

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

Deite o óleo na cuba: 1,5 litros de capacidade máxima (ou 1,3 kg de gordura) ou 1,1 litros 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

Ligue a máquina colocando o cursor na temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termostato se apagar, introduza o cesto (depois de o encher) na cuba, na posição levantada, e feche a tampa; mergulhe o cesto. Não o sobrecarregue (máx. 1,2 kg de batatas frescas). É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia pela tampa do filtro (G) uma quantidade assinalável de vapor e que se formem gotas de condensação junto à pega do cesto. No fim do tempo de cozedura, levante o cesto e verifique o grau de cozedura.

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 repostado a zeros, pelo que poderá repetir a operação.
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).

ATENÇÃO: O conta-minutos não desliga o aparelho.

FRITAR ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

- **Os alimentos a fritar só devem ser mergulhados quando o óleo tiver atingido a temperatura correcta, 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.
- Certifique-se de que corta os alimentos finos e com uma espessura regular; os alimentos cortados de forma demasiado espessa cozem mal por dentro.
- 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.
- **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.

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 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.

Alimento		Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma óptima 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

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

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.

FILTRAR O ÓLEO OU A GORDURA

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

Aguarde que o óleo fique suficientemente frio (aguarde cerca de duas horas).

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 para dentro de um recipiente.
2. Coloque novamente a cuba extraível (Z) no alojamento.
3. Encaixe o cesto no rebordo da cuba e coloque no fundo do cesto o filtro fornecido (fig. 20). Pode adquirir os filtros no 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).

MODELOS COM TUBO DE ESCOAMENTO (R) 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) e introduza o filtro de óleo (Q).
3. Abra a porta (U) conforme ilustrado na fig. 8, extraia o tubo de escoamento (R), retire a tampa (N) (nos modelos sem recipiente de óleo, use um recipiente qualquer).
4. No fim da operação, coloque novamente o tubo no lugar, depois de inserir a tampa, e feche a porta. Nos modelos desprovidos de recipiente de óleo, repita as operações 3-4 descritas no parágrafo anterior.

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

De vez em quando, é necessário renová-lo completamente.

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 fritar
- 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.

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).

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.

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

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

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”.

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.
- A cuba e o cesto podem ser lavados 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).
- 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; finalmente, feche a porta (fig. 24).
- Nunca esvazie a fritadeira inclinada-a ou virando-a ao contrário (fig. 19).

Nos modelos com cuba anti-aderente, não utilize nem objectos nem detergentes abrasivos; utilize apenas um pano macio e um detergente neutro.

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.



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.