

SNACK I Plus - II Plus - III Plus - IV Plus



**A162820E - A162821E - A162823E -
A162824E**

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: 2024-02-16

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	7
1.4	Uso no conforme a su destino	7
2	Información general.....	8
2.1	Responsabilidad y garantía	8
2.2	Protección de los derechos de autor.....	8
2.3	Declaración de conformidad	8
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	9
3.1	Control de entregas	9
3.2	Embalaje.....	9
3.3	Almacenamiento	9
4	Especificaciones.....	10
4.1	Datos técnicos	10
4.2	Funciones del aparato	12
4.3	Vista general de los subgrupos.....	13
5	Instalación y servicio	15
5.1	Instalación.....	15
5.2	Manejo	16
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.

ES

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 más pequeñas de agua pueden causar salpicaduras de aceite caliente o incluso pequeñas explosiones.

Superficies calientes

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

ES

Peligro para la salud por alimentos quemados

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

Uso indebido

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

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.

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

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

1.4 Uso no conforme a su destino

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

ES

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

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

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

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

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

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

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

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

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

2.3 Declaración de conformidad

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

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

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

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

3.2 Embalaje

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

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

ES

3.3 Almacenamiento

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

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

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

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Versión / propiedades

- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: eléctrica
- Conexión del aparato: listo para conectar
- Elemento calefactor: inclinable
- Grifo de descarga de grasa
- Zona fría
- Termostato de seguridad
- Control: mando giratorio
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras: Interruptor Enc./Apag., calentamiento
- Adecuada para aceite de freidora y grasa en barras

ES

Nombre:	Freidora SNACK I Plus
N.º de artículo:	A162820E
Material:	acero inoxidable
Cantidad de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	4
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x alt.) en mm:	150 x 300 x 150
Cantidad de cestas:	1
Medidas de las cestas (anch. x prof. x alt.) en mm:	130 x 220 x 105
Capacidad de la cesta en l:	2,5
Número de cubiertas:	1
Rango de temperaturas de - a, en °C:	50 - 190
Potencia nominal:	2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	200 x 640 x 340
Peso en kg:	4,2

Especificaciones

Denominación:	Freidora SNACK II Plus
N.º de artículo:	A162821E
Material:	acero inoxidable
Cantidad de cubetas:	2
Capacidad de las cubetas en litros:	4
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x alt.) en mm:	150 x 300 x 150
Cantidad de cestas:	2
Medidas de las cestas (anch. x prof. x alt.) en mm:	130 x 220 x 105
Capacidad de la cesta en l:	2,5
Número de cubiertas:	2
Rango de temperaturas de - a, en °C:	50 - 190
Potencia nominal:	4,0 kW 230 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	400 x 640 x 340
Peso en kg:	9,0

ES

Denominación:	Freidora SNACK III Plus
N.º de artículo:	A162823E
Material:	acero inoxidable
Cantidad de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	9
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x alt.) en mm:	240 x 300 x 200
Cantidad de cestas:	1
Medidas de las cestas (anch. x prof. x alt.) en mm:	210 x 220 x 120
Capacidad de la cesta en l:	5,5
Número de cubiertas:	1
Rango de temperaturas de - a, en °C:	50 - 190
Consumo de energía:	3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	285 x 640 x 400
Peso en kg:	6,2

Denominación:	Freidora SNACK IV Plus
N.º de artículo:	A162824E
Material:	acero inoxidable
Cantidad de cubetas:	2
Capacidad de las cubetas en litros:	9
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x alt.) en mm:	240 x 300 x 200
Cantidad de cestas:	2
Medidas de las cestas (anch. x prof. x alt.) en mm:	210 x 220 x 120
Capacidad de la cesta en l:	5,5
Número de cubiertas:	2
Rango de temperaturas de - a, en °C:	50 - 190
Potencia nominal:	6,6 kW 230 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	565 x 640 x 400
Peso en kg:	11,5

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

4.2 Funciones del aparato

En la freidora, los productos pueden prepararse de forma rápida y segura en aceite caliente. Gracias al práctico grifo de vaciado de grasa y al calentador inclinable, la limpieza también es cuestión de un momento.

4.3 Vista general de los subgrupos

A162820E / A162823E

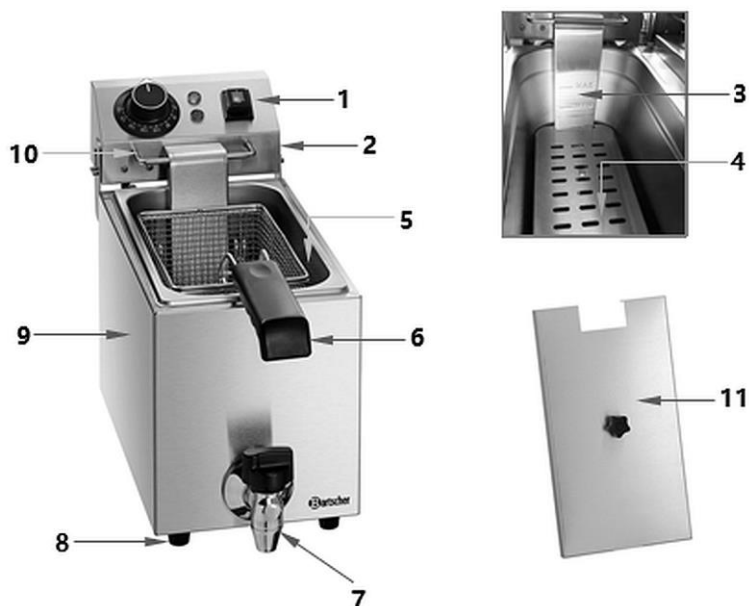


Fig. 1

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Panel de control | 2. Caja de control |
| 3. Indicación MIN/MAX | 4. Elemento calefactor con un protector fijo |
| 5. Cubeta | 6. Cesta con asa |
| 7. Grifo de descarga de grasa | 8. Patas (4x) |
| 9. Unidad principal | 10. Elemento para colgar la cesta |
| 11. Tapa | |

ES

A162821E / A162824E

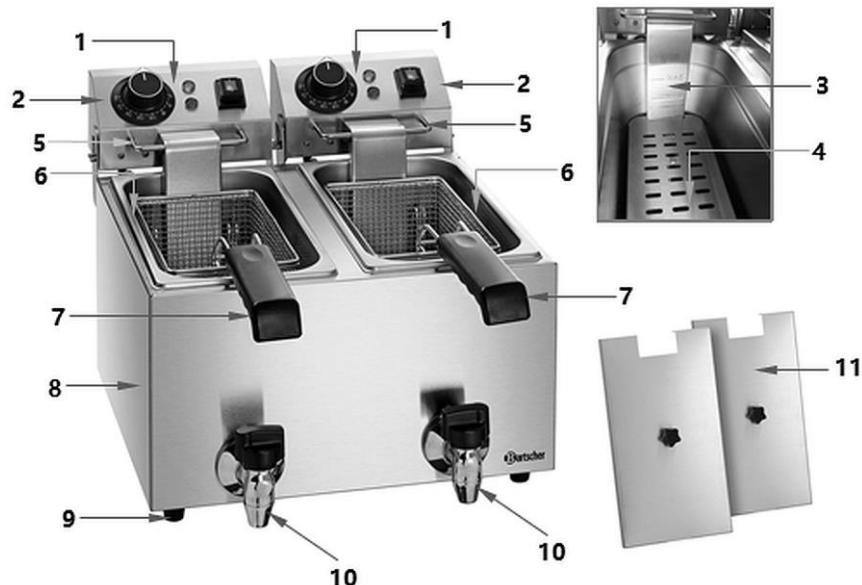


Fig. 2

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Panel de control (2x) | 2. Caja de control (2x) |
| 3. Indicación MIN/MAX | 4. Elemento calefactor con un protector fijo (2x) |
| 5. Elemento para colgar la cesta (2x) | 6. Cubeta (2x) |
| 7. Cesta con asa (2x) | 8. Unidad principal |
| 9. Patas (4x) | 10. Grifo de descarga de grasa (2x) |
| 11. Tapa (2x) | |

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

Conexión a la electricidad

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

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



¡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 del 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 del 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.

ES

Preparación para el uso

1. Retire los accesorios (tapa, cesta/-s) del aparato.
2. Coloque el asa de la cesta en una posición correcta, extendiéndola hacia arriba, tirando del mango de fijación y encajándola.

3. Retire la caja de control con el elemento calefactor del aparato y el protector fijo, retirándolo del elemento de fijación tirando hacia arriba.



Fig. 3

4. Antes del primer uso, limpie bien el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del punto 6 “Limpieza”.

¡INDICACIÓN!

Por motivos de seguridad, el aparato funciona únicamente cuando la caja de control se encuentra correctamente colocada en la carcasa, gracias a

ello a través del micro-conector situado debajo de la caja de control se establece la disponibilidad operativa.

5. Una vez realizada la limpieza, sujete de nuevo la caja de control junto con el elemento calefactor en el elemento de fijación del aparato.

El grifo de purga de grasa está equipado con un dispositivo de seguridad que previene una apertura accidental. Para que la muletilla se pueda girar, primero debe presionarse hacia abajo.



Fig. 4

6. Antes de llenar cubeta con aceite de freidora/grasa en barras, cierre el grifo de purga de grasa.

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.

¡ATENCIÓN!

La grasa en barras nunca debe fundirse a altas temperaturas, ya que pueden producirse daños en el sensor de temperatura.

La grasa en barras debe derretirse en la freidora en la posición de punto de fusión.

Siga las instrucciones de la sección “**Consejos para fundir la grasa en barras**”.

- 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.

Consejos para fundir la grasa en barras

en la freidora

1. Saque la cesta de la cubeta.
2. Coloque la grasa en barras directamente sobre el protector del elemento calefactor de manera que quede cubierto.

Para encender el aparato, siga las instrucciones del punto "**Puesta en funcionamiento**".

3. Gire el regulador de temperatura a la posición marcada como el punto de fundición.
4. Permita que la grasa en barras se derrita.
5. Cuando el elemento calefactor esté cubierto con grasa líquida, el regulador de temperatura se puede ajustar al máximo.
6. Coloque las siguientes barras de grasa para fundir en la cubeta hasta que se alcance el nivel adecuado de llenado de grasa.

en un recipiente independiente

1. Para que la grasa en cubos se haga líquida más rápidamente, fúndala en un recipiente independiente (por ejemplo, en una olla) en la zona de cocción.
2. Colocar la cantidad necesaria de cubos de grasa (bloques) en una olla y derretir a fuego medio.
3. A continuación, vierta con cuidado la grasa derretida en la cámara de la freidora.

Llenado de la cámara con aceite de freír o grasa líquida en cubos (bloques)

¡INDICACIÓN!

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

1. Antes de poner en funcionamiento, la cubeta debe llenarse con la cantidad requerida de aceite de freidora o grasa en barras líquida.
2. Vierta el aceite en el recipiente hasta alcanzar el nivel adecuado (entre las marcas de "MIN" y "MAX"). Las marcas se encuentran en calentador en 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.

Elementos de control

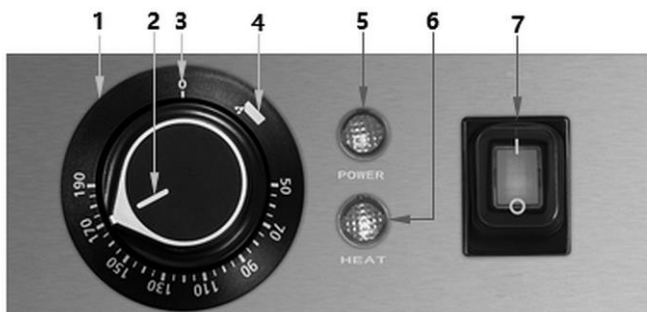


Fig. 5

1. Regulador de temperatura
2. Marca de control
3. Posición APAG.
4. Posición del punto de fundición
5. Luz indicadora de funcionamiento (verde)
6. Luz indicadora de calentamiento (roja)
7. Interruptor de encendido/apagado

Puesta en marcha

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I".

Se encenderá la luz indicadora verde de funcionamiento.

3. Gire el regulador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura deseada entre 50 °C y 190 °C.

Durante el proceso de calentamiento se enciende la luz indicadora roja de calentamiento. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, la luz indicadora de calentamiento se apaga. Cuando la temperatura en la cubeta baja, el aparato se calienta de nuevo y la luz indicadora roja de calentamiento se enciende nuevamente.

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.

¡INDICACIÓN!

No utilice aceite de freidora o grasa en barras durante demasiado tiempo a una temperatura demasiado alta, ya que con el tiempo este pierde su idoneidad para el consumo.

ES

Freír los alimentos

1. Coloque los productos preparados para freír en la cesta.

¡INDICACIÓN!

No sobrecargue la cesta, porque la temperatura del aceite/grasa de fritura baja y el producto frito queda demasiado grasiento.

¡ATENCIÓN!

Al freír no deben superarse las siguientes cantidades de patatas fritas congeladas:

Modelo freidora individual/doble de 4 litros	0,3 kg por compartimento
Modelo freidora individual/doble de 9 litros	0,5 kg por compartimento

2. Usando el asa, baje lentamente la cesta dentro de la cubeta con aceite de freidora o grasa en barras.
3. Ponga la cesta en el protector del elemento calefactor.

4. Freír los alimentos.
5. Una vez acabada la fritura, retire con cuidado la cesta utilizando el asa y cuélguela con el gancho en la pieza para colgar en la caja de control.
6. Espere a que escurra el exceso de grasa de los productos fritos en la cesta.
7. Servir productos fritos.



Fig. 6

8. Una vez acabada la fritura y el uso del aparato, ponga el regulador de temperatura en la posición "0" (APAG.) y el interruptor de encendido/apagado en la posición "0".

Vaciar y retirar aceite de freidora/grasa en barras

¡ATENCIÓN!

El aceite de freidora/grasa en barras viejos debe desecharse de acuerdo con las regulaciones ambientales y las regulaciones locales.

1. El aceite de freidora/grasa en barras debe ser reemplazado siempre cuando deje de cumplir con los requisitos legales.

¡RECOMENDACIÓN!

Si la grasa en barras se endurece en la freidora, solo se puede derretir mediante la función de fundición de la freidora y, a continuación, se elimina por el orificio de vaciado de aceite.

2. Cuando el aceite de freír o la grasa en barras se enfríe, la cubeta debe vaciarse a través del grifo de purga de aceite al recipiente colector. Asegúrese de que el recipiente es estable.

Mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento

Si por casualidad la freidora se enciende sin aceite o 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.

1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

2. Siga los siguientes pasos:

- deje que el aparato se enfríe completamente
- desenrosque el protector de plástico sobre el botón RESET en la parte posterior de la caja de control en sentido antihorario
- presione el botón
- atornille de nuevo el protector de plástico en sentido horario
- encienda el aparato como de costumbre.



Fig. 7

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 efectúe una limpieza profunda.
2. Saque la cesta de la cubeta.
3. Levante el elemento calefactor y deje que escurra.
4. Elimine el aceite de freidora de la cubeta.

¡INDICACIÓN!

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



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de choque eléctrico!

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 y el cable de conexión con agua o bajo un chorro de agua corriente, tampoco sumérjalo en agua u otros líquidos.

5. Retire la caja de control con el elemento calefactor y la tapa del aparato. De esta manera, se puede limpiar fácilmente el elemento calefactor y la tapa.
6. Limpie la caja de control y el elemento calefactor con un paño suave y húmedo y un detergente suave. Pase un paño limpio y húmedo.
7. Limpie el panel de control solo con un paño ligeramente húmedo.
8. Limpie la cesta (cestas) y la tapa (tapas) con agua caliente y un detergente suave. Deje las partes muy sucias en remojo durante algún tiempo.
9. Limpie la cubeta con agua caliente y un detergente suave. Utilice un paño suave o una esponja.
10. Recoja el agua sucia en un recipiente adecuado usando para ello el grifo de purga de grasa. Luego enjuague la cubeta con agua limpia y vuelva a descargarla usando el grifo de purga de grasa.
11. Limpie la superficie del aparato y el cable de conexión solo con un paño ligeramente húmedo.
12. Después de la limpieza, todos los elementos deben secarse completamente y los componentes deben fijarse nuevamente en el aparato.

7 Posibles fallos

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

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.

Posibles fallos

Fallo	Posible causa	Eliminación
El aparato está conectado a la fuente de alimentación, pero el indicador de funcionamiento verde no se enciende y el aparato no se calienta.	El enchufe no está bien conectado a la toma de corriente	Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente
	Se ha activado el fusible de la alimentación	Compruebe el fusible, compruebe el aparato después de conectarlo a otra toma.
	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Pulse el botón RESET en la caja de control
El indicador de calentamiento de color rojo se enciende, pero la temperatura no sube	Contacto interrumpido con el elemento calefactor	Póngase en contacto con el vendedor
	Calentador estropeado	Póngase en contacto con el vendedor
El indicador de funcionamiento de color verde se enciende, pero a pesar de ajustar la temperatura no se enciende el indicador de calentamiento de color rojo	El aparato ha alcanzado la temperatura seleccionada	Compruebe el funcionamiento después de cambiar la configuración
	El control de temperatura está dañado	Póngase en contacto con el vendedor
	La luz indicadora está estropeada	Póngase en contacto con el vendedor
El aparato deja de calentarse después de un tiempo	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Presione el botón RESET en la caja de control. Si el mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento vuelve a activarse después de un tiempo, póngase en contacto con el vendedor
El aparato no se calienta	El interruptor de contacto debajo de la caja de control no está activado	Compruebe si la caja de control está instalada correctamente

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.