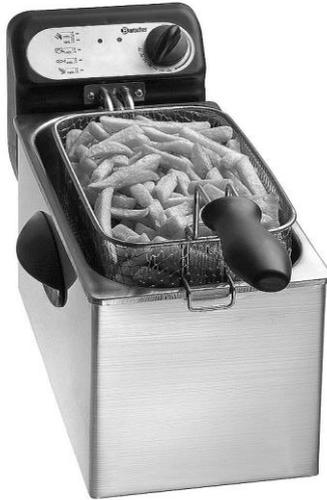


PETIT



165103

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 6.0

Fecha de elaboración: 2020-07-09

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	7
1.4	Uso no conforme a su destino	7
2	Información general.....	8
2.1	Responsabilidad y garantía	8
2.2	Protección de los derechos de autor.....	8
2.3	Declaración de conformidad	8
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	9
3.1	Control de entregas	9
3.2	Embalaje.....	9
3.3	Almacenamiento	9
4	Especificaciones.....	10
4.1	Datos técnicos	10
4.2	Vista general de los subgrupos.....	11
4.3	Funciones del aparato	11
5	Instalación y servicio	12
5.1	Instalación.....	12
5.2	Manejo	13
6	Limpieza	19
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	19
6.2	Limpieza	20
7	Posibles fallos.....	21
8	Recuperación	22



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.

Materiales inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

Seguridad durante la fritura profunda

- No deje el aparato funcionando sin vigilancia. Las posibles fallas pueden provocar el sobrecalentamiento y la ignición del aceite de freidora/grasa en barras.
- Si el sobrecalentamiento provoca la ignición del aceite de freidora/grasa en barras, coloque la tapa y desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Las salpicaduras o ráfagas de aceite/grasa caliente pueden causar quemaduras en las manos, los hombros y la cara. Utilice guantes de protección térmica.
- Para freír no utilice productos mojados o húmedos. Antes de usarlos, séquelos. Antes de comenzar a freír profundamente los productos congelados, retire el exceso de hielo.
- No cuelgue alimentos congelados en la cesta sobre la cubeta llena de aceite de freidora/grasa en barras caliente. Durante la fritura profunda, hasta las gotas más pequeñas de agua pueden causar salpicaduras de aceite caliente o incluso pequeñas explosiones.

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

ES

Peligro para la salud por alimentos quemados

- Las acrilamidas que se encuentran en los alimentos quemados son peligrosas para la salud y pueden causar cáncer. Para evitar o reducir las acrilamidas, los productos fritos siempre deben adquirir un color amarillo y dorado en lugar de oscuro o marrón.
- Los restos chamuscados o las migas deben eliminarse regularmente del aceite de freidora.
- Los productos que contienen almidón, especialmente cereales y productos a base de patata, deben freírse a una temperatura que no supere los 180 °C.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Personal operativo

- Este aparato no debe ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Fritura profunda de productos alimenticios adecuados.

¡El aparato no está diseñado para el funcionamiento continuo en uso industrial!

Este aparato puede usarse en un hogar y en lugares parecidos como por ejemplo:

- en cocinas para los empleados de tiendas, oficinas y otras instalaciones de trabajo;
- en granjas;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros lugares residenciales;
- en casas de huéspedes.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Fritura profunda de productos alimenticios inadecuados.
- Fritura profunda de productos alimenticios mojados o húmedos.
- No cuelgue alimentos congelados en la cesta de la freidora sobre el aceite/grasa en barras caliente.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

ES

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Freidora PETIT
Número de artículo:	165103
Material:	acero inoxidable, plástico
Número de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	3
Medidas de la cámara (anch. x prof. x al.) en mm:	170 x 320 x 148
Cantidad de cestas:	1
Capacidad de la cesta en l:	2,5
Medidas de la cesta (anch. x prof. x al.) en mm:	145 x 240 x 80
Rango de temperatura de – a en °C:	130 - 190
Consumo de energía:	2,0 kW / 230 V / 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	210 x 530 x 240
Peso en kg:	2,5

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Tipo: aparato de sobremesa
- Conexión del aparato: listo para conectar
- Tipo de alimentación: eléctrica
- Control: electrónico, perilla
- Elemento calentador: acero inoxidable, extraíble
- Termostato de seguridad
- Luz indicadora: calentamiento
- El set incluye: 1 cesta, 1 tapa

4.2 Vista general de los subgrupos

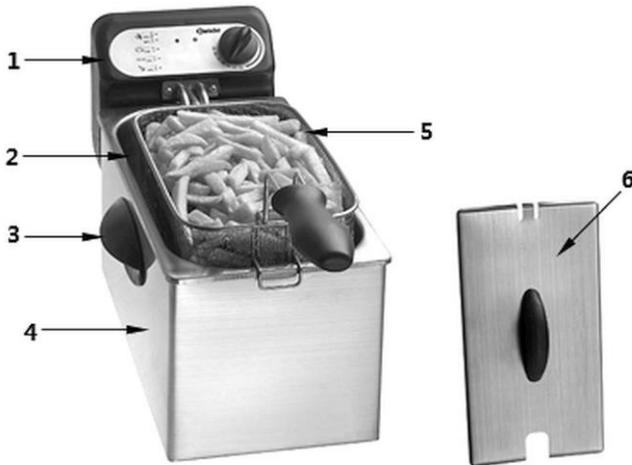


Fig. 1

ES

1. Caja de distribución con el elemento calentador
2. Cubeta
3. Asa
4. Carcasa
5. Cesto
6. Tapa

4.3 Funciones del aparato

La freidora está diseñada para freír alimentos adecuados en aceite caliente.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
 - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Guarde la distancia mínima de 20 cm de las paredes y otros objetos inflamables.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de incendio!

El uso del aparato con un nivel de aceite por debajo de la marca MIN puede causar el sobrecalentamiento del aceite de freidora y provocar la ignición del aceite.

El nivel de aceite debe estar entre las marcas "MIN" y "MAX" ubicadas en el panel lateral de la cubeta.

El caso del sobrecalentamiento durante la fritura, el aceite de freidora o la grasa en barras puede encenderse.

¡El aparato no debe funcionar durante un período prolongado de tiempo! Durante las pausas entre los procesos de fritura, el regulador de temperatura debe girarse a un ajuste más bajo.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Debido al punto de ignición más bajo, el aceite viejo tiene una mayor tendencia a la autoignición y promueve la formación de espuma.

No utilice aceite viejo para freír. Cambie con regularidad el aceite de freidora.

Durante el uso del aparato con el nivel de aceite por encima de la marca MAX el aceite caliente puede desbordarse.

El nivel de aceite debe estar entre las marcas "MIN" y "MAX" ubicadas en el panel lateral de la cubeta.

En caso de repletar la cesta con productos para freír, el aceite o la grasa en barras puede desbordarse.

Tenga en cuenta el nivel máximo de llenado de la cesta con productos para freír.

Si el agua entra en contacto con el aceite caliente puede causar salpicaduras de grasa y provocar quemaduras.

Use solamente productos secos para freír.

Durante la fritura profunda, hasta las gotas de agua debajo de la tapa causan salpicaduras de aceite caliente o incluso pequeñas explosiones.

Nunca coloque la tapa durante o inmediatamente después del proceso de fritura.

La tapa solo sirve para proteger de polvo o para mantener la temperatura del aceite / grasa en barras si hay pausas entre las frituras.

Antes de colocar la tapa, asegúrese de que esté seca para que no caiga el agua dentro de la cubeta.

Al verter el aceite caliente de freidora/grasa en barras, pueden producirse quemaduras.

Antes de vaciar, el aceite de freidora/grasa en barras debe enfriarse.

Preparación para el uso

ES

1. Levante la tapa y retire la cesta.
2. Retire la caja de distribución con elemento calentador del aparato tirando suavemente hacia arriba (hasta escuchar un “clic”).
3. Con ambas manos, retire con cuidado la cubeta.
4. Limpie el aparato y los elementos antes del primer uso de acuerdo con las instrucciones del punto **6.2 “Limpieza”**.

¡PRECAUCIÓN!

Tenga cuidado que no entre agua en la instalación eléctrica y en la caja de distribución. ¡Seque el aparato cuidadosamente!

5. Coloque la cubeta.
6. Instale la caja de distribución con el elemento calentador colocándola con cuidado en las guías ubicadas en el panel trasero de la carcasa.

Debe oírse un clic, indicando que la caja de distribución se ha colocado correctamente.

¡RECOMENDACIÓN!

Por motivos de seguridad el aparato funciona únicamente cuando la caja de distribución se encuentra correctamente colocada en la carcasa y,

gracias al micro-conector, el aparato se encuentra preparado para ser explotado.

Instrucciones sobre el uso de aceite de freidora o grasa en barras.

- Para freír siempre utilice un aceite adecuado (por ejemplo, aceite vegetal de girasol, de cacahuete, etc.) grasa en barras.

¡INDICACIÓN!

¡La grasa en barras debe derretirse primero, por separado, en otro recipiente!

- Utilice solo aceites y grasas idóneos para freír a altas temperaturas.
- No mezcle diferentes tipos de aceites o grasas, ya que éstos pueden tener diferentes puntos de ebullición.

Llenar la cubeta con aceite de freidora o grasa en barras

¡ADVERTENCIA!

Antes de verter el aceite de freidora o grasa en barras, asegúrese de que la cubeta esté limpia y seca.

1. Vierta con cuidado aceite para freír o grasa líquida en barras en la cubeta hasta alcanzar el nivel requerido (entre la marca "MIN" y "MAX" ubicado en el panel lateral de la cubeta).

¡PRECAUCIÓN!

No use el aparato cuando no haya aceite o grasa para freír o grasa en barras en la cubeta.

2. También durante la fritura, observe el nivel de aceite en la cubeta y, si es necesario, rellene con aceite para freír o grasa líquida en barras.

Elementos de control

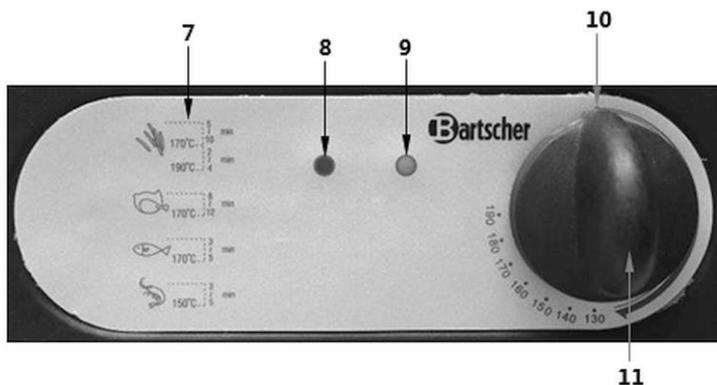


Fig. 2

7. Propuestas de ajuste de temperatura
8. Luz indicadora de funcionamiento (roja)
9. Luz indicadora de calentamiento (verde)
10. Indicador del valor ajustado
11. Regulador de temperatura

ES

Puesta en funcionamiento

¡PRECAUCIÓN!

La freidora puede ser utilizada solo por personas que estén familiarizadas con el funcionamiento del aparato y con los riesgos específicos durante la freidura.

¡ATENCIÓN!

Antes de poner en funcionamiento, asegúrese de que el aparato no esté conectado a la fuente de alimentación.

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

Se enciende la luz indicadora de funcionamiento de color rojo que permanecerá encendida durante todo el proceso.

2. Ajuste el regulador de temperatura girándolo del valor ajustado en sentido horario a la temperatura requerida.

La temperatura se puede ajustar en el rango de 130 °C a 190 °C.

¡RECOMENDACIÓN!

Al ajustar la temperatura para la preparación de alimentos, tenga en cuenta las sugerencias de ajuste de la temperatura indicadas en el panel de control.

Durante el calentamiento, la luz indicadora verde se enciende y se apaga al alcanzar la temperatura ajustada.

La freidora está equipada con un termostato para controlar la temperatura. Cuando la temperatura del aceite en la cubeta desciende, la luz verde de control del calentamiento vuelve a encenderse, y el aparato reanuda el calentamiento.

Freír los alimentos

1. Con el fin de lograr mejores resultados, espere hasta que el aparato haya alcanzado la temperatura ajustada y, después, introduzca los alimentos en la cubeta de la freidora.
2. No use aceite de freidora / grasa en barras durante mucho tiempo a una temperatura demasiado alta, ya que con el tiempo este pierde su idoneidad para el consumo.
3. Si existen periodos largos entre las frituras, ajuste el regulador de temperatura a valores más bajos.
4. La cesta sirve para freír productos pequeños. Está equipada con un mango plegable con un gancho.
5. Para fijar el mango de la cesta, hay que desplegarlo y dejar que el arco del mango de la cesta (b) encaje en el arco de fijación de la cesta.

¡PRECAUCIÓN!

¡Por razones de seguridad, se requiere que el mango encaje fuertemente!

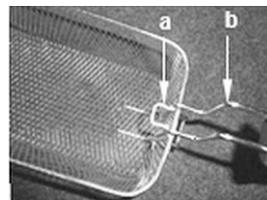


Fig. 3

¡RECOMENDACIÓN!

No sobrecargue la cesta con productos a freír, ya que entonces la temperatura del aceite / grasa disminuye, y el producto se vuelve demasiado grasiento.

No está permitido sobrepasar la siguiente cantidad de producto al llenar la cesta: **0,4 kg**

6. Coloque los productos para freír en la cesta.
7. Lentamente sumerja la cesta en el aceite para freír
8. Freír los alimentos deseados.
9. Después de freír, levante la cesta con cuidado.
10. Cuelgue la cesta utilizando el gancho (c) ubicado en el borde frontal de la cubeta, y espere a que el aceite se escurra.



Fig. 4

ES

11. Cuando el proceso de fritura se haya completado y el aparato ya no esté en uso, gire el regulador de temperatura en sentido antihorario al indicador del valor ajustado (marcado en el panel de control).
12. Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

Reemplazo y eliminación del aceite de freidora / grasa líquida en barras

1. El aceite de freidora / grasa líquida en barras debe ser reemplazado siempre cuando deje de cumplir con los requisitos legales.
2. Al enfriarse, el aceite de freír / la grasa en barras debe verterse de la cubeta al recipiente colector.
3. Asegúrese de que el recipiente esté estable.

¡INDICACIÓN!

El aceite / la grasa para freír utilizados deben reciclarse teniendo en cuenta el cuidado por el medio ambiente y de conformidad con las normas locales.

Protección contra sobrecalentamiento

Si por casualidad la freidora se enciende sin aceite / grasa en barras en la cubeta o en la cubeta no hay suficiente aceite / grasa en barras, entonces se activa el mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento. Al alcanzar la temperatura de aproximadamente 230 °C, el mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento apaga automáticamente el aparato para protegerlo de los daños causados por el sobrecalentamiento..

1. En este caso, desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).
2. Espere hasta que se enfríe.

¡RECOMENDACIÓN!

Después del apagado automático, el aparato solo puede reiniciarse con pulsar el botón RESET. Está ubicado en la caja de distribución en el panel trasero del aparato.

3. Con un objeto largo y fino (puntilla), pulse el **RESET**.
4. Vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente.
5. Encienda el aparato como de costumbre.

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

1. Al final de la jornada de trabajo, limpie cuidadosamente el aparato.
2. Retire la tapa de la cubeta, si está puesta, retire la cesta para freír de la cubeta.
3. Retire la caja de distribución con el elemento calentador del aparato. De esta manera, el elemento calentador y la cubeta pueden lavarse con facilidad

¡ADVERTENCIA!

Si la humedad penetra en el sistema eléctrico o en la caja de distribución, puede producirse corriente superficial, y afectar al funcionamiento del aparato.

No limpie la caja de distribución con el elemento de calentamiento, el aparato principal y el cable de conexión con agua a presión, tampoco sumérjalos en agua u otros líquidos.

4. Limpie la caja de distribución y el elemento de calentamiento con un paño suave y húmedo y un detergente suave. Pase un paño limpio y húmedo.
5. Al secarse por completo, retire la cesta del aparato.
6. Vacíe la cubeta de acuerdo con las instrucciones del capítulo “**Reemplazar y eliminar el aceite de freidora / grasa líquida en barras**”.
7. Limpie la cesta, la tapa y la cubeta con agua caliente y un producto de limpieza suave. Los elementos más sucios puede humedecerlos brevemente.
8. Enjuague las piezas cuidadosamente con agua limpia.
9. Limpie el panel de control, el aparato principal y el cable de conexión solo con un paño ligeramente humedecido.
10. Seque bien todas las partes limpiadas con un paño suave.
11. Vuelva a montar las piezas que se han retirado del aparato.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Fallo	Posible causa	Solución
El aparato está conectado a la fuente de alimentación, pero el indicador de funcionamiento rojo no se enciende y el aparato no se calienta	El enchufe está insertado de manera incorrecta	Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente
	Se ha activado el fusible de alimentación.	Comprobar los fusibles, comprobar el aparato conectándolo a otra toma de corriente
	La caja de distribución no se ha colocado correctamente	Compruebe si la caja de distribución está instalada correctamente
	Falta de contacto en el micro-conector	Póngase en contacto con el servicio técnico
	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Pulse el botón RESET en la caja de distribución.
	El tope de temperatura está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
El indicador de calentamiento de color verde se enciende, pero la temperatura no sube	Contacto interrumpido con el elemento calefactor	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El elemento calefactor está estropeado	
El indicador de funcionamiento de color rojo se enciende, pero a pesar de ajustar la temperatura no se enciende el indicador de calentamiento de color verde	El aparato ha alcanzado la temperatura seleccionada	Compruebe el funcionamiento con otros ajustes
	El control de temperatura está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	La luz indicadora está estropeada	

Fallo	Posible causa	Solución
El elemento calentador deja de calentarse al cabo de algún tiempo	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Pulse el botón RESET en la caja de distribución. Si la protección contra el sobrecalentamiento vuelve a activarse en poco tiempo, póngase en contacto con el servicio técnico

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

ES

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.

Aceite de freidora usado

El aceite de freidora usado debe desecharse de acuerdo con las regulaciones aplicables en el ámbito de la protección del medio ambiente.