DESCRIÇÃO

A Gancho de abertura da tampa do filtro
B Tampa do filtro dos cheiros
C Tampa
D Janela (se existente)
E Furo para controlo do filtro
F Cesto
G Cursor da pega
H Pega do cesto
I Botão de abertura da tampa
L Pega para levantar o aparelho
M Timer (se existente)
N Tecla do timer (se existente)
O Lâmpada de sinalização
P Cursor do termóstato e desligamento
Q Portinhola para arrumar o tubo de descarga do óleo (se existente)
R Tubo de descarga do óleo "easy clean system" (se existente)
S Enrolador do cabo

AVISOS IMPORTANTES

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e de usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e uma maior segurança de utilização.

- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para uma utilização exclusivamente doméstica. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou mexido de modo nenhum.
- Não ligar o aparelho de estiver danificado (por ex: devido a uma queda).
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar bem a bacia e o cesto com água quente e detergente para louça; depois da lavagem enxugar toda a água que possa ter ficado na bacia.
- **A fritadeira só deve ser ligada depois de se ter enchido com óleo ou banha. De facto, se aquecida a vazio, intervém um dispositivo de segurança térmica que interrompe o seu funcionamento.** Neste caso, para ligar novamente o aparelho é necessário contactar um nosso Centro Autorizado.
- Antes da utilização, verificar se a tensão da rede corresponde à indicada na chapa das características técnicas do aparelho.
- Ligar o aparelho exclusivamente a tomadas de corrente com a capacidade mínima de 10 A e com uma ligação à terra eficiente.
- Durante o funcionamento, o aparelho está muito quente. NUNCA DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- Durante o funcionamento, o tubo de descarga (se existente) deve estar sempre fechado e colocado no seu lugar.
- Não deslocar a fritadeira quando o óleo está quente, pois podem-se sofrer queimaduras graves.
- Se a fritadeira perder óleo, contactar o Centro de Assistência Técnica ou o pessoal autorizado pelo Fabricante.
- Não desligar a ficha puxando pelo cabo de alimentação: puxar sempre pela própria ficha.
- **Se a fritadeira cair pode provocar queimaduras graves. Não deixar o cabo de alimentação pendurado fora da superfície em que está apoiada a fritadeira, onde poderia estar ao alcance das crianças ou ser um obstáculo para o utente. Não usar extensões eléctricas.**

- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho.
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças (L). (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação).
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho deite um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com os produtos alimentares estão em conformidade com a directriz CEE 89/109.

INSTRUÇÕES

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU BANHA

- Levantar o cesto para a posição mais alta puxando para cima a respectiva pega (Fig. 1).
- Abrir a tampa premindo o botão **I** (Fig. 1).
- Extrair o cesto puxando-o para cima (Fig. 2).
  A operação de levantamento e abaixamento do cesto deve ser SEMPRE efectuada com a tampa fechada.
- Deitar na bacia 2 l de óleo (ou 1,8 kg de banha).

O nível do óleo deverá encontrar-se sempre entre as marcas de máximo e mínimo.

Nunca ultrapassar o nível máximo de referência.

Obtêm-se os melhores resultados utilizando um bom óleo de amendoim. Evitar a mistura de óleos diferentes. Utilizando placas de banha sólida, cortá-las em pequenos pedaços de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos; é também aconselhável, durante a primeira fase de pré-aquecimento, colocar o termóstato na posição 150ºC. Derreter os pedaços de banha directamente na bacia e não no cesto. Começar a fritar somente quando estes estiverem completamente derretidos.

PRÉ-AQUECIMENTO

1. Colocar no cesto os alimentos a fritar, sem nunca o sobrecarregar (máx. 1 kg de batatas frescas).
2. Introduzir o cesto na bacia, na posição elevada, e fechar a tampa fazendo uma leve pressão na mesma para encaixar os ganchos.
3. Girar o manípulo do termóstato "**G**" para a temperatura desejada (fig. 3). Ao atingir a temperatura programada, a lâmpada de sinalização apaga-se.

INÍCIO DA FRITURA

1. Logo que se apaga a lâmpada de sinalização, mergulhar imediatamente o cesto no óleo, baixando lentamente a pega depois de ter deslizado o cursor "**G**" da mesma, para trás.
   - **É absolutamente normal que, logo depois desta operação, saia uma grande quantidade de vapor muito quente pelas ranhuras da tampa.**
   - **É também normal que, durante o funcionamento, escorram algumas gotas de condensação pela tampa ao longo das paredes de plástico do aparelho.**
   - No início da cozedura, logo depois de se terem mergulhado os alimentos no óleo, a parede interna da janela (se existente) cobre-se de vapor, que depois desaparecerá progressivamente. Untando a janela com óleo, antes da cozedura, a condensação não se depositará e a visibilidade será melhor.

NOS MODELOS EQUIPADOS COM TIMER ELECTRÓNICO

1. Programar o tempo de cozedura, premindo a tecla "**N**", o visor "**M**" visualizará os minutos programados.
2. Logo depois os algarismos começarão a piscar, indicando que iniciou o tempo de cozedura. O último minuto é visualizado em segundos.
3. No caso de erro pode-se programar o novo tempo de cozedura mantendo premida a tecla por mais de 2 segundos. O visor passa a zeros e depois repetir a alínea 1.
4. O timer indicará o final do tempo de cozedura com duas séries de bip-bip intervaladas de cerca de 20 segundos. Para desligar o sinal sonoro basta premir a tecla do timer "**N**".

ATENÇÃO: o timer não desliga o aparelho.

Substituição da pilha do timer (fig. 4).

- Extrair o timer da sua base fazendo alavanca no lado direito, ver fig. 4 A.
- Girar a tampa da pilha para a esquerda fig. 4 B, que se encontra na traseira do timer até que se solte.
- Substituir a pilha por uma do mesmo tipo.

FINAL DA FRITURA

No final do tempo de cozedura, levantar o cesto e verificar se os alimentos estão dourados como se desejava. Nos modelos equipados com janela, esta verificação pode ser efectuada olhando através da mesma, sem abrir a tampa

Se a cozedura estiver terminada, desligar o aparelho girando o manípulo do termóstato para a posição "Off", até se sentir o clique do interruptor interno. Deixar escorrer o óleo em excesso deixando o cesto por algum tempo na fritadeira, na posição alta.

N.B.: Se for prevista uma cozedura em duas fases (por ex.: batatas), levante o cesto no final da primeira fase, aguarde que se apague a luz e mergulhe pela segunda vez o cesto no óleo (consulte as tabelas em anexo).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA BANHA

Aconselhamos de efectuar esta operação depois de cada fritura pois as partículas de alimentos, em especial os que são panados ou enfarinhados, permanecendo no líquido, têm tendência para queimar e portanto provocar uma deterioração muito mais rápida do óleo ou da banha.

Verificar se o óleo está suficientemente frio, aguardar cerca de 2 horas.

Modelos sem tubo de drenagem

1. Retirar a tampa e esvaziar a cuba por um dos dois lados (bordo lateral esquerdo ou direito da cuba).
2. Retirar eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
3. Recolocar o cesto na posição superior e colocar no fundo do cesto um dos filtros entregues com o aparelho. Os filtros podem ser encontrados nos revendedores ou nos nossos centros de assistência.
4. Deitar novamente o óleo ou a gordura na fritadeira bem devagar para que não transborde do filtro.

N.B: O óleo filtrado pode ser conservado dentro da fritadeira. Todavia, se entre uma cozedura e a outra passar muito tempo, recomenda-se conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração. Recomenda-se conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe daquele usado para fritar outros alimentos.

* **Se for utilizada gordura, prestar atenção para que não arrefeça muito, pois solidifica-se.**

Modelos com tubo de drenagem

Proceder do seguinte modo:

1. Abrir a tampa da fritadeira e retirar o cesto. **Verificar se o óleo está suficientemente frio, aguardar cerca de 2 horas.**
2. Abrir a portinhola (**Q**) como indicado na fig. 5 e extrair o tubo de drenagem "**R**".
3. Retirar o tampão (fig. 6) e, ao mesmo tempo, apertar o tubo com dois dedos para evitar que ou óleo ou a gordura saiam enquanto não se colocar um recipiente debaixo do mesmo para recolher o óleo ou banha.
   Deixar escorrer o óleo ou banha para um recipiente (fig. 6).
4. Retirar os possíveis depósitos da bacia com uma esponja ou com papel absorvente.
5. No final da operação colocar o tubo de drenagem no seu lugar **depois de se ter aplicado o tampão.**
6. Colocar o cesto na posição elevada e colocar no fundo do cesto um dos filtros fornecidos (fig. 7). Os filtros podem ser comprados no vosso revendedor ou num dos nossos Centros de Assistência.
7. Deitar então muito lentamente o óleo ou a banha na fritadeira para que não transborde do filtro (fig. 8).

Notas: O óleo assim filtrado pode ser conservado no interior da fritadeira. Todavia, se passar muito tempo entre duas frituras, é aconselhável conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração.
Para deitar o óleo para um recipiente, extrair o tubo de drenagem e proceder como indicado na fig. 9.
É aconselhável conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração.
No caso de utilização de banha, tomar atenção para não deixá-la arrefecer demasiado pois solidifica.

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE CHEIROS

Com o tempo, os filtros de cheiros, situados no interior da tampa, perdem a sua eficácia. A alteração de cor do filtro, que se pode observar através do furo da fig. 10 da contra-tampa, indica que o filtro deve ser substituído.
Para a sua substituição, retirar a cobertura de plástico do filtro (fig. 11) premindo o gancho na direcção da seta **1**, depois levantar na direcção da seta **2**. Substituir os filtros.
N.B.: O filtro branco deve ser colocado em apoio na parte metálica e o filtro preto deve ser apoiado em cima. Montar novamente a cobertura do filtro (fig. 12).

LIMPEZA

Antes de qualquer limpeza desligar sempre a ficha da tomada de corrente.

* ***Nunca mergulhar a frigideira na água e não colocá-la por baixo do jacto de água da torneira. Infiltrando-se, a água provocaria descargas eléctricas.***

Não mergulhar a tampa em água sem primeiro tirar os filtros.
Para a limpeza da bacia, proceder do seguinte modo:

- **Verificar se o óleo está suficientemente frio (aguardar cerca de 2 horas).** Esvaziar o óleo ou banha, como já atrás mencionado no parágrafo "filtragem do óleo ou da banha).
- Retirar os depósitos que se formaram na bacia com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
- Lavar a bacia com água quente e detergente líquido para louça, depois enxaguar e enxugar bem.
- Recomenda-se de limpar regularmente o cesto tendo o cuidado de eliminar os possíveis depósitos que se possam ter acumulado.
- O cesto pode se lavado na máquina de lavar louça.
- Depois de cada fritura, limpar o exterior da fritadeira com um pano macio e húmido de modo a eliminar os salpicos e os possíveis escorrimentos de óleo ou de condensação.
- A tampa é amovível. Para retirá-la, seguir estas instruções: empurrá-la para trás (ver seta "1", fig. 10) e simultaneamente puxá-la para cima (ver seta "2", fig. 10)".
- Depois de esvaziada a água, secar tudo muito bem e retirar também a água que fica no fundo do recipiente e sobretudo dentro do tubo de drenagem do óleo. Isto para evitar que, durante o funcionamento, possam saltar pingos de óleo quente o que pode ser perigoso.

MODELO COM CUBA ANTIADERENTE

Para limpar a cuba, não utilizar objectos ponteagudos ou detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA BANHA

Quando o óleo desce abaixo do nível MÍN, juntar mais óleo. De vez em quando é melhor removê-lo completamente para não só manter a qualidade do sabor mas também a digestibilidade dos alimentos fritos.

A duração do líquido da fritura depende do que se frita: os panados, por exemplo, sujam mais o óleo do que a simples fritura.

Aconselhamos a substituição total do óleo cada 5 a 8 frituras e sempre que:

- começar a ter um mau cheiro
- deita fumo durante a fritura
- torna-se escuro

PARA FRITAR DA MELHOR MANEIRA

- **Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo estiver à temperatura correcta, isto é quando a lâmpada de sinalização se apagar.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isso pode provocar um abaixamento repentino da temperatura do óleo e portanto provocar uma fritura muito gordurosa e não uniforme.
- Verificar se os alimentos estão cortados finos e com espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozem mal no seu interior, apesar do bom aspecto exterior, enquanto que os de espessura uniforme alcançam a cozedura ideal ao mesmo tempo.
- **Enxugar bem os alimentos antes de os mergulhar no óleo ou banha**, pois os alimentos húmidos ficam moles depois da cozedura (em especial as batatas). Aconselha-se panar ou enfarinhar os alimentos muito ricos em água (peixe, carne, verduras), tendo o cuidado de eliminar o pão ou farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

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

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo (minutos)
Batatas frescas	meia porção	500	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
	porção inteira	1000	190	1ª fase 7 - 9 2ª fase 6 - 8
Peixe	Lulas	500	160	12 - 13
	Lulas às rodelas	500	160	12 - 13
	Caudas de lagostim	500	160	10 - 11
	Sardinhas	500	170	12 - 13
	Choquinhos	500	170	12 - 13
	Solhas (1)	400	160	8 - 9
Carne	Panados de vaca (1)	300	170	8 - 9
	Panados de frango (1)	300	170	7 - 8
	Croquetes (13)	550	160	7 - 8
Verduras	Alcachofras	250	150	11 - 12
	Couve-flor	400	160	9 - 10
	Cogumelos	400	150	9 - 10
	Beringelas (4 fatias)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

1. Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente, provocam inevitavelmente um significativo abaixamento da temperatura do líquido de fritura. Para se obter um bom resultado, aconselhamos de não ultrapassar as quantidades máximas de alimentos por cada fritura, recomendadas na seguinte tabela.
2. **Os alimentos congelados estão frequen-temente cobertos por numerosos cristais de gelo que se devem tentar** eliminar antes da fritura. Mergulhar depois o cesto muito lentamente no óleo de fritura para evitar a ebulição do óleo.
   Antes de mergulhar o cesto, assegurar-se que a tampa esteja bem fechada.

Os tempos de cozedura são aproximativos e devem ser variados em função da temperatura inicial dos alimentos a fritar e em função da temperatura aconselhada pelo fabricante dos congelados.

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura ºC	Tempo (minutos)
Batatas pré-cozinhadas congeladas		300(*)	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
Croquetes de batata		500	190	7 - 8
Peixe	Filetes de pescada	300	190	6 - 7
	Gambas	300	190	6 - 7
Carne	2 panados de frango	200	190	7 - 8

(*) Esta é a dose aconselhada para se obter uma boa fritura. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatas congeladas, mas deve-se ter em linha de conta que nesse caso ficarão mais engorduradas devido ao abaixamento repentino da temperatura do óleo no momento da imersão.

A N O M A L I A S D E F U N C I O N A M E N T O

Anomalia	Causa	Solução
Emanação de maus cheiros	O filtro dos cheiros está saturado O óleo está deteriorado O líquido de fritura não é adequado	Substituir o filtro Substituir o óleo ou a banha Utilizar óleo de amendoim de qualidade
O óleo transborda	Imersão demasiado rápida do cesto O nível do óleo na fritadeira ultrapassa o limite máximo Os alimentos que foram mergulhados no óleo quente não estavam suficientemente enxutos Foi ultrapassada a quantidade máxima recomendada	Mergulhar lentamente Diminuir a quantidade de óleo no interior da bacia Enxugar bem os alimentos 1 kg (batatas frescas)
O óleo não aquece	A fritadeira foi ligada sem óleo na bacia provocando assim que o fusível se fundisse.	Contactar o Serviço de Assistência (o fusível deve ser substituído)