

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.



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- É absolutamente normal que, aquando da primeira utilização, o aparelho liberte um cheiro a novo. Areje a divisão.
- É proibido usar óleos de produção artesanal ou que tenham uma acidez elevada.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- Este aparelho está em conformidade com a Diretiva europeia 2004/108/CE relativa à compatibilidade eletromagnética e o Regulamento europeu 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.
- 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, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.



Perigo de queimaduras!

A inobservância pode ser ou é causa de queimaduras ou abrasões.

- 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.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave cuidadosamente: a cuba, o cesto e a tampa (retire o filtro) 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 e, sobretudo, no interior do tubo de escoamento do óleo. Isto para evitar perigosos salpicos de óleo quente durante o funcionamento.
- Desloque o aparelho utilizando as respetivas pegas. (Nunca utilize a pega do cesto para executar esta operação). Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio. Aguarde cerca de 2 horas.
- Se o seu aparelho possuir tubo de escoamento, certifique-se de que ele está sempre fechado e posto no lugar durante o funcionamento.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre o rebordo da superfície em que se encontra a fritadeira, pois poderá ser facilmente agarrado por uma criança ou estorvar o utilizador.

- Preste atenção ao vapor quente e aos eventuais salpicos de óleo provocados pela abertura da tampa.
- Antes de mergulhar o cesto, certifique-se de que a tampa está bem fechada.



Atenção!

A inobservância pode ser ou é causa de lesões ou danos no aparelho.

- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor.
- A fritadeira só deve ser ligada depois de se introduzir óleo ou gordura. Se for aquecida vazia, é acionado um dispositivo de segurança térmico, que interrompe o seu funcionamento. Nesse caso, para retomar o funcionamento do aparelho, é necessário contactar um dos nossos centros autorizados.
- Se a fritadeira perder óleo, contacte um centro de assistência técnica ou pessoal autorizado pela empresa.
- O cesto encaixa-se automaticamente no perno central da cuba. Assim, para evitar ruturas, não o rode manualmente para procurar a posição correta.
- 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.



Perigo!

A inobservância pode ser ou é causa de lesões, por choques elétricos, com risco de vida.

- 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 10 A e dotadas de uma ligação à terra eficaz.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo respetivo serviço de assistência técnica de forma a prevenir qualquer risco.

ELIMINAÇÃO DO APARELHO



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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

(ver o desenho da capa)

- A. Tampa do filtro
- B. Filtro anti-odores
- C. Filtro de óleo
- D. Cuba amovível
- E. Compartimento do cabo
- F. Botão do termostato e de desligar
- G. Botão de abertura
- H. Visor do conta-minutos
- I. Tecla do conta-minutos
- L. Indicador luminoso
- M. Depósito do óleo (*)
- N. Tampa do depósito do óleo (*)
- O. Tampa do tubo de escoamento (*)
- P. Gaveta para o depósito do óleo (*)
- Q. Tubo de escoamento do óleo (*)
- R. Porta para compartimento do tubo (*)
- S. Pega do cesto
- T. Cursor da pega
- U. Cesto
- V. Janela
- Z. Tampa

(*) Apenas modelo F38436

INTRODUÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Levante o cesto (U) e coloque-o na posição mais alta, puxando para cima a respetiva pega (S) (fig. 1).

i Nota: A operação de levantar e baixar o cesto deve ser SEMPRE efetuada com a tampa fechada.

- Abra a tampa (Z) premindo o botão (G) (fig. 2).
- Retire o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Deite o óleo na cuba (D): 1,5 litros de capacidade máxima (1,3 kg de gordura) ou 1,1 litros de capacidade mínima (1 kg de gordura).

! Atenção! O nível deve ficar sempre entre as marcas de máximo e mínimo.

! Atenção! Nunca utilize a fritadeira se o óleo estiver abaixo do nível “mín.”; tal poderá acionar o dispositivo térmico de segurança; para o substituir, contacte um dos nossos centros de assistência autorizados.

i Nota: Obtêm-se melhores resultados utilizando um bom óleo de sementes de amendoim.

Evite misturar óleos diferentes. 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 liquefação da gordura. Só depois é que é

aconselhável passar à temperatura desejada.

INÍCIO DA FRITURA

- Ligue a máquina rodando o botão do termostato (F) para a temperatura desejada (fig. 4).
- Quando o indicador luminoso do termostato (L) se apagar, introduza o cesto (U) (depois de o encher) na cuba (D), na posição levantada (fig. 3) e feche a tampa (Z).
- Mergulhe lentamente o cesto deslizando o cursor (T) na direção da seta e baixando simultaneamente a pega (S) (fig. 5).

! Atenção! Não o sobrecarregue (máx. 1,2 kg de batatas frescas).

i Nota: É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia pela tampa do filtro (A) uma quantidade assinalável de vapor e que se formem gotas de condensação junto à pega do cesto.

- No fim do tempo de cozedura, levante o cesto puxando a pega para cima e verifique o grau de cozedura.

DEFINIÇÃO DO CONTA-MINUTOS ELETRÔNICO

- Regule o tempo de cozedura premindo a tecla (I); o visor (H) apresentará os minutos programados.
- Os números começarão a piscar imediatamente, indicando que começou o tempo de cozedura. O último minuto será apresentado em segundos.
- 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; repita a operação inicial.
- O conta-minutos assinalará o fim do tempo de cozedura com duas séries de bips com intervalos de cerca de 20 segundos. Para desativar o sinal sonoro, basta premir a tecla do conta-minutos.

i Nota: o conta-minutos não desliga o aparelho.

Substituição da pilha do conta-minutos

- Extraia o conta-minutos do lugar carregando sobre o rebordo inferior (fig. 6).
- Rode, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, a tampa da pilha (fig. 7), situada na parte de trás da mesma, até ela se soltar.
- Substitua a pilha por outra do mesmo tipo (L1131).

i Nota: Tanto em caso de substituição como de eliminação do aparelho, a pilha deve ser removida e eliminada segundo as leis vigentes, pois é nociva ao meio ambiente.

FRITAR ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

i **Nota:** Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo tiver atingido a temperatura correta, ou seja, quando o indicador luminoso 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 (indicador luminoso (L) apagado), coloque os alimentos diretamente 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 alimentos	Quantidade máx. g.	Temperatura (°C)	Tempo em minutos
BATATAS FRITAS			
Quantidade recomendada para uma ótima fritura com 1,5 litros de óleo	600	190°	10-12
Quantidade máxima com 1,1 litros de óleo	1000	190°	18-20
Quantidade máxima com 1,5 litros de óleo	1200	190°	20-22
PEIXE			
Lulas	500	160°	9-10
Vieiras	500	160°	9-10
Caudas de lagostim	600	160°	7-10
Sardinhas	500-600	170°	8-10
Chocos	500	160°	8-10
Linguados (3)	500-600	160°	6-7
CARNE			
Panados de carne de vaca (2)	250	170°	5-6
Panados de frango (3)	300	170°	6-7
Almôndegas (8-10)	400	160°	7-9
LEGUMES			
Alcachofras	250	150°	10-12
Couve-flor	400	160°	8-9
Cogumelos	400	150°	9-10
Beringelas	300	170°	11-12
Courgettes	200	170°	8-10

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.



Perigo de queimaduras! Antes de mergulhar o cesto, certifique-se de que a tampa está bem fechada. Mergulhe, depois, o cesto no óleo muito lentamente para evitar que o óleo ferva intensamente.

Tipo de alimentos	Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo em minutos
BATATAS FRITAS			
Quantidade recomendada para uma ótima fritura com 1,5 litros de óleo	200 (*)	190°	4-6
Quantidade máxima com 1,1 litros de óleo	600	190°	13-15
Quantidade máxima com 1,5 litros de óleo	1000	190°	18-20
PEIXE			
Douradinhos de pescada (6)	300	190°	4-6
Camarões	300	190°	4-6
CARNE			
Panados de frango (3)	200	180°	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 ótimos resultados. Naturalmente, é possível fritar uma quantidade mais elevada de batatas congeladas. De referir, porém, que neste caso elas ficarão um pouco mais gordurosas por causa da diminuição repentina da temperatura do óleo aquando da sua imersão.

FILTRAR O ÓLEO OU A GORDURA



Nota: Recomendamos que efetue esta operação sempre que acabar de fritar, especialmente se os alimentos forem panados ou enfarinhados. Aguarde que o óleo fique suficientemente frio (aguarde cerca de duas horas).

Modelos sem tubo de escoamento (Q) e sem depósito de óleo (M)

- Abra a tampa da fritadeira (Z) e retire a cuba amovível (D) (fig. 8), levantando-a pelas pegas. Passe o óleo da cuba para outro recipiente.
- Coloque novamente a cuba amovível no lugar.
- Encaixe o cesto (U) no rebordo da cuba e coloque o filtro no fundo do cesto (fig. 9). Os filtros estão disponíveis nos revendedores autorizados ou nos centros de assistência técnica.
- Deite, depois, o óleo ou a gordura na fritadeira muito lentamente para que ele não transborde através do filtro (fig. 10).

Modelos com tubo de escoamento (Q) e depósito de óleo (M)

- Coloque a fritadeira junto ao rebordo de uma superfície de trabalho (fig. 11).
- Puxe para fora a gaveta (P) conforme indicado na figura 12.

- Posicione o depósito do óleo (M) sem a tampa (N) no respetivo lugar (fig. 13).
- Abra a porta (R) (fig. 14) e extraia o tubo de escoamento (Q).
- Abra a tampa (O) rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (fig. 15).
- No fim da operação, feche a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, reposicione o tubo de escoamento no lugar e feche a porta.

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

De vez em quando, é necessário renová-los completamente.

Como em qualquer fritadeira, o óleo deteriora-se se for aquecido várias vezes!

Assim, ainda que ele seja utilizado e filtrado corretamente, 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.

Dado que esta fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto rotativo, tem-se a grande vantagem de se eliminar cerca de metade do óleo das outras fritadeiras disponíveis no mercado.

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 (A) de plástico (fig. 11).

Os filtros anti-odores estão disponíveis nos revendedores autorizados ou nos centros de assistência técnica.

LIMPEZA

 **Perigo!** Antes de qualquer operação 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 elétricos.

 **Nota:** Depois de deixar arrefecer o óleo durante cerca de 2 horas, elimine o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo “Filtrar o óleo ou a gordura”.

Nunca esvazie a fritadeira inclinando-a ou virando-a ao contrário (fig. 17).

Lave bem a cuba, o cesto e a tampa (retire o filtro) com água quente e detergente líquido da loiça.

A tampa (Z) é amovível; para a retirar empurre-a para trás e, simultaneamente, puxe-a para cima (ver as setas “A” e “B”, fig.18).

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

Para a limpeza da cuba (D), proceda da seguinte forma:

- Retire a cuba da fritadeira levantando-a delicadamente (ver a figura 8) e lave-a com água quente e detergente da loiça utilizando uma esponja macia.
- A cuba e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Preste atenção para que o tubo não seja sujeito a choques que comprometam o seu funcionamento correto.
- Para reintroduzir a cuba, abra a porta (R) do compartimento do tubo e, depois, insira a cuba inclinando-a, com o tubo na posição horizontal e com a tampa colocada; finalmente, feche a porta.
- Para limpar o filtro de óleo (C) que está no interior da cuba, caso esteja muito sujo ou entupido, remova-o desapertando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

 **Atenção!** Para não danificar o revestimento antiaderente da cuba, não utilize nem objetos nem detergentes abrasivos; utilize apenas um pano macio e um detergente neutro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Anomalia	Causa	Solução
Odores desagradáveis	O filtro anti-odores (B) está saturado.	Substitua o filtro.
	O óleo está deteriorado.	Substitua o óleo ou a gordura.
	O líquido de cozedura é inadequado.	Utilize um bom óleo de sementes de amendoim.
O óleo transborda	O óleo deteriorou-se e provoca demasiada espuma.	Substitua o óleo ou a gordura
	Os alimentos não estavam suficientemente secos quando foram mergulhados no óleo quente	Seque bem os alimentos.
	Imersão demasiado rápida do cesto	Mergulhe-os lentamente.
	O nível do óleo na fritadeira ultrapassa o limite máximo	Diminua a quantidade de óleo na cuba.
O óleo não aquece	É possível que o dispositivo térmico de segurança tenha sido acionado.	Contacte o Centro de Assistência (o dispositivo tem de ser substituído).
Os alimentos só ficaram fritos em metade do cesto	O cesto não roda durante a cozedura.	Limpe o fundo da cuba. Limpe bem o anel de alinhamento do cesto (fig. 19).