

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| A. Botão termóstato para a regulação da temperatura | L. Carcaça |
| B. Lâmpada-piloto de aparelho alimentado (de cor vermelha) | M. Asas |
| C. Lâmpada-piloto da temperatura do óleo (de cor verde) | N. Encaixes para a fixação do grupo de comandos |
| D. Micro-interruptor de segurança | O. Tampa com asa |
| E. Indicador da quantidade máxima de alimentos | P. Óculo (quando equipado) |
| F. Marcas dos níveis MÍN – MÁX do óleo | Q. Filtro (quando equipado) |
| G. Suporte do cesto | R. Cuba amovível |
| H. Contador de minutos (se incluída) | S. Cesto com punho dobrável |
| I. Botão do contador de minutos (se incluída) | T. Resistência eléctrica |
| J. Portinhola da torneira de descarga do óleo (se incluída) | U. Grupo de comandos |
| K. Torneira de descarga do óleo (se incluída) | V. Alojamento para o cabo de alimentação |
| | Z. Reset do dispositivo térmico de segurança |

CONSELHOS IMPORTANTES

- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para uso exclusivamente doméstico, não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou mexido de modo nenhum.
- Não ligar o aparelho se estiver danificado (por ex. por causa de uma queda) ou se apresentar problemas de funcionamento. Contactar um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- Antes de usar o aparelho, verificar se a tensão da rede corresponde à da placa de identificação do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente com uma capacidade mínima de 10A e com uma ligação à terra eficiente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de modo a evitar qualquer risco.
- Não desligar a ficha puxando pelo cabo de alimentação: pegar sempre na ficha.
- O cabo de alimentação não deve estar próximo ou tocar nas partes quentes do aparelho, fontes de calor ou arestas cortantes.
- Não colocar o aparelho junto a fontes de calor ou onde seja possível a presença de água.
- A queda da fritadeira pode provocar queimaduras graves. Não deixar que o cabo fique pendurado fora do bordo da superfície onde está apoiada a fritadeira, pois pode ficar ao alcance das mãos de uma criança ou ser um obstáculo para o utilizador. Não usar extensões.
- Durante o funcionamento o aparelho está quente, tocar somente nas asas e nos botões. **NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Não transportar a fritadeira quando o óleo está quente, porque existe o perigo de sofrer queimaduras graves. O aparelho só deve ser deslocado quando está frio, utilizando as respectivas asas.
- A fritadeira só deve ser ligada depois de correctamente enchida com óleo ou gordura já liquefeita, de facto, se for aquecida com a cuba vazia intervém um dispositivo térmico de segurança que interrompe o seu funcionamento.
- Respeitar sempre os níveis MÍN e MÁX indicados pelas marcas na cuba amovível.
- O micro-interruptor de segurança garante que o elemento aquecedor só possa funcionar se o corpo de comandos estiver colocado correctamente.
- Ter sempre o aparelho desligado durante a limpeza e quando não está a ser usado.
- Nunca mergulhar o corpo de comandos, o cabo e a ficha eléctrica em água ou outros líquidos.
- 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.
- O óleo e a gordura são inflamáveis; se pegarem fogo, desligar imediatamente o aparelho da tomada de corrente e apagar o fogo com a tampa ou com um cobertor. Nunca utilizar água para apagar as chamas.
- Para retirar a cuba amovível aguardar sempre que o óleo ou a gordura estejam completamente frios.
- Conservar estas instruções.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURANÇA

O aparelho tem um dispositivo térmico de segurança que interrompe o aquecimento em caso de utilização errada ou de funcionamento anormal. Depois que o aparelho tenha arrefecido, com o auxílio de um palito ou de qualquer coisa semelhante pontiaguda, carregar com cuidado no botão de rearme do dispositivo de segurança (Z) que se encontra junto à palavra RESET (ver a fig. 1). Se o aparelho não funcionar é necessário consultar um centro de assistência autorizado pelo fabricante.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpar bem, com água quente e detergente para louça, o cesto, a cuba e a tampa. O grupo de comandos com cabo de alimentação e resistência só podem ser limpos com um pano húmido. Assegurar-se que não tenha entrado água no grupo de comandos e que não tenham ficado resíduos no fundo da cuba amovível. Enxugar bem toas as partes. Verificar se o grupo de comandos está bem fixado à carcaça da fritadeira. O micro-interruptor de segurança (D) não permite o funcionamento do aparelho se o grupo de comandos (U) não estiver bem colocado no respectivo encaixe (N).

ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Girar o punho do cesto até ficar bloqueado (pos. 2 da fig. 2). Extrair o cesto (S) puxando-o para cima.
- Se estiver a utilizar óleo, deite-o na cuba (R) até atingir o nível máximo indicado (ver a fig. 4). Nunca ultrapassar este limite, arrisca-se a saída de óleo da cuba. O nível do óleo deve encontrar-se sempre entre as marcas de máximo e mínimo (F). Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim.
- Se estiver a utilizar blocos de gordura, corte-os em pedaços, funda-os noutra recipiente e depois deite a gordura liquefacta na cuba da fritadeira. Nunca fundir a gordura no cesto ou na resistência da fritadeira (ver a fig. 5).

PRÉ-AQUECIMENTO

- Colocar os alimentos a fritar no cesto (S), sem nunca ultrapassar o nível máximo indicado no cesto (fig. 9). Assegurar-se que o punho do cesto esteja bem colocado (pos. 2 da fig. 2).
- Ligar o aparelho à corrente. As lâmpadas-piloto (B) e (C) acendem-se.
- Pôr o botão (A) do termóstato (ver a fig. 6) na temperatura desejada (ver a tabela de tempos de cozedura), a lâmpada-piloto da temperatura do óleo (C) de cor verde apaga-se.
- Quando se alcança a temperatura programada, a lâmpada-piloto (C) de cor verde acende-se.

FRITURA

- Mal a lâmpada-piloto (C) se acenda, mergulhar o cesto (S) no óleo, baixando-o muito lentamente para evitar salpicos ou a saída do óleo quente.
- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.
- Ao terminar o tempo de cozedura, alçar o cesto (S) e verificar se os alimentos têm o grau de dourado desejado.
- Se considerar que a cozedura está terminada, desligar o aparelho levando o botão "A" do termóstato para a posição "•".
- Retirar a ficha da tomada de corrente.
- Deixar escorrer o óleo em excesso encaixando o cesto "M" no suporte "E" da cuba.
- N.B. Se desejar efectuar mais cozeduras, aguardar que a lâmpada-piloto se acenda no verde, indicação de que a temperatura programada foi novamente atingida. Depois, mergulhar lentamente o cesto (S) no óleo pela segunda vez.

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura não devem nunca descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento que se frita. Os panados, por exemplo, sujam mais o óleo que a frito simples. Como em qualquer fritadeira, o óleo, quando é aquecido várias vezes deteriora-se! Portanto, mesmo se utilizado correctamente, aconselhamos a sua substituição completa com uma certa frequência.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Não sobrecarregar o cesto, isso provocará um abaixamento repentino da temperatura do óleo e portanto uma fritura muito gordurosa e não uniforme. Verificar se os alimentos são finos e de espessura uniforme, pois os alimentos muito grossos cozem mal por dentro, apesar do seu bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme atingem ao mesmo tempo a cozedura ideal. Enxugar muito bem os alimentos antes de mergulhá-los no óleo ou na gordura para evitar que o óleo salpique; por outro lado, os alimentos húmidos ficam muito moles após a cozedura (especialmente as batatas). É aconselhável panar ou enfarinhar os alimentos ricos de água (peixe, carne, verduras), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de mergulhá-los no óleo. 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.

Consultar a seguinte tabela tendo presente que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados e devem ser regulados em função das quantidades e da preferência pessoal.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batatas frescas porção inteira	170°	11-15
Peixe	Lulas	140°
	Lulas às rodelas	140°
	Sardinhas	140°
	Gambas	140°
	Solhas	140°
	Carne	Panados de porco
Panados de frango		160°
Croquetes		160°
Legumes	Alcachofras	150°
	Couve-flor	150°
	Cogumelos	150°
	Beringelas	150°
	Courgettes	150°

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Por consequência provocam um abaixamento considerável da temperatura do líquido de cozedura. Para se obter um bom resultado, é aconselhável não encher demasiado o cesto. Os alimentos congelados muitas vezes estão cobertos com numerosos cristais de gelo que é necessário tentar eliminar antes de fritar. Mergulhar depois o cesto no óleo de fritar muito lentamente para evitar a fervura do óleo. Os tempos de cozedura são aproximados e devem ser alterados em função da temperatura inicial dos alimentos a fritar e em função da temperatura aconselhada pelo produtor dos congelados.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batatas pré-cozinhadas congeladas	190°	10-14
Croquetes de batata	180°	7-10
Peixe	Filetes de pescada	180°
	Filetes de linguado	180°
Carne	Panados de frango	180°

NOS MODELOS DOTADOS DE CONTA-MINUTOS ELECTRÓNICO

1. Regule o tempo de cozedura premindo o botão (I); o visor (H) 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 (I).

Quer em caso de substituição ou de eliminação do aparelho, a pilha deve ser removida e eliminada segundo as leis vigentes, pois é nociva ao meio ambiente.

ATENÇÃO: O conta-minutos não desliga o aparelho.

MODELOS DOTADOS DE TORNEIRA DE DESCARGA DO ÓLEO

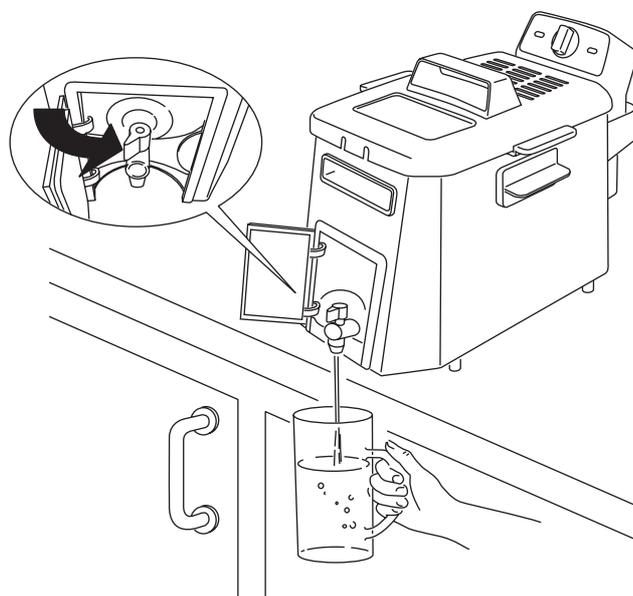
ATENÇÃO: Para evitar queimaduras, não descarregue o óleo enquanto ele estiver quente.

Proceda da seguinte forma:

1. Retire o cesto.
2. Abra a portinhola (J).
3. Abra a torneira (K), rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
4. Deite o líquido num recipiente (ver a figura abaixo) certificando-se de que não transborda.
5. Elimine eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou papel absorvente.
6. Feche a torneira, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
7. Feche novamente a portinhola (J).

É aconselhável conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe do óleo usado para fritar outros alimentos.

Se utilizar banha ou lardo, não os deixe arrefecer demasiado, para evitar que se solidifiquem.



LIMPEZA

Antes de efectuar a limpeza assegurar-se que a ficha esteja desligada.

Nunca mergulhar a fritadeira em água e não pô-la por baixo da torneira da água (ver a fig. 7). Infiltrando-se no corpo de comandos, a água pode provocar descargas eléctricas. Verificar se o óleo está suficientemente frio, depois retirar o grupo de comandos e esvaziar o óleo. Extrair os restos de comida depositados na cuba com uma esponja ou com papel absorvente. Excluindo o grupo de comandos, o cabo de alimentação e a resistência, todas as outras partes podem ser lavadas com água quente e detergente para louça (ver a fig. 8).

Nunca utilizar esponjas abrasivas para não danificar a fritadeira. Enxugar tudo muito bem no final da operação para evitar que salpique óleo quente durante o funcionamento.

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.

