



19/20/23/24/25/26/27/28



**MANUAL DE USUARIO
FREIDORA ELÉCTRICA**

CONTENIDO

A	INFORMACIÓN GENERAL	Pág. 2
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pág. 2
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Pág. 3
A3	TRANSPORTE	Pág. 3
A4	DESEMBALAJE	Pág. 3
B	INSTALACIÓN	Pág. 4
C	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	Pág. 4
D	FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD	Pág. 5
E	LIMPIEZA Y MANTENIMEINTO	Pág. 6
F	USO DEL APARATO	Pág. 7
G	VIDA ÚTIL DEL APARATO	Pág. 8
H	POSIBLES FALLOS	Pág. 8



A INFORMACIÓN GENERAL

ES

Antes de instalar este aparato, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.
2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.
3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.
4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Freidoras eléctricas de diferentes capacidades (5 litros, 8 litros y 10 Litros), de una y dos cubas, disponibles con grifo en los modelos de 10 litros de capacidad.

Código del Producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Dimensiones del Embalaje (mm)
19	300x500x230	10	320x560x400
20	600x500x230	17	620x560x400
23	270x440x370	5	300x530x410
24	540x440x370	12	480x530x410
25	330x470x370	6	350x540x430
26	660x570x370	12	550x700x430
27	330x640x370	10	370x750x430
28	660x640x370	16	700x750x430

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del Producto	Potencia (kW)	Voltaje (V)
19	6.4	220/380
20	12.8	220/380
23	3.2	220
24	6.4	220
25	3.5	220
26	7	220
27	3.5	220
28	7	220

A3 TRANSPORTE

Este aparato debe transportarse con cuidado y preferiblemente dentro de su embalaje original.

A4 DESEMBALAJE

Desempaque el aparato de acuerdo con los códigos de seguridad y las ordenanzas de su país. Las partes que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.

Por favor, compruebe que todas las piezas del aparato están completas y si están dañadas o no durante el envío.

B INSTALACIÓN

ES

La máquina debe encontrarse en una superficie plana y estable

La conexión a la corriente debe estar controlada por personal cualificada.

La conexión eléctrica debe realizarse administrando 30 mA de corriente como cobertura contra un peligro de fuga de corriente.

La conexión eléctrica de la máquina debe estar conectada a la toma de tierra del panel eléctrico más cercano.

C INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Usar guantes durante la instalación del dispositivo.



No tocar superficies calientes.



No aproximarse a la máquina con fuego.



No rociar la máquina con agua.



La máquina debe ser usada en un ambiente bien ventilado.



Seguir las medidas fundamentales de seguridad y salud.



No debe haber ningún tipo de materiales o líquidos inflamables cerca del área de funcionamiento de la máquina.

D FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

- La máquina funciona con un voltaje de 220-230 V excepto en los modelos 19-FREL10LCGP y 20-FREL10+10LCGP que funcionan con un voltaje de 380.
- Si el cable de corriente se daña se debe contactar con el servicio técnico.
- La máquina debe estar cerrada antes de conectarla a la corriente.
- No usar agua a presión.
- La máquina debe instalarse bajo las regulaciones y leyes pertinentes y usarse en un lugar que cuente con buena ventilación.
- Debido a que la máquina es de uso industrial, esta debe ser utilizada solo por personal cualificado.
- La máquina debe usarse con un enchufe cerrado.
- Se recomienda leer el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento la máquina.
- No usar cerca del alcance de niños.
- No insertar objetos dentro de los orificios de entrada de aire de la máquina.
- No utilizar la máquina para un propósito diferente al propio.
- No poner la máquina en funcionamiento cerca de superficies o mobiliario que emitan calor.
- La máquina no puede recibir, directamente, luz solar.
- La máquina debe encontrarse en un lugar donde pueda recibir aire fresco.

E LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ES

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

- El dispositivo debe encontrarse desenchufado y en frío para proceder con su limpieza.
- La máquina debe limpiarse con cuidado después de cada uso.
- No verter de forma directa agua encima de la máquina. Es necesario limpiarla con un paño húmedo.
- Si la máquina va a continuar en desuso por un periodo prolongado de tiempo, esta debe ser limpiada y empaquetada correctamente.
- La máquina debe ser limpiada con el correspondiente material de limpieza después de cada uso, y puesta en funcionamiento una vez que dichos productos se han secado por completo.
- Los tanques de aceite, así como las cestas, deben ser limpiadas y lubricadas con regular para evitar una posible oxidación de las piezas.
- No deben usarse materiales químicos para limpiar la maquinaria.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

- La máquina debe estar desconectada antes de proceder con cualquier función de mantenimiento.
- Las partes de la máquina que necesiten un recambio deben ser reemplazadas con los repuestos originales.
- El mantenimiento periódico puede ser realizado por el usuario, aunque, dependiendo del uso al que se someta la máquina, se recomienda la revisión de la misma una vez cada 2 meses por personal del servicio técnico.

ES F USO DEL APARATO

Primer Uso

- Retirar el empaquetado de la máquina y revisar que esta no se ha dañado durante el transporte. No ponga en funcionamiento el aparato si se ha producido algún daño.
- Retirar el nylon protector de los paneles.
- Limpiar cuidadosamente las partes de la máquina que estarán en contacto con los alimentos.

Uso

- Conectar la máquina a la corriente eléctrica.
- Si la máquina tiene un botón de ON/OFF, pulsar el interruptor para activar la opción ON.
- Configurar el termostato para que la máquina alcance entre los 200 ° y los 250° C. De acuerdo con el modelo, la cantidad de tiempo que necesite el aparato para alcanzar dicha temperatura puede ascender a los 30 minutos. Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura indicada la luz del termostato se apagará y la máquina estará lista para ser utilizada.
- Coloque la comida dentro de las cestas, y estas a su vez dentro de la máquina.
- El tiempo de fritura puede variar dependiendo del alimento del que se trate.
- Puede cambiar el termostato de temperatura a los 150° C, una vez ha terminado de cocinar, para ahorrar energía.
- Una vez el uso de la máquina haya concluido se debe apagar el termostato.
- El interruptor de ON/OFF debe ser pulsado de nuevo, para activar la opción OFF y apagar el dispositivo.
- Una vez la máquina se haya apagado es necesario proceder a la desconexión de la corriente eléctrica de la misma.
- Las superficies que hayan sido puestas en contacto con cualquier tipo de alimento deben ser limpiadas después de cada uso. En caso contrario es posible que haya problemas de rendimiento e higiene.
- Es necesario que la máquina sea puesta en marcha en una superficie plana y estable.
- La máquina tiene un termostato de seguridad que se encuentra al lado del termostato principal. Púlselo cuando la máquina no caliente el aceite, después compruebe si el dispositivo funciona correctamente o no.

Uso Eficiente

- La máquina debe estar apagada cuando no se encuentre en uso.
- Importante recordar limpiar la máquina de forma adecuada.
- Es necesario que la utilización de la máquina se cifa a las indicaciones de uso expresadas en el manual.
- La temperatura ambiente a la que la máquina opera con una eficiencia óptima es de 24° C.
- El rango de temperatura ambiente en el que la máquina puede funcionar oscila entre los -5° y los 40° C.

G VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.

H POSIBLES FALLOS

Si la máquina se encuentra conectada la corriente, pero no funciona:

- Comprobar el interruptor general de ON/OFF
- Comprobar el estado del cable de corriente.
- Comprobar el estado del termostato.
- Si el problema no se ha solucionado una vez estos pasos se han seguido póngase en contacto con el servicio técnico.

Si la máquina no calienta el aceite:

- Presione el termostato de emergencia, que se encuentra al lado del termostato principal, para reiniciar la máquina y que esta comience a calentar.

