

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.

- 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 distân-

cia 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.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: Espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, Empresas agrícolas, Hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, Quartos para alugar.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho na página 2)

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

## DADOS TÉCNICOS

Peso líquido 2,6 kg  
Potência absorvida 1200 W  
Frequência 50/60 Hz  
Tensão 220-240 V

## ELIMINAÇÃO DO APARELHO



Nos termos da directiva Europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos;  deposite-o num centro de recolha selectiva oficial.

Antes de introduzir a ficha na tomada, certifique-se sempre de que a cuba contém óleo. Deite o óleo na cuba: 1,2 litros de capacidade máxima (0,7 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 160°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. 0,7 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.

Tipo de alimento	Quantidade máxima	Temperatura em °C	Tempo em minutos	
BATATAS FRITAS	meia quantidade	350	190°	5-7
	quantidade inteira	700	190°	11-13
PEIXE	Lulas	250	160°	6-7
	Lulas às rodelas	250	160°	6-7
	Gambas	250	160°	5-7
	Sardinhas	250	170°	6-7
	Chocos	250	160°	6-7
	Solhas (1)	130	160°	5-6
CARNE	Panados de vaca (1)	120	160°	5-7
	Panados de frango (2)	240	180°	4-6
	Coxas de frango (2)	300	180°	20-25
	Croquetes (6)	250	160°	4-6
LEGUMES	Alcachofras	150	160°	5-6
	Couve-flor	200	160°	4-5
	Cogumelos	200	160°	4-5
	Beringelas (2 fatias)	50	170°	3-4
	Aboborinhas	150	160°	5-6

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.

Tipo de alimento	Quantidade máxima	Temperatura em °C	Tempo em minutos
BATATAS FRITAS	200 (*)	190	3-6
CROQUETES DE BATATA	350	190	6-7
PEIXE			
Filetes de pescada (6)	150	190	4-5
Gambas	150	190	4-5
CARNE			
Panados de frango (1 panado)	120	190	3-5

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 frita; 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, enxágüe 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.