



FREIDORA ELÉCTRICA 6L SIN GRIFO M. EF-6L PEKÍN



Las fotos puede diferir del producto original

La **freidora eléctrica profesional de 6 litros EF-6L** está diseñada para un uso intensivo en carritos móviles, foodtrucks, bares y cocinas profesionales. Fabricada íntegramente en acero inoxidable, ofrece una excelente resistencia a la corrosión, higiene óptima y larga vida útil.

Su sistema de calentamiento incorpora resistencias blindadas de alto rendimiento que alcanzan rápidamente la temperatura de trabajo, manteniendo un control térmico estable gracias a su termostato regulable hasta 190 °C. Incluye también **termostato de seguridad** con rearme manual y un **microinterruptor** que corta la corriente al levantar el cabezal, aumentando de forma significativa la seguridad del operario.

La cuba extraíble con bordes redondeados facilita la limpieza y permite trabajar con mayor comodidad. Incluye cesta de acero con mango aislado, tapa de acero inoxidable y patas antideslizantes para mayor estabilidad durante el servicio.

Es un equipo compacto, seguro y eficiente, ideal para freír snacks, patatas, churros, pollo, fingers y productos similares en operaciones de venta ambulante.

Características técnicas destacadas:

- Construcción en acero inoxidable de alta calidad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable de alto rendimiento.
- Termostato regulable hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad con corte a 210 °C y rearme manual externo.
- Microinterruptor de seguridad (la resistencia no funciona si el cabezal está levantado).
- Cuba extraíble de acero inoxidable, apta para lavavajillas.
- Marcado de niveles MIN/MAX en la cuba.
- Tapa incluida.
- Patas de goma antideslizantes.
- Diseño compacto (solo 26,5 cm de ancho).

Uso recomendado:

- Apta para:
- Carritos TodoCarritos personalizados o de hot-dog.
- Restauración móvil.
- Bares, cafeterías y caterings.
- Producción continua de fritos ligeros.

Datos técnicos:

- Capacidad de aceite: 6 L
- Potencia: 3,0 kW
- Tensión: 230 V
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Dimensiones del equipo: 265 x 420 x 290 mm (Ancho x Fondo x Alto)
- Dimensiones de la cesta: 180 x 230 x 100 mm
- Temperatura regulable: 60-190 °C
- Protección térmica: Corte de seguridad a 210 °C con rearme
- Material principal: Acero inoxidable
- Peso aproximado: 23 kg

Componentes incluidos:

- Cuba extraíble de acero inoxidable
- Resistencia blindada
- Panel de control con selector de temperatura
- Indicadores luminosos (POWER / HEAT)
- Cesta de acero con mango aislado
- Tapa superior en acero inoxidable
- Placa difusora perforada interior
- Patas antideslizantes

Ventajas operativas:

- Capacidad de aceite: 6 L
- Potencia: 3,0 kW
- Tensión: 230 V
- Frecuencia: 50/60 Hz
- Dimensiones del equipo: 265 x 420 x 290 mm (Ancho x Fondo x Alto)
- Dimensiones de la cesta: 180 x 230 x 100 mm
- Temperatura regulable: 60-190 °C
- Protección térmica: Corte de seguridad a 210 °C con rearme
- Material principal: Acero inoxidable



ADVERTENCIAS:

- Desenchufe el cable de la toma de corriente 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.

MANUAL DEL USUARIO

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.

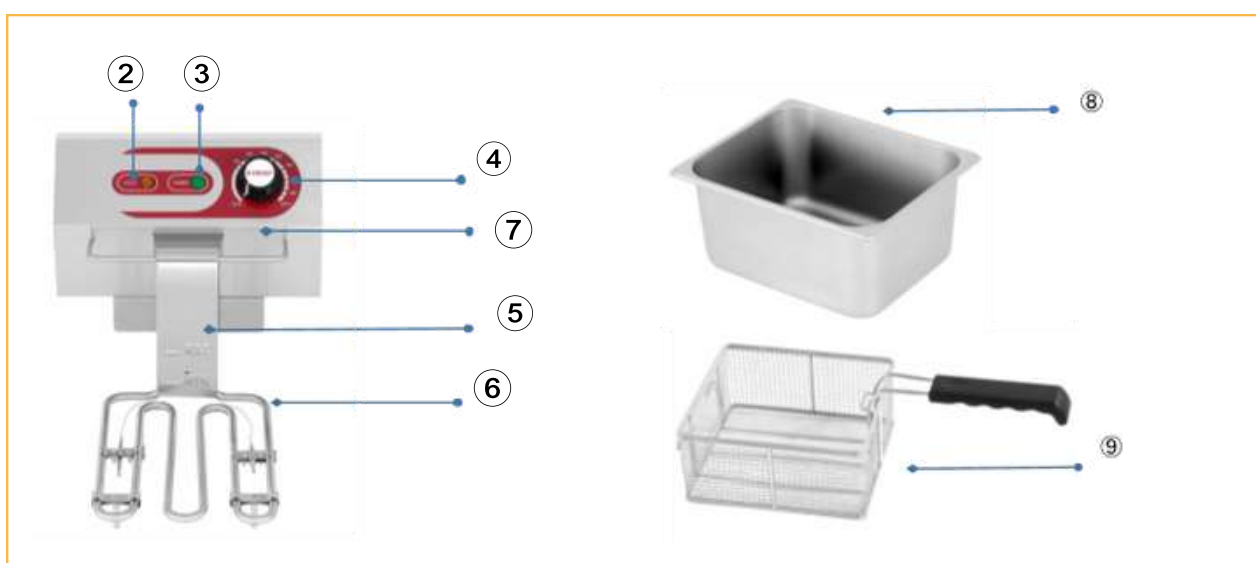
¡Advertencia!

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:



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: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

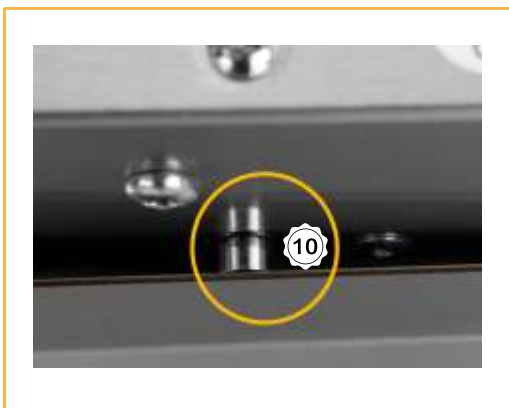
⑦ :Caja principal eléctrica

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. 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.

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad	Dimensión	Cesta
EF-6L	230 V / 50 Hz	3 kW	6 litros	270 × 415 × 285 mm	1 pieza



Limpieza:

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

- 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.

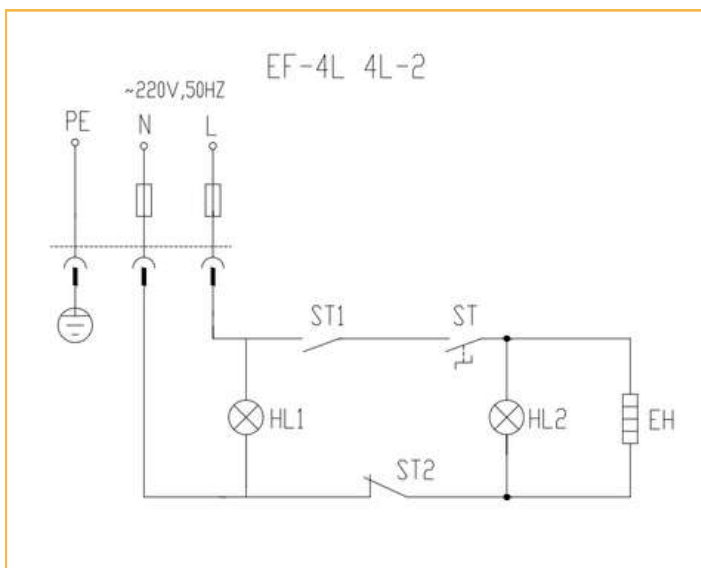
Solución de problemas:

Problema	Causado por	Solución
La luz indicadora no se enciende y la unidad no calienta.	• El enchufe no está insertado correctamente. • <i>Microinterruptor no cerrado.</i>	• 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.	• Presionar el botón de protección contra sobrecalentamiento (rearme manual) ubicado 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 o botón de reposo.

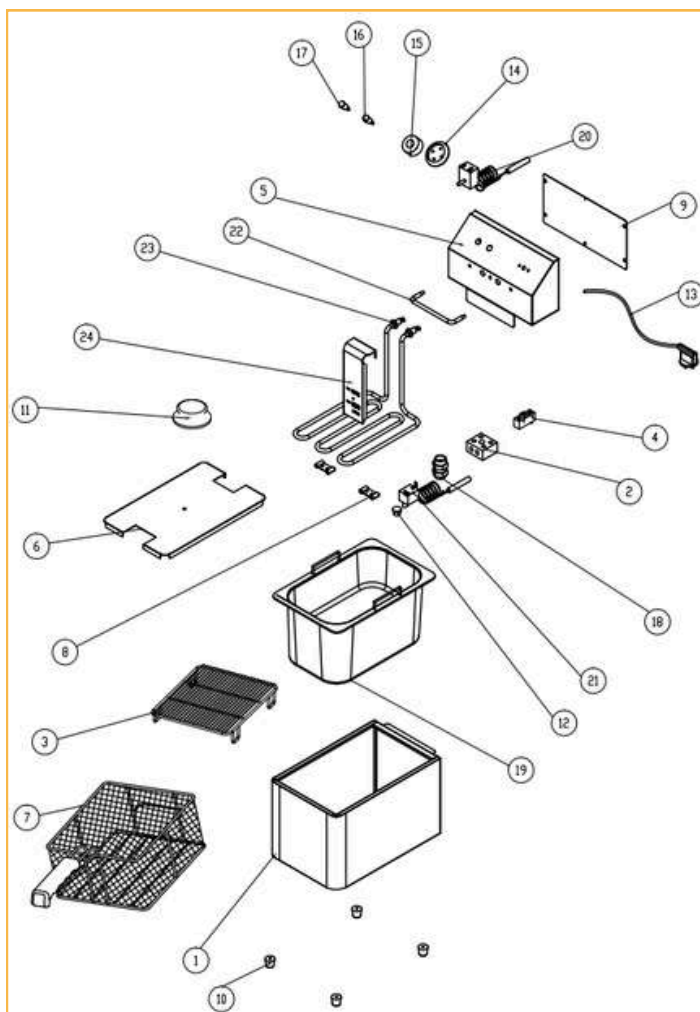


Diagrama:

Código	Descripción
ST	Termostato
ST2	Limitador de temperatura
HL1	Indicador de encendido (Power indicator)
HL2	Indicador de calentamiento (Heat indicator)
EH	Resistencia / Elemento calefactor (Heater)
ST1	Microinterruptor (Micro switch)



Listado de componentes:



NO	Item	QTY
1	Cuerpo de máquina	1
2	Terminal cerámico	1
3	Estante/Soporte	1
4	Micro interruptor	1
5	Caja eléctrica	1
6	Tapa	1
7	Cesta	1
8	Placa fija	4
9	Panel trasero de caja eléctric	1
10	Patas de goma	4
11	Asa de la tapa	1
12	Botón limitador temperatura	1
13	Cable de alimentación	1
14	Dial del termostato	1
15	Perilla del termostato	1
16	Indicador amarillo	1
17	Indicador verde	1
18	Sujeción del cable alimentac	1
19	Cuba de aceite	1
20	Termostato	1
21	Limitador de temperatura	1
22	Gancho de cesta	1
23	Resistencia	1
24	Marcador de nivel min-max	1



Garantía:

La freidora eléctrica profesional de 6 litros modelo EF-6L dispone de una garantía de **1 año** desde la fecha de entrega, conforme a las condiciones establecidas por el fabricante.

Al tratarse de un equipo destinado a uso profesional o comercial (carritos móviles, foodtrucks, bares, cocinas profesionales y puntos de venta), la garantía se rige por la legislación mercantil aplicable, no siendo de aplicación la normativa europea sobre bienes de consumo destinada a uso doméstico.

La garantía cubre exclusivamente defectos de fabricación o de materiales del equipo, incluyendo el correcto funcionamiento de:

- Las resistencias blindadas y el sistema de calentamiento.
- El termostato regulable y el termostato de seguridad con rearme.
- Los componentes eléctricos y el microinterruptor de seguridad.
- La estructura de acero inoxidable del equipo.

Quedan expresamente excluidos de la garantía:

- El desgaste normal derivado del uso.
- Los daños ocasionados por uso indebido, negligente o no conforme a las instrucciones.
- Las averías derivadas de una instalación incorrecta, limpieza inadecuada o modificaciones no autorizadas.
- Los daños provocados por aceite en mal estado, sobrecalentamientos, humedad, líquidos, agentes externos o sobrecargas eléctricas.
- Golpes, abolladuras o daños estéticos.
- Los componentes sujetos a desgaste y elementos consumibles (cesta, aceite, juntas, etc.)

Cualquier manipulación, reparación o intervención realizada por personal no autorizado anula automáticamente la garantía.

Cuando el producto se destina a uso personal o doméstico, la garantía legal aplicable es de **2 años** desde la fecha de entrega, conforme a la normativa vigente de la Unión Europea en materia de bienes de consumo.

El plazo de garantía aplicable dependerá del tipo de uso declarado en el momento de la compra (uso profesional/comercial o uso particular/doméstico).

