

MANUAL USUARIO

FREIDORAS ELÉCTRICAS

SOBREMESA (SERIE N)

JEMI 
Simply Built to Last

Selva de Mar, 122-128
08020 Barcelona, Spain
Tel. 0034 93 308 31 54
Fax. 0034 93 303 38 73
jemi@jemi.es
www.jemi.es



N-7, N-7/2

Índice:

1. Introducción.
2. Condiciones indispensables para la puesta en marcha.
3. Cabezal de mandos.
4. Puesta en marcha.
5. Paro de la máquina.
6. Conservación y limpieza.
7. Precauciones de seguridad.
8. Mantenimiento.
9. Advertencias.
10. Esquema eléctrico N-7 N-7/2 (230V. II).

1. INTRODUCCIÓN.

Este manual, proporciona la información necesaria, para la puesta en marcha, funcionamiento, y mantenimiento de los modelos de freidoras eléctricas (serie N) N-7, N-7/2.

Estos son modelos de sobremesa y para uso de ACEITE+AGUA.

En los modelos de doble cuba (/2), cada una funciona de manera independiente.

2. CONDICIONES INDISPENSABLES PARA LA PUESTA EN MARCHA.

- Comprobar que la tensión de red coincida con la indicada en la placa de características
- Comprobar que los elementos de protección eléctrica (Magnetotérmico y diferencial), previstos en la instalación, sean los adecuados.
- Para voltaje 230V II. se conectarán a una caja de conexiones instalada según **NORMAS DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA**.
- Comprobar que el cabezal esté en su lugar y sujeto a la cuba mediante su tuerca.

TODAS LAS COMPROBACIONES Y CONEXIONES DEL APARATO DEBERÁN REALIZARSE POR TÉCNICOS CUALIFICADOS O POR EL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL.

3. CABEZAL DE MANDOS.

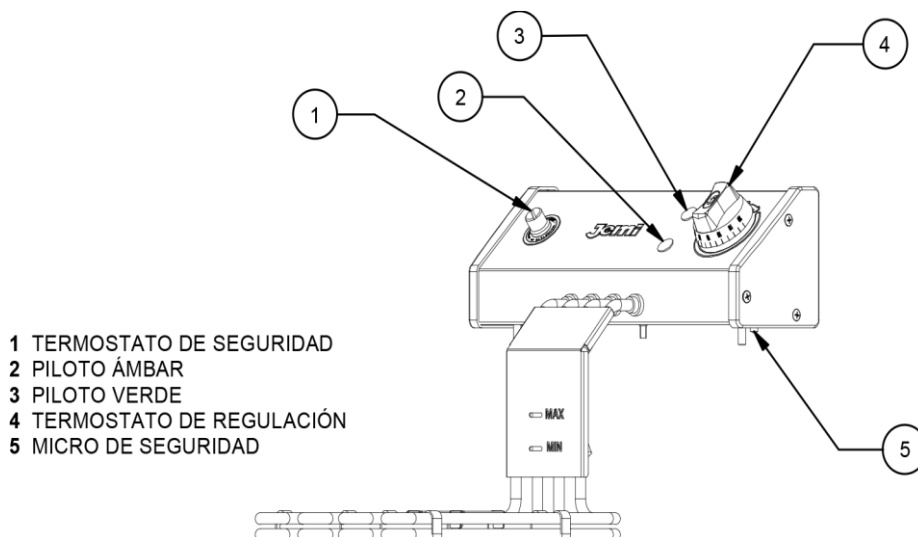


Fig.1

4. PUESTA EN MARCHA.

LAS MÁQUINAS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADAS POR PERSONAL CUALIFICADO

- Cerrar el grifo de vaciado; verter agua (con 1% de sal común bien disuelto en la cuba hasta que el nivel de la misma llegue por debajo de la mirilla de control).
- Llenar la cuba con aceite, hasta alcanzar la marca de nivel "MAX" existente en la chapa, ver Fig. 2.

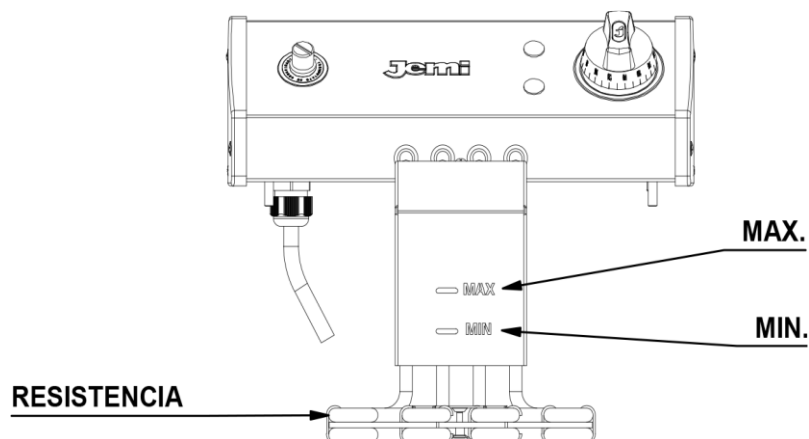


Fig. 2

- Conectar la máquina a la red eléctrica, el piloto verde (3) Fig.1 indicará que la máquina tiene tensión.
- Girar el mando del termostato (4) Fig.1 y situarlo en la temperatura deseada, el piloto ámbar (2) Fig.1 se encenderá y nos indica que la resistencia está calentando. Cuando se apague, puede empezar la fritura.
- En caso de sobrepasar la temperatura determinada en el termostato, por una avería, la freidora dispone de un termostato de seguridad (1) Fig.1 con la regulación fija a 230°C. que desconecta la alimentación eléctrica y evita que el aceite pueda superar esta temperatura y llegar al punto de ignición del aceite.

TEMPERATURAS ORIENTATIVAS DE FRITURA.

Patatas chip	180°	Carnes	160°
Patatas fritas	150°	Churros	170°
Croquetas	180°	Pollo	160°
Pescados	170°	Verduras	160°

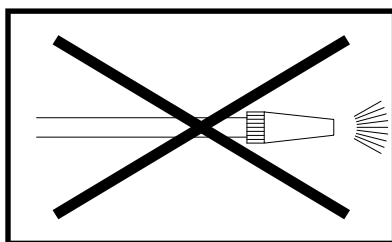
5. PARO DE LA MÁQUINA.

- Para parar la máquina, girar el mando del termostato (4) Fig.1 en sentido inverso a las agujas del reloj hasta la posición "0", el piloto ámbar (2) Fig.1 se apagará, quedando el piloto verde (3) Fig.1 encendido.
- Puede, en ese momento, desconectar la protección prevista en la instalación eléctrica o bien puede desenchufar la máquina. Si conviene, se puede proceder al vaciado de la cuba accionando el grifo previsto a tal efecto y ayudándonos de una cubeta para recoger el aceite.
- Colocar un recipiente debajo del grifo de vaciado y abrirlo. Primero sale el agua con sus residuos, (en el caso de solo querer vaciar el agua, cerrar el grifo en el momento en que comience a salir el aceite). Una vez vaciada la cuba, cerrar el grifo.

PRECAUCIÓN:
VACIAR LA CUBA CON EL ACEITE FRÍO.

6. CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.

- Conviene filtrar el aceite a menudo, para evitar la acumulación de residuos en la cuba. Esta operación se realiza una vez enfriado el mismo y que permanezca fluido, la temperatura no será inferior a 60°C. ni superior a 120°C., esto se obtiene dejando transcurrir unos 25 minutos una vez la freidora se ha apagado.
- El aceite recogido y recuperado para otras frituras será filtrado en todos los casos, para evitar mezclas de sabores.
- Sustituir, a su debido tiempo, el aceite de fritura.
- Con el cambio adecuado del aceite, la fritura no toma sabores distintos.
- Efectuar periódicamente una **limpieza total de la máquina**:
 - Desconectar la máquina de la alimentación eléctrica. Ver punto 5. PARO DE LA MÁQUINA.
 - Retirar la cesta y limpiarla aparte.
 - Vaciar la cuba.
 - Retirar el cabezal de mandos con la resistencia.
 - Una vez vacía la cuba, lavar la misma con agua y detergente específico para freidoras, para eliminar los residuos incrustados por el aceite, utilizar espátula o rascadores de material plástico.
 - Aclarar abundantemente con agua limpia y dejar secar antes de volver a colocar todos los componentes.
 - Para evitar posibles salpicaduras la freidora dispone de una tapa.
 - Una vez limpia totalmente la cuba, colocar la tapa para proteger el interior de caída de objetos extraños.
 - Las máquinas no deben ser limpiadas con agua a presión.



- El agua debe cambiarse a diario para evitar que los residuos descompuestos permanezcan en la freidora.
- Vigilar con frecuencia el nivel del agua y eliminar el posible sobrante por el grifo de vaciado.
- Cambiar el agua a diario y reponerla a través del aceite (asegurándose de que el aceite está frío) hasta que alcance la parte inferior de la mirilla.

7. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.

- Todas las máquinas están equipadas con un termostato de seguridad (tarado fijo a 230°C).
- Si por cualquier motivo no funcionase el termostato de regulación, el termostato de seguridad desconectará el sistema de calentamiento. En caso de ocurrir esto, se deberá contactar con el **SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO**.

ATENCIÓN:
NO UTILIZAR LA MÁQUINA HASTA SU REPARACIÓN

- Introducir la cesta de forma cuidadosa, evitando brusquedades, ya que ello podría provocar salpicaduras o derrames peligrosos.
- Para conseguir una buena fritura, deben emplearse aceites cuyo punto de ebullición no sea inferior a 190° C. (oliva, girasol, maíz, cacahuete, palma, etc.). De lo contrario, los alimentos, al no poder conseguir cerrar sus poros, quedarán blandos e impregnados de aceite.
- No mezclar diferentes tipos de aceite.
- Vigilar que el nivel de aceite esté siempre a la altura del nivel indicado en la Fig.2 ya que, por debajo del nivel "MIN", existe el riesgo de inflamación del aceite al poder quedar los elementos de control de la temperatura fuera del contacto con el aceite.
- Tener en cuenta que el aceite usado tiene un punto de ignición más bajo que el aceite limpio y puede provocar salpicaduras al tomar temperatura o inclusive incendiarse. El exceso de humo es síntoma de que debe ser sustituido el aceite.
- Tener la precaución de no cargar demasiado la cesta y no colocar alimentos demasiado voluminosos o no escurridos.
- El aceite quemado no es regenerable mezclándolo con otros aceites.
- Sustituir el aceite cuando produzca humo entre los 160° y 180° C. de temperatura.
- Sustituir el aceite cuando produce abundante espuma durante la fase de calentamiento.
- Sustituir el aceite cuando esta espuma permanezca tenazmente flotando contra los bordes de las paredes de la cuba.
- Sustituir el aceite cuando adquiera una coloración rosada hasta su ennegrecimiento.
- Con el cambio adecuado del aceite, la fritura no toma sabores distintos.
- Con el cambio adecuado del aceite, elimina el peligro de que este se inflame.
- Debe controlarse que el nivel del agua no sobrepase la parte inferior de la mirilla, ya que, rebasar dicho límite lleva consigo un acercamiento del agua a la resistencia, pudiendo provocar en caso extremo, la ebullición del agua y el consiguiente derrame y salpicadura del líquido caliente.

8. MANTENIMIENTO.

La construcción de nuestros aparatos, está concebida y diseñada para que tengan muy pocas operaciones de mantenimiento. No obstante, aconsejamos **CADA SEIS MESES UNA REVISIÓN POR TÉCNICOS CUALIFICADOS O POR EL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL**, tanto si trabaja continuamente, o si lo hace por temporadas, en este último caso deberá hacerlo antes del inicio de la misma.

También es necesaria la revisión para evitar gastos innecesarios, como mayor consumo de electricidad, mayor tiempo de cocción, etc.

9. ADVERTENCIAS.

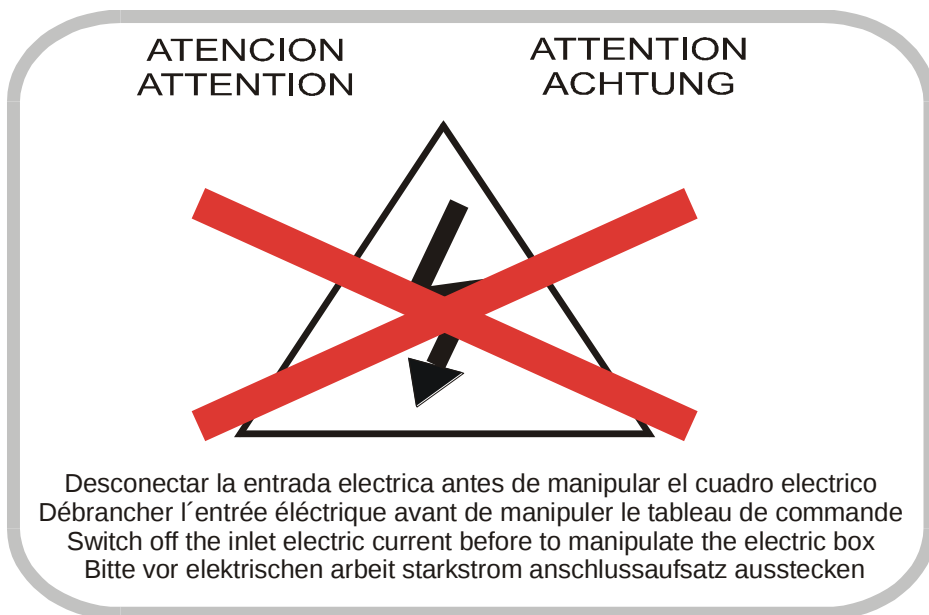
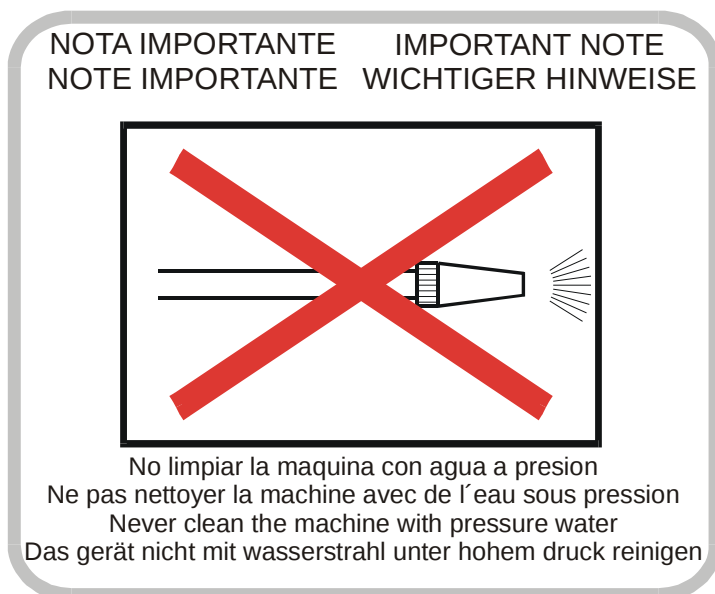


Fig. 3



10. ESQUEMA ELÉCTRICO N-7 N7/2 (230 V. II).

