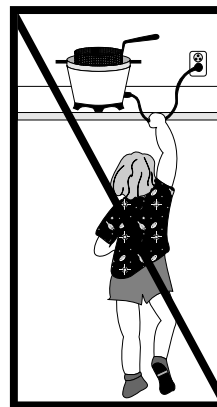


P

I M P O R T A N T E

- Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim se poderão obter os melhores resultados e a máxima segurança.
- Como em todos os aparelhos eléctricos, as instruções destinam-se a abranger o maior número de situações que se possam vir a verificar; qualquer modo deve-se ter o máximo cuidado e bom senso na utilização da fritadeira, especialmente quando se encontra próxima de crianças.
- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para um uso exclusivamente doméstico. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou violado em nenhum modo.
- Não ligar o aparelho se estiver estragado (por ex. devido a uma queda).
- Antes de usar o aparelho, verificar se a tensão da rede corresponde à da placa de identificação do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente com uma capacidade mínima de 10A e com uma ligação à terra eficiente. (Se a tomada e a ficha do aparelho forem incompatíveis, é necessário substituir a tomada por uma mais adequada pelo que se deve contactar um electricista).
- Não colocar o aparelho junto a fontes de calor.
- Não mergulhar a fritadeira em água. Infiltrando-se, a água provoca choques eléctricos.
- O aparelho está quente durante o funcionamento. **NÃO DEIXÁ-LO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Não deslocar a fritadeira quando o óleo está quente.
- **Para deslocar o aparelho, usar as respectivas asas. "V". (Nunca levantar o aparelho pelo punho do cesto).**
- **A fritadeira só deve ser ligada depois de ter sido enchida com óleo ou gordura. Se for aquecida a vazio, intervir o dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento. Neste caso é necessário contactar um Centro de Assistência Técnica autorizado mais próximo para substituir o dispositivo.**
- Verificando-se fugas de óleo, contactar o Centro de Assistência Técnica ou pessoal autorizado pelo fabricante.
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, deve-se lavar bem a cuba da fritadeira, o cesto e a tampa (retirar os filtros), com água quente e detergente líquido para loiça. Deixar passar também água quente e detergente líquido para loiça pelo tubo de drenagem do óleo, depois enxugar bem.
- Os materiais e os acessórios destinados ao contacto com os alimentos estão em conformidade com a directiva CEE.
- Durante o funcionamento, o tubo de drenagem do óleo deve estar sempre fechado e alojado no respectivo vão.
- Durante a primeira utilização o aparelho pode libertar fumo. É um facto normal e o fumo desaparece após alguns minutos. Arejar a cozinha.
- Não permitir que crianças ou pessoas deficientes possam utilizar o aparelho sem a necessária vigilância.
- Não permitir que as crianças possam brincar com este aparelho.
- Não deixar que o cabo fique pendurado da zona onde está colocado o aparelho pois poderá ser facilmente agarrado por uma criança ou ser um obstáculo para o utilizador. Não usar extensões.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação, usar somente cabos H05VVF-F de secção 3x1mm². O cabo de substituição deve estar em conformidade com as leis sobre a segurança em vigor e deve ter o mesmo diâmetro do cabo original.



DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|--|--|
| A. Cesto para punho em metal (se previsto) | N. Visor do contador de minutos (se previsto) |
| B. Punho do cesto em metal (se previsto) | O. Botão do contador de minutos (se previsto) |
| C. Cursor do punho "lock" (se previsto) | P. Portinhola do vão para o tubo de drenagem (se previsto) |
| D. Cesto para punho em plástico (se previsto) | Q. Tubo de drenagem do óleo (se previsto) |
| E. Punho do cesto dobrável em plástico (se previsto) | R. Tampão do tubo de drenagem (se previsto) |
| F. Cursor do punho (se previsto) | S. Lâmpada piloto |
| G. Gancho de abertura da cobertura do filtro | T. Botão do termostato e ON/OFF (aceso/apagado) |
| H. Cobertura do filtro | U. Pé |
| I. Puxador de abertura da tampa | V. Pega para levantar o aparelho |
| L. Tampa | Z. Enrolador do cabo |
| M. Furo para a inspecção do filtro | |

INSTRUÇÕES

- Retirar o aparelho da embalagem.
- Antes de usar o aparelho, verificar se a alimentação corresponde à voltagem indicada na sua placa de identificação.
- Antes de usar, lavar a cuba, a tampa (retirar os filtros) e o cesto com água quente e depois enxugar muito bem a cuba.
- Nunca ligar a fritadeira antes de se ter deitado o óleo ou a gordura. Se a fritadeira for usada sem óleo ou gordura, um dispositivo de segurança térmico interrompe o funcionamento. Neste caso é necessário contactar um dos nossos Centros de Assistência autorizados antes de utilizar novamente o aparelho.

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU GORDURA

- Abrir a tampa "L" puxando a respectiva pega "I" na direcção da seta 1, depois levantá-la na direcção da seta 2 (consultar a fig. 1) e extrair os acessórios.
- Deitar 1,3 litros de óleo na cuba (ou 1,2 kg de gordura).

ADVERTÊNCIAS

O nível deve estar sempre entre as marcas de máximo e mínimo indicadas na cuba.

Nunca usar a fritadeira quando o óleo está abaixo do nível "mín": pode-se activar o dispositivo térmico de segurança; para o substituir contactar um dos nossos Centros de Assistência.

Obtêm-se os melhores resultados utilizando um óleo de boa qualidade. Evitar de misturar óleos de tipos diferentes. Utilizando barras de banha, é necessário cortá-las em cubos de modo que a fritadeira não aqueça nos primeiros minutos sem que a gordura se tenha distribuído uniformemente. A temperatura deve ser programada para 150°C até à completa liquefacção da gordura. Só posteriormente é que se deverá passar à temperatura desejada.

INÍCIO DA FRITURA

1. Colocar os alimentos a fritar no cesto sem nunca sobrecarregar (máximo 0,7 kg de batatas cruas). Para se obter um frito mais homogéneo, aconselhamos concentrar os alimentos

- sobretudo no perímetro do cesto, deixando menos carregada a parte central. Para os alimentos congelados, certificar-se que tenham pouco gelo (consultar: fritura de alimentos congelados).
2. Fechar a tampa exercendo uma ligeira pressão para baixo até ao "clique" de encaixe.
 3. Regular o botão do termóstato "T" para a temperatura desejada (fig. 2). Ao alcançar a temperatura definida, a lâmpada piloto "S" apaga-se.
 4. Logo que a luz se apaga, mergulhar o cesto no óleo abaixando-o lentamente.
- Para isso, nos modelos equipados com:

Punho do cesto em metal

- Certificar-se que o curso do punho "lock" está na posição recuada
- Introduzir o punho "B" no cesto "A" (fig. 3) e deslizar o cursor do punho "lock" o mais para a frente possível (fig. 4).
- Antes de mergulhar ou levantar o cesto, verificar sempre se o cursor do punho está para a frente.
- Depois, fechar a tampa depois de ter retirado o punho do cesto.

Punho do cesto dobrável em plástico

- Girar o punho do cesto "E" dobrável até bloquear (pos. 2 da fig. 5).
 - Girar para cima o punho do cesto "E" até soltar o cursor do punho "F" (pos. 3 da fig. 6).
 - Depois fechar a tampa. Para abaixar o punho deslizar o cursor "F" do mesmo para trás e girá-lo para baixo.
- É normal que se possam formar gotas de condensação em redor do punho do cesto quando o aparelho está a funcionar.
- *É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia pela cobertura do filtro "H" uma considerável quantidade de vapor quente.*

NOS MODELOS DOTADOS DE CONTADOR DE MINUTOS ELECTRÓNICO

Regular o tempo de cozedura premindo o botão "O"; o visor "N" indicará os minutos programados.

Os números começarão a piscar imediatamente, indicando que o tempo de cozedura iniciou. O último minuto será visualizado em segundos.

Em caso de erro, é possível programar o novo tempo mantendo o botão premido por mais de dois segundos. O visor passa a zeros e então pode-se repetir a operação inicial.

O contador de minutos assinalará o final da cozedura com duas séries de bip com intervalos de aproximadamente 20 segundos.

Para interromper o sinal acústico basta premir o botão "O" do contador de minutos.

ADVERTÊNCIA: o contador de minutos não desliga o aparelho.

Substituição da pilha do contador de minutos

- Retirar o contador de minutos da sua base (fig. 7).
- Girar a cobertura da pilha (fig. 8) para a esquerda até se soltar.
- Substituir a pilha por outra do mesmo tipo.
- Montar novamente o contador de minutos.

Se o aparelho for substituído ou deixado fora, a pilha deve ser retirada e eliminada de acordo com as leis em vigor, pois representa um perigo para o meio ambiente.

APÓS A FRITURA

Ao terminar o tempo de cozedura, levantar o cesto e verificar se os alimentos têm o aspecto dourado desejado. Nos modelos com punho de metal, introduzi-lo no cesto (fig. 3) e deslizar o cursor do punho "lock" "C" para a frente.

Se tiver terminado a cozedura, desligar o aparelho girando o botão do termóstato para a

50

posição "OFF" até se sentir o clique do interruptor.

Deixar escorrer o óleo em excesso mantendo o cesto na fritadeira na posição levantada.

Nota: se a cozedura deve ser efectuada em duas fases (por ex.: batatas), levantar o cesto no final da primeira fase e aguardar que a luz se apague novamente. Depois mergulhar o cesto no óleo pela segunda vez (consultar as tabelas mais adiante).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Recomenda-se executar esta operação após cada fritura, especialmente quando os alimentos foram panados ou enfarinhados. As partículas de alimento, que ficam no líquido, tendem a queimar e provocam a deterioração mais rápida do óleo ou da gordura.

Verificar se o óleo está suficientemente frio, (aguardar cerca de duas horas).

Deslocar a fritadeira até à beira da superfície de apoio (fig. 9). **Para evitar que o aparelho possa cair enquanto se está a filtrar o óleo verificar se os pés "U" estão sempre na superfície de apoio (fig. 9).**

MODELOS COM TUBO DE DRENAGEM DO ÓLEO

Proceder do seguinte modo:

1. Retirar o cesto.
2. Abrir a portinhola "P" (como indicado na fig. 10) e extrair o tubo de drenagem do óleo "Q".
3. Retirar o tampão "R" (como indicado na fig. 10) e ao mesmo tempo apertar com dois dedos o tubo para evitar que o líquido saia enquanto o tubo não estiver por cima de um recipiente.
4. Deixar sair o líquido para um recipiente (fig. 11) certificando-se que não transborde. Não esvaziar a fritadeira inclinando-a ou virando-a ao contrário (fig. 12).
5. Eliminar os depósitos de alimentos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
6. Colocar novamente o tubo no seu alojamento depois de ter tirado o tampão e fechar a portinhola.
7. Encaixar o cesto no bordo da cuba e colocar no fundo do cesto o filtro fornecido (fig. 13). Os filtros podem ser adquiridos ao vosso revendedor ou um dos nossos Centros de Assistência.
8. Deitar então muito lentamente o óleo ou a gordura na fritadeira para que não transborde do filtro (fig. 14).

N.B.: O óleo assim filtrado pode ser conservado dentro da fritadeira. Todavia, se passar muito tempo antes de fritar outra vez é aconselhável conservar o óleo num local escuro dentro de um recipiente fechado para evitar que se estrague.

É uma boa norma conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe do que foi utilizado para fritar outros alimentos.

Usando banha ou outra gordura, não deixar que arrefeça muito para que não solidifique.

MODELOS SEM TUBO DE DRENAGEM DO ÓLEO

Proceder do seguinte modo:

1. Depois de ter tirado a tampa (fig. 15) esvaziar a cuba como indicado na fig. 16.
2. Encaixar o cesto no bordo da cuba e colocar no fundo do cesto o filtro fornecido (fig. 13). Os filtros podem ser adquiridos ao vosso revendedor ou um dos nossos Centros de Assistência.
3. Deitar então muito lentamente o óleo ou a gordura na fritadeira para que não transborde do filtro (fig. 14).

N.B.: O óleo assim filtrado pode ser conservado dentro da fritadeira. Todavia, se passar muito tempo antes de fritar outra vez é aconselhável conservar o óleo num local escuro dentro de

um recipiente fechado para evitar que se estrague. É uma boa norma conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe do que foi utilizado para fritar outros alimentos.

Usando banha ou outra gordura, não deixar que arrefeça muito para que não solidifique.

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS DE CHEIROS

Com o tempo, os filtros de cheiros alojados dentro da tampa perdem a sua eficácia. Uma mudança da cor do filtro, que se pode observar através do furo "A" da fig. 17 no lado interno da tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para o substituir, retirar a cobertura em plástico do filtro "H" (fig. 18) carregando no gancho "G" na direcção da seta 1, depois levantá-lo na direcção da seta 2. Substituir os filtros.

N.B.: o filtro branco deve ser apoiado na parte metálica (fig. 19) com a parte colorida virada para cima (na direcção do filtro preto).

Montar novamente a cobertura do filtro tomando atenção ao introduzir os ganchos frontais de modo correcto (como ilustrado na figura 19).

Não pôr o aparelho a funcionar com os filtros sujos; podem provocar maus cheiros e obstruir a saída do vapor.

LIMPEZA

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

*** Nunca mergulhar a fritadeira em água nem nunca a colocar por baixo do jacto da torneira. A água, penetrando, pode causar um curto-circuito ou choques eléctricos.**

Depois de ter deixado arrefecer o óleo durante cerca de duas horas, esvaziar o óleo ou a gordura como descrito anteriormente no parágrafo "filtragem do óleo ou da gordura".

Retirar a tampa puxando-a para cima com atenção (fig. 15).

Não mergulhar a tampa em água antes de se terem retirado os filtros.

Proceder do seguinte modo para a limpeza da cuba:

- Lavar a cuba com água quente e detergente líquido para loiça, depois enxaguar e enxugar bem. Nos modelos com tubo de drenagem do óleo, pode ser útil colocar a fritadeira na superfície de escoamento do lava-loiças com o tubo de drenagem do óleo virado para dentro do lava-loiças. Nesta posição pode-se usar um jarro de água quente com sabão e uma escova macia para limpar a cuba da fritadeira: a água suja escoará directamente para o lava-loiças (fig. 20).
- Para limpar o interior do tubo de drenagem do óleo, usar a escova fornecida com o aparelho (fig. 21). Não usar a escova antes de ter extraído o tubo.
- Aconselha-se uma limpeza regular do cesto, tendo o cuidado de eliminar possíveis depósitos.
- Enxugar o exterior da fritadeira com um pano macio e húmido para eliminar possíveis salpicos e gotas de óleo ou condensação.
- Limpar e enxugar a borracha vedante também para evitar que adira à cuba da fritadeira quando o aparelho não é usado.
- **Depois da lavagem, enxugar muito bem. Eliminar as possíveis acumulações de água no fundo da cuba e, em especial, dentro do tubo de drenagem do óleo. Assim evitam-se perigosos salpicos de óleo quente durante o funcionamento.**
- O cesto e os respectivos punhos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

MODELO COM CUBA ANTI-ADERENTE

Para limpar a cuba anti-aderente, usar um pano macio com um detergente neutro; nunca usar detergentes abrasivos.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

QUANTO DURA O ÓLEO OU A GORDURA

O óleo ou a gordura nunca devem descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando é necessária uma substituição completa. A duração do óleo ou da gordura depende do que se frita. Os alimentos panados, por exemplo, sujam mais do que uma simples fritura. Como em todos os tipos de fritadeiras, o óleo deteriora-se quando é aquecido muitas vezes! Portanto, mesmo quando é usado e filtrado correctamente, deve ser completamente substituído com uma certa frequência. Aconselhamos a mudança total do óleo após 5/8 usos ou nos seguintes casos:

- mau cheiro
- fumo durante a fritura
- o óleo torna-se escuro

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante seguir a temperatura aconselhada para cada receita. Se a temperatura for muito baixa, o alimento a fritar absorve óleo. Se a temperatura for muito alta, forma-se rapidamente uma crosta exterior e o interior fica cru.
- **Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo tiver alcançado a temperatura correcta, isto é quando a luz se apaga.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isso provoca um abajxamento repentino da temperatura do óleo e portanto uma fritura muito oleosa e não uniforme.
- Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.
- Verificar se os alimentos foram cortados finos e com uma espessura regular, pois os alimentos cortados muito grossos cozinham mal no seu interior, apesar do bom aspecto, enquanto que os que têm espessura uniforme alcançam ao mesmo tempo o ponto de cozedura ideal.
- **Enxugar bem os alimentos antes de mergulhá-los no óleo ou na gordura**, pois os alimentos muito húmidos ficam moles depois de fritos (especialmente as batatas). É aconselhável empanar ou enfarinhar os alimentos ricos de água (peixe, carne, legumes), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITURA DE ALIMENTOS FRESCOS

Tipo de alimento		Quantidade máxima	Temperatura em °C	Tempo em minutos	
BATATAS FRITAS	meia quantidade	350	190	1ª fase	4-5
				2ª fase	1-2
	quantidade inteira	700	190	1ª fase	9-10
				2ª fase	2-3
PEIXE	Lulas	250	160	6-7	
	Lulas às rodelas	250	160	6-7	
	Gambas	250	160	5-6	
	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	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	

Ter em consideração que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximativas e devem ser adequadas às quantidades e ao gosto pessoal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente provocam uma sensível diminuição da temperatura do óleo ou da gordura. Para se obterem bons resultados, aconselhamos de não ultrapassar as quantidades recomendadas na seguinte tabela.
- Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos de cristais de gelo que devem ser eliminados antes de fritar. Para tal basta agitar o cesto.** Depois mergulhar o cesto muito lentamente no óleo de fritar para evitar a fervura do óleo.

Os tempos de fritura são aproximados e devem ser modificados em função da temperatura inicial dos alimentos a fritar e da temperatura aconselhada pelo fabricante dos congelados.

Alimento	Quantidade máxima	Temperatura em °C	Tempo em minutos
BATATAS FRITAS	200 (*)	190	1ª fase 2-4 2ª fase 1-2
CROQUETES DE BATATA	350	190	6-7
PEIXE	Filetes de pescada (6) Gambas	150 150	4-5 4-5
CARNE	Panados de frango (1 panado)	120	3-5

(*) Esta é a quantidade recomendada para se obter uma fritura excelente. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatas, mas deve-se ter presente que nesse caso ficarão mais oleosas devido ao abaixamento repentino da temperatura do óleo no momento da imersão.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Mau cheiro	- O filtro dos cheiros está saturado. - O óleo estragou-se. - O líquido de cozedura não é adequado.	Substituir os filtros. Substituir o óleo ou a gordura. Usar óleo de sementes de girassol ou óleo vegetal de boa qualidade
O óleo transborda	- O óleo estragou-se e forma-se muita espuma. - Foram mergulhados no óleo quente alimentos que não estavam bem enxutos. - O cesto foi mergulhado demasiado rapidamente. - O nível do óleo ultrapassa o limite máximo.	Substituir o óleo ou a gordura Enxugar bem os alimentos. Mergulhá-los lentamente. Diminuir a quantidade de óleo na cuba.
Os alimentos não ficam dourados na fase de cozedura	- A temperatura do óleo é muito baixa. - O cesto está muito cheio.	Seleccionar uma temperatura mais alta. Reduzir a quantidade de alimentos.
O óleo não aquece	A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, provocando a avaria do dispositivo térmico de segurança.	Contactar um Centro de Assistência (o dispositivo deve ser substituído)