

BF 16E - BF 30E - BF 30E-OU



101530 - 101560 - 101535

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: 3.0

Fecha de elaboración: 2025-03-11

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	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	11
4.2	Vista general de los subgrupos.....	14
4.3	Funciones del aparato	18
5	Instalación y servicio	18
5.1	Instalación.....	18
5.2	Manejo	20
6	Limpieza	27
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	27
6.2	Limpieza	27
7	Posibles fallos.....	28
8	Recuperación	30



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo 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.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

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 encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Material es 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.

Responsabilidad del operador

El operador es responsable del cumplimiento de las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones nacionales vigentes en materia de prevención de accidentes, protección del medio ambiente, así como de las instrucciones internas de trabajo, funcionamiento y seguridad que se apliquen en el lugar de instalación.

Responsabilidades del operador:

- Utilizar el aparato y los componentes conectados únicamente en un estado técnico adecuado y con componentes de protección y seguridad que funcionen.
- Evaluación de riesgos en el lugar de trabajo.
- Instrucción y formación periódica del personal. En particular, deben estudiarse y respetarse las instrucciones del capítulo sobre las normas de seguridad.
- Provisión de equipos de protección individual (EPI) adecuados
- Cumplimiento de los programas de mantenimiento y limpieza.
- Documentación de la formación/instrucción, sustitución de componentes del aparato.

Uso indebido

ES

- 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

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

- freír los de panadería.

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

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

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

Versión / Características 101530 / 101560 / 101535

- Modelo:
 - 101530, 101560 - aparato sobremesa
 - 101535 - aparato de pie, tipo de estructura inferior: abierta
- Modo de funcionamiento: eléctrico
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Elemento calefactor:
 - de acero inoxidable
 - extraíble
- Zona fría
- Grifo de descarga de grasa
- Termostato de seguridad
- Control: muletilla
- Regulación de la temperatura: manual
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras: Encendido/apagado, temperatura del aceite alcanzada
- Características:
 - esquinas redondeadas
 - grifo de descarga con dispositivo de seguridad
 - cubetas con una amplia zona fría

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Freidora de pastelería BF 16E
Número de artículo:	101530
Material:	CNS 18/10
Cantidad de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	16
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x alt.) en mm:	515 x 305 x 130
Cantidad de cestas:	1
Capacidad de la cesta en l:	8,9
Medidas de las cestas (anch. x prof. x alt.) en mm:	475 x 235 x 80
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 190
Potencia nominal:	9 kW 400 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	560 x 470 x 400
Peso en kg:	15,1

Incluye:

- 1 cesta
- 1 tapa

Denominación:	Freidora de pastelería BF 30E
Número de artículo:	101560
Material:	CNS 18/10
Cantidad de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	30
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x alt.) en mm:	615 x 490 x 130
Cantidad de cestas:	1
Capacidad de la cesta en l:	19,2
Medidas de las cestas (anch. x prof. x alt.) en mm:	570 x 440 x 80
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 190
Potencia nominal:	15 kW 400 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	660 x 650 x 410
Peso en kg:	23,4

ES

Incluye:

- 1 cesta
- 1 tapa

Denominación:	Freidora de pastelería BF 30E OU
Número de artículo:	101535
Material:	CNS 18/10
Cantidad de cubetas:	1
Capacidad de las cubetas en litros:	30
Medidas de las cubetas (anch. x prof. x alt.) en mm:	615 x 490 x 130
Cantidad de cestas:	1
Capacidad de la cesta en l:	19,2
Medidas de las cestas (anch. x prof. x alt.) en mm:	570 x 440 x 80
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 190
Potencia nominal:	15 kW 400 V 50 Hz
Dimensiones de la estructura abierta inferior:	612 x 497 x 377
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	660 x 650 x 980
Peso en kg:	40,0

ES**Incluye:**

- 1 cesta
- 1 tapa
- 1 tamiz con mango
- 2 recipientes de recogida de grasa con mango

4.2 Vista general de los subgrupos

101530

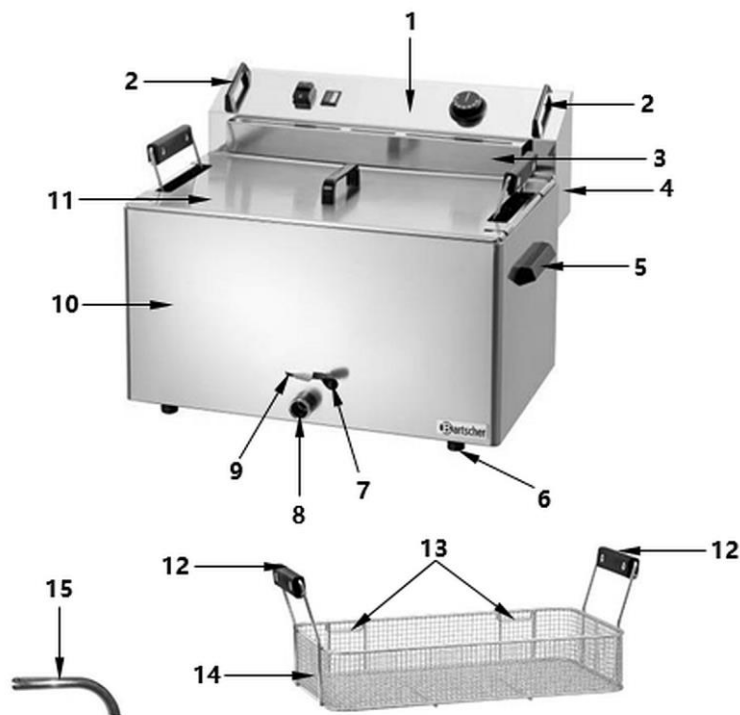
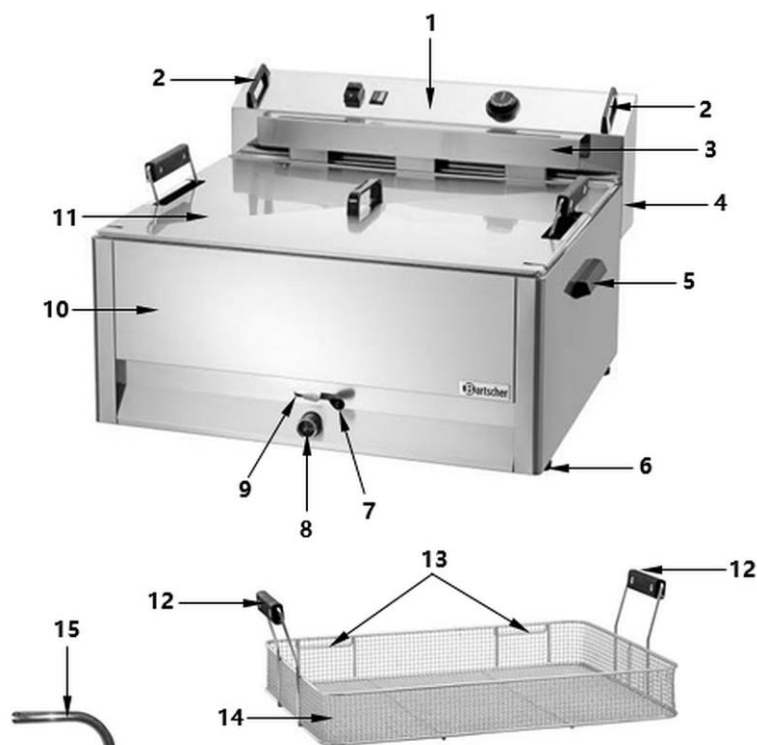


Fig. 1

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Panel de control | 2. Mango de la caja de control (2x) |
| 3. Elemento para colgar la cesta de freír | 4. Caja de control |
| 5. Mango de la pieza base (2x) | 6. Patas (4x) |
| 7. Palanca del mecanismo de vertido del aceite de fritura | 8. Tubo |
| 9. Bloqueo | 10. Pieza base con cubeta |
| 11. Tapa con asa | 12. Mango de la cesta para freír (2x) |
| 13. Gancho de la cesta para freír (2x) | 14. Cesta para freír |
| 15. Grifo de vaciado de aceite | |

101560



ES

Fig. 2

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Panel de control | 2. Mango de la caja de control (2x) |
| 3. Elemento para colgar la cesta de freír | 4. Caja de control |
| 5. Mango de la pieza base (2x) | 6. Patas (4x) |
| 7. Palanca del mecanismo de vertido del aceite de fritura | 8. Tubo |
| 9. Bloqueo | 10. Pieza base con cámara |
| 11. Tapa con asa | 12. Mango de la cesta para freír (2x) |
| 13. Gancho de la cesta para freír (2x) | 14. Cesta para freír |
| 15. Grifo de vaciado de aceite | |

101535

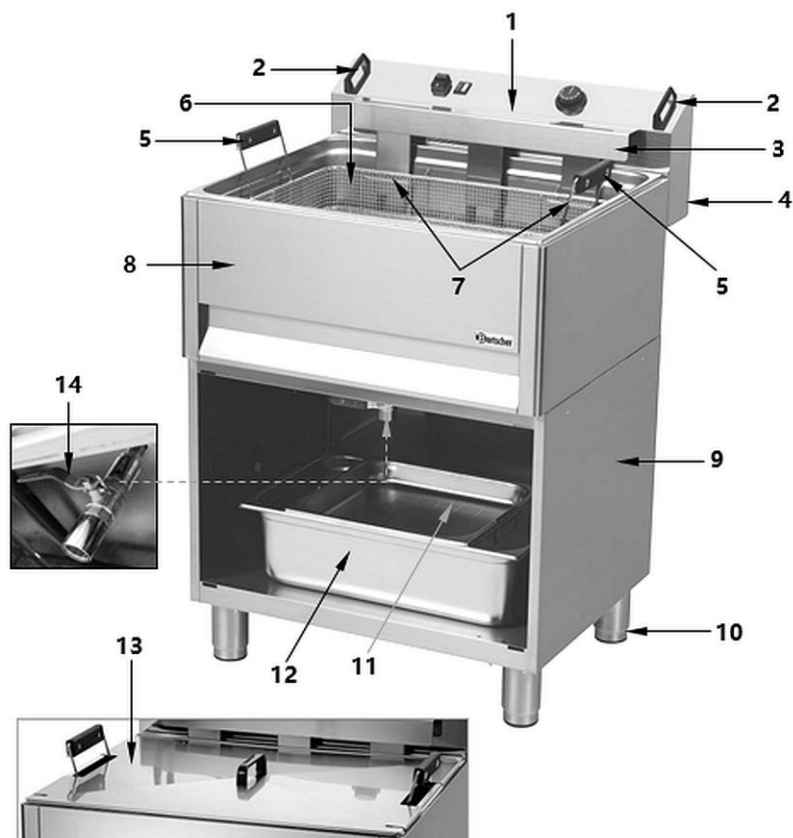


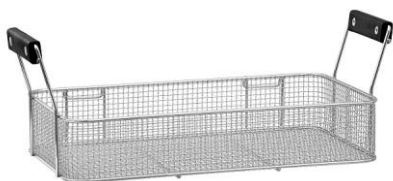
Fig. 3

- | | |
|---|--|
| 1. Panel de control | 2. Mango de la caja de control (2x) |
| 3. Elemento para colgar la cesta de freír | 4. Caja de control |
| 5. Mango de la cesta para freír (2x) | 6. Cesta para freír |
| 7. Gancho de la cesta para freír (2x) | 8. Pieza base con cubeta |
| 9. Estructura inferior abierta | 10. Patas (4x) con altura ajustable |
| 11. Tamiz 2/3 GN, con mango | 12. Recipiente de recogida de grasa 1/1 GN, con asa (2x) |
| 13. Tapa con asa | 14. Grifo de vaciado de aceite |

ES

Especificaciones

Accesorios adicionales (¡no incluidos en la entrega!)



Cesta para freír BF 16E

Material: acero, cromado

Medidas de la cesta:

an. 475 x prof. 235 x al. 80 mm

Capacidad: 8,9 litro

Medidas:

an. 560 x prof. 245 x al. 190 mm

Peso: 1,3 kg

Código: 101533



Bandeja para cesta BF 16E

Material: acero inoxidable 18/10

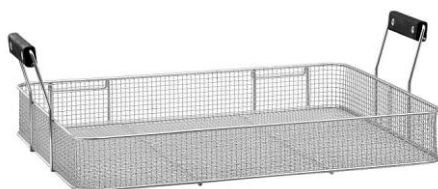
Lado de montaje: ambos lados

Medidas:

an. 445 x prof. 235 x al. 85 mm

Peso: 2,9 kg

Código: 101566



Cesta para freír BF 30E

Material: acero, cromado

Medidas kosza:

an. 570 x prof. 440 x al. 80 mm

Capacidad: 19,2 litro

Medidas:

an. 650 x prof. 465 x al. 190 mm

Peso: 1,9 kg

Código: 101563



Bandeja para cesta BF 30E

Material: acero inoxidable 18/10

Lado de montaje: ambos lados

Medidas:

an. 644 x prof. 465 x al. 255 mm

Peso: 4,0 kg

Código: 101565

4.3 Funciones del aparato

En la freidora de berlinas, los productos de panadería adecuados se fríen en aceite caliente a la temperatura adecuada.

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.

ES

¡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!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- 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.

Instalación y servicio

- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
 - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
 - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
 - Garantizar una posición estable.
 - Proporcionar espacio suficiente para trabajo, mantenimiento/limpieza.
 - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.
 - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- 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 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.



¡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 control de del aparato tirando suavemente de las asas hacia arriba (hasta que se oiga 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 del aparato.

El pasador situado en la parte inferior de la caja de control debe estar introducido en la abertura de la cubeta. 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 utilizado.

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 vertido de aceite de fritura en los modelos **101530** y **101560** debe estar cerrado y bloqueado.

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

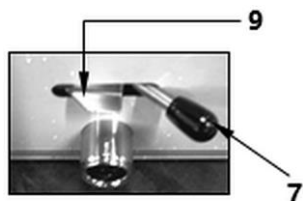


Fig. 4

El grifo de vaciado de grasa del modelo **101535** debe estar cerrado.

2. Mueva la palanca hacia la izquierda o hacia la derecha.

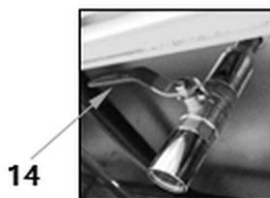


Fig. 5

3. Llene cuidadosamente la cubeta con la cantidad necesaria de aceite de fritura o cubitos de grasa líquida (bloques) antes de la puesta en marcha.

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.

4. 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.

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

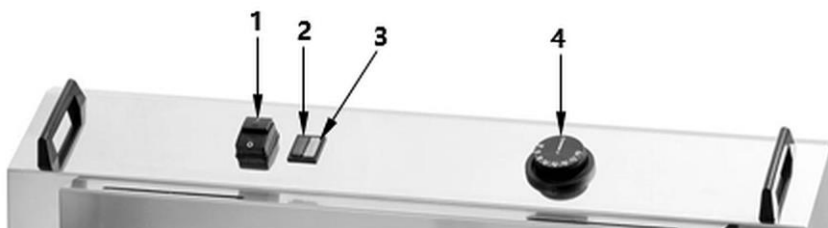
- Para freír siempre utilice un aceite adecuado (por ejemplo, aceite vegetal de girasol, de cacahuete, etc.) grasa en barras.

¡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.

Elementos de servicio



ES

Fig. 6

1. Interruptor ON/OFF
2. Piloto de alimentación (verde)
3. Piloto de calentamiento (naranja)
4. Regulador de temperatura

Puesta en marcha

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.
2. Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado.

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 60 °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 cámara descienda, el indicador luminoso naranja volverá a encenderse y el aparato reanudará el calentamiento.

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

¡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.

Freír productos de pastelería

1. Coloque los productos de pastelería preparados en la cesta de freír adjunta.

¡INDICACIÓN!

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

No sobrellene nunca la cesta para freír con productos.

2. Sujete el cesto de la freidora utilizando ambas asas laterales.
3. Baje lentamente la cesta para freír en la cubeta con aceite.
4. Prepare los productos de pastelería en la freidora.
5. Después del proceso de freír, levante con cuidado el cesto de la freidora utilizando las asas.
6. Cuelgue la cesta de freír con los ganchos en la ranura del elemento colgante de la caja de control.
7. Escurra bien los productos fritos.
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.

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.

Freidoras de berlinas 101530 / 101560



Fig. 7

ES

1. Coloque un recipiente de recogida adecuado debajo del grifo de descarga de grasa.
2. Antes de vaciar el aceite de fritura con el cierre de bayoneta, coloque el grifo de descarga de grasa (15) en la espita de vaciado (8).
3. Abra el mecanismo del grifo presionando el cierre (9) hacia arriba y colocando la palanca (7) hacia la izquierda.
4. Escurra con cuidado el aceite para freír en el recipiente de recogida.
5. Compruebe que el recipiente se mantiene estable.

Freidora de berlinas 101535

1. Coloque el recipiente de recogida de aceite/grasa adjunto en la parte inferior de la estructura base, debajo del grifo de descarga de grasa.
2. Coloque el tamiz en el borde del recipiente de recogida de aceite/grasa.
3. Abra el grifo de descarga de grasa colocando la palanca (14) en la parte delantera.
4. Escurra cuidadosamente el aceite de fritura en el recipiente de recogida de aceite/grasa.
5. Compruebe que el recipiente se mantiene estable.



Fig. 8

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

El operador debe asegurarse de que el aparato y sus componentes de seguridad se mantienen en buen estado. Debe comprobarse la eficacia de los sistemas de control y seguridad.

Los trabajos de mantenimiento, limpieza y reparación sólo deben ser realizados por personal especializado y debidamente cualificado.

Si fuera necesario retirar los dispositivos de seguridad para su mantenimiento, limpieza y reparación, deberán volver a instalarse inmediatamente después de finalizar los trabajos y deberá comprobarse su funcionamiento.

Todos los trabajos de mantenimiento y limpieza deben realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso y en los intervalos especificados.

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 laboral, el aparato debe ser limpiado a fondo.
2. Retire la cesta para freír de la cubeta.
3. Elimine el aceite de freidora de la cubeta.

¡INDICACIÓN!

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

4. Retire la caja de control con el elemento calentador del aparato. De esta manera, se puede limpiar fácilmente el elemento calefactor y la tapa.
5. Limpie la caja de control y el elemento calentador con un paño suave y húmedo y 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 utilizando el grifo de descarga de grasa (tubo). A continuación, enjuague la cubeta con agua limpia y vuelva a vaciarla utilizando el grifo de descarga (tubo) de grasa.
7. Limpie el panel de control solo con un paño ligeramente húmedo.
8. Limpie la superficie del aparato y el cable de conexión solo con un paño ligeramente húmedo.
9. Limpie el cesto de freír y la tapa en agua caliente con un detergente suave. Aclare con agua limpia.
10. Por último, es necesario secar bien todos los componentes del aparato.
11. Vuelva a montar en el aparato los componentes desmontados.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Los trabajos sólo deben ser realizados por personal técnico debidamente cualificado.

ES

Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico. Asegúrese de incluir el número de artículo, el modelo y el número de serie. Estos datos figuran en la placa de características del aparato.

Posibles fallos

Error	Posible causa	Eliminación
El aparato está conectado a la red eléctrica, encendido, pero la luz indicadora de encendido no se ilumina.	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	Compruebe el fusible, compruebe el aparato después de conectarlo a otra toma
	Falta de electricidad	Restablezca la alimentación eléctrica
	La caja de distribución no se ha colocado correctamente	Compruebe que la caja de interruptores está instalada correctamente
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
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 después de un tiempo	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento: Temperatura del aceite demasiado alta en la cubeta (aprox. 230 °C)	Espera hasta que el aparato se haya enfriado Reinicie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo «Mecanismo de 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.