatura (Termostato) Nº09 (Fig.01) para temperatura desejada. Assim a lâmpada piloto do Termostato (Laranja) Nº11 (Fig.01) se acenderá.
- 5 - Quando a temperatura do óleo atinge a temperatura programada, a lâmpada piloto do Termostato (Laranja) Nº11 (Fig.01) se apagará.
- 6 - A lâmpada piloto do Termostato (Laranja) Nº11 (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 Nº06 (Fig.01).
- 8 - Após terminar a fritura, levante a caixa de controle elétrico girando-a para trás na posição vertical conforme figura Nº02, 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.

4.2 Cuidados essenciais com produtos empanados ou enfarinhados.

Recomenda-se a remoção do excesso de farinha dos produtos enfarinhados tipo a “milanesa” antes de inserir nos cestos de fritura.

Durante o processo de fritura de alimentos empanados ou cobertos com farinha, é essencial monitorar a condição da resistência. Esses alimentos podem liberar resíduos em excesso que se acumulam na resistência, resultando em uma aparência escura e queimada. **É crucial realizar a limpeza da resistência conforme tópico 5.2 procedimentos de limpeza.**

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 da Cuba Nº03(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.

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 mau contatos;
 - 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,

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.

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 mau contatos;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

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