

FREIDORA ELÉCTRICA

SERIE CKEF



MODELO
CKEF1LTS4
CKEF1LTS6
CKEF1LTS8

MODELO
CKEF2LTS4
CKEF2LTS6
CKEF2LTS8



MANUAL DE USUARIO

Gracias por adquirir y usar la freidora eléctrica. Con el fin de hacer pleno uso de las funciones de este producto y minimizar las pérdidas y daños innecesarios, por favor lea cuidadosamente el manual y guárdelo para consultarlo en el futuro.

¡ ADVERTENCIA !

Cualquier instalación mala o de reposición, ajuste y mantenimiento conduce a la pérdida de bienes y puede causar accidentes.

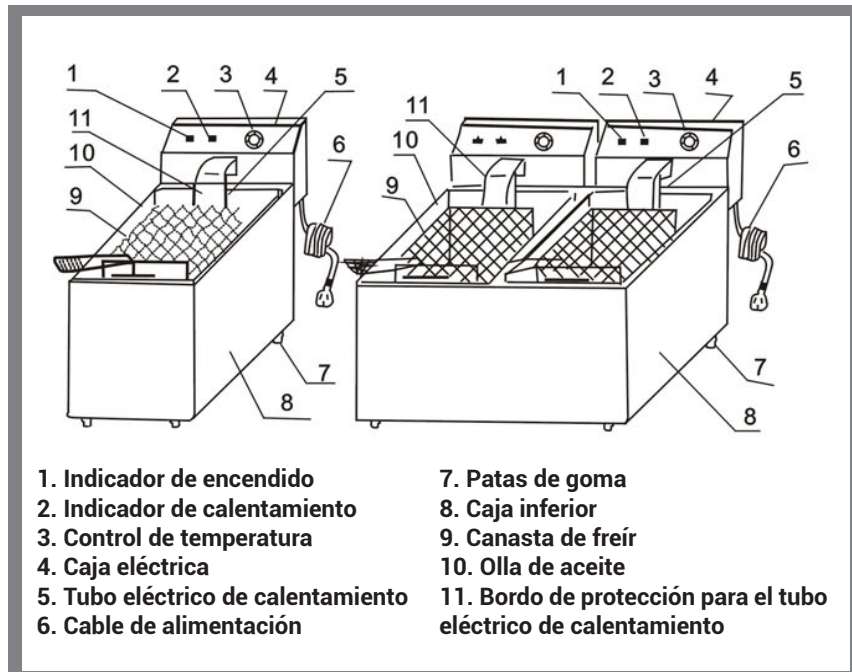
Por favor póngase en contacto con el proveedor si necesita mantenimiento y esto debe ser realizado por profesionales autorizados.

Para su mayor seguridad, no ponga líquido inflamable, gas u otros objetos alrededor del producto.

La máquina debe estar conectada a tierra por razones de seguridad. Si el nivel de aceite está por debajo del mínimo indicado, puede provocar un incendio. Gracias por su cooperación.

El diseño de éste producto es nuevo y su función es obsoleta. Tiene características de una apariencia hermosa, estructura razonable, fácil operación, control de temperatura constante, calentamiento rápido y ahorro de aceite y energía. Puede cocinar, freír y calentar comida. Es un asistente ideal y la primera opción para cocinar.

A. ESTRUCTURA



Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE CKEF

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Quando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Quando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Quando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

B. FUNCIÓN

- Una sola canastilla tiene un tanque freidor. Si es de doble canastilla, tiene 2 tanques freidores que pueden freír dos diferentes tipos de alimentos en caso de mezclar el olor.
- Hay un termostato en ella y se puede fijar la temperatura para freír. El indicador de encendido y el de calentamiento pueden mostrar la situación de calentamiento.
- Quando la temperatura del aceite es superior a la temperatura limitada, el dispositivo de protección para limitar la temperatura puede cortar automáticamente la energía. Esto puede evitar que la temperatura se exceda. (reiniciar manualmente).
- Al momento de levantar la caja eléctrica el micro-interruptor se cortará el suministro de energía por seguridad personal, y en caso de que el tubo eléctrico de calentamiento comience a quemarse en seco.
- El asa de la canastilla de freír se puede plegar y desmontar, es fácil de operar, limpiar, transportar y almacenar.
- El tubo eléctrico de calentamiento tiene la protección de tablero y puede ser fácil de extraer de la caja inferior con la caja eléctrica y separada de la olla de aceite. Entonces es fácil de limpiar el tubo eléctrico de calentamiento y la olla de aceite.

C. PARAMETRO BÁSICO

FREIDORAS DE 1 CANASTILLA			
Modelo	CKEF-1-4	CKEF-1-6	CKEF-1-8
Voltaje	110V/60HZ	110V/60Hz	110V/60Hz
Poder	1750W	1750W	1750W
Número de la olla de aceite	1	1	1
Medida de la olla de aceite	185x270x175mm	240x300x150mm	250x320x150mm
Capacidad	4 L	6 L	8 L
Número de canastilla	1	1	1
Medida de la canastilla freidora	150x220x135mm	195x250x125mm	225x260x125mm
Rango de la temperatura del aceite	60°C – 190°C	60°C– 190°C	60°C – 190°C
Temperatura en movimiento del limitador de temperatura	230°C	230°C	230°C
Temperatura de resistencia a la mano	Menor que 150°C	Menor que 150°C	Menor que 150°C
Dimensiones	220x400x315	265x430x290	400x270x240
Longitud del mango	240 mm	240 mm	240 mm
Peso	5.2 kg	6.1 kg	8.2 kg

FREIDORAS DE 2 CANASTILLAS

Modelo	CKEF-2-4	CKEF-2-6	CKEF-2-8
Voltaje	110V/60HZ	110V/60Hz	110V/60Hz
Poder	2x1500W	2x1800W	2x2200W
Número de la olla de aceite	2	2	2
Medida de la olla de aceite	185x270x175 mm	240x300x150 mm	225x260x125 mm
Capacidad	4 L	6 L	8 L
Número de canastilla	2	2	2
Medida de la canastilla freidora	150x220x135 mm	195x250x125 mm	
Rango de la temperatura del aceite	60°C – 190°C	60°C – 190°C	60°C – 190°C
Temperatura en movimiento del limitador de temperatura	230°C	230°C	230°C
Temperatura de resistencia a la mano	Menor que 150°C	Menor que 150°C	Menor que 150°C
Dimensiones	435x400x315 mm	550x430x290 mm	
Longitud del mango	240 mm	240 mm	240 mm
Peso	10.2 kg	11.1 kg	

LA CANTIDAD DE ALIMENTOS PARA COCINAR EN UN TIEMPO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO, NO DEBE SER MAYOR DE LOS DATOS SIGUIENTES:

MODELO CKEF-1
0.6KG/olla

MODELO CKEF-2
0.9kg/olla

NOTA

1. La cantidad de alimentos que no sean carne, debe estar limitado a fin de evitar derrames de aceite
2. Freír alimentos en exceso y además mojados, harán que el aceite se derrame.
3. De acuerdo al volumen normal agregar los alimentos a cada freidora.
4. Alimentos muy grandes y húmedos provocarán el aumento de ebullición del aceite.

D.- INDICACIONES

1. Revisar si la instalación de la fuente de alimentación está normal, y asegúrese de que el voltaje suministrado sea igual que el voltaje utilizado.
2. En la olla de aceite, se marca internamente el nivel que debe tener, éste debe mantenerse siempre a ese nivel. "MAX" muestra la máxima cantidad de aceite y "MIN" muestra el volumen mas bajo. El usuario puede ajustar el volumen de aceite de acuerdo a sus necesidades.
3. a) Enchufe la máquina y cheque cuando el indicador verde esté encendido., en ese tiempo se ha suministrado la máquina. b) Gire a la derecha el regulador

placa del módulo, la superficie de los equipos y el cable de alimentación no se debe lavar directamente con agua, pues puede causar algún daño en las funciones.

3. Si no lo utiliza, por favor apague el regulador de temperatura e interruptor principal.

4. Guarde el equipo en un almacén ventilado, sin gases corrosivos, después de limpiarlo cuando termine su trabajo.

I.- REVISION DIARIA

Diariamente observe la situación o el estado de la máquina antes y después de usarla.

Antes de usarla

o ¿La máquina está cubierta?

o ¿El cable de alimentación está viejo, dañado o roto?

o ¿El panel de control está dañado?

Después de usarla

o ¿Hay algún olor extraño?

o ¿El modulo superior e inferior de la placa no se calienta al mismo tiempo?

o ¿Hay algún sonido extraño o la máquina está fuera de control mientras está levantando?

¡ ADVERTENCIA !

Debe revisar la máquina todos los días. Por lo general revise el producto para evitar que pueda suceder un grave accidente.

La temperatura alrededor de la máquina no debe sobrepasar los 300 grados centígrados.

Deje de usarla si considera que existen algunos problemas en el circuito o la máquina.

Pedir a los técnicos especialistas que revisen y den mantenimiento a la máquina tan pronto como sea posible.

F. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Conecta el aparato y no enciende ni calienta.	a) El enchufe no se inserta bien. b) Los contactos del mini interruptor no están bien.	a) Retire o remueva el enchufe b) Ajustar la distancia límite del micro interruptor.
El indicador de calentamiento no está encendido y la temperatura no se eleva	La conexión del tubo eléctrico de calentamiento está flojo.	a) Fije con los tornillos ambos lados del tubo eléctrico de calentamiento. b) Cambiar el tubo eléctrico de calentamiento.
El indicador de alimentación está encendido pero la temperatura no se eleva	El controlador de temperatura está quemado	Cambie el controlador de temperatura
El control de temperatura es normal pero el indicador no enciende	El indicador está quemado	Cambie el indicador
El tubo eléctrico de calentamiento no se calienta	El limitador de temperatura no funciona	Restablecer manualmente con el botón de protección de sobrecalentamiento
El control de temperatura no se puede regulado	El limitador de temperatura está fuera de servicio	Cambie el limitador de temperatura

Los problemas antes mencionados son sólo como referencia, En caso de anomalías, por favor, deje de utilizarlo y consulte a técnicos profesionales para que lo revisen y reparen.

G.- TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte de la máquina, se debe tener cuidado al manejar para prevenir que se sacuda demasiado. La máquina empaquetada no debe ser guardada al aire libre.

Debe ponerse en un lugar ventilado, sin gases corrosivos. No se debe poner al revés.

Si lo tiene que poner al aire libre de manera temporal, es necesario considerar la posible lluvia.

H.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Corte el suministro eléctrico antes de limpiar.
2. No use una toalla mojada con un limpiador corrosivo para limpiar la

de temperatura, para poner la temperatura necesaria hasta el punto rojo, en ese momento el indicador amarillo se enciende y el indicador verde está apagado. Esto demuestra que el tubo eléctrico de calentamiento deja de funcionar y la temperatura del aceite en la olla está aumentando.

4. a) Cuando la temperatura del aceite alcanza la temperatura programada, el controlador de temperatura puede cortar automáticamente la energía.

b) Cuando la temperatura del aceite disminuye, el regulador de temperatura puede pasar a la forma automática. El indicador amarillo está encendido y el verde está apagado, el tubo eléctrico de temperatura funciona de nuevo y la temperatura del aceite sube.

c) Esto se repite una y otra vez para asegurarse que la temperatura del aceite sea constante con la temperatura ambiente.

5. La tapa de la olla está diseñada para mantener la olla limpia y caliente. Cuando ponga algo en la tapa, por favor asegúrese de que no tenga agua, en caso de que caigan gotas de agua en la olla se producirán salpicaduras de aceite.

6. a) Al poner la canastilla para freír alimentos pequeños, use el gancho y asa de la canastilla.

b) Sumerja la canastilla en el aceite cuando comience a freír, cuando termine, levante la canastilla y sosténgala en la ranura frontal de la olla del filtro de aceite. También puede poner alimentos grandes en la olla para freír.

7. Después de trabajar, por favor, gire el regulador de temperatura hacia la izquierda a la posición final y se apagará por razones de seguridad.

8. a) Por favor vierta el aceite que le quedó fuera de la olla, cuando éste haya vuelto a la temperatura normal.

b) Primero apáguela, después tome la separación del tablero para el aceite fuera de la olla, después saque la caja eléctrica de la muesca de atrás en el fondo de la caja. El tubo eléctrico de calentamiento y la caja eléctrica quedan separadas de la olla y ponerlos en un lugar aparte, después sacar la olla de aceite para limpiarla.

9. Con el fin de asegurarse de que el horno es seguro y duradero, debe limpiar la suciedad de la olla y del tubo eléctrico de calentamiento con el fin de mantenerlos limpios.

10. La división del tablero de la olla de aceite está diseñada para proteger el tubo eléctrico de calentamiento. Ponga ésta en el aceite al freír los alimentos.

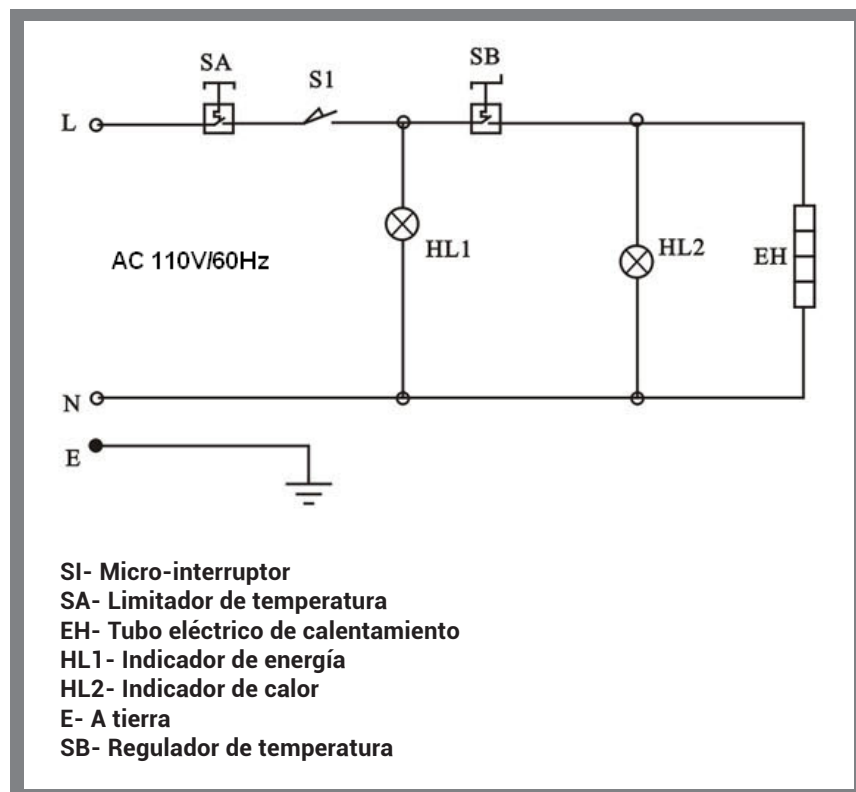
11. La temperatura en la caja eléctrica debe ser de 230°C, restablecer la temperatura si es menor de 170°C. Fuera del armazón está el botón de

restablecer sobrecalentamiento. Cuando la temperatura es mayor, se acciona el botón de protección. Presione el botón de restablecer para reiniciar.

12. En la caja eléctrica hay un interruptor micro-limite. Cuando éste se pone llega a la caja eléctrica y entonces se apaga.

13. Por favor, use aceite vegetal fresco en caso de exceso de ebullición. No use aceite viejo porque tendrá una reducción en cuanto al brillo y será más propenso a una mayor ebullición.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO



NOTA: El circuito principal de la serie EF 1-tanque/ 2-tanques de la freidora eléctrica, es diferente.

La diferencia es que el de 2 tanques tiene también 2 cajas eléctricas y 2 reguladores de temperatura independientes.

E.- NOTAS PARA LA INSTALACION

1. El voltaje que usa este equipo debe ser de acuerdo al voltaje suministrado en la toma de corriente.
2. Se debe instalar un interruptor de alimentación adecuado y que esté cerca de la freidora.
3. En la parte posterior del equipo está la mancha para la tierra. Por favor conecte el cable de la tierra cumpliendo sin problemas con las normas de seguridad, con cable de cobre de no menos de 2mm.
4. Antes de usar comprobar si todas las conexiones son correctas, el voltaje es normal y la conexión a tierra es segura.
5. No utilice agua directamente para limpiar la caja eléctrica.
6. La instalación de este aparato debe ser realizada por profesionales.

AVISO

Este equipo debe ser usado por cocineros profesionales capacitados. No lo repare usted mismo, pues podría ocasionar graves accidentes. No limpie el producto con el chorro de agua o remoje la caja eléctrica en agua mientras la limpia. El agua es conductora de electricidad por lo que el producto puede causar un accidente por descarga eléctrica. La alta temperatura provocará un presellado. Cuando la freidora está en uso y antes o después de ser utilizada, no toque directamente el cuerpo del tronco ni de la cámara superior, debido a la alta temperatura. No utilizar otra fuente de alimentación de voltaje diferente. No utilice el interruptor principal que no se coordina con la normativa de seguridad. Cuando el trueno o relámpago están cerca, el usuario debe apagar el interruptor principal para evitar que el aparato se dañe. No utilice objetos duros y afilados para destruir la superficie del cuerpo de la freidora y de la olla de aceite. Después de usarla, por favor apague el interruptor principal. La instalación y mantenimiento del circuito eléctrico debe hacerse por profesionales. Si el cable de alimentación está dañado, para prevenir el peligro, el usuario debe pedir al departamento de mantenimiento o fabricante o algún profesional específico, el cambio de la misma.

Precaución

El enchufe y el interruptor deben estar secos cuando se utilicen. El aceite no debe estar más abajo del nivel señalado. No quemarse en seco. No utilice directamente agua para limpiar la caja eléctrica o remojarla en agua para limpiarla. No utilice aceite viejo o usado para freír, pues esto causará mayor ebullición. Freír alimentos muy húmedos podría causarle un accidente.