

Professional I - Professional II



162900 - 162910

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: 5.0

Fecha de elaboración: 2023-09-11

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 | 14 |
| 5.1 | Instalación..... | 14 |
| 5.2 | Manejo | 16 |
| 6 | Limpieza y conservación | 22 |
| 6.1 | Indicaciones de seguridad para la limpieza | 22 |
| 6.2 | Limpieza | 23 |
| 6.3 | Conservación..... | 23 |
| 7 | Posibles fallos..... | 24 |
| 8 | Recuperación | 26 |



¡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.

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.

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.

ES

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.

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.

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. Comunique 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.

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 162900 / 162910

- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: eléctrica
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Cubeta de embutición profunda
- Elemento calefactor:
 - de acero inoxidable
 - extraíble
- Control:
 - electrónico
 - muletilla
- Espita de vaciado de aceite
- Termostato de seguridad
- Zona fría
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras:
 - precalentamiento
 - Enc./apag.
- Incluye:
 - 1 o 2 cestas
 - 1 o 2 tapas

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

| | |
|---|--------------------------------|
| Nombre: | Freidora PROFESSIONAL I |
| N.º de artículo: | 162900 |
| Material: | acero inoxidable |
| Cantidad de cubetas: | 1 |
| Capacidad de las cubetas en litros: | 10 |
| Medidas de las cubetas (anch. x prof. x al.) en mm: | 318 x 345 x 200 |
| Cantidad de cestas: | 1 |
| Capacidad de la cesta en l: | 8,2 |
| Medidas de las cestas (anch. x prof. x al.) en mm: | 300 x 240 x 120 |
| Rango de temperaturas de - a, en °C: | 50 - 190 |
| Potencia nominal: | 8,1 kW 400 V 50/60 Hz |
| Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm: | 390 x 450 x 375 |
| Peso en kg: | 11,5 |

ES

| | |
|---|---------------------------------|
| Denominación: | Freidora PROFESSIONAL II |
| N.º de referencia: | 162910 |
| Material: | acero inoxidable |
| Cantidad de cubetas: | 2 |
| Capacidad de las cubetas en litros: | 10 |
| Medidas de las cubetas (anch. x prof. x al.) en mm: | 318 x 345 x 200 |
| Cantidad de cestas: | 2 |
| Capacidad de la cesta en l: | 8,2 |
| Medidas de las cestas (anch. x prof. x al.) en mm: | 300 x 240 120 |
| Rango de temperaturas de - a, en °C: | 50 - 190 |
| Potencia nominal: | 16,2 kW 400 V 50/60 Hz |
| Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm: | 750 x 450 x 375 |
| Peso en kg: | 21,8 |

4.2 Vista general de los subgrupos

162900



ES

Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Caja de de control con elemento calentador | 2. Tapa con asa |
| 3. Asa (2x) | 4. Aparato base con un recipiente para el aceite para freír |
| 5. Pies ajustables (4x) | 6. Palanca del mecanismo de descarga de grasa |
| 7. Grifo de descarga de grasa | 8. Mecanismo de bloqueo del colector de grasa |
| 9. Espita de vaciado de grasa | 10. Cesto de la freidora con un mango |
| 11. Panel de control | |

162910

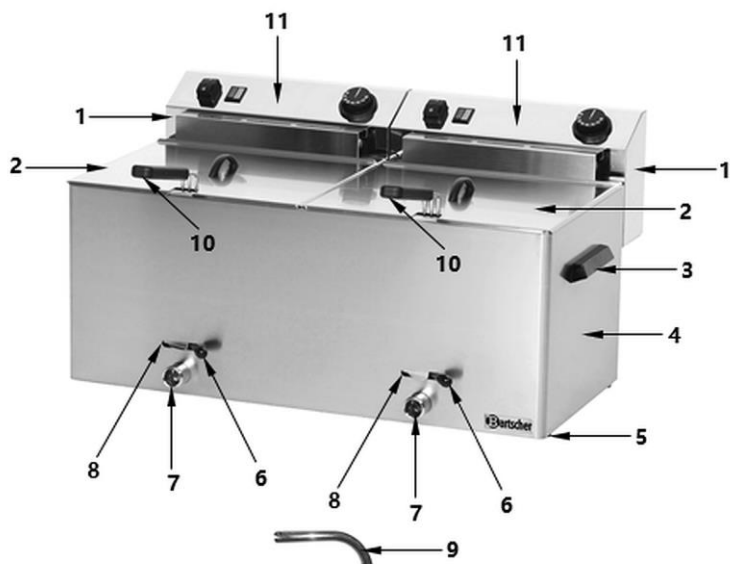


Fig. 2

1. Caja de de control de elemento calentador(2x)
2. Tapa con asa (2x)
3. Asa (2x)
4. Aparato base con un recipiente para el aceite para freír
5. Pies ajustables (4x)
6. Palanca del mecanismo de descarga de grasa (2x)
7. Tubo de descarga de grasa (2x)
8. Bloqueo del mecanismo de descarga de grasa (2x)
9. Espita de vaciado de aceite (2x)
10. Cesta para freír con un mango (2x)
11. Panel de control (2x)

Accesorios adicionales (¡no incluidos en la entrega!)



Cesta para freír PROFESSIONAL 10L-L

Material: acero inoxidable

Medidas de la cesta:

an. 300 x prof. 240 x alt. 120 mm

Capacidad: 8.2 litros

Medidas: anch. 235 x prof. 425 x alt. 215 mm

Peso: 0,95 kg

N.º de artículo: 162906



Cesta para freír PROFESSIONAL 10L-S

Material: acero inoxidable

Medidas de la cesta:

an. 120 x prof. 233 x alt. 100 mm

Capacidad: 2.7 litros

Indicación importante: se necesitan 2 cestas para 1 compartimento

Medidas: an. 130 x prof. 415 x alt. 220 mm

Peso: 0,59 kg

N.º de artículo: 162912

ES

4.3 Funciones del aparato

En la freidora, los alimentos adecuados se fríen en aceite caliente a la temperatura adecuada. La freidora, como aparato robusto de sobremesa con una cesta de 10 litros o 2 x 10 litros, es perfecta para su uso especialmente en cocinas de catering profesionales gracias a su cámara de 10 litros.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

¡INDICACIÓN!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.

ES

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 siguientes características:
 - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas

Instalación y servicio

- 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 mín. de 20 cm de las paredes y otros objetos inflamables.

Conexión eléctrica

- Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de identificación corresponden con los datos de la instalación eléctrica existente.
Se permite una desviación de tensión hasta $\pm 10\%$.
- Asegúrese de que la conexión eléctrica con el cable de protección disponible cumple con los requisitos de la normativa vigente. Durante la conexión a la instalación eléctrica utilice un cable de una sección suficiente.
- Entre el aparato y la instalación eléctrica debe estar encendido un interruptor multipolar adecuado a la potencia del aparato. El interruptor debe estar situado en un lugar de fácil acceso. Los contactos del interruptor deben tener una apertura mínima de 3 mm.
- La conexión a la instalación eléctrica debe cumplir con las normas internacionales, nacionales y locales vigentes.
- 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.



¡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.

Preparación para el uso

1. Retire los accesorios (tapa, cesta se) del aparato.
2. Retire la caja de de control del aparato tirando suavemente hacia arriba (hasta escuchar un "clic").
3. Antes del uso limpie bien el aparato y el equipamiento siguiendo las instrucciones del capítulo 6 "Limpieza".
4. A continuación, seque por completo el aparato y los accesorios.
5. Asiente con cuidado la caja de control en el borde posterior de la cubeta.

¡ATENCIÓN!

El pasador de la parte inferior de la caja de control debe entrar en la abertura de la carcasa. De este modo, la caja de control queda correctamente colocada.

¡ATENCIÓN!

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 líquida en barras, asegúrese de que la cubeta esté limpia y seca.

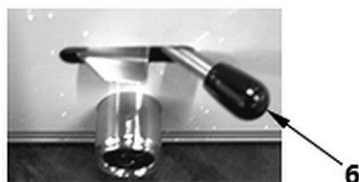


Fig. 3

El mecanismo de descarga de grasa en el aparato debe estar cerrado (bloqueado).

1. Empuje el bloqueo hacia arriba y mueva la palanca hacia la derecha.

2. Antes de poner en funcionamiento, la cubeta debe llenarse con la cantidad requerida de aceite de freidora o grasa en barras líquida.

El nivel de aceite debe estar entre las marcas "MIN" y "MAX" indicadas en la cubeta. La marca está en la parte lateral de la cubeta.

3. Mientras fríe, observe el nivel de aceite en la cubeta y, si es necesario, vierta más aceite de freidora o grasa en barras.

¡ATENCIÓN!

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

Elementos de manejo



Fig. 4

1. Interruptor de encendido/apagado
2. Luz indicadora de alimentación (verde)
3. Indicador de calentamiento (naranja)
4. Regulador de temperatura

Puesta en funcionamiento

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.
2. Encienda el aparato con el interruptor ENC./APAG.

Se encenderá la luz indicadora verde de encendido.

3. Ajuste el regulador de temperatura girándolo en sentido horario a la temperatura requerida.

El rango de temperatura que se puede ajustar está entre los 50 °C y 190 °C.

Durante el proceso de calentamiento, el indicador luminoso naranja de calentamiento se enciende y se apaga cuando se alcanza la temperatura programada.

Cuando la temperatura de la cubeta baje, el aparato reanuda el calentamiento para mantener la temperatura del aceite en el nivel establecido.

El indicador luminoso naranja de precalentamiento se volverá a encender.

4. Con el fin de lograr los mejores resultados, espere hasta que el aparato alcance la temperatura deseada y, después, introduzca los alimentos en la cubeta de la freidora.

¡ADVERTENCIA!

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.

Si existen periodos largos entre las frituras, ajuste el regulador de temperatura a valores más bajos.

Fritura profunda de productos alimenticios

1. Coloque los alimentos preparados en la cesta de freír incluida.

La cesta de la freidora sirve para freír alimentos adecuados. Está provisto de un mango y un asa.

¡INDICACIÓN!

En caso de sobrellenado, la temperatura del aceite de fritura / barra de grasa en la cámara baja y los Productos de horno se hacen muy grasientos.

No sobrellene la cesta para freír con productos.

¡PRECAUCIÓN!

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

Modelo – freidora simple de 10 litros / 2 x 10 freidora doble de 10 litros
1,250 kg por cesta de freír

ES

2. Baje lentamente la cesta para freír en la cubeta con aceite.
3. Prepare los alimentos en la freidora.
4. Tras el proceso de fritura, levante con cuidado la cesta utilizando el asa.
5. Cuelgue la cesta de freír con el elevador en la ranura para elementos de la caja de control.
6. Escurra bien los productos acabados.
7. Gire el regulador de temperatura a la posición "0" una vez que el proceso de fritura haya finalizado y el aparato no esté en uso.

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. Una vez enfriado, el aceite de fritura / grasa líquida cortada en cubos (bloque) se debe drenar de la cámara a través del tubo de drenaje de grasa al recipiente de recogida.
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.



Fig. 5

ES

4. Antes de vaciar el aceite de fritura / la grasa líquida en el cubo (bloque) mediante un cierre de bayoneta, coloque el tubo de vaciado de grasa (9) en la espita del tubo (7).
5. Abra el mecanismo de descarga de grasa presionando el bloqueo (8) hacia arriba y con la otra mano ajustando la palanca (6) hacia la izquierda.
6. Escurrir cuidadosamente el aceite de fritura / grasa líquida en un cubo (bloque) en el recipiente de recogida.

Mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento

Si por casualidad la freidora se enciende sin aceite / grasa en barras, o si hay menos grasa en la cubeta que el mínimo requerido, el mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento apagará automáticamente el aparato. Esta función protege el aparato contra el sobrecalentamiento y posibles daños.

Una vez desconectado por el mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento, el aparato puede volver a conectarse siempre que se pulse primero el botón **RESET** de la caja de control del aparato.

Siga los siguientes pasos:

- desconecte el aparato de la fuente de alimentación,
- deje que el aparato se enfríe completamente,
- desenrosque la tapa de plástico sobre el botón **RESET** de la caja de control de la unidad en sentido contrario a las agujas del reloj,
- pulse el botón **RESET**,
- vuelva a enroscar el tapón de plástico en el sentido de las agujas del reloj,
- encienda el aparato como de costumbre.

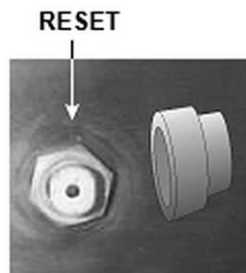


Fig. 6

Si el mecanismo de protección contra sobrecalentamiento vuelve a activarse, desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

6 Limpieza y conservación

ES

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. Saque la cesta para freír de la cubeta.
3. Extraiga fácilmente el elemento calefactor de la cámara levantando la caja de control de la unidad. De esta manera, se puede limpiar fácilmente el elemento calentador y la cubeta.
4. Escurrir el aceite de fritura enfriado de la cámara / grasa líquida en cubo (bloque) .

¡INDICACIÓN!

Siga las instrucciones contenidas en el punto “Cambiar y retirar aceite de freidora / grasa en barras líquida”.

5. Limpiar el calentador con un paño suave y húmedo añadiendo un detergente suave. Repase con un paño limpio.
6. Limpie la cubeta con agua caliente y un detergente suave. Utilice un paño suave o una esponja. Vierta el agua de lavado en un recipiente adecuado a través del tubo de descarga de grasa. A continuación, enjuague la cubeta con agua limpia y vuélvala a verter a través del tubo de descarga de grasa.

¡PRECAUCIÓN!

Si la humedad penetra en la caja de control, puede provocar corrientes de fuga peligrosas y fallos de funcionamiento.

7. Limpie la caja de control, el panel de control, la superficie exterior de la unidad y el cable de conexión sólo con un paño ligeramente humedecido.
8. Limpie la cesta de la freidora y la tapa con agua caliente y un producto de limpieza suave. Las piezas muy sucias pueden dejarse en remojo durante un tiempo.
9. Enjuague con agua limpia.
10. Por último, seque bien todas las piezas lavadas con un paño suave y sin pelusas.

6.3 Conservación

Encargue a un técnico especializado la revisión del aparato al menos una vez al año o, cuando resulte necesario.

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 | Eliminación |
|--|--|---|
| La unidad está conectada a la fuente de alimentación, encendida, pero la luz de alimentación no se enciende. | La fuente de alimentación se ha interrumpido | Compruebe si la fuente de alimentación o el cable están dañados |
| | Se ha activado la función de protección de la fuente de alimentación | Revise el fusible, compruebe el funcionamiento al enchufar el aparato a otra fuente de alimentación |
| | Falta de la corriente | Restablezca la alimentación eléctrica |
| | No hay contacto con el microinterruptor | Baje el elemento calefactor en la cubeta empujando la palanca de posición de goteo hacia abajo |
| El indicador de calentamiento se enciende, pero la temperatura no sube | Contacto interrumpido con el elemento calefactor | Ponerse en contacto con el servicio técnico |
| | Calentador estropeado | Póngase en contacto con el servicio técnico |

Posibles fallos

| Fallo | Posible causa | Eliminación |
|---|---|---|
| El indicador de alimentación se enciende, pero a pesar de ajustar la temperatura no se enciende el indicador de calentamiento | El aparato ha alcanzado la temperatura seleccionada | Compruebe el funcionamiento del aparato después de cambiar la configuración |
| | El control de temperatura está dañado | Póngase en contacto con el servicio |
| | La luz indicadora está estropeada | Póngase en contacto con el servicio técnico |
| El aparato deja de calentarse al cabo de algún tiempo | Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento: Temperatura del aceite demasiado alta en la cubeta (aprox. 230 °C) | Espere hasta que el aparato se haya enfriado Reinicie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo " Mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento " |
| El aparato se calienta cuando está apagado | | Desconecte el aparato de la fuente de alimentación 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.