

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE J (MUEBLE)

ÍNDICE

PAGINA

1 – MODELOS (Características).	3
2 – CONDICIONES INDISPENSABLES PARA PUESTA EN MARCHA	3
3 – PUESTA EN MARCHA (Utilización)	4
4 – CONSERVACION Y LIMPIEZA.	5
5 – PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.	6
6 – MANTENIMIENTO	6
7 – ESQUEMA ELECTRICO	8

1 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FREIDORAS SERIE J MUEBLE

MODELO	CAPACIDAD (en litros)	DIMENSIONES EXTERIORES (en cms.)			DIMENSIONES CESTA (en cms.)		POTENCIA (en W.)
		Ancho	Fondo	Alto	Diámetro	Alto	
J-11 E	11	43	48	86	Ø 28	12	4.000
J-15 E	15	43	48	86	Ø 28	12	5.000
J-15	15	43	48	86	Ø 31	14	5.000
J-15GP	15	43	48	86	Ø 31	14	8.000
J-15/2	2x15	84	48	86	Ø 31	14	2x5.000
J-15/2GP	2x15	84	48	86	Ø 31	14	2x8.000
J-30	30	53	59	86	Ø 40	16,5	9.500
J-30GP	30	53	59	86	Ø 40	16,5	15.000
J-30/2	2x30	108	59	86	Ø 40	16,5	2x9.500
J-30/2GP	2x30	108	59	86	Ø 40	16,5	2x15.000
J-50	50	64	73	86	Ø 53	17	15.000
J-50/2	2x50	132	73	86	Ø 53	17	2x15.000
J-100	100	94	95	86	Ø 72,5	19,5	25.000
J-100/2	2x100	188	95	86	Ø 72,5	19,5	2x25.000
J-100CH	100	94	95	86			40.000
J-100/2CH	2x100	188	95	86			2x40.000

2 – CONDICIONES INDISPENSABLES PARA LA PUESTA EN MARCHA. (NORMAS PARA EL INSTALADOR)

- 2.1 Comprobar que la tensión de red coincida con la indicada en la placa de características
- 2.2 Comprobar que los elementos de protección eléctrica (Magnetotérmico y diferencial) previstos en la instalación sean los adecuados. Recomendamos que los enchufes lleven elementos de protección.
- 2.3 Las máquinas se conectarán a red mediante un enchufe especial o bien directamente a una caja de conexiones instalada según **NORMAS DE INSTALACION ELECTRICA**.
- 2.4 Las máquinas están equipadas con un borne para la conexión del conductor de unión equipotencial, dicho borne se encuentra en la parte trasera inferior de la máquina.

**TODAS LAS COMPROBACIONES Y CONEXIONES DEL APARATO
DEBERAN REALIZARSE POR TECNICOS CUALIFICADOS O POR EL
SERVICIO TECNICO OFICIAL**

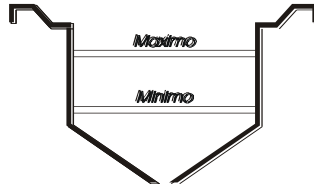
3 – PUESTA EN MARCHA. (NORMAS PARA EL USUARIO)

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

3.1 Cerrar el grifo de vaciado de la cuba.

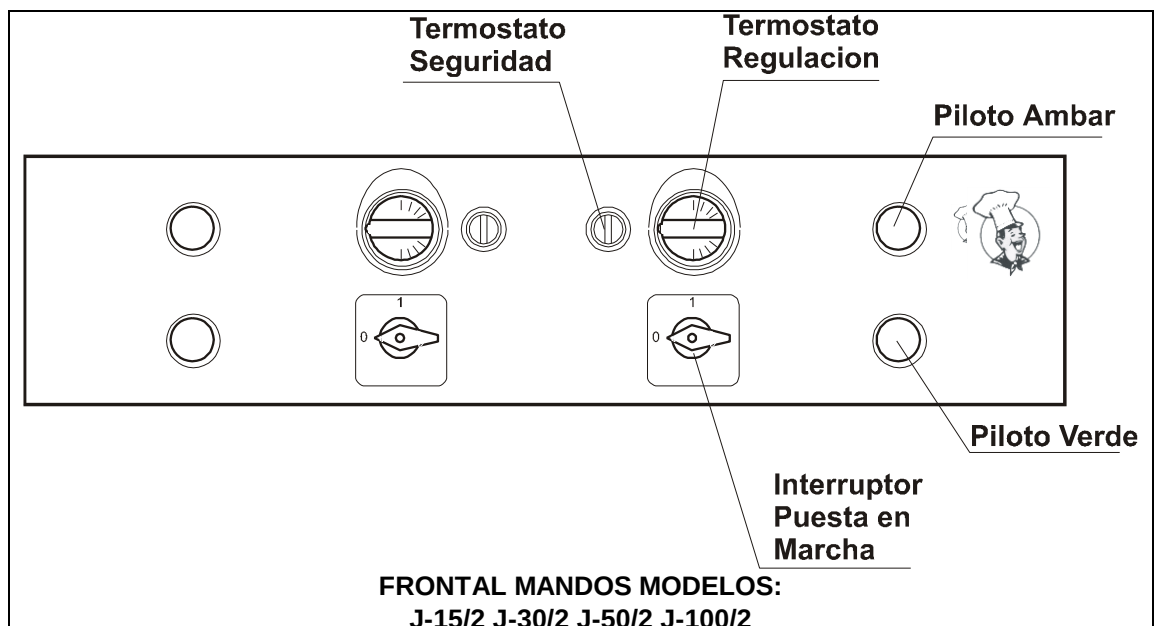
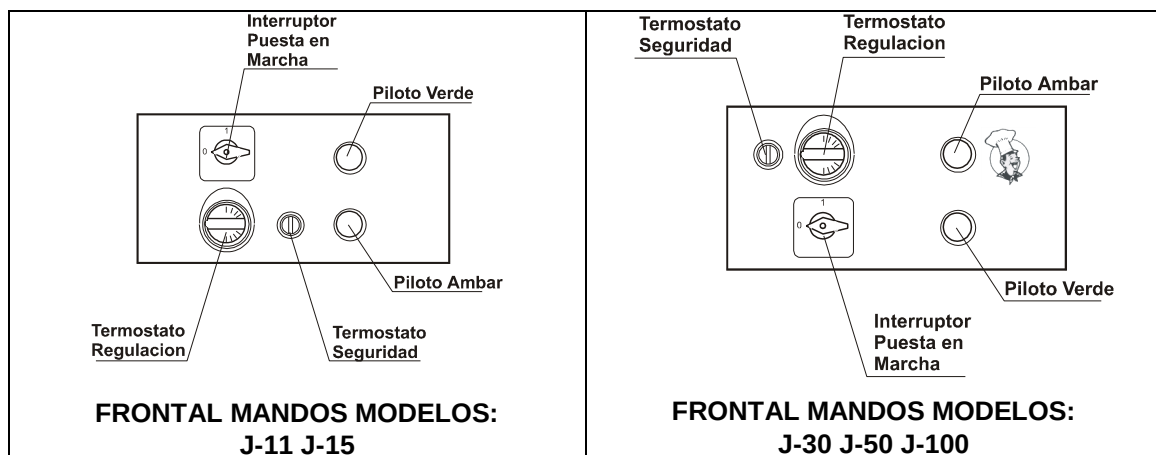
3.2 Si **no van dotadas de purificador**, (Modelos: J-11 E y J-15 E) llenar la cuba de aceite hasta alcanzar el bordón existente en el interior de la cuba.

Si **van dotadas de purificador**, (Modelos J-15, J-15GP, J-15/2, J-15/2GP, J-30, J-30GP, J-30/2, J-30/2GP, J-50, J-50/2) entonces mantener abierto el grifo de vaciado y cerrado el grifo del purificador, a continuación llenar la cuba de aceite hasta alcanzar el bordón existente en el interior de la cuba.



3.3 PUESTA EN MARCHA:

- Accionar el interruptor de puesta en marcha, se encenderá el piloto verde (nos indica que la máquina esta bajo tensión). A continuación girar el mando del termostato y situarlo en la temperatura deseada, se encenderá el piloto ámbar (nos indica que el contactor de potencia se ha activado y la resistencia esta calentando). Cuando el piloto ámbar se apague puede empezar la fritura.



3.4 TEMPERATURAS ORIENTATIVAS DE FRITURA.

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

3.5 PUESTA FUERA DE SERVICIO:

- Girar el mando del termostato en el sentido inverso a las agujas del reloj hasta la posición "0", el piloto ámbar se apagará y la resistencia dejará de calentarse. A continuación girar el interruptor de puesta en marcha hasta la posición "0", el piloto verde se apagará. Puede en ese momento desconectar la protección prevista en la instalación eléctrica o bien puede desenchufar la máquina.

PRECAUCION:
VACIAR LA CUBA CON EL ACEITE FRÍO.

3.6 VACIADO:

Si **no van dotadas de purificador**, (Modelos: J-11 E y J-15 E) colocar un recipiente debajo del grifo de vaciado y abrirlo.

Si **van dotadas de purificador**, (Modelos J-15, J-15GP, J-15/2, J-15/2GP, J-30, J-30GP, J-30/2, J-30/2GP, J-50, J-50/2) cerrar el grifo de vaciado para aislar el purificador. Colocar un recipiente debajo del purificador. Abrir el grifo del purificador, cuando se haya recogido el aceite, extraer el purificador, eliminar los residuos y colocarlo de nuevo. Cerrar el grifo del purificador y abrir el de vaciado. En el caso de querer vaciar totalmente la máquina, cuando se haya extraído el purificador, entonces abrir el grifo de vaciado de la cuba.

4 – CONSERVACION Y LIMPIEZA.

4.1 Conviene filtrar el aceite a menudo para evitar la acumulación de residuos en la cuba.

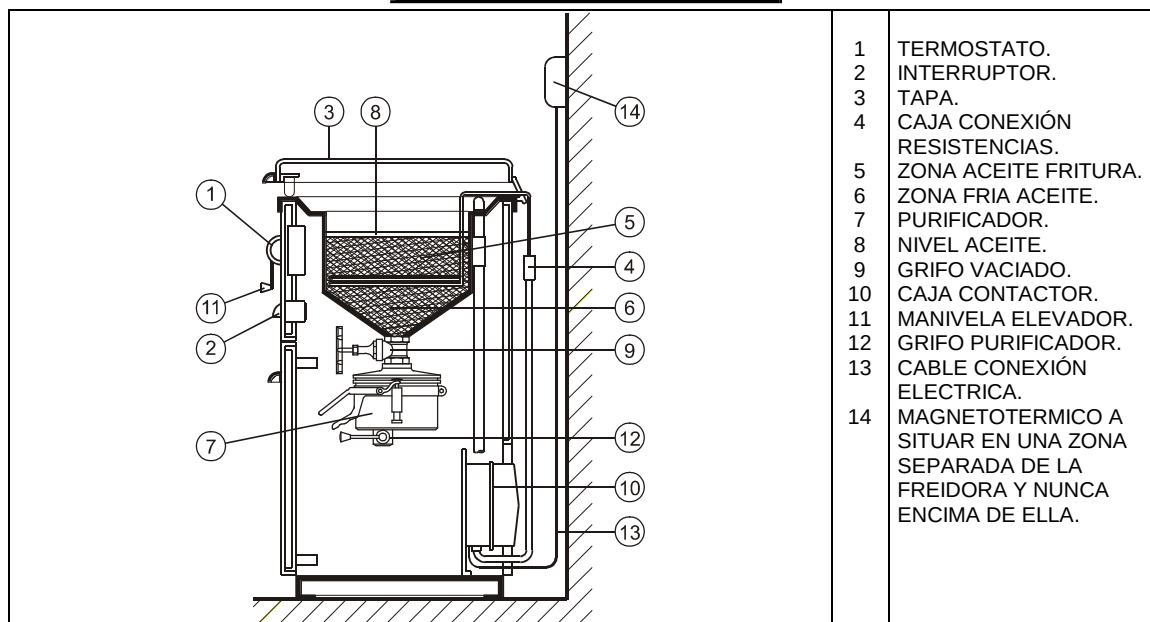
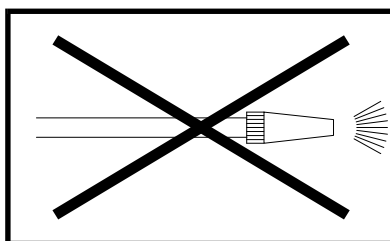
4.2 El purificador debe limpiarse **a diario** para evitar que los residuos superen la altura del rebosadero, o incluso, que puedan llegar a la cuba.

4.3 Sustituir a su debido tiempo el aceite de fritura.

4.4 Con el cambio adecuado del aceite, la fritura no toma sabores distintos.

4.5 Efectuar periódicamente una limpieza total de la máquina:

- a) Desconectar la máquina de la alimentación eléctrica.
- b) Vaciar la cuba.
- c) Limpiar el purificador (si lo hubiere).
- d) Retirar la cesta y limpiarla aparte.
- e) Retirar el aro soporte de la cesta (máquinas con elevador).
- f) Retirar la resistencia y su soporte.
- g) 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.
- h) Las máquinas no deben ser limpiadas con agua a presión.



5 – PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

5.1 Todas las maquinas 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 TECNICO AUTORIZADO**.

ATENCION:
NO UTILIZAR LA MAQUINA HASTA SU REPARACION

5.2 En máquinas equipadas con elevador, se maneja este dispositivo de forma cuidadosa **evitando la brusquedad** en el descenso de la cesta, ya que ello podría provocar salpicaduras o derrames peligrosos.

5.3 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, quedaran blandos e impregnados de aceite.

5.4 Vigilar que el nivel de aceite esté siempre a la altura del bordón existente en el interior de la cuba ya que, por debajo de este, existe el riesgo de inflamación del aceite al poder quedar los elementos de control de la temperatura del aceite fuera del contacto con el aceite.

5.5 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.

5.6 Tener la precaución de no cargar demasiado la cesta y no colocar alimentos demasiado voluminosos o no escurridos.

5.7 Sustituir el aceite cuando produzca humo entre los 160° y 180° C. de temperatura.

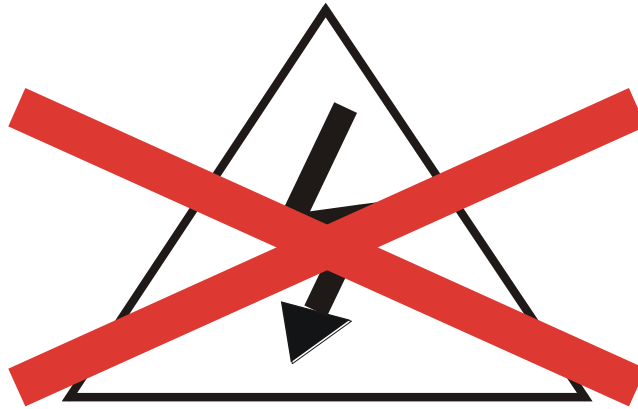
6 – MANTENIMIENTO

La construcción de nuestros aparatos, esta concebida y diseñada para que tengan muy pocas operaciones de mantenimiento. No obstante aconsejamos **CADA SEIS MESES UNA REVISION POR TECNICOS CUALIFICADOS O POR EL SERVICIO TECNICO OFICIAL**, tanto si trabaja continuamente, o si lo hace por temporadas, en este ultimo 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.

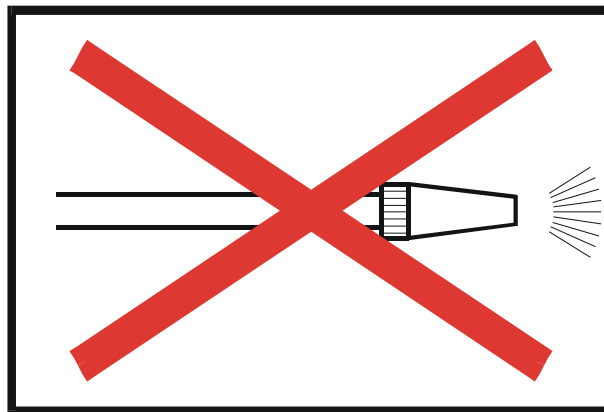
ATENCION
ATTENTION

ATTENTION
ACHTUNG



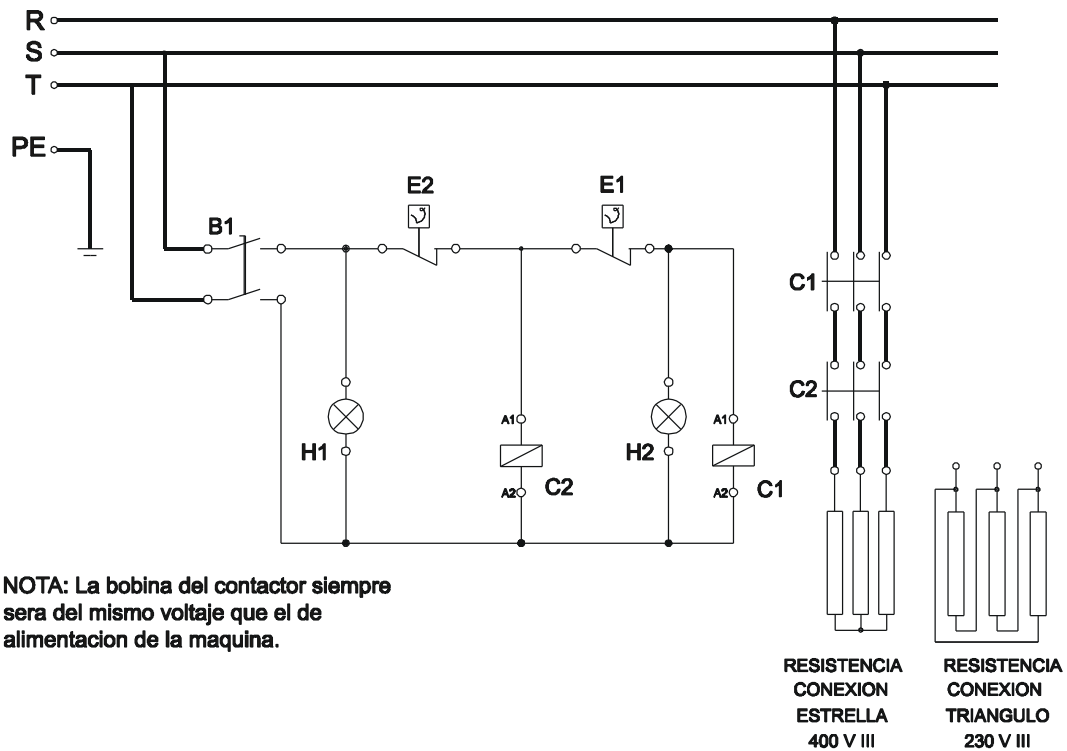
Desconectar la entrada electrica antes de manipular el cuadro electrico
Débrancher l'entrée électrique avant de manipuler le tableau de commande
Switch off the inlet electric current before to manipulate the electric box
Bitte vor elektrischen arbeit starkstrom anschlussaufsatz ausstecken

NOTA IMPORTANTE IMPORTANT NOTE
NOTE IMPORTANTE WICHTIGER HINWEISE



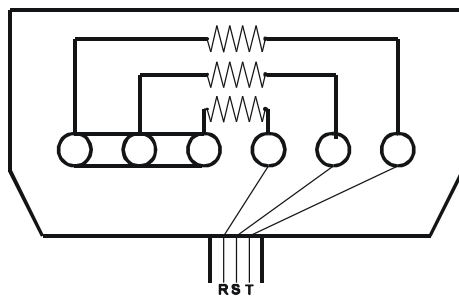
No limpiar la maquina con agua a presion
Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression
Never clean the machine with pressure water
Das gerät nicht mit wasserstrahl unter hohem druck reinigen

ESQUEMA ELECTRICO FREIDORA

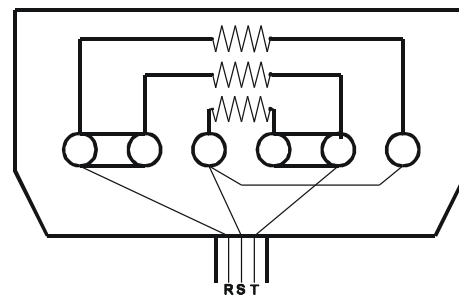


NOTA: La bobina del contactor siempre sera del mismo voltaje que el de alimentacion de la maquina.

B1 - INTERRUPTOR PUESTA EN MARCHA.
E1 - TERMOSTATO DE REGULACION.
E2 - TERMOSTATO DE SEGURIDAD.
H1 - PILOTO VERDE (Maquina con tension).
H2 - PILOTO AMBAR (Resistencia calentando).
C1 - CONTACTOR.
C2 - CONTACTOR SEGURIDAD.



CONEXION ESTRELLA (400V)



CONEXION TRIANGULO (230V)

CABEZAL VISTO POR DETRAS

JEMI

EE-FREID2

EDICION 03/10/01