

Tefal[®]

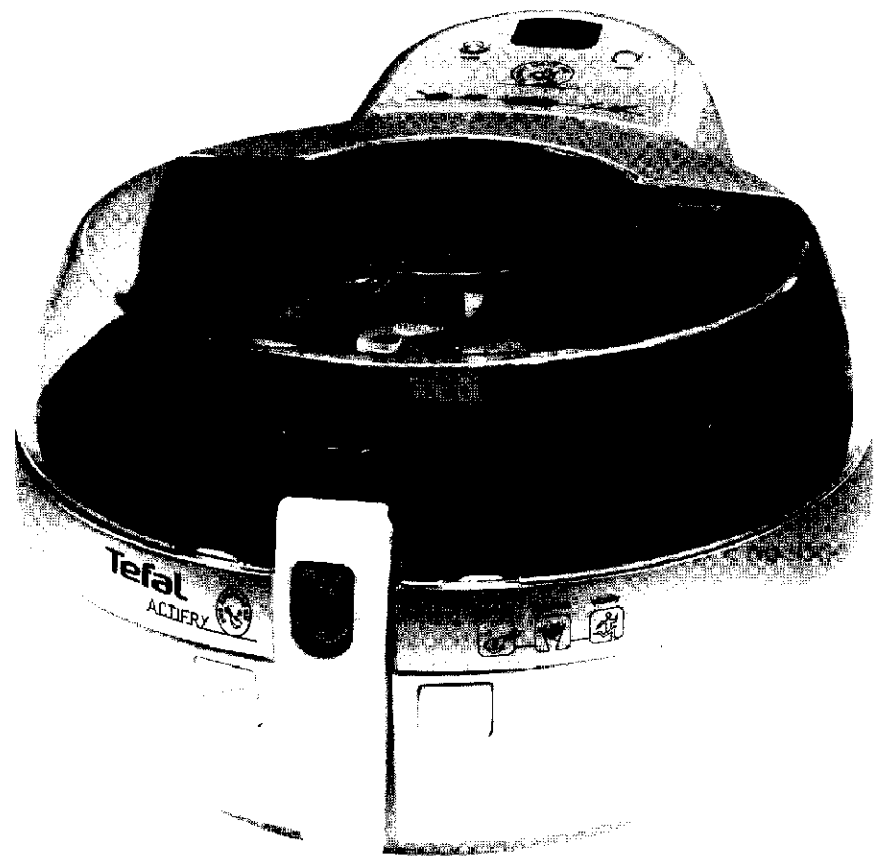
ActiFry

ES

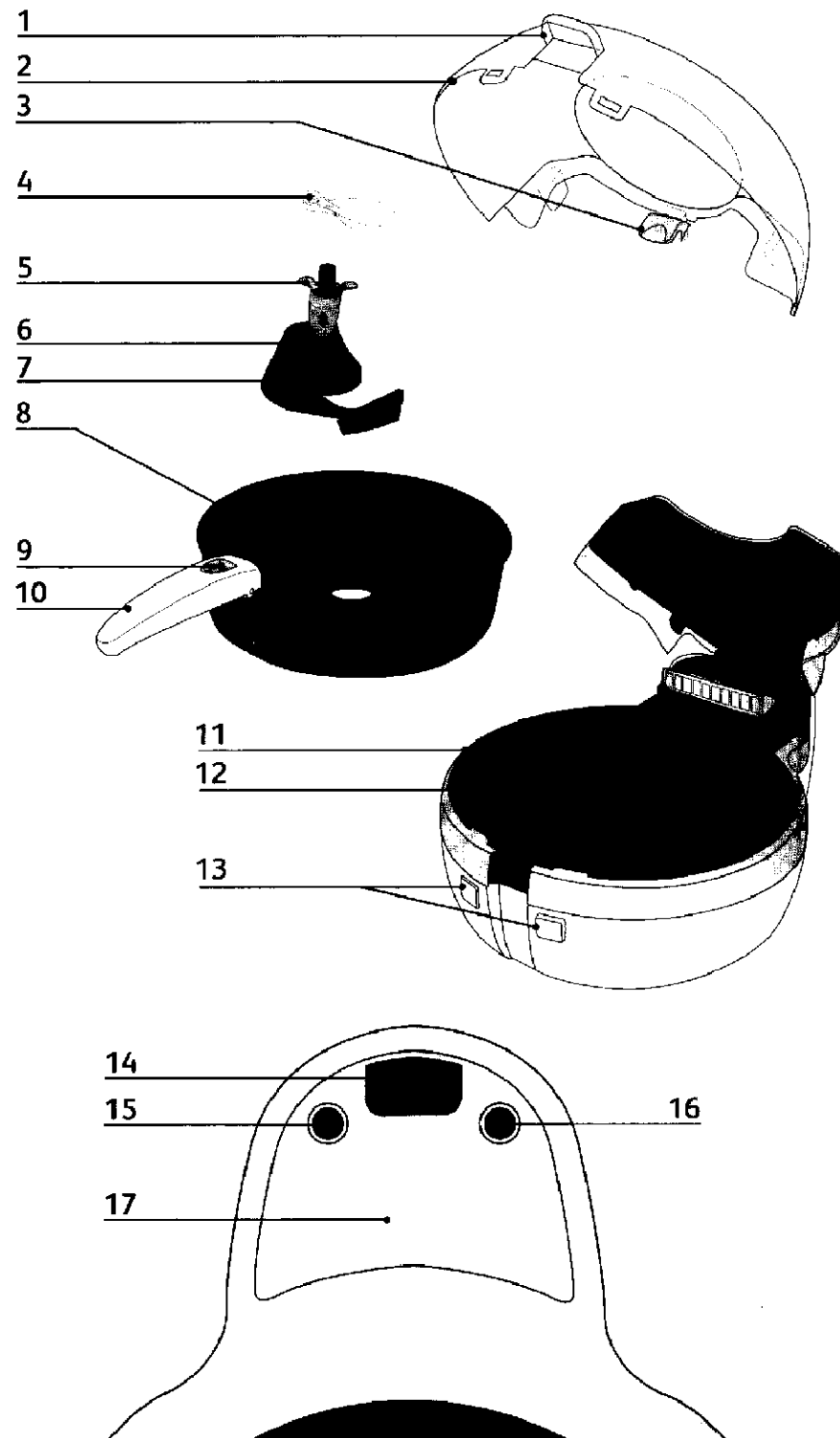
P

I

GR



www.tefal.com



Tefal Nutritivo e Delicioso

Inovar para a sua saúde

A alimentação é, evidentemente, comer de forma variada e equilibrada... mas não só porque a alimentação não se limita aos ingredientes. A forma como os cozinhamos desempenha um factor essencial na sua transformação nutricional (sabor, textura...).

Também porque todos os aparelhos não se bastam a si próprios, a **Tefal** desenvolveu uma gama dedicada à ALIMENTAÇÃO PARA UM MAIOR PRAZER: utensílios engenhosos que conservam a integridade nutritiva e que exalam o verdadeiro sabor dos ingredientes.

Apresentar-lhe soluções únicas

A **Tefal** investiu na investigação para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

Informá-lo

A **Tefal** é, desde sempre, o parceiro privilegiado da sua alimentação, proporcionando-lhe rapidez, pragmatismo e convívio na preparação das refeições. Dia após dia, a gama Nutritivo & Delicioso da **Tefal** irá ajudá-lo a partilhar o prazer culinário e o equilíbrio alimentar ao:

- favorecer e preservar as qualidades dos ingredientes naturais e essenciais para a sua alimentação,
- limitar a utilização de matérias gordas,
- favorecer o regresso aos gostos e sabores esquecidos.
- limitar o tempo passado na preparação de uma refeição.

Na seio desta gama de produtos, a fritadeira permite-lhe preparar 1 kg de batatas fritas genuínas e frescas com uma colher do seu óleo preferido!

Bem-vindo ao universo *Actifry* !

Prepare batatas fritas genuínas e saborosas à sua maneira

As batatas fritas são estaladiças e macias graças às tecnologias patenteadas: a pá de mistura que espalha o óleo de forma subtil e o ar quente impulsionado. Seleccione os ingredientes, o óleo, as especiarias, as ervas aromáticas, os aromatizantes... *Actifry* trata do resto.

Apenas 3 %* de matéria gorda: basta 1 colher de óleo !

Uma colher de óleo à sua escolha permite-lhe fritar 1 kg de batatas fritas genuínas. Graças à colher graduada fornecida com o aparelho, utilize apenas a quantidade estritamente necessária.

* 1 kg de batatas fritas frescas, com um diâmetro de 13x13 mm, fritura a -55% de perda de peso com 1,4 cl de óleo.

Batatas fritas e muito mais !

Actifry permite-lhe cozinhar uma grande variedade de receitas.

- Além de batatas fritas e de batatas assadas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados e estaladiços, carnes estufadas tenras e saborosas, gambas estaladiças, frutas.



Propomos um livro de receitas elaborado com grandes chefs e nutricionistas. Aqui encontrará ideias originais de "Batatas fritas à sua maneira", pratos saborosos e nutritivos e sobremesas.

- *Actifry* cozinha igualmente bem os alimentos congelados, que constituem uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.

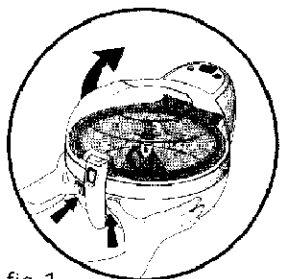


fig. 1

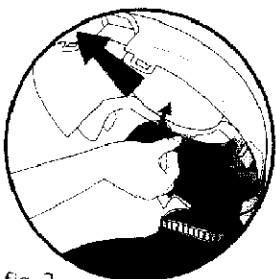


fig. 2

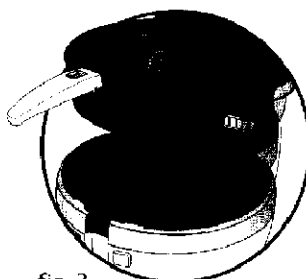


fig. 3

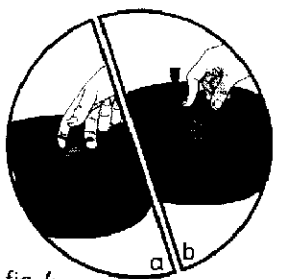


fig. 4

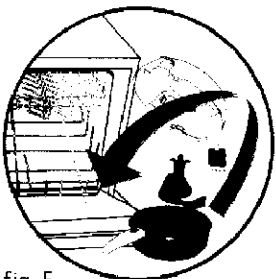


fig. 5



fig. 6

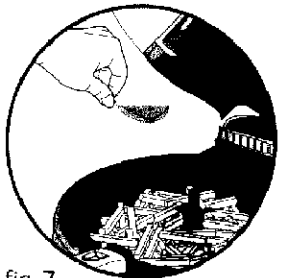


fig. 7

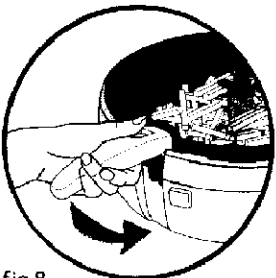


fig. 8

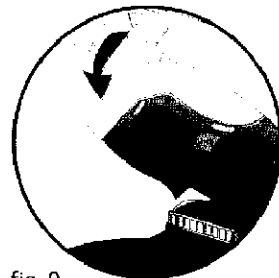


fig. 9

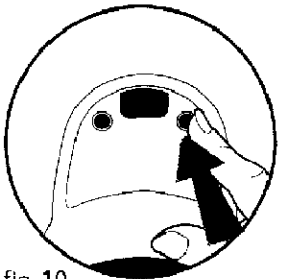


fig. 10

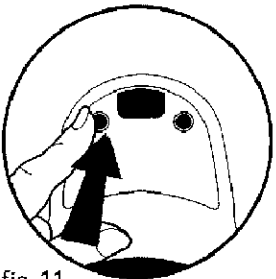


fig. 11

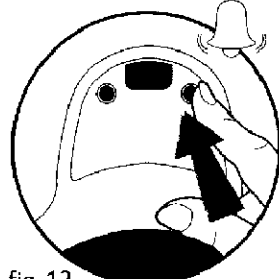


fig. 12

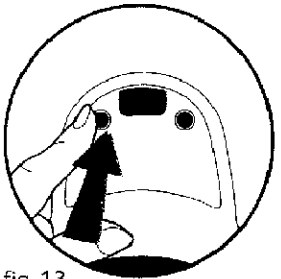


fig. 13



fig. 14

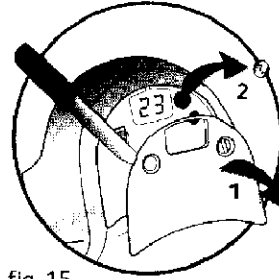


fig. 15

Tefal Nutritivo e Delicioso

Inovar para a sua saúde

A alimentação é, evidentemente, comer de forma variada e equilibrada... mas não só porque a alimentação não se limita aos ingredientes. A forma como os cozinhámos desempenha um factor essencial na sua transformação nutricional (sabor, textura...).

Também porque todos os aparelhos não se bastam a si próprios, a **Tefal** desenvolveu uma gama dedicada à ALIMENTAÇÃO PARA UM MAIOR PRAZER: utensílios engenhosos que conservam a integridade nutritiva e que exalam o verdadeiro sabor dos ingredientes.

Apresentar-lhe soluções únicas

A **Tefal** investiu na investigação para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

Informá-lo

A **Tefal** é, desde sempre, o parceiro privilegiado da sua alimentação, proporcionando-lhe rapidez, pragmatismo e convívio na preparação das refeições. Dia após dia, a gama Nutritivo & Delicioso da **Tefal** irá ajudá-lo a partilhar o prazer culinário e o equilíbrio alimentar ao:

- favorecer e preservar as qualidades dos ingredientes naturais e essenciais para a sua alimentação,
- limitar a utilização de matérias gordas,
- favorecer o regresso aos gostos e sabores esquecidos,
- limitar o tempo passado na preparação de uma refeição.

No seio desta gama de produtos, a fritadeira permite-lhe preparar 1 kg de batatas fritas genuínas e frescas com uma colher do seu óleo preferido!

Bem-vindo ao universo *Actifry*!

Prepare batatas fritas genuínas e saborosas à sua maneira

As batatas fritas são estaladiças e macias graças às tecnologias patenteadas: a pá de mistura que espalha o óleo de forma subtil e o ar quente impulsoriado. Selecione os ingredientes, o óleo, as especiarias, as ervas aromáticas, os aromatizantes... *Actifry* trata do resto.

Apenas 3 %* de matéria gorda: basta 1 colher de óleo!

Uma colher de óleo à sua escolha permite-lhe fritar 1 kg de batatas fritas genuínas. Graças à colher graduada fornecida com o aparelho, utilize apenas a quantidade estritamente necessária.

* 1 kg de batatas fritas frescas, com um diâmetro de 13x13 mm, fritura a -55% de perda do peso com 1,4 cl de óleo.

Batatas fritas e muito mais!

Actifry permite-lhe cozinhar uma grande variedade de receitas.

- Além de batatas fritas e de batatas assadas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados e estaladiços, carnes estufadas tenras e saborosas, gambos estaladiços, frutas.



Propomos um livro de receitas elaborado com grandes chefs e nutricionistas. Aqui encontrará ideias originais de "Batatas fritas à sua maneira", pratos saborosos e nutritivos e sobremesas.

- *Actifry* cozinha igualmente bem os alimentos congelados, que constituem uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.

Para obter melhores resultados nas suas preparações, *Actifry* dá-lhe conselhos sobre batatas e óleos.

A batata: equilíbrio e prazer no dia-a-dia!

A batata pode ser consumida por todos e em todas as idades! É uma excelente fonte de energia e contém vitaminas. Consoante as variedades, as condições climáticas e de cultura, a batata passa por variações significativas: forma, tamanho, qualidade gustativa. Cada uma possui as suas características próprias de precocidade, prestação, tamanho, cor, qualidade de conservação e indicações culinárias. Os resultados da fritura podem variar em função da origem e da sazonalidade.

Qual a variedade aconselhável para *Actifry*?

Aconselhamo-lo a utilizar, de uma forma geral, as batatas especiais para fritura. Para as batatas novas ricas em humidade, aconselhamo-lo a fritar as batatas alguns minutos a mais. *Actifry* permite ainda confeccionar batatas fritas congeladas. Dado que estas já são pré-fritas, não é necessário adicionar óleo.

Onde devo conservar as batatas?

Os melhores locais para a conservação das batatas são uma boa cave, um armário fresco (entre 6 e 8°C) e ao abrigo da luz.

Como preparar as batatas para *Actifry*?

Para obter melhores resultados, é necessário garantir que as batatas fritas não ficam coladas umas às outras. Para tal, é aconselhável lavar com água em abundância as batatas inteiras e, só depois, as batatas cortadas, até que a água fique límpida. Eliminará, desta forma, o máximo possível de amido. Seque cuidadosamente as batatas fritas com a ajuda de um pano seco extremamente absorvente. As batatas fritas têm de estar totalmente secas antes de as colocar na fritadeira *Actifry*.

Como se deve cortar as batatas?

O tamanho da batata frita influencia o aspecto estaladiço e o sabor. Quanto mais finas forem as suas batatas fritas, mais estaladiças serão e o inverso, ou seja, quanto mais grossas forem, mais macias serão no interior. Consoante os seus desejos, pode variar os cortes das batatas fritas e adaptar o tempo da fritura:

Finas: 8 x 8 mm/Standard: 10 x 10 mm/Grossas: 13 x 13 mm

Varie os óleos saudáveis que fazem bem

Pode variar os prazeres em função das suas necessidades com 1 colher de óleo numa única utilização. Todos os ácidos gordos essenciais encontram-se nos óleos vegetais. Todos eles contêm, em proporções diferentes, nutrientes indispensáveis para o seu equilíbrio. Para fornecer ao seu corpo tudo aquilo de que este necessita, diversifique os óleos! Com *Actifry*, pode utilizar uma enormíssima variedade de óleos:

- óleos standard: oliveira, colza*, pevides de uva, milho, amendoim, girassol, soja*,
- óleos aromatizados: ervas aromáticas, alho, pimenta, limão....
- óleos especiais: noz*, sésamo*, cártamo*, amêndoa*, abacate*, argan*... (*fritura consoante indicação do fabricante).

A tecnologia *Actifry*, com uma quantidade reduzida de óleo numa única utilização, permite-lhe conservar os ácidos gordos saudáveis, essenciais para a sua vitalidade.



Com *Actifry* e um óleo à escolha, obterá batatas fritas com uma melhor qualidade nutricional. Em função dos seus gostos e das suas expectativas, pode sempre adicionar 1 colher de óleo suplementar para um sabor ainda mais intenso!

Com *Actifry*, tenha prazer
e dê prazer aos que o rodeiam!

Recomendações importantes

Instruções de segurança

- Para a sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Directivas sobre Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais compatíveis com os alimentos, Meio ambiente...).
- Certifique-se que a tensão de alimentação corresponde à indicada no aparelho (corrente alterna).
- Dada a diversidade das normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde procedeu à aquisição, solicite a sua inspecção junto de um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Qualquer utilização profissional, inadequada ou não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Leia estas instruções com atenção e guarde-as para futuras utilizações.

Ligação

- Não utilize o aparelho se este ou o respectivo cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, se o aparelho cair ao chão e apresentar danos visíveis ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho tem de ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Não utilize uma extensão. Caso assuma a responsabilidade de utilizar uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeito estado de funcionamento e que se adapte à potência do aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado deve ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica Autorizado ou por um técnico com qualificações semelhantes por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Desligue sempre o aparelho após cada utilização, para o deslocar ou proceder à sua limpeza.

Funcionamento

- Utilize uma superfície de trabalho estável, plana e ao abrigo dos salpicos de água.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho funcionar sem vigilância. Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- A temperatura das superfícies pode ser alta durante o funcionamento do aparelho, o que pode causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (tampa, peças de metal visíveis...).
- Não coloque o aparelho a funcionar na proximidade de materiais inflamáveis (estores, cortinados...) nem na proximidade de uma fonte de calor externa (bico de gás, placa de aquecimento...).
- No caso de incêndio, nunca tente apagar as chamas com água. Apague-as com um pano húmido.
- Não desloque o aparelho com alimentos quentes no seu interior.
- Nunca mergulhe o aparelho em água!



Cozedura

- Este aparelho não foi concebido para a preparação de receitas líquidas (sopas...).
- Nunca coloque o aparelho a funcionar vazio.
- Não encha demasiado a cuba, respeite as quantidades recomendadas.

Descrição

1. Zona de prensão da tampa
2. Tampa transparente
3. Sistema de bloqueio da tampa
4. Colher doseadora
5. Pegas de bloqueio/desbloqueio da pala (cor cinzento claro)
6. Nivel máximo de enchimento (para batatas fritas)
7. Pá de mistura amovível
8. Cubo amovível
9. Botão de desbloqueio da pega
10. Pega da cuba
11. Base
12. Filtro amovível
13. Comandos de abertura da tampa
14. Temporizador
15. Botão Ligar/Desligar (On = Ligar, Off = Desligar)
16. Botão de regulação do temporizador
17. Painel de comando desmontável (acesso ao compartimento da pilha)

Uma preparação rápida

Antes da primeira utilização

- Abra a tampa - fig. 1 e levante o sistema de bloqueio para retirar a tampa - fig. 2
- Retire a colher doseadora.
- Levante a pega da cuba amovível na horizontal até ouvir um "CLIQUE", para retirar a cuba - fig. 3.
- Retire a pala levantando as pegas de bloqueio: apoiar o polegar sobre a parte superior da pala e colocar o indicador e o dedo maior por baixo das pegas de bloqueio - fig. 4a.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina da louça - fig. 5 ou podem ser lavadas com uma esponja não-abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe a base do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- Para fixar a pala, coloque as pegas de bloqueio em posição alta, posicione a pala no centro da cuba e carregue sobre as pegas - fig. 4b.
- No decorrer da primeira utilização, pode verificar-se a emissão de odor inofensivo. Este fenómeno sem consequências para a utilização do aparelho desaparecerá rapidamente.

Retire todos os autocolantes e elementos da embalagem. Nunca passe o aparelho por água.

Aquando da primeira utilização e por forma a obter os melhores resultados, aconselhamos a proceder a uma primeira cozedura durante pelo menos 30 minutos.

Prepare os alimentos

Para as batatas fritas, nunca ultrapasse o nível máximo indicado na pá amovível - fig. 6.

Não deixe a colher doseadora na cuba.

- Coloque os alimentos na cuba e respeite a quantidade máxima (consulte o quadro de cozedura da p. 14 à 16).
- Adicione a matéria gorda - fig. 7 (consulte o quadro da cozedura da p. 14 à 16).
- Desbloqueie a pega e rebata-a por completo no respectivo compartimento - fig. 8.
- Feche a tampa - fig. 9.

Uma cozedura ligeira

Selecione o tempo de cozedura

- Regule o tempo premindo o botão do temporizador - fig. 10 (consulte o quadro da cozedura da p. 14 à 16).
- Solte. É exibido o tempo seleccionado e inicia-se a contagem decrescente.
- No caso de erro ou para apagar o período de tempo seleccionado, mantenha o botão premido durante 2 segundos e seleccione de novo o período de tempo pretendido.

Atenção: o temporizador assinala o fim do tempo de cozedura mas não pára o aparelho.

Inicie a cozedura

Sempre que abrir a tampa, o aparelho deixa de funcionar.

- Prima o botão Ligar/Desligar. A cozedura começa graças à circulação de ar quente no compartimento de cozedura - **fig. 11**.

Retire os alimentos

- Uma vez a cozedura terminada, o temporizador emite um sinal sonoro. Desligue o alarme premindo o botão - **fig. 12**.
 - Desligue o aparelho carregando no botão Ligar/Desligar - **fig. 13** e abra a tampa - **fig. 1**.
 - Levante a pega e retire a cuba - **fig. 14** e sirva de imediato.
- Para evitar o risco de queimaduras, não toque na tampa fora da zona de prensão prevista para este efeito - Fig. 9.**

Os tempos de cozedura

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo. Podem variar em função da sazonalidade dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do gosto de cada pessoa e da tensão da rede eléctrica.

A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada em função dos seus gostos e das suas necessidades.

Caso deseje obter batatas fritas ainda mais estaladiças, pode sempre acrescentar alguns minutos de cozedura suplementares.

Batatas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Batatas fritas Tamanho standard 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 colher de óleo	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2 colher de óleo	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 colher de óleo	24 - 26 min
Batatas assadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	14 - 16 min
Batatas salteadas	Frescas	1000 g	1 colher de óleo	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas às rodelas	Congeladas	750 g	nada	30 - 32 min
Batatas fritas aos palitos	Congeladas	750 g	nada	25 - 27 min

Outros legumes

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Courgetes	Frescas às tiras	750 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	25 - 35 min
Pimentos	Frescos às tiras	650 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	20 - 25 min
Cogumelos	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo	12 - 15 min
Tomates	Frescos aos quartos	650 g	1 colher de óleo + 15 cl de água	10 - 15 min
Cebolas	Frescas aos quartos	500 g	1 colher de óleo	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para conferir gosto às suas carnes, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprika, caril, ervas da Provença, tomilho, louro ...)

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Nuggets de frango	Frescos	750 g	nada	18 - 20 min
	Congelados	750 g	nada	18 - 20 min
Pernas de frango	Frescas	4 a 6	nada	30 - 32 min
Coxas de frango	Frescas	2	nada	30 - 35 min
Peitos de frango	Frescos	6 peitos (cerca de 750 g)	nada	10 - 15 min
Crepes chineses	Frescos	4 a 8 pequenos	1 colher de óleo	10 - 12 min
Rolinhas de vitela	Frescos	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de borrego	Frescas	2 a 6	1 colher de óleo	15 - 20 min
Costeletas de porco	Frescas	2 a 4	1 colher de óleo	15 - 18 min
Lombo de porco	Fresco	2 a 6 fatias	1 colher de óleo	12 - 15 min
Salsichas frescas	Frescas	4 a 8 (picadas)	nada	10 - 12 min
Lombo de coelho	Fresco	2 a 6 unidades	1 colher de óleo	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 colher de óleo	10 - 15 min
	Congelada	400 g	nada ou com 1 colher de óleo	12 - 15 min
Almôndegas de carne	Congeladas	750 g	1 colher de óleo	18 - 20 min

Peixes - Crustáceos

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Calamares	Congelados	300 g	nada	12 - 14 min
Lota	Fresca	500 g	1 colher de óleo	20 - 22 min
Camarões	Cozidos	400 g	nada	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 unidades)	nada	12 - 14 min

Sobremesas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Bananas	às rodelas	500 g (5 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar mascavado	4 - 6 min
	em papillotes	2 bananas	nada	20 - 25 min
Cerejas	Inteiras	até 1000g	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	12 - 15 min
Morangos	coroados aos quartos	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	5 - 7 min
Maçãs	cortadas ao meio	3	1 colher de óleo + 1 a 2 colheres de açúcar	10 - 12 min
Pêras	cortadas aos pedaços	até 1000g	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min
Ananás	cortado aos pedaços	1	1 a 2 colheres de açúcar	8 - 12 min

Preparações congeladas

	TIPO	QUANTIDADE	ADICIONAR	TEMPO DE COZEDURA
Ratatouille	Congelado	750 g	nada	20- 22 min
Massada de peixe	Congelada	750 g	nada	20 - 22 min
Legumes salteados	Congelados	750 g	nada	25 - 30 min
Massa carbonara	Congelada	750 g	nada	20 - 25 min
Paëlla	Congelada	650 g	nada	15 - 20 min
Arroz chao-chao	Congelado	650 g	nada	15 - 20 min
Chili con Carne	Congelado	750 g	nada	12 - 15 min

Fácil limpeza

Limpe o aparelho

- Deixe-o arrefecer por completo antes de proceder à sua limpeza.
- Abra a tampa - **fig. 1** e levante o sistema de bloqueio para retirar a tampa - **fig. 2**.
- Levante a pega da cuba amovível na horizontal até ouvir um "CLIQUE" e retire a cuba - **fig. 3**.
- Retire a pala levantando as pegas de bloqueio - **fig. 4a**.
- Retire o filtro amovível e limpe-o - **fig. 3**.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina da louça - **fig. 5** ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos no respectivo lugar.
- O aparelho está equipada com uma cuba amovível: o escurecimento e os riscos que podem aparecer na sequência de uma longa utilização não constituem qualquer tipo de inconveniente.
- Garantimos que a cuba está EM CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO referente aos materiais em contacto com os alimentos.

Nunca mergulhe o aparelho em água. Não utilize produtos de manutenção agressivos ou abrasivos.

O filtro amovível deve ser retirado e limpo regularmente.

Para conservar por mais tempo as qualidades da cuba, não utilize qualquer utensílio de metal.

Alguns conselhos no caso de dificuldades...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não se encontra correctamente ligado.	Certifique-se que o aparelho se encontra correctamente ligado.
	Não carregou no botão Ligar/Desligar.	Prima o botão Ligar/Desligar.
Os motores estão a funcionar mas o aparelho não aquece.	Carregou no botão Ligar/Desligar mas o aparelho não funciona.	Feche a tampa.
	A pá não gira.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
A pala não fica fixa	Os motores estão a funcionar mas o aparelho não aquece.	Certifique-se que a pá está no devido lugar; caso contrário, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
	A pala não se encontra correctamente bloqueada.	Para fixar novamente a pala, coloque as pegas de bloqueio em posição alta, posicione a pala no centro da cuba e carregue sobre as pegas.
A cozedura das preparações não é homogénea.	Não utilizou a pá.	Coloque-a no lugar.
	Os alimentos não foram cortados de forma regular.	Corte os alimentos todos do mesmo tamanho.
As batatas fritas não estão suficientemente estaladiças.	As batatas fritas não foram cortadas de forma regular.	Corte as batatas fritas todas do mesmo tamanho.
	A pá está devidamente colocada mas não gira.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
As batatas fritas não estão suficientemente estaladiças.	Você não utiliza batatas especiais para batatas fritas.	Escolha batatas especiais para batatas fritas.
	As batatas não estão suficientemente lavadas e secas.	Lave, escorra e seque bem as batatas antes da fritura.
O filtro está obstruído.	As batatas fritas estão demasiado grossas.	Corte-as mais finas.
	Quantidade de óleo insuficiente.	Aumente a quantidade de óleo (consulte o quadro da fritura, p. 14 a 16).
As batatas fritas partem-se no decorrer da fritura.	O filtro está obstruído.	Limpe o filtro amovível.
Os alimentos ficam colados nas paredes da cuba.	Utilizou batatas novas.	Reduza a quantidade de batatas para 750 g e adapte o tempo de fritura.
Escorreram líquidos de cozedura para a base do aparelho.	A cuba está demasiado cheia.	Respeite as quantidades indicadas no quadro de cozedura.
O temporizador não funciona.	A pá está mal posicionada ou a junta da pá está defeituosa	Certifique-se que a pá se encontra correctamente posicionada. No caso de persistência do problema, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizada.
	O aparelho emite um ruído anormal.	A pilha está gasta.
O aparelho emite um ruído anormal.	Suspeita de uma anomalia no funcionamento dos motores do aparelho.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

Protecção do meio ambiente em primeiro lugar!

Este aparelho utiliza uma pilha de botão - L1154.

- Para a substituir: abra o painel de comando, retire a tampa do compartimento da pilha e, de seguida, a pilha - **fig. 15**. Para o respeito do meio ambiente, não deite fora a pilha gasta juntamente com o lixo doméstico mas leve-a para um ponto de recolha previsto para este efeito.
- Insira uma pilha nova, volte a colocar a tampa e fixe de novo o painel de comando.

- ① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ② Antes de se descartar do aparelho, retire a pilha.

