

manual de instrucciones

3EB6030L
Freidora
Fritadeira

[es]	Instrucciones de uso	3
[pt]	Instruções de serviço	12

Indicaciones de seguridad importantes	3	Desconexión de seguridad	8
Causas de daños.....	5	Seguro para niños	9
Protección del medio ambiente	5	Activar y desactivar el seguro para niños	9
Evacuación ecológica.....	5	Vaciado del aceite/grasa para freír	9
Presentación del aparato	6	Consejos y trucos	9
Su nueva freidora.....	6	Consejos acerca del aceite o bien grasa de freír.....	9
El panel de mando	6	Consejos acerca de los productos a freír	9
Resistencia.....	7	Consejos para freír.....	9
Accesorios	7	Ajustes básicos	10
Freír	7	Modificar los ajustes básicos.....	10
Antes del primer uso.....	7	Cuidado y limpieza	10
Configurar la freidora.....	7	Limpiar la freidora.....	10
Indicador del calentamiento	7	No use los medios de limpieza siguientes.....	10
Tabla de programación	7	Solucionar averías	11
Limitación de tiempo automática	8	Servicio de Asistencia Técnica	11

⚠ Indicaciones de seguridad importantes

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aceite o la grasa para freír se pueden inflamar. Usar la freidora solo con aceite o grasa para freír adecuados. La capacidad no debe sobrepasarse ni quedarse por debajo. Derretir la grasa para freír antes de usarla. Respetar la temperatura para freír específica de los productos.
- El aceite o la grasa para freír ya usados tienden a producir espuma y poseen una temperatura de inflamación más baja. Cambiar el aceite o la grasa para freír cuando se vuelvan de color marrón, no huelan bien o desprendan humo antes de lo previsto.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. En caso de que el aceite o la grasa para freír se inflamen, no apagar con agua.

En caso de incendio:

- Desconectar el aparato de la red: desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Colocar una tapa de acero inoxidable o una manta contra incendios: el fuego se apaga mediante desoxigenación.

- Apagar la campana extractora: la corriente de aire aviva el fuego.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Tener especial precaución cuando se trabaja con agua cerca de un aparato caliente. Tener precaución también cuando se trabaja con agua cerca del aparato frío. No puede caer nada de agua en el aceite o la grasa para freír. ¡La grasa puede explotar al calentarla de nuevo! Cubrir siempre el aparato frío con la tapa.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Cambiar el aceite o la grasa para freír, cuando contengan mucha agua (p. ej. cuando se fríen alimentos congelados con frecuencia).

Indicios de existencia de agua en el aceite o la grasa para freír:

- formación de burbujas
- gotas de agua
- vapor de agua
- salpicaduras fuertes al freír
- Si se emplean alimentos húmedos o el recipiente se llena con grandes cantidades, se producirá espuma en el aceite/la grasa para freír. Secar bien los alimentos antes de freírlos. Retirar el hielo en los alimentos congelados. Llenar la cesta junto a la freidora, en ningún caso dentro ni sobre ella. Sumergir la cesta despacio varias veces en el aceite o la grasa.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Después de limpiar el recipiente de la freidora, secarlo con cuidado antes de volver a llenarlo con aceite o grasa para freír.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del

aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

Causas de daños

¡Atención!

- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.
- Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado: Utilice sólo accesorio original previsto. Utilice sólo las cestas para freidora previstas para este aparato. No utilice nunca la tapadera de cristal del aparato de cocción a vapor para la freidora.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica

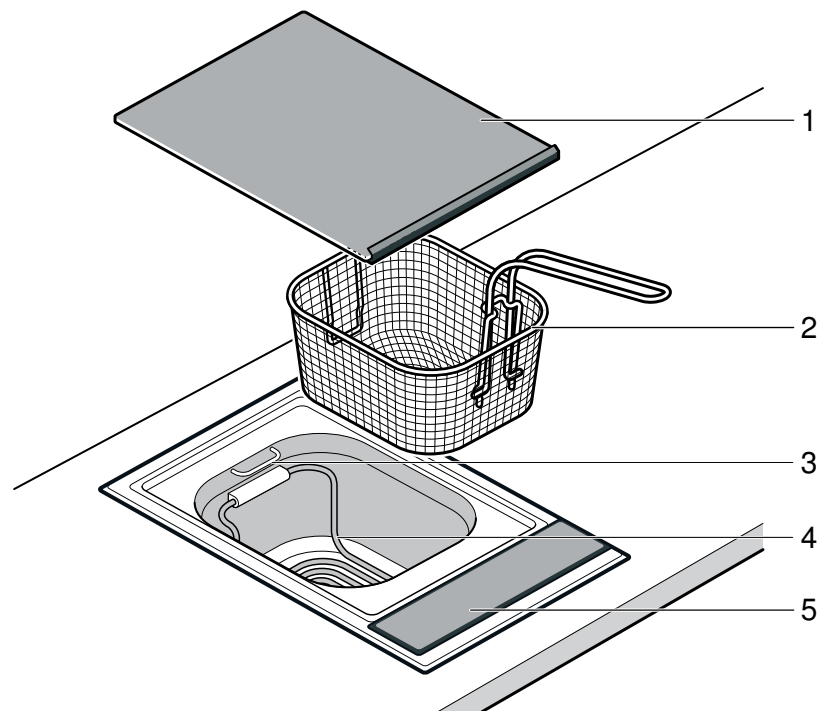


Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Presentación del aparato

En este capítulo encontrará un resumen de los componentes y el panel de mando del aparato.

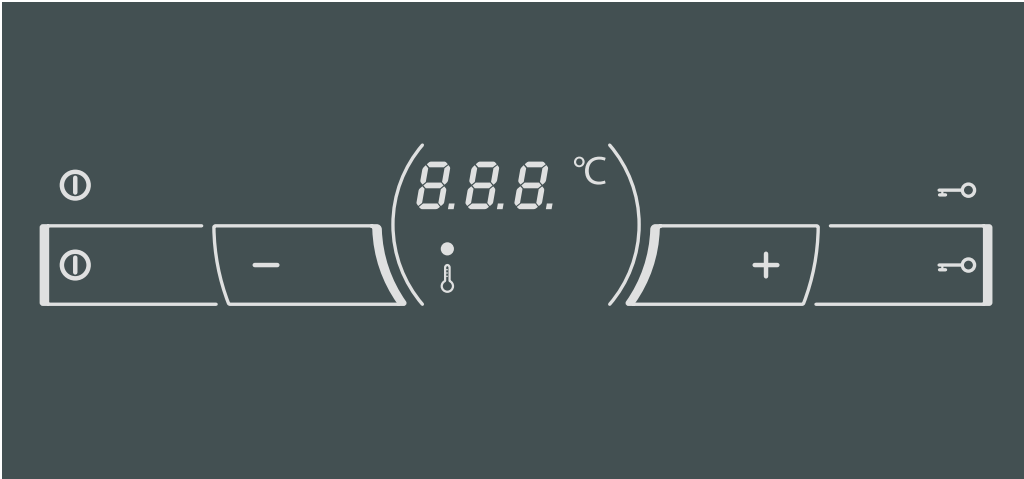
Su nueva freidora



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Cesta para freír
3	Soporte de la cesta para freír

N.º	Denominación
4	Resistencia
5	Panel de mando

El panel de mando



Superficies de mando	
①	Interruptor principal
-...+	Zona de programación
🔑	Seguro para niños

Indicadores	
🔧	Símbolo de calentamiento
🔑	Seguro para niños
8.8.8.	Temperatura

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Resistencia

Se puede plegar la resistencia para que la limpieza del recipiente para freír resulte más sencilla.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

La resistencia se calienta incluso en la posición plegada hacia arriba. No encender la freidora mientras la resistencia esté plegada hacia arriba.

Accesorios

Usar exclusivamente cestas para freír que estén previstas para esta freidora.

No introducir instrumentos de cocina de plástico en la grasa.

Freír

Al freír, el calor producido por el aparato se transmite al alimento a través de la grasa. Con este rápido método de cocción, se formará una sabrosa corteza alrededor del alimento. El margen de temperatura al freír oscila entre 150 y 190 °C.

Notas

- Desmenuzar la grasa para freír fresca antes de derretirla. Si se utiliza la grasa para freír por primera vez, antes de derretirla hacer un agujero en el bloque de grasa solidificada hasta llegar a la resistencia (p. ej. con el mango de una cuchara de madera).
- Utilizar exclusivamente aceite o grasa vegetal puros para freír. Evitar las mezclas de grasas.
- Se puede producir humo al derretirse la grasa para freír. Esto es normal.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Si el aparato se usa con grasa congelada, la resistencia se puede sobrecalentar. Dejar descongelar la grasa congelada antes de que se derrita.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Si el aparato se usa con grasa endurecida, la resistencia se puede sobrecalentar. Derretir primero la grasa para freír a temperatura baja. Subir la temperatura una vez la grasa se haya derretido en su mayor parte.

⚠ ¡Peligro de incendio!

Si no se ha llegado a la capacidad mínima (marca inferior), la resistencia puede sobrecalentarse. Rellenar con aceite o grasa a su debido tiempo.

Antes del primer uso

Limpiar el recipiente y la cesta para freír con una esponja y agua con jabón. Abrillantar con un paño limpio y seco.

Configurar la freidora

1. Rellenar el recipiente para freír con 4 litros de aceite o 3,5 kg de grasa para freír.
2. Encender la freidora con el interruptor principal.
3. Ajustar con + y - la temperatura deseada.
4. Cuando el indicador del calentamiento ⏻ desaparece, sumergir la cesta para freír con el alimento en el aceite/la grasa.
5. Una vez que se ha acabado de freír, sacar la cesta y sacudirla ligeramente para retirar el aceite/la grasa superficial.

Para escurrir el aceite/la grasa restantes, colgar la cesta para freír en el soporte.

Indicador del calentamiento

El indicador del calentamiento se ilumina mientras se calienta la freidora. El indicador del calentamiento se apaga cuando el aceite o la grasa para freír alcanzan la temperatura programada.

Tabla de programación

Los datos de la tabla son valores orientativos y pueden variar según el tipo y la cantidad de los alimentos para freír.

Alimento para freír	Cantidad	Temperatura en °C	Tiempo en minutos	Información
Derretir la grasa para freír	3,5 kg	100		
Alimentos frescos				
Paquetes de hojaldre rellenos	5 unidades	190	6-8	Relleno de carne precocinado, relleno de verduras crudo. Dar la vuelta.
Gambas rebozadas	12 unidades	170-180	4-6	Precocinadas y peladas. Dar la vuelta.
Verduras rebozadas	8 unidades	170-180	4-8	p. ej. cogollos de coliflor*, rodajas de calabacín, champiñones, aros de cebolla. Dar la vuelta.
Filetes de pescado empanados	de 100-200 g cada uno	160-170	5-10	
Muslo de pollo empanado	de 200-350 g cada uno	160	15-20	
Croquetas	6 -8 unidades	170	5-6	

* precocinado al dente

** prestar atención a las indicaciones del paquete

Alimento para freír	Cantidad	Temperatura en °C	Tiempo en minutos	Información
Patatas fritas	500 g	180	Primero 2-4, después 6-8	Esperar por lo menos 15 minutos desde que se fríen la primera vez hasta se acaban de hacer. Usar patatas harinosas.
Escalope empanado	2 unidades	170-180	5-8	
Postres				
Berlinesas / Donuts	6 unidades	160-170	6-10	Freír sin cesta. Dar la vuelta.
Frutas rebozadas	8 unidades	170-180	5-7	p. ej. rodajas de piña, manzana o kiwi. Dar la vuelta.
Buñuelos / Churros	4 unidades	170-180	6-8	Dar la vuelta.
Alimentos congelados**				
Queso camembert empanado	de 75-100 g cada uno	160	6-8	
Filetes de pescado empanados	de 150 g cada uno	170	5-7	
Varitas de pescado	500 g	170	3-5	
Miniröllitos de primavera / Rollitos chinos (nems)	500 g	180	3-5	
Nuggets de pollo	500 g	160	5-6	
Croquetas	500 g	170	3-5	
Patatas fritas	500 g	180	5-7	
Aros de calamar	500 g	180	3-5	

* precocinado al dente
** prestar atención a las indicaciones del paquete

Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando la freidora permanece durante un tiempo prolongado en funcionamiento sin haberse modificado la programación.

El calentamiento se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean alternadamente **F** y **B**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

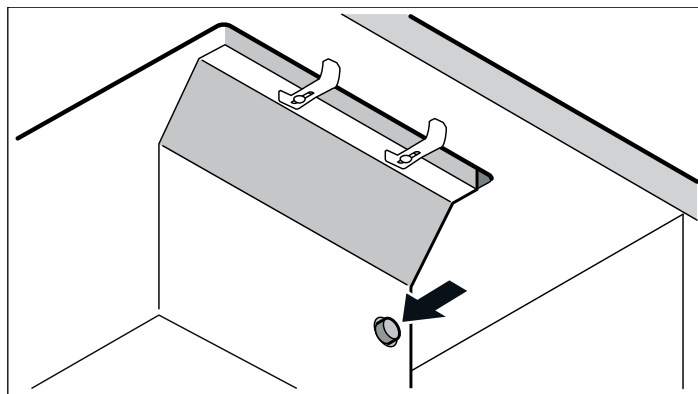
El momento en que se activa la limitación de tiempo depende de la temperatura programada.

Desconexión de seguridad

La desconexión de seguridad apaga la freidora de forma automática cuando el recipiente para freír no está lleno con aceite/grasa por lo menos hasta la marca inferior.

En el indicador parpadean alternadamente **F** y **B**.

1. Apagar la freidora y dejarla enfriar.
2. Rellenar el recipiente para freír con 3 litros de aceite o grasa para freír como mínimo.
3. Apretar el botón de seguridad situado en el frontal de la carcasa (p. ej. con un bolígrafo).



Entonces ya se puede volver a usar la freidora con normalidad.

Seguro para niños

Con el seguro para niños se evita que los niños enciendan el aparato.

Activar y desactivar el seguro para niños

El aparato debe estar apagado.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se ilumina durante 10 segundos. El aparato queda bloqueado.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

Nota: En los ajustes básicos se puede definir la opción de activar el seguro para niños cada vez que se apague el aparato.

Vaciado del aceite/grasa para freír

Cuando los alimentos, a pesar de estar bien ajustada la temperatura, ya no quedan crujientes, debe sustituirse el aceite/la grasa.

¡Peligro de quemaduras!

El aceite o la grasa calientes pueden saltar al abrir el grifo de vaciado. Dejar enfriar el aceite o la grasa hasta que estén tibios antes de vaciar.

1. Colocar debajo del grifo de salida un recipiente resistente a la temperatura que tenga una capacidad superior a 4 litros

2. Abrir el grifo situado en la parte inferior de la freidora y vaciar el aceite/la grasa.

Nota: Vaciar la grasa cuando aún esté tibia y líquida. En caso de que la grasa esté dura al pasar por el grifo, se puede atravesar haciendo un agujero con una varilla (p. ej. con el mango de una cuchara de madera).

No desechar el aceite/la grasa por el desagüe, entregarlo/la en los centros de recogida previstos para ello (punto verde).

Consejos y trucos

Consejos acerca del aceite o bien grasa de freír

- Utilice para freír sólo aceite vegetal puro o grasa de alta capacidad de calentamiento. Son apropiados p. ej. aceite de palma o de cacahuete, así como grasa de coco. En cambio no son apropiados, aceite de oliva puro, de germen de soja o de germen de trigo. Evite mezclas de grasas. Tenga en cuenta las indicaciones de los fabricantes.
- Retire después de cada fritura eventualmente los residuos gruesos producidos del aceite o bien grasa de freidora con un colador. También puede vaciar los residuos a través del grifo de vaciado de aceite. Espere hasta que enfríe el aceite de freír o la grasa a máx 40 °C.
- Si desea usar de nuevo el aceite de freír, coloque un filtro de metal con papel de cocina y deje pasar el aceite o la grasa en estado templado.
- Renueve el aceite o la grasa de la freidora cuando tenga un olor o sabor desagradable, produzca demasiado espuma, comience a producir humo prematuramente (a 160 - 170 °C) o cuando los alimentos no adquieran costra a pesar de estar ajustada correctamente la temperatura. El que produzca humo prematuro no se debe confundir con el vapor de agua que asciende al introducir alimentos húmedos.
- Coloque después de enfriar la tapa. De este modo previene que pueda penetrar suciedad o agua en la grasa.

Consejos acerca de los productos a freír

- Para freír son aptos los alimentos siguientes: Pequeños trozos de carne y pescado, verdura, patatas, pastas, fruta y alimentos rebozados.
- Los productos para freír húmedos tales como pescado, crustáceos, trozos de carne así como rodajas de verdura y fruta, se han de secar bien.
- Los alimentos con un alto grado de contenido en agua no son aptos para freír.

Consejos para freír

- Con el fin de que pueda circular bien el aceite y llegue con rapidez el calor al producto que desea freír, no fría grandes cantidades a la vez. Agite el producto de fritura de modo que el aceite pueda circular mejor y no se aglutine.
- El producto a freír deberá estar cubierto por completo de aceite o bien grasa de freír. En caso contrario deberá darle la vuelta a lo alimentos a la mitad del tiempo de fritura o empujarlos hacia abajo con una segunda cesta de freidora.
- Llenar la cesta sobre la encimera junto a la freidora no dentro o sobre la freidora. De este modo el aceite o bien la grasa de freír permanecerá más tiempo libre de residuos.
- No eche sal ni condimento por encima de la freidora con el fin de no ensuciar el aceite o bien la grasa de freír.
- La inserción de producto de freír húmedo o congelado produce espuma fuerte y agitada de la grasa. Descienda la cesta varias veces lentamente. De este modo evitara que se desborde la grasa.
- Retire el hielo del producto congelado antes de freír.
- Ajuste la temperatura recomendada.
 - Temperatura correcta: Las proteínas forman una costra protectora. De este modo no puede penetrar grasa.
 - Temperatura demasiado alta: La superficie forma una costra demasiado rápida. El interior queda crudo.
 - Temperatura demasiado baja: El producto a freír absorbe demasiado grasa.
- Seque el producto a freír con un paño de cocina. De esta forma se reduce aun más la cantidad de grasa.

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
 	Seguro para niños  El seguro para niños se desactiva al apagar, pero se puede volver a activar en caso necesario.*  Seguro para niños activado tras apagar.
 	Tono de aviso  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Sólo señal de error conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
 	Limitación de tiempo automática  El aparato se apaga después de que el tiempo programado anteriormente haya transcurrido (el tiempo depende de la temperatura programada)*  Dividir el tiempo en dos hasta apagar  Dividir el tiempo en cuatro hasta apagar
 	Restauración al ajuste básico  Desconectado.  Conectado.
*Ajuste básico	

Modificar los ajustes básicos

El aparato debe estar apagado.

1. Encender el aparato.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
En la pantalla se ilumina a la izquierda , a la derecha se ilumina .
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que parpadee a la derecha el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado con + y - en la zona de programación.
5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
Se ha guardado el ajuste.

Desconexión sin guardar

Para salir del ajuste básico, apagar el aparato con el interruptor principal. Las modificaciones no se guardan.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Para limpiar el aparato, no emplear aparatos limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Limpiar la freidora

Retirar con papel de cocina los restos grandes que hayan quedado en el recipiente para freír tras haber vaciado el aceite.

Rellenar el recipiente para freír con agua caliente y un detergente convencional hasta la marca inferior. Limpiar el recipiente y la resistencia usando un cepillo suave.

Evitar rallar o frotar, ya que las ralladuras no desaparecen.

Mover la resistencia hacia arriba hasta que encaje en el soporte. Limpiar entonces el recipiente situado debajo de la resistencia.

Vaciar el agua, volver a colocar la resistencia abajo y aclarar el recipiente con agua limpia. Atención: no dejar ningún resto de producto de limpieza en el recipiente. Secar el recipiente y la resistencia con un paño suave.

Parte del aparato/ Superficie	Limpieza recomendada
Cesta para freír	Limpiar a mano con un detergente suave. No limpiar en el lavavajillas.
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente; el trapo no debe estar muy húmedo. Lavar los restos de detergente con agua fría. Secar con un paño suave. No limpiar en el lavavajillas.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Esperar un momento y programar de nuevo.
<i>E</i> + número	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>FD</i>	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha recalentado y ha desconectado el aparato.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.*
<i>F5</i>	Desconexión de seguridad	Apagar el aparato y esperar a que se enfríe. Rellenar el recipiente para freír con aceite o grasa hasta la marca superior. Pulsar el botón de seguridad situado en el frontal de la carcasa.
<i>F7</i>	Fallo del aparato	Apagar el aparato y volver a encenderlo. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F8</i>	El aparato ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	Puede volver a encender la freidora inmediatamente.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Instruções de segurança importantes.....	12	Desactivação de segurança.....	17
Causas dos danos	14	Fecho de segurança para crianças.....	18
Protecção do meio ambiente.....	14	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	18
Eliminação ecológica.....	14	Escorrer o óleo/gordura de fritura	18
Conhecer o aparelho	15	Dicas e truques.....	18
A sua nova fritadeira.....	15	Dicas quanto ao óleo ou gordura de fritura.....	18
O painel de comandos.....	15	Dicas quanto aos alimentos a fritar	18
Elemento de aquecimento	16	Dicas quanto à fritura	18
Acessórios.....	16	Regulações base	19
Fritar.....	16	Alterar as regulações base.....	19
Antes da primeira utilização	16	Cuidados e Limpeza	19
Regular a fritadeira.....	16	Limpar a fritadeira.....	19
Indicação de aquecimento	16	Não usar os seguintes produtos de limpeza	19
Tabela de regulação	16	Procedimento em caso de anomalia.....	20
Limitação automática de tempo	17	Serviço de Assistência Técnica	20

⚠ Instruções de segurança importantes

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador

externo ou um telecomando externo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- O óleo ou gordura de fritura pode inflamar-se. Coloque a fritadeira em funcionamento apenas com óleo ou gordura de fritura adequado. Não utilize óleo ou gordura de fritura nem em demasia nem em falta. Proceda à liquefacção da gordura de fritura antes de a utilizar. Respeite a temperatura de fritura de cada produto.
- O óleo ou gordura de fritura que já tenha sido utilizado várias vezes tem tendência a fazer mais espuma e tem uma temperatura de inflamação mais baixa. Substitua o óleo ou gordura de fritura, quando ficar castanho, tiver um odor desagradável e/ou começar a fazer fumo.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Nunca utilize água para apagar óleo ou gordura de fritura em chamas.

Em caso de incêndio:

- Desligar o aparelho da corrente: desligue o respectivo fusível na caixa de fusíveis.
- Colocar uma cobertura de aço inoxidável ou uma manta corta-fogo: o fogo apaga-se devido à desoxigenação.

- Desligar o exaustor: a extracção de ar intensifica o fogo.

- O aparelho fica muito quente; os materiais combustíveis podem inflamar-se. Nunca coloque nem utilize objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo do aparelho ou nas suas imediações. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre o aparelho nem no seu interior.

Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Tenha especial cuidado ao mexer em água perto do aparelho, quando este já estiver quente. Tenha também cuidado ao mexer em água perto do aparelho, quando este estiver frio. Não deve entrar água para dentro do óleo ou da gordura de fritura. Existe perigo de explosão quando voltar a aquecer a gordura! Feche sempre o aparelho com a cobertura depois de o mesmo ter arrefecido.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Substitua o óleo ou gordura de fritura, quando contiver demasiada água (p. ex., devido à fritura frequente de produtos ultracongelados).

Sinais de água no óleo ou gordura de fritura:

- subida de bolhas à superfície
- gotas de água
- vapor de água
- salpicos fortes ao fritar
- Adicionar alimentos molhados e em grandes quantidades faz com que o óleo ou gordura de fritura forme espuma e transborde. Seque bem os alimentos molhados antes de os fritar. No caso de alimentos ultracongelados remova o gelo. Coloque os alimentos no cesto fora da fritadeira e não dentro ou sobre a mesma. Mergulhe lentamente o cesto de fritura no óleo ou gordura várias vezes.
- Deitar água sobre óleo a ferver provoca uma explosão de gordura. Seque cuidadosamente a cuba da fritadeira depois de a limpar e antes de a voltar a encher com óleo ou gordura de fritura.
- Com a cobertura do aparelho fechada, o calor acumula-se. Feche a cobertura do aparelho só depois de o aparelho ter arrefecido. Nunca ligue o aparelho com a cobertura

fechada. Nunca utilize a cobertura do aparelho para manter os alimentos quentes nem como suporte.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Causas dos danos

Atenção!

- A queda de objectos duros ou afiados sobre o painel ou a cobertura de vitrocerâmica pode provocar danos.
- Danos no aparelho provenientes de acessórios inadequados: Utilizar apenas os acessórios originais. Utilizar apenas os cestos de fritura concebidos para este aparelho. Nunca utilizar a tampa de vidro da vaporeira para a fritadeira.

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.



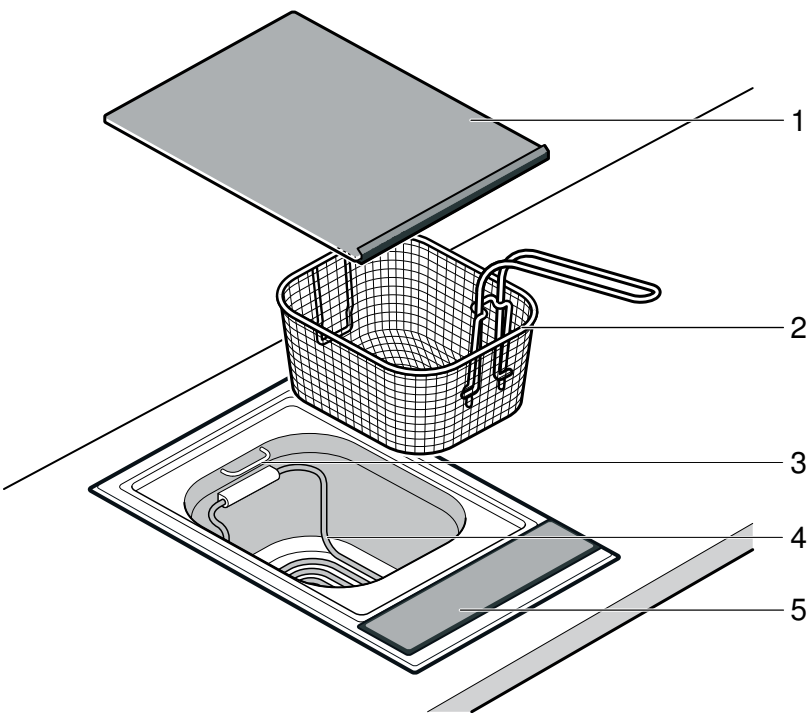
Eliminação ecológica

Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Conhecer o aparelho

Aqui poderá obter uma panorâmica geral dos componentes e do painel de comandos do seu novo aparelho.

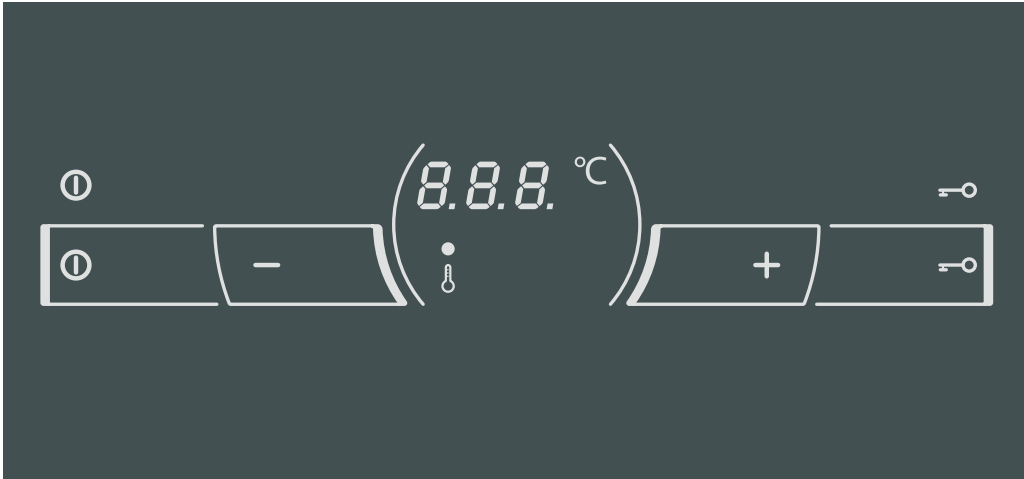
A sua nova fritadeira



N.º	Designação
1	Cobertura de vitrocerâmica
2	Cesto de fritura
3	Suporte para o cesto de fritura

N.º	Designação
4	Elemento de aquecimento
5	Painel de comandos

O painel de comandos



Zonas de comandos	
①	Interruptor principal
-...+	Área de regulação
🔒	Fecho de segurança para crianças

Indicações	
🔥	Símbolo de aquecimento
🔒	Fecho de segurança para crianças
8.8.8.	Temperatura

Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

- As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.
- Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

Elemento de aquecimento

Pode levantar o elemento de aquecimento para limpar a cuba da fritadeira mais facilmente.

⚠ Perigo de queimaduras!

O elemento de aquecimento também aquece na posição levantada. Não ligue a fritadeira enquanto o elemento de aquecimento estiver nessa posição.

Acessórios

Utilize apenas cestos de fritura adequados para esta fritadeira. Não mergulhe talheres de plástico na gordura.

Fritar

Ao fritar, o calor gerado pelo aparelho é transferido para os alimentos a cozinhar através da gordura. Durante este processo rápido forma-se uma crosta saborosa em torno dos alimentos. Ao fritar, a gama de temperaturas situa-se entre os 150 °C e os 190 °C.

Notas

- Corte a gordura de fritura fresca em pequenos pedaços antes de proceder à sua liquefacção. Em caso de reutilização da gordura de fritura antes da sua liquefacção, faça um furo na massa de gordura solidificada até atingir o elemento de aquecimento (p. ex., com o cabo de uma colher de pau).
- Utilize exclusivamente óleo/gordura vegetal puro para fritar. Evite misturar gorduras.
- Ao derreter a gordura de fritura é possível que se forme fumo. Isso é normal.

⚠ Perigo de incêndio!

Em caso de utilização de gordura ultracongelada, o elemento de aquecimento pode sobreaquecer. Antes da liquefacção, deixe descongelar a gordura ultracongelada.

⚠ Perigo de incêndio!

Em caso de utilização de gordura sólida, o elemento de aquecimento pode sobreaquecer. Derreta primeiro a gordura de fritura a baixa temperatura. Regule uma temperatura mais elevada só depois de a maior parte da gordura de fritura ter derretido.

⚠ Perigo de incêndio!

Se o nível de enchimento mínimo (marcação inferior) não for atingido, o elemento de aquecimento pode sobreaquecer. Adicione óleo ou gordura atempadamente.

Antes da primeira utilização

Limpe a cuba da fritadeira e o cesto de fritura com uma esponja e uma solução à base de água e sabão. De seguida, seque-os bem com um pano limpo e seco.

Regular a fritadeira

1. Coloque 4 litros de óleo de fritura ou 3,5 kg de gordura de fritura na cuba da fritadeira.
2. Ligue a fritadeira no interruptor principal.
3. Com - e + regule a temperatura pretendida.
4. Quando a indicação de aquecimento ⬆ se apagar, mergulhe o cesto de fritura já com os alimentos no óleo/gordura.
5. Concluída a fritura, retire o cesto e abane-o ligeiramente para remover o excedente de óleo/gordura.

Para deixar escorrer o óleo/gordura remanescente, pode suspender o cesto de fritura no dispositivo de suporte.

Indicação de aquecimento

A indicação de aquecimento acende-se enquanto a fritadeira estiver a aquecer. A indicação de aquecimento apaga-se, quando o óleo/gordura de fritura tiver alcançado a temperatura regulada.

Tabela de regulação

Os dados constantes das tabelas são valores de referência e podem variar em função do tipo e da quantidade de alimentos a fritar.

Alimentos a fritar	Quantidade	Temperatura em °C	Tempo em minutos	Informação
Derreter gordura de fritura	3,5 kg	100		
Produtos frescos				
Folhados, com recheio	5 unidades	190	6-8	Recheio de carne pré-cozinhada, recheio de legumes crus. Virar.
Camarões empanados	12 unidades	170-180	4-6	Pré-cozinhados e soltos. Virar.
Legumes empanados	8 unidades	170-180	4-8	p. ex., raminhos de couve-flor*, rodela de curgete, cogumelos, anéis de cebola. Virar.
Filetes de peixe, panados	100 - 200 g cada	160-170	5-10	
Coxas de frango, panadas	200 - 350 g cada	160	15-20	

* pré-cozinhado "al dente"
** respeitar os dados constantes da embalagem

Alimentos a fritar	Quantidade	Temperatura em °C	Tempo em minutos	Informação
Croquetes	6-8 unidades	170	5-6	
Batatas fritas	500 g	180	primeiro 2-4, depois 6-8	Pelo menos, 15 minutos de intervalo entre a pré-fritura e o fim da confecção. Utilizar batatas farinhentas.
Escalopes, panados	2 unidades	170-180	5-8	
Sobremesas				
Bolo berlinense de frigideira/donuts	6 unidades	160-170	6-10	Fritar sem cesto. Virar.
Frutos empanados	8 unidades	170-180	5-7	p. ex., rodela de ananás, de maçã, de kiwi. Virar.
Farturas/churros	4 unidades	170-180	6-8	Virar.
Produtos ultracongelados**				
Queijo Camembert, panado	75 - 100 g cada	160	6-8	
Filetes de peixe, panados	150 g cada	170	5-7	
Barrinhas de peixe	500 g	170	3-5	
Mini-crepes primavera/Nems	500 g	180	3-5	
Nuggets de frango	500 g	160	5-6	
Croquetes	500 g	170	3-5	
Batatas fritas	500 g	180	5-7	
Argolas de lulas	500 g	180	3-5	

* pré-cozinhado "al dente"

** respeitar os dados constantes da embalagem

Limitação automática de tempo

Se a fritadeira estiver muito tempo em funcionamento sem que a regulação seja alterada, a limitação automática de tempo é activada.

O aquecimento é interrompido. Na indicação das zonas de cozinhar piscam alternadamente **F** e **B**.

Se tocar em qualquer zona de comando, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

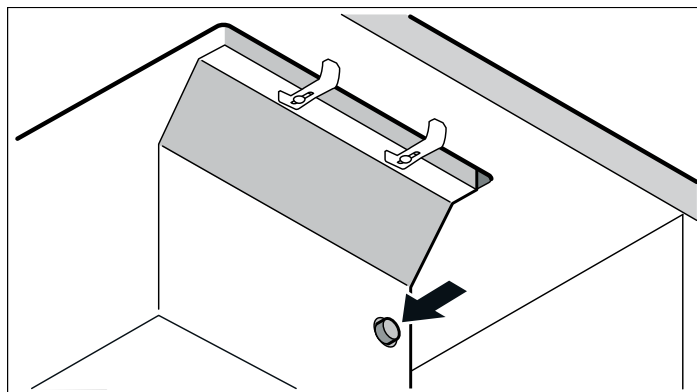
A activação da limitação automática de tempo baseia-se na temperatura regulada.

Desactivação de segurança

A desactivação de segurança desliga automaticamente a fritadeira se a respectiva cuba não contiver óleo/gordura, pelo menos, até à marcação inferior.

Na indicação piscam alternadamente **F** e **B**.

1. Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.
2. Coloque, pelo menos, 3 litros de óleo/gordura de fritura na cuba da fritadeira.
3. Pressione o pino de bloqueio que se encontra na parte da frente do corpo do aparelho (p. ex., com uma esferográfica).



Agora já pode voltar a colocar a fritadeira normalmente em funcionamento.

Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que as crianças liguem o aparelho.

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

O aparelho tem de estar desligado.

Ligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O símbolo  acende-se por 10 segundos. O aparelho está bloqueado.

Desligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está anulado.

Nota: Nas regulações base pode seleccionar a opção para que o fecho de segurança para crianças fique sempre activado depois de desligar o aparelho.

Escorrer o óleo/gordura de fritura

Quando, apesar de a temperatura estar correctamente regulada, os alimentos a fritar deixarem de ficar estaladiços, tem de substituir o óleo/gordura.

Perigo de queimaduras!

O óleo ou gordura quente pode salpicar da torneira de descarga, quando o for escorrer. Por isso, deixe arrefecer o óleo ou gordura antes de escorrer, até ficar tépido.

1. Coloque um recipiente resistente à temperatura e com uma capacidade superior a 4 litros por baixo da torneira de descarga.

2. Abra a torneira que se encontra na parte de baixo da fritadeira e escorra o óleo/gordura usado.

Nota: Escorra a gordura enquanto esta ainda estiver quente e em estado líquido. Se a gordura solidificar na torneira, pode perfurá-la com uma vara fina (p. ex., o cabo de uma colher de pau).

Não elimine o óleo/gordura despejando-o pelo ralo; entregue-o nos postos de recolha previstos para o efeito.

Dicas e truques

Dicas quanto ao óleo ou gordura de fritura

- Utilize apenas gorduras ou óleos vegetais puros, resistentes a altas temperaturas e adequados para fritar. Óleos de amendoim ou palma e gordura de coco são adequados. Azeite, óleo de soja ou gérmen de trigo não é adequado. Evite as misturas de gorduras. Observe as instruções do fabricante.
- Após cada fritura, remova eventuais resíduos grosseiros do óleo ou da gordura de fritura com a ajuda de uma escumadeira. Também é possível drenar os resíduos através da torneira de drenagem. Aguarde até o óleo ou a gordura de fritura ter arrefecido, no máx., até aos 40 °C.
- Se pretender reutilizar o óleo ou a gordura de fritura, forre um crivo metálico com papel de cozinha e passe o óleo ou a gordura em estado morno pelo crivo.
- Mude o óleo ou a gordura de fritura quando o seu odor ou sabor for desagradável, quando se formar muita espuma, quando se começar a formar precocemente fumo (a uma temperatura entre os 160 - 170 °C) ou quando os alimentos não ficarem estaladiços apesar de estar ajustada a temperatura correcta. Não se deve confundir uma formação precoce de fumo com vapor de água, que se forma quando se adicionam alimentos húmidos.
- Colocar a cobertura após o arrefecimento. Assim impede-se a entrada de impurezas ou água na gordura.

Dicas quanto aos alimentos a fritar

- Os seguintes alimentos são adequados para fritar: pequenos pedaços de carne e peixe, legumes, batatas, massas para fritos, fruta, alimentos panados.
- Secar sempre muito bem os alimentos húmidos como peixe, crustáceos, pedaços de carne, fruta ou legumes em rodela.
- Os produtos alimentares com elevado teor de água não são adequados para fritar.

Dicas quanto à fritura

- Não frite quantidades demasiado grandes de uma vez, para que o óleo possa circular bem e o calor cozinhe rapidamente aos alimentos. Sacuda os alimentos para que estes não colem uns aos outros e o óleo possa circular melhor.
- Os alimentos devem ficar completamente cobertos pelo óleo ou gordura de fritura. Caso contrário, é necessário virá-los após metade do tempo de fritura ou pressioná-los com um segundo cesto.
- Encha o cesto de fritura sobre o tampo de cozinha, ao lado da fritadeira, e não dentro nem sobre a mesma. Desta forma o óleo ou a gordura de fritura mantém-se mais tempo sem resíduos.
- Não tempere alimentos sobre a fritadeira para não sujar o óleo ou a gordura.
- Colocar alimentos húmidos ou congelados na fritadeira provoca uma forte ebulição do óleo ou gordura de fritura. Baixe lentamente e várias vezes o cesto. Desta forma evita-se o extravasamento da gordura.
- Antes de proceder à fritura remova o gelo dos alimentos congelados.
- Ajuste a temperatura recomendada.
 - Temperatura correcta: Proteínas formam uma crosta protectora. Desta forma não penetra muita gordura.
 - Temperatura demasiado alta: A superfície do alimento ganha crosta com demasiada rapidez. O interior fica cru.
 - Temperatura demasiado baixa: Os alimentos absorvem demasiada gordura.
- Seque os alimentos acabados de fritar com papel de cozinha. Desta forma reduz-se mais a quantidade de gordura.

Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Indicação	Função
	Fecho de segurança para crianças Fecho de segurança para crianças desactivado depois de desligar; se necessário, pode ser activado.* Fecho de segurança para crianças activado depois de desligar.
	Sinal sonoro Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados. Apenas sinal de utilização inadequada activado. Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
	Limitação automática de tempo O aparelho desliga-se depois de decorrido um tempo previamente regulado (o tempo depende da temperatura regulada)* Tempo até desligar reduzido para metade Tempo até desligar reduzido para um quarto

* Regulação base

Indicação	Função
	Reposição para a regulação base Desligada. Ligada.
* Regulação base	

Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.

- Ligue o aparelho.
- Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo durante 4 segundos.
Do lado esquerdo do visor acende-se e do lado direito acende-se .
- Toque no símbolo as vezes necessárias até que a indicação pretendida se acenda do lado direito.
- Na área de regulação, regule o valor pretendido com - e +.
- Toque no símbolo durante 4 segundos.
A regulação está memorizada.

Desligar sem memorizar

Para sair da regulação base, desligue o aparelho no interruptor principal. As alterações não são memorizadas.

Cuidados e Limpeza

Neste capítulo encontrará dicas e sugestões para os cuidados e a limpeza ideal do seu aparelho.

Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Perigo de choque eléctrico!

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor para limpar o aparelho.

Limpar a fritadeira

Depois de escorrer o óleo, remova os resíduos maiores da cuba da fritadeira com papel de cozinha.

Coloque água morna com detergente na cuba da fritadeira até atingir a marcação inferior. Limpe a cuba e o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza macia.

Evite riscar e esfregar, pois caso contrário surgirão riscos definitivos.

Levante o elemento de aquecimento até este encaixar no suporte. De seguida, pode limpar a cuba por baixo do elemento de aquecimento.

Escorra a água, volte a baixar o elemento de aquecimento e lave com água limpa. Atenção: não deixe resíduos de detergente na cuba! Seque a cuba e o elemento de aquecimento com um pano macio.

Componente do aparelho/superfície	Limpeza recomendada
Cesto de fritura	Limpar à mão com um detergente suave. Não lavar na máquina de lavar louça!
Painel de comandos e cobertura de vitrocerâmica	Limpar com um pano macio e húmido e um pouco de detergente; o pano não deve estar demasiado molhado. Lavar os resíduos de detergente com água fria. Secar com um pano macio. Não lavar na máquina de lavar louça!

Não usar os seguintes produtos de limpeza

- Produtos de limpeza abrasivos ou agressivos
- Produtos de limpeza com substâncias ácidas (p. ex. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Produtos de limpeza com cloro ou elevado teor alcoólico
- Spray para limpeza de fornos
- Esponjas duras e abrasivas, escovas ou esfregões
- Panos de cozinha novos devem ser muito bem enxaguados antes de serem utilizados.

Procedimento em caso de anomalia

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

Indicação	Erro	Medida a tomar
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
E a piscar	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objecto sobre a mesma.	Aguarde alguns instantes e volte a regular.
E + número	Erro do aparelho	Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
FD	Erro do aparelho	Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
F4	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou o aparelho.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*
F6	Desactivação de segurança	Desligue o aparelho e aguarde que este arrefeça. Encha o cesto de fritura com óleo/gordura de fritura até à marcação superior. Pressione o pino de bloqueio que se encontra na parte da frente do corpo do aparelho.
F7	Erro do aparelho	Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
F8	O aparelho esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a fritadeira imediatamente.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



9000689586

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza • ESPAÑA
www.balay.es

911013