

V1.0 - 2023



MANUAL TÉCNICO E INSTRUCCIONES DE USO

MODELO:
FELECT 70-80



ATENCIÓN : Lea el manual antes de usar el equipo.

www.inhospa.com

**INGENIERÍA HOSTELERA PANADERA, S.L.
P. EMPRESARIAL PRINCIPE FELIPE
C/ HUESCA 10 - 14900 LUCENA
(CÓRDOBA) ESPAÑA**

**Asistencia Técnica :
+34 957 97 18 86**

La información presentada en este manual es propiedad exclusiva de Inhospan, y su publicación no implica que el material publicado o en la forma en que se presenta sea de dominio público. Por tanto, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como su fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad de los elementos publicados sin el consentimiento expreso de esta empresa". La empresa se reserva el derecho a modificar, total o parcialmente, datos y especificaciones técnicas contenidas en esta publicación.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por cualquier inexactitud en este folleto debido a errores en la transcripción o impresión. El fabricante se reserva el derecho de realizar, sin previo aviso, cualquier modificación en el producto que considere útil o necesaria para mejorarlo sin cambiar sus características esenciales.

INDICE

1. ADVERTENCIAS. [pág.3]
2. INSTALACIÓN Y DATOS TÉCNICOS. [pag.4]
3. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN. [pag.7]
4. FUNCIONAMIENTO. [pag.7]
5. ENCENDIDO DEL EQUIPO. [pag. 8]
6. ESQUEMA ELECTRICO. [pag. 9]
7. COMPONENTES. [pag.10]
8. PROBLEMAS Y SOLUCIONES. [pag.12]
9. GARANTIA. [pag.16]
10. CERTIFICADO DE GARANTÍA. [pag.17]

1. ADVERTENCIAS:



ESTE APARATO TIENE QUE SER INSTALADO SEGÚN LAS NORMAS VIGENTES Y UTILIZADO SOLAMENTE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE LA INSTALACIÓN Y DE LA UTILIZACIÓN DE ESTE. CORTAR LA CORRIENTE Y CERRAR EL COMBUSTIBLE ANTES DE EFECTUAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO. QUE DEBERÁN SER REALIZADAS POR PERSONAL CUALIFICADO Y CON CERTIFICADO DE INSTALADOR.

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 [Esto depende también, del país de instalación] .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 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.

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. Dépositelo 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.

La utilización de aceite inadecuado, el uso del mismo durante tiempo excesivo o la introducción del producto con demasiado hielo pueden provocar una formación excesiva de espuma y un eventual rebosamiento del aceite. En este caso, cuando **el aceite rebosa de la cuba y la resistencia esta descubierta se genera una situación de peligro de combustión.**

Este aparato tendrá que ser destinado al uso por el que ha sido expresamente previsto. Otro uso debe considerarse impropio y por lo tanto peligroso. Se excluye cualquier responsabilidad contractual y extra contractual del fabricante por los daños causados a personas animales o a cosas debido a errores en la instalación y calibrado del quemador, de un uso suyo impropio, erróneo e irrazonable, de la no consulta del manual de instrucciones del equipo mismo y de la intervención de personal habilitado.

El equipo funcionará normalmente a 210°C. [Max 230 – Min 190]. Tiempo estimado 12”.

Apague la freidora, siempre que no la esté utilizando, corte del suministro de gas y antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.

El equipo ha sido diseñado para uso profesional. No dejar que los niños la utilicen ni alteren sus mandos.



CONTROLAR LA ENTREGA DEL TRANSPORTE Y COMPROBAR LA AUSENCIA DE DAÑOS EN EL TRANSPORTE. DESPUES DE HABER DESEMBALADO EL APARATO CERCIORARSE DE LA INTEGRIDAD DEL CONTENIDO. EN CASO DE DUDA NO UTILIZAR EL APARATO Y DIRIJASE A SU DISTRIBUIDOR.

¡NO ENCENDER EL EQUIPO SIN ACEITE EN LA CUBA!

2. INSTALACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

INSTALACIÓN: 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.

- Se debe tener en cuenta la siguiente tabla de datos para el instalador oficial autorizado:

RESISTENCIA ELÉCTRICA FELECT	
POTENCIA (KW)	15
FRECUENCIA (Hz)	50
ALIMENTACIÓN.	TRIFASICA 380V III

- Si debe usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión que esté en buenas condiciones, que tenga un enchufe correctamente conectado a tierra y que esté clasificado para la potencia nominal del electrodoméstico.
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo está garantizada si se conecta a una toma de corriente eficiente con puesta a tierra, tal y como exigen las normas de seguridad vigentes. el fabricante declina toda responsabilidad por los daños

- resultantes de la ausencia de una instalación puesta a tierra. en caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
- Después de retirar el embalaje, compruebe que el dispositivo no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con el personal de soporte técnico.

ADVERTENCIA: Durante la instalación, no coloque el aparato cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén hechos de materiales incombustibles o cubiertos con un material aislante térmico incombustible adecuado, y preste atención a la legislación de prevención de incendios.

La seguridad eléctrica de este aparato sólo está garantizada si está conectado a tierra eficiente, como exigen las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad por daños derivados de la ausencia de toma de tierra en la instalación. En caso de duda, consulte a un electricista calificado. Después de retirar el embalaje, compruebe que el dispositivo no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto con el personal de soporte técnico. Materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc. no debe dejarse al alcance de los niños ya que son una fuente potencial de peligro. No opere la freidora sin una canasta o aceite en la sartén.

ADVERTENCIA: ESTE DISPOSITIVO FUNCIONA CON UN VOLTAJE DE 380 V, PARA EVITAR POSIBLES DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO INTENTE ABRIRLO. PARA EVITAR CUALQUIER RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, NO INTENTE ABRIRLO. Este dispositivo no contiene piezas que pueda reparar usted mismo. En caso de mal funcionamiento no lo manipule, contacte con el servicio técnico.

DATOS TÉCNICOS:

MODELO	CAPACIDAD	Ø SUPERIOR - mm.	Ø INFERIOR - mm.	ALTURA SARTÉN N mm.	LARGO mm.	ANCHO mm.	ALTO mm.	POTENCIA	TENSIÓN
RTEFG70	14 L	600	400	170	700	700	800	15 KW	380V III
FG80	22 L	700	500	170	800	800	800	15 KW	380V III
FG90	30 L	800	800	600	170	900	900	15 KW	380V III
FG100	38 L	900	900	700	170	1000	1000	15 KW	380V III

PLACA DE CARACTERÍSTICAS: [etiqueta ejemplo]

INGENIERÍA HOSTELERA PANADERA S.L.
P. Empresarial Príncipe Felipe. C/Huesca 10. 14900. LUCENA (Córdoba)
014643019 - España.
www.inhospa.com

INHOSPAN

MODELO:
Nº SERIE:

VOLTIOS:	HZ:	KW:
380V	50HZ	15KW

CE
MADE IN SPAIN

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.

Este aparato debe instalarse de acuerdo a las reglamentaciones en vigor. Consultar instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo.
www.inhospa.com

Fig.1

3. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN:

- Verifique que la válvula de drenaje esté cerrada.
- El gabinete debe estar correctamente colocado.
- La campana debe estar encendida con sus medidas de seguridad, según ley.
- Llene el aceite hasta el nivel máximo; En el modelo FEELEC-70 ---- 14 L. aprox. En el modelo FEELEC-80 ---- 22L. aproximado. PRECAUCIÓN: No opere SIN ACEITE en el tanque.
- Llene el aceite hasta la mitad del tanque, es decir, hasta el nivel máximo.
- Para encender la freidora, gire la perilla del termostato desde la posición "0" [apagado] hasta la temperatura deseada. El estado de funcionamiento de la máquina se indica mediante los siguientes elementos; Línea activada; luz indicadora verde. Resistencia en servicio; luz indicadora naranja. Culpa ; luz indicadora roja.
- Durante el funcionamiento normal del dispositivo, el LED naranja se enciende y se apaga simultáneamente. Se enciende cuando el elemento calefactor está funcionando y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada y el elemento calefactor deja de calentar.
- Para apagar el aparato después de su uso, simplemente coloque el termostato en la posición "0" y gire el interruptor a la posición "apagado".
ADVERTENCIA ; El dispositivo está equipado con un interruptor de seguridad

que desconecta los elementos calefactores si la cabeza se desconecta del tanque.

4. FUNCIONAMIENTO.



ATENCIÓN: SI EL NIVEL DE ACEITE SE REDUCE A MENOS DEL MÍNIMO, EXISTE EL PELIGRO DE INCENDIO DEL EQUIPO.

- Para poder hacer un buen uso del equipo es esencial el conocimiento de los aceites a utilizar. Y cada tipo de aceite empleado deberá tener un a configuración distinta de temperatura:
- ACEITE DE OLIVA EXTRA. [De sabor suave]. Es el utilizado por el 90% de los usuarios. No pierde fácilmente sus cualidades oléicas. Es capaz de alcanzar los 250°C. Mantiene siempre la temperatura. Mejora el sabor y tiene mas usos de fritura.
- ACEITE DE GIRASOL. No supera los 185°C de temperatura, por lo que no es aconsejable su uso para la elaboración de churros. Pierde muy rápidamente sus cualidades de fritura. Se utiliza para la fritura de pescado u otras que no precisen de una temperatura elevada. Hay que cambiarlo cada pocas horas.
- ACEITE ALTO OLEICO. Es utilizado en hostelería generalmente para su uso en frituras de varios productos. Tarda más tiempo en perder sus cualidades. Alcanza los 200°C al inicio de su calentamiento, pero hay que tener en cuenta que según va perdiendo sus cualidades, llegando al momento que no alcanza la temperatura inicial.

5. ENCENDIDO DEL EQUIPO.

5.1. RECOMENDACIONES:

- No mueva el equipo durante su funcionamiento.
- La bombona debe situarse a un mínimo de 50cm. Del fogón o según normativa.
- Si la máquina está bien emplazada y el grifo de desagüe esta cerrado, puede llenar la cuba de aceite según los litros que aparecen en la tabla de características de este manual en la página nº 7.
- Conecte el cable a una toma de corriente y pulse la tecla verde del interruptor. Véase Fig.3, pág 12. A los 10 segundos el quemador empezará a calentar hasta llegar a la temperatura indicada en el display del termostato.

- Si se quiere bajar la temperatura apague el equipo pulsando el botón rojo del interruptor de encendido.
- Para controlar la temperatura, deberá leer las instrucciones que se adjuntan del termostato digital. El termostato se iniciará con el cable de conexión del equipo.
- Si el equipo ha sido llevado de un lugar frío a uno caliente, la humedad podría condensar en el interior, esperar sobre una hora para su conexión.
- El termostato es tarado en fábrica, para su modificación acuda a personal cualificado. Para graduar la temperatura pulse SET, utilice flechas arriba y abajo para subir o bajar temperatura, una vez seleccionada la temperatura, vuelva a pulsar set para guardar.
- Tras un periodo largo de inactividad, compruebe que las válvulas del quemador giran correctamente sin quedar atoradas.

5.2 PUESTA EN MARCHA.

- Compruebe que el grifo de vaciado esta cerrado.
 - La campana de extracción debe estar encendida.
 - Ponga aceite hasta un nivel máximo. [Pag.6]
 - **NO ENCENDER SIN ACEITE.**
 - El técnico [SAT] pondrá en marcha el fogón pulsando el botón de la válvula y prendiendo el piloto permanente sin tener abierto el gas del quemador.
 - Verificar que no se apaga el piloto mientras da o quita regulación de llama en el quemador
 - Si se deja de pulsar el botón de la válvula rápidamente, se apagara la llama del piloto permanente, por lo que hay que dejar unos minutos pulsada mientras arde la llama del piloto.
 - Con un termómetro digital mediremos la temperatura para no quedarnos cortos o pasarnos. Se puede instalar un termómetro en la freidora como opcional, sin que este en dotación de Serie.
 - Para comenzar a freír, espere a que alcance los 200°C y para porras 230°C.
- **ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA** si por funcionamiento defectuoso el equipo es manipulado sin consentimiento o sin seguir las indicaciones del fabricante.

- **NOTA:** El coste de la puesta en marcha irá a cargo del cliente final.

6. ESQUEMA ELÉCTRICO.

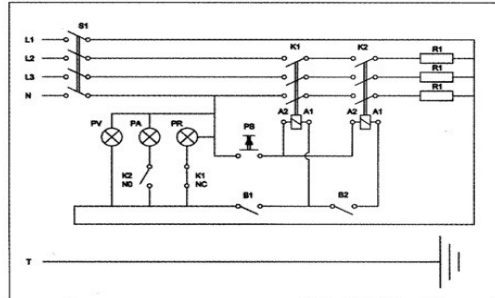


Fig.2

7. MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

ATENCIÓN: El aceite se deteriora con el uso, generando elementos nocivos para la salud. También la temperatura a la que incendia el aceite usado es inferior a la del aceite nuevo. Este tiende a rehervir, elevando el nivel del aceite y aumentando el peligro de rebose. Por lo que es imprescindible cambiar el aceite cuando lo requiera. Siendo recomendable este cambio cada 50 horas de funcionamiento a 180°C. Los síntomas del deterioro del aceite son: Espuma en la superficie, menor viscosidad, sabor y olor desagradable.

SUSTITUCIÓN DEL ACEITE.

Antes de efectuar cualquier operación en el equipo, este tiene que estar completamente apagado y la temperatura debe ser inferior a 35°C.

Abra el grifo de vaciado, ver Fig 3. Pág. 12.

Aconsejamos la limpieza diaria de la zona de fritura. Para esto, hay que tener el equipo apagado con el interruptor general y la temperatura del aceite, inferior a 35°C. Limpiar con un papel o un paño, las partes accesibles de las paredes interiores, sin desmontar ninguna pieza. Una vez realizada la limpieza, repase esta con vinagre o bicarbonato para eliminar olores y posibles sabores desagradables.

No salpicar líquidos en las tomas de aspiración y salida de aire de la zona de fritura. Enjuagar y secar con un paño o papel.



ATENCIÓN: PARA EVITAR ACCIDENTES NO TENER ENCENDIDO SIN VIGILANCIA.

Si tras muchos usos la cuba se le pone negra, proceda a vaciar la cuba, después cierre el grifo, vierta hasta la mitad agua con sosa caustica, diluida previamente y déjelo reposar durante cuatro horas. Toda esta suciedad se eliminará con facilidad y después riéguelo con detergente normal enjuagándolo con agua y secándolo.

El equipo deberá pasar una revisión anual por un servicio técnico autorizado. En este mantenimiento se deberá verificar:

- Verificar la estanquidad del circuito de gas, sustituyendo las juntas de estanqueidad si fuese necesario.
- Verificar la llama del quemador.
- Si la conexión de gas se ha efectuado con tubería flexible, verificar el estado y la fecha de caducidad del tubo flexible, sustituyéndolo si fuese necesario.

7. COMPONENTES

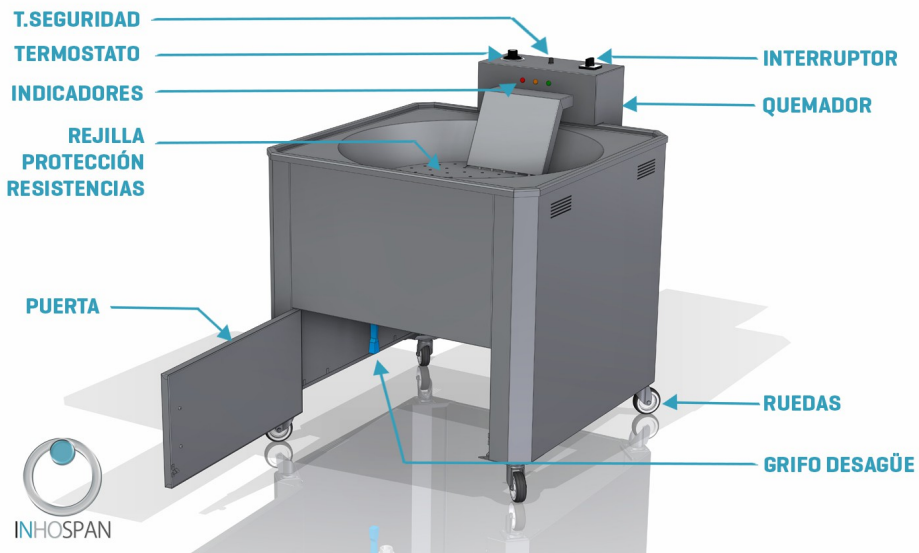


Fig.3

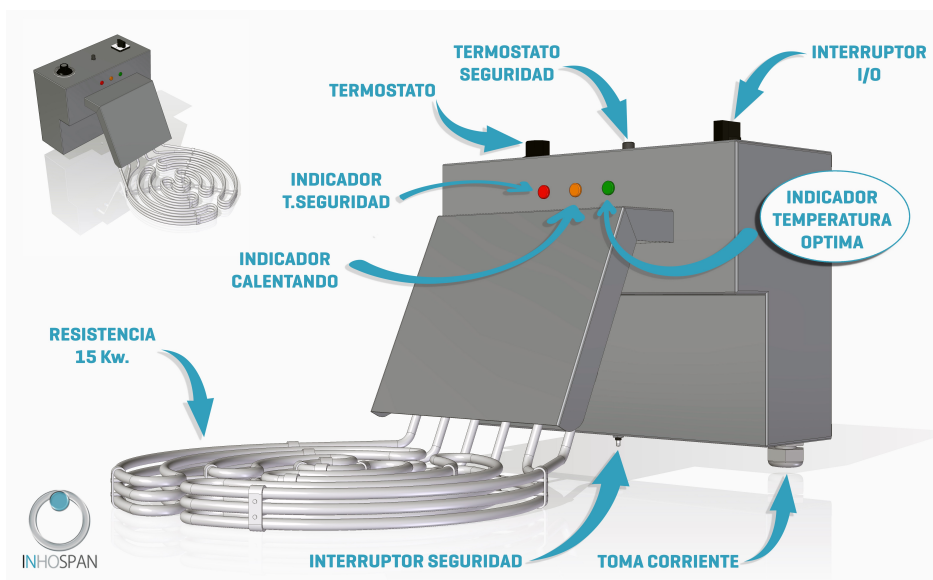


Fig.4

8. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
NO ENCIENDE	LA TOMA DE CORRIENTE TIENE FALLO EL INTERRUPTOR DE SEGURIDAD NO ESTA PULSADO	COMPROBAR CONEXIÓN ELÉCTRICA. LLAME AL SERVICIO TÉCNICO.
EL CABEZAL SE ACCIONA, PERO NO SUBE LA TEMPERATURA. LUZ ROJA ENCENDIDA.	HA SALTADO EL TERMOSTATO DE SEGURIDAD.	RETIRAR TUERCA TAPÓN, PULSAR BOTÓN ROJO. APAGAR Y VOLVER A ENCENDER.
PERDIDA ACEITE	REVISAR CIERRE GRIFO Y JUNTAS.	COMPROBAR TEFLÓN ROSCAS VÁLVULA DE BOLA.
SALE HUMO DEL INTERIOR.	ACEITE VERTIDO EN AISLANTE TERMICO	ESPERAR A QUE TERMINE LA COMBUSTIÓN DE LA ZONA AFECTADA. SUSTITUIR AISLANTE TÉRMICO.

EN CASO DE QUE EL CLIENTE NO SIGA LAS INDICACIONES DE ESTE MANUAL EL ÚNICO RESPONSABLE SERÁ EL USUARIO. Y EL FABRICANTE NO SE HARÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO OCASIONADO POR EL MAL USO DEL EQUIPO.

9. GARANTÍA INHOSPAN

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 **Inhospa**n concede, consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, siendo a cargo del usuario 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. Se declinará 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. Inhospa n se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

10. CERTIFICADO DE GARANTÍA

INHOSPAN, S.L.

Póliza de Garantía Núm:

Datos para ser llenados por el distribuidor:

Producto:

Catálogo:

Nombre del distribuidor:

Núm. de serie:

Calle y núm.

Deleg. /Municipio:

C.P.

Ciudad:

Estado:

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor

La Cía. *Inhospan. S.L.* garantiza por un año a partir de la fecha de compra.

ESTA GARANTIA NO SERÁ VÁLIDA BAJO LAS SIGUIENTES CONDICIONES

1. Cuando esta póliza manifestará claros signos de haber sido alterada en los datos originales consignados en ella.

2. Cuando el uso, cuidado y operación del producto no haya sido de acuerdo con las instrucciones contenidas en el instructivo de operación.

3. Cuando el producto haya sido usado fuera de su capacidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, molada por algún líquido o substancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.

4. Cuando el producto haya sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por Inhospan.

5. Cuando la falla sea originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Ninguna otra garantía verbal o escrita diferente a la aquí expresada será reconocida por Inhospan.

NOTA: En caso de extravío de la presente garantía, el consumidor deberá recurrir a su proveedor para que le sea expedida otra, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

Inhospan. S.L. - P. Empresarial Príncipe Felipe, C/Huesca 10. 14900 Lucena [Córdoba] España. +34957971886

INHOSPAN S.L; Declara bajo su propia responsabilidad que el producto FELECT70-80 es conforme a la directiva de máquinas 2006/42/CE y esta fabricado en cumplimiento de las siguientes normativas:

Equipos sujetos a las disposiciones de las directivas europeas y con las siguientes normas:

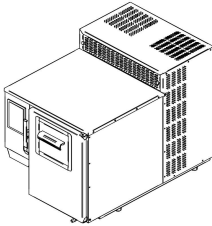
Directiva 73/23 CEE
Directiva 89/336/CEE
Directiva 92/31/CEE
UNE-EN 60335-2-64: 2001
UNE-EN 60335-1: 2002
UNE-EN 55014: 2002
UNE-EN 61000-3-2: 2001
UNE-EN 61000-3-3: 1997
UNE-EN 55014-2: 1998
UNE-EN 12852: 2002

Descritos en este manual están en conformidad con las normas o documentos normalizados siguientes: 73/23/CE.

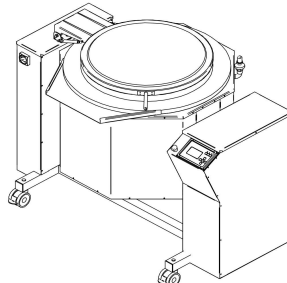
UNE-EN 12852:2001+A1 2010 Maquinaria para la industria alimentaria. procesadoras de alimentos y mezcladores. Requisitos de seguridad e higiene.



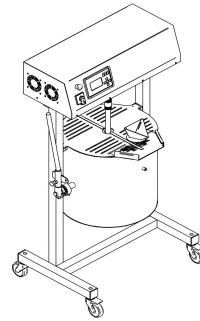
INHOSPAN



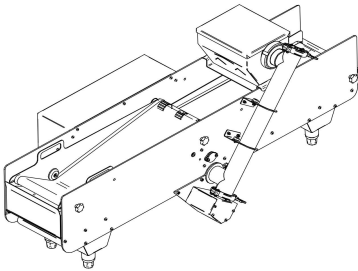
TURBOFRY9



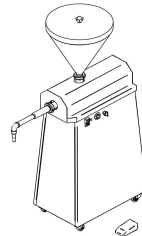
AMC200A



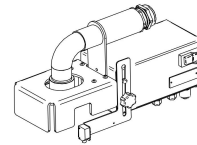
AMC100



EE200



DAUT15



FORMACRO400

FABRICAMOS:

**EQUIPOS DE CHURRERIA
FREIDORAS SIN HUMOS
CUECE-CREMAS AUTOMÁTICOS
AMASADORAS
ENCOLADORAS-EMPANADORAS
DOSIFICADORAS
COCEDEROS**

**DIRECCIÓN FABRICA: P. Empresarial Príncipe Felipe · C/ Muesca 1014900 LUCENA (Córdoba)
Spain [+34] 957 971 886
comercial@inhospan.com.**