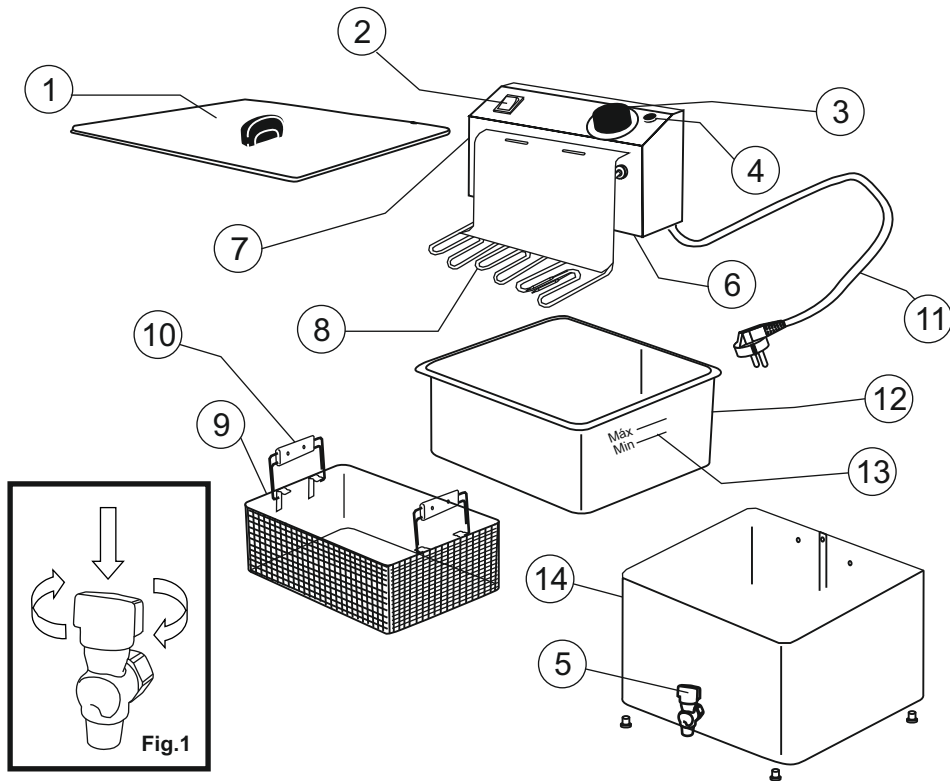


Freidoras de pastelería  
Fritadeiras de pastelaria

Manual de instrucciones  
Manual de instruções



Mod.	Capacidad Capacidade	Potencia/Tensión Potência/Tensão
<b>FP16L</b>	16Lts	9.000W - 400V
<b>FP30L</b>	30Lts	15.000W - 400V

## FREIDORA PROFESIONAL

### DESCRIPCIÓN

1 - Tapa, 2 - Interruptor general, 3 - Botón del termostato regulador temperatura, 4 - Señalizador, 5 - Grifo, 6 - Interruptor automático de seguridad, 7 - Panel frontal, 8 - Resistencia, 9 - Cesta para freidora, 10 - Asa de la cesta, 11 - Cable, 12 - Cuba inox, 13 - Indicador del nivel de aceite, 14 - Blindage.

### ATENCIÓN:

**SU FREIDORA ESTÁ PROTEGIDA CON UNA PELICULA PLASTICA ENVOLVIENDO EL BLINDADO DEL APARATO Y LA RESPECTIVA TAPA, LA CUAL ES NECESARIO RETIRAR ANTES DEL PRIMER USO.**

- Antes de poner el aparato en funcionamiento leer atentamente este folleto de instrucciones.
- Desembalar completamente el aparato, retirando la cesta del recipiente y todos los documentos impresos que contenga.
- Verificar su perfecto estado y el funcionamiento del aparato después de desembalarlo.
- No usar la freidora sin antes llenar el recipiente con aceite.
- Respetar los niveles mínimo y máximo de aceite. Estas marcas están dentro del recipiente.
- No cargar excesivamente la cesta de la freidora, sobretodo con productos congelados, con el fin de evitar ebullición y que el aceite caliente pueda transbordar.
- Es aconsejable secar ligeramente los alimentos antes de introducirlos en el aceite caliente, con el fin de evitar ebullición y salpicaduras.

Durante el tiempo de funcionamiento o inmediatamente después:

- No tocar las partes sometidas a temperaturas
- No dejar el aparato al alcance de los niños. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- No echar agua dentro del recipiente cuando el aceite esté caliente y mantener el aparato apartado de lugares con salida de agua y de focos de calor.
- En caso de inflamación del aceite, apagar el incendio con la tapa o con una manta, pero nunca con agua.
- Al acabar de freir, desenchufar el aparato por medio del comando del termostato y después desconectarlo de la corriente eléctrica.

### SEGURIDAD

- El interruptor automático de seguridad garantiza que la resistencia solo se puede poner en funcionamiento si la unidad de control estuviera encajada. - En el interior de la unidad de control existe un termostato de seguridad que desconecta el aparato cuando haya un sobrecalentamiento, el cual puede ser provocado por falta de aceite.
- El nivel de aceite debe estar por encima del nivel mínimo indicado. Peligro de incendio cuando el nivel de aceite está por debajo del mínimo nivel indicado. Compruebe la saturación del aceite. El aceite saturado tiene un punto de ignición más bajo y será más fácilmente susceptible de ebullición repentina. - La válvula (Fig.1) está provisto con un dispositivo de seguridad.

### MODO DE EMPLEO

- Extraer la cesta y colocar la asa de la misma.
- Echar aceite en el recipiente hasta la marca de indicación del nivel máximo.
- Conectar el aparato a un enchufe de corriente eléctrica provisto de ligación a tierra.
- Seleccionar la temperatura deseada para freir, por medio del termostato de regulación y esperar que el aceite alcance la temperatura seleccionada (apagándose el señalizador del aceite significa que está a punto para freir).
- Preparar y colocar en la cesta los alimentos para freir.
- Cuando el aceite esté caliente, introducir lentamente la cesta en el recipiente, con el fin de evitar que el aceite transborde o salpique.
- Cuando la fritura esté acabada, levantar la cesta y colgarla para permitir que el exceso de aceite de los alimentos pueda escurrir.

### LIMPIEZA Y MANUTENCIÓN

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufar previamente el aparato.
- Dejar enfriar el aceite de la freidora.
- Extraer la cesta y la unidad de control.
- Echar cuidadosamente el aceite en un recipiente o en la fregadera.
- Nunca sumergir la unidad de control en el agua o en cualquier otro líquido. Utilizar un pañuelo húmedo y nunca chorros de agua para la limpieza.
- Limpiar la unidad de control de la freidora y el cable con un paño húmedo, pero nunca con un producto abrasivo.
- La cesta, la tapa, el recipiente y el cuerpo pueden limpiarse en el lava-vaajillas.
- Los modelos LT están provistos con válvula para facilitar el vaciado de la tina (aceite), fig. 1.

### ANOMALIAS Y REPARACIÓN

En caso de avería en la conexión a la corriente eléctrica, no intente repararla, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado, una vez que pueden ser necesarias herramientas especiales.

Lo mismo habrá que hacer, en caso de cualquier otra anomalía.

- Si el cable de alimentación ó enchufe se daña, deberá ser cambiado por el fabricante, agentes autorizados ó personal cualificado para hacerlo, de modo que se evite situaciones peligrosas.

Este aparato cumple los principios de la Directiva 73/23/CEE de Baja Tensión y la Directiva 89/336/CEE de Compatibilidad Electromagnética.

## FRITADEIRA DE PASTELARIA

### DESCRIÇÃO

1 - Tampa, 2 - Interruptor de potência, 3 - Botão termostato regulação temperatura, 4 - Sinalizador de temperatura, 5 - Torneira de escoamento de óleo, 6 - Interruptor automático de segurança, 7 - Painel frontal, 8 - Resistências, 9 - Cesto para fritar, 10 - Asa do cesto, 11 - Cabo alimentação, 12 - Cuba inox, 13 - Indicador de nível do óleo, 14 - Blindagem.

### ATENÇÃO

**A SUA FRITADEIRA ESTÁ PROTEGIDA COM UMA PELICULA PLÁSTICA ENVOLVENDO A BLINDAGEM DO APARELHO E A RESPECTIVA TAMPAS, A QUAL É NECESSÁRIO RETIRAR ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.**

- Antes de pôr o aparelho em funcionamento, ler atentamente este folheto de instruções.
  - Desembalar completamente o aparelho, retirando o cesto do recipiente e todos os documentos impressos que contém.
  - Verificar o seu perfeito estado e o funcionamento do aparelho depois de desembalá-lo.
  - Não usar a fritadeira sem antes ter o recipiente cheio de óleo. - Respeitar os níveis mínimo e máximo de óleo. Estas marcas encontram-se dentro do recipiente. - Não carregar excessivamente o cesto da fritadeira, sobretudo com produtos congelados, a fim de evitar os riscos de transbordo de óleo quente.
  - É aconselhável enxugar ligeiramente os alimentos antes de os introduzir no óleo quente, a fim de evitar salpicadelas.
- Durante o tempo de funcionamento ou imediatamente depois:
- Não tocar nas partes submetidas a temperaturas.
  - Não deixar o aparelho ao alcance das crianças.
  - Não verter água dentro do recipiente quando o óleo estiver a ferver.
- No caso de inflamação do óleo, apagar o incêndio com a tampa ou com um cobertor, mas nunca com água.
- Ao terminar de fritar, desligar o aparelho no botão do termostato (3) e retire também a tomada da corrente eléctrica.

### SEGURANÇA

- O interruptor automático de segurança garante que a resistência só se possa pôr em funcionamento se a unidade de controlo estiver encaixada. - No interior da unidade de controlo existe um termostato de segurança que desliga o aparelho quando houver um sobreaquecimento, o qual pode ser produzido por uma falta de óleo.
- A válvula (Fig.1) está equipada com um dispositivo de segurança.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

- Verter o óleo no recipiente até à marca de indicação de nível máximo.
- Ligar o aparelho a uma ficha de corrente eléctrica provida de ligação à terra.
- Seleccionar a temperatura desejada para fritar por meio do termostato de regulação e esperar que o óleo atinja a temperatura seleccionada (apagando-se o sinalizador o óleo está pronto a fritar).
- Preparar e colocar no cesto os alimentos a fritar. - Quando o óleo estiver quente introduzir lentamente o cesto no recipiente, a fim de evitar transbordo ou salpicadelas de óleo.
- Quando a fritura estiver terminada, levantar o cesto e pendurá-lo, para assim permitir que o excesso de óleo dos alimentos possa escorrer.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligar previamente o aparelho da corrente eléctrica, retirando a ficha da tomada.
- Deixar arrefecer o óleo da fritadeira.
- Extrair o cesto e a unidade de controlo.
- Verter cuidadosamente o óleo num recipiente.
- NUNCA SUBMERGIR A UNIDADE DE CONTROLO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO (CONTÉM COMPONENTES ELÉCTRICOS).
- Limpar a unidade de controlo da fritadeira e o fio de ligação com um pano húmido, mas nunca com um produto abrasivo.
- O cesto, a tampa, a cuba e a blindagem podem ser limpos na máquina de lavar loiça.
- Alguns modelos estão equipados com válvula para facilitar o esvaziamento do óleo da cuba (Fig. 1).

### ATENÇÃO

**A. Em caso de uma queda accidental de água sobre o aparelho, deve-se desligar de imediato o aparelho da fonte de alimentação e secar convenientemente antes de nova utilização.**

**B. Para efectuar a limpeza e manutenção do aparelho, deve sempre desligá-lo da fonte de alimentação.**

**C. Utilizar um pano húmido e nunca jactos de água para a limpeza.**

### ANOMALIAS

- Em caso de avaria eléctrica ou outra, não tente repará-la, leve a fritadeira a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou pessoal qualificado para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas.

### ASSISTÊNCIA TÉCNICA

No caso de observar alguma anomalia no aparelho, solicitamos que entre em contacto com qualquer um dos nossos serviços oficiais, onde será devidamente atendido.

Qualquer reparação efectuada por pessoas alheias aos nossos Serviços Oficiais, obriga ao cancelamento da garantia.