MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 500-FREL6LCHM1, 501-FREL6+6LCHM1
MARCA : ROMUX
ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO

FREIDORAS ELÉCTRICAS

ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

FRIGGITRICI ELETTRICHE

CLEITON

CLEITON

NUESTRO CAMINO, LA CALIDAD

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTENIDO

- Información general Pág. 3
- Advertencia Pág. 4
- Parámetros básicos Pág. 4
- Transporte y ubicación Pág. 5
- Condiciones de instalación y funcionamiento Pág. 5
- Características del producto Pág. 6
- Instrucciones de seguridad Pág. 7
- Limpieza y mantenimiento Pág. 8
- Uso del aparato Pág. 9
- Vida útil del producto Pág. 10

INFORMACIÓN GENERAL

Le damos la bienvenida y le agradecemos de parte de todo nuestro equipo, que haya adquirido este producto.

Antes de instalar este equipo, 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 intecionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intevención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe de 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.

ADVERTENCIAS

Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuado puede provocar daños materiales o personales. Por favor, contacte al proveedor si necesita ajustar el equipo; todas estas operaciones deben ser realizadas por profesionales capacitados.

Por razones de seguridad, no coloque ni almacene líquidos inflamables, gas u otros objetos cerca del producto.

La carcasa de este equipo debe estar conectada a tierra por motivos de seguridad.

PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	500-FREL6LCHM1	501-FREL6+6LCHM1
Dimensión (mm)	270x460x300	550x460x300
Voltaje	220 V	220 V
Potencia	2.5 Kw	2.5x2 Kw
Temperatura	60-200 °C	60-200 °C
Peso	6 Kg	12 Kg

***En caso de perdida de este manual, puede consultar la tabla de parámetros técnicos en placa que se encuentra en puesta en la parte posterior del equipo.**

TRANSPORTE Y UBICACIÓN

Durante el proceso de transporte, este producto debe de manipularse con cuidado para evitar movimientos bruscos y posibles daños.
En general, el producto una vez desempacado, debe de estar colocado en una zona bien ventilada y poco húmeda para evitar la corrosión. No colocar boca abajo, y evitar que la caja del embalaje se moje.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Se debe de instalar un interruptor adecuado, cerca del equipo.

Compruebe que la instalción de la fuente de alimentación sea segura y adecuada.

Verifique también que la conexión sea firme, el voltaje regular y la conexión a tierra segura.

Desconecte la alimentación durante la limpieza. No use paños húmedos con limpiadores corrosivos ni salpique agua directamente sobre el equipo.

La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por técnicos profesionales.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Las freidoras eléctricas han sido diseñadas y desarrolladas por la empresa, combinando las ventajas de productos similares.

Se caracterizan por su diseño moderno, estructura razonable, fácil operación, mantenimiento y durabilidad. La temperatura de las freidoras pueden regularse en un rango determinado para satisfacer diferentes requisitos de cocción.

Se utiliza principalmente para freír alimentos, siendo esta opción para empresas de la industria alimentaria como restaurantes de comida rápida u hoteles entre otros.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ Este producto es una máquina comercial y debe ser operada por un cocinero capacitado.

⚠ No desmonte ni modifique la máquina. La alteración o desmontaje pueden causar accidentes graves.

⚠ Antes de limpiar, desenchufe la máquina y corte el suministro eléctrico. No rocíe agua directamente sobre el producto.

⚠ No golpee el producto ni coloque objetos pesados sobre él.

⚠ La alta temperatura puede causar quemaduras. No toque la caja ni la placa mientras el equipo esté en uso.

⚠ No utilice fuentes de alimentación que no cumplan con los estándares de seguridad.

⚠ En caso de tormenta eléctrica, desconecte el suministro eléctrico para evitar daños por rayos.

⚠ No dañe el panel de control ni la superficie de la máquina con objetos duros o afilados.

⚠ Al finalizar el uso, cierre el interruptor principal.

⚠ La instalación y el mantenimiento del circuito deben realizarse por profesionales certificados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la alimentación antes de limpiar para evitar accidentes.

No use paños húmedos con limpiadores corrosivos para limpiar la superficie del equipo y cable de alimentación. No lave directamente con agua para evitar daños, excepto la cesta y la cubeta.

Para vaciar el aceite, espere a que se enfríe. Retire la cesta, desconecte el equipo y vierta el aceite cuidadosamente.

Limpie periódicamente los residuos de aceite y la suciedad en el tubo de calentamiento.

Si no va a usar el equipo, apague el controlador de temperatura y el interruptor principal.

Almacene el equipo en un almacén ventilado sin gases corrosivos después de la limpieza, si va a estar sin uso por un largo período.

USO DEL APARATO

Antes de usar, verifique que la instalación de la fuente de alimentación sea correcta y que el voltaje suministrado coincida con el de la máquina.

Conecte el enchufe a la toma de corriente, mantenga el nivel de aceite en la mitad del recipiente y encienda el equipo.

Para ello active el interruptor de encendido y el indicador rojo se encenderá. Gire el mando de temperatura hasta el grado deseado. Cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada, el termostato cortará la electricidad.

Cuando la temperatura disminuya, el termostato volverá a activarse automáticamente para mantener la temperatura constante.

Utilice la cesta para freír piezas de comida de tamaño moderado.

La tapa está diseñada para mantener el calor y la limpieza. Asegúrese de que no haya agua en la tapa antes de colocarla.

Al finalizar el uso, gire el mando de temperatura en sentido antihorario hasta la posición límite y desconecte el aparato.

La freidora cuenta con un botón de protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura supera el límite, el botón activará la protección. Para reanudar el uso, presione el botón para restablecer.

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.

CLEITON

OUR WAY, QUALITY

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTENIDO

- General Information Pág. 13
- Warnings Pág. 14
- Basic Parameters Pág. 14
- Transportation and Location Pág. 15
- Installation and Operating Conditions Pág. 15
- The product's features Pág. 16
- Safety Instructions Pág. 17
- Cleaning and Maintenance Pág. 18
- Usage of the Device Pág. 19
- Product Lifespan Pág. 20

GENERAL INFORMATION

We welcome and thank you on behalf of our entire team for acquiring this product.

Before installing this equipment, please carefully read the operating and maintenance instructions. Incorrect installation and replacement of parts may damage the product or cause injury to individuals.
Our company is not responsible for damage caused to the machine intentionally, negligence, or harm resulting from disobeying instructions, regulations, and incorrect connections. Unauthorized intervention in the appliance voids the warranty.

1. This manual should be kept in a safe place for future reference.

2. Installation must be carried out in accordance with the ordinances and safety regulations of your country and by qualified service personnel.

3. This appliance must be operated by trained personnel.

4. Please turn off the appliance immediately in case of malfunction or failure. The appliance should only be repaired by authorized service personnel. Please request original spare parts.

WARNINGS

Any modification, incorrect installation, adjustment, or inadequate maintenance may cause property damage or personal injury. Please contact the supplier if you need to adjust the equipment; all these operations must be carried out by trained professionals.

For safety reasons, do not place or store flammable liquids, gas, or other objects near the product.

The casing of this equipment must be grounded for safety reasons

BASIC PARAMETERS

Model	500-FREL6LCHM1	501-FREL6+6LCHM1
Dimensión (mm)	270x460x300	550x460x300
Voltage	220 V	220 V
Power	2.5 Kw	2.5x2 Kw
Temperature	60-200 °C	60-200 °C
Weight	6 Kg	12 Kg

***In case of loss of this manual, you can consult the technical parameters table on the plate located at the back of the equipment.**

TRANSPORTATION AND LOCATION

During the transportation process, this product must be handled carefully to avoid sudden movements and possible damage. In general, once unpacked, the product should be placed in a well-ventilated and low-humidity area to avoid corrosion. Do not place it upside down, and avoid getting the packaging box wet.

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS

An appropriate switch should be installed near the equipment.

Ensure that the power supply installation is safe and adequate.

Also, check that the connection is secure, the voltage is stable, and the grounding is safe.

Disconnect the power during cleaning. Do not use damp cloths with corrosive cleaners or splash water directly onto the equipment.

Installation and maintenance should be carried out by professional technicians.

THE PRODUCT'S FEATURES

The electric fryers have been designed and developed by the company, combining the advantages of similar products.

They are characterised by their modern design, reasonable structure, ease of operation, maintenance, and durability. The temperature of the fryers can be adjusted within a specified range to meet different cooking requirements.

They are primarily used for frying foods, making them an ideal option for businesses in the food industry, such as fast-food restaurants, hotels, and others.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This product is a commercial machine and must be operated by a trained cook.
- Do not dismantle or modify the machine. Alteration or disassembly can cause serious accidents.
- Before cleaning, unplug the machine and disconnect the power supply. Do not spray water directly onto the product.
- Do not hit the product or place heavy objects on it.
- High temperatures can cause burns. Do not touch the casing or the plate while the equipment is in use.
- Do not use power sources that do not meet safety standards.
- In case of a thunderstorm, disconnect the power supply to prevent lightning damage.
- Do not damage the control panel or the machine's surface with hard or sharp objects.
- When finished using, turn off the main switch.
- Installation and maintenance of the circuit must be carried out by certified professionals.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power before cleaning to avoid accidents.

Do not use damp cloths with corrosive cleaners to clean the surface of the equipment and the power cable. Do not wash directly with water to prevent damage, except for the basket and the oil container.

Wait for the oil to cool before emptying it. Remove the basket, disconnect the equipment, and pour the oil carefully.

Periodically clean any oil residue and dirt from the heating tube.

If you are not going to use the equipment, turn off the temperature controller and the main switch.

Store the equipment in a well-ventilated area free from corrosive gases after cleaning if it will be out of use for an extended period.

USAGE OF THE DEVICE

Before use, check that the power supply installation is correct and that the supplied voltage matches that of the machine. Connect the plug to the power outlet, maintain the oil level at the midpoint of the container, and switch on the equipment.

To do this, activate the power switch, and the red indicator light will turn on. Turn the temperature dial to the desired level. When the oil reaches the selected temperature, the thermostat will cut off the electricity.

As the temperature drops, the thermostat will automatically reactivate to maintain a constant temperature.

Use the basket to fry moderately sized pieces of food.

The lid is designed to retain heat and maintain cleanliness. Ensure there is no water on the lid before placing it on.

At the end of use, turn the temperature dial anticlockwise to the limit position and disconnect the appliance.

The fryer has an overheat protection button. If the temperature exceeds the limit, the button will activate the protection. To resume use, press the button to reset.

PRODUCT LIFESPAN

The lifespan of the machine is 10 years, provided it is used in accordance with safety, usage, cleaning, and maintenance standards.

CLEITON

NOTRE CHEMIN, QUALITÉ

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

SOMMAIRE

- Informations générales Pág. 23
- Avertissements Pág. 24
- Paramètres de base Pág. 24
- Transport et emplacement Pág. 25
- Conditions d'installation et de fonctionnement Pág. 25
- Caractéristiques du produit Pág. 26
- Instructions de sécurité Pág. 27
- Nettoyage et entretien Pág. 28
- Utilisation de l'appareil Pág. 29
- Durée de vie du produit Pág. 30

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous vous remercions d’avoir choisi ce produit. Avant l'installation, veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien.

Une installation incorrecte et le changement de pièces peuvent endommager le produit ou provoquer des blessures. Notre entreprise n'est pas responsable des dommages intentionnels ou causés par négligence, ni des conséquences résultant du non-respect des instructions et des règlements. Toute intervention non autorisée sur l'appareil annule la garantie.

1. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour consultation future.

2. L'installation doit être effectuée selon les normes de sécurité de votre pays et par du personnel qualifié.

3. Cet appareil doit être utilisé par une personne formée.

4. En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié pour la réparation.

AVERTISSEMENTS

Toute modification, installation incorrecte, réglage ou entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels ou des blessures. Veuillez contacter le fournisseur si vous avez besoin de régler l'équipement ; toutes ces opérations doivent être effectuées par des professionnels qualifiés.

Pour des raisons de sécurité, ne placez ni ne stockez de liquides inflammables, de gaz ou d'autres objets près du produit.

Le boîtier de cet équipement doit être mis à la terre pour des raisons de sécurité.

PARAMÈTRES DE BASE

Modèle	500-FREL6LCHM1	501-FREL6+6LCHM1
Dimension (mm)	270x460x300	550x460x300
Tension	220 V	220 V
Puissance	2.5 Kw	2.5x2 Kw
Température	60-200 °C	60-200 °C
Poids	6 Kg	12 Kg

* **En cas de perte de ce manuel, vous pouvez consulter le tableau des paramètres techniques sur la plaque située à l'arrière de l'équipement.**

TRANSPORT ET EMPLACEMENT

Pendant le transport, manipulez ce produit avec précaution pour éviter tout dommage. Une fois déballé, placez-le dans un endroit bien ventilé et peu humide pour éviter la corrosion. Ne le placez pas à l’envers et évitez de mouiller le carton d’emballage.

CONDITIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

Un interrupteur approprié doit être installé près de l'équipement.

Assurez-vous que l'installation de l'alimentation électrique est sûre et adéquate.

Vérifiez également que la connexion est solide, que la tension est régulière et que la mise à la terre est sécurisée.

Déconnectez l'alimentation pendant le nettoyage. N'utilisez pas de chiffons humides avec des nettoyants corrosifs et ne projetez pas d'eau directement sur l'équipement.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par des techniciens professionnels

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Les friteuses électriques ont été conçues et développées par l'entreprise, combinant les avantages de produits similaires.

Elles se caractérisent par leur design moderne, leur structure bien pensée, leur facilité d'utilisation, de maintenance et leur durabilité. La température des friteuses peut être réglée dans une plage déterminée pour répondre à différents besoins de cuisson.

Elles sont principalement utilisées pour frire des aliments, ce qui en fait une option idéale pour les entreprises de l'industrie alimentaire, comme les restaurants de fast-food, les hôtels, et autres établissements similaires.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

⚠ Ce produit est une machine commerciale et doit être utilisée par un cuisinier qualifié.

⚠ Ne démontez pas et ne modifiez pas la machine. Toute altération ou démontage peut provoquer des accidents graves.

⚠ Avant de nettoyer, débranchez la machine et coupez l'alimentation électrique. Ne vaporisez pas d'eau directement sur le produit.

⚠ Ne frappez pas le produit et ne placez pas d'objets lourds dessus.

⚠ Les températures élevées peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas au boîtier ni à la plaque pendant que l'équipement est en marche.

⚠ N'utilisez pas de sources d'alimentation qui ne respectent pas les normes de sécurité.

⚠ En cas d'orage, déconnectez l'alimentation électrique pour éviter les dommages causés par la foudre.

⚠ Ne détériorez pas le panneau de contrôle ni la surface de la machine avec des objets durs ou tranchants.

⚠ Après utilisation, fermez l'interrupteur principal.

⚠ L'installation et la maintenance du circuit doivent être effectuées par des professionnels certifiés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Déconnectez l'alimentation avant de nettoyer pour éviter les accidents.

N'utilisez pas de chiffons humides avec des nettoyants corrosifs pour nettoyer la surface de l'équipement et le câble d'alimentation. Ne lavez pas directement avec de l'eau pour éviter des dommages, sauf pour le panier et le réservoir.

Pour vider l'huile, attendez qu'elle refroidisse. Retirez le panier, déconnectez l'équipement et versez l'huile avec précaution.

Nettoyez régulièrement les résidus d'huile et la saleté sur le tube de chauffage.

Si vous n'allez pas utiliser l'équipement, éteignez le contrôleur de température et l'interrupteur principal.

Rangez l'équipement dans un entrepôt ventilé sans gaz corrosifs après le nettoyage, si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant utilisation, vérifiez que l'installation de l'alimentation électrique est correcte et que la tension fournie correspond à celle de la machine.

Branchez la prise dans la prise de courant, maintenez le niveau d'huile à la moitié du récipient et allumez l'appareil.

Pour ce faire, activez l'interrupteur et le voyant rouge s'allumera. Tournez le bouton de température jusqu'au niveau souhaité. Lorsque l'huile atteint la température sélectionnée, le thermostat coupera l'électricité.

Lorsque la température diminue, le thermostat se réactivera automatiquement pour maintenir une température constante.

Utilisez le panier pour faire frire des morceaux de nourriture de taille modérée.

Le couvercle est conçu pour conserver la chaleur et maintenir la propreté. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau sur le couvercle avant de le placer.

À la fin de l'utilisation, tournez le bouton de température dans le sens antihoraire jusqu'à la position limite et débranchez l'appareil.

La friteuse est équipée d'un bouton de protection contre la surchauffe. Si la température dépasse la limite, le bouton activera la protection. Pour reprendre l'utilisation, appuyez sur le bouton pour réinitialiser.

DURÉE DE VIE DU PRODUIT

La durée de vie de la machine est de 10 ans, à condition qu'elle soit utilisée conformément aux normes de sécurité, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

CLEITON

NOSSO CAMINHO, A QUALIDADE

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTEÚDO

- Informações gerais Pág. 33
- Avisos Pág. 34
- Parâmetros básicos Pág. 34
- Transporte e localização Pág. 35
- Condições de instalação e funcionamento Pág. 35
- Características do produto Pág. 36
- Instruções de segurança Pág. 37
- Limpeza e manutenção Pág. 38
- Utilização do aparelho Pág. 39
- Vida útil do produto Pág. 40

INFORMAÇÕES GERAIS

Agradecemos por escolher este produto. Antes de instalar o equipamento, leia atentamente as instruções de operação e manutenção. Uma instalação incorreta e a alteração de peças podem danificar o produto ou causar lesões.

Não nos responsabilizamos por danos causados intencionalmente ou por negligência, bem como por não seguir as instruções e regulamentos. Qualquer intervenção não autorizada no aparelhoinvalida a garantia.

1. Guarde este manual num local seguro para futuras consultas.

2. A instalação deve ser feita de acordo com as normas de segurança do seu país e por um técnico qualificado.

3. Este aparelho deve ser utilizado por pessoal treinado.

4. Desligue imediatamente o aparelho em caso de avaria e contacte um técnico autorizado.

AVISOS

Qualquer modificação, instalação incorrecta, ajuste ou manutenção inadequada pode provocar danos materiais ou pessoais. Por favor, contacte o fornecedor se precisar de ajustar o equipamento; todas estas operações devem ser realizadas por profissionais qualificados.

Por razões de segurança, não coloque nem armazene líquidos inflamáveis, gás ou outros objetos perto do produto.

A carcaça deste equipamento deve estar ligada à terra por motivos de segurança.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modelo	500-FREL6LCHM1	501-FREL6+6LCHM1
Dimensão (mm)	270x460x300	550x460x300
Tensão	220 V	220 V
Potência	2.5 Kw	2.5x2 Kw
Temperatura	60-200 °C	60-200 °C
Peso	6 Kg	12 Kg

* **Em caso de perda deste manual, pode consultar a tabela de parâmetros técnicos na placa situada na parte traseira do equipamento.**

TRANSPORTE E LOCALIZAÇÃO

Durante o transporte, o produto deve ser manuseado com cuidado para evitar danos. Depois de desembalado, deve ser colocado numa área bem ventilada e pouco húmida para evitar corrosão.

CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Deve ser instalado um interruptor adequado, perto do equipamento.

Verifique se a instalação da fonte de alimentação é segura e adequada.

Verifique também se a conexão é firme, se a tensão é regular e se a ligação à terra é segura.

Desconecte a alimentação durante a limpeza. Não use panos húmidos com produtos de limpeza corrosivos nem salpique água diretamente sobre o equipamento.

A instalação e a manutenção devem ser realizadas por técnicos profissionais.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

As fritadeiras elétricas foram concebidas e desenvolvidas pela empresa, combinando as vantagens de produtos semelhantes.

Elas caracterizam-se pelo seu design moderno, estrutura razoável, fácil operação, manutenção e durabilidade. A temperatura das fritadeiras pode ser regulada dentro de uma faixa determinada para satisfazer diferentes requisitos de cozedura.

São utilizadas principalmente para fritar alimentos, sendo uma opção para empresas da indústria alimentar, como restaurantes de fast-food e hotéis, entre outros.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ Este produto é uma máquina comercial e deve ser operada por um cozinheiro qualificado.

⚠ Não desmonte nem modifique a máquina. A alteração ou desmontagem podem causar acidentes graves.

⚠ Antes de limpar, desconecte a máquina e corte o fornecimento elétrico. Não borrife água diretamente sobre o produto.

⚠ Não bata no produto nem coloque objetos pesados sobre ele.

⚠ A alta temperatura pode causar queimaduras. Não toque na caixa nem na chapa enquanto o equipamento estiver em uso.

⚠ Não utilize fontes de alimentação que não cumpram os padrões de segurança.

⚠ Em caso de tempestade elétrica, desconecte o fornecimento elétrico para evitar danos por raios.

⚠ Não danifique o painel de controle nem a superfície da máquina com objetos duros ou afiados.

⚠ Ao finalizar o uso, desligue o interruptor principal.

⚠ A instalação e a manutenção do circuito devem ser realizadas por profissionais certificados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte a alimentação antes de limpar para evitar acidentes.

Não utilize panos húmidos com produtos de limpeza corrosivos para limpar a superfície do equipamento e o cabo de alimentação. Não lave diretamente com água para evitar danos, exceto a cesta e o reservatório.

Para esvaziar o óleo, aguarde que esfrie. Remova a cesta, desconecte o equipamento e verta o óleo com cuidado.

Limpe periodicamente os resíduos de óleo e a sujeira no tubo de aquecimento.

Se não for utilizar o equipamento, desligue o controlador de temperatura e o interruptor principal.

Armazene o equipamento em um local ventilado, sem gases corrosivos, após a limpeza, se não for utilizado por um longo período.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Antes de usar, verifique se a instalação da fonte de alimentação está correta e se a tensão fornecida corresponde à da máquina.

Conecte a ficha na tomada, mantenha o nível de óleo na metade do recipiente e ligue o equipamento.

Para isso, ative o interruptor de ligar e o indicador vermelho acenderá. Gire o botão de temperatura até o grau desejado. Quando o óleo atingir a temperatura selecionada, o termostato cortará a eletricidade.

Quando a temperatura diminuir, o termostato será reativado automaticamente para manter a temperatura constante.

Utilize a cesta para fritar peças de comida de tamanho moderado.

A tampa é projetada para manter o calor e a limpeza. Certifique-se de que não haja água na tampa antes de colocá-la.

Ao finalizar o uso, gire o botão de temperatura no sentido antihorário até a posição limite e desconecte o aparelho.

A fritadeira possui um botão de proteção contra sobreaquecimento. Se a temperatura exceder o limite, o botão ativará a proteção. Para retomar o uso, pressione o botão para redefinir.

DURAÇÃO DE VIDA DO PRODUTO

A vida útil da máquina é de 10 anos, desde que seja utilizada deacordo com as normas de segurança, uso, limpeza e manutenção.

CLEITON

IL NOSTRO PERCORSO, LA QUALITÀ

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTENUTO

- Informazioni generali Pág. 43
- Avvertenze Pág. 44
- Parametri di base Pág. 44
- Trasporto e posizionamento Pág. 45
- Condizioni di installazione e funzionamento Pág. 45
- Caratteristiche del prodotto Pág. 46
- Istruzioni di sicurezza Pág. 47
- Pulizia e manutenzione Pág. 48
- Utilizzo dell'apparecchio Pág. 49
- Vita utile del prodotto Pág. 50

INFORMAZIONI GENERALI

Vi diamo il benvenuto e vi ringraziamo a nome di tutto il nostro team per aver acquistato questo prodotto. Prima di installare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni di funzionamento e manutenzione. Un'installazione errata e la sostituzione di pezzi possono danneggiare il prodotto o causare lesioni alle persone.

La nostra azienda non è responsabile per danni causati intenzionalmente, negligenza o danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni, delle normative e delle connessioni errate. L'intervento non autorizzato sull'apparecchio invalida la garanzia.

1. Questo manuale deve essere conservato in un luogo sicuro per future consultazioni.

2. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le normative e le regole di sicurezza del proprio paese e da personale qualificato.

3. Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale formato.

4. Si prega di spegnere l'apparecchio immediatamente in caso di malfunzionamento o guasto. L'apparecchio deve essere riparato solo da personale autorizzato. Si prega di richiedere pezzi di ricambio originali.

AVVERTENZE

Qualsiasi modifica, installazione errata, regolazione o manutenzione inadeguata può provocare danni materiali o personali. Per favore, contatti il fornitore se ha bisogno di regolare l'attrezzatura; tutte queste operazioni devono essere eseguite da professionisti qualificati.

Per motivi di sicurezza, non posizioni né conservi liquidi infiammabili, gas o altri oggetti vicino al prodotto.

Il guscio di questo apparecchio deve essere messo a terra per motivi di sicurezza.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modello	500-FREL6LCHM1	501-FREL6+6LCHM1
Dimensione (mm)	270x460x300	550x460x300
Tensione	220 V	220 V
Potenza	2.5 Kw	2.5x2 Kw
Temperatura	60-200 °C	60-200 °C
Peso	6 Kg	12 Kg

* **In caso di perdita di questo manuale, è possibile consultare la tabella dei parametri tecnici sulla placca situata sul retro dell'apparecchio.**

TRASPORTO E POSIZIONAMENTO

Durante il trasporto, questo prodotto deve essere maneggiato con cura per evitare movimenti bruschi e danni. In generale, il prodotto, una volta disimballato, deve essere collocato in un'area ben ventilata e poco umida per evitare la corrosione. Non collocare a testa in giù e evitare che la scatola dell'imballaggio si bagni.

CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

Deve essere installato un interruttore adeguato vicino all'attrezzatura.

Verificare che l'installazione della fonte di alimentazione sia sicura e adeguata.

Controllare anche che la connessione sia salda, che la tensione sia regolare e che la messa a terra sia sicura.

Disconnettere l'alimentazione durante la pulizia. Non utilizzare panni umidi con detergenti corrosivi né spruzzare acqua direttamente sull'attrezzatura.

L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da tecnici professionisti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le friggitrici elettriche sono state progettate e sviluppate dall'azienda, combinando i vantaggi di prodotti simili.

Si caratterizzano per il loro design moderno, struttura ragionevole, facile funzionamento, manutenzione e durabilità. La temperatura delle friggitrici può essere regolata in un intervallo specifico per soddisfare diverse esigenze di cottura.

Sono utilizzate principalmente per friggere alimenti, rappresentando un'opzione per le aziende dell'industria alimentare, come ristoranti fast food e hotel, tra gli altri.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

⚠ Questo prodotto è una macchina commerciale e deve essere operata da un cuoco qualificato.

⚠ Non smontare né modificare la macchina. La modifica o lo smontaggio possono causare gravi incidenti.

⚠ Prima di pulire, scollegare la macchina e interrompere l'alimentazione elettrica. Non spruzzare acqua direttamente sul prodotto.

⚠ Non colpire il prodotto né posizionare oggetti pesanti su di esso.

⚠ L'alta temperatura può causare ustioni. Non toccare il guscio né la piastra mentre l'apparecchiatura è in uso.

⚠ Non utilizzare fonti di alimentazione che non rispettino gli standard di sicurezza.

⚠ In caso di tempesta elettrica, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare danni da fulmini.

⚠ Non danneggiare il pannello di controllo né la superficie della macchina con oggetti duri o affilati.

⚠ Al termine dell'uso, spegnere l'interruttore principale.

⚠ L'installazione e la manutenzione del circuito devono essere effettuate da professionisti certificati.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Disconnettere l'alimentazione prima di pulire per evitare incidenti.

Non utilizzare panni umidi con detergenti corrosivi per pulire la superficie dell'attrezzatura e il cavo di alimentazione. Non lavare direttamente con acqua per evitare danni, eccetto che per il cestello e il contenitore.

Per svuotare l'olio, attendere che si raffreddi. Rimuovere il cestello, disconnettere l'attrezzatura e versare l'olio con cautela.

Pulire periodicamente i residui di olio e la sporcizia nel tubo di riscaldamento.

Se non si utilizza l'attrezzatura, spegnere il controllore di temperatura e l'interruttore principale.

Conservare l'attrezzatura in un luogo ventilato privo di gas corrosivi dopo la pulizia, se non verrà utilizzata per un lungo periodo.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima di usare, verificare che l'installazione della fonte di alimentazione sia corretta e che la tensione fornita corrisponda a quella della macchina.

Collegare la spina alla presa di corrente, mantenere il livello dell'olio a metà del recipiente e accendere l'apparecchiatura.

Per farlo, attivare l'interruttore di accensione e l'indicatore rosso si accenderà. Ruotare il manopola della temperatura fino al grado desiderato. Quando l'olio raggiunge la temperatura selezionata, il termostato interromperà l'alimentazione elettrica.

Quando la temperatura diminuisce, il termostato si riattiverà automaticamente per mantenere costante la temperatura.

Utilizzare il cestello per friggere pezzi di cibo di dimensioni moderate.

Il coperchio è progettato per mantenere il calore e la pulizia. Assicurarsi che non ci sia acqua sul coperchio prima di posizionarlo.

Al termine dell'uso, ruotare la manopola della temperatura in senso antiorario fino alla posizione limite e scollegare l'apparecchio.

La friggitrice è dotata di un pulsante di protezione contro il surriscaldamento. Se la temperatura supera il limite, il pulsante attiverà la protezione. Per riprendere l'uso, premere il pulsante per ripristinare.

DURATA DEL PRODOTTO

La durata della macchina è di 10 anni, a condizione che venga utilizzata secondo le normative di sicurezza, uso, pulizia e manutenzione.