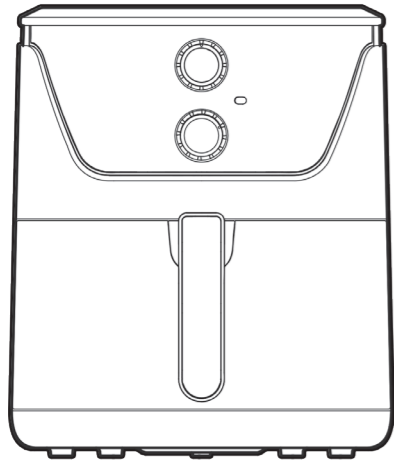


Manual de Instruções

Termo de Garantia

FRITADEIRA LIGHT FRY



Modelo 4 Litros:
FT4001/02PT
FT4001/02VM
FT4001/02BR

Modelo 6 Litros:
FT5501/02PT
FT5501/02VM
FT5501/02BR

Obrigado por escolher a Suggar!

Neste manual, você encontra todas as informações sobre sua Fritadeira sem óleo. Antes de usá-la, leia atentamente as instruções e guarde o manual para futuras consultas.

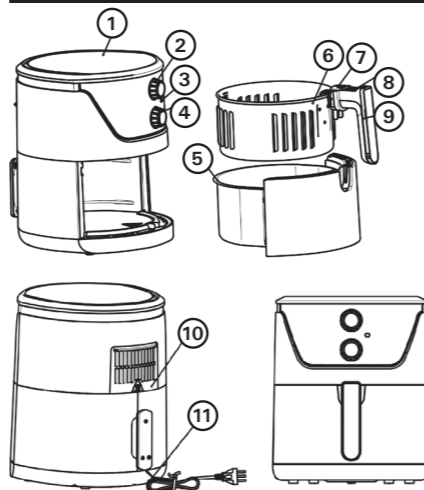
PRECAUÇÕES

- Favor ler com cuidado o manual de instruções antes de usar o produto. Guarde o manual para referência no futuro;
- Nunca imerja o aparelho em água nem o enxágue na torneira, pois ele contém componentes elétricos e elementos de aquecimento;
- Não puxe a cuba durante o processo de uso do produto. Caso seja necessário, coloque o timer na posição 0 (zero) antes de puxar a cuba para fora durante o processo de fritura;
- Não cubra as entradas e saídas de ar enquanto o aparelho estiver em uso;
- Não encha a cuba de fritura com óleo, pois isso pode causar incêndio;
- Ao fritar com ar quente, o vapor quente é liberado pelas aberturas para saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor e o ar quente ao remover a cuba de fritura do aparelho.

AVISO DE SEGURANÇA

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão do local.
- Este produto não se destina a ser utilizado por temporizador externo ou uso de controle remoto separado.
- Não utilize o aparelho se a tomada, o cordão elétrico ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado na casa e aplicações semelhantes, tais como, áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado SUGGAR, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação principal fora do alcance de crianças.
- Mantenha o fio elétrico distante de superfícies quentes.
- Não conecte o aparelho à tomada nem opere o painel de controle com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas de mesa, cortinas de parede e outros, para evitar risco de incêndio.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos.
- Mantenha o produto a 30 centímetros de qualquer parede ou móvel para evitar danos à parede ou móvel. Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho.
- Mantenha o produto longe de crianças para evitar queimaduras, choques elétricos e/ou outros danos;

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES



1. Tampa superior
2. Timer (0-60min)
3. Luz indicadora
4. Seletor de temperatura (80-200°C)
5. Cuba
6. Cesta
7. Trava de segurança
8. Botão de liberação da cesta
9. Alça da cesta
10. Saída de ar
11. Cabo de energia

USANDO A SUA FRITADEIRA SEM ÓLEO

1. Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou toalha de papel;
2. Conecte o plugue a uma tomada elétrica;
3. É recomendado fazer o preaquecimento da fritadeira antes de iniciar o preparo dos alimentos.
4. Gire o timer (item 2) para o tempo desejado e o seletor de temperatura (item 4) para a temperatura desejada. A luz indicadora (item 3) irá acender, indicando o funcionamento do produto.
5. Remova cuba (item 5) puxando-a pela alça da cesta (item 9) e empurrando a trava de segurança (item 7). Para tirar a cesta (item 6) da cuba, empurre a trava e pressione o botão de liberação da cesta (item 8)

Obs.: As partes metálicas da fritadeira estarão quentes, utilize luvas térmicas para evitar acidentes.

6. Coloque o alimento na cesta e encaixe-a na cuba. Em seguida recoloca a cuba na fritadeira.

Obs.: Nunca encha a cesta além da indicação MÁX, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final. Durante o processo de fritura com ar quente, a luz indicadora de aquecimento (Item 3) irá acender e apagar de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.

7. Gire o seletor de temperatura (Item 4) até a temperatura desejada. Consulte a tabela de "PREPARO DE ALIMENTOS".

8. Para ligar o aparelho, gire o botão "Timer" (Item 2) até o tempo desejado. **Obs.: Recomenda-se verificar o cozimento dos alimentos na metade do tempo do preparo, retirar a cesta e sacudi-la para desgrudar alimentos que possam estar colados. É indicado virá-los para um cozimento mais uniforme.**

Obs.: Não aperte o botão de liberação da cesta ao sacudi-la.

9. Ao ouvir o alarme do Timer, você saberá que o tempo de preparo está finalizado. Retire a cuba do aparelho, colocando-a em uma superfície resistente ao calor.

Obs.: Para desligar o aparelho manualmente, basta girar o botão do timer até a posição "0" (zero).

10. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso não estejam, ajuste o timer com alguns minutos extras.

TABELA DE PREPARO DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	QUANTIDADE (g)	TEMPO (MIN.)	TEMP. (°C)	SACUDIR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
BATATAS					
Batatas fritas finas congeladas	600	25	180	Sim	Use do tipo pronto para fritar
Batatas fritas caseiras (8x8mm)	600	15-20	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas Smile	600	20	180	Sim	Use do tipo pronto para fritar
CARNES E AVES					
Contra-filé em bifés empanados	4 a 5 unid.	15	180	Não	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Peito de frango em bifés empanados	3 a 4 unid.	10	180	Não	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Cubo de peito de frango	500	20	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Cubo de lombo suíno	250	20	180	Sim	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Merluza em medalhão	400	15	180	Não	Use do tipo pronto para assar

ALIMENTOS	QUANTIDADE (g)	TEMPO (MIN.)	TEMP. (°C)	SACUDIR	INFORMAÇÕES ADICIONAIS
CARNES E AVES					
Hambúrguer de boi/frango	4 a 5 unid.	15	180	Não	Use do tipo pronto para assar
Coxinha das asas de frango	600 a 1.000	45	180	Sim	-
Bolinhos de carne (caseiro)	300	20	160	Sim	-
PETISCOS					
Rolinho primavera	6 unidades	15 a 18	180	Sim	Use do tipo pronto para assar
Nuggets de frango/peixe congelados	300	15	180	Sim	Use do tipo pronto para assar
Bolinho de bacalhau	380	25	180	Sim	Use do tipo pronto para assar
Coxinha (salgados pré-fritos)	1.000	10	140	Sim	Use do tipo pronto para assar
Kibe	500	20	200	Sim	Use do tipo pronto para assar
ASSAR					
Pão queijo	400	15 a 20	160	Não	Use do tipo pronto para assar

Os tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, do tamanho dos pedaços / partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

1. O aparelho possui um sistema de proteção contra superaquecimento. Se o sistema de controle da temperatura interna falhar, a proteção contra superaquecimento é automaticamente ativada, e o funcionamento será interrompido. Desconecte o cabo elétrico da tomada.
2. Aguarde até que o aparelho esfrie completamente e então, volte a utilizá-lo normalmente.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Produto não funciona	O aparelho não está conectado à tomada elétrica.	Conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada.
	O timer não foi ajustado.	Gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário para ligar o aparelho.
Os alimentos ainda estão crus	Há muita quantidade de alimentos na cesta.	Coloque porções menores de alimentos na cesta.
	A temperatura definida está muito baixa.	Gire o botão de controle para o ajuste de temperatura necessário (consulte a tabela de preparo de alimentos).
	O tempo de preparo é muito curto.	Gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário (consulte a tabela de preparo de alimentos).
O alimento não foi frito por igual	- Alguns tipos de alimento devem ser sacudidos durante o preparo.	- Durante o preparo dos alimentos, levante a cesta até a metade e sacuda os alimentos.
O alimento frito não está crocante	Você usou um tipo de petisco que deve ser preparado em uma fritadeira comum.	Para que o alimento fique crocante, use petiscos próprios para assar ou pincele levemente os petiscos com um pouco de óleo.
Não consigo encaixar a cesta de fritura dentro do aparelho.	Há uma grande quantidade de alimentos na cesta de fritura.	Não encha a cesta além da indicação MAX.
	A cesta de fritura não encaixa na fritadeira corretamente.	Empurre a cesta fritura para dentro da fritadeira até ouvir um clique.
Há fumaça branca saindo do aparelho.	Você está preparando alimentos gordurosos.	Quando você fritar alimentos gordurosos, uma quantidade de óleo vaza na cuba de fritura. O óleo produz uma fumaça branca e a fritadeira pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A fritadeira ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.	A fumaça branca é causada pelo aquecimento de gordura na cuba. Limpe a cuba adequadamente depois de utilizá-la.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FRITADEIRA LIGHT FRY 6L	FRITADEIRA LIGHT FRY 4L
COR	PRETA, VERMELHA ou BRANCA	PRETA, VERMELHA ou BRANCA
TENSÃO (V)	127 ou 220	127 ou 220
POTÊNCIA (W)	1800	1400
CONSUMO (kWh)	1,8	1,4
PESO S/ EMBALAGEM (kg)	5,8	4,8
PRODUTO S/ EMBALAGEM (LargxAlt x Prof cm)	31,0x36,5x41,0	28,5x33,6x36,5
CAPACIDADE (litros)	6,0	4,0

LIMPEZA

- Limpe o aparelho após o uso.
- Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar totalmente.
- Limpe a parte externa do aparelho com pano úmido.
- Nunca utilize utensílios de metal para tentar remover crostas ou sobras de alimento grudado na cuba ou na cesta, pois isso poderá danificar o produto.
- Com uma esponja macia lave a cuba removível com água e detergente.
- Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza.

TERMO DE GARANTIA

Este produto será garantido pela Suggar, pelo prazo de 1 ano, já incluso a garantia legal de 90 dias, a partir da data de emissão da Nota Fiscal da compra, contra eventuais defeitos de fabricação ou de peças.

A Nota Fiscal de compra deste produto é parte integrante da presente garantia. Sua primeira via deve ser apresentada pelo consumidor, no caso do uso da garantia.

Os consertos em garantia somente poderão ser efetuados por um Posto de Assistência Técnica Suggar. A relação dos Postos Autorizados encontra-se no verso deste manual e no site www.suggar.com.br.

As despesas de transporte do produto, até o posto autorizado mais próximo, são de responsabilidade do consumidor (inclusive nas cidades que não possuam postos autorizados).

A Suggar é responsável pela definição das peças e dos reparos necessários para a solução do problema.

Durante a garantia, os reparos necessários, de acordo com a avaliação da Suggar, não terão custo para o consumidor.

O aparelho somente poderá ser reparado pelos técnicos dos Postos Autorizados Suggar (P.A.S), ou por pessoas credenciadas pela Suggar.

Esta garantia não cobre danos causados por:

- 01 - Danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidentes, manuseio ou uso incorreto ou em desacordo com as recomendações do seu manual.
- 02 - Problemas com o fio de alimentação, causados por falta de observação às instruções de segurança.
- 03 - Produto que tenha sido aberto, examinado, alterado ou consertado por pessoas ou oficinas não autorizadas.
- 04 - Produtos que foram danificados por uso não-doméstico.
- 05 - Ligações feitas em tensão diferente da especificada no aparelho, bem como avarias oriundas de maus tratos, choques bruscos e agentes cuja origem seja transporte, armazenamento indevido ou, ainda, forças da natureza (enchentes, sobrecargas elétricas, raios, etc.) invalidam a garantia dos componentes danificados.

Ao solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos a Nota Fiscal de compra, verifique o problema e explique-o detalhadamente.

As fotos, ilustrações e especificações técnicas, aqui descritas, poderão ser modificadas sem prévio aviso.

Representantes e assistentes técnicos em todo o país.

SUGGAR
eletrodomésticos
www.suggar.com.br

RAZÃO SOCIAL:
Madson Eletrometalúrgica Ltda.

Belo Horizonte/MG
Rua Jerônimo Marcucci, 74
Bairro Olhos D'água
CEP: 30390-150

CENTRAL DE RELACIONAMENTO
0800 200 5050
(31) 2105 5950

