



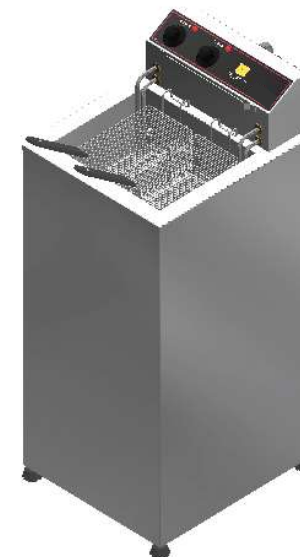
Senzani Internacional Panama Corporation
RUC 1863556-1-715781 DV 58
(001) 7862960485
www.senzanigroup.com

693114 - INGLÊS/ESPAÑOL

Data de Revisão: 03/07/2024

- 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.

INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



ELECTRIC FRYER COLD ZONE / FREIDORA ELÉCTRICA ZONA FRÍA

MODELS/MODELOS

SNZ FRYER15LX1 / SNZ FRYER15LX1P

SUMMARY

1. Introduction	3
1.1 Safety	3
1.2 Main Components	6
1.3 Technical Characteristics	7
2. Installation and Pre-Operation	8
2.1 Installation	8
2.2 Pre-Operation	8
3. Operation	9
3.1 Starting	9
3.2 Operation Procedures	10
3.3 Safety System	11
3.4 Cleaning and Sanitizing	12
3.5 Cautions with Stainless Steels	13
4. Safety Practices	14
4.1 Basic Operation Practice	14
4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment	15
4.5 Advices	16
4.3 Operation	16
4.4 Operação de Manutenção	16
5. Analysis and Problems Solving	17
5.1 Problem, causes and solutions	17
6. Maintenance	18
7. Electrical Diagrams	20

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, text, or other markings on the page.

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this appliance is a potentially DANGEROUS machine. Before using the equipment, read the manual carefully and keep it on an accessible place for future checks.

To avoid accidents, seizures and damages to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Read completely these instructions.

1.1.2 To avoid to risk electric shocks and damage to the equipment, never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.3 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.4 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory during maintenance or any other service that is in operation.

1.1.5 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.

1.1.6 If the equipment falls, has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.7 Do not use spare parts that are not Recommended by the manufacturer.

1.1.8 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.9 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

1.1.10 Disconnect the equipment from the power grid when changing the OIL.

1.1.11 Never turn on the equipment without oil.

1.1.12 Never touch the heating element N°08 (Fig.02) and the oil when the equipment is on or in cooling time, because they will be hot and cause burns.

1.1.13 This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurantes, cafeterias, hospitals, bakeries, butlers and others.

For the use of this equipment, it is not recommended that:

- The production process be done continuously, in industrial scale;
- The workplace be with corrosive or explosive atmosphere, or contaminated with water, steam, dust or gas.

IMPORTANT

Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules.

The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.

IMPORTANT

This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT

Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

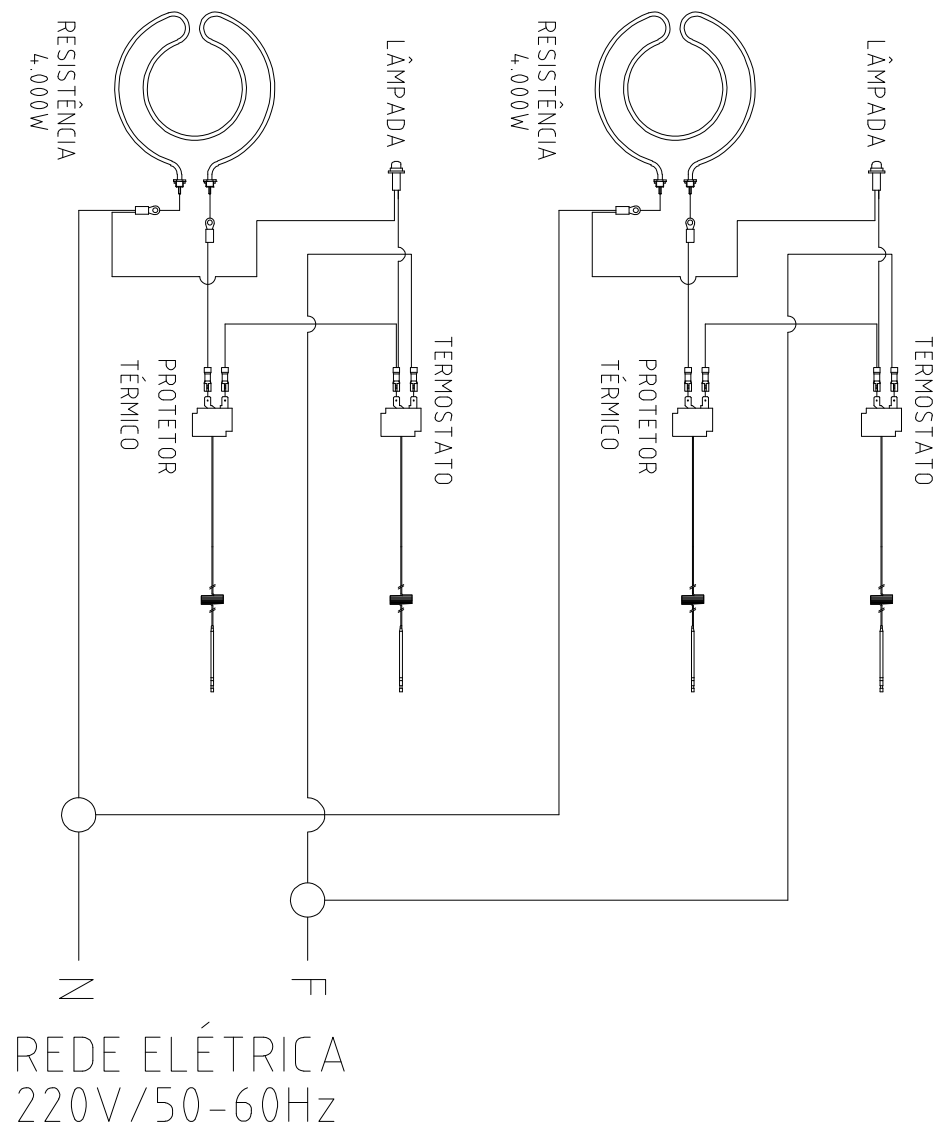
IMPORTANT

Pay attention and be careful with boiling sprouts that may occur when placing excessively wet/frozen foods in the tank. Boiling sprouts may also occur if excessive loads of food are placed in the tank.

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.

7. Diagramas Eléctricos

Modelos 8.000 W



IMPORTANT

We strongly recommend that the End Users of this machine have readily accessible and available K Class (US Standard or in accordance with local norms/laws) fire extinguishers at the place where the machine will be used.

IMPORTANT

Make sure that the oil level is at the indicated level at ALL TIMES. The use of the machine with the oil below the indicated level may result in a fire.

IMPORTANT

Never turn on the equipment without oil.

IMPORTANT

In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT

Do not use direct water jets on the equipment.

IMPORTANT

The oil should also be changed, as old oil can have a reduced flash point and can be more prone to boiling spurts.

IMPORTANT

This equipment should not be cleaned with a steam cleaner.

IMPORTANT

This appliance must be installed and used in such a way that any water cannot come into contact with grease or oil.

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials, in accordance with SKYMSSEN experience and standard testing procedures.

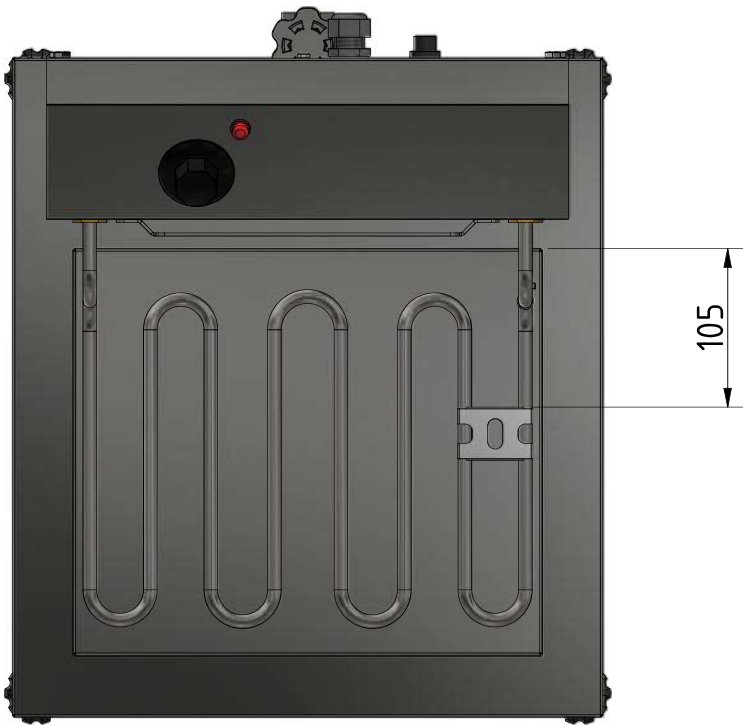
FIGURE 01



- 01 - Tank
- 02 - Basket
- 03 - Feet
- 04 - Motor Housing
- 05 - Draining Support
- 06 - Pilot Lamp
- 07 - Temperature Thermostat Knob

- 08 - Resistance (heating element)
- 09 - Safety Thermostat
- 10 - Valve 3/4"

FIGURA 06



6. Manutención

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

- * Limpieza – Verificar el ítem 3.4 “Limpieza” de este manual.
- * Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deteriorización y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.
- * Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

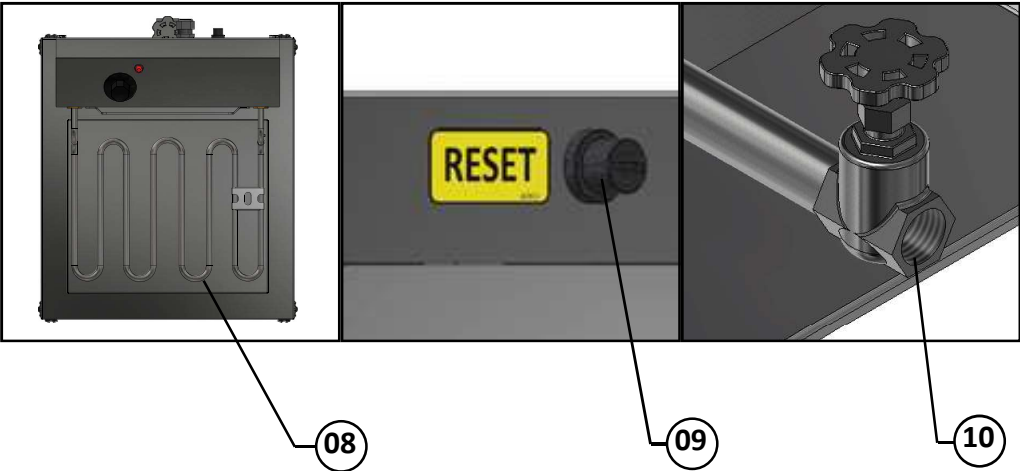
- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.

3 - Distancia de fijación del soporte de la bombilla (Fig. 06), en milímetros:

FIGURE 02



1.3 Technical Characteristics

CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	SNZ FRYER15LX1	SNZ FRYER15LX1P
Maximum Load	kg	2 x 0,600	2 x 0,600
Height	mm	485	970
Width	mm	400	400
Depth	mm	590	590
Net Weight	kg	12,6	15,8
Gross Weight	kg	14,6	18,5
Heating Time	min	7	7
Oil Capacity	L	15	15

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

2.1.1 Positioning

The Electric Fryer is to be installed onto a levelled, dry and clean surface.

2.1.2 Electrical Installation

This equipment has been designed to be used on 220 V single phase network. When receiving the equipment check the voltage given on the cord label;

The cord has no plug and features three wires, ground wire is green and yellow. Connection to the electric network has to be made at the installation local by a qualified technician, giving special attention to the ground connection.

It is recommended to connect the cord to the network by means of a plug and a socket to allow to unplug the equipment when cleaning or maintenance are performed.

IMPORTANT

Make sure that the voltage of the power source is 220V.

2.2 Pre-Operation

Before using your equipment, all parts that come in contact with the product to be processed must be washed with water and neutral soap.

Make sure that the fryer is firm on its position and stable.

IMPORTANT

Before filling the tank with OIL, make sure that the Valve ¾" No. 10 (Fig.01) is closed to avoid a leakage.

5. Analysis y Resolución de Problemas

5.1 Problems, Causes and Solution.

Las freidoras fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de mantención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su Freidora, verifique el Cuadro 03 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas o contacte su distribuidor.

CUADRO 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- Máquina no prende.	- Falta de energía eléctrica; - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina; - Resistencia o termostato quemado.	- Verifique se hay energía eléctrica en la red eléctrica; - Llame el Servicio Técnico.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas con el circuito eléctrico.	- Llame el Servicio Técnico.
- Cable de Alimentación dañado.	- Falla en el transporte.	- Llame el Servicio Técnico.
- El aceite hierve.	- Termostato de temperatura ó termostato de seguridad con problemas.	- Llame el Servicio Técnico.

4.3 Operación

4.3.1 Avisos

No trabaje con pelo largo que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.4 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE

Retire siempre el enchufe de la toma de corriente en caso de emergencia.

4.5 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

3. Operation

3.1 Starting

Before turning on the machine, fill the Tank N°01 (Fig.01) with 15 liters of comstible oil. The oil level must reach the “MIN OLEO” mark located in the inner part of the tank and must not exceed the “MAX OLEO” mark.

To turn on the machine, follow the procedure below:

Machine 5.000 W:

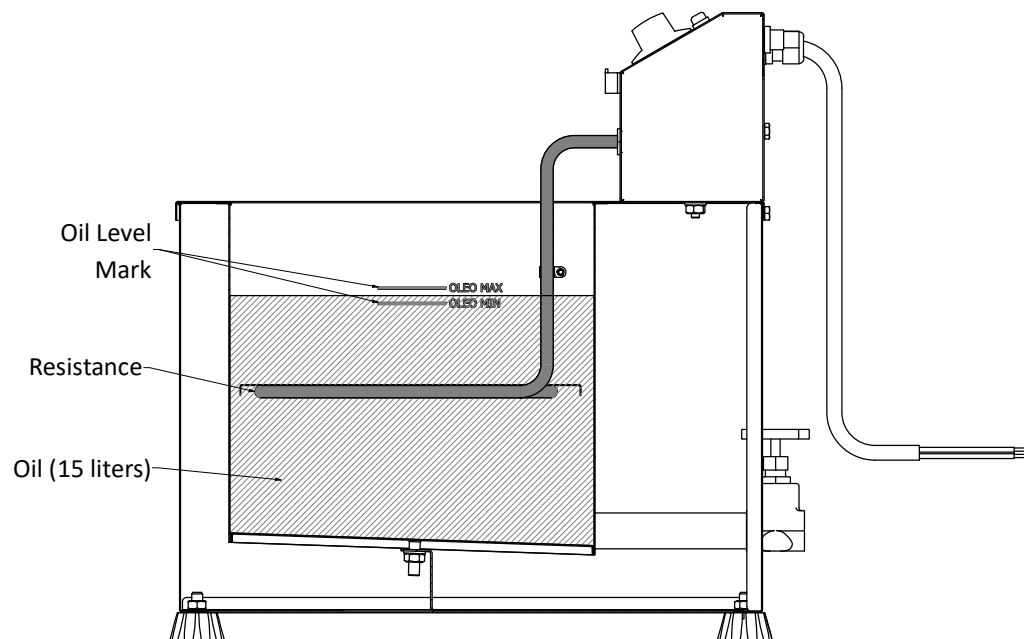
Turn the temperature thermostat knob N°07 (Fig.01) to the desired temperature and the pilot lamp will light up.

When the oil reaches the desired temperature the pilot light will turn off.

Machine 8.000 W:

Turn both temperature thermostat knobs to the desired temperature. The pilot lights will go on. When the oil has reached the desired temperature, the pilot lights will go out.

FIGURE 03



Oil levels are shown in FIGURE 03, for a perfect operation and enhanced safety it is necessary a strict respect for the oil levels.

3.2 Operation Procedures

After the oil has reached the temperature indicated on the Thermostat Knob N°07 (Fig.01) (approximate time from 7 to 9 minutes), introduce the products to be fried inside the basket N°02 (Fig.01) and then dip the basket into the Tank N°01 (Fig.01) leaving the frying time according to each product.

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

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4. Nociones de Seguridad

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente a los usuarios de los artefactos y a las personas que serán responsables por su manutención.

El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones, y éste, por su parte, debe ser orientado por el revendedor en relación al uso y a la seguridad del mismo.

El usuario solamente debe utilizar el equipo después de haber entendido completamente los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

IMPORTANTE

Cambios en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad de la máquina ponen en peligro la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, manutención y transporte según la norma ISO 12100.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

IMPORTANT

Be very careful when placing the food when the oil is heated up. Food must be placed gradually (slowly). Sprouting must be avoided. If sprouting begins lift up the basket and slowly lower it back in the oil. Repeat this move as many times as necessary to avoid sprouting. Sprouting will be intense when lower temperature / frozen food are placed in the heated oil.

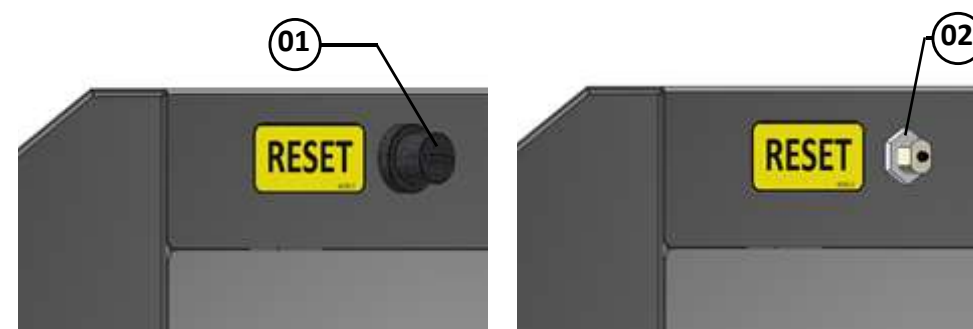
3.3 Safety System

This equipment is also equipped with a safety thermostat, which has the function of turning off the resistance when the oil temperature reaches the maximum allowed limit.

If the fryer turns off and does not turn on again, i.e. the oil does not heat up again, turn off the temperature thermostat, disconnect the machine from the power supply and wait for the oil to cool down completely.

Then remove the plastic cover of the safety thermostat No. 01 (Fig. 04), on the back of the machine, exposing the reset button No. 02 (Fig. 04). Press the reset button and observe if it moves inward producing a “plec” sound. This indicates that the safety thermostat has been activated. If this occurs, do not use the fryer anymore and take it to an Authorized Technical Service.

FIGURE 04



IMPORTANT

This equipment has a safety system to ensure the operator's integrity. The equipment operation must be according to the item “Operation” of this manual. Other procedures to operate the equipment are unsafe, in this condition the equipment should not be used.

3.4 Cleaning and Sanitizing

IMPORTANT

Remove the plug from its socket before to start cleaning.

The equipment must be cleaned and sanitized:

- Before being used the first time;
- After everyday operation;
- Whenever it will not be used for a prolonged period;
- Before putting it into operation after a prolonged period of inactivity.

Wash all parts with mild soap and water.

1 - Before starting to clean the machine, remove all oil.

2 - Before removing the OIL, turn off the machine and wait for the total oil cooling. Open the Valve $\frac{3}{4}$ " N°10 (Fig.02) and let the OIL drain until the Tank N° 01 is emptied (Fig.01).

3 - After the complete removal of the oil from the tank, wash the internal portion of the tank with water and mild detergent, rinse and dry it. For the remaining parts of the machine wash with water and mild detergent.

IMPORTANT

Do not use water jet directly on the equipment.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de oxidación que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no es constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora.

Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora se rompe, el proceso de corrosión se inicia, evitándose a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del aparato, se debe realizar la limpieza usando agua, jabón o detergente neutro, aplicándolos con un paño suave e/o esponja de nylon.

En seguida se debe enjuagar solo con agua corriente e, inmediatamente, secar con un paño suave evitando la permanencia de la humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el surgimiento de manchas y corrosión.

IMPORTANT

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADOS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Por poseer generalmente CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable causando puntos (pitting) de corrosión.

Los detergentes utilizados en la limpieza doméstica tampoco deben permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable, debiendo ser removidos con agua. La superficie debe secarse completamente.

Uso de abrasivos:

Esponjas o fibras de acero y cepillos de acero al carbón, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por eso estos productos no deben usarse en la limpieza e higienización. Raspaduras hechas con instrumentos puntiagudos o similares también deberán evitarse.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables: Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugo de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o fibras de acero, además de otros tipos de abrasivos.

3.4 Limpieza e Higienización

IMPORTANTE

Retire el enchufe de la toma antes de iniciar el proceso de limpieza.

El aparato debe limpiarse e higienizarse totalmente:

- Antes de usarlo por primera vez;
- Después de cada jornada de operación;
- Siempre que no se utilice por un período prolongado;
- Antes de colocarlo en operación, después de un tiempo de inactividad prolongado.

Lavar todas las piezas con agua y jabón neutro.

1 - Para limpiar la máquina, retire el aceite.

2 - Antes de retirar el aceite, desconecte la máquina de la red eléctrica y espere a que el aceite se enfríe completamente. Abra el Grifo ¾" N°10 (Fig.02) y deje escurrir el ACEITE hasta vaciar el Tanque N° 01 (Fig.01).

3 - Después de la remoción completa del aceite, lave el interior de la misma con agua y jabón neutro, enjuague y seque. Para el resto de la máquina, límpiela con un paño ligeramente húmedo.

IMPORTANTE

No use chorros de agua sobre el equipo.

3.5 Cautions with Stainless Steels

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For purpose, use water, mild soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANTE

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wools and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. Safety Practices

The following safety instructions have been elaborated to guide and instruct the users of this equipment.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

IMPORTANT

The change in the protection system and the appliance safety devices will lead to serious risks to physical integrity of the people during operation, cleaning, maintenance and shipping according to ISO 12100 standard.

4.1 Basic Operation Practice

4.1.1 Danger

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch switches such as buttons, turning switches and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Advertências

Provide sufficient working space to prevent dangerous falls.

Water or oil can make the floor slippery and dangerous. To prevent accidents, the floor must be dry and clean.

IMPORTANT

Mucho cuidado al colocar los productos en la freidora cuando el aceite esté caliente, los mismos deben ser colocados gradualmente. Evite el borborllar.

Levante el Cesto cuando empezar el borborllamento, después introduzca nuevamente el Cesto en el aceite. Haga la operación cuantas veces sea necesario. El borborllamento será intenso cuando los productos estén en bajas temperaturas.

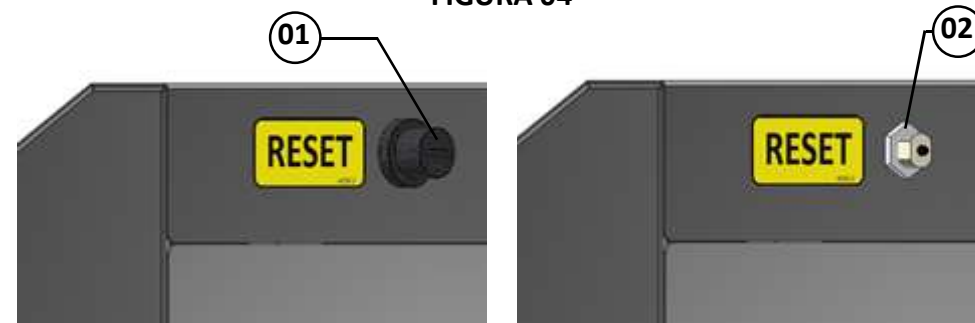
3.3 Sistema de Seguridad

Esta maquina está equipada también con un termostato de seguridad, que tiene la función de desligar la resistencia eléctrica cuando la temperatura del aceite alcance el límite máximo permitido para este producto.

Sí, durante el uso de esta freidora la misma se desliga y no vuelve a prenderse automáticamente, es decir, el aceite no vuelve a calentarse, es necesario desligar el termostato de temperatura, luego desconectar la freidora de la toma de corriente eléctrica y esperar el total resfriamiento del aceite.

A continuación, retire la tapa de plástico del termostato de seguridad N°01 (Fig. 04), en la parte trasera de la máquina, dejando al descubierto el botón de rearme N°02 (Fig. 04). Pulse el botón de reinicio y observe si se mueve hacia dentro produciendo un sonido “plec”. Si esto ocurre, significa que el termostato de seguridad fu accionado, entonces no utilice más la freidora y la lleve a un servicio técnico autorizado.

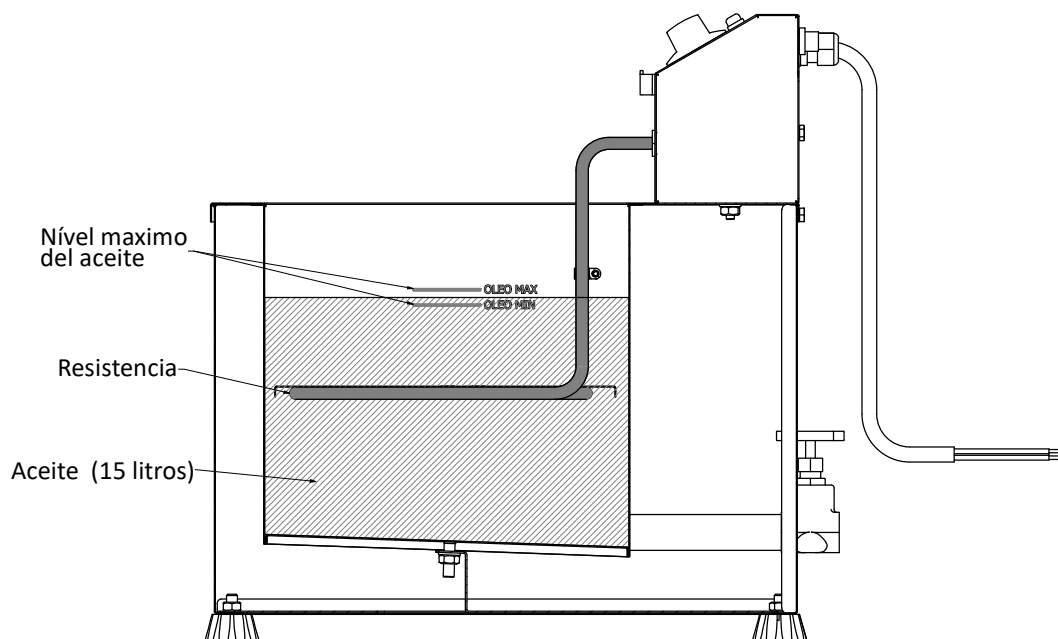
FIGURA 04



IMPORTANTE

Este aparato posee un sistema de protección que garante la seguridad del operador. La operación del aparato debe obedecer al ítem “Operación” de este manual. Otros procedimientos son inseguros y no deben ser utilizados.

FIGURA 03



Los niveles se indican en la FIGURA 03, para un perfecto funcionamiento y mayor seguridad es necesario que estos niveles se mantengan rigurosamente.

3.2 Procedimiento para Operación

Después de que el aceite haya alcanzado la temperatura indicada en la Perilla del Termostato N°07 (Fig.01) (tiempo aproximado de 7 a 9 minutos), introduzca los productos a ser fritos dentro de la Canasta N°02 (Fig.01) y luego sumerja la Canasta en el Tanque N°01 (Fig.01) dejando el tiempo de fritura de acuerdo con cada producto.

Never touch or operate a manual override (button, keys, switches, levers, etc.) by accident.

If a job is to be done by two or more people, coordination signals must be given at each step of the operation. The next step should not be started unless a signal is given and responded to.

4.1.3 Warnings

Avoid mechanical shocks, as they may cause failure or malfunction.

Prevent water, dirt or dust from entering the mechanical and electrical components of the machine.

DO NOT ALTER the original features of the machine.

DO NOT DIRTY, TEAR OR REMOVE ANY SAFETY OR IDENTIFICATION LABEL. If any label is illegible or lost, request a replacement from your nearest Technical Service.

4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

IMPORTANT

Read the INSTRUCTIONS in the manual before turning on the equipment. Make sure that the information is understood.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before using the equipment, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood.

Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Cautions

The electrical power cable, responsible for powering the machine, must have sufficient cross-section to support the electrical power consumed.

The electrical cables that are on the ground or next to the machine must be protected to

avoid short circuits.

4.3 Operation

4.3.1 Advices

Do not work with long hair that could touch any part of the machine, as this could cause serious accidents. Tie them up and back, or cover them with a scarf.

Only trained and qualified users may operate the machine.

NEVER operate the machine without any of its safety accessories.

4.4 Maintenance

4.4.1 Danger

With the machine switched on, any maintenance operation is dangerous.

SWITCH OFF THE APPLIANCE BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

Always disconnect the plug from the outlet in case of emergency.

4.5 Advices

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

The person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

3. Operación

3.1 Accionamiento

Antes de poner en marcha el equipo, llene el tanque N°01 (Fig.01) con 15 litros de aceite comestible. El nivel de aceite debe alcanzar la marca "OLEO MIN" situada en la parte interna del depósito y no debe superar la marca "OLEO MAX".

Para poner en marcha la máquina, siga el siguiente procedimiento:

Máquina de 5.000 W:

Gire el mando de temperatura del termostato N°07 (Fig.01) hasta la temperatura deseada y el piloto se encenderá.

Cuando el aceite alcanza la temperatura deseada, el piloto se apaga.

Máquina de 8.000 W:

Gire los dos mandos del termostato de temperatura a la temperatura deseada. Las luces piloto se encenderán. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura deseada, los pilotos se apagarán.

2. Instalación y Pré Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Las freidoras deben ser instaladas en una superficie seca, nivelada y estable.

2.1.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 220 V monofásico. Al recibir el equipo verifique el voltaje registrado en la etiqueta colgada al cable de alimentación eléctrica.

El cable de alimentación eléctrica viene sin enchufe y posee tres hilos, el hilo tierra tiene color verde y amarillo. La conexión a la red eléctrica deberá ser hecha en el local de instalación por un técnico calificado, con especial atención a la conexión tierra.

Se recomienda, para la conexión del cable de alimentación a la red eléctrica. Instalar en el lado de la red una toma y en el lado del cable el correspondiente enchufe, de manera que sea posible desconectar la maquina de la red al hacer la limpieza ó el mantenimiento;

IMPORTANT

Certifíquese que el voltaje de la red eléctrica sea 220 V igual al voltaje indicado en la etiqueta colgada al cable de alimentación eléctrica.

2.2 Pré-Operação

Antes de utilizar su equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto a procesar deben ser lavadas con agua y jabón neutro.

Verifique que el equipo esté firme en su local de trabajo.

IMPORTANT

Antes de cargar la máquina con agua, sal y aceite, certifíquese que el grifo N° 10 (Fig. 01) esté cerrado, de lo contrario podrá vaciar el agua.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The equipment has been designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your equipment, refer to Chart 03 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

CHART 03

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not start.	- Energy Shortage. - Problem with the electric circuit. - Burned heater or thermostat.	- Check energy supply. - Call Technical Assistance. - Call Technical Assistance.
- Burn smell or smoke.	- Problem with the electric circuit.	- Call Technical Assistance.
- Damaged cord.	- Problem during transportation.	- Call Technical Assistance.
- Oil boils	- Problem with the Temperature Thermostat and with the Safety Thermostat.	- Call Technical Assistance.

6. Maintenance

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.

- * Cleaning – Check the item 3.3 Cleaning of this Manual.
- * Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion.
- * Contacts – Turn on and off bottom, emergency bottom, reset bottom, electric circuits, etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally.
- * Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2.1 Installation of this manual.

1 - Items to be verified and implemented monthly:

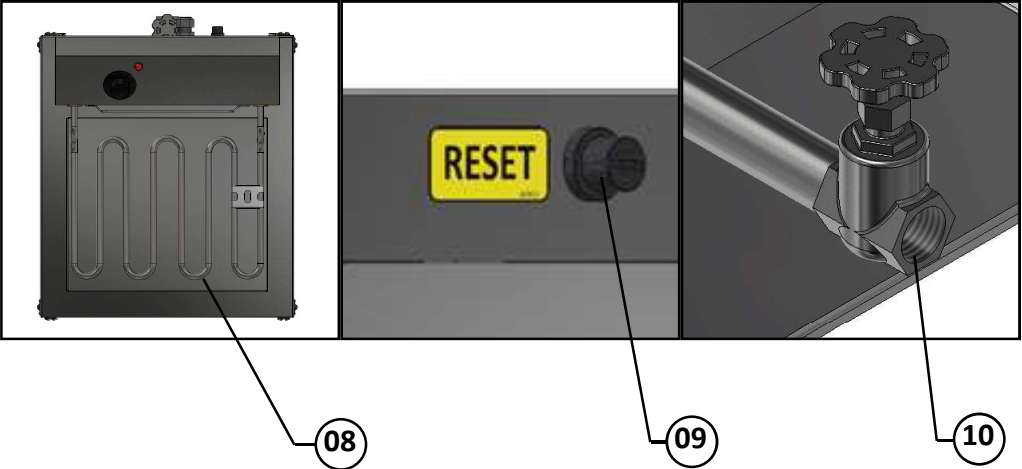
- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the Nominal one;
- Check all the eletrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

2 - Items to be verified and implemented every 3 months:

- Check the electric components as ON/OFF Switch, Emergency Button, Reset Switch, and eletric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.
- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o´rings, v´rings and other sealing systems.

3 - Fixing distance of the bulb support (Fig. 06), in millimeters:

FIGURA 02



1.3 Características Técnicas

CHART 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	SNZ FRYER15LX1	SNZ FRYER15LX1P
Carga máxima	kg	2 x 0,600	2 x 0,600
Altura	mm	465	970
Anchura	mm	400	400
Profundidad	mm	590	590
Peso neto	kg	12,6	15,8
Peso bruto	kg	14,6	18,5
Tiempo de calentamiento	min	7	7
Cantidad de aceite	L	15	15

1.2 Principales componentes

Todos los componentes que integran la licuadora están diseñados con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de pruebas y la experiencia de Skymssen.

FIGURA 01



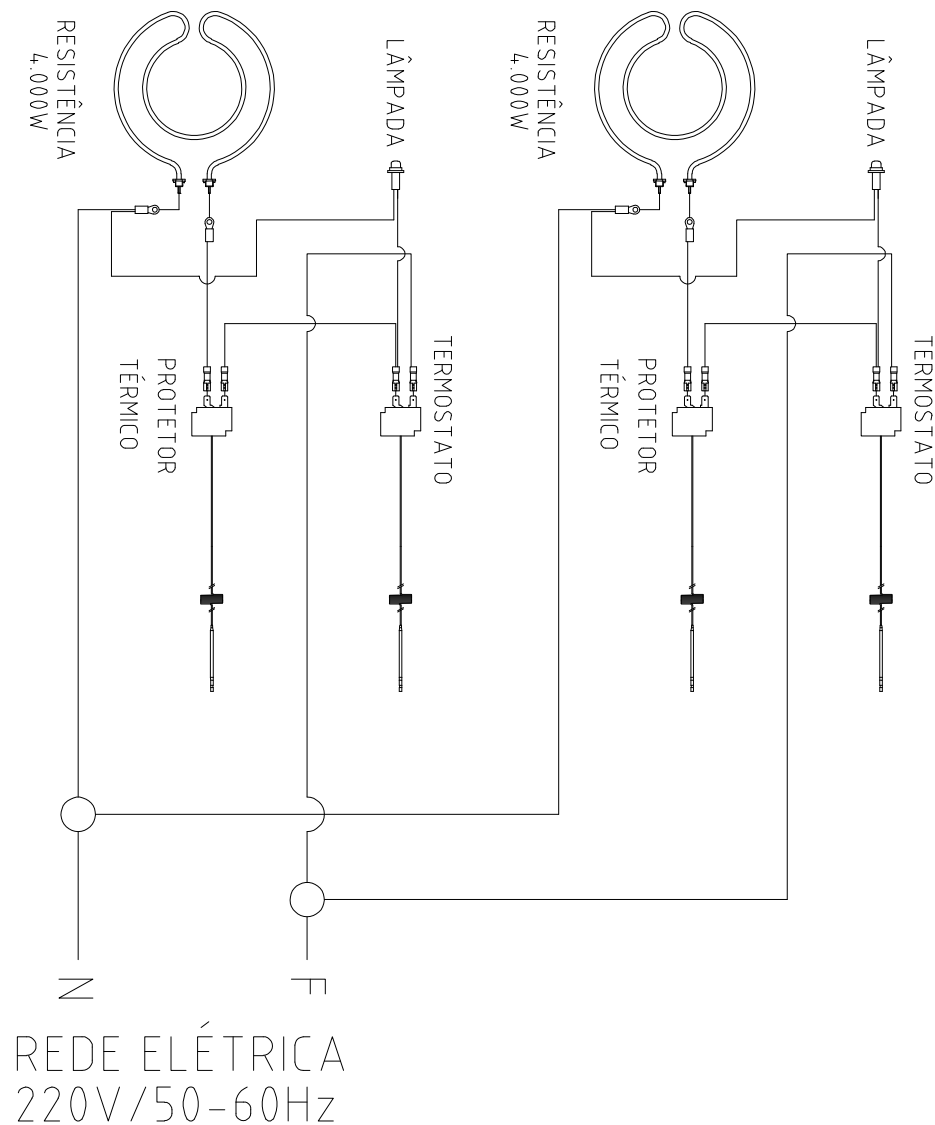
- 08 - Resistencia
- 09 - Termostato de Seguridad
- 10 - Grifo ¾

FIGURE 06



7. Electrical Diagrams

Models 8.000 W



IMPORTANTE

Se recomienda instalar en el local de uso EXTINTORES DE INCENDIO, clase K (padrón USA) , ó de acuerdo con las normas y exigencias locales.

IMPORTANTE

Certifíquese que la carga de aceite esté siempre al nivel indicado, pues caso el nivel esté abajo del especificado podría causar un incendio.

IMPORTANTE

Nunca ligue o equipamento sem óleo. Isso irá causar a queima da resistência.

IMPORTANTE

En casos de emergencia, retire el enchufe de la toma corriente.

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser sumergido en agua para ser limpiado.

IMPORTANTE

También se debe cambiar el aceite, ya que el aceite viejo puede tener un punto de inflamación reducido y puede ser más propenso a los chorros de ebullición.

IMPORTANTE

Este equipo no debe limpiarse con un limpiador de vapor.

IMPORTANTE

Este aparato debe instalarse y utilizarse de manera que el agua no pueda entrar en contacto con la grasa o el aceite.

1.1.11 Nunca prenda el equipo sin aceite .

1.1.12 Nunca toque en la resistencia N°08 (Fig.02) ni en el aceite mientras el equipo estuviera prendido ó en tiempo de enfriamiento, pues ellos estarán calientes y pueden causar quemaduras.

1.1.13 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE

Recomendase que los niños sean vigilados para que no se queden al alcance del equipo.

IMPORTANTE

Se tenga mucho cuidado para evitar surtos de ebullición caso se alimente el equipo con productos muy húmedos ó en cantidad exagerada.

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal blue lines across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The lines are consistent in color and thickness throughout.

INDICE

1. Introducción	23
1.1 Seguridad	23
1.2 Principales componentes	26
1.3 Technical Characteristics	27
2. Instalación y Pré Operación	28
2.1 Instalación	28
2.2 Pré-Operação.....	28
3. Operación.....	29
3.1 Accionamiento.....	29
3.2 Procedimiento para Operación	30
3.3 Sistema de Seguridad.....	31
3.4 Limpieza e Higienización	32
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables	33
4. Nociones de Seguridad	34
4.1 Practicas Básicas de Operación	34
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	35
4.3 Operación.....	36
4.4 Mantenimiento.....	36
4.5 Avisos	36
5. Analysis y Resolución de Problemas.....	37
5.1 Problems, Causes and Solution.	37
6. Manutención	38
7. Diagramas Eléctricos.....	40

1. Introducción

1.1 Seguridad

Esta máquina es potencialmente peligrosa si se usa incorrectamente. Antes de usarla, lea atentamente todas las instrucciones de este manual y luego guárdelo en local accesible para eventuales consultas.

Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados, así como tampoco sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direcciona chorro de agua u otro líquido hacia la misma.

1.1.3 El uso de la máquina debe ser siempre supervisado, principalmente cuando se utilice cerca de niños.

1.1.4 Desconecte la máquina de la red eléctrica en las siguientes situaciones: cuando no esté en uso; antes de limpiarla; para la colocación o retirada de accesorios; durante la manutención o cualquier otro servicio que no sea la operación.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta un Servicio Técnico para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes calientes mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.

1.1.9 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté aterrado.

1.1.10 Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando cambie el ACEITE.