

# Instrucciones para la instalación y manual de instrucciones

## Freidoras de sobremesa Profi 6 / 6+6 / 8 / 8+8 / 10



# Índice

1	<b>Descripción</b> .....	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	Ficha técnica .....	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 .....	10
1.4.4.1	Tensiones, tipos de conexiones y ejecuciones .....	10
1.4.4.2	Fusible de alimentación .....	10
1.4.4.3	Cable de conexión .....	11
1.4.4.4	Condiciones ambientales .....	11
2.	<b>Normas de seguridad</b> .....	11
2.1	Advertencias .....	11
2.1.1	Símbolos de advertencia utilizados (según el país) .....	11
2.1.2	Ubicación de los símbolos de advertencia (según el país) .....	12
2.1.3	Instrucciones de seguridad del manual de instrucciones .....	12
2.2	Normas de seguridad básicas .....	13
2.2.1	Uso correcto de la freidora de sobremesa Profi .....	13
2.2.2	Peligros e instrucciones específicas .....	13
2.2.3	Seguridad del personal .....	14
2.3	Dispositivos de seguridad .....	15
2.3.1	Información general .....	15
2.3.2	Interruptor principal .....	15
2.4	Personal autorizado .....	15
2.4.1	Información general .....	15
2.4.2	Ámbito de competencia del personal .....	15
2.4.2.1	Titular de la instalación .....	15
2.4.2.2	Usuario de la freidora de sobremesa Profi .....	15
2.4.2.3	Personal de mantenimiento .....	16
2.4.3	Formación y calificación mínimas del personal autorizado .....	16
2.4.3.1	Titular de la instalación .....	16
2.4.3.2	Usuario de la freidora de sobremesa Profi .....	16
2.4.3.3	Personal de mantenimiento .....	16
2.5	Obligación de mantenimiento .....	16
2.6	Disponibilidad del manual de instrucciones .....	16

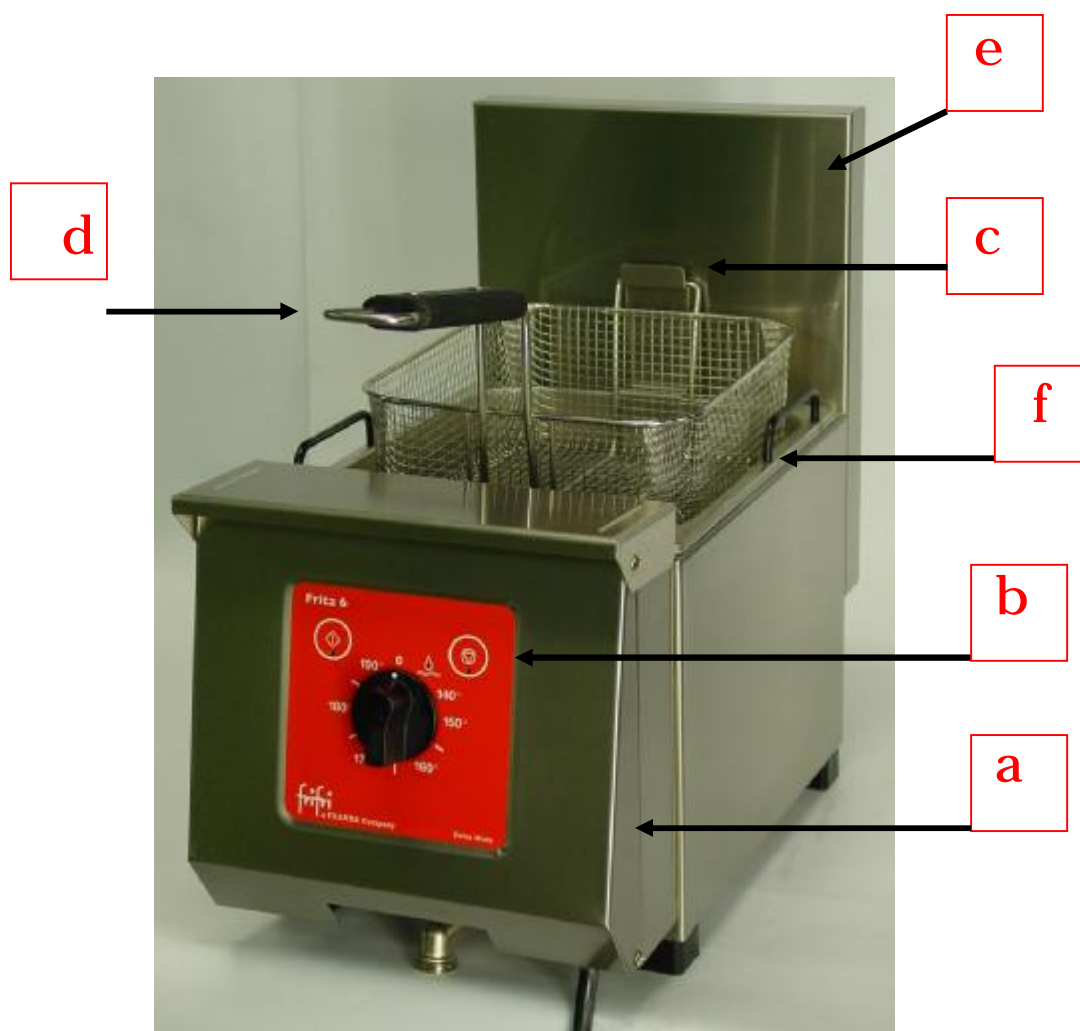
3.	<b>Elementos de mando e indicación</b> .....	17
4.	<b>Puesta en marcha</b> .....	17
4.1	Información general .....	17
4.2	Primera puesta en marcha después de la instalación .....	18
4.3	Puesta en marcha correcta .....	18
4.4	Nueva puesta en marcha después de una avería .....	18
5.	<b>Mandos</b> .....	19
5.1	Ciclo de fritura .....	19
5.2	Vaciado del aceite de fritura .....	20
6.	<b>Mantenimiento</b> .....	22
6.1	Programa de mantenimiento .....	22
6.1.1	Intervalos .....	22
6.1.1.1	Intervalos de limpieza .....	22
6.1.1.2	Intervalos de "cambio del aceite de fritura" .....	22
6.1.1.3	Servicio post-venta .....	22
6.2	Controles periódicos .....	23
6.3	Limpieza .....	24
6.3.1	Operaciones de limpieza .....	24
7.	<b>Reparación de averías</b> .....	25
7.1	Listado de comprobaciones para la localización de averías .....	25
7.2	Termostato de seguridad .....	25
8.	<b>Puesta fuera de servicio y almacenamiento</b> .....	26
9.	<b>Embalaje y transporte</b> .....	26
10.	<b>Eliminación</b> .....	27
11.	<b>Listado de recambios, dirección de pedido, documentos</b> .....	28
	<b>Tarjeta de garantía</b> .....	29

# Descripción

## 1. Descripción

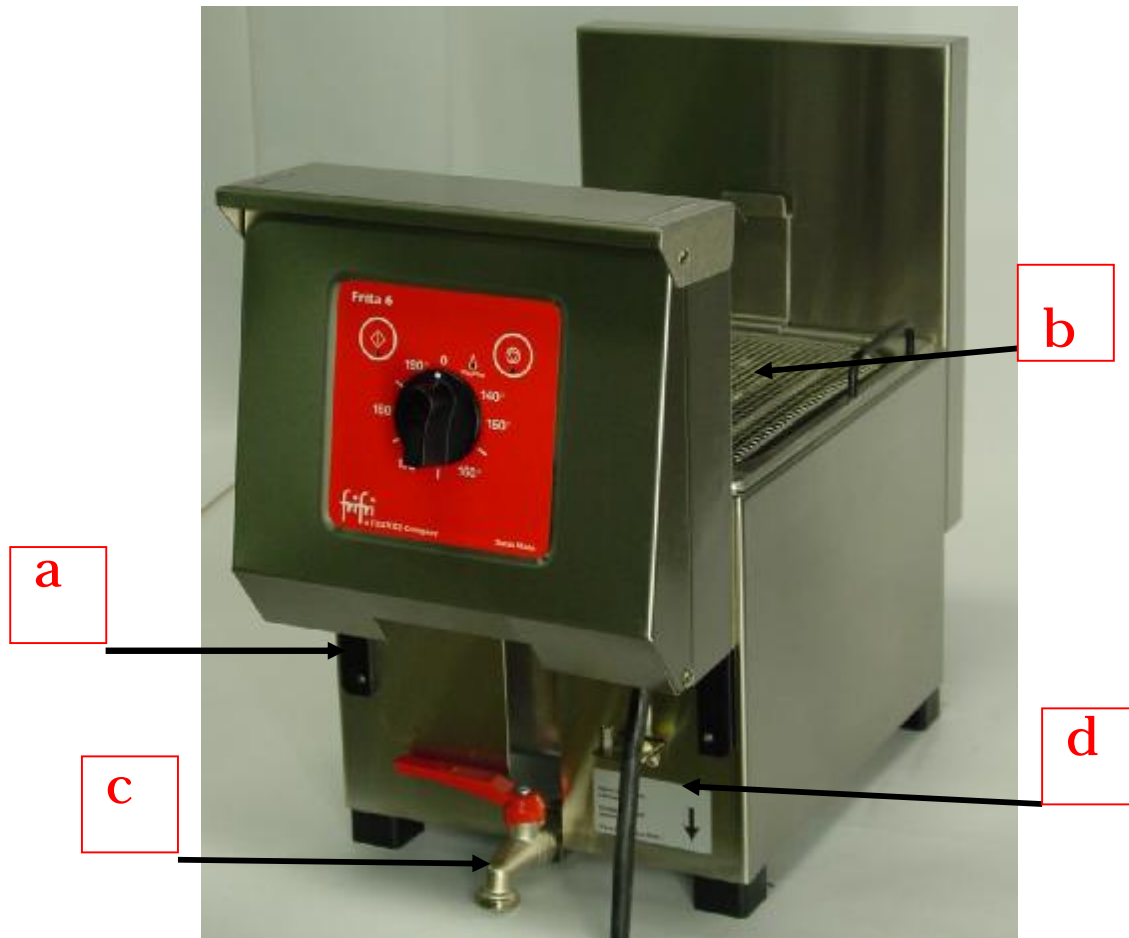
### 1.1 Construcción

#### 1.1.1 Construcción exterior



- a. Caja de mandos y calentador móvil
- b. Tablero de mandos
- c. Fijación de la cesta a la tapa de la freidora
- d. Cesta para freír
- e. Tapa de la cubeta de la freidora
- f. Cubeta extraíble

## 1.1.2 Construcción interior



- a. Deslizador para elevar la caja de mandos
- b. Calentador en posición de escurrido
- c. Llave de vaciado de la cubeta
- d. Tope del mando y detección switch mecánica

## 1.2 Accesorios

Rejilla Profi 6-8



Rejilla Profi 10



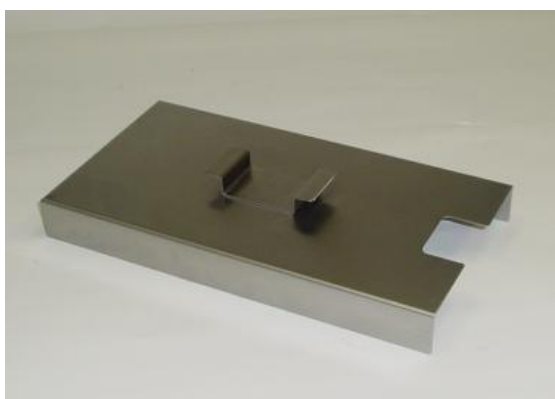
Cubeta Profi 6-8-10



Cesta



Tapa



## 1.3 Modo de funcionamiento

La gama Profi de la sociedad "frifri Aro, S.A." se compone de tres variantes: los modelos 6, 8 y 10.

Sus diferencias radican en la capacidad de la cubeta y en la potencia del calentador.

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 manualmente en el aceite caliente.

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

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

## 1.4 Ficha técnica

### 1.4.1 Identificación de la máquina

Todas las freidoras de sobremesa Profi llevan una placa de datos técnicos que permite identificar el equipo.

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

Nº art.: Número de artículo

Tipo: Profi 6, 8 o 10

OF: Orden de fabricación

U: Tensión de red

P: Potencia

Cable: Sección y número de conductores del cable de alimentación

frifri ARO SA CH 2520 Le Noeuvevill Tél. +41 32 752 48 42 Fax. +41 32 751 36 43 www.frifri.ch - frifri@franke.com			
No. ART: 650957	TYPE: "Profi"8	IPX0	CCA
No. APP: 0000000			
U: 3NAC400V	50/60 Hz	CE	SEV
P: 6.9 kW	I: 10 A		
CABLE: 3L+N+PE	5x1.5 mm <sup>2</sup>		
SWISS MADE			

## 1.4.2 Dimensiones

**Profi 6**



**Profi 6+6**



**Profi 8**



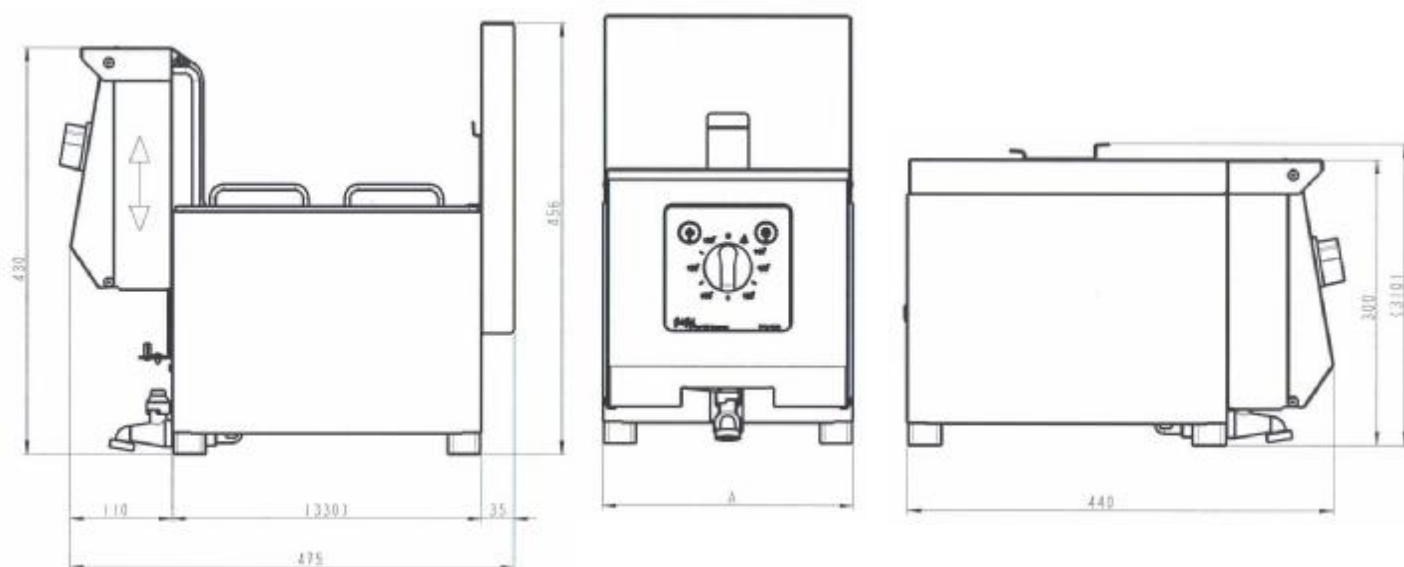
**Profi 8+8**



**Profi 10**



Tipo	Profi 6	Profi 6+6	Profi 8	Profi 8+8	Profi 10
Ancho A	270 mm	540 mm	360 mm	720 mm	540 mm



### 1.4.3 Peso y capacidades

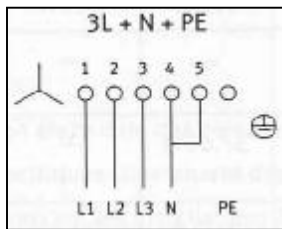
Tipo	Profi 6	Profi 6+6	Profi 8	Profi 8+8	Profi 10
Peso neto, sin accesorios (kg)	-	-	-	-	-
Número de cestas	1	2	1 o 2	1 o 2	2
Capacidad por cesta para freír (kg)	0,75	2 x 0,75	1 x 1 2 x 0,5	2 x 1 2 x (2 x 0,5)	2 x 0,75
Cantidad de aceite nivel mínimo (l)	5	2 x 5	8	2 x 8	12
Cantidad de aceite nivel máximo (l)	7	2 x 7	9.5	2 x 9,5	15
Rendimiento por hora con patatas fritas congeladas (kg)	12	24	18	36	18



## 1.4.4 Sistema eléctrico

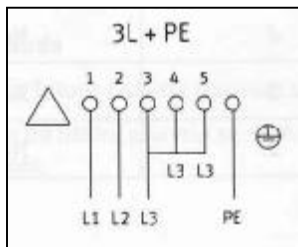
### 1.4.4.1 Tensiones, tipos de conexiones y ejecuciones

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



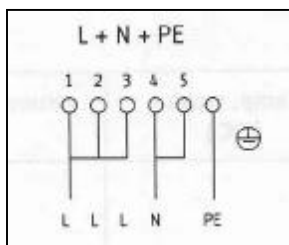
Ejecución estándar trifásica con Neutro

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

### 1.4.4.2 Fusible de alimentación

Consumo eléctrico de la freidora

	Profi 6	Profi 8	Profi 10 (*)
Potencia	4,6 Kw	6,9 Kw	9,2 Kw
AC 230 V	20 A	30 A	38 A
3AC 230V	11,5 A	17,3 A	17,3 / 25,6 / 25,6 A
3NAC 400V	6,7 A	9,2 A	9,26 / 9,26 / 18,4 A

(\*) la profi 10 no está equilibrada

### 1.4.4.3 Cable de alimentación

TIPO	Profi 6	Profi 6+6	Profi 8	Profi 8+8	Profi 10
Largo (m)	2	2 x 2	2	2 x 2	2
Ficha	No	No	No	No	No

### 1.4.4.4 Condiciones ambientales

Tipo	Profi
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 de actividad!
- . 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 heridas.
- . Deje enfriar las superficies y los componentes calientes antes de manipularlos o protéjase con guantes de protección contra el calor.

### Aceite de fritura caliente



sumergidos

. Aviso de aceite de fritura caliente que puede causar heridas.

. Deje enfriar el aceite de fritura caliente antes de manipular los componentes o utilice gafas.

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

### NOTA



. La freidora se suministra con todos los símbolos de advertencia (autoadhesivos) correspondientes ya colocados por el fabricante en los lugares apropiados.

. En caso de desprendimiento de los símbolos de advertencia durante la utilización de la freidora de sobremesa Profi 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 peligro grave. El incumplimiento de las normas de seguridad indicadas puede ser la causa de graves lesiones, pudiendo incluso causar 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 de sobremesa Profi u otros daños materiales.

#### Tercer nivel



### NOTA

. Este símbolo indica un contenido en información adicional para mejorar la seguridad general y facilitar el trabajo.

## 2.2 Normas de seguridad básicas

### 2.2.1 Uso de la freidora de sobremesa Profi

La freidora 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 sólo está homologada para su uso bajo vigilancia.

Cualquier otra utilización de la freidora de sobremesa Profi 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 sólo está homologada para su uso bajo vigilancia.

. En el caso de que la cubeta contenga aceite de fritura caliente, su manejo requerirá que el usuario lleve ropa, guantes y gafas de protección.

. 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 manteca 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 a la calidad de la fritura y conlleva un riesgo de quemamiento.



fritura

. No desplace la freidora mientras el aceite esté caliente. De lo contrario, el aceite de fritura podría desbordar.

. Deje enfriar el aceite de fritura por debajo de los 75 °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 ha realizado de forma adecuada, al realizarse por inmersión, se excluirá toda prestación de garantía.

## 2.2.3 SEGURIDAD DEL PERSONAL

### ADVERTENCIA



. En caso de uso incorrecto, la freidora de sobremesa Profi puede causar lesiones graves o mortales. El personal encargado de manipular y de mantener la freidora debe estar capacitado para su uso correcto 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 sobre la misma.

### ADVERTENCIA



. Nunca modifique o quite los dispositivos de seguridad.

. No corte los dispositivos de seguridad ni realice 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 sobremesa Profi cuando esté en malas condiciones.

. Avise inmediatamente a un superior en caso de anomalías, sobre todo cuando 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 de sobremesa Profi 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 ello. Para contar con dicha autorización, las personas deben cumplir con unos requisitos mínimos de formación y tener los conocimientos relacionados en el presente 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 sobremesa Profi. 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 ha asignado. Le corresponde definir las competencias y responsabilidades de las personas autorizadas para su empresa.

### **2.4.2.2 Usuario de la freidora de sobremesa Profi**

Tiene las siguientes funciones:

- . Repone el aceite de fritura de la freidora de sobremesa Profi.
- . 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 alimentos a freír en la freidora.
- . 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.

## **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 de sobremesa Profi**

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 y que tienen la calificación necesaria para su actividad.

Las operaciones de mantenimiento que deban realizarse en la instalación eléctrica de la freidora sólo podrá efectuarlas un electricista o una persona que actúe siguiendo las ordenes 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, cuando ésta 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 a disposición del personal en el lugar de utilización de la freidora, en todo momento.

## 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 manteca, *Stand-by*)

## 4. Puesta en marcha

### 4.1 Información general

#### NOTA



- . Proceda a la puesta en marcha que corresponda, en su caso.
- . La puesta en marcha comprende todas las operaciones necesarias previas al proceso de fritura propiamente dicho.
- . En cuanto a las instrucciones de mando referentes al proceso de fritura, consulte el capítulo "5. 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 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 o, en su caso, fijada a la pared, a nivel.
- . 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 "5. Mandos, 5-1").

## 4.3 Puesta en marcha correcta

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

Después de haber comprobado la cubeta, la freidora podrá ser conectada.

## 4.4 Nueva puesta en marcha después de una avería

Para volver a poner en marcha la freidora de sobremesa Profi, ésta no debe haberse desconectado 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, la freidora 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:

Conectar el mando.

. Colocar el conmutador giratorio en la posición "fundición de manteca".

. El led verde indica que el mando está conectado.



#### Etapa 2:

En posición "Fundición de manteca".

. 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 tal que permita una manipulación exenta de riesgos.

. Abra la llave de vaciado 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 de sobremesa Profi. En caso de avería, consultar el capítulo "7. 1".

### 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	<	
Boquilla de entrada	<	<
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		<
Entorno de la freidora de sobremesa Profi	<	
Calentador	<	

##### 6.1.1.2 Intervalos de “cambio del aceite de fritura”

todos los días o en función de en  
función de la degradación

Aceite de fritura saturación < la intensidad de uso y de la  
 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 sobremesa Profi en uso normal (menos de 8 h al día)	Freidora de sobremesa Profi en uso intensivo (entre 8 y 12 h al día)	Freidora de sobremesa Profi 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)

<		
	Calidad del aceite de fritura según las directrices sanitarias	<
	Cubeta de fritura (limpieza, depósito de producto frito)	
<		
	Opción boquilla de entrada (limpieza, funcionamiento, obstrucción, estanqueidad una vez colocada)	
<		
	Calentador (superficie)	<

## 6.3 Limpieza

### 6.3.1 Operaciones de limpieza

#### ATENCIÓN



- . Utilice exclusivamente productos de limpieza no corrosivos, 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
Boquilla de entrada (opción)	Detergente / Agua caliente
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
Entorno de la freidora de sobremesa Profi	Limpiar con una escoba, un cepillo y un paño húmedo, respetando las 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 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 de sobremesa Profi incorpora un termostato de seguridad.

El termostato de seguridad se dispara cuando 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 los calentadores funcionan "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 de sobremesa Profi de forma manual después de un disparo del termostato de seguridad, será necesario volver a colocar el interruptor principal 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 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 sólo deben ser realizadas por personas autorizadas a este fin.

Deben cumplir con las exigencias 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 de sobremesa Profi 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, 5-11)

#### NOTA

Condiciones ambientales para el almacenamiento



. Instrucciones a seguir obligatoriamente para evitar daños en la freidora de sobremesa Profi.

- . 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 de sobremesa Profi sólo deben realizarse por personas autorizadas que gocen de una 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 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 en una base de transporte apropiada (vacíe los conductos, la cubeta y, en su caso, retire la cesta de freír) y fíjela 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.

## 10. Eliminación

### ADVERTENCIA



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

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

1. Desconecte la freidora de la red.



### ATENCIÓN

Se deben 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 5.2 Vaciado del aceite de fritura

3. Desmonte la freidora 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 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 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.

Los consumibles y recambios propios de la freidora de sobremesa Profi sólo deben ser adquiridos a través de la sociedad "frifri Aro, S.A." o de sus distribuidores oficiales. En el caso de que, para la reparación de una avería ocurrida durante el periodo de garantía de la freidora, se procediera al montaje de recambios no procedentes de la sociedad "frifri Aro, S.A.", el periodo de garantía prescribirá automáticamente.

La sociedad "frifri Aro, S.A." no se hace responsable de los daños que puedan producirse a causa del producto cuando en éste se han utilizado piezas o recambios no suministrados por la sociedad "frifri Aro, S.A.".

## Dirección de pedido

Frifri Aro, S.A.  
Chemin de St. Joux 7  
CH-2520 La Neuveville

Teléfono + 41 (0) 32 752 46 52  
Fax + 41 (0) 32 751 36 43  
e-mail [fcf.frifri@franke.com](mailto:fcf.frifri@franke.com)

## Tarjeta de garantía:

Se ruega rellenar esta tarjeta de garantía antes de mandarla a la sociedad "frifri Aro, S.A."

Para validar sus derechos de garantía, rellene esta tarjeta antes de la puesta en servicio de la freidora de sobremesa Profi.

Puede hacer llegar esta tarjeta de garantía a la sociedad "frifri Aro, S.A.":

- por correo,
- por fax [+41 (0) 32 751 36 42 ] o
- por e-mail [ [fcf.frifri@franke.com](mailto:fcf.frifri@franke.com) ]

## Tarjeta de garantía

Para validar sus derechos de garantía, le rogamos rellenar esta tarjeta antes de la puesta en servicio de la freidora.

Puede hacer llegar esta tarjeta de garantía a la sociedad "frifri Aro, S.A.":

- por correo,
- por fax [+41 (0) 32 751 36 42 ] o
- por e-mail [ [fcf.frifri@franke.com](mailto:fcf.frifri@franke.com) ]

Sello de la empresa y  
firma del comprador

Identificación de la máquina:

.....

Fecha de entrega:

.....

Fecha de puesta en servicio:

.....

Dirección del titular de la instalación:

.....