



NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.

IMPORTANTE

QUEIMADURAS GRAVES PODEM SER CAUSADAS PELO DERRAME DE ÓLEO A FERVER, POR ISSO TER MUITO CUIDADO. EVITAR DEIXAR O CABO DA FRITADEIRA MAL COLOCADO PORQUE PODE CAUSAR ACIDENTES A CRIANÇAS E AO UTILIZADOR. EVITAR USAR EXTENÇÕES DE CABOS PARA LIGAR A FRITADEIRA.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo-se o que se segue:

- Leia todas as instruções.
- Não toque superfícies quentes. Use os punhos e os botões.
- Para proteger contra incêndio, choque elétrico e danos pessoais, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou outro líquido.
- Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe-o esfriar antes de montar ou tirar partes e antes de limpar o aparelho.
- Não opere o aparelho com o cabo ou plugue danificados, ou depois de mau funcionamento do aparelho, ou quando o aparelho sofrer danos de alguma forma. Devolva o aparelho ao posto de serviço autorizado mais próximo para exame, conserto ou ajuste.
- O uso de acessórios ou peças de reposição não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode resultar em incêndio, choque elétrico ou dano pessoal.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não deixe o cabo sobre a borda da mesa ou balcão ou tocando superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou numa estufa aquecida.
- Para desconectar o aparelho, coloque o controle na posição "desligada" e em seguida remova o plugue da tomada.
- Não use o aparelho para outros fins diferentes do uso recomendado.
- Este aparelho só se destina ao uso doméstico. Esta máquina é apenas para a utilização doméstica. Qualquer outro tipo de utilização doméstica, é considerado impróprio ou incorreto.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim podem-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho na portinhola)

- A. Orifício de controle do filtro
- B. Alça do cesto
- C. Cursor da alça
- D. Tampa
- E. Visor (não em todos os modelos)
- F. Cobertura do filtro
- G. Cesto
- H. Gancho da cobertura do filtro
- I. Encaixe do cabo
- J. Tampa do recipiente de óleo
- K. Alça para levantar o aparelho
- L. Tampa do tubo de drenagem
- M. Pé
- N. Timer (somente em alguns modelos)
- O. Tecla do timer (somente em alguns modelos)
- P. Filtro do óleo
- Q. Recipiente de óleo
- R. Suporte para recipiente de óleo
- S. Tubo de drenagem do óleo
- T. Lâmpada piloto
- U. Botão do termostato e de desligar
- V. Botão de abertura
- Z. Portinhola para sede do dreno

CONSELHOS

- Antes de usar o aparelho, verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente que tenham uma intensidade mínima de 10 A/220V ou 15 A/110V e com uma eficiente ligação à terra. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e plugue do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).
- Não colocar o aparelho próximo a fontes de calor.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo consumidor, pois a sua substituição necessita do uso de ferramentas especiais. Em caso de avaria, contatar somente um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Durante o funcionamento, o aparelho se aquece. **NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DE PESSOAS NÃO HABILITADAS OU CRIANÇAS.**
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
- **A fritadeira deve ser ligada somente após ter sido cheia com óleo ou gordura. Se aquecida quando vazia, aciona-se um dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento.**

Neste caso, para recolocar o aparelho para funcionar, é necessário contatar o nosso centro autorizado.

- Se a fritadeira perder óleo, contatar o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.
- O cesto engata-se automaticamente no encaixe central da recipiente. Portanto, para evitar quebras, não girá-lo manualmente para procurar a posição correta.
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente: o recipiente, o cesto, a tampa (retirar os filtros) e o set de recolha do óleo (J, P e Q) com água quente e detergente líquido para louças. Per remover a água use o tubo de drenagem do óleo como indicado na fig. 15. Depois de esvaziada a água, secar tudo muito bem e retirar também a água que fica no fundo do recipiente e sobretudo dentro do tubo de drenagem do óleo. Isto para evitar que, durante o funcionamento, possam saltar pingos de óleo quente o que pode ser perigoso. Durante o funcionamento e quando o óleo está quente, a porta da cavidade do tubo deve estar sempre fechada.
- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas não habilitadas.
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho. Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças (K). (Nunca utilizar a alça do cesto para efetuar esta operação).
- Não deslocar o aparelho quando o óleo ainda está quente.
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho extraia um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- Os materiais e os objetos destinados ao contato com os produtos alimentares estão em conformidade com a diretiva CEE 89/109

INSTRUÇÕES DE USO

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU GORDURA

- Levantar o cesto até a posição mais alta, puxando para cima a respectiva alça "B" (fig. 1).

Ao levantar e abaixar o cesto, a fritadeira deve SEMPRE estar fechada com a sua tampa.

- Abrir a tampa "D" pressionando o botão "V" (fig. 2).
- Retirar o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Colocar no recipiente 1,2 l de óleo (ou 1 kg de gordura). Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos.

ATENÇÃO

O nível deve sempre encontrar-se entre as referências máximo e mínimo.

Nunca usar a fritadeira com o óleo abaixo do nível "mín", pois pode causar o acionamento do dispositivo de segurança térmico; para a sua substituição, é necessário contatar o nosso centro de assistência autorizado.

INÍCIO DA FRITURA

1. Colocar o alimento que deve ser frito no cesto, sem nunca sobrecarregar (máx. 1 kg de batatas frescas). Para obter uma fritura mais homogênea, aconselhamos concentrar os alimentos principalmente no perímetro do cesto, deixando menos carregada à parte central.
2. Inserir o cesto na cuba na posição levantada (fig. 3) e fechar a tampa fazendo uma pequena pressão na mesma até que os ganchos se engatem. Para evitar jatos de óleo quente, fechar sempre a tampa antes de abaixar o cesto.
3. Colocar o botão do termostato "U" na temperatura desejada (fig. 4). Ao alcançar a temperatura programada, a lâmpada piloto apaga-se.
4. Assim que se apagou a lâmpada piloto, imergir imediatamente o cesto no óleo, abaixando lentamente a alça depois de ter movido o cursor "C" da mesma para trás.
 - É totalmente normal que logo após ter abaixado o cesto, da cobertura do filtro "F" saia uma notável quantidade de vapor muito quente.
 - Ao iniciar a fritura, logo após ter imergido o alimento no óleo, a parede interna da abertura "E" (se existente) cobre-se de vapor, que vai desaparecer progressivamente.
 - É normal que, durante o funcionamento, se formem gotas de condensado nas proximidades da alça do cesto.

NOS MODELOS COM TIMER ELETRÔNICO

1. Programar o tempo de cozedura pressionando a tecla "O", no visor "N" vai aparecer os minutos programados.
2. Logo em seguida, as cifras vão começar a lampear, isto significa que o tempo de fritura começou. O último minuto é mostrado em segundos.
3. Em caso de erro, pode-se programar o novo tempo de fritura mantendo pressionada a tecla por mais de 2 segundos. Isto vai zerar o visor, então, repetir as instruções desde o ponto 1.
4. O timer indicará o final do tempo de fritura com duas séries de bip-bip com intervalo de aproximadamente 20 segundos. Para desligar o sinal acústico, basta pressionar a tecla timer "O".

ATENÇÃO: o timer não desliga o aparelho.

Substituição da bateria do timer (fig. 5)

- Retirar o timer da sua sede, apoiando-se sobre o lado direito, ver fig. 5 A.
- Girar no sentido anti-horário a tampa da bateria, fig. 5 B, da parte posterior do mesmo, até que se solte.
- Substituir a bateria por uma outra do mesmo tipo.

Tanto em caso de substituição como de eliminação do aparelho, a bateria deve ser retirada e tratada segundo as leis vigentes, pois é danosa para o meio ambiente.

TÉRMINO DA FRITURA

Ao terminar o tempo de fritura, levantar o cesto e controlar se o alimento está dourado como se deseja. Nos modelos com visor, este controle pode ser feito olhando através do mesmo, sem abrir a tampa.

Se a fritura terminou, colocar o botão do termostato na posição "I", até ouvir o click do interruptor interno, para desligar o aparelho.

Escorrer o óleo em excesso deixando um pouco o cesto dentro da fritadeira na posição alta.

N.B.: Se for necessário fazer a fritura em duas fases (ex. batatas), levantar o cesto ao terminar a primeira fase e aguardar que a lâmpada piloto se apague novamente. Então, imergir o cesto no óleo mais uma vez (ver tabelas anexas).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Recomendamos fazer a filtragem após cada fritura, pois as partículas dos alimentos, principalmente quando são empanados ou enfarinhados, ficando no líquido, tendem a queimar-se e provocam uma alteração muito mais rápida do óleo ou da gordura.

Controlar que o óleo esteja suficientemente frio (aguardar aproximadamente 2 horas).

Aproximar a parte anterior da fritadeira do bordo da mesa de apoio, prestar atenção para que os pés "M" fiquem sempre sobre a mesa (fig. 6).

1. Puxar para fora o suporte "R", conforme ilustra a fig. 7.
2. Posicionar o recipiente de óleo "Q" sem a tampa "J" na respectiva sede (fig. 8).
3. Retirar o cesto.
4. Abrir a portinhola "Z" conforme ilustra a fig. 9.
5. Inserir o filtro de óleo "P" no recipiente (fig. 9).
6. Retirar o tubo de drenagem "S", retirar a tampa "L" e simultaneamente apertar o tubo com os dois dedos para evitar que o líquido saia até quando não foi posicionado sobre o filtro (ver fig. 10).
7. Deixar escorrer o líquido no recipiente. Se o óleo estiver muito sujo, prestar atenção que não transborde do filtro.
8. Terminada a operação, reposicionar o tubo na sua sede após ter recolocado a tampa e fechar a portinhola.
9. Recolocar a cuba coberta com a tampa "J" de modo a conservar melhor o óleo para a próxima vez que for usado.
10. Recolocar o suporte na posição anterior.
11. Retirar eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente..

☛ **Se for usada gordura, prestar atenção para não deixá-la esfriar muito, pois se solidifica.**

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO CONTRA ODORES

Com o passar do tempo, os filtros contra odores, que se encontram dentro da tampa, perdem a sua eficácia. A mudança de cor do filtro, visível através do orifício "A" (fig. 11) da contra-tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para a substituição, retirar a cobertura do filtro "F" de plástico (fig. 12) premendo o gancho "H" na direção da seta 1, então levantar na direção da seta 2. Substituir os filtros.

N.B. O filtro branco deve ficar apoiado na parte metálica (fig. 13) e a zona colorida deve ficar girada para cima (ou seja, para o filtro preto).

Montar novamente a cobertura do filtro prestando atenção para inserir corretamente os ganchos anteriores conforme ilustrado na fig. 13.

LIMPEZA

Antes de qualquer limpeza, retirar sempre o plugue da tomada de corrente elétrica.

☛ **Nunca imergir a fritadeira na água e não colocá-la embaixo da torneira. A infiltração de água provocaria choques fulminantes.**

Depois de ter deixado esfriar bem o óleo por aproximadamente 2 horas, retirar o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo "filtração do óleo ou gordura".

RETIRAR A TAMPA CONFORME ILUSTRADO NA FIG. 11.

A tampa é removível. Para retirá-la, seguir estas instruções: empurrá-la para trás (ver seta "1", fig. 11) e simultaneamente puxá-la para cima (ver seta "2", fig. 11)".

Não imergir a tampa na água sem ter retirado antes os filtros.

Para a limpeza da cuba, seguir as instruções abaixo:

- Lavar a cuba com água quente e detergente líquido para pratos. Para retirar a água, usar sempre o tubo de drenagem do óleo, conforme ilustra a fig. 15. Então enxaguar, secar bem; retirar a água que se encontra no tubo de drenagem.
- ☛ **Nunca esvaziar a fritadeira inclinando-a ou invertendo-a (fig. 16).**
- para limpar a parte interna do tubo de drenagem, utilizar a escovinha entregue com o aparelho (fig. 14);
- recomenda-se limpar regularmente o cesto, eliminando todos os resíduos acumulados no anel de guia das rodas do mesmo;
- secar a parte externa da fritadeira com um pano macio e úmido de modo a eliminar os borrifos, o óleo que escorreu ou o condensado;
- limpar e secar também a guarnição para evitar que se cole na cuba durante o uso do aparelho. Se se colou, para abrir a tampa, basta levantá-la com a mão e manter simultaneamente pressionado o botão de abertura.

MODELO COM CUBA ANTIADERENTE

Para limpar a cuba, não utilizar objetos ponteados ou detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro.

CONSELHOS PARA A FRITURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU GORDURA

O óleo ou a gordura não deve nunca estar abaixo do nível mínimo.

De vez em quando, é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento.

Com alimentos empanados, o óleo suja-se mais do que com a fritura simples.

Como em qualquer fritadeira, o óleo, se aquecido várias vezes, deteriora-se. Portanto, mesmo se utilizado e filtrado corretamente, recomendamos a substituição completa com uma certa frequência.

Visto que a fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto giratório, tem-se a grande vantagem de eliminar aproximadamente a metade do óleo em relação às outras fritadeiras comercializadas.

COMO FRITAR CORRETAMENTE

- É importante seguir, para cada receita, a temperatura aconselhada. Com uma temperatura muito baixa, a fritura absorve óleo. Com uma temperatura muito alta, forma-se logo a crosta e a parte interna fica crua
- **Os alimentos a serem fritos devem ser imersos somente quando o óleo alcançou a temperatura correta, isto é, quando a lâmpada piloto se apagou.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isto provocaria uma abaixamento repentino da temperatura do óleo e a fritura ficaria muito gordurosa e não uniforme.
- Controlar que os alimentos sejam finos e de espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozinham mal na parte interna, apesar do bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme alcançam simultaneamente a fritura ideal.
- **Secar perfeitamente os alimentos antes de imergi-los no óleo ou na gordura**, pois os alimentos úmidos ficam moles após a fritura (principalmente as batatas). Recomenda-se empanar ou enfarinhar os alimentos muito ricos de água (peixes, carnes, verduras), tendo o cuidado de retirar o pão ou a farinha em excesso antes de os imergir no óleo.
- Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim. Evite misturar óleos diferentes. Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

O tempo de cozedura é aproximativo e deve ser variado em função da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e em função da temperatura aconselhada pelo produtor dos congelados.

Alimento	Quantidade máx. G	Temperatura °C	Tempos minutos	
BATATAS FRITAS Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	500	190	fase 1 6 - 7 fase 2 1 - 2	
	Quantidade MAX (limite de segurança)	1000	190	fase 1 10 - 12 fase 2 2 - 2,5
PEIXE	Lula	500	160	12 - 13
	Moluscos (bilaves)	500	160	12 - 13
	Lagostim	500	160	10 - 11
	Sardinha	500	170	12 - 13
	Choco	500	160	13 - 14
	Solha (n. 2)	400	160	8 - 9
CARNE	Costela de vaca (n. 2)	300	170	8 - 9
	Costela de frango (n. 3)	300	170	7 - 8
	Almôndegas (n. 8 - 10)	550	160	7 - 8
VERDURAS	Alcachofras	250	150	11 - 12
	Couve-flor	400	160	9 - 10
	Cogumelo	400	150	9 - 10
	Beringela	100	170	7 - 8
	Abobrinha	300	160	11 - 12

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Conseqüentemente, provocam inevitavelmente um notável abaixamento da temperatura do óleo ou gordura.
- Os alimentos congelados ficam geralmente cobertos de numerosos cristais de gelo, que

devem ser eliminados antes da fritura agitando o cesto.

Imergir o cesto no óleo de fritura muito lentamente para evitar a fervura do próprio óleo.

Advertência: antes de imergir o cesto, certificar-se de que a tampa esteja bem fechada.

Alimento	Quantidade máx. G	Temperatura °C	Tempos minutos	
BATATAS FRITAS Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	180 (*)	190	fase 1 3 - 4 fase 2 1 - 2	
	Quantidade MAX (limite de segurança)	500	190	fase 1 6 - 7 fase 2 1 - 2
CROQUETE DE BATATA	500	190	7 - 8	
PEIXE	Bastãozinhos de bacalhau	300	190	4 - 6
	Camarão	300	190	4 - 6
CARNE	Costela de frango (n. 3)	200	180	6 - 8 5 - 6

(*) Esta é a dose aconselhada para obter uma ótima fritura. É claro que é possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas, mas lembrar-se de que neste caso serão mais gordurosas por causa do repentino abaixamento da temperatura do óleo ao imergir.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Odores ruins	O filtro contra odor está saturado. O óleo está velho. O óleo da fritura não é apropriado O óleo está velho e provoca muita espuma.	Substituir o filtro. Substituir o óleo ou a gordura. Utilizar um bom óleo de amendoim. Substituir o óleo ou a gordura.
O óleo transborda	Foram imersos no óleo quente alimentos não suficientemente secos. Imersão muito rápida do cesto. O nível do óleo na fritadeira supera o limite máximo.	Secar bem os alimentos. Imergir lentamente. Diminuir a quantidade de óleo dentro da cuba.
O óleo não se aquece	A fritadeira foi ligada antes sem óleo na cuba, o que causou a quebra do dispositivo de segurança térmica.	Contatar o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituído)
A fritura ficou boa somente em metade do cesto.	O cesto não gira durante a fritura.	Limpar o fundo da cuba. Limpar o anel de guia das rodas do cesto.



Garantia

A DLB solicita a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, da peças ou dos conjuntos que apresentam defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor a sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob a pena de perda de sua garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizados quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto o uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CFP do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com garantia no exercício dos seus direitos.

DLB INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.
DDG 0800-151516
sad@delonghi.com.br