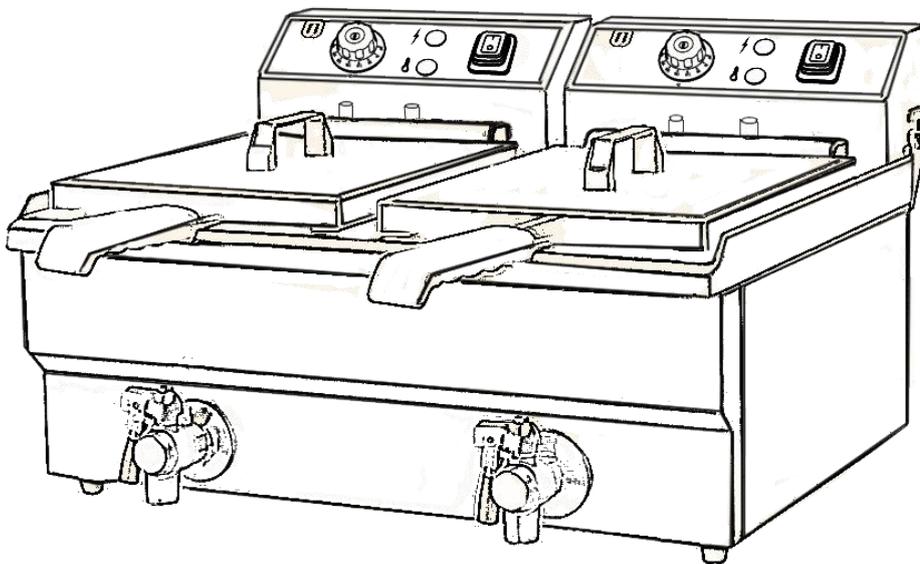


Freidora electrica

OPERACIÓN MANUAL

SK01,SK02,SK39



1. Introducción:

La freidora de la serie EF es un nuevo tipo de producto eléctrico recientemente desarrollado por nuestra empresa. Esta serie de freidoras con diseño de estilo popular internacional, cuerpo de acero inoxidable de buena calidad, lujoso y atractivo. Los productos están equipados con componentes eléctricos de fábricas conocidas, por lo que es seguro para el ahorro de energía. Características diseñadas para la rotación de la cabeza de la olla, conveniente y práctica, fácil de limpiar. Con función de temperatura constante, fácil de operar. Es la mejor opción para hoteles, bares, tiendas de alimentos de estilo occidental.

2. Especificaciones técnicas:

Modelo	Voltaje	Potencia(kW)	Capacidad(L)	Máximo(mm)
SK01	110V/60Hz	1.5	10	6
SK02	110V/60Hz	1.5	10	6
SK39	220V/60Hz	3x2	10x2	6x2

3. Instrucciones de operación:

Antes de su uso, compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación cumple con el voltaje de la placa de fecha y si el interruptor de encendido y el fusible del usuario cumplen con los requisitos de la fuente de alimentación de la máquina. El cuerpo debe estar conectado a tierra correctamente. Asegúrese de que los pernos potenciales del terminal estén firmemente conectados al dispositivo de puesta a tierra natural a 1,5 mm²Cable.

Pasos de operación:

1. Llene el aceite comestible en el tanque de aceite y la profundidad del aceite debe mantenerse en el rango del tanque de aceite marcado con la altura y la baja.
2. Gire el termostato a la posición "0", corte el suministro de energía del interruptor temporizador.
3. Conéctese con la fuente de alimentación de la freidora y el indicador de energía verde está encendido. Encienda la máquina y ajuste el control de temperatura a la temperatura adecuada en el sentido de las agujas del reloj; en este momento, el indicador amarillo está encendido y los tubos térmicos comienzan a calentarse. Cuando la temperatura del aceite alcanza los datos de ajuste, el control de temperatura se apaga, el indicador amarillo está apagado y los tubos térmicos dejan de funcionar. Cuando la temperatura del aceite baja un poco, el control de temperatura conecta la fuente de alimentación automáticamente, el

indicador amarillo se enciende y los tubos térmicos comienzan a calentarse nuevamente. Este procedimiento está circulando repetidamente para asegurar que la temperatura del aceite se mantenga en el rango de temperatura establecido.

4. Hay una canasta frita especial que sujeta la freidora y hay un gancho en la canasta. Cuando frías la comida, métela en la cesta y sumérgela en el aceite. Cuando frías la comida, cuelgue la cesta en el clavo de la caja de control eléctrico para filtrar el aceite sobrante.
5. La tapa de la jarra de aceite está diseñada para que la jarra esté limpia y caliente. Preste atención a asegurarse de que no haya agua en la cubierta cuando la cubra.
6. Después de terminar de freír, gire la caja de control eléctrico hacia atrás, gírela 90°, luego la caja de control eléctrico se autobloquea en posición vertical, para que pueda reciclar el aceite en los tubos térmicos y la red.
7. La freidora está equipada con el interruptor de seguridad. Cuando levante la caja de control eléctrico, los tubos térmicos saldrán del aceite automáticamente. Luego, el interruptor de seguridad tomará medidas para cortar la alimentación. Puede evitar el accidente peligroso como resultado del funcionamiento incorrecto. Puede girar la válvula en frente de la freidora o sacar el tanque de aceite de la caja de freír, lo que será útil para verter el aceite dentro del tanque. (Vierta el aceite mientras el aceite se enfría a temperatura ambiente).
8. Cuando termine de freír, debe girar el controlador de temperatura a la posición cero limitada en sentido contrario a las agujas del reloj. Al mismo tiempo, se debe cortar la energía por seguridad.

4. Mantenimiento:

Después del uso debe lavarse rápidamente con un paño húmedo, si es necesario, vinagre neutro disponible para la limpieza, pero la caja de control electrónico prohíbe el enjuague con agua.

5. Nota:

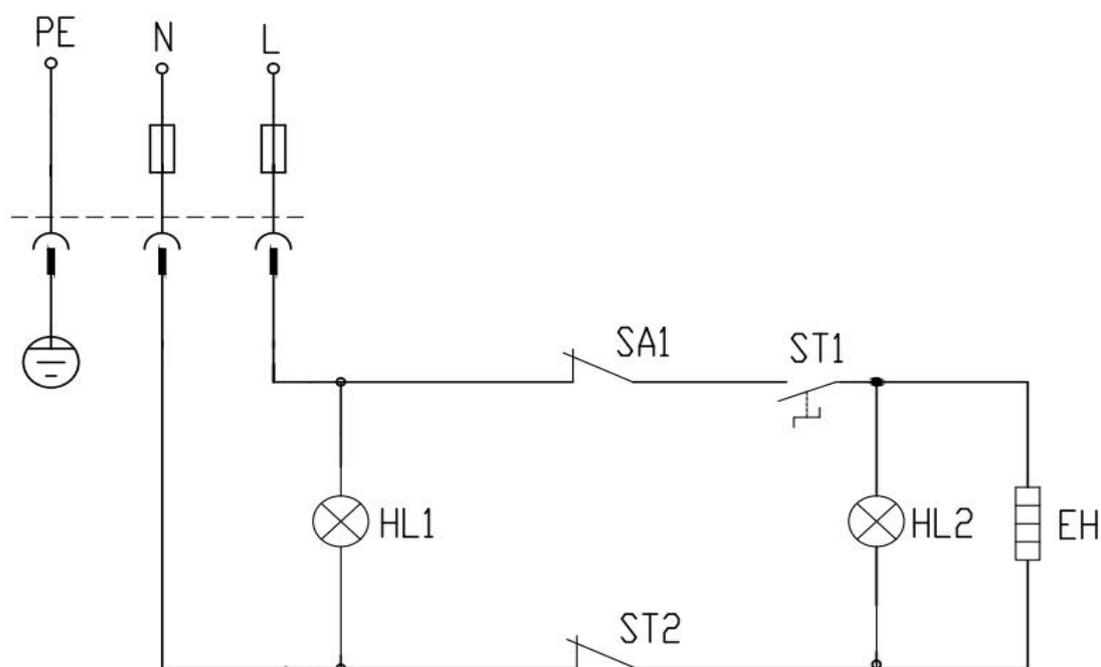
Está prohibido colocar cenizas y explosivos cerca de la máquina. Y con el sistema de ventilación superior para mantenerse en el medio ambiente. Además, para extender la vida útil de la máquina, está prohibido secar el tubo de calentamiento. Cuando use una máquina de freír, si no es un trabajador, no puede cerrarla y no permita que el niño toque el tanque y salga de la válvula; Para evitar accidentes, si no usa la máquina durante mucho tiempo, debe desconectar el cable de alimentación o cortar el interruptor de encendido. Todas las operaciones de servicio y mantenimiento deben realizarse después de que se haya apagado la

energía. Si hay un problema con la freidora, no retire la máquina y envíela al servicio autorizado o al distribuidor de nuestra compañía para su reparación.

Advertencia: el uso de aceite viejo reducirá el punto de inflamación, fácil de causar quemado; Cuando la línea de aceite está por debajo de su línea inferior, es propenso al seguro contra incendios; Los alimentos fritos sobre mojados y la fritura excesiva pueden causar accidentes.

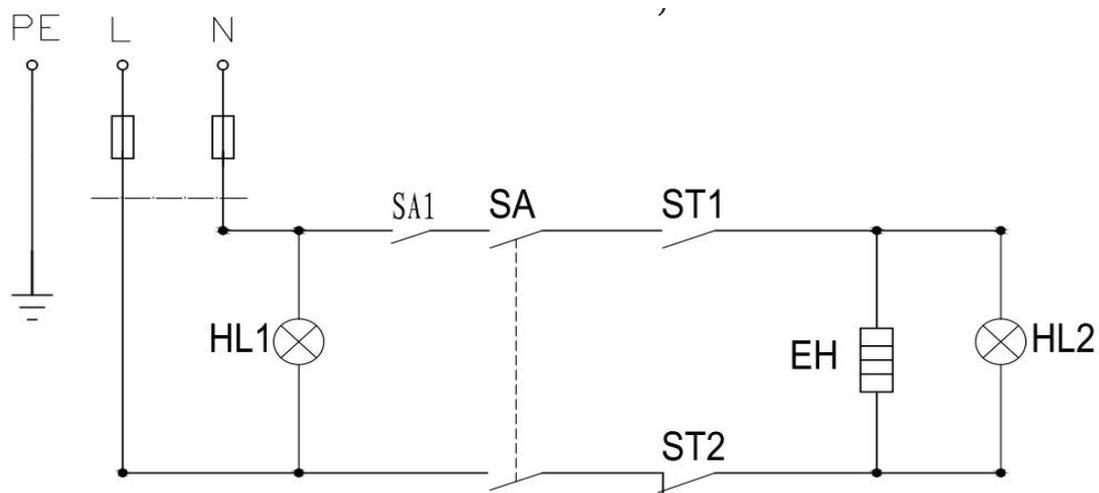
6. Diagrama de circuito:

Modelo: EF81/82/83 (SK01)



ST1: THERMOSTAT
 ST2: TEMPERATUE LIMITER
 HL1: POWER INDICATOR
 HL2: HEAT INDICATOR
 EH: HEATING ELEMENT

Modelo: EF101V/102V(SK02,SK39)



ST1	Termostato
ST2	Limitador de temperatura
HL1	Indicador de potencia
HL2	Indicador de calor
SA1	Microinterruptor
EH	Curación de heridas
SA	Interruptor de alimentación

LISTA DE EMBALAJE DE SALIDA DE FÁBRICA

Modelo	Grifo	Llorar Cesta	Cabeza eléctrica	Gn Pan	Usuario Manual
SK01	/	1	1	1	1
SK02	1	1	1	/	1
SK39	1	2	2	/	1