INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMPASS
Food Service Equipment



ELECTRIC FRYER, 5 LITERS, INOX / FREIDORA ELECTRICA, 5 LITROS, INOX

MODELO/MODEL

FE-10-N

687206 - INGLÊS/ESPANHOL
Data de Revisão: 19/10/2026

Private Label Equipment Group
376 W North Ave
Lombard, IL 60148 USA.
T 630-410-9303

DUE TO TE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATIONS CONTAINED HERE MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.
DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUÍ CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

SUMMARY

1. INTRODUCTION 2
1.1 Safety 2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES 2
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION 3
3.1 Placing 3
3.2 Electrical Installation 3
3.3 Terminal Equipotential 3
3.4 Security System 3
3.5 Pre-Operation 3
4. OPERATION 4
4.1 Starting 4
5. CLEANING 4
6. MAINTENANCE 4
7. OBSERVED NORMS 5
8. PROBLEM SOLVING 5
9. ELECTRICAL DIAGRAMS 7

1. INTRODUCTION

This product was developed to be used in comercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, and similar places.

This equipment is not recommended when:

- The production process is done in a continuous industrial scale;
- The workplace is in a corrosive, explosive, contaminated with vapor, powder or gas atmosphere.

1.1 Safety

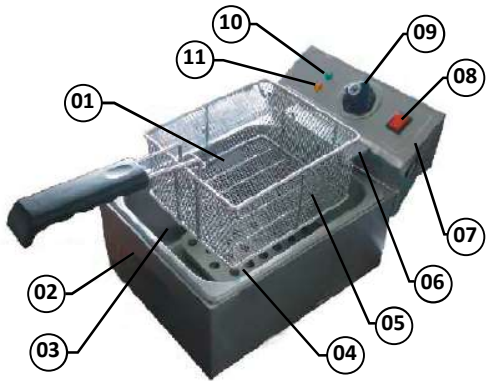
The instructions below must be followed to avoid accidents, failure to comply may cause serious injury:

1.1.1 Never use the equipment with: wet clothing or wet feet and/or on a damp or wet surface, do not immerse in water or any other liquid, and do not use water jet directly on the equipment.
1.1.2 When the equipment suffers a fall, is damaged in any way or does not work, it is necessary to take it to an Authorized Technical Service Center.
1.1.3 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal injury.
1.1.4 Keep hands and any utensils away from moving parts while the unit is in operation to prevent personal injury or damage to the equipment.
1.1.5 Make sure that the voltage of the equipment and the power source are the same, and that the equipment is properly grounded.
1.1.6 Disconnect the equipment from the power grid when changing the OIL.
1.1.7 Never turn on the equipment without oil.
1.1.8 Never touch the heating element No. 6 (Fig. 01) and the oil when the equipment is on or in cooling time, because they will be hot and cause burns.

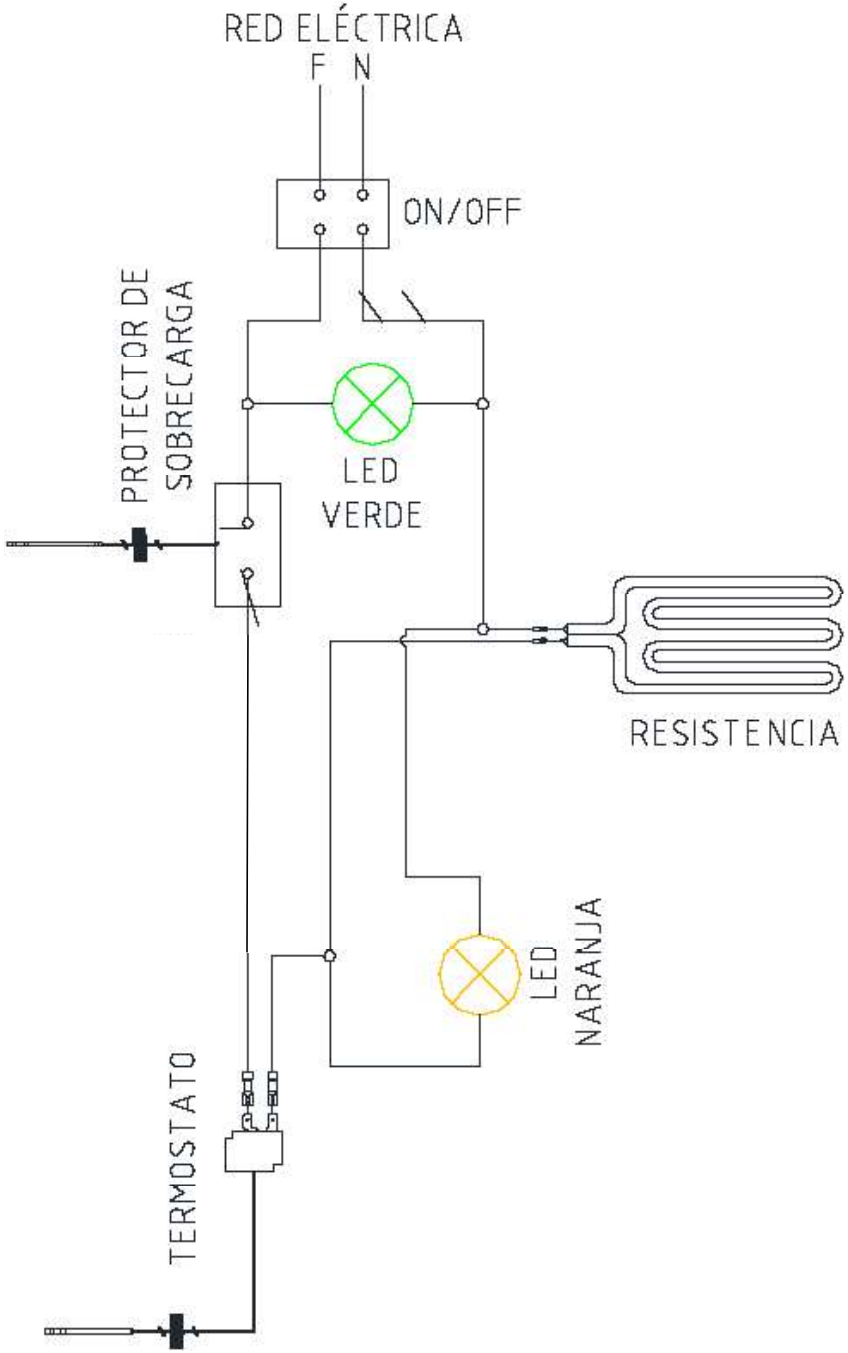
⚠ This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.
⚠ Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.
⚠ Disconnect the equipment from the the main energy source when: not in use, before cleaning, assembly or removal of accessories, maintenance and any other type of service.
⚠ Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up. Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.
⚠ In case of emergency take off the plug from its socket.
⚠ This equipment should not be immersed in water to be cleaned.
⚠ This equipment should not be cleaned with a steam cleaner.
⚠ We strongly recommend that the End Users of this machine have readily accessible and available K Class (US Standard or in accordance with local norms/laws) fire extinguishers at the place where the machine will be used.
⚠ Make sure that the oil level is at the indicated level at ALL TIMES. The use of the machine with the oil below the indicated level may result in a fire.
⚠ Pay attention and be careful with boiling sprouts that may occur when placing excessively wet/frozen foods in the tank. Boiling sprouts may also occur if excessive loads of food are placed in the tank.
⚠ The oil should also be changed, as old oil can have a reduced flash point and can be more prone to boiling spurts.
⚠ This appliance must be installed and used in such a way that any water cannot come into contact with grease or oil.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES

PICTURE 01



9. DIAGRAMA ELÉCTRICO



funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.
* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido/Apagado, botón de emergencia, botón reset/ reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.
-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCCIONES
- Máquina no prende.	- Falta de energia elétrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina. - Resistencia o termostato quemado.	- Verifique se hay energía eléctrica en la red eléctrica. - Llame el Servicio Técnico. - Llame el Servicio Técnico.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame el Servicio Técnico.
- Cabo elétrico danificado	- Falla en el transporte del producto.	- Llame el Servicio Técnico.
- Aceite hierve demasiadamente	- Termostato con fallo.	- Llame el Servicio Técnico.

01 – Basket
02 – Motor Housing
03 – Tank
04 – Resistance
05 – Oil Level
06 – Drainning Support
07 – Control Panel
08 – ON/OFF Switch
09 – Thermostat Handle
10 – Pilot Lamp
11 – Thermostat Pilot Lamp

FEATURES	UNIT	FE-10-N
Maximum Load	kg	0,6
Voltage	V	110
Power Rating	W	2000
Height	mm	280
Width	mm	300
Depth	mm	670
Net Weight	Kg	4,2
Gross Weight	kg	5,7
Oil Capacity	L	5

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Placing
The Electric Fryer is to be installed onto a levelled, dry and clean surface approximately 850mm high.

3.2 Electric Installation
This equipment was developed to work at 110 V. Make sure that the unit voltage and the voltage in the power source are the same.

The electrical feed cord has 3 round pins, one of them is the ground wire. Its is mandatory that all 3 points are correctly connected before the machine is turned on.

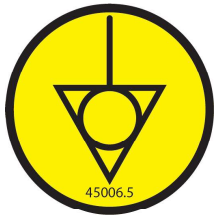
3.3 Equipotential terminal

The figure indicates displayed beside the external connecting terminal equipotential.

This should be used to ensure there is no potential difference between different devices connected to the power grid, reducing the maximum risk of electric shock.

The separate equipment must be connected to one another by their respective equipotential connection terminals.

PICTURE 02



3.4 Security System

This machine is also equipped with a safety thermostat, which has the function of disconnecting the electrical resistance when the oil temperature reaches the maximum allowable limit.

If during normal process of using the fryer, it off and not return to restart, ie, the oil does not heat up again, turn off the thermostat temperature, disconnect the machine from the mains and wait for the complete cooling oil.

Then press the Reset button nº01 (Fig. 03) and note that the button moves in, producing a sound and feeling a “plec”. If this occurs, it indicates that the safety thermostat has been triggered, then do not use more equipment, taking it to a Technical Assistance nearest Authorized.

PICTURE 03



3.5 Pre-Operation

It is recommended to use the machine on a levelled, dry and clean surface at all times, avoiding accidents.

Before turning on the machine, fill the Tank Nº03 (Pic.01) with 5 liters of comestible oil, or until the level mark is reached Nº05(Fig.01).

Please follow the illustrations below to correctly place the hoop in the basket:

1) Fit the wire of the hoop wire in the lower housing of the basket until the basket is well fit, as shown in pictures Nº04 and Nº05.

PICTURE 04



PICTURE 05



2) Press the upper portion of the hoop wire against the upper housing of the basket until the basket is well fit, as shown in pictures Nº06 and Nº07.

PICTURE 06



PICTURE 07



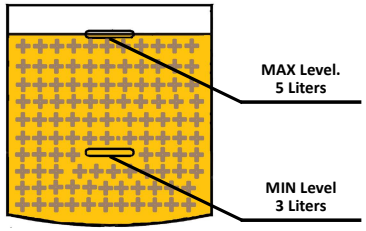
4. OPERATION

- Before starting make sure that the electric fryer is firm on its position and stable.
- Before using your equipment, all parts that come in contact with the product to be processed must be washed with water and neutral soap.

4.1 Starting

1 - Place the Plug into the Socket.
2 - Fill the tank with comestible oil until the level mark is reached as shown on N°09 (Pic. 01)
3 - Start the equipment placing the ON/OFF Switch in the ON position Nº08 (Pic.01), this will make the Pilot lamp light up (Green light) Nº10 (Pic.01) indicating that the machine is turned on.
4 - Program the temperature control (thermostat) Nº09 (Pic.01) with the desired temperature. This will make the thermostat pilot lamp light up (Orange light) Nº11 (Pic.01).
5 - When the oil in the tank reaches the programmed temperature, the thermostat pilot lamp (Orange Light) Nº11 (Pic.01) will turn out.
6 - The thermostat pilot lamp (Orange light) Nº11 (Pic.01) will light up and go out always when the oil temperature oscillates, this will ensure that the programmed temperature is kept.
7 - Always place food that you wish to fry in the basket and then insert them in the oil. When the frying process is over, to eliminate the excess of oil place the basket in the Draining Support as shown on Nº06 (Pic.01).
8 - When the frying process is over, lift up the control panel, rotating it backwards in the vertical position as shown on Picture Nº02. This will also lift up the electric element allowing the oil to be drained. By adopting this procedure a better usage of the oil will be obtained.

PICTURE 08



⚠ **Be very careful when placing the food when the oil is heated up. Food must be placed gradually (slowly). Sprouting must be avoided. If sprouting begins lift up the basket and slowly lower it back in the oil. Repeat this move as many times as necessary to avoid sprouting. Sprouting will be intense when lower temperature / frozen food are placed in the heated oil.**

5. CLEANING

⚠ **Remove the plug from its socket before to start cleaning.**

The equipment must be cleaned and sanitized:
- Before being used the first time;
- After everyday operation;
- Whenever it will not be used for a prolonged period;
- Before putting it into operation after a prolonged period of inactivity.

Wash all parts with mild soap and water.
1 - Before starting to clean the machine, remove all oil.
2 - Remove the plug from the socket and wait for the oil to be cooled out.
3 - After the complete removal of the oil from the tank Nº03 (Pic.01), wash the internal portion of the tank with water and neutral soap, rinse and dry it. For the remaining parts of the machine use a lightly humid cloth.
4 - After the work, all the parts must be washed with water, soap or neutral detergents, except for the control panel which should be cleaned with a damp cloth.

⚠ **This machine cannot be immersed in water or any other kind of liquid in order to be cleaned.**

⚠ **Do not spray water directly on the equipment.**

⚠ **It is crucial to monitor and clean the heating element more frequently to avoid performance problems and the release of burnt residue during future frying. The resistance can be cleaned with neutral detergent and a Scotch-Brite sponge.**

Use Your QR Code Reader to access more information regarding the cares needed when handling Stainless Steel.

6. MAINTENANCE

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.

* Cleaning – Check the item 3.3 Cleaning of this Manual.

* Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion.

* Contacts – Turn on and off bottom, emergency bottom, reset bottom, electric circuits, etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally.

* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2.1 Installation of this manual.

1 - Items to be verified and implemented monthly:

- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the Nominal one;
- Check all the eletrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;

FIGURA 06



FIGURA 07



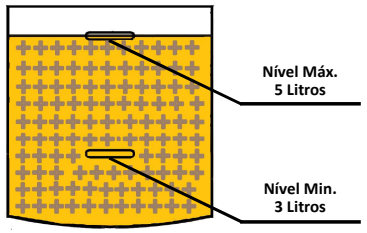
4. OPERACIÓN

- Verifique que el equipo esté firme en su local de trabajo.
- Antes de utilizar su equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto a procesar deben ser lavadas con agua y jabón neutro.

4.1 Accionamento

1 - Conecte la maquina en la red eléctrica.
2 - Coloque 5 litros de aceite comestible en la Cuba N° 04 (Fig.01), hasta alcanzar la marca de nivel Nº05 (Fig.01)
3 - Prender la freidora utilizando la llave Prende/Apagar Nº08 (Fig.01), donde automaticamente prenderá el LED de la lámpara piloto (color verde) Nº10 (Fig.01) indicando que la maquina está energizada/prendida.
4 - Elija la temperatura más indicada para el alimento que desea freír ajustando el Control de Temperatura, cuando entonces encenderá el LED de lámpara piloto del termostato (color naranja) Nº11 (Fig.01).
5 - Cuando la temperatura del aceite alcanzar la temperatura elegida, el LED de la lámpara del termostato (color naranja) Nº 11 (Fig.01) se apagará.
6 - El LED de la lámpara piloto del termostato (color naranja) N° 11 (Fig. 01) encenderá y apagará siempre que la temperatura del aceite oscilar, haciendo con que la temperatura del aceite se mantenga según la temperatura programada o elegida.
7 - Utilizar la canasta para colocar el producto que será frito en el aceite, luego acomodar la canasta dentro de la cuba con el aceite, con cuidado. Después de concluir la fritura, para eliminar el exceso de aceite, colgar la canasta en el soporte de la canasta Nº06 (Fig.01).
8 - Después de concluir la fritura, levante la caja del panel de control, girándolo hacia atrás en la posición vertical, según Figura Nº02, para que la resistencia también se levante y permita el escurrimiento del aceite. De esta forma, se logrará mejor provecho del aceite.

FIGURA 08



⚠ **Tenga mucho CUIDADO al colocar la canasta con alimentos que va a freír, cuando el aceite esté caliente en la temperatura elegida, los mismos deberán ser colocados de forma gradual (lentamente). La ebullición del aceite debe ser evitado. Levante la canasta cuando comenzar la ebullición, después sumergir nuevamente la canasta en el aceite. Repita esta operación cuantas veces sean necesarias. La ebullición será intensa cuando los alimentos colocados en la canasta estén con baja temperatura o congelados.**

5. LIMPIEZA

⚠ **Retire el enchufe de la toma de corriente antes de iniciar el proceso de limpieza.**

El equipo debe limpiarse y desinfectarse a fondo:
- Antes de utilizarlo por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Siempre que no se utilice durante un periodo prolongado;
- Antes de volver a ponerlo en funcionamiento tras un periodo prolongado de inactividad.
Lavar todas las piezas con agua y jabón neutro.

1 - Para limpiar la máquina, retire el aceite.
2 - Antes de retirar el aceite, desconecte la máquina de la red eléctrica y espere a que el aceite se enfríe completamente.
3 - Después de la remoción completa del aceite de la cuba #03 (Fig.01), lave el interior de la misma con agua y jabón neutro, enjuague y seque. Para el resto de la máquina, límpiela con un paño ligeramente húmedo.
4 - Después del uso, todas las piezas deben ser lavadas con agua, jabón o detergentes neutros, excepto el panel de control que debe ser limpiado con un paño húmedo.
⚠ **Este aparato no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido para su limpieza.**

⚠ **No use chorros de agua directamente sobre el aparato.**

⚠ **Es fundamental controlar y limpiar el elemento calefactor con más frecuencia para evitar problemas de rendimiento y la liberación de residuos quemados durante futuras frituras. La resistencia se puede limpiar con detergente neutro y una esponja Scotch-Brite.**

Pase el lector de **QR Code** para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.

6. MANUTENCIÓN

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.3 “Limpieza” de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deteriorización y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.
* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes

01 – Canasta
02 – Cabinete
03 – Cuba
04 – Resistencia
05 – Nivel de aceite
06 – Soporte de drenaje
07 – Panel de control
08 – Llave Prender/Apagar
09 – Manija Termostato
10 – Lámpara piloto
11 – Lámpara piloto do Termostato

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	FE-10-N
Carga Máxima (lote)	kg	0,6
Voltaje	V	110
Potencia	W	2000
Altura	mm	280
Largo	mm	300
Profundidad	mm	670
Peso Neto	Kg	4,2
Peso Bruto	kg	5,7
Cantidade de Aceite	L	5

3. INSTALACIÓN Y PREOPERACIÓN

3.1 Posicionamento

Las freidoras eléctricas deben ser instaladas en una superficie seca, nivelada y estable, preferentemente a 850mm de altura.

3.2 Instalação elétrica

Este equipo fue desarrollado para 110V. Verifique que la tensión/voltaje de la máquina y de la red de alimentación eléctrica sean las mismas.

El cable de alimentación (enchufe) posee 3 clavijas. Antes de prender el equipo, es obligatorio que las 3 clavijas estén debidamente conectadas a la red eléctrica del local donde se va a instalar este equipo.

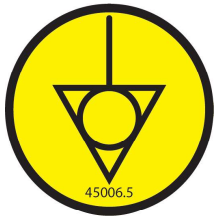
3.3 Terminal equipotencial

A figura apresentada abaixo indica o terminal de ligação equipotencial externo.

Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados á rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos.

Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

FIGURA 02



3.4 Sistema de Seguridad

Esta máquina también está equipado con un termostato de seguridad, que tiene la función de desconexión de la resistencia eléctrica cuando la temperatura del aceite alcanza el límite máximo permitido.

Si durante el proceso normal de la utilización de la freidora, apagado y no volver a reiniciar, es decir, el aceite no se calienta de nuevo, apague la temperatura del termostato, desconecte el aparato de la red y esperar a que el aceite se enfríe completamente.

A continuación, pulse el botón de reinicio Nº01 (Fig. 03) y observe que el botón se mueve en, produciendo un sonido y una sensación de "Plec". Si esto ocurre, se indica que el termostato de seguridad ha sido activado, entonces no utilizar más equipo, llevándolo a una Asistencia Técnica autorizado más cercano.

FIGURA 03



3.5 Preoperación

Se recomienda trabajar con el equipo sobre una superficie seca, estable, evitando futuros accidentes.

Antes de prender la maquina, coloque 5 litros de aceite comestible en la Cuba Nº03 (Fig.01), o hasta alcanzar la marca de nivel Nº05 (Fig.01).

La operación de las asas en la cuba debe ser según ilustrado abajo:

1) Encajar el alambre del asa en el alojamiento inferior de la cuba, según las fotos Nº04 y Nº05.

FIGURA 04



FIGURA 05



2) Presione la parte del alambre del asa contra el alojamiento superior de la cuba hasta que el mismo quede firmemente encajado, según figuras Nº06 e Nº07.

- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

2 - Items to be verified and implemented every 3 months:

- Check the electric components as ON/OFF Switch, Emergency Button, Reset Switch, and eletric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o´rings, v´rings and other sealing systems.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.

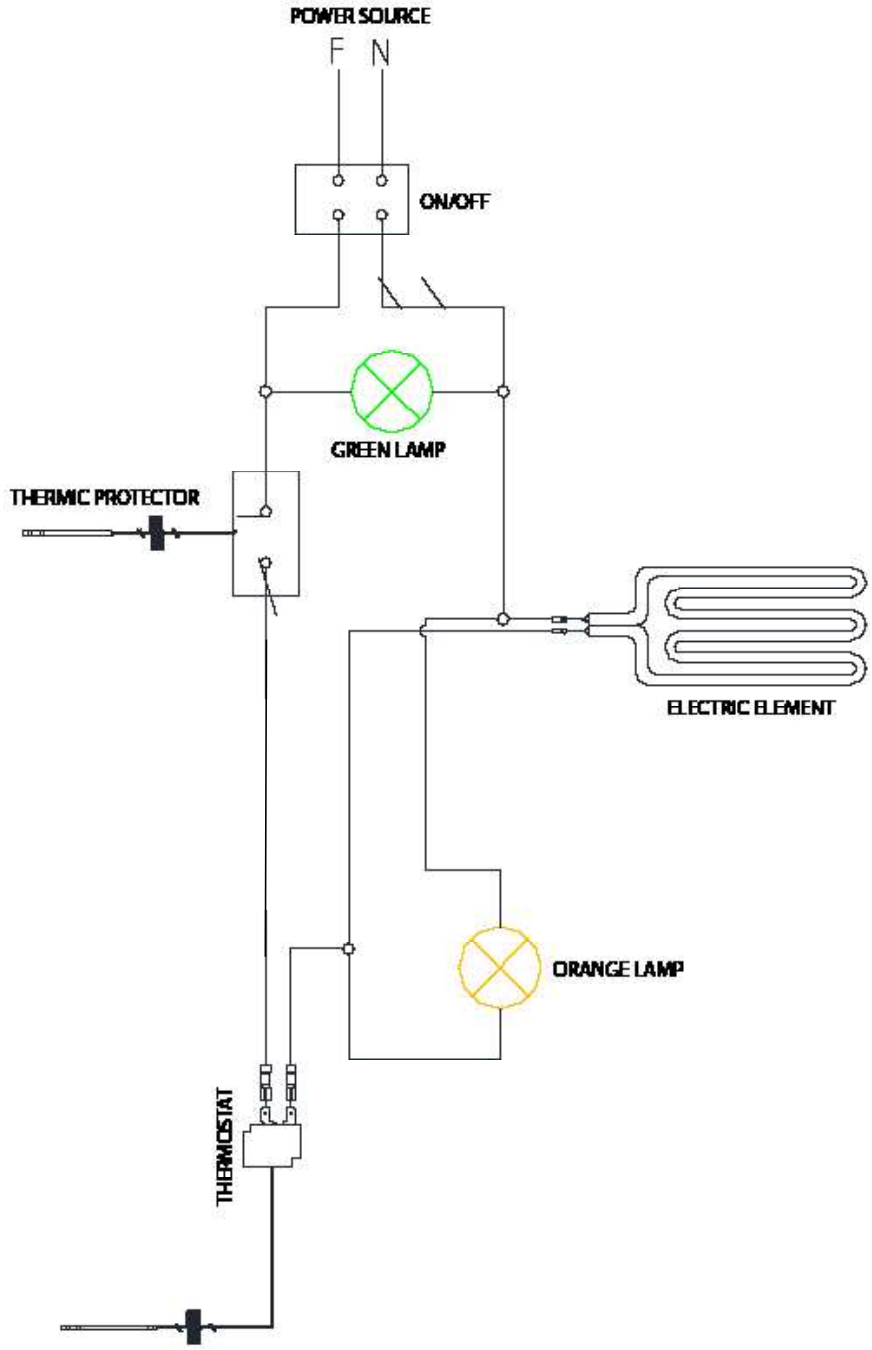
7. OBSERVED NORMS

Brazillian Norm NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

8. PROBLEM SOLVING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not start.	- Energy shortage; - Problem with the electric circuit; - Resistance or thermostat burned.	- Check energy supply; - Call Technical Assistance; - Call Technical Assistance.
- Smoke and/or burning smell.	- Problem in the machine's internal or external electrical circuit.	- Call Technical Assistance.
- Danified Cable.	- Product transportation failure.	- Call Technical Assistance.
- Oil boils in an exaggerated manner.	- Defective thermostat.	- Call Technical Assistance.

9. ELECTRICAL DIAGRAM



INDICE

1. INTRODUCCIÓN 7
1.1 Seguridad 7
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 7
3. INSTALACIÓN Y PREOPERACIÓN.....8
3.1 Posicionamiento 8
3.2 Instalación Eléctrica 8
3.3 Terminal equipotencial 8
3.4 Sistema de seguridad 8
3.5 Preoperación 8
4. OPERACIÓN 9
4.1 Accionamiento.....9
5. LIMPEZA 9
6. MANUTENCIÓN 9
7. NORMAS OBSERVADAS.....10
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 10
9. DIAGRAMA ELÉCTRICO 11

1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

No se recomienda el uso de este equipo cuando:
- El proceso de producción es continuo en escala industrial;
- El lugar de trabajo es de atmósfera corrosiva, explosiva, contaminado con vapor, polvo o gas.

1.1 Seguridad

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca utilice el equipo con: la ropa o los pies mojados y/o sobre una superficie húmeda o mojada, no lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido y no utilice un chorro de agua directamente sobre el equipo.
1.1.2 Cuando el equipo sufre una caída, se daña de alguna manera o no funciona es necesario llevarlo a un Servicio Técnico Autorizado.
1.1.3 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños personales.
1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejado de las partes móviles del aparato mientras esté en funcionamiento para evitar lesiones personales o daños al equipo.
1.1.5 Asegúrese de que la tensión del equipo y de la red eléctrica es la misma, y de que el equipo está correctamente conectado a tierra.
1.1.6 Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando cambie el ACEITE.
1.1.7 Nunca encienda el equipo sin aceite.
1.1.8 No toque nunca la resistencia nº 6 (Fig. 01) ni el aceite cuando el equipo esté encendido o durante el tiempo de enfriamiento, ya que estarán calientes y pueden provocar quemaduras.

⚠ Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

⚠ Mantenga este equipo alejado de los niños.

⚠ Desenchufe el equipo de la toma corriente cuando el equipo no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó antes de instalar o remover accesorios, o aún cuando en mantenimiento u otro tipo de servicio.

⚠ Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable damnificado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

⚠ En casos de emergencia, retire el enchufe de la toma corriente.

⚠ Este equipo no debe ser sumergido en agua para ser limpiado.

⚠ Este equipo no debe limpiarse con un limpiador de vapor.

⚠ Se recomienda instalar en el local de uso EXTINTORES DE INCENDIO, clase K (padrón USA), ó de acuerdo con las normas y exigencias locales.

⚠ Certifíquese que la carga de aceite esté siempre al nivel indicado, pues caso el nivel esté abajo del especificado podría causar un incendio.

⚠ Hay que tener cuidado para evitar los chorros de agua cuando se alimenta el equipo con comida muy húmeda o con una carga excesiva.

⚠ También se debe cambiar el aceite, ya que el aceite viejo puede tener un punto de inflamación reducido y puede ser más propenso a los chorros de ebullición.

⚠ Este aparato debe instalarse y utilizarse de manera que el agua no pueda entrar en contacto con la grasa o el aceite.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01

