

Freidoras de pie Easy 211 – 411 – 422



Instrucciones de instalación y uso

Índice

1	Descripción	4
1.1	Construcción	4
1.1.1	Construcción exterior	4
1.1.2	Construcción interior	5
1.2	Accesorios	6
1.3	Modo de funcionamiento	7
1.4	Características técnicas	7
1.4.1	Identificación de la máquina	7
1.4.2	Dimensiones	8
1.4.3	Peso y capacidades	9
1.4.4	Sistema eléctrico	9
1.4.4.1	Tensiones, tipos de conexiones y ejecuciones	9
1.4.4.2	Fusible de alimentación	10
1.4.4.3	Cable de conexión	10
1.4.4.4	Condiciones ambientales	10
2.	Normas de seguridad	10
2.1	Advertencias	10
2.1.1	Símbolos de advertencia utilizados (según el país)	10
2.1.2	Ubicación de los símbolos de advertencia (según el país)	11
2.1.3	Instrucciones de seguridad en el manual de instrucciones	11
2.2	Normas de de seguridad básicas	12
2.2.1	Uso de la freidora con patas.....	12
2.2.2	Peligros e instrucciones específicas	12
2.2.3	Seguridad del personal	13
2.3	Dispositivos de seguridad	14
2.3.1	Información general	14
2.3.2	Interruptor principal	14
2.4	Personal autorizado	14
2.4.1	Información general	14
2.4.2	Ámbito de competencia del personal	14
2.4.2.1	Titular de la instalación	14
2.4.2.2	Usuario de la freidora de pie	15
2.4.2.3	Personal de mantenimiento	15
2.4.3	Formación y calificación mínimas del personal autorizado	15
2.4.3.1	Titular de la instalación	15
2.4.3.2	Usuario de la freidora de pie	15
2.4.3.3	Personal de mantenimiento	15
2.5	Obligación de mantenimiento	15
2.6	Disponibilidad del manual de instrucciones	16

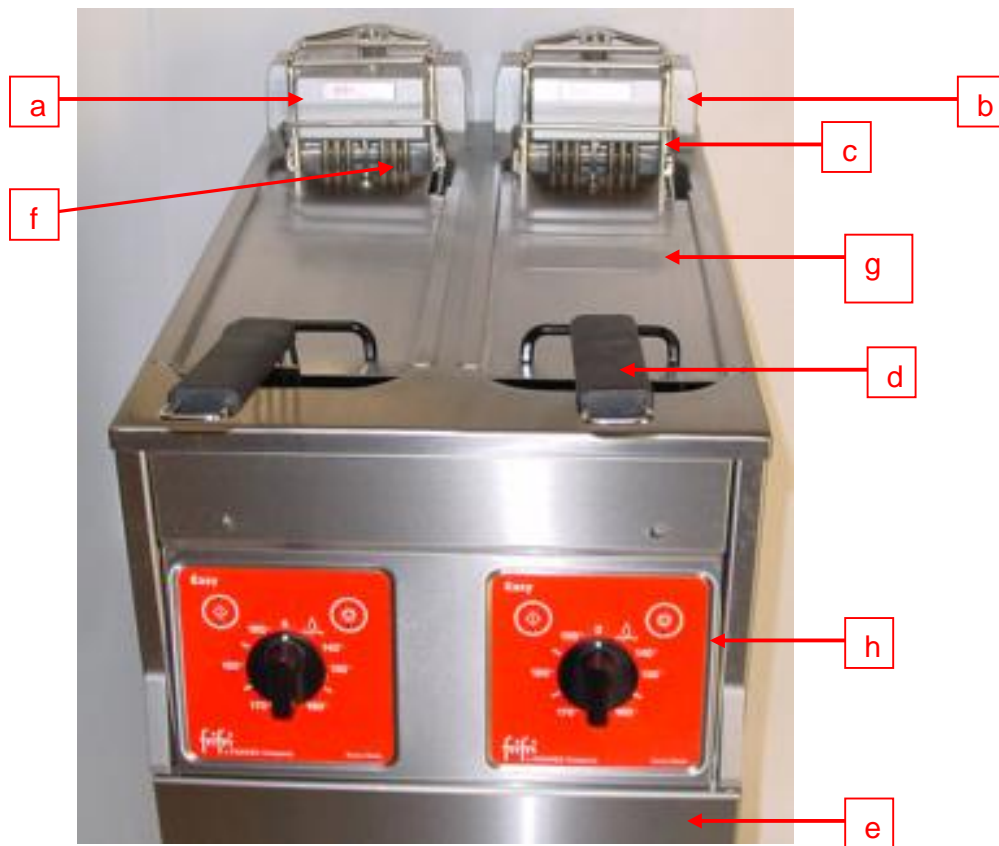
3.	Elementos de mando e indicación	16
4.	Puesta en marcha	16
4.1	Información general	16
4.2	Primera puesta en marcha después de la instalación	17
4.3	Puesta en marcha correcta	17
4.4	Nueva puesta en marcha después de una avería	17
5.	Mandos	18
5.1	Ciclo de fritura	18
5.2	Vaciado del aceite de fritura	19
6.	Mantenimiento	21
6.1	Programa de mantenimiento	21
6.1.1	Intervalos	21
6.1.1.1	Intervalos de limpieza	21
6.1.1.2	Intervalos de "cambio del aceite de fritura"	21
6.1.1.3	Servicio post-venta	22
6.2	Controles periódicos	23
6.3	Limpieza	23
6.3.1	Operaciones de limpieza	23
7.	Reparación de averías	24
7.1	Listado de comprobaciones para la localización de averías	24
7.2	Termostato de seguridad	24
8.	Puesta fuera de servicio y almacenamiento	25
9.	Embalaje y transporte	25
10.	Eliminación	26
11.	Listado de recambios, dirección de pedido, documentos	27
	Tarjeta de garantía	28

Descripción

1. Descripción

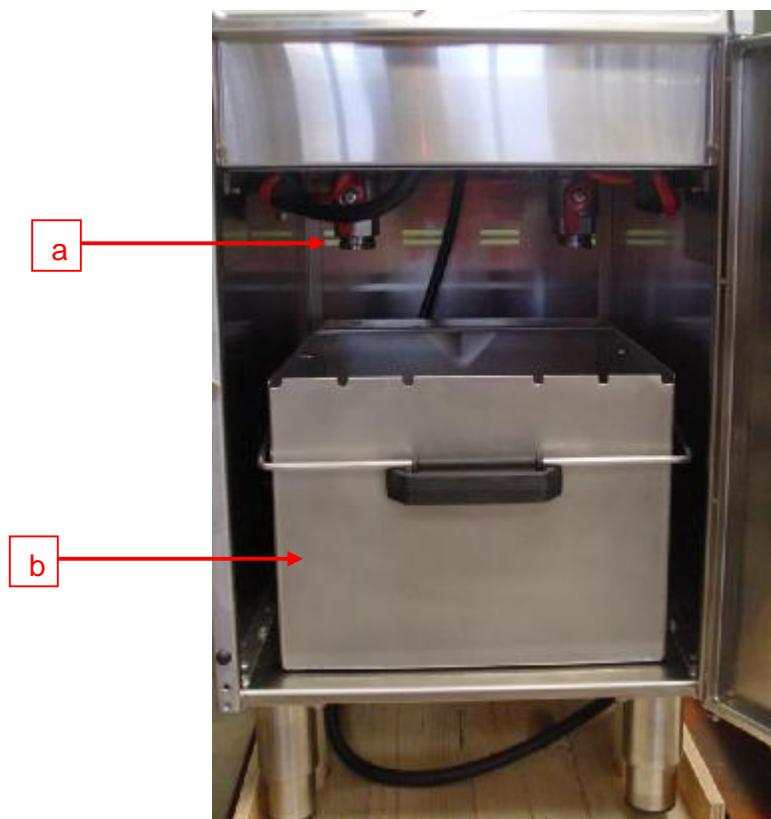
1.1 Construcción

1.1.1 Construcción exterior



- a. Bloque de fijación de las resistencias
- b. Mecanismo de elevación de las resistencias
- c. Fijación de la cesta para freír
- d. Cesta para freír
- e. Puerta
- f. Resistencias
- g. Tapa de la cubeta de la freidora
- h. Tablero de mandos

1.1.2 Construcción interior

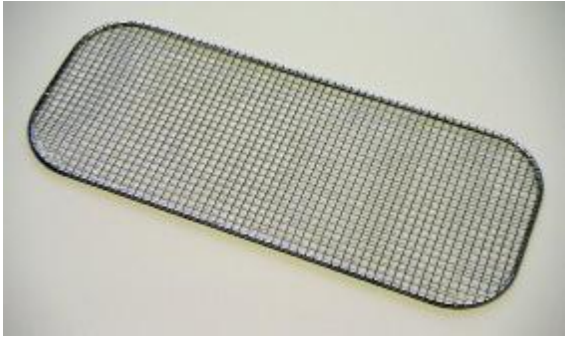


a. Llave de vaciado del aceite de fritura

b. Bandeja colectora de aceite

1.2 Accesorios

Rejilla



Soporte Cesta



Cesta



Bandeja colectora de aceite



1.3 Modo de funcionamiento

La gama Easy de Franke se compone de tres variantes: los modelos 211, 411 y 422.

Sus diferencias radican en el número de cubetas y en la potencia.

En la cubeta de la freidora se ubica un calentador que se sumerge en el aceite y cuya función es la de calentar el aceite y de mantenerlo a la temperatura de fritura requerida.

La cesta de la freidora que contiene el alimento a freír se sumerge en el aceite caliente manualmente.

La selección de la temperatura (de 140 a 190 °C, por tramos de 5 °C a partir de 150 °C) se realiza mediante un conmutador de 12 posiciones ubicado en la parte frontal del tablero de mandos.

El ciclo "fundición de grasas" permite alcanzar una temperatura preestablecida de 75 °C, alternando la fase de calentamiento y la de reposo. De este modo, la grasa llega al estado líquido sin degradarse y sin desprender humos.

Unos testigos luminosos tipo led indican el estado de funcionamiento de la freidora o su posible avería.

1.4 Características técnicas

1.4.1 Identificación de la máquina

Todas las freidoras con patas llevan una placa de datos técnicos que permite identificar el equipo. Esta placa va pegada a la puerta de la freidora, en su parte interior.

Cada vez que contacte con el servicio post-venta, deberá indicar este número de serie que identifica su freidora.

Ejemplo de placa de datos técnicos

Nº art.: Número de artículo

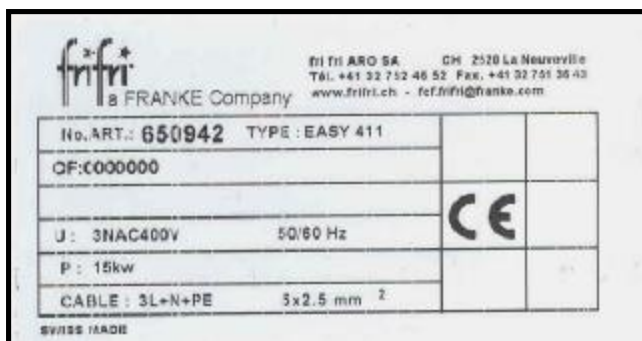
Tipo: Easy 211, 411 o 422

OF: Orden de fabricación

U: Tensión de red

P: Potencia

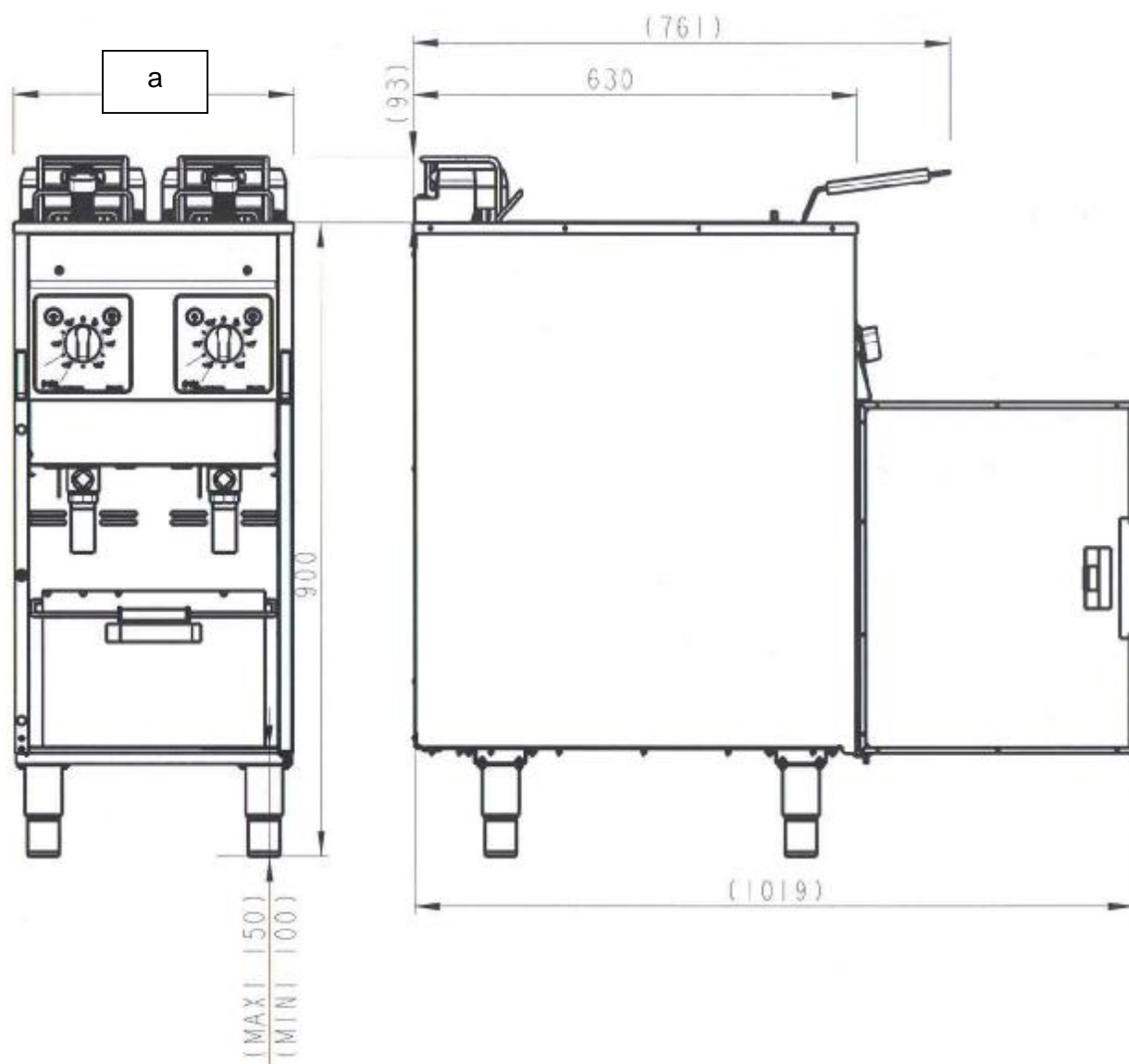
Cable: Sección y número de conductores del cable de alimentación



1.4.2 Dimensiones

Equipo

Pata estándar (altura regulable en un margen de 50 mm)



	a
211	197,5
411	397,5
422	397,5

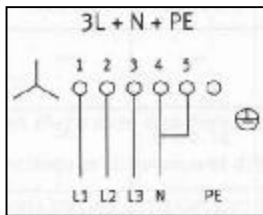
1.4.3 Peso y capacidades

Tipo	211	411	422
Peso neto, sin accesorios (kg)	-	-	-
Número de cestas	1	1 ó 2	2
Capacidad por cesta para freír (kg)	0.9	1 x 1,65 / 2 x 0,9	2 x 0,9
Cantidad de aceite nivel mínimo (l)	7	15	2 x 7
Cantidad de aceite nivel máximo (l)	9	18	2 x 9
Rendimiento por hora con patatas fritas congeladas (kg)	17	34	2 x 17
Rendimiento por hora con patatas fritas precocidas (kg)	20	40	2 x 20

1.4.4 Sistema eléctrico

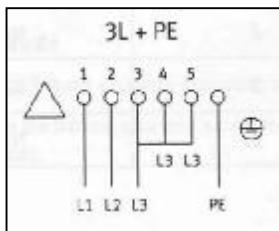
1.4.4.1 Tensiones, tipos de conexiones y ejecuciones

Tensión trifásica 3NAC 400 V – 50/60 Hz: 3L + N + PE



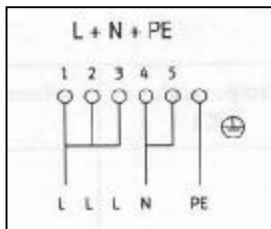
Ejecución estándar trifásica con Neutro

Tensión trifásica 3AC 230 V – 50/60 Hz: 3L + PE



Ejecución especial trifásica

Tensión monofásica AC 230V – 50/60 hz: L + N + PE



Ejecución especial monofásica
Disponibles sólo para la gama 211 y 422 (2 cables).

1.4.4.2

Fusible de alimentación

Consumo eléctrico de la freidora

Tensión	211	422 (2 cables de alimentación)	411 / 422 (1 cable de alimentación)
AC 230 V	32,6 A	2 x 32,6 A	-
3AC 230V	18,8 A	2 x 18,8 A	37,65 A
3NAC 400V	10,8 A	2 x 10,8 A	21,7 A

1.4.4.3

Cable de conexión

Tipo	211	411	422
Número de cables	1	1	1 ó 2
Largo del cable (m)	2	2	2
Clavija de conexión	No	No	No

1.4.4.4 Condiciones ambientales

Tipo	211	411	422
Temperatura mínima (°C)		+ 5	
Temperatura máxima (°C)		+ 60	
Humedad máxima (%)		60	

2. Normas de seguridad

2.1 Advertencias

2.1.1 Símbolos de advertencia utilizados (según el país)

Los siguientes símbolos pueden ser utilizados en la freidora:

Alta tensión



- . Aviso de tensión eléctrica peligrosa.
- . Descargas eléctricas capaces de provocar lesiones graves o la muerte.
- . Las intervenciones en las instalaciones eléctricas sólo deben realizarse por técnicos autorizados.
- . ¡Respete las normas de seguridad específicas de este sector!

. Desconecte la freidora de la red antes de proceder a cualquier intervención en las instalaciones eléctricas.

Superficie caliente / Componentes internos calientes



- . Aviso de fuente de calor que puede producir lesiones.
- . Deje enfriar las superficies y los componentes calientes antes de manipularlos o protéjase con guantes de protección contra el calor.

Aceite de fritura caliente



- . Aviso de aceite de fritura caliente que puede causar heridas.
- . Deje enfriar el aceite de fritura caliente antes de manipular los componentes o use gafas.

2.1.2 Ubicación de los símbolos de advertencia (según el país)

NOTA



- . La freidora de pie se suministra con todos los símbolos de advertencia (autoadhesivos) correspondientes ya colocados por el fabricante en los lugares apropiados.
- . En caso de desprendimiento de alguno de los símbolos de advertencia durante la utilización de la freidora con patas o durante las operaciones de limpieza de la misma, el propietario de la freidora deberá sustituirlos de forma inmediata.

2.1.3 Instrucciones de seguridad en el manual de instrucciones

En el presente manual de instrucciones encontrará tres niveles de instrucciones de seguridad:

Primer nivel



ADVERTENCIA

- . Una advertencia indica graves peligros. El incumplimiento de las normas de seguridad indicadas puede provocar lesiones graves o incluso la muerte.

En función del carácter del peligro, el uso de la palabra ADVERTENCIA también puede combinarse con uno de los siguientes símbolos, en vez de STOP.



ADVERTENCIA

- . Aviso de descarga eléctrica



ADVERTENCIA

- . Aviso de calor.

Segundo nivel



ATENCIÓN

. El símbolo ATENCIÓN indica instrucciones importantes. El incumplimiento de estas normas puede originar daños en la freidora con patas u otros daños materiales.

Tercer nivel



NOTA

. Este símbolo indica información adicional para mejorar la seguridad general y facilitar trabajo.

2.2 Normas de seguridad básicas

2.2.1 Uso de la freidora de pie

La freidora de pie se destina exclusivamente a freír alimentos frescos o congelados cuya reacción al procedimiento de fritura no suponga peligro corporal, material o ambiental alguno.

La freidora de pie sólo está homologada para su uso bajo vigilancia.

Cualquier otra utilización de la freidora de pie se considerará no conforme.

El buen uso de la freidora también implica el cumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual y de las normas de mantenimiento y reparación establecidas por el fabricante.

2.2.2 Peligros e instrucciones específicas

ADVERTENCIA



. La freidora con patas sólo está homologada para su uso bajo vigilancia.

. En el caso de que la bandeja colectora de aceite contenga aceite de fritura, ante su manejo requerirá que el usuario lleve ropa, guantes y gafas de protección (riesgo de quemaduras).

. Nunca se debe rociar la freidora con el chorro de agua de una ducha, de una manguera o de un equipo de limpieza de alta presión.

. La freidora nunca debe ponerse en marcha antes de haber llenado la cubeta de grasa o de aceite de fritura por encima del nivel MÍN., ya que, de lo contrario, la freidora podría inflamarse o apagarse por la acción del termostato de seguridad.

. El nivel de llenado de aceite siempre debe estar por encima de la marca MÍN. durante el uso de la freidora. De lo contrario, la freidora podría inflamarse o apagarse por la acción del termostato de seguridad.

. El nivel de llenado de aceite tampoco puede superar la marca MÁX. durante el uso de la freidora. De lo contrario, el aceite podría desbordarse o producir demasiada espuma al entrar en contacto con el producto a freír en el momento de su inmersión.

. El aceite de fritura usado y degradado se inflama más fácilmente y tiende a saturarse (espumado).

. No intente nunca combatir las llamas provocadas por la inflamación del aceite con agua. Cierre inmediatamente la tapa de la cubeta o utilice un extintor con agente especial (halón) o una cubierta protectora.

ATENCIÓN



. El hecho de que la cesta contenga productos demasiado húmedos o demasiado congelados (con cristales de hielo) puede dar lugar a un abundante espumado del aceite caliente, lo que perjudica la calidad de la fritura y conlleva un riesgo de desbordamiento.

. No desplace la freidora de pie cuando el aceite esté caliente. De lo contrario, el aceite caliente podría desbordarse.

. Deje enfriar el aceite de fritura por debajo de los 175 °C antes de vaciarlo.

. No limpie nunca el calentador por inmersión con un cepillo metálico o por pirolisis (marcha en seco). En el caso de que se verifique que la limpieza del calentador no se haya realizado de forma adecuada, al realizarse por inmersión, se excluirá toda prestación de garantía.

toda

2.2.3 Seguridad del personal

ADVERTENCIA



. En caso de uso incorrecto, la freidora de pie puede causar lesiones graves o mortales. El personal encargado de manipular y de mantener la freidora de pie debe estar capacitado para su uso y debe haber leído previamente las instrucciones de seguridad del presente manual antes de empezar a usarla o antes de realizar cualquier operación de mantenimiento.

ADVERTENCIA



. No modifique o retire los dispositivos de seguridad en ningún caso.

. No corte los dispositivos de seguridad al realizar modificaciones en la freidora.

. No despegue nunca los símbolos de advertencia colocados en la freidora (según el país). Sustituya inmediatamente los símbolos de advertencia cuando falten o estén dañados.

ADVERTENCIA



. No utilice nunca la freidora de pie cuando ésta esté en malas condiciones.

. Avise inmediatamente a un superior jerárquico en caso de anomalías, sobre todo cuando éstas afecten a la seguridad.

ADVERTENCIA



. Antes de proceder a la sustitución de componentes eléctricos y mecánicos, desconecte la freidora de la red.

. Una vez realizadas las operaciones de mantenimiento, asegúrese de que todas las funciones de seguridad funcionan correctamente.

2.3 Dispositivos de seguridad

2.3.1 Información general

Además de los símbolos de advertencia fijados en la freidora (según el país), la freidora con patas está provista de los siguientes dispositivos de seguridad:

Interruptor principal

Relé de seguridad

Termostato de seguridad

2.3.2 Interruptor principal

El interruptor principal permite conectar la parte de los mandos y de regulación de la freidora.

El conmutador de 12 posiciones tiene función de interruptor.



2.4 Personal autorizado

2.4.1 Información general

Sólo pueden utilizar o manipular la freidora las personas autorizadas. Para contar con dicha autorización, las personas deben cumplir con unos requisitos mínimos de formación y contar con los conocimientos relacionados en este capítulo. Asimismo, se les debe haber atribuido un ámbito de competencia concreto.

2.4.2 Ámbito de competencia del personal

2.4.2.1 Titular de la instalación

Como responsable legal, el titular de la instalación tiene la obligación de velar por el buen uso de la freidora de pie. Como tal, también debe asegurarse de que el personal autorizado esté debidamente capacitado y sea apto para la realización de las tareas que se le han asignado. Le corresponde definir las competencias y responsabilidades de las personas autorizadas para su empresa.

2.4.2.2 Usuario de la freidora de pie

Se le atribuyen las siguientes funciones:

- . Repone el aceite de fritura de la freidora.
- . Comprueba la calidad del aceite de fritura y su nivel y añade aceite cuando es necesario. También procede a su purificación y a su filtrado.
- . Inicia y supervisa el proceso de fritura.
- . Prepara la freidora para recibir el producto a freír.
- . Coloca los productos a freír en la freidora de pie.
- . Localiza problemas y organiza su resolución.

2.4.2.3 Personal de mantenimiento

Se le atribuyen las siguientes funciones:

- . Se encarga de la limpieza, del mantenimiento y de la reparación de la freidora, de acuerdo con las operaciones descritas en los capítulos "6. Mantenimiento" y "7. Reparación".
- . Se encarga del desmontaje, del almacenamiento y del desecho de la freidora con patas.

2.4.3 Formación y calificación mínimas del personal autorizado

2.4.3.1 Titular de la instalación

Se trata de una persona cuya formación corresponde a la de administración de empresa y cuya función es la de directivo.

Goza de la correspondiente experiencia en materia de valoración de riesgos y de gestión de personal.

Ha leído y entendido el capítulo "2. Normas de seguridad".

2.4.3.2 Usuario de la freidora con patas

Se trata de una persona formada para utilizar la freidora y consciente de los posibles riesgos que conlleva su uso.

2.4.3.3 Personal de mantenimiento

Son personas que han recibido una formación profesional adecuada, que están familiarizadas con las operaciones de mantenimiento de la freidora con patas y que tienen la calificación necesaria para su actividad.

Las operaciones de mantenimiento que deban realizarse en la instalación eléctrica de la freidora con patas sólo podrá efectuarlas un electricista o una persona que actúe siguiendo las órdenes y supervisión de un electricista, de conformidad con las normas de la electrotécnica.

2.5 Obligación de mantenimiento

El titular de la instalación tiene la obligación de mantener y de limpiar la freidora a intervalos regulares de tiempo.

- . La freidora sólo debe ser utilizada si se encuentra en perfectas condiciones de uso, es decir, si no presenta ningún daño.
- . Utilice únicamente consumibles o recambios originales.
- . Compruebe el buen funcionamiento de los dispositivos de seguridad una vez realizadas las operaciones de mantenimiento y de reparación (véase el capítulo "2.3 Dispositivos de seguridad, 2 - 6).

2.6 Disponibilidad del manual de instrucciones

Un ejemplar del manual de instrucciones debe estar en todo momento a disposición del personal en el lugar de utilización de la freidora.

3. Elementos de mando



- a. Conmutador de 12 posiciones "Marcha / Paro" / regulación de la temperatura
- b. LED verde: Mando de la freidora conectado.
- c. LED rojo: Freidora en alarma. Termostato de seguridad activo o sonda de temperatura desconectada.
- d. LED amarillo: Freidora en fase de calentamiento
- e. Posición "FMC" (ciclo de fundición de grasas)

4. Puesta en marcha

4.1 Información general

NOTA



- . Proceda a la puesta en marcha que corresponda, en su caso.
- . La puesta en servicio incluye todas las operaciones necesarias previas al proceso de fritura propiamente dicho.
- . Para consultar las instrucciones de mando referentes al proceso de fritura, véase el capítulo " Mandos, 5-1".

4.2 Primera puesta en marcha después de la instalación

1. Realice las comprobaciones y operaciones previas necesarias.

ATENCIÓN



- . Deseche todos los restos de embalaje que pudiesen quedar.
- . Limpie la freidora de pie y los accesorios suministrados con un producto de limpieza no corrosivo y cuyo uso esté autorizado en el sector de la alimentación.
- . Asegúrese de que la freidora esté instalada en una superficie plana, a nivel, o, en su caso, fijada al suelo, en la pared o en ambas superficies.
- . Asegúrese de que la freidora esté debidamente conectada a la red, directamente a través de un cable o mediante clavija.

2. Prepare el líquido de fritura para el proceso de fritura (véase el capítulo " Mandos, 5-1").

4.3 Puesta en marcha correcta

Para una puesta en marcha correcta, la freidora de pie debe estar conectada a la red.

Después de haber comprobado la cubeta de la freidora y la bandeja colectora de aceite, se podrá conectar la freidora.

4.4 Nueva puesta en marcha después de una avería

Para volver a poner en marcha la freidora de pie, ésta no debe haber sido desconectada de la red cuando...

- ... el termostato de seguridad se ha activado.
- ... el termostato de seguridad se ha reinicializado.
- ... un técnico de mantenimiento ha reparado la avería que presentaba el equipo.

Después de haber comprobado la cubeta de la freidora y la bandeja colectora de aceite, la freidora con patas podrá ser conectada.

5. Mandos

5.1 Ciclo de fritura



Etapa 0:

La freidora está en una fase en la que el mando de regulación de la temperatura y los indicadores están apagados.



Etapa 1:

Conecte el mando.

. Coloque el conmutador giratorio en la posición "fundición de grasas".

. El led verde indica que el mando está conectado.



Etapa 2:

En posición "Fundición de grasas".

. El mando autoriza el calentamiento del aceite, alternando con periodos de reposo para alcanzar la temperatura seleccionada (75 °C).

. El led naranja "calentamiento" se enciende cuando el mando está en la posición de calentamiento.



Etapa 3:

Selección de un "ciclo de cocción".

. El mando autoriza el calentamiento del aceite hasta que alcance la temperatura seleccionada (por ejemplo 190 °C).

. El led naranja "calentamiento" se enciende cuando el mando está en la posición de calentamiento.

Etapa 4:

"Ciclo de cocción".

. El led naranja "calentamiento" se apaga. El aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada.

. Ya puede sumergir la cesta en el aceite.

5.2 Vaciado del aceite de fritura



NOTA

El procedimiento descrito a continuación se aplica, por analogía, al cambio y al filtrado del aceite de fritura.



. Asegúrese de que el conmutador giratorio esté en la posición "cero" y de que ningún ciclo de fritura esté en curso.

. Deje enfriar el aceite de fritura hasta que alcance una temperatura que permita una manipulación que no suponga ningún riesgo de quemaduras.

. Abra la llave de vaciado de forma progresiva para evitar salpicaduras y deje caer el aceite de fritura en la bandeja colectora de aceite.



. Cierre la llave de vaciado.



- . Vacíe la bandeja colectora de aceite y colóquela de nuevo en su sitio. Utilice ropa, guantes y gafas de protección.
- . Limpie la cubeta.
- . Vuelva a llenar la cubeta con el aceite reutilizable, compruebe el nivel de aceite y, en caso necesario, añada aceite nuevo hasta alcanzar el nivel adecuado.

6. Mantenimiento

Este capítulo se refiere exclusivamente al mantenimiento preventivo de la freidora . En caso de avería, consulte el capítulo “ ”.

6.1 Programa de mantenimiento

6.1.1 Intervalos

6.1.1.1 Intervalos de limpieza

<i>Partes a limpiar</i>	<i>A diario</i>	<i>Mensualmente</i>
Superficies exteriores y tapas	<	
Tablero de mandos	<	
Cubeta de la freidora	<	
Tapa de la freidora	<	
Cesta de la freidora	<	
Fijación de la cesta para freír	<	
Superficies interiores y tapas	<	
Cable de conexión		<
Bandeja colectora de aceite	<	
Entorno de la freidora con patas	<	
Calentador	<	

6.1.1.2 Intervalos de “cambio del aceite de fritura”

Todos los días o en función de la degradación

Aceite de fritura , la intensidad de uso y de la saturación

Filtrado	<
Cambio	<

6.1.1.3 Servicio post-venta

Para conocer en detalle las operaciones realizadas dentro de los servicios de post-venta básico e intermedio, consulte las "instrucciones de instalación y mantenimiento" que se suministran en un documento aparte.

Intervalo (año)	Freidora de pie en uso normal (menos de 8 h al día)	Freidora de pie en uso intensivo (entre 8 y 12 h al día)	Freidora de pie en uso "fast food" (más de 12 h al día)
1.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta intermedio
2.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta básico
3.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta básico	Servicio post-venta intermedio
4.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta básico
5.	Servicio post-venta básico	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta intermedio
6.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta básico	Servicio post-venta básico
7.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta básico
8.	Servicio post-venta básico	Servicio post-venta básico	Servicio post-venta básico
9.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta básico
10.	Servicio post-venta intermedio	Servicio post-venta básico	Servicio post-venta básico
Etc.	Servicio post-venta básico cada 3 años	Servicio post-venta básico cada 2 años	Servicio post-venta básico cada año

6.2. Controles periódicos

Mando giratorio (limpieza, fijación, funcionamiento)	<
Bandeja colectora de aceite (limpieza, nivel de llenado)	<
Calidad del aceite de fritura según las directrices sanitarias	<
Cubeta de fritura (limpieza, depósito de producto frito)	<
Calentador (superficie)	<

6.3 Limpieza

6.3.1 Operaciones de limpieza

ATENCIÓN



- . Utilice exclusivamente productos de limpieza no corrosivos y no abrasivos.
- . Utilice exclusivamente paños no abrasivos.
- . Utilice exclusivamente productos de limpieza homologados para su uso en el sector de la alimentación.
- . Las operaciones de limpieza sólo deben realizarse cuando el aceite se haya enfriado hasta alcanzar una temperatura que excluya cualquier riesgo de quemaduras.

Partes a limpiar	Operaciones de limpieza
Superficies exteriores y tapas	Limpiar con un paño húmedo
Tablero de mandos	Limpiar con un paño húmedo
Cubeta de la freidora	Detergente / Agua caliente
Cesta de la freidora	Lavavajillas / Agua caliente
Fijación de la cesta para freír	Lavavajillas / Agua caliente
Tapa de la freidora	Lavavajillas / Agua caliente
Superficies interiores y tapas	Limpiar con un paño húmedo
Cable de conexión	Limpiar con un paño húmedo

Bandeja colectora de aceite	Lavavajillas / Agua caliente
Entorno de la freidora de pie	Limpiar con una escoba, un cepillo y un paño húmedo, respetando posibles instrucciones especiales.

7. Reparación

7.1 Listado de comprobaciones para la localización de averías



Cuando el led rojo se enciende, esto indica que un problema con:

- . un exceso de temperatura del aceite.
- . la conexión de las sondas de regulación o de seguridad
- . el termostato de seguridad
- . la tarjeta de regulación

7.2 Termostato de seguridad

De conformidad con las normas en vigor, la freidora con patas incorpora un termostato de seguridad.

El termostato de seguridad se dispara cuanto la temperatura alcanza los 225 °C.

El termostato de seguridad interrumpe el calentamiento de la freidora en los siguientes supuestos:

ATENCIÓN



- . Cuando el termostato de regulación presenta algún defecto.
- . Cuando la conexión de las sondas de temperatura presenta algún defecto.
- . En caso de producirse un corte en el suministro de luz.
- . Cuando la temperatura del aceite de fritura es demasiado elevada.
- . Si el calentador funciona "en vacío", es decir, sin aceite de fritura, o si el nivel de aceite es demasiado bajo.

Para volver a poner en marcha la freidora con patas de forma manual después de un disparo del termostato de seguridad, será necesario volver a colocar el interruptor en la posición "0".

NOTA



- . Averigüe el motivo del disparo del termostato de seguridad.
- . Coloque el conmutador en la posición "0" y, a continuación, seleccione la temperatura deseada.

8. Puesta fuera de servicio y almacenamiento

Este capítulo contiene las instrucciones necesarias para que el titular de la instalación pueda poner la freidora fuera de servicio y almacenarla durante un largo periodo de tiempo.

Se trata de una baja voluntaria de la freidora de pie y no de un desuso de la misma vinculada a la explotación o a la producción.

ADVERTENCIA



Las operaciones de puesta fuera de servicio y almacenamiento de la freidora de pie sólo deben realizarlas personas autorizadas. Deben cumplir los requisitos de calificación y formación del personal de mantenimiento contempladas en el capítulo "2-1".

Para proceder a la retirada de la freidora, siga las instrucciones que se dan a continuación:

1. Desconecte la freidora con patas de la red.



ATENCIÓN

Se debe cumplir obligatoriamente la normativa local relativa al manejo de los aceites de fritura (desecho, directivas de protección de las aguas, etc.).

2. Vacíe el aceite de fritura (véase el capítulo "5.2 Vaciado del aceite de fritura, 5-11")

NOTA

Condiciones ambientales para el almacenamiento



- . Instrucciones a seguir obligatoriamente para evitar daños en la freidora.
- . Rango de temperatura: entre + 5 °C y + 60 °C
- . Humedad relativa: entre 20 y 60%
- . Nueva puesta en servicio: véase capítulo "4. Puesta en marcha, 4-1"

9. Embalaje y transporte



ADVERTENCIA

- . El embalaje y el transporte de la freidora sólo deben realizarlos personas autorizadas que cuenten con la experiencia adecuada.
- . Las normas de seguridad deben cumplirse de forma estricta, de conformidad con el capítulo "2. Instrucciones de seguridad, 2-1".

Para el embalaje y el transporte, se deben seguir las instrucciones que se dan a continuación:

1. Desconecte la freidora con patas de la red.



ATENCIÓN

- . Se debe cumplir obligatoriamente la normativa local relativa al manejo de los aceites de fritura (desecho, directivas de protección de las aguas, etc.).

2. Vacíe el aceite de fritura (véase el capítulo 5.4 "Vaciado del aceite de fritura")
3. Coloque la freidora con patas en una base de transporte apropiada (vacíe los conductos, la cubeta y la bandeja colectora de aceite y, en su caso, retire la cesta de freír) y fijela a este soporte.



ATENCIÓN

- . En el momento de fijar la freidora a la base de transporte, asegúrese de que no existen puntos de fricción con la freidora con patas.

10. Eliminación



ADVERTENCIA

- . El desmontaje y la eliminación de la freidora con patas sólo deben realizarlos personas que cumplan las condiciones de calificación y formación exigidas (personal de mantenimiento, véase también el capítulo 2 "Prescripciones de seguridad").
- . Las normas de seguridad deben cumplirse de forma estricta, de conformidad con el capítulo "2. Normas de seguridad").

Para la eliminación de la freidora, siga las instrucciones que se dan a continuación:

1. Desconecte la freidora de pie de la red.



ATENCIÓN

- Respete obligatoriamente las normas locales relativas al manejo de los aceites de fritura (desecho, directivas de protección de las aguas, etc.).

2. 5.2 Vaciado del aceite de fritura

3. Desmonte la freidora de pie y recicle las diferentes piezas en función de su material de construcción.

Deseche los materiales no reciclables de conformidad con la normativa en vigor.

NOTA



. Para conocer los lugares de descarga y recogida, contacte con las autoridades administrativas locales.

. Para el desecho, es imprescindible cumplir con la legislación y las directivas nacionales y regionales en vigor en esta materia.

. La freidora de pie no está hecha con ningún material cuya eliminación exija una autorización especial.

11. Listado de recambios, dirección de pedido, documentos adicionales.

Para evitar cualquier malentendido en el momento de realizar el pedido de consumibles o recambios, le rogamos que nos indique los siguientes datos en su pedido:

- . Identificación del equipo según la placa de datos.
- . Descripción y número de referencia de los consumibles o recambios, según la nomenclatura suministrada por el fabricante (en documento aparte).
- . Cantidad deseada de consumibles o recambios.

NOTA

Definición



Los consumibles y recambios propios de la freidora son los componentes cuya relación aparece en la nomenclatura suministrada por el fabricante, en documento separado. Estos componentes deben ser los que se utilicen.