

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORAS ELÉCTRICAS

EFE-35 | EFE-70



Lea detenidamente este manual de usuario antes de utilizarlo.
Conserve este manual a mano para futuras consultas.

INSTALACIÓN

Advertencias generales:

- ⚠ El fabricante declina toda responsabilidad en caso de danos provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!
- ⚠ El aparato al que se refiere este manual de instrucciones está fabricado con arreglo a los requisitos de las Directivas Europeas: Baja Tensión y Compatibilidad Electromagnética.
- ⚠ La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país de uso y de conformidad con las presentes instrucciones.
- ⚠ El equipo puede funcionar con alimentación eléctrica a 50 Hz o a 60 Hz sin necesidad de modificar el cableado o los componentes internos. En lo que se refiere al valor de la tensión, atégase a los datos técnicos indicados en la placa de características.
- ⚠ Este aparato está diseñado única mente para la cocción de alimentos en cocinas profesionales como, por ejemplo y entre otras, cocinas de restaurantes, comedores y hoteles. El uso para la elaboración masiva y continua de alimentos debe considerarse indebido. Cualquier otro tipo de uso ha de considerarse indebido.
- ⚠ El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede mantenerlo vigilado.
- ⚠ El aparato debe instalarse de manera que el agua no pueda entrar en contacto con el aceite.
- ⚠ El aparato está destinado a uso profesional, solo por parte de personal cualificado.
- ⚠ Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, así que es necesario extremar las precauciones.
- ⚠ Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue los vahos producidos durante la cocción.
- ⚠ El aparato, y en especial el cable de alimentación, no deben colocarse cerca de fuentes de calor.
- ⚠ El ambiente que rodea al aparato no debe superar la temperatura de 50°C.
- ⚠ No abra el cuadro de mandos ni toque los componentes eléctricos. Póngase en contacto con el servicio técnico
- ⚠ Se recomienda utilizar el aparato llevando puestas manoplas de cocina y ropa que cubra todo el cuerpo.
- ⚠ Desactive y desconecte el equipo durante la limpieza, mantenimiento o reemplazo de componentes.
- ⚠ Desactive el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.
- ⚠ Se recomienda extremar las precauciones y ponerse en contacto con el servicio técnico si se aflojan los componentes móviles.

Si el aparato está instalado en batería:

- ⚠ Deje una distancia mínima de 80 mm entre el aparato y las paredes de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o aparatos adyacentes.
- ⚠ Las superficies que entren en contacto con el aparato deberán estar revestidas de material aislante térmico de tipo no combustible como lana de roca, lana de vidrio o fibra cerámica.



Al final de la vida útil del producto, no libere el aparato en el medio ambiente. De conformidad con las normas vigentes en su país, deberá desecharse como residuo y entregarse a centros de recogida y tratamiento autorizados (puntos limpios o consorcios del sector) después de quitar el cable de alimentación.-



NOTA:

El aparato ha sido estudiado y optimizado, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja no utilizar el aparato durante mucho tiempo en vacío o en condiciones que afecten al rendimiento óptimo.



Conexión a la red:

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si fuera necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. El embalaje se debe eliminar de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes.

① Durante la instalación se deben observar y cumplir las normas siguientes:

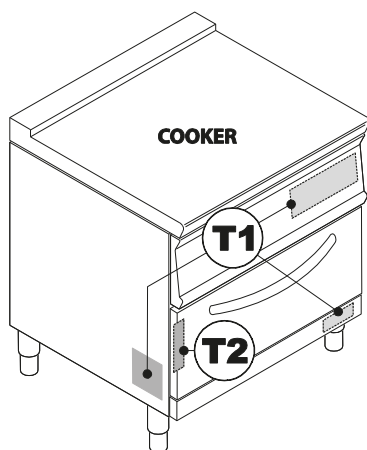
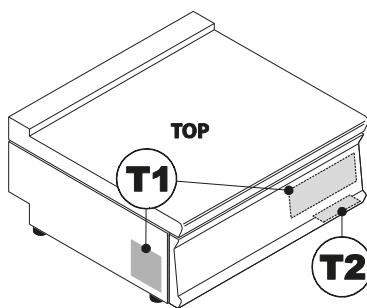
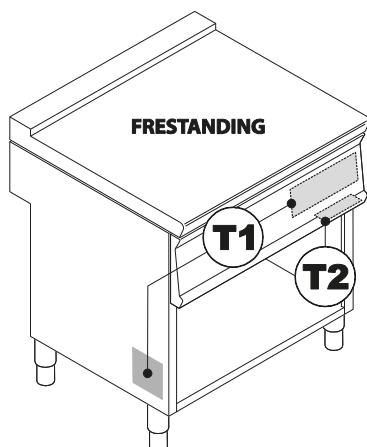
- Normas legales vigentes en la materia
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción
- Disposiciones y normas de la empresa que suministra la corriente eléctrica
- Normas vigentes para la prevención de accidentes
- Disposiciones para la prevención de incendios
- Normas CEI correspondientes (solo Italia).

Antes de comenzar la conexión, consulte en la placa de características del aparato los datos técnicos pertinentes para la instalación, como tensión, frecuencia, número de fases y potencia.



NOTA:

Se recomienda que el instalador siga estas indicaciones, ya que de lo contrario el fabricante no podrá garantizar las prestaciones de continuidad de funcionamiento del aparato y podrían producirse averías y/o accidentes.



T1
 DATI TECNICI, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

CE 0085
 CE-0085*****

Tipo - Type A1
 2012
 EN203-1

ΣQn *** kW
 *** W
 *** V
 50/60 Hz

	ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	BG-DK-EE-FI-HU-IT-CZ-SI	AT-CH	LU	IE-FR	NL	DE	NL-NO-CY-MT
Cat.	I2H3+	I2H3B/P	I2H3B/P	I2E3+	I2L3B/P	I2ELL3B/P	I3B/P	
P _{nom}	20; 28-30/37	20; 28-30	20; 50	20/30	20/25; 28-30/37	25; 28-30	20; 50	28-30

HU HU LU-PL

Mod. *****
 Matr. *****

T1
 Made in Europe

CE Mod. Matr.

T2

MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NUMÉRO DE SÉRIE, NÚMERO DE SERIE, ПАСПОРТНЫЙ НОМЕР.

Mod. ***** Matr. *****

① Características de la alimentación:

La alimentación de corriente alterna del aparato debe cumplir los siguientes requisitos:

- Variación máx. de tensión: $\pm 10\%$
- Variación máx. de frecuencia: $\pm 1\%$ de forma continua, $\pm 2\%$ durante un breve período.

La alimentación eléctrica del aparato debe estar protegida contra sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) por medio de fusibles o interruptores magnetotérmicos debidamente dimensionados.

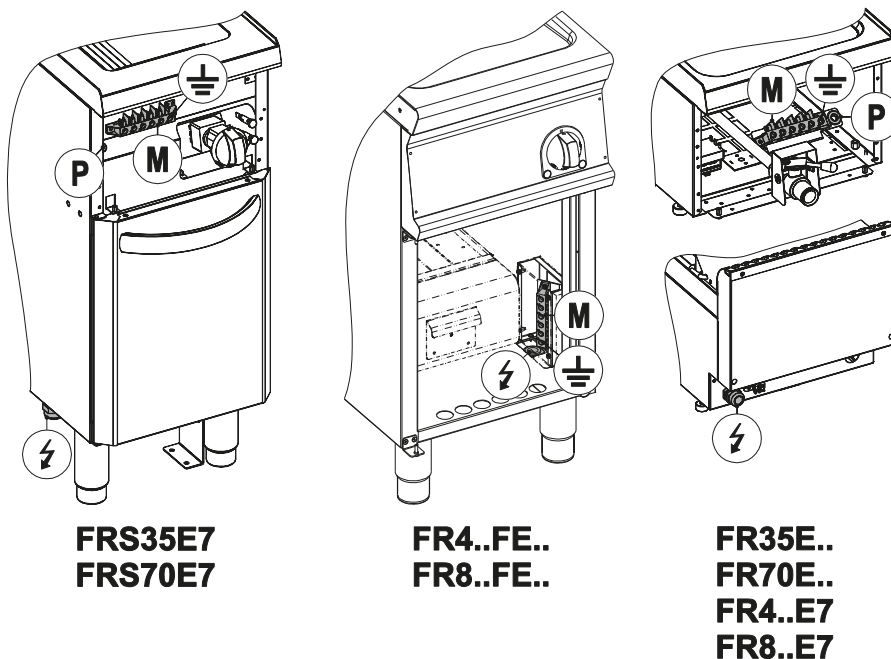
El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un interruptor prmc1pal de fácil acceso, que debe cortar el suministro de energía de modo omnipolar. Entre los contactos abiertos debe haber una distancia mínima de 3 mm por polo.



❶ El cable:

- No debe disponerse cerca de fuentes de calor; el ambiente alrededor del cable no debe superar la temperatura de 50°C.
- Debe estar protegido por un tubo metálico o de plástico rígido.
- Debe tener características no inferiores a H07 RN-F.
- Debe tener una sección mínima tal y como se indica en la portada.

Para acceder a la regleta de conexiones “M” es necesario desmontar el panel aflojando los tornillos colocados en él. Cumpliendo las instrucciones del esquema eléctrico, conecte los conductores del cable de alimentación a la regleta de conexiones. Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. Para ello, cerca de la regleta de conexiones se ha colocado un tornillo, identificado con el símbolo “⏏”, donde se debe conectar el conductor de tierra. Preste atención a que el cable pase por el prensahilo “P” próximo a la regleta; además mantenga el cable apoyado en el fondo y finalmente sujételo por media del prensahilo “⚡” dispuesto a tal fin. El aparato también debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se realiza por medio de un tornillo marcado con el símbolo “⚡”, situado en la parte posterior del aparato para los modelos **FR..E6 - FR..E7** y en el fondo para los **FRS.. y FR..FE**. El cable equipotencial debe tener una sección de 10 mm².



Uso:

- ⚠ Desactive el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.
- ⚠ Durante el funcionamiento de la freidora, es necesario tenerla vigilada para evitar anomalías que puedan provocar el recalentamiento del aceite, con el consiguiente peligro de incendio.
- ⚠ No ponga nunca en funcionamiento la freidora sin aceite o con el nivel por debajo de la muesca del mínimo.
- ⚠ El aparato no está diseñado para fundir grasas sólidas. Este debe considerarse un uso indebido.
- ⚠ Para evitar peligros de incendio, el nivel del aceite nunca debe llegar por debajo de la muesca del mínimo marcada en el recipiente.
- ⚠ Tenga cuidado al introducir alimentos demasiado húmedos o voluminosos, porque pueden provocar un hervor repentino con reboso de espuma.
- ⚠ El aceite debe sustituirse a menudo porque el aceite quemado tiene una temperatura de inflamabilidad más baja que la del aceite fresco y tiende a producir espuma, la cual podría desbordar. Filtre el aceite con regularidad para obtener buenos resultados de cocción.
- ⚠ Durante el funcionamiento las superficies de cocción están muy calientes, así que es necesario extremar las precauciones. Debe tenerse siempre al alcance de la mano la tapa de la freidora: en caso de que el aceite prendiese fuego, sofóquelo con la tapa!



❶ Para obtener una buena fritura, se aconseja no introducir una cantidad de alimentos tal que sobrepase la mitad del cesto: de esta manera no se baja demasiado la temperatura del baño de aceite y su restablecimiento se consigue en un plazo muy breve.

❷ Si se trata de un producto congelado, se aconseja eliminar el hielo excesivo sacudiendo el cesto aparte.

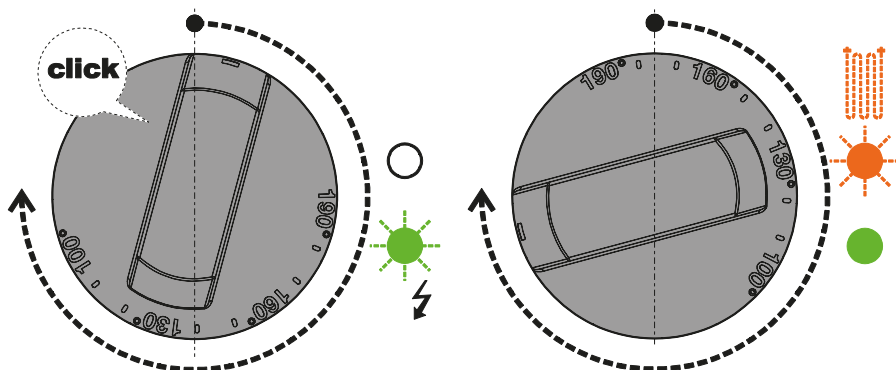
❸ La primera vez que utilice el aparato, limpie la grasa protectora del recipiente, cesto y resistencia siguiendo las indicaciones del apartado "Limpieza y cuidado".

⚠ En la tabla siguiente puede consultarse la cantidad máxima de alimentos que se puede freír por recipiente; el valor puede reducirse dependiendo de la consistencia, el tamaño de los trozos y la temperatura del producto que se vaya a freír.

8 litros	13 litros	14 litros	17 litros	21 litros
0.8 Kg	1.3 Kg	1.4 Kg	1.7 Kg	2.1 Kg

Encendido

1. Accione el interruptor colocado antes del aparato.
2. Llene el recipiente con aceite hasta la muesca de máximo nivel. El aceite debe ser fresco o bien estar filtrado y no estar quemado.
3. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj.
4. Nótese que con el primer "CLIC" se conecta la corriente al aparato y se acciona el calentamiento de las resistencias.
5. Siga girando el mando hasta la temperatura deseada. Se encenderán los indicadores luminosos verde y naranja.
6. Cuando se apaga el indicador luminoso naranja, el aceite ha alcanzado la temperatura fijada: entonces se puede comenzar la cocción.



Apagado:

Coloque el mando en "■".



NOTA:

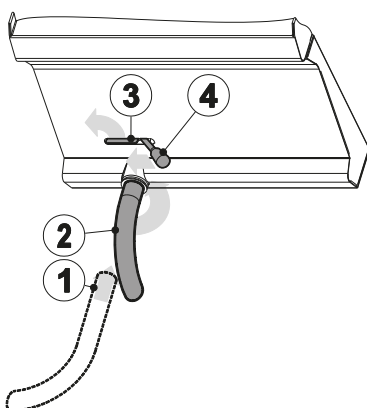
Desconecte el interruptor eléctrico instalado antes del aparato.



Vaciado de aceite del recipiente

En los modelos con salida frontal:

1. Acople el tubo curvo, suministrado junto con el aparato
2. Coloque bajo la salida un recipiente metálico de capacidad mayor que la del recipiente del aparato
3. Abra la llave de paso levantando el seguro
4. Se recomienda cerrar siempre la llave de paso cuando se haya vaciado el recipiente del aparato

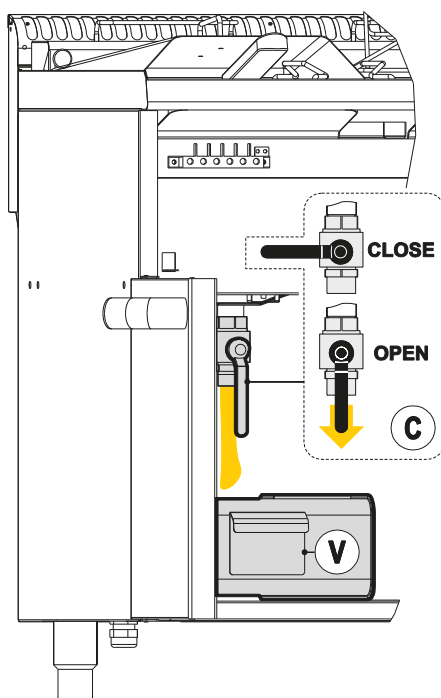


ADVERTENCIA:

Antes de vaciar el recipiente, deje que se enfríe el aceite con el aparato apagado; de lo contrario, la alta temperatura del aceite evacuado resultaría peligrosa.

En los modelos con salida en el recipiente:

1. Utilice el recipiente "V" suministrado
2. Abra la llave de paso "C"
3. Se recomienda cerrar siempre la llave de paso cuando se haya vaciado el recipiente del aparato.



Limpieza y cuidados:

⚠ ¡No lave el aparato con chorros de agua, ya que las posibles filtraciones a los componentes eléctricos podrían perjudicar el correcto funcionamiento!

⚠ La limpieza debe efectuarse sola mente con el aparato frío.

⚠ Utilice solo productos compatibles con el uso alimentaria previsto.

⚠ Utilice los equipos de protección individual (EPI) para las tareas de limpieza.

① Lea las advertencias que figuran en las fichas de seguridad del detergente.

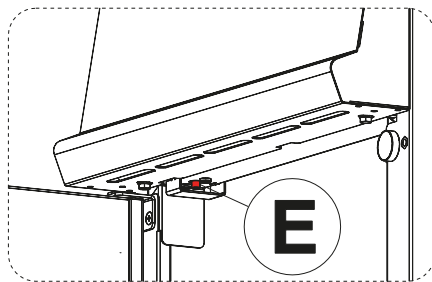
① La freidora debe limpiarse a diario con agua jabonosa utilizando detergente líquido alcalino.

① Si el aparato permanece inactivo durante un largo período, se recomienda desconectar la alimentación y:

1. Limpiar con agua jabonosa
2. Aclarar
3. Secar cuidadosamente
4. Extender una leve capa de aceite de vaselina

Termostato de seguridad:

Los aparatos están equipados con un termostato de seguridad que se dispara en caso de funcionamiento anómalo, interrumpiendo la alimentación eléctrica. Para reactivar el funciona miento dei aparato, presione el pulsador "E".



Comportamiento en caso de averías:

① Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de primera calidad, también pueden ser provocadas por saltos bruscos de tensión, polvo y/o suciedad que penetra en los component es del aparato.

Mantenimiento

Los aparatos no necesitan un mantenimiento especial aparte de la limpieza normal. Se aconseja que el centro de asistencia los revise una vez ai ano, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

MANTENIMIENTO - REVISIONES - CONTROLES - LIMPIEZA		FRECUENCIA	USUARIO	CENTRO DE ASISTENCIA
Limpieza	Limpieza general del aparato y de la zona que lo rodea	Diaria o de acuerdo con la intensidad de uso	Sí	-
Dispositivos de seguridad	Comprobación del funcionamiento de los dispositivos de seguridad	Mensual	Sí	Sí
Protecciones mecánicas	Comprobación del estado de conservación y de que no haya deformaciones, aflojamientos o partes ausentes.	Mensual	Sí	Sí
Mando	Comprobación de que los rótulos y símbolos sean legibles y estén en buen estado de conservación; en caso necesario, repárelos.	Anual	Sí	Sí
Estructura del aparato	Revisión de la parte mecánica, comprobando que no haya roturas o deformaciones, y apriete de los tornillos.	Anual	Sí	Sí
	Apriete de los pernos (tornillería, sistemas de fijación, etc.) principales del aparato		-	Sí
Señales de seguridad	Comprobación de que las señales de seguridad sean legibles y estén en buen estado de conservación.	Anual	Sí	Sí
Cuadro eléctrico de mando / electrónica	Comprobación de las condiciones de los componentes eléctricos montados dentro del cuadro eléctrico de mando.	Anual	-	Sí
	Revisión de los cableados entre el cuadro eléctrico y los componentes del aparato.		-	Sí
Cable de conexión eléctrica y toma para enchufe	Comprobación del estado del cable de conexión y de la toma para enchufe.	Anual	Sí	Sí
	Sustitución si se perciben defectos.		-	Sí
Cojinetes de los motores (si los hay)	Sustitución de los cojinetes de los motores	Cada tres años	-	Sí



ADVERTENCIA:

Póngase en contacto con un técnico especializado.



ADVERTENCIA:

Si se sospecha un problema de funcionamiento, es necesario desconectar la alimentación eléctrica y avisar al servicio técnico autorizado.

No se convierta en un técnico de mantenimiento improvisado; la manipulación dei aparato anula la garantía.



edenox



Para más información:



www.edenox.es
edenox@edenox.com
[+34] 935 651 130