

MOD : WR-EF14-E1

Production code : DVEF12S

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

FREIDORAS ELÉCTRICAS

WR-EF14-E1

WR-EF28-E2



ÍNDICE

<i>CAPÍTULO</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>PÁGINA</i>
	Observaciones generales	31
1.	Datos técnicos	32
1.1	Freidoras electrica da banco y de mueble	32
1.2	Características técnicas freidaoras elecricas de banco	32
1.3	Características técnicas freidaoras elecricas de mueble	32
1.4	Características técnicas freidaoras elecricas de banco para bolleria	32
2.	Instrucciones para la instalación	33
2.1	Placa de datos de las freidoras eléctricas	33
2.2	Ley, normas y directivas técnicas	33
2.3	Lugar de instalación	33
2.4	Ubicación	33
2.5	Conexión eléctrica	33
2.5.1	Protección de tierra	33
2.5.2	Equipotencial	34
2.5.3	Cable de alimentación	34
2.5.4	Conexiones con las distintas redes eléctricas de suministro	34
2.5.5	Consejos para el instalador	35
3.	Instrucciones para el usuario	35
3.1	Consejos utiles	35
3.2	Encendido freidora	35
3.3	Vaciado de la cuba	35
3.4	Limitador de temperatura	35
3.5	Consejos y precauciones	35
3.6	Temperatura de cocción	36
4.	Mantenimiento y limpieza	36
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	37
	WR-EF14-E1 - WR-EF28-E2	40

OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de la electricidad.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales. La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 2.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.

En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.

La casa fabricante declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además el derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1.1 FREIDORAS ELECTRICA DA BANCO, DE MUEBLE Y PARA BOLLERIA

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA Lt.	VASCA N°	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	Esterno L x P x A/A max.	Cestello				
		mm.				
WR-EF14-E1	375 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14	1	9	29
WR-EF28-E2	750 x 655 x 845 / 985	235 x 275 x 105	12/14+12/14	2	9+9	55

*VOLTAJE DE ALIMENTACIÓN: 3N CA 400 V; 3 CA 230 V.; 1N CA 230 V 50/60HZ

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FREIDAORAS ELECRCICAS DE BANCO

ESTRUCTURA

Construccion en acero con cabezal extraible.

GRIFO de vaciado de aceite y pies de goma.

CESTO construidos con red hilo cromado con mango de nylon y gancho apoyacesto.

TERMOSTATO REGULABLE y TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FREIDAORAS ELECRCICAS DE MUEBLE

ESTRUCTURA

Construccion en acero con cabezal extraible.

GRIFO de vaciado de aceite y pies ajustables.

CESTO construidos con red hilo cromado con mango de nylon y gancho apoyacesto.

CUENCA con filtro para recuperacion aceite.

TERMOSTATO REGULABLE y TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

AMPLIA ZONA FRIA PARA EL DEPOSITO DE LOS RESTOS DE LA FRITURA.

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS FREIDAORAS ELECRCICAS DE BANCO PARA BOLLERIA

ESTRUCTURA

Construccion en acero con cabezal extraible.

GRIFO de vaciado de aceite y pies de goma.

CESTO ideal para bolleria con mango de nylon y gancho apoyacesto.

TERMOSTATO REGULABLE y TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

OBSERVACIONES

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

2.1 PLACA DE DATOS DE LAS FREIDORAS ELÉCTRICAS

La placa de los datos técnicos se encuentra:

- en los aparatos con armario, en el armario debajo a la izquierda y en el interior.
- en los aparatos sin armario, en la parte trasera y en el lado.

CE	Mod.
	Matr. N°
V	HZ
KW	

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación.
- Instalar el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

2.4 UBICACIÓN

- sugiere para poner la sartén en una superficie tesa, lavable y gordo-que absorbe de la prueba.

2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.

La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

2.5.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos (\perp) en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).

2.5.2 EQUIPOTENCIAL

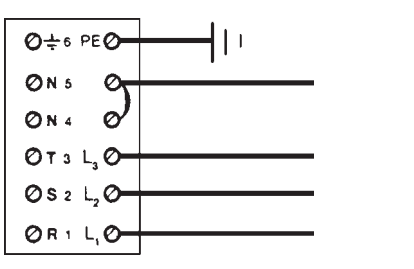
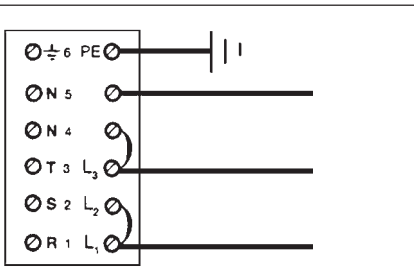
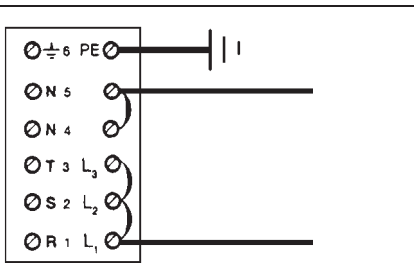
El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normas en vigor. El tornillo de conexión se encuentra en la parte posterior.

2.5.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220 240 V; 1N AC 220 240 V 50/60 Hz.

MODELLO	WR-EF14-E1		WR-EF28-E2	
	Mass. A/fase	N° cavi mm ²	Mass. A/fase	N° cavi mm ²
AC 220...240 V 50/60 Hz	12	3 x 4	12+12	3 x 4
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	12	4 x 2,5	12+12	4 x 2,5
3N AC 400...415 V 50/60 Hz	12	5 x 2,5	12+12	5 x 2,5

2.5.4 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTRICAS DE SUMINISTRO

<p>3N AC 380...415 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Tierra) amarillo - verde N (NP) azul L₃ (T) negro L₂ (S) negro L₁ (R) marrón</p>
<p>3 AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Tierra) amarillo - verde L₃ (T) azul L₂ (S) negro L₁ (R) marrón</p>
<p>1N AC 220...240 V 50/60 Hz</p>		<p>PE (Tierra) amarillo - verde N (NP) azul L₁ (R) marrón</p>

2.5.5 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

- Poner en función el aparato según las instrucciones de empleo, y explicar el funcionamiento al usuario utilizando el manual de instrucciones y explicando las eventuales modificaciones de construcción y/o de funcionamiento.
- Dejar el manual de instrucciones al usuario explicándole que lo tiene que utilizar para otras consultas.

3.

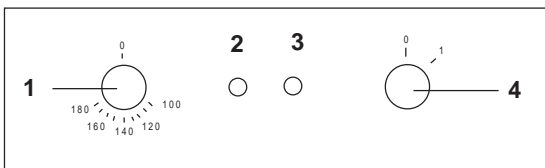
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.1 CONSEJOS UTILES

- Antes de proceder a la primera fritura limpiar escrupulosamente el interior de la cuba, verificar la instalación y colocar el aparato según las instrucciones.
- Mantener siempre el aceite entre el nivel máximo y el mínimo.
- No encender nunca la freidora si el nivel de aceite no es el correcto.
- Cambiar el aceite frecuentemente: No prolongar su uso cuando tome un color oscuro y una viscosidad mas intensa.
- No sobrecargar la cesta con mas del 50% de su capacidad: Esto permitirá una fritura rapida sin expulsión de aceite.

3.2 ENCENDIDO FREIDORA

1. Controlar que el grifo o el dispositivo de salida del aceite esté bien cerrado (para los modelos en los que haya grifo).
2. Denar la cuba de aceite sin superar la marca de nivel máximo.
3. Girar el mando (4) de la posición "0" a la posición "1", se encenderà así el piloto verde.
4. Posicionar el termòstato en la temperatura deseada: Se encenderà el piloto blanco. Esperar a que se apague para proceder a freir.



- 1 - TERMOSTATO
- 2 - PILOTO BLANCO (temperatura aceite)
- 3 - PILOTO VERDE (encendido máquina)
- 4 - MANDO DE ENCENDIDO "0" - "1"

3.3 VACIADO DE LA CUBA

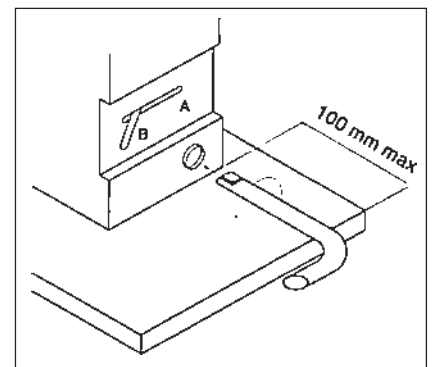
Levantar ligeramente la palanca de seguridad (A) y empujar la palanca "B" hacia la derecha.

Poner el tubo de la dotación. Vaciar completamente el aceite de la cuba en un contenedor con suficiente cabida. Filtrar el aceite antes de utilizarlo de nuevo y, si es necesario, cambiarlo. Poner atención en la distancia entre el ángulo del aparato y el limite del plano de apoyo (ver dibujo).

ATENCIÓN: se aconseja realizar esta operación con el aceite frío.

Para los modelos WR-EF14-E1, WR-EF28-E2:

- Asegurarse de que la cubeta recoge-aceites este puesta en la posición justa.
- Abrir el grifo del aceite.



3.4 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando éste ha intervenido, para poner nuevamente en funcionamiento el aparato, hay que volver a activar el termostato. Esta operación debe ser efectuada por personal experto, que podrá comprobar las causas de su activación.

3.5 CONSEJOS Y PRECAUCIONES

- Se recomienda que el aceite o la grasa que se usan para la cocción sean de buena calidad y siempre libres de impurezas, que tienen que ser eliminadas a través del filtrado.
- Antes de añadir aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que el mismo esté bien limpio.
- Poner la tapa al aparato cuando no se lo usa.

3.6 TEMPERATURA DE COCCIÓN

La temperatura óptima del aceite va de 160°C a 190°C (véase la tabla del punto 4.3). Naturalmente si en el recipiente la temperatura está 180° C., cuando se introducen los alimentos la temperatura baja. Con un peso igual, más grandes son los trozos y más evidente es la disminución de la temperatura, mayor es también el tiempo de cocción. Con una disminución brusca de la temperatura se cocina de manera anómala porque al quedar los alimentos durante más tiempo sumergidos en el aceite, más grasa absorben y pierden aroma y blandura. Cocinando a temperaturas demasiado altas, en cambio, muy a menudo, se obtiene una costra dura en la superficie exterior de los trozos de alimentos y una cocción insuficiente en el interior. Si el aceite o la grasa alcanzan temperaturas muy elevadas, se produce una deformación molecular de los alimentos que puede causar daños al organismo que los ingiere.

4.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a la limpieza del aparato, desenchufar de la corriente.
- No rociar nunca la máquina directamente con agua o con agua a alta presión. Limpiar la máquina diariamente: esto garantizará una larga duración y un correcto funcionamiento. Las partes de acero deben ser limpiadas con un paño mojado. No usar nunca productos abrasivos que puedan atacar las zonas de acero inox.
- En caso de parada prolongada, limpiar el aparato según instrucciones, secarlo bien y quitar la corriente eléctrica.
- En caso de problemas, parar inmediatamente el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y llamar a su centro de asistencia técnica habitual.
- Para una limpieza mejor, es posible levantar y sacar el cabezal.
- La labor de mantenimiento deben ser efectuadas sólo por personal cualificado: antes de iniciar cualquier trabajo, asegurarse de que la máquina no está enchufada y, si fuera necesario, vaciar la cuba.
- Para acceder a las partes eléctricas es suficiente con quitar el panel del cabezal, sacando los tornillos.
- **El termóstato de seguridad interviene en caso de mal funcionamiento del termostato de trabajo.**
- **El aparato deberá ser puesto nuevamente en funcionamiento por personal cualificado (ras la oportuna revisión)**