

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

- A. Visor
- B. Teclas “-/+” para aumentar/diminuir o tempo e a temperatura
- C. Tecla TEMP/TIME para seleccionar os modos de tempo/temperatura
- D. Tecla START/STOP Ligar/Desligar
- E. Lâmpada piloto “vermelha” POWER de aparelho ligado
- F. Lâmpada piloto “verde” READY de temperatura atingida
- G. Tecla LF para dissolver a gordura + counter reset
- H. Micro-interruptor de segurança
- I. Cesto com cabo rebatível
- J. Indicador da quantidade máxima de alimentos
- K. Cuba amovível
- L. Indicação dos níveis MÍN. – MAX. do óleo
- M. Suporte do cesto
- N. Encaixe para a fixação do grupo de comandos
- O. Pegas
- P. Cobertura
- Q. Torneira de descarga do óleo (se disponível)
- R. Porta da torneira de descarga do óleo (se disponível)
- S. Tampa com pega
- T. Filtro (se disponível)
- U. Janela (se disponível)
- V. Resistência eléctrica
- W. Reset do dispositivo térmico de segurança
- X. Filtro do óleo
- Z. Compartimento do cabo

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para um uso exclusivamente doméstico; não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou adulterado de nenhuma forma.
- Não ligue o aparelho se ele estiver danificado (por ex.: devido a uma queda) ou se ele apresentar problemas de funcionamento. Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- 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 16A e dotadas de uma ligação à terra eficaz.
- 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.

- Não retire a ficha da tomada puxando-a pelo cabo de alimentação: pegue sempre na ficha.
- O cabo de alimentação não deve ficar próximo nem tocar em partes quentes do aparelho, fontes de calor ou arestas cortantes.
- Não coloque o aparelho junto a fontes de calor ou em locais onde seja possível a presença de água.
- A queda da fritadeira pode provocar queimaduras graves. Não deixe o cabo pendurado no rebordo da superfície onde se encontra a fritadeira, pois ele pode ficar ao alcance das mãos de uma criança ou estorvar o utilizador. Não utilize extensões.
- Durante o funcionamento o aparelho fica quente; toque apenas nas pegas e nos botões. **NÃO DEIXE O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Não transporte a fritadeira enquanto o óleo estiver quente, pois existe o perigo de queimaduras graves. O aparelho só deve ser deslocado quando estiver frio, utilizando as respectivas pegas.
- A fritadeira só deve ser ligada depois de correctamente enchida com óleo; com efeito, se for aquecida com a cuba vazia, é accionado um dispositivo térmico de segurança que interrompe o seu funcionamento. Caso se utilize gordura, deve activar-se obrigatoriamente a função “Lard Function”.
- Respeite sempre os níveis MÍN. e MÁX. indicados no interior da cuba amovível.
- O micro-interruptor de segurança garante que a resistência só funcionará se o grupo de comandos estiver correctamente colocado.
- Mantenha sempre o aparelho desligado durante a limpeza e quando ele não estiver a ser utilizado.
- Nunca mergulhe o grupo 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 se incendiarem, desligue imediatamente o aparelho da tomada de alimentação e apague o fogo com a tampa ou com um cobertor. Nunca utilize água para apagar as chamas.
- Para retirar a cuba amovível, aguarde 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.

- Preste atenção ao vapor quente e aos eventuais salpicos de óleo provocados pela abertura da tampa.
- O aparelho não deve ser colocado em funcionamento através de um timer externo, nem com um sistema de comando à distância separado.
- Este aparelho é destinado exclusivamente à utilização doméstica. Não está prevista a sua utilização em: locais com funções de cozinha para empregados de lojas, escritórios e outras áreas de trabalho, turismos rurais, hotéis, motéis e outras estruturas de acolhimento e de aluguer de quartos.
- Conserve estas instruções.

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURANÇA

O aparelho possui um dispositivo térmico de segurança que interrompe o aquecimento em caso de utilização errada ou de funcionamento anormal. Depois de o aparelho arrefecer, com o auxílio de um palito ou de algo semelhante, carregue delicadamente 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 UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpe bem, com água quente e detergente da loiça, o cesto, a cuba e a tampa.

O grupo de comandos com cabo de alimentação e a resistência podem ser limpos com um pano húmido. Certifique-se de que não entrou água no grupo de comandos e de que não ficaram resíduos no fundo da cuba amovível. Seque bem todas as partes. Certifique-se de que o grupo de comandos está bem fixo ao corpo da fritadeira. O micro-interruptor de segurança (H) não permite o funcionamento do aparelho se o grupo de comandos não estiver devidamente colocado no lugar (N).

INTRODUÇÃO DO ÓLEO

- Rode o cabo do cesto rebatível até bloqueá-lo (pos. 2 da fig. 2).
Retire 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 ultrapasse este limite, pois o óleo pode transbordar através da cuba.
O nível do óleo deve ficar sempre entre as marcas de máximo e mínimo (L).
Obtêm-se melhores resultados utilizando um bom óleo de sementes de amendoim.

PREPARAÇÃO

- Coloque os alimentos a fritar no cesto (I); nunca ultrapasse o nível máximo indicado no cesto (fig. 7).
Certifique-se de que o cabo do cesto está devidamente posicionado (pos. 2 da fig. 2).
- Ligue o aparelho à corrente.

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 TEMP/TIME (C) é possível passar da programação da temperatura à definição do tempo e vice-versa. 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 1 minuto. Depois de programada a temperatura e o tempo, prima a tecla START/STOP (D) (mesmo se não programar o tempo, a fritadeira inicia, ainda assim, 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 a temperatura, utilizando as teclas “-/+”. 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

1. Quando a lâmpada piloto verde (F) se acender, a fritadeira está pronta para fritar.
2. Se o tempo de cozedura já tiver sido programado, prima a tecla START/STOP (D) para iniciar a contagem decrescente. 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 TEMP/TIME (C).
3. Se o tempo de cozedura ainda não tiver sido programado, pode ser programado nesta fase. A contagem decrescente inicia automaticamente, após 2 segundos.
4. Mergulhe o cesto (I) no óleo, baixando-o muito lentamente para evitar salpicos ou a saída do óleo quente.
5. Feche a tampa.
6. No fim da contagem decrescente, a fritadeira emite um sinal sonoro, 3 “bips”.
7. A fritadeira não se desliga automaticamente: se desejar realisar outra fritura, aguarde que se acenda a lâmpada piloto verde (F).
 - É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.
 - É normal que, enquanto fritar, 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 da fritura, levante 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.

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 fritura, o visor apresenta a mensagem “OIL” intermitente e, simultaneamente, emite um sinal sonoro. A mensagem intermitente surge repetidamente com intervalos de 3 minutos. Proceda, então, à substituição do óleo e faça o reset do dispositivo mantendo premido o botão 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.
- As horas contabilizadas para a função “Oil counter” são as programadas pelo utilizador através da função “tempo”.

FUNÇÃO “LARD FUNCTION”

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

- Antes de colocar o óleo, certifique-se de que a torneira (Q) esteja bem fechada.
- Corte o lardo aos pedaços e introduza-os directamente na cuba (K). É aconselhável usar as seguintes quantidades: (F34519: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAX 3650g.).
- 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 TEMP/TIME (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 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 uma fritura simples. Como em qualquer fritadeira, quando são aquecidos várias vezes o óleo ou a gordura deterioram-se! Assim, ainda que ele seja utilizado correctamente, recomendamos a sua total substituição com uma certa frequência.

FRITAR ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Não sobrecarregue o cesto, pois tal provocará uma diminuição repentina da temperatura do óleo e, portanto, uma fritura demasiado gordurosa e não uniforme. 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 muito bem os alimentos antes de os mergulhar no óleo ou na gordura para evitar salpicos de óleo;

além disso, os alimentos húmidos ficam muito moles após a cozedura (sobretudo 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. Quando cozinhar alimentos panados, recomendamos que mergulhe primeiro o cesto vazio; depois, uma vez atingida a tem-

peratura definida, deite os alimentos directamente no óleo quente para evitar que a massa se cole ao cesto.

Consulte a tabela seguinte e lembre-se que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função das quantidades e do gosto pessoal.

Alimento		Temperatura (°C)	Tempos de cozedura (minutos)
Batatas frescas (porção inteira)		170°	11-15
Peixe	Lulas	140°	9-13
	Vieiras	140°	10-14
	Sardinhas	140°	10-14
	Camarões	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

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas.

Provocam, consequentemente, uma diminuição considerável da temperatura do líquido de cozedura.

Para obter um bom resultado, recomendamos que não encha demasiado o cesto.

Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos por numerosos cristais de gelo, que deverá tentar eliminar antes de cozinhar.

Mergulhe, depois, o cesto no óleo muito lentamente para evitar que o óleo ferva.

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 de congelados.

Alimento		Temperatura (°C)	Tempos de cozedura (minutos)
Batatas pré-cozinhadas congeladas		190°	10-14
Croquetes de batata		180°	7-10
Peixe	Douradinhos 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 porta (R).
3. Abra a torneira (Q), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
4. Deixe fluir o líquido para dentro de um recipiente (ver a figura 9), certificando-se de que não transborda.
5. Retire 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 porta (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 o deixe arrefecer demasiado, para evitar que se solidifique.

Nota: a cuba do aparelho está equipada com um filtro amovível (X) que retém os resíduos maiores da fritura.

Após ter retirado todo o óleo da cuba, remova o filtro puxando-o, como ilustrado na figura 8, lave-o com detergente da louça e depois volte a colocá-lo no seu alojamento.

LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, certifique-se de que a ficha não está inserida na tomada.

Nunca mergulhe a fritadeira em água nem a coloque sob água corrente (ver a fig. 5).

Se a água se infiltrar no corpo de comandos, poderá provocar electrocussões.

Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio; de seguida, retire o grupo de comandos e elimine o óleo.

Retire os restos de comida depositados na cuba com uma esponja ou papel absorvente.

À excepção do grupo de comandos, do cabo de alimentação e da resistência, todas as outras partes podem ser lavadas na máquina de lavar loiça (ver a fig. 6).

Nunca utilize esponjas abrasivas para não danificar a fritadeira.

No fim da operação, seque tudo muito bem para evitar salpicos de 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.