

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|---|--|
| A. Visor | M. Suporte do cesto |
| B. Tecla “-/ +” para aumentar/diminuir o tempo e a temperatura | N. Encaixes para a fixação do grupo de comandos |
| C. Tecla MODE para seleccionar os modos de tempo/temperatura | O. Asas |
| D. Tecla START/STOP Ligar/Desligar | P. Carcaça |
| E. Lâmpada piloto “vermelha” POWER de aparelho ligado | Q. Torneira de descarga do óleo (se incluída) |
| F. Lâmpada piloto “verde” READY de temperatura atingida | R. Portinhola da torneira de descarga do óleo (se incluída) |
| G. Tecla LF para dissolver a gordura + counter reset | S. Tampa com asa |
| H. Micro-interruptor de segurança | T. Filtro (quando equipado) |
| I. Cesto com punho dobrável | U. Óculo (quando equipado) |
| J. Indicador da quantidade máxima de alimentos | V. Resistência eléctrica |
| K. Cuba amovível | W. Reset do dispositivo térmico de segurança |
| L. Marcas dos níveis MÍN – MÁX do óleo | Z. Alojamento para o cabo de alimentação |

CONSELHOS IMPORTANTES

- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para uso exclusivamente doméstico, não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou mexido de modo nenhum.
- 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.
- Antes de usar o aparelho, verificar se a tensão da rede corresponde à da placa de identificação do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente com uma capacidade mínima de 10A e com uma ligação à terra eficiente.
- 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.
- Não desligar a ficha puxando pelo cabo de alimentação: pegar sempre na ficha.
- O cabo de alimentação não deve estar próximo ou tocar nas partes quentes do aparelho, fontes de calor ou arestas cortantes.
- Não colocar o aparelho junto a fontes de calor ou onde seja possível a presença de água.
- A queda da fritadeira pode provocar queimaduras graves. Não deixar que o cabo fique pendurado fora do bordo da superfície onde está apoiada a fritadeira, pois pode ficar ao alcance das mãos de uma criança ou ser um obstáculo para o utilizador. Não usar extensões.
- Durante o funcionamento o aparelho está quente, tocar somente nas asas e nos botões. **NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Não transportar a fritadeira quando o óleo está quente, porque existe o perigo de sofrer queimaduras graves. O aparelho só deve ser deslocado quando está frio, utilizando as respectivas asas.
- A fritadeira só deve ser ligada depois de correctamente enchida com óleo ou gordura já liquefeita, de facto, se for aquecida com a cuba vazia intervém um dispositivo térmico de segurança que interrompe o seu funcionamento. Caso se utilize gordura, deve activar-se obrigatoriamente a função “Lard Function”.
- Respeitar sempre os níveis MÍN e MÁX 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.
- Ter sempre o aparelho desligado durante a limpeza e quando não está a ser usado.
- Nunca mergulhar o corpo de comandos, o cabo e a ficha eléctrica em água ou outros líquidos.
- 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.

- 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.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.
- Tenha cuidado com o vapor quente e os eventuais salpicos de óleo provocados pela abertura da tampa.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Conservar estas instruções.

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 rearme do dispositivo de segurança (W) 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.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpar bem, com água quente e detergente para louça, o cesto, a cuba e a tampa. 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 toas as partes. Verificar se o grupo de comandos está bem fixado à carcaça da fritadeira. O micro-interruptor de segurança (H) não permite o funcionamento do aparelho se o grupo de comandos não estiver bem colocado no respectivo encaixe (N).

ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Girar o punho do cesto até ficar bloqueado (pos. 2 da fig. 2). Extrair o cesto (I) puxando-o para cima.
- Se estiver a utilizar óleo, deite-o na cuba (K) até atingir o nível máximo indicado (ver a fig. 4). 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 (L). Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim.

PRÉ-AQUECIMENTO

- Colocar os alimentos a fritar no cesto (I), sem nunca ultrapassar o nível máximo indicado no cesto (fig. 7). Assegurar-se que o punho do cesto esteja bem colocado (pos. 2 da fig. 2).
- Ligar o aparelho à corrente. As lâmpadas-piloto (E) e (F) acendem-se.

PROGRAMAR A FRITADEIRA

Com as teclas “-/+” (B) é possível programar a temperatura de 120°C a 190°C.

De cada vez que se carrega nas teclas, a temperatura aumenta ou diminui 5°C.

Com a tecla MODE (C) é possível aceder às programações da temperatura ou à regulação do tempo.

Com as teclas “-/+” (B) é possível regular o tempo de cozedura de 0 a 60 minutos. De cada vez que se carrega nas teclas, o tempo aumenta ou diminui 30 segundos. Depois de programada a temperatura e o tempo, prima a tecla START/STOP (D) (se não se programar o tempo, a fritadeira não inicia a fase de aquecimento). A fritadeira começa a fase de aquecimento. A lâmpada piloto vermelha (E) acende-se. Durante esta fase é, apesar de tudo, possível modificar quer a temperatura, quer o tempo de cozedura, utilizando as teclas “-/+” (B) e a tecla MODE (C) para alterar a selecção. Quando o aparelho atingir a temperatura programada, a lâmpada piloto verde (F) acende-se e a fritadeira emite um sinal sonoro de “2 bips”.

INÍCIO DA FRITURA

- Quando a lâmpada piloto verde (F) se acender, mergulhe o cesto (I) no óleo, baixando-o muito lentamente para evitar salpicos ou a saída de óleo quente.
- Feche a tampa.
- Prima a tecla START/STOP (D). O visor (A) apresenta a contagem decrescente do tempo de cozedura programado. Durante esta fase é, apesar de tudo, possível modificar quer a temperatura, quer o tempo de cozedura, utilizando as teclas “-/ +” (B) e MODE (C). No fim da contagem decrescente, a fritadeira emite um sinal sonoro, 3 “bips”. As lâmpadas piloto (E) e (F) apagam-se. A temperatura volta ao valor previamente programado. Se não se premir a tecla START/STOP (D), o aparelho não inicia a contagem decrescente e, ao fim de 30 minutos, volta à programação predefinida.
- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.
- É normal que, enquanto frita, saia vapor pela tampa e que a condensação pingue através do rebordo da mesma.
- Para evitar queimaduras, nunca ponha as mãos sobre o filtro da tampa ou sobre a fritadeira quando ela estiver a ser utilizada. Antes de abrir completamente a tampa, abra-a ligeiramente para deixar sair o vapor de um lado.

FIM DA FRITURA

- No fim do tempo de cozedura, a fritadeira emite um sinal sonoro, 3 “bips”. Levante, então, o cesto (I) e verifique se os alimentos já estão suficientemente dourados.
- Retire a ficha da tomada de alimentação.
- Deixe pingar o óleo em excesso encaixando o cesto (I) no suporte (M) da cuba.
- N.B. Se pretender efectuar a cozedura em 2 fases ou se pretender efectuar várias cozeduras, no fim da primeira fase, encaixe o cesto (I) no suporte do cesto (M) e aguarde que a lâmpada piloto se apague novamente. Mergulhe, então, lentamente o cesto (I) no óleo pela segunda vez.

FUNÇÃO “OIL COUNTER”

Esta função permite controlar a duração do óleo comunicando automaticamente quando é necessário proceder à sua substituição. Ao fim de cerca de 5 horas de funcionamento, em visor pisca a mensagem “OIL” e, simultaneamente, o aparelho emite um sinal sonoro. Proceda, então, à substituição do óleo e faça o reset do dispositivo mantendo premido o botão “counter reset” (G) durante pelo menos 3 segundos.

A confirmação do reset é dada mediante a emissão de um sinal sonoro.

O aparelho fica, então, activo para a contagem do novo óleo.

Nota:

- A visualização da mensagem “OIL” não impede o funcionamento normal do aparelho.
- A duração do óleo depende do alimento que se frita. Os panados, por exemplo, aceleram a deterioração do óleo de fritura. Nesse caso, é aconselhável substituí-lo antes que o aparelho apresente a mensagem “OIL” e emita o sinal sonoro.
- O uso da função “Lard Function” reinicia automaticamente o contador do óleo.

FUNÇÃO “LARD FUNCTION”

Esta função é útil quando, em vez de óleo, se pretende utilizar gordura (lardo).

- Corte o lardo aos pedaços e introduza-os directamente na cuba (K). É aconselhável usar as seguintes quantidades: MÍN. 1750 g; MÁX. 2750 g.
- Programe a temperatura desejada e o tempo de cozedura e, depois, prima a tecla (G). No visor aparece a mensagem “LF” e a fritadeira começa a derreter a gordura, levando-a a uma temperatura de 140°C. Ao fim de cerca de 15 minutos, a gordura estará completamente derretida.
- A temperatura sobe, então, até ao nível previamente programado.
 - Quando a lâmpada piloto verde (F) se acender, mergulhe o cesto (I) na gordura, baixando-o muito lentamente para evitar salpicos ou a saída de óleo quente.

- Feche a tampa.
- Prima a tecla START/STOP (D). O visor (A) apresenta a contagem decrescente do tempo de cozedura programado. Durante esta fase é, apesar de tudo, possível modificar quer a temperatura, quer o tempo de cozedura, utilizando as teclas “-/+” (B) e MODE (C). No fim da contagem decrescente, a fritadeira emite um sinal sonoro, 3 “bips”. As lâmpadas piloto (E) e (F) apagam-se. A temperatura volta ao valor previamente programado. Se não se premir a tecla START/STOP (D), o aparelho não inicia a contagem decrescente e, ao fim de 30 minutos, volta à programação predefinida.
- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.
- É normal que, enquanto frita, saia vapor pela tampa e que a condensação pingue através do rebordo da mesma.
- Para evitar queimaduras, nunca ponha as mãos sobre o filtro da tampa ou sobre a fritadeira quando ela estiver a ser utilizada. Antes de abrir completamente a tampa, abra-a ligeiramente para deixar sair o vapor de um lado.

Nota: o uso da função “Lard Function” reinicia automaticamente o contador do óleo.

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, quando são aquecidos várias vezes o óleo ou a gordura deterioram-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 (minutos)
Batatas frescas porção inteira		170°	11-15
Peixe	Lulas	140°	9-13
	Lulas às rodela	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
	Courgettes	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.

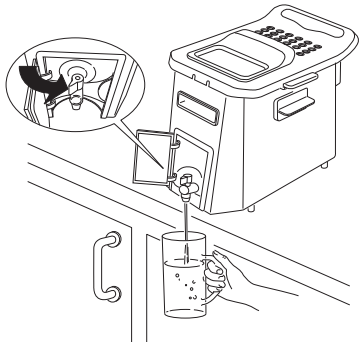
Alimento		Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batatas pré-cozinhas congeladas		190°	10-14
Croquetes de batata		180°	7-10
Peixe	Filetes de pescada	180°	3-6
	Filetes de linguado	180°	2-5
Carne	Panados de frango	180°	3-6

Modelos Dotados de Torneira de Descarga do Óleo

ATENÇÃO: não descarregue o óleo ou a gordura enquanto ainda estiverem quentes, dado o elevado risco de queimaduras.

Proceda da seguinte forma:

1. Retire o cesto.
2. Abra a portinhola (R).
3. Abra a torneira (Q), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
4. Deite o líquido num recipiente (ver a figura abaixo) certificando-se de que não transborda.
5. Elimine eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou papel absorvente.
6. Feche a torneira, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
7. Feche novamente a portinhola (R). Convém conservar separadamente o óleo ou a gordura usados para fritar peixe dos usados para fritar outros alimentos.
8. Se utilizar banha ou lardo, não os deixe arrefecer demasiado, para evitar que se solidifiquem.



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. 5). 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. 6). 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.

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.

