

**Freidora eléctrica
(1-cuba/2-cubas)**

Manual de usuario



En primer lugar, gracias por comprar y usar nuestro producto. Toda la información y directrices de este manual de usuario cumple con determinadas normas aplicables, que salen de nuestro conocimiento y experiencia acumulado a largo plazo, así como las situaciones de desarrollo del proyecto actual.

Limitado a algunas estructuras especiales, elementos adicionales específicos o nuevos cambios tecnológicos, la situación del uso real puede ser un poco diferente de lo que se indica en este manual de usuario. Si tiene alguna pregunta, por favor no dude en ponerse en contacto con el fabricante mediante el método mostrado en la página de atrás de este manual.

Para mayor seguridad y una operación eficiente, por favor deje el documento a disposición de los usuarios para su referencia. Lea el manual detenidamente antes de cualquier operación, sobre todo antes de iniciar el dispositivo.

El fabricante declina cualquier responsabilidad en los usuarios que no sigan las instrucciones y directrices indicadas en este manual de usuario.

El manual de instrucciones debe ser guardado cerca del dispositivo, de fácil acceso para cualquier persona que desee trabajar con él o usarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos para fines de desarrollo y mejora de las propiedades útiles.



Atención

- ◆ Cualquier auto-modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuados pueden conducir a la pérdida de la propiedad o siniestro. Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier ajuste o mantenimiento, cuyo trabajo debe ser realizado por una persona entrenada y cualificada.
- ◆ Para su mayor seguridad, por favor mantenga la máquina alejada de cualquier líquido, gas o cualquier otro objeto inflamable o explosivo.
- ◆ El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas o mentales, o que no tengan la suficiente experiencia y / o conocimiento, a menos que tales personas estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso adecuado del dispositivo.
- ◆ Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.
- ◆ Conservar este manual en forma segura. Al pasar o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben utilizar el dispositivo que cumpla con las pautas de seguridad indicadas en el manual.
- ◆ No guarde ni use ningún líquido inflamable ni explosivo, gas y otros objetos cerca del dispositivo.
- ◆ Si el aparato está colocado cerca de paredes, tabiques o muebles de cocina y similares, es recomendable hacer estas instalaciones con material no combustible, o de lo contrario cubrirlos con material resistente al calor no combustible, y prestar atención a la normativa contra prevención de incendios.
- ◆ Este dispositivo debe estar conectado a tierra para garantizar la seguridad. Gracias por su cooperación!

Contenido

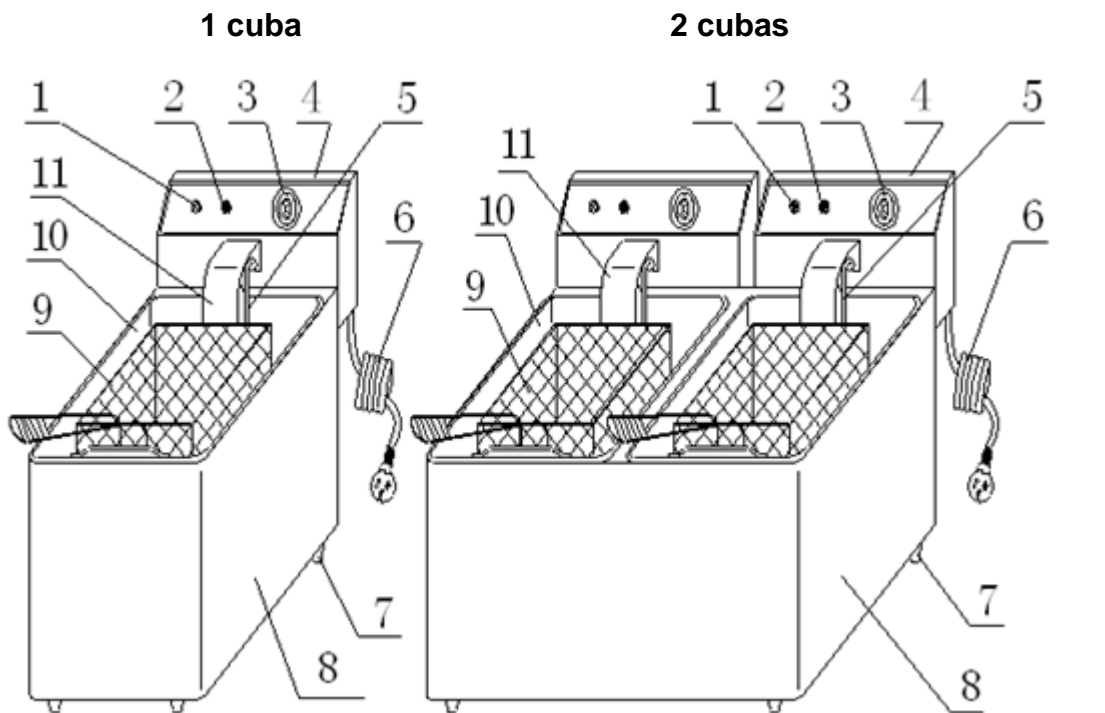
1. Introducción funcional.....	4
2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento....	4
3. Características principales y parámetros.....	6
4. Precauciones y recomendaciones.....	7
5. Instrucciones de uso y flujo de operación.....	8
6. Revisión rutinaria.....	9
7. Limpieza y mantenimiento.....	10
8. Análisis de fallos y solución de problemas.....	10

1. Introducción funcional

Este producto es fabricado por nuestra empresa, que se combina con las ventajas del país y del extranjero. Es novedoso en diseño, elegante en apariencia, razonable en estructura, fácil funcionamiento, de uso duradero, calentamiento rápido, ahorro en energía y práctico en el mantenimiento. El control termostático hace que la temperatura se pueda ajustar de forma aleatoria en un cierto rango de acuerdo con el requisito de alimentos. Por lo tanto, es el equipo ideal para un hotel, supermercado, restaurante, restaurante de comida rápida y la industria alimentaria.

2. Diagrama esquemático y principio de funcionamiento

2.1 Diagrama esquemático:



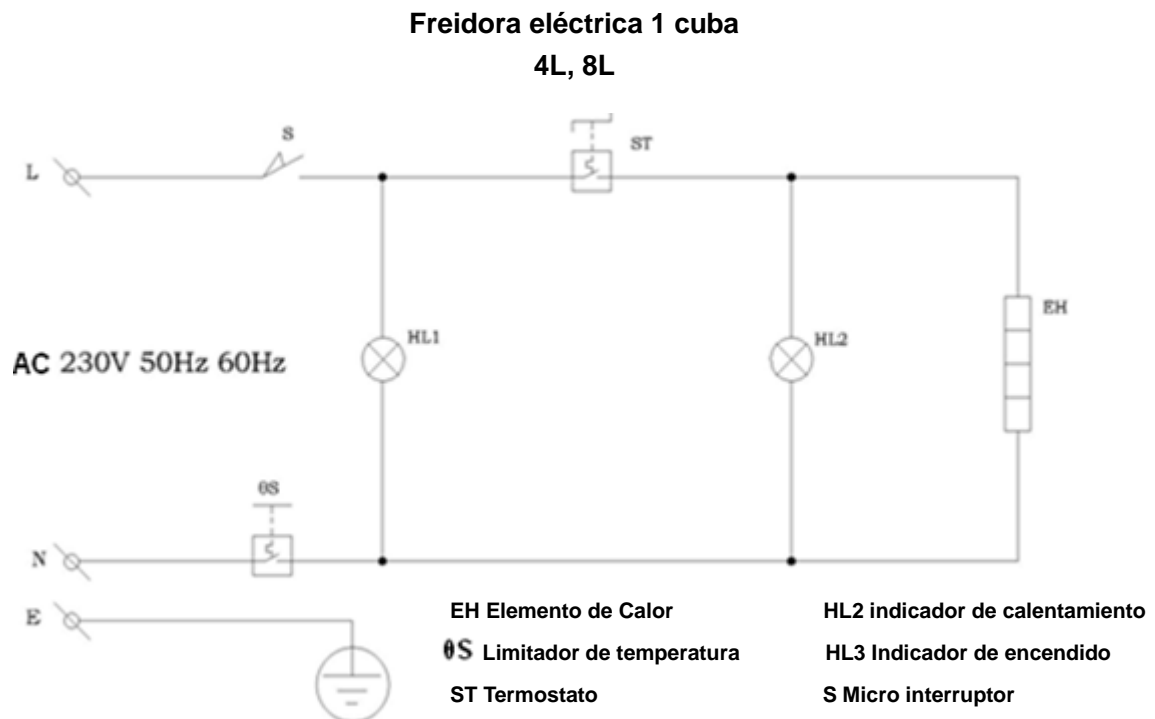
- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 1—Indicador de encendido | 2—Indicador de calentamiento | 3—Termostato |
| 4—Cuadro eléctrico | 5—Elemento de calor | 6—Cable de alimentación |
| 7—Pies de goma | 8—Alojamiento inferior | 9—Cesta |
| 10—Tanque de aceite | 11—Protector de elemento de calor | |

2.2 Característica funcional y estructural:

1. Hay dos tipos de freidoras eléctricas: 1-cuba y 2-cubas. El modelo de dos cubas puede freír dos tipos de alimentos diferentes juntos sin interacción
2. Equipado con termostato que se utiliza para el ajuste de temperatura. Por su parte, el indicador de encendido y el indicador de la calefacción para mayor comodidad

- proporcionan la observación sobre el calentamiento.
3. Equipado con sistema de protección de seguridad de límites de temperatura. Si la temperatura del aceite es mayor que la temperatura limitada, se cortará el suministro de energía de forma automática el cual tiene un efecto sobre protección de sobrecalentamiento (reseteo manual).
 4. Equipado con un micro interruptor de límite. Cuando se levanta la caja eléctrica, el interruptor micro comienza a trabajar. Se corta el suministro de energía para garantizar la seguridad y evitar que el elemento de calor se caliente en seco.
 5. Cesta con mango desmontable y plegable, coincide con el depósito flexible de acero inoxidable con escala de nivel de aceite, fácil de manejar, limpiar, transportar y almacenar.
 6. El elemento de calor está equipado con un protector, que se puede extraer fácilmente fuera de la ranura de la carcasa inferior con toda la caja eléctrica. La separación del depósito de aceite por completo hace que sea conveniente para la limpieza de la resistencia y la cuba.

2.3 Diagrama eléctrico:



3. Características principales y parámetros

Nombre	1-Freidora eléctrica 1 cuba		2-Freidora eléctrica 2 cubas	
	FE4L	FE8L	FE4LX2	FE8LX2
Voltaje (V)	220-240	220-240	220-240	220-240
Potencia (kW)	2	3.25	2x2	2x3.5
Temperatura aceite	60°C~190°C	60°C~190°C	60°C~190°C	60°C~190°C
Cuba	1	1	2	2
Tamaño cuba (mm)	185x270x175	240x300x200	185x270x175	240x300x200
Capacidad	4L	8L	2x4L	2x8L
Cestas	1	1	2	2
Tamaño cesta (mm)	140x180x125	185x210x140	140x180x125	185x210x140
Dimensiones (mm)	260x380x310	310x410x340	480x380x310	550x410x340
Peso neto (Kg)	5kg	6kg	9.5kg	14kg

La cantidad de carga para freír a la vez no debe superar los siguientes datos de la tabla siguiente:

FE4L/4LX2	FE8L/8LX2
0.6kg / cuba	1.2kg / cuba

Aviso:

- ① La cantidad de carga de comida sin carne se debe reducir conforme al límite de aceite caliente. No debe desbordar el aceite.
- ② El alimento que es demasiado húmedo o sobrecargado puede causar consecuencias indeseables, como la excesiva ebullición.
- ③ La cantidad de carga de las freidoras que figuran en la tabla a la vez debe estar de acuerdo con la capacidad de aceite regular.

4. Precauciones y recomendaciones

4.1 Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, el equipo debe ser manejado cuidadosamente. No lo ponga boca abajo para evitar que se dañe el exterior y el interior. El equipo embalado debe ser almacenado en un almacén ventilado sin gas corrosivo. Si necesita ser almacenado al aire libre, se necesita tomar medidas contra la lluvia.

4.2 Aviso de instalación

1. La tensión de alimentación debe corresponder con el voltaje de funcionamiento del aparato.
2. Hay una toma de tierra en la parte posterior del equipo, que debe ser conectado con un cable de cobre de no menos de 1.5mm² y un cable de tierra, según el cumplimiento de las normas de seguridad.
3. Compruebe la conexión, la tensión y la seguridad de la toma de tierra después de la instalación.
4. La instalación debe ser realizada por un técnico profesional.
5. Cuando se conecte el aparato a la red eléctrica, por favor conéctelo con todos los polos desconectados (interruptor de fuga eléctrica) cuya separación de contacto tenga una distancia mínima de 3mm.
6. Mantenga sus manos secas cuando lo instale y lo use. Los enchufes e interruptores deben estar secos.

4.3 Aviso especial:

1. Este producto debe ser utilizado por un cocinero entrenado.
2. No desmonte o auto-modifique el equipo ya que puede provocar accidentes.
3. Desenchufe y corte la corriente eléctrica antes de limpiarlo.
4. No rocíe agua directamente sobre el producto durante la limpieza. El agua puede provocar una descarga eléctrica.
5. No golpee ni coloque objetos pesados sobre el equipo. El funcionamiento incorrecto puede causar daños y es peligroso.
6. La alta temperatura puede causar quemaduras.
7. No toque el aparato con las manos directamente debido a la alta temperatura durante o después de la operación.
8. No utilice una fuente de alimentación adicional que no esté marcada en el producto.
9. No utilice un seccionador que no se ajuste a las medidas de seguridad.
10. Para prevenir daños, apague el interruptor tan pronto como pueda cuando se acerque la tormenta.
11. No destruir la superficie del equipo con objetos duros o afilados.
12. Apague el interruptor cuando acabe de trabajar con el equipo.

13. La instalación y el mantenimiento debe ser realizada por un técnico especializado
14. Si el cable eléctrico está dañado, en caso de peligro, este debe ser reemplazado por el fabricante u otro departamento de mantenimiento o personal cualificado.
15. Si la carga de aceite está por debajo del nivel de aceite mínimo, esto puede provocar riesgo de incendio. Por favor, no mantenga el aceite por debajo de la capacidad mínima para evitar el calentamiento en seco del elemento de calor.
16. No rocíe agua directamente sobre la caja eléctrica la tampoco la inmersa en agua para su limpieza.
17. El aceite usado puede bajar el punto de inflamación y causar fácilmente una excesiva ebullición.

5. Instrucciones de uso y flujo de operación

1. Comprobar que la instalación de la fuente de alimentación es normal y asegúrese de que la tensión de alimentación se corresponde con el voltaje de funcionamiento del aparato.
2. Hay líneas indicadoras de nivel de aceite en la pared interior del depósito de aceite. Mientras se utiliza, por favor, tenga en cuenta la cantidad de aceite en la cuba. "MAX" es la capacidad máxima, mientras que "MIN" es la capacidad mínima. Los usuarios pueden ajustar la capacidad de aceite de acuerdo a los requisitos de cada uso.
3. Enchufe para conectar la fuente de alimentación, el indicador verde se enciende y el aparato está en funcionamiento. Gire el termostato hacia la derecha para llegar al valor deseado alineado con el punto rojo. A continuación, el indicador amarillo será lo que indica que el elemento de calor está funcionando y el aceite se calienta.
4. Cuando alcance la temperatura preestablecida, el termostato cortará el suministro de energía automáticamente, el indicador amarillo se apagará y el elemento de calor dejará de funcionar. Si baja la temperatura del aceite, el termostato se conecta automáticamente a la fuente de alimentación. El indicador amarillo se enciende, el elemento de calor reinicia el trabajo y la temperatura del aceite se eleva. El procedimiento se repite para asegurar una temperatura de aceite constante dentro del rango de temperatura preestablecido.
5. La tapa está diseñada para mantener la cuba limpia y preservar la temperatura. Al cubrir, por favor mantener la tapa seca para evitar que salpique el aceite al entrar en contacto las gotas de agua con el aceite caliente de dentro de la cuba.
6. Está equipado con cestas especiales para freír alimentos en pequeñas cantidades. Hay un gancho y un agarrador en la cesta. Durante la operación, coloque la cesta en el aceite. Levántela cuando la comida esté lista y cuelgue la cesta en la ranura delantera de la cuba para filtrar el aceite restante. En cuanto a productos de mayor tamaño, póngalos directamente en la cuba para freír.
7. Cuando acabe el trabajo, gire el termostato en sentido contrario a las agujas del reloj y desenchufe el cable de alimentación.
8. Para eliminar el aceite usado, realizarlo cuando la temperatura del aceite baje a la temperatura normal. Primero, corte el suministro de energía, separe el aceite y

saque la caja eléctrica de la ranura por la parte posterior de la caja inferior. El elemento de calor se puede separar completamente de la cuba con la caja eléctrica, póngalo en una superficie limpia. Limpie entonces la cuba completamente.

9. Por motivos de seguridad y durabilidad, los residuos de la cuba y la suciedad de los elementos de calor deben ser limpiados regularmente para mantenerlos en buenas condiciones de limpieza a largo plazo.
10. La red de separación de aceite en la cuba está diseñado para la protección del elemento de calor. Cuando fríe, la red de separación de aceite debe estar colocada en la cuba.
11. El cuadro eléctrico está equipado con un interruptor térmico cuya temperatura de funcionamiento es de 230°C y la temperatura de rearme manual es inferior a 170°C. Y hay un "botón de reinicio de protección contra sobrecalentamiento" por debajo de la caja exterior. Cuando hay un exceso de temperatura, el botón de protección trabaja para proteger el aparato. Cuando vuelva a utilizarlo, por favor presione el botón de protección para reiniciarlo. Sólo entonces la máquina funciona normalmente.
12. Hay un micro interruptor límite en la caja eléctrica. Cuando se introduce la caja en la ranura de la carcasa inferior, el interruptor se conecta. Si la caja se levanta de la ranura, se desconectará el interruptor.
13. Por favor, utilice aceite vegetal nuevo (o aceite de pastelería). No utilice aceite usado ya que puede bajar el punto de inflamación y causar un exceso de ebullición.

6. Revisión rutinaria

Es necesario revisar el equipo diariamente.

Revisar el equipo regularmente puede evitar que ocurran serios accidentes.

Deje de utilizar el tostador si percibe que hay problemas en el circuito o máquina.

Compruebe el aparato antes y después de usarlo

Antes de usar: Está la máquina inclinada?
 Está dañado el panel de control?
 Está el cable de alimentación viejo, roto o dañado?

Durante el uso: Hay algún olor extraño o algún ruido o vibración?
 Está el micro interruptor en buen contacto?
 Está la temperatura fuera de control o hay fuga eléctrica?

7. Limpieza y mantenimiento

1. En caso de accidente, por favor apague la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
2. Limpie la superficie con un paño húmedo y con detergente no corrosivo cuando termine de trabajar. No rocíe el aparato directamente con agua. La infiltración del agua puede dañar la propiedad eléctrica y causar un accidente de seguridad eléctrica.
3. Si no va a utilizar el aparato, apague el termostato y el interruptor.
4. Si no va utilizar el aparato durante mucho tiempo, por favor limpie completamente le equipo y guárdelo en un almacén bien ventilado, sin gas corrosivo.

8. Análisis de fallos y solución de problemas

Síntomas	Causas	Soluciones
Al enchufar para conectar la Fuente de alimentación, no se calienta y el indicador de encendido está apagado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El enchufe está desconectado. 2. El micro interruptor está en mal contacto o desconectado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mejorar el enchufe y enchufar de nuevo 2. Ajuste la distancia límite del micro interruptor
El indicador de calentamiento está encendido, pero la temperatura del aceite no sube.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La conexión del elemento de calor se afloja o se cae. 2. El elemento de calor se ha quemado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fije la conexión y el tornillo del elemento de calor 2. Reemplace el elemento de calor
El indicador de alimentación está encendido, pero la temperatura del aceite no sube.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El termostato se ha quemado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace el termostato.
El control de la temperatura del aceite es normal, pero el indicador está apagado.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El indicador de ha quemado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace el indicador.
Después de que el calentamiento cíclico alcance la alta temperatura, el elemento de calor deja de calentar.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El protector de límite de temperatura funciona 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Resetee manualmente "botón de reinicio de protección contra sobre calentamiento"
La temperature del aceite se mantiene al alza y fuera de control.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El protector de límite de temperatura está defectuoso. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reemplace el protector de límite de temperatura

Los problemas antes mencionados son sólo para su referencia. Si se produce algún fallo en el dispositivo, por favor deje de utilizarlo e informe al servicio técnico para su evaluación y reparación.