

P

Leia com muito cuidado este manual antes da instalação e utilização desta máquina. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança durante a sua utilização.

DESCRIÇÃO (pág. 3)

- | | |
|--|--|
| A Cesto | L Pequena porta do tubo de drenagem "Easy clean system" (se previsto) |
| B Punho do cesto com dispositivo de segurança | M Tubo de drenagem "Easy Clean System" (se previsto) |
| C Contratapa | N Cursor para desligar e termóstato |
| D Asa abertura tapa | O Vão para guardar o fio eléctrico |
| E Timer electrónico (se previsto) | P Asa para levantar a tampa |
| F Botão tempo de fritura | |
| G Botão para ligar/aviar | |
| H Protector de bateria (se previsto) | |
| I Luz piloto | |

CARACTERISTICHE TECNICHE

Tensão: ver a placa das características

Potência absorvida: " " "

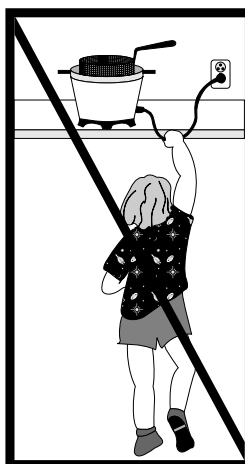
Capacidade máx.: 1,3 lt. óleo
1,2 kg. de banha

Contenido máx. de comida: 700 gr. de batatas

Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares estão conformes as prescrições da Directiva CEE 89/109. Além disso, este aparelho está de acordo com as Directivas **CE** aplicáveis, incluído interferência rádio.

RECOMENDAÇÕES

- Este aparelho foi projectado para fritar alimentos e para uso exclusivamente doméstico. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou alterado de nenhuma maneira.
- Não ligar o aparelho se este estiver danificado (ex. por causa de uma queda).
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, aconselha-se a tirar o pequeno cartão que fica no furo de desgrga, lave, com cuidado, tanto o recipiente em alumínio como o cesto com água quente e um pouco de detergente para lavar os pratos; em seguida secar cuidadosamente.
- **A fritadeira deve ser colocada em funcionamento somente depois de tê-la enchido com óleo ou gordura. Deve-se proceder desta maneira porque se for aquecida vazia intervém um dispositivo de segurança térmico que interrompe o seu funcionamento.** Neste caso, para colocar o aparelho em funcionamento, é necessário consultar um nosso centro autorizado.
- Antes de ligar a fritadeira verificar se a tensão de alimentação da tomada corresponde à voltagem indicada na placa de características do aparelho.
- Ligar o aparelho unicamente às tomadas de corrente com uma potência mínima de 10A e equipadas com fio de terra eficaz.
- O aparelho aquece no decorrer do funcionamento. **NUNCA DEIXAR O APARELHO AO ALCANÇE DAS CRIANÇAS.**
- Durante o funcionamento o tubo de descarga deve estar sempre fechado e colocado no lugar apropriado.
- Nunca transportar a fritadeira enquanto o óleo estiver quente a fim de evitar riscos de possíveis queimaduras.
- No caso de fuga de óleo da fritadeira, dirigir-se ao local de venda ou distribuidor responsável.
- Não desligar o aparelho puxando o cabo de alimentação: usar sempre a ficha.
- **Queimaduras graves podem ser causadas pelo derrame de óleo a ferver, por isso ter muito cuidado. Evitar deixar o cabo da fritadeira mal colocado porque pode causar acidentes a crianças e ao utilizador. Evitar usar extensões de cabos para ligar a fritadeira.**



INSTRUÇÕES

ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Depois de ter retirado o aparelho da embalagem, abrir a tampa puxando para cima a pega (fig. 1) e retirar os acessórios.
- Deitar 1,3 lt. de óleo (ou 1,2 kg. de banha).

O nível deve sempre achar-se entre os dois pontos de referência máximo e mínimo. Nunca ultrapassar o nível max.

Obter-se-ão os melhores resultados utilizando um bom **óleo de amendoim**. Gração à sua desgradação muito progressiva, o óleo de oliveira é o ideal, mas a sua utilização prolongada acentua o sabor.

Se estiver a utilizar banha em pedaços, aconselha-se a picá-la bem fininha para que a fritadeira **não funcione em seco** durante os primeiros minutos; no decorrer da primeira fase de préaquecimento é aconselhável de colocar o termostato em pos. 150°C.

Deixar dissolver a banha directamente no recipiente. Imergir o cesto unicamente quando a banha estiver totalmente derretida.

PRÉAQUECIMENTO

Posicionar o cursor termóstato (**N**) (fig. 4) à temperatura desejada (ver o quadro do tempo de frituras). Quando atingir-se à temperatura escolhida a luz piloto apaga.

PARA FRITAR

1. **Assim que se apagar a luz piloto**, imergir lentamente o cesto no óleo.

Para isto, seguir as instruções abaixo:

- certificar-se de que o dispositivo de segurança esteja na posição recuada (fig. 2);
- introduzir o punho (B) no cesto conforme ilustra a fig. 2 e puxar o dispositivo de segurança para frente. Antes de imergir ou levantar o cesto, verificar sempre que o dispositivo de segurança esteja colocado para frente.

Em seguida, fechar a tampa após ter retirado o punho do cesto.

- **É normal que, logo após esta operação, saia da tampa do filtro uma notável quantidade de vapor muito quente.**
- **Durante o funcionamento é normal que algumas gotas de condensação escurram pela tampa nas paredes de plástico do aparelho e perto do cabo da cesta.**

2. Nos modelos com conta-minutos electrónico (**E**) é possível programar o tempo de cozedura desejado. Se o timer for dotado de protector de bateria (**H**), retirá-lo puxando levemente para permitir o funcionamento, a seguir proceder da seguinte maneira:

- aperte o botão "ON/START" (**G**): o contador de minutos se acende e as cifras começarão a lampear.
- aperte o botão "+min" (**F**) até atingir o tempo desejado.
- aperte o botão "ON/START" (**G**) e o contador de minutos começará a contagem do tempo visualizado. As cifras não lampearão mais, mas o ponto sim.
- em caso de erro ou para anular a contagem do tempo, aperte ao mesmo tempo os botões **F** e **G**: o contador de minutos zera-se.
- passado o tempo de fritura, será emitido um sinal acústico (para desligá-lo, basta apertar um dos botões).

ATENÇÃO: o contador de minutos sinaliza o final do tempo de fritura, **mas não desliga o aparelho.**

- Após cerca 20 segundos do sinal acústico, o contador de minutos desligar-se-á sozinho.

O conta-minutos pode ser retirado do aparelho para a sua facilidade de utilização (vedi fig. 5) e levá-lo consigo para uma outra divisão, de modo que se possa acompanhar a fritura à distância.

SUBSTITUIÇÃO DA BATERIA DO CONTO-MINUTOS

(para os modelos que o possuem).

- Retirar o conta-minutos da sua sede (fig. 5).
- Girar no sentido anti-horário a tampa da bateria atrás do conta-minutos até que se solte (fig. 15).
- Substituir a bateria.

Tanto em caso de substituição como de eliminação do aparelho, a bateria deve ser retirada e tratada segundo as leis vigentes, pois é danosa para o ambiente.

FIM DA FRITURA

Ao terminar o tempo de cozedura, engatar o cesto ao bordo do recipiente (fig. 3) e verificar se a fritura alcançou o grau de douradura desejado. Se a douradura não for suficiente, mergulhar novamente o cesto e continuar a cozedura. Quando a cozedura estiver acabada, desligar a fritadeira movendo o cursor do termóstato para a posição "OFF". Deixar escorrer por alguns instantes, abrir a tampa e retirar o cesto sem mexer muito bruscamente

Se a cozedura necessitar de duas fases (ex. batatas), abrir a tampa, engatar o cesto ao bordo do recipiente, apoiar (sem forçar) a tampa sobre o cesto, esperar que o indicador luminoso se apague novamente, em seguida, mergulhar o cesto no óleo pela segunda vez (ver tabelas de orientação).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Aconselha-se a efectuar esta operação após, cada fritura, pois se a comida estiver panada ou passada na farinha, ficando no líquido, pode queimar e alterar rapidamente a composição do óleo.

Modelos com tubo para esvaziar o óleo

Proceder da seguinte forma:

1. Abrir a tampa da fritadeira e tirar o cesto.
Controlar que o óleo esteja bastante frio.
2. Abrir a janelinha (L) como indicado na fig. 5 e retirar o tubo de drenagem (M).
3. Tirar a tampinha (fig. 6) e pressionar contemporaneamente com dois dedos o tubo para evitar que o líquido saia até derramá-lo num recipiente.
4. Fazer com o líquido da fritura deflua dentro dum recipiente (fig. 7).
5. Tirar os depósitos do recipiente por meio de uma esponja ou de papel absorvente.
6. Pôr novamente o tubo de drenagem no seu lugar **depois de ter colocado novamente a tampinha.**
7. Engatar o cesto no bordo do recipiente e colocar no fundo do cesto o filtro entregue com o aparelho (fig. 8). (Encontrará os filtros no seu revendedor).
8. Virar de novo a gordura na fritadeira cuidadosamente para não deitar fora (fig. 9).

N.B: O óleo filtrado, pode ser guardado ao interno da fritadeira. Todavia, se, entre uma cozedura e outra, houver um intervalo de tempo muito grande, é aconselhável conservar o óleo, no escuro, em um recipiente fechado para evitar o seu deterioramento. Para encher este recipiente é preciso extrair o tubo e proceder como indicado na fig. 10. Aconselha-se a guardar separadamente o óleo utilizado para fritar peixe do utilizado para fritar outro tipo de comida.

Quando utilizar banha faça atenção para que esta não se solidificar, é preciso que esta não esfrie completamente.

Modelos sem tubo para esvaziar o óleo

Proceder da seguinte forma:

1. Depois de ter retirado a tampa (fig. 11), esvaziar o tanque como mostra a fig. 12.
2. Engatar o cesto no bordo do recipiente e colocar no fundo do cesto o filtro entregue com o aparelho (fig. 8). (Encontrará os filtros no seu revendedor).
3. Virar de novo a gordura na fritadeira cuidadosamente para não deitar fora (fig. 9).

N.B: O óleo filtrado, pode ser guardado ao interno da fritadeira. Todavia, se, entre uma cozedura e outra, houver um intervalo de tempo muito grande, é aconselhável conservar o óleo, no escuro, em um recipiente fechado para evitar o seu deterioramento. Aconselha-se a guardar separadamente o óleo utilizado para fritar peixe do utilizado para fritar outro tipo de comida.

Quando utilizar banha faça atenção para que esta não se solidificar, é preciso que esta não esfrie completamente.

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS ANTI-CHEIRO

Como passar do tempo os filtros anti-cheiro, situados na parte interna da tampa, perdem sua eficácia. Aconselha-se substituir o filtro a cada 20 frituras. Para a substituição, retirar os parafusos que se encontram na contra-tampa (conforme fig. 13). Substituir os filtros.

N.B: O filtro preto deve apoiar na tampa de plástico (fig. 13) e o filtro branco deve ser posicionado por cima.

Montar, em seguida, a contra-tampa, aparafusando os 3 parafusos.

LIMPEZA

Antes de todas as limpezas, **assegurar-se que a ficha esteja fora da tomada.**

Não imergir nunca a fritadeira na água e não colocá-la por baixo da torneira. Uma infiltração poderia provocar fulgurações.

Nunca imergir a tampa na água sem, antes, tirar os filtros.

Para a limpeza do recipiente para conter o óleo proceder da seguinte maneira:

- **Depois de frio,** tirar o óleo (conforme "Filtragem do óleo ou da gordura").
- Tirar os depósitos do recipiente por meio de uma esponja ou de papel absorvente
- Para uma limpeza completa do recipiente, utilizar água quente e produto de limpeza depois

terminar com enxaguamento e limpar cuidadosamente.

- Para limpar a parte íntera do tubo de drenagem (se previsto) utilize a pequena escova entregue junto com a fritadeira (fig. 14).
- Aconselha-se a limpar com frequência o cesto eliminando todos os resíduos.
- É possível colocar o cesto na máquina de lavar loiça para lavá-lo.
- Depois de utilizada a fritadeira, limpe bem a parte externa com um pano macio humedeci-

do para eliminar os salpicos de óleo ou traças de condensação.

- Para os modelos dotados de guarnição, limpá-la e secá-la para evitar que se cole no recipiente durante a utilização do aparelho.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

No caso do nível do óleo se encontrar abaixo da marca mini deverá colocar mais óleo. De vez em quando é aconselhável removê-lo completamente para conservar a qualidade gustativa e também a digestibilidade dos alimentos fritos.

A duração do óleo depende das comidas a fritar. As comidas panadas sujam o óleo com muita rapidez, mais do que a fritura normal.

Aconselhamos trocar completamente o óleo a cada 5-8 frituras, e também quando:

- começa a ter mau paladar
- fuma no decorrer da fritura
- fica turvo.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante observar e manter a temperatura aconselhada nas receitas. **Temperaturas demasiadamente baixas fazem com que a fritura absorba muita gordura. Pelo contrário, temperaturas demasiadamente altas podem causar a cozedura da parte externa da comida, mas a parte interna ficará, sem dúvidas, crua.**
- **É preciso pôr os alimentos a fritar somente quando o óleo estiver à temperatura certa, ou seja, quando a luz piloto apagar.**
- Não carregar excessivamente o cesto, pois isto poderia provocar uma descompensação da temperatura do óleo e a comida ficaria gordurosa e pouco homogênea.
- Verifique sempre que os alimentos a cozer possuam a mesma espessura e que sejam cortados bastante finos. Pois, se estes estiverem demasiadamente espessos ficarão crus interiormente, apesar de terem um bom aspecto exterior. Tendo o mesmo tamanho e a mesma espessura alcançarão contemporaneamente a cozedura ideal.
- **Aconselha-se a ensxugar perfeitamente a comida.** Se os alimentos estiverem húmidos a fritura sai mole e cheia de gordura (em particular as batatas). Aconselha-se a panar ou passar os alimentos que contêm muita água no pão ralado ou farinha (peixe, carne hortaliças), lambrando de tirar o pão ou a farinha em excesso antes de imergi-los no óleo.

TEMPERATURAS E TEMPO DE FRITURA

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Consultar a seguinte tabela, levando em conta que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

Comida		Quantidade máx. gr.	Temperatura °C	Tempo (min)
Batatas fritas	meia porção	350	190	1º fase 4 - 5 2º fase 1 - 2
	porção inteira	700	190	1º fase 6 - 8 2º fase 4 - 5
Peixe	Lulas	250	160	6 - 7
	Canestrelli	250	160	6 - 7
	Lagostins	250	160	5 - 6
	Sardas	250	170	6 - 7
	Choquinhos	250	160	6 - 7
	Solhas (1)	130	160	5 - 6
Carne	Costeletas de novilho (1)	120	160	5 - 7
	Costeletas de frango (1)	120	160	4 - 6
	Almôndegas (6)	250	160	4 - 6
Verduras	Alcachofras	150	150	5 - 6
	Couve-flor	200	160	4 - 5
	Cogumelos	200	150	4 - 5
	Beringelas (2 fatias)	50	170	3 - 4
	Aboborinhas	150	160	5 - 6

COMIDA CONGELADA

1. Os produtos congelado têm temperaturas muito baixas. O que provoca uma diminuição de temperatura do líquido de cozedura. Para obter um bom resultado, aconselha-se a não ultrapassar a quantidade recomendada pela seguinte tabela de cozedura.

2. **Os alimentos congelados estão cobertos, às vezes, por cristais de gelo que é preciso eliminar antes da cozedura.** Para evitar que o óleo ferva muito, imergir o cesto neste muito devagar.

Certificar-se que a tampa esteja bem fechada depois de ter colocado o cesto.

Os tempos de cozedura são aproximativos e devem ser variados dependendo da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e da temperatura aconselhada pelo produtor da própria comida congelada.

Comida		Quantidade máx. gr.	Temperatura °C	Tempo (min)
Batatas pré-cozidas		200(*)	190	1ª fase 2 - 4 2ª fase 1 - 2
Croquetes de batatas		350	190	6 - 7
Peixe	Filetes de bacalhau (6)	150	190	4 - 5
	Camrões	150	190	4 - 5
Carnen	2 costeletas de frango	120	190	3 - 5

(*) Esta é a dose aconselhada para obter uma óptima fritura. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas mas lembrando-se que neste caso resultarão um pouco mais gordurosas por causa do abaixamento repentino da temperatura do óleo no acto da imersão.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Anomalia	Causa	Solução
Maus cheiros	○ filtro anti-cheiro está sujo ○ óleo está muito queimado - A gordura já não está apropriada	- Substituir o filtro - Substituir o óleo - Utilizar um bom óleo de amendoim.
○ óleo transborda	- Imersão muito rápida do cesto ○ nível de óleo da fritadeira ultrapassa o limite máx. - Colocou no óleo a ferver alimentos molhados - Ultrapassou a quantidade máx. recomendada	- Imergir muito lentamente - Diminuir a quantidade de óleo na fritadeira - Secar correctamente os alimentos 700 gr. (batatas frescas)
○ óleo não aquece	A fritadeira foi utilizada sem óleo o que queimou o fusível	Dirigir-se aos Serviço Técnico (o fusível terá de ser substituído)