



**Manual de Instruções, Lista de Peças de Reposição
e Certificado de Garantia.**



FRITADOR FB1B / FB2B

4,5 LITROS

Sumário

1-Introdução

- 1.1-Segurança
- 1.2-Principais Componentes
- 1.3-Características Técnicas

2-Instalação e Pré-Operação

- 2.1-Instalação
- 2.2-Pré-Operação

3-Operação

- 3.1-Acionamento
- 3.2-Operação
- 3.3-Limpeza
- 3.4-Conservação

4-Procedimentos Gerais

- 4.1-Práticas Básicas de Operação
- 4.2-Cuidados e Observações Antes do Uso
- 4.3-Inspeção de Rotina
- 4.4-Operação
- 4.5-Termino de Uso
- 4.6-Manutenção Preventiva ou Corretiva.

5-Analise e Resolução de Problemas

- 5.1-Problemas, Causas e Soluções
- 5.2-Ajuste e Substituição de Componentes
- 5.3-Esquema Elétrico
- 5.4-Peças para Reposição

1 – Introdução

1.1 Segurança

Quando usado INCORRETAMENTE, o produto é uma máquina potencialmente perigosa. Limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço, só devem ser efetuados por pessoal devidamente treinado e com a máquina desconectada da rede elétrica.

1.1.1- Desconecte o produto da rede elétrica, sempre que for efetuar limpeza ou manutenção.

1.1.2- A tomada e a fiação (4,0 mm²) deverão ser adequadas a este tipo de serviço.

1.1.3- Nunca utilize outros materiais, que não sejam os pertencentes ao produto, para operação da mesma.

1.1.4- Antes de ligar a máquina, verifique se o PAINEL está devidamente no seu lugar..

1.1.5- NUNCA utilize jatos de água diretamente sobre a máquina.

1.1.6- Use vestimentas adequadas para operação do produto, evite roupas largas, principalmente nas mangas e punhos.

1.1.7- NUNCA use as mãos ou qualquer outro objeto, a não ser os cestos para operação.

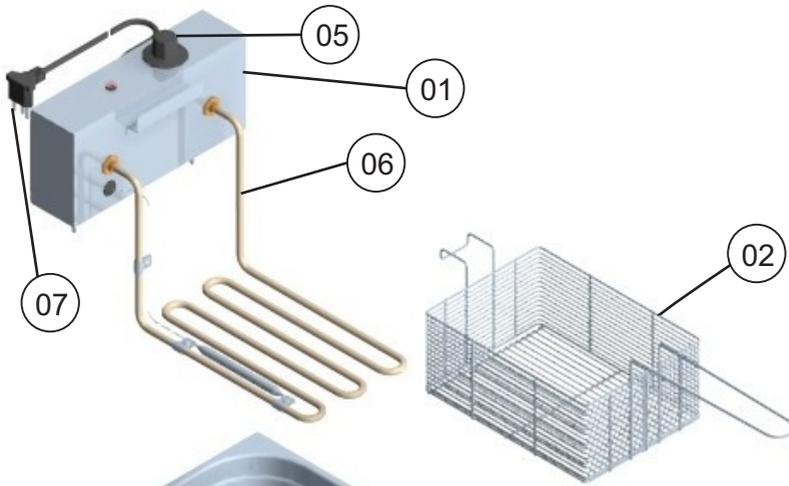
1.1.8- O Produto trabalha com óleo em alta temperatura (por segurança a temperatura é limitada em 200°C, para evitar que o óleo entre em combustão espontânea..

1.1.9- NUNCA ligue o produto com mãos, roupas ou pés molhados ou sem o calçado adequado.

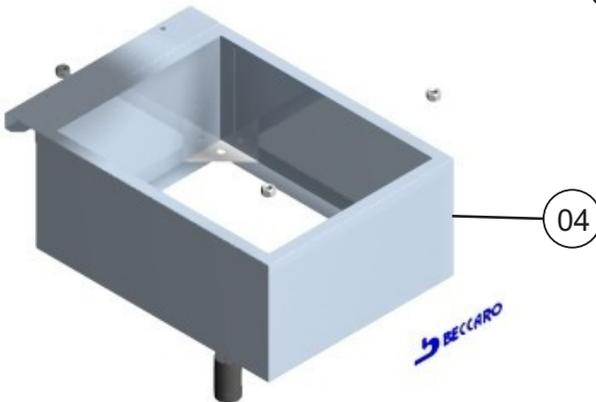
1.1.10- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de qualquer manutenção verifique se o equipamento esta completamente frio.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes do produto são fabricados com materiais escolhidos para melhor desempenho em cada função, dentro da experiência e dos padrões de qualidade BECCARO.



- 01 - PAINEL
- 02 - CESTO
- 03 - CUBA
- 04 - GABINETE
- 05 - TERMOSTATO
- 06 - RESISTENCIA
- 07 - CABO ELETRICO
- 08 - PÉS DO GABINETE



1.3 - Características Técnicas

1.3.1- FB1B

Produção	Até 18 Kg/h
Capacidade	4,5 Litros de Óleo
Tensão	110V ou 220V
Potência	1600W(110V) - 3000W(220V)
Amperagem	14,5 A (110V) - 13,1 A (220V)
Consumo	0,8 Kw/h(110V) - 1,5 Kw/h (220V)
Dimensões	34 x 27 x 45 cm (Alt x Larg x Prof)
Peso Líquido	4,5 Kg
Peso Bruto	5,9 Kg

1.3.2- FB2B

Produção	Até 36 Kg/h
Capacidade	2 x 4,5 Litros de Óleo
Tensão	110V ou 220V
Potência	2 x 1600W(110V) - 2 x 3000W(220V)
Amperagem	2 x 14,5 A (110V) - 2 x 13,1 A (220V)
Consumo	2 x 0,8 Kw/h(110V) - 2 x 1,0 Kw/h (220V)
Dimensões	34 x 55 x 45 cm (Alt x Larg x Prof)
Peso Líquido	8,0 Kg
Peso Bruto	10,2 Kg

2 - Instalação e Pré-Operação

2.1 - Instalação

Para um bom desempenho e segurança, o produto deve ser instalado sobre uma superfície estável, preferencialmente com, 100 cm de altura.

Verifique a tensão, a fiação e a tomada do ponto da rede elétrica a qual sera conectado o produto, caso não seja compatível, fazer adequação do ponto antes de conectar o produto.

2.2 - Pré-Operação

Antes do uso, verifique se o produto está devidamente conectado a rede elétrica, e firme em seu lugar.

A cuba tem capacidade máxima de 4,5 litros de óleo, não ultrapasse essa quantidade por medida de segurança.

Para evitar transbordamento por formação de espuma e respingos, antes de introduzir alimentos, seque-os o máximo possível.

3.-Operação

3.1 - Acionamento

Gire o manipulador para a direita, até atingir a temperatura desejada:
A lâmpada piloto acenderá.

Batata ----- 190°C

Peixe -----180°C

Carne -----160°C

Vegetais ----- 150°C

A lâmpada piloto apagará quando o óleo atingir a temperatura selecionada.

3.2 - Operação

Para evitar transbordamento, por formação de espuma e reduzir respingos, antes de introduzir a cesta com os alimentos, seque-os o máximo possível e introduza a cesta lentamente. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda a cesta, para ela baixar. Repita a operação se necessário. Alimentos congelados devem ser agitados, para que o excesso de gelo seja retirado. Com alimentos empanados, retire o excesso de farinha.

Com esses procedimentos o óleo terá uma vida útil maior.

Quando os alimentos estiverem fritos, retire a cesta do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.

Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo o óleo na temperatura desejada. O seu termostato está dimensionado para atingir temperatura máxima de 200°C. Este limite de temperatura máxima é por motivo de segurança, pois o óleo comestível entra em combustão espontânea a partir de 246°C.

Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C quando estiver aguardando entre uma fritura e outra.

ATENÇÃO

**SEMPRE DESCONECTAR O PRODUTO DA REDE
ELÉTRICA APÓS SUA UTILIZAÇÃO**

3.3-Limpeza

Para sua segurança, desconectar o equipamento da eletricidade antes de iniciar a limpeza.

Após o resfriamento total do óleo, proceder da seguinte forma:

- Retire o cesto e o painel do produto.
 - Retire todo óleo.
 - Retire a cuba, e lave-a com água e sabão líquido removendo todos os vestígios de sabão.
 - Limpe o painel somente com um pano úmido. Não usar esponja metálica ("bombril") ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos ao acabamento.
- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente, após sua utilização.

3.4-Conservação

Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão desgaste prematuro do mesmo.

Nunca utilizar o equipamento com nível de óleo abaixo do especificado, o que garantirá melhor vida útil da resistência (área aquecida submersa).

Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.

ATENÇÃO

**NO CASO DE QUALQUER IRREGULARIDADE, FAÇA CONTATO
COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

4.- Procedimentos Gerais

Os procedimentos gerais foram elaborados para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas, e aqueles que são responsáveis por sua manutenção.

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

4.1-Práticas Básicas de Operação

a) Perigos:

Partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes quando tocados podem ocasionar graves choques elétricos ou até a MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (Botão, teclas, chaves elétricas, etc...) com as mãos, roupas, sapatos molhados ou calçado inadequado. A não observância dessa recomendação também pode ocasionar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

b) Advertências

A localização da CHAVE LIGA/DESL deve ser bem conhecida para que possa ser acionada em qualquer momento.

Antes de qualquer manutenção, desligue 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 mantenha o piso limpo e seco.

Cuidado para não acionar comando manual ocasionalmente, isso pode gerar graves acidentes.

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

c) Avisos

No caso da falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave LIGA/DESL.

Use somente óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

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

Evite que 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 do Uso

ATENÇÃO

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 o revendedor.

a) Perigos:

Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usa-lo verifique suas condições.

b) 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, tecla, chave elétrica, etc...) só deve ser feito sempre que se tenha certeza de que se trata do comando correto.

c) Cuidados

O cabo de energia, a fiação e a tomada 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.

4.3- Inspeção de Rotina

a) Aviso

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

b) Cuidados

Verifique o(s) motor(es), a(s) correia(s), a(s) corrente(s), a(s) engrenagem(ns) 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 apresentem desgaste.

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

4.4- Operação

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 traz, ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar o produto, JAMAIS opere o produto sem alguns acessórios de segurança.

4.5- Após Terminar o Trabalho

Mantenha o produto sempre limpo. Para tanto DESLIGUE-O DA REDE ELÉTRICA.]

Nunca limpe o produto antes de sua parada/resfriamento completo.

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

4.5- Manutenção Preventiva ou Corretiva

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO

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 o produto trabalha sob CONDIÇÕES TOTAIS DE SEGURANÇA.

5.- Análise e Resolução de Problemas

5.1- Problemas, possíveis causas e soluções

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

Caso haja algum problema com o produto, consulte a tabela abaixo onde estão descritas as possíveis causas e soluções para os problemas.

Alem disso a BECCARO conta a sua disposição uma ampla rede de Assistências Técnicas Autorizadas, que terão o máximo prazer em atendê-lo (entre em contato com o Revendedor, ele auxiliará a encontrar a assistência técnica mais próxima de você).

Problemas	Possíveis Causas	Possíveis Soluções
O óleo não esquentar e a lâmpada piloto não acende	<ul style="list-style-type: none">- Falta de energia- Resistência queimada.- Problemas com o termostato	<ul style="list-style-type: none">- Verifique a ligação- Chame a Assistência técnica
A máquina da choque	<ul style="list-style-type: none">- Cabo de aterramento solto- Usuário com vestimenta Inadequada	<ul style="list-style-type: none">- Verifique a ligação- Chame a Assistência técnica

5.2-Ajuste e Substituição de Componentes

Todo e qualquer ajuste e/ou substituição de componentes do produto devem ser efetuados por pessoal qualificado, e preferencialmente autorizados BECCARO

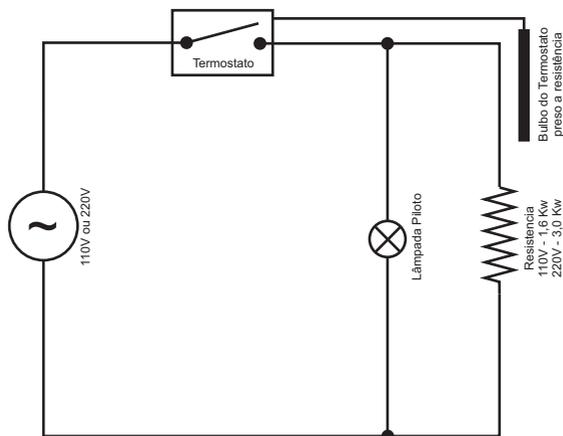
5.2-Ajuste e Substituição de Componentes

Todo e qualquer ajuste e/ou substituição de componentes do produto devem ser efetuados por pessoal qualificado, e preferencialmente autorizados BECCARO

ATENÇÃO

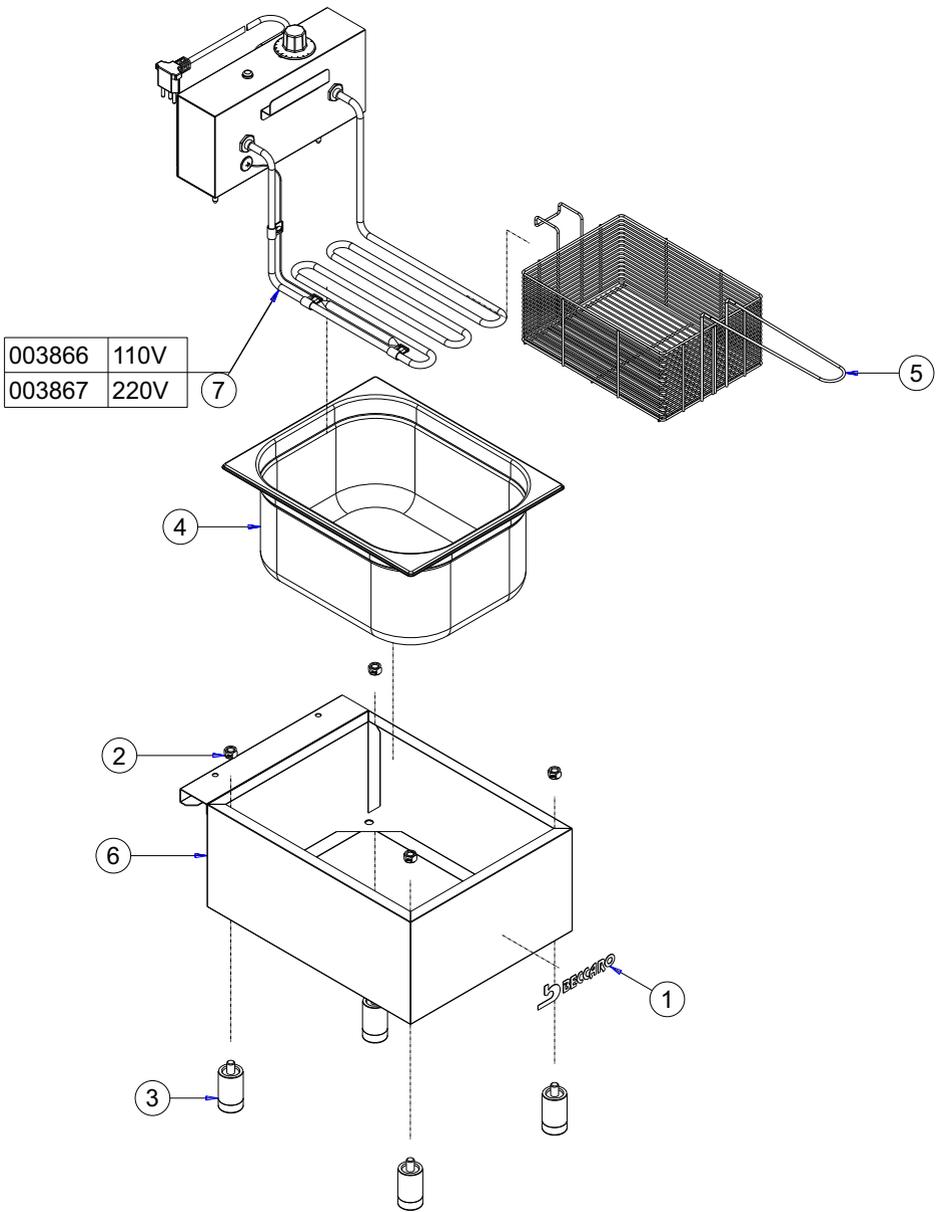
Qualquer ajuste, seja qual for sua natureza, só deve ser efetuado com o produto **DESLIGADO DA REDE ELÉTRICA**

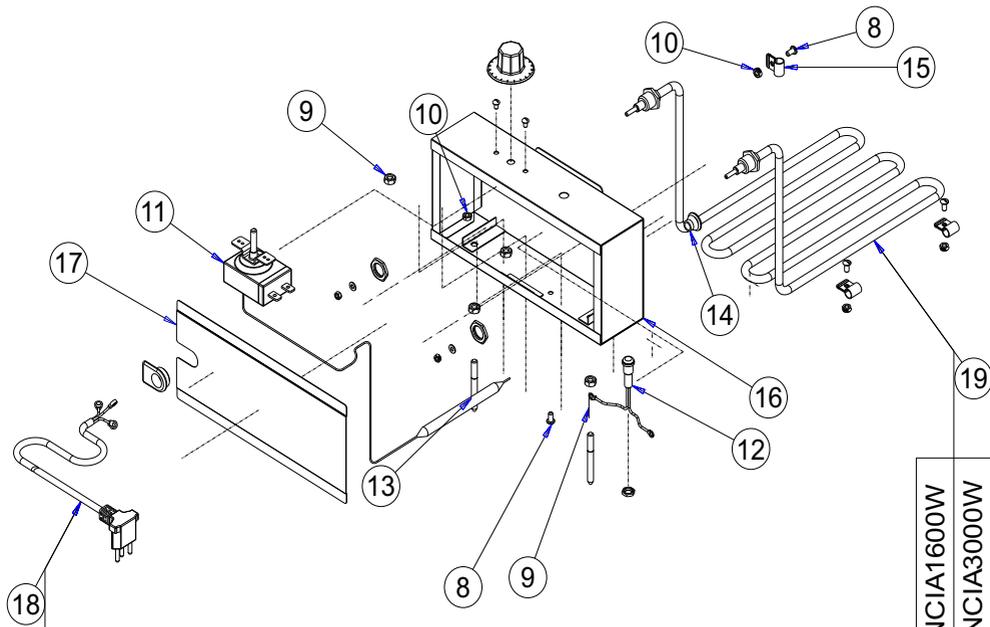
5.3-Esquema Elétrico



5.4- Peças de Reposição

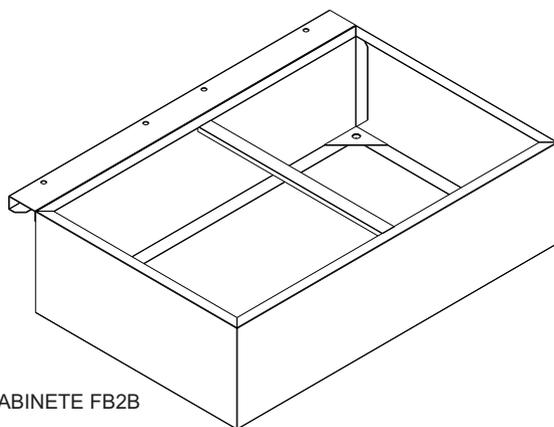
Nº	Código	Descrição	QTD
1	001026	ADESIVO BECCARO PEQUENO	1
2	001374	PO SX 3/8" ZINCADA	4
3	003660	PÉ PARA FRITADOR FBA/FBB	4
4	003812	CUBA FBB	1
5	003821	CESTO FB1B/FB2B	1
6	003864	GABINETE FB1B	1
7	00386X	PAINEL COMPLETO-FBB	1
8	001308	PARAFUSO CABEÇA REDONDA 3/16"X3/8"ZINCADO	4
9	001372	PO SX 1/4" ZINCADA	4
10	001373	PO SX W3/16 ZINCADA	4
11	003224	TERMOSTATO EA5-10-3630A 80°-200°C	1
12	003822	SINALEIRO NEON MOD ZD/VERM/220V FIO35CM	1
13	003841	PINO DO PAINEL	2
14	003859	BORRACHA DO TERMOSTATO	1
15	003863	ABRAÇADEIRA DO BULBO-TERMOSTATO	3
16	003868	PAINEL DO FRITADOR-FBB	1
17	003869	TAMPA DO PAINEL-FBB	1
18	0038XX	CABO ELETRICO DO FRITADOR FBA/FBB	1
19	0038XX	RESISTENCIA FBB	1





003857	110V	PP2,5x3VIAS
003858	220V	PP1,5x3VIAS

003851	110V	RESISTENCIA1600W
003853	220V	RESISTENCIA3000W



003865 - GABINETE FB2B

CERTIFICADO DE GARANTIA

- A BECCARO garante pelo presente termo, pelo prazo de seis (06) meses, ao primeiro comprador deste produto adquirido do REPRESENTANTE, contra qualquer defeito de peças, fabricação ou montagem que venha impedir seu perfeito funcionamento, exeto o motor elétrico.

- Embora a BECCARO não de garantia sobre os motores elétricos, estes possuem 1 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia basta apresentar a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos. Ver manual do motor o contato, e as condições da garantia do mesmo.

- A garantia não terá validade sobre defeitos causados por uso indevido, quedas, choques, agentes naturais, fogo, equipamentos elétricos, instalações fora do padrão do manual de instruções, transporte não realizado por empresa autorizada BECCARO e uso de serviços de terceiros não autorizados

- Caso ocorra algum dano com o produto, apresenta-lo ao representante da região.

NOTA FISCAL:

MAQUINA Nº:

DATA: ____ / ____ / ____

REVENDEDOR: _____



Av P21 nº 386 Vila Paulista - CEP 13506-829

Rio Claro - SP

Fone / Fax : (19) 3522-1100

beccaro@beccaro.com.br

www.beccaro.com.br

