



ECCEL METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 03.742.070/0001-03
Rua Domingos Polli, nº 1155F - Bairro: Azambuja - CEP: 88353-468
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Fone: +55 47 3351 4456
www.eccelmetalurgica.com.br
comercial@metalurgiaeccel.com.br
sac@metalurgiaeccel.com.br

REVISÃO 07 - PORTUGUÊS

Data da revisão: 08/10/2020

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM PRÉVIO AVISO.

WWW.ECCELMETALURGICA.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES



FRITADEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA INOX

MODELO
ÁGUA/ÓLEO

SUMÁRIO

1. Introdução.....	3
1.1 Segurança	3
1.2 Principais Componentes	5
1.3 Características Técnicas.....	6
2. Instalação e Pré-Operação	6
2.1 Instalação	6
2.2 Pré-Operação.....	8
3. Operação	8
3.1 Acionamento	8
3.2 Procedimento para Operação	9
3.3 Sistema de segurança	10
3.4 Limpeza e higienização	10
3.5 Procedimento para Troca da Salmoura.....	11
3.6 Cuidados com os aços inoxidáveis.....	12
4. Noções de Segurança - Genéricas.....	13
4.1 Práticas Básicas de Operação	13
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	14
4.3 Inspeção de Rotina	15
4.4 Operação	15
4.5 Após Terminar o Trabalho	15
4.6 Operação de Manutenção.....	16
4.7 Avisos.....	16
5. Análise e Resolução de Problemas	17
5.1 Problemas, Causas e Soluções.....	17
6. Normas Observadas.....	19
7. Manutenção	19
8. Diagrama Elétrico	21
9. Termo de Garantia	22
10. Guia resolução problemas.....	23

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DAS FRITURAS		
OCORRÊNCIAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
1. Escurecimento	Temperatura alta.	Regular termostato para temperatura abaixo de 200°C.
	Fragmentos de alimentos queimados.	Efetuar filtração dos fragmentos.
	Filtração insuficiente.	Verificar filtros ou peneiras.
	Reação de Maillard (caramelização de açúcares).	Verificar qualidade dos alimentos e remover excesso de farinha dos empanados.
2. Respingos	Presença de água na fritadeira.	Secar adequadamente a fritadeira.
	Excesso de água nos alimentos.	Escorrer bem os alimentos lavados ou mantidos em água.
	Excesso de cristais de gelo em congelados.	Remover o excesso de cristais de gelo.
3. Fumaça	Superaquecimento local.	Adicionar gordura em estado líquido nas fritadeiras.
	Fragmentos de alimentos em contato com a resistência.	Filtração contínua ou diária.
	Temperatura alta.	Regular termostato para temperatura abaixo de 200°C.
	Ponto de Descarte.	Efetuar a troca da gordura.
4. Espumas	Presença de água na fritadeira.	Secar adequadamente a fritadeira.
	Excesso de água nos alimentos.	Escorrer bem os alimentos lavados ou mantidos em água.
	Excesso de condicionamentos.	Verificar receita.
	Ponto de Descarte.	Efetuar a troca da gordura.
5. Alimento encharcado	Alto teor de umidade no alimento.	Evitar excesso de água no alimento.
	Temperatura baixa.	Regular termostato para a temperatura mínima adequada àquele alimento.
	Demora na remoção dos alimentos da fritadeira.	Verificar tempo de processo.
	Excesso de alimentos.	Certificar se os alimentos representam 10% sobre o volume.
6. Alimento cru internamente	Ponto de Descarte.	Efetuar a troca da gordura.
	Temperatura alta.	Regular termostato para a temperatura mínima adequada àquele alimento.
	Tamanho irregular dos alimentos.	Padronizar tamanhos dos cortes dos alimentos.
7. Processo de fritura demorado	Temperatura baixa.	Regular termostato para a temperatura mínima adequada àquele alimento.
	Excesso de alimentos no batch.	Certificar se os alimentos representam 10% sobre o volume.
	Retomada da temperatura muito lenta.	Efetuar manutenção das resistências da fritadeira.
8. Fragmentos aderindo aos alimentos	Excesso de fragmentos em suspensão.	Efetuar filtração diária ou contínua.
	Filtração inadequada.	Utilizar pano de algodão limpo ou filtro de papel.
9. Cheiros e gostos estranhos	Inversão natural de aromas e sabores.	Regular termostato para temperatura abaixo de 200°C.
	Presença de metais.	Não utilizar utensílios de cobre e ferro.
	Qualidade da gordura.	Verificar data de fabricação e os fornecedores.
	Ponto de Descarte.	Efetuar a troca da gordura.



Certificado de garantia

A **Metalúrgica Eccel Ltda**, garante seus produtos contra os eventuais defeitos de fabricação, pelo prazo de 6 (seis) meses, sendo este 3 meses o prazo legal, somando mais 3 meses concedido pela **Metalúrgica Eccel Ltda**, contados a partir da data de venda ao consumidor. Para acionar a garantia do produto será necessária a apresentação da nota fiscal com o número de série do produto.

O produto deverá ser entregue em uma unidade de Assistência Técnica Autorizada com a apresentação imprescindível da nota fiscal.

Esta garantia não compreende defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza, quando originárias de:

- Utilização inadequada do produto;
- Quedas ou pancadas;
- Armazenamento inadequado;
- Utilização inadequada de energia elétrica;
- Falta de manutenção (limpeza, troca de lâmina) e segurança;
- Avaria no transporte do produto;
- Assistência técnica realizada por pessoa não autorizada;

Exclui-se da garantia

- Utilização de componentes não originais;
- Ligação do produto em voltagem diversa da indicada no produto;
- Em caso de força maior causado por agentes naturais;
- Quebra de engrenagens do bocal de moedores;
- Lâminas;
- Motores;

Para problemas com motores consultar assistência autorizada do fabricante do motor.

A **Metalúrgica Eccel Ltda**, esta constantemente modificando seus produtos visando à melhoria do mesmo e nos reservamos a este sem aviso prévio ou data tendo em vista a não obrigação de efetuar nos equipamentos anteriormente comercializados.

Metalúrgica Eccel LTDA
Rua: Domingos Polli, nº 1155
Bairro: Azambuja
Cidade: Brusque/SC
CEP: 88353-468
Fone: (47) 3351-4456
www.eccelmetalurgica.com.br
Sac.eccel@gmail.com

1. Introdução

1.1 Segurança

Esta máquina é potencialmente PERIGOSA, quando utilizada incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

1.1.1 Leia todas as instruções.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo 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.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças. Sempre deve haver a supervisão do equipamento quando está sendo utilizado, principalmente quando houver crianças próximas.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força permaneça na borda da mesa /balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo e ajuste mecânico e/ou elétrico.

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

1.1.8 Mantenha afastado qualquer objeto ou as mãos de todas as partes em movimento do equipamento enquanto o mesmo estiver em funcionamento, para evitar lesões corporais e/ou danos ao equipamento.

1.1.9 Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja aterrado.

1.1.10 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando realizar a troca do ÓLEO e SALMOURA.

1.1.11 Nunca ligue o equipamento sem água (salmoura) e sem óleo.

1.1.12 Nunca toque na resistência nº 19 (Fig.-01) e no óleo quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento, pois os mesmos estarão quentes e causarão queimaduras.

A - IMPORTANTE

Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeitas condições de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

B - IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

C- IMPORTANTE

Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças

D-IMPORTANTE

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

E-IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plug da tomada de energia elétrica.

F-IMPORTANTE

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento. Para a limpeza não é recomendado a utilização de produtos a vapor para não ocasionar danos ao equipamento.

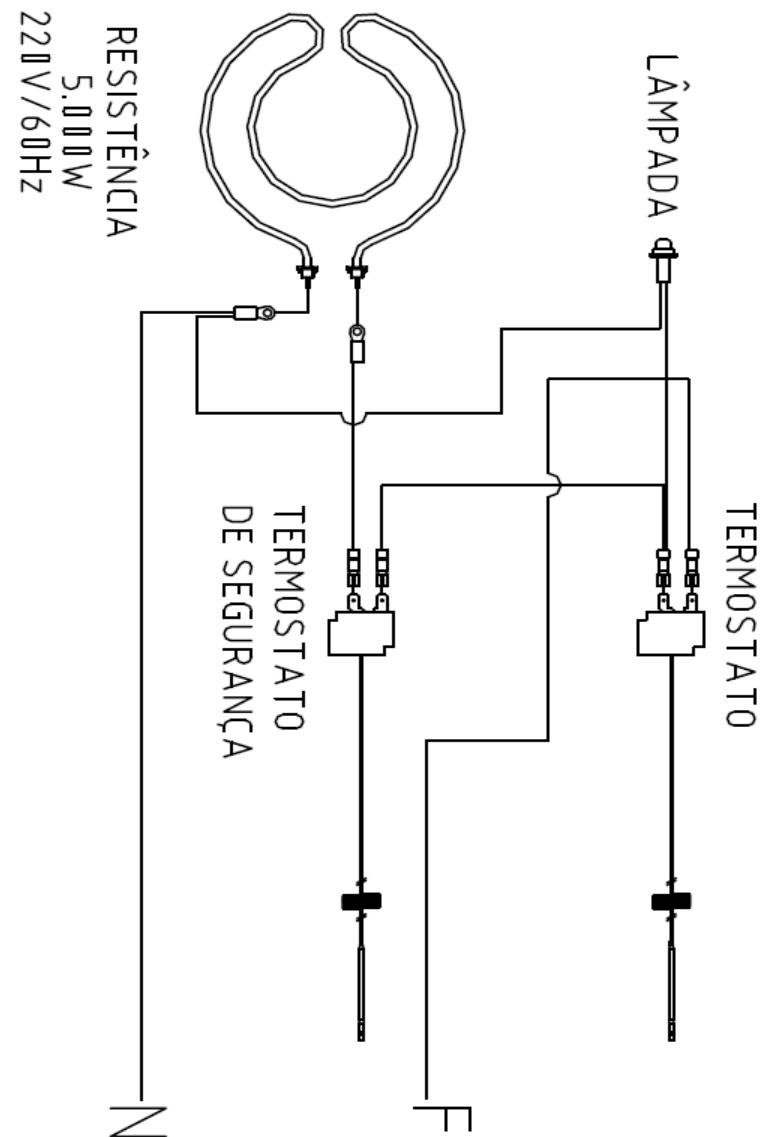
G-IMPORTANTE

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 da legislação local.

H-IMPORTANTE

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

8. Diagrama Elétrico



Código do Diagrama Elétrico: Frit.34 – 36lt

- 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 rearme e circuito eletrônico 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.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência ECCEL.

FIGURA 01

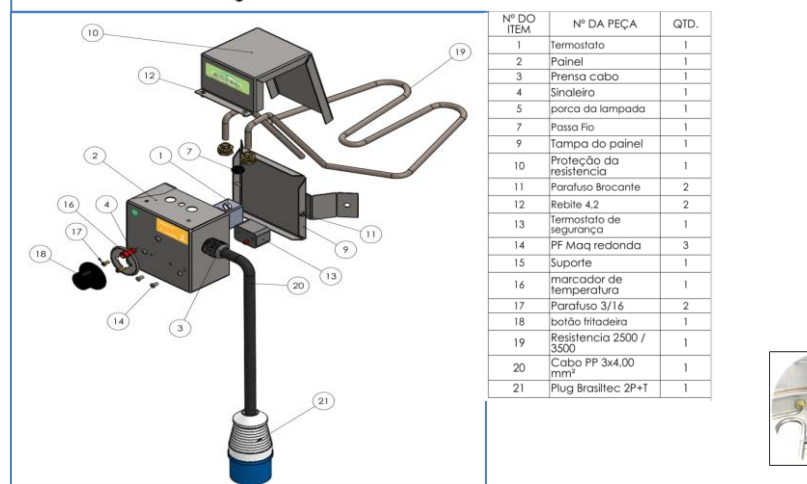
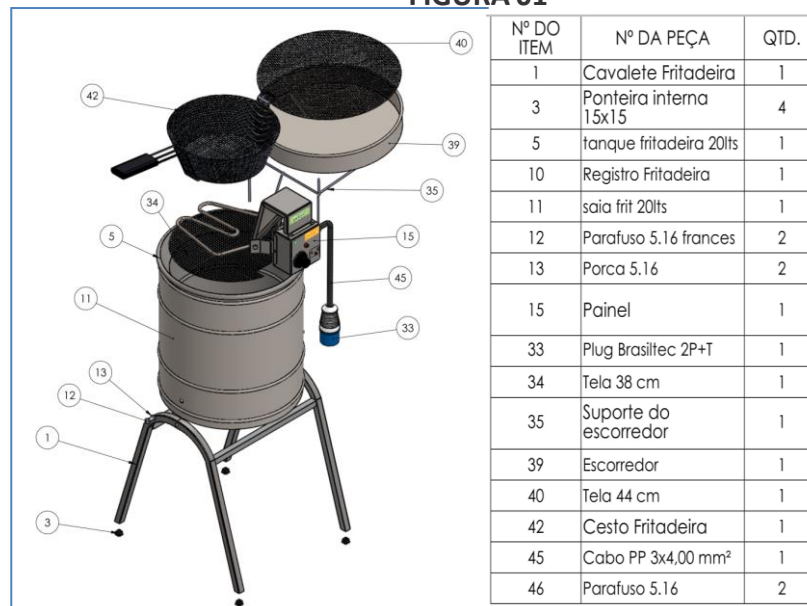
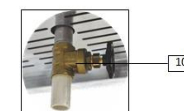


FIGURA 02



10 - Registro 3/4"

11 e 12 - Nível da Salmoura

1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	
Fio mínimo da Rede	mm ²	4 ou 10 AWG
Tensão	V	220
Frequência	Hz	50-60
Potência	W	5000
Consumo	kW/h	5.0
Altura	mm	950
Largura	mm	580
Profundidade	mm	500
Peso Líquido	kg	13,5
Peso Bruto	kg	16,5
Tempo de Aquecimento	min	15
Quantidade de Água	L	08
Quantidade de Óleo	L	22
Quantidade de Sal Grosso	kg	0.5
Capacidade de carga	kg	3,66

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

Instale sua Fritadeira sobre uma superfície limpa e estável com preferencialmente 850mm de altura. Certifique-se que a tensão da máquina e da rede de alimentação (REDE ELÉTRICA), são as mesmas.

2.1.2 Instalação Elétrica

Este equipamento foi desenvolvido para 220 Volts (50-60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico. 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 eletricista. Este equipamento está provido de TERMINAL EQUIPOTENCIAL para aterramento estrutural conforme Fig. A.

E dispositivo para aterramento abaixo da caixa de comandos conf. Fig. B.

(Figura A)



(Figura B)



6. Normas Observadas (quando aplicável)

NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010.

* Os itens abaixo entre outros mencionados na Norma regulamentadora NR-12 conforme portaria Nº 197, de dezembro de 2010, devem ser observados para a segurança.

- Arranjo Físico
- Meios de Acesso permanentes
- Manutenção, Inspeção, Preparação, Ajustes e Reparos.
- Sinalização
- Procedimentos de trabalho e segurança
- Capacitação
- Anexo II – Conteúdo programático de capacitação.

Consulte: www.mte.gov.br

7. 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 3.4 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 rearme, 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 2.1 Instalação, 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;

QUADRO 02

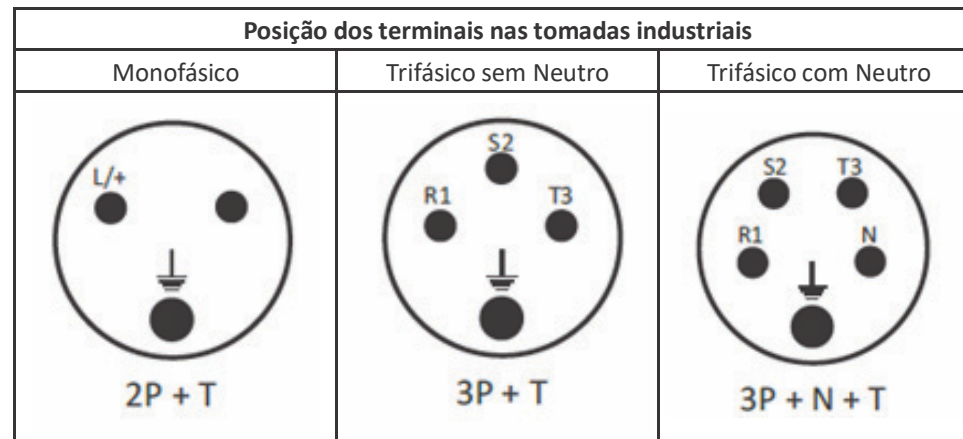
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina. - Resistência ou termostato queimados.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autoriza. - Chame a Assistência Técnica Autoriza.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza.
- Cabo elétrico danificado	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza.
- Água e o óleo fervem	- Problema com o termostato de temperatura e com termostato de segurança.	- Chame a Assistência Técnica Autoriza.

IMPORTANTE

Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo.

Procedimento para instalação de plugues e tomadas industriais

Tomadas e plugues conforme normas ABNT NBR IEC 60309-1 e IEC 60309-2.



CORES PADRONIZADAS PARA PLUGUES E TOMADAS INDUSTRIAIS POR NÍVEL DE TENSÃO

IDENTIFICAÇÃO DOS TERMINAIS PARA PLUGUES E TOMADAS INDUSTRIAIS		
Fases 20 à 25V	Neutro	Violeta Terra
- Perigo de incêndio 40 à 50V	- Nível do óleo abaixo do mínimo demarcado no aparelho e no manual pág. 09	- Acrescentar óleo até atingir o nível especificado no equipamento
- Utilização de gordura 100 à 150V	- Nível de gordura abaixo do mínimo demarcado no aparelho e no manual pág. 09	- Acrescentar gordura até atingir o nível especificado no equipamento. Ligar o aparelho e
Trifásico 1-2-3 200 à 250V		Branca
Monofásico L 380 à 480V		Amarela
		Vermelha
		Preta

Etiqueta Técnica



2.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado devem ser lavadas com água e sabão neutro (leia o item 3.4 Limpeza).

Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

IMPORTANTE

Antes de abastecer o equipamento, com SALMOURA e ÓLEO, certifique que o registro $\frac{3}{4}$ " nº 10 (Fig.02) esteja fechado para evitar um vazamento.

3. Operação

3.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento, abasteça o Tanque nº 05 (Fig.01) com 08 litros de ÁGUA e 0,5 kg de SAL, formando uma SALMOURA, ou até atingir a marca do nível nº 12 (Fig.02). Coloque ÓLEO COMESTÍVEL até atingir a marca do nível do nº 11 (Fig.02) indicado no Tanque nº 05 (Fig.03).

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas, Soluções e níveis de óleo

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a ECCEL Metalúrgica Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo.

IMPORTANTE

Deve-se tomar bastante cuidado para os níveis de gordura ou óleo quando estes estão abaixo dos níveis mínimos indicados, isso pode causar incêndio e danos.

IMPORTANTE

Quando for utilizar gordura sólida ficar atento aos níveis. Colocar a gordura até atingir os níveis, ligar o aparelho na temperatura de trabalho e aguardar até a gordura desmanchar totalmente, verificar os níveis e acrescentar gordura quando a mesma não tiver atingido os níveis especificados, isso para evitar probabilidade de possíveis incêndios.

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

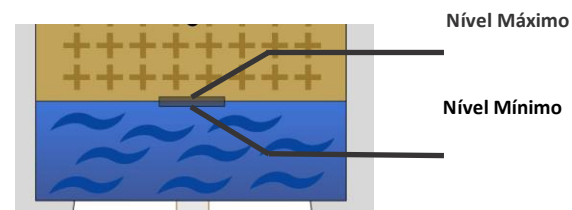
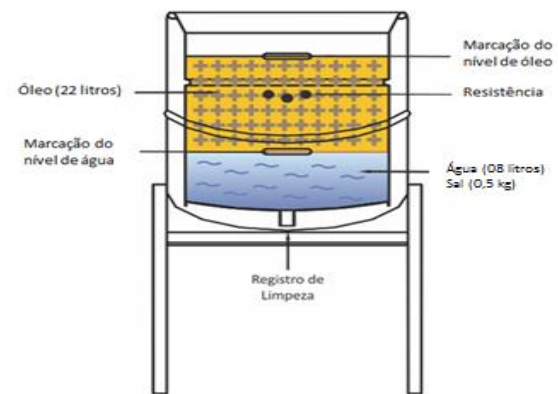
A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

Nível este, que é alcançado com 22 litros de óleo ou aproximadamente 24 latas de 900 ml.

A Resistência nº 19 (Fig.01) do equipamento estará ligada quando a Lâmpada Piloto nº 04 (Fig.01) estiver acesa. Esta se apaga, quando a temperatura selecionada no Manípulo do Termostato nº 18 (Fig.01) for atingida.

FIGURA 03



Os níveis estão indicados na FIGURA 03, para um perfeito desempenho e maior segurança é necessário que estes níveis sejam rigorosamente mantidos.

3.2 Procedimento para Operação

Após o óleo ter alcançado a temperatura indicada no Manípulo do Termostato nº 18 (Fig.01) (tempo aproximado 15 minutos), introduza os produtos a serem fritos dentro do cesto nº42 (Fig.01) e posteriormente mergulhe o cesto dentro Tanque nº 05 (Fig.01) deixando o tempo de fritura conforme cada produto.

IMPORTANTE

Tenha muito CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, os mesmos deverão ser colocados de forma GRADUAL (lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) cesto(s) quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o(s) cesto(s) no óleo. Repita a operação tantas vezes quantas forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos despejados estiverem em baixa temperatura.

3.3 Sistema de segurança

Este equipamento é equipado com um termostato de segurança, que tem a função de desligar o equipamento quando o termostato de temperatura não estiver funcionando corretamente.

Quando isto ocorrer leve seu equipamento para uma Assistência Técnica Autorizada para realizar a troca do termostato de temperatura.

Após a troca do termostato de temperatura, para religar seu equipamento pressione o Botão Reset (rearme) nº 01 (Fig. 04), e regule a temperatura de acordo com o produto a ser frito.

FIGURA 04



3.4 Limpeza e higienização

IMPORTANTE

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deverá ser limpo e higienizado quando:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de coloca-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

4.3 Inspeção de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.

JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA. Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

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 resfriamento do ÓLEO. Para retirar a SALMOURA e o ÓLEO do equipamento, abra o Registro ¾" nº 10 (Fig.02) e deixe a SALMOURA e o ÓLEO escorrer até esvaziar o Tanque nº 05 (Fig.01). Caso você queira aproveitar o ÓLEO deixe escorrer toda a salmoura, feche o Registro ¾" nº 10 (Fig.02) e coloque um recipiente para coletar o mesmo, abrindo novamente o Registro ¾" nº 10 (Fig.02).

3 - Após o Tanque nº 05 (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 água e sabão neutro.

IMPORTANTE

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

3.5 Procedimento para Troca da Salmoura

IMPORTANTE

O período de substituição da SALMOURA, não deve ultrapassar 5 (cinco) dias.

IMPORTANTE

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" nº 10 (Fig. 02) e observe o instante em que o óleo comece a sair. Neste instante, feche o Registro ¾" nº 10 (Fig.02).

- Para colocar a nova SALMOURA, basta despejá-la sobre o ÓLEO (FRIO) e com equipamento desconectado da rede elétrica.

IMPORTANTE

“Não abrir o Registro ¾" nº 10 (Fig.02) antes que o óleo esteja atingido a temperatura ambiente.

3.6 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxágue e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.