



FREIDORA ELÉCTRICA (10 L - 20 L)

MODELO: FTXDF-10 / FTXDF-20



Lea atentamente este manual de instrucciones: contiene información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve el manual para futuras consultas.

ESTIMADO USUARIO

Gracias por elegir la Fabricadora de Hielo FTX FTXIM-08.
Para un uso correcto y seguro, lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

INTRODUCCIÓN

Este equipo está diseñado para producir hielo de forma rápida, práctica y automática para uso doméstico. Su operación es simple e intuitiva, mediante botones e indicadores luminosos. Lea atentamente este manual antes de utilizar el producto para asegurar un uso correcto y prolongar su vida útil.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Freidora Eléctrica FTX es una solución práctica y robusta para preparar frituras con resultado profesional. Cuenta con capacidad de 10 litros, potencia de 2500W y estructura de acero inoxidable (INOX), ideal para cocinar de forma rápida, pareja y en grandes cantidades, ya sea en casa o en negocios gastronómicos.

PARÁMETROS BÁSICOS

Ítem	Freidora eléctrica simple	Freidora eléctrica doble
Modelo	DF10	DF20
Voltaje	220V / 110V	220V / 110V
Potencia	2,5 kW / 1,5 kW	2,5 + 2,5 kW / 1,5 + 1,5 kW
Recipiente de aceite	1	2
Tamaño del recipiente de aceite	320 × 260 × 150 mm	320 × 260 × 150 mm
Rango de temperatura	50°–200°C	50°–200°C
Tamaño del producto	425 × 270 × 280 mm	535 × 425 × 280 mm

INSTRUCCIONES

- 1- Verifique, según el aviso/guía de instalación, que la instalación de la fuente de alimentación sea normal y segura.
- 2- Cuando se utilice, el aceite debe mantenerse por encima de la mitad del recipiente.
a) Encienda el interruptor de alimentación K1. Se encenderá el indicador rojo y, al mismo tiempo, el equipo recibirá energía. Gire la perilla de temperatura en sentido horario y coloque el punto rojo en el nivel deseado. Al mismo tiempo, se encenderá el indicador amarillo y el indicador rojo se apagará, lo que indica que el tubo calefactor eléctrico deja de calentar. La temperatura del aceite comenzará a subir. **b)** Cuando la temperatura sube al nivel requerido, el controlador de temperatura cortará la energía automáticamente. Al mismo tiempo, el indicador amarillo se apaga y el indicador rojo se enciende, lo que indica que el tubo calefactor eléctrico deja de calentar. **c)** Cuando la temperatura baja un poco, el controlador volverá a activar la energía automáticamente: el indicador amarillo se enciende y el rojo se apaga, lo que indica que el tubo calefactor eléctrico vuelve a funcionar y la temperatura vuelve a subir.
- 3- Cuando la temperatura baja un poco, el controlador volverá a activar la energía automáticamente: el indicador amarillo se enciende y el rojo se apaga, lo que indica que el tubo calefactor eléctrico vuelve a funcionar y la temperatura vuelve a subir. Este ciclo se repite continuamente para mantener la temperatura dentro de un rango estable.
- 4- La tapa está diseñada para conservar el calor y mantenerse limpia. Al colocarla, asegúrese de que no haya agua, para evitar que entre al recipiente y que el aceite caliente salpique.
- 5- La cesta especial incluida se usa para freír alimentos pequeños. Tiene un gancho y un asa. Coloque la cesta en el aceite cuando cocine. Después de freír, cuélguela para que escurra el aceite.
- 6- Después de freír, gire la perilla de temperatura en sentido anti horario hasta la posición de apagado, y corte la alimentación por seguridad.
- 7- Si desea verter el aceite, hágalo cuando la temperatura del aceite vuelva a la normalidad. Primero retire la cesta y la placa trasera; luego corte la energía y apague el control (en ese momento los tubos calefactores quedan expuestos). También puede sacar el controlador y colocarlo en un lugar seco para poder vaciar el recipiente y limpiarlo.
- 8- El usuario debe limpiar el aceite y la suciedad del tubo calefactor eléctrico de manera regular.
- 9- La placa trasera está diseñada para proteger el tubo calefactor eléctrico. Debe colocarse en el recipiente con aceite cuando se fríen alimentos.
- 10- Aviso: Todas las freidoras tienen un rango de temperatura de 50°C a 200°C y cuentan con un botón de protección / reset por sobrecalentamiento. Cuando la temperatura es más alta que la configurada, este botón actúa para proteger la máquina. Para usarla nuevamente, presione el botón de protección para reiniciar y luego podrá funcionar normalmente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
1. Al encender el interruptor K1, el indicador no se enciende.	1. El fusible del interruptor de encendido está quemado/fundido.	1. Cambiar el fusible por uno adecuado. 2. Verificar que el cable de alimentación esté bien conectado.
2. Los indicadores rojo y amarillo están encendidos al mismo tiempo, pero la temperatura no sube.	1. La conexión del tubo calefactor eléctrico está floja. 2. El tubo calefactor eléctrico está quemado.	1. Ajustar/asegurar el tornillo de conexión del tubo calefactor. 2. Cambiar el tubo calefactor.
3. El indicador amarillo no se apaga, pero no se puede controlar la temperatura del aceite.	1. El controlador de temperatura no funciona.	1. Cambiar el controlador de temperatura.
4. El indicador no se enciende, pero el control de temperatura funciona normal.	1. El indicador está dañado.	1. Cambiar el indicador.



www.ftx.com.py -    ftxpy