

FLAMA[®]

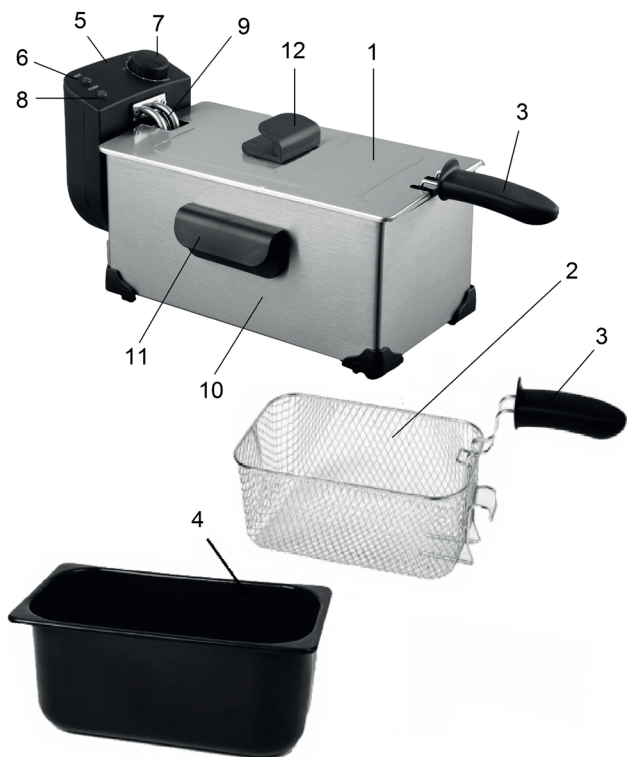


636 FL

FRITADEIRA DE CUBA EXTRAÍVEL
FREIDORA DE CUBETA EXTRAIBLE

www.flama.pt

DESCRIÇÃO



1. Tampa metálica
2. Cesto
3. Pega do cesto
4. Cuba
5. Caixa de comando
6. Indicador de temperatura
7. Selector de temperatura
8. Indicador de corrente
9. Resistência
10. Corpo da fritadeira
11. Pega da fritadeira
12. Pega da tampa

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-o para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.

Verifique se a tensão de alimentação da instalação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho.

Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com contacto de terra.

Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica, e no interior de casa.

Este aparelho não deve ser usado por crianças dos 0 aos 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças com idade a partir de 8 anos ou mais, se elas são continuamente supervisionadas.

Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.

Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. Limpeza e manutenção não deve ser feito por crianças

Este aparelho deve ser posicionado de uma forma estável, afastado de qualquer fonte de calor e com as pegadas posicionadas para evitar o derramamento dos líquidos quentes.

Este aparelho não está destinado a ser colocado em funcionamento por intermédio de um temporizador exterior ou por um sistema separado de controlo remoto.

Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas tais como:

- Áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, oficinas e outros ambientes profissionais,
- Casas de campo,
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial
- Ambientes do tipo quarto de hotel

Não utilize o mesmo óleo consecutivamente pois óleos sujos correm o risco de inflamar.

Desligue o aparelho da alimentação elétrica removendo a ficha da tomada fixa da alimentação após cada utilização e aquando da limpeza.

Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. A sua limpeza deverá ser efetuada conforme indicado nas instruções de Limpeza e Manutenção.

Deixe arrefecer o aparelho antes de proceder a qualquer operação de transporte, limpeza ou de arrumação.

Durante a utilização e arrefecimento do aparelho, não tape a cuba com a tampa pois pode danificá-la.

O óleo ou outras gorduras são produtos inflamáveis. Em caso de incêndio desligue o aparelho da tomada e cubra o aparelho para abafar as chamas. Nunca tente apagar o fogo

com água.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver de algum modo danificado.

Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados.

Não tente substituir o cabo de alimentação ou a ficha dado tratar-se de uma operação perigosa. Mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica

Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt.

DISPOSITIVO DE SEGURANÇA TÉRMICA

O dispositivo de segurança térmica corta automaticamente a alimentação eléctrica do aparelho em caso de sobreaquecimento acidental, consequência de uma má utilização do aparelho (nível de gordura insuficiente ou ausência de gordura ou incumprimento das instruções para a derreter), ou consequência de uma anomalia no funcionamento do aparelho (exemplo: termostato defeituoso).

Em caso de má utilização, e após o arrefecimento do aparelho, carregue, com um palito ou fósforo, no botão de reactivação, no orifício “RESET”, situado na parte de trás da caixa de comando (5).

Em caso de funcionamento anormal inexplicado, consulte imediatamente um Serviço de Assistência Técnica Autorizado Flama.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza:

Desligue o aparelho da alimentação eléctrica removendo a ficha da tomada fixa da alimentação e deixe-o arrefecer.

Antes de proceder à limpeza do corpo da fritadeira, retire o cesto (2) e a caixa de comando (5). Não mergulhe a caixa de comando da fritadeira em água ou qualquer outro líquido.

Limpe a caixa de comando da fritadeira com um pano húmido. Não utilize esfregões abrasivos nem álcool.

Limpe o corpo da fritadeira (10) e a tampa (1) com uma esponja húmida com um pouco de detergente, passe por água e seque.

Para lavar o cesto, retire-o. Lave-o com água quente e um pouco de detergente, passe por água e seque.

Não ponha o cesto na máquina de lavar a loiça.

Aproveite a substituição da gordura para lavar a cuba, na máquina de lavar a loiça ou com água quente e um pouco de detergente. Passe por água e seque.

Para transportar a fritadeira use as pegas da fritadeira (11) e só depois de deixar a fritadeira arrefecer completamente.

O cabo de alimentação pode ser arrumado na zona de arrumação do cabo, situada na parte de trás da caixa de comando (5).

FUNCIONAMENTO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, desembale o aparelho e remova todos os rótulos e etiquetas. Leia atentamente as instruções de utilização.

Abra a tampa (1).

Desdobre a pega (3) até bloquear na ferragem do cesto (2).

Retire o cesto (2) levantando pela pega (3).

Retire Caixa de comando (5) e a cuba amovível (4), levantando-os na vertical.

Lave o interior da cuba amovível (4) e o cesto (2) com água quente e um pouco de detergente. De seguida, passe por água e limpe-os muito bem.

Volte a colocar a cuba amovível (4) e o cesto (2).

UTILIZAÇÃO

Colocação do óleo ou gordura

Abra a tampa (1).

Desdobre a pega (3) até bloquear na ferragem do cesto (2).

Retire o cesto (2) levantando pela pega (3).

Se utilizar óleo, deite-o na cuba amovível (4) até ao nível máximo ou seja, 3 litros. Nunca ultrapasse o nível “ MAX ” indicado na cuba amovível, uma vez que o óleo pode transbordar durante a fritura.

Se utilizar gordura em barra, pegue em 1.9 kg de gordura. Corte em bocados, derreta num recipiente à parte e deite a gordura líquida directamente na cuba do aparelho.

Coloque o interruptor na posição pretendida.

Pode realizar agora uma fritura.

ATENÇÃO - Nunca derreta a gordura em barra directamente no cesto ou sobre a resistência (11).

Observação:

O nível da gordura (óleo) nunca pode estar abaixo da marca “ MIN “. Caso aconteça, coloque mais óleo até atingir pelo menos a marca “MIN”.

REALIZAÇÃO DE UMA FRITURA

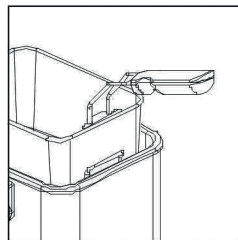
Certifique-se que a fritadeira está assente numa superfície estável.

Retire a tampa (1). Não deve usar a tampa (1) durante o aquecimento e

utilização do aparelho. Deverá esperar até que o aparelho arrefeça completamente até volta a colocar a tampa pois a temperatura poderá danificá-la.

Ligue a fritadeira à corrente. O indicador de corrente (8) emite uma luz vermelha.

Regule o selector de temperatura (7) para a posição pretendida consoante a preparação (ver tabelas



“Temperaturas e tempos de fritura”). O indicador de temperatura (6) emite uma luz verde. Ao atingir a temperatura ideal, o indicador de temperatura (6) apaga-se, indicando que pode colocar os alimentos a fritar. Durante a fritura, o indicador de temperatura (6) poderá acender e apagar, o que indica que a resistência (9) está automaticamente a manter a temperatura seleccionada.

Levante o cesto (2) com o auxílio da pega do cesto (3) e coloque-o na posição de escorrer, conforme mostra na figura.

Coloque os alimentos no cesto.

Retire o Cesto (2) da posição de escorrer e mergulhe-o lentamente, evitando assim choque térmico entre o óleo e os alimentos.

No final da fritura, levante o cesto com o auxílio da pega do cesto (3) e coloque-o na posição de escorrer.

Desligue o aparelho, rodando o selector de temperatura (7) para a posição “ “.

Observações:

Se quiser fazer várias frituras de seguida, aguarde sempre que o indicador de temperatura (6) apague antes de colocar os alimentos no óleo.

Os tempos de fritura são dados a título indicativo. Ajuste os tempos em função do seu gosto e das quantidades e do tamanho dos alimentos a fritar.

Selector de Posição do Temperatura	Temperaturas e tempos de cozedura	
	Preparações	Tempo (min.)
150	Cebolas	8-10
150	Cogumelos	8-10
180	Rissóis de legumes	6-8
180	Posta de bacalhau	6-8
170	Pescada frita	6-8
170	Camarões	6-8
170	Rissóis de peixe	6-8
170	Costeletas de porco panadas	8-10
170	Escalopes de vitela	8-10
180	Filetes de peixe	4-6
170	Sardinhas	8-12
170	Fritos de maçã	4-6
170	Batatas fritas 400 g (1ª imersão)	7-8
190	Batatas fritas 400 g (2ª imersão)	2-3
190	Batatas fritas 400 g (1 imersão)	11-13
190	Pedaços de frango	8-10

ATENÇÃO: quando fritar batatas, desça lentamente o cesto para evitar que o óleo transborde. Este risco é tanto maior se utilizar batatas novas ou pré-fritas (ver conselhos práticos). Para os congelados, coloque o selector de temperatura (7) na posição 190°C.

Peso e tempo de fritura indicativos para produtos congelados		
Preparações	Peso (gr)	Tempo (min.)
Batatas fritas (pré-cozidas)	400	11-13
Batatinhas panadas	400	8-10
Bacalhau panado	400	4-6
Pescada panada	400	4-6
Pescada frita	400	6-8
Filetes de peixe panados	400	4-6
Rissóis de camarão	400	4-6
Calamares	400	4-6
Fritos de maçã	300	5-7
Escalopes de frango panados	400	8-10
Costeletas de porco panadas	400	8-10
Costeletas de vitela panadas	400	8-10

CONSELHOS PRÁTICOS

A GORDURA

Nunca ponha a fritadeira a funcionar sem gordura.

Utilize sempre gordura que suporte temperaturas muito elevadas.

Não misture gorduras de qualidades diferentes.

Substitua a gordura quando começar a ficar castanha (cada 10 ou 20 utilizações consoante as frituras efectuadas).

Para conservar a gordura durante mais tempo, as partículas de alimentos irão se depositar numa zona fria situada no fundo da cuba sob a resistência (11).

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

Qualquer que seja a receita, os alimentos devem estar perfeitamente secos: evitará assim que a gordura transborde e prolongará a duração de utilização da gordura.

Caso a sua receita inclua batatas, lave as batatas depois de cortadas com água fria para eliminar o amido. Seque bem as batatas para que não fiquem coladas.

No caso de querer fritar alimentos congelados, tire os cristais de gelo sacudindo o cesto por cima do lava-loiça.

A FRITURA

Não encha demasiadamente o cesto, pois provoca a diminuição da temperatura da gordura tornando os alimentos gordurosos.

O limite de segurança da sua fritadeira é de:

1/2 kg de batatas fritas frescas

450 g de batatas congeladas (pré-cozidas), desde que o cesto seja mergulhado muito lentamente na gordura para evitar que o óleo transborde.

Para um melhor resultado, recomendamos que utilize:

400 g de batatas frescas

400 g de batatas congeladas (pré-fritas)

Evite deixar a gordura a aquecer inutilmente: o óleo durará mais tempo.

Coloque o termóstato na posição “mini” se tiver de esperar entre duas frituras.

Não deixe as preparações fritas no cesto na posição “escorrer” muito tempo porque os vapores amolecem os alimentos.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir

os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

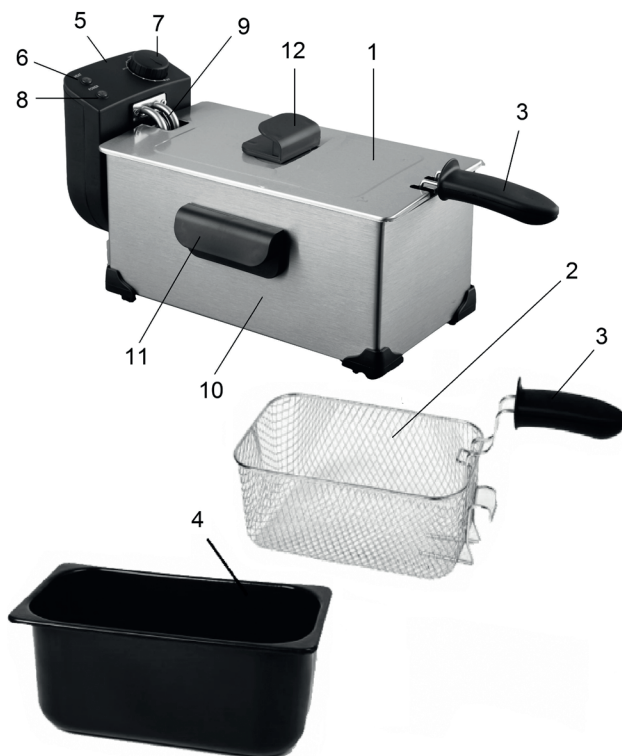
O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.

Página intencionalmente deixada em branco.
Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

DESCRIPCIÓN



1. Tapa metálica
2. Cesto
3. Pega do cesto
4. Cuba
5. Caixa de comando
6. Indicador de temperatura
7. Selector de temperatura
8. Indicador de corrente
9. Resistência
10. Corpo da fritadeira
11. Pega da fritadeira
12. Pega da tampa

Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras consultas.

Un uso no conforme con las instrucciones, libera a FLAMA de todas las responsabilidades.

Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación corresponda a la inscrita en la placa de características del aparato.

Este aparato debe conectarse a una toma de contacto de tierra.

Este aparato está diseñado para uso exclusivamente doméstico, y en el interior de la casa.

Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años.

Este aparato puede ser utilizado por niños de edad de 8 años o más si son continuamente supervisados.

Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento si son supervisadas o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una forma segura y comprender los peligros involucrados.

Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Limpieza y mantenimiento no debe ser hecho por niños.

Este aparato debe colocarse de forma estable, alejado de cualquier fuente de calor y con las asas colocadas para evitar el derrame de los líquidos calientes.

Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador exterior o por un sistema separado de control remoto.

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas tales como:

- Áreas de cocina reservadas al personal de tiendas, talleres y otros ambientes profesionales,
- Casas de campo,
- Por clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial
- Ambientes del tipo habitación de hotel

No utilice el mismo aceite consecutivamente porque los aceites sucios corren el riesgo de inflamarse.

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica quitando el enchufe de la toma de alimentación eléctrica después de cada uso y de la limpieza.

No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Su limpieza deberá efectuarse como se indica en las instrucciones de Mantenimiento y Limpieza.

Deje enfriar el aparato antes de proceder a cualquier operación de transporte, limpieza o de almacenaje.

Durante el uso y el enfriamiento del aparato, no tape la cubeta con la tapa, ya que podría dañarla.

El aceite u otras grasas son productos inflamables. En caso de incendio, desconecte el aparato de la toma y cubra el aparato para sofocar las llamas. Nunca intente apagar el

fuego con agua.

No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. Cualquier intervención más allá de la limpieza debe ser ejecutada en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe se encuentran dañados.

No intente sustituir el cable de alimentación o el enchufe dado que se trata de una operación peligrosa. Envíenlos de inmediato en un Servicio de Asistencia Técnica de Flama.

Este producto cumple las directivas de compatibilidad electromagnética y de baja tensión.

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama.pt

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN TÉRMICA

El dispositivo de protección térmica desconecta automáticamente la alimentación eléctrica del aparato si este se sobrecalienta accidentalmente, como resultado de un mal uso del aparato (nivel de grasa insuficiente o ausencia de grasa o no cumplimiento de las instrucciones para derretirla), o como consecuencia de una anomalía en el funcionamiento del aparato (ejemplo: termostato defectuoso).

En caso de mal uso, y después del enfriamiento del aparato, pulse, con un palillo o fósforo, en el botón de reactivación en el orificio “RESET”, situado en el dorso de la caja de control (5).

En caso de funcionamiento anormal inexplicable, consulte inmediatamente un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado Flama.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza:

Desenchufe el aparato de la red de alimentación y déjelo enfriar. Antes de proceder a la limpieza del cuerpo de la freidora, extraiga el cesto (2) y la caja de control (5).

No sumerja la caja de control de la freidora en el agua o cualquier otro líquido.

Limpie la caja de control de la freidora con un paño húmedo. No utilice nunca estropajos abrasivos ni alcohol.

Limpie el cuerpo de la freidora (10) y la tapa (1) con una esponja húmeda con un poco de detergente, aclare con agua y seque.

Para lavar el cesto, extráigalo. Lávelo con agua caliente y un poco de detergente, aclare con agua y seque.

No ponga nunca el cesto en el lavavajillas.

Aproveche la sustitución de la grasa para lavar la cubeta, en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente. Aclare con agua y seque.

Para transportar la freidora utilice los mangos de la freidora (11) y solo después de dejar la freidora enfriar por completo.

El cable de alimentación puede ser almacenado en la zona de almacenamiento del cable, situada en el dorso de la caja de control (5).

FUNCIONAMIENTO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar por primera vez, quite el aparato del embalaje y remueva todos los rótulos y etiquetas. Lea cuidadosamente las instrucciones de uso.

Abra la tapa (1).

Despliegue el mango (3) hasta bloquear en el herraje del cesto (2).

Extraiga el cesto (2) levantando el mango (3).

Extraiga la Caja de control (5) y la cubeta extraíble (4), levantándolos en la vertical.

Lave el interior de la cubeta extraíble (4) y el cesto (2) con agua caliente y un poco de detergente. A continuación, aclare y límpielos muy bien.

Vuelva a colocar la cubeta extraíble (4) y el cesto (2).

USO

Colocación del aceite o grasa

Abra la tapa (1).

Despliegue el mango (3) hasta bloquear en el herraje del cesto (2).

Extraiga el cesto (2) levantando por el mango (3).

Si utilizar aceite, viértalo en la cubeta extraíble (4) hasta el nivel máximo o sea, 3 litros. Nunca exceda el nivel " MAX " indicado en la cubeta extraíble, una vez que el aceite puede desbordar durante la fritura.

Si utilizar grasa en barra, tome 1.9 kg de grasa. Corte en trozos, derrita en un recipiente aparte y vierta la grasa líquida directamente en la cubeta del aparato.

Coloque el interruptor en la posición deseada.

Ahora puede hacer una fritura.

¡ATENCIÓN! - No derrita nunca la grasa en barra directamente en el cesto o sobre la resistencia (11).

Nota: El nivel de grasa (aceite) nunca debe quedarse bajo el nivel " MIN ". Si ocurre, añada más aceite hasta alcanzar por lo menos el nivel MIN".

REALIZACIÓN DE UNA FRITURA

Asegúrese que la freidora están puesta en una superficie estable.

Extraiga la tapa (1). No debe usar la tapa (1) durante el calentamiento y uso del aparato.

Debe esperar hasta que el aparato se enfríe por completo hasta volver a poner la tapa de plástico una vez que la temperatura podrá dañarla. Enchufe la freidora a la red eléctrica. El piloto (8) emite una luz roja.

Regule el selector de temperatura (7) para la posición deseada en función del preparado (véase tablas “Temperaturas y tiempos de fritura”). El piloto de temperatura (6) emite una luz verde.

Al llegar a la temperatura ideal, el piloto de temperatura (6) se apaga, indicando que puede colocar los alimentos para fritar. Durante la fritura, el piloto de temperatura (6) podrán encender y apagar, lo que indica que la resistencia (9) están automáticamente a mantener la temperatura seleccionada.

Levante el cesto (2) con la ayuda del mango del cesto (3) y colóquelo en la posición de escurrido, como se muestra en la figura.

Coloque los alimentos en el cesto.

Extraiga el Cesto (2) de la posición de escurrido y sumérjalo lentamente, evitando de este modo el choque térmico entre el aceite y los alimentos.

Al final de la fritura, levante el cesto con la ayuda del mango del cesto (3) y colóquelo en la posición de escurrido.

Desenchufe el aparato, girando el selector de temperatura (7) para la posición “ ”.

Notas:

Si desea hacer varias frituras a continuació, espere siempre que el piloto de temperatura (6) se apague antes de colocar los alimentos en el aceite.

TABLA DE COCCIÓN

Los tiempos de fritura son dados a título indicativo. Ajuste los tiempos de acuerdo a su gusto y de las cantidades y del tamaño de los alimentos para freír.

Selector de Posición de Temperatura	Temperaturas y tiempos de cocción	
	Preparaciones	Tiempo (min.)
150	Cebollas	8-10
150	Setas	8-10
180	Empanadillas de verduras	6-8
180	Posta de bacalao	6-8
170	Merluza frita	6-8
170	Gambas	6-8
170	Empanadillas de pescado	6-8
170	Chuletas de cerdo empanadas	8-10
170	Escalopes de ternera	8-10
180	Filetes de pescado	4-6
170	Sardinas	8-12
170	Fritos de manzana	4-6
170	Patatas fritas 400 g (1ª inmersión)	7-8
190	Patatas fritas 400 g (2ª inmersión)	2-3
190	Patatas fritas 400 g (1ª inmersión)	11-13
190	Trozos de pollo	8-10

¡ATENCIÓN! al freír patatas, baje lentamente el cesto para evitar que el aceite desborde. Este riesgo es mayor si utilizar patatas nuevas o prefritas (ver consejos prácticos). Para los congelados, coloque el selector de temperatura (7) en la posición 190°C.

Peso y tiempo de cocción indicativos para productos congelados		
Preparações	Peso (gr)	Tiempo (min.)
Patatas fritas (precocidas)	400	11-13
Patatitas empanadas	400	8-10
Bacalao empanado	400	4-6
Merluza empanada	400	4-6
Merluza frita	400	6-8
Filetes de pecado empanados	400	4-6
Empanadillas de gambas	400	4-6
Calamares	400	4-6
Fritos de manzana	300	5-7
Escalopes de pollo empanados	400	8-10
Chuletas de cerdo empanadas	400	8-10
Chuletas de ternera empanadas	400	8-10

CONSEJOS PRÁCTICOS

LA GRASA

No ponga nunca la freidora a funcionar sin grasa.

Utilice siempre grasa que soporte temperaturas muy altas.

No mezcle grasas de calidades diferentes.

Cambie la grasa cuando empieza a convertirse en marrón (cada 10 o 20 utilizaciones dependiendo de las frituras efectuadas).

Para conservar la grasa por más tiempo, las partículas de alimentos se depositarán en una zona fría situada en el fondo de la cubeta bajo la resistencia (11).

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Cualquiera que sea la receta, los alimentos deben estar perfectamente secos: esto evitará que la grasa desborde y extenderá la duración del uso de la grasa.

Si su receta incluye patatas, lave las patatas después de cortadas con agua fría para eliminar el almidón. Seque bien las patatas para que no se peguen. Si quiere freír alimentos congelados, quite los cristales de hielo agitando el cesto por encima del lavavajillas.

LA FRITURA

No llene demasiado el cesto, ya que causa disminución de la temperatura de la grasa y vuelve los alimentos grasos.

El límite de seguridad de su freidora es de:

- 1/2 kg de patatas fritas frescas
- 450 g de patatas congeladas (precocidas), desde que el cesto sea sumergido muy lentamente en la grasa para evitar que el aceite desborde.

Para obtener mejores resultados, recomendamos el uso de:

- 400 g de patatas frescas
- 400 g de patatas congeladas (prefritas)
- Evite dejar la grasa a calentar inútilmente: el aceite durará más tiempo.
- Coloque el termostato en la posición "mini" si tiene que esperar entre dos frituras.
- No deje los preparados fritos en el cesto en la posición "escurrido" mucho tiempo porque los vapores ablandan los alimentos.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando este aparato esté fuera de uso, no debe desecharse con los demás residuos urbanos no diferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

La recuperación de los equipamientos fuera de uso también podrá ser realizada por los puntos de venta, en la compra de un equipamiento nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los locales de recogida debe dirigirse a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipamientos.

Página intencionalmente deixada em branco.
Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente elétrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação elétrica ou por causas atmosféricas, químicas ou eletroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objetos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

A apresentação da Fatura/comprovativo de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprobante de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobante de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobante de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuido del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

FLAMA[®]

FLAMA - Fábrica de Louças e Electrodomésticos, S.A.
Zona Industrial | Apartado 2041 | 3701-906 Cesar
PORTUGAL

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179
E-Mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>

I636.01