

**Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho.
Só assim pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.**

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver o desenho da capa)

- A. Tampa
- B. Janela (não para todos os modelos)
- C. Filtro
- D. Cuba amovível
- E. Botão de abertura
- F. Conta-minutos (não para todos os modelos)
- G. Botão do conta-minutos (não para todos os modelos)
- H. Visor do conta-minutos (não para todos os modelos)
- I. Painel de controlo amovível
- L. Cursor do termostato
- M. Indicador luminoso
- N. Compartimento do cabo
- O. Marca de referência
- P. Cursor da pega
- Q. Pega do cesto
- R. Cesto
- S. Cobertura do filtro
- T. Gancho da cobertura do filtro

CONSELHOS

- Antes de usar o aparelho, verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente que tenham uma intensidade mínima de 10A e com uma eficiente ligação à terra. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).
- Não colocar o aparelho próximo a fontes de calor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar qualquer risco.
- Durante o funcionamento, o aparelho se aquece. **NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.**
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
- **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.
- O cesto engata-se automaticamente no perno central

da recipiente. Portanto, para evitar quebras, não girá-lo manualmente para procurar a posição correcta.

- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente: a cuba, o cesto e a tampa (retirar os filtros) com água quente e detergente líquido para pratos. Per vasiar a água use o tubinho de drenagem do óleo como indicado na fig. 17. Depois de esvaziada a água, secar tudo muito bem e retirar também a água que fica no fundo do recipiente e sobretudo dentro do tubo de drenagem do óleo. Isto para evitar que, durante o funcionamento, possam saltar pingos de óleo quente o que pode ser perigoso.
- Durante o funcionamento, o tubinho de descarga deve ficar sempre fechado e posicionado na sua sede.
- 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.
- Não deslocar o aparelho quando o óleo ainda está quente.
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças (I). (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação).
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho deite um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- Este aparelho está em conformidade com a Directiva europeia 2004/108/CE relativa à Compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.

INSTRUÇÕES DE USO

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU GORDURA

Antes de introduzir a ficha na tomada, certifique-se sempre de que a cuba contém óleo.

Deite o óleo na cuba: 2,3 litros de capacidade máxima (2 kg de gordura).

ATENÇÃO: O nível deve sempre encontrar-se entre as referências máximo e mínimo. Verificar sempre o nível do óleo com a cuba de extrair "A" encaixada.

Nunca usar a fritadeira com o óleo abaixo do nível "mín", pois pode causar o accionamento do dispositivo de segurança térmico; para a sua substituição, é necessário contactar o nosso centro de assistência autorizado. Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim. Evite misturar óleos diferentes. Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos. A temperatura deve ser programada para 150°C até à completa liquefacção da gordura. Só posteriormente é que se

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. Coloque o cursor do termostato "L" na temperatura desejada (fig. 1). Ao atingir a temperatura programada, o indicador luminoso "M" apaga-se.
3. Quando o indicador se apagar, mergulhe lentamente o cesto no óleo, baixando a pega depois de deslizar o cursor "P" da mesma para trás. Depois, feche a tampa.
 - É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia uma assinalável quantidade de vapor muito quente pela tampa do filtro.
 - No início da cozedura, logo depois de mergulhados os alimentos no óleo, o interior da janela "B" (se incluída) cobre-se de vapor, que desaparecerá progressivamente.
 - É normal que, durante o funcionamento, se formem gotas de condensação junto à pega do cesto.

NOS MODELOS DOTADOS DE CONTA-MINUTOS ELECTRÓNICO

1. Regule o tempo de cozedura premindo o botão "G"; o visor apresentará os minutos programados.
2. Os números começarão a piscar imediatamente, indicando que começou o tempo de cozedura. O último minuto é apresentado em segundos.
3. Em caso de erro, é possível regular novamente o tempo de cozedura mantendo a tecla premida durante mais de 2 segundos.

O visor será reposto a zeros, pelo que poderá repetir o procedimento a partir do ponto 1.
4. O conta-minutos assinalará o fim do tempo de cozedura com duas séries de bips com intervalos de cerca de 20 segundos. Para desactivar o sinal sonoro, basta premir o botão do conta-minutos "G".

ATENÇÃO: O conta-minutos não desliga o aparelho.

SUBSTITUIÇÃO DA PILHA DO CONTA-MINUTOS

Para a substituição da pilha, dirija-se ao centro de assistência mais próximo.

FIM DA FRITURA

No fim do tempo de cozedura, levante o cesto e verifique se os alimentos já estão suficientemente dourados. Nos modelos com janela, pode efectuar este controlo

através da mesma, sem ser necessário abrir a tampa.

Se considerar que a cozedura está terminada, desligue o aparelho colocando o cursor do termostato "L" na 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 (Fig. 2).

FILTRAR O ÓLEO OU A GORDURA

Recomendamos que filtre o óleo ou a gordura 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. Se utilizar gordura, não a deixe arrefecer demasiado, caso contrário, ela solidifica.

1. Abra a tampa da fritadeira, retire o painel de controlo "I" conforme ilustrado na figura 3 e, depois, retire a cuba amovível "D", segurando nela pelas pegs (fig. 4) Retire a tampa conforme indicado na fig.5. Esvazie a cuba (fig. 6).
2. Retire eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou papel absorvente.
3. Coloque novamente a cuba amovível "D" no lugar, tendo o cuidado de fazer coincidir a marca de referência impressa na cuba com a marca de referência que se encontra no corpo da máquina.
4. Coloque novamente o painel de controlo "I" inserindo-o no respectivo lugar.
5. Coloque novamente o cesto na posição alta e instale no fundo do cesto o filtro fornecidos (fig. 7). Pode adquirir os filtros no seu revendedor ou num dos nossos centros de assistência.
6. Deite, depois, o óleo ou a gordura na fritadeira muito lentamente para que ele não transborde através do filtro (fig. 7).

ATENÇÃO: 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.

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO ANTI-ODORES

Com o tempo o filtro anti-odores situado no interior da tampa perde a sua eficácia.

Para a substituição, retire a tampa do filtro “S” de plástico premindo o gancho “T” na direcção da seta 1. De seguida, levante-o na direcção da seta 2 (fig. 8).

Substitua os filtros.

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 2 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. 5.

Não mergulhe a tampa em água sem antes ter retirado o filtro.

Para a limpeza da cuba “F”, proceda da seguinte forma:

- retire o painel de controlo “I” e o temporizador “F” conforme ilustrado na figura 3) e, depois, retire a cuba amovível “D”, segurando nela pelas pegas (fig. 4). De seguida, lave-a na máquina de lavar loiça ou à mão com água quente e detergente líquido da loiça.
- Enxágue e seque tudo cuidadosamente. Se a cuba for lavada na máquina de lavar loiça, posicione-a de forma a não riscar o revestimento anti-aderente.

Nota: uma vez removido o painel de controlo e o temporizador, todas as restantes partes da fritadeira podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Nunca esvazie a fritadeira inclinando-a ou virando-a ao contrário (fig. 9).

- É aconselhável limpar regularmente o cesto, tendo o cuidado de eliminar eventuais depósitos acumulados.

CUBA ANTI-ADERENTE AMOVÍVEL

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

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU 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.

Com alimentos panados, o óleo suja-se mais do que com a fritura simples.

Como em qualquer fritadeira, o óleo, se aquecido várias vezes, deteriora-se. Portanto, mesmo se utilizado e filtrado correctamente, recomendamos a substituição completa com uma certa frequência.

Visto que a fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto giratório, tem-se a grande vantagem de eliminar aproximadamente a metade do óleo em relação às outras fritadeiras comercializadas.

COMO FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante seguir, para cada receita, a temperatura aconselhada. Com uma temperatura muito baixa, a fritura absorve óleo. Com uma temperatura muito alta, forma-se logo a crosta e a parte interna fica crua.
- Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.
- **Os alimentos a serem fritos devem ser imersos somente quando o óleo alcançou a temperatura correcta, isto é, quando a lâmpada piloto se apagou.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isto provocaria um abaixamento repentino da temperatura do óleo e a fritura ficaria muito gordurosa e não uniforme.
- Controlar que os alimentos sejam finos e de espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozinham mal na parte interna, apesar do bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme alcançam simultaneamente a cozedura ideal.
- **Secar perfeitamente os alimentos antes de os imergir no óleo ou na gordura,** pois os alimentos húmidos ficam moles após a cozedura (principalmente as batatas). Recomenda-se panar ou enfarinhar os alimentos muito ricos de água (peixes, carnes, verduras), tendo o cuidado de retirar o pão ou a farinha em excesso antes de os imergir no óleo.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	500	190	7-9
	Quantidade MAX (limite de segurança)	1000	190	16-18
PEIXE	Lulas	500	160	9-10
	Vieiras	500	160	9-10
	Caudas de lagostim	600	160	7-10
	Sardinhas	500-600	160	8-10
	Chocos	500	160	8-10
	Linguados	500-600	160	6-7
CARNE	Costoleta de vaca	250	170	5-6
	Costoleta de franco	300	170	6-7
	Almôndegas	400	170	7-9
VERDURAS	Alcachofras	250	150	10-12
	Couve-flor	400	150	8-9
	Cogumelo	400	150	9-10
	Berinjela	300	150	11-12
	Aboborinha	200	150	8-10

O tempo e a temperatura de cozedura são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade e da preferência pessoal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

deverá passar à temperatura desejada.

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente, provocam inevitavelmente um notável abaixamento da temperatura do óleo ou gordura. Para obter um bom resultado, recomendamos não superar as quantidades aconselhadas na tabela abaixo.
- Os alimentos congelados ficam geralmente cobertos de numerosos cristais de gelo, que devem ser eliminados antes da cozedura agitando o cesto. Imergir o cesto no óleo de fritura muito lentamente para evitar a fervura do próprio óleo.

O tempo de cozedura é aproximativo e deve ser variado em função da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e em função da temperatura aconselhada pelo produtor dos congelados.

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	350 (*)	190	6-8
	Quantidade MAX (limite de segurança)	800	190	16-18
CROQUETE DE BATATA		500	190	9-11
PEIXE	Bastõzinhos de bacalhau	300	190	4-6
	Camarão	300	190	4-6
CARNE	Costeleta de frango	200	190	6-8

Advertência: antes de imergir o cesto, certificar-se de que a tampa esteja bem fechada.

(*) Esta é a dose aconselhada para obter uma ótima fritura. É claro que É possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas, mas lembrar-se de que neste caso ser„o mais gordurosas por causa do repentino abaixamento da temperatura do óleo ao imergir.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Odores ruins	○ filtro contra odor está saturado. ○ óleo está velho. ○ líquido de cozedura não é apropriado.	Substituir o filtro. Substituir o óleo ou a gordura. Utilizar um bom óleo de azeite.
O óleo transborda	○ óleo está velho e provoca muita espuma. - Foram imersos no óleo quente alimentos não suficientemente secos. - Imersão muito rápida do cesto. ○ nível do óleo na fritadeira supera o limite máximo.	Substituir o óleo ou a gordura. Secar bem os alimentos. Imergir lentamente. Diminuir a quantidade de óleo dentro da cuba.
O óleo não se aquece	A fritadeira foi ligada antes sem óleo na cuba, o que causou a quebra do dispositivo de segurança térmica.	Contactar o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituído).

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.