

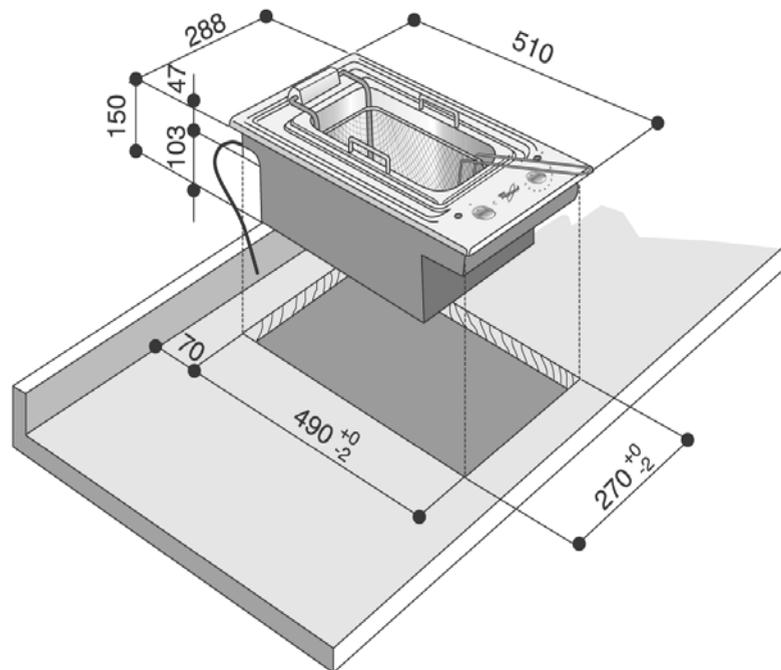
1. Cesto com suporte de drenagem e manípulo dobrável
2. Tabuleiro do óleo
3. Elemento de aquecimento eléctrico dobrável - 1600 W
4. Tampa
5. Botão de controlo On/Off (Ligar/Desligar)
6. Botão do termostato do óleo
7. Luz de indicação da fritadeira ligada
8. Luz de indicação da temperatura do óleo

Certifique-se de que a voltagem indicada na placa de características, corresponde à voltagem da alimentação. Os dados técnicos indicados na chapa de tensões posicionada sob a placa são também descritos à direita.

#### LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

Tensão de alimentação	Condutores: número e tamanho
220-240 ~ +	H05 RR-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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



**PLARD 220-240 V ~ 50/60 Hz 1,6 kW**

#### AVISOS IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA

- Evite expor o aparelho a agentes atmosféricos.
- 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.
- Não coloque plásticos, folhas de alumínio, panos, papel ou outros materiais inflamáveis sobre o óleo enquanto este estiver 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 envoltos 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).
- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança atuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Não são permitidas outras utilizações (por ex. o aquecimento de compartimentos). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem muito durante o uso. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a não ser que estejam sob supervisão contínua.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se

- compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- As partes acessíveis ficam muito quentes durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas e vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho.
- As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie sempre a fritura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Deixar alimentos com muita gordura ou óleo a cozinhar sem vigilância, pode ser perigoso e originar risco de incêndio. NUNCA tente apagar um fogo com água. Em vez disso, desligue o aparelho e depois cubra a chama, por exemplo com uma tampa ou um cobertor anti-fogo.
- Perigo de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.

#### 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

- Retire 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 é fabricada com uma ampla área fria sob a resistência, para que as partículas sólidas assentem. Isto permite que o óleo dure mais e melhora a fritura, que terá um aspeto uniforme sem partes 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 elevada. Caso isso aconteça, contacte o Serviço Pós-Venda.

## USAR A FRITADEIRA

- Verifique o nível de óleo ou gordura: este deverá estar entre a marca mínima e máxima.
- Certifique-se de que a resistência está totalmente para baixo.
- Rode o botão esquerdo para a posição On (Ligado); a luz do indicador acende-se.
- Rode o botão de controlo do termostato para a temperatura desejada; a luz indicadora de temperatura acende-se.
- 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 indicadora 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.

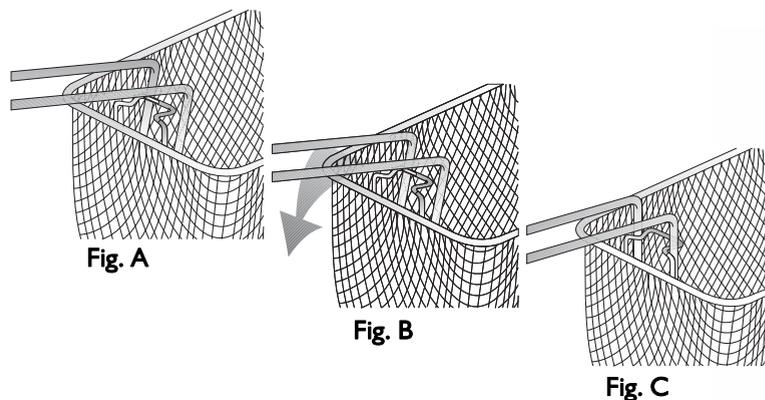
**Aviso: Se os alimentos estiverem demasiado molhados, geram uma espuma bastante violenta e perigosa.**

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

## PRECAUÇÕES QUANDO UTILIZAR GORDURA SÓLIDA

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

- Aça 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.

**Aviso: Deverá garantir que, quando dissolver a gordura, a resistência eléctrica não fica vermelha, pois a gordura poderá incendiar-se.**

### 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 misto 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 gorduroso 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.) a meio durante a fritura.
- Seque os alimentos cuidadosamente (ex: batatas) antes de os 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 sacode o excesso de pão ralado ou de farinha.
- Não deite sal nos alimentos da 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.

## 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 ele prender (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 as pegas. 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>			
Pedaços de 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
Vieiras	400	160	7/9
Soiha	200	160	5/7
<b>Alimentos congelados</b>			
Croquetes de batata	400	180	5/6
Fatias de batata frita	600	180	8/10
Pedaços de 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
Barritas de peixe	300	180	4/6
Costeletas panadas	300	180	12

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

## LIMPEZA 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 nem substâncias alcalinas (vinagre, sal, sumo de limão, etc.) nas superfícies da fritadeira.
- O tabuleiro do óleo e o cesto podem ser lavados no lava-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 humedecido 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 apagaram-se. No caso de não haver uma falha de energia, isso significa que o termostato 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 termostato está definido para a posição "0".

### O óleo sai por fora:

Verifique se:

- O cesto foi introduzido no óleo de uma forma demasiado rápida.
- O nível do óleo está acima da marca máxima.
- Existem 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:**

- Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na seção "GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS".

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

Indique:

- 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 características 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 eléctrica.

- As ligações eléctricas devem ser efectuadas antes de ligar o aparelho à corrente.
- 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 deverá ser instalada num tampo com uma espessura mínima de 30 mm 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 do 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.
- Faça 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 feita no tampo onde vai colocar a fritadeira, corresponde às especificações do desenho de dimensões, com as relativas tolerâncias. Não force a inserção da fritadeira no tampo.

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

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

**NOTA:** O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para permitir que seja retirado por cima.

2. Para fixar a fritadeira, utilize os suportes (A) fornecidos.
3. Fixe os suportes nos respectivos orifícios indicados pelas setas e aperte-os com os parafusos fornecidos consoante a espessura do tampo (consulte a fig. 1).

## Ligação eléctrica

- A lei obriga a que o aparelho esteja ligado a terra.
- A ligação eléctrica deve ser efectuada por um técnico qualificado de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos locais em vigor.
- 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 fichas múltiplas ou extensões.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos deverão ficar inacessíveis.

## Ligação à corrente eléctrica

**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 foi concebida, fabricada e distribuída em conformidade com:
  - os requisitos de segurança da Directiva sobre "Baixa Tensão" 2006/95/EC (que substitui a diretiva 73/23/EEC e posteriores emendas).
  - os requisitos de protecção da Directiva "EMC" 2004/108.
  - Esta placa é adequada para estar em contacto com alimentos e está em conformidade com o regulamento (CE) n.º 1935/2004.

## CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

### Eliminação do material de acondicionamento

- O material da embalagem é totalmente reciclável e apresenta o símbolo da reciclagem ♻.
- Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

### Eliminação de electrodomésticos usados

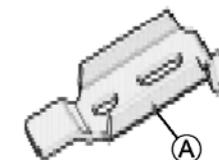
- Esta máquina está marcada de acordo com a diretiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamento Eléctrico e Electrónico (REEE). Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo  no produto, ou na documentação que o acompanha, indica que esta máquina não pode ser tratada como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue a um centro de recolha adequado para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Elimine-o de acordo com as normas locais relativas à eliminação de resíduos.

- Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

# MONTAGEM

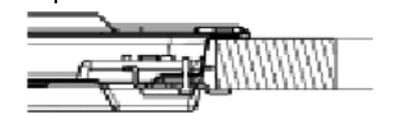
Após ter limpo a superfície limite, aplique o junta fornecida com a placa como se mostra na figura.



Topo 50 mm



Topo 40 mm



Topo 30 mm

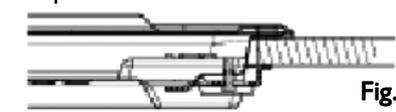


Fig. 1

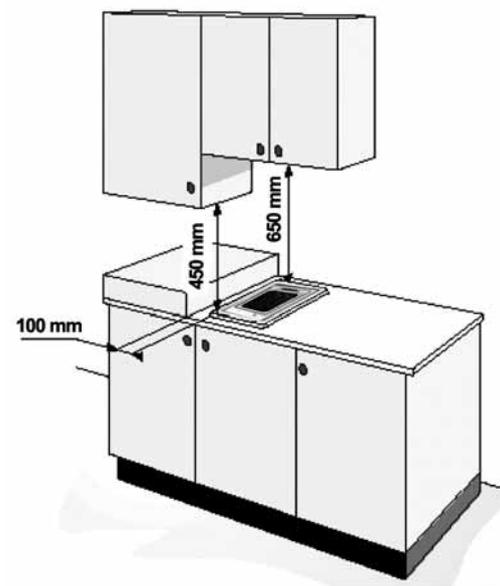


Fig. 2

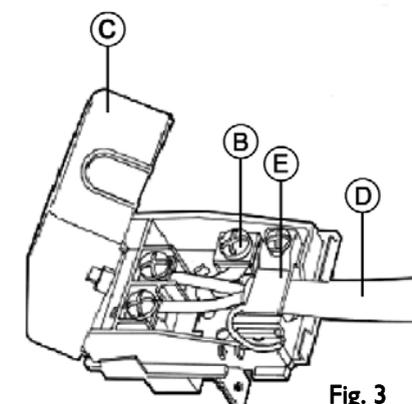


Fig. 3