

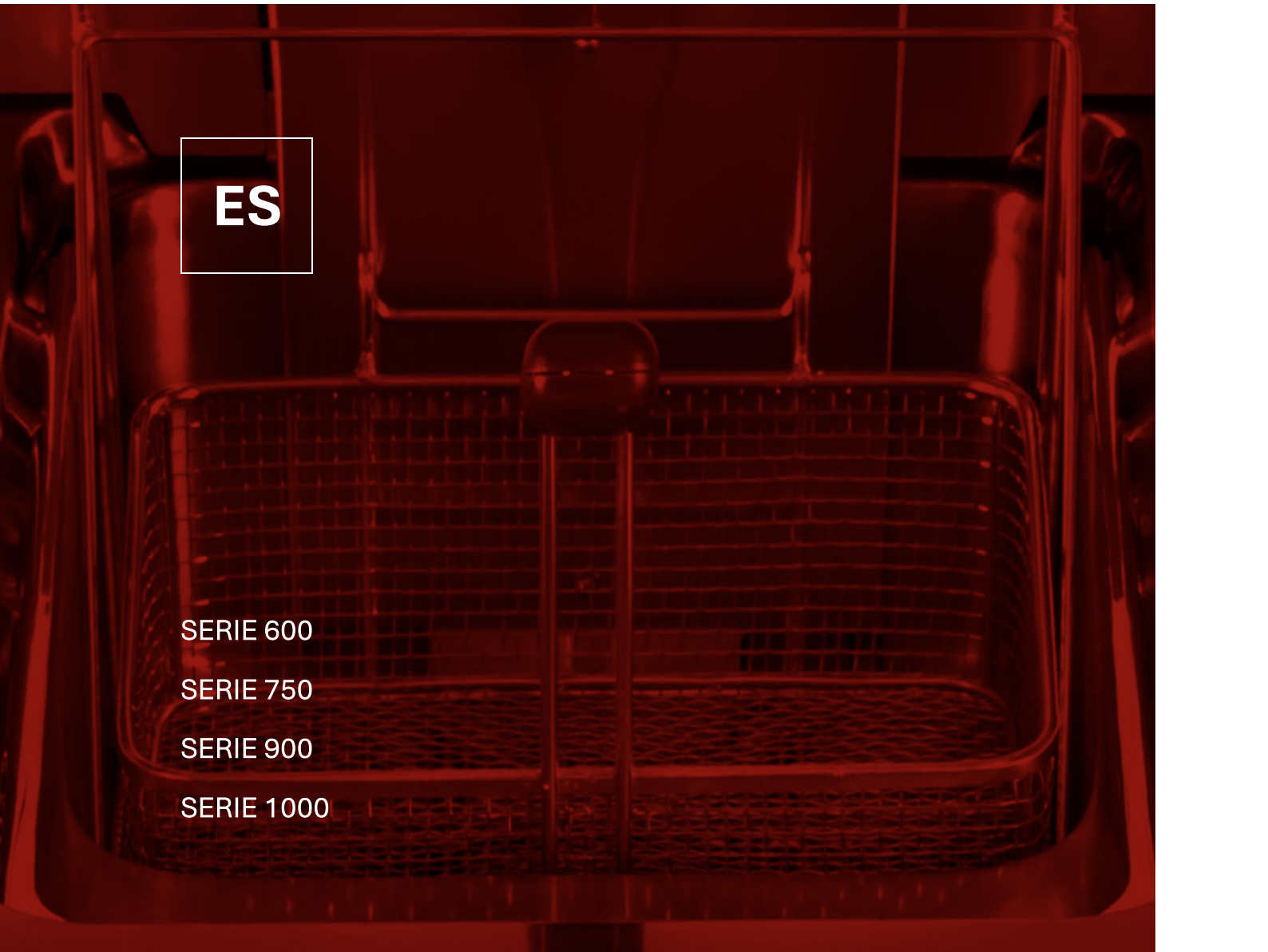


Simply Built to Last

MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS

MANUAL DE USUARIO

FREIDORAS ELÉCTRICAS



ES

SERIE 600

SERIE 750

SERIE 900

SERIE 1000



ED. 2 04/08/2026

ÍNDICE

1.	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	03
1.1	PUESTA EN OBRA DEL APARATO	03
1.2	CONEXIONES ELÉCTRICAS	03
1.3	LLENADO DE LA CUBA.	04
1.4	VACIADO DE LA CUBA.	04
1.5	DIMENSIONES FÍSICAS Y ACOMETIDAS.	05
1.6	DATOS TÉCNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS.	10
2.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	13
2.1	CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA	13
2.2	ENCENDIDO DE LA FREIDORA	14
2.3	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	17
2.4	CONSEJOS PRÁCTICOS Y EXIGENCIAS PARTICULARES.	18
2.5	PLACA DE CARACTERÍSTICAS.	20
2.6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	21
2.7	CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO	23
Anexo 1	ELIMINACION DE RESIDUOS	24

FREIDORA ELÉCTRICAS

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE ÚNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL USUARIO.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO

1. Quitar el aparato de su embalaje y colocarlo en su sitio, proceder a nivelar el mismo, mediante las patas regulables, hasta conseguir un perfecto nivelado, cuando el montaje conste de varios módulos que deban ir ensamblados, se debe tener especial atención en esta nivelación, así como la alineación de los distintos módulos.
2. Comprobar que las piezas sueltas, estén perfectamente colocadas en su lugar.
3. Cuando el aparato debe ir sobre ó cerca de materiales inflamables, éstos deben ser protegidos contra la irradiación térmica o bien deberá respetarse la distancia mínima de 50 milímetros de separación.

1.2 CONEXIONES ELÉCTRICAS

1. Antes de conectar el aparato, comprobar la tensión de la red y verificar que coincida con la indicada en la placa de características, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda, si es posible al cambio de voltaje.

ATENCIÓN

COMPROBAR LA TENSIÓN DE LA RED Y VERIFICARLA CON LA DE LA MÁQUINA

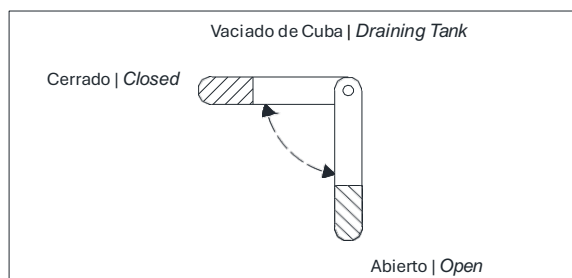
2. Comprobar que los elementos de protección eléctrica (Magnetotérmico y diferencial) previstos en la instalación sean los adecuados. El interruptor general (de corte onnipolar) que se instale, deberá tener una separación entre contactos igual o superior a 3mm.
3. Las máquinas se conectarán a la red mediante un enchufe standard adecuado para los diferentes voltajes (tanto para 230V II, 230 V III ó 400V III) o bien directamente a una caja de conexiones instalada según las normas de instalación eléctrica.

1.3 LLENADO DE LA CUBA

CIERRE EL GRIFO DE VACIADO.

Abrir la puerta de la freidora para acceder a la maneta del grifo de vaciado. Asegúrese de que esté en posición CERRADO. Coloque la cubeta de recogida de aceite, comprobando que esté situada debajo del grifo de desagüe.

Compruebe que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento tales como la resistencia y su cabezal, las cestas, recoge posos y cubeta de recogida aceite.



LLENE LA CUBA DE ACEITE.

Hasta su nivel comprendido entre las dos marcas existentes en la cuba.

(No olvidar que al introducir las cestas con los alimentos a freír, el nivel subirá ostensiblemente, y pueden provocarse derrames y quemaduras.).

Conforme vaya bajando el nivel, se deberá reponer el aceite de la cuba, hasta su nivel máximo.

ATENCION: NO PONER EL APARATO EN MARCHA, SIN HABER LLENADO LA

CUBA DE ACEITE, YA QUE EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA NORMA PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS Y DAÑARIA LAS RESISTENCIAS AL NO ESTAR SUMERGIDAS.

1.4 VACIADO DE LA CUBA

Para el vaciado, debe estar el equipo apagado

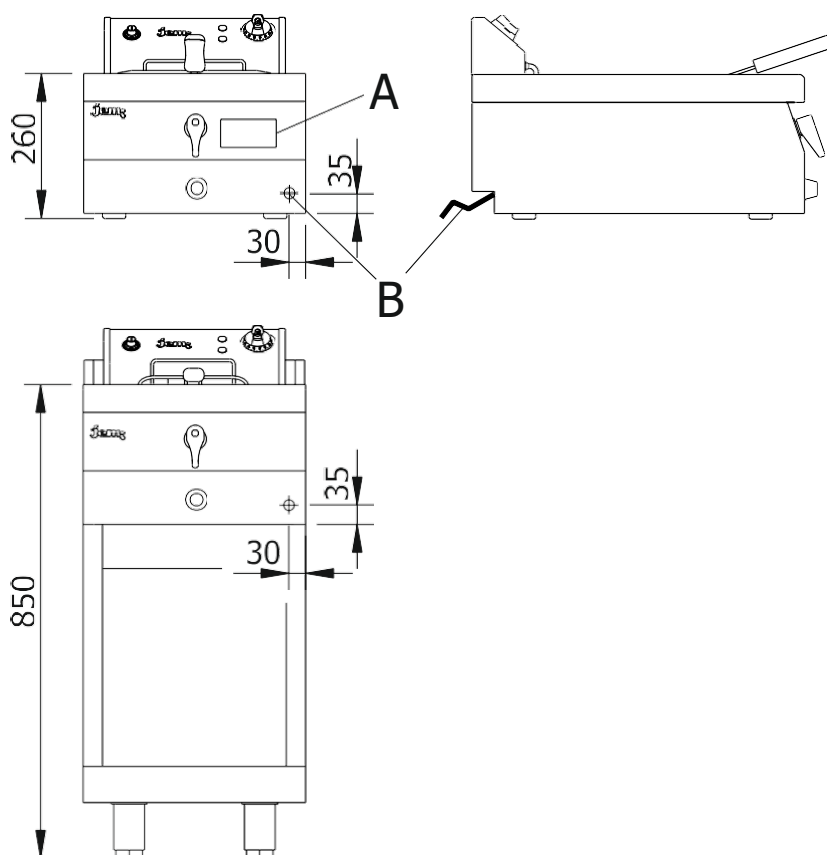
Asegurarse que el recipiente de recogida de aceite se encuentre en la parte inferior del mueble

Esta operación se realiza una vez enfriado el aceite para que permanezca fluido, la temperatura no debe ser inferior a 60° C ni superior a 120° C., esto se obtiene dejando transcurrir unos 25 minutos una vez la freidora se ha apagado.

Abrir la válvula de desagüe para el vaciado del aceite sobre el recipiente que se encuentra en la parte inferior del mueble.

1.5 DIMENSIONES FISICAS EXTERIORES SERIE 600 (FREIDORAS)

ACOMETIDAS MODELOS SFRE8, SFRE8 GP, FRE8 y FRE8 GP

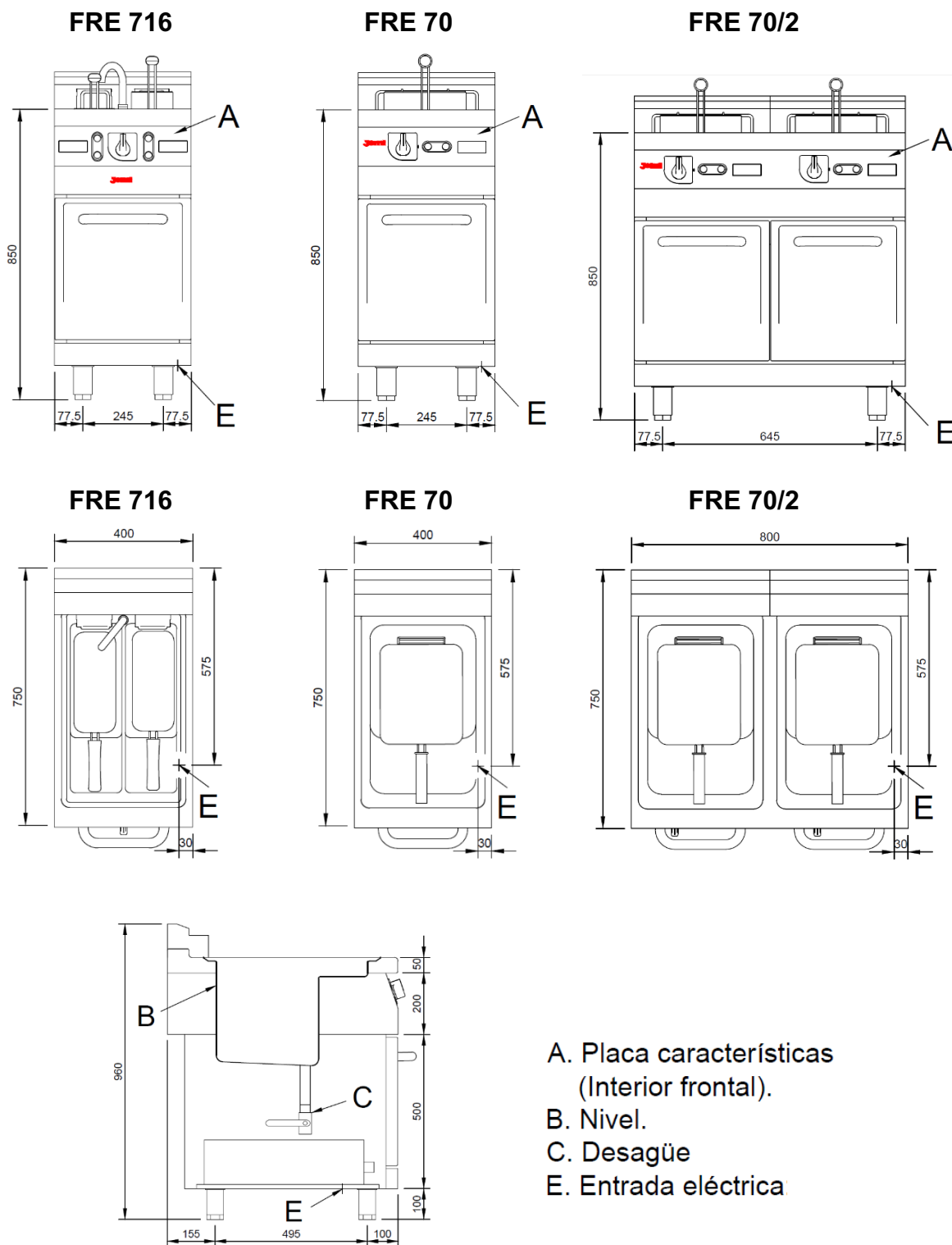


1.5 DIMENSIONES FÍSICAS

SERIE 750EV (FREIDORAS)

ACOMETIDAS MODELOS

FRE 70, FRE70/2, FRE716

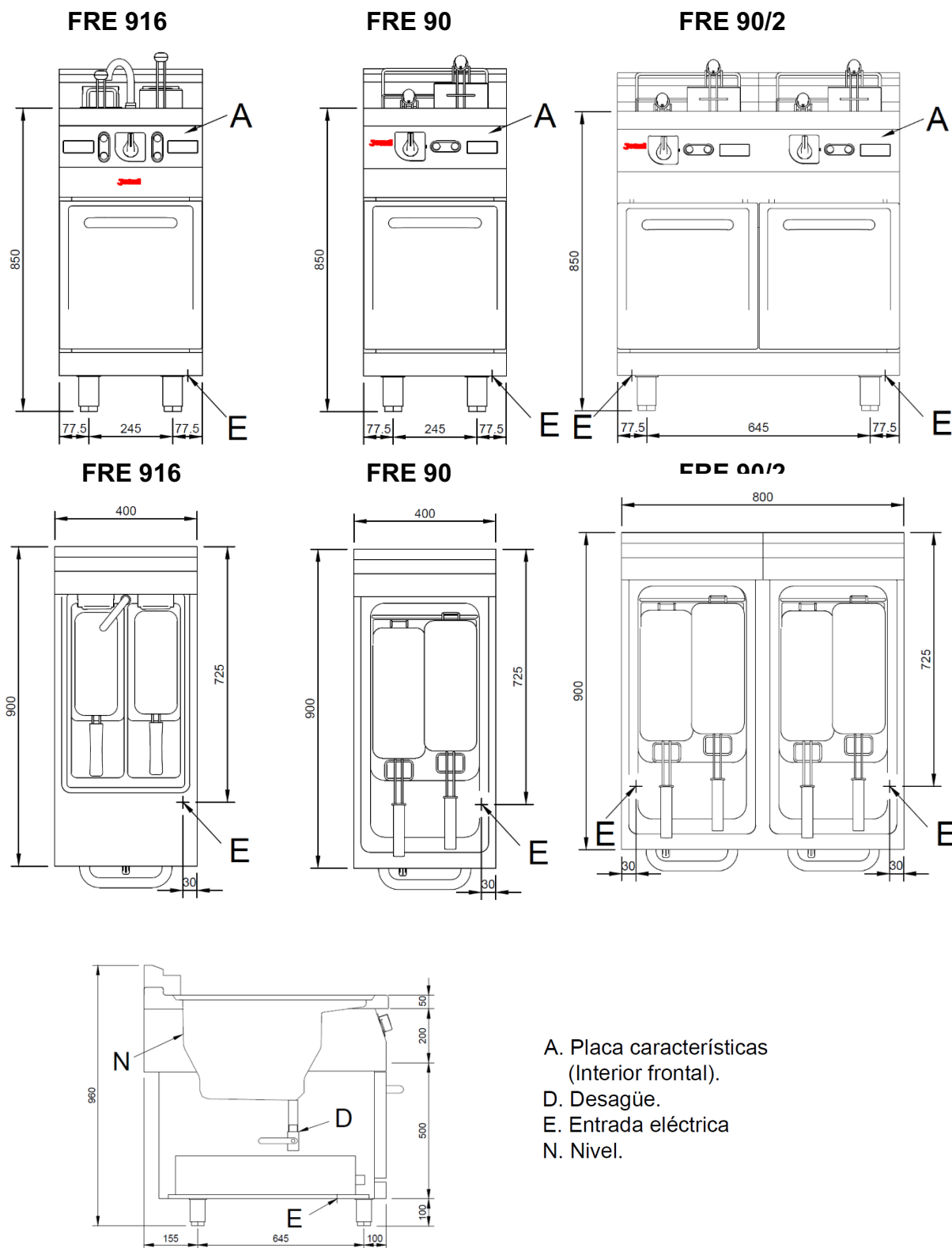


1.5 DIMENSIONES FÍSICAS

SERIE 900EV (FREIDORAS)

ACOMETIDAS MODELOS

FRE 90, FRE90/2, Y FRE916



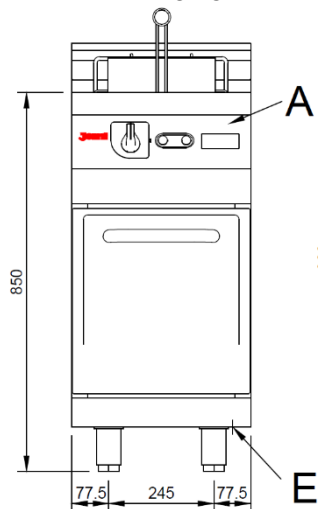
1.5 DIMENSIONES FISICAS

SERIE 900EV (FREIDORAS)

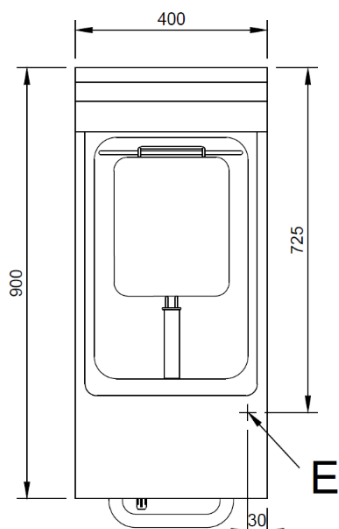
ACOMETIDAS MODELOS

FRE 915 Y, FRE915/2

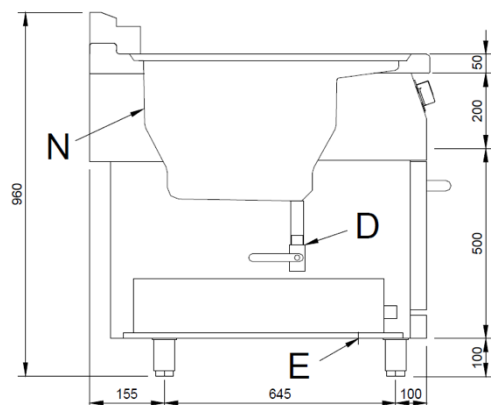
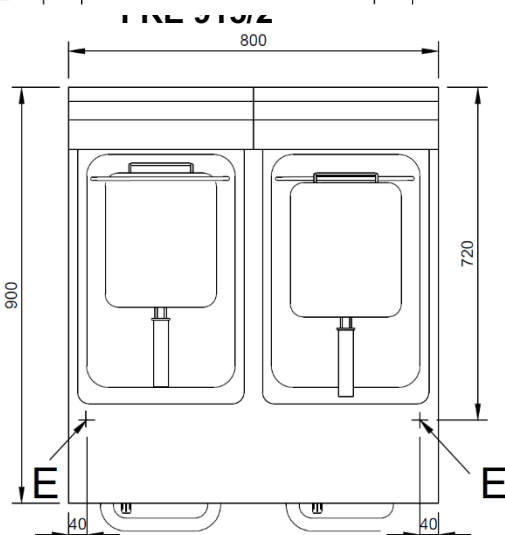
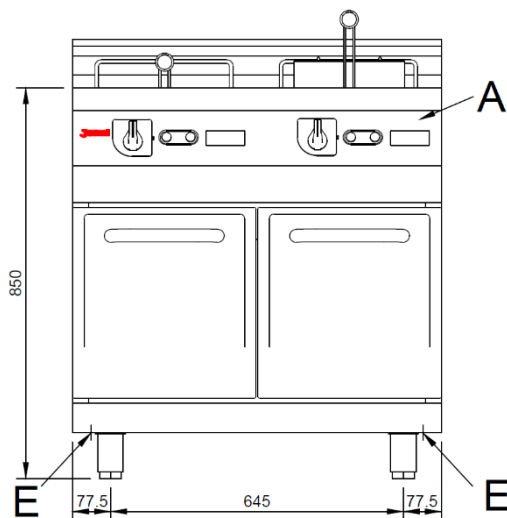
FRE 915



FRE 915



FRE 915/2



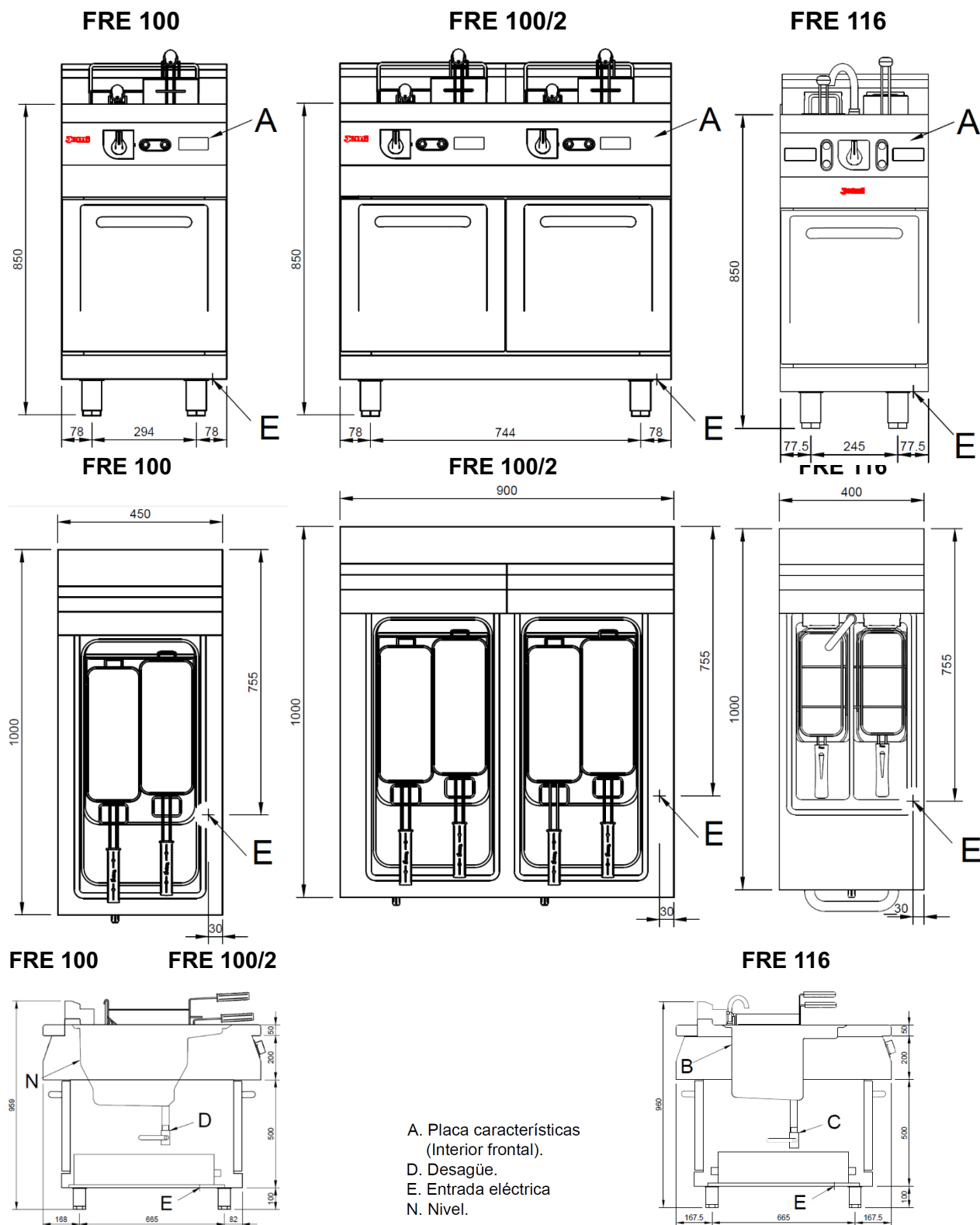
- A. Placa características
(Interior frontal).
- D. Desagüe.
- E. Entrada eléctrica
- N. Nivel.

1.5 DIMENSIONES FÍSICAS

SERIE 1000EV (FREIDORAS)

ACOMETIDAS MODELOS

FRE 100, FRE 100-/2 Y, FRE915/2



1.6 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

SERIE 600 EV

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
SFRE 8 EV	400 x 600 x 260	8 litros	1 x 3.600 W	3.600 W	230 V Mono 50 Hz	15,6 A	3 x 4 mm ²
FRE 8 EV	400 x 600 x 850	8 litros	1 x 3.600 W	3.600 W	230 V Mono 50 Hz	15,6 A	3 x 4 mm ²
SFRE 8 GP EV	400 x 600 x 260	8 litros	3 x 1.666 W	5.000 W	230 V Tri 50 Hz	12,55 A	4 x 4 mm ²
SFRE 8 GP EV	400 x 600 x 260	8 litros	3 x 1.666 W	5.000 W	400 V Tri 50 Hz	7,22 A	5 x 2,5 mm ²
FRE 8 GP EV	400 x 600 x 850	8 litros	3 x 1.666 W	5.000 W	230 V Tri 50 Hz	12,55 A	4 x 4 mm ²
FRE 8 GP EV	400 x 600 x 850	8 litros	3 x 1.666 W	5.000 W	400 V Tri 50 Hz	7,22 A	5 x 2,5 mm ²
DIMENSIONES CESTAS 220 x 310 x 105mm							

SERIE 750 EV

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 litros	3 x 3.333 W	10.000 W	230V Tri 50 Hz	25,10 A	4 x 6 mm ²
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 litros	3 x 3.333 W	10.000 W	400 V Tri 50 Hz	14,43 A	5 x 4 mm ²
FRE 70 EV	400 x 750 x 850	15 litros	3 x 3.333 W	10.000 W	440 V Tri 60 Hz	13,12 A	4 x 4 mm ²
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 litros	2 x 3 x 3.333 W	2 x 10.000 W	230 V Tri 50 Hz	50,20 A	*4 x 6 mm ²
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 litros	2 x 3 x 3.333 W	2 x 10.000 W	400 V Tri 50 Hz	28,86 A	*5 x 4 mm ²
FRE 70/2 EV	800 x 750 x 850	15 + 15 litros	2 x 3 x 3.333 W	2 x 10.000 W	440 V Tri 60 Hz	26,24 A	4 x 6 mm ²
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	230 V Tri 50 Hz	40,16 A	4 x 16 mm ²
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	400 V Tri 50 Hz	23,10 A	5 x 10 mm ²
FRE 716 EV	400 x 750 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	440 V Tri 60 Hz	21,00 A	4 x 4 mm ²
DIMENSIONES CESTAS							
FRE 70 Cesta simple 130 x 280 x 95 mm y Cesta doble 270 x 280 x 95 mm							
FRE 716 Cesta 270 x 110 x 110 mm							

SERIE 900 EV

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 litros	3 x 6.000 W	18.000 W	230V Tri 50 Hz	45,18 A	4 x 6 mm ²
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 litros	3 x 6.000 W	18.000 W	400 V Tri 50 Hz	25,98 A	5 x 4 mm ²
FRE 90 EV	400 x 900 x 850	23 litros	3 x 6.000 W	18.000 W	440 V Tri 60 Hz	23,62 A	4 x 4 mm ²
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 litros	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	230 V Tri 50 Hz	90,36 A	*4 x 10 mm ²
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 litros	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	400 V Tri 50 Hz	51,96 A	*5 x 6 mm ²
FRE 90/2 EV	800 x 900 x 850	23 + 23 litros	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	440 V Tri 60 Hz	47,24 A	4 x 6 mm ²
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 litros	3 x 3.333 W	10.000 W	230 V Tri 50 Hz	25,10 A	4 x 6 mm ²
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 litros	3 x 3.333 W	10.000 W	400 V Tri 50 Hz	14,43 A	5 x 4 mm ²
FRE 915 EV	400 x 900 x 850	15 litros	3 x 3.333 W	10.000 W	440 V Tri 60 Hz	13,12 A	4 x 6 mm ²
FRE 915/ 2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 litros	2 x 3 x 3.333 W	2 x 10.000 W	230 V Tri 50 Hz	50,20 A	*4 x 6 mm ²
FRE 915/ 2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 litros	2 x 3 x 3.333 W	2 x 10.000 W	400 V Tri 50 Hz	28,86 A	*5 x 4 mm ²
FRE 915/ 2 EV	800 x 900 x 850	15 + 15 litros	2 x 3 x 3.333 W	2 x 10.000 W	440 V Tri 60 Hz	26,24 A	4 x 6 mm ²
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	230 V Tri 50 Hz	40,16 A	4 x 6 mm ²
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	400 V Tri 50 Hz	23,10 A	5 x 10 mm ²
FRE 916 EV	400 x 900 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	440 V Tri 60 Hz	21,00 A	4 x 4 mm ²
DIMENSIONES CESTAS							
FRE 90 Cesta simple 130 x 445 x 100 mm y Cesta doble 280 x 445 x 100 mm							
FRE 915 Cesta simple 130 x 280 x 95 mm y Cesta doble 270 x 280 x 95 mm							
FRE 916 Cesta 270 x 110 x 110 mm.							

SERIE 1000 EV

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
FRE 100 EV	400 x 1000 x 850	23 litros	3 x 6.000 W	18.000 W	230 V Tri 50 Hz	45,18 A	4 x 10 mm ²
FRE 100 EV	400 x 1000 x 850	23 litros	3 x 6.000 W	18.000 W	400 V Tri 50 Hz	25,98 A	5 x 6 mm ²
FRE 100/2 EV	800 x 1000 x 850	23 + 23 litros	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	230 V Tri 50 Hz	90,36 A	*4 x 10 mm ²
FRE 100/2 EV	800 x 1000 x 850	23 + 23 litros	2 x 3 x 6.000 W	2 x 18.000 W	400 V Tri 50 Hz	51,96 A	*5 x 6 mm ²
FRE 116 EV	400 x 1000 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	230 V Tri 50 Hz	40,16 A	4 x 6 mm ²
FRE 116 EV	400 x 1000 x 850	8 + 8 litros	2 x 3 x 2.666 W	2 x 8.000 W	400 V Tri 50 Hz	23,10 A	5 x 10 mm ²
DIMENSIONES CESTAS FRE 100 Cesta simple 130 x 445 x 100 mm y Cesta doble 280 x 445 x 100 mm FRE 116 Cesta 270 x 110 x 110 mm.							

* NOTA: Las freidoras dobles llevan dos mangueras de alimentación eléctrica.

2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

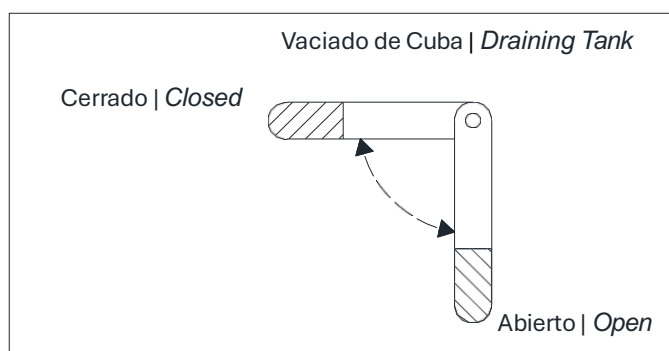
SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS ELECTRICOS Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL USUARIO.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA

- Antes de poner en marcha el aparato, asegurar que la válvula de desagüe de la cuba esté cerrada.
- Comprobar que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento tales como la resistencia y su cabezal, las cestas, recoge posos y cubeta de recogida aceite.
- Llenar la cuba de aceite hasta su nivel comprendido entre las dos marcas existentes en la cuba.
- Se aconseja utilizar solamente aceite específico de freidora.



2.2 ENCENDIDO DE LA FREIDORA

2.2.1 CON TERMOSTATO MANUAL

- Girar el mando del interruptor general A (Fig.1), en sentido antihorario hasta la posición (1) Se encenderá el piloto de color verde B.
- Girar el mando del termostato C, preseleccionado a la posición de calentamiento deseado. Se encenderá el piloto de color ámbar D.

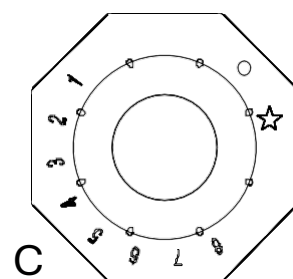
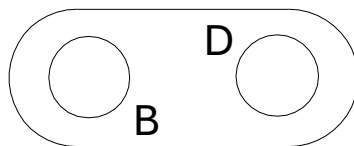
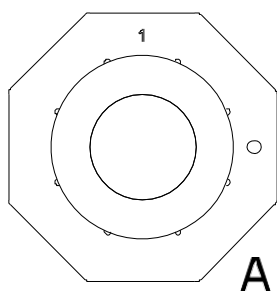


Fig. 1

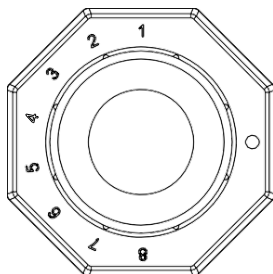
A INTERRUPTOR GENERAL.

C TERMOSTATO

Una vez el quemador encendido y el piloto eléctrico de color naranja nos lo indique, podemos regular la temperatura del aceite mediante el termostato de trabajo, la posición que necesitemos para la fritura.

Esta freidora realiza el control de la temperatura de trabajo mediante un termostato con ocho posiciones distintas, con un capilar y un bulbo, de forma que cuando el bulbo del termostato detecta la temperatura solicitada, dicho termostato corta la alimentación eléctrica a los contactores que controlan la(s) resistencia(s) de calentamiento.

Cuando el termostato detecta una temperatura por debajo del rango establecido, da la señal a los contactores que vuelven a alimentar la(s) resistencia(s) calefactora(s).



REGULACION DE LA TEMPERATURA. Las diferentes posiciones del 1 al 8 corresponden aproximadamente a las siguientes temperaturas obtenidas.

POSICIÓN DEL MANDO DEL TERMOSTATO	0	1	2	3	4	5	6	7	8
* TEMPERATURA °C.	0	90	93	106	132	150	170	182	209

2.2.2 CON TERMOSTATO ELECTRONICO

- Girar el mando del interruptor general A (Fig. 2) en sentido antihorario hasta la posición (1). Se encenderá el piloto de color verde B.
- Al dar corriente, el termostato electrónico C se enciende automáticamente y la pantalla mostrará la temperatura del aceite detectada por la sonda.
- Si la pantalla está apagada, mantener pulsada la tecla ON/STANDBY (⏻) unos segundos hasta que se active.

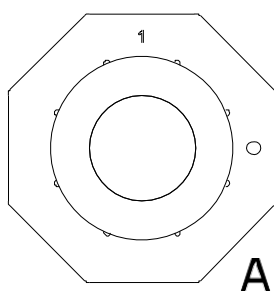
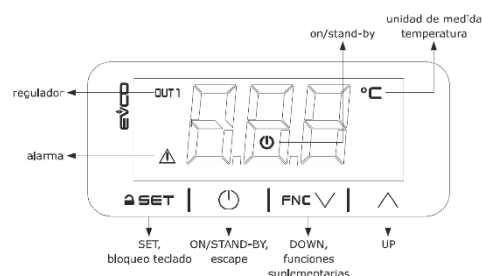


Fig. 2

A INTERRUPTOR GENERAL



C TERMOSTATO

FUNCIONAMIENTO

Este termostato controla la temperatura de forma automática mediante una sonda sumergida en el aceite:

- Mientras el aceite está por debajo de la temperatura fijada, el termostato mantiene activas las resistencias de calentamiento. Se enciende el piloto de color naranja D y el icono OUT1 de la pantalla.
- Al alcanzar la temperatura de consigna, el termostato corta automáticamente la alimentación a las resistencias, y el piloto naranja D y el icono OUT1 se apagan.
- Este ciclo de encendido/apagado se repite solo durante todo el servicio para mantener el aceite a la temperatura de trabajo elegida.
-

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE TRABAJO

- Pulsar brevemente la tecla **SET** hasta que aparezca SP, la pantalla mostrará el valor de consigna (temperatura fijada).
- Con las teclas de subir y bajar (**FNC** $\wedge$ | $\vee$) ajustar la temperatura deseada.
- Pulsar de nuevo **SET** para confirmar (o simplemente no tocar nada durante unos segundos: el valor se guarda solo).

La pantalla vuelve a mostrar la temperatura real del aceite.

BLOQUEO AUTOMÁTICO DEL TECLADO (seguridad)

- Si no se toca ninguna tecla durante 30 segundos, el teclado se bloquea solo y aparece el aviso «**Loc**» al tocar cualquier tecla, para evitar cambios accidentales de temperatura durante la fritura.
- Para desbloquear: tocar cualquier tecla durante 1 segundo; aparecerá «**UnL**» y el teclado volverá a funcionar.

APAGADO DE LA FREIDORA

- Mantener pulsada la tecla ON/STANDBY (⏻) durante 4 segundos: la pantalla se apaga.
- Girar el interruptor general A a la posición 0.

AVISOS EN PANTALLA

Si en la pantalla aparece uno de estos códigos, dejar de usar la freidora y avisar a mantenimiento:

Código	Significado
Pr1	Fallo en la sonda de temperatura
AL	Alarma de temperatura (fuera de rango)
iA	Alarma en entrada auxiliar

⚠ Importante: el usuario/personal de cocina solo debe usar las teclas **SET**, **^**, **v** y **ON/STANDBY** para regular y encender/apagar. No se debe acceder al menú de parámetros (PA), ya que ahí se configuran ajustes técnicos (tipo de sonda, límites de temperatura, etc.) que solo debe modificar personal técnico.

CARGA RECOMENDADA POR CESTA

La cesta no se debe llenar en exceso, el peso recomendado por tipo de cesta es:

- Cesta sencilla FRE70 de dimensiones 130 x 280 x 95mm	máx.	1,5 Kg.
- Cesta doble FRE70 de dimensiones 270 x 280 x 95mm.	máx.	3 Kg.
- Cesta sencilla FRE90 y FRE100 de dimensiones 130 x 445 x 95mm	máx.	2 Kg.
- Cesta doble FRE90 y FRE100 de dimensiones 280 x 445 x 95mm	máx.	2 Kg.

El volumen, el peso y el grado de cocción del alimento pueden hacer variar el tiempo de fritura.

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

LOS ELEMENTOS ELECTRICOS Y PIEZAS PROTEGIDAS, NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL USUARIO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

2.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.

CABEZAL PROTECTOR.

- Las freidoras de la serie 750, 900 y 1000 equipan un soporte porta resistencias abatibles para facilitar la limpieza de la cuba, en dicho soporte se ubica un micro de seguridad para evitar que la resistencia funcione cuando no está en su posición correcta. Para ello se emplea un cabezal protector que se coloca encima del soporte porta resistencias. Si el cabezal no está colocado en su sitio, la resistencia no puede calentar.
- Comprobar siempre la correcta colocación de cabezal protector.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

- La máquina va provista de un limitador de temperatura que detecta y evita el calentamiento excesivo del aceite. En este caso se dispara un termostato (Termostato de seguridad), interrumpiendo la alimentación eléctrica a las resistencias y por lo tanto evitando que la temperatura del aceite llegue a su punto de ignición.
En el caso de disparo del termostato de seguridad, este debe ser reactivado pulsando el botón de rearme que se encuentra bajo la carcasa protectora debidamente señalizado.
Abrir la puerta inferior de la freidora donde se ve la caja eléctrica, el termostato de seguridad se encuentra en el lateral izquierdo de la misma. (Modelos serie 750, 900 y 1000). En los modelos de la serie 600 el micro y el termostato de seguridad están en el mismo cabezal porta resistencias.
La temperatura podría aumentar en caso de descender ostensiblemente el nivel de aceite. En este caso dicho termostato protege el aumento de temperatura. En caso de nuevo disparo del termostato de seguridad, desconectar la alimentación de la máquina y ponerse en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.

LLENADO DE LA CUBA.

- Asegúrese que la válvula de desagüe de la cuba esté cerrada, llenar la cuba de aceite hasta su nivel comprendido entre las dos marcas existentes en la cuba.
- Aconsejándoles utilicen solamente aceite específico de freidora.

RELLENADO DE ACEITE.

- Cuando se detecte que el nivel de aceite ha descendido por debajo de la señal de nivel mínimo, dejar que la temperatura descienda a 30° o 40 ° C. aproximadamente, añadir aceite hasta completar su nivel.

FILTRADO DEL ACEITE.

- Esta operación se realiza una vez enfriado el mismo para que permanezca fluido, la temperatura no debe ser inferior a 60° C ni superior a 120° C., esto se obtiene dejando transcurrir unos 25 minutos una vez la freidora se ha apagado.
- Abrir la válvula de desagüe para el vaciado del aceite sobre el recipiente que se encuentra en la parte inferior del mueble. El filtro tiene que ser de 25 micras.
- El aceite recogido y recuperado para otras frituras estará filtrado en todos los casos.

ATENCION.

Las freidoras son máquinas que trabajan con aceite a temperaturas altas, por consiguiente, hay que tener especial cuidado al utilizarlas.

- Utilizar aceites específicos de freidora.
- Mantener el nivel indicado.
- Llenar la cuba cuando la freidora está en frío.
- No sobrecalentar del aceite.
- No introducir alimentos mojados o agua en el aceite caliente.
- Usar la freidora para fritos o trabajos previstos para la misma.
- No utilizar disolventes o productos de limpieza que no sean específicos para freidoras, para eliminar los residuos incrustados en las paredes de la cuba.

2.4 CONSEJOS PRÁCTICOS Y EXIGENCIAS PARTICULARES

NO DEBE EMPLEARSE LA FREIDORA PARA USOS DISTINTOS A LOS QUE SE ACONSEJA, ESTÁ DISEÑADA ÚNICAMENTE PARA FREIR, EN NINGUN CASO EMPLEARLA PARA CALENTAR ALIMENTOS, EN ESTE CASO PUEDEN PRODUCIRSE GRAVES ACCIDENTES.

- No mezclar distintos aceites.
- Usar aceites específicos de freidora.
- Nunca fundir grasa sólida en la freidora, se debe fundir en un recipiente aparte.
- La grasa animal cambia fácilmente el sabor de los alimentos fritos.
- Sustituir a su debido tiempo el aceite de fritura:
 - Después de un uso prolongado, ya que este se inflama con facilidad.
 - Cuando produce humo entre los 160° y 180° C. de temperatura.
 - Cuando produce abundante espuma durante la fase de calentamiento.
 - Cuando esta espuma permanece tenazmente flotando contra los bordes de las paredes de la cuba.
 - Cuando adquiere una coloración rosada hasta su ennegrecimiento.

- El aceite quemado no es regenerable mezclándolo con otro aceite.
- Con el cambio adecuado del aceite, la fritura no toma sabores distintos.
- Con el cambio adecuado del aceite, elimina el peligro de que éste se inflame.
- Mantener el nivel de aceite indicado. La máxima eficacia se obtiene con la cantidad de aceite consignado entre el máximo y el mínimo nivel.
- Un nivel más alto del establecido, puede provocar graves accidentes por desbordamiento al introducir la cesta y por salpicaduras
- Un nivel más bajo del prescrito, no permite obtener rendimientos óptimos en la fritura, provoca exceso de temperatura del aceite y su rápido deterioro, así como su posible **inflamación**.
- Un nivel más bajo no permite rendimientos óptimos, provocando exceso de temperatura en el aceite
- Eliminar las incrustaciones de alimentos alrededor de los bordes de las paredes de la cuba ya que provocan la pigmentación del aceite al contacto con el oxígeno y la humedad de los alimentos.
- Evite en todo momento el uso de utensilios de cobre ó derivados, ya que provocan el rápido deterioro del aceite y la formación de sustancias nocivas para la salud.
- El exceso de temperatura es una de las principales causas del deterioro del mismo, ya que modifican su composición química con formación de sustancias tóxicas, ennegrecimiento, malos olores, disminución del punto de humos, oxidación al contacto con el aire, formación de sustancias resinosas, etc. ...
- RELLENADO DE ACEITE: si el aceite está caliente, dejarlo enfriar hasta los 30-40°C aproximadamente, luego se puede añadir aceite hasta su nivel correcto. No hacerlo nunca en caliente ya que hay riesgo de graves salpicaduras.
- No introducir alimentos mojados ni húmedos en el aceite caliente, ya que provoca salpicaduras, dejar escurrir y asegurar de que no contengan agua, antes de meterlos en el aceite.

EL SOBRECALENTAMIENTO DEL ACEITE PUEDE GENERAR RIESGO DE INCENDIO

2.5 PLACAS DE CARACTERÍSTICAS

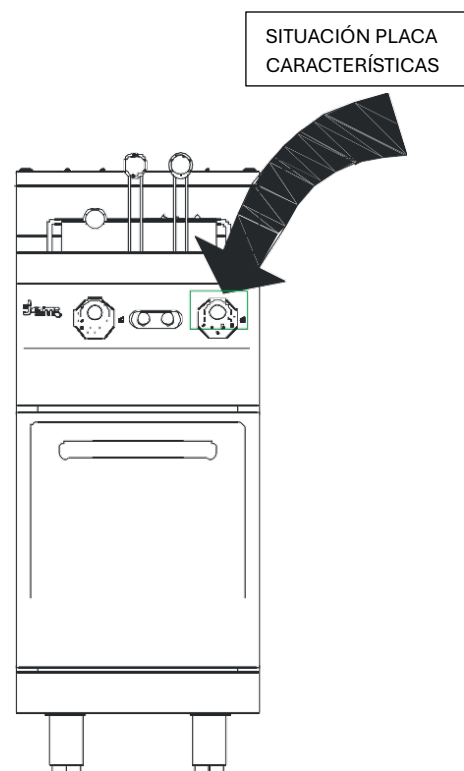
LA PLACA DE CARACTERISTICAS ESTÁ UBICADA EN EL FRONTAL DE MANDOS EN SU PARTE INTERIOR Y UNA COPIA EN EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA UNE - EN 203-1:2006 + A1:2008.

ESTÁ CONSTRUIDA EN POLIÉSTER PLATA MATE Y SU GRABADO ESTÁ REALIZADO POR TERMOFUSIÓN.

LA COPIA DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DE LA MAQUINA SE DEBE ADHERIR EN LA ZONA INFERIOR DE ESTA PAGINA SOBRE EL DISEÑO DE LA PLACA.

 JEMI ES 08421677 MONTCADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN		CAT. KAT. GAS/GAZ/KAA (P mbar) G20 G25 G30 G31		
Tip. A1 CE 0370 / 2013 PIN 370AP0268 Mod. Nº		II2H3+ 20 - 28-30 37 ES II2H3+ 20 - 28-30 37 GB II2H3+ 20 - 28-30 37 IE II2H3+ 20 - 28-30 37 CH II2H3+ 20 - 28-30 37 PT II2H3+ 20 - 28-30 37 IT II2H3+ 20 - 28-30 37 GR II2E+3+ 20 25 28-30 37 FR II2E+3+ 20 25 28-30 37 LU II2H3B/P 20 - 30 30 DK II2H3B/P 20 - 30 30 SE II2H3B/P 20 - 30 30 FI II2H3B/P 20 - 30 30 CZ II2H3B/P 20 - 30 30 NO II2H3B/P 20 - 50 50 AT II2H3B/P 20 - 50 50 DE II2L3B/P - 25 30 30 NL II2E+3+ 20 25 28-30 37 BE		
G20 G25 P 20 mbar P 25 mbar Σ Qn Σ Qn kW (Hi) kW (Hi)				
G30-G31 G30 P 28-30/37 mbar P 50 mbar Σ Qn Σ Qn kW (Hi) kW (Hi)				
G31 G31 P 30 mbar P 50 mbar Σ Qn Σ Qn kW (Hi) kW (Hi)				
V A Hz kW				



2.6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Este apartado es uno de los más importantes, debido a que por la suciedad no podemos obtener los máximos rendimientos y prestaciones de los aparatos, la máxima funcionalidad y larga duración de los mismos, por supuesto no podemos olvidar que la suciedad es el foco principal de creación de gérmenes nocivos para la salud. para un buen funcionamiento de los aparatos es imprescindible mantenerlos perfectamente limpios, ya que de otra forma disminuirá el rendimiento y acabarán por obstruirse los inyectores de los pilotos, quemadores y elementos de mando.
- Sacar el cabezal extraíble, elevar el conjunto resistencias hasta que el soporte basculante apoye sobre el plano de cocción (asegúrese que esté bien colocado) así las resistencias están elevadas para proceder a la limpieza.
- Antes de vaciar la cuba asegúrese de que la cubeta recoge grasas está colocada justo debajo del grifo de desagüe. Gire la maneta en posición vertical. Al ser la capacidad de la cubeta recoge grasas inferior a la cuba de la freidora, el proceso de vaciado se deberá hacer en varias repeticiones.
- Una vez vaciada la cuba, lavar la misma con agua y detergentes específicos para freidoras, para eliminar los residuos incrustados por el aceite, utilizar únicamente espátulas ó mascadoras de material plástico, neutralizar la acción del corrosivo con productos específicos ó con una parte de vinagre y veinte partes de agua, aclarar varias veces y en abundancia con agua limpia, después secar las partes.
- Evitar que jabones y detergentes puedan tener contacto con el aceite.

MUEBLE EXTERIOR

- Todos nuestros aparatos, están contruidos en acero inoxidable 18/8 su limpieza es fundamental tanto en su sentido de higiene y presencia.
- Antes de utilizar cualquier producto detergente para el acero inoxidable, compruebe que la composición del mismo no tenga gran cantidad de ácidos a base de cloratos, estos productos corroen en breve tiempo y de modo irreversible el acero inox. Las incrustaciones calcáreas se eliminan con productos desincrustantes de venta en el mercado.
- No utilizar nunca estropajos de hierro ya que podrían quedar depósitos de hierro muy pequeños provocando la oxidación por contaminación. En general la limpieza de este tipo de aparatos es primordial para su rendimiento óptimo, así como para la no creación de gérmenes nocivos para la salud.
- Hacemos hincapié que después de una limpieza con cualquier detergente existente en el mercado se tiene que aclarar con agua varias veces para no dejar ningún residuo del producto también puede dañar la salud.

CUBA.

- De acero inoxidable austenítico AISI 316, de excelente comportamiento a la corrosión.
- De cantos redondeados facilitando una total higiene y gran facilidad de limpieza, de forma tronco cónica en su parte inferior, donde van alojados dos quemadores por la parte exterior que calientan el recipiente de forma uniforme.

CESTA.

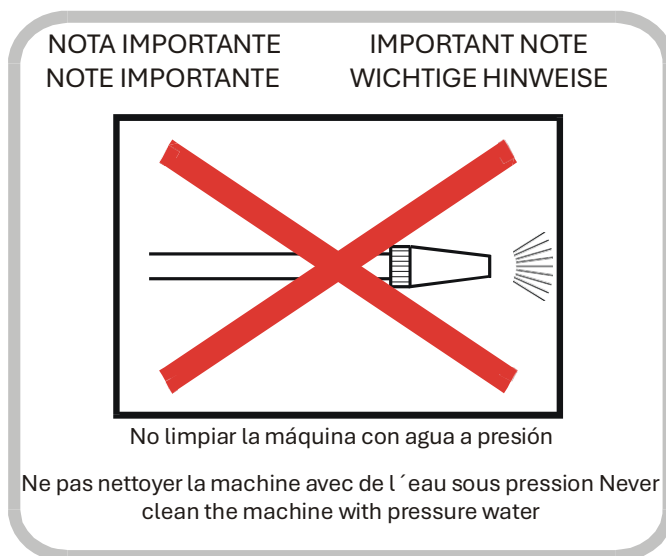
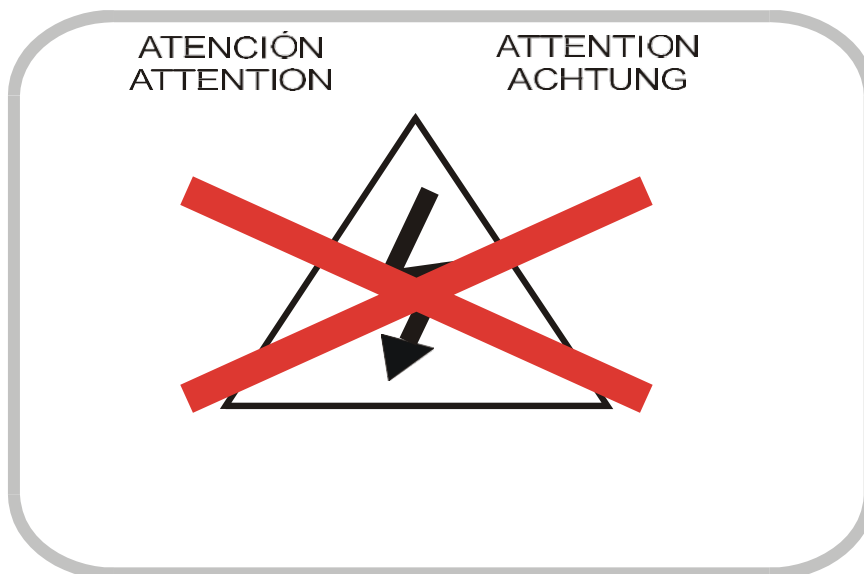
- En acero inoxidable AISI 304, con empuñadura térmica. Existe la cesta doble y la sencilla.

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 personal especializado, tanto si trabaja continuamente como si lo hace por temporadas, en este último caso deberá hacerlo antes del inicio de la misma.
- Comprobar la correcta colocación de cabezal.

ESTE TIPO DE MANTENIMIENTO ES ACONSEJABLE LO REALICE EL SERVICIO TÉCNICO CORRESPONDIENTE.

2.7 CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO



ANEXO 1

ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE

Los residuos del embalaje deben eliminarse de acuerdo con las normas de cada país y no deben tirarse a la basura.





Simply Built to Last