



Instrucciones de uso

Freidora Profesional

**FE-8
FE-8+8**

**FE-9
FE-9+9**

**FE-12
FE-12+12**

**FE-15
FE-15+15**

ELECTRIC
ELEKTRISCH
ÉLECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO



D

GB

F

E

PT

IT

Le felicitamos por la compra de este extraordinario aparato de la casa SAMMIC. Ha adquirido un aparato que combina los más elevados estándares técnicos con la máxima comodidad de manejo. Le deseamos que disfrute de su nuevo aparato.

1 Explicación de los símbolos y listas

1.1 Advertencias

Gradación de las advertencias

Las advertencias se diferencian, en función del riesgo, por las siguientes palabras:

- **Atención** advierte de un daño material.
- **Cuidado** advierte de una lesión personal.
- **Peligro** advierte de un peligro mortal.

Estructura de las advertencias

| | |
|---|-----------------------------------|
|  | Tipo y origen del peligro! |
| Palabra de señal | ⇒ Medida para evitar el peligro. |

1.2 Otros símbolos

Instrucciones de manejo

Estructura de las instrucciones de manejo:

- ⇒ Instrucciones para una acción.

Indicación del resultado en caso de necesidad.

Listas

Estructura de las listas no numeradas:

- Nivel de lista 1
 - Nivel de lista 2

Estructura de las listas numeradas:

1. Nivel de lista 1
2. Nivel de lista 1
 - 2.1 Nivel de lista 2
 - 2.2 Nivel de lista 2

2 Advertencias de seguridad

- Siga el manual de instrucciones.
- Guarde el manual de instrucciones con el aparato.
- Siga las instrucciones de instalación del aparato.
- Instale el aparato en espacios cerrados.
- No exponga el aparato a la radiación solar.
- Proteja el aparato de las heladas.
- Asegúrese de que el cable no está dañado.
- Proteja el aparato de la humedad.
- No limpie el aparato directamente bajo un chorro de agua.
- Las reparaciones deben realizarlas exclusivamente personal especializado.
- Mantenga a los niños alejados del aparato si está conectado.
- Asegúrese de que las personas que manejan el aparato cuentan con los conocimientos adecuados.
- Para desenchufar el aparato, no tire del cable, retire el enchufe de la toma de corriente.
- No ponga en funcionamiento el aparato si se ha modificado su estado original.
- El aparato debe manejarse conforme a las instrucciones.
- Emplee únicamente recambios originales.
- Asegúrese de que entre bastante aire fresco durante el funcionamiento del aparato.

3 Suministro

Suministro:

- ➔ La máquina
- ➔ Tapa
- ➔ Grifo de descarga
- ➔ Cesta de alambres

4 Utilización correcta

La máquina aparato debe utilizarse exclusivamente para freír los alimentos en aceite o grasa líquida.

5 Función

El aparato calienta el aceite. Los alimentos se frien en el aceite caliente. La temperatura del aceite es ajustable.

6 Puesta en marcha y funcionamiento

6.1 Instalación y montaje

- ⇒ Coloque la máquina exclusivamente de bajo de un campana extractora de humos.
- ⇒ Extraiga la lámina protectora del aparato.

6.2 Primera puesta en marcha

Primera limpieza

- ⇒ Limpie el aparato antes del primer uso (véase Limpieza).

Conexión del aparato



Peligro

Peligro de muerte por alta tensión!

- ⇒ Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica coinciden con los valores indicados en la placa de datos.
- ⇒ Asegúrese de que el cable no está dañado.
- ⇒ Asegúrese de que el cable no se caliente más de 50 °C.
- ⇒ La conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal especializado.

- ⇒ Acoplar al aparato un interruptor de desconexión de toda fase con una apertura de contacto de > 3 mm.
- ⇒ Asegúrese, de que el aparato tenga toma a tierra.

Conexión para el montaje del conector

| Conexión | Color del cable |
|----------------|-----------------|
| PE | amarillo-verde |
| N | azul |
| L ₁ | negro |
| L ₂ | gris |
| L ₃ | marrón |

6.3 Funcionamiento

Elementos de funcionamiento e indicadores

→ Los controles regulan las funciones.

| Interruptor/tecla | Función |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1/0 | Enciende y apaga el aparato |
| Interruptor termostático | Ajuste de la temperatura |

→ Los testigos muestran el estado de marcha.

Si el testigo de al lado del interruptor 1/0 se ilumina:

→ El aparato queda encendido.

Si el testigo de al lado del interruptor termostático se ilumina:

→ el aparato calienta el aceite a la temperatura ajustada.

Modo de uso

Llene el recipiente hasta la señal con

- aceite
- grasa líquida

Conexión

- ⊖ Controle el nivel.
- ⊖ Añade si fuera necesario.
- ⊖ Gire el interruptor 1/0.

El testigo junto al interruptor 1/0 se ilumina.

- ⊖ Ajuste el interruptor termostático a la temperatura deseada.

Nota La posición del interruptor termostático (0) calienta la freidora hasta el punto de fusión de 55 °C

El aparato queda encendido.

El testigo de al lado del interruptor termostático se ilumina.

El aparato calienta el aceite.

Nota El tiempo de calentamiento depende del tipo de aceite y de las condiciones cercanías.

Si el aparato logra la temperatura deseada:

→ El testigo de al lado del interruptor termostático se apaga.

Freir

- ⊖ Ponga los alimentos secos en la cesta alámbrica.
- ⊖ Introduzca la cesta alámbrica con los alimentos.

Si los alimentos están congelados:

- ⇒ Llene la cesta alámbrica por la mitad.
- ⇒ Introduzca despacio la cesta de alambres.

Desconexión

- ⇒ Gire el interruptor 1/0.

Los dos testigos se apagan.
El aparato está apagado.

- ⇒ Quite residuos del aceite.
- ⇒ Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.

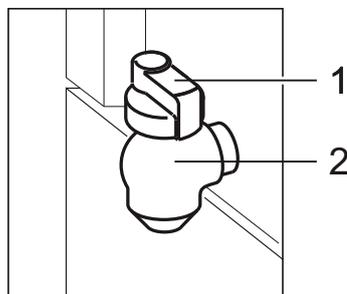
Vaciar



Cuidado

Riesgo de lesiones debido a un vaciado inapropiado!

- ⇒ El aparato debe ser vaciado exclusivamente por el personal especializado o bajo la supervisión de este.
- ⇒ Dejar que el aparato y el aceite se enfríen por completo antes del vaciado.
- ⇒ Al vaciar el aparato conforme a los requisitos de la CE llevar ropa protectora adecuada.



- ⇒ Apague el aparato.
- ⇒ Deje que se enfríe el aparato.
- ⇒ Asegurarse de que debajo del grifo de descarga **2** haya bastante espacio para un recipiente lo suficientemente grande.
- ⇒ Colocar debajo del grifo de descarga **2** un recipiente vacío lo suficientemente grande para recoger todo el aceite.
- ⇒ Presionar hacia abajo la palanca del grifo **1**.
- ⇒ Girar la palanca del grifo **1** 90° en sentido contrario a las agujas del reloj.
- ⇒ Dejar que todo el aceite caiga en el recipiente.

Nota Eliminación del aceite: véase Eliminación.

Si el aparato está vacío:

- ⇒ Girar la palanca del grifo **1** 90° en el sentido de las agujas del reloj.

6.4 Solución de fallos y averías

| Avería | Solución |
|--|--|
| El aparato no funciona. | Asegúrese de que la conexión de corriente este correctamente. |
| | Comprobar si la caja de distribución encaja en los pernos de contacto de la carcasa. |
| | Comprobar si el termostato de seguridad se ha activado. |
| El termostato de seguridad se ha activado. | Llame al personal especializado y comunique la avería. |

6.5 Período fuera de servicio

Si el aparato no se va a utilizar:

- ⇒ Gire el interruptor 1/0 (0).

Los dos testigos se apagan.

- ⇒ Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.
- ⇒ Limpie el aparato (véase Limpieza).

7 Mantenimiento y limpieza



Peligro

Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- ⇒ Desconectar el interruptor de red eléctrica acoplado antes del mantenimiento o la limpieza.

7.1 Mantenimiento

Debe ser exclusivamente personal especializado el que mantiene el aparato.

7.2 Limpieza

- ⇒ Limpie el aparato cada día.
- ⇒ Desconecte el aparato antes de la limpieza.
- ⇒ Deje que se enfríe el aparato.
- ⇒ Vacíe el recipiente.
- ⇒ Filtre el aceite frío.
- ⇒ No use detergentes corrosivos.
- ⇒ Limpie los recipientes con agua caliente y detergente.
- ⇒ Limpie las resistencias de recalentamiento con agua caliente y detergente.
- ⇒ Seque el aparato con un paño suave y limpio.

8 Datos técnicos

| Modelo | FE-8 / FE-8+8 | FE-9 | FE-9+9 |
|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Tipo de tensión | 1N CA 230 V | 3N CA 400 V | 3N CA 400 V |
| Frecuencia de la red | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| Peso total | 13 kg / 20 kg | 13 kg | 20 kg |
| Potencia | 6 kW / 2 x 6 kW | 6 kW | 2 x 6 kW |
| Consumo de corriente | 26 A / 2 x 26 A | 26 A | 2 x 26 A |
| Tamaño | 290 mm / 580 mm x 505mm x 300 mm | 290 mm x 505 mm x 300 mm | 580 mm x 505 mm x 300 mm |
| Altura máx. | 440 mm | 440 mm | 440 mm |
| Número de recipientes | 1 / 2 | 1 | 2 |
| Capacidad del recipiente | 9 l por recipiente | 9 l | 9 l por recipiente |
| Tamaño de las cestas alambricas | 190 mm x 245 mm x 105 mm | 190 mm x 245 mm x 105 mm | 190 mm x 245 mm x 105 mm |

| Modelo | FE-12 | FE-12+12 | FE-15 / FE-15+15 |
|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| Tensión de alimentación | 3N CA 400 V | 3N CA 400 V | 3N CA 400 V |
| Frecuencia de la red | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| Peso total | 18 kg | 32 kg | 29 kg / 55 kg |
| Potencia | 9 kW | 2 x 9 kW | 9 kW / 2 x 9 kW |
| Consumo de corriente | 39 A | 2 x 39 A | 39 A / 2 x 39 A |
| Tamaño | 375 mm x 655 mm x 315 mm | 750 mm x 655 mm x 315 mm | 375 mm / 750 mm x 655 mm x 845 mm |
| Altura máx. | 450 mm | 450 mm | 985 mm |
| Número de recipientes | 1 | 2 | 1 / 2 |
| Capacidad del recipiente | 12 l | 12 l por recipiente | 14 l por recipiente |
| Tamaño de las cestas alambricas | 235 mm x 275 mm x 105 mm | 235 mm x 275 mm x 105 mm | 235 mm x 275 mm x 105 mm |

9 Normativa

El aparato cumple la siguiente normativa:

- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 60335-1
- EN 61000-6-2
- EN 61000-6-3
- EN 50366
- EN 60335-2-37

10 Eliminación

Eliminación del aceite:

- ⇒ Respetar la legislación y directrices locales para la eliminación del aceite.
- ⇒ No eliminar el aceite con la basura doméstica.

Eliminación del aparato:



Para eliminar el aparato:

- ⇒ No elimine el aparato con la basura doméstica.
- ⇒ Lleve el aparato a un punto de reciclaje para aparatos eléctricos.

Los materiales del aparato son reciclables. Con el reciclaje, el aprovechamiento del material u otras formas de aprovechamiento, colabora con la protección del medio ambiente.

Traducción Instrucciones de uso Freidora Chef

11 Garantía

La garantía de dos años es válida a partir de la fecha de compra y en las siguientes condiciones:

- Todos los defectos de construcción, de fabricación y de materiales están cubiertos por la garantía, así como la reparación o la sustitución de las piezas que sean defectuosas a juicio de nuestro servicio técnico. Las piezas de repuesto necesarias para la reparación, así como la mano de obra empleada, no se facturarán.
- El certificado de garantía es la factura de compra, consévela para enviarla en caso necesario.
- La garantía dejará de ser válida en caso de:
 - Utilización incorrecta.
 - Manipulación indebida.
 - Mantenimiento incorrecto.
 - Empleo sin seguir las instrucciones.
 - Modificaciones técnicas.