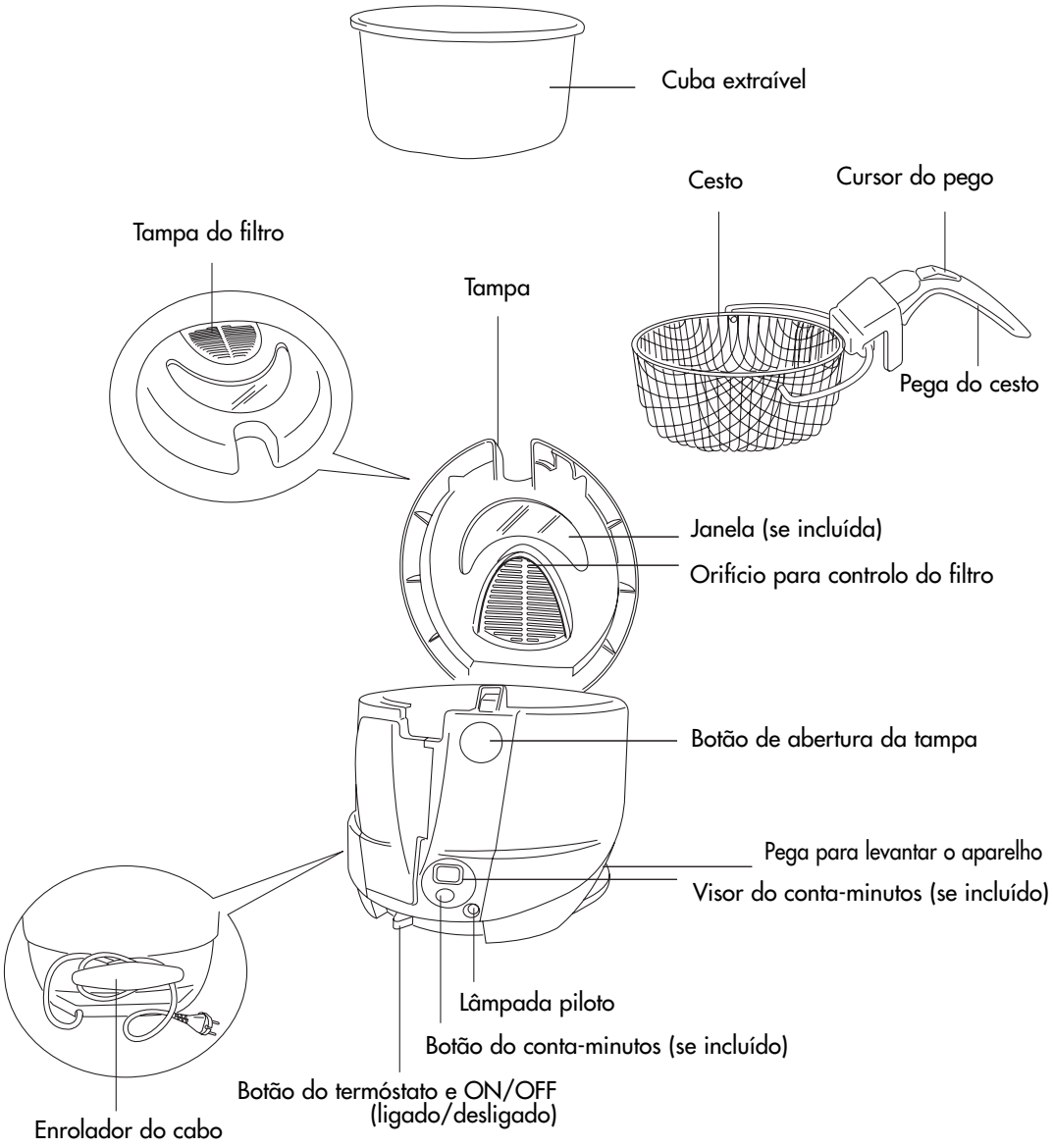
DESCRIÇÃO DO APARELHO

No manual de instruções são utilizados os seguintes termos:

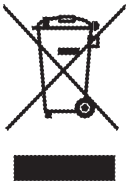


ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- À semelhança do que acontece com todos os aparelhos eléctricos, as instruções visam cobrir o maior número possível de situações; é essencial que predomine o bom senso e a prudência aquando da utilização da fritadeira, sobretudo quando houver crianças nas imediações.
- 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 à 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.
- Não mergulhe a fritadeira em água.
  Se a água se infiltrar, poderá provocar choques eléctricos.
- O aparelho fica quente durante o funcionamento. NÃO O DEIXE AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- O óleo quente pode provocar queimaduras graves. Não desloque a fritadeira quando o óleo estiver quente.
- **O esvaziamento da cuba só deve ser feito com o óleo e o aparelho frios.**
- Não toque na janela durante a cozedura, pois esta atinge temperaturas elevadas.
- Para deslocar o aparelho, utilize a pega própria. (Não levante o aparelho pela pega do cesto).
- A fritadeira só deve ser ligada depois de devidamente enchida com óleo ou gordura. Se for aquecida vazia, é accionado um dispositivo de segurança térmico, o qual bloqueia o seu funcionamento. Neste caso, é necessário contactar o centro de assistência autorizado para substituir o dispositivo.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave cuidadosamente a cuba da fritadeira, o cesto e a tampa (retire os filtros), com água quente e detergente líquido para a loiça.
- Os materiais e os acessórios destinados ao contacto com alimentos estão em conformidade com a directiva CEE.
- Aquando da primeira utilização, o aparelho pode emitir fumo. Isto é normal e o fumo desaparece ao fim de poucos minutos. Areje a divisão.
- Nunca permita que o aparelho seja utilizado sem vigilância por crianças ou pessoas incapacitadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a superfície de trabalho, onde poderá ser agarrado por crianças ou estorvar o utilizador. Não utilize extensões.
- Se for necessário, substitua o cabo de alimentação; contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante.

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.



Obrigado por ter escolhido esta fritadeira. Para obter os melhores resultados, leia estas instruções antes de começar a utilizar o aparelho. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança.

INSTALAÇÃO

- Antes da utilização, certifique-se de que a voltagem da rede corresponde à voltagem indicada na chapa de características do aparelho.
- Antes da utilização, lavar a cuba extraível, a tampa (retirar os filtros) e o cesto com água quente e detergente para louça, enxugando em seguida cuidadosamente a cuba.
- Não ligue a fritadeira antes de deitar o óleo ou a gordura. Se a fritadeira for utilizada sem óleo ou gordura, um dispositivo de segurança térmico bloqueia o seu funcionamento. Neste caso, é necessário contactar um dos nossos centros de assistência autorizados antes de reutilizar o aparelho.

OPERAÇÕES PRELIMINARES

- Abra a tampa premindo o botão (fig. 1).
- Levante a pega conforme ilustrado na fig. 2. Retire o cesto da fritadeira.
  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.

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).
- Antes de deitar o óleo assegure-se que a cuba se encontra inserida na fritadeira.

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": tal poderá accionar o dispositivo térmico de segurança; para substitui-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.

- É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia uma assinalável quantidade de vapor quente pela tampa do filtro.
- 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.
- É normal que se formem gotas de condensação à volta da pega do cesto quando o aparelho está em funcionamento.
- Não toque na janela (se incluída) durante a cozedura, pois ela fica muito quente.

NOS MODELOS DOTADOS DE CONTA-MINUTOS ELECTRÓNICO

Regule o tempo de cozedura premindo o botão do conta-minutos; o visor apresentará os minutos programados.
Os números começarão a piscar imediatamente, indicando o início do tempo de cozedura. O último minuto será apresentado em segundos.
Em caso de erro, é possível regular novamente o tempo de cozedura mantendo premida a tecla durante mais de dois segundos. O visor será reposto a zeros, pelo que poderá repetir o procedimento.
O conta-minutos assinalará o fim do tempo de cozedura com duas séries de bips a intervalos de cerca 20 segundos. Para desactivar o sinal sonoro, prima o botão do conta-minutos. É possível aplicar o conta-minutos ao vestuário mediante a pinça própria. Um sinal sonoro avisá-lo-á no fim do tempo programado.
ADVERTÊNCIA: o conta-minutos não desliga o aparelho.

SUBSTITUIÇÃO DA PILHA DO CONTA-MINUTOS

- Remova o conta-minutos do respectivo compartimento (fig. 4A).
- Rode a tampa da pilha (fig. 4B) 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.

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

DEPOIS DE FRITAR

No fim do tempo de cozedura, levante o cesto e certifique-se de que os alimentos estão suficientemente dourados. Nos modelos com janela, 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 para a posição "OFF" até ouvir o "clique" do interruptor.
Escorra o óleo em excesso deixando o cesto na fritadeira na posição elevada.

FILTRAR O ÓLEO OU A GORDURA

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho, deixe-o arrefecer e retire a ficha da tomada de alimentação.
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 deteriorem mais rapidamente.
Certifique-se de que o óleo está suficientemente frio (aguarde cerca de duas horas).
Proceda da seguinte forma:

1. Abra a tampa e retire o cesto.
2. Remover a tampa (fig. 5) e retirar a cuba segurando os encostos laterais (fig. 6); vazar o conteúdo num recipiente (fig. 7).
3. Elimine eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente, ou lave a cuba como indicado no capítulo "Limpeza". Voltar a colocar a cuba no encaixe.
4. Voltar a coloca o cesto na posição elevada e colocar no fundo do cesto um filtro de óleo (fig. 8). Os filtros de óleo podem ser adquiridos no seu revendedor ou num dos nossos Centros de Assistência.
5. Deite o óleo ou a gordura na fritadeira, muito lentamente, para que não transbordem do filtro. Após a utilização, deite fora o filtro (fig. 9).

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 banha ou toucinho, não o deixe arrefecer demasiado, **para evitar que se solidifique**.

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS ANTI-ODORES

Com o decorrer do tempo, os filtros anti-odores situados no interior da tampa perdem a sua eficácia.
A mudança da cor do filtro, visível através do orifício no interior da tampa, indica que o filtro deve ser substituído.
Para o substituir, retire a tampa do filtro de plástico (fig. 10) 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 ficar pousado sobre a parte metálica com a parte colorida virada para cima (para o filtro preto).
Monte a tampa do filtro, certificando-se de que encaixa devidamente os ganchos frontais (conforme ilustrado na figura 11).
Não utilize o aparelho com os filtros saturados, dado que tal poderá 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 provocar 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 "filtrar o óleo ou a gordura".
Retire a tampa puxando-a cuidadosamente para cima (fig. 5).
Não mergulhe a tampa em água sem antes ter retirado os filtros.
Para a limpeza da cuba, proceda do seguinte modo:

- Extrair a cuba da fritadeira erguendo-a suavemente (ver figura 6) e lavá-la com água quente e detergente para louça utilizando uma esponja húmida; não utilizar outros detergentes ou esponjas abrasivas porque danificam o revestimento anti-aderente da cuba. A cuba pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- É aconselhável limpar regularmente o cesto, tendo o cuidado de eliminar eventuais depósitos. O cesto e a respectiva pega 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, enxugar cuidadosamente. Eliminar os eventuais resíduos de água no fundo da cuba. Evitam-se assim os perigosos salpicos de óleo quente durante o funcionamento.**

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

L'olio, o il grasso, non deve mai scendere al di sotto del livello minimo. Se ciò accade aggiungere olio nuovo. Di tanto in tanto è necessario sostituirlo completamente per conservare non solo la qualità gustativa, ma anche la digeribilità degli alimenti fritti.
cioè quando la spia luminosa si spegne. La durata dell'olio o del grasso dipende da cosa si frigge.
Il cibo impanato, per esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.
L'olio, se riscaldato più volte, si deteriora. Consigliamo di cambiare totalmente l'olio ogni 5÷8 fritture, e comunque quando:

- o óleo começar a ter mau cheiro
- fumar enquanto frita
- o óleo ficar escuro.

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 correcta, ou seja, quando a luz se apagar.
- Quando se fritam pequenas quantidades de alimentos, a temperatura deve ser regulada para um valor inferior ao indicado para evitar o sobreaquecimento do óleo.
- Não sobrecarregue o cesto. Tal poderá provocar uma diminuição repentina da temperatura do óleo e, logo, alimentos demasiado gordurosos e não fritos uniformemente.
- 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.
- Quando cozinhar alimentos panados, recomendamos que mergulhe primeiro o cesto vazio; depois, uma vez atingida a temperatura definida (luz piloto apagada), deite os alimentos directamente no óleo quente para evitar que a massa se cole ao cesto.

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS	meia porção	500	190	10-13
	porção inteira	1000	190	15-18
PEIXE	Lulas	500	160	12-13
	Caudas de lagostim	500	160	9-11
	Sardinhas	500	170	12-13
	Solhas (2)	400	160	8-11
CARNE	Panado à milanesa (2)	300	170	8-10
	Panado de frango (2	300	180	7-8
	Croquetes (13)	500	170	8-10
LEGUMES	Alcachofras	250	150	11-13
	Couve-flor	300	160	8-10
	Cogumelos	300	160	7-9
	Beringelas	100	170	8-10
	Courgettes	300	160	11-13

Consulte a tabela seguinte e lembre-se que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

- Devido às suas baixas temperaturas, os alimentos congelados baixam, inevitavelmente, a temperatura do óleo. Para obter um bom resultado ao fritar, recomendamos que não ultrapasse as quantidades máximas de alimentos recomendadas na tabela seguinte.
- **Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos por numerosos cristais de gelo, que deverá tentar eliminar antes de cozinhar. Para o fazer, basta sacudir o cesto.** Mergulhe, depois, o cesto no óleo muito lentamente para evitar que o óleo ferva. Uma vez inserido o cesto na fritadeira, feche bem a tampa.

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 (*)		300	190	8-10
CROQUETES DE BATATAS		500	190	10-11
PEIXE	Douradinhos de pescada	300	190	5-6
	Camarões	300	190	5-6
CARNE	Panados de frango (2)	200	190	7-8

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

(*) Esta é a dose recomendada para obter óptimos 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	O filtro anti-odores está saturado. O óleo está deteriorado. O líquido de cozedura é inadequado.	Substitua os filtros. Substitua o óleo ou a gordura. Utilize óleo de amendoim ou óleo vegetal de boa qualidade
O óleo transborda	O óleo deteriorou-se e provoca demasiada espuma. Os alimentos não estavam suficientemente secos quando foram mergulhados no óleo quente. Imersão demasiado rápida do cesto. O 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. Reduza a quantidade de alimentos.
Os alimentos não ficam dourados enquanto são fritos	A temperatura do óleo está demasiado baixa. O cesto está sobrecarregado.	Seleccione uma temperatura mais alta. Reduza a quantidade de alimentos.
O óleo não aquece.	A fritadeira foi utilizada sem óleo na cuba, provocando a avaria do dispositivo térmico de segurança. A cuba não está inserida correctamente.	Contacte o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituído) Verificar o lado de inserção da cuba e se está completamente inserida.