

Obrigado por ter escolhido esta fritadeira eléctrica. Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança de utilização.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Tampa	H Conta-minutos
B Janela de visualização (não em todos os modelos)	I Cursor do termostato
C Filtro	L Botão de abertura da tampa
D Cuba anti-aderente	M Indicador luminoso
E Cesto	N Enrolador do cabo
F Botão da pega do cesto	O Recipiente de recolha da condensação
G Pega do cesto	

ADVERTÊNCIAS

- Tal como acontece com todos os aparelhos eléctricos, e embora as instruções tentem abranger o maior número possível de eventualidades, é essencial que predomine o bom senso e a prudência aquando da utilização da fritadeira, sobretudo na presença de crianças pequenas.
- 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 10 A 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 técnico qualificado).
- Não posicione o aparelho junto a fontes de calor.
- Não mergulhe a fritadeira em água. As infiltrações de água podem provocar choques eléctricos.
- O aparelho fica quente durante o funcionamento. **NÃO DEIXE O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Não transporte a fritadeira quando o óleo estiver quente, dado o risco de queimaduras graves.
- Nunca toque na janela de visualização enquanto fritar, pois ela fica muito quente.
- Para deslocar o aparelho, utilize apenas as respectivas pegas. (Nunca o levante pela pega do cesto).
- A fritadeira só deve ser ligada depois de se introduzir óleo ou gordura. Se for aquecida vazia, é accionado um dispositivo de segurança térmico, o qual interrompe o seu funcionamento. Nesse caso, para retomar o funcionamento do aparelho, é necessário contactar um dos nossos centros autorizados.
- Se a fritadeira perder óleo, contacte o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pelo fabricante.
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave cuidadosamente a cuba, a tampa e o cesto (retire os filtros), com água quente e detergente da loiça.
- O aparelho está em conformidade com a directiva comunitária 2004/108/CE relativa à Compatibilidade Electromagnética e com o regulamento CE n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.
- É absolutamente normal que, aquando da primeira utilização, o aparelho liberte fumo durante alguns minutos. Areje a divisão.
- Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicofísicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- Não deixe o cabo pendurado no rebordo da superfície onde se encontra a fritadeira, pois ele pode ficar ao alcance das mãos de uma criança ou estorvar o utilizador. Não utilize extensões.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir todo e qualquer risco.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Leia este manual atentamente e na íntegra.

- Retire a fritadeira da embalagem.
- Abra a tampa premindo o botão de abertura automática (fig. 1).
- Levante a pega do cesto até ela ficar bloqueada na posição horizontal (fig. 2).
- Retire todos os acessórios e a documentação do cesto.
- Lave a cuba (e o cesto) com água quente e algumas gotas de detergente líquido da loiça, utilizando uma esponja não abrasiva. Não mergulhe o aparelho em água. Seque-o bem.

UTILIZAÇÃO DA PEGA DO CESTO

O cesto pode ser controlado de fora com a tampa fechada.

Para levantar o cesto, puxe a pega para cima até ela ficar bloqueada na posição horizontal.

Quando a pega estiver bloqueada (fig. 3), retire o cesto puxando-o para cima.

Coloque os alimentos a fritar no cesto, feche a tampa, baixe o cesto premindo o botão situado na pega e dobrando esta última delicadamente para baixo.

AQUECIMENTO PRÉVIO

ATENÇÃO: por motivos de segurança, não utilize a fritadeira por baixo dos móveis da cozinha e mantenha-a afastada de cortinas e outros elementos decorativos. Nunca abandone o aparelho sem vigilância quando ele estiver ligado. Não permita que as crianças utilizem o aparelho.

1. O nível do óleo deve estar sempre entre as marcas de máximo e mínimo indicadas no interior da cuba anti-aderente. Esse nível corresponde a cerca de 2,2 litros de óleo. Verifique sempre o nível do óleo e, se necessário, adicione mais.
2. Não utilize a fritadeira sem ou com uma quantidade insuficiente (inferior ao nível mínimo) de óleo ou gordura. Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
3. Coloque o cursor do termostato na temperatura desejada (fig. 4). As indicações na fritadeira e a tabela com os tempos de cozedura ajudam a escolher a temperatura ideal.
4. Ligue o aparelho à corrente eléctrica. O indicador luminoso de ligação acender-se-á. A fritadeira só começará a aquecer depois da regulação do conta-minutos (fig. 5).
5. Faça um aquecimento prévio de 15 minutos.
6. Levante o cesto até à posição mais elevada.
7. Abra a tampa.
8. Coloque os alimentos a fritar no cesto, com o mínimo de água ou gelo possível. **NÃO ENCHA EXCESSIVAMENTE A FRITADEIRA.**
9. Feche a tampa.
10. Regule o tempo de cozedura desejado com o conta-minutos.
11. Mergulhe lentamente o cesto no óleo a ferver, baixando a pega suavemente. Se baixar o cesto de forma demasiado rápida, o óleo a ferver poderá transbordar.

COMEÇAR A FRITAR

1. Evite o contacto com as partes metálicas da fritadeira, pois ficam muito quentes.
2. Quando atingir a temperatura desejada, mergulhe o cesto lentamente no óleo a ferver, baixando a pega suavemente. Se baixar o cesto de forma demasiado rápida, o óleo a ferver poderá transbordar.
3. Para fritar, utilize sempre o cesto fornecido. Deve manter a tampa sempre fechada enquanto fritar os alimentos.
4. A janela de visualização permite controlar a cozedura sem abrir a tampa.
5. É absolutamente normal que, nos primeiros minutos de cozedura, a parede interna da janela de visualização fique coberta de vapor, o qual desaparecerá progressivamente.
6. Também é normal que saia vapor muito quente pelos filtros da tampa.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI (FIG. 6)

É necessário regular o conta-minutos para ligar e aquecer previamente a fritadeira.

O conta-minutos deve, depois, ser novamente regulado para o tempo de cozedura desejado antes de mergulhar o cesto e os alimentos no óleo a ferver. O conta-minutos indicará o fim do tempo de cozedura com a emissão de um sinal sonoro.

Os tempos de cozedura recomendados são indicativos e devem ser adaptados à quantidade e à espessura dos alimentos.

Nota: o aparelho não entra em funcionamento se o conta-minutos não tiver sido regulado.

TABELA DOS TEMPOS E DAS TEMPERATURAS DE COZEDURA

Os tempos de cozedura recomendados são meramente indicativos: deverão ser adaptados à quantidade e à espessura dos alimentos e ao seu gosto pessoal.

Tipo de alimento	Temperatura °C	Tempo (em minutos)
Batatas frescas 1 kg	190	10-15
Batatas congeladas 500 g		
Peixe	170	9-12
Petingas, em quantidade suficiente para cobrir o fundo do cesto	190	5-8
Pescada e arinca fresca panada	190	10-8
Pescada e arinca congelada panada	170	18-25
Solha congelada	190	10-6
Hambúrgueres congelados	150	5-8
Panados de frango de pequena e média dimensão	170	5-20
Panados de frango de grande dimensão	170	20-30
Escalopes de vitela congelados	170	5-8
Coxas de frango panadas congeladas	170	15

O conta-minutos não desliga o aparelho nem afecta a temperatura.

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por consequência provocam, inevitavelmente, uma diminuição significativa da 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 agitar o cesto. Mergulhe o cesto no óleo muito lentamente para evitar que o óleo ferva intensamente. Certifique-se de que fechou a tampa depois de introduzir o cesto na fritadeira. 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.

Tipo de alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo (em minutos)
BATATAS (*)		500	190	8-11
CROQUETES DE BATATAS		500	190	10-11
PEIXE	Douradinhos de pescada	500	190	6-8
	Camarões	500	190	6-8
CARNE	2 panados de frango	300	190	7-9

ATENÇÃO: 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.

DEPOIS DE FRITAR

No fim do tempo de cozedura:

1. Levante a pega na posição horizontal e abra a tampa.
2. Escorra o óleo em excesso durante um minuto e retire o cesto, evitando premir o botão da pega.
3. Depois de fritar, desligue sempre a fritadeira da corrente.
4. Deixe que o aparelho arrefeça completamente (1 ou 2 horas) antes de o arrumar ou limpar.
5. Não desloque nem transporte a fritadeira enquanto o óleo ou a gordura ainda estiverem quentes.
6. Na parte posterior do aparelho está situado um recipiente de recolha de condensação, que deve ser periodicamente verificado e, se necessário, esvaziado.

FILTRAGEM E SUBSTITUIÇÃO DO ÓLEO

1. Antes de arrumar ou limpar o aparelho, certifique-se de que a ficha está desligada da corrente e de que o óleo está suficientemente frio.
2. Não é necessário substituir o óleo depois de cada utilização. Em média, o óleo pode ser reutilizado 8-12 vezes. Só é aconselhável mudá-lo com maior frequência se ele tiver sido utilizado para fritar peixe ou alimentos enfarinhados ou panados.
3. Recomendamos que filtre o óleo quando há resíduos de alimentos no óleo ou no fundo da cuba anti-aderente. Proceda da seguinte forma:
4. Retire o cesto. Deite atentamente o óleo num recipiente largo ou numa caçarola.
5. Lave o cesto e a cuba anti-aderente com água quente e algumas gotas de detergente líquido da loiça, utilizando uma esponja ou um esfregão não abrasivo.
6. É normal que, com o passar do tempo, o revestimento anti-aderente da cuba escureça e fique riscado.

LIMPEZA DA CUBA ANTI-ADERENTE

1. O revestimento anti-aderente permite limpar facilmente a cuba à mão, utilizando água quente e uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
2. NUNCA mergulhe a fritadeira em água nem a coloque sob água corrente.

LIMPEZA DO SISTEMA DE ELEVÇÃO DO CESTO

Depois de fritar, esfregue imediatamente as partes metálicas do sistema de elevação com água quente e detergente líquido da loiça.

LIMPEZA DO CORPO DA FRITADEIRA

Limpe o exterior do aparelho com um pano macio e húmido.

Para facilitar a limpeza a tampa pode ser removida: abra a tampa e puxe-a firmemente para cima até removê-la. Retire os filtros e limpe a tampa com água e sabão. Seque bem e reintroduza os filtros no respectivo compartimento. Para reposicionar a tampa, mantenha-a ligeiramente inclinada para trás e prima-a firmemente para o devido lugar até fazê-la encaixar com um estalido, certificando-se de que a mola se insere correctamente na respectiva ranhura. Limpe a janela de visualização com um pouco de detergente líquido da loiça. Limpe-a regularmente para garantir a máxima visibilidade durante a cozedura.

(SUGESTÃO: para prevenir a formação de condensação, esfregue a superfície interna da janela de visualização com sumo de limão ou vinagre)

IMPORTANTE: nunca mergulhe a fritadeira, o cabo ou a ficha em água ou noutros líquidos.

Não lave a tampa na máquina de lavar loiça.

Não utilize produtos abrasivos ou esfregões metálicos para limpar o aparelho.

Recomendamos que limpe a fritadeira depois de cada utilização.

CONSERVAÇÃO DO ÓLEO

O óleo pode ser conservado no interior do aparelho graças ao fecho hermético da tampa. Conserve a fritadeira à temperatura ambiente.

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS

A duração dos filtros depende do tipo de alimentos fritos. Os filtros de malha absorvem os odores desagradáveis dos fritos durante cerca de 15 utilizações. Feche a tampa do aparelho e levante a cobertura do filtro. Insira os filtros novos no respectivo compartimento, de forma a que o estrato branco fique virado para baixo. Feche a cobertura do filtro premindo-a delicadamente até ouvir um estalido.

Atenção: não utilize o aparelho se os filtros estiverem gastos, para evitar a emissão de maus cheiros e a obstrução da saída do vapor.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Anomalia	Causa	Solução
Odores desagradáveis	Os filtros estão saturados. O óleo está deteriorado. O líquido de cozedura é inadequado.	Substitua os filtros. Substitua o óleo ou a gordura. Utilize um óleo vegetal ou de girasol de boa qualidade.
O óleo transborda	O óleo está deteriorado e gera demasiada espuma. Mergulhou no óleo alimentos não suficientemente secos. Imersão demasiado rápida do cesto. Ultrapassou a quantidade máxima de óleo recomendada. O cesto está sobrecarregado.	Substitua o óleo ou a gordura. Seque bem os alimentos. Mergulhe o cesto lentamente. Diminua a quantidade de óleo no interior da cuba. Diminua a quantidade de alimentos.
Os alimentos não ficam dourados durante a cozedura	A temperatura do óleo está demasiado baixa. O cesto está sobrecarregado.	Selecione uma temperatura mais alta. Diminua a quantidade de alimentos.
O óleo não aquece	A fritadeira foi previamente ligada sem óleo na cuba, accionando o dispositivo de protecção térmica.	Contacte o Serviço de Assistência (o dispositivo de protecção térmica deve ser substituído).

Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/CE.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Deve 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 barrado com uma cruz.

