

AVISOS DE SEGURANÇA

Ler atentamente todas as instruções antes de instalar e utilizar o aparelho. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a evitar riscos.
- Nunca mergulhar o aparelho em água.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças de 0 a 8 anos. A máquina pode ser utilizada por crianças a partir de 8 anos de idade, desde que sejam vigiados de perto. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e sobre os perigos relacionados com o mesmo. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser executadas por crianças.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar por meio de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso 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.

- Os aparelhos de cozinha devem ser sempre manuseados pelas asas (se existirem) e colocados numa superfície estável e plana para evitar o derrame de líquidos quentes.



A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque eléctrico com perigo para a vida.

- Antes de usar o aparelho, verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligar o aparelho apenas a tomadas de corrente com uma capacidade mínima de 15 A, equipadas com uma ligação à terra eficiente. (Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, proceder à substituição da tomada por outro tipo adequado, por pessoal qualificado).
- O cabo de alimentação não deve estar próximo ou tocar nas partes quentes do aparelho, fontes de calor ou arestas cortantes.
- Ter sempre o aparelho desligado durante a limpeza e quando não está a ser usado.



Perigo de Queimaduras!

O incumprimento das advertências pode causar queimaduras.

- Durante o funcionamento, o aparelho aquece. **NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças. (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação). Verificar se o óleo está suficientemente frio, aguardar cerca de 2 horas.
- Não deixar que o cabo de alimentação fique suspenso do rebordo da superfície na qual está apoiado o aparelho, onde pode ser facilmente agarrado por uma criança ou pode constituir um obstáculo para o utilizador.
- Tenha cuidado com o vapor quente e os eventuais salpicos de óleo.
- O óleo e a gordura são inflamáveis; se pegarem fogo, desligar imediatamente o aparelho da tomada de corrente e apagar o fogo com a tampa ou com um cobertor. Nunca utilizar água para apagar as chamas.
- Para retirar a cuba amovível aguardar sempre que o óleo ou

a gordura estejam completamente frios.

Atenção!

O incumprimento das advertências pode causar lesões ou danos no aparelho.

- Não posicionar o aparelho perto de fontes de calor.
- A fritadeira deve ser ligada somente após ter sido enchida com óleo ou gordura. Se aquecida quando vazia, acciona-se um dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento. Neste caso, para recolocar a funcionar o aparelho, é necessário contactar o nosso centro autorizado.
- Se a fritadeira perder óleo, contactar o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.
- Não ligar o aparelho se estiver danificado (por ex. por causa de uma queda) ou se apresentar problemas de funcionamento. Contactar um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Não desligar a ficha puxando pelo cabo de alimentação: pegar sempre na ficha.
- Nunca mergulhar o corpo de comandos, o cabo e a ficha eléctrica em água ou outros líquidos.
- Não utilizar a tampa durante a cozedura.

Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- É normal que, durante a primeira utilização, o aparelho emite um cheiro de novo. Ventilar o ambiente.
- É proibido usar óleos de produção artesanal ou que tenham uma acidez elevada.
- Respeitar sempre os níveis MIN e MAX indicados pelas marcas na cuba amovível.
- O micro-interruptor de segurança garante que o elemento aquecedor só possa funcionar se o corpo de comandos estiver colocado correctamente.



O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.
- Regulamento Europeu Stand-by 1275/2008.

LIMPEZA

Antes de efectuar a limpeza assegurar-se que a ficha esteja desligada.

Nunca mergulhar a fritadeira em água e não pô-la por baixo da torneira da água (ver a fig. 6). Infiltrando-se no corpo de comandos, a água pode provocar descargas eléctricas.

Verificar se o óleo está suficientemente frio, depois retirar o grupo de comandos e esvaziar o óleo. Extrair os restos de comida

depositados na cuba com uma esponja ou com papel absorvente.

Excluindo o grupo de comandos, o cabo de alimentação e a resistência, todas as outras partes podem ser lavadas com água quente e detergente para louça (ver a fig. 7).

Nunca utilizar esponjas abrasivas para não danificar a fritadeira. Enxugar tudo muito bem no final da operação para evitar que salpique óleo quente durante o funcionamento.

ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha selectiva oficial.

DADOS TÉCNICOS

modelo:	dimensões (PxLxA):	peso:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Para mais informações, consulte a placa de características situada no aparelho.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- Manípulo do termóstato para a regulação da temperatura
- Sinalizador luminoso da temperatura do óleo
- Grupo de comandos
- Cesto com punho dobrável
- Indicador da quantidade máxima de alimentos (se previsto)
- Marcas dos níveis MÍN – MÁX do óleo
- Suporte do cesto
- Cuba amovível
- Resistência eléctrica
- Carcaça
- Asas
- Tampa com asa
- Compartimento porta-cabo
- Reset do dispositivo térmico de segurança

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURANÇA

O aparelho tem um dispositivo térmico de segurança que interrompe o aquecimento em caso de utilização errada ou de funcionamento anormal. Depois que o aparelho tenha arrefecido, com o auxílio de um palito ou de qualquer coisa semelhante pontiaguda, carregar com cuidado no botão de rearm do dispositivo de segurança (P) que se encontra junto à palavra RESET (ver a fig. 1). Se o aparelho não funcionar é necessário consultar

um centro de assistência autorizado pelo fabricante.

ISTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpar bem, com água quente e detergente para louça, o cesto (D), a cuba (H) e a tampa (N).

O grupo de comandos com cabo de alimentação e resistência só podem ser limpos com um pano húmido. Assegurar-se que não tenha entrado água no grupo de comandos e que não tenham ficado resíduos no fundo da cuba amovível. Enxugar bem todas as partes. Verificar se o grupo de comandos está bem fixado à carcaça da fritadeira.

O micro-interruptor de segurança não permite o funcionamento do aparelho se o grupo de comandos (C) não estiver bem colocado no respectivo encaixe.

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Rodar o punho do cesto até ficar bloqueado (pos. 2 da fig. 2). Retirar o cesto (D) puxando-o para cima.
- Se estiver a utilizar óleo, deite-o na cuba (H) até atingir o nível máximo indicado (ver a fig. 3).
Nunca ultrapassar este limite, arrisca-se a saída de óleo da cuba. O nível do óleo deve encontrar-se sempre entre as marcas de máximo e mínimo (F). Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim.
- Se estiver a utilizar blocos de gordura, corte-os em pedaços, funda-os noutra recipiente e depois deite a gordura liquefacta na cuba da fritadeira. Nunca fundir a gordura no cesto ou na resistência da fritadeira (ver a fig. 4).

PRÉ-AQUECIMENTO

- Retire a tampa.
- **i** **Nota:** Não utilizar a tampa durante a fritura ou o preaquecimento (fig. 9).
- Colocar os alimentos a fritar no cesto (D), sem nunca ultrapassar o nível máximo indicado no cesto (E) (fig. 8). Assegurar-se que o punho do cesto esteja bem colocado (pos. 2 da fig. 2).
- Ligar o aparelho à corrente.
- Posicionar o manípulo (A) do termóstato (ver a fig. 5) na temperatura desejada (ver a tabela de tempos de cozedura).
- Quando se alcança a temperatura programada, o sinalizador luminoso (B) apaga-se.

FRITURA

- Assim que o sinalizador luminoso (B) se apagar, mergulhar o cesto (D) no óleo, baixando-o muito lentamente de modo a evitar salpicos ou derramamento de óleo quente.

- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.
- Ao terminar o tempo de cozedura, alçar o cesto (D) e verificar se os alimentos têm o grau de dourado desejado.
- Se considerar que a cozedura está terminada, desligar o aparelho levando o botão (A) do termóstato para a posição “.”.
- Para desconectar completamente a máquina, retirar a ficha da tomada.
- **NOTA:** Caso se deseje cozinhar mais, aguardar que o sinalizador luminoso (B) se apague indicando assim o novo alcance da temperatura definida. Depois, mergulhar lentamente o cesto (D) no óleo pela segunda vez.

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura não devem nunca descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando é necessário renová-lo completamente.

A duração do óleo ou da gordura depende do alimento que se frita.

Os panados, por exemplo, sujam mais o óleo que a frito simples. Como em qualquer fritadeira, o óleo, quando é aquecido várias vezes deteriora-se! Portanto, mesmo se utilizado correctamente, aconselhamos a sua substituição completa com uma certa frequência.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Não sobrecarregar o cesto, isso provocará um abaixamento repentino da temperatura do óleo e portanto uma fritura muito gordurosa e não uniforme.

Verificar se os alimentos são finos e de espessura uniforme, pois os alimentos muito grossos cozem mal por dentro, apesar do seu bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme atingem ao mesmo tempo a cozedura ideal.

Enxugar muito bem os alimentos antes de mergulhá-los no óleo ou na gordura para evitar que o óleo salpique; por outro lado, os alimentos húmidos ficam muito moles após a cozedura (especialmente as batatas).

É aconselhável panar ou enfarinhar os alimentos ricos de água (peixe, carne, verduras), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de mergulhá-los no óleo.

Quando cozinhar alimentos panados, recomendamos que mergulhe primeiro o cesto vazio; depois, uma vez atingida a temperatura definida (luz piloto apagada), deite os alimentos directamente no óleo quente para evitar que a massa se cole ao cesto. Consultar a seguinte tabela tendo presente que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função das quantidades e da preferência pessoal.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (minutos)
BATATAS FRESCAS PORÇÃO INTEIRA	170°	11-15
PEIXE		
Lulas	140°	9-13
Lulas às rodelas	140°	10-14
Sardinhas	140°	10-14
Gambas	140°	8-12
Solhas	140°	6-10
CARNE		
Panados de porco	160°	8-12
Panados de frango	160°	9-13
Croquetes	160°	9-13
LEGUMES		
Alcachofras	150°	13-18
Couve-flor	150°	10-14
Cogumelos	150°	8-12
Beringelas	150°	9-13
Curgetes	150°	13-18

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por consequência provocam um abaixamento considerável da temperatura do líquido de cozedura. Para se obter um bom resultado, é aconselhável não encher demasiado o cesto. Os alimentos congelados muitas vezes estão cobertos com numerosos cristais de gelo que é necessário tentar eliminar antes de fritar. Mergulhar depois o cesto no óleo de fritar muito lentamente para evitar a fervura do óleo.

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

Alimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura (minutos)
BATATAS PRÉ-COZINHADAS CONGELADAS	190°	10-14
CROQUETES DE BATATA	180°	7-10
PEIXE		
Filetes de pescada	180°	3-6
Filetes de linguado	180°	2-5
CARNE		
Panados de frango	180°	3-6