

**CLIMA**  
**HOSTELERÍA**

## MANUAL DE USUARIO FREIDORA ELÉCTRICA



**CE RoHS**

*Lea este manual detenidamente antes de usarlo para comprender el uso y funcionamiento adecuados.*



## ADVERTENCIAS

- Desenchufe el cable del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- NO mueva ni transporte esta freidora hasta que el aceite se haya enfriado por completo. Si lo hace, podría sufrir quemaduras graves.
- No utilice esta unidad para ningún otro fin que el previsto.
- No utilizar en exteriores.
- Cocine siempre sobre una superficie firme, seca y nivelada.
- Las altas temperaturas pueden provocar quemaduras. No se pare sobre la freidora cuando esté en funcionamiento y no toque ninguna parte de la máquina mientras esté en funcionamiento, excepto el mango de la cesta y los controles de potencia.
- No utilice la unidad con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione mal o haya sufrido algún daño.
- Mantenga a los niños y animales alejados de la freidora.
- No modifique la unidad. Lea este manual detenidamente antes de usarla para comprender el uso y el funcionamiento correctos. Se brindan advertencias de seguridad, sugerencias de limpieza y recomendaciones eléctricas para reducir el riesgo de daños o lesiones.

### ¡Advertencia!

Cualquier instalación incorrecta, alteración, ajuste y/o mantenimiento inadecuado puede provocar pérdidas materiales y lesiones.

Todas las reparaciones deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.

MANTENGA TODOS LOS LÍQUIDOS INFLAMABLES Y COMBUSTIBLES ALEJADOS DEL PRODUCTO. ESTA MÁQUINA DEBE COLOCARSE SOBRE UNA SUPERFICIE NIVELADA.

Características **deel** Freidora



① Botón de reinicio: interruptor de seguridad de temperatura

**Observación:** Retire la cubierta negra para presionar el botón de reinicio hacia abajo. Si la temperatura del aceite es superior a 230°C. El interruptor corta la energía a la unidad.



② Luz verde: indicador de encendido

③ :Luz amarilla: Indicador de calor

④ :Interruptor de encendido y apagado



⑤ Controlador de termostato: rango de temperatura: 50-200 °C. Se utiliza

para configurar y ajustar la temperatura según se desee.

⑥ Nivel máximo de aceite: no llene con aceite por encima de esta marca, ya que podría provocar que el aceite se desborde.

⑦ Nivel mínimo de aceite: no opere con aceite por debajo de esta marca, ya que el aceite puede sobrecalentarse y provocar un incendio.

⑧ Microinterruptor:

Está en la parte inferior de la caja eléctrica y la unidad cortará automáticamente la energía en caso de que el enchufe eléctrico no se retire de la fuente de alimentación.

## Instrucciones

1. Asegúrese de que la fuente de alimentación que está utilizando sea adecuada para el uso continuo de la freidora y que el voltaje sea adecuado. Se recomienda el uso de un protector contra sobretensiones o un disyuntor.
2. Llene el recipiente de aceite con aceite vegetal hasta entre los niveles mínimo y máximo, teniendo en cuenta el volumen de los alimentos.
3. Asegúrese de que la perilla del regulador de temperatura esté en la posición "OFF" (apagado) antes de enchufar la máquina a un tomacorriente. Una vez que enchufe la máquina, se encenderá una "luz de encendido" verde. Luego, gire la perilla del regulador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada indicada por el indicador. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, la "luz de calor" amarilla se apagará y se activará un ciclo, y el controlador de temperatura mantendrá la temperatura automáticamente.
4. Levante la cesta de alimentos y retírela de la máquina para cargar los alimentos y colóquela con cuidado en la máquina para evitar salpicaduras. Sacuda suavemente el exceso de aceite de los alimentos al retirarlos del tanque después de freírlos.
5. La cesta para freír incluida está diseñada para contener alimentos pequeños, como papas fritas y aros de cebolla. Los alimentos grandes se pueden colocar directamente en la cesta o en el tanque de aceite.
6. Después de usar la freidora, gire el control de potencia en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "OFF" (apagado). Retire el enchufe de la fuente de alimentación. Espere a que el aceite se enfríe antes de vaciarlo. El procedimiento es el siguiente:
7. Escurrir el aceite, una vez enfriado,
8. Retire la rejilla protectora inferior con unas pinzas. No introduzca la mano en el aceite.
9. Levante con cuidado la unidad de la caja eléctrica de la parte posterior de la máquina. Esto retirará el elemento del aceite para freír. El microinterruptor en la parte inferior de la unidad de la caja eléctrica cortará automáticamente la energía en caso de que no se retire el enchufe eléctrico de la fuente de alimentación. Colóquelo en un lugar limpio y seco.
10. Lave suavemente el elemento con agua y jabón. Utilice una esponja suave. Nunca utilice productos químicos agresivos ni estropajos metálicos para limpiar el elemento.
11. Lave suavemente el tanque de aceite con agua y jabón y séquelo completamente.
12. Vuelva a colocar la caja eléctrica y el elemento alineándolos y asegúrese de que todo esté seco.
13. Cubra el tanque de la freidora con la tapa nocturna cuando la unidad no esté en uso.
14. Utilice siempre aceite vegetal fresco y limpie la freidora todas las noches.

## ADVERTENCIAS

Este equipo debe ser operado por cocineros o profesionales capacitados.

- No toque ninguna superficie caliente.
- No sumerja la unidad, el cable ni el enchufe en líquido en ningún momento.

## ESPECIFICACIÓN

MODELO	VOLTAJE	FUERZA	CAPACIDAD	DIMENSIÓN	CESTA
EF-161VC	220-240 V/50 Hz	5 kilovatios	16 litros	360 x 530 x 910 mm	1 piezas
EF-162VC	220-240 V/50 Hz	5kW + 5kW	16+16L	730x530x910mm	2 piezas



# LIMPIEZA

Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, limpie su unidad diariamente.



**No toque líquidos calientes ni superficies calientes mientras la unidad esté calentando o funcionando.**

- Los líquidos y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que el líquido caliente se enfríe.
- Antes de manipularlo, no deje caer ni derrame agua sobre aceite caliente, ya que esto rociará o salpicará el aceite caliente fuera del tanque. El aceite sobrecalentado o los vapores de aceite pueden encenderse y provocar un incendio.
- Controlar la temperatura del aceite, su calidad y nivel, utilizar y mantener el sistema de eliminación de vapores de aceite.
- Caliente el aceite con cuidado. Si el aceite humea, reduzca el fuego. No deje la unidad desatendida. Si se produce un incendio, apague la unidad y cúbrala hasta que se enfríe. No ponga agua sobre aceite caliente o en llamas.
- No opere con aceite por debajo de la marca de aceite. El aceite sucio tiene un punto de inflamación más bajo. Cambie el aceite periódicamente.
- Mantenga el nivel de aceite correcto.

- Desconecte la unidad
- No sumerja el cable, el enchufe ni los controles en agua ni en ningún otro líquido.
- Gire el cabezal de la freidora hacia arriba.
- Utilice un paño húmedo o una esponja mojada en agua jabonosa para limpiar la unidad. O puede llenar el tanque con agua y detergente para lavavajillas.
- Baje el cabezal de la freidora a la posición inferior y hiérvala durante unos minutos. Enjuáguela bien. Es importante que la unidad no funcione en seco, ya que esto provocará que el elemento se quemé.
- Secar completamente después de limpiar.

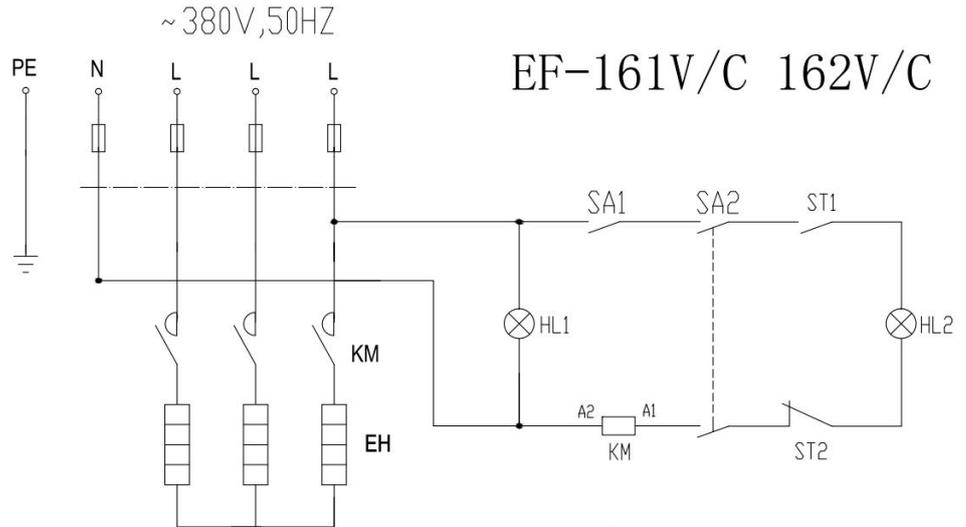
## Problema Tiroteo

Problema	Causado	Solución
La luz indicadora no se enciende y la unidad no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El enchufe no está insertado correctamente. El</li> <li>- microinterruptor no está cerrado.</li> </ul>	<p>Conecte la unidad</p> <p>Ajuste la distancia límite del microinterruptor.</p>
El indicador de calentamiento no está encendido. La temperatura no aumenta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los tubos del calentador eléctrico no están conectados correctamente.</li> <li>- El calentador está defectuoso</li> </ul>	<p>Apriete ambos lados del calentador eléctrico.</p> <p>Reemplace el tubo de calentamiento eléctrico.</p>
El indicador de encendido está encendido pero no se alcanza la temperatura deseada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El controlador de temperatura está quemado</li> </ul>	<p>Reemplazar el control del termostato</p>
El control de temperatura es normal pero el indicador no está encendido	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La luz indicadora está quemada</li> </ul>	<p>Reemplazar el indicador.</p>
El indicador de temperatura está encendido, pero el tubo calentador no está caliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El limitador de temperatura se ha disparado</li> </ul>	<p>Botón de protección contra sobrecalentamiento que se reinicia manualmente en la parte inferior de la caja eléctrica</p>
La temperatura no se puede controlar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El limitador de temperatura está fuera de servicio</li> </ul>	<p>Reemplazar el limitador de temperatura/botón de reposo</p>

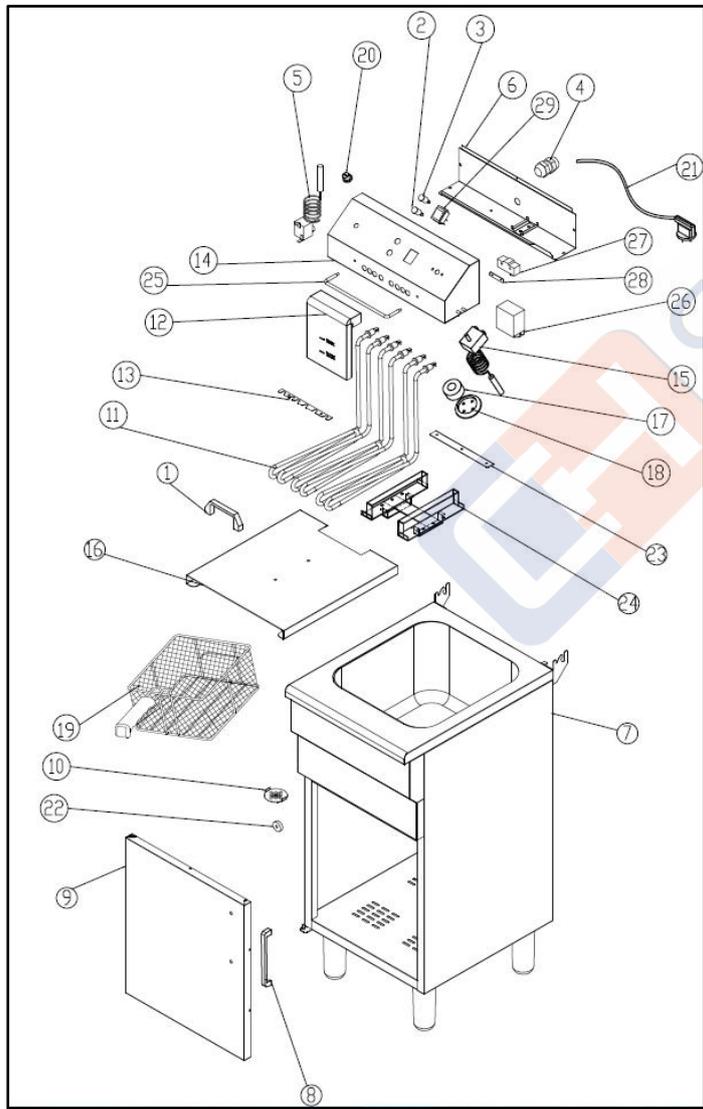


# DIAGRAMA

- ST1: Termostato
  - HL1: Luz de encendido
  - HL2: Luz de calor
  - SA1: Microinterruptor
  - SA2: Limitador de temperatura
  - Eh: Elemento calefactor
- kilómetros: Contactor de CA



# EXPLOSIVO VISTA EF-161VC EF-162VC



NO	ARTÍCULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	Mango de la tapa	1
2	Luz de calor	1
3	Luz de encendido	1
4	Bloqueo de cable	1
5	Limitador de temperatura	1
6	Placa posterior de la caja eléctrica	1
7	Cuerpo de la máquina	1
8	Manija de la puerta	1
9	Puerta	1
10	Placa de llenado de aceite	1
11	Calentador	3
12	Tablero de nivel máximo* mínimo	1
13	Placa fija del calentador	1
14	Caja de cabezal eléctrico	1
15	Termostato	1
16	Cubrir	1
17	Dial del termostato	1
18	Perilla del termostato	1
19	Cesta	1
20	Perilla limitadora de temperatura	1
21	Cable de alimentación	1
22	Magnético	1
23	Placa fija del calentador	1
24	Soporte de apoyo del calentador	1
25	Riel de gancho	1
26	Contratista de aire acondicionado	1
27	Microinterruptor	1
28	Placa de fijación de microinterruptor	1
29	Interruptor de encendido	1



NO	ARTÍCULO	CANTIDAD/PIEZAS	NO	ARTÍCULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	Mango de la tapa	2	16	Cubrir	2
2	Luz de calor	2	17	Dial del termostato	2
3	Luz de encendido	2	18	Perilla del termostato	2
4	Bloqueo de cable	2	19	Cesta	2
5	Limitador de temperatura	2	20	Perilla limitadora de temperatura	2
6	Placa posterior de cabezal eléctrico	2	21	Cable de alimentación	2
7	Cuerpo de la máquina	1	22	Magnético	2
8	Manija de la puerta	2	23	Placa fija del calentador	2
9	Puerta	2	24	Soporte de apoyo del calentador	2
10	Placa de llenado de aceite	2	25	Riel de gancho	2
11	Calentador	6	26	Contratista de aire acondicionado	2
12	Tablero de nivel máximo*mínimo	2	27	Microinterruptor	2
13	Placa fija del calentador	2	28	Placa de fijación de microinterruptor	2
14	Caja de cabezal eléctrico	2	29	Interruptor de encendido	2
15	Termostato	2			2

