



*Manual de Instrucciones
y Datos Técnicos*

FREIDORAS

Modelos: **FD 6L**
FD 6L+6L
FD 8L
FD 8L+8L
FD 10L
FD 10L+10L

Fabricación Industrial del Calor

HR S.L.

ÍNDICE

<i>Importante</i> _____	2
<i>Datos Técnicos</i> _____	3
<i>Instalación y conexión eléctrica</i> _____	4
<i>Instrucciones de uso</i> _____	5
<i>Limpieza y mantenimiento</i> _____	6
<i>Figura 1</i> _____	7
<i>Esquemas eléctricos</i> _____	8 - 11
<i>Garantía</i> _____	12
<i>Certificado de garantía</i> _____	13

IMPORTANTE

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.

Es importante que lea atentamente todas las páginas de este manual, para que adquiera un perfecto conocimiento sobre el uso y cuidados a que debe someter su producto. De ser así, estamos seguros de que quedará plenamente satisfecho de su funcionamiento.

Gracias por haber confiado en nosotros

DATOS TÉCNICOS

MODELO	TENSIÓN (Vca)	POTENCIA (W)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PROF. (mm)	PESO BR. (kg)
FD-6L	220/240	3 KW	265	320	370	8
FD-6L+6L	220/240	3 KW + 3 KW	530	320	370	12
FD-8L ECON	220/240	3,5 KW	315	385	530	15
FD-8L A.R.	220/240	4,2 KW	315	385	530	15
FD-8L+8L ECON	220/240	3,5 KW + 3,5 KW	630	385	530	28
FD-8L+8L A.R.	220/240	4,2 KW + 4,2 KW	630	385	530	28
FD-10L ECON	220/240	3,8 KW	315	385	570	20
FD-10L+ A.R.	220/240	5,5 KW	315	385	570	20
FD-10L+10L ECON	380	3,8 KW + 3,8 KW	630	385	570	35
FD-10L+10L A.R.	220/240	5,5 KW + 5,5 KW	630	385	570	35
FDT-10L TRIF	380	6 KW	315	385	570	20
FDT-10L+10L TRIF	380	6 KW + 6 KW	630	385	570	35

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Modelo / Model / Modelé:		
Nº Serie / Serial no. / Série:		
V. 220/240~	Hz. 50	Kw.
Peso neto / Weight net / Poids net: (kg.)		
Fabricación Industrial del Calor		
P.I. Mantón de Manila, M-3, Parc. 22 - 14940 - CABRA (Córdoba) Tel.: 957 52 54 64 - Fax: 957 52 46 64 franhr_v@hotmail.com / www.faincahr.es		

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN

- Colocación: El equipo se tiene que instalar en un lugar ventilado. Se puede colocar en contacto con las paredes a condición de que éstas sean resistentes al calor; en caso contrario, se tiene que interponer un material aislante o mantener el equipo a una distancia mínima de 3 cm. 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).

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.

■ 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: Si el equipo se conecta directamente a la red, es necesario instalar, entre éste y la red, un interruptor omnipolar con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm., con las medidas adecuadas a la carga y según establecen las normas vigentes.
- Si, por cualquier motivo, se tiene que sustituir el cable de alimentación, debe realizarse con cables de tipo H05 RN-F.
- El aparato debe instalarse en un sistema equipotencial. La conexión se lleva a cabo mediante el tornillo ubicado cerca de la entrada del cable eléctrico.

INSTALACIÓN

INSTRUCCIONES DE USO

- Llenar el recipiente de aceite hasta un nivel comprendido entre las marcas de mínimo y máximo existentes en el recipiente (Fig. 1).
- El nivel de aceite no debe estar por debajo de la muesca del mínimo para evitar que se produzcan incendios.
- Verificar que el aceite esté frío antes de vaciarlo presionando el grifo de descarga (Fig. 1).
- 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.
- Si los alimentos son muy voluminosos o no han sido suficientemente escurridos el aceite puede hervir repentinamente.
- Para encender la freidora girar el mando del termostato de la posición "0" (apagado) hasta la temperatura deseada:

El estado de funcionamiento de la máquina se realiza mediante dos testigos luminosos:

Línea activada - Testigo Verde

Resistencia en funcionamiento - Testigo Naranja

- Durante el funcionamiento normal de el equipo, el testigo **Naranja** se enciende y se apaga de manera Intermitente.
- Para apagar el aparato después del uso, basta con girar el termostato hasta la posición **de apagado "0"**, desconectar 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.*

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 se tienen que limpiar con productos adecuados y no abrasivos. No utilizar nunca sustancias que contengan cloro (lejía u otras).
- No utilizar nunca un estropajo metálico ni detergentes que contengan sustancias abrasivas.

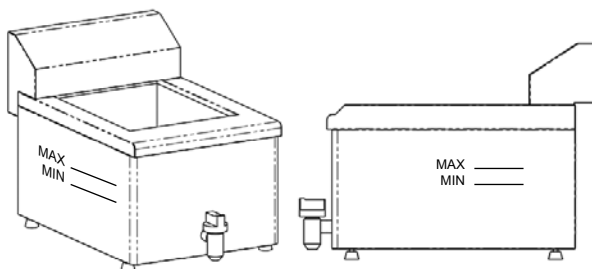
MANTENIMIENTO

- 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.

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.

Figura 1

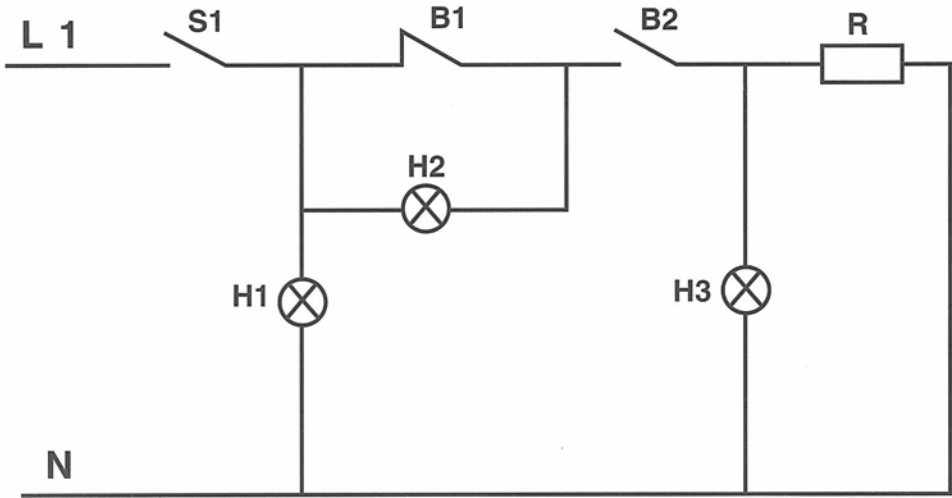


TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS ACONSEJADAS

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 y 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: FD-8L

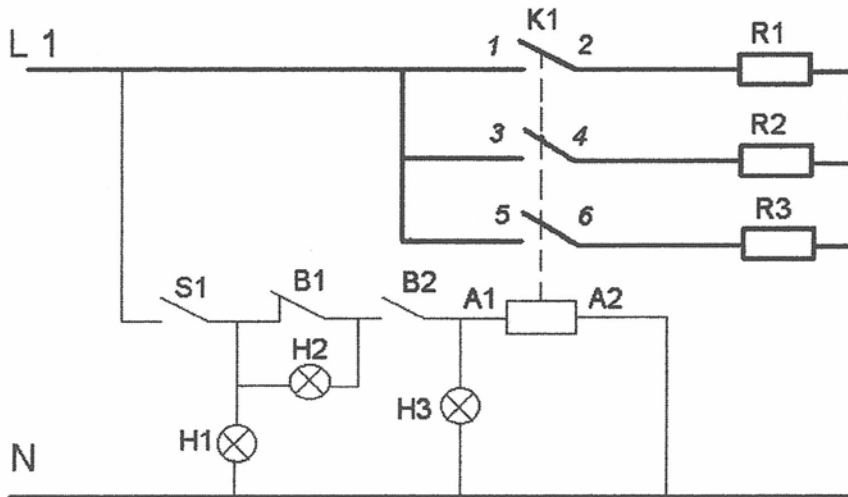
FREIDORA MONOFÁSICA 4000 W



L1	Fase
N	Neutro
S1	Interruptor de seguridad
B1	Termostato de seguridad
B2	Termostato de trabajo
R	Resistencia de calentamiento
H1	Piloto del interruptor de seguridad
H2	Piloto del termostato de seguridad
H3	Piloto del termostato de trabajo (calentamiento)

Esquema eléctrico: FD-10L

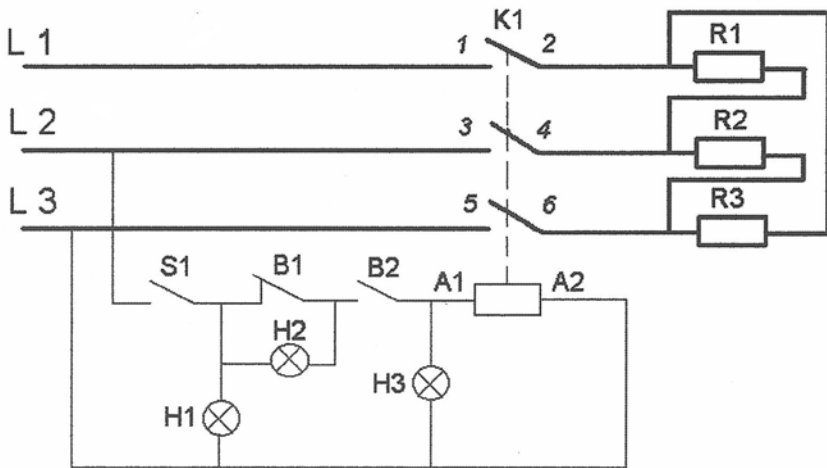
FREIDORA MONOFÁSICA 5.500 W



L1	Fase
N	Neutro
K1	Contactor
A1, A2	Bobina del contactor
R1, R2, R3	Resistencias de calentamiento
S1	Interruptor de seguridad
B1	Termostato de seguridad
B2	Termostato de trabajo
H1	Piloto del interruptor de seguridad
H2	Piloto del termostato de seguridad
H3	Piloto del termostato de trabajo (calentamiento)

Esquema eléctrico: FD-T-10L

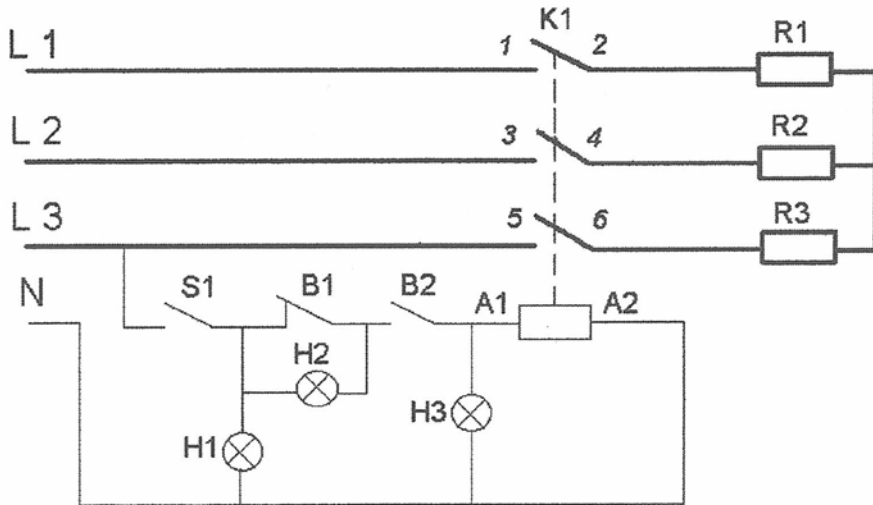
FREIDORA TRIFÁSICA 220 V - 6.000 W



L1, L2, L3	Fase
K1	Contactor
A1, A2	Bobina del contactor
R1, R2, R3	Resistencias de calentamiento
S1	Interruptor de seguridad
B1	Termostato de seguridad
B2	Termostato de trabajo
H1	Piloto del interruptor de seguridad
H2	Piloto del termostato de seguridad
H3	Piloto del termostato de trabajo (calentamiento)

Esquema eléctrico: FD-T-10L

FREIDORA MONOFÁSICA 380 V - 6.000 W



L1, L2, L3	Fase
N	Neutro
K1	Contactor
A1, A2	Bobina del contactor
R1, R2, R3	Resistencias de calentamiento
S1	Interruptor de seguridad
B1	Termostato de seguridad
B2	Termostato de trabajo
H1	Piloto del interruptor de seguridad
H2	Piloto del termostato de seguridad
H3	Piloto del termostato de trabajo (calentamiento)

GARANTÍA

HR garantiza todas sus máquinas en las siguientes condiciones:

1. Garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un normal uso del aparato.
2. El tiempo de garantía es de UN AÑO en toda Europa a partir de la fecha de salida de fábrica para todos los componentes.
3. La garantía que HR concede consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, siendo a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte y si la reparación no se pudiera realizar in-situ serán a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, embalaje, riesgos, etc.
4. Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico serán siempre con cargo al usuario o comprador cuando no exista un defecto de fabricación.
5. Quedan excluidos de la garantía la rotura de componentes por mal uso del aparato.
6. HR, declina toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de un mal uso o trato, mantenimiento defectuoso, así como por intervenciones o reparaciones por personal no autorizado.
7. No se concede ni acepta más garantías que las que se especifican en el presente escrito.
8. El fabricante no responde de los daños a personas o cosas que se deriven del uso impropio del aparato o por faltar la conexión a tierra.
9. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato; las alteraciones debidas a condiciones climatológicas o de naturaleza, así como las averías producidas por inundaciones, incendios, etc.
10. El tiempo que dure la reparación no será motivo para resarcimiento de daños.
11. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de éstas termina en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
12. Queda anulada la garantía cuando se coloque el aparato en lugares o condiciones ambientales no recomendables según las instrucciones de uso.
13. No se responde de la garantía cuando el instalador remita cualquier pieza incompleta o a portes debidos.
14. Serán a cargo del cliente los servicios que se prestan por causas que no cubra la garantía.
15. HR, se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

USUARIO: _____

DOMICILIO: _____

TELÉFONO: _____

POBLACIÓN: _____

PROVINCIA: _____

DISTRIBUIDOR: _____

FECHA DE COMPRA: _____

MODELO: _____

Nº DE SERIE: _____

Sello del Distribuidor:

Firma del Comprador

Fabricación Industrial del Calor  **S.L.**

P.I. Mantón de Manila, M-3, Parc. 22 - 14940 - CABRA (Córdoba)

Tel.: 957 52 54 64 - Fax: 957 52 46 64
franhr_v@hotmail.com / www.faincahr.es