

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 na página 3)

- | | |
|--|------------------------------------|
| A. Tampa | E. Botão de abertura |
| B. Janela (não em todos os modelos) | F. Cursor do termóstato/Luz piloto |
| C. Filtro (amovível em alguns modelos) | G. Cesto |
| D. Cuba | H. Cursor da pega |
| | I. Pega do cesto |

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- 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 10A e dotadas de uma ligação de terra eficaz. (Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado).
- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utilizador, pois a sua substituição exige a utilização de ferramentas especiais. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa com uma qualificação semelhante, 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, pois existe o perigo de queimaduras graves.
- **Não utilize a fritadeira sem óleo.**
- Se a fritadeira perder óleo, contacte o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave bem a cuba, o cesto e a tampa 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. 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 reentrâncias situadas na zona inferior dos quatro lados. (Nunca utilize a pega do cesto para executar esta operação).
- Não deixe o cabo pendurado sobre a superfície de trabalho, onde poderá ser agarrado por crianças ou estorvar o utilizador.
- É absolutamente normal que, aquando da primeira utilização, o aparelho liberte um cheiro a novo. Areje a divisão.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- 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.

DADOS TÉCNICOS

Peso líquido 2.3 kg
Frequência 50/60 Hz

Potência absorvida 1800 W
Tensão 220-230 V

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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 do óleo deve ficar sempre entre as marcas de máximo e mínimo indicadas no interior da cuba. 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.

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

Ligue a ficha à tomada de alimentação e coloque o cursor na temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termostato se apagar, introduza o cesto (depois de o encher) no óleo e feche a tampa. Não o sobrecarregue (máx. 1 kg de batatas frescas). É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia pelo filtro uma quantidade assinalável de vapor e que 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. 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 "F" 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.

FRITAR ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

- **Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo tiver atingido a temperatura correcta, ou seja, quando a luz piloto 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.
- Certifique-se de que corta os alimentos finos e com uma espessura regular; os alimentos cortados de forma demasiado espessa cozem mal por dentro.
- Recomendamos que, quando cozinhar alimentos panados, mergulhe primeiro o cesto vazio; depois, uma vez atingida a temperatura definida (luz piloto apagada), mergulhe os alimentos directamente no óleo quente para evitar que a massa adira ao cesto.
- **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.

Alimento		Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS	meia porção	500	190	7-9
	porção inteira	1000	190	16-18
PEIXE	Lulas	500	160	12-13
	Caudas de lagostim	500	160	9-10
	Sardinhas	500	160	12-13
	Solhas	400	160	7-8
CARNE	Panado à milanesa	300	170	8-9
	Panado de frango	300	180	7-8
	Croquetes	500	170	7-8
LEGUMES	Alcachofras	250	150	11-12
	Couve-flor	300	160	7-8
	Cogumelos	300	150	6-7
	Beringelas	100	170	7-8
	Courgettes	300	160	11-12

Os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

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.

Alimento	Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS	350 (*)	190	6-8
BATATAS FRITAS (quantidade máxima)		190	16-18
CROQUETES DE BATATAS	500	190	9-11
PEIXE Douradinhos de pescada	300	190	4-5
Camarões	300	190	3-4
CARNE Panados de frango	200	190	6-8

Os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

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

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

De vez em quando, é necessário renová-lo completamente. Como em qualquer fritadeira, quando é aquecido várias vezes o óleo deteriora-se! Assim, ainda que ele seja utilizado e filtrado correctamente, recomendamos a sua total substituição com uma certa frequência. Recomendamos que mude totalmente o óleo a cada 5/8 utilizações ou, então, nos seguintes casos: Odores desagradáveis; fumo enquanto fritar; o óleo fica escuro. Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho, retirando a ficha da tomada, e deixe-o arrefecer. Recomendamos que efectue esta operação sempre que acabar de fritar, especialmente se os alimentos forem panados ou enfarinhados. Se permanecerem no líquido, as partículas de comida tendem a queimar, fazendo com que o óleo ou a gordura se deteriore mais rapidamente. Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio (aguarde cerca de duas horas).

LIMPEZA

Antes das operações de limpeza, desligue sempre a ficha da tomada de alimentação.

Nunca mergulhe a fritadeira em água nem a coloque sob água corrente. Se a água se infiltrar, poderá provocar choques eléctricos. A tampa é lavável na máquina de lavar loiça. Para a retirar, puxe-a para cima. Lave a cuba com água quente e detergente líquido da loiça. Lave a cuba com água quente e detergente líquido da loiça. De seguida, enxágue e seque bem. O cesto pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Nos modelos com cuba anti-aderente, não utilize nem objectos nem detergentes abrasivos; utilize apenas um pano macio e um detergente neutro.

MANUTENÇÃO DO FILTRO ANTI-ODORES

Filtro amovível: com o tempo o filtro anti-odores situado no interior da tampa perde a sua eficácia. É, portanto, aconselhável substituí-lo a cada 10/15 utilizações. Para a sua substituição, retire a respectiva grelha de cobertura do filtro de plástico.

Filtro permanente: o filtro permanente não necessita de substituições, dado que a sua limpeza é feita durante a lavagem normal da tampa.

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.

