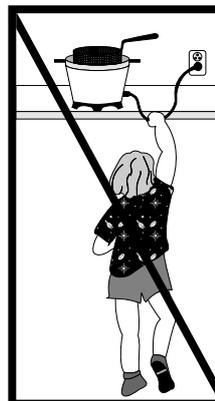


P

I M P O R T A N T E

- 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 para o levantar "K". (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, 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, a tampa (retirar os filtros) e os elementos do sistema para a recuperação do óleo (J, P e Q), com água quente e detergente líquido para pratos. Deixar também correr água quente e detergente líquido para louça através do tubo de drenagem do óleo e depois enxugar muito bem.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com os alimentos estão em conformidade com a directiva CEE.
- Durante o funcionamento, o tubo para a drenagem do óleo deve estar sempre fechado e introduzido no seu alojamento
- 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 mm². 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 | N. Visor do contador de minutos (nem todos os modelos) |
| B. Punho do cesto | O. Botão do contador de minutos (nem em todos os modelos) |
| C. Cursor do punho | P. Filtro do óleo |
| D. Tampa | Q. Recipiente para a recuperação do óleo |
| E. Janela (nem todos os modelos) | R. Suporte do recipiente |
| F. Cobertura do filtro | S. Tubo de drenagem do óleo |
| G. Cesto | T. Lâmpada-piloto |
| H. Gancho da cobertura do filtro | U. Botão do termostato e ON/OFF (aceso/desligado) |
| I. Alojamento para o cabo de alimentação | V. Botão de abertura da tampa |
| J. Tampa da cuba do óleo | Z. Porta do alojamento para o tubo de drenagem |
| K. Asa para levantar o aparelho | |
| L. Tampão do tubo de drenagem | |
| M. Pé | |

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

- Levantar o cesto para a posição mais alta puxando o respectivo punho "B" para cima (fig. 1).
A tampa deve estar SEMPRE fechada quando o cesto é levantado ou abaixado.
- Abrir a tampa "D" premindo o botão "V" (fig. 2).
- Extrair o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Deitar 2,2 litros de óleo (ou 2 kg de gordura).

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. 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 sobrecarregar (máximo 1,25 kg de batatas cruas).
Para os alimentos congelados, certificar-se que tenham pouco gelo (ver: fritura de alimentos congelados).
2. Colocar o cesto na cuba na posição em cima (fig. 3) e fechar a tampa empurrando ligeiramente para baixo até sentir o clique do gancho. Fechar sempre a tampa antes de baixar o cesto para evitar que possa sair óleo quente.
3. Regular o botão do termóstato "U" para a temperatura desejada (fig. 4). Quando alcança a temperatura desejada, a lâmpada piloto "T" apaga-se.
4. Nunca tocar na janela durante a fritura, pois está muito quente.
5. Logo que a lâmpada piloto se apaga, mergulhar o cesto no óleo, baixando o punho lentamente depois de se ter deslocado o cursor "C" para trás.
 - É absolutamente normal que pela cobertura do filtro "F" possa sair uma quantidade de vapor quente logo após esta operação.
 - No início da cozedura, logo depois de se terem mergulhado os alimentos no óleo, a parte interna da janela "E" (nos modelos em que está prevista) cobre-se de vapor, que desaparecerá progressivamente.
 - É normal que se formem gotas de condensação no punho do cesto quando o aparelho está a funcionar.

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 à distância de aproximadamente 20 segundos. Para interromper o sinal acústico basta premir o botão do contador de minutos "O". É possível aplicar o contador de minutos na roupa usando o respectivo gancho.

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. 5).
- Retirar a tampa traseira com a chave de fendas (fig. 6).
- Girar a cobertura da pilha (fig. 7) 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 janela, pode-se efectuar o controlo através do vidro sem ser necessário abrir a tampa

Se tiver terminado a cozedura, desligar o aparelho girando o botão do termóstato para a posição "OFF" até se sentir o clique do interruptor interno.

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 lâmpada-piloto se apague novamente. Depois mergulhar o cesto no óleo pela segunda vez (ver 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 para o bordo da superfície de apoio (fig. 8). **Para evitar que o aparelho possa cair enquanto se está a filtrar o óleo, manter a tampa aberta e verificar se os pés "M" estão sempre na superfície de apoio (fig. 8).**

1. Puxar para fora o suporte do recipiente "R" (como indicado na fig. 9)
2. Colocar o recipiente para o óleo "Q" sem a tampa "J" na respectivo suporte (fig. 10).
3. Retirar o cesto.
4. Abrir a porta "Z" (como indicado na fig. 11).
5. Introduzir o filtro para o óleo "P" no recipiente (fig. 11)

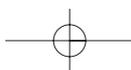
Nunca esvaziar a fritadeira inclinando-a ou virando-a ao contrário (fig. 12).

6. Extrair o tubo de drenagem do óleo "S", retirar o tampão "L" e ao mesmo tempo apertar o tubo com dois dedos para evitar que o líquido saia antes que o tubo seja colocado por cima do filtro (ver a fig. 13).
7. Escorra o óleo para o recipiente para a recuperação do óleo "Q" apertando o tubo "S" com 2 dedos para regular o fluxo de modo a que o óleo não saia pelas aberturas "X" (ver a fig. 19); estas aberturas servem para evitar que o óleo transborde da cuba de filtragem, caso este desça demasiado depressa ou o filtro fique obstruído. Nesse caso, a filtragem não será a melhor. Se o óleo estiver muito "sujo", certificar-se que não transborde do filtro.
8. Colocar novamente o tubo no seu alojamento depois de se ter colocado o tampão e fechar a porta.
9. Retirar o recipiente, levantando-o, e colocar a tampa "J" de modo a garantir uma melhor conservação do óleo para futura utilização.
10. Introduzir o suporte do recipiente "R" na posição original.

* **No caso de utilização de gordura líquida ou toucinho, não deixar que arrefeça demasiado para evitar que solidifique.**

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS DE CHEIROS

Com o tempo, os filtros de cheiros alojados dentro da tampa perdem a sua eficácia. Uma mudan-





ça da cor do filtro, que se pode observar através do furo "A" da fig. 14 no interior da tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para o substituir, retirar a cobertura em plástico do filtro "F" (fig. 15) carregando no gancho "H" 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. 16) e a área colorida deve ficar virada para cima (na direcção do filtro preto).

Montar a cobertura do filtro, tomando atenção para encaixar bem os ganchos frontais (como ilustrado na figura 16).

Não pôr o aparelho a funcionar com os filtros sujos; podem, formar 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 se 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 a frente com atenção (ver a seta "1" fig. 14) e puxando para cima (ver a seta "2" fig. 14).

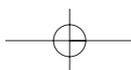
Não mergulhar a tampa em água antes de se terem retirado os filtros.

Proceder do seguinte modo para a limpeza da cuba da fritadeira:

- Lavar a cuba com água quente e detergente líquido para pratos, depois enxaguar e secar bem. Pode ser útil colocar a fritadeira no escorredor do lava-loiça com o tubo de drenagem do óleo virado para o lava-loiça. Nesta posição pode-se usar um jarro de água e sabão quente e uma escova macia para limpar a cuba da fritadeira: A água suja sairá directamente para o lava-loiça (fig. 17).
- Para limpar o interior do tubo de drenagem do óleo, utilizar a escova fornecida (fig. 18). Nunca usar a escova antes de se ter extraído o tubo do seu alojamento.
- Aconselhamos uma limpeza regular do cesto, tendo o cuidado de eliminar possíveis depósitos.
- Enxugar a parte externa da fritadeira com um pano macio e húmido para eliminar salpicos e gotas de óleo ou de condensação.
- Limpar e enxugar o vedante para evitar que se cole à cuba da fritadeira quando o aparelho não está a ser utilizado. (Para abrir a tampa em caso de bloqueio, basta levantar a tampa à mão carregando ao mesmo tempo no botão de abertura).
- **Depois da lavagem, enxugar completamente. Eliminar possíveis retenções de água no fundo da cuba e, de modo especial, dentro do tubo para a drenagem do óleo. Assim evita-se o perigo de salpicos de óleo quente durante o funcionamento.**
- O cesto "B" e os elementos do sistema para a recuperação do óleo "J", "P" e "Q" 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 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.
- 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.
- 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

ADVERTÊNCIA: antes de mergulhar o cesto, verificar se a tampa está bem fechada.

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