



SERIE DE FREIDORAS EURODIB

FREIDORA ELÉCTRICA COMERCIAL

MODELOS INDIVIDUALES Y DOBLES



MANUAL DE USO DE FREIDORAS ELÉCTRICAS COMERCIALES

SFE01860

2025

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir la freidora eléctrica Eurodib. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la máquina y manténgalas en un lugar seguro para poder consultarlas en el futuro.

Eurodib no aceptará responsabilidad alguna por fallos en el producto si:

- Las instrucciones de este manual no se siguen correctamente.
- Una persona no calificada ni autorizada ha realizado el mantenimiento de la máquina.
- Se utilizan piezas no originales.

Todos nuestros productos se inspeccionan y prueban antes de su embalaje. Este producto contiene los siguientes contenidos:

- Freidora
- 1 o 2 cestas (según el modelo)
- Tapa
- Manual de instrucciones

Si alguno de estos elementos falta o está dañado después del envío, debe ponerse en contacto con su distribuidor local.

SEGURIDAD

- Esta freidora no contiene ninguna pieza que pueda ser sustituida o reparada por el usuario. Las reparaciones deben ser realizadas por un proveedor de servicios calificado. No retire ningún componente de este producto. De lo contrario, la garantía podría quedar anulada.
- Apague la máquina, desconéctela de la fuente de energía y deje que se enfríe antes de tocarla, moverla o limpiarla.
- Asegúrese de que el nivel de aceite se mantenga por encima del nivel mínimo indicado en el interior de la bandeja de la freidora. Si no lo hace, podría dañar la máquina y provocar un riesgo de incendio.
- Asegúrese de cambiar el aceite con regularidad. El aceite usado se degrada tras su uso y puede provocar incendios, ya que su punto de inflamación se reduce y es más propenso a la ebullición repentina.
- Los productos que contienen humedad provocarán ebullición repentina al introducirlos en aceite caliente y pueden causar lesiones. Evite siempre el contacto del aceite caliente con la piel.
- **NO** cubra la freidora mientras cocina con aceite caliente. La tapa solo sirve para proteger la freidora de contaminantes externos cuando no se está utilizando.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, **NO** utilice la máquina.

- Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Eurodib para obtener ayuda profesional.

INSTALACIÓN

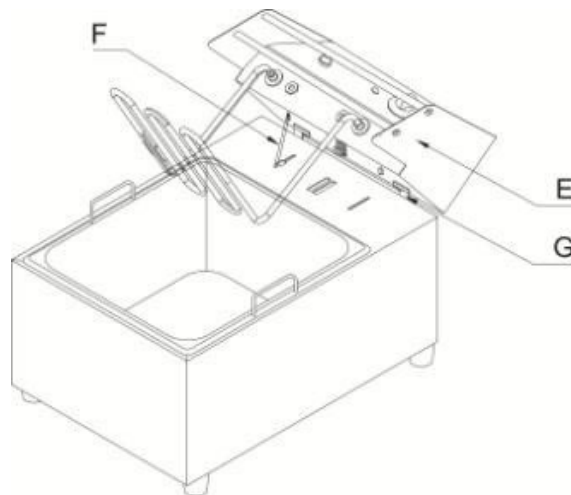
Retire la freidora del embalaje y compruebe que estén todos los contenidos de la máquina. Coloque la freidora sobre una superficie firme y nivelada y limpie la máquina antes de usarla por primera vez.

Se deben consultar las normas y reglamentos internacionales para cumplir con los estándares establecidos en relación con el posicionamiento, el espaciamiento y la ventilación. Esta unidad utiliza aceite caliente que podría causar lesiones a los operadores. Utilice el aparato con cuidado para evitar que el aceite se derrame sobre llamas abiertas o se mezcle con agua u otros líquidos nocivos. **NO** coloque ni opere esta máquina cerca de materiales combustibles u objetos inflamables.

Tenga en cuenta que la freidora consta de 6 piezas:

- Cuerpo de la freidora
- Bandeja de aceite
- Elemento y caja de control
- Protector de elementos
- Cesta
- Tapa

Coloque la bandeja en el cuerpo de la freidora. Alinee la bisagra (F) con las aberturas de la parte superior de la freidora. Inclíne el panel de control hacia atrás e inserte la lengüeta en los ganchos (G) para fijar la máquina. Asegúrese de que la lengüeta esté colocada debajo de los ganchos y que no se mueva. Baje el panel de control hasta que quede correctamente encajado en la máquina. La freidora ya está lista para llenarla con aceite.



Consulte la tabla de especificaciones de este manual para conocer la fuente de energía adecuada para su modelo de freidora. Suministre la potencia adecuada y conéctela a la fuente de energía. Su freidora ya está lista para funcionar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	CAPACIDAD DE CARGA MÁX.	CAPACIDAD DE ACEITE	DIMENSIONES		
					Longitud	Ancho	Altura
SFE1820120	120V~60Hz	1800W	2.6 lb (1.2 kg)	0.7 gal (3L)	7.5 in (19 cm)	17.5 in (44 cm)	12.5 in (12.5 cm)
SFE01860120	120 V ~ 60 Hz	1800 W	6.6 lbs (3 kg)	2.1 gal (8 L)	18 in (46cm)	11.1 in (28 cm)	15.9 in (40 cm)
SFE01860220	220 V ~ 60 Hz	3200 W					
SFE01860D120	120~60 Hz	1800 W					
SFE01860D220	220~60 Hz	3200 W					

OPERACIÓN

Una vez que la freidora se haya instalado correctamente, consulte las especificaciones técnicas para conocer el volumen de aceite de cocina necesario y llene la máquina con aceite.

Gire el interruptor hacia arriba para encender la máquina y gire la perilla hasta alcanzar la temperatura deseada.

Espere unos minutos hasta que la temperatura del aceite alcance el ajuste requerido; mientras el aceite se calienta, se encenderá la luz roja. Una vez que el aceite haya alcanzado la temperatura requerida, la luz roja se apagará.

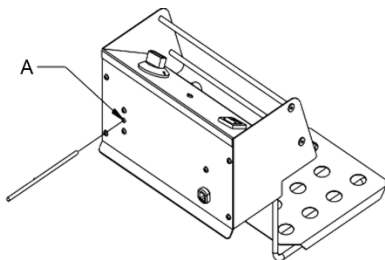
A medida que la temperatura del aceite fluctúa, el termostato funcionará para mantener la temperatura establecida. La luz seguirá encendida mientras la freidora se esté calentando o haya alcanzado la temperatura requerida.

Un ajuste de temperatura entre 325 °F y 358 °F (162 °C y 181 °C) será suficiente para la cocción general. Esto puede variar según el tipo de alimento o las necesidades individuales.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aceite no se calienta y la luz indicadora está apagada.	Fallo de la fuente de energía principal.	Compruebe el cable y la fuente de energía principal.
	Elemento de calentamiento o caja de control mal colocados.	Siga los pasos de instalación para colocar correctamente la bandeja, el elemento de calentamiento y la caja de control.
	Fallo en el cableado interno.	Llame al agente de servicio o a un técnico calificado.
	La máquina se está sobrecalentando.	Busque en la parte posterior de la máquina el interruptor de límite superior (A), retire la cubierta del interruptor y pulse el interruptor rojo para restablecerlo.
El aceite no se calienta y la luz indicadora está apagada.	El enchufe está dañado.	Llame al agente de servicio o a un técnico calificado.
	El termostato o el elemento de calentamiento han fallado.	Llame al agente de servicio o a un técnico calificado.
La luz indicadora está apagada, pero el aparato funciona con normalidad.	Luz defectuosa	Llame al agente de servicio o a un técnico calificado.
	El aceite ha alcanzado la temperatura establecida.	Utilice la freidora con normalidad.

Fig. 1:



Si su freidora EURODIB no funciona, compruebe lo siguiente antes de realizar una llamada de servicio.

- Está conectada a la fuente de energía correcta.
- La máquina está enchufada correctamente y la energía está conectada.

- El dial del termostato se ha ajustado a la temperatura requerida.
- Compruebe la lengüeta situada en la parte posterior, debajo de los ganchos de seguridad, y asegúrese de que no se mueve.
- Si el interruptor de límite superior está activo. En ese caso, siga las instrucciones de solución de problemas.

MANTENIMIENTO

La freidora debe limpiarse después de cada operación cotidiana. Sin embargo, es posible que sea necesario limpiarla con más frecuencia dependiendo del uso diario que se le dé a la freidora.

1. Apague la máquina y desconéctela de la fuente de energía.
2. Deje que la freidora se enfríe antes de tocarla, moverla o limpiarla.
3. Vacíe el aceite de la bandeja. Si se va a reutilizar el aceite, fíltrelo para garantizar un mayor rendimiento y una mejor calidad de los alimentos fritos.
4. Una vez que se haya drenado el aceite de la freidora, incline la caja de control hacia atrás para retirar la bandeja del cuerpo.
5. Utilice agua tibia y jabón para limpiar la bandeja y sus piezas.

ATENCIÓN: No sumerja la máquina en agua ni utilice una hidrolimpiadora para limpiarla. Utilice agua tibia y jabón para limpiar el aparato y sus piezas. Evite el uso de productos de limpieza, ya que pueden dañar el acero inoxidable.

GARANTÍA

Esta máquina tiene una garantía de **1 año para piezas y mano de obra.**

Si tiene alguna pregunta o duda, puede ponerse en contacto con nuestro departamento de servicio técnico para que le ayuden a resolver cualquier problema con su máquina.

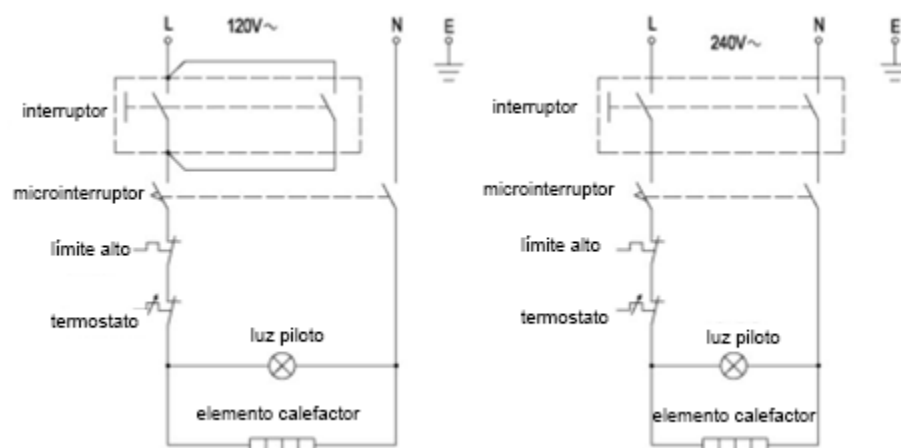


1-888-956-6866

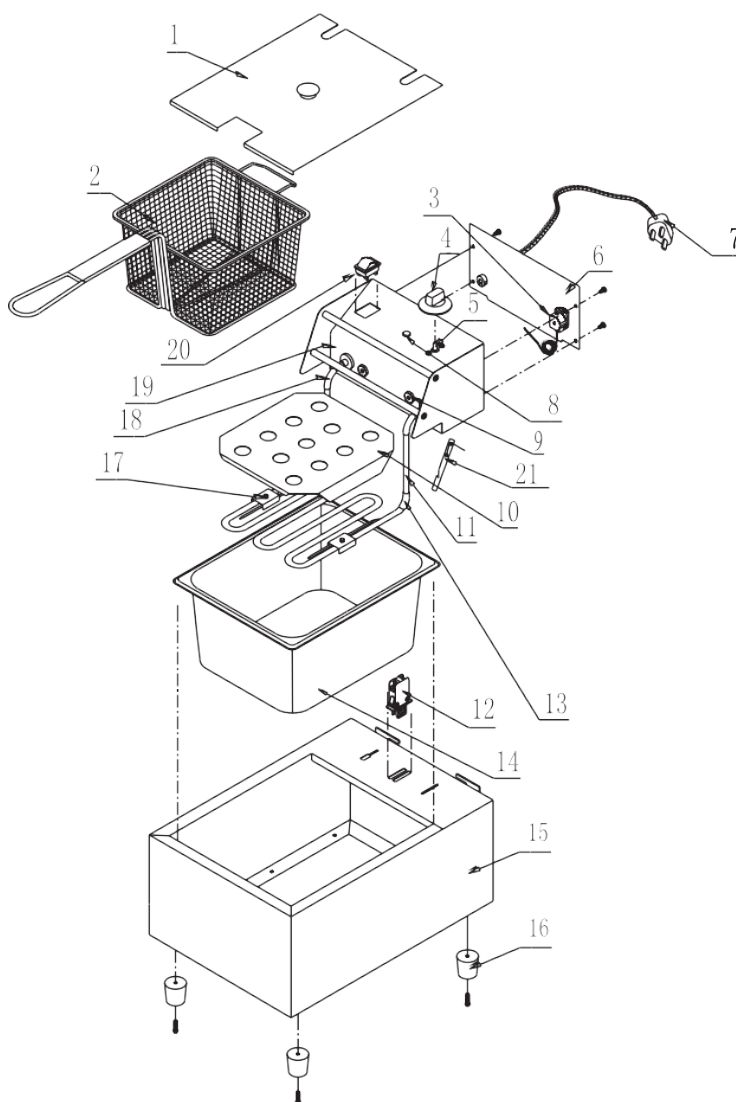
service@eurodib.com

www.eurodib.com

DIAGRAMA ELÉCTRICO



VISTA DETALLADA



PIEZAS DE REPUESTO

NO	DESCRIPTION	CÓDIGO			
		SFE01820	QTY	SFE01900	QTY
1	Tapa para tanque (opcional)	01.05.1025176	1	01.05.1025176	1
2	Canasta	01.10.1061006	1	01.10.1061006	1
3	Límite superior	03.05.1220006	1	03.05.1220006	1
4	Regulador de temperatura	02.10.1155018	1	02.10.1155018	1
5	Termostato	03.05.1220008	1	03.05.1220008	1
6	Placa posterior	01.05.1029002	1	01.05.1029002	1
7	Enchufe y cable – 120 V	06.07.1480647	1	03.02.1205012	1
8	Luz indicadora – 120 V	03.09.1240005	1	03.09.1240002	1
9	Brida	02.12.1165001	2	02.12.1165001	2
10	Cubierta del elemento	01.05.1025177	1	01.05.1025177	1
11	Elemento calefactor – 120 V	03.06.1225048	1	03.06.1225048	1
12	Micro interruptor	03.04.1215001	1	03.04.1215001	1
13	Pinza para bombillas	01.05.1027995	2	01.05.1027995	2
14	Bandeja	01.12.1063037	1	01.12.1063037	1
15	Ensamblaje del cuerpo principal	06.05.1470167	1	01.05.1025606	1
16	Patas	02.12.1165003	4	02.12.1165003	4
17	Abrazadera de tubo – 120 V	01.05.1025117	2	01.05.1025117	2
18	Abrazadera para bombilla 1	01.05.1027994	2	01.05.1027994	2
19		01.05.1025775	1	06.05.1470189	1
20	Interruptor encendido/apagado	03.04.1215045	1	03.04.1215045	1
21	Montaje del resorte	06.05.1470047	1	06.05.1470047	1