



Manual de Instruções Proficook PC-FR 1038

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização. Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre. Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio). O aparelho não deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio). Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos. Utilize apenas acessórios de origem. Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos. Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. Perigo de asfixia!

AVISO: superfície quente! Risco de queimaduras! A temperatura da superfície palpável poderá tornar-se muito alta durante o uso. Use luvas de forno ao abrir a tampa da fritadeira! Não use o aparelho sem óleo ou gordura. Perigo de incêndio! Nunca junte água ao óleo! Risco de incêndio / explosão! Óleos e gorduras podem arder com o sobreaquecimento.

Tenha cuidado! Não esqueça de desligar o aparelho depois do funcionamento! Coloque sempre o interruptor na posição "0" e desligue o aparelho da corrente.

ATENÇÃO: sobreaquecimento do elemento de aquecimento. Por favor, note esta informação importante se pretende usar gordura na fritadeira! A gordura tem de ser derretida lentamente de modo que possa colocar o elemento de aquecimento. Quando a gordura é colocada na fritadeira pela primeira vez ou derretida novamente, existe o perigo de sobreaquecimento, se a temperatura seleccionada for muito elevada!

Colocar gordura na fritadeira pela primeira vez

Derreter a gordura previamente num recipiente separado.

AVISO: Não aquecer a gordura acima de 50 ° C, a fim de evitar ferimentos quando passar do recipiente para a fritadeira.

Transferir a gordura derretida para o recipiente de gordura de fritar. Uma vez que seja atingido o nível de óleo necessário pode definir a temperatura desejada no termostato. Reaquecimento da gordura endurecida na fritadeira. Se a gordura na fritadeira tornar-se difícil, é difícil saber quanto ele já derretidos no elemento de aquecimento. Gire o termostato lentamente até a lâmpada de controle mostra que o aquecimento está a funcionar. Pare! Não ligue mais longe! O aquecimento agora vai aquecer lentamente -se a gordura. Pouco tempo depois, os interruptores de aquecimento de novo. Desligue o aquecimento novamente por reajustar o termostato. Repita o processo até que a gordura derreta.

Não tente reparar o aparelho sozinho. Entre em contacto com um técnico autorizado. Para evitar a exposição ao perigo, se tiver um cabo defeituoso só poderá ser substituído pelo fabricante, pelo nosso serviço ao cliente ou por uma pessoa qualificada e com um cabo do mesmo tipo. Este aparelho pode ser usado por crianças com idades acima dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se forem dadas supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma a que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

CUIDADO: Este aparelho não se destina a ser imerso na água durante a limpeza. Diferentes superfícies vão entrar em contacto com os alimentos e óleo. Observe as nossas instruções a este respeito no capítulo "Limpeza". Não utilize o aparelho num temporizador separado ou num sistema de controlo remoto separado. Este aparelho destina-se a ser usado numa casa e em aplicações semelhantes tais como: em cozinhas de lojas, escritórios e outras áreas industriais. Não será para ser utilizado: pelos hóspedes dos hotéis, motéis e outros; em propriedades agrícolas; em estadias de cama e pequeno-almoço.

Peças fornecidas

- 1 tampa
- 1 caixa
- 1 recipiente de fritar
- 1 conjunto de controle com elemento de aquecimento
- 1 cesto grande de fritura
- 3 alças para cesto de fritura

Desembalar o produto

Tire o aparelho da embalagem. Remova todos os materiais de embalagem, tais como plásticos, materiais de enchimento e caixas. Verifique se todos os acessórios estão incluídos na caixa.

Se o conteúdo da caixa estiver incompleto ou se forem encontrados danos, não utilize o aparelho. Devolva ao revendedor imediatamente

Descrição dos elementos

1. Interruptor ligar/desligar e interruptor do temporizador
2. Luz indicadora de energia (vermelha)
3. Luz indicadora de temperatura (verde)
4. Termóstato
5. Recipiente de óleo fritar
6. Interruptor de segurança
7. Botão reiniciar
8. Compartimento do cabo
9. Cesto de fritura (pequeno)
10. Caixa
11. Cesto de fritura (grande)

Instruções para a utilização

Retirar todos os restos dos fritos que ficarem dentro do óleo (p. ex. bocadinhos de batatas fritas). Substituir o óleo após algumas utilizações. Usar óleo ou gordura de boa qualidade.

As gorduras e os óleos têm de poder ser aquecidos a altas temperaturas. Evitar usar margarina, azeite ou manteiga. Estas gorduras não são apropriadas para fritar pois, mesmo a temperaturas baixas, haverá formação de fumo.

Aconselhamos o uso de óleo para fritar líquido.

AVISO: É essencial mudar a gordura / óleo regularmente. Não use nenhum alimento congelado contendo gelo! Esfregue os alimentos húmidos com um pano antes de fritar. Se os alimentos que contêm muita humidade (por exemplo, as batatas que contêm uma grande quantidade de gelo, etc.) forem utilizados, existe uma forte tendência para formar espuma que, no pior dos casos, pode levar a que a gordura / óleo quente possam transbordar e causar ferimentos.

Atenda por favor a que o interruptor de segurança (6) é accionado, quando o elemento de comando é enfiado na conduta.

Seleccionar a temperatura apropriada, tomando em consideração os alimentos que se querem fritar. Alimentos pré-fritos necessitam de temperaturas mais elevadas do que alimentos crus.

Não movimente o aparelho quando a gordura estiver líquida/quente.

Quando se fritarem alimentos pastosos, tirar a massa que esteja a mais e introduzi-los no óleo com muito cuidado.

Certifique-se de que a alça do cesto de fritura foi colocado correctamente.

O enchimento do cesto de fritura, não deverá ser superior a 2/3. Não sobrecarregue o cesto.

NOTA: capacidade máxima:

- Cesto grande: 1000 g

- Cestos pequenos: 500 g cada um.

Dicas para reduzir a concentração de amido acrílico

Amido acrílico é um composto químico. Ele vem do processo de bronzeamento (cozedura, fritura, assar e grelhar) nos géneros alimentícios altos em hidratos de carbono (amido e açúcar) como, por exemplo, batata e cereais.

Suspeita-se que o amido acrílico danifique geneticamente e cause cancro. Os riscos para os seres humanos não são, actualmente, conhecidos. Recomendamos que não ultrapasse os 170 °C quando fritar. Além disso, recomendamos que mantenha o tempo de fritura tão breve quanto possível e deixe fritar os alimentos até terem uma cor amarela.

Batatas mais espessas ou pedaços de batata são menos afectadas com o amido acrílico, pois ele afecta principalmente a camada exterior. Se fizer batatas fritas de batata doce, pode mergulhar os pedaços descascados e picados de batata durante uma hora antes. Isso remove alguns dos açúcares (principal substância para o amido acrílico) a partir das camadas exteriores.

Antes da primeira utilização

Monte a alça para o cesto: Pressione as extremidades do fio juntos da extremidade livre da pega.

Coloque os suportes em aros de arame dentro do cesto.

Trave a pega no lugar no cesto.

Por favor, retire o cabo de ligação para fora do compartimento do cabo.

Ligação à electricidade

Certifique-se de que a voltagem (ver a placa) do aparelho corresponde à da rede.

A ficha só deve ser inserida num tomada de terra correctamente instalada.

Carga conectada

O consumo total de energia do aparelho pode ser até 3000 W.

Com esta carga conectada aconselha-se uma conduta de alimentação separada com uma protecção fusível num interruptor de protecção doméstico de 16 A.

ATENÇÃO: SOBRECARGA! Se usar cabos de extensão, estes devem ter uma secção transversal do cabo de pelo menos 1,5 mm². Não utilize condutas para extensão ou tomadas múltiplas, uma vez que este aparelho tem demasiada potência.

Interruptor ligar / desligar

Quando o interruptor estiver na posição "0", o aparelho está desligado. Existem duas maneiras em que o dispositivo pode ser utilizado: Usando sem o interruptor do temporizador

Mova o interruptor ligar / desligar (1) para a posição "ON".

Selecione a temperatura desejada com o controlo da temperatura (4).

INDICAÇÃO: Quando o tempo terminar, ouve-se um som. o aparelho desliga-se automaticamente.

Utilização

- Verifique se o aparelho se encontra desligado da corrente (As luzes de controle estão apagadas).
- Remova a tampa da fritadeira. Certifique-se de que a tampa está fechada sempre que o dispositivo está a aquecer ou a fritar.

- Retire os cestos de fritura e encha o recipiente com óleo ou gordura (no máxima 5,0 l). O nível deverá ficar entre as marcações Min e Max.

- Introduza a ficha numa tomada. A lâmpada de controle vermelha acende.

- Coloque o selector da temperatura (4) na posição desejada.

- Ligue o aparelho no interruptor ligar / desligar. Mude-o para a posição "ON" ou selecione uma hora.

A lâmpada de controlo verde liga e desliga várias vezes durante a fritura. Isto é normal e indica que a temperatura é controlada pelo termóstato e está sendo mantida. Quando o tempo de fritura terminar (os tempos de fritura devem ser encontrados na embalagem do alimento ou na receita), por favor, retire o cesto.

Deixe escorrer o óleo dos alimentos fritos.

Terminar a operação

Coloque o interruptor ligar / desligar na posição "0". Gire o controle de temperatura e / ou o temporizador de volta para o início.

Desligue o aparelho da tomada. Deixe o aparelho arrefecer.

Limpeza

AVISO: Retire sempre a ficha da tomada antes de limpar e espere até que a unidade tenha arrefecido. Nunca mergulhe o conjunto de controlo em água. Isso poderá provocar um choque eléctrico ou incêndio.

CUIDADO: Não utilize qualquer escova de aço ou outro objecto abrasivo. Não utilize detergentes abrasivos ou ácidos.

Aguarde até que a fritadeira esteja completamente fria antes da limpeza. Espere durante 1 a 2 horas depois de usar e antes da próxima utilização para evitar queimaduras.

Recipiente de gordura de fritar

Para mudar o óleo, retire o recipiente de fritar e despeje o óleo.

O recipiente de fritar pode ser limpo com água morna e com detergente suave. É seguro colocar na máquina de lavar louça.

Tome cuidado para que não se use detergente em excesso.

Cestos de fritura e tampa

Os cestos, alças, e a tampa podem ser todos lavados com água morna e detergente neutro.

Certifique-se de que está tudo bem seco depois de lavar.

Montagem do controlo e caixa

Limpe estas peças com um pano ligeiramente húmido.

Guardar o artigo

Limpe o aparelho como descrito e deixe secar completamente. Recomendamos que guarde o aparelho na embalagem original, se não for usá-lo por um longo período de tempo. Guarde sempre o aparelho fora do alcance das crianças num local bem ventilado e seco.

Resolução de problemas

O aparelho não funciona

Procedimento:

Examine a ligação à corrente.

Examine a posição do interruptor ligar / desligar. Examine a posição do termóstato.

A lâmpada de controle verde acende-se. Quando se alcançar a temperatura desejada, a lâmpada de controle verde apaga-se. Coloque o cesto de fritura contendo os alimentos a serem fritos cuidadosamente em gordura quente.

Outras causas possíveis:

O seu aparelho está equipado com um interruptor de segurança (6). Ele impede que o aquecimento se ligue involuntariamente.

Procedimento: Examine se o elemento de comando está bem inserido.

Protecção contra sobreaquecimento

Se o óleo ficar muito quente, a protecção contra sobreaquecimento do aparelho terá início automaticamente. O aparelho

já não está pronto para ser utilizado.

Desligue a fritadeira.

Só depois de deixar arrefecer o aparelho por completo deverá ligar o botão (7) "RESTART" na parte de trás do elemento de controlo, de modo a utilizar a fritadeira novamente. Para isso, deve usar um plástico ou objecto de madeira que deverá ter no mínimo 4 centímetros de comprimento.

Características técnicas

Modelo:..... PC-FR 1038
Alimentação da corrente:..... 230 V~, 50/60 Hz
Consumo de energia:..... 3000 W
Categoria de protecção: I
Peso líquido:..... aprox. 3.2 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Significado do símbolo "contentor do lixo"



Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar. Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos que um falso depósito de objectos usados terão, para o ambiente, como para a saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado. Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.