

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Freidoras Electricas

Modelos

FSC - FSE



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- 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 AVISO PRÉVIO.

Sumario

01 Principales Precauciones	01
02 Principales Componentes	01
03 Caracteristicas Tecnicas	02
04 Instalacion	02
05 Pre Operacion	03
06 Operacion	03
07 Limpieza	04
08 Avisos Generales	04
09 Diagrama Electrico	04

7.LIMPIEZA

IMPORTANTE: Siempre desconecte la maquina de la red electrica antes de limpiarla. Esteé cierto que el agua y el aceite estean frios antes de abrir el registro.

Es necesario retirar todo el agua y el aceite antes de la limpieza. Para hacer eso abra el registro No.13 (Foto 01) y deje el agua y el aceite escurrir para afuera.

Lave el tanque interno con agua caliente y jabón neutro, enjuague y sequelo. Pase un paño húmedo en la parte externa del tanque.

Si Usted desear usar el mismo aceite nuevamiente, después de la limpieza, deje el agua escurrir para afuera y cuando el aceite empezar a salir cierre el registro, ponga un contenedor abajo del registro y lo abra nuevamiente para colectar el aceite.

IMPORTANTE: La maquina no es protegida contra chorros de agua. No la limpie con chorros de vapor, manguera de presión o metodos similares. No coloque la maquina en la pila o debajo del grifo, eso podrá resultar en cortocircuito o en serios perjuicios a la maquina.

COMO CAMBIAR EL AGUA SALADA:

El agua salada tiene que ser cambiada a cada 5 días de uso. Primero desconecte la maquina de la red electrica. Abra el registro y deje el agua escurrir para afuera. Cierre el registro cuando el aceite empezar a salir. Por arriba del tanque despeje 14lts de agua salada. Como el agua no se mezcla con el aceite, el agua va a bajar para el fondo del tanque por si sola.

RECUERDESE: El agua y el aceite deben estar FRIOS durante la manutención y limpieza.

8.AVISOS GENERALES

SIEMPRE desligue la maquina antes de la limpieza y manutención.

PROVIDENCIE espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar accidentes.

SIEMPRE mantenga el suelo seco. Suelos mojados pueden causar deslizamientos.

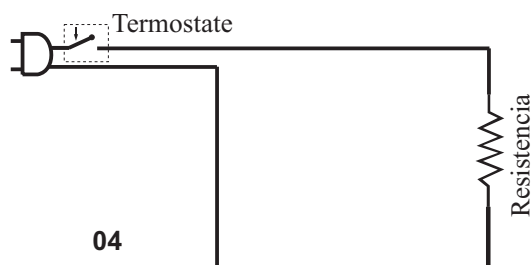
SIEMPRE desligue la maquina cuando hubiera caida de energia.

NUNCA deje suciedad o agua entrar en los componentes electricos y mecánicos de la maquina.

NO modifique las características originales de la maquina.

NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

9.DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS FSC Y FSE.



AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

Las Freidoras Electricas son desarrolladas para freir alimentos eficientemente y con seguridad. Aunque el usuario sea bien entrenado y supervisado existe la posibilidad de un serio accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente y seguramente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

1.PRINCIPALES PRECAUCIONES

Las Freidoras Electricas modelos FSC y FSE pueden ser maquinas potencialmente peligrosas cuando usadas incorrectamente. Por lo tanto, lea todas las siguientes instrucciones con atención para evitar accidentes:

PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE por operadores calificados.

ANTES de limpiar la maquina desconectela de la red electrica.

NUNCA toque en la resistencia No.10 (Foto 01) o en el aceite cuando la maquina estuviera ligada o durante el tiempo de resfriamiento. Ambos estarán calientes y eso podrá causar serias quemaduras.

NUNCA ligue la maquina sin aceite y agua.

NUNCA use herramientas que no pertenescan a la maquina para ayudar en la operación.

NUNCA coloque las manos o cualquier otro objeto dentro de la maquina durante la operación.

NUNCA conecte la maquina a la red electrica con las manos o ropas mojadas.

NUNCA tire agua o otro liquido directamente a la llave electrica o en cualquier otro componente electrico.

SIEMPRE instale el equipo en una area de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.

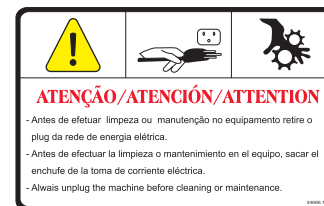
NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atención y sin el Manual de Instrucciones al alcance del usuario.

NUNCA deje la maquina trabajando sola.

SIEMPRE aterre la maquina adecuadamente.

PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que accidentes pueden ocurrir.

CONTACTE a su Distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/o operación de esta maquina.



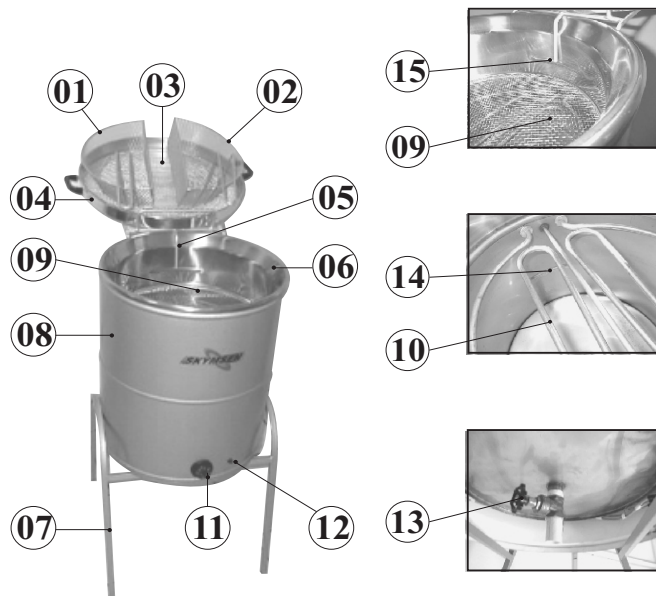
2.PRINCIPALES COMPONENTES

El modelo FSC presenta tanque de aceite hecho en acero inoxidable, y el modelo FSE tiene tanque hecho en acero carbono pintado.

Al modelo FSC acompaña dos cestos para freir, tapa con una reja para recibir el producto freido. Ya el modelo FSE solamente acompaña un cesto para freir y no posee reja para recibir el producto freido.

Foto - 01 Mod. FSE

- 01 Cesto izquierdo
- 02 Cesto derecho
- 03 Reja
- 04 Tapa
- 05 Soporte de la tapa
- 06 Tanque interior
- 07 Piernas
- 08 Tanque exterior
- 09 Reja del tanque interior
- 10 Resistencia
- 11 Botón del termostato
- 12 Lampara piloto
- 13 Registro
- 14 Nivel indicador de agua salada
- 15 Nivel indicador del aceite



3 CARACTERISTICAS TECNICAS

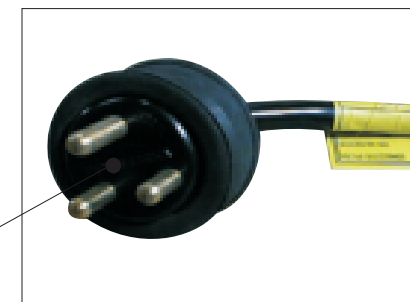
Tabla - 01

<i>Características Técnicas</i>	<i>U.M.</i>	<i>FSC</i>	<i>FSE</i>
VOLTAJE	[V]	220	220
POTENCIA	[W]	5000	5000
DIAMETRO DEL CABLE	4mm ² o 10 AWG		
CANTIDAD DE AGUA	[l]	14	14
CANTIDAD DE ACEITE	[l]	24	24
CANTIDAD DE SAL GRUESO	[kg]	1	1
ALTURA CON/SIN TAPA	[mm]	935/1100	935
LARGO CON/SIN TAPA	[mm]	545	545
PROFUNDIDAD CON/SIN TAPA	[mm]	530/1000	530
PESO NETO/BRUTO	[kg]	18/20,5	14/16
TIEMPO DE CALENTAMIENTO	[min]	20	20

4.INSTALACIÓN

Las Freidoras Electricas deben ser instaladas en una superficie nivelada, no derrapante, por personas calificadas y/o experientes. Verifique el voltage de la maquina. El voltage del motor debe ser el mismo que lo de la red electrica. La maquina tiene enchufe de tres clavillos, el clavillo que tiene mayor diametro es el tierra. Aterre la maquina correctamente. Contacte a su Distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación de esta maquina.

Clavillo tierra (diametro mayor)



IMPORTANTE!

Recomendamos que el local donde fuese instalar éste equipo, este equipado con EXTINTORES clase K (patrón EE UU) o, de acuerdo a las Normativas y exigencias de la legislación de su país.

5.PRE-OPERACIÓN

Los numeros mencionados abajo son los de la foto 01.

Antes de ligar la maquina carguela con 14lts de agua y 1kg de sal grueso hasta el nivel indicador de agua, No.14 y con 24lts de aceite hasta alcanzar el nivel indicador de aceite, No.15.

Verifique si la maquina está firme, no es permitido ningun movimiento en la superficie del soporte.

Coloque la reja No.09 dentro del tanque. Colgue el soporte de la tapa No.05 en el tanque y la tapa No.04, con la reja No.03 dentro, sobre el soporte.

IMPORTANTE: Antes de cargar la maquina con aceite y agua estéé cierto que el registro No. 13 está bién cerrado, de lo contrario podrá vaciar el agua.

6.OPERACIÓN

Ligue la maquina girando el botón del termostato No.11 (Foto 01) hasta la temperatura deseada. Cuando la maquina estuviera ligada la lampara piloto No.12 (Foto 01) encenderá, y se apagará cuando el aceite alcanzar la temperatura deseada. Lleva aproximadamente 20 min. para el aceite alcanzar la temperatura deseada.

Coloque el producto dentro del cesto y gradualmente va introduciendolo en el aceite caliente, moviendolo para arriba y para abajo hasta que el producto se quede caliente suficiente para quedarse submerso en el aceite, evitando el borbujeamiento. Generalmente el borbujeamiento ocurre cuando producto frio es puesto directamente dentro del oleo caliente. Cuando el producto estuviere freido remova el cesto del aceite y despeje el producto sobre la tapa escurridora.

CUIDADO: Si Usted introducir el producto frio directamente en el aceite caliente sin mover el cesto para arriba y para abajo por lo menos dos veces, el aceite irá borbujear podendo causar serias quemaduras.