

MOD : WR-GF15-G1

Production code : B-GF15S_

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

E

FREIDORA A GAS

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

WR-GF15-G1

WR-GF30-G2



ÍNDICE

<i>CAPÍTULO</i>	<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>PÁGINA</i>
	Advertencias generales	55
1.	Datos técnicos	56
1.1	Freidora a gas, Categoría II (gas metano y GPL)	56
1.2	Características técnicas	56
2.	Instrucciones para la instalación	57
2.1	Informaciones sobre las freidoras a gas	57
2.2	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	57
2.3	Lugar de instalación	57
2.4	Ubicación	57
2.5	Tabla II: datos técnicos gas, presión, inyectores quemador, piloto y tornillo del mínimo. Aparato tipo: WR-GF15-G1 con uno recipiente de 15 litros. WR-GF30-G2 con dos recipientes de 15 litros .	58
2.6	Conexión con la instalación del gas	58
2.7	Descarga de los productos de combustión	58
2.7.1	Aparatos a gas tipo: A	58
2.8.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe)	58
2.8.2	Control de la presión en el inyector (Pi)	58
2.8.3	Control del funcionamiento a gas líquido	58
2.9	Control del funcionamiento	59
2.10	Introducción del usuario	59
3.	Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas	60
3.1	Sustitución del inyector del quemador principal	60
3.2	Sustitución inyector quemador piloto	60
3.3	Regulación del aire de entrada del quemador principal	60
4.	Sustitución de los componentes más importantes	61
5.	Instrucciones para el usuario	62
5.1	Encendido piloto	62
5.1.1	Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura	62
5.2	Apagado	62
5.3	Limpieza y cuidados	62
5.4	Ejemplos de cocción	63
5.5	Vaciado del recipiente del aceite	63
5.6	Limitador de temperatura	63
6.	Mantenimiento y limpieza	64
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	67

ADVERTENCIAS 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 del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- 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.
- 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.

EN CASO DE QUE NO SE RESPETEN LAS NORMAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, TANTO POR PARTE DEL USUARIO COMO POR PARTE DEL TÉCNICO DE LA INSTALACIÓN, LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER TIPO DE RESPONSABILIDAD Y, LOS POSIBLES ACCIDENTES O ANOMALÍAS PROVOCADOS NO SE PODRÁN IMPUTAR AL FABRICANTE.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1.1 FREIDORA A GAS , CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MODELO		WR-GF15-G1	WR-GF30-G2
Dimensiones	Typ	A	A
Anchura	mm	375	750
Profundidad	mm	650	650
Altura	mm	845	845
Altura tot.	mm	1140	1140
Peso neto	kg	44	81
Dimensiones del recipiente y N°		1	2
Anchura	mm	250	250
Profundidad	mm	330	330
Altura	mm	350	350
Cabida del recipiente	l	15	15+15
Dimensiones de la cesta		1	2
Anchura	mm	235	235
Profundidad	mm	275	275
Altura	mm	105	105
Tiempo de pre-calefacción	ca. min.	12	12
	°C / min.	16	16
Toma del Gas	"A"	1/2"	1/2"
Capacidad térmica nominal	(1) kW	13	26(13+13)
Aire por la combustión/Ventilador	m ³ /h	21	42
Consumo de gas	(15°C)		
G.P.L. G 30/G 31	g/h	1025/1010	2050/2020
Metano L-G 20	m ³ /h	1,37	2,75
Metano L-G 25	m ³ /h	1,60	3,20

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W ; 2x200cW para los modelos con dos quemadores / recipiente.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable y con mesa de apoyo de goma.

- **RECIPIENTE** de acero inoxidable AISI 304.

- **CALENTAMIENTO A GAS** por quemadores de llama autoestabilizada de fundición, que garantizan una elevada uniformidad de calentamiento. Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar para la interrupción del paso del gas en caso de que se apague accidentalmente el quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del piloto.

- **MANDOS INDEPENDIENTES** para la temperatura de cada recipiente para los modelos GF15+155 y GF25+255.

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.

(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1 y 2.5-2.6)

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible, o ser a una distancia de 10 cm .

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

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad : especialmente para los modelos WR-GF15-G1

NOTA: Está absolutamente prohibido instalar las freidoras sobre una base de cemento eliminando los pies.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS FREIDORAS A GAS .

El presente manual es válido para nuestras Freidoras de la tipo A Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.)

Véase 1.1 - 2.5 y 2.6.

La placa según las normas EN437 e EN 203 parte 1 se encuentra: en el interior de la puerta

Ejemplo de placa Italiana:

Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector

		Mod.			
		Matr.N°			
V	Hz	kW	Type	tipo	
	IT-GR-GB-ES-IE	PT	FR-BE	NL	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E+3+	II2L3P	
P n	20,29/37	20,29/37	20/25,29/37	25,30,50	
	mbar		mbar		
	LU	IS-DK-FI-SE	AT-CH	DE NO	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	
P n	20,37,50	20,29	20,50	20,20,50	
	30				
ΣQ_n		G20	m³/h	G30	Kg/h
(Hi)	kW	G25	m³/h	G31	Kg/h

2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas "Instalación de equipos a gas"
- Normas higiénicas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m³/h • Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales y trasera debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO. APARATO TIPO: WR-GF15-G1 CON UNO RECIPIENTE DE 15 LITROS. WR-GF30-G2 CON DOS RECIPIENTES DE 15 LITROS.

PAÍS Y CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			N° 1 QUEMADORES POR RECIPIENTE		BY-PASS	PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR CON 710 EUROSIT		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C) POR RECIPIENTE	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ømm. Tipo MARCADO	R.d.A. Xmm.			Ømm. Tipo MARCADO	Ømm. Tipo MARCADO	Máx.	Mín.	100%	T.Mín. %
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G 20	20	17	15	185 K	9,5	-	51	17,3	-	13	-	1376	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G 30 •) G 31	29 37	20 25	25 45	125 K	13	-	30	28,3 36,7	-	13	-	406 532	1025 1010
PORTUGAL	3P	•) G 31	67	50	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = Inyector largo
 (1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcado inyector Ø 1/100 mm. *) Regulador de presión excluido

2.6 CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato debe ser alimentado con gas que reúna las características y la presión indicada en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véase la Fig. 1) e art. 2.9.1.
- El aparato está preparado para funcionar con el gas que se indica en la tarjeta adhesiva exterior.
- * **Nota. Si la presión en la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red del gas debe ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y antes debe colocarse un grifo de intercepción homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de racor con burbujas de jabón.

2.7 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos tienen que ser instalados en ambientes aptos para la descarga de los productos de combustión, que tiene que realizarse en el respeto de las normas de instalación. Nuestros aparatos se consideran (véase Tabla 1.1 datos técnicos) como:

2.8.1 APARATOSA GAS TIPO: A

No han sido previstos para la conexión a un control de la descarga de los productos de la combustión. El aparato a gas se coloca debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe tener las características conformes a las Normas. (Este aparato necesita por lo menos 2 m³/h, - Kw. C.T (C.T. = Capacidad térmica)
 Controlar la aireación de la cocina; debe ser según las normas en vigor.

2.8.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE)

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar). La toma de presión Fig. 1 se encuentra en la conexión del gas G 1/” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.
 Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

2.8.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (PI)

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector. La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se quem.

2.8.3 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

2.9 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso Cap. 5 .
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Verificar la descarga regular de los productos de combustión.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.10 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo de la Freidora al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambios. Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

Cerrar el grifo del gas situado antes del aparato.

3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (FIG. 5)

- Abrir la puerta del armario y sacar los contenedores del aceite
- Aflojar el tornillo (D) y empujar el regulador del aire de entrada (C) en el venturi.
- Desatornillar con una llave del 12 el inyector (B) y sustituir con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II Cap. 2.5-2.6.

3.2 SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (FIG. 6)

- Extraiga la tuerca de fijación del tubo de gas con una llave de 10 mm (Fig. 6, pos. 2), con cuidado de no romper la bujía.
- Extraer el inyector piloto (Fig. 6, pos. 7) y sustituirlo con el más adecuado para el tipo de gas.
- Recolocar la tuerca y apretar.
- Comprobar que no haya pérdidas de gas.

IMPORTANTE - En caso de conversión o adaptación a un tipo de gas es obligatorio pegar la sigla correspondiente (calcomanía suministrada junto con los inyectores) en la placa de datos técnicos.

3.3 REGULACIÓN DEL AIRE DE ENTRADA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Poner el aparato en función siguiendo las instrucciones para el usuario.
- Controlar que no haya pérdidas de gas con agua con jabón, encender el piloto siguiendo las instrucciones de funcionamiento y controlarlo. La llama debe chocar con el termopar, si así no fuera, comprobar el inyector piloto (Fig. 6, pos. 7).
- Para el control de la regulación del aire de entrada de los quemadores principales la distancia "X" tiene que ser regulada de manera correcta (véase la tabla Inyectores II Cap. 2.5-2.6 y Fig. 5 pos. C); una correcta regulación del aire de entrada hace que las llamas no se separen cuando el quemador está frío y no vuelvan cuando el quemador está caliente.
- Controlar el interencendido y la regularidad de la llama al máximo.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo y la entrada del aire.

En caso de reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.

Antes de desmontar los componentes y sustituirlos cerrar el grifo del gas.

Abrir la puerta y desmontar la parte del frente.

Extraer el recipiente de recogida y realizar la sustitución de los componentes más importantes:

A) Encendedor piezo eléctrico

- Desconectar el cable de alta tensión.
- Aflojar el tornillo situado bajo la tecla de encendido con un destornillador de estrella (Fig. 9).
- Sustituir el encendedor.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto “Conducto de encendido” Fig. 6 pos. 5

- Sacar el cable del alta tensión.
- Desenroscar los dos tornillos (Fig.6 pos.8) con una llave de 8 mm..
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

C) Termopar (Fig. 6 pos. 4)

- Aflojar la tuerca (Fig. 6, pos. 9) con una llave de 10 mm y extraer el termopar.
- Desenroscar con una llave de 9 mm. el termopar de la válvula de seguridad (Fig. 9);
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

D) Quemador piloto “Conducto de encendido” (Fig. 6 pos. 6)

- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 2).
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar los dos tornillos (Fig. 6 pos. 1) con un destornillador de estrella.
- Desmontar la bujía (Fig. 6 pos. 5) y el termopar (Fig. 6 pos.4)
- Sustituir el cuerpo del quemador piloto (Fig. 6 pos.6).
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

E) Válvula termostática

- Sacar el tubo del casquillo (Fig. 8, pos. 1).
 - Separar el tubo del gas de la salida de la válvula.
 - Desmontar los 4 tornillos de la platina superior de entrada del gas.
- ATENCIÓN: controlar bien la junta tórica (OR) de estanqueidad del gas.
- Desmontar el termopar con una llave de 9 mm.
 - Desmontar el tubo de alimentación del quemador piloto con una llave de 10 mm.
 - Sustituir la vieja válvula termostática con la nueva.

ATENCIÓN: los mandos deben estar como se indica en la Fig. 9, no hay que olvidar la interrupción del termopar!

- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

- Regular el tornillo del mínimo by-pass (100% abierto!).

- Volver a montar el bulbo de la válvula y el bulbo del termostato límite.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

Controlar que la temperatura del aceite llegue a 195° C con el termostato en la posición 8.

F) Quemador (Fig. 5)

- Desenrosque la tuerca (Fig. 5 pos. E)
 - Desmontar la tuerca situado arriba de la plancha con una llave de 13 mm.
 - Desmontar el tornillo situado sobre la plancha con una llave de 10 mm.
- Entonces se puede sustituir el quemador.

- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

G) Termostato de seguridad (Fig. 10)

- Controlar el funcionamiento y buscar la causa que activó el termostato límite.
Su sustitución es muy sencilla.

ATENCIÓN: el termostato interrumpe siempre el circuito del termopar.

Premisa

Antes de poner en función el aparato lavar cuidadosamente el recipiente y las cestas, de la siguiente manera:

- Llenar el recipiente hasta el nivel con agua y detergente, hacer funcionar el calentamiento y poner en ebullición algunos minutos, vaciar el agua a través del grifo de vaciado y enjuagar abundantemente el recipiente con agua limpia.
- Si para freír se usa grasa no hay que ponerla en el recipiente si no está en estado líquido.
- Durante el uso se recomienda no cubrir el recipiente ni añadir sales o hierbas aromáticas.
- **No hacer funcionar nunca el aparato antes de haber llenado con aceite el recipiente. La falta de respeto de esta norma causaría graves daños por el sobrecalentamiento del recipiente.**

LLENADO DEL RECIPIENTE (Fig. 8)

Asegurarse que el grifo de descarga esté cerrado, luego poner el aceite para freír hasta la marca MÍN.. En ningún caso tiene que superar la marca MÁX. Respecto a la capacidad del recipiente véase la tabla de datos técnicos 1.1.

LLENADO DE LA CESTA

La cantidad de alimentos que se puede poner en la cesta depende de cómo se la desea cocinar. Al sumergirlos en el aceite hay que evitar un rápido descenso de su temperatura evitando siempre que descienda por debajo de los 160° C. Pequeños trozos de comida cocinados el tiempo justo resultan de todos modos mejores que un trozo grande que tiene que ser cocido un tiempo mucho más largo.

5.1 ENCENDIDO PILOTO (FIG. 9)

- Abrir el grifo del gas instalado antes del aparato
- Girar el pomo de regulación de la temperatura poniéndolo en la Posición (★) y abrir la puerta del aparato.
- Apretar y mantener apretado hasta el encendido el pulsante piloto, simultáneamente apretar varias veces el pulsador de encendido unos 20 segundos hasta que el aire contenido en el conducto haya salido y se encienda el piloto (puede ser controlado por la puerta del aparato abierta).

5.1.1 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Después de haber encendido el piloto, el quemador se enciende girando el pomo y poniéndolo en la posición 8. La regulación de la temperatura del aceite se realiza girando el pomo de la posición 1 a la 8.

POSICIÓN DEL POMO	TEMPERATURA DEL ACEITE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

5.2 APAGADO

El apagado del quemador principal se obtiene girando el pomo y poniéndolo en la posición de encendido del piloto (★). Para apagar incluso el piloto, apretar el pulsante indicado con (●).

Nota. el pulsante sigue automáticamente en posición unos 90 segundos; durante este período el aparato sigue apagado.

5.3 LIMPIEZA Y CUIDADOS

Para la limpieza atenerse a las siguientes instrucciones :

- Limpiar todo sin usar lanas metálicas ni productos abrasivos.
- Se recomienda que el aceite o la grasa usados para la cocción sean de buen calidad y siempre sin impurezas; éstas tienen que ser eliminadas por filtración.

- Antes de poner el aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que este último esté bien limpio.
- Poner la tapa del aparato cuando no se lo usa.

5.4 EJEMPLOS DE COCCIÓN

COMIDA	TIEMPO EN MINUTOS	TERMOSTATO
Tostadas	1	180
Gambas y calamares	2 - 5	180
Filete de pescado pasado por pan	2 - 4	190
Frito mixto	3 - 5	190
Chorizos	2 - 4	170 - 180
Pollos	10 - 15	170 - 180
Polluelos	5 - 8	180
Carnes asadas varias (de 1 a 2 Kg.)	20 - 25	170
Patatas fritas y rodajas	3 - 5	190
Dorado de patatas en gajos	1 - 2	190
Fondos de alcachofas, coliflores, calabacines.	2 - 4	190
Buñelos	2 - 4	180
Croquetas de arroz	3 - 5	160 - 180

5.5 VACIADO DEL RECIPIENTE DEL ACEITE (FIG. 4)

Para vaciar el recipiente abrir el grifo correspondiente, el aceite corre automáticamente a través de un filtro de la cubeta de recogida.

Hay que verificar periódicamente que el nivel del aceite de la cubeta de recogida no alcance el borde y que el filtro esté limpio.

Si fuera necesario vaciar y/o limpiar el filtro.

Un pomo extraíble en el borde superior facilita la extracción y vaciado de la cubeta de recogida del aceite, con las dos manos.

5.6 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad (Fig. 10) que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando está activado, para hacer funcionar nuevamente el aparato, hay que activar de otra vez el termostato (Fig. 10), operación que debe ser efectuada por personal experto, luego de haber comprobado la causa de su activación.

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

RECIPIENTES DE COCCIÓN

- Vaciar los recipientes del aceite haciendo bajar el grifo de descarga de recogida, luego limpiar cuidadosamente usando un detergente adecuado y evitando raspar o rayar el fondo del recipiente. Enjuagar abundantemente para quitar todo residuo de detergente.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

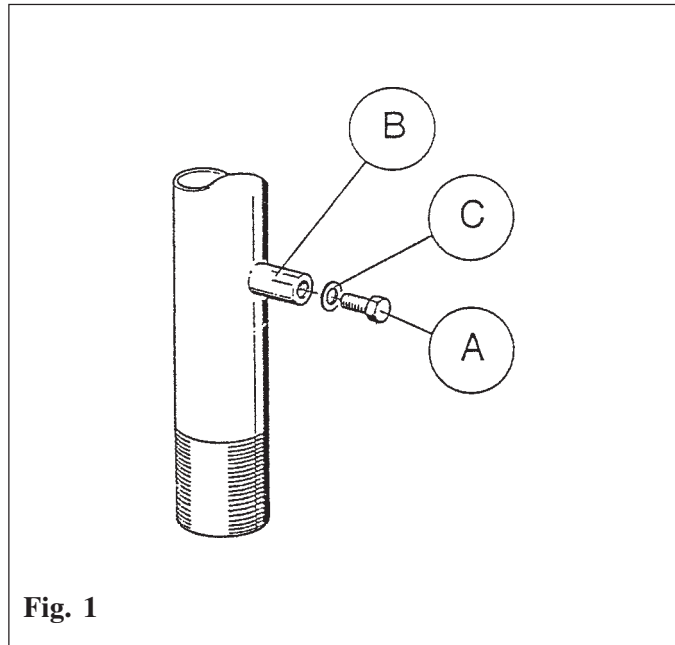


Fig. 1

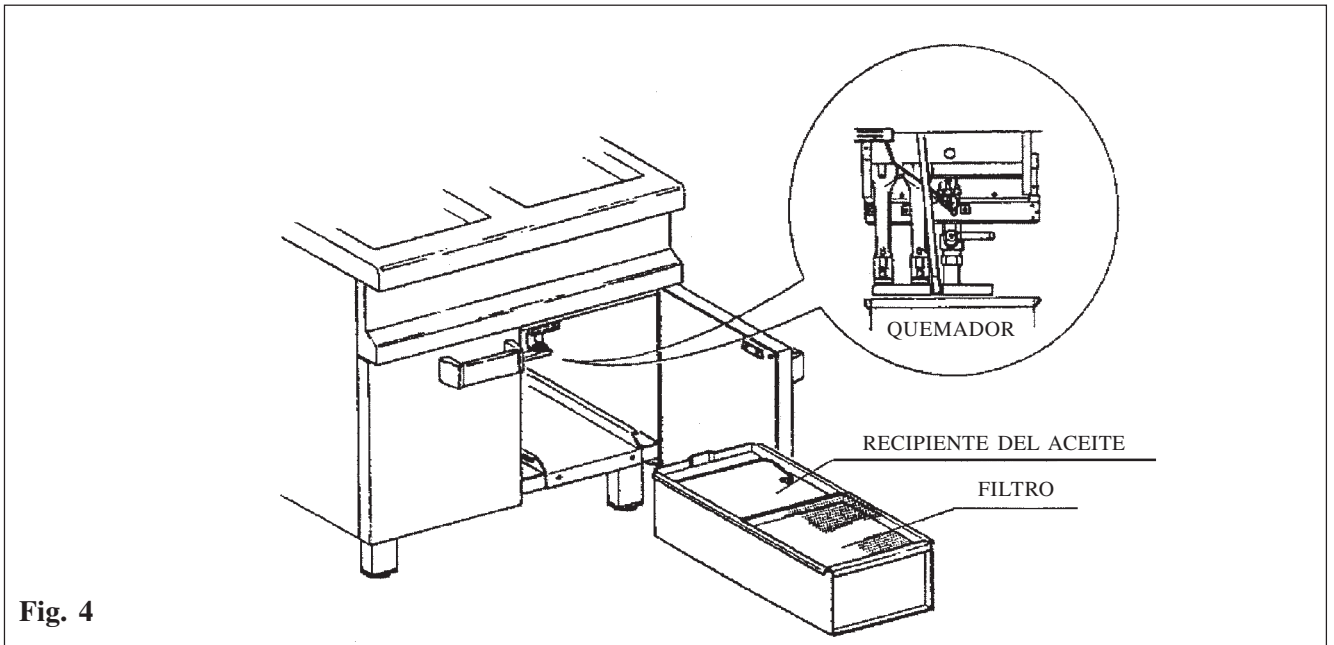


Fig. 4

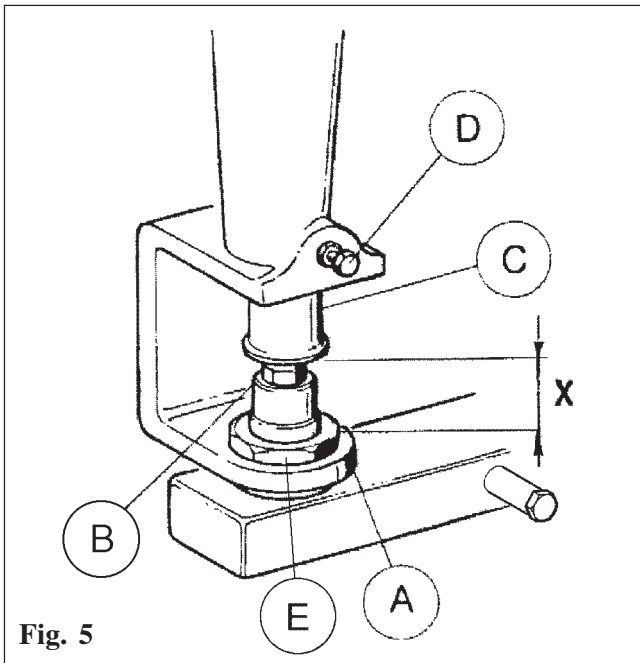


Fig. 5

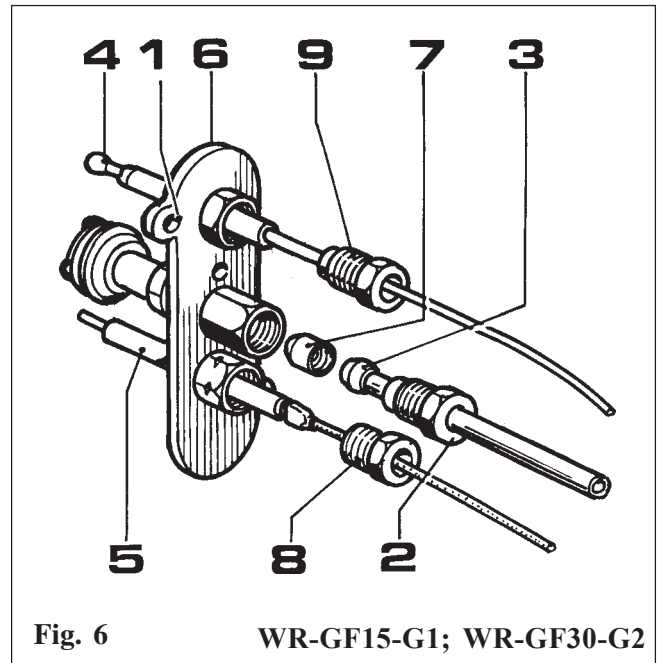


Fig. 6

WR-GF15-G1; WR-GF30-G2

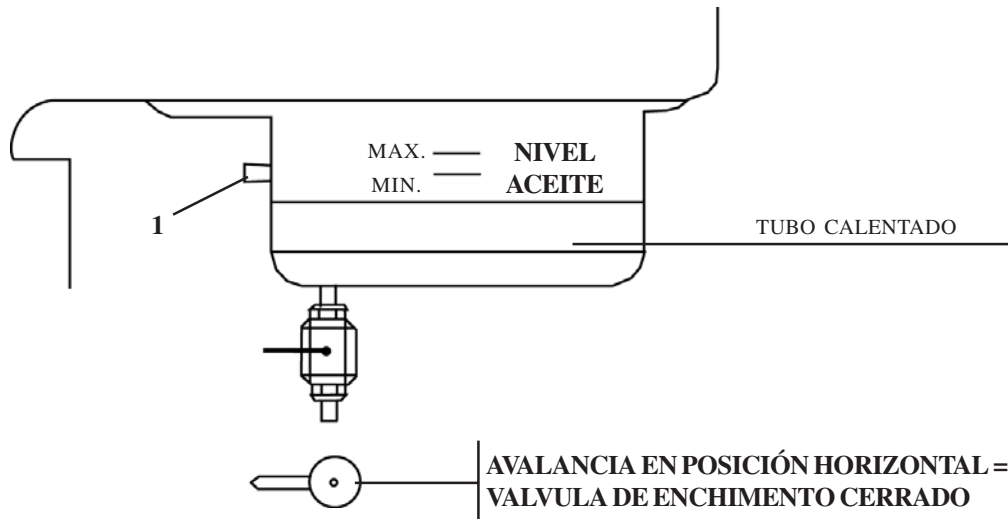


Fig. 8

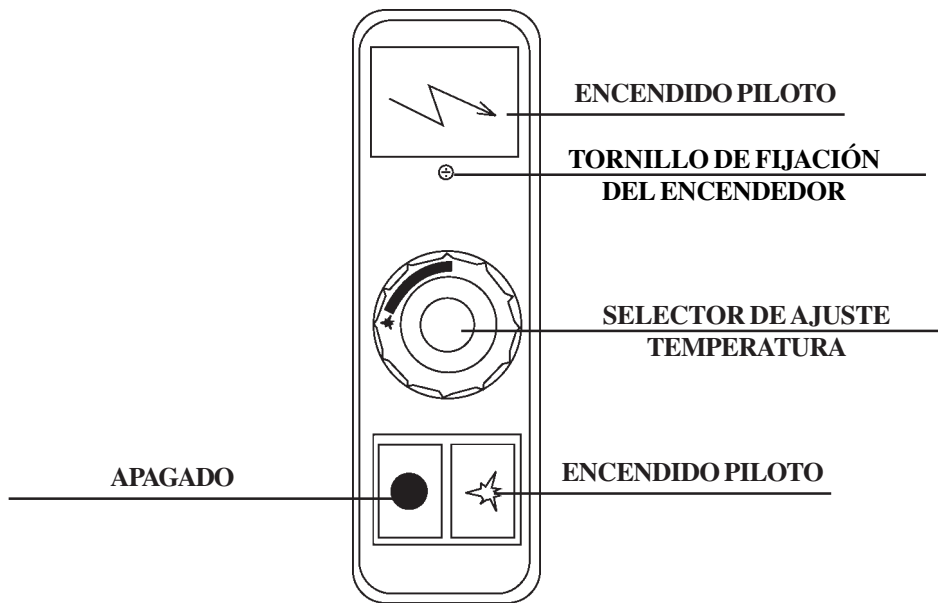


Fig. 9

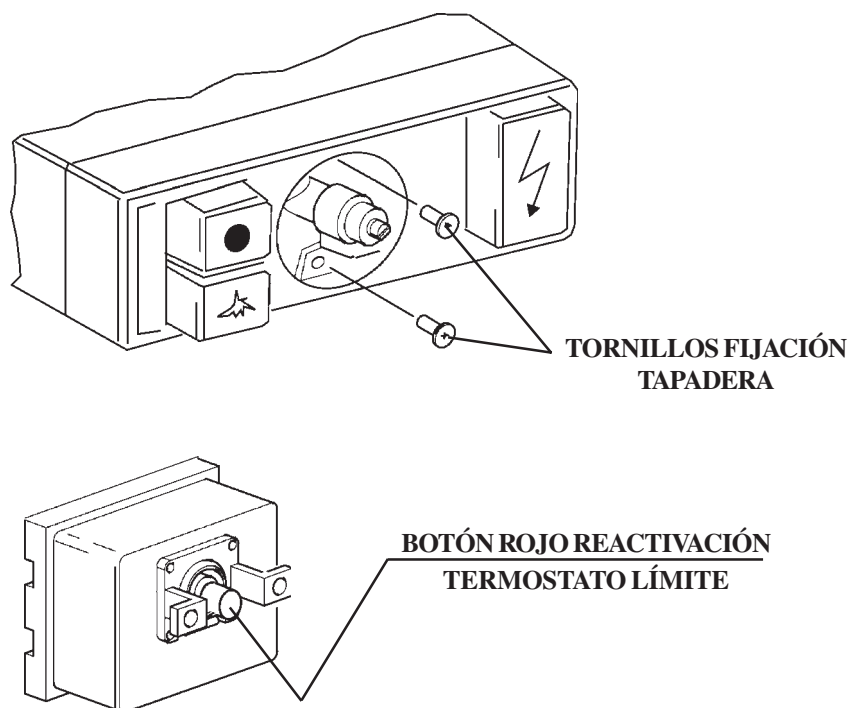


Fig. 10