

# FREIDORA ELÉCTRICA GF SERIES

## MANUAL DE USUARIO

*Lucca*



Modelo: EF-6L  
Freidora eléctrica 6L 2.5kW 230V  
Modelo: EF-2x6L  
Freidora eléctrica 6+6L 2x2.5kW 230V



**Gracias por adquirir y usar las Freidoras eléctricas 513222 / 513004.**

**Con el fin de aprovechar al máximo las funciones de este producto y incrementar su vida útil, por favor lea cuidadosamente este manual antes de usar la máquina y consérvelo para futuras consultas.**

## ¡ATENCIÓN!

- CUALQUIER MONTAJE O MALA INSTALACIÓN, REAJUSTE O MANTENIMIENTO IMPLICA UNA PÉRDIDA DE LA PROPIEDAD Y ACCIDENTES.  
POR FAVOR, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL PROVEEDOR SI ES NECESARIO AJUSTAR O REALIZAR EL MANTENIMIENTO. TODO ESTO DEBE SER REALIZADO POR PROFESIONALES AUTORIZADOS.
- NO COLOQUE OBJETOS INFLAMABLES LÍQUIDOS, GASES U OTROS CERCA DEL PRODUCTO POR SU PROPIA SEGURIDAD.
- ESTA MÁQUINA DEBE ESTAR CONECTADA SIEMPRE A TOMA DE TIERRA POR RAZONES DE SEGURIDAD.  
SI EL NIVEL DE ACEITE ESTÁ POR DEBAJO DEL NIVEL INDICADO PUEDE PROVOCAR UN INCENDIO.

# ÍNDICE

01. Estructura
02. Introducción
03. Parámetros básicos
04. Esquema eléctrico
05. Instrucciones de funcionamiento
06. Precauciones para la instalación
07. Solución de problemas habituales
08. Transporte y almacenaje
09. Limpieza y mantenimiento
10. Comprobaciones diarias
11. Despiece

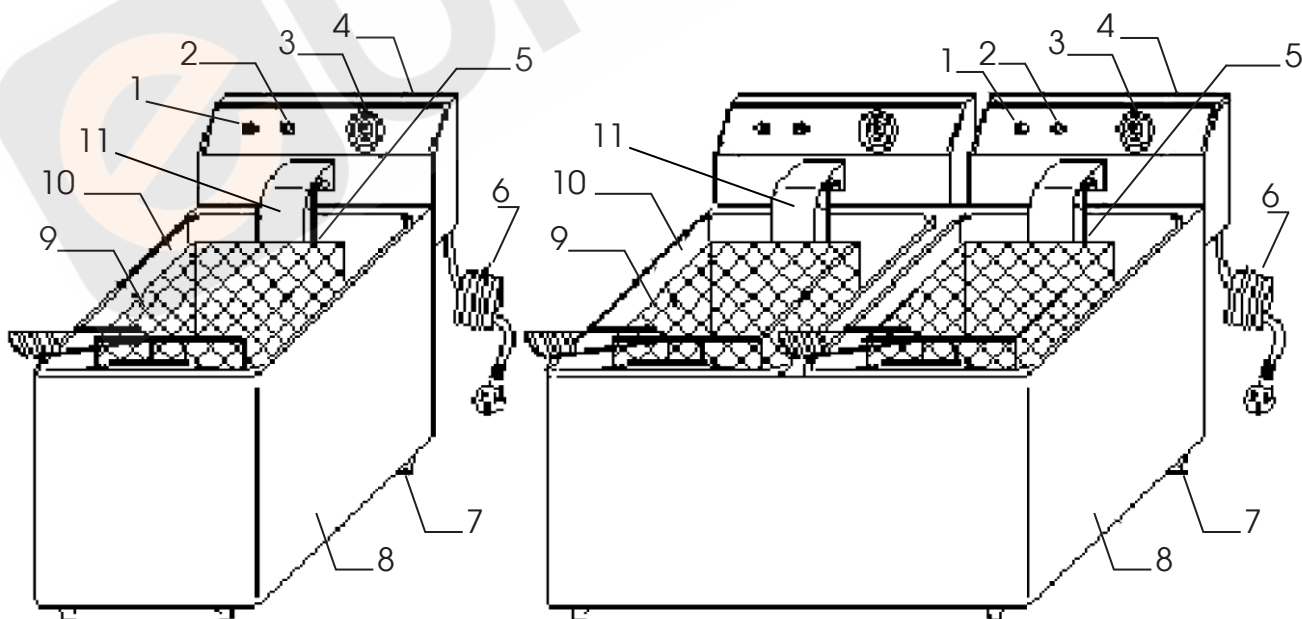
## 1. ESTRUCTURA

El diseño de este producto es nuevo y las funciones son sencillas. Cuenta con un aspecto moderno, con una estructura duradera, fácil de operar, control de temperatura constante, rápido calentamiento del aceite y ahorro de energía. Se puede cocinar, freír y calentar comida.

NÚM.	DESCRIPCIÓN
1	PILOTO ENCENDIDO
2	PILOTO TEMPERATURA
3	MANDO TERMOSTATO
4	PANEL DE CONTROL
5	RESISTENCIA
6	CABLE ALIMENTACIÓN
7	PATAS DE GOMA
8	CARCASA
9	CESTA
10	CUBA DE ACEITE
11	PROTECTOR RESISTENCIA

1 cuba  
(513222)

2 cubas  
(513004)



## 2. INTRODUCCIÓN

2.1 Las freidoras eléctricas están disponibles en dos formatos. La freidora de una cuba y la freidora de 2 cubas. La freidora de 2 cubas nos permite freír 2 tipos distintos de comida sin que se mezclen los sabores.

2.2 La temperatura se puede ajustar con el mando del termostato. El piloto de encendido y el piloto de temperatura nos muestran en que estado de temperatura está el aceite.

2.3 Cuando la temperatura sobrepasa el límite, el controlador de temperatura apaga automáticamente la freidora para evitar un sobrecalentamiento. (Se puede restablecer manualmente)

2.4 Antes de abrir el panel de control, asegúrese de que la freidora está desconectada de la corriente para evitar descargas eléctricas y provocar quemaduras.

2.5 El mango de la cesta puede ser plegado y desmontado. Cuenta con una cuba con marcas del nivel de aceite de acero inoxidable. Es fácil de usar, limpiar, manipular y almacenar.

2.6 La resistencia eléctrica tiene una placa de protección que se puede quitar fácilmente junto con el cuadro eléctrico con el objetivo de limpiar las partes por separado.

## 3. PARÁMETROS BÁSICOS

### 1 cuba - (513222)

CÓD.	VOLTAJE	POTENCIA	MEDIDAS (mm)	NÚMERO DE CUBAS	NÚM. DE CESTAS
513222	220-240V 50Hz/60Hz	2500W	260x410x295 mm	1 (6L) (240x300x150 mm)	1 (185x240x100 mm)

RANGO T° ACEITE	LÍMITE T°	T° RESISTENCIA MANGO	LONGITUD MANGO	PESO
60°C ~ 190°C	230°C	< 150°C	240 mm	7.2 kg

### 2 cubas - (513004)

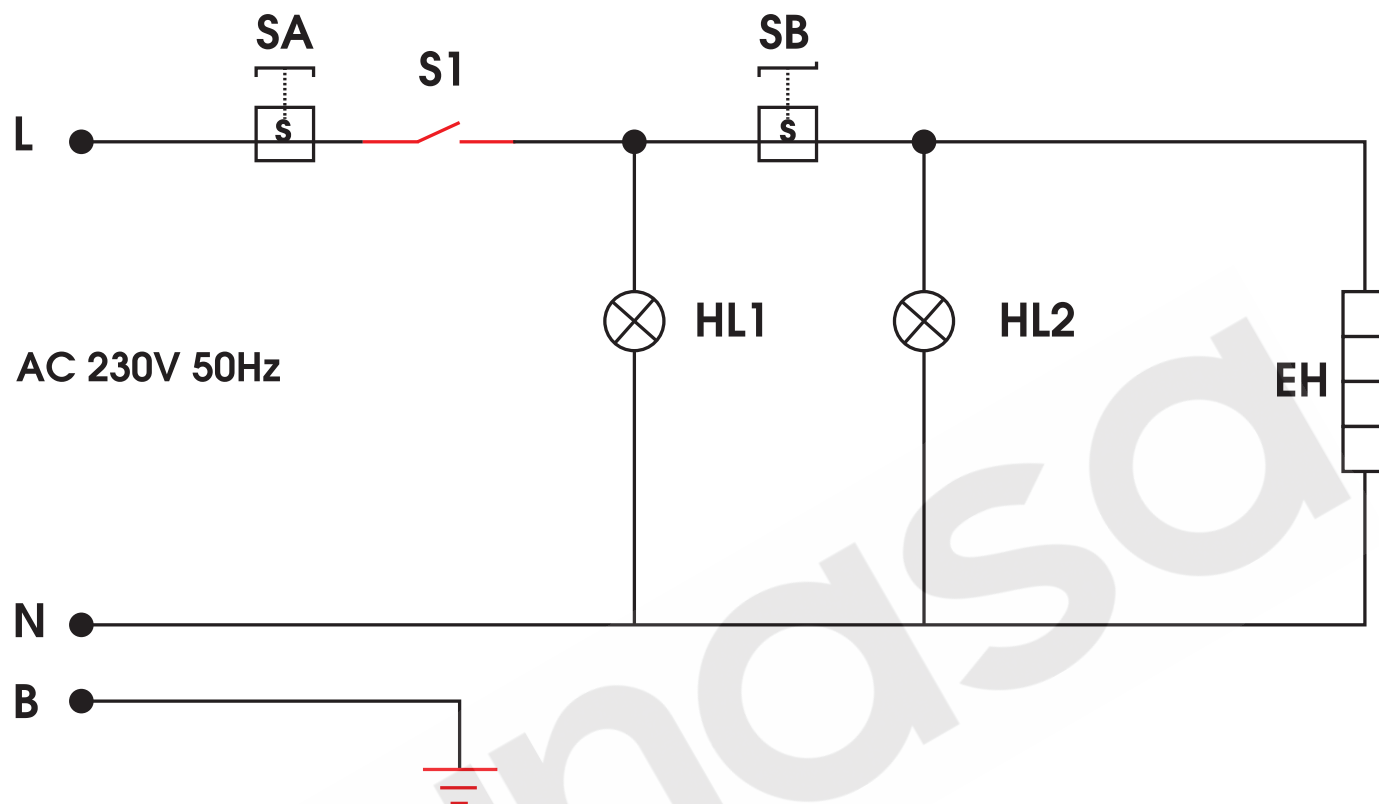
CÓD.	VOLTAJE	POTENCIA	MEDIDAS (mm)	NÚMERO DE CUBAS	NÚM. DE CESTAS
513004	220-240V 50Hz/60Hz	2x2500W	550x410x295 mm	2 (2x6L) (240x300x150 mm)	2 (185x240x100 mm)

RANGO T° ACEITE	LÍMITE T°	T° RESISTENCIA MANGO	LONGITUD MANGO	PESO
60°C ~ 190°C	230°C	< 150°C	240 mm	11.5 kg

**LA CANTIDAD DE COMIDA QUE SE PUEDE COCINAR DE UNA VEZ  
NO DEBE EXCEDER DEL VALOR INDICADO (0.9 kg/cuba)**

- LA CANTIDAD DE COMIDA NO DEBE SOBREPASAR EL LÍMITE PARA EVITAR EL DESBORDAMIENTO DE ACEITE.
- FREÍR MUCHA CANTIDAD DE COMIDA CONGELADA AL MISMO TIEMPO PUEDE CAUSAR QUE EL ACEITE SE QUEME.
- AGREGAR COMIDA DE FORMA MODERADA Y DENTRO DEL LÍMITE DE CAPACIDAD EN CADA CUBA.

## 4. ESQUEMA ELÉCTRICO



**S1** - Micro interruptor

**HL1** - Piloto indicador de potencia

**SB** - Termostato

**SA** - Limitador de temperatura

**HL2** - Piloto indicador de temperatura

**EH** - Resistencia

**B** - Toma tierra

### NOTA:

- EL ESQUEMA ELÉCTRICO DE LA FREIDORA DE 2 CUBAS DIFIERE LIGERAMENTE DE LA FREIDORA DE 1 CUBA, TIENE 2 CUBAS, 2 PANELES DE CONTROL Y 2 TERMOSTATOS INDEPENDIENTES.

## 5. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

5.1 Compruebe si la instalación de la fuente de alimentación es correcta, y asegúrese que el voltaje utilizado coincide con el indicado en la máquina (230V).

5.2 Dentro de la cuba hay una marca para el nivel de aceite, asegúrese que el nivel de aceite es el correcto cuando use la freidora.

5.3.1 Conecte la máquina a través del cable de alimentación, se encenderá el piloto verde cuando le llegue la corriente.

5.3.2 Gire el termostato en sentido de las agujas del reloj, elija los grados que necesite. En ese momento el piloto amarillo debe estar encendido y el piloto verde apagado. Muestra que la resistencia eléctrica ha empezado a funcionar y la temperatura del aceite en la cuba se está elevando.

5.4.1 Cuando la temperatura del aceite alcanza la temperatura seleccionada, el termostato cortará la corriente automáticamente.

5.4.2 Cuando la temperatura del aceite baje, el termostato se conectará automáticamente para volver a calentar el aceite.

5.4.3 Esto se hace repetidamente para asegurarse que la temperatura del aceite es constante a la temperatura elegida.

5.5 La tapa de la freidora está diseñada para mantener la cuba limpia y caliente.

Cuando tape la freidora asegúrese que no haya agua o salpicaduras para que no se introduzcan en la cuba de aceite.

5.6.1 La cesta adjunta para freír comida, tiene un gancho y un mango.

5.6.2 Sumerja la cesta dentro del aceite durante su funcionamiento. Cuando termine de freír, levante la cesta y cuélguela en la ranura frontal de la cuba.

5.7 Al finalizar el uso, por favor gire el termostato en el sentido contrario a la agujas del reloj hasta la posición final y desconecte el cable de alimentación.

5.8.1 Por favor, vierta el aceite usado fuera de la cuba cuando la temperatura del aceite disminuya a la normalidad.

4.8.2 Primero, corte la corriente, quite el panel de mandos junto con la resistencia, facilitando la limpieza de la cuba.

5.9 Con el fin de aumentar la vida de la freidora. El usuario debería limpiar los restos de aceite de la cuba y la suciedad de la resistencia eléctrica para que los componentes estén limpios y se mantengan en buen estado durante más tiempo.

5.10 La rejilla de la cuba de aceite esta diseñada para proteger la resistencia eléctrica. Ponga la rejilla en el aceite cuando fría comida.

5.11.1 El rango máximo de temperatura es de 230°C; la temperatura de rearme es menor a 170°C.

5.11.2 Hay un "botón de rearme por sobrecalentamiento" fuera del cuerpo. Cuando la temperatura es superior, presione el botón de rearme para reiniciar.

5.12 Hay un botón micro-limitador en el interior del panel de mandos, cuando se coloca en la posición inferior llega corriente, cuando se desconecta no llega corriente.



## 6. PRECAUCIONES PARA LA INSTALACIÓN

- 6.1 El voltaje usado para este aparato debe coincidir con la tensión de la máquina (230V).
- 6.2 Se debería instalar un interruptor de alimentación y otro de desconexión cerca de la freidora.
- 6.3 En la parte posterior del aparato se encuentra la toma de tierra. Por favor conecte la toma de tierra, siguiendo las normas de seguridad, con cable de cobre de no menos de 2 mm.
- 6.4 Antes de usar el aparato, compruebe si todas las conexiones están en perfecto estado.
- 6.5 No use agua directamente en la caja eléctrica.
- 6.6 La instalación de esta freidora debe ser realizada por profesionales autorizados.

### ¡ATENCIÓN!

- Este aparato debe ser usado por cocineros profesionales.
- ¡No lo vuelva a montar! El montaje de este producto puede causar serios accidentes.
- No limpie el producto con un chorro de agua o sumerja la caja eléctrica dentro del agua para limpiarlo. El agua conduce la electricidad, por lo que podría provocar un accidente.
- Cuando la freidora está en uso y antes o después de ser usada, no toque directamente el cuerpo de la cuba, ya que puede estar muy caliente.
- No use una fuente de alimentación con diferente voltaje.
- No utilice un interruptor principal que no cumpla con la normativa de seguridad.
- Cuando haya tormenta cerca, el usuario debería apagar el botón principal para evitar que se causen daños por el impacto de los rayos.
- No utilice objetos duros para limpiar la superficie del recipiente y la cuba del aceite
- Por favor, desconecte el cable principal de corriente después de su uso.
- La instalación y el mantenimiento del circuito eléctrico debe ser efectuado por profesionales.
- Si el cable está dañado, por prevención, el usuario debería preguntar al fabricante o a un profesional autorizado para cambiarlo.



### ¡ADVERTENCIA!

- Cuando utilice el aparato, las manos, enchufe y interruptores deben estar completamente secos.
- El aceite no debería ser inferior a la cantidad mínima indicada.
- No utilice agua directamente para limpiar la caja eléctrica.
- No utilice aceite antiguo porque podría causar un incendio al quemarse.
- No fría demasiada comida congelada o con exceso de agua para evitar accidentes.

## 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS HABITUALES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
1. Conecta la máquina y aprieta el botón de encendido, el piloto de encendido no está ni encendido ni caliente.	1. El enchufe no está bien conectado. 2. Los contactos del micro interruptor no están bien.	1. Vuelva a enchufar la máquina. 2. Ajuste la distancia límite del micro interruptor.
2. El piloto de temperatura está apagado y la temperatura no sube.	1. La conexión de la resistencia eléctrica está suelta. 2. La resistencia está quemada.	1. Apriete los dos lados de la resistencia y los tornillos. 2. Cambie la resistencia eléctrica.
3. El piloto de encendido está iluminado pero la temperatura no está subiendo.	1. El termostato está dañado.	1. Cambie el termostato.
4. El termostato funciona pero el piloto no está encendido.	1. El piloto está dañado.	1. Cambie el piloto de temperatura.
5. Después de calentarse, la resistencia pierde temperatura.	1. El termostato de seguridad se ha activado.	1. Rearme "el botón de protección de calor" manualmente.
6. El termostato no puede ser controlado.	1. El termostato no funciona.	1. Cambie el termostato de seguridad.

Los problemas anteriormente mencionados, son tan sólo una referencia. Si se produce algún fallo, por favor, antes de usar la máquina, póngase en contacto con técnicos profesionales para su comprobación y reparación

## 8. TRANSPORTE Y ALMACENAJE

La máquina debería ser transportada cuidadosamente y evitar sacudidas. El embalaje de la máquina debería no estar almacenado al aire libre. Utilizar un almacén ventilado y sin gases corrosivos. No poner boca abajo. Si debe ser almacenada al aire libre temporalmente, tomar medidas contra la lluvia y suciedad si fueran necesarias.

## 9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

01. Desconecte el cable de la alimentación antes de limpiar.
02. No use toallitas húmedas con limpiadores corrosivos para limpiar la freidora. Limpiar directamente con agua no está permitido.
03. Si no la utiliza durante un tiempo, por favor apague el termostato y el interruptor principal.
04. Por favor almacene el equipamiento en un lugar ventilado sin gases corrosivos después de limpiarla y si no se ha de utilizar por un largo periodo de tiempo.

## 10. COMPROBACIONES DIARIAS

Cada día vea en que situación se encuentra la máquina antes o después de utilizarla.

ANTES DE USAR	¿Está la máquina inclinada?
	¿El cable de alimentación está viejo, roto o dañado?
	¿El panel de control está dañado?
DESPUÉS DE USAR	¿Hay un olor extraño?
	¿El módulo superior e inferior no se calientan al mismo tiempo?
	¿Se escucha algún ruido extraño?

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Por favor compruebe la máquina con asiduidad para prevenir futuros problemas.
- Nada que supere la temperatura de 300°C debería estar alrededor de la máquina.
- Detenga la máquina inmediatamente si ve que algo no funciona correctamente.
- Busque un técnico para comprobar y hacer el mantenimiento de la máquina tan pronto como sea posible.

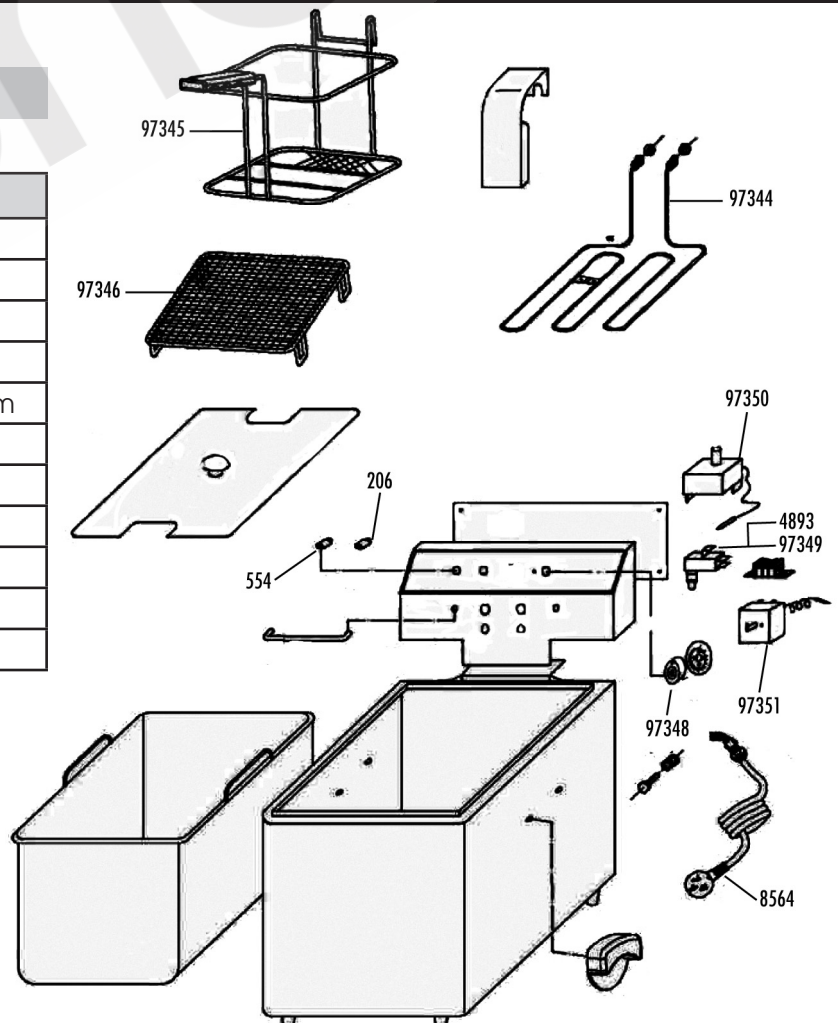
## 11. DESPIECE

### 513222 - Freidora 1 cuba

CÓD.	DESCRIPCIÓN
206	Piloto ambar Ø12 mm 230V
554	Piloto verde Ø12 mm 230V 14A
4893	Microinterruptor 16A 250V
97349	Microinterruptor 1 polo
8564	Clavija con cable 3x1mm - 1.7m
97344	Resistencia 2500W 230V
97345	Cesta 185x240x100 mm
97346	Rejilla cuba 200x400 mm
97348	Mando temperatura Ø5 mm
97350	Termostato limitador 230°C
97351	Termostato 60°C/200°C 250V

Las especificaciones de la resistencia en la freidora son:

**2500W - 230V/50Hz**



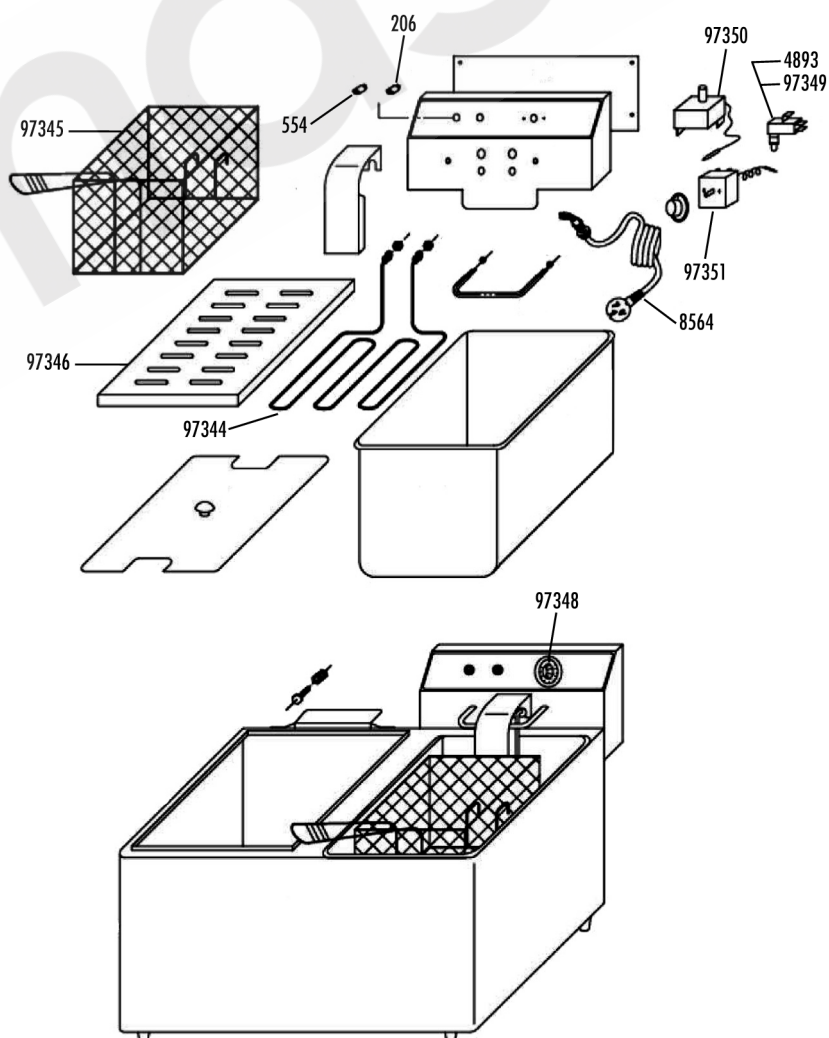
## 11. DESPIECE (continuación)

### 513004 - Freidora 2 cubas

CÓD.	DESCRIPCIÓN
206	Piloto ambar Ø12 mm 230V
554	Piloto verde Ø12 mm 230V 14A
4893	Microinterruptor 16A 250V
97349	Microinterruptor 1 polo
8564	Clavija con cable 3x1mm - 1.7m
97344	Resistencia 2500W 230V
97345	Cesta 185x240x100 mm
97346	Rejilla cuba 200x400 mm
97348	Mando temperatura Ø5 mm
97350	Termostato limitador 230°C
97351	Termostato 60°C/200°C 250V

Las especificaciones de la resistencia en la freidora son:

**2500W - 230V/50Hz**





eunasa