



IMPORTANTE

QUEIMADURAS GRAVES PODEM SER CAUSADAS 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 EXTENÇÕES DE CABOS PARA LIGAR A FRITADEIRA.

SE A SUA FRIGIDEIRA DISPÕE DE CABO DE ALIMENTAÇÃO COM CONECTOR MAGNÉTICO:

Antes de tudo, ligue o conector magnético ao aparelho, como indicado na figura 17, prestando atenção que a parte saliente do conector se encaixe perfeitamente no expresso alojamento, previsto no aparelho, em seguida, insira o plugue na tomada de corrente elétrica.

Atenção

Nunca deixe o plugue inserido na tomada de corrente se o conector magnético não estiver ligado à frigideira, figura 18.

Se o conector magnético não ficar em posição, verifique o seu perfeito encaixe, veja a figura 17.

Se o conector persiste em não ficar em posição, consulte um centro de assistência autorizado.

Quando o aparelho está sendo alimentado, deixe sempre um pouco de espaço livre nas proximidades do conector magnético, isto a fim de prevenir um seu eventual desprendimento.

Use somente cabo de alimentação de tipo TA-35PA, fornecido por centros de assistência autorizados.

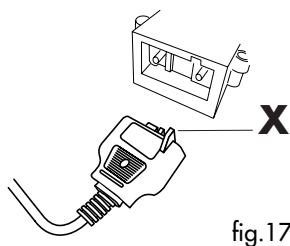


fig.17

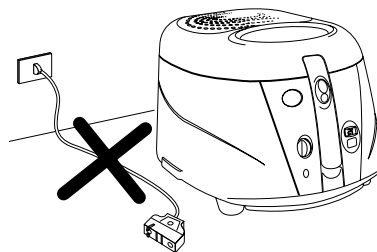


fig.18

INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos eletrodomésticos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo-se o que se segue:

- 1 Leia todas as instruções.
- 2 Não toque superfícies quentes. Use os punhos e os botões.
- 3 Para proteger contra incêndio, choque elétrico e danos pessoais, não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou outro líquido.
- 4 Não deixe que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas irresponsáveis, a não ser que supervisionadas.
- 5 Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e antes da limpeza. Deixe-o esfriar antes de montar ou tirar partes e antes de limpar o aparelho.
- 6 Não opere o aparelho com o cabo ou plugue danificados, ou depois de mau funcionamento do aparelho, ou quando o aparelho sofrer danos de alguma forma. Devolva o aparelho ao posto de serviço autorizado mais próximo para exame, conserto ou ajuste.
- 7 O uso de acessórios ou peças de reposição não recomendados pelo fabricante do aparelho, pode resultar em incêndio, choque elétrico ou dano pessoal.
- 8 Não use o aparelho ao ar livre.
- 9 Não deixe o cabo sobre a borda da mesa ou balcão ou tocando superfícies quentes.
- 10 Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou numa estufa aquecida.
- 11 Para desconectar o aparelho, coloque o controle na posição "desligada" e em seguida remova o plugue da tomada.
- 12 Não use o aparelho para outros fins diferentes do uso recomendado.
- 13 Certifique-se de que a alça está adequadamente montada na cesta e travada no lugar. Veja instruções detalhadas de montagem.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES ESTE APARELHO SÓ SE DESTINA AO USO DOMÉSTICO

AVISOS IMPORTANTES

- Conecte o aparelho numa tomada de 120V AC.
 - Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente que tenham uma intensidade mínima de 15 A e com uma eficiente ligação à terra. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e plugue do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).
 - Se o seu produto for fornecido com um plugue polarizado de corrente alternada (um plugue com um dos conectores mais largo que o outro), este plugue só irá conectar à tomada de uma maneira. Esta é uma característica de segurança. Caso não consiga conectar o plugue totalmente na tomada, tente inverter o plugue. Se ainda não conectar, contate seu eletricitista para substituir a tomada obsoleta. Não tente alterar este dispositivo de segurança do plugue polarizado.
 - Caso sua fritadeira apresente alguma perda, contate a mais próxima Assistência Técnica Autorizada ou o Revendedor Autorizado para a assistência qualificada.
 - Para ter a certeza que uma operação é segura, não devem ser colocados na fritadeira alimentos ou utensílios muito grandes.
 - Crianças ou pessoas inábeis não deveriam poder utilizar este produto sem uma adequada supervisão.
 - Não se deve permitir que as crianças brinquem com este aparelho.
 - É absolutamente normal que, na primeira utilização o aparelho libere um cheiro de "aparelho novo". Se isto acontecer, areje o ambiente.
- Assegurar-se que a ficha da fritadeira esteja desligada antes de executar a limpeza e quando esta não estiver a ser utilizada.
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
 - **A fritadeira deve ser ligada somente após ter sido cheia com óleo ou gordura. Se aquecida quando vazia, aciona-se um dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento. Neste caso, para recolocar o aparelho para funcionar, é necessário contatar o nosso centro autorizado.**
 - O cesto engata-se automaticamente no encaixe central da recipiente. Portanto, para evitar quebras, não girá-lo manualmente para procurar a posição correta.
 - Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente: o recipiente, o cesto, a tampa (retirar os filtros) e o set de recolha do óleo (não em todos os modelos) com água quente e detergente líquido para louças. Depois de esvaziada a água, secar tudo muito bem.
 - Durante o funcionamento e quando o óleo está quente, a porta da cavidade do tubo (não em todos os modelos) deve estar sempre fechada.
 - Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças. (Nunca utilizar a alça do cesto para efetuar esta operação).

NÃO USE CABOS DE EXTENSÃO

O aparelho é fornecido com um cabo de força curto para de modo a reduzir os riscos devidos a emaranhamentos ou tropeços que poderiam ocorrer com um cabo muito longo.

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim podem-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho na portinhola)

- A. Orifício de controle do filtro
- B. Alça do cesto
- C. Cursor da alça
- D. Tampa
- E. Visor (não em todos os modelos)
- F. Cobertura do filtro
- G. Cesto
- H. Gancho da cobertura do filtro
- I. Encaixe do cabo
- J. Tampa do recipiente de óleo
- K. Alça para levantar o aparelho
- L. Tampa do tubo de drenagem
- M. Pé
- N. Timer (somente em alguns modelos)
- O. Tecla do timer (somente em alguns modelos)
- P. Filtro do óleo
- Q. Recipiente de óleo
- R. Suporte para recipiente de óleo
- S. Tubo de drenagem do óleo
- T. Lâmpada piloto
- U. Botão do termostato e de desligar
- V. Botão de abertura
- Z. Portinhola para sede do dreno

INSTRUÇÕES DE USO

ENCHIMENTO COM ÓLEO OU GORDURA

- Levantar o cesto até a posição mais alta, puxando para cima a respectiva alça "B" (fig. 1). **Ao levantar e abaixar o cesto, a fritadeira deve SEMPRE estar fechada com a sua tampa.**
- Abrir a tampa "D" pressionando o botão "V" (fig. 2).
- Retirar o cesto puxando-o para cima (fig. 3).
- Colocar no recipiente 1,2 l de óleo (ou 1 kg de gordura). Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos.

ATENÇÃO

O nível deve sempre encontrar-se entre as referências máximo e mínimo.

Nunca usar a fritadeira com o óleo abaixo do nível "mín", pois pode causar o acionamento do dispositivo de segurança térmico; para a sua substituição, é necessário contatar o nosso centro de assistência

autorizado.

Obtêm-se os melhores resultados utilizando um óleo de boa qualidade. Evitar de misturar óleos de tipos diferentes. Utilizando barras de gordura sólida, é necessário cortá-las em cubos de modo que a fritadeira não aqueça nos primeiros minutos sem que a gordura se tenha distribuído uniformemente. A temperatura deve ser programada para 150°C até à completa liquefacção da gordura. Só posteriormente é que se deverá passar à temperatura desejada.

INÍCIO DA FRITURA

1. Colocar o alimento que deve ser frito no cesto, sem nunca sobrecarregar (máx. 1 kg de batatas frescas). Para obter uma fritura mais homogênea, aconselhamos concentrar os alimentos principalmente no perímetro do cesto, deixando menos carregada a parte central.
2. Inserir o cesto na cuba na posição levantada (fig. 3) e fechar a tampa fazendo uma pequena pressão na mesma até que os ganchos se engatem. Para evitar jatos de óleo quente, fechar sempre a tampa antes de abaixar o cesto.
3. Colocar o botão do termostato "U" na temperatura desejada (fig. 4). Ao alcançar a temperatura programada, a lâmpada piloto apaga-se.
4. Assim que se apagou a lâmpada piloto, imergir imediatamente o cesto no óleo, abaixando lentamente a alça depois de ter movido o cursor "C" da mesma para trás.
- É totalmente normal que logo após ter abaixado o cesto, da cobertura do filtro "F" saia uma notável quantidade de vapor muito quente.
- Ao iniciar a fritura, logo após ter imergido o alimento no óleo, a parede interna da abertura "E" (se existente) cobre-se de vapor, que vai desaparecer progressivamente.
- É normal que, durante o funcionamento, se formem gotas de condensado nas proximidades da alça do cesto.

Nos modelos com timer eletrônico

- 1 Programar o tempo de cozedura pressionando a tecla "O", no visor "N" vai aparecer os minutos programados.
- 2 Logo em seguida, as cifras vão começar a lampear, isto significa que o tempo de fritura começou. O último minuto é mostrado em segundos.
- 3 Em caso de erro, pode-se programar o novo tempo de fritura mantendo pressionada a tecla por mais de 2 segundos. Isto vai zerar o visor, então, repetir as instruções desde o ponto 1.
- 4 O timer indicará o final do tempo de fritura com duas séries de bip-bip com intervalo de aproximadamente 20 segundos. Para desligar o sinal acústico, basta pressionar a tecla timer "O".

ATENÇÃO: o timer não desliga o aparelho.

Substituição da bateria do timer (fig. 5)

- Retirar o timer da sua sede, apoiando-se sobre o lado direito, ver fig. 5 A.
- Girar no sentido anti-horário a tampa da bateria, fig. 5 B, da parte posterior do mesmo, até que se solte.
- Substituir a bateria por uma outra do mesmo tipo.

Tanto em caso de substituição como de eliminação do aparelho, a bateria deve ser retirada e tratada segundo as leis vigentes, pois é danosa para o meio ambiente.

TÉRMINO DA FRITURA

Ao terminar o tempo de fritura, levantar o cesto e controlar se o alimento está dourado como se deseja. Nos modelos com visor, este controle pode ser feito olhando através do mesmo, sem abrir a tampa.

Se a fritura terminou, colocar o botão do termostato na posição "I", até ouvir o click do interruptor interno, para desligar o aparelho.

Escorrer o óleo em excesso deixando um pouco o cesto dentro da fritadeira na posição alta.

N.B.: Se for necessário fazer a fritura em duas fases (ex. batatas), levantar o cesto ao terminar a primeira fase e aguardar que a lâmpada piloto se apague novamente. Então, imergir o cesto no óleo mais uma vez (ver tabelas anexas).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Recomendamos fazer a filtragem após cada fritura, pois as partículas dos alimentos, principalmente quando são empanados ou enfarinhados, ficando no líquido, tendem a queimar-se e provocam uma alteração muito mais rápida do óleo ou da gordura.

Controlar que o óleo esteja suficientemente frio (aguardar aproximadamente 2 horas).

Aproximar a parte anterior da fritadeira do bordo da mesa de apoio, prestar atenção para que os pés "M" fiquem sempre sobre a mesa (fig. 6).

1. Puxar para fora o suporte "R", conforme ilustra a fig. 7.
2. Posicionar o recipiente de óleo "Q" sem a tampa "J" na respectiva sede (fig. 8).
3. Retirar o cesto.
4. Abrir a portinhola "Z" conforme ilustra a fig. 9.
5. Inserir o filtro de óleo "P" no recipiente (fig. 9).
6. Retirar o tubo de drenagem "S", retirar a tampa "L" e simultaneamente apertar o tubo com os dois dedos para evitar que o líquido saia até quando não foi posicionado sobre o filtro (ver fig. 10).
7. Esorra o óleo para o recipiente de óleo "Q" apertando o tubo "S" com 2 dedos para regular o fluxo

de modo a que o óleo não saia pelas aberturas "Y" (ver fig. 17); estas aberturas servem para evitar que o óleo transborde da cuba de filtragem, caso este desça demasiado depressa ou o filtro fique obstruído. Nesse caso, a filtragem não será a melhor. Se o óleo estiver muito sujo, prestar atenção que não transborde do filtro.

8. Terminada a operação, reposicionar o tubo na sua sede após ter recolocado a tampa e fechar a portinhola.
 9. Recolocar a cuba coberta com a tampa "J" de modo a conservar melhor o óleo para a próxima vez que for usado.
 10. Recolocar o suporte na posição anterior.
 11. Retirar eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
- **Se for usada gordura, prestar atenção para não deixá-la esfriar muito, pois se solidifica.**

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO CONTRA ODORES

Com o passar do tempo, os filtros contra odores, que se encontram dentro da tampa, perdem a sua eficácia. A mudança de cor do filtro, visível através do orifício "A" (fig. 11) da contra-tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para a substituição, retirar a cobertura do filtro "F" de plástico (fig. 12) premendo o gancho "H" na direção da seta 1, então levantar na direção da seta 2. Substituir os filtros.

N.B. O filtro branco deve ficar apoiado na parte metálica (fig. 13) e a zona colorida deve ficar girada para cima (ou seja, para o filtro preto).

Montar novamente a cobertura do filtro prestando atenção para inserir corretamente os ganchos anteriores conforme ilustrado na fig. 13.

LIMPEZA

Antes de qualquer limpeza, retirar sempre o plugue da tomada de corrente elétrica.

• **Nunca imergir a fritadeira na água e não colocá-la embaixo da torneira. A infiltração de água provocaria choques fulminantes.**

Depois de ter deixado esfriar bem o óleo por aproximadamente 2 horas, retirar o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo "filtragem do óleo ou gordura".

Retirar a tampa conforme ilustrado na fig. 11.

A tampa é removível. Para retirá-la, seguir estas instruções: empurrá-la para trás (ver seta "1", fig. 11) e simultaneamente puxá-la para cima (ver seta "2", fig. 11).

Não imergir a tampa na água sem ter retirado antes os filtros.

Para a limpeza da cuba, seguir as instruções abaixo:

- Lavar a cuba com água quente e detergente líquido para pratos. Para retirar a água, usar sempre o tubo de drenagem do óleo, conforme ilustra a fig. 15. Então enxaguar, secar bem; retirar a água que se encontra no tubo de drenagem.
- **Nunca esvaziar a fritadeira inclinando-a ou invertendo-a (fig. 16).**
- para limpar a parte interna do tubo de drenagem, utilizar a escovinha entregue com o aparelho (fig. 14);
- recomenda-se limpar regularmente o cesto, eliminando todos os resíduos acumulados no anel de guia das rodas do mesmo;
- secar a parte externa da fritadeira com um pano macio e úmido de modo a eliminar os borrifos, o óleo que escorreu ou o condensado;
- limpar e secar também a guarnição para evitar que se cole na cuba durante o uso do aparelho.
Se se colou, para abrir a tampa, basta levantá-la com a mão e manter simultaneamente pressionado o botão de abertura.

Modelo com cuba antiaderente

Para limpar a cuba, não utilizar objetos pontiagudos ou detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro.

CONSELHOS PARA A FRITURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU GORDURA

O óleo ou a gordura não deve nunca estar abaixo do nível mínimo.

De vez em quando, é necessário renová-lo completamente. A duração do óleo ou da gordura depende do alimento.

Com alimentos empanados, o óleo suja-se mais do que com a fritura simples.

Como em qualquer fritadeira, o óleo, se aquecido várias vezes, deteriora-se. Portanto, mesmo se utilizado e filtrado corretamente, recomendamos a substituição completa com uma certa frequência.

Visto que a fritadeira funciona com pouco óleo, graças ao cesto giratório, tem-se a grande vantagem de eliminar aproximadamente a metade do óleo em relação às outras fritadeiras comercializadas.

COMO FRITAR CORRETAMENTE

- É importante seguir, para cada receita, a temperatura aconselhada. Com uma temperatura muito baixa, a fritura absorve óleo. Com uma temperatura muito alta, forma-se logo a crosta e a parte interna fica crua
- **Os alimentos a serem fritos devem ser imersos somente quando o óleo alcançou a temperatura correta, isto é, quando a lâmpada piloto se apagou.**
- Não sobrecarregar o cesto. Isto provocaria uma abaixamento repentino da temperatura do óleo e a fritura ficaria muito gordurosa e não uniforme.
- Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.
- Controlar que os alimentos sejam finos e de espessura igual, pois os alimentos muito grossos cozinham mal na parte interna, apesar do bom aspecto, enquanto que os de espessura uniforme alcançam simultaneamente a fritura ideal.
- **Secar perfeitamente os alimentos antes de imergirlos no óleo ou na gordura,** pois os alimentos úmidos ficam moles após a fritura (principalmente as batatas). Recomenda-se empanar ou enfarinhar os alimentos muito ricos de água (peixes, carnes, verduras), tendo o cuidado de retirar o pão ou a farinha em excesso antes de os imergir no óleo.
- Os melhores resultados são obtidos utilizando um bom óleo de amendoim. Evite misturar óleos diferentes. Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

O tempo e a temperatura de cozedura são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade e da preferência pessoal.

Alimento		Quantidade máx. G	Temperatura °C	Tempos minutos
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	500	190	fase 1 6 - 7 fase 2 1 - 2
	Quantidade MAX (limite de segurança)	1000	190	fase 1 10 - 12 fase 2 2 - 2,5
PEIXE	Lula	500	160	12 - 13
	Moluscos (bilaves)	500	160	12 - 13
	Lagostim	500	160	10 - 11
	Sardinha	500	170	12 - 13
	Choco	500	160	13 - 14
	Solha (n. 2)	400	160	8 - 9
CARNE	Costela de vaca (n. 2)	300	170	8 - 9
	Costela de frango (n. 3)	300	170	7 - 8
	Almôndegas (n. 8 - 10)	550	160	7 - 8
VERDURAS	Alcachofras	250	150	11 - 12
	Couve-flor	400	160	9 - 10
	Cogumelo	400	150	9 - 10
	Beringela	100	170	7 - 8
	Abobrinha	300	160	11 - 12

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente, provocam inevitavelmente um notável abaixamento da temperatura do óleo ou gordura.
- Os alimentos congelados ficam geralmente cobertos de numerosos cristais de gelo, que devem ser**

eliminados

antes da fritura agitando o cesto.

Imergir o cesto no óleo de fritura muito lentamente para evitar a fervura do próprio óleo.

Advertência: antes de imergir o cesto, certificar-se de que a tampa esteja bem fechada.

O tempo de cozedura é aproximativo e deve ser variado em função da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e em função da temperatura aconselhada pelo produtor dos congelados.

Alimento		Quantidade máx. G	Temperatura °C	Tempos minutos	
BATATAS FRITAS	Quantidade aconselhada para uma fritura perfeita	180 (*)	190	fase 1	3 - 4
				fase 2	1 - 2
	Quantidade MAX (limite de segurança)	500	190	fase 1	6 - 7
				fase 2	1 - 2
CROQUETE DE BATATA		500	190	7 - 8	
PEIXE	Bastãozinhos de bacalhau	300	190	4 - 6	
	Camarão	300	190	4 - 6	
CARNE	Costela de frango (n. 3)	200	180	6 - 8	5 - 6

(*) Esta é a dose aconselhada para obter uma ótima fritura. É claro que é possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas, mas lembrar-se de que neste caso serão mais gordurosas por causa do repentino abaixamento da temperatura do óleo ao imergir.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Odores ruins	- O filtro contra odor está saturado. - O óleo está velho. - O óleo da fritura não é apropriado - O óleo está velho e provoca muita espuma.	Substituir o filtro. Substituir o óleo ou a gordura. Utilizar um bom óleo de amendoim. Substituir o óleo ou a gordura.
O óleo transborda	Foram imersos no óleo quente alimentos não suficientemente secos. Imersão muito rápida do cesto. O nível do óleo na fritadeira supera o limite máximo.	Secar bem os alimentos. Imergir lentamente. Diminuir a quantidade de óleo dentro da cuba.
O óleo não se aquece	A fritadeira foi ligada antes sem óleo na cuba, o que causou a quebra do dispositivo de segurança térmica. O conector magnético não está conectado.	Contatar o Serviço de Assistência (o dispositivo deve ser substituído) Conectar o conector magnético com o ressalto "X" em cima do conector. Contatar o Centro de Assistência (o dispositivo tem que ser substituído)
A fritura ficou boa somente em metade do cesto.	O cesto não gira durante a fritura.	Limpar o fundo da cuba. Limpar o anel de guia das rodas do cesto.