

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



**A162820E - A162821E - A162823E -
A162824E**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de preparação: 2024-02-16

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Utilização adequada	7
1.4	Utilização inadequada.....	7
2	Informações gerais	8
2.1	Responsabilidade e garantia	8
2.2	Proteção de direitos autorais	8
2.3	Declaração de conformidade	8
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	9
3.1	Controle de entrega	9
3.2	Embalagem.....	9
3.3	Armazenagem	9
4	Dados técnicos	10
4.1	Dados técnicos	10
4.2	Funções do aparelho	12
4.3	Resumo dos componentes do aparelho	13
5	Instalação e operação	15
5.1	Instalação	15
5.2	Operação	16
6	Limpeza.....	23
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	23
6.2	Limpeza	23
7	Possíveis defeitos.....	24
8	Reciclagem.....	26



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

PT

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normais técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

PT

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Materiais inflamáveis

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

Segurança ao fritar em gordura profunda

- Não deixar o aparelho em funcionamento sem supervisão. Possíveis falhas podem levar ao superaquecimento e inflamação do óleo/gordura de fritura em cubos (blocos).
- Se, como resultado do superaquecimento, a fritura de óleo/gordura em cubos (blocos) se inflamar, coloque a tampa e desconecte o aparelho da fonte de alimentação.
- Salpicos ou explosões de óleo/gordura quentes podem causar queimaduras nas mãos, ombros e rosto. Use luvas de proteção de cozinha.
- Não use produtos de fritura húmidos ou molhados. Seque-os antes de usar. Para produtos ultracongelados antes de fritar em gordura profunda, retire o excesso de gelo.
- Não pendure alimentos congelados no cesto sobre a cuba cheia com óleo quente para fritar/gordura em cubos (blocos). Durante a fritura, até as mais pequenas gotas de água provocam salpicos de óleo quente ou explosões pequenas.

Superfícies quentes

- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a operação. Existe riscos de queimaduras. As temperaturas altas também permanecem após o desligamento.
- Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho. Use sempre os elementos de operação e as alças disponíveis.
- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

Risco de vida devido à alimentos queimados

- As acrilamidas encontradas em alimentos queimados são perigosas para a saúde e podem causar câncer. Para evitar ou reduzir as acrilamidas, os produtos fritos devem estar sempre amarelos ou dourados, e nunca marrons ou pretos.
- Sobras ou migalhas queimadas devem ser removidas regularmente do óleo de fritura.
- Os produtos contendo amido, especialmente cereais e produtos à base de batata, devem ser fritos a uma temperatura não superior a 180°C.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Fritura de produtos alimentares adequados em gordura profunda.

Este aparelho pode ser usado em casa e em locais semelhantes, como:

- em cozinhas para empregados em lojas, escritórios ou áreas similares de trabalho;
- em empresas agrícolas;
- pelos clientes em hotéis, motéis e outros espaços de habitação;
- em pensões.

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- Fritura em gordura de produtos alimentares inadequados
- Fritura profunda de produtos alimentares molhados ou húmidos
- Não pendurar alimentos congelados no cesto da fritadeira com óleo/gordura quente.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Versão / propriedades

- Tipo: aparelho montado na bancada
- Tipo de alimentação: elétrica
- Conexão do aparelho: pronto para conexão
- Elemento de aquecimento: basculante
- Torneira de descarga de gordura
- Zona fria
- Termóstato de segurança
- Controlo: manípulo
- Botão de ligar/desligar
- Luzes indicadoras: Ligar/Desligar, aquecimento
- Destinada para óleo de fritar e gordura em barra (gordura em bloco)

PT

Nome:	Fritadeira SNACK I Plus
Art n.º:	A162820E
Material:	aço inoxidável
Número de cubas:	1
Capacidade de recipientes em litros:	4
Dimensões das cubas (L x P x A) em mm:	150 x 300 x 150
Número de cestos:	1
Dimensões dos cestos (L x P x A) em mm:	130 x 220 x 105
Capacidade do cesto em l:	2,5
Quantidade de tampas:	1
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 190
Carga de conexão:	2,0 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	200 x 640 x 340
Peso em kg:	4,2

Dados técnicos

Nome:	Fritadeira SNACK II Plus
Art n.º:	A162821E
Material:	aço inoxidável
Número de cubas:	2
Capacidade de recipientes em litros:	4
Dimensões das cubas (L x P x A) em mm:	150 x 300 x 150
Número de cestos:	2
Dimensões dos cestos (L x P x A) em mm:	130 x 220 x 105
Capacidade do cesto em l:	2,5
Quantidade de tampas:	2
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 190
Carga de conexão:	4,0 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	400 x 640 x 340
Peso em kg:	9,0

PT

Nome:	Fritadeira SNACK III Plus
Art n.º:	A162823E
Material:	aço inoxidável
Número de cubas:	1
Capacidade de recipientes em litros:	9
Dimensões das cubas (L x P x A) em mm:	240 x 300 x 200
Número de cestos:	1
Dimensões dos cestos (L x P x A) em mm:	210 x 220 x 120
Capacidade do cesto em l:	5,5
Quantidade de tampas:	1
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 190
Conexão:	3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	285 x 640 x 400
Peso em kg:	6,2

Nome:	Fritadeira SNACK IV Plus
Art n.º:	A162824E
Material:	aço inoxidável
Número de cubas:	2
Capacidade de recipientes em litros:	9
Dimensões das cubas (L x P x A) em mm:	240 x 300 x 200
Número de cestos:	2
Dimensões dos cestos (L x P x A) em mm:	210 x 220 x 120
Capacidade do cesto em l:	5,5
Quantidade de tampas:	2
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 190
Carga de conexão:	6,6 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	565 x 640 x 400
Peso em kg:	11,5

Sujeito a alterações técnicas!

4.2 Funções do aparelho

Na fritadeira, os produtos podem ser preparados de forma rápida e segura em óleo quente. Graças à prática torneira de descarga de gordura e ao elemento de aquecimento basculante, a limpeza é realizada de forma célere.

4.3 Resumo dos componentes do aparelho

A162820E / A162823E

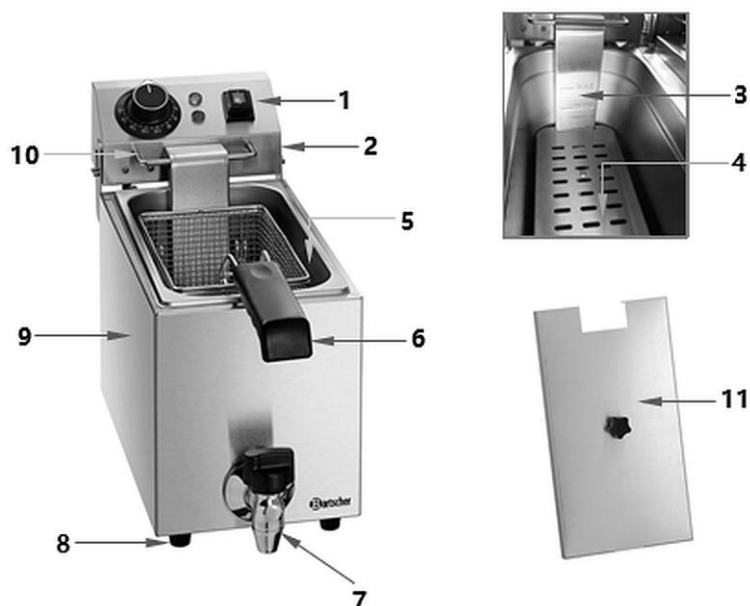


Fig. 1

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Painel de controlo | 2. Caixa de controlo |
| 3. Indicação MÍN/MÁX | 4. Elemento de aquecimento com tampa fixa |
| 5. Cuba | 6. Cesto com alça |
| 7. Torneira de descarga de gordura | 8. Pernas (4x) |
| 9. Aparelho principal | 10. Elemento para pendurar o cesto |
| 11. Tampa | |

A162821E / A162824E

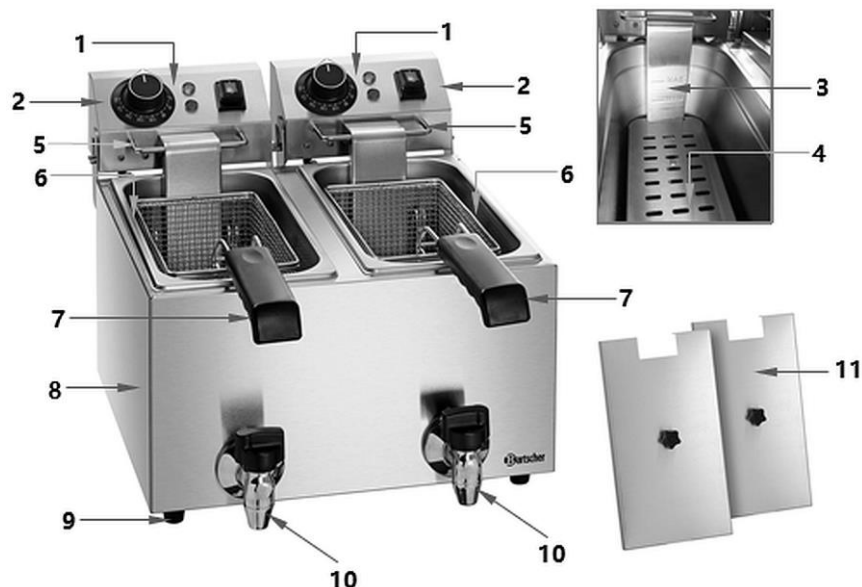


Fig. 2

- | | |
|--|--|
| 1. Painel de comando (2x) | 2. Caixa de controlo (2x) |
| 3. Indicação MÍN/MÁX | 4. Elemento de aquecimento com tampa fixa (2x) |
| 5. Elemento para pendurar o cesto (2x) | 6. Cuba (2x) |
| 7. Cesto com pega (2x) | 8. Aparelho principal |
| 9. Pernas (4x) | 10. Torneira de descarga de gordura (2x) |
| 11. Tampa (2x) | |

5 Instalação e operação

5.1 Instalação

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Mantenha uma distância de pelo 20 cm das paredes e de objetos inflamáveis.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.

Dois soquetes separados são necessários para conectar a fritadeira dupla.

- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

5.2 Operação



AVISO!

Perigo de fogo!

Operar o aparelho com um nível de óleo abaixo da marca MÍN pode levar ao superaquecimento do óleo para fritura e causar a inflamação do óleo.

O nível de óleo deve estar entre as marcações "MIN" e "MAX" do recipiente.

Se superaquecido durante a operação, o óleo ou a gordura de fritura em cubos (blocos) pode se inflamar.

O aparelho não deve funcionar por muito tempo! Durante as pausas entre os processos de fritura, o controlador de temperatura deve ser girado para uma configuração mais baixa.



AVISO!

Risco de queimadura!

Devido ao ponto de ignição mais baixo, o óleo velho após a fritura tem uma maior tendência à autoinflamarão e promove a formação de espuma.

Não use óleo velho para fritar. Trocar regularmente o óleo de fritura.

Ao operar a máquina no nível de óleo acima da indicação MAX, o óleo quente pode derramar.

O nível de óleo deve estar entre as marcações "MIN" e "MAX" do recipiente.

Se o cesto transbordar com produtos de fritura, o óleo ou gordura da fritura em cubos (blocos) pode ferver.

Observe o nível máximo de enchimento do cesto com produtos de fritura.

Se a água entrar no óleo de fritura quente, ela pode causar salpicos e levar a queimaduras.

Use apenas produtos secos para a fritura.

Durante a fritura, até gotas de água sob a tampa provocam salpicos de óleo quente ou explosões pequenas.

Nunca coloque a tampa durante ou imediatamente após o processo de fritura.

A tampa serve apenas para proteger contra poeira e manter a temperatura do óleo / gordura em cubos (bloco) em eventuais intervalos de uso.

Antes de colocar a tampa, deve certificar-se de que a mesma está seca, para não provocar o contato de água com o depósito de óleo.

Ao despejar óleo de fritura/gordura quente em cubos (blocos), podem ocorrer queimaduras.

Deixe arrefecer antes de despejar o óleo de fritura/gordura em cubos (blocos).

PT

Preparação do aparelho

1. Remova os acessórios (tampa, cesto(s)) do aparelho.
2. Coloque o suporte do cesto na posição correta, dobrando-o para cima, puxando o suporte de montagem e encaixando-o.
3. Remova a caixa de controle com o elemento de aquecimento do aparelho e a tampa montada permanentemente, removendo-a do elemento de fixação puxando-a para cima.
4. Antes da primeira utilização, limpe o aparelho e os acessórios cuidadosamente de acordo com as instruções no capítulo 6 “**Limpeza**”.



NOTA!

Por razões de segurança, o aparelho funciona somente quando a caixa de controle é colocada corretamente na carcaça, graças à qual o micro-interruptor sob a caixa de controle estabelece a prontidão à operação.

NOTA!

Por razões de segurança, o aparelho funciona somente quando a caixa de controle é colocada corretamente na carcaça, graças à qual o microinterruptor sob a caixa de controle estabelece a prontidão à operação.

5. Após a limpeza, a caixa de controle junto com o elemento de aquecimento deve ser novamente presa ao elemento de fixação do aparelho.

A torneira de drenagem de gordura está equipada com um mecanismo de segurança que impede a abertura accidental. O botão deve primeiro ser empurrado para baixo antes de poder ser rodado.

6. Antes de encher a cuba com óleo de fritura/gordura em cubos (blocos), feche a torneira de drenagem de gordura.



Dicas de uso de óleo de fritura ou gordura em cubos (blocos)

- Para fritar use sempre um óleo apropriado (por exemplo, óleo vegetal, óleo de girassol, óleo de amendoim, etc.) ou gordura em cubos/blocos.

ATENÇÃO!

Os cubos de gordura (blocos) nunca devem ser derretidos a altas temperaturas, isto pode danificar o sensor de temperatura.

Derreter a gordura em cubos/blocos na fritadeira na posição de ponto de fusão. Seguir as instruções da secção "**Dicas para derreter gordura em cubos (blocos)**".

- Use apenas óleos e gorduras que sejam adequados para fritar em altas temperaturas.
- Não misture diferentes tipos de óleo ou gordura, pois eles podem ter diferentes pontos de ebulição.

Dicas para derreter gordura em cubos (blocos)

na fritadeira

1. Remova o cesto da cuba.
2. Coloque a gordura em cubos (blocos) diretamente na tampa do elemento de aquecimento para que fique coberta.

Para ligar o aparelho, siga as instruções no capítulo “**Ligando o aparelho**”.

3. Gire o controlador de temperatura para a posição marcada do ponto de fusão.
4. Deixe a gordura em cubos (blocos) derreter.
5. Quando o elemento de aquecimento estiver coberto com gordura líquida, o controlador de temperatura pode ser ajustado para o máximo.
6. Na cuba, coloque os próximos blocos de gordura para derreter até que o nível apropriado de enchimento de gordura seja atingido.

num recipiente separado

1. Para que as barras de gordura (blocos) atinjam o estado líquido mais rapidamente, é possível derretê-las num recipiente separado (por exemplo, uma panela) no campo de aquecimento.
2. Coloque a quantidade necessária de barras de gordura (blocos) no recipiente de cozedura e derreta em lume médio.
3. Em seguida, deite cuidadosamente a gordura derretida na cuba da fritadeira.

Enchimento da cuba com óleo de fritura ou gordura em barra (blocos)

NOTA!

Antes de encher com óleo de fritura / gordura em barra (blocos), a cuba deve estar limpa e seca.

1. Antes de ligar, a cuba deve estar preenchida com a quantidade necessária de óleo de fritura ou gordura em barra (blocos).
2. Deite cuidadosamente o óleo na cuba até atingir o nível correto (entre as marcas "MIN" e "MAX"). As marcas podem ser encontradas no aquecedor da cuba.
3. Durante o funcionamento, observe o nível de óleo na cuba e, se necessário, complete com óleo de fritura ou gordura em barra (blocos).

Elementos de controlo

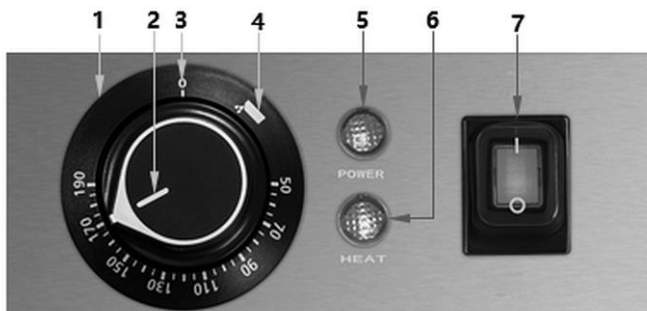


Fig. 3

1. Regulador de temperatura
2. Marca reguladora
3. Posição DESLIGAR
4. Posição do ponto de derretimento
5. Luz indicadora de funcionamento (verde)
6. Luz indicadora de aquecimento (vermelha)
7. Botão de ligar/desligar

Inicialização

1. Ligue o aparelho à uma tomada única adequada.
2. Ajuste o botão de ligar/desligar na posição "I".
A luz indicadora verde de funcionamento acende-se.
3. Gire o regulador de temperatura no sentido dos ponteiros do relógio até à temperatura desejada entre 50 °C e 190 °C.
Durante o aquecimento, a luz indicadora de aquecimento vermelha acende-se. Quando a temperatura definida for atingida, a luz indicadora de aquecimento apaga-se. Quando a temperatura na cuba cair, o aparelho se aquecerá novamente e a luz indicadora de aquecimento vermelha acende-se novamente.
4. Para obter melhores resultados, espere até atingir a temperatura desejada e só depois coloque os alimentos correspondentes na fritadeira.

NOTA!

Não use óleo de fritura ou gordura em barra (bloco) por muito tempo a uma temperatura muito alta, porque ele perde a sua propriedade de uso.

Fritura de alimentos

1. Coloque os produtos preparados para fritar no cesto.

NOTA!

Não encher demasiado o cesto, pois a temperatura do óleo/gordura de fritura baixa e o produto frito torna-se demasiado gorduroso.

ATENÇÃO!

As seguintes quantidades de batatas fritas congeladas não devem ser excedidas aquando da fritura:

Modelo de fritadeira simples/dupla de 4 litros	0,3 kg por cuba
Modelo de fritadeira simples/dupla de 9 litros	0,5 kg por cuba

2. Com a pega, abaixe lentamente o cesto na cuba com óleo de fritura ou gordura em barra (blocos).
3. Colocar o cesto sobre a tampa da resistência.

4. Frite os alimentos.
5. Após a fritura, remova cuidadosamente o cesto com a pega e pendure-o com o gancho no elemento de suspensão na caixa de controlo.
6. Aguarde que o excesso de gordura esorra dos alimentos fritos no cesto.
7. Sirva os produtos fritos prontos.



Fig. 4

8. Depois de completar a fritura e usar o aparelho, ajuste o botão de temperatura na posição "0" (DESL) e o botão de ligar/desligar na posição na posição "0".

Adição e remoção de óleo de fritura/gordura líquida em cubos (blocos)

ATENÇÃO!

O óleo de fritura/gordura em cubos (blocos) usado deve ser descartado de acordo com os regulamentos de proteção ambiental e os regulamentos locais aplicáveis.

1. O óleo de fritura/gordura líquida em cubos (blocos) deve ser substituído assim que deixar de atender aos requisitos legais.

NOTA!

Se a gordura dos cubos (blocos) endurecer na fritadeira, só pode ser derretida usando a função de derreter na fritadeira e depois despejada através da válvula de drenagem de gordura.

2. Após o arrefecimento, o óleo de fritura ou a gordura em cubos (blocos) deve ser drenado da cuba através da válvula de drenagem para o recipiente coletor. Certifique-se de que o recipiente esteja estável.

Mecanismo de proteção contra o sobreaquecimento

Se por engano a fritadeira estiver ligada sem óleo de fritura ou gordura em cubos (bloco) ou se houver menos gordura na cuba do que o mínimo necessário, o mecanismo de proteção contra sobreaquecimento desligará automaticamente o aparelho. Esta função protege o aparelho contra superaquecimento e possíveis danos.

1. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação.

Limpeza

2. Efetue os seguintes passos:

- deixar o aparelho se arrefecer por completo
- desenrosque a tampa de plástico acima do botão RESET na parte traseira da caixa de controle no sentido anti-horário
- pressionar o botão
- voltar a rosquear a tampa de plástico no sentido horário
- ligue o aparelho como de costume.



Fig. 5

6 Limpeza

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

PT

6.2 Limpeza

1. Ao final do dia de trabalho, o aparelho deve ser completamente limpo.
2. Remova o cesto da cuba.
3. Suspenda o elemento de aquecimento e deixe escorrer.
4. Drene o óleo da fritura fria da cuba.

DICA!

Observe as instruções no capítulo "Adição e remoção do óleo de fritura/gordura líquida em cubos (blocos)".



AVISO!

Perigo de choque elétrico!

A umidade pode entrar no sistema elétrico ou na caixa de controle e causar choque elétrico ao inicializar.

Não limpe o aparelho e o cabo de ligação com água ou sob água corrente, nem mergulhe na água ou em outros líquidos.

5. Remova a caixa de controle do aparelho com o elemento de aquecimento e a tampa. Desta forma, você pode limpar facilmente o elemento de aquecimento e a cuba.
6. A caixa de controle e o elemento de aquecimento com a tampa devem ser limpos com um pano macio e húmido e um agente de limpeza suave. Limpar com um pano limpo.
7. Limpe o painel de controle apenas com um pano levemente húmido.
8. Limpe o(s) cesto(s) e a(s) tampa(s) com água quente com um agente de limpeza suave. Você pode mergulhar as partes muito sujas por algum tempo.
9. Limpar a cuba com água quente e produto de limpeza suave. Use um pano macio ou uma esponja.
10. Despeje a água após a lavagem em um recipiente adequado usando a torneira de drenagem de gordura. Em seguida, lave a cuba com água limpa e drene novamente usando a torneira de drenagem de gordura.
11. Limpe a superfície do aparelho e o cabo de conexão somente com um pano levemente húmido.
12. Após a limpeza, todos os elementos devem ser completamente secos e os componentes removidos novamente no aparelho.

7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

Possíveis defeitos

Falha	Possível causa	Solução
O aparelho está conectado à fonte de alimentação, mas a luz indicadora de aquecimento vermelha não acende e o aparelho não aquece.	A ficha não foi corretamente inserida na tomada	Retire a ficha e insira-a corretamente na tomada
	O fusível da rede eléctrica disparou	Verifique o fusível, verifique o dispositivo depois de ligar a outra tomada
	A proteção contra superaquecimento foi ativada	Pressione o botão RESET na caixa de controlo
A luz indicadora de aquecimento vermelha está acesa, mas a temperatura não aumenta	Contacto interrompido com a resistência	Contacte o seu revendedor
	Aquecedor danificado	Contacte o seu revendedor
A luz indicadora de funcionamento verde está acesa, mas a luz de controlo de aquecimento vermelha não acende-se, apesar da temperatura definida	A temperatura definida foi atingida	Verifique o funcionamento depois de alterar as configurações
	Regulador de temperatura danificado	Contacte o seu revendedor
	Lâmpada de controlo com defeito	Contacte o seu revendedor
Depois de algum tempo, o aparelho pára de aquecer	A proteção contra o sobreaquecimento foi ativada	Pressione o botão RESET na caixa de controlo. Se o mecanismo de proteção contra o sobreaquecimento ativar novamente depois de um tempo, contacte o seu revendedor
O aparelho não aquece	O interruptor de contacto sob a caixa de controlo não acionado	Verifique se a caixa de controlo está instalada corretamente

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.

Óleo de fritura usado

O óleo de fritura usado deve ser descartado de acordo com as regulamentações aplicáveis no campo da proteção ambiental.