

12L-10 - 12L-20



162650 - 162651

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: 2023-03-02

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	6
1.4	Utilização inadequada.....	6
2	Informações gerais	7
2.1	Responsabilidade e garantia	7
2.2	Proteção de direitos autorais	7
2.3	Declaração de conformidade	7
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	8
3.1	Controle de entrega	8
3.2	Embalagem.....	8
3.3	Armazenagem	8
4	Dados técnicos	9
4.1	Dados técnicos	10
4.2	Resumo dos componentes do aparelho	12
4.3	Funções do aparelho	14
5	Instalação e operação	15
5.1	Instalação	15
5.2	Operação	17
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.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas 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.

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.

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.

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.

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.

PT

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.

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

Versão / propriedades 162650 / 162651

- Tipo: aparelho montado na bancada
- Tipo de alimentação: elétrica
- Conexão do aparelho: 3 NAC
- Cuba profunda
- Aquecedor:
 - de aço inoxidável
 - basculante
- Ajuste de temperatura: manual
- Controlo: botão giratório
- Zona fria
- Válvula de drenagem de gordura
- Termostato de segurança
- Interruptor de ligar/desligar
- Luzes de controlo:
 - sobreaquecimento
 - Lig./Desl.
- Incluído:
 - 1 ou 2 cestos
 - 1 ou 2 tampas
 - 1 ou 2 peneiras para panar

4.1 Dados técnicos

Nome:	Fritadeira 12L-10
Número de ref.:	162650
Material:	aço inoxidável
Número de compartimentos:	1
Capacidade de recipientes em litros:	12
Dimensões das cubas (L x P x A) em mm:	290 x 308 x 210
Número de cestos:	1
Capacidade do cesto em l:	6,5
Dimensões dos cestos (L x P x A) em mm:	250 x 230 x 110
Gama de temperaturas de - até em °C:	50 - 190
Classe de proteção:	IPX4
Carga de conexão:	9,0 kW 400 V 50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	400 x 650 x 485
Peso em kg:	15,4

Sujeito a alterações técnicas!

Dados técnicos

Nome:	Fritadeira 12L-20
Número de ref.:	162651
Material:	aço inoxidável
Número de compartimentos:	2
Capacidade de recipientes em litros:	12
Dimensões das cubas (L x P x A) em mm:	290 x 308 x 210
Número de cestos:	2
Capacidade do cesto em l:	6,5
Dimensões dos cestos (L x P x A) em mm:	250 x 230 x 110
Gama de temperaturas de - até em °C:	50 - 190
Classe de proteção:	IPX4
Carga de conexão:	18,0 kW 400 V 50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	800 x 650 x 485
Peso em kg:	29,0

Sujeito a alterações técnicas!

4.2 Resumo dos componentes do aparelho

162650

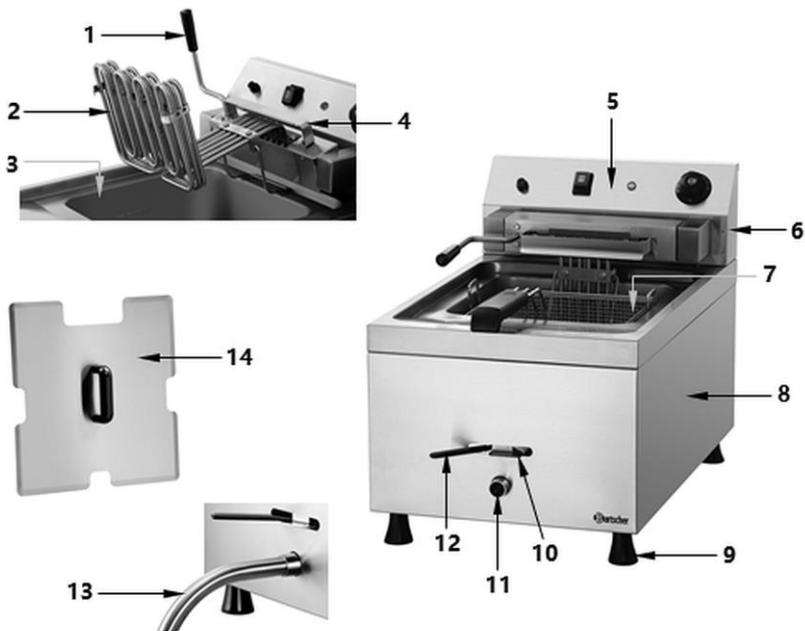


Fig. 1

1. Alavanca para ajustar a posição do aquecedor de gotejamento
2. Aquecedor
3. Cuba
4. Suporte para pendurar o cesto
5. Painel de controlo
6. Caixa de controlo
7. Cesto
8. Aparelho principal
9. Pernas (4x)
10. Bloqueio do mecanismo de derrame de gordura
11. Taco de drenagem de gordura
12. Alavanca do mecanismo de derrame de gordura
13. Torneira de drenagem de gordura
14. Tampa com alça

162651

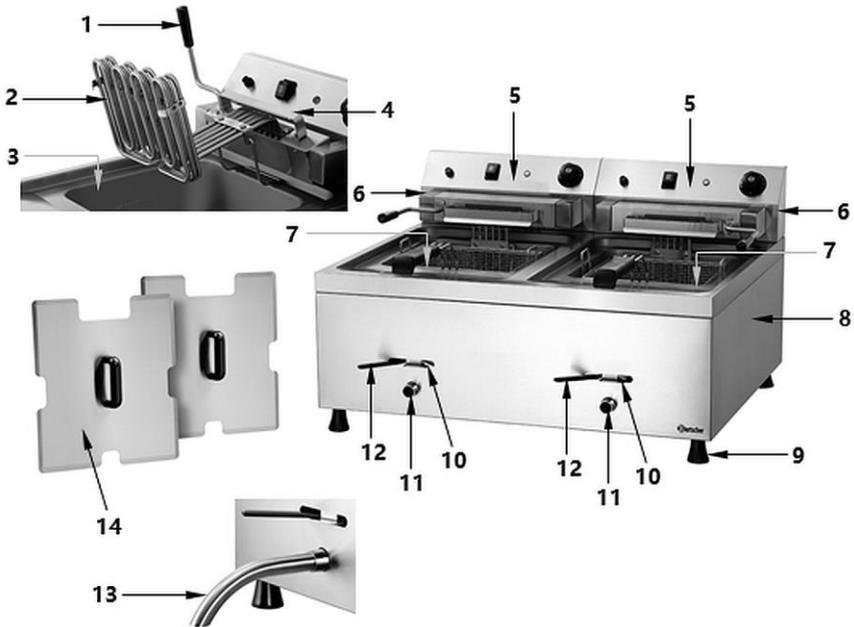


Fig. 2

1. Alavanca para ajustar a posição do aquecedor de gotejamento (2x)
2. Aquecedor (2x)
3. Cuba (2x)
4. Suporte para pendurar o cesto (2x)
5. Painel de comando (2x)
6. Caixa de controlo (2x)
7. Cesto (2x)
8. Aparelho principal
9. Pernas (4x)
10. Bloqueio do mecanismo de derrame de gordura (2x)
11. Taco do mecanismo de derrame de gordura (2x)
12. Alavanca do mecanismo de derrame de gordura (2x)
13. Tubo de drenagem de gordura (2x)
14. Tampa com puxador (2x)

Accessórios (não incluídos na entrega!)



Cesto de fritar 12L-10/20

Material: aço inoxidável;

Dimensões da cesta: L 250 x P 230 x A 110 mm

Capacidade: 6,5 litros

Dimensões: L 253 x P 510 x A 215 mm

Peso: 0,95 kg.

Nº de referência: 162653

4.3 Funções do aparelho

Na fritadeira, os alimentos adequados são fritos em óleo quente à temperatura certa. A fritadeira – como um dispositivo de bancada sólida – está perfeitamente adaptada para uso, especialmente numa cozinha profissional, graças ao cubo de 12 litros. A torneira de drenagem de gordura, peneira amovível para panar e o aquecedor basculante facilitam a limpeza.

5 Instalação e operação

5.1 Instalação



CUIDADO!

No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

AVISO!

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.

Como desembalar / instalar

PT

- 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.
- Monte os pés fixados ao aparelho aparafusando-os nos orifícios previstos para este fim.
 - Compense qualquer pequeno desnível no local de instalação aparafusando ou desapertando os pés.
 - Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
 - Mantenha uma distância de pelo menos 20 cm das paredes e de objetos inflamáveis.

Ligação eléctrica

- Antes de ligar a unidade de acionamento do dispositivo a uma fonte de alimentação eléctrica, certifique-se se a tensão e frequência que aparecem na placa de identificação coincidem com os dados da instalação eléctrica existente.
É permitida uma tolerância de tensão que não exceda $\pm 10\%$.
- Certifique-se de que existe uma ligação adequada com um cabo de proteção, de acordo com as normas aplicáveis. Ao conectar ao sistema eléctrico, utilize um cabo com seção transversal suficiente.
- Um interruptor multipolar adequado para a potência do aparelho deve ser ligado entre o aparelho e a instalação eléctrica. Este interruptor deve estar situado num local de fácil acesso. Os contactos do interruptor devem ter uma abertura mínima de 3 mm.
- A ligação ao sistema de alimentação eléctrica deve estar em conformidade com as normas internacionais, nacionais e locais aplicáveis.
- 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" na parede lateral 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 autoinflamação 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" na parede lateral 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).



CUIDADO!

A fritadeira apenas pode ser operada por pessoal, que tem conhecimento do manuseamento do aparelho e dos riscos particulares que podem surgir durante a fritura.

Preparação do aparelho

1. Retire o equipamento (tampa, cesto de fritar, peneira de panar) da máquina.
2. Antes da primeira utilização, limpe o aparelho e os acessórios cuidadosamente de acordo com as instruções contidas na secção 6 “**Limpeza**”. Em seguida, seque completamente o aparelho e os acessórios.
3. Depois de limpar, baixe o aquecedor com uma alavanca para definir a posição de gotejamento, puxando-o para baixo.

ATENÇÃO!

Por razões de segurança, o aparelho só funciona quando o aquecedor está corretamente abaixado na cuba, graças ao qual o micro-interruptor é utilizado para estabelecer a prontidão operacional do dispositivo.

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.

NOTA!

Derreta (dissolva) a gordura em cubos (blocos) anteriormente em um recipiente separado!

- 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.

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

AVISO!

Antes de encher com óleo de fritar ou gordura líquida em cubos (blocos), a cuba deve estar limpa e seca.

O mecanismo de derrame de gordura no aparelho deve estar fechado (bloqueado).

1. Empurre o bloqueio para cima e mova a alavanca para a esquerda.

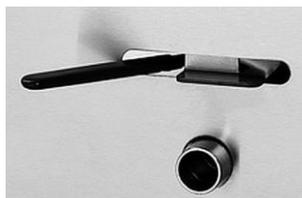


Fig. 3

2. Antes de começar, encha cuidadosamente a cuba com a quantidade necessária de óleo de fritar ou gordura líquida em cubos (blocos).

O nível de óleo deve estar entre as marcações "MIN" e "MAX" localizadas na cuba. A marcação está localizada na parede lateral da cuba.



Fig. 4

3. Durante o funcionamento, observe o nível de óleo na cuba e, se necessário, complete com óleo de fritura ou gordura em cubos (blocos).

ATENÇÃO!

Não é permitido usar o aparelho se não houver óleo de fritura / gordura em cubos (blocos) no recipiente.

Painel de controlo

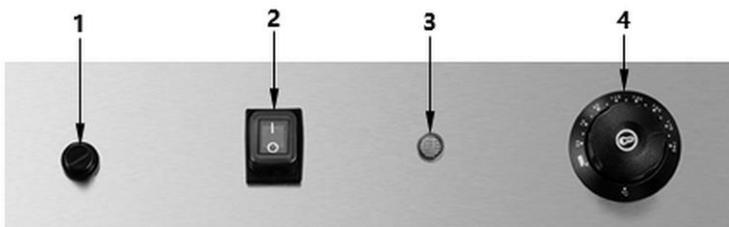


Fig. 5

1. Botão Reset
2. Interruptor liga/desliga com indicador de energia integrado (verde)
3. Luz de controlo de aquecimento (laranja)
4. Regulador de temperatura

Inicialização

1. Conecte o dispositivo à fonte de alimentação.
2. Ligar o aparelho através do interruptor de ligar/desligar. Controlo de conexão verde no interruptor lig/desl. se acenderá.

3. Girar o botão de regulagem de temperatura para a direita até a temperatura desejada.

O intervalo de temperatura que pode ser regulado é entre 50 °C e 190 °C.

Durante o processo de aquecimento, a luz de controlo de aquecimento laranja acende-se quando a temperatura definida é alcançada.

Quando a temperatura na cuba baixar, o aparelho retomará o aquecimento para manter a temperatura do óleo no nível definido.

A luz indicadora de aquecimento laranja acender-se-á novamente.

4. Para obter resultados mais favoráveis, é necessário esperar até que a temperatura desejada seja atingida e posteriormente colocar os alimentos na cuba da fritadeira.

AVISO!

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

Para intervalos mais longos entre processos de fritura, ajuste o controlador de temperatura num valor mais baixo.

Fritura profunda de alimentos adequados

1. Coloque os alimentos preparados no cesto de fritar anexado.

NOTA!

Em caso de enchimento excessivo, a temperatura do óleo/gordura de fritura em cubos (bloco) na cuba cai e os produtos ficam muito gordurosos.

Nunca encha em excesso o cesto de fritar com alimentos.

2. Baixe lentamente o cesto de fritar na cuba com óleo.
3. Coloque o cesto de fritar na peneira para panar.
4. Prepare os alimentos na fritadeira.
5. Após o processo de fritura, levante cuidadosamente o cesto de fritar com uma pega.
6. Pendure o cesto de fritar no suporte de suspensão da caixa de controlo do dispositivo.
7. Escorra bem os produtos prontos.
8. Gire o controlador de temperatura para a posição "0" logo que o processo de fritar esteja completo e o aparelho já não esteja a ser utilizado.
9. Levante o aquecedor para a posição de gotejamento puxando a alavanca para cima.

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

1. O óleo de fritura / gordura líquida em cubos (blocos) deve ser substituído regularmente assim que deixar de atender aos requisitos legais.
2. Após o arrefecimento, o óleo de fritura / a gordura em cubos (blocos) deve ser drenado da cuba através da torneira de drenagem para o recipiente coletor.
3. Certifique-se de que o recipiente esteja estável.

DICA!

O óleo/gordura utilizado para fritura deve ser descartado de modo a cuidar do meio ambiente e de acordo com as normas e regulamentos locais.

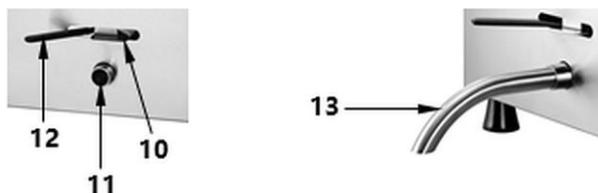


Fig. 6

4. Antes de drenar o óleo para fritar com a trava de baioneta, monte o tubo de drenagem de gordura (13) no taco do tubo (11).
5. Abra o mecanismo de derrame de gordura pressionando a trava(10) para cima e, com a outra mão, ajuste a alavanca (12) no lado direito.
6. Escorra cuidadosamente o óleo de fritar para dentro do recipiente de recolha.

Mecanismo de proteção contra o sobreaquecimento

Se a fritadeira estiver acidentalmente 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 o sobreaquecimento e possíveis danos.

Siga os seguintes passos:

- desligue o aparelho da fonte de alimentação,
- deixe o aparelho se arrefecer por completo,
- gire a tampa de plástico sobre o botão RESET na caixa de controlo do dispositivo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio,
- pressione o botão RESET,

- volte a girar a tampa de plástico no sentido dos ponteiros do relógio.
- ligue o aparelho como de costume.

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.

6.2 Limpeza

1. No final do dia de trabalho, o dispositivo deve ser cuidadosamente limpo.
2. Remova o cesto da cuba de fritar.
3. Retire a peneira de panar da cuba.
4. Levante o aquecedor com uma alavanca para definir a posição de gotejamento, puxando-a para cima. Desta forma, pode limpar facilmente o aquecedor e a cuba.
5. Drene o óleo da fritura fria da cuba.

NOTA!

Observe as instruções da secção "Troca e remoção do óleo de fritura/gordura líquida em cubos (blocos)".

6. Limpe o aquecedor com um pano macio e húmido e um agente de lavagem suave. Seque com um pano limpo.
7. Limpe a cuba com água quente e produto de limpeza suave. Use um pano macio ou uma esponja. Deite a água depois de lavar num local adequado, utilizando o tubo de drenagem de gordura. Em seguida, enxague a cuba com água limpa e deite-a novamente através do tubo de drenagem de gordura.
8. Limpe o painel de controlo, a superfície exterior do aparelho e o cabo de ligação apenas com um pano ligeiramente húmido.

- Lave o cesto de fritar, a peneira e tampa de panar em água quente, com a adição de um agente de limpeza suave. Enxague em água limpa.
- Por fim, seque cuidadosamente todas as partes lavadas do aparelho com um pano macio sem fiapos.

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.

Erro	Possível causa	Solução
O aparelho está conectado à alimentação elétrica, ligado, mas o indicador de alimentação não acende.	Interrupção do fornecimento de energia	Verifique a alimentação e o cabo do ponto de vista de danificações
	Foi iniciada a proteção da corrente	Verificar o fusível, verificar o aparelho ligando o a outra tomada.
	Não há energia elétrica	Restaure a energia elétrica
	Sem contacto com o micro interruptor	Baixe o aquecedor para a cuba, pressionando a alavanca para definir a posição de gotejamento para baixo
A luz de controlo de aquecimento está acesa, mas a temperatura não aumenta	Contacto interrompido com o aquecedor	Contacte a assistência técnica
	Aquecedor danificado	Contacte a assistência técnica

Possíveis defeitos

Erro	Possível causa	Solução
A luz de controlo está acesa, mas a luz de aquecimento não acende, mesmo depois de definir a temperatura	A temperatura definida foi atingida	Verifique o funcionamento do dispositivo depois de alterar as definições
	Regulador de temperatura danificado	Contacte a assistência técnica
	A lâmpada de controlo está danificada	Contacte a assistência técnica
Depois de algum tempo, o dispositivo deixa de aquecer	A proteção contra o sobreaquecimento foi ativada: Temperatura do óleo demasiado alta na cuba (aprox. 230 °C)	Aguarde até que o aparelho se arrefeça Reinicie o dispositivo de acordo com as instruções da secção “Proteção contra o sobreaquecimento”

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.