



AVISOS 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 incorrecto.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e de usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e uma maior segurança de utilização.

- Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com sua tomada.
- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para uma utilização exclusivamente doméstica. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou alterado de modo nenhum.
- Não ligar o aparelho de estiver danificado (por ex: devido a uma queda).
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar bem a cuba e o cesto com água quente e detergente para louça; depois da lavagem enxugar toda a água que possa ter ficado na cuba.
- A fritadeira só deve ser ligada depois de se ter completada com óleo ou banha.
- Caso seja ligada sem óleo, é acionado um dispositivo de segurança que interrompe seu funcionamento. Neste caso, para ligar novamente o aparelho é necessário contactar um nosso Centro Autorizado.
- Antes da utilização, verificar se a tensão da rede corresponde à indicada na etiqueta das características técnicas do aparelho.
- Ligar o aparelho exclusivamente a tomadas de corrente com a capacidade mínima de 15 A e com uma ligação à terra eficiente.
- Durante o funcionamento, o aparelho pode

ficar muito quente. **NUNCA DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**

- Durante o funcionamento, o tubo de descarga (se existente) deve estar sempre fechado e colocado no seu lugar.
- Não deslocar a fritadeira quando o óleo está quente, pois podem-se sofrer queimaduras graves.
- Se a fritadeira perder óleo, contactar o Centro de Assistência Técnica ou o pessoal autorizado pelo Fabricante.
- Não desligar o plugue puxando pelo cabo de alimentação: puxar sempre pelo próprio plugue.
- Se a fritadeira cair pode provocar queimaduras graves. Não deixar o cabo de alimentação pendurado fora da superfície em que está apoiada a fritadeira, onde poderia estar ao alcance das crianças ou ser um obstáculo para o consumidor. Não usar extensões elétricas.
- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis.
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças (L). (Nunca utilizar a alça do cesto para efetuar esta operação).
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho libere um cheiro de novo. Arejar o ambiente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|--|---|
| A. Furo para controlo do filtro | M. Visor do contador de minutos (nem todos os modelos) |
| B. Punho do cesto | N. Botão do contador de minutos (nem em todos os modelos) |
| C. Cursor do punho | O. Tubo de drenagem do óleo |
| D. Tampa | P. Lâmpada-piloto |
| E. Janela (nem todos os modelos) | Q. Botão do termóstato e ON/OFF (aceso/desligado) |
| F. Cobertura do filtro | R. Botão de abertura da tampa |
| G. Cesto | S. Porta do alojamento para o tubo de drenagem |
| H. Gancho da cobertura do filtro | |
| I. Alojamento para o cabo de alimentação | |
| J. Asa para levantar o aparelho | |
| K. Tampão do tubo de drenagem | |
| L. Pé | |

INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de usar o aparelho, verificar se a alimentação corresponde à voltagem indicada no aparelho.
- Antes de usar, lavar a cuba, a tampa (retirar os filtros) e o cesto com água quente e depois enxugar muito bem a cuba.
- Nunca ligar a fritadeira antes de se ter deitado o óleo ou a gordura. Se a fritadeira for usada sem óleo ou gordura, um dispositivo de segurança térmico interrompe o funcionamento. Neste caso é necessário contactar um dos nossos Centros de Assistência autorizados antes de utilizar novamente o aparelho.

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU GORDURA

- Levantar o cesto para a posição mais alta puxando o respectivo punho "B" para cima (fig. 1). A tampa deve estar SEMPRE fechada quando o cesto é levantado ou abaixado.
- Abrir a tampa "D" premindo o botão "R" (fig. 2).
- Extrair o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Deitar 2,2 litros de óleo (ou 2 kg de gordura).

ADVERTÊNCIAS

O nível deve estar sempre entre as marcas de máximo e mínimo indicadas.

Nunca usar a fritadeira quando o óleo está abaixo do nível "mín": pode-se activar o dispositivo térmico de segurança; para o substituir contactar um dos nossos Centros de Assistência.

Obtêm-se os melhores resultados utilizando um óleo de boa qualidade. Evitar de misturar óleos de tipos diferentes. Utilizando barras de gordura sólida, é necessário cortá-las em cubos de modo que a fritadeira não aqueça nos primeiros minutos sem que a gordura se tenha distribuído uniformemente.

INÍCIO DA FRITURA

1. Colocar os alimentos a fritar no cesto sem sobrecarregar (máximo 1,25 kg de batatas cruas).
Para os alimentos congelados, certificar-se que tenham pouco gelo (ver: fritura de alimentos congelados).
2. Colocar o cesto na cuba na posição em cima (fig. 3) e fechar a tampa empurrando ligeiramente para baixo até sentir o clique do gancho. Fechar sempre a tampa antes de baixar o cesto para evitar que possa sair óleo quente.
3. Regular o botão do termóstato "Q" para a temperatura desejada (fig. 4). Quando alcança a temperatura desejada, a lâmpada piloto "P" apaga-se.
4. Nunca tocar na janela durante a fritura, pois está muito quente.
5. Logo que a lâmpada piloto se apaga, mergulhar o cesto no óleo, baixando o punho lentamente depois de se ter deslocado o cursor (C) para trás.
 - É absolutamente normal que pela cobertura do filtro "F" possa sair uma quantidade de vapor quente logo após esta operação.
 - No início da cozedura, logo depois de se terem mergulhado os alimentos no óleo, a parte interna da janela "E" (nos modelos em que está prevista) cobre-se de vapor, que desaparecerá progressivamente.
 - É normal que se formem gotas de condensação no punho do cesto quando o aparelho está a funcionar.

NOS MODELOS DOTADOS DE CONTADOR DE MINUTOS ELECTRÓNICO

Regular o tempo de cozedura premindo o botão "N"; o visor "M" indicará os minutos programados.

Os números começarão a piscar imediatamente, indicando que o tempo de cozedura iniciou. O último minuto será visualizado em segundos.

Em caso de erro, é possível programar o novo tempo mantendo o botão premido por mais de dois segundos. O visor passa a zeros e então pode-se repetir a operação inicial.

O contador de minutos assinalará o final da cozedura com duas séries de bip à distância de aproximadamente 20 segundos. Para interromper o sinal acústico basta premir o botão do contador de minutos "N". É possível aplicar o contador de minutos na roupa usando o respectivo gancho.

ADVERTÊNCIA: o contador de minutos não desliga o aparelho.

Substituição da pilha do contador de minutos

- Retirar o contador de minutos da sua base (fig. 5).
- Retirar a tampa traseira com a chave de fendas (fig. 6).
- Girar a cobertura da pilha (fig. 7) para a esquerda até se soltar.
- Substituir a pilha por outra do mesmo tipo.
- Montar novamente o contador de minutos.

Se o aparelho for substituído ou deixado fora, a pilha deve ser retirada e eliminada de acordo com as leis em vigor, pois representa um perigo para o meio ambiente.

APÓS A FRITURA

Ao terminar o tempo de cozedura, levantar o cesto e verificar se os alimentos têm o aspecto dourado desejado. Nos modelos com janela, pode-se efectuar o controlo através do vidro sem ser necessário abrir a tampa.

Se tiver terminado a cozedura, desligar o aparelho girando o botão do termóstato para a posição "OFF" até se sentir o clique do interruptor interno.

Deixar escorrer o óleo em excesso mantendo o cesto na fritadeira na posição levantada.

Nota: se a cozedura deve ser efectuada em duas fases (por ex.: batatas), levantar o cesto no final da primeira fase e aguardar que a lâmpada-piloto se apague novamente. Depois mergulhar o cesto no óleo pela segunda vez (ver as tabelas mais adiante).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Recomenda-se executar esta operação após cada fritura, especialmente quando os alimentos foram panados ou enfarinhados. As partículas de alimento, que ficam no líquido, tendem a queimar e provocam a deterioração mais rápida do óleo ou da gordura.

ATENÇÃO

Nunca esvaziar a fritadeira inclinando-a ou invertendo-a.

Verificar se o óleo está suficientemente frio, (aguardar cerca de duas horas).

Deslocar a fritadeira para o bordo da superfície de apoio (fig. 8). **Para evitar que o aparelho possa cair enquanto se está a filtrar o óleo, verificar se os pés "M" estão sempre na superfície de apoio (fig. 8).**

1. Abrir a tampa da fritadeira e retirar o cesto.
2. Abrir a portinhola "S" conforme ilustra a fig. 9.
3. Retirar o tubinho de drenagem "O".
4. Retirar a tampa "K" e, simultaneamente, apertar com dois dedos o tubinho para evitar que o óleo ou a gordura saia, enquanto este último não estiver sido colocado num recipiente (fig. 9).
5. Deixar o óleo ou a gordura escorrer num recipiente (fig. 10).
6. Retirar eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
7. Terminada a operação, recolocar o tubinho de drenagem na sua sede após ter retirado a tampa.
8. Recolocar o cesto na posição superior e colocar no fundo do cesto um dos filtros entregues com o aparelho (fig. 12). Os filtros podem ser encontrados nos revendedores ou nos nossos centros de assistência.
9. Deitar novamente o óleo ou a gordura na fritadeira bem devagar para que não transborde do filtro (fig. 13).
10. O óleo filtrado pode ser conservado dentro da fritadeira. Todavia, se entre uma cozedura e a outra passar muito tempo, recomenda-se conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração. Recomenda-se conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe daquele usado para fritar outros alimentos.

* ***No caso de utilização de gordura líquida ou toucinho, não deixar que arrefeça demasiado para evitar que solidifique.***

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS DE CHEIROS

Com o tempo, os filtros de cheiros alojados dentro da tampa perdem a sua eficácia. Uma mudança da cor do filtro, que se pode observar através do furo "A" da fig. 14 no interior da tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para o substituir, retirar a cobertura em plástico do filtro "F" (fig. 15) carregando no gancho "H" na direcção da seta 1, depois levantá-lo na direcção da seta 2. Substituir os filtros.

N.B.: o filtro branco deve ser apoiado na parte metálica (fig. 16) e a área colorida deve ficar virada para cima (na direcção do filtro preto).

Montar a cobertura do filtro, tomando atenção para encaixar bem os ganchos frontais (como ilustrado na figura 16).

Não pôr o aparelho a funcionar com os filtros sujos; podem, formar maus cheiros e obstruir a saída do vapor.

LIMPEZA

Antes da limpeza, desligar sempre a ficha da tomada de corrente.

* ***Nunca mergulhar a fritadeira em água nem nunca a colocar por baixo do jacto da torneira. A água, penetrando, pode causar um curto-circuito ou choques eléctricos.***

Depois de se ter deixado arrefecer o óleo durante cerca de duas horas, esvaziar o óleo ou a gordura como descrito anteriormente no parágrafo "filtragem do óleo ou da gordura".

Retirar a tampa puxando-a para a frente com atenção (ver a seta "1" fig. 14) e puxando para cima (ver a seta "2" fig. 14).

Não mergulhar a tampa em água antes de se terem retirado os filtros.

Proceder do seguinte modo para a limpeza da cuba da fritadeira:

- Lavar a cuba com água quente e detergente líquido para pratos, depois enxaguar e secar bem. Pode ser útil colocar a fritadeira no escorredor do lava-loiça com o tubo de drenagem do óleo virado para o lava-loiça. Nesta posição pode-se usar um jarro de água e sabão quente e uma escova macia para limpar a cuba da fritadeira: A água suja sairá directamente para o lava-loiça (fig. 17).
- Para limpar o interior do tubo de drenagem do óleo, utilizar a escova fornecida (fig. 18). Nunca usar a escova antes de se ter extraído o tubo do seu alojamento.
- Aconselhamos uma limpeza regular do cesto, tendo o cuidado de eliminar possíveis depósitos.
- Enxugar a parte externa da fritadeira com um pano macio e húmido para eliminar salpicos e gotas de óleo ou de condensação.
- Limpar e enxugar o vedante para evitar que se cole à cuba da fritadeira quando o aparelho não está a ser utilizado. (Para abrir a tampa em caso de bloqueio, basta levantar a tampa à mão carregando ao mesmo tempo no botão de abertura).
- **Depois da lavagem, enxugar completamente. Eliminar possíveis retenções de água no fundo da cuba e, de modo especial, dentro do tubo para a drenagem do óleo. Assim evita-se o perigo de salpicos de óleo quente durante o funcionamento.**
- O cesto B pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

MODELO COM CUBA ANTI-ADERENTE

Para limpar a cuba anti-aderente, usar um pano macio com um detergente neutro; nunca usar detergentes abrasivos.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

QUANTO DURA O ÓLEO OU A GORDURA

O óleo ou a gordura nunca devem descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando é necessária uma substituição completa. A duração do óleo ou da gordura depende do que se fritar.

Os alimentos panados, por exemplo, sujam mais do que uma simples fritura.

Como em todos os tipos de fritadeiras, o óleo deteriora-se quando é aquecido muitas vezes! Portanto, mesmo quando é usado e filtrado correctamente, deve ser completamente substituído com uma certa frequência.

Aconselhamos a mudança total do óleo após 5/8 usos ou nos seguintes casos:

- mau cheiro
- fumo durante a fritura
- o óleo torna-se escuro

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante seguir a temperatura aconselhada para cada receita. Se a temperatura for muito baixa, o alimento a fritar absorve óleo. Se a temperatura for muito alta, forma-se rapidamente uma crosta exterior e o interior fica cru.
- **Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo tiver alcançado a temperatura correcta, isto é quando a lâmpada-piloto se apaga.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isso provoca um abaixamento repentino da temperatura do óleo e portanto uma fritura muito oleosa e não uniforme.
- Cortar os alimentos finos e com espessura regular, pois se forem cortados muito grossos cozem mal no seu interior, mesmo se parecem cozinhados; os alimentos de espessura regular alcançam o ponto de cozedura de modo uniforme.
- **Enxugar completamente os alimentos antes de mergulhá-los no óleo ou na gordura,** pois os alimentos muito húmidos ficam moles depois de fritos (especialmente as batatas). É aconselhável empanar ou enfarinhar os alimentos ricos de água (peixe, carne, legumes), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Tipo de alimento		Quantidade máxima	Temperatura °C °F		Tempo em minutos
BATATAS FRITAS	meia porção	600	170	340	1ª fase 7-9 2ª fase 3-5
	Quantidade MÁXIMA (limite de segurança) quantidade inteira	1250	190	370	1ª fase 11-13 2ª fase 3-4
PEIXE	Lulas	550	160	320	9-10
	Gambas	600	160	320	8-11
	Sardinhas	450	160	320	10-12
	Solha (2 peças)	400	160	320	7-9
CARNE	Panados de porco (3-4 peças)	350	170	340	7-9
	Panados de frango (3-4 peças)	350	180	360	6-8
	Croquetes (15 peças)	600	170	340	7-9
LEGUMES	Cebola às rodela	400	170	340	6-8
	Couve-flor	450	150	300	7-9
	Cogumelos	450	150	300	7-9
	Beringelas	350	150	300	8-10
	Aboborinhas	400	150	300	9-11

Ter em consideração que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximativas e devem ser adequadas ao apetite e ao gosto pessoal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente provocam uma sensível diminuição da temperatura do óleo ou da gordura. Para se obterem bons resultados, aconselhamos de não ultrapassar as quantidades recomendadas na seguinte tabela.
- Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos de cristais de gelo que devem ser eliminados antes de fritar. Para tal basta agitar o cesto. Depois mergulhar o cesto muito lentamente no óleo de fritar para evitar a fervura do óleo.

Os tempos de fritura são aproximativos e devem se modificados em base à temperatura inicial dos alimentos a fritar e à temperatura recomendada pelo produtor do alimento congelado.

Tipo de alimento		Quantidade máxima	Temperatura °C °F		Tempo em minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma fritura excelente	330 (*)	190	370	5-6
CROQUETES DE BATATA		600	190	370	6-7
PEIXE	Filetes de pescada	400	190	370	5-6
	Gambas	400	190	370	4-5
CARNE	Panados de frango (3)	300	190	370	4-5

ADVERTÊNCIA: antes de mergulhar o cesto, verificar se a tampa está bem fechada.

(*) Esta é a quantidade recomendada para se obter uma fritura excelente. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatas, mas deve-se ter presente que nesse caso ficarão mais oleosas devido ao abaixamento repentino da temperatura do óleo no momento da imersão.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Mau cheiro	- O filtro dos cheiros está sujo. - O óleo deteriorou-se. - O líquido de fritura não é o adequado.	- Substituir os filtros. - Substituir o óleo ou a gordura. - Usar óleo de sementes de girassol ou óleo vegetal de boa qualidade
O óleo transborda	- O óleo deteriorou-se e por isso forma-se muita espuma - Mergulharam-se alimentos pouco enxutos no óleo quente. - O cesto foi mergulhado muito rapidamente. O nível do óleo ultrapassa o nível máximo.	- Substituir o óleo ou a gordura - Enxugar bem os alimentos. - Mergulhá-los lentamente. - Diminuir a quantidade de óleo na cuba.
Os alimentos não ficam dourados durante a fritura	- A temperatura do óleo está muito baixa - O cesto está muito carregado.	- Seleccionar uma temperatura mais alta. - Reduzir a quantidade dos alimentos.
O óleo não aquece	A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, provocando a ruptura do dispositivo térmico de segurança.	Contactar o Centro de Assistência (o dispositivo tem que ser substituído)

**De'Longhi****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, de 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.

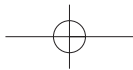
Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob a pena de perda de sua garantia.

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



5725108100/04.01

