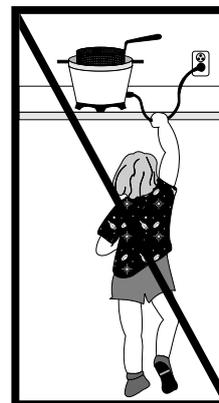


## I M P O R T A N T E

**P**

- 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.
- 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 MÃOS DAS CRIANÇAS.**
- O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Não deslocar a fritadeira quando o óleo está quente.
- Não tocar na janela durante o funcionamento, pois estará muito quente.
- **Para deslocar o aparelho, usar as respectivas asas. (O).**
- **A fritadeira só deve ser ligada depois de ter sido enchida com óleo ou gordura. Se for aquecida a vazio, intervém um 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, devem-se lavar bem as seguintes partes:  
A cuba da fritadeira, o cesto e a tampa (retirar os filtros) com água quente e detergente líquido para pratos. Depois enxugar muito bem.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com os alimentos estão em conformidade com a directiva CEE.
- 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 doentes 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, certificar-se que esse seja do tipo H05VVF composto por três condutores de 1 mm<sup>2</sup>. 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. Furo para controlo do filtro          | I. Botão de abertura da tampa                     |
| B. Punho do cesto                        | L. Lâmpada piloto                                 |
| C. Cesto                                 | M. Botão do termóstato e ON/OFF (aceso/desligado) |
| D. Tampa                                 | N. Pé   |
| E. Janela (nem todos os modelos)         | O. Asa para levantar o aparelho                   |
| F. Cobertura do filtro                   |   |
| G. Gancho da cobertura do filtro         |   |
| H. Alojamento para o cabo de alimentação |   |

## INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de usar o aparelho, verificar se a alimentação corresponde à voltagem indicada no aparelho.
- 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

- Abra a tampa premindo o botão (I) (fig. 1) e retire os acessórios.
- Deite na cuba 2,2 litros de óleo (ou 2 kg de gordura).

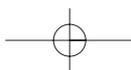
Obtêm-se melhores resultados utilizando um óleo de sementes de amendoim de qualidade. Evite misturar óleos diferentes. Se utilizar barras de gordura sólida, corte-as em pedaços pequenos de modo a que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos.

### ADVERTÊNCIAS

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

**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 gordura sólida, é necessário cortá-las em cubos de modo que a fritadeira não aqueça nos primeiros minutos sem que a gordura se tenha distribuído uniformemente.



## PRÉ-AQUECIMENTO

1. Regule o botão do termóstato (**M**) para a temperatura desejada (fig. 2). Quando a temperatura seleccionada for alcançada, a lâmpada piloto (**L**) apaga-se.
2. Coloque os alimentos a fritar no cesto sem o sobrecarregar (máximo 1,25 kg de batatas cruas).  
No caso de alimentos congelados, certifique-se de que têm pouco gelo e elimine-o sacudindo ligeiramente o cesto.

## INÍCIO DA FRITURA

- **Mal a lâmpada piloto (L) se apague**, mergulhe **lentamente** o cesto com os ingredientes a fritar no óleo, depois de inserir o punho (**B**) no cesto (**C**) conforme indica a fig. 3.  
De seguida, coloque a tampa, depois de retirar o punho do cesto.
- Não toque na janela (se incluída) durante a cozedura, pois esta atinge temperaturas elevadas.
- **É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia uma assinalável quantidade de vapor muito quente pelas aberturas da tampa.**
- **Também é normal que, durante o funcionamento, algumas gotas de condensação escorram da tampa pelas paredes de plástico do aparelho.**

## FIM DA FRITURA

Quando terminar o tempo de cozedura, encaixe o cesto no rebordo da cuba (fig. 4) e verifique se os alimentos têm o aspecto dourado desejado.

Nos modelos com janela pode efectuar-se este controlo através da mesma, sem ser necessário abrir a tampa.

Se considerar terminada a cozedura, desligue o aparelho rodando o botão do termóstato para a posição "O" até ouvir o "clique" do interruptor.

***Se a cozedura tiver de ser efectuada em duas fases (por ex.: batatas), levante o cesto no final da primeira fase, aguarde que a lâmpada piloto se apague e, de seguida, mergulhe novamente o cesto no óleo (ver as tabelas em anexo).***

## FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

É aconselhável executar esta operação após cada fritura, pois as partículas dos alimentos, sobretudo se são panados ou enfarinhados, dado que permanecem no líquido, têm tendência para queimar e, assim, provocar uma alteração muito mais rápida do óleo ou da gordura.

1. Retire a tampa (fig. 5) e esvazie a cuba de um dos lados (fig. 6 - rebordo lateral posterior esquerdo ou direito da cuba) para um recipiente.
2. Elimine eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
3. Coloque novamente o cesto na posição superior e aplique no fundo do mesmo um dos filtros fornecidos (fig. 7). Os filtros podem ser adquiridos junto do seu revendedor ou num dos nossos centros de assistência.
4. Deite novamente o óleo ou a gordura na fritadeira, muito lentamente, para que não transborde do filtro (fig. 8).



N.B: O óleo assim filtrado pode ser conservado dentro da fritadeira. No entanto, se entre uma cozedura e a seguinte decorrer muito tempo, é aconselhável conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração. Conserve separadamente o óleo usado para fritar peixe e o óleo usado para fritar outros alimentos.

- **Se utilizar gordura, não deixe que esta arrefeça demasiado para evitar que se solidifique.**

### **SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS ANTI-CHEIROS**

Com o tempo, os filtros anti-cheiros situados no interior da tampa perdem a sua eficácia. A mudança da cor do filtro, visível através do orifício (A) da tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para o substituir, retire a cobertura de plástico do filtro (fig. 9) premindo o gancho na direcção da seta 1. De seguida, levante-o na direcção da seta 2. Substitua os filtros.

**N.B.** O filtro branco deve ser inserido em primeiro lugar com o filtro preto por cima. A cobertura do filtro deve ser colocada por cima do filtro preto.

Monte as coberturas do filtro, certificando-se de que encaixa devidamente os ganchos frontais (conforme ilustrado na figura 10).

**Não coloque o aparelho em funcionamento com os filtros saturados; estes poderão originar maus cheiros e obstruir a saída do vapor.**

### **LIMPEZA**

Antes das operações de limpeza, desligue sempre a ficha da tomada de alimentação.

- \* ***Nunca mergulhe a fritadeira em água nem nunca a coloque sob água corrente. Se a água penetrar no aparelho poderá causar um curto-circuito e choques eléctricos.***

**Depois de deixar arrefecer o óleo durante cerca de duas horas**, elimine o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo "filtragem do óleo ou da gordura".

Retire a tampa puxando-a cuidadosamente para a frente (ver a seta "1" fig. 5) e, de seguida, para cima (ver a seta "2" fig. 5).

Não mergulhe a tampa em água sem antes ter retirado os filtros.

Para a limpeza da cuba, proceda do seguinte modo:

- Lave a cuba com água quente e detergente líquido para a loiça. De seguida, enxagúe-a e seque-a cuidadosamente.
- É aconselhável limpar regularmente o cesto, tendo o cuidado de eliminar eventuais depósitos.
- Seque a parte externa da fritadeira com um pano macio e húmido para eliminar eventuais salpicos e gotas de óleo ou de condensação.
- **Após a lavagem, seque cuidadosamente cada uma das partes. Elimine os eventuais depósitos de água do fundo da cuba.**
- O cesto (C) pode ser lavado 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 fritar.

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 lâmpada-piloto se apaga.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isso provoca um abaixamento repentino da temperatura do óleo e portanto uma fritura muito oleosa e não uniforme.
- Cortar os alimentos finos e com espessura regular, pois se forem cortados muito grossos cozem mal no seu interior, mesmo se parecem cozinhados; os alimentos de espessura regular alcançam o ponto de cozedura de modo uniforme.
- **Enxugar completamente 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 NÃO CONGELADOS

Tipo de alimento		Quantidade máxima	Temperatura °C	Tempo em minutos	
BATATAS FRITAS	meia porção	600	170	1º fase	7-9
				2º fase	3-5
	Quantidade MÁXIMA (limite de segurança) quantidade inteira	1250	190	1º fase	11-13
				2º fase	3-4
PEIXE	Lulas	550	160	9-10	
	Gambas	600	160	8-11	
	Sardinhas	450	160	10-12	
	Solha (2 peças)	400	160	7-9	
CARNE	Panados de porco (3-4 peças)	350	170	7-9	
	Panados de frango (3-4 peças)	350	180	6-8	
	Croquetes (15 peças)	600	170	7-9	
LEGUMES	Cebola às rodelas	400	170	6-8	
	Couve-flor	450	150	7-9	
	Cogumelos	450	150	7-9	
	Beringelas	350	150	8-10	
	Aboborinhas	400	150	9-11	

Ter em consideração que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximativas e devem ser adequadas ao apetite 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 aproximativos e devem se modificados em base à temperatura inicial dos alimentos a fritar e à temperatura recomendada pelo produtor do alimento congelado.

Tipo de alimento		Quantidade máxima	Temperatura °C	Tempo em minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma fritura excelente	330 (*)	190	5-6
CROQUETES DE BATATA		600	190	6-7
PEIXE	Filetes de pescada	400	190	5-6
	Gambas	400	190	4-5
CARNE	Panados de frango (3)	300	190	4-5

(\*) 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ filtro dos cheiros está sujo.</li> <li>○ óleo deteriorou-se.</li> <li>○ líquido de fritura não é o adequado.</li> </ul>	Substituir os filtros. Substituir o óleo ou a gordura. Usar óleo de sementes de girassol ou óleo vegetal de boa qualidade
○ óleo transborda	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ óleo deteriorou-se e por isso forma-se muita espuma</li> <li>Mergulharam-se alimentos pouco enxutos no óleo quente.</li> <li>○ cesto foi mergulhado muito rapidamente. O nível do óleo ultrapassa o nível máximo.</li> </ul>	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 durante a fritura	<ul style="list-style-type: none"> <li>A temperatura do óleo está muito baixa</li> <li>○ cesto está muito carregado.</li> </ul>	Seleccionar uma temperatura mais alta. Reduzir a quantidade dos alimentos.
○ óleo não aquece	<ul style="list-style-type: none"> <li>A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, provocando a ruptura do dispositivo térmico de segurança.</li> </ul>	Contactar o Centro de Assistência (o dispositivo tem que ser substituído)