

Bonne[®]
by Concassé.



Codigo
EFREF1X4E



Codigo
EFREF2X4E

MANUAL DE OPERACIÓN

Freidora electrica de 4 litros



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Avisos.
4	Estructura.
5	Función.
5	Parámetro básico.
6	Diagrama de circuito.
7	Instrucciones.
8	Nota de instalación.
10	Solución de problemas.
11	Transporte y almacenamiento.
11	Limpieza y mantenimiento.
11	Revisión diaria.
13	Explosionado de Freidora electrica de 4 litros
13	Explosionado de Freidora electrica doble tina de 4 litros
14	Cómo obtener garantía.
15	Póliza de garantía.

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Freidora electrica de 4 litros y sus elementos, modelos:

- **EFREFIX4E**
- **EFREF2X4E**



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Gracias por adquirir y utilizar la freidoras electrica de 1 tina de 4 litros y de 2 tinas de 4 litros. Para aprovechar al máximo las funciones de este producto y minimizar pérdidas o daños innecesarios, le recomendamos leer cuidadosamente este manual y conservarlo para futuras consultas.



ADVERTENCIA

Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuado puede provocar daños materiales y lesiones personales. Si necesita realizar ajustes o mantenimiento, por favor contacte al proveedor. Todas estas acciones deben ser realizadas por profesionales autorizados.



ADVERTENCIA

No coloque líquidos inflamables, gas u otros objetos cerca del producto para su seguridad.



ADVERTENCIA

La carcasa de esta máquina debe ser puesta a tierra por seguridad. si el nivel de aceite está por debajo del mínimo indicado, puede provocar un incendio.

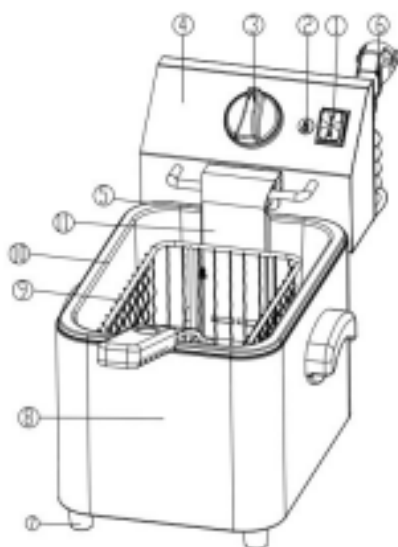
Este producto cuenta con un diseño innovador y funciones estables. Se caracteriza por su hermosa apariencia, estructura razonable, fácil manejo, control de temperatura constante, calentamiento rápido y ahorro de aceite y energía. Puede utilizarse para cocinar, freír y mantener los alimentos calientes. Es un asistente ideal y la primera opción para cocinar.



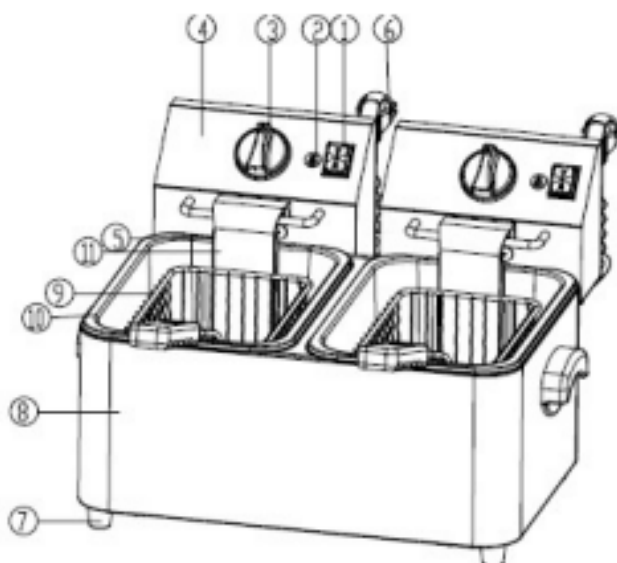
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

ESTRUCTURA

EFREFIX4E



EFREF2X4E



1. Interruptor.
2. Luz indicadora.
3. Controlador de temperatura.
4. Caja eléctrica.
5. Tubo calefactor eléctrico.
6. Cable de alimentación

7. Patita de goma.
8. Estructura / Marco.
9. Cesta para freír.
10. Recipiente para aceite / Olla de aceite.
11. Placa protectora para el tubo calefactor eléctrico.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

FUNCIÓN

1. La freidora eléctrica tiene dos tipos: una es de una tina y la otra de dos tinas. La freidora de dos tinas puede cocinar dos tipos diferentes de alimentos sin mezclar los olores.
2. La freidora profunda cuenta con un termostato que permite ajustar la temperatura para freír. El indicador de calefacción muestra el estado del calentamiento.
3. Cuando la temperatura del aceite supera el límite establecido, el dispositivo de protección contra sobrecalentamiento puede cortar la energía automáticamente. Esto evita un exceso de temperatura (el dispositivo debe restablecerse manualmente).
4. Al levantar la caja eléctrica, el microinterruptor se activa de inmediato. Corta la energía para garantizar la seguridad personal y evitar que el tubo calefactor eléctrico funcione en seco.
5. El mango de la cesta para freír es desmontable. La freidora cuenta con un tanque de aceite móvil de acero inoxidable, con marcas de calibración del nivel de aceite. Es fácil de operar, limpiar, transportar y almacenar.
6. El tubo calefactor eléctrico tiene una placa protectora, y puede retirarse fácilmente del fondo junto con la caja eléctrica y separarse del recipiente de aceite. De esta forma, es más fácil limpiar tanto el tubo calefactor como el recipiente de aceite.

PARÁMETRO BÁSICO

Nombre	Freidora electrica	
Modelo	EFREF1X4E	EFREF2X4E
Voltaje	110v/60hz	110v/60hz (x2)
Potencia	1750w	(X2) 1750w
Numero de depositos de aceite	1	2
Tamaño del deposito	18.6 cm x 27 cm x 17cm	18.6 cm x 27 cm x 17cm
Rango de temperatura	60°C - 190°C	60°C - 190°C
Activacion del limitador de temperatura	230°C	230°C
Dimensiones	44.5 cm x 28.5 cm x 36 cm	44.5 cm x 28.5cm x 36cm
Longitud del mango	24cm	24cm
Peso	5.6kg	10.2kg
Volumen	4L	4L+4L
Número de canastillas	1	2

La cantidad de comida para cocinar en una sola vez, según la carne, no debe exceder 1.2 kg por olla.

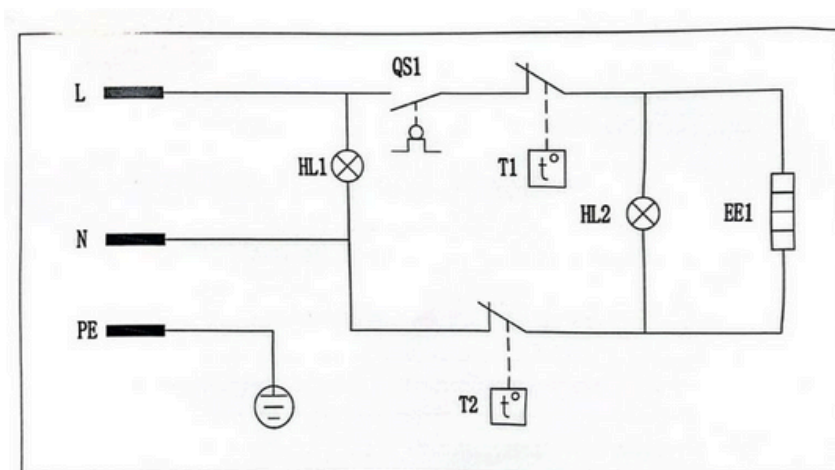


Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

NOTA

- La cantidad de comida que no es carne debe limitarse para evitar que el aceite se desborde.
- Freír comida que esté demasiado húmeda o en exceso en una sola vez causará que el aceite hierva en exceso.
- Según el volumen normal, agregue la comida a cada freidora.
- La comida demasiado húmeda y en gran cantidad afectará el hervor intenso del aceite.

DIAGRAMA DE CIRCUITO



NOTA: El principio del circuito de la freidora profunda serie EFREF1X4E de 1 tanque y EFREF2X4E de 2 tanques es diferente. La diferencia es que la freidora de 2 tanques tiene dos tanques, dos cajas eléctricas y dos controladores de temperatura separados.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

INSTRUCCIONES

1.- Verifique que la instalación del suministro eléctrico sea normal y asegúrese de que el voltaje suministrado esté coordinado con el voltaje de uso.

2.- En el interior de la olla de aceite hay una marca de nivel de aceite. Al usarla, la cantidad de aceite en la olla debe mantenerse en un nivel determinado. "MAX" indica el volumen máximo de aceite, "MIN" el volumen mínimo. El usuario puede ajustar el volumen de aceite según sus necesidades.

3.- 1) Enchufe la máquina y conecte la alimentación; la luz indicadora naranja se encenderá, indicando que la corriente está llegando a la máquina.

2) Gire el controlador de temperatura en sentido horario hasta el grado de temperatura deseado (marcado con un punto rojo). La luz indicadora naranja se encenderá, lo que indica que el tubo de calefacción eléctrico está funcionando y la temperatura del aceite en la olla está aumentando.

4.-1) Cuando la temperatura del aceite alcance la temperatura configurada, el controlador de temperatura cortará la energía automáticamente.

2) Cuando la temperatura del aceite disminuya, el controlador de temperatura restablecerá la energía automáticamente. La luz indicadora naranja se encenderá nuevamente, el tubo de calefacción eléctrico funcionará y la temperatura del aceite aumentará.

3) Este proceso se repetirá constantemente para mantener la temperatura del aceite estable en el nivel configurado.

5.- La tapa de la olla está diseñada para mantener la olla limpia y caliente. Al colocar la tapa, asegúrese de que no tenga agua para evitar que caigan gotas dentro de la olla y que el aceite salpique.

6.- 1) La canastilla incluida es para freír alimentos pequeños. Tiene un gancho y un mango.

2) Sumerja la canastilla en el aceite durante la operación. Cuando termine la fritura, levante la canastilla y cuélguela en la muesca frontal de la olla para escurrir el aceite. El usuario puede colocar alimentos más grandes directamente en la olla para freír.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

7.- Después de usar, gire el controlador de temperatura en sentido antihorario hasta la posición inicial y corte la alimentación por seguridad.

8.- 1) Por favor, vacíe el aceite usado de la olla cuando la temperatura baje a la normal.

2) Primero corte la energía, luego retire el tablero divisor de aceite de la olla, después saque la caja eléctrica de la muesca trasera en la parte inferior de la caja. El tubo calefactor eléctrico y la caja eléctrica están separados de la olla; colóquelos en un lugar limpio y luego retire la olla de aceite para limpiarla.

9.- Para asegurar que la máquina sea segura y duradera, el usuario debe limpiar los residuos de la olla de aceite y la suciedad del tubo calefactor eléctrico para mantenerlos limpios.

10.- El tablero divisor de la olla de aceite está diseñado para proteger el tubo calefactor eléctrico. Coloque el tablero dentro de la olla al freír alimentos.

11.- 1) En la caja eléctrica hay un termostato cuya temperatura de activación es 230 °C.

2) En el exterior de la carcasa hay un "botón de reinicio por sobrecalentamiento". Cuando la temperatura exceda el límite, este botón de protección actuará. Presione el botón para reiniciar el equipo.

12.- Hay un microinterruptor de límite en la caja eléctrica. Cuando se coloca la caja eléctrica en la caja inferior, la electricidad llega a la caja eléctrica; al retirarla, la alimentación se corta.

13.- Por favor, use aceite vegetal fresco para evitar el sobrehervor. No use aceite usado porque tendrá un punto de inflamación reducido y será más propenso a hervir de forma violenta.

NOTA PARA LA INSTALACIÓN

1.- El voltaje de uso de este equipo debe estar coordinado con el voltaje suministrado.

2.- El usuario debe instalar un interruptor de alimentación adecuado y un interruptor automático (breaker) cerca de la freidora.

3.- En la parte trasera del equipo se encuentra el perno de tierra. Por favor, conecte el cable de tierra cumpliendo con las normas de seguridad, utilizando un cable de cobre de no menos de 2 mm².



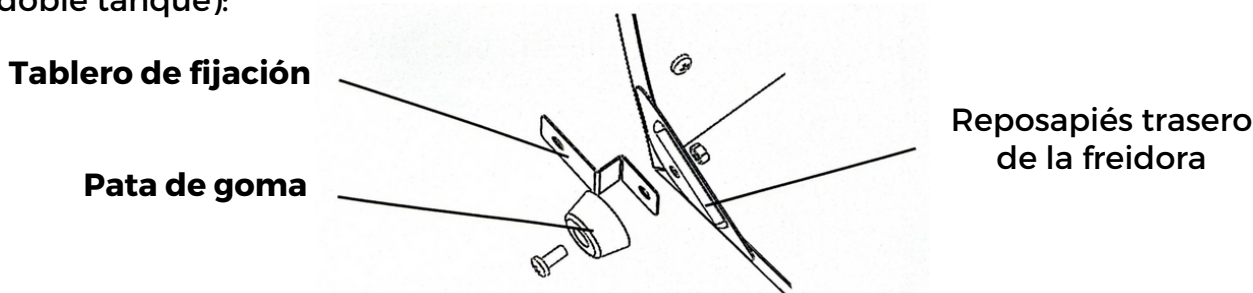
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

4.- Antes de usar, verifique que todas las conexiones estén correctamente hechas, que el voltaje sea normal y que la conexión a tierra sea segura.

5.- No use agua para limpiar directamente la caja eléctrica.

6.- La instalación de esta máquina debe ser realizada por profesionales.

7.- Servicio/instalación de piezas para el tablero de fijación (solo para freidoras de doble tanque):



Para cualquier asesoría técnica, solicitud de repuestos u otra información, por favor contacte al departamento de servicio.

NOTAS

- Este equipo debe ser operado por un cocinero capacitado o por profesionales.
- ¡No lo modifique! La modificación de este producto puede causar accidentes graves.
- No limpie el producto con un chorro de agua ni sumerja la caja eléctrica en agua durante la limpieza. El agua conduce la electricidad, por lo que el producto podría causar una descarga eléctrica por fuga de corriente.
- La alta temperatura puede causar quemaduras. Cuando el horno de frente abierto esté en uso, así como antes o después de su uso, no toque directamente el cuerpo del compartimiento ni la cámara de la parte superior, debido a la alta temperatura.
- No utilice otra fuente de alimentación con un voltaje diferente. No utilice un interruptor principal que no cumpla con las normas de seguridad.
- Cuando haya tormenta eléctrica cercana, el usuario debe apagar el interruptor principal para evitar que el aparato sea dañado por una descarga eléctrica.
- No utilice objetos duros o afilados para dañar la superficie del cuerpo del horno ni la superficie de la olla de aceite.
- Después de usar, por favor apague el interruptor principal.
- La instalación y el mantenimiento del circuito eléctrico deben ser realizados por profesionales.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, el usuario debe solicitar al fabricante, al departamento de mantenimiento o a profesionales calificados que lo reemplacen.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

ADVERTENCIA

- Al usar, las manos, el enchufe y el interruptor deben estar secos.
- El nivel de aceite no debe estar por debajo del nivel mínimo. No operar en seco.
- No use agua para limpiar directamente la caja eléctrica ni sumerja la caja eléctrica en agua para limpiarla.
- No use aceite usado para freír porque puede causar un sobreheveror.
- Freír alimentos demasiado húmedos o agregar demasiada cantidad en una sola vez puede causar accidentes.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Solución
1. Enchufe la máquina y conecte la alimentación, pero el indicador de encendido no se enciende y no calienta.	1.El enchufe no está bien insertado. 2.Los contactos del microinterruptor no están en buen estado.	1.Retire el enchufe. 2.Ajuste la distancia límite del microinterruptor.
2. El indicador de calentamiento no se enciende, la temperatura no sube.	1.La conexión del tubo calefactor eléctrico está floja.	1.Asegure ambos extremos del tubo calefactor eléctrico y apriete los tornillos. 2.Cambie el tubo calefactor eléctrico.
3. El indicador de encendido está encendido pero la temperatura configurada no aumenta.	1.El controlador de temperatura está quemado.	1.Cambie el controlador de temperatura.
4. El control de temperatura es normal pero el indicador no se enciende.	1.El indicador está quemado.	1.Cambie el indicador.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

5. Después de que el circuito de calefacción está activado, el tubo calefactor eléctrico no se calienta.	1.El limitador de temperatura está funcionando.	1.Presione manualmente el botón de protección contra sobrecalentamiento para reiniciarlo.
6. El control de temperatura no puede ser regulado.	1.El limitador de temperatura está fuera de servicio.	1.Cambie el limitador de temperatura.

Los problemas mencionados anteriormente son solo de referencia. Si ocurre alguna falla, por favor deje de usar el equipo y llévelo a técnicos profesionales para su revisión y reparación.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.

Durante el transporte, la máquina debe manejarse con cuidado y evitar los golpes o sacudidas. La máquina empaquetada no debe almacenarse al aire libre. Debe colocarse en un almacén ventilado y libre de gases corrosivos. No debe colocarse boca abajo. Si es necesario almacenarla temporalmente al aire libre, se deben tomar medidas para protegerla de la lluvia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1.Corte la alimentación eléctrica antes de limpiar, para evitar accidentes.
- 2.No utilice toallas húmedas con limpiadores corrosivos para limpiar la placa del módulo, la superficie del equipo ni el cable de alimentación. No se permite lavar directamente con agua para evitar daños en el funcionamiento.
- 3.Si no va a utilizar el equipo, apague el controlador de temperatura y el interruptor principal.
- 4.Después de limpiar, si el equipo no se va a usar por un largo período, guárdelo en un almacén ventilado y sin gases corrosivos.

REVISIÓN DIARIA

Revise diariamente el estado de la máquina antes o después de usarla.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

BEFORE USE	Is the machine tilted?
	¿Está el cable de alimentación viejo, roto o dañado?
	¿Está dañado el panel de control?
Después de usar	¿Hay algún olor extraño?
	¿No se pueden calentar al mismo tiempo la placa del módulo superior e inferior?
	¿Hay algún ruido extraño o la máquina está fuera de control mientras se está elevando?



¡ADVERTENCIA!

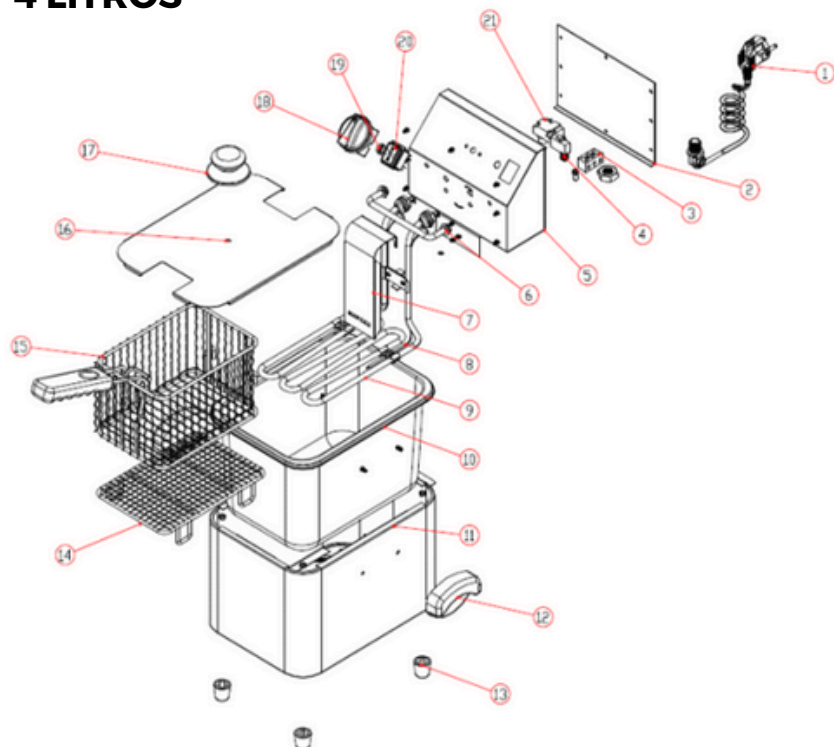


- Debe revisar la máquina todos los días.
 - 1.- Generalmente, revise el producto para evitar que ocurran accidentes graves.
 - 2.- La temperatura alrededor de la máquina no debe superar los 300°.
- Deje de usar la máquina si el usuario siente que hay algún problema en el circuito o en la máquina.
 - 1.- Solicite a técnicos especializados que revisen y mantengan la máquina lo antes posible.



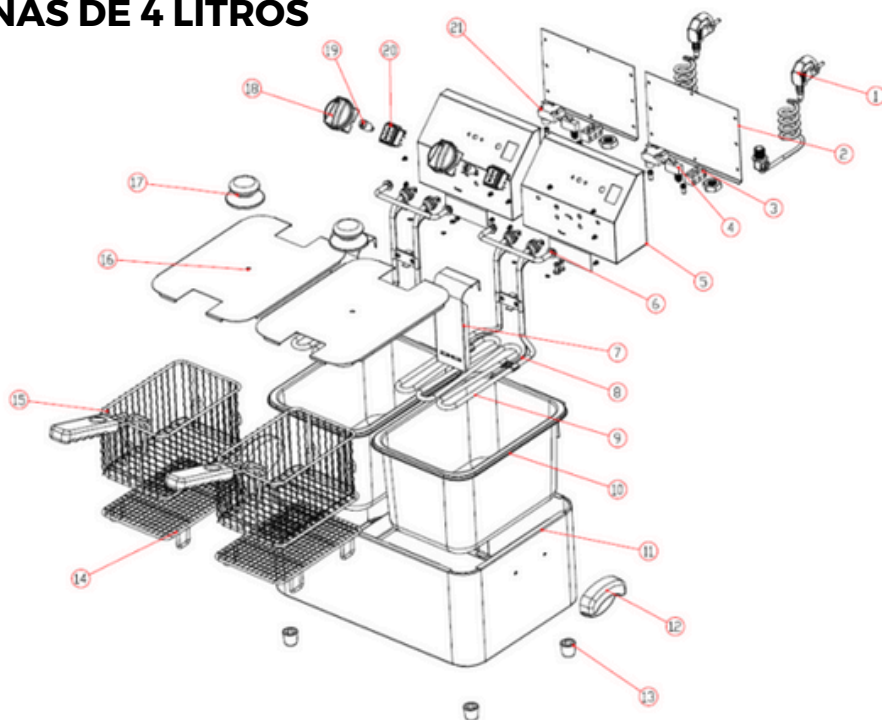
Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

EFREF1X4E - EXPLOSIONADO DE FREIDORA ELECTRICA DE UNA TINA DE 4 LITROS



1. Línea de alimentación.
2. Tapa de la caja eléctrica.
3. Conector.
4. Interruptor de seguridad.
5. Caja eléctrica.
6. Gancho (o colgador).
7. Placa protectora.
8. Sonda de temperatura.
9. Tubo calefactor.
10. Recipiente de aceite.
11. Estructura (o marco).
12. Asa del marco.
13. Pies de goma.
14. Capa de la canasta para freír.
15. Canasta para freír.
16. Tapa del recipiente de aceite.
17. Asa de la tapa.
18. Termistor.
19. Luz indicadora.
20. Interruptor principal.
21. Limitador de temperatura.

EFREF2X4E - EXPLOSIONADO DE FREIDORA ELECTRICA DE DOS TINAS DE 4 LITROS



1. Línea de alimentación.
2. Tapa de la caja eléctrica.
3. Conector.
4. Interruptor de seguridad.
5. Caja eléctrica.
6. Gancho (o colgador).
7. Placa protectora.
8. Sonda de temperatura.
9. Tubo calefactor.
10. Recipiente de aceite.
11. Estructura (o marco).
12. Asa del marco.
13. Pies de goma.
14. Capa de la canasta para freír.
15. Canasta para freír.
16. Tapa del recipiente de aceite.
17. Asa de la tapa.
18. Termistor.
19. Luz indicadora.
20. Interruptor principal.
21. Limitador de temperatura.

Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotee este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Póliza de garantía Equipos Bonne

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipos presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesadas con este equipo .



Encuentra más detalles técnicos en:

www.concasse.mx

www.bonne.mx