

Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho na página 3)

- A. Orifício para controlo do filtro
- B. Tampa
- C. Pega do cesto
- D. Cursor da pega
- E. Cesto
- F. Janela (apenas em alguns modelos)
- G. Tampa do filtro
- H. Compartimento do cabo
- I. Lâmpada piloto
- L. Botão do termóstato e de desligar
- M. Gaveta para recipiente de óleo (apenas em alguns modelos)
- N. Tampa do tubo de escoamento (apenas em alguns modelos)
- O. Tampa do recipiente de óleo (apenas em alguns modelos)
- P. Recipiente de óleo (apenas em alguns modelos)
- Q. Filtro de óleo (apenas em alguns modelos)
- R. Tubo de escoamento do óleo (apenas em alguns modelos)
- S. Tecla do conta-minutos (apenas em alguns modelos)
- T. Visor do conta-minutos (apenas em alguns modelos)
- U. Porta para compartimento do tubo (apenas em alguns modelos)
- V. Botão de abertura
- Z. Cuba extraível

RECOMENDAÇÕES

- Antes da utilização, certifique-se de que a tensão da rede corresponde à indicada na chapa de características do aparelho.
- Ligue o aparelho apenas a tomadas de alimentação com uma capacidade mínima de 10A e dotadas de uma ligação de terra eficaz. (Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado).
- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor.
- O cabo de alimentação deste aparelho não deve ser substituído pelo utilizador, pois a sua substituição exige a utilização de ferramentas especiais.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- O aparelho fica quente durante o funcionamento.
NÃO DEIXE O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- Não transporte a fritadeira enquanto o óleo estiver quente, pois existe o perigo de queimaduras graves.
- **Não utilize a fritadeira sem óleo.**
- Se a fritadeira perder óleo, contacte o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.
- O cesto encaixa-se automaticamente no perno central da cuba.
Assim, para evitar rupturas, não o rode manualmente para procurar a posição correcta.

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave cuidadosamente: a cuba **extraível** (Z), o cesto (E), a tampa (B) (depois de retirar previamente os filtros) e o conjunto de poupança de óleo (O, P e Q) com água quente e detergente líquido da loiça.
Para eliminar a água, utilize sempre o tubo de escoamento do óleo (**se incluído**) conforme indicado na fig. 14.
No fim da operação, seque tudo cuidadosamente e elimine eventuais resíduos de água que se acumulem no fundo da cuba e, sobretudo, no interior do tubo de escoamento do óleo.
Isto para evitar perigosos salpicos de óleo quente durante o funcionamento.
- Durante o funcionamento, o tubo de descarga deve estar sempre fechado e ser sempre colocado no lugar.
- Sem uma vigilância adequada, a utilização deste aparelho não deve ser permitida a crianças ou pessoas incapacitadas. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não desloque o aparelho com o óleo ainda quente.
- Desloque o aparelho utilizando as respectivas pegas. (Nunca utilize a pega do cesto para executar esta operação).
- É absolutamente normal que, aquando da primeira utilização, o aparelho liberte um cheiro a novo. Areje a divisão.
- Os materiais e os acessórios destinados ao contacto com alimentos estão em conformidade com a directiva CEE 89/109.
- A cuba extraível (Z) deve ser cuidadosamente retirada e inserida, seguindo a inclinação do alojamento. **Realize esta operação só quando o óleo e o aparelho estiverem frios.** Uma vez inserida a cuba no alojamento, certifique-se de que ela está devidamente posicionada, senão poderá sofrer danos quando se fechar a tampa (B).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

INTRODUÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Levante o cesto e coloque-o na posição mais alta, puxando para cima a respectiva pega (C) (fig. 1).
A operação de levantar e baixar o cesto deve ser SEMPRE efectuada com a tampa fechada.
- Abra a tampa (B) premindo o botão (V) (fig. 2).
- Retire o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Deite o óleo no recipiente: 1,5 litros de capacidade máxima (ou 1,3 kg de gordura) ou 1 litro de capacidade mínima (ou 1 kg de gordura).

ATENÇÃO: O nível do óleo deve ficar sempre entre as marcas de máximo e mínimo.

Nunca utilize a fritadeira se o óleo estiver abaixo do nível "min"; tal poderá accionar o dispositivo térmico de segurança; para o substituir, contacte um dos nossos centros de assistência autorizados.

Obtêm-se melhores resultados utilizando um bom óleo de sementes de amendoim.

Evite misturar óleos diferentes.

Se utilizar blocos de gordura sólida, corte-os em pedaços pequenos para que a fritadeira não aqueça em seco nos primeiros minutos.

A temperatura deve ser regulada para 150°C até à total liquefacção da gordura. Só depois é que é aconselhável passar à temperatura desejada.

INÍCIO DA FRITURA

1. Coloque os alimentos a fritar no cesto, sem nunca o sobrecarregar (máx. 1,2 kg de batatas frescas).
Para obter uma fritura mais homogénea, recomendamos que concentre os alimentos sobretudo no perímetro do cesto, deixando a parte central menos carregada.

2. Introduza o cesto na cuba na posição levantada (fig.3) e feche a tampa pressionando-a ligeiramente até fazer disparar os ganchos. Para evitar salpicos de óleo quente, feche sempre a tampa antes de baixar o cesto.
3. Coloque o botão do termóstato (L) na temperatura desejada (fig. 4).
Ao atingir a temperatura seleccionada, o indicador luminoso (I) apaga-se.
4. Quando o indicador se apagar, mergulhe imediatamente o cesto no óleo, baixando lentamente a pega depois de deslizar o cursor (D) da mesma para trás.
 - É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia uma assinalável quantidade de vapor muito quente pela tampa do filtro (G).
 - No início da cozedura, logo depois de mergulhados os alimentos no óleo, o interior da janela (F) (se incluída) cobre-se de vapor. Este desaparece, no entanto, progressivamente.
 - É normal que, durante o funcionamento, se formem gotas de condensação junto à pega do cesto.

NOS MODELOS DOTADOS DE CONTA-MINUTOS ELECTRÓNICO

1. Regule o tempo de cozedura premindo o botão (S); o visor (T) apresentará os minutos programados.
 2. Os números começarão a piscar imediatamente, indicando o início do tempo de cozedura.
O último minuto será apresentado em segundos.
 3. Em caso de erro, é possível regular novamente o tempo de cozedura mantendo premida a tecla durante mais de 2 segundos.
O visor será reposto a zeros, pelo que poderá repetir o procedimento a partir do ponto 1.
 4. O conta-minutos assinalará o fim do tempo de cozedura com duas séries de bips com intervalos de cerca de 20 segundos. Para desactivar o sinal sonoro, prima o botão do conta-minutos (S).
- É possível aplicar o conta-minutos ao vestuário mediante a pinça própria.

ATENÇÃO: O conta-minutos não desliga o aparelho.

SUBSTITUIÇÃO DA PILHA DO CONTA-MINUTOS

- Remova o conta-minutos do respectivo compartimento (fig. 16).
- Remova a tampa posterior com uma chave de fendas (fig. 17).
- Rode a tampa da pilha (fig. 18) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que ela se solte.
- Substitua a pilha por outra do mesmo tipo.
- Monte novamente o conta-minutos.

Tanto em caso de substituição como de eliminação do aparelho, a pilha deve ser removida e eliminada segundo as leis vigentes, pois é nociva ao meio ambiente.

FIM DA FRITURA

No fim do tempo de cozedura, levante o cesto (E) e verifique se os alimentos já estão suficientemente dourados. Nos modelos com janela (F), pode efectuar este controlo através da mesma, sem ser necessário abrir a tampa. Se considerar terminada a cozedura, desligue o aparelho rodando o botão do termóstato (L) para a posição " 0 " até ouvir o clique do interruptor interno.

Escorra o óleo em excesso deixando durante alguns instantes o cesto na fritadeira na posição elevada.

FILTRAR O ÓLEO OU A GORDURA

Recomendamos que efectue esta operação sempre que acabar de fritar, especialmente se os alimentos forem panados ou enfarinhados.

Se permanecerem no líquido, as partículas de comida tendem a queimar, fazendo com que o óleo ou a gordura se deteriore mais rapidamente.

Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio (aguarde cerca de duas horas).

Desloque a fritadeira para o rebordo da superfície de apoio (fig. 5). **Para evitar que o aparelho caia enquanto o óleo é filtrado, certifique-se de que os pés "U" estão sempre devidamente assentes sobre a superfície de apoio (fig. 5).**

MODELOS SEM TUBO DE ESCOAMENTO (R) E SEM RECIPIENTE DE ÓLEO (P)

1. Abra a tampa da fritadeira (B) e retire a cuba extraível (Z) (fig. 24), segurando-a pelas pegas. Esvazie a cuba.
2. Retire eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente. Coloque novamente a cuba extraível (Z) no alojamento.
3. Coloque novamente o cesto (E) na posição alta e disponha no fundo do cesto um dos filtros fornecidos (fig.20). Os filtros podem ser adquiridos junto do seu revendedor ou num dos nossos centros de assistência.
4. Deite, depois, o óleo ou a gordura na fritadeira muito lentamente para que ele não transborde através do filtro (fig. 21).

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 no escuro, 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 banha ou toucinho, não o deixe arrefecer demasiado, para evitar que se solidifique.

MODELOS COM TUBO DE ESCOAMENTO (R) (FLEXÍVEL OU RÍGIDO CONFORME O MODELO) E SEM RECIPIENTE DE ÓLEO (P)

1. Abra a tampa (B) da fritadeira e retire o cesto (E).
2. Abra a porta (U) conforme ilustrado na fig.22.
3. Retire o tubo de escoamento (R).
4. Retire a tampa (N) e, simultaneamente, para evitar que o óleo ou a gordura saia, aperte o tubo **flexível (se incluído)** com dois dedos até o óleo ser colocado dentro de um recipiente (fig. 22); no caso do tubo rígido (se incluído) retire a tampa (N) e vire-o para um recipiente (fig. 22).
5. Deite o óleo ou a gordura num recipiente (fig. 23). Retire sempre o óleo antes de retirar a cuba da fritadeira.
6. Retire eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente, ou lave a cuba conforme indicado no capítulo "Limpeza".
7. Para reinserir a cuba, abra a porta (U) do compartimento porta-tubo e, de seguida, insira a cuba inclinada-a, com o tubo na posição horizontal e com a tampa inserida; reposicione o tubo de escoamento na sua sede; finalmente, feche a porta (fig. 24).
8. Coloque novamente o cesto na posição alta e disponha no fundo do cesto um dos filtros fornecidos (fig. 20). Pode adquirir os filtros no seu revendedor ou num dos nossos centros de assistência.
9. Deite, depois, o óleo ou a gordura na fritadeira muito lentamente para que ele não transborde através do filtro (fig. 21).

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 a deixe arrefecer demasiado, caso contrário, ela solidifica.

MODELOS COM TUBO DE ESCOAMENTO (R) (FLEXÍVEL OU RÍGIDO CONFORME O MODELO) E RECIPIENTE DE ÓLEO (P)

1. Puxe para fora a gaveta (M) conforme indicado na fig. 6.
2. Posicione o recipiente de óleo (P) sem a tampa (O) no respectivo lugar (fig. 7).
3. Retire o cesto.
4. Abra a porta (U) conforme ilustrado na fig. 8.
5. Introduza o filtro de óleo (Q) no recipiente (fig. 8).
6. Extraia o tubo de escoamento (R), retire a tampa (N) e, simultaneamente, para evitar que o líquido saia, aperte o tubo flexível (se incluído) com dois dedos até ele ser posicionado sobre o filtro (Q) (ver fig. 9); no caso do tubo rígido (se incluído) retire a tampa (N) e passe-o sobre o filtro (Q) (fig. 9).
7. Deixe escoar o líquido para dentro do recipiente de óleo (P) prestando atenção para que o óleo não saia através das aberturas "X" (fig. 15); estas aberturas servem para evitar que o óleo transborde do compartimento do filtro se este descer demasiado rapidamente ou se o filtro estiver obstruído. Neste caso, a filtragem não será a melhor.
Se o óleo estiver particularmente "sujo", preste atenção para que ele não transborde através do filtro; retire sempre o óleo antes de extrair a cuba da fritadeira.
8. No fim da operação, coloque novamente o tubo no lugar, depois de inserir a tampa, e feche a porta.
9. Retire eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente, ou lave a cuba conforme indicado no capítulo "Limpeza".
10. Para reinserir a cuba, abra a porta (U) do compartimento porta-tubo e, de seguida, insira a cuba inclinada-a, com o tubo na posição horizontal e com a tampa inserida; reposicione o tubo de escoamento na respectiva sede; finalmente, feche a porta (fig. 24).
11. Arrume o recipiente fechado com a tampa (O), de forma a conservar melhor o óleo para uma próxima utilização.
12. Coloque a gaveta na posição original.
13. Retire eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
Se utilizar gordura, não a deixe arrefecer demasiado, caso contrário, ela solidifica.

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO ANTI-ODORES

Com o decorrer do tempo, os filtros anti-odores situados no interior da tampa perdem a sua eficácia. A mudança de cor do filtro, visível através do orifício "A" da fig. 10, no interior da tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para a substituição, retire a tampa do filtro (G) de plástico (fig. 11).

ATENÇÃO: O filtro branco deve ficar pousado sobre a parte metálica (fig. 12) e com a parte colorida virada para cima (ou seja, para o filtro preto). Monte a tampa do filtro, certificando-se de que encaixa devidamente os ganchos frontais conforme ilustrado na fig. 12.

LIMPEZA

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

Nunca mergulhe a fritadeira em água nem a coloque sob água corrente. Se a água se infiltrar, poderá provocar choques eléctricos.

Depois de deixar arrefecer o óleo durante cerca de 2 horas, elimine o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo "filtrar o óleo ou a gordura".

Retire a tampa conforme indicado na fig. 10.

A tampa é amovível; para a retirar proceda da seguinte forma: empurre-a para trás (ver a seta "1", fig. 10) e, simultaneamente, puxe-a para cima (ver a seta "2", fig. 10).

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

Para a limpeza da cuba, proceda da seguinte forma:

- Retire a cuba da fritadeira levantando-a delicadamente (ver a figura 24) e lave-a com água quente e detergente da loiça utilizando uma esponja macia; nunca utilize esponjas ou detergentes abrasivos, pois danificam o revestimento anti-aderente da cuba. A cuba com o tubo pode ser lavada na máquina de lavar loiça. Preste atenção para que o tubo não seja sujeito a choques que comprometam o seu funcionamento correcto.
- Para limpar a parte interna do tubo de escoamento do óleo, utilize a escova fornecida (fig. 13). Não utilize a escova antes de retirar o tubo.
- Recomendamos que controle regularmente o tubo. Se o tubo estiver danificado, deverá ser substituído por pessoal autorizado. Contacte um centro de assistência autorizado para obter o endereço do seu agente local.
- Recomendamos que limpe regularmente o cesto, tendo o cuidado de eliminar eventuais depósitos. O cesto e o respectivo cabo podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Seque a parte exterior da fritadeira com um pano macio e húmido para eliminar eventuais salpicos e gotas de óleo ou de condensação.
- **Após a lavagem, seque cuidadosamente. Elimine os eventuais depósitos de água no fundo da cuba e, em particular, no interior do tubo de escoamento do óleo. Evitam-se, assim, perigosos salpicos de óleo quente durante o funcionamento.**
- Para reinserir a cuba, abra a porta (U) do compartimento porta-tubo e, de seguida, insira a cuba inclinando-a, com o tubo na posição horizontal e com a tampa inserida; reposicione o tubo de escoamento na respectiva sede; finalmente, feche a porta (fig. 24).
- Nunca esvazie a fritadeira inclinando-a ou virando-a ao contrário (fig. 19).

MODELO COM CUBA ANTI-ADERENTE

Para limpar a cuba, não utilize nem objectos nem detergentes abrasivos; utilize apenas um pano macio e um detergente neutro.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura nunca devem descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando, é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento que se frita.

Os panados, por exemplo, sujam mais o óleo que a fritura simples.

Como em qualquer fritadeira, quando é aquecido várias vezes o óleo deteriora-se! Assim, ainda que ele seja utilizado e filtrado correctamente, recomendamos a sua total substituição com uma certa frequência.

Recomendamos que mude totalmente o óleo a cada 5/8 utilizações ou, então, nos seguintes casos:

- odores desagradáveis
- fumo enquanto frita
- o óleo fica escuro.

Dado que esta fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto rotativo, tem-se a grande vantagem de se eliminar cerca de metade do óleo das outras fritadeiras disponíveis no mercado.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante, para cada receita, que respeite a temperatura aconselhada.
Se a temperatura estiver demasiado baixa, os alimentos absorvem o óleo.
Se a temperatura estiver demasiado elevada, forma-se logo uma crosta externa e o interior fica cru.
- **Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo tiver atingido a temperatura correc-**

ta, ou seja, quando a luz se apagar.

- Não sobrecarregue o cesto.
Tal poderá provocar uma diminuição repentina da temperatura do óleo e, logo, alimentos demasiado gordurosos e não fritos uniformemente.
- Se fritar uma pequena quantidade de alimentos, a temperatura do óleo deve ser regulada para um nível mais baixo do que o indicado para evitar que o óleo ferva intensamente.
- Certifique-se de que corta os alimentos finos e com uma espessura regular; os alimentos cortados de forma demasiado espessa cozem mal por dentro, apesar do bom aspecto, enquanto que os alimentos de espessura uniforme atingem simultaneamente o ponto de cozedura ideal.
- **Seque bem os alimentos antes de os mergulhar no óleo ou gordura**, pois os alimentos demasiado húmidos ficam moles depois de fritos (especialmente as batatas).

É aconselhável panar ou enfarinhar os alimentos ricos em água (peixe, carne, legumes), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITAR ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Alimento		Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma óptima fritura com 1,5 litro de óleo	600	190	10-12
	Quantidade máxima com 1,1 litro de óleo	1000	190	18-20
	Quantidade máxima com 1,5 litro de óleo	1200	190	20-22
PEIXE	Lulas	500	160	9-10
	Vieiras	500	160	9-10
	Caudas de lagostim	600	160	7-10
	Sardinhas	500-600	170	8-10
	Chocos	500	160	8-10
	Solhas (3)	500-600	160	6-7
CARNE	Panados de carne de vaca (2)	250	170	5-6
	Panados de frango (3)	300	170	6-7
	Croquetes (8 - 10)	400	160	7-9
LEGUMES	Alcachofras	250	150	10-12
	Couve-flor	400	160	8-9
	Cogumelos	400	150	9-10
	Beringelas	300	170	11-12
	Courgettes	200	170	8-10

Os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por consequência baixam, inevitavelmente, a temperatura do óleo ou da gordura. Para obter um bom resultado, recomendamos que não ultrapasse as quantidades recomendadas na tabela seguinte.
- **Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos por numerosos cristais de gelo, que deverá eliminar antes de cozinhar, agitando, para isso, o cesto.** Mergulhe, depois, o cesto no óleo muito lentamente para evitar que o óleo ferva intensamente.

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

Alimento		Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma ótima fritura com 1,5 litro de óleo	200 (*)	190	4-6
	Quantidade máxima com 1,1 litro de óleo	600	190	13-15
	Quantidade máxima com 1,5 litro de óleo	1000	190	18-20
CROQUETES DE BATATAS		500	190	7-8
PEIXE	Douradinhos de pescada	300	190	4-6
	Camarões	300	190	4-6
CARNE	Panados de frango (3)	200	180	6-8

ADVERTÊNCIA: *Antes de mergulhar o cesto, certifique-se de que a tampa está bem fechada.*

(*) Esta é a dose recomendada para obter ótimos resultados.

Naturalmente, é possível fritar uma quantidade mais elevada de batatas congeladas. De referir, porém, que neste caso elas ficarão um pouco mais gordurosas por causa da diminuição repentina da temperatura do óleo aquando da sua imersão.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Odores desagradáveis	<ul style="list-style-type: none">○ filtro anti-odores está saturado.○ óleo está deteriorado.○ líquido de cozedura é inadequado.	Substitua o filtro. Substitua o óleo ou a gordura. Utilize um bom óleo de sementes de amendoim.
○ óleo transborda	<ul style="list-style-type: none">○ óleo deteriorou-se e provoca demasiada espuma.Os alimentos não estavam suficientemente secos quando foram mergulhados no óleo quente.Imersão demasiado rápida do cesto.○ nível do óleo na fritadeira ultrapassa o limite máximo.	Substitua o óleo ou a gordura. Seque bem os alimentos. Mergulhe lentamente. Diminua a quantidade de óleo dentro da cuba.
○ óleo não aquece	É possível que o dispositivo térmico de segurança tenha sido accionado.	Contacte o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituído).
Os alimentos só ficaram fritos em metade do cesto	○ cesto não roda durante a cozedura.	Limpe o fundo da cuba. Limpe o anel de alinhamento do cesto.