

8L Plus - 2x8L Plus



165118 - 165119

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: 2.0

Fecha de elaboración: 2021-10-27

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	6
1.4	Uso no conforme a su destino	6
2	Información general.....	7
2.1	Responsabilidad y garantía	7
2.2	Protección de los derechos de autor.....	7
2.3	Declaración de conformidad	7
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	8
3.1	Control de entregas	8
3.2	Embalaje.....	8
3.3	Almacenamiento	8
4	Especificaciones.....	9
4.1	Datos técnicos	9
4.2	Vista general de los subgrupos.....	11
4.3	Funciones del aparato	13
5	Instalación y servicio	13
5.1	Instalación.....	13
5.2	Manejo	15
6	Limpieza	20
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	20
6.2	Limpieza	20
7	Posibles fallos.....	22
8	Recuperación	24



¡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.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

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.

ES

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

La seguridad

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.

Campo electromagnético

- Los elementos magnetizados como tarjetas de crédito, dispositivos de almacenamiento de datos y calculadoras no deben encontrarse en las inmediaciones del aparato mientras está encendiendo. El campo magnético podría dañarlos.
- ¡La tapa inferior no debe abrirse!
- Los estudios científicos demuestran que los aparatos de inducción no representan riesgo. Sin embargo, las personas con el marcapasos deberán mantenerse alejadas a más de 60 cm del aparato en funcionamiento.

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.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado 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.

ES

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.

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.

ES

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.

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

Versión / Características 165118-165119

- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: eléctrica (inducción)
- Calentador: bobina de inducción
- Termostato de seguridad
- Grifo de descarga de grasa
- Conexión del aparato: listo para enchufar
- Control: muletilla
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras: calentamiento, conservación de calor
- Características: elemento calentador de cobre

Denominación:	Freidora de inducción 8L Plus
Número de artículo:	165118
Material:	acero inoxidable
Número de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	8
Medidas de la cubeta (anch. x prof. x al.) en mm:	238 x 300 x 205
Cantidad de cestas:	1
Capacidad de la cesta en l:	5,5
Medidas de la cesta (anch. x prof. x al.) en mm:	190 x 230 x 145
Rango de temperatura de – a en °C:	60 - 190
Consumo de energía:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	290 x 565 x 415
Peso en kg:	12,5

Incluye:

- 1 cesta para freír
- 1 tapa
- 1 bandeja perforada

Denominación:	Freidora de inducción 2x8L Plus
Número de artículo:	165119
Material:	acero inoxidable
Número de cubetas:	2
Capacidad de las cubetas en litros:	8
Medidas de la cubeta (anch. x prof. x al.) en mm:	238 x 300 x 205
Cantidad de cestas:	2
Capacidad de la cesta en l:	5,5
Medidas de la cesta (anch. x prof. x al.) en mm:	190 x 230 x 145
Rango de temperatura de – a en °C:	60 - 190
Consumo de energía:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	580 x 575 x 415
Peso en kg:	23,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

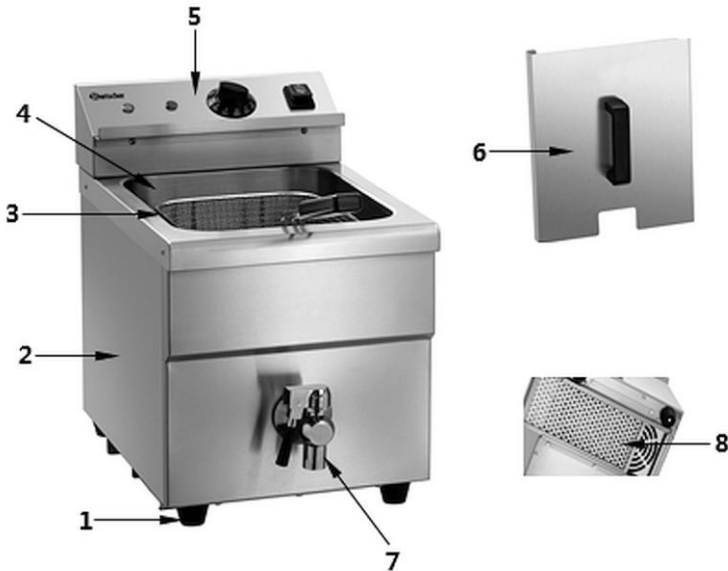
ES

Incluye:

- 2 cestas para freír
- 2 tapas
- 2 bandejas perforadas

4.2 Vista general de los subgrupos

165118

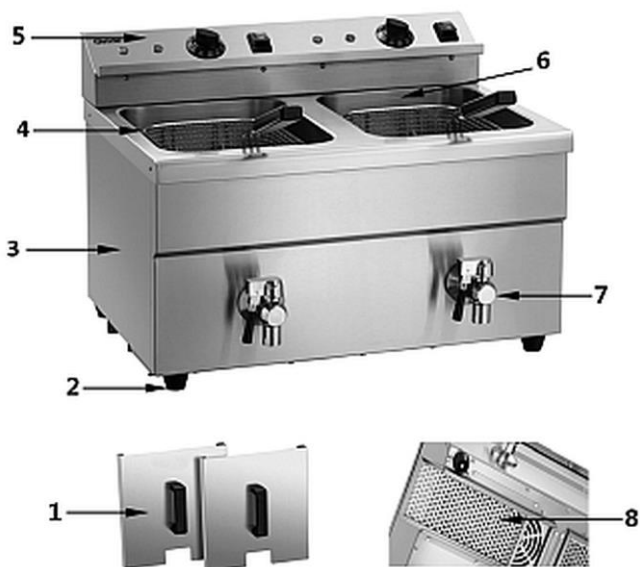


ES

Fig. 1

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Pies (4x) | 2. Carcasa |
| 3. Cesto de la freidora con un mango | 4. Cubeta |
| 5. Panel de control | 6. Tapa con asa |
| 7. Grifo de descarga de grasa | 8. Filtro de grasa y suciedad para ventilar el aparato |

A162829

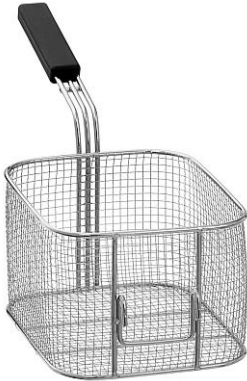


ES

Fig. 2

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Tapa con asa (2x) | 2. Pies (4x) |
| 3. Carcasa | 4. Cesto de la freidora con un mango (2x) |
| 5. Panel de control (2x) | 6. Cubeta (2x) |
| 7. Grifo de descarga de grasa (2x) | 8. Filtro de grasa y suciedad para ventilar el aparato (2x) |

Accesorios (¡no incluidos en la entrega!)



Cesta para freír

Material: acero inoxidable

Medidas del cesto:

anch. 190 x prof. 230 x alt. 145 mm

Capacidad: 5,5 litros

Medidas: anch. 194 x prof. 475 x alt. 215 mm

Peso: 0,81 kg.

N.º de art.: 165122

4.3 Funciones del aparato

La tecnología avanzada de la freidora de inducción permite establecer y mantener constantemente la temperatura exacta al freír alimentos en aceite caliente, y así garantiza resultados óptimos.

ES

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

ES

- 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.

Para conectar la freidora doble se requieren dos tomas de corriente separadas.

- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo

Indicaciones de advertencia



¡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.

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

La tapa sirve únicamente como protección contra el polvo.

¡Superficie caliente!

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 (0,6 kg) 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.

Al eliminar 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

1. Levante la tapa y retire la cesta para freír y la bandeja perforada.
2. Antes de usar, limpie el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del punto "Limpieza".
3. A continuación, seque por completo el aparato y los accesorios.
4. Coloque la bandeja perforada en el fondo del depósito.
5. Inserte el filtro de grasa y suciedad desde la base del aparato.

¡ATENCIÓN!

Posibles daños y funcionamiento incorrecto del aparato a causa de la grasa y suciedad.

No ponga el aparato en marcha sin el filtro de grasa y suciedad correctamente instalado.

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. Asegúrese de que el grifo de descarga de grasa esté cerrado y bloqueado (el mango dirigido hacia abajo).
2. Vierta con cuidado aproximadamente 8 litros de aceite para freír en la cubeta hasta alcanzar el nivel requerido (entre la marca "MIN" y "MAX" ubicado en el panel lateral de la cubeta).

¡PRECAUCIÓN!

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

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

Elementos de control

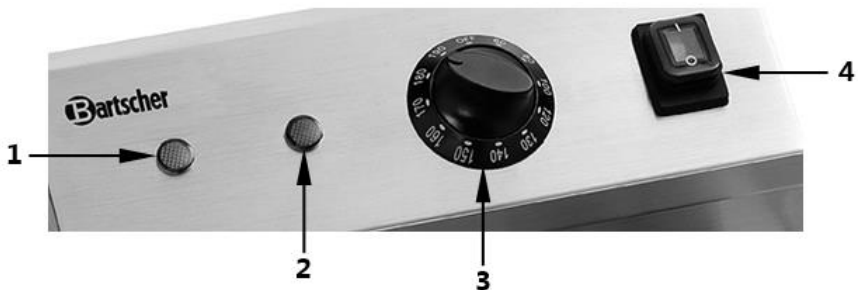


Fig. 3

1. Luz indicadora de conservación de calor (verde)
2. Luz indicadora de calentamiento (roja)
3. Regulador de temperatura
4. Interruptor ENC/APAG con el testigo de alimentación integrado (verde)

Puesta en funcionamiento

1. Conecte el aparato a una toma individual adecuada.
2. Encienda el aparato utilizando el interruptor ENC./APAG.

La luz indicadora verde de alimentación del interruptor de ENC/APAG empieza a lucir.

¡INDICACIÓN!

Para asegurarse de que haya aceite para freír / grasa en barras en la cubeta, el regulador de temperatura siempre debe estar girado en "OFF" primero y luego indicar el valor de temperatura deseado; de lo contrario, el aparato no se calentará.

3. Ajuste el regulador de temperatura girándolo en sentido horario a la temperatura requerida. Se puede ajustar en el rango de 60°C a 190 °C.

Durante el precalentamiento, el indicador de calentamiento de color rojo está encendido y se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura ajustada.

Se encenderá la luz indicadora verde de mantener calor. Cuando la temperatura en la cubeta desciende, la luz indicadora vuelve a encenderse y el aparato reanuda el calentamiento.

ES

Freír los alimentos

1. Con el fin de lograr mejores resultados, espere hasta que el aparato haya alcanzado la temperatura deseada 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. Coloque los alimentos preparados en la cesta para freír.

¡INDICACIÓN!

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

¡PRECAUCIÓN!

No está permitido sobrepasar la siguiente cantidad de producto al freír en aceite:

- Modelo 8l freidora simple: 0,6 kg
- Modelo 2x8l freidora doble: 0,6 kg / cubeta

- Usando el mango fijo, sumerja lentamente la cesta en el aceite para freír y colóquela en la bandeja perforada del fondo de la cubeta.
- Freír los alimentos deseados.
- Una vez finalizada la fritura, levante cuidadosamente la cesta.
- Cuelgue la cesta de freír colocando los ganchos (a) en el riel (b) del panel de instrumentos.
- Espera a que el exceso de grasa escurra de los alimentos fritos.



- Una vez finalizada la fritura, y cuando el aparato ya no se usa, gire el regulador de temperatura a la posición "OFF".
- Apague el aparato utilizando el interruptor ENC./APAG.

¡INDICACIÓN!

Tenga en cuenta que el aparato apaga la inducción después de 2 horas de funcionamiento y se pone en espera.

ES

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

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

¡No utilice la freidora con la tapa puesta!

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.

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. Cuando el aceite de freír / la grasa en barras se enfríe, la cubeta debe vaciarse a través del grifo de descarga de aceite al recipiente colector.
3. Asegúrese de que el recipiente es 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.

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.

ES

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. Después de enfriar, vacíe la cubeta de acuerdo con las instrucciones del capítulo **“Reemplazar y eliminar el aceite de freidora / grasa líquida en barras”**.
4. Retire la bandeja perforada de la cubeta.
5. Limpie la cesta de la freidora y la tapa con agua caliente y un producto de limpieza suave. Los elementos más sucios puede humedecerlos brevemente.
6. Limpie la cubeta con agua caliente y un detergente suave. Eche el agua en un recipiente adecuado a través del grifo de descarga. Aclare con agua limpia y descárguela a través del grifo de descarga para enjuagarlo.

¡ADVERTENCIA!

La humedad puede entrar en el sistema eléctrico o en la caja de control y provocar una descarga eléctrica durante la puesta en funcionamiento.

No limpie el aparato principal y el cable de conexión con agua o bajo un chorro de agua corriente, tampoco sumérjalo en agua u otros líquidos.

7. Limpie el panel de control, la superficie del aparato y el cable de conexión solo con un paño ligeramente húmedo.
8. Saque regularmente el filtro de grasa / suciedad ubicado en la parte inferior del aparato y límpielo con un producto de limpieza suave o en un lavavajillas.
9. Los orificios de ventilación de la parte inferior del aparato no pueden estar obstruidos con suciedad ni polvo. Deben limpiarse regularmente con un cepillo o un soplador.
10. Todas las partes y accesorios lavados deben secarse por completo y, y el aparato debe volver a ensamblarse:

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.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

Fallo	Posible causa	Solución
El aparato está conectado a la fuente de alimentación, pero el indicador de alimentación verde no se enciende y el aparato no se calienta	El enchufe está insertado de manera incorrecta.	Compruebe el enchufe e insérterlo correctamente
	Se ha activado el fusible de alimentación.	Comprobar los fusibles, comprobar el aparato conectándolo a otra toma de corriente
La luz indicadora de calentamiento de color rojo parpadea una vez cada 4 segundos	El ventilador no funciona	Póngase en contacto con el servicio técnico
	Orificios de ventilación obstruidos con suciedad y grasa	Revise el filtro, límpielo si es necesario
	No hay suficiente espacio libre alrededor del aparato	Mantenga una distancia suficiente
La luz indicadora de calentamiento de color rojo parpadea dos veces cada 4 segundos	Sobrecalentamiento del aparato sin aceite para freír en la cubeta	Rellenar con aceite de freidora / grasa líquida en barras
La luz indicadora de calentamiento de color rojo parpadea tres veces cada 4 segundos	Fuente de alimentación incorrecta: por encima de 265 V o por debajo de 135 V	Asegúrese de que la tensión de alimentación esté entre 135 V y 265 V. Si el problema vuelve a ocurrir, póngase en contacto con el servicio técnico
La luz indicadora de calentamiento de color rojo parpadea cuatro veces cada 4 segundos	Cortocircuito o sensor de temperatura del aceite está roto	Póngase en contacto con el servicio técnico

Posibles fallos

Fallo	Posible causa	Solución
La luz indicadora de calentamiento roja y la luz de mantener el calor de color verde parpadean simultáneamente una vez cada 4 segundos	Cortocircuito en el sensor de la espiral de resistencia	Póngase en contacto con el servicio técnico
La luz indicadora de calentamiento roja y la luz de mantener el calor de color verde parpadean simultáneamente dos veces cada 4 segundos	La conexión con el sensor en la espiral de resistencia está rota	Póngase en contacto con el servicio técnico
La luz indicadora de calentamiento roja y la luz de mantener el calor de color verde parpadean simultáneamente tres veces cada 4 segundos	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento: temperatura del aceite demasiado alta en la cubeta (aprox. $250\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{C}$)	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.

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.