

TRAMONTINA

by **Breville**

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site:
www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371/2009.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rod. RS 122, km 61 - 95180-000

Farroupilha - RS - Brasil

CNPJ 87.834.883/0001-13

Indústria Brasileira

www.tramontina.com

69160/011 - 012



TRAMONTINA

by **Breville**

Fritadeira Smart

Manual de Instruções



CONTEÚDO

- 4 A Tramontina recomenda segurança em primeiro lugar
- 5 Conheça o seu produto
- 6 Utilização do seu produto
- 12 Técnicas e dicas culinárias
- 16 Cuidados e limpeza

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos produtos para os consumidores, considerando, em primeiro lugar, a segurança para você, nosso prezado cliente. Além disso, pedimos que você tenha um certo grau de cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e tome as precauções abaixo.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

ANTES DE USAR, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem e adesivos promocionais.
- Não posicione a fritadeira perto das bordas da bancada ou da mesa durante o uso. Assegure-se de que a superfície esteja nivelada, limpa e seca.
- Não posicione a fritadeira perto ou sobre queimadores a gás ou elétricos quentes, nem em locais em que possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Posicione a fritadeira a pelo menos 20 cm de distância de paredes e cortinas. Assegure-se de que há espaço suficiente acima e nas laterais para a circulação de ar ao redor da fritadeira.
- Não a utilize sobre superfícies de metal, como a cuba da pia.
- Antes do uso, certifique-se sempre de que a fritadeira está corretamente montada. Siga as instruções fornecidas neste manual.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio em água ou em qualquer outro líquido.
- Assegure-se de que a fritadeira está completamente seca e sem água antes de adicionar o óleo.
- Tenha muito cuidado quando a fritadeira estiver cheia de óleo ou líquidos quentes. Não movimente o aparelho durante o cozimento. Deixe a fritadeira esfriar antes de remover o óleo ou outros líquidos.
- Gorduras sólidas como manteiga, margarina ou gorduras animais de qualquer tipo não devem ser usados na fritadeira, pois podem superaquecer e levar a riscos de incêndio.
- Não toque nas superfícies quentes.
- A fritadeira não deve nunca ser deixada sozinha durante o uso.
- A fritadeira gerará muito calor e vapores durante e após o processo de fritura. Para evitar o risco de queimaduras, não toque nem bloqueie a área de ventilação de vapor na tampa. Remova a tampa para reduzir a condensação.
- Tenha cuidado ao abrir a tampa. Este produto gera calor e vapores a altas temperaturas que serão imediatamente liberados quando a tampa for aberta. Evite tocar as superfícies quentes.
- Não ponha nada sobre a fritadeira quando a tampa estiver fechada, quando ela estiver em uso e quando estiver guardada.

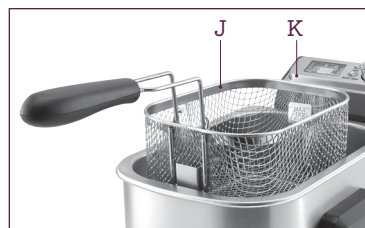
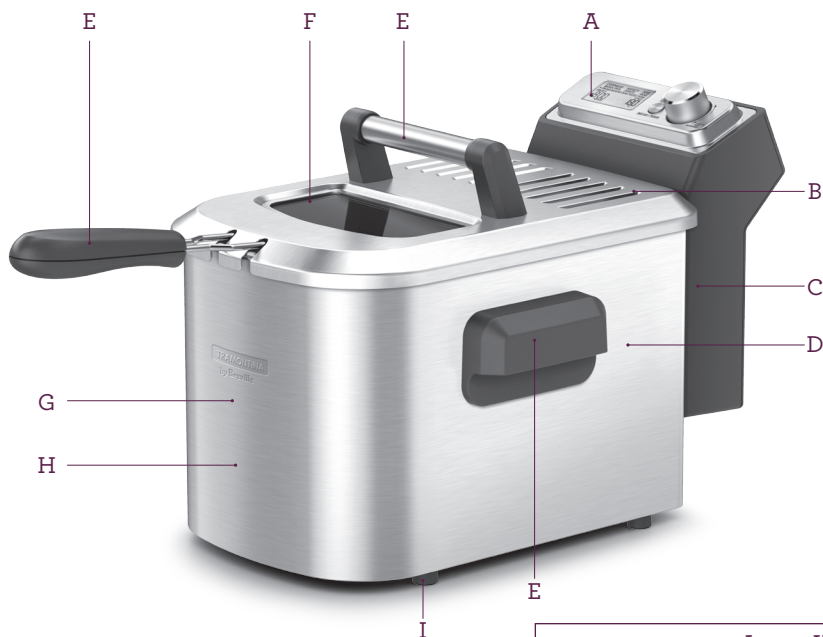
- Se o aparelho não estiver em uso, ou antes de limpar, movimentar, montar, desmontar e guardar o aparelho, sempre desconecte o fio de eletricidade da tomada para deixá-lo esfriar.
- Mantenha o aparelho limpo. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
- Não mergulhe o painel de controle, o elemento de aquecimento elétrico e o fio em água ou em qualquer outro líquido.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. O uso incorreto do mesmo pode causar ferimentos.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Não deixe o fio pendurado pela borda de bancadas ou mesas, entrar em contato com superfícies quentes ou formar nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue de alimentação ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Qualquer operação de manutenção, que não seja a limpeza, deve ser realizada por uma Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção adicional no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um interruptor de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu electricista para obter aconselhamento profissional.
- O aparelho não deve ser operado por meio de *timers* externos ou sistemas de controle remoto separados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

CONHEÇA O SEU PRODUTO



A. Monitor em LCD

Indica o tempo, a temperatura e as funções de fritura pré-programadas para os seus pratos preferidos.

B. Filtro em rede

Filtro para minimizar os odores da fritura.

C. Porta-fio

D. Tecnologia "Zona Fria"

Os resíduos caem em um óleo mais frio, evitando que queimem em excesso para ampliar a vida útil do óleo.

E. Alças que não se aquecem

F. Janela de visualização

G. Capacidade de 4 litros

Fácil de desmontar e limpar. Capacidade recomendada de cozimento: 1 a 1,2 kg.

H. Exterior em aço inox

Superfície de cozimento em aço inox de alta qualidade. Ideal para o cozimento profissional.

I. Pés antiderrapantes

J. Cesta de fritura com cabo dobrável

O cabo se dobra para dentro da cesta para facilitar a armazenagem.

K. Potente elemento de aquecimento elétrico removível de 1900 watts

ETAPA 1

Remova a tampa da fritadeira, segurando a alça no alto e erguendo-a.

ETAPA 2

A cesta de fritura de arame tem um cabo articulado para uma armazenagem compacta. Remova o cesto da fritadeira. Estenda e trave o cabo da cesta na posição correta, pressionando as suas duas pinças, puxe para trás e trave atrás dos dois suportes de arame que se estendem da borda do cesto.

ETAPA 3

Erga o painel de controle com o elemento de aquecimento elétrico anexo e afaste-o da fritadeira.

ETAPA 4

Remova o recipiente de fritura interno, segurando-o pelas bordas e erguendo-o.

ETAPA 5

Para remontar a fritadeira, siga as etapas 1-4 na ordem inversa.

ATENÇÃO

Ao montar a sua fritadeira para o uso, certifique-se de que as linguetas estreitas do painel de controle estejam inseridas nas ranhuras correspondentes do corpo da fritadeira. A fritadeira não funcionará se não estiver montada corretamente.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Remova qualquer material promocional e de embalagem antes de usar. Lave a tampa, o recipiente interno removível, o exterior do corpo em aço inox e a cesta de fritura de arame com água quente e sabão, enxágue e seque por completo. Limpe o elemento de aquecimento elétrico com um pano úmido macio e seque-o completamente. Remonte e assegure-se de que o recipiente esteja completamente livre de água antes de adicionar o óleo.

1. Ponha a fritadeira em uma superfície seca e nivelada. Assegure-se de que a fritadeira não esteja próxima demais da borda da bancada e de que o fio de eletricidade ou o cabo do cesto não se estendam além da borda.
2. Remova o cesto de fritura da fritadeira e despeje óleo no recipiente. Não ponha menos óleo do que o nível mínimo (2,5 litros) nem exceda o nível máximo (4 litros).

IMPORTANTE

Nunca exceda a marca de nível máximo de óleo (o máximo é 4 litros). Este produto deve estar cheio de óleo no nível exato da marca. O produto será severamente danificado se for aquecido sem óleo no recipiente de fritura.

3. Recoloque a tampa.
4. Ligue o fio na tomada. Assegure-se de que o fio esteja completamente estendido. A fritadeira emitirá um "bipe" para autoverificação. O monitor se iluminará com o fundo em branco. A fritadeira entrará no modo FRITAR.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

- Para modificar a escala de temperatura, pressione e segure o botão ROLAR/SELECIONAR por três segundos. Após o botão ROLAR/SELECIONAR ser pressionado por três segundos, se a escala de temperatura estiver definida para Celsius, ela será modificada para Fahrenheit. Modifique a escala uma vez por comando. Para modificar escala novamente, solte o botão e, então, pressione e segure o botão ROLAR/SELECIONAR novamente por três segundos.

OBSERVAÇÃO

Quando a fritadeira é desligada da tomada e depois ligada novamente, a temperatura da fritura voltará a ser exibida na escala (Celsius ou Fahrenheit) selecionada da última vez.

MODO STAND BY

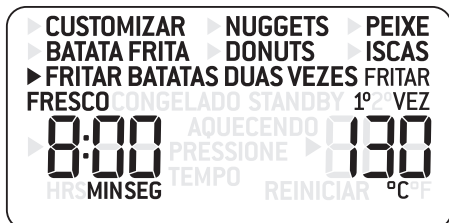
Quando a fritadeira permanece inativa por 10 minutos, ela entra no modo stand by. A retroalimentação branca se desliga e é exibida a mensagem STAND BY. Para que a fritadeira saia do modo stand-by, pressione qualquer botão ou gire o botão ROLAR/SELECIONAR. Assim, ela estará pronta para iniciar uma operação de fritura.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

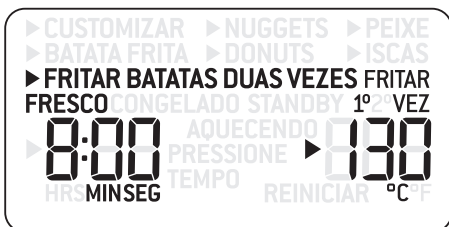
MODO FRITAR

Quando a unidade está ligada, a primeira seleção disponível é o modo de fritura.

As opções do monitor serão



O modo de fritura padrão será



Se for selecionado um modo de fritura diferente, as configurações de tempo e temperatura serão modificadas. À medida que cada modo é selecionado, os tempos e as temperaturas serão atualizados para mostrar o tempo e a temperatura padrão para cada item do menu. O tempo e a temperatura podem ser ajustados em todos os modos.

Gire o botão no sentido horário para rolar para baixo e no sentido anti-horário para rolar para cima. Aperte o botão ROLAR/SELECIONAR para selecionar um modo e para mover para a próxima configuração.

Configuração FRESCO/CONGELADO

Para BATATA FRITA, PEIXE, NUGGETS e ISCAS, a próxima configuração será FRESCO ou CONGELADO. Ponha a opção desejada em destaque. A opção selecionada será exibida e a opção não selecionada desaparecerá. A configuração FRESCO/CONGELADO ajustará automaticamente o tempo e a temperatura.

Configuração de tempo

Se o tempo de fritura tiver que ser ajustado para um modo de fritura selecionado, aperte o botão ROLAR/SELECIONAR para mover a configuração de tempo. Em seguida, gire o botão para ajustar o tempo desejado.

O tempo será inicialmente exibido em minutos e segundos, e será ajustado em incrementos de 30 segundos. Quando o tempo atingir 9 minutos e 30 segundos, o tempo será exibido apenas em minutos (o monitor exibirá: 10 MIN em 10 minutos). Neste estágio, o tempo será modificado em incrementos de 1 minuto.

Após a seleção do modo de fritura, o programa segue para a próxima configuração. Para voltar para o menu de modos, é preciso apertar o botão ROLAR/SELECIONAR para completar o ciclo pelas outras configurações até que o programa volte para o menu de modos.

Configuração de temperatura

Se a temperatura tiver que ser ajustada para um modo de fritura selecionado, aperte o botão ROLAR/SELECIONAR para mover a configuração de temperatura. Então, gire o botão para aumentar ou diminuir a temperatura. A temperatura pode ser ajustada em incrementos de 5 graus tanto para Celsius quanto para Fahrenheit.

BOTÃO INICIAR/PARAR

Pressione o botão INICIAR/PARAR para confirmar as configurações escolhidas. Quando o botão INICIAR/PARAR é pressionado, os elementos elétricos de aquecimento serão ligados, o monitor se iluminará em laranja, a mensagem AQUECENDO será exibida e a temperatura real do óleo será mostrada. Para cancelar qualquer operação e desligar os elementos elétricos de aquecimento, pressione novamente este botão. A mensagem AQUECENDO será acionada sempre que os elementos elétricos de aquecimento forem ligados.

Pronto para fritar

Quando o óleo tiver sido aquecido à temperatura definida, a mensagem AQUECENDO se desligará. Serão exibidos o tempo, a temperatura, o modo de fritura selecionado e as mensagens PRESSIONE TEMPO e FRESCO ou CONGELADO. Ponha o cesto com os alimentos dentro do óleo. Pressione o botão TEMPO para ativar o timer. A mensagem PRESSIONE TEMPO desaparecerá.

Fritura pronta

Quando o *timer* tiver terminado a contagem regressiva, a fritadeira emitirá um "bipe". A mensagem PRESSIONE TEMPO será exibida. Aperte o botão do TEMPO para restaurar para fritura ou INICIAR/PARAR para desligar os elementos elétricos de aquecimento.

Observação sobre o ajuste da temperatura ou do tempo durante a fritura

Pressione o botão ROLAR/SELECIONAR para que a seta indique a temperatura. Gire o botão ROLAR/SELECIONAR; assim, o monitor deixará de exibir a temperatura real do óleo e exibirá a temperatura configurada. Gire o botão para ajustar a temperatura e, então, aperte-o para confirmar a nova temperatura.

O tempo configurado pode ser ajustado durante a operação de fritura. Pressione o botão ROLAR/SELECIONAR para que a seta indique o tempo. Gire o botão para ajustar o tempo. Pressione o botão ROLAR/SELECIONAR para confirmar o novo tempo.

BOTÃO TEMPO

Após o óleo estar aquecido, pressione o botão TEMPO para ativar o *timer*.

Quando o *timer* tiver terminado a contagem regressiva, o alarme tocará. Pressione o botão TEMPO para silenciar o alarme.

OBSERVAÇÃO

Quando o *timer* terminar a contagem regressiva, os elementos não se desligarão. Eles permanecerão ligados até que o botão INICIAR/PARAR seja pressionado.

Quando o *timer* estiver definido, mas ainda não ativado, a mensagem PRESSIONE TEMPO será exibida. Assim que o botão TEMPO for pressionado, a mensagem PRESSIONE TEMPO desaparecerá.

OBSERVAÇÃO

Se o botão TEMPO for pressionado sem um tempo definido, ao invés de fazer a contagem regressiva, o *timer* fará uma contagem progressiva, para mostrar por quanto tempo os ingredientes estão sendo fritos.

OBSERVAÇÃO

Se o *timer* estiver fazendo a contagem progressiva ou regressiva e for pressionado uma vez, ele entrará em pausa. Ele continuará a contagem se for pressionado mais uma vez. Para redefinir, pressione o botão TEMPO duas vezes rapidamente (duplo clique).

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

Fritar batatas duas vezes

Quando o modo FRITAR BATATAS DUAS VEZES estiver selecionado e confirmado com o botão ROLAR/SELECIONAR, é exibida a mensagem FRITAR 1.^ª VEZ/2.^ª VEZ.

1. Para selecionar 1.^ª VEZ, ponha-a em destaque e pressione o botão ROLAR/SELECIONAR para confirmar. A mensagem 1.^ª VEZ pisca, indicando que é a opção selecionada. Quando a seleção é confirmada, a opção não selecionada se apaga. Após selecionar FRITAR BATATAS DUAS VEZES e 1.^ª VEZ, a fritadeira define automaticamente o tempo e a temperatura.

OBSERVAÇÃO

A única opção disponível para FRITAR BATATAS DUAS VEZES é FRESCO, pois as batatinhas congeladas são pré-fritas.

2. Inicie o processo de aquecimento pressionando o botão INICIAR/CANCELAR. O monitor se tornará laranja para indicar o aquecimento. Serão exibidas as mensagens FRITAR BATATAS DUAS VEZES, FRESCO, 1.^ª VEZ, AQUECENDO e a temperatura real do óleo. Agora, a fritadeira vai preaquecer o óleo.

Quando a fritadeira tiver atingido a temperatura correta, ela emitirá um "bipe" para indicar que está pronta para fritar. A mensagem PRESSIONE TEMPO será exibida.

3. Abaixar o cesto de batatinhas frescas no óleo e pressione o botão TEMPO. Quando o botão TEMPO é pressionado, o *timer* começa a contagem regressiva, e o processo de fritura tem início.

OBSERVAÇÃO

Ao fritar batatinhas usando o método de Fritar Duas Vezes, não é recomendável fechar a tampa, devido a possíveis condensações de água na superfície.

OBSERVAÇÃO

A fritadeira é programada para aquecer corretamente a uma temperatura superior, pois, quando as batatinhas mais frias são postas dentro da fritadeira, a temperatura do óleo cai. Uma temperatura mais alta garante que as batatinhas frite a uma temperatura ideal, mesmo após inicialmente causarem uma queda da temperatura do óleo.

Quando o *timer* terminar a contagem regressiva, o alarme tocará para indicar o fim do ciclo de fritura. Serão exibidas as mensagens PRESSIONE TEMPO, FRITAR BATATAS DUAS VEZES, 1.^ª VEZ e FRESCO, além do tempo e da temperatura.

5. Pressione o botão TEMPO para parar o alarme, e erga o cesto. A fritadeira começará automaticamente a reaquecer. Uma vez que a fritadeira tiver atingido a temperatura correta, ela estará pronta para continuar.

OBSERVAÇÃO

No modo FRITAR BATATAS DUAS VEZES, é possível ajustar o *timer* e a temperatura assim que o *timer* tiver iniciado, mas não é possível alterar entre a 1.^ª VEZ e a 2.^ª VEZ.

Nesse ponto, a fritadeira pode seguir para a 2.^ª VEZ ou para outra 1.^ª VEZ de uma segunda porção de batatinhas, dependendo da quantidade total a ser frita. Serão exibidas as mensagens FRITAR BATATAS DUAS VEZES, FRESCO, 1.^ª VEZ e PRESSIONE TEMPO, além do tempo e da temperatura de fritura.

OBSERVAÇÃO

Se houver uma segunda porção de batatinhas para ser frita, a Tramontina recomenda fazer a 1.^ª VEZ das duas porções e, só então, seguir para a 2.^ª VEZ das duas porções. Este processo implica menos aquecimento e resfriamento do óleo, oferecendo melhores resultados e menos tempo de preparação.

UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

Siga para FRITAR 2.^a VEZ

1. Esvazie o conteúdo do cesto em um prato coberto com papel toalha para esfriar ligeiramente.
2. Pressione o botão ROLAR/SELECIONAR. A mensagem 1.^a VEZ começará a piscar e a mensagem 2.^a VEZ será exibida. Gire o botão ROLAR/SELECIONAR para pôr em destaque a mensagem 2.^a VEZ. O texto 2.^a VEZ começará a piscar, indicando que ele foi posto em destaque. Pressione o botão ROLAR/SELECIONAR para confirmar. A mensagem 1.^a VEZ desaparecerá. A fritadeira entrará no estágio de aquecimento até a temperatura correta ser atingida. As mensagens FRITAR BATATAS DUAS VEZES, FRESCO, 2.^a VEZ e AQUECENDO, além da temperatura real do óleo, serão exibidas. Quando o óleo atingir a temperatura correta, será exibida a mensagem PRESSIONE TEMPO.
3. Encha o cesto com as batatinhas que passaram pela 1.^a fritura. Ponha o cesto na fritadeira e pressione o botão TEMPO. A mensagem PRESSIONE TEMPO se apagará. O *timer* começará a contagem regressiva. Quando o *timer* tiver terminado a contagem regressiva, o alarme tocará, indicando o fim do ciclo de fritura. A mensagem PRESSIONE TEMPO será exibida.
4. Pressione o botão TEMPO e erga o cesto. Deixe escorrer e esfriar um pouco, e ponha em uma tigela com papel toalha.

Repita a 1.^a VEZ com uma nova porção de batatinhas frescas.

1. Esvazie o conteúdo do cesto em um prato coberto com papel toalha para esfriar.
2. Siga as instruções para a 1.^a VEZ acima.

Modo Customizar

O modo de fritura CUSTOMIZAR tem uma configuração padrão de 5 minutos e 160°C.

Ele pode ser modificado, girando-se o botão ROLAR/SELECIONAR para CUSTOMIZAR e alterando-se o tempo, a temperatura ou ambos. Se a configuração padrão no modo CUSTOMIZAR for modificada, a fritadeira se lembrará das últimas configurações que foram selecionadas, mesmo depois de ser desconectada da tomada.

OBSERVAÇÃO

Se usar a tampa durante e imediatamente após a fritura, pode haver vapor saindo pelas aberturas de ventilação do filtro da tampa. Isso é normal. No entanto, para evitar queimaduras por vapor, evite tocar nesta área durante o funcionamento, pois o vapor gerado estará em alta temperatura.

Como o cesto fica muito quente, use somente o cabo para segurá-lo ou carregá-lo para servir. Assegure-se de que o cabo do cesto está travado na sua posição correta.

Gorduras sólidas como manteiga, margarina ou gorduras animais de qualquer tipo não devem ser usadas na fritadeira, pois podem superaquecer e causar riscos de incêndio.

Água e óleo não se misturam - nunca acrescente água ou outros líquidos ao óleo quente. Mesmo quantidades pequenas de água farão com que o óleo espirre.

A fritadeira gerará muito calor e vapores durante e após o processo de fritura. Para evitar o risco de queimaduras, não toque nem bloqueie a área de ventilação de vapor na tampa.

Tenha muito cuidado quando a fritadeira estiver cheia de óleo ou outros líquidos quentes. Nunca movimente a fritadeira durante o funcionamento e deixe que ela esfrie antes de remover o óleo.

Quando fritos, os alimentos devem ficar crocantes.

Se os resultados ficarem encharcados, é porque o óleo não está quente o suficiente. Isso pode ser causado por um ou mais dos fatores abaixo:

- O tempo de preaquecimento não é suficiente.
- A temperatura está baixa demais.
- A quantidade de alimentos dentro do cesto é grande demais (não encha mais de dois terços do espaço).
- Não use óleo de fritura sólido; use somente óleos líquidos.

OBSERVAÇÃO

Se estiver preparando quantidades grandes de alimentos (cerca de 600 g a 1,25 kg), não é recomendável cozinhar com a tampa fechada, devido aos possíveis acúmulos de condensação.

OBSERVAÇÃO

As temperaturas da função Fritar Duas Vezes se baseiam em uma carga de 1 kg de batatinhas frescas cortadas à mão. É possível fritar porções menores de batatinhas.

Quando devo trocar o óleo?

O que devo observar?

Se a fritadeira for usada todos os dias, recomenda-se trocar o óleo a cada semana.

Se usado uma ou duas vezes por semana, o óleo pode ser trocado a cada três semanas.

Há indicadores claros que mostram quando o seu óleo não está mais fritando com eficiência. Esses sinais são:

- A superfície do óleo começa a espumar quando aquecido.
- Surge fumaça na superfície do óleo antes que as temperaturas recomendadas para fritura sejam atingidas.
- Os óleos podem desenvolver um cheiro rançoso. Isso indica que o óleo azedou.
- O óleo pega o odor dos alimentos que você fritou, como frutos do mar.
- O óleo muda de viscosidade, ou seja, escorre lentamente e se torna grosso, com aspecto de xarope.

Armazenagem e preparação do óleo usado

É mais fácil reutilizar o óleo se forem seguidos métodos adequados após e durante a fritura.

1. Nunca tempere ou salgue os alimentos antes ou durante a fritura, pois isso queimará e descolorirá o óleo, a vida útil do seu óleo fica mais curta.
2. Esfrie completamente o óleo antes de passá-lo por um coador de café ou de pano para remover os resíduos e farelos de alimentos.
3. Armazene em um recipiente selado na geladeira ou em um armário escuro e fresco.
4. Repita o processo de filtragem e de limpeza após cada uso.
5. Descarte adequadamente o óleo usado.

GUIA DE FRITURA

ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO DE FRITURA APROXIMADO
Cogumelos	160°C	3-4 min
Pedaços de frango (empanados)	175°C	12-15 min
Iscas de frango	180°C	3-4 min
Camarões em pedaços (crus, empanados)	175°C	3-4 min
Bolinhos ou pedaços de peixe	190°C	4-6 min
Anéis de cebola	190°C	2-4 min
Batatas em fatias	170°C	7-10 min

TABELA DE PESOS/TEMPERATURAS/TEMPOS PREDEFINIDOS

	QUANTIDADE	TEMPERATURA	TEMPO
ALIMENTOS CONGELADOS			
Batatinhas congeladas	500 g de batatinhas	180°C	6 min
Nuggets congelados	10 pedaços (cerca de 230g de peso total)	160°C	4 min
Filés de peixe empanados/em bolinhos, congelados	3-4 pedaços (cerca de 300g de peso total)	160°C	6 min
Lula empanada/lula temperada com sal e pimenta congelada	porções de 200g	180°C	2 min
ALIMENTOS FRESCOS			
Peixe empanado fresco	6 filés (porção com 220 g de peso total)	160°C	3.5 min
Bolinhos de filé de peixe frescos	2-3 x 100 g cada filé de tainha	180°C	4 min
Nuggets de frango fresco	6 segundo a receita	170°C	4 min
Donuts caseiros	2-3 x donuts de 9 cm	170°C	3.5 min
Lula empanada fresca/lula com sal e pimenta	porção de 200 g	180°C	2 min
Batatinhas cortadas à mão	500 g: batatinhas cortadas à mão de 1 cm a 1,5 cm de espessura	1.ª vez: Aquecer a 130°C	5 min
		2.ª vez: Aquecer a 180°C	6 min
Batatinhas cortadas à mão	1 kg: batatinhas cortadas à mão de 1 cm a 1,5 cm de espessura	1.ª vez: Aquecer a 130°C	8 min
		2.ª vez: Aquecer a 180°C	9 min
Batatinhas cortadas à mão: fritura única	500 g: batatinhas cortadas à mão de 1,5 cm de espessura	190°C	10 min
Batatinhas cortadas à mão: fritura única	1 kg: batatinhas cortadas à mão de 1,5 cm de espessura	190°C	14 min

OBSERVAÇÃO

Esses tempos e temperaturas são específicos para esses pesos. As variações nas espessuras e variedades de peixes, batatas e frango levarão a alterações nos tempos de fritura.

MENSAGEM DE ERRO

Quando a fritadeira precisa ser restaurada, uma mensagem de REINICIAR pisca no monitor. Para restaurar, deixe que a fritadeira esfrie completamente e, então, pressione os dois botões vermelhos para reiniciar localizados sobre a área do porta-fio, atrás do painel de controle.

Se o Controle de Temperatura detectar que a temperatura do óleo é menor de -20°C, ele exibirá a mensagem ER1.

Se o Controle de Temperatura detectar que a temperatura do óleo excede 210°C, o monitor exibirá a mensagem ER2. Restaure a unidade, segundo as instruções acima.

DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

Ponha sempre a quantidade necessária de óleo ANTES de ligar o aparelho na tomada. Se a fritadeira for ligada sem óleo no recipiente, será ativado um interruptor de segurança. A fritadeira precisará, então, ser restaurada conforme as instruções acima.

LIMPEZA

- Antes de limpar, assegure-se sempre de que a fritadeira está desligada e retirada da tomada.
- Certifique-se de que fritadeira e o óleo esfriaram por completo. O óleo reterá a temperatura por muito tempo após o uso. Não tente movimentar ou carregar a fritadeira, o elemento elétrico de aquecimento ou o painel de controle enquanto eles estiverem quentes.
- Lave o cesto de fritura com água quente e sabão. Enxágue e seque por completo.
- Remova o painel de controle/elemento elétrico de aquecimento da fritadeira erguendo-os. Ponha o elemento elétrico de aquecimento sobre o papel toalha para absorver o excesso de óleo. Limpe-o com um pano macio úmido e seque por completo.
- Segure o recipiente de fritura por ambos os lados e erga-o.
- Esvazie o óleo frio do recipiente de fritura. O óleo pode ser reutilizado várias vezes, dependendo do tipo de alimento frito. Filtre o óleo com uma peneira fina.

OBSERVAÇÃO

O óleo deve ser filtrado após cada uso e armazenado em um recipiente vedado e limpo, em um local fresco. Óleos de boa qualidade podem ser usados várias vezes. Não armazene o óleo na fritadeira. Descarte o óleo usado em um recipiente selado com o lixo doméstico. Não o despeje na pia ou no ralo.

- Lave a tampa, o recipiente de fritura interno removível, o exterior do corpo em aço inox e a cesta de fritura de arame com água quente e sabão, enxágue e seque por completo. O recipiente interno removível permite uma limpeza fácil. Limpe o recipiente com papel

CUIDADOS E LIMPEZA

toalha e, então, com um pano úmido e um pouco de detergente suave. Termine com um pano limpo e úmido seguido por um pano limpo e seco.

- O recipiente de fritura interno removível, o cesto de fritura e o exterior do corpo em aço inox podem ser utilizados em lava-louça.

OBSERVAÇÃO

Não use produtos de limpeza abrasivos, como palha de aço, para limpar a sua fritadeira, pois eles arranharão a superfície.

- Limpe o painel de controle com um pano macio úmido e um pouco de detergente suave. Termine com um pano limpo e úmido e seque completamente com um pano limpo e seco.
- Remonte a fritadeira para armazená-la. Não ponha nada sobre ela durante a armazenagem.

IMPORTANTE

Nunca mergulhe o painel de controle, o elemento elétrico de aquecimento e o fio da fritadeira em água ou em qualquer outro líquido. Sempre desconecte o fio da tomada antes de movimentar ou de limpar o aparelho.

OBSERVAÇÕES

OBSERVAÇÕES

OBSERVAÇÕES