

## **8L Plus - 2x8L Plus**



**165118 - 165119**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemanha

tel. +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Linha de atendimento:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versão: 2.0

Data de preparação: 2021-10-27

---

## Manual de instruções original

1	Segurança .....	2
1.1	Explicação de sinais de atenção .....	2
1.2	Instruções de segurança .....	3
1.3	Utilização adequada .....	6
1.4	Utilização inadequada .....	6
2	Informações gerais .....	7
2.1	Responsabilidade e garantia .....	7
2.2	Proteção de direitos autorais .....	7
2.3	Declaração de conformidade .....	7
3	Transporte, embalagem e armazenagem .....	8
3.1	Controle de entrega .....	8
3.2	Embalagem .....	8
3.3	Armazenagem .....	8
4	Dados técnicos .....	9
4.1	Dados técnicos .....	9
4.2	Resumo dos componentes do aparelho .....	11
4.3	Funções do aparelho .....	13
5	Instalação e operação .....	13
5.1	Instalação .....	13
5.2	Operação .....	15
6	Limpeza .....	20
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza .....	20
6.2	Limpeza .....	20
7	Possíveis defeitos .....	22
8	Reciclagem .....	24



**Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!**

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

PT

## 1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normais técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

### 1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



**PERIGO!**

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



### AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



### CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

### ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

### NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

## 1.2 Instruções de segurança

### Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

### **Materiais inflamáveis**

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

PT

### **Segurança ao fritar em gordura profunda**

- Não deixar o aparelho em funcionamento sem supervisão. Possíveis falhas podem levar ao superaquecimento e inflamação do óleo/gordura de fritura em cubos (blocos).
- Se, como resultado do superaquecimento, a fritura de óleo/gordura em cubos (blocos) se inflamar, coloque a tampa e desconecte o aparelho da fonte de alimentação.
- Salpicos ou explosões de óleo/gordura quentes podem causar queimaduras nas mãos, ombros e rosto. Use luvas de proteção de cozinha.
- Não use produtos de fritura húmidos ou molhados. Seque-os antes de usar. Para produtos ultracongelados antes de fritar em gordura profunda, retire o excesso de gelo.
- Não pendure alimentos congelados no cesto sobre a cuba cheia com óleo quente para fritar/gordura em cubos (blocos). Durante a fritura, até as mais

pequenas gotas de água provocam salpicos de óleo quente ou explosões pequenas.

### Superfícies quentes

- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a operação. Existe riscos de queimaduras. As temperaturas altas também permanecem após o desligamento.
- Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho. Use sempre os elementos de operação e as alças disponíveis.
- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

### Campos eletromagnéticos

- Itens magnetizados, como cartões de crédito, pen drives e calculadoras, não devem ficar nas proximidades imediatas do dispositivo ligado. O campo magnético pode danificá-los.
- A tampa inferior não deve ser aberta!
- Pesquisas apontaram que aparelhos de indução não são uma ameaça. • No entanto, as pessoas que têm um pacemaker deve manter pelo menos 60 cm de espaço do aparelho a trabalhar.

PT

### Risco de vida devido à alimentos queimados

- As acrilamidas encontradas em alimentos queimados são perigosas para a saúde e podem causar câncer. Para evitar ou reduzir as acrilamidas, os produtos fritos devem estar sempre amarelos ou dourados, e nunca marrons ou pretos.
- Sobras ou migalhas queimadas devem ser removidas regularmente do óleo de fritura.
- Os produtos contendo amido, especialmente cereais e produtos à base de batata, devem ser fritos a uma temperatura não superior a 180°C.

### Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O dispositivo pode ser usado somente quando sua condição técnica não levanta objeções e permite um trabalho seguro.
- O dispositivo só pode ser usado se todas as conexões tiverem sido feitas de acordo com os regulamentos.

- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca realize uma auto-reparação do dispositivo.
- Não faça alterações ou modificações no dispositivo.

### Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

### 1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

PT

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Fritura de produtos alimentares adequados em gordura profunda.

### 1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- Fritura em gordura de produtos alimentares inadequados
- Fritura profunda de produtos alimentares molhados ou húmidos
- Não pendurar alimentos congelados no cesto da fritadeira com óleo/gordura quente.

## 2 Informações gerais

### 2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

### 2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

### 2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

## 3 Transporte, embalagem e armazenagem

### 3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

### 3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

PT

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

### 3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

## 4 Dados técnicos

### 4.1 Dados técnicos

#### Versão / propriedades 165118-165119

- Tipo: aparelho montado na bancada
- Tipo de alimentação: elétrica (indução)
- Aquecedor: bobina de indução
- Termostatos de segurança
- Válvula de drenagem de gordura
- Ligação do aparelho: pronto a ligar
- Controlo: botão giratório
- Interruptor ligar/desligar
- Luzes de controlo: aquecer, manter quente
- Propriedades: aquecedor de cobre

<b>Nome:</b>	<b>Fritadeira por indução 8L Plus</b>
Número do artigo:	<b>165118</b>
Material:	Aço inoxidável
Número de recipientes:	1
Capacidade de recipientes em litros:	8
Medidas do recipiente (L x P x A) em mm:	238 x 300 x 205
Número de cestos:	1
Capacidade do cesto em l:	5,5
Medidas do cesto (L x P x A) em mm:	190 x 230 x 145
Gama de temperaturas de – até em °C:	60 - 190
Conexão:	3,5 kW   220-240 V   50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	290 x 565 x 415
Peso em kg:	12,5

#### Em conjunto:

- 1 cesto de fritura
- 1 tampa
- 1 chapa perfurada

<b>Nome:</b>	<b>Fritadeira por indução 2x8L Plus</b>
Número do artigo:	165119
Material:	Aço inoxidável
Número de recipientes:	2
Capacidade de recipientes em litros:	8
Medidas do recipiente (L x P x A) em mm:	238 x 300 x 205
Número de cestos:	2
Capacidade do cesto em l:	5,5
Medidas do cesto (L x P x A) em mm:	190 x 230 x 145
Gama de temperaturas de – até em °C:	60 - 190
Conexão:	7 kW / 220-240 V / 50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	580 x 575 x 415
Peso em kg:	23,0

Sujeito a alterações técnicas!

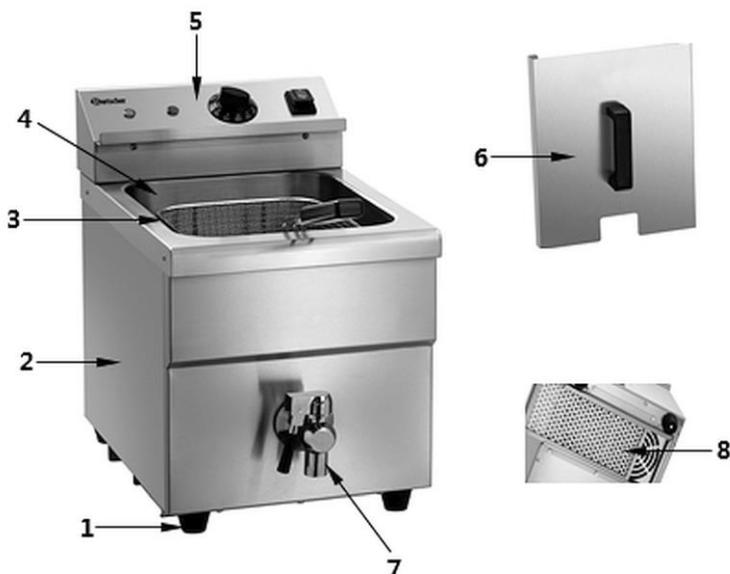
PT

### Em conjunto:

- 2 cestos de fritura
- 2 tampas
- 2 chapas perfuradas

## 4.2 Resumo dos componentes do aparelho

165118

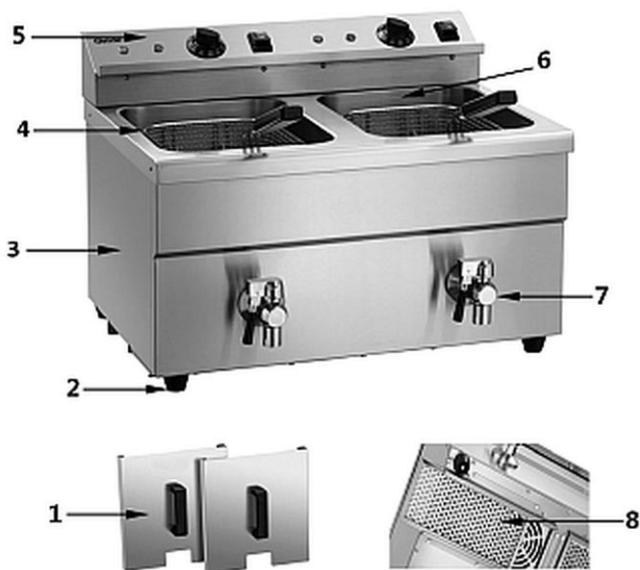


PT

Des. 1

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Pernas (4x)                    | 2. Parte exterior  |
| 3. Cesto de fritura com puxador   | 4. Recipiente  |
| 5. Painel de comando              | 6. Tampa com puxador   |
| 7. Válvula de drenagem de gordura | 8. Filtro de gordura e de impurezas do dispositivo de ventilação |

165119

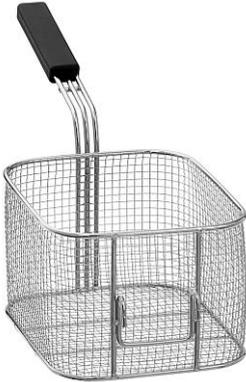


PT

Fig. 2

- |  |   |
|--|---|
| 1. Tampa com puxador (2x)              | 2. Pernas (4x)  |
| 3. Parte exterior                      | 4. Cesto de fritura com puxador (2x)                                  |
| 5. Painel de comando (2x)              | 6. Recipiente (2x)  |
| 7. Válvula de drenagem de gordura (2x) | 8. Filtro de gordura e de impurezas do dispositivo de ventilação (2x) |

### Accessórios (não incluídos na entrega!)



#### Cesto para fritura

Material: aço inoxidável;

Dimensões do cesto: L 190 x P 230 x A 145 mm

Capacidade: 5,5 litros

Dimensões: L 194 x P 475 x A 215 mm

Peso: 0,81 kg.

**Nº de artigo: 165122**

## 4.3 Funções do aparelho

A tecnologia avançada da fritadeira por indução permite definir e manter constantemente a temperatura exata ao fritar produtos alimentícios em óleo quente, garantindo assim ótimos resultados.

PT

## 5 Instalação e operação

### 5.1 Instalação

#### Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



#### **CUIDADO!**

##### **Perigo de sufocamento!**

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.

- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
  - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
  - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
  - facilmente acessível
  - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Mantenha uma distância de pelo menos 20 cm das paredes e de objetos inflamáveis.

### Conectar à eletricidade

PT

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.

Dois soquetes separados são necessários para conectar a fritadeira dupla.

- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

### 5.2 Operação

#### Dicas de advertência



#### AVISO!

##### Perigo de fogo!

**Operar o aparelho com um nível de óleo abaixo da marca MÍN pode levar ao superaquecimento do óleo para fritura e causar a inflamação do óleo.**

O nível de óleo deve estar entre as marcações "MIN" e "MAX" na parede lateral do recipiente.

**Se superaquecido durante a operação, o óleo ou a gordura de fritura em cubos (blocos) pode se inflamar.**

O aparelho não deve funcionar por muito tempo! Durante as pausas entre os processos de fritura, o controlador de temperatura deve ser girado para uma configuração mais baixa.

**Nunca coloque a tampa durante ou imediatamente após o processo de fritura.**

A tampa só deve ser colocada para a proteção contra a poeira.

##### Superfície quente!

**Devido ao ponto de ignição mais baixo, o óleo velho após a fritura tem uma maior tendência à autoinflamarão e promove a formação de espuma.**

Não use óleo velho para fritar.

Trocar regularmente o óleo de fritura.

**Ao operar a máquina no nível de óleo acima da indicação MAX, o óleo quente pode derramar.**

O nível de óleo deve estar entre as marcações "MIN" e "MAX" na parede lateral do recipiente.

**Se o cesto transbordar com produtos de fritura, o óleo ou gordura da fritura em cubos (blocos) pode ferver.**

Observe o nível máximo de enchimento do cesto (0,6 kg) com produtos de fritura.

**Se a água entrar no óleo de fritura quente, ela pode causar salpicos e levar a queimaduras.**

Use apenas produtos secos para a fritura.

**Ao drenar o óleo quente de fritura/gordura em cubos (blocos), podem ocorrer queimaduras.**

Antes da drenagem, o óleo de fritura/gordura em cubos (blocos) deve ser resfriado.

### Preparação do aparelho

1. Tirar a tampa, retirar o cesto de fritura e a chapa perfurada do aparelho.
2. Antes de usar, deve limpar completamente o aparelho e acessórios, de acordo com as instruções na seção “Limpeza”.
3. Em seguida, seque bem o aparelho e as partes do equipamento.
4. Colocar a chapa perfurada no fundo do recipiente.
5. Insira o filtro de graxa e sujeira na parte inferior do dispositivo.

#### **ATENÇÃO!**

**Possibilidade de danos e operação incorreta do aparelho devido a graxa e impurezas.**

Não opere o dispositivo sem um filtro de graxa e sujeira instalado corretamente.

### Dicas de uso de óleo de fritura ou gordura em cubos (blocos).

- Para fritar use sempre um óleo apropriado (por exemplo, óleo vegetal, óleo de girassol, óleo de amendoim, etc.) ou gordura em cubos/blocos.

#### **NOTA!**

**Derreta (dissolva) a gordura em cubos (blocos) anteriormente em um recipiente separado!**

- Use apenas óleos e gorduras que sejam adequados para fritar em altas temperaturas.
- Não misture diferentes tipos de óleo ou gordura, pois eles podem ter diferentes pontos de ebulição.

### Enchimento da cuba com óleo de fritura ou gordura em cubos (blocos)

#### AVISO!

**Antes de encher com óleo de fritura / gordura em cubos (blocos), a cuba deve estar limpa e seca.**

1. Verifique se a torneira de drenagem de gordura está fechada e travada (manuseie para baixo).
2. Despejar cuidadosamente o óleo de fritura (cerca de 8 litros) até atingir o nível necessário (entre as marcações „MIN” e „MAX” na parede lateral do recipiente).

#### CUIDADO!

**Não é permitido usar o aparelho se não houver óleo de fritura / gordura em cubos (blocos) no recipiente.**

3. Também durante o funcionamento, observe o nível de óleo no recipiente e, se necessário, complete com óleo de fritura ou gordura em cubos (blocos).

### Elementos de controlo

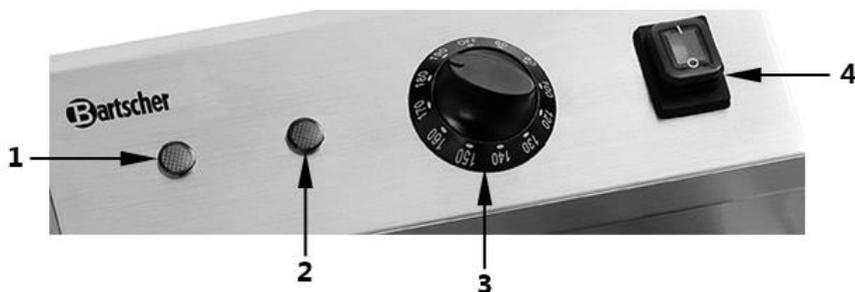


Fig. 3

1. Controlo de manutenção de calor (verde)
2. Luz de controle de aquecimento (vermelho)
3. Regulador de temperatura
4. Interruptor de ligar/desligar com indicador de energia integrado (verde)

### Iniciação

1. Conecte o aparelho a uma tomada única apropriada.
2. Ligar o aparelho através do interruptor.

Controlo de conexão verde no interruptor lig/desl. se acenderá.

#### DICA!

**A fim de se assegurar o presença de óleo no recipiente, o regulador de temperatura deve sempre ser girado primeiro na posição „OFF” e depois somente na temperatura desejada – caso contrário o aparelho não se aquecerá.**

3. Girar o botão de regulagem de temperatura para a direita até a temperatura desejada. A temperatura pode ser ajustada entre 60 °C e 190 °C.

Durante o aquecimento acende-se o controlo de aquecimento vermelho, que apaga-se após atingir a temperatura configurada.

A luz verde de manutenção de calor se acenderá. Quando a temperatura do recipiente cair, a luz vermelha de controle se acenderá novamente indicando que o aparelho está a aquecer novamente.

PT

### Fritura alimentos

1. Para obter melhores resultados, deve aguardar até que seja atingida a temperatura desejada e só então é que deve colocar os produtos no depósito da fritadeira.
2. Não use óleo de fritura / gordura em cubos (bloco) por muito tempo a uma temperatura muito alta, porque ele perde a sua propriedade de uso.
3. Em caso de eventuais longos intervalos no processo de fritura, regule o regulador de temperatura à um valor baixo.
4. Colocar os alimentos preparados no cesto de fritura.

#### DICA!

**Não é permitido sobrecarregar o cesto, pois fará com que a temperatura do óleo / gordura caia e o produto ficará muito gorduroso.**

#### CUIDADO!

**Não é permitido exceder as seguintes quantidades de produtos durante a fritura profunda em gordura:**

- Modelo de 8 litros fritadeira individual: 0,6 kg
- Fritadeira dupla modelo 2 x 8 litros: 0,6 kg em cada recipiente

## Instalação e operação

- Colocar o cesto de fritura cuidadosamente no óleo segurando pelo suporte fixo, colocando na chapa perfurada.
- Frite os alimentos desejados.
- Após o término do processo de fritura, retirar cuidadosamente o cesto.
- Pendure a cesta para fritar com ganchos (a) no trilho (b) da caixa de transferência.
- Espere o excesso de gordura dos alimentos fritos escorrer.
- Quando o processo de fritura terminar e o dispositivo não for mais usado, gire o regulador de temperatura para a posição „OFF“.
- Desligue o aparelho através do interruptor.



### DICA!

**Atenção – o aparelho desliga os polos de indução após 2 horas consecutivas de funcionamento, entrando no modo de espera.**

### AVISO!

#### Risco de queimadura!

**Durante a fritura, até gotas de água sob a tampa provocam salpicos de óleo quente ou explosões pequenas.**

Não é permitido usar a fritadeira com a tampa!

A tampa serve apenas para proteger contra poeira e manter a temperatura do óleo / gordura em cubos (bloco) em eventuais intervalos de uso.

Antes de colocar a tampa, deve certificar-se de que a mesma está seca, para não provocar o contato de água com o depósito de óleo.

## Substituição e remoção de óleo de fritura / gordura líquida em cubos (blocos)

1. O óleo de fritura / gordura líquida em cubos (blocos) deve ser substituído regularmente assim que deixar de atender aos requisitos legais.
2. Após o arrefecimento, o óleo de fritura / a gordura em cubos (blocos) deve ser drenado da cuba através da torneira de drenagem para o recipiente coletor.
3. Certifique-se de que o recipiente esteja estável.

### DICA!

**O óleo/gordura utilizado para fritura deve ser descartado de modo a cuidar do meio ambiente e de acordo com as normas e regulamentos locais.**

## 6 Limpeza

### 6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

### 6.2 Limpeza

1. No final do dia de trabalho, o dispositivo deve ser cuidadosamente limpo.
2. Remova a tampa do recipiente, se houver, remova o cesto de fritura do recipiente.
3. Após o resfriamento, deve-se esvaziar o recipiente as instruções no capítulo "**Substituição e remoção de óleo de fritura / gordura líquida em cubos (blocos)**".
4. Retirar a chapa perfurada do recipiente.
5. Lavar o cesto de fritura e tampa em água quente adicionando um material de limpeza suave. Os elementos muito sujos, podem ser ensopados durante pouco tempo.

6. Limpar o recipiente com água quente e produto de limpeza suave. Drenar a água do recipiente através da torneira de drenagem. Enxaguar com água limpa e novamente drenar pela torneira de drenagem.

### **AVISO!**

**A umidade pode entrar no sistema elétrico ou na caixa de controle e causar choque elétrico ao inicializar.**

Não limpe o aparelho principal e o cabo de ligação com água ou sob água corrente, nem mergulhe na água ou em outros líquidos.

7. O painel de comando, a superfície do aparelho e o cabo de alimentação devem ser limpos apenas com um pano húmido.
8. Deve-se regularmente retirar o filtro de gordura/impurezas que se encontra debaixo do aparelho e limpá-lo com um material de limpeza suave ou na máquina de lavar louças.
9. As aberturas de ventilação debaixo do aparelho não podem estar entupidas com impurezas nem poeira. Devem ser limpos regularmente com pincel ou soprador.
10. Todos os elementos e acessórios lavados devem ser bem secos e recolocados no aparelho:

### 7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

Erro	Possível causa	Solução
O aparelho está conectado à fonte de alimentação, mas o a luz de controlo verde não acende e o aparelho não aquece	Tomada mal ligada	Verifique a ficha e insira-a corretamente
	Activou-se o fusível da corrente elétrica	Verificar o fusível, verificar o aparelho ligando o a outra tomada
O indicador vermelho de aquecimento pisca uma vez a cada 4 segundos	O ventilador não funciona	Contacte o serviço
	Orifícios de ventilação obstruídos com sujeira e graxa	Verifique o filtro, limpe se necessário
	Espaço livre insuficiente ao redor do dispositivo	Mantenha uma distância suficiente
O indicador vermelho de aquecimento pisca duas vezes a cada 4 segundos	Superaquecimento do dispositivo sem óleo para fritar profundamente no cubo	Encha com óleo de fritar/gordura líquida no cubo (bloco)
O indicador vermelho de aquecimento pisca três vezes a cada 4 segundos	Fonte de alimentação incorreta: acima de 265 V ou abaixo de 135 V	Certifique-se de que a tensão de alimentação está entre 135 V e 265 V. Se o problema ocorrer novamente, contactar o serviço
O indicador vermelho de aquecimento pisca quatro vezes a cada 4 segundos	Curto-circuito ou sensor de temperatura do óleo quebrado	Contacte o serviço

## Possíveis defeitos

<b>Erro</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Solução</b>
O indicador vermelho de aquecimento e a lâmpada de manutenção de calor verde piscam uma vez a cada 4 segundos simultaneamente.	Curto-circuito no sensor da bobina de aquecimento	Contacte o serviço
O indicador vermelho de aquecimento e a lâmpada de manutenção de calor verde piscam duas vezes a cada 4 segundos simultaneamente.	A conexão com o sensor na espiral de aquecimento está interrompida	Contacte o serviço
O indicador vermelho de aquecimento e a lâmpada de manutenção de calor verde piscam três vezes a cada 4 segundos simultaneamente.	A proteção contra superaquecimento foi ativada: o óleo na câmara está muito alto (aprox. 250 °C ± 10 °C)	Contacte o serviço

## 8 Reciclagem

### Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.

### Óleo de fritura usado

O óleo de fritura usado deve ser descartado de acordo com as regulamentações aplicáveis no campo da proteção ambiental.