

MANUAL DEL USUARIO



Freidor electrico FE-3

127 Volts 60 Hz 24 A

FREIDOR ELECTRICO FE-3

Poder de Cocción
drago

MANUAL DEL USUARIO

¡PRECAUCION!

Es muy importante que:

LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE ENCENDER SU EQUIPO, PUEDE SALVARLE LA VIDA.

Instrucciones Generales.

- Instalaciones de equipo como el que usted adquiere, requieren de personal calificado para garantizar su buen funcionamiento.
- Estos equipos han sido calibrados y ajustados para un óptimo funcionamiento, pero los ajustes para las condiciones locales deberán llevarse a cabo por personal calificado.

Instrucciones de operación.

Para operar el freidor:

- Coloque como mínimo 4 lts de aceite en la tina.
- Este componente cuenta con una resistencia de inmersión la cual puede calentar a temperaturas de 300° C por lo que se prohíbe **encender el freidor sin aceite** ya que la resistencia se puede dañar.
- Conecte la clavija a la línea de alimentación de 127 volts.
- Gire la perilla del termostato en contra de las manecillas del reloj hasta la temperatura deseada, el foco indicador encenderá.
- Espere a que el foco indicador se apague, significa que el aceite a alcanzado la temperatura deseada y puede introducir el producto en la canastilla destinada para tal fin.
- La perilla esta graduada en grados Fahrenheit por lo que deberá aplicar la siguiente tabla para obtener el equivalente en grados centígrados:

° F	° C
150	65
200	93
250	121
300	149
350	177
400	205
450	232
500	260
550	288

- El tiempo para freír esta determinado por la calidad y consistencia del producto.

FREIDOR ELECTRICO FE-3

Poder de Cocción
drago 

MANUAL DEL USUARIO

Recomendaciones:

- El equipo que usted adquirió, es lavado y procesado con ayuda de algunos solventes o incluso en el transporte puede ser que reciba materiales nocivos para la salud o tóxicos, **por lo que es completamente necesario que sea lavado el equipo con agua caliente y jabón, antes de ser utilizado por primera vez.**
- Lave el equipo con agua caliente y jabón y enjuague únicamente con agua caliente, no use líquidos o ácidos para lavar su equipo ya que puede ser que arruine los materiales y acabados de este.
- **No lo talle con abrasivos, como son piedras, cuchillos o lijas ya que estos dañan el acabado de su equipo.**
- No coloque cerca del mueble artículos inflamables como gasolina o solventes que implican un riesgo para el operador y el área de trabajo del equipo.
- No obstruya las salidas de gases, en la parte posterior del equipo.
- Al efectuar la limpieza no moje las partes eléctricas que contiene su equipo como son termostatos, focos o clavijas, ya que pueden dañarse y de esta manera anulara su garantía.
- Si utiliza cloruros para la limpieza, asegúrese de limpiarlos en su totalidad, esto evitara la corrosión en su equipo.
- No use este equipo como calentador de ambiente, puede ser peligroso.
- Para su seguridad:
 - No toque interruptores eléctricos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

QUEMADORES	KILOCALORIAS /HR.	B.T.U. / HR.	WATTS
RESISTENCIA ELECTRICA	2.580	10.239	3000,00

FIG 1



FIG 2



FIG 3



FIG 4

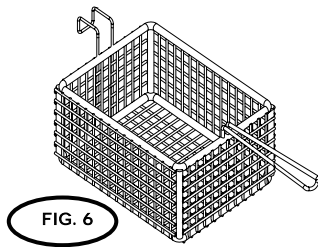


FIG. 6

1. - Foco piloto del freidor
2. - Perilla del termostato del freidor
3. -. Resistencia eléctrica del freidor
4. - Termostato eléctrico
5. - Canastilla del freidor

MANUAL DEL USUARIO

Póliza de garantía

GARANTIZA LOS EQUIPOS DE COCCION **DRAGO** POR ÉL TERMINO DE UN AÑO (L.A.B.QUERETARO) EN TODAS SUS PARTES, CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACION A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL EQUIPO BAJO LAS SIGUIENTES

CONDICIONES

1. - Para hacer efectiva esta garantía es necesario presentar esta póliza debidamente sellada por la casa vendedora ó factura de compra expedida por la empresa vendedora.
2. - Deberá enviar el equipo a nuestra fabrica de Querétaro (con flete pagado por el cliente) con solicitud de servicio formato (FO-ST-01) debidamente llena con los datos que se le solicitan al cliente. (de la cual se anexa una copia).
3. - La empresa se compromete a reparar, el producto defectuoso sin ningún cargo para el cliente y enviar con flete pagado el equipo al cliente de regreso.
4. - El tiempo de reparación en ningún caso será mayor a 30 días contados a partir de la fecha de la recepción del equipo en nuestra sucursal de Querétaro.
5. - Las refacciones y partes para la reparación del equipo que ampara esta póliza serán cubiertas en su totalidad en nuestra sucursal de Querétaro.
- 6.- En caso de que el cliente solicite el servicio a domicilio, pagara los viáticos del técnico por anticipado para programar su atención inmediata.

ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- A) Si el equipo no ha sido operado conforme al instructivo anexo (manual y abc de mantenimiento básico).
- B) Si no se han observado las advertencias señaladas.
- C) Daños ocasionados por fenómenos naturales; como incendio, inundación, temblores, rayos, descargas eléctricas.
- D) Daños por golpes, raspaduras, roturas en el equipo y en sus accesorios.
- E) Si el equipo ha tratado de ser reparado por personas no autorizadas por la empresa.

EQUIPO: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

DIRECCION: _____

COLONIA: _____

LOCALIDAD Y ESTADO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____ SELLO

CENTRO DE SOLUCION AL CLIENTE

TELEFONO:01 (42) 21-54-55 EXT: 108 Y 113

e-mail: refacciones@euroquip.com.mx

e-mail: servicios@euroquip.com.mx

SERVICIO TECNICO.

MISION DE LANDA #1
PARQUE INDUSTRIAL BERNARDO QUINTANA
EL MARQUES, QUERETARO.
CP.76146
Teléf.: 01-42-21-54-55
Fax: :01-42-21-54-55 EXT:109

FREIDOR ELECTRICO FE-3



MANUAL DEL USUARIO



SOLICITUD DE SERVICIO

FOLIO

--	--	--	--

FO-ST-01

CLIENTE

Razón Social: _____	Fecha Solicitud: _____
Atención: _____	Tel.: 01 () _____
Dirección: _____	Colonia: _____
Ciudad: _____	Estado: _____ C.P.: _____

EQUIPO

Desp. Bebida <input type="radio"/>	Báscula <input type="radio"/>	Granita <input type="radio"/>	Congelador <input type="radio"/>	Máquina Café <input type="radio"/>	Molino café <input type="radio"/>
Rebanadora <input type="radio"/>	Percolador <input type="radio"/>	Molino Carne <input type="radio"/>	Vitrina <input type="radio"/>	Estufa <input type="radio"/>	Lavalozas <input type="radio"/>
Modelo: _____	Serie: _____	Factura: _____			

SERVICIO SOLICITADO

INFORMACION PARA SER LLENADA POR EUROQUIP

SERVICIO REALIZADO

REFACCIONES

Código	Pzs	Descripción	Precio

Recibo esta solicitud de servicio	Termino la actividad entregando reporte firmado	
fecha: _____ hora: _____	fecha: _____ hora: _____	
Tecnico que realizó el servicio:	Verificó:	Equipo dentro de garantía SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
nombre y firma:	Fecha:	
Enterado Admon. Ventas:	Enterado Almacén:	COSTO REFACCIONES \$ _____ M.O. SERVICIO \$ _____ FLETE \$ _____ VIATICOS \$ _____ OTROS \$ _____ SUBTOTAL \$ _____ I.V.A. \$ _____ TOTAL \$ _____
Fecha:	Fecha:	

IMPORTANTE:

- Los equipos que requieran servicio deberán enviarlos limpios, de no ser así se realizará un cargo por limpieza aún cuando el equipo esté dentro de garantía.
- En partes electricas no hay garantía.
- La garantía en cada servicio solicitado es por 30 días.
- Después de 15 días se realizará un cargo por almacenamiento de equipo.

EUROQUIP S.A. DE C.V.

Misión de Landa No.1, Parque Industrial Bernardo Quintana, El Marques, Qro.
C.P. 76246, Tel.: 01(442)2215455, e-mail: euroservicios@euroquip.com.mx

Acceptó: _____
Fecha: _____

FREIDOR ELECTRICO FE-3

