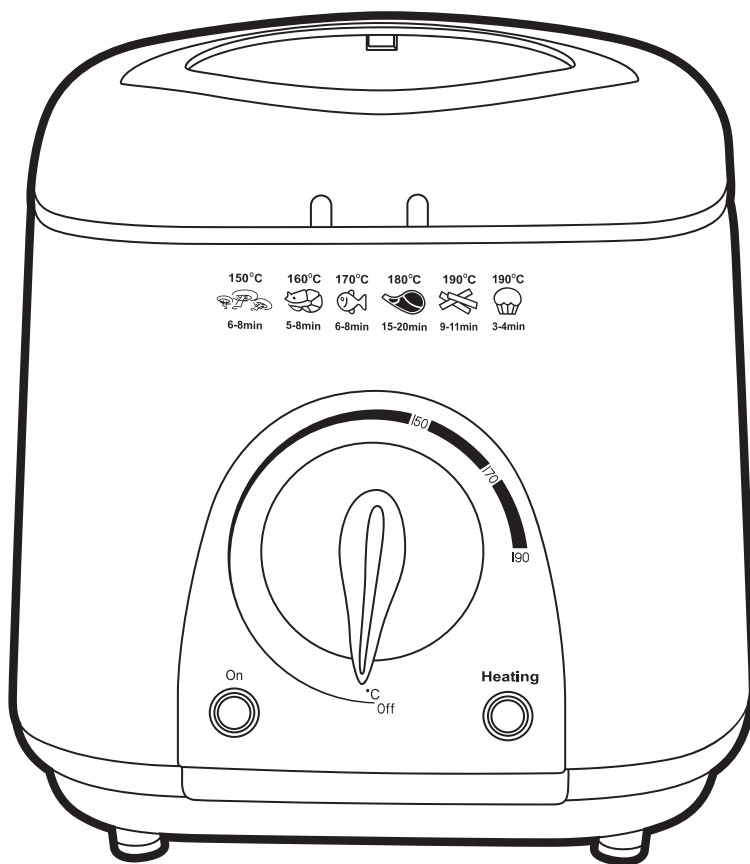
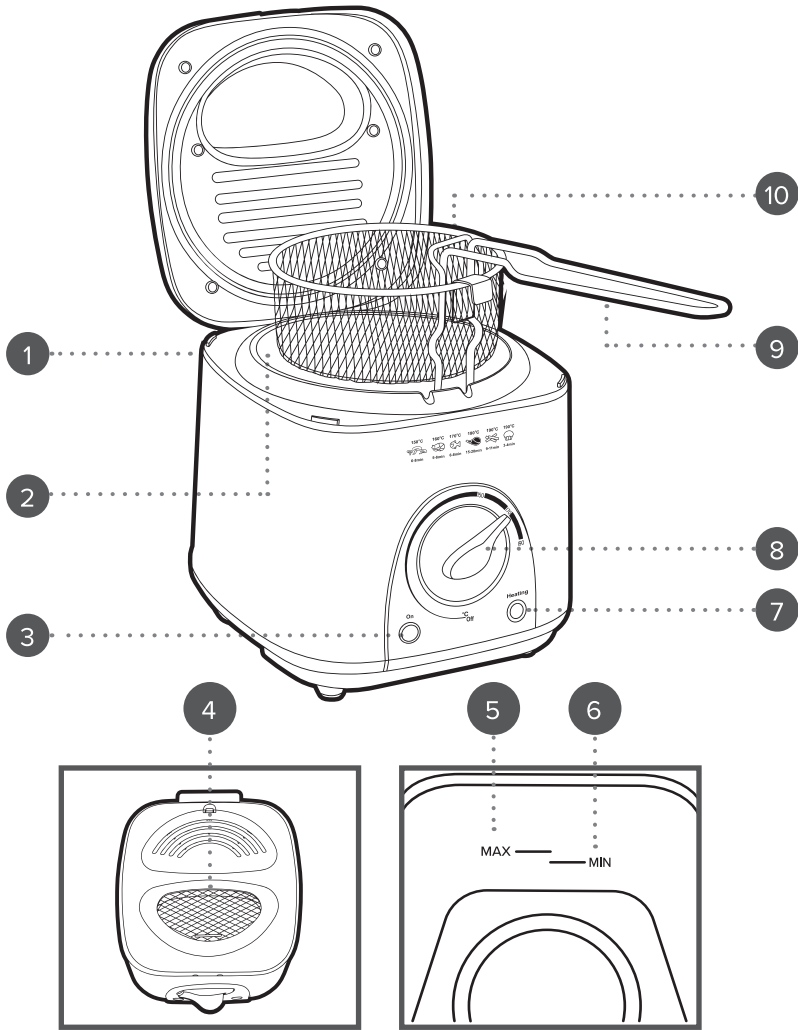


Manual do utilizador

Fritadeira com óleo



Descrição das peças



1. Unidade principal da fritadeira com óleo
2. Taça antiaderente
3. Luz indicadora de alimentação
4. Patilha de libertação da tampa
5. Marca de enchimento máx. de 0,7 l

6. Marca de enchimento mín. de 0,6 l
7. Luz indicadora de aquecimento
8. Controlo de temperatura ajustável
9. Pega do cesto de fritar
10. Cesto de fritar

Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.

- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, rode o botão de controlo da temperatura para a posição "OFF" e, em seguida, desligue a fritadeira com óleo e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 1: limpe a unidade principal da fritadeira com óleo com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente.

PASSO 2: lave o cesto de fritar e a pega em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Não mergulhe a unidade principal da fritadeira com óleo em água ou qualquer outro líquido.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a fritadeira com óleo ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.



NOTA: a fritadeira com óleo deve ser limpa após cada utilização. A fritadeira com óleo não é adequada para utilização na máquina de lavar loiça. Assim que a fritadeira e o óleo arrefecerem completamente, deite cuidadosamente o óleo num recipiente; não verta o óleo no lava-loiça. Se guardar o óleo para utilização futura, certifique-se de que está coado para remover quaisquer partículas residuais de alimentos e, em seguida, transfira-o para um recipiente hermeticamente fechado e coloque no frigorífico.



CUIDADO: deixe a fritadeira com óleo arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza.



AVISO: não tente mudar a fritadeira de local até que o óleo ou a gordura líquida tenham arrefecido. Não refrigere a fritadeira para

armazenar óleo.

Níveis de óleo e manutenção

Certifique-se sempre de que o nível de óleo atinge a marca de enchimento mínimo antes de utilizar a fritadeira com óleo.

Não utilize manteiga, margarina ou azeite na fritadeira com óleo, uma vez que estes ingredientes não são adequados para fritar em óleo/gordura abundante.

A fritadeira com óleo tem capacidade para aproximadamente 0,6 litros de óleo no nível mínimo e 0,7 litros no nível máximo.

Confirme sempre que o óleo reutilizado está coado para remover partículas residuais de alimentos.



NOTA: o óleo terá de ser mudado com mais frequência quando fritar alimentos em massa.



CUIDADO: é importante substituir o óleo se alguma das seguintes situações for observada: óleo com odor desagradável; fumo excessivo durante o aquecimento; óleo com cor escura.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a fritadeira com óleo seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



NOTA: ao utilizar a fritadeira com óleo pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da fritadeira com óleo durante a utilização.

Utilizar a fritadeira com óleo

PASSO 1: coloque a fritadeira com óleo numa superfície plana, estável e resistente ao calor.

PASSO 2: antes de ligar à tomada elétrica, retire o cesto de fritar e verta gradualmente o óleo na taça antiaderente; não exceda a capacidade máxima.

PASSO 3: insira a ficha na tomada elétrica e ligue a fritadeira com óleo.

PASSO 4: defina o controlo da temperatura ajustável entre 150 e 190 °C e feche a tampa; a luz indicadora de calor acende-se a laranja para indicar que a fritadeira com óleo está a aquecer.

Assim que a temperatura pretendida for atingida, a luz indicadora de calor desliga-se.

PASSO 5: prepare os ingredientes a cozinhar.

PASSO 6: introduza a pega do cesto de fritar no mesmo apertando as pinças e inserindo as extremidades na ranhura do cesto. Solte a pega de forma a que fique dentro do cesto.

PASSO 7: coloque os ingredientes preparados no cesto de fritar e baixe-o lentamente para o óleo utilizando a pega do cesto de fritar, que ficará dentro das ranhuras da unidade de fritar. Feche a tampa.

PASSO 8: abra a tampa utilizando a patilha de libertação da tampa para determinar se os alimentos estão cozinhados. Quando a fritura estiver completa, levante cuidadosamente o cesto para fora da taça antiaderente utilizando a pega do cesto de fritar e coloque os alimentos fritos num toalhete de papel seco; este irá absorver parte do excesso de óleo dos alimentos.

PASSO 9: rode o controlo de temperatura ajustável para a posição "OFF" e, em seguida, desligue a fritadeira com óleo e retire a ficha da tomada elétrica.



NOTA: durante a utilização, a luz indicadora de alimentação mantém-se acesa. A luz indicadora de aquecimento acende-se e apaga-se para indicar que a fritadeira com óleo mantém a temperatura selecionada.



CUIDADO: verifique se todos os acessórios estão completamente secos antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura sólida. A humidade pode fazer com que a gordura salpique. Nunca ultrapasse a linha de enchimento máx. marcada no interior da taça antiaderente. Tenha muito cuidado ao baixar os alimentos para o óleo quente, pois é provável que salpiquem. Recomenda-se a utilização de luvas resistentes ao calor.



AVISO: nunca coloque água ou objetos molhados em óleo quente. Seque sempre os alimentos antes da fritura para evitar que o óleo faça espuma, salpique ou expluda. Tenha cuidado durante a preparação; a fritadeira com óleo pode emitir vapor. Não tente mudar a fritadeira de local até que o óleo ou a gordura líquida tenham arrefecido. O óleo quente pode provocar ferimentos graves. Nunca deixe que o óleo quente entre em contacto com a pele.

Tempos de preparação

Sequem-se orientações para fritar determinados tipos de alimentos. A maioria dos alimentos congelados apresenta recomendações de temperatura e tempos de fritura, que também podem ser seguidos.

Tratam-se apenas de orientações e a fritura deve ser sempre monitorizada. Confirme sempre que os alimentos estão bem cozinhados antes de servir.

Alimentos	Temperatura	Tempo de preparação aproximado
Frescos		
Cogumelos envoltos em massa	150 °C	6 a 8 minutos
Aros de cebola	180 °C	4 a 5 minutos
Batatas fritas cruas	190 °C	9 a 11 minutos
Pernas de frango	180 °C	15 a 20 minutos
Peixe cru panado	170 °C	6 a 8 minutos
Palitos de peixe fresco	160 °C	5 a 8 minutos

Alimentos	Temperatura	Tempo de preparação aproximado
Donuts	190 °C	3 a 4 minutos
Congelados		
Nuggets de frango congelados	190 °C	3 a 5 minutos
Camarão congelado	190 °C	4 a 7 minutos
Batatas fritas congeladas	170/190 °C	8 a 12 minutos
Palitos de queijo panados congelados	190 °C	2 a 3 minutos

Resolução de problemas

Sintoma	Possível causa	Solução
O óleo está a emitir fumo em excesso.	O óleo está contaminado devido a uma utilização excessiva.	Mude o óleo.
O óleo está a salpicar ou tem demasiada espuma.	Os alimentos contêm demasiada água.	Verifique se os alimentos contêm o mínimo de água possível antes de os colocar na fritadeira com óleo: por exemplo, seque as batatas fritas com um pano de cozinha antes da fritura.

Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a fritadeira com óleo está fria, limpa e seca.

Especificações

Código do produto: EK2969

Potência: 850–950 W

Entrada: 220–240 V, 50–60 Hz

CE

Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRICADO NA CHINA.

CD141218/MD220824V6