CALENTADOR ELÉCTRICO DE PATATAS FRITAS

CONTENIDO

A	**INFORMACIÓN GENERAL**	**Página**	**2**
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Página	3
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Página	3
A3	TRANSPORTE	Página	4
A4	DESEMBALAJE	Página	4
B	**INSTALACIÓN**	**Página**	**4**
do	**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**	**Página**	**5**
D	**OPERACIÓN**	**Página**	**6**
mi	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	**Página**	**7**
F	**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**	**Página**	**8**
GRAMO	**LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**	**Página**	**9**
yo	**ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**	**Página**	**15**

A INFORMACIÓN GENERAL

Antes de instalar el aparato, lea atentamente las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento. La instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. Nuestra empresa no se responsabiliza por daños intencionales al aparato, negligencia, perjuicios por desobedecer las instrucciones y regulaciones o conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe conservarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. La instalación deberá realizarse de acuerdo con las ordenanzas y normas de seguridad de ese país por personal de servicio calificado.

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o falla. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Solicite repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

* El Calentador de Papas Fritas Eléctrico Profesional, que proporciona alta eficiencia, ha sido diseñado para ser utilizado en cocinas industriales.

Código del producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Embalaje Dimensiones (mm)
EMP.6DE010	400x635x285	15	480x760x600
EMP.PLS.7DE010	400X760X300	20	480x860x620
EMP.PLS.9DE010	400x900x300	20	480x860x620

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del producto	Entrada eléctrica	Cable (mm^2)	Fuerza (KW)	Capacidad (mm)
EMP.6DE010	230 V CA N PE	3x1,5	0,65	GN 1/1x150
EMP.PLS.7DE010	230 V CA N PE	3X1,5	0,65	GN1/1X150
EMP.PLS.9DE010	230 V CA N PE	3x1,5	0,65	GN 1/1x150

A3 TRANSPORTE

* Este aparato no se puede mover con las manos de un lugar a otro. Por lo tanto, utilice un vehículo de transporte (carretilla elevadora o transpaleta) para mover el aparato. (Los brazos de elevación de la carretilla elevadora o transpaleta deben alcanzar más de la mitad del aparato que se encuentra debajo.

A4 DESEMBALAJE

* Desempaquete el paquete de acuerdo con los códigos de seguridad y ordenanzas del país actual y deshágase del paquete. Las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable. Todas las piezas de plástico están marcadas con el símbolo del material.

* Verifique que todas las piezas del aparato hayan llegado completas y que no estén dañadas durante el envío.

B INSTALACIÓN

* Coloque el producto sobre una superficie recta y firme. Tome las medidas necesarias para evitar que se vuelque.

* El técnico que prestará servicios de instalación y servicio del aparato deberá ser profesional en la materia y contar con licencias de instalación y servicio otorgadas por la empresa.

*La conexión a la red eléctrica deberá ser realizada por persona autorizada.

* Asegúrese de que el voltaje conectado al aparato sea igual al voltaje que figura en la etiqueta del aparato.



Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra de acuerdo con las normas y estándares de seguridad.

* La puesta a tierra del aparato debe estar conectada a la línea de puesta a tierra del panel más cercano a la instalación eléctrica.

* La conexión al fusible principal y al fusible de corriente de fuga debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente.

* Si el lugar donde se coloca el calentador de patatas eléctrico está cubierto con material aislante térmico no inflamable, la distancia entre ellos debe ser de 5 cm. De lo contrario, debe ser de al menos 20 cm. El aparato no debe funcionar debajo de la campana de la chimenea.

do INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



* No utilice el aparato en lugares con poca iluminación.



* No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.



* No instale el aparato en presencia de materiales inflamables o explosivos.



* No utilice el aparato cuando la máquina esté vacía.



* No cargue ni menos ni más de la capacidad del aparato.



* No intente utilizar el aparato sin el equipo de protección adecuado.



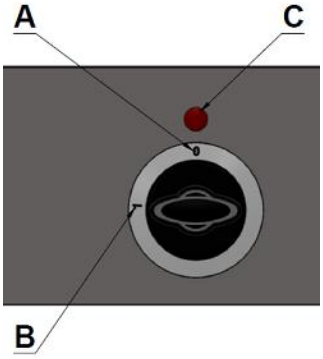
* Si por cualquier motivo se produce un incendio o una llamarada en el lugar donde se utiliza el aparato, cierre rápidamente todas las válvulas de gas y el interruptor del contactor eléctrico y utilice un extintor de incendios. Nunca utilice agua para extinguir el incendio.



*Todos los daños por no tener conexión a tierra no estarán en garantía.

D OPERACIÓN

*** Panel de control;**



A:Posición OFF **B**
:Posición ON
do:Lámpara indicadora

*** Operativo;**

- Coloque el filtro perforado en el tanque antes de operar el aparato.
- Enchufe el aparato.
- Para ajustar la temperatura del aparato, cambie el termostato a la temperatura deseada (I). Preste atención a los datos de temperatura en el interruptor.
- La resistencia cerámica es operada por un termostato de conmutación. La lámpara indicadora que está encendida envía señales de conmutación durante el funcionamiento de la resistencia. Cuando el calentador cerámico funciona, el termostato interviene. Si la máquina está detenida, las lámparas de señal se apagan.
- Coloque las patatas fritas en el tanque durante el calentamiento del mismo. De esta manera, se filtrará el aceite y se mantendrá la temperatura.
- Mientras el interruptor esté en la temperatura indicadora, la resistencia cerámica en el tanque calentará las papas en el tanque. Luego, la temperatura del tanque alcanzará la temperatura indicadora.
- Después del proceso, coloque el termostato en la posición (0) y desenchufe el aparato.

mi LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DE CADA USO**

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo y abrillantador de cromo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden dejar residuos dañinos.
- No limpie el aparato rociando agua directamente, de lo contrario el motor eléctrico podría dañarse.
- Retire la cesta y el filtro que se encuentran en el tanque mientras limpia el interior del aparato.

➢ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICO**

- El mantenimiento debe ser realizado por persona calificada.
- Realice el mantenimiento periódico del aparato una vez cada 15 días.
- Puede ser necesario retirar el aceite de papa frita que se filtra del tanque; de lo contrario, los aceites que se mantienen allí durante mucho tiempo pueden causar residuos pegajosos.
- El mantenimiento del contactor del aparato deberá realizarse mediante aire comprimido según frecuencia de uso.

F SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

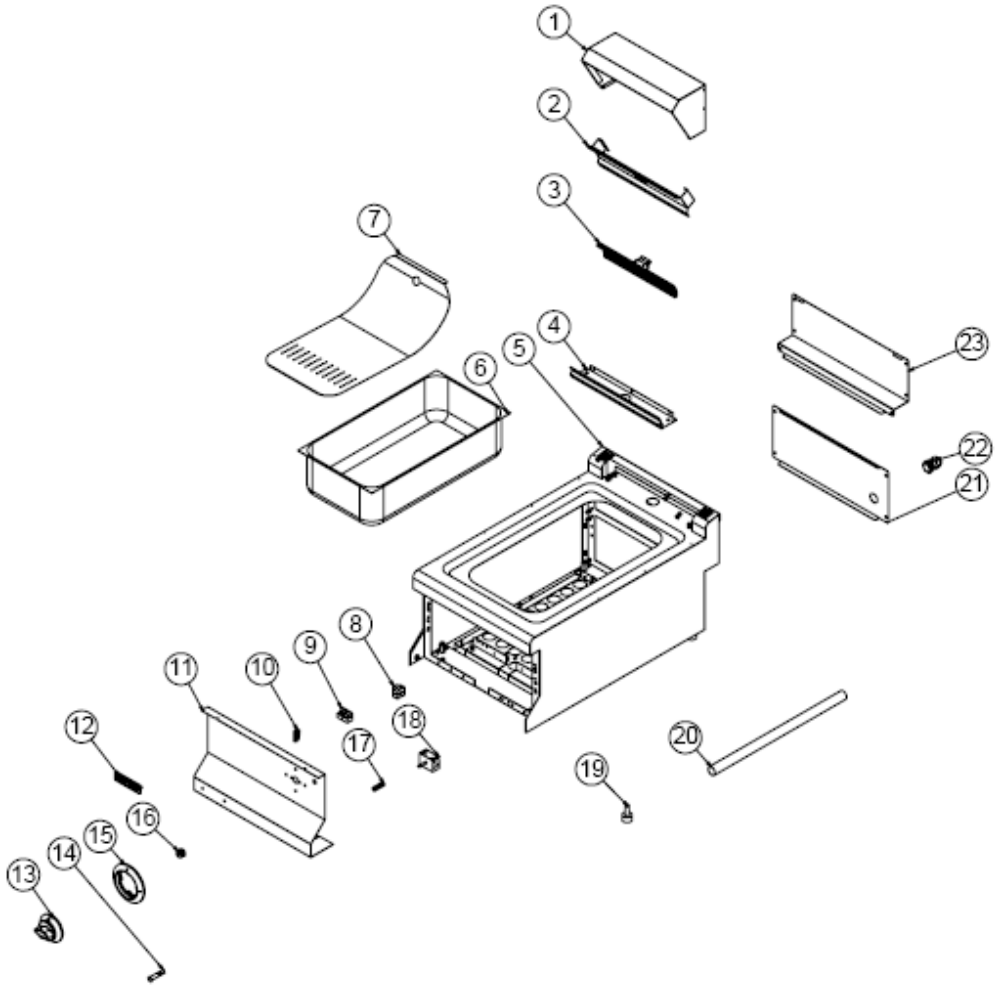
EL APARATO NO FUNCIONA	1. Compruebe si el aparato está enchufado. 2. Verifique las conexiones eléctricas y el voltaje. 3. Verifique si el fusible está encendido o apagado.

LAS PATATAS NO SE QUEDAN A LA TEMPERATURA ADECUADA	1. Verifique la resistencia cerámica. 2. Si está sobrecargado, descargue el tanque.

EL APARATO SE DETUVO	1. El aparato puede detenerse debido a bajo voltaje. En esta situación, verifique el voltaje.

- Si el calentamiento de las patatas no se realiza con la calidad adecuada
- Si alguna función de seguridad no funciona
  - ➢ No utilice el aparato.

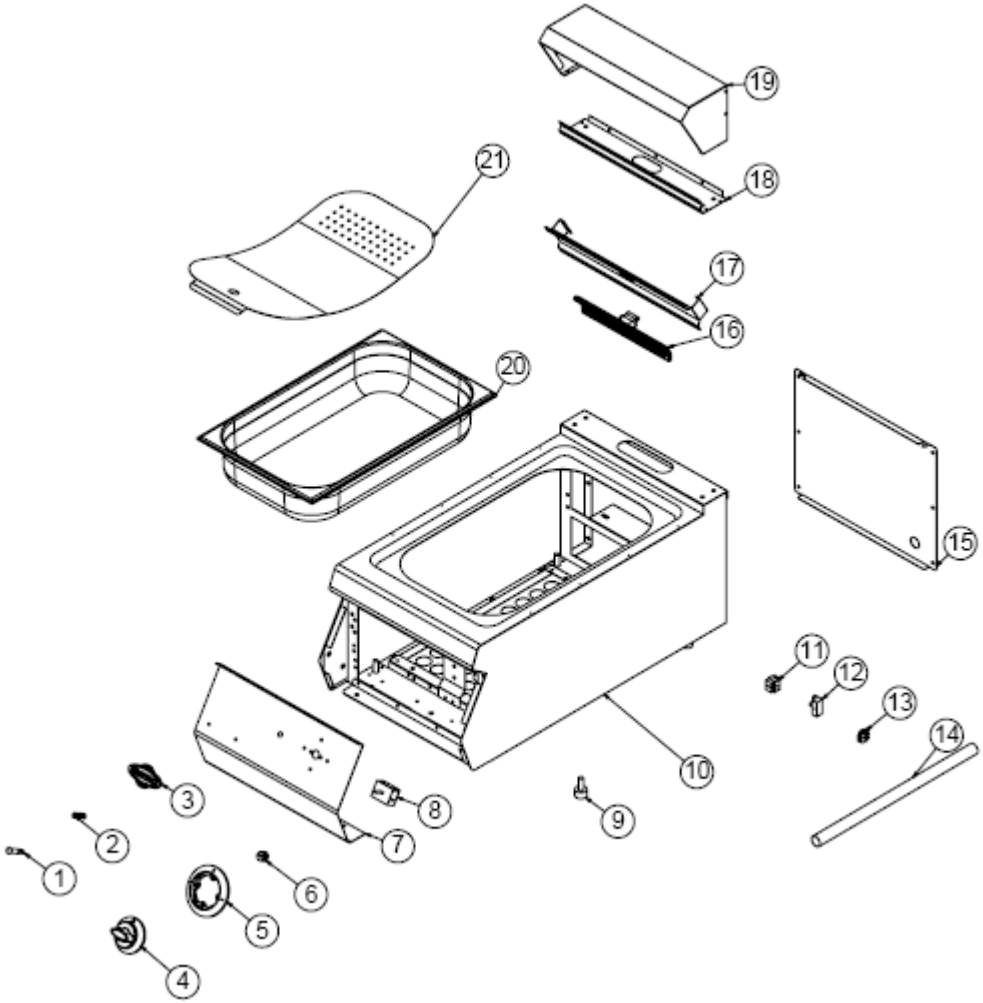
***Si estos problemas persisten, contacte con nuestros servicios autorizados.**



EMP.6DE010

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**

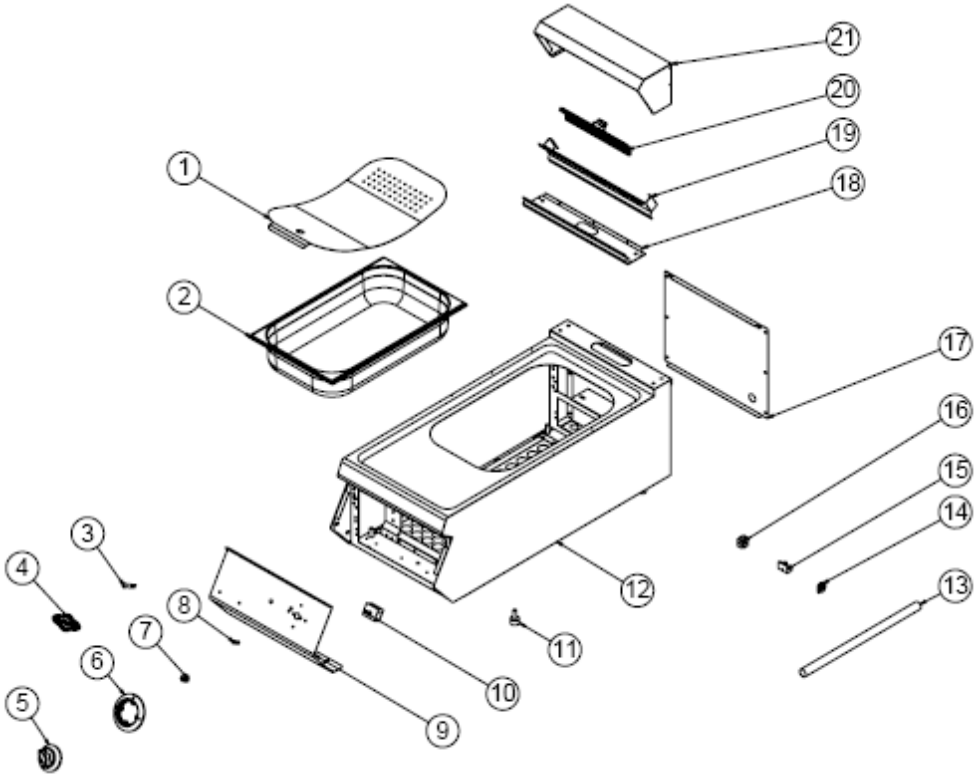
CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.6DE010		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	LÁMINA SUPERIOR DE CONEXIÓN DEL CALENTADOR	YSC-KNX.PG7-LZ-0800
2	HOJA DE ACERO INOXIDABLE CON CONEXIÓN DE RESISTENCIA	YSC-KNX.PG7-LZ-0569
3	CALENTADOR 650W 230V (245*60)	JP.M.ELK-RZS-SRM-DIN-007
4	CONEXIÓN DEL CALENTADOR HOJA INFERIOR	YSC-KNX.PG7-LZ-0799
5	CHASIS	-
6	CONTENEDOR GN	M.MTS-JP-600-008
7	HOJA DE FILTRO	YSC-KNX.SNC-LZ-0140
8	TERMINAL	M.ELK-KLM-PRS-001
9	TERMINAL	M.ELK-KLM-PRS-003
10	Nº: 2 TERMINAL DE 25 MM	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
11	PANEL FRONTAL	YSC-KNX.SNC-LZ-0141
12	BOLETO	JP.M.AKS-OZL-MTL-001
13	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
14	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
15	BUFFER DE BOTONES	M.AKS-DGM-EMP-018
16	ZÓCALO DE BOTÓN 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
17	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
18	INTERRUPTOR 0-1	M.ELK-SLT-EGO-001
19	M10*35 PIES	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
20	TUBERIA ELECTRICA 300 MM	YBR-KNX.SNC-KS-0005
21	HOJA INFERIOR TRASERA	YSC-KNX.SNC-PN-0106
22	ACCESORIO PARA CABLE PG-16	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
23	HOJA SUPERIOR TRASERA	YSC-KNX.SNC-PN-0115



EMP.PLS.7DE010

LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.PLS.7DE010		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
2	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
3	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
4	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
5	BUFFER DE BOTONES	M.AKS-DGM-EMP-018
6	ZÓCALO DE BOTÓN 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
7	PANEL FRONTAL	YSC-KNX.PG7-LZ-0389
8	INTERRUPTOR 0-1	M.ELK-SLT-EGO-001
9	M10*35 PIES	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
10	CHASIS	-
11	TERMINAL	M.ELK-KLM-PRS-001
12	TERMINAL	M.ELK-KLM-PRS-003
13	Nº: 2 TERMINAL DE 25 MM	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
14	TUBO DE CABLE 450 MM	YBR-KNX.PG9-KS-0002
15	HOJA DE CONTRAPORTADA	JP.YSC-KNX.PG7-PN-0391
16	CALENTADOR 650W 230V (245*60)	JP.M.ELK-RZS-SRM-DIN-007
17	HOJA DE CONEXIONES DEL CALENTADOR	YSC-KNX.PG7-PN-0400
18	CONEXIÓN DEL CALENTADOR HOJA INFERIOR	YSC-KNX.PG7-LZ-0841
19	HOJA DEL CUERPO DEL CALENTADOR	YSC-KNX.PG7-LZ-0840
20	1/1*100 GN BAÑERA	M.MTS-KNX-GNK-1/1-100
21	HOJA DE FILTRO	YSC-KNX.PG7-LZ-0074

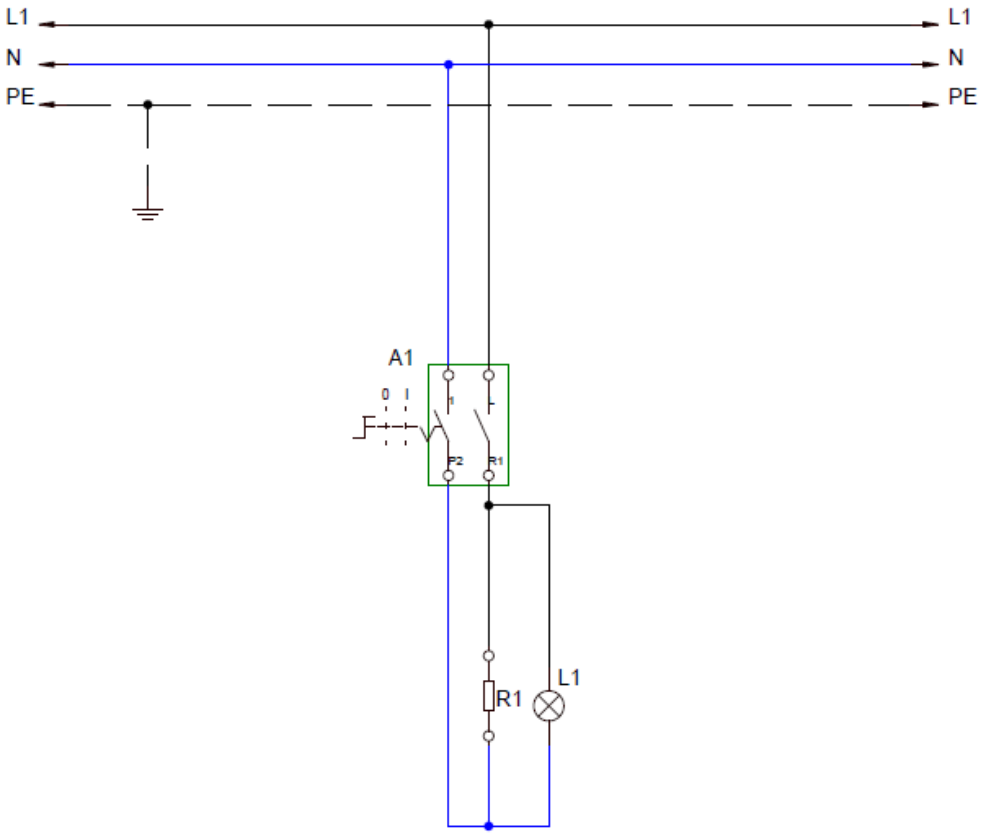


EMP.PLS.9DE010

GRAMO **LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO - DIBUJO DE EXPLOTACIÓN**

CÓDIGO DEL PRODUCTO: EMP.PLS.9DE010		
NO	**NOMBRE DEL PRODUCTO**	**Código P.**
1	HOJA DE FILTRO	YSC-KNX.PG7-LZ-0074
2	1/1*100 GN BAÑERA	M.MTS-KNX-GNK-1/1-100
3	LÁMPARA DE SEÑALIZACIÓN	M.ELK-LMB-SNY-002
4	BOLETO	M.AKS-OZL-MTL-006
5	BOTÓN	M.AKS-DGM-EMP-024
6	BUFFER DE BOTONES	M.AKS-DGM-EMP-018
7	ZÓCALO DE BOTÓN 6 MM	M.AKS-DGM-SKT-002
8	M4 RESORTE DEL MARCO	M.YAY-PG-004
9	PANEL FRONTAL	YSC-KNX.PG9-LZ-0751
10	INTERRUPTOR 0-1	M.ELK-SLT-EGO-001
11	M10*35 PIES	JP.M.AKS-AYK-PLS-002
12	CHASIS	-
13	TUBO DE CABLE 720 MM	YBR-KNX.PG9-KS-0004
14	Nº: 2 TERMINAL DE 25 MM	M.ELK-KLM-RKL-4*4-SRY
15	TERMINAL	M.ELK-KLM-PRS-003
16	TERMINAL	M.ELK-KLM-PRS-001
17	HOJA DE CONTRAPORTADA	JP.YSC-KNX.PG7-PN-0391
18	CONEXIÓN DEL CALENTADOR HOJA INFERIOR	YSC-KNX.PG7-LZ-0841
19	HOJA DE CONEXIONES DEL CALENTADOR	YSC-KNX.PG7-PN-0400
20	CALENTADOR 650W 230V (245*60)	JP.M.ELK-RZS-SRM-DIN-007
21	HOJA DEL CUERPO DEL CALENTADOR	YSC-KNX.PG7-LZ-0840

yo ESQUEMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



A1	L1	R1
Interruptor de posición (0-1)	Lámpara de señal de interruptor	Resistencia 650W 230V