

# salva

Freidora  
Friteuse  
Deep frier

Instrucciones de usuario  
Instructions de usager  
User instructions



## F-45/00

**DATOS DEL FABRICANTE**

**Salva Industrial, S.A.**

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: salva@salva.es

URL: www.salva.es



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Tipo	Modelo	V	A	Hz	Fases	kW	kcal./h	Aceite (kg.)	Clase Clim.
F-45	00	230/400	15/9.5	50/60	3N~	6	5200	17	ST

<b>1. Advertencias .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Instrucciones previas al montaje .....</b>	<b>5</b>
2.1. Almacenamiento y transporte.....	5
2.2. Condiciones previstas de utilización.....	5
<b>3. Acceso al local .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Conexión eléctrica .....</b>	<b>7</b>
4.1. Cambio de tensión en conexión trifásica .....	8
<b>5. Consideraciones importantes a tener en cuenta .....</b>	<b>9</b>
5.1. Ubicación de la freidora .....	9
5.2. Vaciado del aceite .....	9
<b>6. Descripción de la freidora.....</b>	<b>10</b>
6.1. Elementos.....	10
6.2. Utilización de la freidora.....	11
6.3. Seguridad.....	11
<b>7. Mantenimiento.....</b>	<b>12</b>
7.1. Consejos útiles .....	12
7.2. Cesto en posición de escurrido.....	13
8. Normas de seguridad para el montaje de la freidora.....	<b>14</b>
8.1. Definiciones .....	14
8.2. Recepción de la máquina y manipulación .....	15
8.3. Controles preliminales a la puesta en funcionamiento .....	15
<b>9. Garantías .....</b>	<b>16</b>
<b>10. Esquema eléctrico .....</b>	<b>17</b>
<b>11. Lista de repuestos.....</b>	<b>18</b>
<b>12. Listado de SAT .....</b>	<b>19</b>

**MANUAL ORIGINAL:** La versión original de este manual de instrucciones está redactada en español. La traducción del manual a otros idiomas ha sido realizada por traductores profesionales, no teniendo la empresa manufacturadora ninguna responsabilidad sobre dichas traducciones.

## 1. Advertencias

### IMPORTANTE

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de poner en marcha la freidora.

### PARA SU SEGURIDAD

No utilice, ni almacene gasolinas, líquidos o gases inflamables en las proximidades de la freidora.

### INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA

Este aparato debe ser puesto a tierra para su protección contra el peligro de descargas eléctricas y debe ser conectado directamente al terminal de puesta a tierra del armario de mandos. No se debe cortar el cable de puesta a tierra ni desconectarlo de la freidora.

### ATENCIÓN

El lugar donde vaya a ser instalada la freidora deberá tener una adecuada ventilación para la evacuación de los humos producidos durante su utilización.

### NIVEL ACÚSTICO

El nivel de potencia acústica emitido por la freidora es menor a 70 dB.

Conserve este Manual de Instrucciones en lugar seguro y accesible, para futuras referencias.

---

## 2. Instrucciones previas al montaje

---

### 2.1. Almacenamiento y transporte

La freidora se envía embalada en una caja de cartón, lo suficientemente resistente para soportar el peso de la freidora. Se puede manipular a mano o con cualquier tipo de apilador.

La freidora debe transportarse en un vehículo completamente cerrado y no debe dejarse a la intemperie, ni en locales que no cumplan los requisitos mínimos de higiene requeridos.

---

### 2.2. Condiciones previstas de utilización

La freidora está fabricada para ser utilizada en locales cerrados. No está preparada para funcionar a la intemperie. Se deben evitar exposiciones a eventuales caídas de agua o a rayos solares directos.

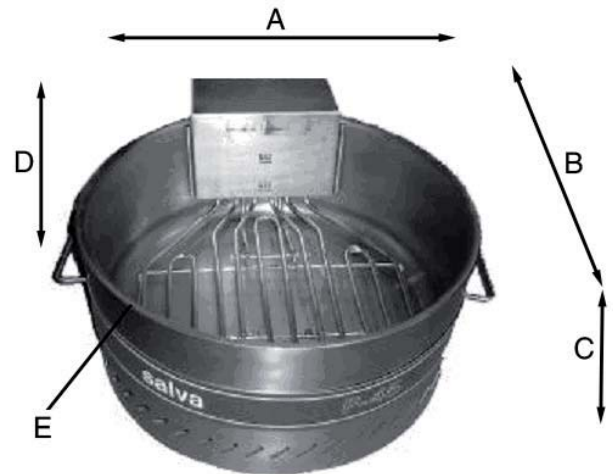
**MUY IMPORTANTE:** La superficie del emplazamiento de la freidora tiene que ser lisa y estar a nivel. Debe ser lo suficientemente resistente para soportar el peso de la freidora, con la carga de aceite, mas el genero utilizado dentro de la freidora.

### 3. Acceso al local

La freidora se envía al cliente, totalmente montada, siendo sus dimensiones:

Modelo	A Ancho (mm.)	B Fondo (mm.)	C Alto* (mm.)	E Diametro (mm.)	Capacidad de aceite (kg.)	Peso bruto (kg.)	Volumen neto (l.)
F-45	590	585	235	500	17	19	33

\*D - Altura con el cuadro eléctrico incluido: 260 mm.



## 4. Conexión eléctrica

La conexión eléctrica debe ser realizada por profesionales autorizados, siguiendo las normas vigentes en el país donde se instale la freidora.

Es totalmente necesario instalar un dispositivo de protección contra contactos indirectos (interruptor diferencial) que dispare en caso de pérdida del aislamiento del equipamiento eléctrico entre la freidora y la red de alimentación eléctrica.

El interruptor diferencial debe incluir un dispositivo de corte manual. Del mismo modo se deberá incluir en la instalación eléctrica del local, el magnetotérmico adecuado para la intensidad total.

**Ante cualquier intervención en la parte eléctrica de la freidora, se deberá desconectar la clavija de la conexión a la RED ELÉCTRICA.**

La potencia máxima absorbida de la freidora está reflejada en el cuadro de características técnicas de este manual. Precisa de tres fases más tierra para la conexión a 230 V. y tres fases más neutro y tierra para conexión a 400 V. La freidora va provista de una manguera de **5 x 2,5 mm<sup>2</sup>** y una clavija macho de 16 amperios.

Para instalar la freidora, se deberá de disponer de una clavija de enchufe, hembra, compatible con la clavija macho suministrada con la freidora.

**IMPORTANTE: Nunca bajo ningún concepto debe utilizarse otro tipo de conexión, a la red eléctrica, que no sea la descrita en este manual.**

La sección del cable según la norma EN 60204-1 para cables trifásicos más tierra o tetrapolares más tierra deben ser:

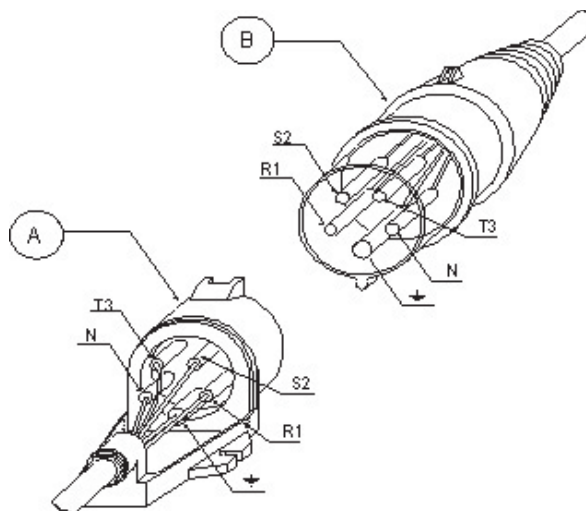
Modelo	Potencia (kW.)	Conexión a 230 V.	Conexión a 400 V.
		3 fases + tierra	3 fases + neutro + tierra
F-45 / 00	6	2.5 mm <sup>2</sup>	2.5 mm <sup>2</sup>

### 4.1. Cambio de tensión en conexión trifásica

La freidora se suministra totalmente montada y preparado para 400 V.

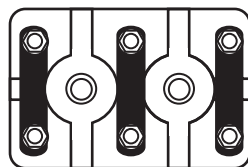
Si la corriente del local es trifásica a 230 V., antes de conectar la freidora, será necesario efectuar en la misma un cambio de tensión en los siguientes componentes:

- 1-. Desconectar el cable neutro de la clavija "N" dentro de la enchufe macho según dibujo adjunto y unirlo con la fase "R".

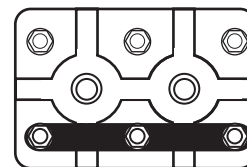


- 2-. Cambiar la tensión de las placas de bornas dentro del cuadro eléctrico. La placa de bornas se encuentra ubicada dentro del cuadro eléctrico.

**IMPORTANTE: Apretar bien todas las tuercas y contratuercas de todas las bornas.**



230 V



400 V



## 5. Consideraciones importantes a tener en cuenta

### 5.1. Ubicación de la freidora

La freidora debe ubicarse sobre una superficie plana, lo suficientemente resistente para soportar el peso de la misma con aceite o grasa comestible más, el genero.

En los alrededores de la freidora debe quedar un espacio vacío cuatro veces superior a la superficie de la freidora. Con ello garantizamos que la freidora no pueda volcar y caer al suelo.

La superficie en la que se ubique la freidora y sus alrededores no deben ser zonas con temperaturas altas, ya que las salpicaduras que puedan derivarse de la freidora, podrían inflamarse.

### 5.2. Vaciado del aceite

La freidora lleva incorporada una válvula para el vaciado del aceite.

Para realizar el vaciado primero comprobaremos que la temperatura del aceite es inferior a **33°C**.

Una vez comprobada la temperatura, si esta es correcta, soltaremos el tapón que está roscado en un extremo de la válvula (**Fig. 4**) colocaremos debajo de la válvula un recipiente, seguidamente abriremos la válvula.

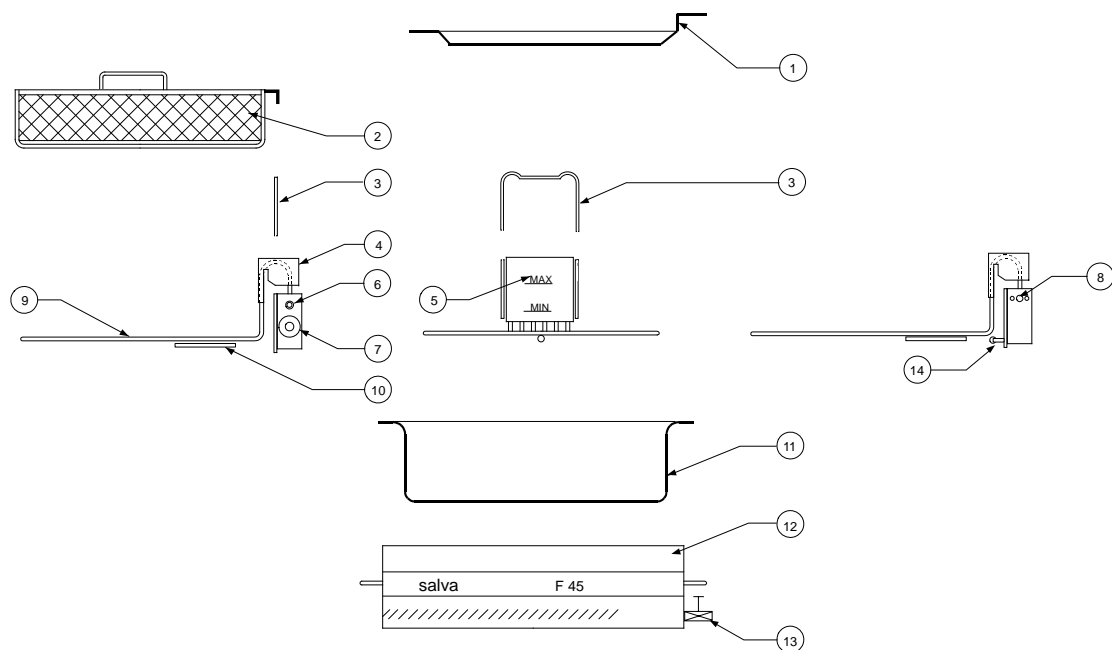
Una vez vaciado y limpio el recipiente, cerraremos la válvula y colocaremos de nuevo el tapón roscado.

El aceite utilizado en la freidora se recogerá en un recipiente adecuado para ello, para luego ser recogido, por una empresa de reciclado.

Nunca se debe utilizar un desagüe sanitario para el vaciado de la freidora.

## 6. Descripción de la freidora

### 6.1. Elementos



- 1-. Tapa.
- 2-. Cesto.
- 3-. Soporte sujeción cesto en posición de escurrido.
- 4-. Soporte cierre cuadro eléctrico.
- 5-. Indicador de nivel.
- 6-. Piloto indicativo de funcionamiento de las resistencias.
- 7-. Termostato de funcionamiento.
- 8-. Termostato de seguridad.
- 9-. Resistencias.
- 10-. Bulbos termostatos.
- 11-. Recipiente.
- 12-. Envoltente.
- 13-. Válvula de vaciado.
- 14-. Interruptor de posicion.

## 6.2. Utilización de la freidora

La freidora está diseñada para freír alimentos sumergidos en aceite, o grasas comestibles.

La freidora lleva incorporado un indicador de nivel máximo, y otro de nivel mínimo.

En el llenado del aceite o grasas comestibles, tendremos que tener en cuenta de no sobrepasar nunca los Kg de aceite que indica la placa de características ni tampoco meter menos cantidad de la indicada. Con los Kg que indica la placa con el aceite frío nos indicará nivel medio, una vez que el aceite alcance la temperatura de trabajo, el nivel subirá al máximo.

Si no llegamos al nivel mínimo de carga, corremos el peligro de que el aceite o grasas comestibles, puedan inflamarse, y como consecuencia se produzca un incendio.

Si sobrepasamos el nivel máximo, corremos el peligro de que al introducir el genero dentro de la freidora, el aceite o la grasa comestible se desborde, y como consecuencia pueda causar quemaduras a las personas que se encuentren en las cercanías de la freidora.

Una vez llena la freidora siguiendo las instrucciones conectamos la clavija macho de la freidora a la toma de corriente.

Ya conectada la freidora colocaremos el mando del termostato de funcionamiento **(7)** en la posición de 180°C, en este momento el aceite o grasa comestible empezará a calentarse; observaremos que el piloto de color verde **(6)** se encuentra encendido, dejaremos la freidora en esta posición hasta que el piloto verde se apague.

Cuando el piloto se encuentre apagado la freidora está preparada para su uso.

Sumergir el genero lentamente.

Nunca debe colocarse la tapa mientras se este friendo.

La tapa deberá colocarse una vez retirado los alimentos de la freidora, esta operación se realizará tantas veces como sea necesario, de esta manera evitaremos que caigan impurezas dentro del aceite o de la grasa comestible.

## 6.3. Seguridades

La freidora lleva incorporado un termostato de seguridad, **(8)** cuando la temperatura del aceite alcance los 230°C el termostato desconectará las resistencias.

Para que la resistencia vuelva a funcionar de nuevo, dejaremos enfriar el aceite hasta 150 °C y luego conectaremos el termostato, apretando el pulsador de rearme **(8)**.

**NOTA:** Si las resistencias no entran en funcionamiento una vez realizada la operación anterior. Avisar al servicio técnico autorizado.

**NOTA:** Si las resistencias entran en funcionamiento y vuelve a desconectarse de nuevo el termostato de seguridad. Avisar al servicio técnico autorizado.

## 7. Mantenimiento

**IMPORTANTE:** Los trabajos de reparación y mantenimiento, deberán ser realizados por el Servicio Técnico Oficial de SALVA INDUSTRIAL, S.A. o personal autorizado por éste.

**IMPORTANTE:** Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o reparación en la parte eléctrica de la freidora, se debe desconectar la clavija de la conexión a la RED ELÉCTRICA. Siempre que sea posible, trabajar sin tensión y con la máquina desconectada.

### Mantenimiento diario

- Limpieza general con productos no abrasivos ni tóxicos, con un paño ligeramente humedecido.
- El aceite o las grasas comestibles, debe filtrarse después de cada jornada de trabajo.
- Eliminar la suciedad de las resistencias y limpiar el recipiente.
- Para la limpieza de las resistencias debe tenerse sumo cuidado de no salpicar o introducir el cuadro eléctrico en el agua, ya que este va unido a las resistencias, si entrase agua o humedad en el interior del cuadro eléctrico, podrían producirse descargas eléctricas.
- Las resistencias junto con el cuadro eléctrico nunca se deben limpiar introduciéndolas en el agua. Tampoco deben limpiarse las resistencias junto con el cuadro con chorro de agua.

### 7.1. Consejos útiles

La freidora ha sido diseñada exclusivamente para freír alimentos. No debe utilizarse para ningún otro fin. Bajo ningún concepto debe modificarse de alguna manera.

La freidora no debe ponerse en funcionamiento sin la carga de aceite o grasa comestible.

No se debe poner en funcionamiento si se observa que la freidora esta dañada, (golpe, fuga de aceite, cable deteriorado, etc.) debe avisar al servicio técnico autorizado.

No mover la freidora mientras el aceite o la grasa comestible sobrepasen la temperatura de 33°C.

A temperaturas superiores si se derrama el aceite o grasa comestible corre peligro de causar graves quemaduras.

Antes de usar la freidora por primera vez, limpiar el cesto y la cubeta con agua y detergente, no abrasivo ni tóxico.

Después de la limpieza de la freidora, debemos de secar totalmente todas las piezas que estén en contacto con el aceite o grasa comestible.

El agua en contacto con el aceite o la grasa comestible caliente, produce salpicaduras, que pueden causar graves quemaduras.

Nunca se debe tirar del cable para desconectar la freidora. Siempre se debe agarrar para tirar de la clavija.

El aceite debe cambiarse periódicamente ya que con el uso va reduciendo el punto de ignición, como consecuencia es más susceptible a brascas subidas, originando salpicaduras, que pueden causar graves quemaduras.

Al introducir en la freidora alimentos muy voluminosos, puede producirse salpicaduras, que pueden causar graves quemaduras.

Al introducir en la freidora alimentos no escurridos, puede producirse salpicaduras, que pueden causar graves quemaduras.

## 7.2. Cesto en posición de escurrido

Cuando vayamos a sacar el género de la freidora, es conveniente dejar el cesto unos minutos en la posición de escurrido; de esta manera evitamos que el aceite caliente gotee fuera de la freidora.

Si el aceite gotea fuera de la freidora puede causar graves quemaduras.



## 8. Normas de seguridad para el montaje de la freidora

La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por la falta de incumplimiento de normas de seguridad y prevención que a continuación se describen. La instalación debe ser realizada por personal autorizado por el fabricante.

En la operación de instalación se deberá usar la indumentaria y utillaje de seguridad adecuada con el fin de prevenir accidentes. (gafas, guantes, cinturón de seguridad etc.). En el montaje de la freidora se deberá actuar con total seguridad, y con un espacio limpio y libre de impedimentos. Evitar tocar los elementos calientes.

Antes de poner en funcionamiento la freidora, controlar el perfecto estado de ésta así como los componentes de seguridad de la misma.

Las piezas de recambio deben corresponder a las exigencias definidas por el fabricante. Se debe utilizar solamente recambios originales. Está totalmente prohibido manipular los dispositivos de seguridad.

El mantenimiento de la freidora debe ser realizado por personal cualificado y siguiendo las instrucciones indicadas en este manual. No comenzar los trabajos de mantenimiento o limpieza sin haber desconectado antes la tensión de alimentación a la freidora. Seguir estrictamente el mantenimiento indicado en este manual.

### 8.1. Definiciones

**Usuario :** Persona, o sociedad que ha adquirido la máquina y que va a destinarla a los usos para los que fue diseñada.

**Personal autorizado:** Persona física cualificada, asignada por el usuario para realizar trabajos de un cierto tipo.

**Centro de asistencia técnica autorizado:** Es la entidad autorizada, por la Empresa Fabricante, que dispone de personal autorizado y cualificado para efectuar todas las reparaciones y mantenimiento que la freidora requiera.

## 8.2. Recepción de la máquina y manipulación

Verificar el perfecto estado de los componentes de la freidora. Asegurarse de que la mercancía no ha sufrido daños durante el transporte, en caso de observar algún deterioro reclamar inmediatamente al expedidor.

Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento y uso de la máquina, atenerse a las instrucciones que aparecen en este manual.

La unidad está diseñada para garantizar la máxima seguridad en su entorno. Las intervenciones deberán ser efectuadas por personal autorizado, con indumentaria y herramientas, según indica el reglamento de seguridad e higiene en vigor del país en el cual se instala la freidora.

Cuando la freidora está un funcionamiento dentro de la misma y alrededores existen zonas que pueden alcanzar los 230 °C.

La operación de descarga y movimiento en general de la freidora, requiere particular atención para **NO DAÑAR** ningún componente de la misma.

Antes de instalar definitivamente la freidora, asegurarse que el lugar de ubicación cumple con todos los requisitos necesarios.

## 8.3. Controles preliminales a la puesta en funcionamiento

- 1-. Comprobar que todas las conexiones eléctricas están bien fijadas.
- 2-. Verificar que la sección de cable de acometida sea la adecuada .
- 3-. La tensión de alimentación debe corresponder a los datos de la placa de características de la freidora.
- 4-. Comprobar los consumos eléctricos.
- 5-. Comprobar el funcionamiento de los elementos de seguridad.

## 9. Garantías

Quedan garantizados nuestros artículos contra todo defecto o vicio de fabricación, dentro de una correcta utilización de los mismos.

La garantía NO se aplica a las sustituciones y reparaciones resultantes de:

- Un uso anormal de la máquina.
- El deterioro o accidentes originados por negligencia.
- Falta de mantenimiento.
- Instalación o utilización defectuosa de los aparatos .

La garantía está limitada al reemplazo y reparación de piezas averiadas como consecuencia de defectos de construcción, siendo a su cargo la mano de obra y desplazamiento precisos.

Quedan excluidos de la citada garantía los siguientes materiales: junta puerta, cristales y bombillas.

La duración de la garantía normal del material es de:

- 5 Años en resistencias eléctricas (excepto en quemadores, caramelizadores, horno LM-4, horno LC-4 y estufa LCE-8 que es de seis meses).
- 6 Meses en componentes eléctricos.
- 12 Meses en componentes mecánicos.

Condiciones de garantía

Los materiales deben ser instalados, utilizados y mantenidos en las condiciones que figuran en este "Manual de Instrucciones".

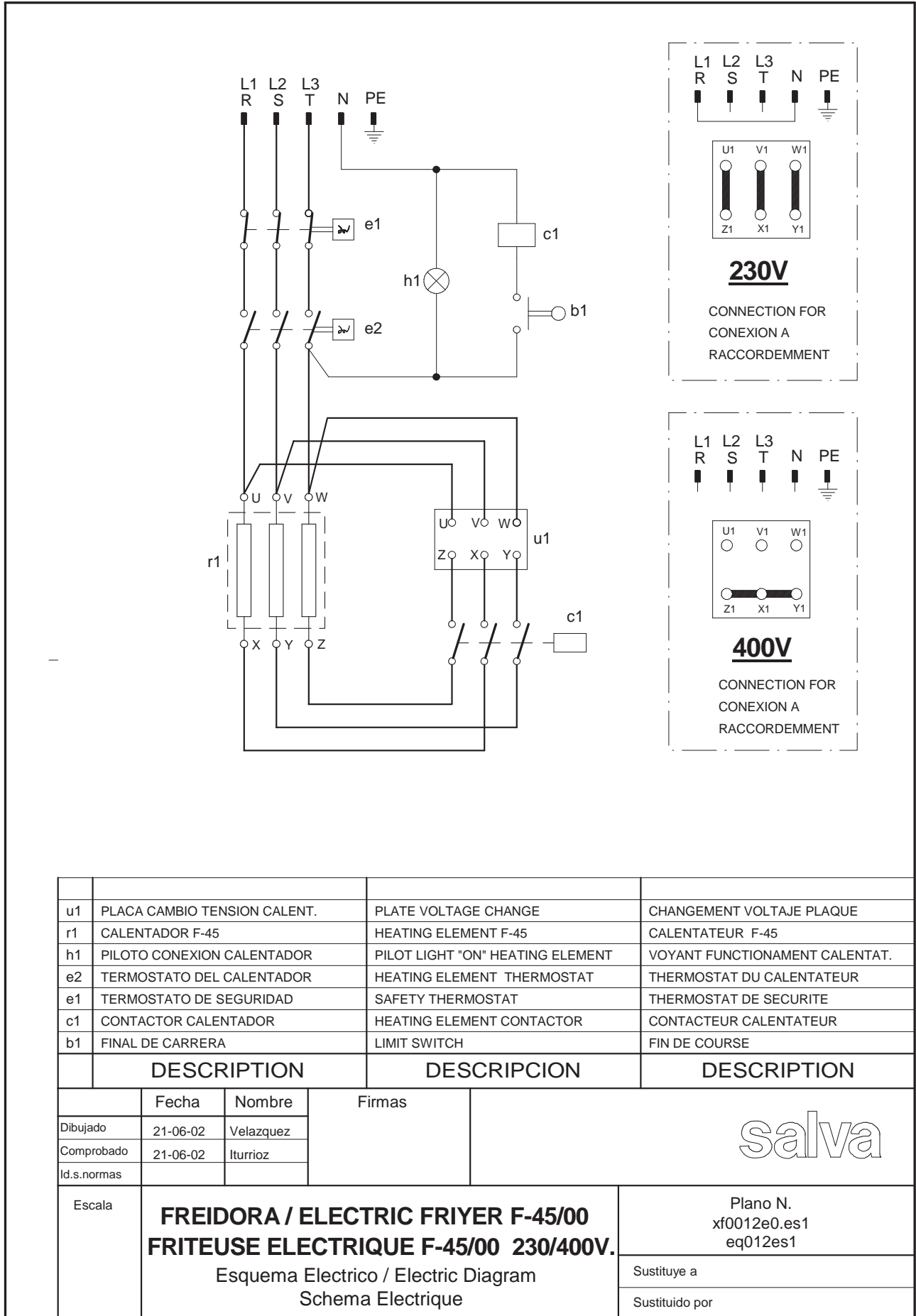
Los problemas que requieran la intervención de un técnico, sólo deberán ser efectuados por el Servicio Postventa de SALVA INDUSTRIAL S.A. o por uno de nuestros distribuidores.

El no acatamiento de estas consignas puede conducir a la suspensión de la garantía.

SALVA INDUSTRIAL, en su constante búsqueda de mejora de sus productos, se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso.



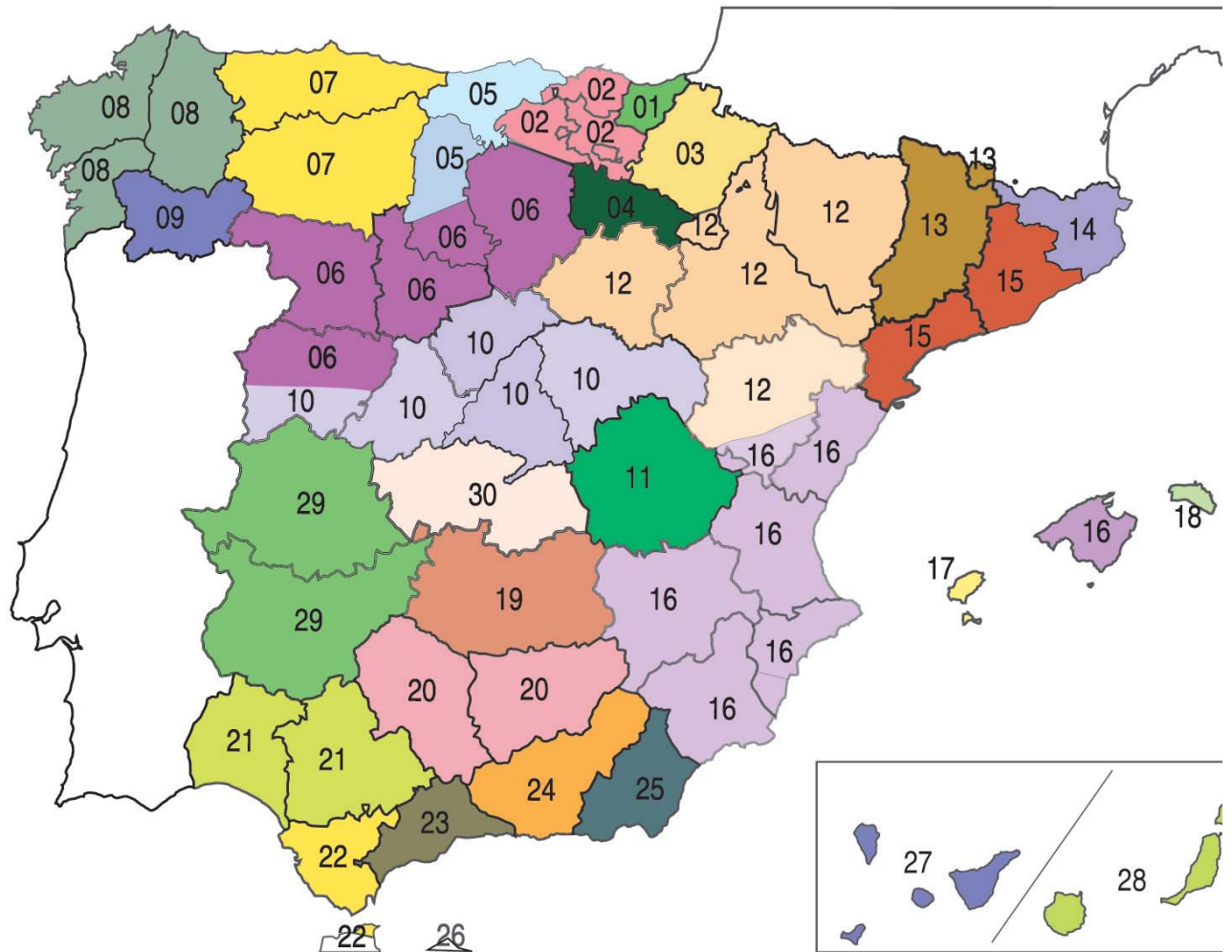
## 10. Esquema eléctrico



**11. Lista de repuestos**

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>F-45</b>
0000090001	VAL. VACIADO 3/8" G INOX.	X
0000100907	ANILLO TORICO 10,77x2,62	X
0070090001	PILOTO VERDE 230V F-45/00	X
0070309983	CLAVIJA CETACT CC.43 Z 16A 6H	X
0160000062	MANDO TERMOST. NEGRO 60-200°	X
0160060200	TERMOST. 60-200° III F-45 CONJ	X
0160090001	TERMOST. SEGURIDAD F45/00 CONJ	X
0170090001	INTOR. POSICION F-45/00	X
2080090001	RESIST. CALENT. F-45 230/400V	X
2080090002	TAPA F-45/00	X
2080090003	CESTA F-45/00	X
2080090004	RECIPIENTE F-45/00	X
2080090005	CALENT. F-45/00 230/400V	X

## 12. Listado de SAT



<b>CODIGO SAT</b>	<b>DENOMINACIÓN SAT</b>	<b>TELÉFONO</b>	<b>FAX</b>	<b>EMAIL</b>	<b>GUARDIAS</b>
<b>01</b>	XAGEMM, S.L. PUENTE RUIZ DE EGUINO, ARTURO	659 775 471 609 615 463	943 493 106	xagemm@gmail.com arturosalsat@hotmail.com	659 775 471 609 615 463
<b>02</b>	SERVICIOS TÉCNICOS SERYMAN, S.L.	944 495 916 ELÍAS	946 428 160	info@serymansat.com	609 820 771
<b>03</b>	Para FRIO INDUSTRIAL SADEMA S.L. Para HORNOS XAGEMM, S.L.	626 820 680 659 775 471	948 527 153 943 493 106	sadema@sademacli- matización.com xagemm@gmail.com	626 820 680 659 775 471
<b>04</b>	SADEMA S.L.	626 820 680	948 527 153	sadema@sademacli- matización.com	626 820 680
<b>05</b>	UDIAS ALCITURRI, MIGUEL ELECTROMECAÁNICA DIUFER UDÍAS FERNÁNDEZ, DIEGO	942 503 930 942 503 930	942 503 930 942 503 930	electricidadudias@hotmail.com diufer26@hotmail.com	609 828 719 609 828 719
<b>06</b>	ELECTROMECAÁNICA INDUS- TRIAL F.CARRANZA, S.L.	983 241 025	983 202 986	eifcarranza@yahoo.es	664 256 032
<b>07</b>	ARROJO VAZQUEZ, J.IGNACIO	985 394 511	985 394 511	salvagijon@nachoyteja.com	639 121 782 609 488 012
<b>08</b>	ELECTROMECAÁNICAS VASAN, S.L.	981 923 082	981 923 082	gonzalezlopez@yahoo.es	647 283 696 660 901 092
<b>09</b>	MANTENIMIENTO Y OBRAS BOMBAS Y AIRE ORENSE, S.L.	988 227 493	988 254 217	correo@frind.es	619 313 358
<b>10</b>	CALFRIA, C.B	916 833 351	916 834 700	calfriasl@calfria.com	629 620 485
<b>11</b>	FERNANDEZ NIÑO, ALBERTO	969 240 644	969 690 146	albertofernandez2006@hotmail. com	667 737 296
<b>12</b>	MUNT COMP, S.L.	976 126 511	976 126 715	sat@laica.es	679 494 385
<b>13</b>	ALBERT Y MAC JAIMEJUAN, S.C.P.	973 213 194	973 205 018	iealbert@terra.es	653 815 862
<b>14</b>	SOLUCIONES INTEGRALES DEL FRÍO, S.L.	972 354 612	972 354 612	sif.sl@telefonica.net	619 357 060
<b>15</b>	SERVICIO TÉCNICO HORSAL, S.L.	935 310 906	934 310 906	horsal@horsal.net	609 891 090
<b>16</b>	SERVI FORN LEVANTE, S.L.	963 788 646	963 580 575	valenciasat@hotmail.com	619 199 141
<b>17</b>	MH MAQUINARIA HOSTELERA	971 800 780	971 800 780	mhmaquinariahostelera_@hotmail. com	616 129 828
<b>18</b>	CARLOS BENEJAM MEDINA, S.L.	971 480 037	971 385 836	sat@carrio-cbm.com	616 431 825
<b>19</b>	MODESTO LARA ARIAS	620 822 359	926 316 841	sat_lara@hotmail.com	620 822 359
<b>20</b>	SANSU, S.COOP. ANDALUZA	957 405 699	957 274 871	electricidadsansu@telefonica.net	661 347 200
<b>21</b>	MONFRILEC, S.L.L.	954 368 828	954 368 828	josevoz@hotmail.com	
<b>22</b>	SALVAJEREZ, S.L.	956 159 658	956 159 658	salvajerezsl@telepolis.com	629 651 061
<b>23</b>	HILARIO JESÚS PÉREZ PALOMO	606 074 108	952 287 049	hilario_jesus@telefonica.net	606 074 108
<b>24</b>	FRIBAMAR, S.L.L.	958 262 418	958 262 418	ignacio.barragan@gmail.com	608 127 057
<b>25</b>	USERO GÓMEZ, JOSÉ	950 141 233	950 141 233		629 552 658
<b>26</b>	JOSÉ ANTONIO MUÑOZ PRADO	617 009 040		joseantoniomp@telefonica.net	617 009 040
<b>27</b>	SERTECSAN LOGÍSTICA INDUSTRIAL, S.L.	922 656 680	922 651 798	setecsan@hotmail.com	669 445 987 669 445 988
<b>28</b>	SERVIGAS ASISTENCIA TÉCNICA, S.L.	928 767 529	928 763 514	info@servigas.es pablo@servigas.es	609 552 096
<b>29</b>	CIPAN, S.L.	924 432 327	924 432 327	cipan-luisantonio@hotmail.com	652 452 856
<b>30</b>	FRISAN	925 252 410	925 252 410	friosamuel@hotmail.com	677 813 983

## DONNÉES DU FABRICANT

### Salva Industrial, S.A.

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

URL: [www.salva.es](http://www.salva.es)



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type	Modèle	V	A	Hz	Phases	kW	kcal./h	Huile (kg.)	Classe Clim.
F-45	00	230/400	15/9.5	50/60	3N~	6	5200	17	ST

## SOMMAIRE

1. Avertissements .....	3
2. Instructions préalables au montage.....	4
2.1. Stockage et transport .....	4
2.2. Conditions d'utilisation prévues .....	4
3. Accès au local .....	5
4. Normes de sécurité pour le montage de la friteuse .....	6
4.1. Définitions .....	6
4.2. Réception de la machine et manipulation .....	7
4.3. Contrôles préliminaires à la mise en fonctionnement.....	7
5. Branchement électrique.....	8
5.1. Changement de tension en branchement triphasé.....	9
6. Importantes considérations à respecter .....	10
6.1. Mise en place de la friteuse.....	10
6.2. Vidange de l'huile.....	10
7. Description de la friteuse.....	11
7.1. Éléments .....	11
7.2. Utilisation de la friteuse.....	12
7.3. Sécurité .....	12
8. Entretien .....	13
8.1. Conseils utiles.....	13
8.2. Panier en position égoutter.....	14
9. Garanties .....	15
10. Schéma électrique .....	16
11. Liste de pièces détachées .....	17

**TRADUCTION DEL MANUEL ORIGINAL:** La version originale de ce manuel d'instructions a été rédigé en espagnol. La traduction à d'autres langues a été réalisé par des traducteurs professionnel, l'entreprise manufacturière n'ayant aucune responsabilité dans les dites traductions..

## 1. Avertissements

### IMPORTANT

Prions lire attentivement ce manuel d'instructions avant la mise en route de friteuse.

### POUR VOTRE SECURITE

Il faut tenir compte de n'utiliser et non plus stocker de l'essence et des liquides ou gaz inflammables dans les alentours de la friteuse.

### INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN ROUTE

Cet appareil doit être mis à la terre afin de le protéger contre tout danger de décharges électriques. Il doit être directement branché au terminal de mise à la terre de l'armoire de commandes. Le câble de mise à la terre ne doit pas être coupé ni déconnecté de la friteuse.

### ATTENTION

Le local où va être installée la friteuse doit posséder une bonne aération pour l'évacuation des fumées dégagées par l'appareil.

### NIVEAU ACOUSTIQUE

Le niveau de puissance acoustique émis par la friteuse est inférieur à 70 dB.

Nous vous conseillons de garder ce Manuel d'Instructions dans un lieu sûr et accessible pour prochaines références.

---

## 2. Instructions préalables au montage

---

### 2.1. Stockage et transport

La friteuse est livrée dans une boîte en carton, suffisamment résistante pour supporter le poids de la friteuse. La manipuler à la main ou à l'aide d'un empileur.

La friteuse doit être transporté dans un véhicule tout à fait fermé, et il ne doit rester en plein air, ni le déposer dans des locaux ne répondant pas aux normes d'hygiène minimales exigées.

---

### 2.2. Conditions d'utilisation prévues

La friteuse a été fabriqué pour être utilisé dans des locaux fermés. Ce étuve n'est pas conçu pour travailler en plein air. Éviter de l'exposer à d'éventuelles chutes d'eau ou au rayons solaires directs

**TRÈS IMPORTANT:** Veiller à ce que la superficie sur laquelle va être installée la friteuse soit parfaitement lisse et mise à niveau. Elle doit être suffisamment résistante pour pouvoir supporter le poids de la friteuse, remplie d'huile et de la friture correspondante.

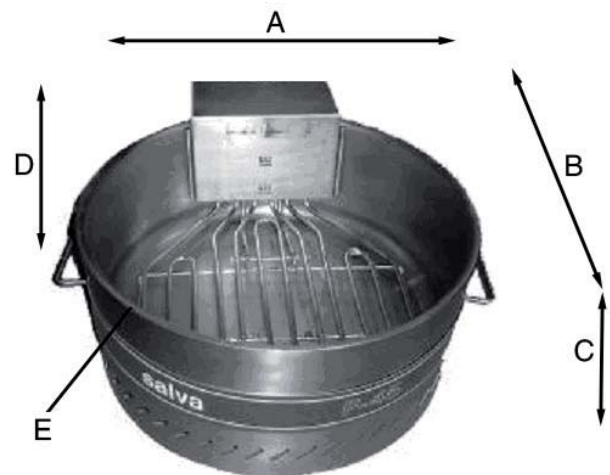


### 3. Accès au local

La friteuse arrive chez le client, complètement montée, selon les dimensions ci-dessous:

Modèle	A Large (mm.)	B Fond (mm.)	C Haut* (mm.)	E Diamètre (mm.)	Capacité d'huile (kg.)	Poids brut (kg.)	Volume net (l.)
F-45	590	585	235	500	17	19	33

\*D - Hauteur, cadre électrique compris: 260 mm.



## 4. Normes de sécurité pour le montage de la friteuse

L'entreprise fabricante décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité et de prévention, énumérées ci-après. L'installation de l'appareil doit être réalisée par du personnel agréé par le fabricant.

Procédez à l'opération d'installation dûment équipé avec les vêtements et le outils de sécurité adéquats, afin de prévenir tout risque d'accident (lunettes, gants, ceinture de sécurité, etc.). Le montage de la friteuse doit être réalisé en totale sécurité, dans un espace propre et libre d'obstacles. Évitez de toucher les éléments chauds.

Avant de mettre en marche la friteuse, assurez-vous que l'appareil et tous les éléments de sécurité sont en parfait état.

Les pièces de rechange doivent respecter les exigences définies par le fabricant. Utiliser uniquement les pièces de rechange originales. Il est totalement interdit de manipuler les dispositifs de sécurité.

La maintenance de la friteuse doit être réalisée par du personnel qualifié et conformément aux instructions figurant dans ce Manuel. Avant de procéder à une quelconque opération de maintenance ou de nettoyage, mettre la friteuse hors-circuit. Suivre strictement les indications de maintenance contenues dans ce Manuel.

### 4.1. Définitions

**User:** Person or company which has purchased the machine in order to use it for the purpose for which it was designed.

**Authorised personnel:** Qualified person appointed by the user to carry out certain operations.

**Authorised technical assistance centre:** A firm authorised by the Manufacturer whose staff are qualified and authorised to carry out any type of repair and maintenance work on the deep fryer.

## 4.2. Réception de la machine et manipulation

Assurez-vous du parfait état de tous les composants de la friteuse. Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage lors du transport. Si vous observez une anomalie quelconque, réclamez aussitôt à l'expéditeur.

Pour toute opération d'installation, de maintenance et d'utilisation de l'appareil, veillez à bien respecter les instructions contenues dans ce Manuel.

Cet appareil a été conçu pour garantir une sécurité totale dans son emplacement. Toute intervention devra être réalisée par du personnel autorisé, dûment équipé des vêtements et des outils nécessaires, conformément à la réglementation en matière de santé et de sécurité en vigueur dans le pays où va être installée la friteuse.

Lorsque la friteuse est en fonctionnement, la température à l'intérieur de l'appareil et dans certaines zones autour peut atteindre les 230 ° C.

Toute opération de déchargement et de déplacement de la friteuse doit être réalisée avec grand soin, afin de **N' ENDOMMAGER** aucun des composants de l'appareil.

Avant d'installer définitivement la friteuse, vérifiez que l'emplacement prévu est conforme à toutes les conditions exigées.

## 4.3. Contrôles préliminaires à la mise en fonctionnement

- 1-. Vérifier tous les raccordements électriques.
- 2-. Vérifier que la section du cordon correspond bien à la tension de l'appareil.
- 3-. La tension doit correspondre à celle indiquée sur la fiche signalétique de la friteuse.
- 4-. Vérifier les consommations électriques.
- 5-. Vérifier le fonctionnement des éléments de sécurité.

## 5. Branchement électrique

Le branchement électrique doit être fait par des professionnels autorisés, suivant les normes en vigueur du pays où l'on installe la friteuse.

Il est obligatoire d'installer un dispositif de protection contre les contacts indirects (interrupteur différentiel), qui s'active en cas de perte de l'isolation de l'équipement électrique entre la friteuse et le réseau d'alimentation électrique.

L'interrupteur différentiel doit être doté d'un dispositif de coupure manuelle. Il faudra également prévoir, au niveau de l'installation électrique du local, un magnétothermique adapté à l'intensité totale.

**Avant de procéder à une quelconque intervention sur la partie électrique de la friteuse, veillez à débrancher au préalable l'appareil du RÉSEAU ÉLECTRIQUE.**

La puissance maximale absorbée par la friteuse figure sur le tableau de caractéristiques techniques de ce Manuel. Elle doit être triphasée + terre pour un raccordement à 230 V et triphasée + neutre et terre pour un raccordement à 400 V. La friteuse est dotée d'une gaine de **5 x 2,5 mm<sup>2</sup>** et d'une fiche mâle de 16 Ampères.

Pour installer la friteuse, il faudra prévoir une fiche de secteur femelle, compatible avec la fiche mâle livrée avec la friteuse.

**IMPORTANT: Ne jamais utiliser, en aucun cas, un autre type de raccordement au réseau électrique autre que celui mentionné dans ce Manuel.**

La section du câble, selon la norme EN 60204-1 pour câbles triphasés + terre ou tétrapolaires + terre, doit être la suivante:

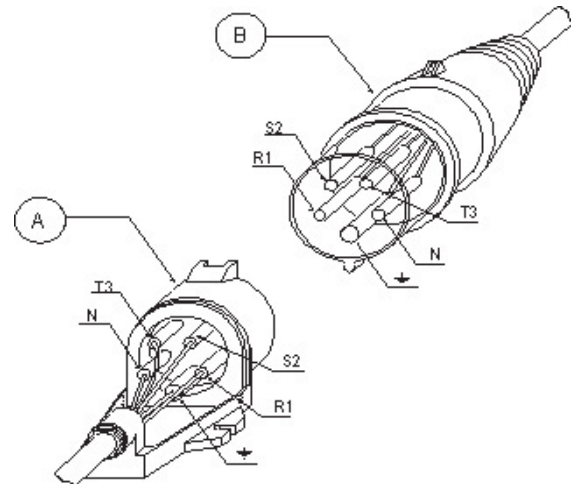
Modèle	Puissance (kW.)	Branchement 230 V.	Branchement 400 V.
		3 phases + terre	3 phases + neutre + terre
F-45 / 00	6	2.5 mm <sup>2</sup>	2.5 mm <sup>2</sup>

## 5.1. Changement de tension en branchement triphasé

La friteuse est fournie complètement montée et prête à fonctionner à 400 V.

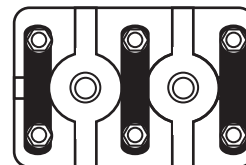
Si le courant du local est triphasé à 230 V, avant de brancher la friteuse, il faudra procéder à un changement de tension sur les composants suivants:

- 1-. Retirer le câble neutre de la fiche "N" de la prise mâle, conformément au dessin ci-joint, et le raccorder à la phase "R".

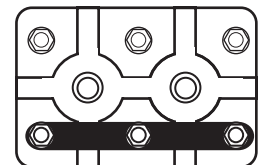


- 2-. Modifier la tension des plaques de bornes du cadre électrique. La plaque de bornes est située à l'intérieur du cadre électrique.

**IMPORTANT : Bien serrer les écrous et les contre-écrous de toutes les bornes.**



230 V



400 V

## 6. Importantes considérations à respecter

### 6.1. Mise en place de la friteuse

Mettre en place la friteuse sur une superficie plane, suffisamment résistante pour supporter son poids, remplie d'huile ou de graisse comestible, ainsi que de l'aliment à frire:

Veiller à laisser, autour de la friteuse, un espace libre quatre fois supérieure à la superficie de la friteuse. Pour éviter que la friteuse ne se renverse et ne tombe au sol.

Veiller à ce que l'emplacement prévu pour la friteuse ne soit pas soumis à des températures élevées, afin d'éviter que d'éventuelles éclaboussures d'huile ou de graisse puisse s'enflammer.

### 6.2. Vidange de l'huile

La friteuse possède une soupape pour la vidange de l'huile.

Avant de procéder à la vidange, vérifier que la température de l'huile soit inférieure à **33°C**.

Après avoir vérifié que la température est correcte, desserrer le bouchon de la soupape (**Fig. 4**). Déposer un récipient sous la soupape et ouvrir la soupape.

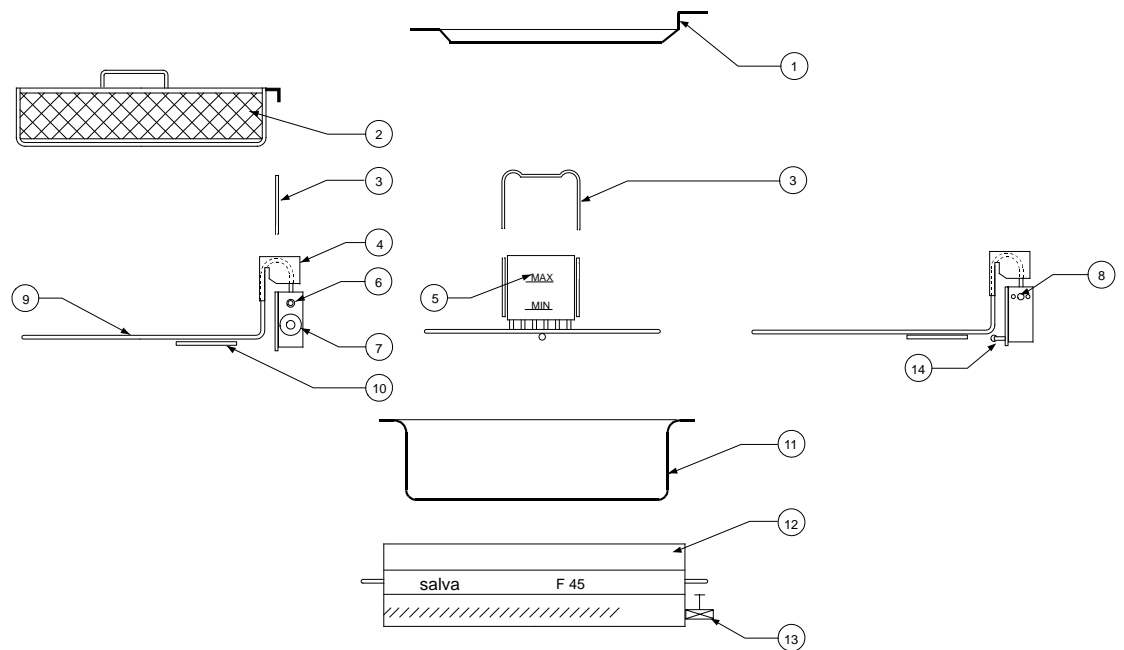
La vidange achevée et le récipient propre, refermer la soupape à l'aide du bouchon

Verser l'huile usée de la friteuse dans un récipient adéquat et le remettre à une entreprise de recyclage.

Ne jamais déverser l'huile usée de la friteuse dans les égouts.

## 7. Description de la friteuse

### 7.1. Éléments



- 1-. Couvercle.
- 2-. Panier.
- 3-. Support de fixation du panier en position égoutter.
- 4-. Support fermeture cadre électrique.
- 5-. Indicateur de niveau.
- 6-. Témoin de fonctionnement des résistances.
- 7-. Thermostat de fonctionnement.
- 8-. Thermostat de sécurité.
- 9-. Résistances.
- 10-. Bulbes thermostats.
- 11-. Récipient.
- 12-. Revêtement.
- 13-. Soupape de vidange.
- 14-. Interrupteur de position.

## 7.2. Utilisation de la friteuse

La friteuse a été conçue pour la friture d'aliments plongés dans l'huile ou dans de la graisse comestible.

La friteuse est équipée d'un indicateur de niveau maximum et d'un autre de niveau minimum.

Lors du remplissage d'huile ou de graisse comestible, veiller à ne jamais dépasser les Kg d'huile figurant sur la plaque signalétique de l'appareil, ni à mettre dans la friteuse moins de la quantité indiquée. Les Kg figurant sur la plaque signalétique correspondent au niveau moyen d'huile froide. Lorsque l'huile atteint la température de travail, ce niveau monte au maximum.

Si l'huile ou la graisse comestible n'atteint pas le niveau minimum, elle risque de s'enflammer et de provoquer un incendie.

Si l'huile dépasse le niveau maximum, lors de l'introduction de l'aliment à frire dans la friteuse, l'huile ou la graisse comestible risque de déborder et de provoquer des brûlures aux personnes se trouvant à proximité de l'appareil.

Après avoir rempli la friteuse, conformément aux instructions, brancher la fiche mâle de la friteuse dans la prise de secteur.

La friteuse branchée, situer le thermostat de fonctionnement **(7)** en position 180°C. L'huile ou la graisse comestible commencera alors à chauffer et le témoin vert **(6)** s'allumera. Maintenir cette position jusqu'à ce que le témoin vert s'éteigne.

Le voyant vert éteint indique que la friteuse est à point pour être utilisée.

Plonger les aliments dans l'huile ou la graisse comestible en douceur.

Ne jamais utiliser le couvercle pendant la friture.

Placer le couvercle uniquement après avoir retiré tous les aliments de la friteuse. Réaliser cette opération après chaque utilisation, afin d'éviter l'introduction d'impuretés dans l'huile ou la graisse comestible.

## 7.3. Sécurité

La friteuse est équipée d'un thermostat de sécurité **(8)**. Lorsque la température de l'huile atteint les 230° C, le thermostat met hors-circuit les résistances.

Pour faire fonctionner à nouveau le résistance, laisser refroidir l'huile jusqu'à 150 °C et activer ensuite le thermostat en appuyant sur le bouton de réarmement **(8)**.

**REMARQUE:** Si les résistances n'entrent pas en fonctionnement après avoir réalisé l'opération précédente, prévenir aussitôt le Service Technique Agréé.

**REMARQUE:** Si les résistances entrent en fonctionnement et le thermostat de sécurité saute à nouveau, prévenir aussitôt le Service Technique Agréé.



## 8. Entretien

**IMPORTANT:** C'est le Service Technique Officiel de SALVA INDUSTRIAL, S.A ou du personnel autorisé par celui-ci, celui qui devra faire les travaux de réparation et entretien.

**IMPORTANT:** Avant de procéder à une quelconque opération de maintenance ou de réparation de la partie électrique de la friteuse, veillez à bien débrancher l'appareil du RÉSEAU ÉLECTRIQUE. Dans la mesure du possible, effectuer toutes ces opérations sans tension et la machine débranchée.

### Entretien quotidien

- Ne pas utiliser, pour nettoyer l'appareil, de produits abrasifs, ni toxiques. Utiliser un chiffon légèrement humide.
- Filtrer l'huile ou la graisse comestible tous les jours, la journée de travail achevée.
- Éliminer les salissures des résistances et nettoyer le récipient.
- Lors du nettoyage des résistances, veiller à ne pas éclabousser ni à introduire le cadre électrique dans l'eau. Ce dernier est uni aux résistances et si l'intérieur du cadre électrique entre en contact avec l'eau ou l'humidité, des décharges électriques risquent de se produire.
- Ne jamais introduire dans l'eau ni les résistances ni le cadre électrique, pour les nettoyer. Ne jamais les nettoyer non plus sous le robinet.

### 8.1. Conseils utiles

La friteuse a été exclusivement conçue pour la friture d'aliments. Ne pas l'utiliser à d'autres fins. Ne pas modifier l'appareil, en aucun cas.

Ne jamais faire fonctionner la friteuse à vide, sans huile ni graisse comestible.

Ne pas faire fonctionner la friteuse si vous observez un dommage quelconque (coup, fuite d'huile, cordon détérioré, etc.). Prévenez aussitôt le Service Technique agréé.

Ne pas déplacer la friteuse contenant de l'huile ou de la graisse comestible à plus de 33° C.

Au-delà de 33° C, tout écoulement d'huile ou de graisse comestible risque de provoquer de graves brûlures.

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyer le panier et la cuve à l'eau avec un peu de détergent non-abrasif ni toxique.

Après avoir nettoyé la friteuse, bien sécher complètement les pièces en contact avec l'huile ou la graisse comestible.

Le contact de l'eau et de l'huile ou graisse comestible chaude provoque des éclaboussures qui risquent de causer de graves brûlures.

Ne jamais tirer du cordon pour débrancher la friteuse. Tirer de la fiche pour la mettre hors-circuit.

Il convient de changer l'huile périodiquement, car après chaque utilisation, le point d'ignition se réduit, ce qui risque de provoquer de brusques montées en température et d'éventuelles éclaboussures pouvant causer de graves blessures.

L'introduction dans la friteuse d'aliments volumineux peut provoquer des éclaboussures, qui risquent de causer de graves brûlures.

L'introduction dans la friteuse d'aliments non-égouttés peut provoquer des éclaboussures, qui risquent de causer de graves brûlures.

---

## 8.2. Panier en position égoutter

Avant de sortir les aliments de la friteuse, il convient de laisser le panier égoutter quelques minutes, afin d'éviter que l'huile ne dégoutte hors de la friteuse.

Si l'huile dégoutte hors de la friteuse, elle peut provoquer de graves brûlures.



## 9. Garanties

Nos articles se portent garants contre tout défaut ou vice de fabrication, dans une correcte utilisation d'eux-mêmes,

La garantie NE s'applique pas aux substitutions et réparations issues de:

- Un usage anormal de la machine.
- Le délabrement ou des accidents causés par négligence,
- Manque d'entretien.
- l'installation ou utilisation fautif des appareils.

La garantie est limitée au remplacement et réparation de pièces endommagées suite aux défauts de construction. La main d'oeuvre et le déplacement sera à votre charge.

Les Joints de porte, Vitres et Ampoules, ne sont pas inclus sous ladite garantie.

La durée de la garantie normal du matériel est de:

- 5 ans pour les résistances électriques (exceptés brûleurs, caraméliseurs, four LM-4, four LC-4 et poêle LCE-8 qui est de six mois).
- 6 Mois pour les composants électriques.
- 12 Mois pour les composants mécaniques.

Conditions de garantie

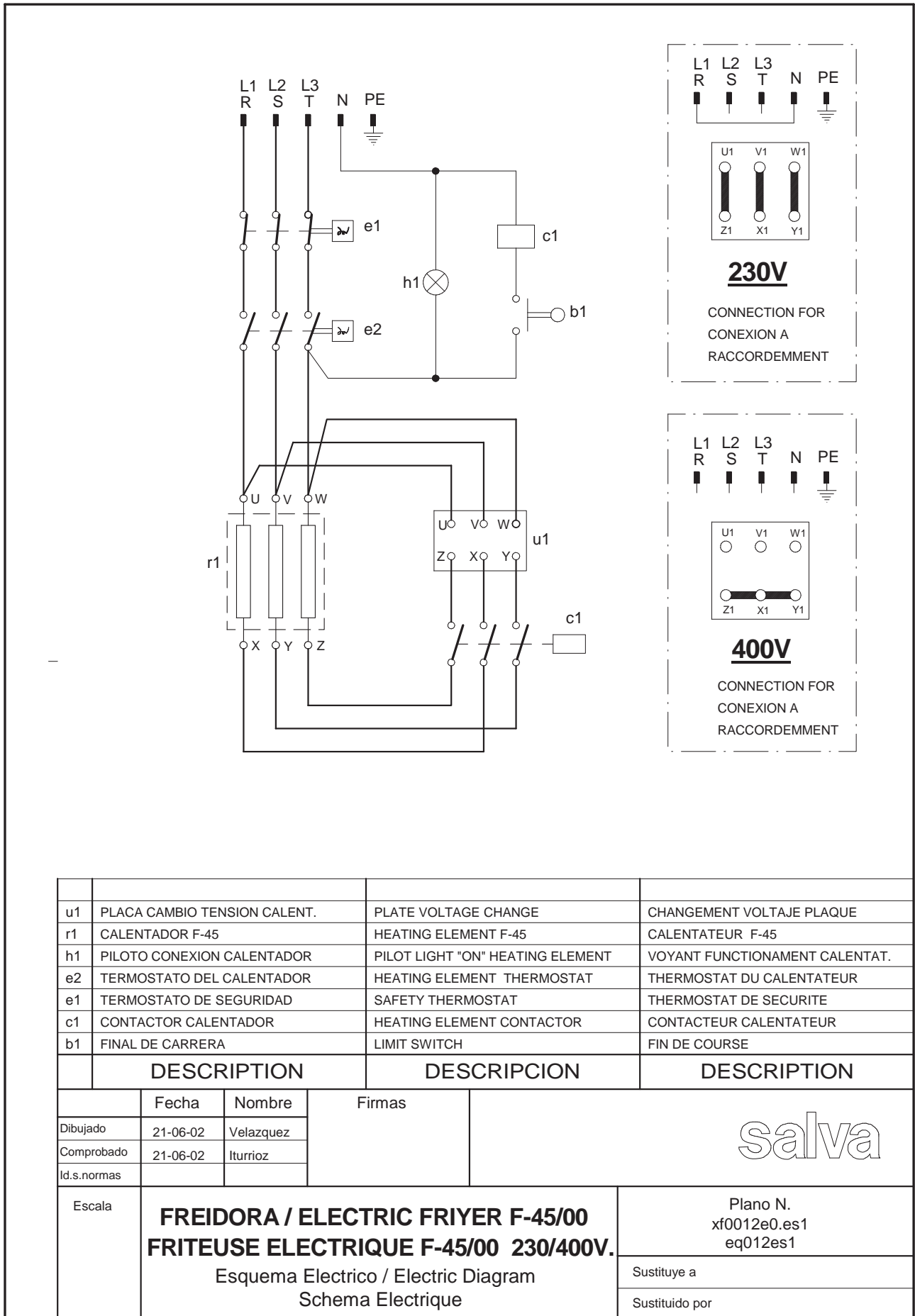
Les atériels doivent être installées, utilisés et maintenus dans les conditions figurant dans ce "Manuel d'Instructions".

Les problèmes demandant l'intervention d'un technicien, seulement devront être effectués par le Service de SALVA INDUSTRIAL S.A. ou bien par un de nos distributeurs.

Ne pas respecter ces consignes, pourrait conduire à la suspension de la garantie.

SALVA, à la recherche constante de l'amélioration de ces produits, tient à mettre de côté le droit de réaliser des modifications sans avis préalable.

## 10. Schéma électrique



**11. Liste de pieces detachées**

Code	Description	F-45
0000090001	VALVE VIDANGE 3/8" GAS INOX	X
0000100907	JOINT TORIQUE 10,77x2,62	X
0070090001	VOYANT VERT 230V F-45/00	X
0070309983	FICHE 16A 3P+N+T	X
0160000062	COMMANDE THERMOSTAT TR.2	X
0160060200	THERMOSTAT III F-45 60-200	X
0160090001	THERMOSTAT SÉCURITÉ F45 ENS.	X
0170090001	INTERRUPTEUR DE POSITION F-45	X
2080090001	RÉSISTANCE F-45/00 230/400V	X
2080090002	COUVERCLE F-45/00	X
2080090003	PANIER F-45/00	X
2080090004	RÉCIPIENT F-45/00	X
2080090005	RESIST F-45/00 230/400v	X



## MANUFACTURER'S DATA

### Salva Industrial, S.A.

GI-636 Km. 6 - Polígono 107 • 20100 LEZO

Tel.: (+34) 943 449 300 • Fax: (+34) 943 449 329

E-mail: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

URL: [www.salva.es](http://www.salva.es)



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Type	Model	V	A	Hz	Phases	kW	kcal./h	Oil (kg.)	Clim. Class
F-45	00	230/400	15/9.5	50/60	3N~	6	5200	17	ST

## INDEX

1. Warnings .....	3
2. Preassembly instructions .....	4
2.1. Storage and transport .....	4
2.2. Conditions for use .....	4
3. Access to the premises .....	5
4. Electrical connection .....	6
4.1. Change of voltage of three-phase connection .....	7
5. Important things to remember .....	8
5.1. Location of the deep fryer .....	8
5.2. Draining the oil .....	8
6. Description of the deep fryer .....	9
6.1. Elements .....	9
6.2. Using the deep fryer .....	10
6.3. Safety devices .....	10
7. Maintenance .....	11
7.1. Helpful hints .....	11
7.2. Basket in draining position .....	12
8. Safety regulations for deep fryer assembly .....	13
8.1. Definitions .....	13
8.2. Receipt and handling of the machine .....	14
8.3. Tests to be carried out prior to switching the appliance on .....	14
9. Guarantee .....	15
10. Electrical scheme .....	16
11. Spare parts .....	17

**TRANSLATION OF THE ORIGINAL MANUAL:** The original version of this manual is written in Spanish. The translation of the manual into other languages has been done by professional translators, the manufacturing company not having any responsibility for these translations.



## 1. Warnings

### IMPORTANT

Read this instruction manual before switching the deep fryer.

### FOR YOUR SAFETY

Do not use or store petrol, inflammable liquids, or gases near this equipment.

### STARTING UP INSTRUCTIONS

This unit must be grounded for your protection in order to avoid the risk of electrical discharges. It should be connected directly to the ground terminal of the control cabinet. The ground cable must not be cut or disconnected from the deep fryer.

### ATTENTION

The premises on which the deep fryer is to be installed should be well ventilated in order to prevent the accumulation of the fumes generated during use.

### NOISE LEVEL

The acoustic power emitted by the deep fryer is lower than 70 dB.

Keep this instruction manual in a safe and accessible place, for future references.

---

## 2. Preassembly instructions

---

### 2.1. Storage and transport

The deep fryer is delivered in a cardboard box sturdy enough to support its weight. The box can be handled either manually or by any kind of stacking device.

The deep fryer should be transported in a completely closed vehicle and it should never be left outdoor, do not leave the appliance outside or in premises which do not comply with the minimum specified health and safety requirements.

---

### 2.2. Conditions for use

The deep fryer has been manufactured to be installed indoor. It is not made to work outdoor. Avoid exposure to water and direct sunlight.

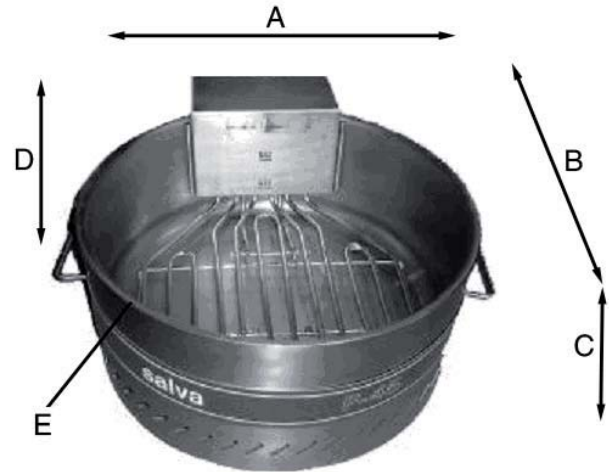
**VERY IMPORTANT:** The surface on which the deep fryer is installed should be flat and level. It should also be sturdy enough to withstand the weight of the appliance, the oil and the food being cooked in it.

### 3. Access to the premises

The deep frier is shipped to the client fully assembled. Its dimensions are as follows:

Model	A Width (mm. / inch.)	B Depth (mm. / inch.)	C Height (mm. / inch.)	E Diameter (mm. / inch.)	Oil capacity (kg. / lbs.)	Gross weight (kg. / lbs.)	Net volume (l. / gal.)
F-45	590 / 23.22	585 / 23.03	235 / 9.25	500 / 19.69	17 / 37.48	19 / 41.89	33 / 8.72

\*D - Height including panel: 260 mm. / 10.24 inches.



## 4. Electrical connection

This should be carried out by authorized professionals according to regulations in the country in question.

It is vital that a device be installed to protect against indirect contacts (ground-fault interrupter), which is triggered in the event of a break in the electrical insulation between the deep fryer and the mains power supply.

Ground fault interrupters should also include a manual cut-off device and the premises' electrical installation should incorporate a thermal-magnetic circuit breaker appropriate for the total intensity required.

**Always disconnect the plug from the MAINS SOCKET before carrying out any operation involving the deep fryer's electrical elements.**

The deep fryer's maximum input power is specified in the technical characteristics table included in this manual. The mains supply should consist of three phases plus earth for connection at 230 V, and three phases plus neutral for connection at 400 V. The deep fryer is equipped with a **5 x 2.5 mm<sup>2</sup>** lead and male 16 amp plug.

To install the deep fryer you will need a female socket that is compatible with the male plug provided.

**IMPORTANT: Never, under any circumstances, use any type of mains power supply connection other than the one described in this manual.**

According to the EN 60204-1 standard, the cable section for three-phase cables plus earth or four-polar cables plus earth should be:

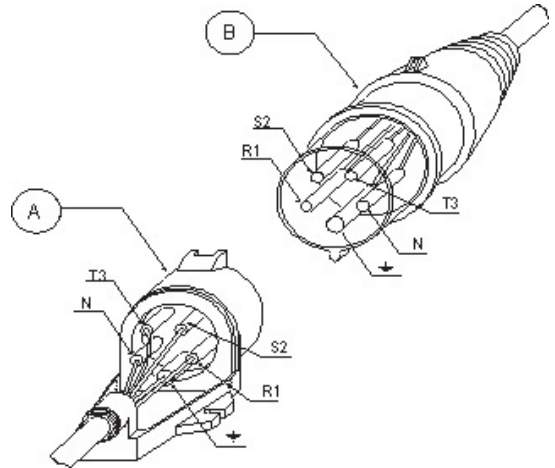
Model	Power (kW.)	Connection to 230 V.	Connection to 400 V.
		3 phases + ground	3 phases + neutral + ground
F-45 / 00	6	2.5 mm <sup>2</sup>	2.5 mm <sup>2</sup>

### 4.1. Change of voltage of three-phase connection

The deep fryer is delivered fully assembled and prepared for connection at 400 V.

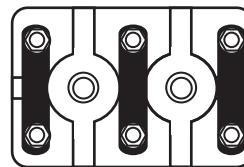
If the premises' power supply is a three-phase supply at 230 V, before connecting the deep fryer you will need to change the voltage setting of the following components:

- 1-. Disconnect the neutral cable from the "N" pin in the male plug, as shown on the drawing attached, and connect it to the "R" phase.

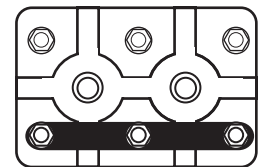


- 2-. Change the voltage of the terminal strip in the electrical panel. The terminal strip is located inside the electrical panel.

**IMPORTANT: Securely tighten the nuts and locknuts of all terminals.**



230 V



400 V

---

## 5. Important things to remember

---

### 5.1. Location of the deep frier

The deep frier should be placed on a flat surface sturdy enough to withstand the weight of the appliance, the oil and the food being cooked in it.

Leave a free area four times as wide as the surface area of the deep frier around the entire appliance. This is to prevent the deep frier from tipping over and falling onto the floor.

The surface on which the deep frier is located should not be situated near areas with high temperatures, otherwise there is a risk of splashes of oil from the deep frier igniting.

---

### 5.2. Draining the oil

The deep frier incorporates a valve for draining the oil.

Before draining the oil, make sure the temperature is lower than **33° C**.

Once you have checked that the temperature is correct, remove the cap nut located at one end of the valve (**Fig 4**), place a container directly underneath and open the valve.

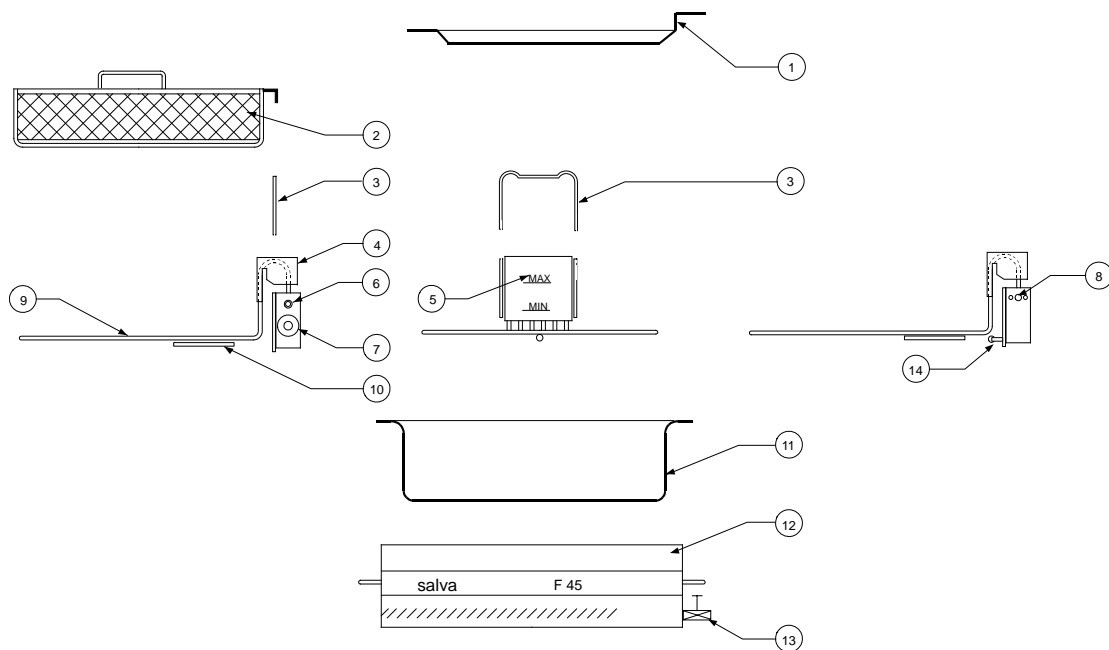
Once the oil has been drained and the recipient cleaned, close the valve and replace the cap nut.

Used oil should be placed in an appropriate recipient and disposed of by a recycling firm.

Never pour used oil from the deep frier down lavatories or sinks.

## 6. Description of the deep frier

### 6.1. Elements



- 1-. Lid.
- 2-. Basket.
- 3-. Basket support for draining position.
- 4-. Closing catch for electrical panel.
- 5-. Level indicator.
- 6-. Elements ON pilot light.
- 7-. Operation thermostat.
- 8-. Safety thermostat.
- 9-. Heating elements.
- 10-. Thermostat bulbs.
- 11-. Recipient.
- 12-. Casing.
- 13-. Drain valve.
- 14-. Position switch.

---

## 6.2. Using the deep fryer

The deep fryer is designed for deep-frying food in edible fat or oil.

The appliance incorporates a maximum level indicator and a minimum level indicator.

When filling with edible fat or oil, be careful to stay within the bounds of the maximum and minimum kg indicated on the characteristics plate. When cold, the quantity (kg) of oil indicated on the plate will come up to the half-way mark, and when hot, to the maximum mark.

If the oil in the deep fryer does not come up to the minimum level mark, you run the risk of the fat or oil igniting, thereby causing a fire.

If you exceed the maximum level mark, you run the risk of the oil or fat overflowing when you add the food to be fried, causing possible burns to the people standing nearby.

Once the deep fryer is full, follow the instructions given for connecting the male plug to the mains socket.

Once the deep fryer has been plugged in, turn the operation thermostat control **(7)** to 180° C. At this point, the oil or fat will begin to heat up and the green pilot light **(6)** will come on. Leave at this setting until the green pilot light goes off.

When the pilot light goes off, the deep fryer is ready for use.

Submerge the food to be fried slowly into the oil or fat.

Never replace the lid while frying.

The lid should be replaced once the food has been removed from the deep fryer. This operation can be repeated as many times as necessary, in order to help keep the fat or oil free from impurities.

---

## 6.3. Safety devices

The deep fryer incorporates a safety thermostat **(8)** which automatically disconnects the elements when the oil temperature reaches 230° C.

In order for the elements to function normally once again, leave the oil to cool to 150° C and then connect the thermostat by pressing the reset button **(8)**.

**NOTE:** If the elements do not come on after you have carried out the above operation, contact an authorised technical assistance service.

**NOTE:** If the elements switch on but the safety thermostat switches off once again, contact an authorised technical assistance service.



## 7. Maintenance

**IMPORTANT:** Maintenance and reparation works should be made by the SALVA INDUSTRIAL, S.A. Official Technical Service or by one of our distributors.

**IMPORTANT:** Avant de procéder à une quelconque opération de maintenance ou de réparation de la partie électrique de la friteuse, veillez à bien débrancher l'appareil du RÉSEAU ÉLECTRIQUE. Dans la mesure du possible, effectuer toutes ces opérations sans tension et la machine débranchée.

### Daily maintenance

- For general cleaning purposes use a damp cloth and non-abrasive, non-toxic cleaning products.
- The oil or fat used for frying should be filtered after each working day.
- Remove dirt from the elements and clean the recipient.
- In order to avoid the risk of electric shocks, take special care not to splash or submerge the electrical panel (connected to the elements) in water when cleaning the elements.
- The elements and electrical panel should never be submerged in water during cleaning, nor should they be cleaned with a water jet.

### 7.1. Helpful hints

The deep fryer is designed exclusively for frying food. It should not be used for any other purpose. Under no circumstances should the appliance be modified in any way.

The deep fryer should never be switched on if there is no oil or fat in the recipient.

Never switch the deep fryer on if damaged (knocks, oil leak, faulty cable, etc.). If you notice any imperfections, contact an authorised technical assistance service.

Do not move the deep fryer while the temperature of the oil or fat is over 33° C.

At high temperatures, the oil or fat can cause serious burns if spilt.

Before using the deep fryer for the first time, clean the basket and recipient with water and a non-abrasive, non-toxic detergent.

After cleaning the deep fryer, dry all the parts that come into contact with the oil or fat thoroughly.

When it comes into contact with hot oil or fat, water produces splashes which may cause serious burns.

Never pull on the cable to unplug the appliance. Always pull on the plug itself.

The oil or fat should be changed periodically since its flash-point becomes lower with use and it is therefore more susceptible to sharp temperature increases resulting in splashes that may cause serious burns.

When inserting large items into the deep fryer, splashing may occur that may cause serious burns.

Inserting items into the deep fryer before draining them may cause splashes that may, in turn, cause serious burns.

---

## 7.2. Basket in draining position

When you want to remove the items from the deep fryer, it is a good idea to leave the basket in the draining position for a few minutes, thus enabling the hot oil to drip down into the deep fryer.

If the oil drips outside the deep fryer, it may cause serious burns.



---

## 8. Safety regulations for deep fryer assembly

The manufacturer accepts no responsibility for failure to comply with the safety and accident prevention regulations outlined in this manual. The appliance should be installed by technicians authorised by the manufacturer.

During installation you should use appropriate protective clothing and devices in order to prevent possible accidents (goggles, gloves, safety belt, etc.). Ensure safe operation throughout the assembly process, working in a clean area free from obstacles. Avoid touching hot elements.

Before switching the deep fryer on, check that both it and all its safety components are in perfect condition.

Spare parts should fulfil the specifications established by the manufacturer. Only use original spare parts. The handling or modification of the safety devices is strictly prohibited.

Maintenance operations should be carried out by qualified personnel in accordance with the instructions outlined in this manual. Always check that the deep fryer has been disconnected from the mains power supply before commencing any maintenance or cleaning operations. The maintenance instructions outlined in this manual should be strictly adhered to.

---

### 8.1. Definitions

**User:** Person or company which has purchased the machine in order to use it for the purpose for which it was designed.

**Authorised personnel:** Qualified person appointed by the user to carry out certain operations.

**Authorised technical assistance centre:** A firm authorised by the Manufacturer whose staff are qualified and authorised to carry out any type of repair and maintenance work on the deep fryer.

---

## 8.2. Receipt and handling of the machine

Check that all the deep fryer components are in perfect condition. Make sure that the appliance has not been damaged during transportation. If you notice any imperfections, inform the sender immediately.

Follow the instructions given in this manual at all times during installation, maintenance and use.

The appliance is designed to guarantee maximum safety in its working environment. All repair or maintenance work should be carried out by authorised personnel, using appropriate protective clothing and tools, as stipulated in the health and safety regulations currently in force in the country in which the deep fryer is installed.

During use, certain areas inside and around the deep fryer may reach temperatures as high as 230° C.

Unloading and general movement of the appliance requires special care in order to avoid **DAMAGING** components.

Before installing the deep fryer in its definitive location, make sure that the area chosen for the appliance meets all the appropriate requirements.

---

## 8.3. Tests to be carried out prior to switching the appliance on

- 1-. Check that all electrical connections are firm and secure.
- 2-. Check that the section of the power supply cable is correct.
- 3-. The power supply voltage should correspond to the data on the deep fryer's characteristics plate.
- 4-. Check electrical power consumption.
- 5-. Check that all the safety devices are working correctly.

## 9. Guarantee

Our products are guaranteed against every failure or manufacturing defect, within a correct use of them.

The guarantee does NOT apply to the substitutions and mending appearing from:

- An abnormal use of the machine.
- The damage or accidents originated by negligence.
- Lack of maintenance.
- Defective installation or use of the devices.

The guarantee is limited to the replacement and repairing of damaged pieces as a consequence of construction defects, being at your charge both manpower and travelling.

The door joint, glasses and lamps are not included in the guarantee.

The normal guarantee time of the materials goes up to:

- 5 years for electrical resistances (except in burners, caramelisers, LM-4 oven, LC-4 oven and LCE-8 proofer, which are six months).
- 6 Tables in electrical components.
- 12 Tables in mechanical components.

Guarantee conditions

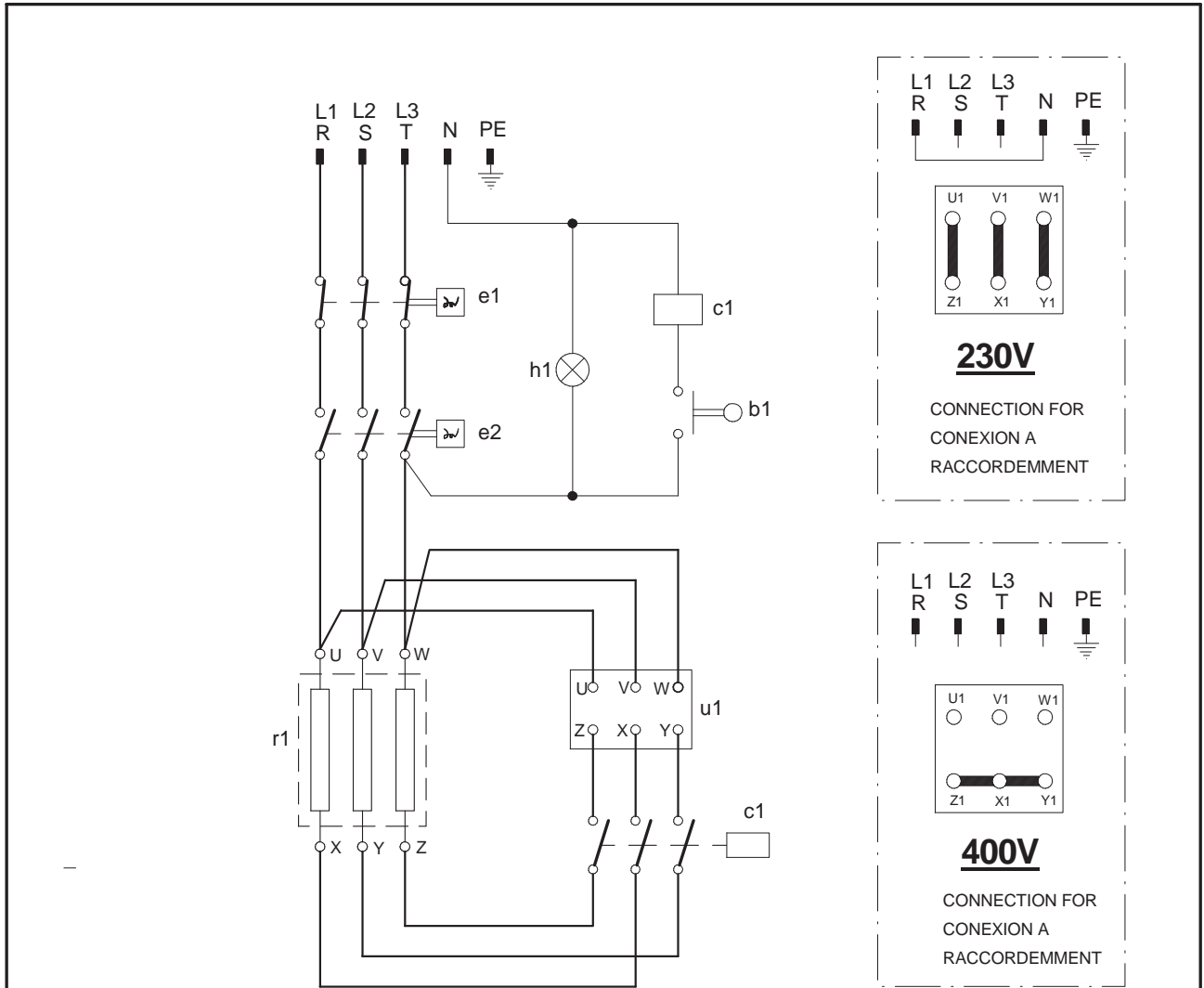
The materials must be installed, used and kept in the conditions shown in this "Using guide".

The problems which require the help of an engineer, will only have to be solved by the After-Sales Service Department of SALVA INDUSTRIAL S.A. or by one of our distributors.

If these watchwords are not respected, the guarantee may not apply.

SALVA, in its constant research of improvement concerning its products, reserves the right of making any modifications without previous notice.

10. Electrical scheme



u1	PLACA CAMBIO TENSION CALENT.	PLATE VOLTAGE CHANGE	CHANGEMENT VOLTAJE PLAQUE
r1	CALENTADOR F-45	HEATING ELEMENT F-45	CALENTATEUR F-45
h1	PILOTO CONEXION CALENTADOR	PILOT LIGHT "ON" HEATING ELEMENT	VOYANT FUNCTIONAMENT CALENTAT.
e2	TERMOSTATO DEL CALENTADOR	HEATING ELEMENT THERMOSTAT	THERMOSTAT DU CALENTATEUR
e1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SAFETY THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SECURITE
c1	CONTACTOR CALENTADOR	HEATING ELEMENT CONTACTOR	CONTACTEUR CALENTATEUR
b1	FINAL DE CARRERA	LIMIT SWITCH	FIN DE COURSE
	<b>DESCRIPTION</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>DESCRIPTION</b>
	Fecha	Nombre	Firmas
Dibujado	21-06-02	Velazquez	
Comprobado	21-06-02	Iturrioz	
Id.s.normas			
Escala	<b>FREIDORA / ELECTRIC FRIYER F-45/00</b> <b>FRITEUSE ELECTRIQUE F-45/00 230/400V.</b> Esquema Electrico / Electric Diagram Schema Electrique		Plano N. xf0012e0.es1 eq012es1
			Sustituye a
			Sustituido por

## 11. Spare parts

Code	Description	F-45
0000090001	3/8"GAS S. STEEL DRAIN VALVE	X
0000100907	TOROIDAL RING 10,77x2,62	X
0070090001	GREEN 230V PILOT LIGHT	X
0070309983	PLUG 16A-3P+N+T	X
0160000062	BLACK 60-200° C CONTROL	X
0160060200	THERMOSTAT III F-45 60-200°	X
0160090001	SAFETY THERMOSTAT ASSEMBLY F45	X
0170090001	F-45/00 POSITION SWITCH	X
2080090001	HEATER RESIST. F-45 230/400V	X
2080090002	F-45/00 LID	X
2080090003	F-45/00 BASKET	X
2080090004	F-45/00 RECIPIENT	X
2080090005	F-45/00 230/400V HEATER	X

---

**Salva Industrial, S.A.**

GI-636 Km.6 - Polígono 107

E-20100 LEZO (SPAIN)

Tel.: + 34 943 449 300

Fax: + 34 943 449 329

e-mail España: [salva@salva.es](mailto:salva@salva.es)

e-mail Export: [sales@salva.es](mailto:sales@salva.es)

[www.salva.es](http://www.salva.es)



---

**Delegaciones / Delegations:**

Barcelona Tel.: +34 933 638 800

Madrid Tel.: +34 916 211 540

Valencia Tel.: +34 963 580 189



---

**Salva France**

128, Avenue Jean Jaurés

bâtiment 0.12, Parc Mure

94200 Ivry sur Seine

Tel.: + 33(0)1 45 15 27 70

Fax: + 33(0)1 45 15 27 71

Fax Comande: + 34 943 44 93 00

e-mail: [info@salva.fr](mailto:info@salva.fr)

[www.salva.fr](http://www.salva.fr)

---

**Salva Austral**

Bio Bio, 441

Santiago (CHILE)

Tel.: (+)56 2 555 44 77

Fax: (+)56 2 556 55 38