



CE RoHS

Por favor lea esto

unción

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!

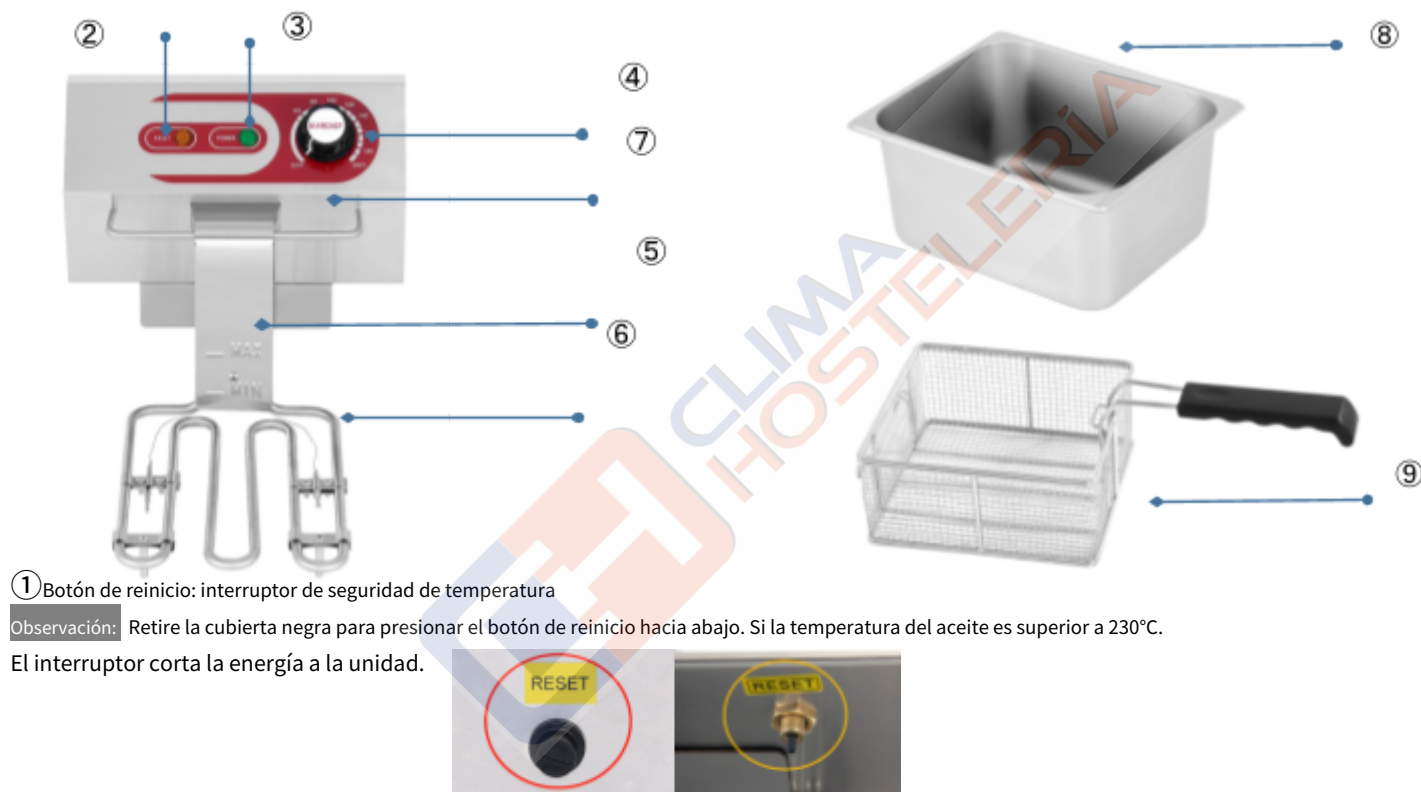
Cualquier instalación incorrecta, alteración, ajuste y/o mantenimiento inadecuado puede provocar pérdidas materiales y lesiones.

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 de la Freidora



② Luz verde: indicador de encendido

③ :Luz amarilla: Indicador de calor

④ :Controlador de termostato: rango de temperatura: 50-200 °C. Se utiliza para configurar y ajustar la temperatura según se desee.

⑤ : Palanca de aceite máxima y mínima

- A: Palanca de aceite máxima: No llene con aceite por encima de esta marca, ya que podría provocar que el aceite se desborde.

- B: Palanca de aceite mínima: No opere con aceite por debajo de esta marca, ya que el aceite puede sobrecalentarse y provocar un incendio.

⑥ : Elemento calefactor de acero inoxidable

⑦ :Caja principal eléctrica

⑧ :Contenedor de aceite para alimentos

⑨ :Cesta de acero inoxidable

⑩ :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 aconseja el uso de un protector contra sobretensiones o 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. Retire la rejilla protectora inferior con unas pinzas. No introduzca la mano en el aceite.
8. 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 de la fuente de alimentación. Colóquela en un lugar limpio y seco.
9. Lave suavemente el elemento con agua y jabón. Utilice una esponja suave. Nunca utilice productos químicos agresivos ni estropajos metálicos para limpiar el elemento.
10. Lave suavemente el tanque de aceite con agua y jabón y séquelo completamente.
11. Vuelva a colocar la caja eléctrica y el elemento alineándolos y asegúrese de que todo esté seco.
12. Cubra el tanque de la freidora con la tapa nocturna cuando la unidad no esté en uso.
13. 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-4L	230 V/50 Hz	2 kilovatios	4 litros	220X390X320	1 pieza
EF-4L-2	230 V/50 Hz	2kw+2kw	4 litros + 4 litros	450X390X320	2ps
EF-6L	230 V/50 Hz	3 kilovatios	6 litros	270X415X285	1 pieza
EF-6L-2	230 V/50 Hz	3kW + 3kW	6L+6L	550X415X285	2ps
EF-8L	230 V/50 Hz	3,25 kW	8 litros	270X415X330	1 pieza
EF-8L-2	230 V/50 Hz	3,25 kW + 3,25 kW	8 litros + 8 litros	550X415X330	2ps



EF-11L	230 V/50 Hz	3 kilovatios	11 litros	300X520X360	1 pieza
EF-11L-2	230 V/50 Hz	3kW + 3kW	11 litros + 11 litros	610X520X360	2ps
EF-8LV	230 V/50 Hz	3,25 kW	8 litros	270X415X330	1 pieza
EF-8LV-2	230 V/50 Hz	3,25 kW + 3,25 kW	8 litros + 8 litros	550X415X330	2ps

LIMPIEZA

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

Do not touch hot liquid or heating surfaces while unit is heating or operating

- Hot liquids and food can burn skin.Allow the hot liquid to cool
- Before handling ,do not Drop or spill water into hot oil as it will spray or splatter the hot oil out of the tank
- Over heated oil or oil vapors can ignite causing s fire.
- Monitor oil temperature.Quality and level,use and maintain oil vapor removal system
- Heat oil carefully.If oil smokes.reduce hear.do not leave unit unattended.if fire occurs.turn unit off.cover until cool.do not put water on hot or flaming oil.
- Do not operate with oil below oil mark.Dirty oil has a lower flash point. Replace oil on a regular basis
- Maintain correct oil level.

- 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 a la posición superior.
- 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 queme.
- Secar completamente después de limpiar.

Solución de problemas

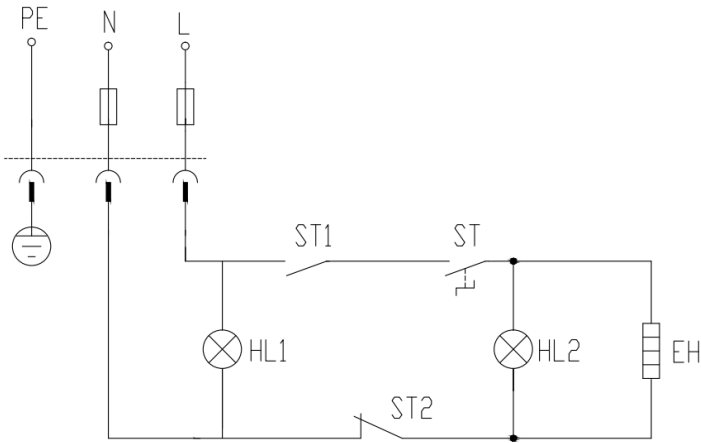
Problema	Causado	Solución
La luz indicadora no se enciende y la unidad no calienta.	● El enchufe no está insertado correctamente ● Microinterruptor no cerrado	Conecte la unidad Ajuste la distancia límite del microinterruptor.
El indicador de calentamiento no está encendido. La temperatura no aumenta.	● Los tubos del calentador eléctrico no están conectados correctamente. ● El calentador está defectuoso	Apriete ambos lados del calentador eléctrico. Reemplace el tubo de calentamiento eléctrico.
El indicador de encendido está encendido pero no se alcanza la temperatura deseada	● El controlador de temperatura está quemado	Reemplazar el control del termostato
El control de temperatura es normal pero el indicador no está encendido	● La luz indicadora está quemada	Reemplazar el indicador.
El indicador de temperatura está encendido, pero el tubo calentador no está caliente.	● El limitador de temperatura se ha disparado	Botón de protección contra sobrecalentamiento que se reinicia manualmente en la parte inferior de la caja eléctrica
La temperatura no se puede controlar	● El limitador de temperatura está fuera de servicio	Reemplazar el limitador de temperatura/botón de reposo



DIAGRAM

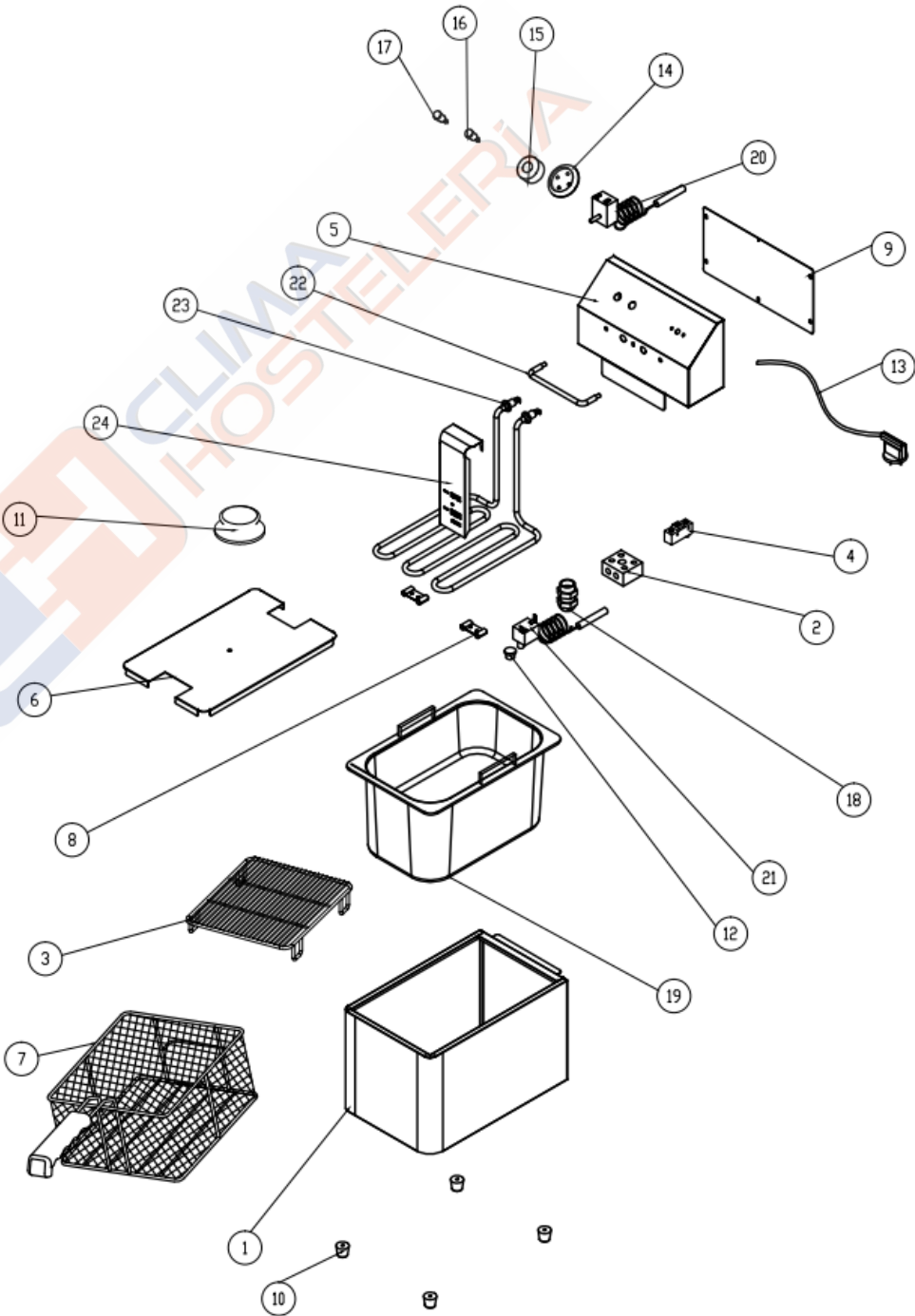
"L"Serial Electric Fryer

ST	Thermostat
ST2	Temperature Limiter
HL1	Power indicator
HL2	Heat indicator
EH	Heater
ST1	Micro Switch



Explosive Diagram Model: EF-4L EF-6L EF-8L EF-11L

NO	Item	QTY
1	Machine's Body	1
2	Ceramic terminal	1
3	Support shelf	1
4	Micro switch	1
5	Electric box	1
6	Cover	1
7	Basket	1
8	Fixed Plate	4
9	Back board of Electric box	1
10	Rubber Feet	4
11	Handle of Cover	1
12	Temper limiter knob	1
13	Power Cord	1
14	Thermostat Knob Dial	1
15	Thermostat Knob	1
16	Yellow indicator	1
17	Green Indicator	1
18	locker of power cord	1
19	Oil Pan	1
20	Thermostat	1
21	Temper Limiter	1
22	Basket hook	1
23	Heater	1
24	MIN-MAX Oil Lever	1





Explosive Diagram Model: EF-4L-2 EF-6L-2 EF-8L-2 EF-11L-2

NO	Item	QTY	NO	Item	QTY
1	Machine's Body	1	13	Power Cord	2
2	Ceramic terminal	2	14	Thermostat Knob Dial	2
3	Support shelf	2	15	Thermostat Knob	2
4	Micro switch	2	16	Yellow indicator	2
5	Electric box	2	17	Green Indicator	2
6	Cover	2	18	locker of power cord	2
7	Basket	2	19	Oil Pan	2
8	Fixed Plate	8	20	Thermostat	2
9	Back board of Electric box	2	21	Temper Limiter	2
10	Rubber Feet	4	22	Basket hook	2
11	Handle of Cover	2	23	Heater	2
12	Temper limiter knob	2	24	MIN-MAX Oil Lever	2

