

12L-10 - 12L-20



162650 - 162651

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: 1.0

Fecha de elaboración: 2023-03-02

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	10
4.2	Vista general de los subgrupos.....	12
4.3	Funciones del aparato	14
5	Instalación y servicio	15
5.1	Instalación.....	15
5.2	Manejo	17
6	Limpieza.....	23
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	23
6.2	Limpieza	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. 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.

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

Versión / Características 162650 / 162651

- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: eléctrica
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Cubeta de embutición profunda
- Elemento calefactor:
 - de acero inoxidable
 - inclinable hacia fuera
- Regulación de la temperatura: manual
- Control: muletilla
- Zona fría
- Grifo de descarga de grasa
- Termostato de seguridad
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras:
 - precalentamiento
 - Enc./apag.
- Incluye:
 - 1 o 2 cestas
 - 1 o 2 tapas
 - 1 o 2 tamices para empanar

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Freidora 12L-10
N.º de referencia:	162650
Material:	acero inoxidable
Cantidad de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	12
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x al.) en mm:	290 x 308 x 210
Cantidad de cestas:	1
Capacidad de la cesta en l:	6,5
Medidas de las cestas (anch. x prof. x al.) en mm:	250 x 230 x 110
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 190
Grado de protección:	IPX4
Consumo de energía:	9,0 kW 400 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	400 x 650 x 485
Peso en kg:	15,4

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Denominación:	Freidora 12L-20
N.º de referencia:	162651
Material:	acero inoxidable
Cantidad de cubetas:	2
Capacidad de las cubetas en litros:	12
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x al.) en mm:	290 x 308 x 210
Cantidad de cestas:	2
Capacidad de la cesta en l:	6,5
Medidas de las cestas (anch. x prof. x al.) en mm:	250 x 230 x 110
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 190
Grado de protección:	IPX4
Consumo de energía:	18,0 kW 400 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	800 x 650 x 485
Peso en kg:	29,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

4.2 Vista general de los subgrupos

162650

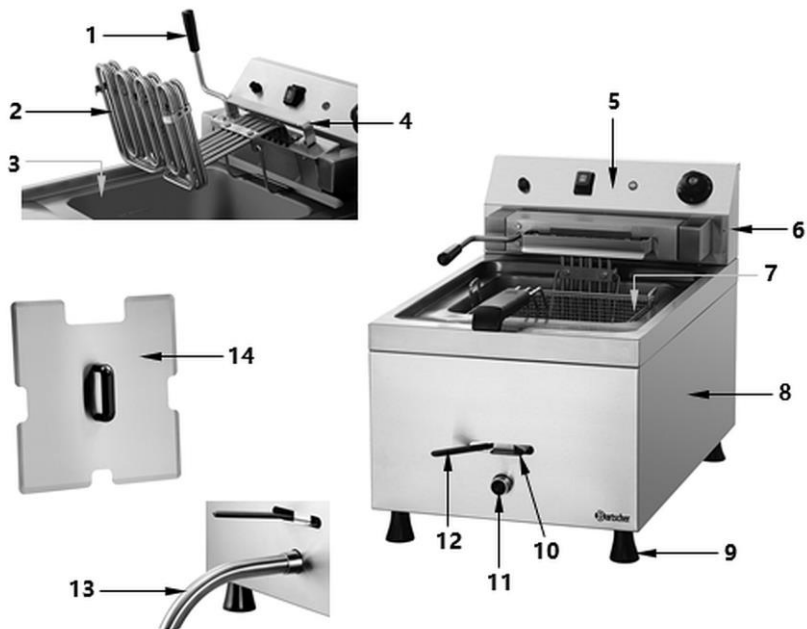


Fig. 1

1. Palanca para ajustar la posición de goteo del calentador
2. Calentador
3. Cubeta
4. Soporte para colgar la cesta
5. Panel de control
6. Caja de control
7. Cesto
8. Unidad principal
9. Patas (4x)
10. Bloqueo del mecanismo de descarga de grasa
11. Tubo de descarga de grasa
12. Palanca del mecanismo de descarga de grasa
13. Espita de vaciado de aceite
14. Tapa con asa

162651

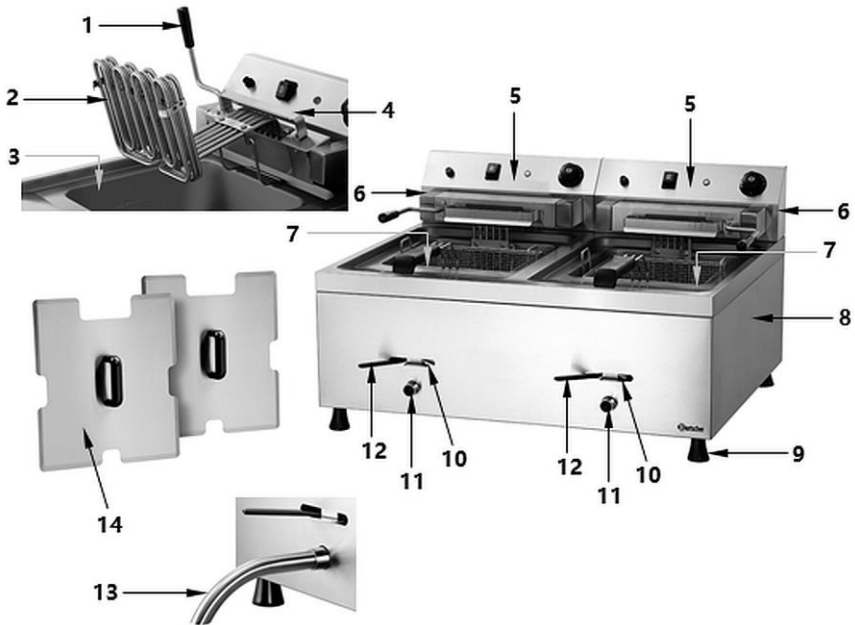


Fig. 2

1. Palanca para ajustar la posición de goteo del calentador (2x)
2. Calentador (2x)
3. Cubeta (2x)
4. Soporte para colgar la cesta (2x)
5. Panel de control (2x)
6. Caja de control (2x)
7. Cesta (2x)
8. Unidad principal
9. Patas (4x)
10. Bloqueo del mecanismo de descarga de grasa (2x)
11. Tubo de descarga de grasa (2x)
12. Palanca del mecanismo de descarga de grasa (2x)
13. Espita de vaciado de aceite (2x)
14. Tapa con asa (2x)

Accesorios (¡no incluidos en la entrega!)



Cesto de la freidora 12L-10/20

Material: acero inoxidable

Medidas del cesto: anch. 250 x prof. 230 x alt. 110 mm

Capacidad: 6,5 litros

Medidas: anch. 253 x prof. 510 x alt. 215 mm

Peso: 0,95 kg.

N.º de art.: 162653

4.3 Funciones del aparato

En la freidora, los alimentos adecuados se fríen en aceite caliente a la temperatura adecuada. Como aparato robusto de sobremesa, la freidora es perfectamente adecuada para su uso sobre todo en cocinas profesionales, gracias a su cubeta de 12 litros. El grifo de vaciado de grasa, el tamiz para empanar extraíble y el elemento calentador inclinable facilitan la limpieza.

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.

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.
- Monte las patas incluidas en la unidad atornillándolas en los orificios previstos.
 - Iguale las patas, atornillando o desatornillándolas, con el fin de eliminar las irregularidades en el lugar de instalación.
 - 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 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 del aparato para el uso

1. Retire los accesorios (tapa, cesta de freír, tamiz para empanar) del aparato.
2. Antes del uso limpie bien el aparato y el equipamiento siguiendo las instrucciones del capítulo 6 «**Limpieza**». A continuación, seque bien el aparato y sus accesorios.
3. Después de la limpieza, baje el calentador con la palanca para ajustar la posición de goteo tirando de ella.

¡ATENCIÓN!

Por razones de seguridad, la unidad solo funciona cuando el elemento calefactor está correctamente bajado en la cubeta, de modo que el microinterruptor establece la disponibilidad operativa del aparato.

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.

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 izquierda.



Fig. 3

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 pared lateral de la cubeta.



Fig. 4

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.

Panel de control

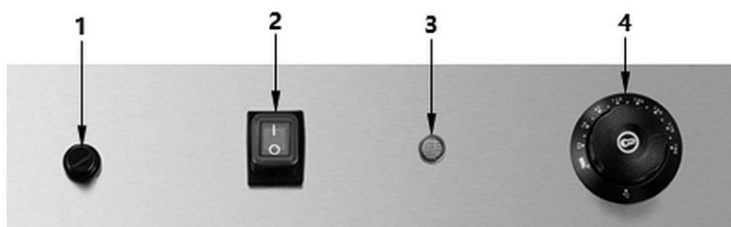


Fig. 5

1. Botón Reset
2. Interruptor ENC/APAG con la luz indicadora de alimentación integrada (verde)
3. Indicador de calentamiento (naranja)
4. Controlador de temperatura

ES

Puesta en funcionamiento

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

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

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 calentamiento se enciende el testigo naranja, que se apaga cuando el aparato alcance la temperatura ajustada.

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.

¡RECOMENDACIÓN!

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

No sobrellene la cesta para freír con productos.

2. Baje lentamente la cesta para freír en la cubeta con aceite.
3. Coloque la cesta para freír sobre el tamiz para empanar.
4. Prepare los alimentos en la freidora.
5. Tras el proceso de fritura, levante con cuidado la cesta utilizando el asa.
6. Cuelgue la cesta con los ganchos en el soporte de colgar en la caja de control del aparato.
7. Escurra bien los productos acabados.
8. 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.
9. Levante el calentador hasta la posición de goteo tirando de la palanca hacia arriba.

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.

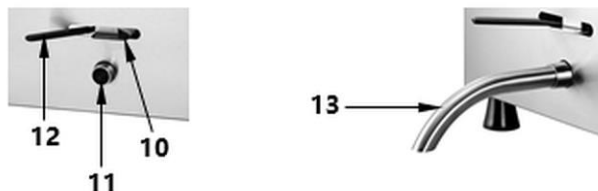


Fig. 6

4. Antes de vaciar el aceite de fritura con el cierre de bayoneta, coloque el tubo de descarga de grasa (13) en la espita de vaciado (11).
5. Abra el mecanismo de descarga de grasa presionando el bloqueo (10) hacia arriba y con la otra mano ajustando la palanca (12) hacia la derecha.
6. Escurra con cuidado el aceite para freír 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.

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.

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

ES

1. Al final de la jornada de trabajo, limpie cuidadosamente el aparato.
2. Saque la cesta para freír de la cubeta.
3. Retire el tamiz para empanar de la cubeta.
4. Levante el elemento calefactor con la palanca para ajustar la posición de goteo tirando de ella hacia arriba. De esta manera, se puede limpiar fácilmente el elemento calefactor y la tapa.
5. Elimine el aceite de freidora de la cubeta.

¡RECOMENDACIÓN!

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

6. Limpiar el calentador con un paño suave y húmedo añadiendo un detergente suave. Repase con un paño limpio.
7. 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.
8. Limpie el panel de control, la superficie exterior del aparato y el cable de conexión solo con un paño ligeramente húmedo.

9. Limpie la cesta para freír, el tamiz para empanar y la tapa en agua caliente con un detergente suave. Enjuague con agua limpia.
10. Por último, seque bien todas las piezas lavadas con un paño suave y sin pelusas.

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 el disyuntor	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 calentador	Póngase 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 técnico
	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 " Protección contra el sobrecalentamiento »

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.