EASY LIFE

# MANUAL
## DE USUARIO

Sytech

# FREIDORA COMPACTA

# SY·FR17

## BIENVENIDO

¡Bienvenido a Sytech! Gracias por comprar la nueva freidora SY-FR17. Lea este manual detenidamente antes de utilizar su producto y preste atención en particular a las precauciones que se indican a continuación. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

**Es muy importante seguir las precauciones de seguridad antes de utilizar productos eléctricos domésticos para reducir el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o incendios. Es importante guardar estas instrucciones para referencia futura después de haber leído y entendido completamente y antes de utilizar el producto**

Este símbolo le advierte de las superficies calientes

Este símbolo se refiere a posibles peligros

Leer las instrucciones de uso detenidamente antes de poner el aparato en funcionamiento. Es importante que guarde la garantía, su recibo de compra y el embalaje completo hasta su confirmación con el producto.

- Verifique la placa de datos para asegurarse que se utiliza el voltaje de entrada correcto para el producto.
- Nunca sumerja la resistencia o el controlador de temperatura en el agua y no limpie estas partes en agua corriente.

⚠ No toque las superficies calientes. Use las asas o botones.

- Coloque el aparato en una superficie lisa y estable.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o la freidora en agua u otros líquidos.

⚠ Cuando esté utilizando la freidora, se debe mantener alejada del alcance de los niños. .

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

⚠ No permita que los niños pequeños jueguen con la bolsa del aparato ya que existe un peligro de asfixia!

- No utilice este producto si se ha dañado el cable o el enchufe. Contacte con el servicio técnico de Sytech para su solución.
- Desconecte siempre el producto y retire el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar o cambiar los accesorios.
- No intente recoger un producto eléctrico que haya caído al agua. Podría provocar una descarga eléctrica. Apague la corriente de la toma de pared y desconecte el enchufe antes de intentar sacarlo del agua. Tras sacarlo, no intente nunca volver a conectar el producto hasta que se haya secado por completo y haya sido comprobado y aprobado por una persona cualificada.

⚠ No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una superficie de trabajo desde donde lo pueda alcanzar un niño pequeño. Compruebe siempre la posición del cable de alimentación cuando esté utilizando el producto. .

- Nunca colocar la freidora cerca de un horno de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.

CAUTION Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

⚠ Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- El aparato no está diseñado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control a distancia independiente.
- ADVERTENCIA: Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Este es un producto eléctrico de uso doméstico, que sólo debe utilizarse para los fines previstos, de acuerdo con estas instrucciones. Este producto no debe ser utilizado en un entorno comercial
  Nunca transporte un producto eléctrico por el cable de alimentación, ya que se puede dañar causando fallos eléctricos cuando se vuelva a utilizar.
  Cuando sea necesario, mantenga todas las ranuras de ventilación despejadas y siga las distancias de trabajo de seguridad frente a paredes, techos, etc. Nunca coloque objetos dentro de las ranuras de ventilación de un aparato eléctrico.
- No utilice este producto con las manos mojadas. Asegúrese siempre de que sus manos, el aparato y la zona de trabajo están secas antes de encenderlo.
- Utilice guantes de horno al abrir la tapa de la freidora.
- Nunca utilice este producto en el exterior. Este producto es solo de uso doméstico.
- Si este producto deja de funcionar inesperadamente, apáguelo y desconéctelo inmediatamente. Busque consejo profesional antes de intentar volver a utilizar el producto.
- Nunca encienda la freidora si no está llena de aceite o grasa. Utilice sólo aceite o grasa que no cree espuma y que sea adecuado para freír.
- La freidora se debe rellenar con aceite o grasa. Antes de encender la freidora, asegúrese siempre de que tiene el aceite o grasa suficiente. .

⚠ Durante el proceso de fritura se libera vapor caliente. Manténgase de una distancia segura del vapor.

- Tras su uso, coloque el termostato en la posición más fría (gire el termostato completamente en sentido contrario a las agujas del reloj). Desconecte el cable de alimentación y deje que se enfrié el aceite. No mueva la freidora hasta que ésta y su contenido se hayan enfriado.

## PIEZAS DE LA FREIDORA

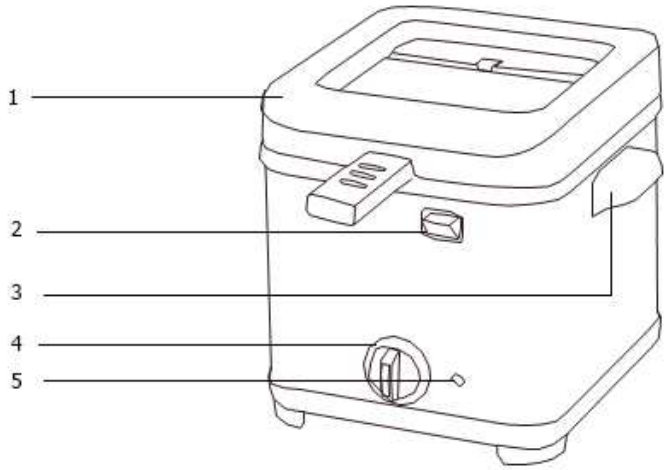
1: Tapa

2: Botón para abrir la tapa

3: Asa

4: Botón de control de la temperatura

5: Luz indicadora de calentamiento




## PRIMER USO

- Saque la freidora y los accesorios de la caja. Retire la lámina protectora o el plástico de la unidad.
- Coloque la freidora en una superficie estable y plana, y asegúrese de que exista al menos 10 cm de espacio libre alrededor de la unidad.
- Esta unidad solo se debe utilizar en interiores y no está diseñada para uso comercial.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie las partes desmontables con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos.
- Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente. (Asegúrese de que el voltaje que se indica en la etiqueta coincida con el voltaje local antes de conectar la unidad). Voltaje: 220-240V~50/60Hz CA. 950W)
- La freidora solo se puede utilizar con aceite o grasa líquida. No utilice grasa sólida ya que podría provocar grandes salpicaduras al calentarse.
- Asegúrese de que el aceite o la grasa no se hayan mezclado con agua, como por ejemplo de productos congelados. De lo contrario, el aceite podría salpicar en grandes cantidades.
- No utilice la freidora sin aceite ni grasa ya que dañará la unidad.
- No vierta líquidos como el agua en el recipiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa esté por encima del mínimo y por debajo de la marca de nivel máximo. Si sobrepasa el nivel máximo, el aceite se podría salir de la freidora.
- Tenga cuidado al freír; asegúrese de que la freidora se utiliza de forma segura manteniendo una distancia adecuada entre el usuario y la unidad. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión adicional no tengan acceso a la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se pongan de color marrón, desprendan olor o produzcan demasiado humo al principio.
- Cambia el aceite o la grasa cuando exista demasiada agua en la freidora. Es posible apreciar los siguientes síntomas: burbujas grandes, gotas de agua, vapor de agua y aumento rápido del aceite o de la grasa. En este caso, es muy importante cambiar el aceite por uno nuevo ya que podría causar daños de importancia.
- Cambie el aceite después de 8-10 usos. No fría con el mismo aceite durante más tiempo.
- No utilice alimentos congelados que contengan hielo. Asegúrese de que la comida que va a freír se descongele totalmente colocándola sobre una toalla o sobre un paño limpio y seco. Pase la toalla o el paño por la comida hasta que la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Antes de empezar a freír, asegúrese de que exista suficiente espacio alrededor de la freidora.
- No exponga la freidora a la lluvia o la humedad.
- Cuando vaya a freír, sea paciente ya que podría pasar algún tiempo hasta que la freidora alcance la temperatura óptima.
- No coloque comida en la freidora mientras se está calentando. Sea paciente y espere hasta que la freidora alcance la temperatura óptima.
- No fría demasiada comida al mismo tiempo.
- Nunca cubra la parte superior ni el filtro.
- No añada agua a la grasa o al aceite.
- Antes de utilizar la freidora por primera vez, lave bien el recipiente y la cesta con agua tibia y jabón; seque con cuidado el recipiente para lograr un buen aspecto.
- No utilice la freidora sin aceite ni grasa. La freidora sufrirá daños importantes si se calienta cuando está vacía.

- Esta freidora tiene un dispositivo de seguridad térmica. En caso de que se produzca un error en el termostato, el circuito eléctrico dispone de un apagado automático para evitar el sobrecalentamiento.
- Seleccione la temperatura adecuada para freír y compruebe las condiciones de los alimentos que se van a freír. Por regla general, para freír alimentos pre-fritos se necesita una temperatura más alta que para freír alimentos crudos.
- Asegúrese de que el mango de la freidora esté bien colocado.
- La cesta de la freidora no se debe llenar más de 2/3. No llene demasiado la cesta de la freidora.

**Desembalaje de la unidad**

- Saque la unidad de la caja
- Retire todos los materiales de embalaje, como papeles, rellenos, bridas y cartones.
- Compruebe que todos los accesorios se encuentren en la caja.
- Si el contenido de la caja está incompleto o presenta daños, no utilice la unidad. Llévela al distribuidor de manera inmediata

## CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA

***Este tipo de freidora solo se puede utilizar con aceite o grasa líquida, y no se ha diseñado para su uso con grasa sólida. La grasa sólida puede contener agua, que puede provocar salpicaduras al calentarse.***

- No encienda la freidora sin aceite ni grasa ya que podría dañar la unidad. Además, no introduzca otros líquidos como agua u otras sustancias en la freidora.
- Coloque la freidora en una superficie seca y estable.
- Como la freidora se calienta durante el uso, asegúrese de no situarla demasiado cerca de otros objetos.
- Retire la tapa de la freidora y saque los accesorios.
- Lave la cesta con agua tibia y jabón, y séquela bien antes de utilizarla. Limpie minuciosamente el interior de la sartén con un paño húmedo. Asegúrese de que las piezas eléctricas estén completamente secas.
- Llene la freidora con la cantidad de aceite o grasa deseada. Asegúrese de que no quede por debajo del nivel mínimo ni por encima del nivel máximo indicados en el interior del aparato. Para conseguir los mejores resultados, se recomienda no mezclar diferentes tipos de aceites.
- Elija la temperatura adecuada para los alimentos que vaya a freír. Consulte la tabla de temperaturas.
- Conecte el enchufe a la toma de pared.
- Utilice el asa para meter la cesta en la freidora.
- Coloque los alimentos a freír en la cesta.
- Para conseguir los mejores resultados, coloque alimentos secos en la cesta.
- Sumerja lentamente la cesta en el aceite para evitar un burbujeo excesivo.
- La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura que haya elegido. Espere siempre a que alcance la temperatura seleccionada. Para mantener el aceite a la temperatura deseada, el termostato y la luz indicadora se encienden y apagan repetidamente.
- Vuelva a levantar la cesta cuando haya transcurrido el tiempo de fritura.
- Desconecte el enchufe de la toma.
- Lave el asa y la cesta después del uso y séquelos minuciosamente.
- Cuando la freidora se haya enfriado, puede volver a colocar la cesta en el aparato y guardarlo. Almacene la freidora con la tapa cerrada en un lugar oscuro y seco. De esta forma, puede dejar el aceite y la cesta dentro de la freidora cuando la guarde.
- si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su representante de servicio técnico o por una persona de cualificación similar.

## CAMBIO DEL ACEITE

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o grasa se hayan enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa.
- Desconecte el enchufe del aparato de la toma de pared.
- Cambie el aceite periódicamente.
- Nunca elimine el aceite con los residuos domésticos. Siga las pautas indicadas por las autoridades locales.

## INDICADOR DE ALIMENTACIÓN

- El termostato se ajusta en pasos marcados como “o” (170 °C), “oo” (182 °C), “ooo” (205 °C), que le permiten seleccionar la mejor temperatura para los alimentos a freír.
- El indicador de alimentación se iluminará automáticamente mientras suba la temperatura y se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada.
- El elemento calefactor está controlado termostáticamente y se debe encender y apagar automáticamente durante el proceso de cocción para mantener la temperatura de cocción deseada.

**Aviso: No utilice objetos metálicos, ya que son conductores de la electricidad y pueden provocar descargas eléctricas.**

## GUÍA DE TEMPERATURAS DE FRITURA

Los tiempos de fritura indicados en esta gráfica son solo de referencia y se deben ajustar según la cantidad a freír.

| **Alimento** | **Temperatura °C** |
|---|---|
| Croquetas de queso | 170 |
| Buñuelos de queso | 180 |
| Rosquillas | 190 |
| Pescado | 170 |
| Fingers de pescado | 180 |
| Fondue de parmesano | 170 |
| Patatas fritas | 170 |
| Patatas fritas grandes | 190 |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiarla, desenchufe la freidora y espere a que se enfríe.
2. Vacíe la bandeja de condensación.
3. Después de drenar el aceite, debe limpiar la freidora con papel absorbente, después con un paño húmedo y un poco de líquido detergente y, por último, con un paño seco.
   El interior de la freidora tiene una superficie de aluminio plana. No debe utilizar líquidos abrasivos ni instrumentos afilados para evitar daños.
4. Se debe limpiar el exterior con un paño húmedo, nunca utilice estropajos.
5. La cesta puede lavarse con agua jabonosa caliente.
6. Nunca sumerja el elemento calefactor en agua. Solo se debe limpiar con un paño húmedo.
7. No utilice lejía ni otra sustancia abrasiva ni disolventes para limpiar el aparato, ya que podría dañar su apariencia.

## MANTENIMIENTO DEL APARATO

- Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario. Si la unidad no funciona correctamente, compruebe lo siguiente:
- Ha seguido correctamente las instrucciones.
- La toma de pared está encendida.
- La alimentación eléctrica está encendida.
- El enchufe está insertado firmemente en la toma eléctrica.
- Si el aparato se recalienta, deberá apagarlo y volver a encenderlo. Desconecte el enchufe y espere a que el aceite se enfríe. Conecte el aparato pasados unos minutos.
- Si la unidad sigue sin funcionar, póngase en contacto con el departamento técnico de Sytech para que le indiquen una solución adecuada.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Nº de modelo: SY-FR17
Tensión nominal: 230-240 V, 50 Hz
Consumo de potencia: 800-900 W
Capacidad: 1,5 litros
Control de rango de temperatura: 0 ºC - 190 ºC

**Este dispositivo ha sido probado en conformidad con todas las directivas de la CE vigentes correspondientes, como las directivas de compatibilidad electromagnética y de baja tensión, y ha sido construido siguiendo la última normativa de seguridad.**

## MENSAJE MEDIOAMBIENTAL

Proteja el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada en este producto indica que el aparato debe eliminarse de manera respetuosa con el medio ambiente cuando ya no sea útil o se haya averiado. Póngase en contacto con la autoridad local para recibir información acerca de puntos de reciclaje para el aparato.
Esto contribuirá al reciclaje y otras formas de reutilización de equipos eléctricos y electrónicos.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nombre del fabricante: Satyatrade S. L.
Dirección: Pol.Ind.La Raya. C/ Guadalquivir, 2.
Camarma de Esteruelas, 28816 Madrid
Tel.: 902 430 967
Fax: 91 8864285
NIF: B83254763
País de fabricación: China
Descripción: Freidora
Sytech® SY-FR17 cumple con las siguientes directivas:

Normativa EMC: Directiva 2014/30/UE

Normativa LVD: Directiva 2014/35/UE

Norma LFGB: Normativa europea Nº 1935/2004

Normativa ROHS: 2011/65/CE Restricciones a la utilización de sustancias peligrosas

Firmado: Ajeet Nebhwani Utamchandani
Administrador único

## GARANTÍA

**S.A.T: Atención al Cliente:**
**Tel: 902430967**
**Fax: 918864285**
**Email: atencionalcliente@sytech.es**

## CERTIFICADO DE GARANTIA

**Modelo: .....**

**Nº Serie: .....**

**Fecha Venta: .....**

**Términos y condiciones de la Garantía**

1. Este producto está garantizado por SYTECH sobre defectos de fabricación por un periodo de 24 meses desde la fecha de compra del producto.
2. En caso de avería o mal funcionamiento es necesario presentar el certificado de garantía sellado por el establecimiento que lo vendió, así como una descripción detallada de la avería que se haya producido en el equipo.
3. El usuario deberá enviar por correo electrónico, fax el ticket o factura de compra al departamento Servicio técnico de Sytech.
4. Las actualizaciones de firmware son válidas únicamente para el modelo indicado. En caso de instalación defectuosa, instalación de un firmware diferente al indicado para su producto o instalación de firmware de otro fabricante el producto automáticamente perderá la garantía y la reparación del mismo será a cargo del cliente (gastos de transporte, materiales y mano de obra)
5. El cambio o reparación del producto no prorroga el periodo de garantía inicial.
6. Los accesorios de los productos tendrán una garantía de 6 meses (comprendiendo como accesorios todos los componentes incluidos en la caja original, fuentes de alimentación, mando, cables, etc…)
7. El periodo de garantía de las baterías es de 6 meses. Las baterías son objeto de desgaste y su pérdida de capacidad por el uso regular no está cubierto por la garantía.

**Cualquiera de las siguientes circunstancias anula la presente garantía: (Condiciones)**

1. Rotura o manipulación del precinto de Garantía.
2. Material dañado, sin embalaje adecuado y/o daños de transporte.
3. El desgaste, muestras de una manipulación incorrecta, uso indebido, maltrato, golpes, caídas, suciedad, serán tratados como REPARACIÓN ordinaria bajo presupuesto.
4. Quedan excluidos de garantía los productos que vengan dañados por averías producidas por causas ajenas al aparato (fuego, agua, subida de tensión eléctrica, uso en condiciones extremas de temperatura y/o humedad etc…). En ningún caso Sytech será responsable de aquellos defectos que el producto pudiera tener debido a un uso inapropiado o a un defectuoso mantenimiento.
5. Los datos contenidos en los productos no están en ningún caso cubiertos por ninguna garantía ni será garantizada su integridad. Será responsabilidad del cliente realizar una copia de seguridad de los datos antes del envío del producto a nuestro servicio técnico. Sytech no cubre la incorrecta configuración o instalación de software/hardware, por parte del cliente.
6. Los gastos derivados por devoluciones no autorizadas irán por cuenta del cliente.
7. Cualquier incidencia detectada a la recepción de la mercancía debe ser notificada al Departamento Atención al cliente de Sytech. De acuerdo con el Articulo 366 del Código de Comercio, Sytech no admitirá reclamaciones sobre roturas, golpes o falta de bultos transcurridas 24 horas a partir de la entrega de la mercancía, por lo tanto no podrá ser cursada ninguna reclamación fuera de ese plazo.
8. La legislación sobre garantías establece algunas limitaciones. “La garantía no cubre componentes adicionales como las baterías, o elementos sujetos a mantenimiento debido a su uso, como el desgaste de cabezales u ópticas. “LOS

ACCESORIOS TIENEN UNA GARANTIA DE 6 MESES". Para la adquisición de accesorios ya sea en garantía o no deberá dirigirse a: **atencionalcliente@sytech.es.**

NO SE ADMITIRAN DEVOLUCIONES DE NINGUN ACCESORIO.

**Producto fuera de Garantía**

1. Si el producto se encuentra fuera de garantía, (Consultar Condiciones), el departamento técnico de Sytech facilitara un presupuesto de la reparación por teléfono, fax o correo electrónico. Dicho presupuesto deberá ser aceptado y firmado para poder proceder a su reparación. El usuario deberá hacerse cargo del coste de la reparación así como los gastos de transporte tanto de ida como de vuelta.

**Diagnostico**

1. Si el producto se encuentra fuera de garantía y no es aceptado el presupuesto previo, se devengara un cargo en concepto de diagnóstico.
2. El presupuesto de reparación tiene una validez de 15 días.
3. las reparaciones fuera de las condiciones de garantía esta garantizadas para 90 días, siempre que se trate de la misma avería.
4. Todo producto (en garantía o no) remitido a este Servicio Técnico que no presente avería tras su revisión y diagnostico tendrá un cargo mínimo por el tiempo empleado en su revisión.
5. Los gastos de transporte de los artículos en garantía que no presenten avería serán abonados por el cliente.