

Handwriting practice area with 20 horizontal lines.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

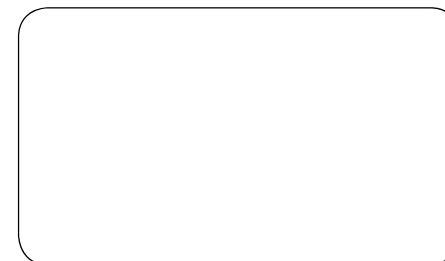


FREIDORA ELECTRICA, 5 LITROS, INOX

MODELO

SNZ FRY5

69682.6- ESPANHOL
Data de Revisão: 31/08/2023



INDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1 Seguridad	2
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
3. INSTALACIÓN Y PREOPERACIÓN	3
3.1 Posicionamiento	3
3.2 Instalación Eléctrica	3
3.3 Terminal equipotencial	3
3.4 Sistema de seguridad	3
3.5 Preoperación	3
4. OPERACIÓN	
4.1 Accionamiento	4
5. LIMPEZA	4
6. NOCIONES DE SEGURIDAD	5
7. MANUTENCIÓN	6
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	6
9. DIAGRAMA ELÉCTRICO	7

1. INTRODUCCIÓN

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

No se recomienda el uso de este equipo cuando:

- El proceso de producción es continuo en escala industrial;
- El lugar de trabajo es de atmósfera corrosiva, explosiva, contaminado con vapor, polvo o gas.

1.1 Seguridad

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca utilice el equipo con: la ropa o los pies mojados y/o sobre una superficie húmeda o mojada, no lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido y no utilice un chorro de agua directamente sobre el equipo.

1.1.2 Cuando el equipo sufre una caída, se daña de alguna manera o no funciona es necesario llevarlo a un Servicio Técnico Autorizado.

1.1.3 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños personales.

1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejado de las partes móviles del aparato mientras esté en funcionamiento para evitar lesiones personales o daños al equipo.

1.1.5 Asegúrese de que la tensión del equipo y de la red eléctrica es la misma, y de que el equipo está correctamente conectado a tierra.

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

1.1.7 Nunca encienda el equipo sin aceite.

1.1.8 No toque nunca la resistencia nº 6 (Fig. 01) ni el aceite cuando el equipo esté encendido o durante el tiempo de enfriamiento, ya que estarán calientes y pueden provocar quemaduras.

⚠ 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.

⚠ Mantenga este equipo alejado de los niños.

⚠ Desenchufe el equipo de la toma corriente cuando el equipo no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó antes de instalar o remover accesorios, o aún cuando en mantenimiento u otro tipo de servicio.

⚠ 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.

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

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

⚠ Este equipo no debe limpiarse con un limpiador de vapor.

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

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

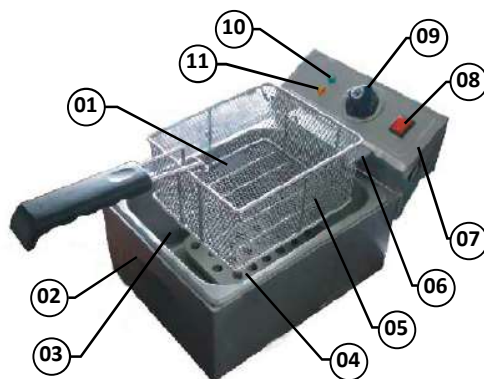
⚠ Hay que tener cuidado para evitar los chorros de agua cuando se alimenta el equipo con comida muy húmeda o con una carga excesiva.

⚠ 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.

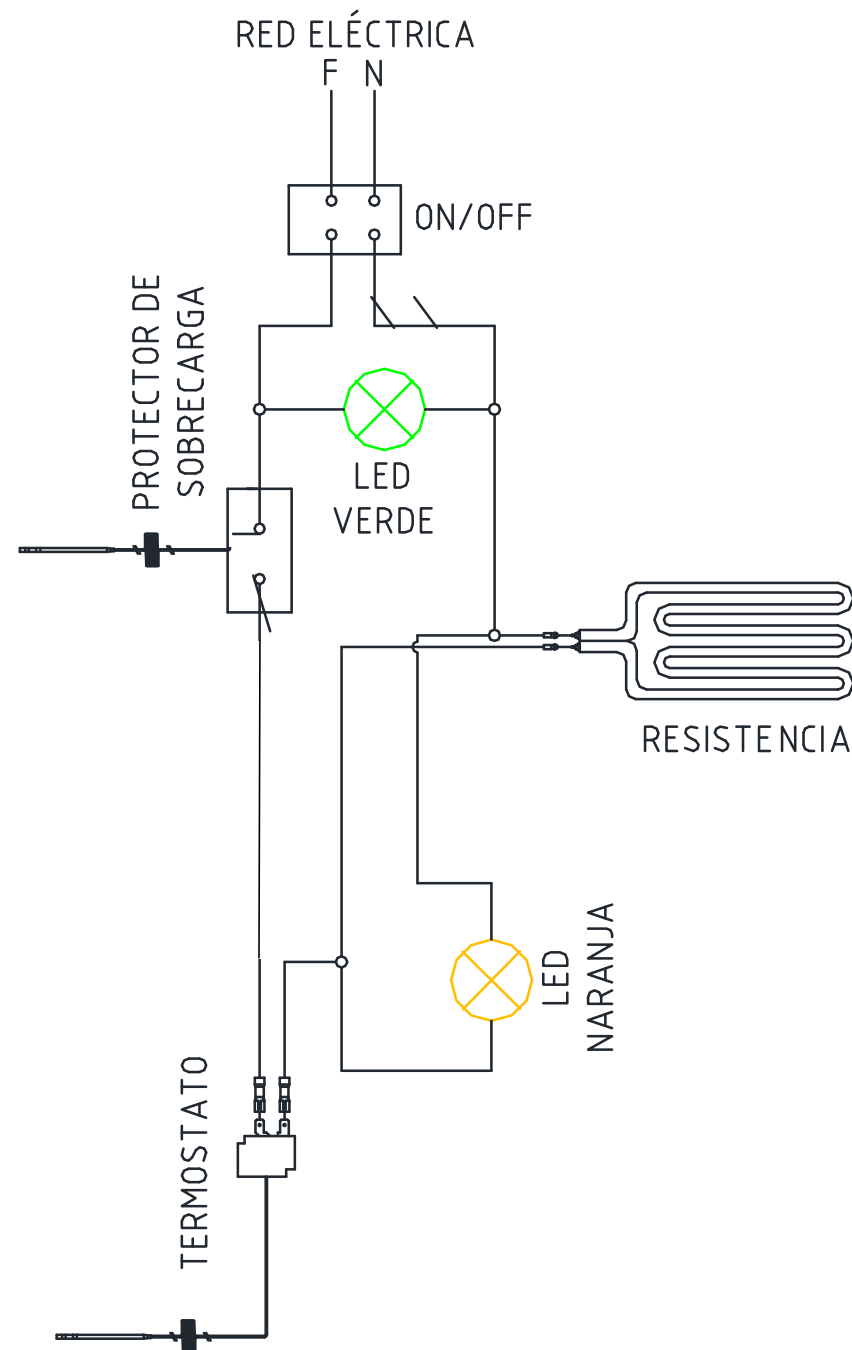
⚠ Este aparato debe instalarse y utilizarse de manera que el agua no pueda entrar en contacto con la grasa o el aceite.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



9. DIAGRAMA ELÉCTRICO



Átelos hacia arriba y hacia atrás o cúbralos con un pañuelo

- Sólo usuarios entrenados y calificados pueden operar el equipo.
- JAMÁS opere el equipo sin alguno(s) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

6.5 Después de Terminar el Trabajo

6.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica. Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente. Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de encenderlo nuevamente

6.6 Manutención

6.6.1 Peligros

En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

⚠ En caso de emergencia, siempre retire el enchufe del tomacorriente.

6.7 Avisos

La manutención eléctrica e/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad

7. 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 3.3 “Limpieza” de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deterioración 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 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;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- 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.
- Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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. - Llame el Servicio Técnico.
- Cheiro de quemado e/ou fumaça.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame el Servicio Técnico.
- Cabo eléctrico danificado	- Falla en el transporte del producto.	- Llame el Servicio Técnico.
- Aceite hierve demasiadamente	- Termostato con fallo.	- Llame el Servicio Técnico.

- 01 – Canasta
02 – Gabinete
03 – Cuba
04 – Resistencia
05 – Nivel de aceite
06 – Soporte de drenaje
- 07 – Panel de control
08 – Llave Prender/Apagar
09 – Manija Termostato
10 – Lámpara piloto
11 – Lámpara piloto do Termostato

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	SNZ FRY5
Carga Máxima (lote)	kg	0,6
Voltaje	V	110
Potencia	W	2000
Altura	mm	280
Largo	mm	300
Profundidad	mm	670
Peso Neto	Kg	4
Peso Bruto	kg	5,30
Cantidade de Aceite	L	5

3. INSTALACIÓN Y PREOPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Las freidoras eléctricas deben ser instaladas en una superficie seca, nivelada y estable, preferentemente a 850mm de altura.

3.2 Instalação elétrica

Este equipo fue desarrollado para 110 V. Verifique que la tensión/voltaje de la máquina y de la red de alimentación eléctrica sean las mismas.

El cable de alimentación (enchufe) posee 3 clavijas. Antes de prender el equipo, es obligatorio que las 3 clavijas estén debidamente conectadas a la red eléctrica del local donde se va a instalar este equipo.

3.3 Terminal equipotencial

A figura apresentada abaixo indica o terminal de ligação equipotencial externo.

Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos.

Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

FIGURA 02



3.4 Sistema de Seguridad

Esta máquina también está equipado con un termostato de seguridad, que tiene la función de desconexión de la resistencia eléctrica cuando la temperatura del aceite

alcanza el límite máximo permitido.

Si durante el proceso normal de la utilización de la freidora, apagado y no volver a reiniciar, es decir, el aceite no se calienta de nuevo, apague la temperatura del termostato, desconecte el aparato de la red y esperar a que el aceite se enfríe completamente.

A continuación, pulse el botón de reinicio N°01 (Fig. 03) y observe que el botón se mueve en, produciendo un sonido y una sensación de “Plec”. Si esto ocurre, se indica que el termostato de seguridad ha sido activado, entonces no utilizar más equipo, llevándolo a una Asistencia Técnica autorizado más cercano.

FIGURA 03



3.5 Preoperación

Se recomienda trabajar con el equipo sobre una superficie seca, estable, evitando futuros accidentes.

Antes de prender la maquina, coloque 5 litros de aceite comestible en la Cuba N°03 (Fig.01), o hasta alcanzar la marca de nivel N°05 (Fig.01).

La operación de las asas en la cuba debe ser según ilustrado abajo:

1) Encajar el alambre del asa en el alojamiento inferior de la cuba, según las fotos N°04 y N°05.

FIGURA 04



FIGURA 05



2) Presione la parte del alambre del asa contra el alojamiento superior de la cuba hasta que el mismo quede firmemente encajado, según figuras N°06 e N°07.

FIGURA 06



FIGURA 07



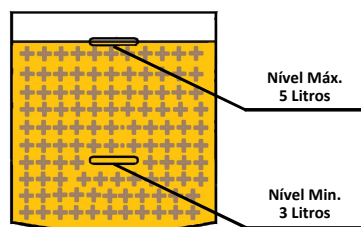
4. OPERACIÓN

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

4.1 Accionamiento

- 1 - Conecte la maquina en la red eléctrica.
- 2 - Coloque 5 litros de aceite comestible en la Cuba N° 04 (Fig.01), hasta alcanzar la marca de nivel N°05 (Fig.01)
- 3 - Prender la freidora utilizando la llave Prende/Apagar N°08 (Fig.01), donde automaticamente prenderá el LED de la lámpara piloto (color verde) N°10 (Fig.01) indicando que la maquina está energizada/prendida.
- 4 - Elija la temperatura más indicada para el alimento que desea freír ajustando el Control de Temperatura, cuando entonces encenderá el LED de lámpara piloto del termostato (color naranja) N°11 (Fig.01).
- 5 - Cuando la temperatura del aceite alcanzar la temperatura elegida, el LED de la lámpara del termostato (color naranja) N° 11 (Fig.01) se apagará.
- 6 - El LED de la lámpara piloto del termostato (color naranja) N° 11 (Fig. 01) encenderá y apagará siempre que la temperatura del aceite oscilar, haciendo con que la temperatura del aceite se mantenga según la temperatura programada o elegida.
- 7 - Utilizar la canasta para colocar el producto que será frito en el aceite, luego acomodar la canasta dentro de la cuba con el aceite, con cuidado. Después de concluir la fritura, para eliminar el exceso de aceite, colgar la canasta en el soporte de la canasta N°06 (Fig.01).
- 8 - Después de concluir la fritura, levante la caja del panel de control, girándolo hacia atrás en la posición vertical, según Figura N°02, para que la resistencia también se levante y permita el escurrimiento del aceite. De esta forma, se logrará mejor provecho del aceite.

FIGURA 08



⚠ Tenga mucho CUIDADO al colocar la canasta con alimentos que va a freír, cuando el aceite esté caliente en

la temperatura elegida, los mismos deberán ser colocados de forma gradual (lentamente). La ebullición del aceite debe ser evitado. Levante la canasta cuando comenzar la ebullición, después sumergir nuevamente la canasta en el aceite. Repita esta operación cuantas veces sean necesarias. La ebullición será intensa cuando los alimentos colocados en la canasta estén con baja temperatura o congelados.

5. LIMPIEZA

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

El equipo debe limpiarse y desinfectarse a fondo:

- Antes de utilizarlo por primera vez;
 - Después de la operación de cada día;
 - Siempre que no se utilice durante un periodo prolongado;
 - Antes de volver a ponerlo en funcionamiento tras un periodo prolongado de inactividad.
- 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.

3 - Después de la remoción completa del aceite de la cuba #03 (Fig.01), 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.

4 - Después del uso, todas las piezas deben ser lavadas con agua, jabón o detergentes neutros, excepto el panel de control que debe ser limpiado con un paño húmedo.

⚠ Este aparato no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido para su limpieza.

⚠ No use chorros de agua directamente sobre el aparato.

5.1 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.

⚠ 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.

6. 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.

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

6.1 Prácticas Básicas de Operación

6.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.

Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

6.1.2 Advertencias

El usuario debe tener conocimiento de la ubicación del Interruptor Encendido / Apagado, para que pueda ser accionado en cualquier momento, sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte el artefacto de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Use el equipo en un local donde haya espacio suficiente para manejarlo con seguridad, evitando caídas peligrosas. Agua o aceite podrán dejar el piso en resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el mismo debe estar seco y limpio.

Si hubiera necesidad de realizar el trabajo en dos o más personas, deberán darse señales de coordinación en cada etapa de la operación. La etapa siguiente no deberá iniciarse antes que sea dada y respondida una señal.

6.1.3 Avisos

Si falta energía eléctrica, apague inmediatamente el Interruptor Encendido / Apagado.

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento;
- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.
- Nunca altere las características originales del aparato.
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado (ATA).

⚠ Lea atentamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de encender el equipo. Verifique que todas las informaciones sean entendidas.

6.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

6.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparato, verifique si está en condiciones.

6.2.2 Avisos

Certifíquese que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido.

El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

6.3 Inspecciones de Rutina

6.3.1 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes y giratorias del equipo cuando haya ruidos anormales.

Verifique las protecciones y los dispositivos para que siempre funcionen adecuadamente.

6.4 Operación

6.4.1 Avisos

No trabaje con los cabellos largos sueltos ya que pueden tocar cualquier parte del equipo y causar serios accidentes.