

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

- | | |
|--|---|
| A. Tampa | L. Cursor do termóstato para a regulação da temperatura |
| B. Óculo (se incluído) | M. Corpo da fritadeira |
| C. Filtro (se incluído) | N. Sedes para a fixação do grupo de comandos |
| D. Cesto com cabo | O. Micro-interruptor de segurança |
| E. Cuba amovível | P. Botão de abertura da tampa |
| F. Grupo de comandos | Q. Guias para a fixação do grupo de comandos ao aparelho |
| G. Luz piloto vermelha "power" Ligar/Desligar | R. Reset do dispositivo térmico de segurança |
| H. Luz piloto verde "ready" temperatura do óleo | S. Resistência eléctrica |
| I. Botão "power" Ligar/Desligar | T. Compartimento do cabo |

DADOS TÉCNICOS

Tensão de rede:	230-240V~50Hz	Capacidade de alimentos a fritar:	cerca de 1 kg máx.
Potência nominal:	1900-2100 W	Tipo de protecção:	IP20
Capacidade de óleo:	cerca de 3 litros	Classe de protecção:	I/ 

Este aparelho está em conformidade com a Directiva europeia 2004/108/CE relativa à Compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este aparelho foi concebido para fritar alimentos e para um uso exclusivamente doméstico; não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou adulterado de nenhuma forma.
- Não ligue o aparelho se ele estiver danificado (por ex.: devido a uma queda) ou se ele apresentar problemas de funcionamento.
Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
- 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 com uma ligação de terra eficiente.
- 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, de modo a evitar qualquer risco.
- Não retire a ficha da tomada puxando-a pelo cabo de alimentação: pegue sempre na ficha.
- O cabo de alimentação não deve ficar próximo nem tocar em partes quentes do aparelho, fontes de calor ou arestas cortantes.
- Não coloque o aparelho junto a fontes de calor ou em locais com uma possível presença de água.
- A queda da fritadeira pode provocar queimaduras graves.
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.
- Durante o funcionamento o aparelho fica quente; toque apenas nas pegas e nos botões. **NÃO DEIXE O APARELHO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**
- Não transporte a fritadeira enquanto o óleo estiver quente, pois existe o perigo de queimaduras graves.

O aparelho só deve ser deslocado quando estiver frio, utilizando as respectivas pegas.

- A fritadeira só deve ser ligada depois de correctamente enchida com óleo ou gordura já liquefeita; com efeito, se for aquecida com a cuba vazia, é accionado um dispositivo térmico de segurança que interrompe o seu funcionamento.
- Respeite sempre os níveis MÍN. e MÁX. indicados no interior da cuba amovível.
- O micro-interruptor de segurança garante que a resistência só funcionará se o grupo de comandos estiver correctamente colocado.
- Mantenha sempre o aparelho desligado durante a limpeza e quando ele não estiver a ser utilizado.
- Nunca mergulhe o grupo 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 se incendiarem, desligue imediatamente o aparelho da tomada de alimentação e apague o fogo com a tampa ou com um cobertor. Nunca utilize água para apagar as chamas.
- Para retirar a cuba amovível, aguarde sempre que o óleo ou a gordura estejam completamente frios.
- Conserve estas instruções.

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURANÇA

O aparelho possui um dispositivo térmico de segurança que interrompe o aquecimento em caso de utilização errada ou de funcionamento anormal. Depois de o aparelho arrefecer, com o auxílio de um palito ou de algo semelhante, carregue delicadamente no botão de rearmamento do dispositivo de segurança (R) que se encontra junto à palavra RESET/RESTART (ver a fig. 1). Se o aparelho não funcionar é necessário consultar um centro de assistência autorizado pelo fabricante.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, limpe bem, com água quente e detergente da loiça, o cesto, a cuba e a tampa. O grupo de comandos (F) e a resistência podem ser limpos com um pano húmido.

Certifique-se de que não entrou água no grupo de comandos e de que não ficaram resíduos no fundo da cuba amovível. Seque bem todas as partes. Certifique-se de que o grupo de comandos (F) está bem fixo ao corpo da fritadeira (M). O micro-interruptor de segurança (O) não permite o funcionamento do aparelho se o grupo de comandos (F) não estiver devidamente colocado no corpo da fritadeira (M).

A fritadeira está agora pronta para ser utilizada.

ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Abra a tampa (A) carregando no botão (P) (ver a figura 2). Levante o cabo do cesto rebatível até desbloqueá-lo (pos. 2 da fig. 3). Retire o cesto (D) puxando-o para cima.
- Retire do compartimento do cabo (T) o comprimento de cabo necessário para ligar o aparelho à corrente (ver a fig. 4).
- Se estiver a utilizar óleo, deite-o na cuba (E) até atingir o nível máximo indicado (ver a fig. 5). Nunca ultrapasse este limite, pois o óleo pode transbordar através da cuba. O nível do óleo deve ficar sempre entre as marcas de máximo e mínimo (máx. 3 l). Obtêm-se melhores resultados utilizando um bom óleo de sementes de amendoim.
- Se estiver a utilizar blocos de gordura, corte-os em pedaços, derreta-os noutro recipiente e, depois, deite a gordura liquefeita na cuba da fritadeira. Nunca derreta a gordura no cesto ou na resistência da fritadeira (ver a fig. 6).

AQUECIMENTO PRÉVIO

- Coloque o cursor do termóstato (L) (ver a fig. 7) na temperatura desejada (ver a tabela de cozedura).
- Rode o botão “power” (I) para cima. A respectiva luz piloto vermelha “power” (G) acender-se-á. A luz piloto verde “ready” (H) também se acenderá, indicando o estado de aquecimento prévio.

INÍCIO DA FRITURA

- Coloque os alimentos a fritar no cesto (E), sem nunca o sobrecarregar (máx. 1 kg). Certifique-se de que o cabo do cesto está na posição horizontal (pos. 2 da fig. 3).
- Insira o cesto na fritadeira. Certifique-se de que ele está devidamente posicionado (fig. 8).
- Feche a tampa.
- Mal a luz piloto verde “ready” (H) se apagar, mergulhe o cesto (D) no óleo, baixando o cabo e premindo simultaneamente a tecla situada na parte superior do mesmo (posição 1 da figura 3). Mergulhe o cesto muito lentamente para evitar salpicos ou que o óleo quente transborde.
- É absolutamente normal que saia uma grande quantidade de vapor.

FIM DA FRITURA

- No fim do tempo de cozedura, levante o cesto (D) (pos. 2 da fig. 3) e verifique se os alimentos já estão suficientemente dourados.
- Se considerar que a cozedura está terminada, desligue o aparelho rodando o botão “power” (I) para baixo (fig. 9).
- Retire a ficha da tomada de alimentação.
- Deixe escorrer o óleo em excesso deixando o cesto na posição alta (pos. 2 da fig. 3).

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura nunca devem descer abaixo do nível mínimo (2,5 l). 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 fritura simples. Como em qualquer fritadeira, quando é aquecido várias vezes o óleo deteriora-se! Assim, ainda que ele seja utilizado correctamente, recomendamos a sua total substituição com uma certa frequência.

ELIMINAÇÃO DO ÓLEO DE FRITAR

Em quantidades pequenas, a gordura de fritar pode ser deitada no lixo num recipiente fechado. Não deve ser deitada, em nenhuma circunstância, no lava-loiças. Para eliminar quantidades mais elevadas, informe-se junto dos serviços de eliminação de resíduos e das câmaras municipais.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

É importante seguir a temperatura recomendada para cada receita. Com uma temperatura demasiado baixa, os fritos absorvem o óleo. Com uma temperatura demasiado alta, forma-se imediatamente uma crosta e o interior fica cru. Os alimentos a fritar só devem mergulhados quando o óleo tiver atingido a temperatura certa, ou seja, quando a luz piloto verde “ready” se apagar. Não sobrecarregue o cesto, pois tal provocará uma diminuição repentina da temperatura do óleo e, portanto, uma fritura demasiado gordurosa e não uniforme. Certifique-se de que os alimentos são finos e de espessura uniforme, pois os alimentos demasiado grossos cozem mal por dentro, apesar do seu bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme atingem o grau de cozedura ideal ao mesmo tempo. Seque muito bem os alimentos antes de os mergulhar no óleo ou na gordura para evitar salpicos de óleo; além disso, os alimentos húmidos ficam muito moles após a cozedura (sobretudo as batatas). É aconselhável panar ou enfarinhar os alimentos com um elevado teor de água (peixe, carne, legumes), tendo o cuidado de eliminar o pão ou a farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITAR ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Consulte a tabela seguinte, tendo em mente que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximados, devendo ser regulados em função das quantidades e do gosto pessoal.

Alimento		Quantidade máx. (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batatas frescas	Meia porção	500	170	9 - 12
	Porção inteira	1000	170	13 - 16
Peixe	Lulas	600	140	9 - 11
	Vieiras	600	140	10 - 12
	Sardinhas	600	140	10 - 12
	Camarões	600	140	8 - 10
	Solhas	500	140	6 - 8
Carne	Panados de porco (3-4)	500	160	8 - 9
	Panados de frango (3-4)	500	160	8 - 10
	Croquetes (15)	700	160	8 - 10
Legumes	Alcachofras	400	150	15 - 17
	Couve-flor	600	150	10 - 11
	Cogumelos	500	150	8 - 10
	Beringelas	200	150	9 - 11
	Courgettes	500	150	13 - 15

FRITAR ALIMENTOS CONGELADOS

Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Provocam, consequentemente, uma diminuição considerável da temperatura do líquido de cozedura. Para se obter um bom resultado, recomendamos que não ultrapasse as quantidades máximas de alimentos para cada fritura. Os alimentos congelados estão, muitas vezes, cobertos por numerosos cristais de gelo que é necessário tentar eliminar antes da cozedura. Mergulhe, 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 recomendada pelo fabricante dos alimentos congelados.

Alimento		Quantidade máx. (g)	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Batatas pré-cozinhadas congeladas		500	190	9 - 11
		700	180	9 - 11
Peixe	Douradinhos de pescada	500	180	7 - 8
	Filetes de linguado	500	180	6 - 7
Carne	Panados de frango (3)	300	180	5 - 6

LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, certifique-se de que a ficha não está inserida na tomada. Nunca mergulhe a fritadeira em água nem a coloque sob água corrente (ver a fig. 10).

Se a água se infiltrar no corpo de comandos, poderá provocar descargas eléctricas.

Certifique de que o óleo está suficientemente frio; de seguida, retire o grupo de comandos e elimine o óleo. Retire o depósito da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.

À excepção do grupo de comandos (F) e do corpo da fritadeira (M) com o cabo de alimentação, todas as outras partes podem ser lavadas com água quente e detergente da loiça (ver a fig. 11).

Nunca utilize esponjas abrasivas para não danificar a fritadeira. A tampa pode ser puxada para cima para facilitar a limpeza. No fim da operação, seque tudo muito bem para evitar salpicos de óleo quente durante o funcionamento.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Mau cheiro	O óleo está deteriorado. O líquido de cozedura não é o mais adequado.	Substitua o óleo ou a gordura. Utilize óleo de amendoim ou óleo vegetal de boa qualidade
O óleo transborda	O óleo está deteriorado e forma-se demasiada espuma. Mergulhou no óleo quente alimentos não suficientemente secos. Mergulhou o cesto de forma demasiado rápida. O nível do óleo ultrapassa o nível máximo.	Substitua o óleo ou a gordura. Seque bem os alimentos. Mergulhe-os lentamente. Diminua a quantidade de óleo na cuba.
Os alimentos não ficam dourados durante a cozedura	A temperatura do óleo está demasiado baixa. O cesto está sobrecarregado.	Selecione uma temperatura mais alta. Reduza a quantidade de alimentos.
O óleo não aquece	A fritadeira foi utilizada sem óleo na cuba, provocando a ruptura do dispositivo térmico de segurança.	Contacte o Centro de Assistência (o dispositivo tem de ser substituído).

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.

