

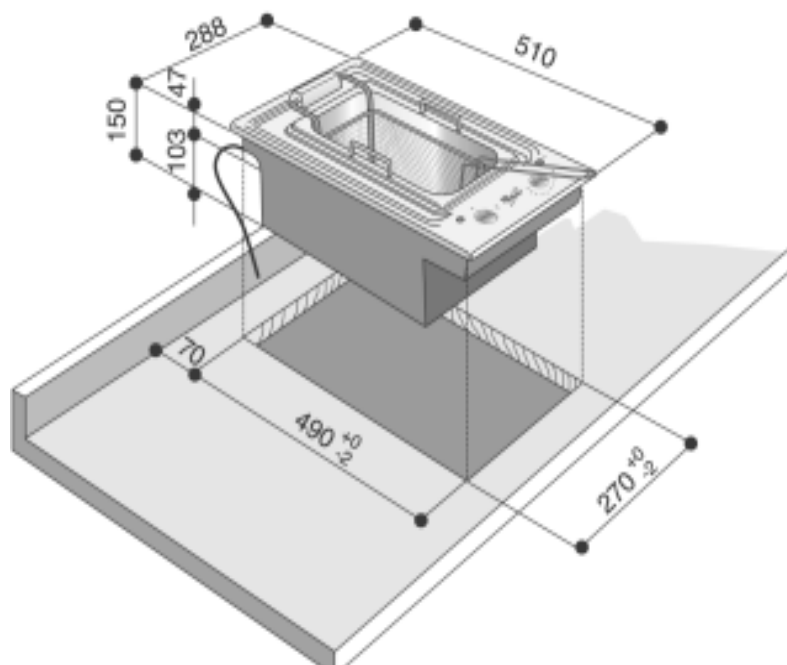
1. Cesto com suporte de drenagem e manípulo dobrável
2. Tabuleiro do óleo
3. Elemento de aquecimento eléctrico dobrável - 1600 W
4. Tampa
5. Botão de controlo On/Off (Ligar/Desligar)
6. Botão do termostato do óleo
7. Luz de indicação da fritadeira ligada
8. Luz de indicação da temperatura do óleo

Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de tensões corresponde à tensão da rede doméstica. Os dados técnicos indicados na chapa de tensões posicionada sob a placa são também descritos no lado direito.

#### LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Tensão de alimentação	Condutores: número e tamanho
230 ~ +	HO5 RR-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

#### DIMENSÕES DA FRITADEIRA E DO PLANO (mm)



**PLARD 230 V ~ 50 Hz 1,6 kW**

#### SUGESTÕES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

##### Eliminação do material de acondicionamento

- O material da embalagem é totalmente reciclável e apresenta o símbolo da reciclagem
- Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra os regulamentos locais relativos à eliminação de resíduos.

##### Eliminação de electrodomésticos usados

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Elimine-o de acordo com as normas locais que regulamentam a eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte a autoridade local relevante, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor onde o produto foi adquirido.

#### AVISOS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Esta fritadeira foi concebida apenas para uso doméstico para cozinhar alimentos. Não é permitida qualquer outra utilização. O fabricante não se responsabiliza por uma utilização inadequada.
- Evite a exposição a agentes atmosféricos.
- Quaisquer operações de reparação ou manutenção no aparelho devem ser efectuadas exclusivamente um técnico qualificado.
- Evite tocar no aparelho com partes do corpo húmidas, bem como utilizá-lo descalço.
- Durante a utilização, os componentes acessíveis podem ficar muito quentes. Para evitar o risco de queimaduras, mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- Não permita que crianças ou deficientes usem a fritadeira sem vigilância.
- Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho.
- Certifique-se de que os fios eléctricos dos outros aparelhos eléctricos junto à fritadeira não entram em contacto com as peças quentes.
- Esteja sempre atento aos alimentos enquanto estão a cozinhar. O óleo e a gordura podem sobreaquecer e incendiar-se!
- Não coloque plástico, folha de alumínio, panos, papel ou outros materiais inflamáveis no óleo ainda quente.
- Nunca introduza alimentos molhados na fritadeira.
- Antes de a utilizar, certifique-se de que não existem resíduos de água no recipiente do óleo ou na tampa.
- Muitas vezes, os alimentos congelados estão envolvidos por uma camada de gelo que deverá ser removida antes de os fritar. Baixe lentamente o cesto, para evitar salpicos de óleo.
- Nunca deixe água perto da fritadeira enquanto esta estiver a ser utilizada - risco de salpicos de óleo/água.
- Caso ocorra uma inflamação, apague imediatamente as chamas, utilizando a tampa da fritadeira e uma toalha seca (não utilize panos molhados).

#### UTILIZAR A FRITADEIRA PELA PRIMEIRA VEZ

- Remova a película adesiva que protege algumas peças.
- Com cuidado, remova quaisquer resíduos de cola, sem utilizar substâncias abrasivas, para evitar riscar a superfície.
- Remova o cesto, levante o elemento de aquecimento e retire o tabuleiro do óleo.
- Lave e seque, com cuidado, o tabuleiro e o cesto (de preferência numa máquina de lavar loiça).

- Volte a colocar o cesto, o tabuleiro e a resistência eléctrica.
- Encha o tabuleiro com 3 litros de água.
- Rode o botão de controlo para On (Ligado) e o botão de controlo do termostato para 150°C.
- Deixe a fritadeira ligada até a água ferver, de seguida, rode o botão para a posição de desligado.
- Deixe a fritadeira arrefecer.
- Esvazie o tabuleiro e seque, com cuidado, o tabuleiro e a resistência eléctrica.
- A fritadeira está pronta a ser utilizada.

#### ENCHER COM ÓLEO

- Tire o cesto.
- Encha o tabuleiro com cerca de 2 litros de óleo. Se utilizar banha, deverá derretê-la previamente. O nível deve estar entre a marca máxima e mínima no tabuleiro.
- Certifique-se de que a resistência eléctrica está completamente rebaixada.

**Importante: Nunca ligue a resistência eléctrica quando esta estiver fora do óleo.**

#### ÁREA FRIA

- A fritadeira está construída com uma ampla área fria por baixo da resistência eléctrica, para assentar as partículas sólidas. Isto ajuda a prolongar a duração do óleo e melhora o resultado final, com um aspecto uniforme, sem manchas queimadas.

#### TERMOSTATO DE SEGURANÇA

- O aparelho tem um termostato de segurança manual, que desliga o aparelho quando a temperatura, devido a uma falha, ficar demasiado alta. Caso isso aconteça, contacte o Serviço Pós-Venda.

#### UTILIZAR A FRITADEIRA

- Verifique o nível de óleo ou gordura: Deverá estar entre a marca mínima e máxima.
- Certifique-se de que a resistência eléctrica está completamente rebaixada.
- Rode o botão esquerdo para a posição On (Ligado); acende-se a luz de indicação.
- Rode o botão de controlo do termostato para a temperatura necessária; acende-se a luz de indicação da temperatura.
- Quando a luz de indicação da temperatura se apagar, é porque o óleo ou a gordura atingiu a temperatura definida, e o aparelho está pronto para fritar. A luz de indicação acende-se e apaga-se durante a cozedura.
- Antes de introduzir os alimentos no cesto, seque-os bem, pois o contacto entre a água e o óleo quente pode provocar salpicos perigosos.
- Encha o cesto com os alimentos que pretende fritar e baixe-o, lentamente, para dentro do óleo.

**Advertência: Se os alimentos estiverem demasiado molhados, provocam uma espuma bastante violenta e perigosa.**

- Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto e coloque-o no suporte, até eliminar os resíduos de óleo.
- Limpe os excessos.

#### PRECAUÇÕES QUANDO UTILIZAR GORDURA SÓLIDA

Algumas gorduras para fritar solidificam quando ficam frias. Derreta-as da seguinte forma:

- Faça um buraco na gordura, até à resistência eléctrica.
- Ligue a fritadeira a 160°C durante cerca de 1 minuto, de seguida, rode o botão do termostato para 0.
- Repita esta operação até a gordura estar completamente derretida.

**Advertência: Deverá garantir que, quando dissolver a gordura, a resistência eléctrica não encandeia por a gordura ter incendiado.**

#### Importante:

- Nunca ligue a fritadeira com a resistência eléctrica levantada. Caso isso aconteça por acidente, nunca coloque a resistência eléctrica dentro do óleo ou da gordura antes de arrefecer.

## SUGESTÕES PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- Cada alimento tem uma temperatura recomendada para fritar, que deverá ser respeitada, pois se a temperatura estiver demasiado baixa, os alimentos sairão com muito óleo e se a temperatura estiver demasiado alta, os alimentos ficarão demasiado estaladiços por fora e crús por dentro.
- Utilize um bom óleo para fritar. Não utilize óleo de sementes.
- Coloque o cesto, com os alimentos que pretende fritar, dentro do óleo quando este estiver à temperatura correcta (depois de se apagar a luz de indicação da temperatura):
- Não encha demasiado o cesto, caso contrário, a temperatura do óleo baixará subitamente e o fritar ficará gordoroso e incerto.
- De preferência, utilize alimentos com a mesma espessura. Se o alimento for demasiado grosso, ficará mal cozido no meio, mesmo se parecer bom.
- Vire os alimentos grandes (frango, peixe completo, etc.) durante a cozedura.
- Seque bem os alimentos (por ex. batatas) antes de fritar.
- O peixe, a carne, os vegetais, e qualquer alimento que contenha muita água, deverá ser revestido com pão ralado ou farinha. Certifique-se de que retira o excesso de pão ralado ou de farinha.
- Não deite sal aos alimentos na fritadeira.
- Quando terminar de fritar, retire os alimentos do cesto: os vapores gordos que saem tornam os alimentos fritos moles.
- Depois de cozinhar, filtre o óleo ou a gordura algumas vezes, e mude-os frequentemente.

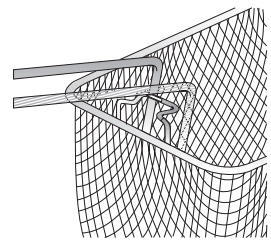


Fig. A

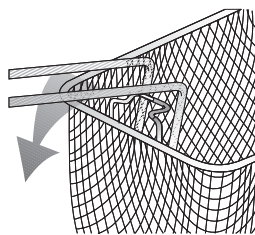


Fig. B

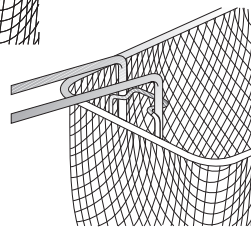


Fig. C

## UTILIZAR A TAMPA

- Espere até o óleo arrefecer antes de cobrir a fritadeira com a tampa.
- Para colocar a tampa correctamente, dobre o manípulo do cesto para dentro (**Fig. A**).
- Para voltar a posicionar o manípulo, puxe-o para fora (**Fig. B**) até ficar fixo no lugar (**Fig. C**).

### Importante:

Se o óleo incendiar, abafe imediatamente as chamas utilizando a tampa da fritadeira. Nunca utilize água, pois poderia aumentar a intensidade das chamas.

## MUDAR O ÓLEO DE FRITAR

- Verifique periodicamente o nível do óleo e nunca o deixe descer abaixo do nível mínimo.
- Mude regularmente o óleo.
- Se durante a cozedura o óleo originar fumo ou tiver um mau odor, deverá ser mudado completamente.

## ESVAZIAR O TABULEIRO

- Esvazie o tabuleiro quando o óleo tiver arrefecido.
- Para retirar o tabuleiro, levante a resistência eléctrica e levante o tabuleiro, utilizando os manípulos. Tenha cuidado com os salpicos de óleo quando levantar a resistência eléctrica, e seque-os imediatamente.
- Para esvaziar o óleo, segure bem no tabuleiro e entorne o óleo por um canto.
- Se utilizar gorduras que solidificam, levante a resistência eléctrica antes de solidificarem.

## TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA

Os valores fornecidos a seguir são apenas indicativos. Na verdade, os tempos e as temperaturas de cozedura também podem variar de acordo com a qualidade dos alimentos.

TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA			
Alimentos para fritar	Quantidade (gramas)	Temp. (°C)	Tempo (min.)
<b>Alimentos frescos</b>			
Batatas fritas	800	180	6/8
<b>Alimentos frescos com pão ralado</b>			
Couve-flor	400/450	160	8/10
Fatias de beringela	250/350	170	6/8
Fatias de Courgette	250/300	160	6/8
Almôndegas (cerca de 7)	400	160	6/8
Costeletas	220	160	7/9
<b>Alimentos frescos com farinha</b>			
Chocos	500	160	10/12
Sardinhas	500	160	10/12
Lulas	500	160	10/12
Conchas	400	160	7/9
Solha	200	160	5/7
<b>Congelados</b>			
Croquetes de batata	400	180	5/6
Batatas fritas	600	180	8/10
Couve-flor em farinha	600	180	8
Beringelas em farinha	300	180	7
Courgettes em farinha	300	180	12
Cogumelos em farinha	350	180	7
Tentáculos de peixe	300	180	4/6
Costeletas panadas	300	180	12

**Nota** À medida que for ficando familiarizado com a utilização da fritadeira eléctrica, será capaz de determinar a melhor cozedura para cada alimento.

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar a fritadeira, desligue-a e deixe arrefecer.
- Limpe o exterior com um pano molhado em água quente e sabão ou água com detergente líquido, sem sujar o tabuleiro. Para facilitar as operações de limpeza, retire o tabuleiro do óleo.
- As superfícies em aço inoxidável podem ser limpas com produtos especiais.
- Não utilize escovas de aço nem produtos que sejam abrasivos, corrosivos ou à base de cloro.
- Não deixe ácido ou substâncias alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) nas superfícies da fritadeira.
- O tabuleiro do óleo e o cesto podem ser lavados na banca da loiça, mas ficarão mais bem lavados se utilizar a máquina de lavar loiça.
- Limpe a resistência eléctrica com muito cuidado, utilizando um pano seco ou um pano húmido com água. Não mexa na sonda de temperatura.
- Não deixe entrar água no aparelho.
- Não utilize dispositivos de limpeza a vapor, pois a humidade pode infiltrar-se no aparelho, tornando-o perigoso.

## AVISO

A fritadeira e as superfícies adjacentes aquecem bastante durante a sua utilização, podendo ainda ocorrer salpicos de óleo a ferver.

Mantenha as crianças afastadas e tenha cuidado com os salpicos de óleo.

## GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### O óleo não aquece:

Verifique se:

- As luzes dos dois indicadores se apagaram. No caso de não haver uma falha de energia, isso significa que o termóstato de segurança foi activado. Neste caso, contacte o Serviço Pós-Venda.
- A luz do indicador ON está acesa e a luz do indicador da temperatura está apagada.
- O botão do termóstato está definido para a posição "0".

### O óleo extravasa:

Verifique se:

- O cesto foi introduzido no óleo de uma forma demasiado rápida.
- O nível do óleo está acima da marca máxima.
- Há alimentos em excesso dentro do cesto.

### Existem odores desagradáveis:

- O óleo, ou a gordura alimentar, está deteriorado(a), e precisa de ser mudado(a).

## SERVIÇO PÓS-VENDA

### Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

- Procure resolver o problema com a ajuda das sugestões apresentadas no capítulo "Mantenha as crianças afastadas e tenha cuidado com os salpicos de óleo".

**Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.**

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de assistência (por exemplo, o número indicado a seguir à palavra SERVICE na chapa de tensões existente sob a placa). O número de assistência está também indicado no livro de garantia;
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone e o indicativo da zona.

Se for necessário reparar o equipamento, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e a correcção da reparação).

**Siga estas regras elementares como garantia da qualidade e da segurança do aparelho.**

**SERVICE** 0000 000 00000



# INSTALAÇÃO

## Recomendações

**Importante:** Antes de efectuar qualquer operação de instalação ou manutenção, desligue a fritadeira da corrente doméstica.

- As ligações eléctricas devem ser efectuadas antes de ligar o aparelho à corrente doméstica.
- A instalação deve ser efectuada por um técnico qualificado de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos locais actuais.
- Depois de desembalar a fritadeira, verifique se esta ficou danificada durante o transporte. **Em caso de dúvida, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda Autorizado mais próximo.**

## Preparação do armário embutido

- Efectue todos os cortes no plano antes de inserir o aparelho. Remova cuidadosamente todas as aparas ou resíduos que possam impedir o funcionamento correcto do aparelho.
- A fritadeira deve ficar embutida num plano com uma espessura mínima de 30 e máxima de 50 mm.
- Insira um painel de separação a uma distância mínima de 20 mm da base da fritadeira para impedir o acesso ao utilizador.
- Se tiver de instalar a fritadeira junto a uma unidade de coluna, deixe uma distância mínima de 100 mm em relação à extremidade da fritadeira.
- Crie uma abertura no plano respeitando as dimensões especificadas.
- Depois de limpar cuidadosamente a superfície de aplicação, monte o vedante fornecido na placa (se ainda não estiver montado).

**Importante:** antes de instalar a fritadeira, retire a película plástica de protecção aplicada.

Certifique-se de que a abertura criada no plano para alojar a fritadeira corresponde às especificações dimensionais do diagrama, tendo em conta as tolerâncias relativas.

Não force a inserção da fritadeira no plano.

- **Para a instalação,** utilize os suportes e os parafusos fornecidos.

1. Posicione a placa na abertura criada no plano de acordo com as dimensões indicadas na primeira página.

**NOTA:** O cabo de alimentação deve ter um tamanho suficiente para permitir a extracção na vertical.

2. Para fixar a placa, utilize os suportes (A) fornecidos.

3. Fixe os suportes nos respectivos orifícios indicados pelas setas e aperte-os com os parafusos fornecidos consoante

## MONTAGEM

Depois de limpar a superfície perimetral, aplique a junta fornecida na placa conforme indicado na figura.

a espessura do plano (consulte a fig. 1).

## Ligação eléctrica

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória por lei.
- A ligação eléctrica deve ser efectuada por um técnico qualificado de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos locais actuais.
- O técnico é responsável pela ligação eléctrica do aparelho e pelo cumprimento das respectivas normas de segurança.
- Para cumprir as normas de segurança, durante a instalação utilize um interruptor unipolar com uma folga mínima de 3 mm entre os contactos.
- Não utilize adaptadores múltiplos ou extensões.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos deverão ficar inacessíveis.

## Ligação à corrente doméstica

**Nota:** o fio de terra amarelo/verde (B) deve ser ligado ao parafuso. Se o cabo de alimentação ainda não estiver ligado:

- retire cerca de 70 mm do revestimento do cabo de alimentação
- retire cerca de 10 mm do revestimento dos fios
- Abra a placa de bornes (C) fazendo pressão sobre as patilhas laterais com uma ferramenta adequada.
- Insira o cabo de alimentação (D) no gancho (E) e ligue os fios à placa de bornes.
- Feche a tampa da placa de bornes.
- Concluída a ligação eléctrica, insira a placa de cima para baixo e fixe os suportes de fixação como mostrado na figura 1.

## Declaração de conformidade CE

- Esta placa de fogão foi concebida para estar em contacto com alimentos e foi fabricada em conformidade com a Directiva 89/109/CE.
- Esta placa de fogão foi concebida para ser utilizada apenas para fins de cozedura. Qualquer outra utilização (como o aquecimento de uma sala) é incorrecta e perigosa
- Esta placa de fogão foi concebida, fabricada e distribuída em conformidade com:
  - requisitos de segurança da Directiva CEE “Baixa Tensão” 73/23;
  - requisitos de protecção da Directiva CEE “EMC” 89/336;
  - os requisitos da Directiva 93/68/CE.

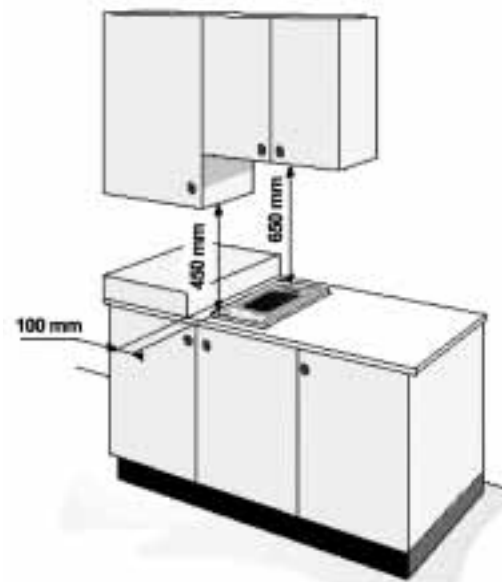


Fig. 2

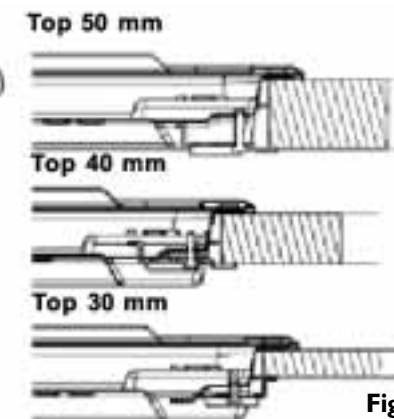


Fig. 1

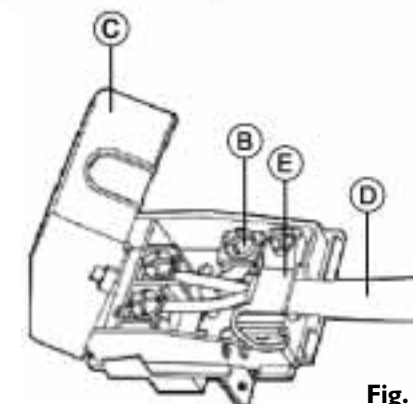


Fig. 3