P

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho.
Só assim pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho na portinhola)
A. Orifício de controle do filtro
B. Alça do cesto
C. Cursor da alça
D. Tampa
E. Abertura (não em todos os modelos)
F. Cobertura do filtro
G. Cesto
H. Gancho da cobertura do filtro
I. Arrumação do cabo
J. Alça para levantar o aparelho
K. Tampa do tubino de drenagem
L. Pé
M. Visor conta-minutos (somente em alguns modelos)
N. Tecla conta-minutos (somente em alguns modelos)
O. Tubinho de drenagem do óleo
P. Lâmpada piloto
Q. Botão do termostato e de desligar
R. Botão de abertura
S. Portinhola para sede do tubinho

CONSELHOS

- Antes de usar o aparelho, verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente que tenham uma intensidade mínima de 10A e com uma eficiente ligação à terra. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).
- Não colocar o aparelho próximo a fontes de calor.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois a sua substituição necessita do uso de ferramentas especiais. Em caso de avaria, contactar somente um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Durante o funcionamento, o aparelho se aquece. NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
- **A fritadeira deve ser ligada somente após ter sido enchida com óleo ou gordura. Se aquecida quando vazia, acciona-se um dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento. Neste caso, para recolocar a funcionar o aparelho, é necessário contactar o nosso centro autorizado.**
- Se a fritadeira perder óleo, contactar o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.
- O cesto engata-se automaticamente no perno central da recipiente. Portanto, para evitar quebras, não girá-lo manualmente para procurar a posição correcta.
- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente: a cuba, o cesto e a tampa (retirar os filtros) com água quente e detergente líquido para pratos. Per vasiar a água use o tubinho de drenagem do óleo como indicado na fig. 17. 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.
- Durante o funcionamento, o tubinho de descarga deve ficar sempre fechado e posicionado na sua sede.
- 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 (J). (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação).
- Não deslocar o aparelho quando o óleo ainda está quente.
- 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 DE USO

Enchimento com óleo ou gordura

- Levantar o cesto (G) até à posição mais alta, puxando para cima a respectiva alça "B" (fig. 1).
  Ao levantar e abaixar o cesto, a fritadeira deve SEMPRE estar fechada com a sua tampa.
- Abrir a tampa "D" premendo o botão "R" (fig. 2).
- Retirar o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Deitar no recipiente 1,2 l de óleo (ou 1 kg de gordura).

ATENÇÃO: O nível deve sempre encontrar-se entre as referências máximo e mínimo.
Nunca usar a fritadeira com o óleo abaixo do nível "mín", pois pode causar o accionamento do dispositivo de segurança térmico; para a sua substituição, é necessário contactar o nosso centro de assistência autorizado.

Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim. Evite misturar óleos diferentes. Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos. 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 o alimento que deve ser frito no cesto, sem nunca sobrecarregar (máx. 1 kg de batatas frescas). Para obter uma fritura mais homogénea, aconselhamos concentrar os alimentos principalmente no perímetro do cesto, deixando menos carregada a parte central.
2. Inserir o cesto na cuba na posição levantada (fig. 3) e fechar a tampa fazendo uma pequena pressão na mesma até que os ganchos se engatem. Para evitar jactos de óleo quente, fechar sempre a tampa antes de abaixar o cesto.
3. Colocar o botão do termostato "Q" na temperatura desejada (fig. 4). Ao alcançar a temperatura programada, a lâmpada piloto (P) apaga-se.
4. Assim que se apagou a lâmpada piloto, imergir imediatamente o cesto no óleo, abaixando lentamente a alça depois de ter movido o cursor "C" da mesma para trás.

- É totalmente normal que logo após ter abaixado o cesto, da cobertura do filtro "F" saia uma notável quantidade de vapor muito quente.
- Ao iniciar a cozedura, logo após ter imergido o alimento no óleo, a parede interna da abertura "E" (se existente) cobre-se de vapor, que vai desaparecer progressivamente.
- É normal que, durante o funcionamento, se formem gotas de condensado nas proximidades da alça do cesto.

Nos modelos com conta-minutos eletrónico

1 Programar o tempo de cozedura premendo a tecla "N", no visor "M" vai aparecer os minutos programados.

2 Logo em seguida, as cifras vão começar a lampejar, isto significa que o tempo de cozedura começou. O último minuto é mostrado em segundos.

3 Em caso de erro, pode-se programar o novo tempo de cozedura mantendo premida a tecla por mais de 2 segundos. Isto vai zerar o visor, então, repetir as instruções desde o ponto 1.

4 O conta-minutos indicará o final do tempo de cozedura com duas séries de bip-bip com intervalo de aproximadamente 20 segundos. Para desligar o sinal acústico, basta premer a tecla conta-minutos "N".

ATENÇÃO: o conta-minutos não desliga o aparelho.

Substituição da bateria do conta-minutos (fig. 5)

- Retirar o conta-minutos da sua sede, apoiando-se sobre o lado direito, ver fig. 5 A.
- Girar no sentido anti-horário a tampa da bateria, fig. 5 B, da parte posterior do mesmo, até que se solte.
- Substituir a bateria por uma outra do mesmo tipo.

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.

TÉRMINO DA FRITURA

Ao terminar o tempo de cozedura, levantar o cesto e controlar se o alimento está dourado como se deseja. Nos modelos com abertura, este controle pode ser feito olhando através do mesmo, sem abrir a tampa.
Se a cozedura terminou, colocar o botão do termostato na posição " ● ", até ouvir o click do interruptor interno, para desligar o aparelho.
Escorrer o óleo em excesso deixando um pouco o cesto dentro da fritadeira na posição alta.
N.B.: Se for necessário fazer a cozedura em duas fases (ex. batatas), levantar o cesto ao terminar a primeira fase e aguardar que a lâmpada piloto se apague novamente. Então, imergir o cesto no óleo mais uma vez (ver tabelas anexas).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU GORDURA

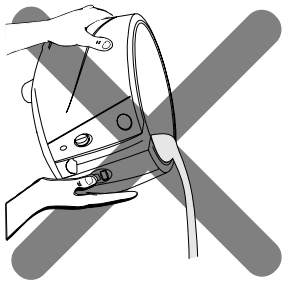
Recomendamos fazer esta operação após cada fritura, pois as partículas dos alimentos, principalmente quando empanados ou enfarinhados, que ficam no líquido, têm a tendência de queimar-se e provocam uma alteração muito mais rápida do óleo ou gordura.
Controlar que o óleo esteja suficientemente frio, aguardar aproximadamente 2 horas.

Modelos com tubinho de drenagem

Aproximar a parte anterior da fritadeira do bordo da mesa de apoio, prestar atenção para que os pés (L) fiquem sempre sobre a mesa (fig. 6).

1. Abrir a tampa da fritadeira e retirar o cesto (fig. 3).
2. Abrir a portinhola "S" conforme ilustra a fig. 7.
3. Retirar o tubinho de drenagem "O".
4. Retirar a tampa "K" e, simultaneamente, apertar com dois dedos o tubinho para evitar que o óleo ou a gordura saia, enquanto este último não estiver sido colocado num recipiente (fig. 8).

ATENÇÃO
Nunca esvaziar a fritadeira inclinando-a ou invertendo-a.



5. Deixar o óleo ou a gordura escorrer num recipiente (fig. 9).
6. Retirar eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
7. Terminada a operação, recolocar o tubinho de drenagem na sua sede após ter retirado a tampa.
8. Recolocar o cesto na posição superior e colocar no fundo do cesto um dos filtros entregues com o aparelho (fig. 12). Os filtros podem ser encontrados nos revendedores ou nos nossos centros de assistência.
9. Deitar novamente o óleo ou a gordura na fritadeira bem devagar para que não transborde do filtro (fig. 13).
10. 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 sem tubinho de drenagem

1. Retirar a tampa (fig. 10) e evaziar o recipiente pelo lado indicado pela seta (fig. 11 – bordo anterior do recipiente).
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 (fig. 12). 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 (fig. 13).
5. 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.

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO CONTRA ODORES

Com o passar do tempo, os filtros contra odores, que se encontram dentro da tampa, perdem a sua eficácia. A mudança de cor do filtro, visível através do orifício "A" (fig. 10) da contra-tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para a substituição, retirar a cobertura do filtro "F" de plástico (fig. 14) premendo o gancho "H" na direcção da seta 1, então levantar na direcção da seta 2. Substituir os filtros.

N.B. O filtro branco deve ficar apoiado na parte metálica (fig. 15) e a zona colorida deve ficar girada para cima (ou seja, para o filtro preto).
Montar novamente a cobertura do filtro prestando atenção para inserir correctamente os ganchos anteriores conforme ilustrado na fig. 15.

LIMPEZA

Antes de qualquer limpeza, retirar sempre a ficha da tomada de corrente eléctrica.

Nunca imergir a fritadeira na água e não colocá-la embaixo da torneira. A infiltração de água provocaria choques fulminantes.

Controlar que o óleo esteja suficientemente frio (aguardar aproximadamente 2 horas), retirar o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo "filtragem do óleo ou gordura".

Retirar a tampa conforme ilustrado na fig. 10.
Não imergir a tampa na água sem ter retirado antes os filtros.

Para a limpeza da cuba, seguir as instruções abaixo:

- lavar a cuba com água quente e detergente líquido para loiças, enxaguar e secar bem;
- Lavar la cuba con agua caliente y detergente líquido para platos. Para vaciar el agua usar siempre el tubito de drenaje aceite como indicado en la fig. 15. Luego enjuagar y secar todo con cuidado; sacar el agua que pueda haber quedado en el tubito de drenaje.
  No vaciar nunca la freidora inclinándola o dándola vuelta (fig. 16).
- recomenda-se limpar regularmente o cesto, eliminando todos os resíduos acumulados no anel de guia das rodas do mesmo;
- secar a parte externa da fritadeira com um pano macio e húmido de modo a eliminar os borrifos, o óleo que escorreu ou o condensado;
- Limpar e secar também a guarnição para evitar que se cole na cuba durante o uso do aparelho. Se se colou, para abrir a tampa, basta levantá-la com a mão e manter simultaneamente premido o botão de abertura.

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 GORDURA

O óleo ou a gordura não devem nunca descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando, é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento.
Com alimentos panados, o óleo suja-se mais do que com a fritura simples.
Como em qualquer fritadeira, o óleo, se aquecido várias vezes, deteriora-se. Portanto, mesmo se utilizado e filtrado correctamente, recomendamos a substituição completa com uma certa frequência.
Visto que a fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto giratório, tem-se a grande vantagem de eliminar aproximadamente a metade do óleo em relação às outras fritadeiras comercializadas.

COMO FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante seguir, para cada receita, a temperatura aconselhada. Com uma temperatura muito baixa, a fritura absorve óleo. Com uma temperatura muito alta, forma-se logo a crosta e a parte interna fica crua.
- **Os alimentos a serem fritos devem ser imersos somente quando o óleo alcançou a temperatura correcta, isto é, quando a lâmpada piloto se apagou.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isto provocaria uma abaixamento repentino da temperatura do óleo e a fritura ficaria muito gordurosa 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.
- Controlar que os alimentos sejam finos e de espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozinham mal na parte interna, apesar do bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme alcançam simultaneamente a cozedura ideal.
- **Secar perfeitamente os alimentos antes de os imergir no óleo ou na gordura**, pois os alimentos húmidos ficam moles após a cozedura (principalmente as batatas). Recomenda-se panar ou enfarinhar os alimentos muito ricos de água (peixes, carnes, verduras), tendo o cuidado de retirar o pão ou a farinha em excesso antes de os imergir no óleo.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo minutos	
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
	Quantidade MAX (limite de segurança)	1000	190	1a fase 2a fase	10-12 2-3
PEIXE	Lula	500	160		9-10
	Moluscos (bivalves)	500	160		9-10
	Lagostim	600	160		7-10
	Sardinha	500-600	170		8-10
	Choco	500	160		8-10
	Solha (n. 3)	500-600	160		6-7
CARNE	Costoleta de vaca (n. 2)	250	170		5-6
	Costoleta de franco (n. 3)	300	170		6-7
	Almôndegas (n. 8 - 10)	400	160		7-9
VERDURAS	Alcachofras	250	150		10-12
	Couve-flor	400	160		8-9
	Cogumelo	400	150		9-10
	Berinjela	300	170		11-12
	Aboborinha	200	170		8-10

Lembrar-se de que o tempo e a temperatura de cozedura são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade de alimento a ser frito e do gosto pessoal.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente, provocam inevitavelmente um notável abaixamento da temperatura do óleo ou gordura. Para obter um bom resultado, recomendamos não superar as quantidades aconselhadas na tabela abaixo.
- **Os alimentos congelados ficam geralmente cobertos de numerosos cristais de gelo, que devem ser eliminados antes da cozedura agitando o cesto.** Imergir o cesto no óleo de fritura muito lentamente para evitar a fervura do próprio óleo.

O tempo de cozedura é aproximativo e deve ser variado em função da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e em função da temperatura aconselhada pelo produtor dos congelados.

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo minutos	
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	180 (*)	190	1a fase 2a fase	3-4 1-2
	Quantidade MAX (limite de segurança)	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
CROQUETE DE BATATA		500	190		7-8
PEIXE	Bastõzinhos de bacalhau Camarão	300 300	190 190		4-6 4-6
CARNE	Costeleta de frango (n. 3)	200	180		6-8

AdvertÍncia: antes de imergir o cesto, certificar-se de que a tampa esteja bem fechada.
(*) Esta È a dose aconselhada para obter uma óptima fritura. É claro que È possÌvel fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas, mas lembrar-se de que neste caso ser„o mais gordurosas por causa do repentino abaixamento da temperatura do óleo ao imergir.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Odores ruins	O filtro contra odor está saturado. O óleo está velho. O lÌquido de cozedura não é apropriado.	Substituir o filtro. Substituir o óleo ou a gordura. Utilizar um bom óleo de amendoim.
O óleo transborda	O óleo está velho e provoca muita espuma. Foram imersos no óleo quente alimentos não suficientemente secos. Imersão muito rápida do cesto. O nível do óleo na fritadeira supera o limite máximo.	Substituir o óleo ou a gordura. Secar bem os alimentos. Imergir lentamente. Diminuir a quantidade de óleo dentro da cuba.
O óleo não se aquece	A fritadeira foi ligada antes sem óleo na cuba, o que causou a quebra do dispositivo de segurança térmica.	Contactar o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituÌdo).
A fritura ficou boa somente em metade do cesto.	O cesto não gira durante a cozedura.	Limpar o fundo da cuba. Limpar o anel de guia das rodas do cesto.