



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

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

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças e os botões.
3. Para proteger-se contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou outro líquido.
4. É necessária uma supervisão cuidadosa quando qualquer aparelho for usado por ou perto de crianças.
5. 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.
6. Não utilize 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 mais próximo posto de serviço autorizado para o controle, conserto ou ajuste.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode resultar em danos.
8. Não use o aparelho ao ar livre.
9. Não deixe o cabo sobre a borda da mesa ou balcão ou tocando superfícies quentes.
10. Não coloque o aparelho sobre ou perto de queimadores elétricos ou a gás ou em um forno aquecido.
11. Extremo cuidado deve ser tomado quando movimentar o aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos.
12. Conecte sempre o plugue primeiro no aparelho, depois conecte o fio com o plugue na tomada. Para desconectar, gire o termostato para a posição "DESLIGADO", em seguida desconecte o plugue da tomada.
13. Não use o aparelho para outros fins diferentes do uso recomendado.
14. Certifique-se de que a alça está adequadamente montada na cesta e travada no lugar. Veja instruções detalhadas de montagem.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES ESTE PRODUTO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO

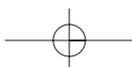
AVISOS IMPORTANTES

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 contatar 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, contatar 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.
- Para evitar queimaduras, não tocar nas partes metálicas da fritadeira pois poderão estar muito quentes!



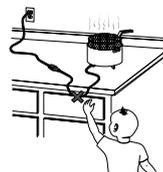
DESCRIÇÃO DO APARELHO (pág. 2)

- A Trava de abertura da tampa do filtro
- B Tampa do filtro de odor
- C Tampa
- D Visor de inspeção (se existente)
- E Abertura para inspeção do filtro
- F Cesto
- G Deslizador do cabo
- H Cabo do cesto
- I Botão de abertura da tampa
- L Cabo para suspender o aparelho
- M Temporizador de minutos (se existente)
- N Tecla do temporizador (se existente)
- O Lâmpada piloto
- P Painel do tubo de drenagem (se existente)
- Q Tubo de drenagem "sistema limpa fácil" (se existente)
- R Prendedor do fio (se fornecido)

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.

NÃO DEIXE O FIO PENDURADO!



MANTENHA LONGE DE CRIANÇAS!

SE A SUA FRITADEIRA DISPÕE DE CABO DE ALIMENTAÇÃO COM CONECTOR MAGNÉTICO:

Antes de mais nada ligue o conector magnético ao aparelho, como indicado na Figura 13, certificando-se de que a parte saliente do conector (X) se encaixe corretamente na correspondente abertura no aparelho, em seguida, insira o plugue na tomada de corrente elétrica.

Atenção

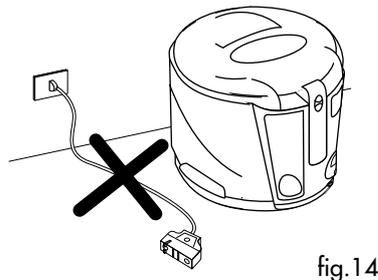
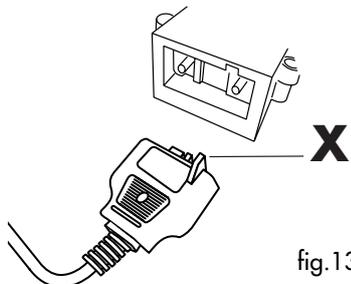
Nunca deixe o aparelho com o plugue inserido na tomada de corrente elétrica se o conector magnético não estiver ligado à fritadeira, Figura 14.

Se o conector magnético não ficar em posição, verifique se foi inserido corretamente, veja a Figura 13.

Se o problema persistir, contate um centro de assistência autorizado.

Quando o aparelho estiver ligado à corrente elétrica, deixe sempre um pouco de espaço livre em proximidade do conector magnético, para evitar seu eventual desprendimento.

Use somente fio de tipo TA-35PA fornecido pelos centros de assistência autorizados pela De'Longhi.



INSTRUÇÕES DE USO

ENCHENDO A CUBA

- Suspenda o cesto para a sua posição superior levantando-o para cima pelo cabo (Fig 1).
- Pressione o botão I (Fig 1) e abra a tampa.
- Remova o cesto puxando-o para cima (Fig 2).

Todas as vezes que o cesto for levantado ou abaixado, a tampa deve estar SEMPRE fechada.

- Despeje 2 litros de óleo na cuba (ou aproximadamente 1,8 kg/4 lb de banha).

O nível de óleo na cuba deverá sempre estar entre as marcas de mínimo e máximo. Nunca ultrapasse o nível máximo.

Para obter os melhores resultados, use um bom **óleo de amendoim**. O óleo de oliva é ótimo devido à sua baixa degradação, mas o uso prolongado acentua o seu sabor. Acima de tudo, evite misturar diferentes tipos de óleos.

Se usar blocos de banha sólida, corte em pequenos pedaços para evitar que a fritadeira aqueça a seco nos primeiros minutos. A temperatura deve ser programada para 150°C até à completa liquefação da gordura. Só posteriormente é que se deverá passar à temperatura desejada.

Derreta a banha sólida diretamente na cuba. O cesto deverá ser abaixado somente quando a banha estiver completamente derretida.

PRÉ-AQUECIMENTO

Ligue o aparelho inserindo o plugue na tomada elétrica e espere a lâmpada sinalizadora desligar (fig 3).

1. Coloque o alimento a ser frito no cesto. Não sobrecarregue o cesto (utilize no máximo 1kg/2,2 lb de batatas frescas)
2. Recoloque o cesto na cuba na posição levantada e feche a tampa pressionando levemente para baixo até que se prenda nos ganchos.

FRITANDO

Assim que a lâmpada piloto desligar, desloque o deslizador no cabo (G) para trás, depois desloque o cabo para trás para abaixar o cesto no óleo.

- **Quando o cesto for abaixado no óleo, uma quantidade considerável de vapor sairá pelo filtro da tampa.** Isto é perfeitamente normal.
- **Também é normal que gotas de condensação caiam da tampa nas paredes de plástico e em torno do cabo do cesto enquanto em uso.**
- Quando o cesto for abaixado no óleo, a parte interior do visor de inspeção (se existente) irá imediatamente ficar embaçada. Este vapor irá desaparecer gradualmente conforme o alimento for sendo

cozido. Para os modelos com visor de inspeção, unte a porta de vidro com um pouco de óleo antes do cozimento para reduzir o acúmulo de condensação e, portanto, melhorar a sua visibilidade.

- **Nunca movimente o aparelho com o óleo ainda quente.**
- **Para mover o aparelho, use as especiais alças de transporte (L). (Nunca o levante pelo cabo do cesto).**

NOS MODELOS EQUIPADOS COM TEMPORIZADOR ELETRÔNICO DE MINUTOS

1. Ajuste o tempo de cozimento pressionando a tecla (N), o mostrador (M) irá exibir os minutos ajustados.
2. Os números começarão a piscar imediatamente após isso, significando que iniciou a contagem do tempo de cozimento. O último minuto será visualizado em forma de segundos.
3. Caso haja algum erro, um novo tempo de cozimento poderá ser ajustado mantendo a tecla pressionada por mais de 2 segundos. O mostrador irá se rearmar, então repita o passo número 1 (acima).
4. O temporizador de minutos irá mostrar o fim do tempo de cozimento com duas séries de bipes sonoros em um intervalo de cerca de 20 segundos. Para desligar o alarme sonoro você só precisa pressionar a tecla do temporizador (N).

ATENÇÃO: o temporizador de minutos não desliga o aparelho.

- *Remova o temporizador de seu compartimento erguendo-o pela parte superior (ver a fig. 4A)*
- *Gire a tampa da bateria (fig. 4B) localizada na parte detrás em sentido anti-horário até que seja liberada.*
- *Substitua a bateria por outra do mesmo tipo.*
- *Lembre-se que as baterias são produtos tóxicos e que, portanto, deve desfazer-se das mesmas em conformidade com as leis vigentes.*

EFIM DO TEMPO DE FRITURA

Quando terminar o tempo de fritura selecionado, erga o cesto e verifique se o alimento está dourado como desejado. Isto pode ser feito sem abrir a tampa em modelos com visor. Quando o alimento estiver cozido, **desligue o aparelho tirando o plugue da tomada** (fig. 5). Deixe o alimento escorrer por um momento e então abra a tampa e remova o cesto sem agita-lo fortemente.

Para frituras em dois estágios (por exemplo: batatas), levante o cesto no final do primeiro estágio, espere a lâmpada indicadora desligar e, então, abaixe o cesto no óleo uma segunda vez (veja a tabela anexa).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU BANHA

É aconselhável filtrar o óleo ou banha após a fritura para se remover quaisquer partículas de alimentos, especialmente se o alimento for empanado, com farinha ou farinha de rosca. As partículas que permanecerem no óleo tendem a queimar, o que causa a deterioração do óleo mais rapidamente.

PARA MODELOS EQUIPADOS COM TUBO DE DRENAGEM

Proceda como segue:

1. Erga a tampa da fritadeira e remova o cesto. **Verifique se o óleo está suficientemente frio** (cerca de 2 horas).
2. Abra o painel (P) e retire o tubo de drenagem (Q) como ilustrado na fig. 6.
3. Retire o tampão (fig. 7). Tome cuidado em apertar a ponta do tubo com dois dedos para evitar que o óleo ou a gordura saiam antes que o tubo tenha sido colocado em um recipiente.
4. Deixe escorrer o óleo ou banha num recipiente adequado (fig. 7).
5. Use uma esponja ou uma toalha de papel para remover quaisquer depósitos da cuba.
6. Reponha o tubo de drenagem em seu compartimento. **Não esqueça de recolocar o tampão.**
7. Coloque o filtro fornecido com o aparelho no fundo do cesto (fig. 8). Filtros sobressalentes podem ser adquiridos no seu revendedor ou nos serviços autorizados.
8. Derrame o óleo gentilmente dentro do cesto, certificando-se de que ele não transborde o filtro (fig. 9).

Observação: Observação: Após filtrar o óleo, ele poderia ser deixado na fritadeira. Contudo, se o mesmo fivesse que permanecer na fritadeira por longo tempo até o próximo uso, aconselha-se acondicioná-lo em um recipiente fechado, não exposto à luz direta para evitar deterioração.

Para drenar o óleo para dentro do recipiente, retire o tubo de drenagem e proceda como ilustrado na fig. 7.

O óleo usado para fritar peixe deve ser armazenado separadamente do óleo usado para outros alimentos.

Se for usada banha para a fritura, esta não poderá ser deixada esfriar muito, senão ela irá se solidificar.

TROCANDO OS FILTROS ANTIODORES

No decorrer do tempo os filtros de odores, colocados dentro da tampa, perdem a sua eficácia. Uma mudança de cor no filtro, visível pela abertura (E) por dentro da tampa, mostra que o filtro deve ser substituí-

do. Para substituí-lo, remova a tampa plástica (fig. 11) pressionando o gancho na direção da seta 1, a esta altura, suspenda-o na direção da seta 2.

Substitua o filtro

Observação: O filtro branco deve ser colocado primeiro com o filtro preto por cima. A tampa do filtro deve ser colocada sobre o filtro preto (fig. 12).

LIMPEZA

Antes de limpar, **remova sempre o plugue da tomada elétrica.**

☛ **Nunca mergulhe a frigideira na água e tão pouco coloque-a sob o jato de água da torneira, pois infiltrando-se, a água provocaria curto circuito.**

Não mergulhe a tampa em água sem remover previamente os filtros.

Para a limpeza da bacia, proceder do seguinte modo:

- **Verificar se o óleo está suficientemente frio (aguardar cerca de 2 horas)**, depois disto esvazie o óleo ou banha, como descrito anteriormente no parágrafo com o título "filtragem do óleo ou da banha".
- Retire os depósitos que se formaram na bacia com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
- Lave a cuba com água quente e detergente líquido para louça, depois enxágüe.
- Recomenda-se limpar regularmente o cesto tendo o cuidado de eliminar os possíveis depósitos que possam ter-se acumulado.
- O cesto pode ser lavado na máquina de lavar louça.
- Depois de cada fritura, limpar a superfície externa da fritadeira com um pano macio e úmido de modo a eliminar os salpicos e os possíveis escorrimentos de óleo ou de condensação.
- Remova a tampa empurrando-a delicadamente para trás (ver a seta 1, fig. 10) e simultaneamente puxe-a para cima (ver a seta 2, fig. 10)".
- Depois de lavar e secar tudo muito bem. Retire a água que permanece 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.

MODELO COM CUBA ANTIADERENTE

Para limpar a cuba use um pano macio com detergente neutro, nunca use objetos ou detergentes abrasivos.

DICAS DE COZIMENTO

QUANTO TEMPO DURA O ÓLEO OU A BANHA

Quando o volume do óleo descer abaixo da marca do nível mínimo, acrescente outro óleo. De vez em quando é aconselhável remover completamente o óleo não só para manter a qualidade do seu sabor, mas também a digestibilidade dos alimentos fritos.

O número de vezes que o óleo pode ser usado depende do tipo de alimento que for frito. Por exemplo, o óleo deve ser trocado mais frequentemente se forem fritos alimentos cobertos com farinha de rosca.

Aconselhamos a substituição total do óleo cada 5 - 8 frituras ou o mesmo deverá ser substituído completamente nas seguintes circunstâncias:

- quando começa a ter um cheiro desagradável
- quando houver fumaça durante a fritura
- quando tornar-se escuro

PARA UMA FRITURA PERFEITA

- Os alimentos a fritar só devem ser introduzidos no óleo quando o mesmo estiver à temperatura correta, isto é, quando se apaga a lâmpada de

sinalização.

- Não sobrecarregue o cesto. Isso pode provocar um abaixamento repentino da temperatura do óleo e, portanto, provocar uma fritura muito gordurosa e não uniforme.
- Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.
- Verifique se os alimentos estão cortados finos e com espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozinham mal em seu interior, apesar do bom aspecto exterior, enquanto que os de espessura uniforme alcançam um cozimento ideal ao mesmo tempo.
- Certifique-se de enxugar bem os alimentos antes de fritá-los. Alimentos úmidos ficam moles depois do cozimento (especialmente as batatas). Aconselha-se empanar ou enfarinhar os alimentos muito ricos em água (peixe, carne, verduras). Lembre-se que, antes de começar a fritar, deve ter o cuidado de eliminar o pão ou farinha em excesso.

FRITANDO ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Tenha em mente que os tempos de cozimento e as temperaturas são aproximadas e devem ser reguladas de acordo com a quantidade de alimento que está sendo fritado e com o gosto pessoal.

	Tipo de alimento	Quantidade máxima		Tempo em minutos
		gr	lb	
Batatas fritas	meia porção	500	1,1	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
	porção inteira	1000	2,2	1ª fase 8-10 2ª fase 4 - 6
Peixe	Lulas	500	1,1	8 - 10
	"Canestrelli"	500	1,1	8 - 10
	Camarão lagosta	500	1,1	6 - 8
	Sardinhas	500	1,1	9 - 11
	Choquinhos	500	1,1	8 - 12
	Linguado (2)	400	0,9	4 - 6
Carne	Costeleta de gado (2)	300	0,6	6 - 8
	Fatias de frango (2)	300	0,6	4 - 7
	Almôndegas (13)	550	1,2	3 - 6
Verduras	Alcachofras	250	0,5	6 - 9
	Couve-flor	400	0,9	7 - 9
	Cogumelos	400	0,9	5 - 8
	Berinjelas (4 fatias)	100	0,2	5 - 7
	Abobrinhas	300	0,6	8 - 10

FRITANDO ALIMENTOS CONGELADOS

1. Devido a sua temperatura extremamente baixa, os alimentos congelados inevitavelmente baixam a temperatura do óleo. Para bons resultados a cada vez que você fritar, nós recomendamos que não se exceda a quantidade máxima estabelecida na seguinte tabela.
2. **Os alimentos congelados estão freqüentemente cobertos por numerosos cristais de gelo que devem ser removidos antes da fritura.** Mergulhe o cesto muito lentamente no óleo de fritura para evitar a ebulição do óleo.
Antes de mergulhar o cesto, assegurar-se que a tampa esteja bem fechada.
Before lowering the basket into the oil, ensure that the lid is securely closed.
3. Para obter os melhores resultados, não exceda a quantidade máxima de alimentos recomendada.

O tempo de cozimento mostrado nesta tabela é aproximado e pode variar de acordo com a temperatura inicial do alimento e a temperatura de cozimento recomendada na embalagem.

Alimento		Quantidade Máxima		Tempo (minutos)
		gr	lb	
Batatas congeladas pré-cozidas		300(*)	0,6(*)	1 st fase 5 - 6 2 ^{ne} fase 2 - 3
Croquetes de batatas		500	1,1	8 - 9
Peixe	Filetes de peixe	300	0,6	6 - 7
	Camarão	300	0,6	6 - 7
Carne	Pedaços de frango (2)	200	0,4	7 - 8

(*) Esta é a quantidade recomendada para um excelente resultado. Naturalmente uma quantidade maior de batatas congeladas pode ser fritada, levando-se em consideração que elas ficarão um pouco mais engorduradas devido a repentina baixa da temperatura do óleo durante a imersão do alimento.

PROBLEMAS POSSÍVEIS

Anomalia	Causa	Solução
Odor desagradável	Filtro de odor saturado O óleo ou banha deteriorou-se O óleo ou banha não é adequado	Trocar o filtro Trocar o óleo (ou banha) Use um óleo de amendoim de boa qualidade
O óleo transborda	O cesto foi baixado muito rapidamente no óleo Muito óleo na fritadeira Alimento não foi secado o suficiente antes da imersão no óleo Excedeu a quantidade máxima recomendada	Baixar o cesto vagarosamente Reduza a quantidade de óleo na fritadeira Seque bem o alimento 1 kg/2,2 lb (batatas frescas)
O óleo não aquece	A fritadeira foi ligada anteriormente sem óleo na cuba causando o acionamento do dispositivo de desligamento térmico O conector magnético não está inserido corretamente	Contate a Assistência Técnica Autorizada (o fusível deve ser substituído) Insira o conector com a saliência (X) na parte de cima Contate a Assistência Técnica Autorizada



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, das 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