

### 1. Parâmetros básicos:

Nome	Forno de alta temperatura, cilindro único e ecrã único	Forno de alta temperatura, cilindro único e ecrã único
Voltagem	220V	220v
Potência	3KW	3kw
Número de fritadeiras	1	1
Parâmetros de temperatura do óleo	50-200° C	50-200° C
Dimensões exteriores	430*280*335mm	500*285*350mm

### 2. Parâmetros básicos:

1. Verifique se a instalação elétrica é normal e fiável e faça o teste de segurança.
2. Ao utilizar mantenha o nível do óleo acima do meio da fritadeira.
3. Ligue o interruptor K1, a luz verde indicará que está ligado e a corrente será direcionada para o forno. Rode o botão de controle de temperatura para a direita e alinhe a temperatura desejada com o ponto vermelho. Deverá passar a amarelo. Se a luz indicadora estiver ligada significa que o tubo de aquecimento está a funcionar e o óleo deverá começar a aquecer. Quando o óleo atingir a temperatura desejada, o termostato irá automaticamente desligar o aparelho e a luz passará a amarela. O tubo de aquecimento irá parar de funcionar. Quando a temperatura do óleo baixar ligeiramente, o termostato deverá ligar automaticamente com a luz amarela. Quando a luz ligar o tubo de alimentação elétrica estará a funcionar novamente e a temperatura do óleo irá subir. Repita o processo para assegurar que a temperatura do óleo se mantém dentro dos limites mínimos e máximos. A tampa da fritadeira destina-se a manter o óleo sempre quente e limpo. Sempre que tapar a fritadeira certifique-se que não tem água para evitar queimaduras causadas por salpicos quando a água cai no depósito.
3. A fritadeira tem como acessório um cesto próprio para comidas pequenas com ganchos e pegas no cesto. Quando o cesto estiver imerso no óleo levante-o e pendure-o no encaixe superior para escorrer os restos de óleo. Ao fritar comidas grandes, pode ser colocado diretamente na frigideira para fritar.
6. Após utilizar a fritadeira, por favor desligue o controle de temperatura para a posição neutra virando para a esquerda.
7. Para sua segurança, quando necessitar de trocar o óleo deve aguardar até que esteja à temperatura ambiente e remover o cesto e as proteções.

Desligue o botão e a ficha e vire o cesto ao contrário (com o tubo levantado) ou então retire a caixa e coloque-a em lugar seco. Então pode retirar a frigideira com óleo para limpar.

8. De modo a manter o óleo mais seguro e duradouro, o utilizador deve remover regularmente os resíduos no óleo e no tubo de aquecimento.

9. O quadro de proteção da frigideira é destinado a manter o tubo de aquecimento limpo. Ao fritar comida, o quadro deve ser colocado na frigideira.

10. Deve usar óleo vegetal novo, é estritamente proibido usar óleo usado.

### 3. Resolução de Problemas

Problema	Causa	Resolução
1. Ligue o interruptor K1 e ajuste para o fusível indicado	O fusível do interruptor 1 deve ser substituído por um fusível adequado	1. Coloque proteção adequada. 2. Aperto o cabo
2. As luzes verde e vermelha estão ligadas ao mesmo tempo e a temperatura não sobe	1. Os fios do cabo de aquecimento estão soltos 2. O cabo de aquecimento está queimado	1. Aperte os parafusos 2. Substitua o cabo
3. A luz amarela não liga e a subida da temperatura do óleo não pode ser controlada	1. Falha do termostato	1. Substitua o termostato
4. A luz do indicador está desligada, o controle do óleo está normal	1. O indicador fundiu	1. Substitua o indicador

### 4. Cuidados de Instalação

1. A voltagem do equipamento deve ser a mesma que a fonte.
2. Utilizadores devem instalar uma tomada perto do equipamento.
3. O parafuso de ajuste está situado na parte de trás do aparelho e os fios de cobre não devem ter menos que 2,5mm. A ligação com a corrente elétrica deve ser feita seguindo todas as recomendações de segurança.
4. Antes de usar, verifique se os fios estão soltos, se a potência é normal e se a ligação é segura.