

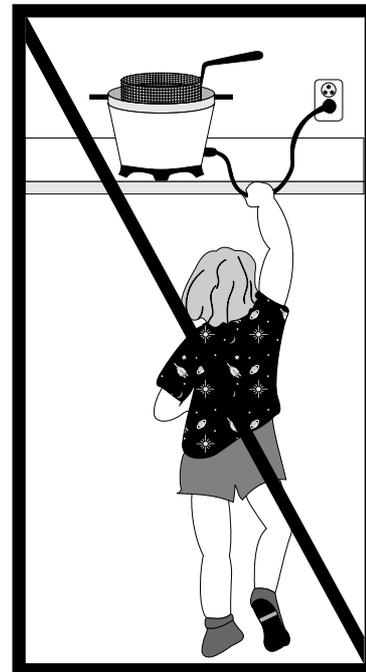
P

RECOMENDAÇÕES

- Este aparelho foi projectado para fritar alimentos e para uso exclusivamente doméstico. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou alterado de nenhuma maneira.
- Não ligar o aparelho se este estiver danificado (ex. por causa de uma queda).
- Antes da primeira utilização, lavar cuidadosamente a tina de alumínio e o cesto com água quente, juntando um pouco de produto de limpeza e em seguida secar cuidadosamente.
- **A fritadeira deve ser colocada em funcionamento (colocando a ficha na tomada da rede) somente depois de tê-la encheido com óleo ou gordura. Deve-se proceder desta maneira porque se for aquecida vazia intervém um dispositivo de segurança térmico que interrompe o seu funcionamento.** Neste caso, para colocar o aparelho em funcionamento, é necessário consultar um nosso centro autorizado.
- Antes de ligar a fritadeira verificar se a tensão de alimentação da tomada corresponde à voltagem indicada na placa de características do aparelho.
- Ligar o aparelho unicamente às tomada de corrente com uma potência mínima de 10A e equipadas com fio de terra eficaz.
- O aparelho aquece no decorrer do funcionamento: é portanto indispensável manipulá-lo com a ajuda dos punhos e botões em plástico. NUNCA

DEIXAR O APARELHO AO ALCANÇE DAS CRIANÇAS.

- Nunca transportar a fritadeira enquanto o óleo estiver quente a fim de evitar riscos de possíveis queimaduras.
- No caso de fuga de óleo da fritadeira, dirigir-se ao local de venda ou distribuidor responsável.
- **Para desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada da rede.**
- Não desligar o aparelho puxando o cabo de alimentação: usar sempre a ficha.
- **Queimaduras graves podem**



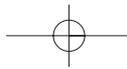
ser causada pelo derrame de óleo a ferver, por isso ter muito cuidado. Evitar deixar o cabo da fritadeira mal colocado porque pode causar acidentes

a crianças e ao utilizador. Evitar usar extensões de cabos para ligar a fritadeira.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Tensão:** ver a placa das características
- Potência absorvida:** ver a placa das características
- Capacidade máx.:** 2,2 lt. óleo
2 kg. de banha
- Contenido máx. de comida:** 1 kg. de batatas

Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares estão conformes as prescrições da Directiva CEE 89/109. Além disso, este aparelho está de acordo com as Directivas **CE** aplicáveis, incluído interferência rádio.



INSTRUÇÕES

ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Premir o manípulo da tampa (fig. 1) e abrir.
- Levantar o cesto até à posição da saída mais elevada, utilizando o botão previsto para este efeito no sentido horário, até que a seta fique orientada para cima (fig. 2); para levantar o cesto servir-se da pega como indica a fig. 3 - 4.
- Deitar 2,2 lt. de óleo (ou 2 kg. de banha).

O nível deve sempre achar-se entre os dois pontos de referência máximo e mínimo.

Nunca ultrapassar o nível max.

Obter-se-ão os melhores resultados utilizando um bom **óleo de amendoim**. Gração à sua degradação muito progressiva, o óleo de oliveira é o ideal, mas a sua utilização prolongada acentua o sabor.

Se estiver a utilizar banha em pedaços, aconselha-se a picá-la bem fininha para que a fritadeira **não funcione em seco** durante os primeiros minutos; no decorrer da primeira fase de préaquecimento é aconselhável de colocar o termostato em 140°C.

Deixar dissolver a banha directamente no recipiente. Imergir o cesto unicamente quando a banha estiver totalmente derretida.

PRÉAQUECIMENTO

1. Pôr a comida no cesto sem sobrecarregá-lo (no máximo 1 kg de batatas frescas).
2. Introduzir o cesto no recipiente em posição levantada (fig. 2) e fechar a tampa pressionando-a ligeiramente para baixo até prender.
3. Inserir a ficha: o indicador luminoso se acenderá.
4. Posicionar o cursor termóstato à temperatura desejada (ver o quadro do tempo de frituras). Quando atingir-se à temperatura escolhida a luz piloto apaga.

PARA FRITAR

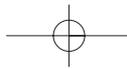
1. **Assim que a luz se apagar**, mergulhar o cesto no óleo fazendo girar lentamente, no sentido anti-horário, o punho até apontar a flecha para baixo.
 - **É normal que, logo após esta operação, saia da tampa do filtro uma notável quantidade de vapor muito quente.**
 - **É também normal que durante o funcionamento algumas gotas de condensação escorram da tampa pelas paredes metálicas ou de plástico do aparelho.**
 - No começo da cozedura, logo depois de imergida a comida, a parte interna da janelinha estará cheia de vapor que desaparecerá ao longo da cozedura.
2. Nos modelos com programador, o tempo de cozedura desejado pode ser estabelecido girando no sentido horário o manípulo até na posição máxima e então voltar para trás no tempo escolhido anteriormente (consultar as tabelas de orientação). Transcorrido o tempo estabelecido, será emitido um sinal sonoro. Atenção: o conta-minutos assinala o final da cozedura, **mas não desliga o aparelho.**

FIM DA FRITURA

Depois de acabado o tempo de cozedura, levantar o cesto e verificar se a comida conseguiu a douradura desejada. Nos modelos com janelinha esta operação pode-se cumprir olhando através desta sem que for preciso abrir a tampa.

Julgando-se que a cozedura esteja completada, desligar o aparelho retirando a ficha. Deixar escorrer por alguns instantes, abrir a tampa e retirar o cesto sem mexer muito bruscamente.

No caso de fritura em dois tempos (por ex.: batatas), esperar até que a luz piloto apague, imergir nova-



mente o cesto no óleo (ver o quadro dos tempos de cozedura).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Aconselha-se a efectuar esta operação após, cada fritura, pois se a comida estiver panada ou passada na farinha, ficando no líquido, pode queimar e alterar rapidamente a composição do óleo.

Proceder da seguinte forma:

1. Abrir a tampa da fritadeira e tirar o cesto. **Controlar que o óleo esteja bastante frio.**
2. Retirar a tampa para a condensação **A** (fig. 5), eliminar a água que ela contém e levantar a tampa.
3. Virar a gordura para um recipiente (fig. 6) tomando as precauções necessárias e proceder a uma limpeza completa. Tirar os depósitos do recipiente por meio de uma esponja ou de papel absorvente.
4. Colocar o aparelho na posição vertical e introduzir no fundo deste filtro fornecido com o aparelho. Virar de novo a gordura na fritadeira cuidadosamente para não deitar fora (fig. 7). (Encontrará os filtros no seu revendedor).
5. Pata terminar, colocar a tampa e o fecho engatando o recipiente de condensação.

NB.: • O óleo filtrado, pode ser guardado ao interno da fritadeira. Todavia, se, entre uma cozedura e outra, houver um intervalo de tempo muito grande, é aconselhável conservar o óleo, no escuro, em um recipiente fechado para evitar o seu deterioramento.

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS ANTI-CHEIRO

Como passar do tempo os filtros anti-cheiro, situados na parte interna da tampa, perdem sua eficácia. O filtro deverá ser substituído após 20 frituras. Para a substituição, retirar a tampa do filtro de plástico desengatando os dentes da parte interna da tampa (fig. 8) e trocar os filtros prestando atenção que o branco esteja apoiado na parte metálica (fig. 9). O filtro deve ser posicionado no centro das aletas de referência **B** (fig. 9) situadas nos lados do vão porta-filtro.

NOTA. A superfície com as marquinhos coloridas deve ser voltada em direção ao filtro preto (ou seja, para cima).

LIMPEZA

Antes de todas as limpezas, **assegurar-se que a ficha esteja fora da tomada (aparelho desligado) e que o óleo esteja suficientemente frio** (esperar cerca de 2 horas).

Não imergir nunca a fritadeira na água e não colocá-la por baixo da torneira. Uma infiltração poderia provocar fulgurações.

Depois de utilizada a fritadeira, limpe bem a parte externa com um pano macio humedecido para eliminar os salpicos de óleo ou traças de condensação.

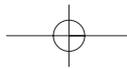
Para um limpeza completa do recipiente, utilizar água quente e produto de limpeza depois terminar com enxaguamento e limpar cuidadosamente.

Limpar a contra-tampa e o apoio do filtro com água quente e detergente para louça, em seguida enxaguar e enxugar cuidadosamente.

É possível colocar o cesto na máquina de lavar louça para lavá-lo.

Para a lipeza da janela não utilizar esponjas abrasivas nem álcool.





CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

No caso do nível do óleo se encontrar abaixo da marca mini deverá colocar mais óleo. De vez em quando é aconselhável removê-lo completamente para conservar a qualidade gustativa e também a digestibilidade dos alimentos fritos.

A duração do óleo depende das comidas a fritar. As comidas panadas sujam o óleo com muita rapidez, mais do que a fritura normal. Aconselhamos trocar completamente o óleo a cada 5-8 frituras, e também quando:

- começa a ter mau paladar
- fumeja no decorrer da fritura
- fica turvo.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante observar e manter a temperatura aconselhada nas receitas. **Temperaturas demasiadamente baixas fazem com que a fritura absorba muita gordura. Pelo contrário, temperaturas demasiadamente altas podem causar a cozedura da parte externa da comida, mas a parte interna ficará, sem dúvidas, crua.**
- **É preciso pôr os alimentos a fritar somente quando o óleo estiver à temperatura certa, ou seja, quando a luz piloto apagar.**
- Não carregar excessivamente o cesto, pois isto poderia provocar uma descompensação da temperatura do óleo e a comida ficaria gordurosa e pouco homogênea.
- Verifique sempre que os alimentos a cozer possuam a mesma espessura e que sejam cortados bastante finos. Pois, se estes estiverem demasiadamente espessos ficarão crus interiormente, apesar de terem um bom

aspecto exterior. Tendo o mesmo tamanho e a mesma espessura alcançarão contemporaneamente a cozedura ideal.

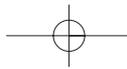
- **Aconselha-se a ensuguar perfeitamente a comida.** Se os alimentos estiverem húmidos a fritura sai mole e cheia de gordura (em particular as batatas). Aconselha-se a panar ou passar os alimentos que contêm muita água no pão ralado ou farinha (peixe, carne hortaliças), lambrando de tirar o pão ou a farinha em excesso antes de imergi-los no óleo.

Uma vez terminada a fritura, evitar deixar os alimentos no interior da fritadeira porque os vapores gordurosos que se libertam do óleo amolecem os mesmos fazendo-os perder rapidamente o estaladiço tão apreciado nos fritos bem sucedidos.

BATATAS FRITAS

Para obter bonitas batatas fritas, macias e estaladiças é necessário respeitar as seguintes regras:

1. Se as batatas não forem congeladas, escolher preferivelmente aquelas mais velhas: as batatas novas contêm uma grande quantidade de água.. Para obter uma fritura dourada e uniforme é necessário que os fritos estejam cortados nas dimensões e espessuras mais ou menos iguais. Existem numerosos aparelhos no mercado para cortar batatas.
Para evitar que os fritos se colem entre si durante a fritura, é necessário mergulhar em água a ferver e à medida que eles são cortados lavá-los em água fria. Ceixar escorrer e secá-los com um pano.
2. Cozer as batatinhas (1 kg) em duas vezes:



Entre a primeira e a segunda, levantar o cesto na posição mais alta sem abrir a tampa. Esperar que o indicador luminoso se apague e mergulhar novamente pelo tempo indicado para a segunda fase de imersão.

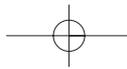
- Uma vez terminada a fritura, abrir a tampa, retirar o cesto e agitar para dentro da fritadeira inclinando ligeiramente para permitir a saída máxima do óleo. Colocar as batatas numa travessa coberta de papel absorvente, colocar sal e servir.

TEMPERATURAS E TEMPO DE FRITURA

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

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

Comida		Quantidade máx. gr.	Temperatura °C	Tempo (min)
Batatas fritas	meia porção	500	190	1ª fase 6 - 7 2ª fase 3 - 4
	porção inteira	1000	190	1ª fase 5 - 7 2ª fase 9 - 11
Peixe	Lulas	500	160	11 - 12
	Canestrelli	500	160	11 - 12
	Lagostins	500	160	9 - 10
	Sardas	500	170	11 - 12
	Choquinhos	500	160	12 - 13
	Solhas (2)	400	160	7 - 8
Carne	Costeletas de novilho (2)	300	170	7 - 8
	Costeletas de frango (2)	300	170	6 - 7
	Almôndegas (13)	550	160	6 - 7
Verduras	Alcachofras	250	140	10 - 12
	Couve-flor	400	160	8 - 9
	Cogumelos	400	150	8 - 9
	Beringelas (4 fatias)	100	170	6 - 7
	Aboborinhas	300	160	10 - 11



COMIDA CONGELADA

1. Os produtos congelado têm temperaturas muito baixas. O que provoca uma diminuição de temperatura do líquido de cozedura. Para obter um bom resultado, aconselha-se a não ultrapassar a quantidade recomendada pela seguinte tabela de cozedura.

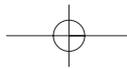
2. **Os alimentos congelados estão cobertos, às vezes, por cristais de gelo que é preciso eliminar antes da cozedura.** Para evitar que o óleo ferva muito, imergir o cesto neste muito devagar.

Antes de imergir o cesto, verifique que a tampa esteja fechada correctamente.

Os tempos de cozedura são aproximativos e devem ser variados dependendo da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e da temperatura aconselhada pelo produtor da própria comida congelada.

Comida		Quantidade máx. gr.	Temperatura °C	Tempo (min)
batatas pré-cozidas		330(*)	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
Croquetes de batatas		500	190	7 - 8
Peixe	Filetes de bacalhau	300	190	5 - 6
	Camrões	300	190	5 - 6
Carnen	2 costeletas de frango	300	190	6 - 7

Esta é a dose aconselhada para obter uma óptima fritura. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas mas lembrando-se que neste caso resultarão um pouco mais gordurosas por causa do abaixamento repentino da temperatura do óleo no acto da imersão.

**ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO**

Anomalia	Causa	Solução
Maus cheiros	<ul style="list-style-type: none">○ filtro anti-cheiro está sujo○ óleo está muito queimadoA gordura já não está apropriada	<ul style="list-style-type: none">Substituir o filtroSubstituir o óleoUtilizar um bom óleo de amendoim.
<ul style="list-style-type: none">○ óleo transborda	<ul style="list-style-type: none">Imersão muito rápida do cesto○ nível de óleo da fritadeira ultrapassa o limite máx.Colocou no óleo a ferver alimentos molhadosUltrapassou a quantidade máx. recomendada	<ul style="list-style-type: none">Imergir muito lentamenteDiminuir a quantidade de óleo na fritadeiraDiminuir a quantidade de óleo na fritadeira1 kg. (batatas frescas)
<ul style="list-style-type: none">○ óleo não aquece	<ul style="list-style-type: none">A fritadeira foi utilizada sem óleo o que queimou o fusível	<ul style="list-style-type: none">Dirigir-se aos Serviço Técnico (o fusível terá de ser substituído)

