

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 2)

A. Tampa	F. Luz piloto
B. Janela	G. Cursor do termóstato
C. Filtro	H. Cesto
D. Cuba	I. Cursor da pega
E. Botão de abertura	L. Pega do cesto

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- 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.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave bem a cuba, o cesto e a tampa com água quente e detergente líquido da loiça. No fim da operação, seque tudo cuidadosamente e elimine eventuais resíduos de água que se acumulem no fundo da cuba. Isto para evitar perigosos salpicos de óleo quente durante o funcionamento.
- 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.
- Desloque o aparelho utilizando as reentrâncias situadas na zona inferior dos quatro lados. (Nunca utilize a pega do cesto para executar esta operação).
- Não deixe o cabo pendurado sobre a superfície de trabalho, onde poderá ser agarrado por crianças ou estorvar o utilizador.
- 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 diretiva CEE 89/109.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Deite o óleo na cuba: 2 litros de capacidade máxima (1,8 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.

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 ficha à tomada de alimentação e coloque o cursor na temperatura desejada. Quando o indicador luminoso do termóstato se apagar, introduza o cesto (depois de o encher) no óleo e feche a tampa. Não o sobrecarregue (máx. 1 kg de batatas frescas). É absolutamente normal que, logo após esta operação, saia pelo 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.

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 piloto 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.
- Recomendamos que, quando cozinhar alimentos panados, mergulhe primeiro o cesto vazio; depois, uma vez atingida a temperatura definida (luz piloto apagada), coloque os alimentos directamente no óleo quente para evitar que a massa adira 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	meia porção	500	190	7-9
	porção inteira	1000	190	11-13
PEIXE	Lulas	500	160	12-13
	Caudas de lagostim	500	160	9-10
	Sardinhas	500	170	12-13
	Solhas	400	160	7-8
CARNE	Panado à milanesa	300	170	8-9
	Panado de frango	300	180	7-8
	Croquetes	500	170	7-8
LEGUMES	Alcachofras	250	150	11-12
	Couve-flor	300	160	7-8
	Cogumelos	300	160	6-7
	Beringelas	100	170	7-8
	Courgettes	300	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	300 (*)	190	6-8	
CROQUETES DE BATATAS	500	190	10-11	
PEIXE	Douradinhos de pescada	300	190	5-6
	Camarão	300	190	5-6
CARNE	Panados de frango	200	190	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 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.

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. Antes de efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. 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).

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. Lave a cuba com água quente e detergente líquido da loiça. De seguida, enxagúe e seque bem. O cesto pode ser lavado 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.

