

Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho pág. 3)

- A. Pega do cesto
- B. Cursor da pega
- C. Tampa
- D. Janela
- E. Tampa do filtro
- F. Cesto
- G. Gancho da tampa do filtro
- H. Compartimento do cabo
- I. Pega para levantar o aparelho
- J. Tampa do tubo de escoamento (não para todos os modelos)
- K. Pé
- L. Tubo de escoamento do óleo (não para todos os modelos)
- M. Indicador luminoso
- N. Botão do termóstato
- O. Tampa do compartimento do tubo (não para todos os modelos)
- P. Botão de abertura

RECOMENDAÇÕES

- Antes da utilização, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotadas de uma ligação à terra eficaz. (Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, providencie a substituição da tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a um técnico qualificado).
- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- O aparelho fica quente durante o funcionamento. **NÃO DEIXE O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Não transporte a fritadeira enquanto o óleo estiver

quente, dado o perigo de queimaduras graves.

- A fritadeira só deve ser ligada depois de se introduzir óleo ou gordura. Se for aquecida vazia, é accionado um dispositivo de segurança térmico, que interrompe o seu funcionamento. Nesse caso, para retomar o funcionamento do aparelho, é necessário contactar um dos nossos centros autorizados.
 - Se a fritadeira perder óleo, contacte um centro de assistência técnica ou pessoal autorizado pela empresa.
 - O cesto encaixa-se automaticamente no perno central da cuba. Assim, para evitar rupturas, não o rode manualmente para procurar a posição correcta.
 - Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave cuidadosamente: a cuba, o cesto e a tampa (retire o filtro) com água quente e detergente líquido da loiça. No fim da operação, seque tudo cuidadosamente e elimine eventuais resíduos de água que se acumulem no fundo da cuba e, sobretudo, no interior do tubo de escoamento do óleo. Isto para evitar perigosos salpicos de óleo quente durante o funcionamento.
 - Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
 - Desloque o aparelho utilizando as respectivas pegas (I). (Nunca utilize a pega do cesto para executar esta operação).
- Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio. Aguarde cerca de duas horas.**
- Se o seu aparelho possuir tubo de escoamento, certifique-se de que ele está sempre fechado e posto no lugar durante o funcionamento.
 - É absolutamente normal que, aquando da primeira utilização, o aparelho liberte um cheiro a novo. Areje a divisão.
 - Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre o rebordo da superfície em que se encontra a fritadeira, pois poderá ser facilmente agarrado por uma criança ou estorvar o utilizador.
 - Preste atenção ao vapor quente e aos eventuais sal-

- picos de óleo provocados pela abertura da tampa.
- É proibido usar óleos de produção artesanal ou que tenham uma acidez elevada.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Este aparelho está em conformidade com a Directiva europeia 2004/108/CE relativa à compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico.

Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Introdução do óleo ou da gordura

- Levante o cesto "F" para a posição mais alta, puxando para cima a respectiva pega "A" (fig. 1). **A operação de levantar e baixar o cesto deve ser SEMPRE efectuada com a tampa fechada.**
- Abra a tampa "C" premindo o botão "P" (fig. 2).
- Retire o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Deite 1,2 litros de óleo no recipiente (ou 1 kg de gordura).

ATENÇÃO: O nível deve ficar sempre entre as marcas de máximo e mínimo.

Nunca utilize a fritadeira se o óleo estiver abaixo do nível "min"; tal poderá accionar o dispositivo térmico de segurança; para o substituir, contacte um dos nossos centros de assistência autorizados.

Obtêm-se melhores resultados utilizando um bom óleo de sementes de amendoim. Evite misturar óleos diferentes. Se utilizar blocos de gordura sólida, corte-os em pedaços pequenos para que a fritadeira não aqueça em seco nos primeiros minutos.

A temperatura deve ser regulada para 150°C até à total liquefacção da gordura. Só depois é que é aconselhável passar à temperatura desejada.

INÍCIO DA FRITURA

1. Coloque os alimentos a fritar no cesto, sem nunca o sobrecarregar (máx. 1 kg de batatas frescas).
Para obter uma fritura mais homogénea, recomendamos que concentre os alimentos sobretudo no

perímetro do cesto, deixando a parte central menos carregada.

2. Introduza o cesto na cuba na posição levantada (fig. 3) e feche a tampa pressionando-a ligeiramente até fazer disparar os ganchos.
Para evitar salpicos de óleo quente, feche sempre a tampa antes de baixar o cesto.
3. Ligue a ficha à tomada de alimentação e coloque o botão do termóstato "N" na temperatura desejada (fig. 4).
Ao atingir a temperatura programada, o indicador luminoso "M" apaga-se.
4. Quando o indicador se apagar, mergulhe imediatamente o cesto no óleo, baixando lentamente a pega depois de deslizar o cursor "B" da mesma para trás.
 - É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia uma assinalável quantidade de vapor muito quente pela tampa do filtro "E".
 - No início da cozedura, logo depois de mergulhados os alimentos no óleo, a parede interna da janela "D" cobrir-se-á de vapor, que desaparecerá progressivamente.
 - É normal que, durante o funcionamento, se formem gotas de condensação junto à pega do cesto.

FIM DA FRITURA

No fim do tempo de cozedura, levante o cesto e verifique se os alimentos já estão suficientemente dourados. Pode fazer esta verificação através da janela, sem abrir a tampa.

Se considerar que a cozedura está terminada, desligue o aparelho rodando o botão do termóstato para a posição "0" até ouvir o clique do interruptor interno. Escorra o óleo em excesso deixando durante alguns instantes o cesto na fritadeira na posição elevada.

FILTRAR O ÓLEO OU A GORDURA

Recomendamos que faça esta operação depois de cada fritura, pois as partículas dos alimentos, sobretudo quando são panados ou enfarinhados, ao permanecerem no líquido, têm tendência para queimar e, assim, provocar uma alteração muito mais rápida do óleo ou da gordura.

Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio. Aguarde cerca de duas horas.

Modelos sem tubo de escoamento

1. Retire a tampa conforme indicado na fig. 13.
2. Esvazie a fritadeira, inclinando-a conforme indica-

do na fig. 16 e recolhendo o conteúdo num recipiente.

Modelos com tubo de escoamento

Aproxime a parte frontal da fritadeira do rebordo da superfície de apoio. Certifique-se de que os pés (K) permanecem na parte de dentro da superfície (fig. 5).

1. Abra a tampa da fritadeira e retire o cesto (fig. 3).
2. Abra a tampa "O" conforme ilustrado na fig. 6.
3. Retire o tubo de escoamento "L".
4. Retire a tampa "J" e, simultaneamente, para evitar que o óleo ou a gordura saiam, aperte o tubo com dois dedos até o óleo ser colocado dentro de um recipiente (fig. 7).
5. Deixe escorrer o óleo ou a gordura para um recipiente (fig. 8).
6. Retire eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou papel absorvente.
7. No fim da operação, coloque novamente o tubo de escoamento no lugar depois de inserir a tampa.
8. Coloque novamente o cesto na posição alta e instale um filtro no fundo do cesto (fig. 9).
Pode adquirir os filtros no seu revendedor ou num dos nossos centros de assistência.
9. Deite, depois, o óleo ou a gordura na fritadeira muito lentamente para que ele não transborde através do filtro (fig. 10).
10. O óleo assim filtrado pode ser conservado dentro da fritadeira.

No entanto, se entre uma cozedura e a seguinte decorrer muito tempo, é aconselhável conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração.

ConsERVE separadamente o óleo usado para fritar peixe do óleo usado para fritar outros alimentos.

Se utilizar gordura, não a deixe arrefecer demasiado, caso contrário, ela solidifica.

ATENÇÃO: Nunca esvazie a fritadeira inclinando-a ou virando-a ao contrário. Utilize sempre o tubo de escoamento.

MANUTENÇÃO DO FILTRO ANTI-ODORES

Filtro amovível: com o tempo, o filtro anti-odores situado no interior da tampa começa a perder a sua eficácia. Recomendamos, por isso, que o substitua a cada 10/15 utilizações.

Para a sua substituição, retire a respectiva grelha de plástico da tampa do filtro (fig.11/12).

LIMPEZA

Retire sempre a ficha da tomada antes de efectuar qualquer operação de limpeza.

Nunca mergulhe a fritadeira em água nem a coloque sob água corrente. Se a água se infiltrar, poderá provocar choques eléctricos.

Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio (aguarde cerca de duas horas).

Elimine o óleo ou a gordura conforme descrito anteriormente no parágrafo "Filtrar o óleo ou a gordura".

Retire a tampa conforme indicado na fig. 13.

A tampa é amovível; para a retirar proceda da seguinte forma: empurre-a para trás (ver a seta "1", fig. 13) e, simultaneamente, puxe-a para cima (ver a seta "2", fig. 13). Não mergulhe a tampa em água sem antes ter retirado o filtro.

Para a limpeza da cuba, proceda da seguinte forma:

- Lave a cuba com água quente e detergente líquido da loiça e, depois, enxagúe e seque tudo cuidadosamente.

Nos modelos com tubo de escoamento de óleo, utilize-o sempre para eliminar a água (fig. 14); depois, elimine os eventuais resíduos de água que ficarem no tubo de escoamento de óleo.

- Para limpar o interior do tubo de escoamento, utilize a escova fornecida (fig. 15).
- Recomendamos que limpe regularmente o cesto, tendo o cuidado de eliminar eventuais depósitos acumulados no anel de alinhamento do mesmo.
- Seque a parte exterior da fritadeira com um pano macio e húmido para eliminar eventuais salpicos e gotas de óleo ou de condensação.

Modelo com cuba anti-aderente

Para limpar a cuba, não utilize objectos nem detergentes abrasivos; utilize apenas um pano macio e um detergente neutro.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura nunca devem descer abaixo do nível mínimo.

De vez em quando, é necessário renová-los completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento que se frita.

Os panados, por exemplo, sujam mais o óleo do que as frituras simples. Como em qualquer fritadeira, quando é aquecido várias vezes o óleo deteriora-se!

Assim, ainda que ele seja utilizado e filtrado correcta-

mente, recomendamos a sua total substituição com uma certa frequência. Dado que esta fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto rotativo, tem-se a grande vantagem de se eliminar cerca de metade do óleo das outras fritadeiras disponíveis no mercado.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante seguir a temperatura recomendada para cada receita. Com uma temperatura demasiado baixa, os fritos absorvem o óleo. Com uma temperatura demasiado alta, forma-se logo uma crosta e o interior fica cru.
- **Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo tiver atingido a temperatura correcta, ou seja, quando o indicador luminoso se apagar.**
- Não sobrecarregue o cesto. Tal poderá provocar uma diminuição repentina da temperatura do óleo

e, logo, alimentos demasiado gordurosos e não fritos uniformemente.

- Se fritar uma pequena quantidade de alimentos, a temperatura do óleo deve ser regulada para um nível mais baixo do que o indicado para evitar que o óleo ferva intensamente.
- Certifique-se de que os alimentos são finos e de espessura uniforme, pois os alimentos demasiado grossos cozem mal por dentro, apesar do seu bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme atingem o grau de cozedura ideal ao mesmo tempo.
- **Seque bem os alimentos antes de os mergulhar no óleo ou gordura,** pois os alimentos demasiado húmidos ficam moles depois de fritos (especialmente as batatas). É aconselhável panar ou enfarinhar os alimentos ricos em água (peixe, carne, legumes), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITAR ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo em minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma óptima fritura	500	190	7-8
	Quantidade MÁX. (limite de segurança)	1000	190	14-16
PEIXE	Lulas	500	160	9-10
	Vieiras	500	160	9-10
	Caudas de lagostim	600	160	7-10
	Sardinhas	500-600	170	8-10
	Chocos	500	160	8-10
	Linguados (3)	500-600	160	6-7
CARNE	Panados de carne de vaca (2)	250	170	5-6
	Panados de frango (3)	300	170	6-7
	Almôndegas (8 - 10)	400	160	7-9
LEGUMES	Alcachofras	250	150	10-12
	Couve-flor	400	160	8-9
	Couve-flor	400	150	9-10
	Beringelas	300	170	11-12
	Courgettes	200	170	8-10

Lembre-se que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função da quantidade de alimentos e do gosto pessoal.

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por consequência baixam, inevitavelmente, a temperatura do óleo ou da gordura. Para obter um bom resultado, recomendamos que não ultrapasse as quantidades recomendadas na tabela seguinte.
- Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos por numerosos cristais de gelo, que deverá eliminar antes de cozinhar, agitando, para isso, o cesto. Mergulhe, depois, o cesto no óleo muito lentamente para evitar que o óleo ferva intensamente.

Os tempos de cozedura são aproximados e devem ser variados em função da temperatura inicial dos alimentos a fritar e consoante a temperatura aconselhada pelo fabricante dos alimentos congelados.

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo em minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma óptima fritura	180 (*)	190	3-4
	Quantidade MÁX. (limite de segurança)	1000	190	16-18
CROQUETES DE BATATA		500	190	7-8
PEIXE	Douradinhos de pescada	300	190	4-6
	Camarões	300	190	4-6
CARNE	Panados de frango (3)	200	180	6-8

ADVERTÊNCIA: Antes de mergulhar o cesto, certifique-se de que a tampa está bem fechada.

(*) Esta é a dose recomendada para obter óptimos resultados.

Naturalmente, é possível fritar uma quantidade mais elevada de batatas congeladas. De referir, porém, que neste caso elas ficarão um pouco mais gordurosas por causa da diminuição repentina da temperatura do óleo aquando da sua imersão.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Odores desagradáveis	<ul style="list-style-type: none"> ○ filtro anti-odores está saturado. ○ óleo está deteriorado. ○ líquido de cozedura é inadequado. 	<p>Substitua o filtro.</p> <p>Substitua o óleo ou a gordura.</p> <p>Utilize um bom óleo de sementes de amendoim.</p>
O óleo transborda	<p>O óleo está deteriorado e provoca demasiada espuma.</p> <p>Os alimentos não estavam suficientemente secos quando foram mergulhados no óleo quente.</p> <p>Imersão demasiado rápida do cesto.</p> <p>O nível do óleo na fritadeira ultrapassa o limite máximo.</p>	<p>Substitua o óleo ou a gordura.</p> <p>Seque bem os alimentos.</p> <p>Mergulhe lentamente.</p> <p>Diminua a quantidade de óleo dentro da cuba.</p>
O óleo não aquece	A fritadeira foi previamente ligada sem óleo na cuba, causando a ruptura do dispositivo de segurança térmica.	Contacte o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituído).
Os alimentos só ficaram fritos em metade do cesto	O cesto não roda durante a cozedura.	Limpe o fundo da cuba. Limpe o anel de alinhamento do cesto.

Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.

