

[MANUAL DEL USUARIO]

MODELO: FR-10

FREIDORA ELÉCTRICA

LÍNEA PROFESIONAL GASTRONÓMICA

ELEGE

www.elege.com.ar

Modelo: FR-10

FREIDORA ELÉCTRICA

Modelo: FR-10



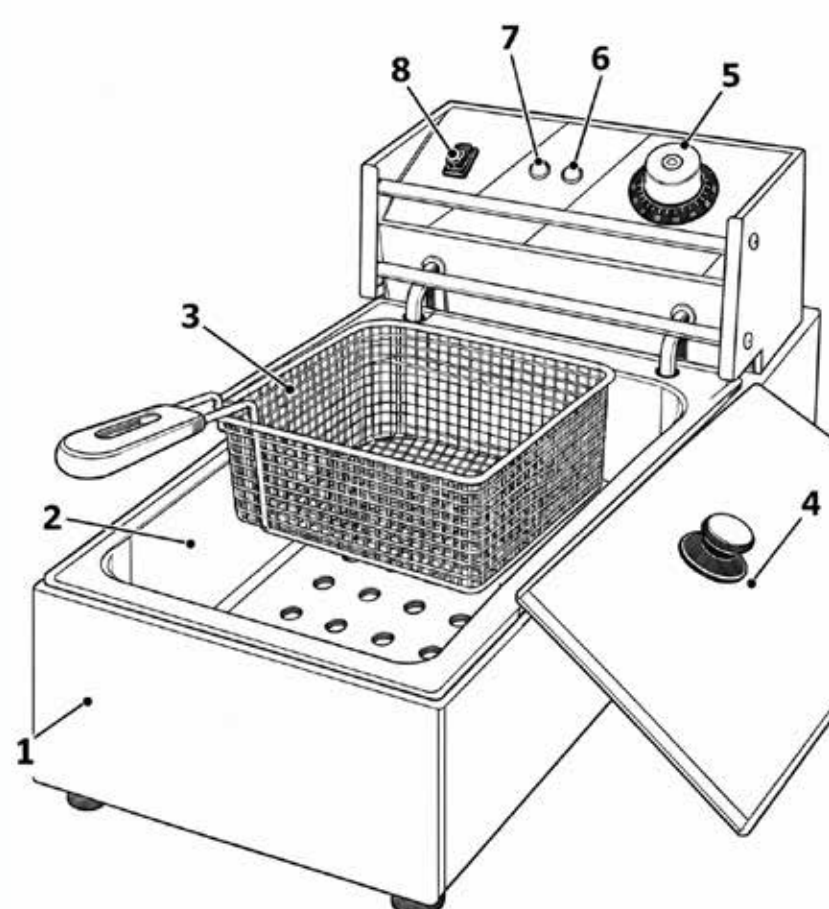
Descripción del producto

Freidora eléctrica de construcción robusta, diseñada para la preparación de alimentos mediante fritura por inmersión. Cuenta con tacho desmontable, canasto con soporte de escurrido y control regulable de temperatura para un uso práctico y cómodo.

Incorpora protección contra sobrecalentamiento con botón RESET, que brinda seguridad adicional.

PARTES PRINCIPALES

1. Cuerpo principal.
2. Tacho para aceite.
3. Canasto con mango.
4. Tapa.
5. Perilla de temperatura (Termostato).
6. Luz de calentamiento.
7. Luz de encendido.
8. Botón de seguridad - RESET.



ELEGE

¡Importante!

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Capacidad total:** 10 litros.
- **Carga max recomendada de aceite:** aprox 5,5 litros.
- **Rango de temperatura:** 50–190 °C.
- **Tensión:** 220–240 V.
- **Potencia:** 2.500 W.
- **DIMENSIONES:**
 - EQUIPO: Profundidad: 44 cm Ancho: 27 cm Alto: 29,5 cm
 - TACHO: Profundidad: 33 cm Ancho: 27 cm Alto: 14,5 cm
 - CANASTO: Profundidad: 20,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 10 cm

ANTES DEL PRIMER USO

- Coloque la freidora sobre una superficie firme, nivelada, seca y resistente al calor.
- Verifique que la tensión de alimentación corresponda a 220–240 V.
- Utilice una instalación eléctrica segura y con puesta a tierra.
- No utilice el equipo si el cable, enchufe o alguna de sus partes presentan daños.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes, agua y humedad.
- Antes de encender la freidora, asegúrese de que el tacho contenga la cantidad adecuada de aceite.
- **Nunca encienda la freidora sin aceite en el tacho.**
- No permita que agua o líquidos entren en contacto con el aceite caliente.
- No mueva ni traslade el equipo mientras el aceite esté caliente.

IMPORTANTE:

La presencia de agua o humedad en el aceite caliente puede provocar salpicaduras violentas y causar quemaduras.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Colocación del aceite

Con el equipo apagado y frío, coloque el aceite dentro del tacho. Para este modelo se recomienda utilizar como máximo 5,5 litros de aceite. No sobrepase el nivel máximo permitido del tacho.

2. Encendido

Conecte el equipo a la alimentación eléctrica.

Gire la perilla de temperatura para encender el equipo y seleccione la temperatura deseada. El indicador de encendido se iluminará. El indicador de calentamiento se encenderá y la resistencia comenzará a elevar la temperatura del aceite.

3. Control automático de temperatura

Cuando el aceite alcance la temperatura seleccionada, el termostato interrumpirá automáticamente el calentamiento. El indicador de calentamiento se apagará. Cuando la temperatura disminuya, la resistencia volverá a activarse automáticamente. Este ciclo de encendido y apagado es normal y permite mantener el aceite dentro de la temperatura seleccionada.

4. Fritura

Coloque los alimentos dentro del canasto y bájelo cuidadosamente dentro del tacho. Evite introducir alimentos con exceso de agua, hielo o humedad. No sobrecargue el canasto. Una vez finalizada la cocción, levante el canasto y colóquelo sobre su soporte para permitir que escurra el exceso de aceite.

USO DE LA TAPA

La tapa ayuda a proteger el interior del equipo y mantenerlo limpio. Antes de colocarla, asegúrese de que esté completamente seca.

No coloque la tapa húmeda sobre aceite caliente.

APAGADO SEGURO

Una vez finalizado el uso:

- 1. Gire el control de temperatura hasta la posición de apagado.
- 2. Desconéctelo de la alimentación eléctrica.
- 3. Espere hasta que el aceite y el equipo se enfríen completamente antes de limpiarlos, moverlos o vaciar el tacho.

VACIADO DEL ACEITE

Nunca retire el tacho ni manipule el aceite mientras esté caliente.

Una vez que el aceite se haya enfriado:

- 1. Apague y desconecte la freidora.
- 2. Retire el canasto.
- 3. Retire la placa protectora.
- 4. Levante cuidadosamente el conjunto de control y resistencia hasta retirarlo del tacho.
- 5. Coloque el módulo de control sobre una superficie seca, firme y segura.
- 6. Retire el tacho y vacíe el aceite.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para conservar el equipo en buenas condiciones:

- Apague, desenchufe y deje enfriar completamente la freidora antes de limpiarla.
- Retire periódicamente los restos de alimentos y residuos acumulados en el aceite.
- Limpie el tacho freidor con una esponja suave y detergente neutro.
- Seque completamente todas las piezas antes de volver a instalarlas.
- No utilice productos abrasivos, corrosivos ni elementos metálicos que puedan dañar las superficies.

MUY IMPORTANTE

No sumerja el módulo de control, el cable, el enchufe ni los componentes eléctricos en agua.

La parte eléctrica debe limpiarse únicamente con un paño suave y ligeramente húmedo, y secarse completamente antes de volver a utilizar el equipo.

PLACA PROTECTORA

La placa ubicada sobre las resistencias ayuda a proteger los elementos calefactores del contacto directo con los alimentos. Debe permanecer **correctamente colocada dentro del tacho durante el funcionamiento de la freidora.**

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

BOTÓN RESET (8)

La freidora cuenta con un sistema de seguridad que puede interrumpir el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento.

Si el sistema de protección se activa:

- 1. Apague el equipo con la perilla.
- 2. Desconéctelo de la alimentación eléctrica.
- 3. Espere hasta que se enfríe completamente.
- 4. Verifique que exista una cantidad adecuada de aceite y que el equipo se encuentre correctamente armado.
- 5. Desenrosque la tapa negra del botón de seguridad (pieza N ° 8) y presione el botón RESET. Vuelva a enroscar la tapa negra.
- 6. Luego, conecte y encienda nuevamente el equipo

IMPORTANTE :

Si la protección vuelve a activarse reiteradamente, no continúe utilizando la freidora. Solicite una revisión técnica.



ADVERTENCIAS

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

No toque las superficies calientes durante el funcionamiento.No deje la freidora funcionando sin supervisión. No permita que el agua entre en contacto con el aceite caliente. No mueva el equipo mientras contenga aceite caliente. No utilice el equipo con las manos mojadas. No deje el cable en contacto con superficies calientes. No utilice la freidora si alguna pieza eléctrica se encuentra dañada. Mantenga el equipo fuera del alcance de niños. Utilice únicamente piezas y componentes compatibles con el equipo. Desconecte la freidora cuando no esté en uso.

GARANTÍA

FREIDORA ELÉCTRICA | MODELO FR-10

Este equipo cuenta con una garantía de **seis (6) meses a partir de la fecha de entrega del producto.**

La garantía cubre las fallas o defectos que afecten su correcto funcionamiento durante ese plazo, siempre que se haya utilizado normalmente y conforme a las indicaciones del manual.

Para solicitar asistencia técnica: guardá la factura de compra y contactá al distribuidor donde adquiriste el equipo. Describí la falla y, si es posible, acompañá tu consulta con fotos o un video para facilitar la evaluación.

El distribuidor te informará cómo continuar con la revisión técnica. La evaluación determinará si la falla está cubierta por la garantía.

¿Qué daños no cubre la garantía?

- Daños causados por golpes, caídas o mal uso contrario a las indicaciones del manual.
 - Daños derivados de reparaciones, reemplazos de piezas o modificaciones realizadas sin intervención técnica autorizada.
- Daños ocasionados por una limpieza inadecuada, el uso de productos corrosivos o la exposición al agua de los componentes eléctricos.
- Desgaste normal de piezas debido al uso, cuando no se trate de un defecto de origen.
- Estas exclusiones se aplican cuando la circunstancia indicada sea la causa del daño reclamado.

¿Tenés más dudas sobre el uso o funcionamiento de este equipo?
Contactá al distribuidor donde lo adquiriste.

GRACIAS POR ELEGIRNOS

ELEGE

www.elege.com.ar