VERSION 2016.1

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

FREIDORAS

MODELOS

FD6L, FD6LF, FD6L6L, FD6L6LF, FD9L, FD9LF, FD9L9L, FD9L9LF.

FD8L300, FD8L8L600, FD10L300, FD10L10L600, FD10L10L10L900, FD20L600

FD8LAR300, FD8L8LAR600, FD10LAR300, FD10L10LAR600, FD10L10L10LAR900, FD20L600.

FD10LTRIF300, FD10L10LTRIF600, FD10L10L10LTRIF900, FD20LTRIF600

FD10L600S, FD10L600E, FD10LTRIF600S, FD10LTRIF600E, FD10LTRIF9600S, FD10LTRIF9600E, FD10L10L600S,

FD10L10L600E, FD10L10LTRIF600S, FD10L10LTRIF600E, FD10L10LTRIF9600S, FD10L10LTRIF9600E

FD15L750S, FD15L750E, FD15LTRIF750S, FD15LTRIF750E, FD15LTRIF9750S, FD15LTRIF9750E

FD15L15L750S, FD15L15L750E, FD15L15LTRIF750S, FD15L15LTRIF750E, FD15L15LTRIF9750S, FD15L15LTRIF9750E.

PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones antes de usar el aparato.

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a ***Fainca HR S.L***, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FAINCA HR, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones presentes en este folleto debidas a errores de transcripción o de imprenta. El fabricante se reserva el derecho de aportar, sin previo aviso, cualquier modificación del producto que considere útil o necesaria para mejorarlo sin cambiar sus características esenciales.

SIGNIFICADO SIMBOLO: Leer el manual de usuario. Indica que el manual de usuario se debe leer antes de continuar con el funcionamiento. ISO 7000 – 0790

Índice

Medidas de Seguridad 2

Datos Técnicos 6

Instalación y conexión eléctrica 8

Instrucciones de uso 9

Consejos de uso 18

Esquemas eléctricos 20

Garantía 23

Certificado de garantía 24

MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ATENCIÓN

ESTE APARATO FUNCIONA CON UNA TENSIÓN DE 220/240 V, PARA EVITAR UNA POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA NO TRATE DE ABRIRLO. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por usted mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico.

Una vez agotada la vida útil de este producto eléctrico, no lo tire a la basura doméstica.
Deposítelo en el contenedor adecuado de un punto limpio de su localidad, para su posterior reciclado.

Este producto cumple con la Directiva Europea RoHS (2002/95/CE), sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, transpuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 208/2005.

No vierta el aceite usado en el fregadero, sumidero, etc. Este aceite es perjudicial para el medio ambiente. Tampoco tire a la basura orgánica, siga las normas de reciclaje establecidas por los servicios de recogida de residuos de su zona. La duración del aceite depende del tipo y calidad del mismo. Recuerde que el aceite "limpio" mantiene el sabor y la pureza de los alimentos.

Estimado usuario:

Acaba de adquirir un producto de gran fiabilidad y solidez, acompañado de gran contenido tecnológico y una máxima distribución y reparto uniforme de la temperatura de cocción.

Para que este producto goce de la garantía especificada en este documento, debe exigirle a su distribuidor la cumplimentación de este certificado, así como la anotación del número de teléfono de su servicio técnico post-venta. De no ser así, la garantía comenzará a regir desde la fecha de fabricación del producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ANTES DE CONECTAR LA FREIDORA

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.

Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 220/240 V ~ 50 Hz y que está dotada de toma de tierra.

Si precisa de la utilización de un prolongador, utilice solamente uno que esté en buenas condiciones, con enchufe dotado con toma de tierra y que sea adecuado para la potencia del aparato.

El prolongador se deberá colocar de tal manera que no cuelgue de la encimera o mesa de forma que los niños puedan tirar de él o que se puedan tropezar con él por error.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.

Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no lo utilice; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.

Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

ADVERTENCIA: - Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las cercanías de los muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos por un material adecuado no combustible aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos.

MEDIDAS DE SEGURIDAD.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El incumplimiento de estas medidas de seguridad o advertencias, podría dar como resultado quemaduras o lesiones graves.

- Conservar el manual para futuras consultas.
- **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.
- **Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.**
- Este aparato está diseñado solamente para uso profesional y por personas cualificadas. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado. FAINCA HR no aceptará ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez en caso de uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones.
- La instalación y mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este aparato funciona a altas temperaturas, por lo cual, durante su manipulación **NO** toque las superficies metálicas. Sujételo por las asas. Si fuese necesario utilice unos guantes o manoplas de cocina.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables (cortinas, visillos, etc.).
- No coloque la freidora encima o cerca de quemadores a gas, placas eléctricas u hornos calientes. Coloque siempre la freidora sobre una superficie seca, estable, no deslizante y nivelada, no la utilice en el exterior.
- Nunca mueva la freidora durante su uso, desenchufe la freidora y deje que el aceite se enfríe antes de moverla o vaciarla.
- Mientras que la freidora esté conectada o el aceite siga caliente, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Para desenchufar el aparato de la red, tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga tirando del cable.
- Nunca introduzca el cabezal total o parcialmente en agua para su limpieza. Los controles eléctricos, resistencia y cableado nunca se deben sumergir. Siga las instrucciones de limpieza en este manual.
- Desconecte la freidora cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, “salte” un fusible o automático y siempre antes de proceder a la limpieza o mantenimiento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD.

- En caso de fuego, *nunca intente apagar las llamas con agua.* Cierre la tapa y sofoque las llamas con un paño húmedo.
- Procure que el cable no cuelgue por el borde de la mesa, encimera o mostrador, ni que este toque superficies calientes.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, la clavija o el conjunto selector de temperatura y la resistencia en agua ni ningún otro líquido.
- En caso de avería, (anomalías, sí la freidora se ha caído, la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado), apague el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio técnico más cercano.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario, no deben manipularse por el instalador ni el usuario..
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- **Instruir** adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo.
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, acido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo "*Scotch Brite"*.
- No dejar que se incruste la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.
- El símbolo aplicado al producto indica que no se ha de tratar como un residuo doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre.
- No hacer funcionar el aparato sin aceite.
- Usar el aparato sólo bajo vigilancia.

DATOS TÉCNICOS

MODELOS	TENSION V	POTENCIA (W)	ANCHO	ALTO	PROF.	PESO BR.	CARGA MAX.
FD6L	*230V*	**3 Kw.**	265	310	360	7	5,49
FD6LF	*230V*	**4,2 Kw.**	265	310	360	7	5,49
FD6L6L	*230V*	**3 Kw. + 3 Kw.**	531	310	360	12	5,49+5,49
FD6L6LF	*230V*	**4,2 Kw. + 4,2 Kw.**	531	310	360	12	5,49+5,49
FD8L300	*230V*	**3,5 Kw.**	300	356	500	10	7,32
FD8LAR300	*230V*	**4,2 Kw.**	300	356	500	12	7,32
FD8L8L600	*230V*	**3,5 Kw. + 3,5 Kw.**	600	356	500	18	7,32+7,32
FD8L8LAR600	*230V*	**4,2 Kw. + 4,2 Kw.**	600	356	500	22	7,32+7,32
FD9L	*230V*	**3,5 Kw.**	330	310	390	10	8,23
FD9LF	*230V*	**4,2 Kw.**	330	310	390	10	8,23
FD9L9L	*230V*	**3,5 Kw. + 3,5 Kw.**	660	310	390	17	8,23+8,23
FD9L9LF	*230V*	**4,2 Kw. + 4,2 Kw.**	660	310	390	17	8,23+8,23
FD10L300	*230V*	**3,8 Kw.**	300	356	500	12	9,15
FD10LAR300	*230V*	**5,5 Kw.**	300	356	500	14	9,15
FD10LTRIF300	*380V*	**6 Kw.**	300	356	500	14	9,15
FD10L10L600	*230V*	**3,8 Kw. + 3,8 Kw.**	600	356	500	21	9,15+9,15
FD10L10LAR600	*230V*	**5,5 Kw. + 5,5 Kw.**	600	356	500	25	9,15+9,15
FD10L10LTRIF600	*380V*	**6 Kw. + 6 Kw.**	600	356	500	25	9,15+9,15
FD10L10L10L900	*230V*	**3.8Kw. + 3.8Kw. + 3.8Kw.**	900	356	500	30	9,15+9,15+9,15
FD10L10L10LAR900	*230V*	**5.5Kw. + 5.5Kw. + 5.5 Kw.**	900	356	500	36	9,15+9,15+9,15
FD10L10L10LTRIF900	*380V*	**6Kw. + 6Kw. + 6Kw.**	900	356	500	36	9,15+9,15+9,15
FD20L600	*230V*	**3,8 Kw. + 3,8 Kw.**	600	356	500	18	18,3
FD20LAR600	*230V*	**5,5 Kw. + 5,5 Kw.**	600	356	500	24	18,3
FD20LTRIF600	*380V*	**6 Kw. + 6 Kw.**	600	356	500	24	18,3
FD10L600S	*230V*	**5,5 Kw.**	400	510	600	30	9,15
FD10L600E	*230V*	**5,5 Kw.**	400	1042	600	51	9,15
FD10LTRIF600S	*380V*	**6 Kw.**	400	510	600	30	9,15
FD10LTRIF600E	*380V*	**6 Kw.**	400	1042	600	51	9,15
FD10LTRIF9600S	*380V*	**9 Kw.**	400	510	600	30	9,15
FD10LTRIF9600E	*380V*	**9 Kw.**	400	1042	600	51	9,15
FD10L10L600S	*230V*	**5,5Kw. + 5,5Kw.**	800	510	600	52	9,15+9,15
FD10L10L600E	*230V*	**5,5Kw. + 5,5Kw.**	800	1042	600	89	9,15+9,15
FD10L10LTRIF600S	*380V*	**6Kw. + 6Kw.**	800	510	600	52	9,15+9,15
FD10L10LTRIF600E	*380V*	**6Kw. + 6Kw.**	800	1042	600	89	9,15+9,15
FD10L10LTRIF9600S	*380V*	**9Kw. + 9Kw.**	800	510	600	52	9,15+9,15
FD10L10LTRIF9600E	*380V*	**9Kw. + 9Kw.**	800	1042	600	89	9,15+9,15
FD15L750S	*230V*	**5,5 Kw.**	400	510	750	34	13,72
FD15L750E	*230V*	**5,5 Kw.**	400	1042	750	60	13,72
FD15LTRIF750S	*380V*	**6Kw.**	400	510	750	34	13,72
FD15LTRIF750E	*380V*	**6Kw.**	400	1042	750	60	13,72
FD15LTRIF9750S	*380V*	**9Kw.**	400	510	750	34	13,72
FD15LTRIF9750E	*380V*	**9Kw.**	400	1042	750	60	13,72
FD15L15L750S	*230V*	**5,5Kw. + 5,5Kw.**	800	510	750	59	13,72+13,72

DATOS TÉCNICOS

FD15L15L750E	*230V*	**5,5Kw. + 5,5Kw.**	800	1042	750	101	13,72+13,72
FD15L15LTRIF750S	*380V*	**6Kw. + 6Kw.**	800	510	750	59	13,72+13,72
FD15L15LTRIF750E	*380V*	**6Kw. + 6Kw.**	800	1042	750	101	13,72+13,72
FD15L15LTRIF9750S	*380V*	**9Kw. + 9Kw.**	800	510	750	59	13,72+13,72
FD15L15LTRIF9750E	*380V*	**9Kw. + 9Kw.**	800	1042	750	101	13,72+13,72

Nota: Ancho, alto y profundidad. Unidades en milímetros.
Peso bruto y carga máxima en kilogramos.
La carga máxima se calcula para aceite de oliva estándar, según normativa, con densidad 0.915 Kg/ dm^3.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características podrá encontrarla en la parte posterior de la máquina. También podrá localizar el número de serie y el modelo en la parte posterior de cada uno de los cabezales y en el embalaje.

INSTALACIÓN.

Colocación: El equipo se tiene que instalar en un lugar ventilado. Algunas partes del equipo están protegidas con una película adhesiva que se ha de quitar antes de su puesta en marcha; luego, hay que lavar esmeradamente los residuos de cola (no utilizar sustancias abrasivas). Nivelar el equipo antes de encenderlo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

■ **ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, VERIFICAR QUE:**

- La instalación pueda soportar la carga del equipo (véase la etiqueta con los datos técnicos).
- La instalación de alimentación posea una toma de tierra eficaz según las normas y disposiciones vigentes.
- La toma o el interruptor omnipolar utilizados en la conexión se puedan alcanzar con extrema facilidad incluso con el equipo instalado.
- Para modelos AR y TRIF es imprescindible conectar una clavija de 32A, además se deben mantener los punteros de conexión suministrados desde fábrica, no procediendo jamás al corte de los mismos.

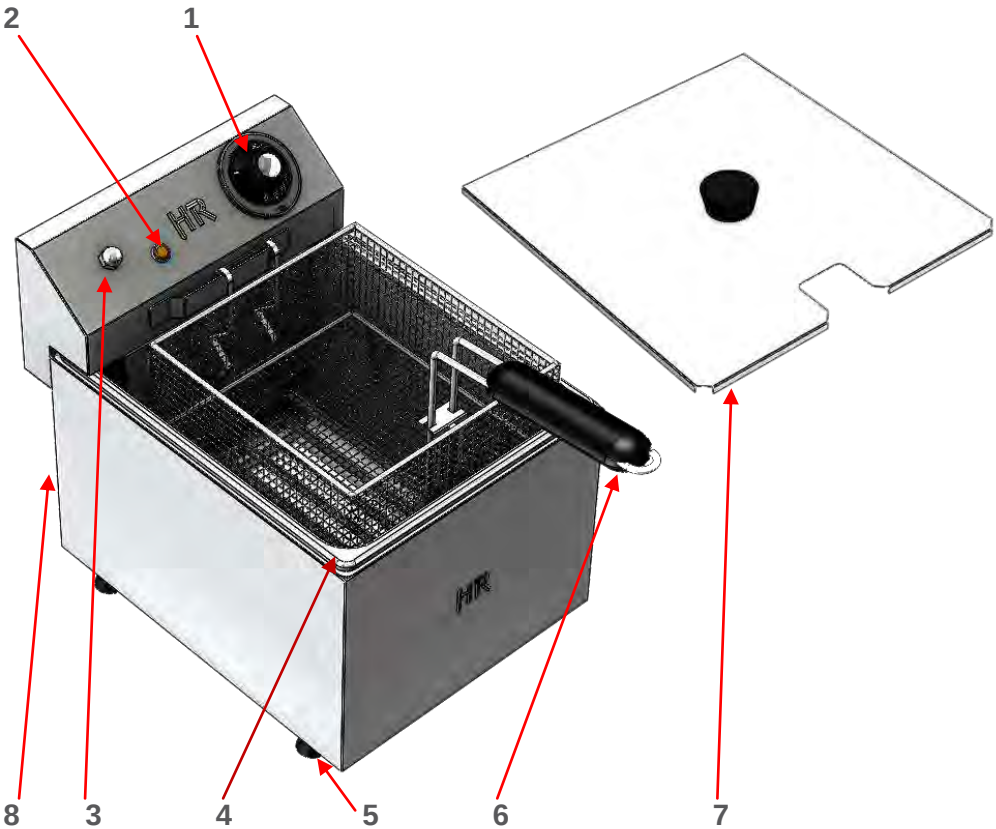
■ **CONEXIÓN:**

- El equipo está preparado para funcionar con corriente alterna a la tensión indicada en el esquema eléctrico adjunto y en la tarjeta técnica situada en la cara posterior del aparato.
- CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN: Para la conexión eléctrica es preciso incorporar un interruptor seccionador que asegure el corte omnipolar, directamente conectado a los bornes de alimentación y debe tener una separación de contacto en todos sus polos, que suministre desconexión total bajo condiciones de sobretensión de categoría III, en una zona que cumpla con las prescripciones de seguridad de la reglamentación vigente. También deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija. El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual asignada de funcionamiento que no exceda de 30mA. También se debe incorporar al cableado fijo un sistema de desconexión.
- Si, por cualquier motivo, se tiene que sustituir el cable de alimentación, debe realizarse con cables de tipo (60245 IEC) (57H05 RNF)

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD6L, FD6LF, FD6L6L, FD6L6LF, FD9L, FD9LF, FD9L9L, FD9L9LF.

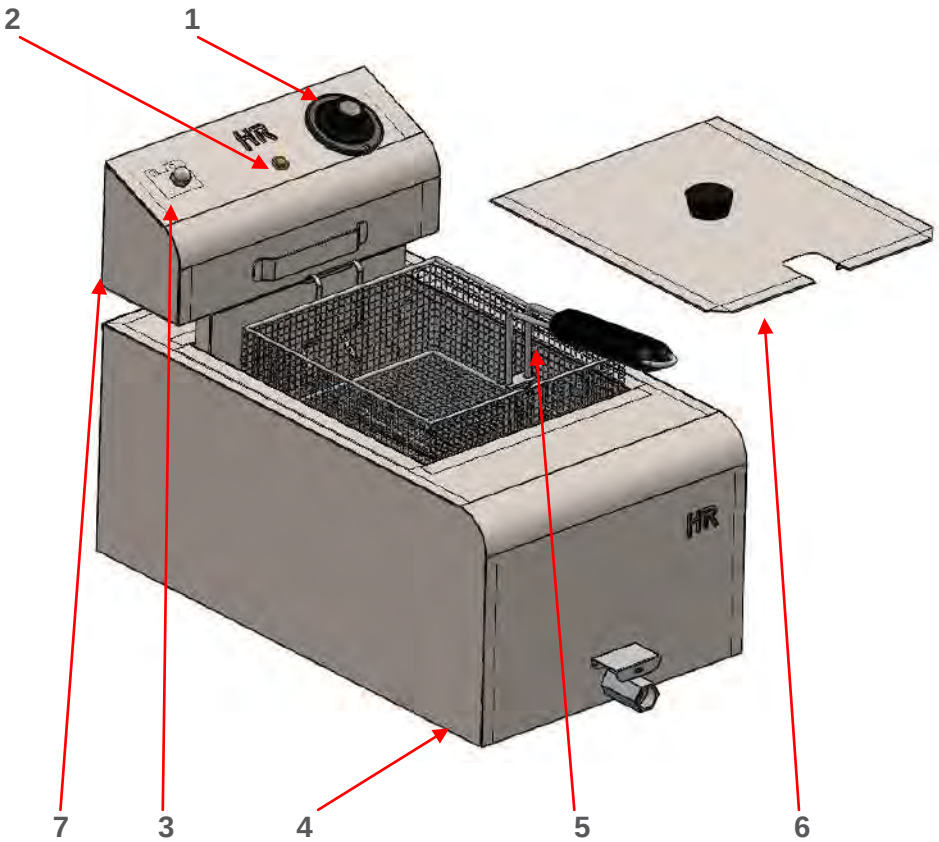


1. **Interruptor y selector de temperatura.**
2. **Indicador funcionamiento.**
3. **Termostato de seguridad.**
4. **Cuba extraíble.**
5. **Pata regulable en altura.**
6. **Cesta con mango aislante.**
7. **Tapadera con asa.**
8. **Cable de alimentación.**

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD8L300, FD8L8L600, FD10L300, FD10L10L600, FD10L10L10L900, FD20L600.

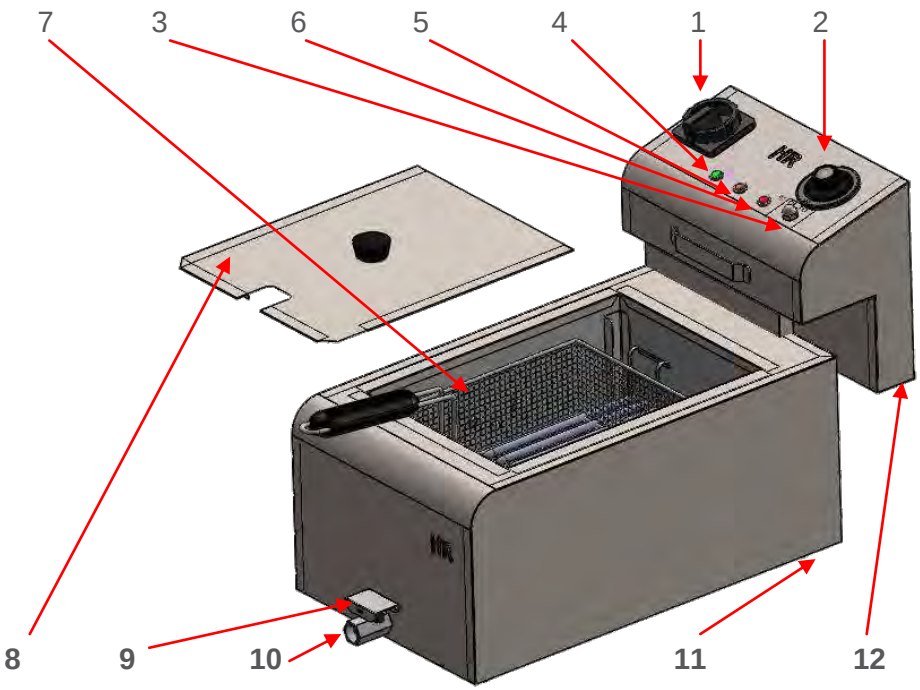


1. **Interruptor y selector de temperatura.**
2. **Indicador funcionamiento.**
3. **Termostato de seguridad.**
4. **Pata regulable en altura.**
5. **Cesta con mango aislante.**
6. **Tapadera con asa.**
7. **Cable de red.**

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD8LAR300, FD8L8LAR600, FD10LAR300, FD10L10LAR600, FD10L10L10LAR900, FD20LAR600, FD10LTRIF300, FD10L10LTRIF600, FD10L10L10LTRIF900 FD20LTRIF600.

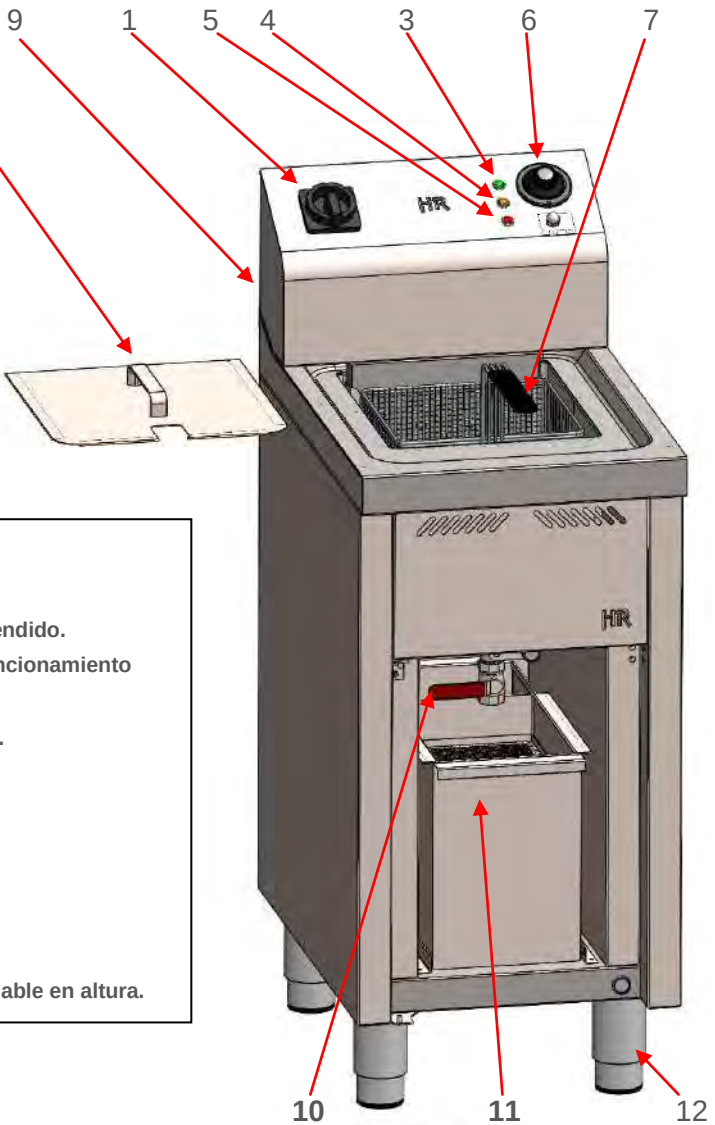


1. Interruptor de encendido.
2. Selector de temperatura.
3. Termostato de seguridad.
4. Piloto indicador verde encendido.
5. Piloto indicador ámbar funcionamiento de resistencia.
6. Piloto indicador rojo avería.
7. Cesta con mango aislante.
8. Tapadera con asa
9. Bloqueo seguridad apertura grifo desagüe.
10. Grifo desagüe.
11. Pata regulable en altura.
12. Cable de alimentación y compartimento guardacables.

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD10L600E, FD10LTRIF600E, FD10LTRIF9600E FD10L10L600E, FD10L10LTRIF600E, FD10L10LTRIF9600E, FD15L750E, FD15LTRIF750E, FD15LTRIF9750E, FD15L15L750E, FD15L15LTRIF750E, FD15L15LTRIF9750E,

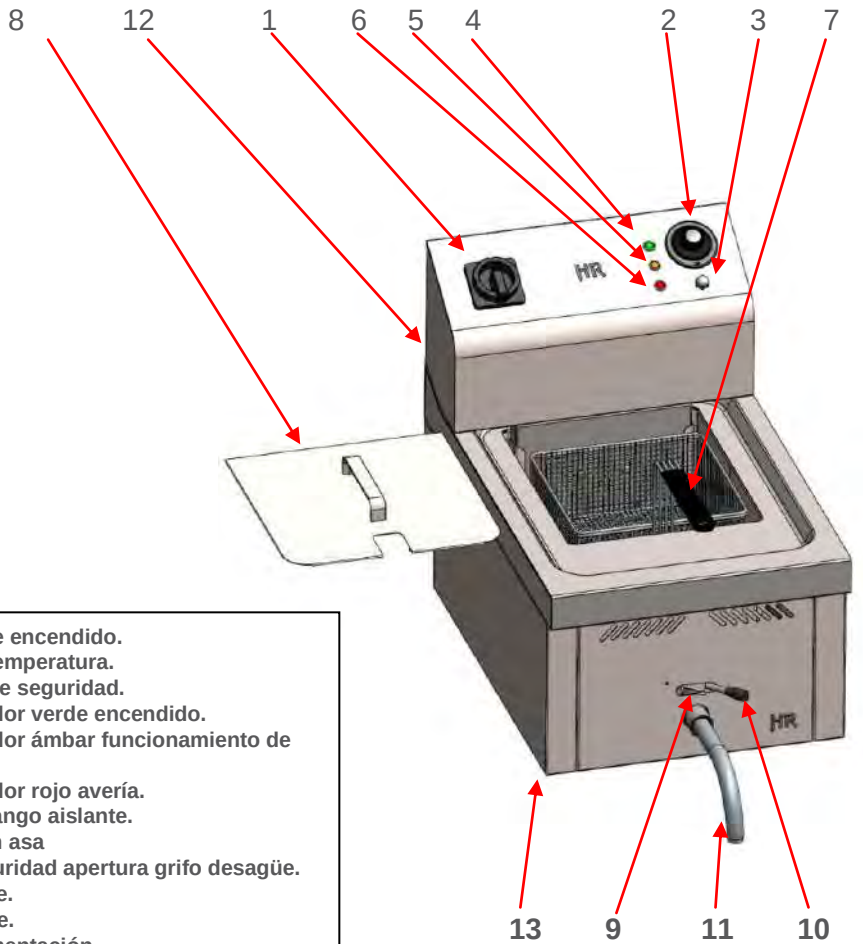


1. Interruptor de encendido.
2. Termostato de seguridad.
3. Piloto indicador verde encendido.
4. Piloto indicador naranja funcionamiento resistencia.
5. Piloto indicador rojo avería.
6. Selector de temperatura.
7. Cesta con mango aislante.
8. Tapadera con asa.
9. Cable de alimentación.
10. Válvula desagüe aceite.
11. Filtro recoge aceite.
12. Pata acero inoxidable regulable en altura.

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES Y FUNCIONES

EJEMPLO MODELOS: FD10L600S, FD10LTRIF600S, FD10LTRIF9600S FD10L10L600S, FD10L10LTRIF600S, FD10L10LTRIF9600S, FD15L750S, FD15LTRIF750S, FD15LTRIF9750S, FD15L15L750S, FD15L15LTRIF750S, FD15L15LTRIF9750S,



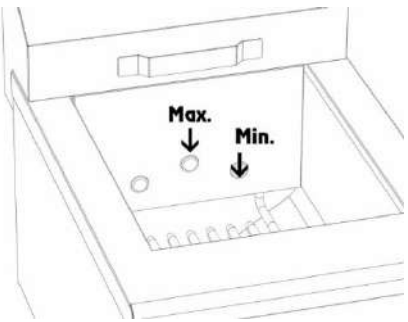
1. Interruptor de encendido.
2. Selector de temperatura.
3. Termostato de seguridad.
4. Piloto indicador verde encendido.
5. Piloto indicador ámbar funcionamiento de resistencia.
6. Piloto indicador rojo avería.
7. Cesta con mango aislante.
8. Tapadera con asa
9. Bloqueo seguridad apertura grifo desagüe.
10. Grifo desagüe.
11. Tubo desagüe.
12. Cable de Alimentación
13. Pata regulable en altura.

INSTRUCCIONES DE USO

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.

LLENADO DEL ACEITE:

- Llenar el recipiente de aceite hasta un nivel comprendido entre las marcas de mínimo y máximo existentes en el recipiente.



El nivel de aceite no debe estar nunca por debajo de la muesca del mínimo para evitar que se produzcan incendios o averías.

Nunca debe estar por encima del máximo, para evitar que el aceite rebose.

VACIADO DE LA CUBA DE ACEITE

Para las operaciones de vaciado el usuario debe procurarse un recipiente adecuado para el vaciado del aceite. Este recipiente debe ser de un material resistente al calor y estar realizado de manera que durante el vaciado, el aceite no se desborde y no constituya un peligro.

SERIE ECONOMICA

Verificar que el aceite esté frío antes de vaciarlo. Extraer el cabezal junto con la resistencia para poder acceder a la cuba extraíble. Extraer la cuba y verter el aceite en un recipiente adecuado.

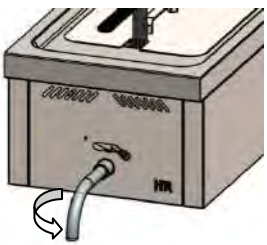
SERIE 500:

Verificar que el aceite esté frío antes de vaciarlo, levantar el bloqueo del grifo y actuar presionando el grifo de descarga.

SERIE 600/750 SOBREMESA

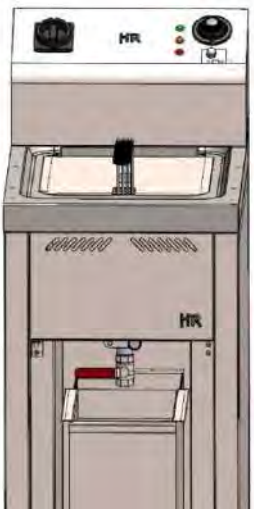
Introducir el tubo de vaciado proporcionado con el equipo girando en sentido antihorario hasta encajar, quedando tal y como se muestra en el dibujo adjunto. Colocar el recipiente adecuado. Colocar el dispositivo de bloqueo del grifo hacia arriba y mover la palanca hacia la izquierda.

Nota: Es aconsejable que esta operación se realice con aceite no excesivamente caliente.



Para efectuar esta operación es necesario abrir la válvula de descarga, que es accesible solo a través de la puerta inferior. Antes de esta operación, hay que comprobar que el filtro y el recipiente recoge aceite estén en la posición correcta.

Nota: Es aconsejable que esta operación se realice con aceite no excesivamente caliente.



(Es aconsejable no utilizar el mismo aceite usado puesto que su uso prolongado reduce la temperatura de inflamabilidad y aumenta la tendencia a hervir repentinamente).

PUESTA EN MARCHA DE LA FREIDORA. ENCENDIDO

Modelos Econ.

Para encender la freidora económica, girar el mando del termostato de la posición “0” (apagado) hasta la temperatura deseada:

El estado de funcionamiento de la máquina se realiza mediante un testigo luminoso naranja que indica que la resistencia está en funcionamiento. Se encenderá cuando funciona la resistencia y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada y la resistencia deja de calentar.

INSTRUCCIONES DE USO

Modelos AR y TRIF.

Para encender la freidoras de alto rendimiento “AR” y trifásica “TRIF”, accionar el interruptor general desde la posición 0 hasta la posición 1. A continuación accionar el termostato de trabajo, girar el mando del termostato de la posición “0” (apagado) hasta la temperatura deseada. La comprobación del estado de funcionamiento de la máquina se realiza mediante:

Línea activada	- Testigo Verde.
Resistencia en funcionamiento	- Testigo Naranja.
Avería	- Testigo Rojo.

- Durante el funcionamiento normal del equipo, el testigo **Naranja** se encenderá y apagará de manera intermitente. Se encenderá cuando funciona la resistencia y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada y la resistencia deja de calentar.

NOTA: Si los alimentos son muy voluminosos o no han sido suficientemente escurridos el aceite puede hervir repentinamente.

APAGADO

- Para apagar el aparato después del uso, basta con girar el termostato hasta la posición **de apagado “0”**, y girar el interruptor a la posición “off”, en los modelos que disponen de este interruptor. Desconectar a continuación la alimentación eléctrica y utilizar las tapas que se entregan con las freidoras.

ATENCIÓN: *El aparato está dotado de un interruptor de seguridad que desconecta las Resistencias si se desacopla el cabezal de la Cuba.*

esencia de hostelería
HOSDECORA

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

CONSEJOS DE USO

LIMPIEZA

ATENCIÓN: NO LIMPIAR NUNCA EL EQUIPO CON UN CHORRO DE AGUA.

■ **RECOMENDACIONES:**

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el equipo eléctricamente.

Para garantizar el buen funcionamiento del equipo, es necesario efectuar con frecuencia una limpieza general esmerada teniendo presente que:

- Las partes de acero inoxidable deben limpiarse con productos adecuados y no abrasivos.
- No utilizar nunca un estropajo metálico ni detergentes que contengan cloro, lejía o similares.

MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación, se debe desenchufar el equipo. No se requiere ningún tipo de mantenimiento especial: sólo hay que comprobar el estado de los conductores, los mandos y las resistencias eléctricas.

- Cuando se detecten anomalías de funcionamiento, solicitar asistencia técnica a personal cualificado.

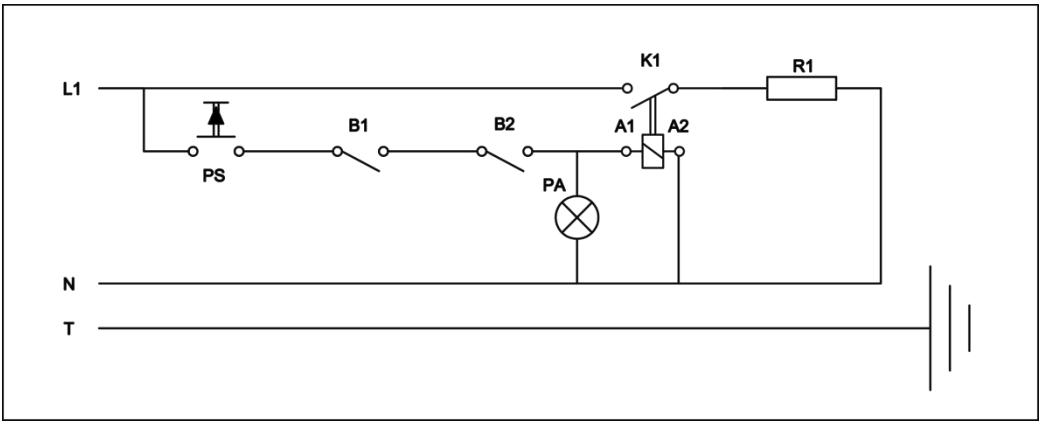
RECUERDE: LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO TIENEN QUE SER EFECTUADAS POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.

CONSEJOS DE USO

TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS ACONSEJADAS

TIPOS DE COCCIÓN	MINUTOS	GRADOS TERMOSTATO
PESCADOS		
Gambas y calamares	2 - 5	180
Ancas de rana	1 - 3	180
Filetes de pescado rebozados con huevo	2 - 4	190
Filetes de lenguado	2 - 4	190
Truchas y croquetas de pescado	3 - 5	190
Doradas, bacalao, merluza, salmonetes	2 - 5	190
Fritada mixta	2 - 5	190
CARNES		
Salchicha y carne picada	2 - 4	170 - 180
Pato, faisán (según el peso)	8 -15	160 - 190
Sesos de ternera	2 - 3	170 - 180
Chuletas de cerdo o ternera	4 - 8	180 - 190
Escalopes de ternera a la milanesa	1 - 3	190
Tocino	1	180
Pollo	10 -15	160 - 180
PATATAS		
Doradas a lonchas	1 - 2	190
Doradas a gajos	3 - 5	170 - 180
CROQUETAS	2 - 4	180
DULCES		
Buñuelos de manzana, piña y plátano	2 - 4	180
Croquetas de arroz o sémola	3 - 5	160 - 180
Buñuelos	**2 - 4**	180

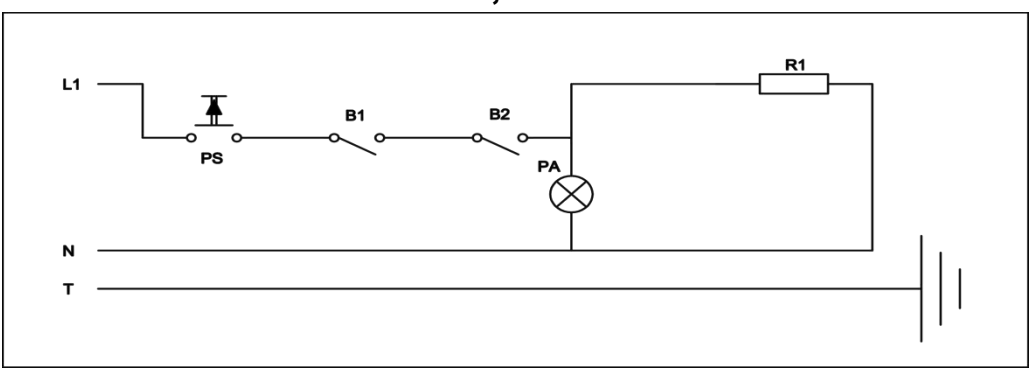
Esquema eléctrico: FD6LF, FD6L6LF, FD8L300, FD8L8L600, FD9L, FD9L9L, FD9LF, FD9L9LF, FD10L300, FD10L10L600.



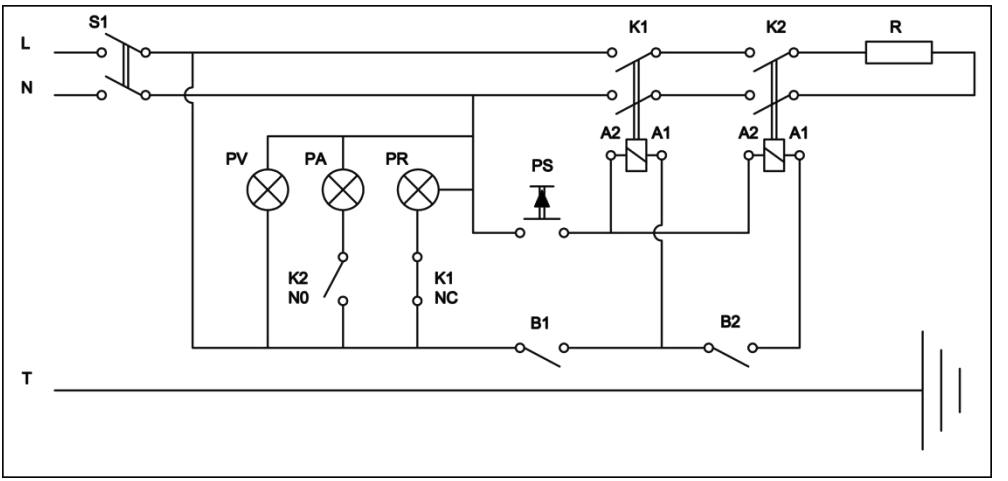
FREIDORAS MONOFÁSICAS ECONÓMICAS

L1	**FASE**
N	NEUTRO
T	TOMA TIERRA
PS	MINIRUPTOR DE SEGURIDAD
B1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
B2	TERMOSTATO DE TRABAJO
A1,A2	BOBINA DEL CONTACTOR
K1	CONTACTOR
R1	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO
PA	PILOTO DEL TERMOSTATO DE TRABAJO (CALENTAMIENTO)

FD6L, FD6L6L.

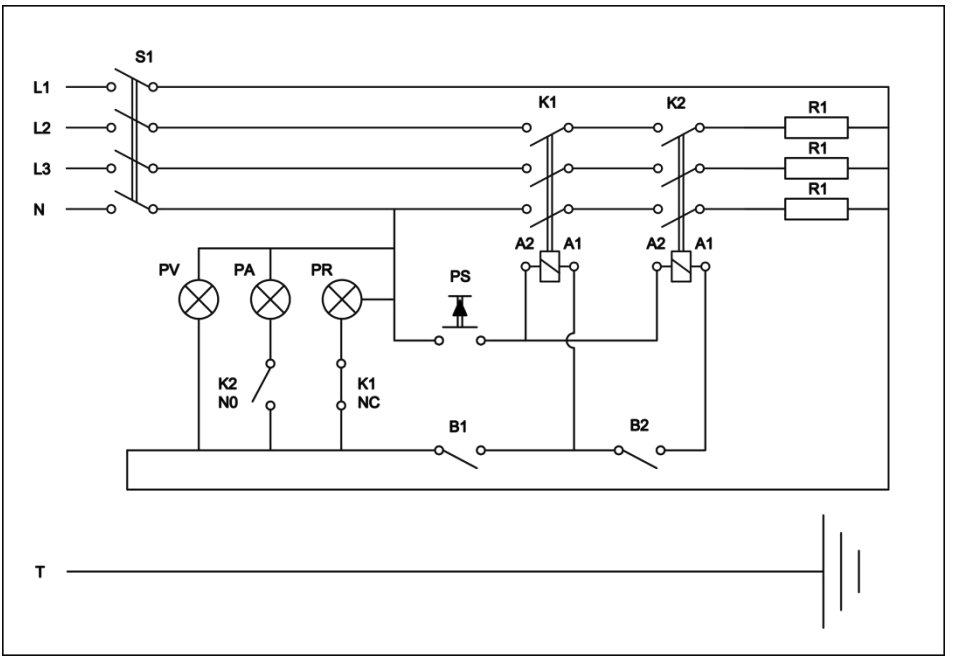


Esquema eléctrico: FD8LAR300, FD8L8LAR600, FD10LAR300 FD10L10LAR600, FD12LAR550, FD12L12LAR550, FD12LAR750, FD12L12LAR750, FD15LAR750, FD15L15LAR750.



FREIDORA MONOFÁSICA DE ALTO RENDIMIENTO

L	**FASE**
N	NEUTRO
K1, K2	CONTACTOR
A1, A2	BOBINA DEL CONTACTOR
R	RESISTENCIA DE CALENTAMIENTO
S1	INTERRUPTOR DE SEGURIDAD
B1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
B2	TERMOSTATO DE TRABAJO
PR	PILOTO AVERIA
PA	PILOTO DEL TERMOSTATO DE TRABAJO (CALENTAMIENTO)
PV	PILOTO LINEA
PS	MICRORUPTOR SEGURIDAD
K2-N0	NORMAL ABIERTO
K1-NC	NORMAL CERRADO
T	TOMA TIERRA



FREIDORA TRIFÁSICA A 380V.

L1, L2, L3	**FASE**
N	NEUTRO
K1,K2	CONTACTOR
A1, A2	BOBINA DEL CONTACTOR
R1	RESISTENCIAS DE CALENTAMIENTO
S1	INTERRUPTOR DE SEGURIDAD
B1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
B2	TERMOSTATO DE TRABAJO
PR	PILOTO DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD
PA	PILOTO DEL TERMOSTATO DE TRABAJO (CALENTAMIENTO)
PV	PILOTO LINEA
PS	MICRORUPTOR SEGURIDAD
K2-NO	NORMAL ABIERTO
K1-NC	NORMAL CERRADO
T	TOMA TIERRA