

Ler atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho. Guardar estas instruções.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir qualquer risco.
- Nunca mergulhar a máquina na água.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham entendido os perigos relacionados ao mesmo.

Supervisionar as crianças, certificando-se que não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do usuário não podem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam constantemente supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso 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.
- O aparelho não deve ser posto a funcio-

nar por meio de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.

- Os equipamentos de cozinha devem ser sempre manuseados pelas pegas (se existirem) e colocados numa superfície estável e plana para evitar o derrame de líquidos quentes.



Perigo!

A não observância causa ou pode causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.

- Antes de usar o aparelho, verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente que tenham uma intensidade mínima de 10A e com uma eficiente ligação à terra. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).



Perigo de Queimaduras!

O não cumprimento das advertências poderia causar queimaduras.

- Durante o funcionamento, o aparelho se aquece. NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças. (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação). Controlar que o óleo esteja suficientemente frio (aguardar aproximadamente 2 horas).
- 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.
- Tenha cuidado com o vapor quente e os eventuais salpicos de óleo provocados pela abertura da tampa.



Atenção!

O não cumprimento das advertências poderá causar lesões ou danos ao aparelho.

- Não colocar o aparelho próximo a fontes de calor.
- A fritadeira deve ser ligada somente após ter sido enchida com óleo ou gordura. Se aquecida quando vazia, acciona-se um dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento. Neste caso, para recolocar a funcionar o aparelho, é necessário contactar o nosso centro autorizado.

- Se a fritadeira perder óleo, contactar o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.



Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente: a cuba, o cesto e a tampa (retirar os filtros) com água quente e detergente líquido para pratos. Depois de esvaziada a água, secar tudo muito bem e retirar também a água que fica no fundo do recipiente. Isto para evitar que, durante o funcionamento, possam saltar pingos de óleo quente o que pode ser perigoso.
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho deite um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- É proibido usar óleos de produção artesanal ou que tenham uma acidez elevada.

Este aparelho está em conformidade com a Directiva europeia 2004/108/CE relativa à Compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- A. Tampa
- B. Janela (se prevista)
- C. Filtro (amovível em alguns modelos)
- D. Cubo
- E. Botão de abertura
- F. Cursor do termostato/Luz piloto
- G. Cesto
- H. Cursor da pega
- I. Pega do cesto

DADOS TÉCNICOS

Peso líquido:	2,5 kg
Potência absorvida:	ver placa de características
Frequência:	ver placa de características
Tensão:	ver placa de características

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 auto-

rizados.

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 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	1610	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 g.	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS		350 (*)	190	6-8
BATATAS FRITAS (quantidade máxima)		800	190	16-18
CROQUETES DE BATATAS		500	190	9-11
PEIXE	Douradinhos de pescada	300	190	5-6
	Camarões	300	190	5-6
CARNE	Panados de frango	200	190	7-8

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.

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.

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.