

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	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	Q	Janela (se incluída)
H	Timer (se existente)	R	Orifício para controlo do filtro

RECOMENDAÇÕES

- 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 vazio, 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.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deite o óleo na cuba: 2 litros de capacidade máxima (ou 1,8 kg de gordura) ou 1,8 litros de capacidade mínima (ou 1,6 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 tér-

mico 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 (fig. 3). Quando o indicador luminoso do termóstato se apagar, introduza o cesto (depois de o encher) na cuba, na posição levantada (fig. 2), e feche a tampa; mergulhe o cesto. Não o sobre-carregue (máx. 1 kg de batatas frescas). É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia pela tampa do filtro 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 (I); o visor 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 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 (II).

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.
- 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, 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.**

Alimento		Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo (minutos)
BATATAS FRITAS	Quantidade recomendada para uma ótima fritura com 2 litro de óleo	500	190	8-10
	Quantidade máxima com 2 litro de óleo	1000	190	16-18
PEIXE	Lulas	500	160	12-13
	Vieiras	500	160	12-13
	Caudas de lagostim	500	160	10-11
	Sardinhas	500	170	12-13
	Chocos	500	170	12-13
	Solhas (2)	400	160	8-9
CARNE	Panados de carne de vaca (2)	350	170	8-9
	Panados de frango (2)	350	170	7-8
	Croquetes (8 - 10)	400	160	7-8
LEGUMES	Alcachofras	250	150	10-12
	Couve-flor	400	160	9-10
	Cogumelos	400	150	9-10
	Beringelas	300	170	7-8
	Courgettes	200	160	11-12

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 ótima fritura com 2 litro de óleo	300 (*)	190	7-9
	Quantidade máxima com 2 litro de óleo	1000	190	18-20
CROQUETES DE BATATAS		500	190	7-8
PEIXE	Douradinhos de pescada	300	190	6-7
	Camarões	300	190	6-7
CARNE	Panados de frango (3)	200	180	7-8

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 ótimos resultados.

FILTRAR O ÓLEO OU A GORDURA

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

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

MODELOS SEM TUBO DE ESCOAMENTO (O)

- Retirar a tampa e esvaziar a cuba por um dos dois lados (bordo lateral esquerdo ou direito da cuba).
- Encaixe o cesto no rebordo da cuba e coloque no fundo do cesto o filtro fornecido (fig. 6). Pode adquirir os filtros no seu revendedor ou num dos nossos centros de assistência.
- Deite, depois, o óleo ou a gordura na fritadeira muito lentamente para que ele não transborde através do filtro (fig. 7).

MODELOS COM TUBO DE ESCOAMENTO (O)

- Abriir a portinhola (N) como indicado na fig. 4 e extrair o tubo de drenagem.
- Retirar o tampão (fig. 5) e, ao mesmo tempo, apertar o tubo com dois dedos para evitar que ou 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.
- No fim da operação, coloque novamente o tubo no lugar, depois de inserir a tampa, e feche a porta. Repita as operações 2-3 descritas no parágrafo anterior.

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS ANTI-ODORES

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. 11).

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 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. 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. 9).

Para a limpeza da cuba, proceda da seguinte forma:

- Lave a cuba 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. 8. De seguida, enxágue, seque cuidadosamente; elimine eventuais resíduos de água que se tenham acumulado no tubo de escoamento.
- Para limpar a parte interna do tubo de escoamento do óleo, utilize a escova fornecida.
- O cesto e a tampa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

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).