

MANUAL DE INSTRUÇÕES PC-FR 1115 H

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente o manual de instruções do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento. Mantenha o manual guardado em local seguro juntamente com o talão de compra, bem como a caixa original. O aparelho foi criado exclusivamente para uso privado e para o seu propósito. Não foi feito para fins comerciais. Não utilize-o ao ar livre e mantenha-o afastado de fontes de calor, luz solar directa, humidade e pontas afiadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, se ele estiver molhado ou húmido desligue-o da ficha imediatamente. Não deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão. No caso de ter de se ausentar do local onde este se encontra, desligue-o (retire igualmente a ficha da tomada). Verifique com regularidade se o aparelho possui alguma avaria ou dano. Devem ser apenas utilizadas peças originais no aparelho. Para a segurança das crianças, deve manter afastados todos os acessórios de embalagem (plásticos, caixas, esferovite, etc.) uma vez que poderão tornar-se perigosos – **risco de sufocação!**

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA PARA ESTE APARELHO

AVISO: Superfície quente! Perigo de queimaduras!

Durante e após a utilização a temperatura das superfícies estarão muito quentes. Pegue pela pega o tanque de gordura com o cesto inserido. Use luvas de forno. Durante a operação, vapor quente pode sair pelas ranhuras de ar. Mantenha uma distância segura.

Não cubra as aberturas de entrada nem de saída de ar, de modo a que se assegure uma circulação de ar suficiente. Mantenha uma distância segura (15 cm) de objectos inflamáveis, como móveis, cortinas, etc. Devido à subida de calor e vapores, não coloque o aparelho debaixo de armários de parede. Este aparelho poderá ser usado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades mentais reduzidas, se estiverem devidamente supervisionadas e entenderem os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e a sua ficha afastados de crianças com idade inferior a 8 anos.

Não tente reparar o aparelho sozinho. Contacte sempre um técnico autorizado. Se a ficha estiver danificada deve ser substituída pelo fabricante, ou agente de distribuição qualificado, de modo a evitar danos. Este aparelho não deve ser submerso em água durante a sua limpeza.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



- 1 – Abertura de saída de ar
- 2 – Luz indicadora de aquecimento
- 3 – Luz indicadora de funcionamento
- 4 – Abertura de entrada de ar
- 5 – Tanque de gordura com cesto interno
- 6 – Pega do cesto
- 7 – Tampa para o botão subjacente de soltar
- 8 – Controlo de temperatura
- 9 – Ligar/Desligar/Temporizador

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Notas de uso

Localização: Coloque o aparelho numa superfície com um nível antiderrapante e resistente ao calor; Tenha atenção para o aparelho e os seus cabos nunca estarem em contacto com zonas quentes ou perto de fontes de calor (ex. fogão da cozinha).

Ligação Eléctrica: Antes de inserir a ficha de alimentação na tomada, tenha atenção ao nível de voltagem que deve ser usado para o aparelho. Pode encontrar a informação requerida na placa de identificação.

Potência Conectada: O aparelho tem uma potência de consumo acima de 1500 W.

ATENÇÃO: Sobrecarga!

Se utilizar extensões, deve ter um cabo que distancie de pelo menos 1,5mm².

Não utilize tomadas múltiplas porque este aparelho é muito potente.

Utilização do aparelho On/Off

A potência está desligada quando o aparelho tem o botão On/Off na posição “0”.

A operação só é possível se o recipiente da gordura for usado com o cesto na unidade.

Para utilizar a unidade, escolha a opção ON na opção On/Off durante pelo menos 10 minutos e controle a temperatura até ao desejável.

NOTA: Quando estiver pronto, vai ouvir uma campainha. O aparelho desligar-se-á automaticamente.

Antes de Utilizar: Existe uma proteção sobre o elemento de aquecimento. Para remover, utilize o aparelho durante 10 minutos sem nenhum conteúdo.

NOTA: Quaisquer fumos ou cheiros produzidos durante o processo são normais. Tenha atenção e garanta ventilação suficiente.

Conselhos de utilização

Este aparelho é recomendado para preparar alimentos sólidos. Não prepare sopas nem comidas líquidas dentro do mesmo.

A utilização segura prevê o uso do aparelho sem um recipiente com gordura.

Para atingir óptimos resultados, deve controlar o recipiente até um máximo de 1 cm abaixo do limite. Nunca ultrapasse o limite do recipiente, para a comida não tocar no elemento de aquecimento do aparelho.

Nunca coloque óleo ou outros líquidos dentro do recipiente da gordura. Para atingir resultados mais crocantes pode untar a comida com um pouco de óleo.

Não utilize o aparelho para comidas muito gordas (ex. salsichas, chouriços).

Todos os alimentos podem ser preparados no aparelho, que também são adequados para o forno.

Note que a massa se expande durante a cozedura de bolos, pão ou similares. Nunca tenha nada em contacto com o elemento de aquecimento.

Os alimentos que são cozinhados um por cima do outro, devem ser agitados após metade do tempo de cozedura. O resultado do seu cozinhado será assim otimizado prevenindo que não se faça uma cozedura uniforme.

A quantidade ideal para fritar batatas é de 700g.

Coloque água nas suas batatas após 30 minutos do seu corte, para reduzir o amido das batatas. Depois, seque as batatas com um papel de cozinha.

O tempo de cozedura depende de alguns factores: tamanho, condição, quantidade de comida e temperatura. Para valores normais, veja a "Tabela dos tempos de cozinhados".

Se não pré-aqueceu a fritadeira, adicione 3 minutos ao tempo de utilização.

Frite bifes/grandes quantidades de carne previamente antes de cozinhar no aparelho. O tempo e a temperatura dependem do grau que pretende atingir no seu cozinhado.

Com o aparelho, pode ainda reaquecer comida. Coloque o tempo de 10 minutos e controle a temperatura nos 150°C.

Como Usar

1. Confirme que o aparelho está desligado e que a tomada está fora da corrente de alimentação (as lâmpadas de controlo estão desligadas).
2. Utilizando a pega, retire o cesto. Preencha com a alimentação desejada. Volte a inserir o cesto no aparelho. Deve inserir o cesto completamente.
3. Ligue o aparelho a uma tomada de alimentação. Ligue o aparelho no botão. A luz de indicação liga-se. Depois seleccione um tempo de cozedura.
4. Escolha a temperatura desejada no controlador. A luz de indicação liga-se.

NOTA:

A luz de indicação desliga-se assim que a temperatura desejada é atingida.

A luz liga e desliga durante a operação. Esta situação é normal e indica que a temperatura está a ser normalizada pelo termostato.

5. Se necessário agite a comida a meio do tempo de cozedura. Retire o cesto de cozedura através da pega.

AVISO: Gás quente pode vazar!

Nunca abane o cesto enquanto está no aparelho, porque pode conter óleo quente.

6. Coloque o cesto de cozedura numa superfície resistente ao calor.
7. Deslize a cobertura do botão de abertura para o cesto de cozedura.
8. Pressione o botão de abertura para remover o cesto. Agite o conteúdo do cesto.
9. Coloque o cesto de volta no aparelho. Deve inserir totalmente.

Fim da operação

1. Quando o tempo de cozedura termina, um alarme é accionado.

NOTA: Pode parar a operação mais cedo rodando o ponteiro para desligar.

2. Retire o cesto de cozedura através da pega.
3. Coloque o cesto de cozedura numa superfície resistente ao calor.
4. Deslize a cobertura do botão de abertura para o cesto de cozedura.
5. Pressione o botão de abertura para remover o cesto. Coloque a comida num recipiente resistente ao calor.
6. Coloque o cesto de volta no aparelho.

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

Alimentos	MIN/MAX	Tempo de cozedura (min.)	Temperatura (°C)
	Quantidade aprox. (gr)		
Batatas e derivados			
Batatas fritas congeladas finas	300 - 1200	12 - 30	200
Batatas fritas congeladas grossas		12 - 35	
Batata frita caseira	300 - 1500	18 - 35	200
Batata frita caseira em cunhos		18 - 30	
Batata frita caseira em cubos	200 - 1000	12 - 30	180
Batata ralada frita	100 - 400	15 - 25	
Batatas gratinadas	200 - 800	18 - 30	200
Carne			
Bife de vaca	100 - 700	8 - 20	180
Bife de porco		10 - 20	
Hamburger		7 - 20	
Salsichas panadas		13 - 20	200
Frango			
Perna de galinha	100 - 700	18 - 25	180
Peito de galinha		10 - 20	
Pastelaria			
Bolo (max. 15 cm)	400	20 - 30	160
Queques		15 - 20	200
Quiche (max. 15 cm)	600	20 - 25	180
Refeições Ligeiras			
Panados de frango congelados	100 - 700	6 - 15	200
Panados de peixe congelados	100 - 600		
Crepes de vegetais		8 - 15	
Legumes recheados		10 - 15	180
Panados de queijo congelados	8 - 15		

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

AVISO: Desligue sempre o aparelho antes de o limpar e desligue-o da tomada. Espere que o aparelho arrefeça. Não mergulhe o aparelho dentro de água! Poderá resultar em choque eléctrico ou incêndio.

CUIDADO: Revestimento anti-aderente

Não utilize esfregão de arame ou outros objectos abrasivos. Não utilize detergentes ácidos ou abrasivos.

O cesto e o tanque de gordura podem ser limpos com água quente.

Limpe o aparelho no exterior e interior com um pano levemente húmido, mas não molhado. Deixe os acessórios secarem totalmente.

Recomendamos que guarde o aparelho na sua embalagem original quando não for ser usado durante um longo período de tempo. Guarde sempre o aparelho num local seco e bem ventilado fora do alcance das crianças.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Se ocorrer um problema, é frequente ser uma pequena coisa. Antes de contactar o nosso serviço, por favor tome nota das seguintes informações.

Problema	Causa provável	Solução
O aparelho não está a funcionar	O aparelho não tem energia	Verifique a tomada com outro aparelho Coloque a ficha correctamente na tomada Verifique o circuito eléctrico
	Não definiu o tempo de cozedura	Seleccione o tempo de cozedura desejado
	O contentor de drenagem de gordura e o cesto não estão inseridos correctamente	Verifique a posição correcta
	O cesto está muito cheio	Reduza a quantidade de comida. Pequenas quantidades são cozinhadas de forma mais uniforme
A comida não está totalmente cozinhada	A temperatura definida está muito baixa	Aumente a temperatura. Consulte a Tabela de tempos de cozedura
	O tempo de cozedura é muito pouco	Aumente o tempo de cozedura. Consulte a Tabela de tempos de cozedura
	Quando os alimentos são colocados uns por cima dos outros, o fluxo de ar não é adequado	A comida deverá ser agitada a meio do tempo de cozedura
A comida não está cozinhada de forma uniforme		
A comida não está crocante	As comidas usadas deverão ser adequadas a uma fritadeira convencional	Use comida preparada para forno, ou salpique com um pouco de óleo
Está a sair fumo do aparelho	Está a cozinhar comida com muita gordura	Salpicos de gordura dentro do aparelho podem causar a emissão de fumos. Providencie ventilação adequada
	No recipiente de gordura ainda estão resíduos de gordura de uma utilização anterior	Limpe o tanque de gordura após cada utilização, conforme descrito no capítulo de Limpeza

DADOS TÉCNICOS

Modelo	PC-FR 1115 H
Tensão de rede	220-240V~, 50/60Hz
Consumo de energia	1500W
Classe de protecção	I
Peso	Aprox. 4.80kg

GARANTIA

Este aparelho foi devidamente testado de acordo com as normas da UE. O aparelho tem garantia de 24 meses a partir da data de compra (talão de compra).

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.

* No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa linha verde. Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como por exemplo telecomandos) 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.

SIGNIFICADO DO SIMBOLO "CONTENTOR DO LIXO"



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

Dirija-se aos 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 perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à 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.