

DESCRIÇÃO

A	Filtro	I	Tecla do timer (se existente)
B	Tampa	L	Lâmpada de sinalização
C	Cesto	M	Cursor do termóstato e desligamento
D	Cursor da pega	N	Portinhola para arrumar o tubo de descarga do óleo (se existente)
E	Pega do cesto	O	Tubo de descarga do óleo "easy clean system" (se existente)
F	Botão de abertura da tampa	P	Enrolador do cabo
G	Pega para levantar o aparelho		
H	Timer (se existente)		

AVISOS IMPORTANTES

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e de usar o aparelho. Só assim se podem obter os melhores resultados e uma maior segurança de utilização.

- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para uma utilização exclusivamente doméstica. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou mexido de modo nenhum.
- Não ligar o aparelho de estiver danificado (por ex: devido a uma queda).
- Antes de usar a fritadeira eléctrica pela primeira vez, lave cuidadosamente a cuba, o cesto e a tampa com água quente e detergente da loiça; introduza água quente e detergente líquido para máquinas de lavar loiça no tubo de drenagem do óleo (se incluído). Seque cuidadosamente.
- **A fritadeira só deve ser ligada depois de se ter enchido com óleo ou banha. De facto, se aquecida a vazia, intervém um dispositivo de segurança térmica que interrompe o seu funcionamento.** Neste caso, para ligar novamente o aparelho é necessário contactar um nosso Centro Autorizado.
- Antes da utilização, verificar se a tensão da rede corresponde à indicada na chapa das características técnicas do aparelho.
- Ligar o aparelho exclusivamente a tomadas de corrente com a capacidade mínima de 10 A e com uma ligação à terra eficiente. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação, certificar-se de que seja do tipo H05 VVF 3X1 mm². O cabo de substituição deve estar em conformidade com as normativas vigentes e deve ter o mesmo diâmetro do cabo original.
- Durante o funcionamento, o aparelho está muito quente. **NUNCA DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Durante o funcionamento, o tubo de descarga (se existente) deve estar sempre fechado e colocado no seu lugar.
- Não deslocar a fritadeira quando o óleo está quente, pois podem-se sofrer queimaduras graves.
- Se a fritadeira perder óleo, contactar o Centro de Assistência Técnica ou o pessoal autorizado pelo Fabricante.
- Não desligar a ficha puxando pelo cabo de alimentação: puxar sempre pela própria ficha.
- **Se a fritadeira cair pode provocar queimaduras graves. Não deixar o cabo de alimentação pendurado fora da superfície em que está apoiada a fritadeira, onde poderia estar ao alcance das crianças ou ser um obstáculo para o utente. Não usar extensões eléctricas.**
- 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 "G". (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação).
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho deite um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- Este aparelho está em conformidade com as directivas CEE 89/336 e 92/31 sobre a Compatibilidade Electromagnética e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com alimentos.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



INSTRUÇÕES

OPERAÇÕES PRELIMINARES

- Abra a tampa premindo o botão "F" (fig. 1).
- Levante/baixar o cesto da fritadeira carregando no cursor "D".

O cesto tem duas posições: uma posição mais baixa para fritar e uma posição mais elevada para escorrer os alimentos no fim do tempo de cozedura (fig. 2).

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU GORDURA

- Retire o cesto puxando-o para cima.
- Deite 2 litros de óleo no recipiente (ou 1,8 kg de gordura).

Obtêm-se melhores resultados utilizando um óleo de boa qualidade. Evite misturar óleos diferentes. Se utilizar pedaços de banha, corte-os em bocados pequenos para evitar que a fritadeira aqueça nos primeiros minutos sem que a gordura esteja distribuída uniformemente. A temperatura deve ser regulada para 150°C até a banha derreter completamente. Depois disso, poderá regular a temperatura conforme desejar.

Advertência

O nível do óleo deve estar sempre entre as referências de máximo e mínimo indicadas na cuba. Não utilize a fritadeira se o óleo estiver abaixo do nível "min" (1,8 lt.): tal poderá accionar o dispositivo térmico de segurança; para substituí-lo, contacte um dos nossos centros de assistência.

FRITAR

1. Coloque os alimentos a fritar no cesto, sem o sobrecarregar (máximo 1 kg de batatas cruas). Certifique-se de que distribui uniformemente os alimentos pelo cesto.

No caso de alimentos congelados, certifique-se de que têm pouco gelo (consulte: fritar alimentos congelados).

2. Coloque o cesto na cuba, na posição elevada e feche a tampa pressionando-a ligeiramente para baixo até ela encaixar com um estalido. Para evitar que o óleo quente transborde, feche sempre a tampa antes de baixar o cesto.

3. Regule o botão do termóstato para a temperatura desejada (fig. 3).

Quando a temperatura seleccionada for alcançada, a lâmpada piloto apaga-se.

4. Logo que a lâmpada piloto se apague, puxar para fora o botão situado no topo da pega do cesto e mergulhá-lo no óleo baixando-o lentamente.

- No início da cozedura, logo depois de mergulhados os alimentos no óleo, o interior da janela (se incluída) cobre-se de vapor. Este desaparece, no entanto, progressivamente.

NOS MODELOS EQUIPADOS COM TIMER ELECTRÓNICO

1. Programar o tempo de cozedura, premindo a tecla "I", o visor visualizará os minutos programados.
2. Logo depois os algarismos começarão a piscar, indicando que iniciou o tempo de cozedura. O último minuto é visualizado em segundos.
3. No caso de erro pode-se programar o novo tempo de cozedura mantendo premida a tecla por mais de 2 segundos. O visor passa a zeros e depois repetir a alínea 1.
4. O timer indicará o final do tempo de cozedura com duas séries de bip-bip intervaladas de cerca de 20 segundos. Para desligar o sinal sonoro basta premir a tecla do timer "I".

ATENÇÃO: o timer não desliga o aparelho.

Substituição da pilha do timer (fig. 4).

- Extrair o timer da sua base fazendo alavanca no lado direito, ver fig. 4 A.
- Girar a tampa da pilha para a esquerda fig. 4 B, que se encontra na traseira do timer até que se solte.
- Substituir a pilha por uma do mesmo tipo.

FINAL DA FRITURA

No final do tempo de cozedura, levantar o cesto e verificar se os alimentos estão dourados como se desejava.

Se a cozedura estiver terminada, desligar o aparelho girando o manípulo do termóstato para a posição "Off", até se sentir o clique do interruptor interno. Deixar escorrer o óleo em excesso deixando o cesto por algum tempo na fritadeira, na posição alta.

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA BANHA

Aconselhamos de efectuar esta operação depois de cada fritura pois as partículas de alimentos, em especial os que são panados ou enfarinhados, permanecendo no líquido, têm tendência para queimar e portanto provocar uma deterioração muito mais rápida do óleo ou da banha.

Verificar se o óleo está suficientemente frio, aguardar cerca de 2 horas.

Modelos sem tubo de drenagem

1. Retirar a tampa e esvaziar a cuba por um dos dois lados (bordo lateral esquerdo ou direito da cuba).
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. 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.

Notas: 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 com tubo de drenagem

Proceder do seguinte modo:

1. Abrir a tampa da fritadeira e retirar o cesto. **Verificar se o óleo está suficientemente frio, aguardar cerca de 2 horas.**
2. Abrir a portinhola "N" como indicado na fig. 5 e extrair o tubo de drenagem "O".
3. Retirar o tampão (fig. 6) e, ao mesmo tempo, apertar o tubo com dois dedos para evitar que o óleo ou a gordura saiam enquanto não se colocar um recipiente debaixo do mesmo para recolher o óleo ou banha.
Deixar escorrer o óleo ou banha para um recipiente (fig. 6).
4. Retirar os possíveis depósitos da bacia com uma esponja ou com papel absorvente.
5. No final da operação colocar o tubo de drenagem no seu lugar **depois de se ter aplicado o tampão.**
6. Colocar o cesto na posição elevada e colocar no fundo do cesto um dos filtros fornecidos (fig. 7). Os filtros podem ser comprados no vosso revendedor ou num dos nossos Centros de Assistência.
7. Deitar então muito lentamente o óleo ou a banha na fritadeira para que não transborde do filtro (fig. 8).

Notas: O óleo assim filtrado pode ser conservado no interior da fritadeira. Todavia, se passar muito tempo entre duas frituras, é aconselhável conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração.

Para deitar o óleo para um recipiente, extrair o tubo de drenagem e proceder como indicado na fig. 9.

É aconselhável conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração.

No caso de utilização de banha, tomar atenção para não deixá-la arrefecer demasiado pois solidifica.

LIMPEZA

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

Nunca mergulhar a frigideira na água e não colocá-la por baixo do jacto de água da torneira. Infiltrando-se, a água provocaria descargas eléctricas.

Para a limpeza da bacia, proceder do seguinte modo:

- **Verificar se o óleo está suficientemente frio (aguardar cerca de 2 horas).** Esvaziar o óleo ou banha, como já atrás mencionado no parágrafo "filtragem do óleo ou da banha).
- Retirar os depósitos que se formaram na bacia com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
- Lavar a bacia com água quente e detergente líquido para louça, depois enxaguar e enxugar bem.
- Recomenda-se de limpar regularmente o cesto tendo o cuidado de eliminar os possíveis depósitos que se possam ter acumulado.
- O cesto pode se lavado na máquina de lavar louça.
- Depois de cada fritura, limpar o exterior da fritadeira com um pano macio e húmido de modo a eliminar os salpicos e os possíveis escorrimentos de óleo ou de condensação.
- A tampa é amovível. Para retirá-la, seguir estas instruções: empurrá-la para trás (ver seta "1", fig. 10) e simultaneamente puxá-la para cima (ver seta "2", fig. 10)".
- 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.

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 DA BANHA

Quando o óleo desce abaixo do nível MÍN, juntar mais óleo. De vez em quando é melhor removê-lo completamente para não só manter a qualidade do sabor mas também a digestibilidade dos alimentos fritos.

A duração do líquido da fritura depende do que se fritar: os panados, por exemplo, sujam mais o óleo do que a simples fritura.

Aconselhamos a substituição total do óleo cada 5 a 8 frituras e sempre que:

- começar a ter um mau cheiro
- deita fumo durante a fritura
- torna-se escuro

PARA FRITAR DA MELHOR MANEIRA

- Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo estiver à temperatura correcta, isto é quando a lâmpada de sinalização se apagar.
- Não sobrecarregar o cesto. Isso pode provocar

um abaixamento repentino da temperatura do óleo e portanto provocar uma fritura 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.
- Verificar se os alimentos estão cortados finos e com espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozem mal no seu interior, apesar do bom aspecto exterior, enquanto que os de espessura uniforme alcançam a cozedura ideal ao mesmo tempo.
- **Enxugar bem os alimentos antes de os mergulhar no óleo ou banha**, pois os alimentos húmidos ficam moles depois da cozedura (em especial as batatas). Aconselha-se panar ou enfarinhar os alimentos muito ricos em água (peixe, carne, verduras), tendo o cuidado de eliminar o pão ou farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Consultar a tabela seguinte tendo presente que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo (minutos)
Batatas frescas	meia porção	500	190	8 - 10
	porção inteira	1000	190	16 - 18
Peixe	Lulas	500	160	12 - 13
	Lulas às rodelas	500	160	12 - 13
	Caudas de lagostim	500	160	10 - 11
	Sardinhas	500	170	12 - 13
	Choquinhos	500	170	12 - 13
	Solhas (1)	400	160	8 - 9
Carne	Panados de vaca (1)	300	170	8 - 9
	Panados de frango (1)	300	170	7 - 8
	Croquetes (13)	550	160	7 - 8
Verduras	Alcachofras	250	150	11 - 12
	Couve-flor	400	160	9 - 10
	Cogumelos	400	150	9 - 10
	Beringelas (4 fatias)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

1. Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente, provocam inevitavelmente um significativo abaixamento da temperatura do líquido de fritura. Para se obter um bom resultado, aconselhamos de não ultrapassar as quantidades máximas de alimentos por cada fritura, recomendadas na seguinte tabela.
2. **Os alimentos congelados estão frequentemente cobertos por numerosos cristais de gelo que se devem tentar eliminar antes da fritura.** Mergulhar depois o cesto muito lentamente no óleo de fritura para evitar a ebulição do óleo.
Antes de mergulhar o cesto, assegurar-se que a tampa esteja bem fechada.

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

Alimento	Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo (minutos)	
Batatas pré-cozinhadas congeladas	300(*)	190	7 - 9	
	1000	190	18 - 20	
Croquetes de batata	500	190	7 - 8	
Peixe	Filetes de pescada	300	190	6 - 7
	Gambas	300	190	6 - 7
Carne	2 panados de frango	200	190	7 - 8

(*) Esta é a dose aconselhada para se obter uma boa fritura. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatas congeladas, mas deve-se ter em linha de conta que nesse caso ficarão mais engorduradas devido ao abaixamento repentino da temperatura do óleo no momento da imersão.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Anomalia	Causa	Solução
Emanação de maus cheiros	<ul style="list-style-type: none">○ óleo está deteriorado○ líquido de fritura não é adequado	Substituir o óleo ou a banha Utilizar óleo de amendoim de qualidade
○ óleo transborda	<ul style="list-style-type: none">Imersão demasiado rápida do cesto○ nível do óleo na fritadeira ultrapassa o limite máximoOs alimentos que foram mergulhados no óleo quente não estavam suficientemente enxutosFoi ultrapassada a quantidade máxima recomendadaFoi introduzida uma quantidade de alimentos reduzida.	Mergulhar lentamente Diminuir a quantidade de óleo no interior da bacia Enxugar bem os alimentos 1 kg (batatas frescas) Regule o aparelho para uma temperatura mais baixa.
○ óleo não aquece	A fritadeira foi ligada sem óleo na bacia provocando assim que o fusível se fundisse.	Contactar o Serviço de Assistência (o fusível deve ser substituído)