

LIVRO DE RECEITAS

Fritadeiras



MONDIAL

18 Receitas

1. DONUTS CASEIROS

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
½ colher (chá) de sal
½ colher (chá) de canela em pó
180 ml de leite semidesnatado
4 colheres (sopa) de óleo
1 ovo, levemente batido

Cobertura:

1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de canela em pó
Óleo para fritar

Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, 4 colheres (sopa) de açúcar, o fermento, o sal, e ½ colher (chá) de canela. Faça um buraco no meio e ponha o leite, o óleo e o ovo. Misture bem esta massa. Se necessário, coloque mais farinha de trigo, pois a massa precisa estar no ponto de enrolar. Modele os donuts como rosquinhas com mais ou menos 8 cm de diâmetro e um furo no meio. Frite os donuts no óleo quente até que os dois lados fiquem corados. Escorra-os em papel toalha. Em um saco plástico, misture o açúcar e a canela. À medida que os donuts forem fritos, ponha-os dentro deste saco plástico e mexa para que fiquem totalmente cobertos com açúcar.

2. BOLINHO DE CHUVA

1 lata de leite condensado
3 ovos pequenos
1 colher (sopa) de fermento em pó
Farinha de trigo até dar o ponto
Óleo para fritar

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Com a ajuda de duas colheres, coloque a massa formando o bolinho no óleo quente para fritar. Depois de frito, passe no açúcar com canela.

3. MINICHURROS

2 xícaras (chá) de água
1 colher (sopa) cheia de manteiga
½ colher (chá) rasa de sal
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ovos inteiros
1 xícara (chá) de açúcar cristalizado
Canela em pó a gosto
Leite condensado
Óleo para fritar

Junte em uma panela de fundo largo a água, a manteiga e o sal. Coloque para ferver. Assim que levantar fervura, desligue o fogo e acrescente a farinha de trigo de uma vez só, misturando com a colher de pau vigorosamente, até ficar homogênea como se fosse uma massa de coxinha. Disponha em uma superfície e deixe esfriar por uns 5 minutos. Somente quando a massa estiver fria, acrescente os 2 ovos inteiros na massa. Sove bem até a massa ficar homogênea novamente. Quando a massa estiver uniforme, coloque em um saco de confeitar com bico formato pitanga e vá formatando os churros do tamanho desejado, cortando-os com uma tesoura culinária diretamente no óleo bem quente para fritar. Escorra-os em papel absorvente. Polvilhe com açúcar e canela a gosto. Sugestão: mergulhe em leite condensado antes de servir.

4. RABANADAS

1 bengala (pão de rabanada)
½ litro de leite
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 ovos
Açúcar e canela
Óleo para fritar

Corte o pão em rodelas grossas, de mais ou menos 2 cm de largura. Coloque o leite em uma vasilha rasa, misturando o sal e o açúcar. Molhe o pão no leite, frente e verso, e imediatamente nos ovos batidos, ligeiramente. Coloque diretamente no óleo quente para fritar. Deixe escorrer um pouco no papel absorvente. Polvilhe com açúcar e canela antes de servir.

5. SONHO DE PADARIA

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de margarina
4 ovos
30 g de fermento fresco
½ xícara (chá) de açúcar
Leite até dar o ponto de pão
Açúcar de confeiteiro
Óleo para fritar

Creme de padaria:

500 ml de leite
4 gemas
4 colheres rasas de farinha de trigo
5 colheres de açúcar
1 colher(chá) de essência de baunilha

Junte todos os ingredientes do creme numa panela e leve ao fogo alto, mexendo sempre até engrossar. Quando engrossar, abaixe o fogo e mexa por mais uns 5 minutos. Deixe esfriar e reserve. Dissolva o fermento com um pouco deleite em temperatura ambiente. Em uma tigela, misture o resto dos ingredientes. Acrescente o leite misturado com o fermento e amasse bem, acrescentando o restante do leite até formar uma massa mole, mas homogênea e que possa ser modelada. Faça bolinhas e coloque para crescer em pano de prato enfarinhado até dobrar de volume. Frite em óleo um lado de cada vez, deixando uma faixa branca no meio. Escorra em papel absorvente. Corte ao meio, sem separar as duas partes. Recheie com o creme e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

6. SOBREMESA DO AMOR

12 morangos
1 copo de farinha de trigo
1 copo de água
1 ovo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
Óleo para fritar
Sorvete de creme
100 g de chocolate meio amargo
Paus de canela

Misture bem a farinha de trigo, a água, o ovo e o fermento até virar um creme. Passe os morangos nessa mistura e coloque para fritar, até dourar. Deixe o óleo escorrerem papel absorvente. Pegue a barra de chocolate e derreta em banho-maria, depois que derreter, envolva os morangos já dourados. Sirva com uma bola de sorvete de creme e um pauzinho de canela.

7. PASTEL DE CHOCOLATE E BANANA

½ lata de leite condensado
100 ml de leite
4 colheres (chá) de chocolate em pó
2 colheres de margarina
4 bananas cortadas em cubinhos
200 g de massa para pastel já cortada (comprar pronta)
Óleo para fritar

Misture o leite condensado, a margarina, o chocolate e o leite. Leve ao fogo por alguns minutos, mexendo sem parar. Não deixe chegar ao ponto de brigadeiro. Passe para outro recipiente e, ainda quente, misture a banana e deixe esfriar. Use essa massa para rechear os pastéis e frite em óleo bem quente. Deixe escorrer em papel toalha. Polvilhe açúcar e canela por cima.

8. FRANGUINHO CHOCANTE

½ xícara (chá) de vinagre de vinho branco
2 colheres (sopa) de salsa picada
½ colher (chá) de gengibre ralado
Sal a gosto
1 kg de coxinha da asa
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 clara levemente batida
1 ½ xícara (chá) de farinha de rosca
Óleo para fritar

Molho:

1 colher sopa de azeite
1 cebola ralada
1 colher sopa de açúcar mascavo
2 colheres sopa de mostarda
2 colheres sopa de molho inglês
1 colher sopa de vinagre
1 xícara (chá) de purê de tomate
Sal e molho de pimenta a gosto

No liquidificador, bata o vinagre, a salsa, o gengibre e o sal. Tempere as coxinhas e deixe descansar por 30 minutos. Empane as coxinhas na farinha de trigo, passe na clara e, por último, na farinha de rosca. Frite em óleo quente, em fogo médio, até dourar. Retire, escorra em papel absorvente e reserve. Para o molho, misture todos os ingredientes e sirva junto com as coxinhas.

9. QUIBE APERITIVO

500 g de trigo para quibe
750 ml de água
1 tablete de caldo de carne
1 cebola média picada
½ xícara (chá) de salsa picada
½ xícara (chá) de hortelã
500 g de carne moída
½ colher (sopa) de pimenta síria (pode ser substituída por pimenta-do-reino)
Óleo para fritar

Coloque o trigo para quibe em uma bacia. Ferva a água e dissolva o tablete de caldo de carne. Despeje a água fervida sobre o quibe. Espere esfriar até que possa ser manuseado. Adicione a carne moída a cebola e a salsa picada. Acrescente a salsa, a hortelã e a pimenta-do-reino. Misture bem com as mãos até virar uma massa única. Acerte o sal. Enrole bolinhos com as mãos umedecidas em água fria e deixe descansar cerca de uma hora para que seque um pouco e não abram durante a fritura. Frite em óleo bem quente dourado e crocante. Retire e coloque sobre papel toalha.

10. FOCACCIA DE PIZZA

500 g de trigo
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher de sobremesa de sal
1 sachê de 10 g de fermento biológico
Leite o suficiente para dar liga na massa
Óleo para fritar

Recheio:

5 tomates picadinhos
400 g de muçarela ralada
400 g de presunto ralado
Orégano a gosto

Misture o trigo, o fermento e o sal. Junte o óleo e o leite levemente morno. Sove a massa até ficar homogênea. Deixe descansar até dobrar de volume. Abra a massa até ficar com mais ou menos ½ centímetro de espessura. Corte círculos com a ajuda de um pires grande. Coloque porções do recheio no meio e feche como um pastel apertando a borda com um garfo. Frite em óleo bem quente uma a uma na fritadeira elétrica. Retire e deixe alguns minutos em um papel absorvente antes de servir.

11. FOCACCIA DE BATATA

45 g de fermento biológico
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) sal
1 xícara (chá) leite morno
2 ovos batidos
½ xícara (chá) óleo de milho
50 g de manteiga sem sal
200g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
2 dentes de alho socados
3 colheres (sopa) de salsa verde bem picada
500 a 600 g de farinha de trigo
Óleo para fritar

Recheio:

400 g de queijo fresco, cortados em fatias grossas
250 g de linguiça calabresa fatiada e escaldada ou presunto
200 g de requeijão firme
Orégano para polvilhar

Em uma tigela pequena, dissolva o fermento com o açúcar. Na tigela da batedeira, junte os demais ingredientes e bata com os batedores de massa pesada. Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos e batendo até obter uma massa que solte da tigela. Coloque a massa obtida sobre a bancada, polvilhe-a com um pouco de farinha de trigo e sove-a muito bem. Deixe a massa descansar até dobrar de volume. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa até a espessura de 1 cm. Corte dois círculos grandes com o auxílio de um pires grande. Recheie cada círculo com as fatias de queijo, as rodelas de linguiça calabresa. Espalhe por cima pelotinhas do requeijão, orégano e dobre a massa como um pastel e feche bem as pontas com uma dobradura. Frite uma a uma em óleo bem quente. Escorra no papel absorvente e sirva.

12. RIZZÓLIS DE AIPIM

500 g de aipim

1 ovo

2 colheres sopa de queijo ralado

Farinha de trigo até dar ponto (mais ou menos $\frac{1}{2}$ xícara de chá)

2 ovos

Sal a gosto

Farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

Recheio:

350 g de carne moída

1 cebola picadinha

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Frite a cebola em um pouco de óleo até ficar macia. Acrescente a carne moída e deixe cozinhar até secar bem. Adicione sal e pimenta-do-reino agusto. Reserve. Cozinhe o aipim e passe na máquina de moer, espremedor ou processador elétrico formando um purê. Junte 1 ovo, o queijo e a farinha de trigo aos poucos até a massa desgrudar das mãos. Abra a massa com o rolo e corte rodelas com a boca de um copo. Recheie passe no outro ovo batido ligeiramente e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente. Escorra no papel absorvente e sirva.

13. BOLINHO QUEIJO-DE-MILHO

1 lata de milho verde

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de margarina

3 ovos batidos

$\frac{1}{2}$ xícara (chá) de cheiro-verde picado

4 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (chá) de fermento em pó sal e pimenta-do-reino

Óleo para fritar

Escorra o milho verde e coloque em uma tigela. Adicione o leite, a margarina derretida, o ovo batido e misture. Acrescente a farinha, o cheiro-verde, o queijo ralado e o fermento. Tempere com sal e a pimenta-do-reino e misture tudo muito bem. Pingue a massa às colheradas no óleo bem quente. Escorra em papel toalha e sirva.

14. COXINHA DE FRANGO CASEIRA

1 L de água
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (sopa) de sal (ou 2 cubos de caldo de galinha esfarelados)
1/2 kg de farinha de trigo (ou mais se precisar)
1 colher (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de alho espremido
½ Kg de peito de frango cozido e desfiado
1 colher (sopa) de tempero pronto de sua preferência
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de salsinha picadinho
500 g de requeijão (dois potes mais ou menos)
1 ovo
1/2 L de leite
O quanto for necessário de farinha de rosca

Coloque a água em uma panela e adicione a manteiga e o sal. Leve ao fogo e esquente até a manteiga esteja completamente derretida. Acrescente a farinha e mexa bastante com um batedor (fouet) até obter uma massa lisa, mas consistente. Se necessário acrescente mais um pouco de farinha. É importante manter sempre o fogo médio durante o preparo para cozinhar bem a massa. Deixe a massa descansar por pelo menos trinta minutos em uma superfície lisa. Coloque o azeite numa frigideira e leve o alho para dourar. Adicione o frango e vá acrescentando os temperos. Refogue até que a carne esteja bem sequinha. Deixe esfriar. Bata o ovo com o leite e reserve. Divida a massa em 4 partes e sove cada uma como se fosse massa de pão até que a mistura fique bem uniforme. Modele as coxinhas colocando uma quantidade de massa suficiente para encher a mão (aproximadamente 30g). Abra um círculo na palma da mão e coloque uma colher de sobremesa de recheio no meio da massa e dê forma à coxinha. Reserve. Empane duas vezes cada coxinha: passe na mistura de leite e ovos e na farinha de rosca. Repita. Deixe na geladeira pelo menos uma hora antes de fritar. Frite em óleo bem quente. Escorra em papel toalha e sirva.

15. CROQUETE DE SALMÃO

180 g de sobras de salmão ou salmão em conserva, escorrido
1 ovo
4 colheres (sopa) de cebolinha
4 colheres (sopa) de aipo
1 colher de sopa de salsinha fresca
1 dente de alho
5 colheres de sopa de germe-de-trigo ou aveia em flocos
Sal e pimenta do reino a gosto
Óleo para fritar

Bata o salmão, o ovo, o aipo, a cebolinha, a salsinha e o alho no processador com a faca de corte. Transfira para uma tigela e tempere a gosto com o sal e a pimenta do reino. Faça bolinhas do tamanho de uma bola de golfe, e passe-as no germe-de-trigo ou aveia. Elas devem ficar totalmente empanadas. Numa frigideira grande, aqueça o óleo em fogo médio. Achate as bolinhas e frite-as por aproximadamente 10 minutos, virando quando necessário, até dourarem.

16. BOLINHO DE BACALHAU

1 kg de bacalhau sem espinhas dessalgado e a ferventado
1 kg de batata cozida
2 colheres de sopa de azeite
1 dente de alho
2 cebolas médias
1 xícara de chá de folhas de salsinha
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Óleo vegetal para fritar

Passe o bacalhau no processador de alimentos junto com as batatas cozidas e reserve. Pique a salsinha no processador e misture ao bacalhau com batata. Pique as cebolas e o alho no processador e transfira para uma frigideira com o azeite. Refogue até que a cebola esteja macia e misture ao bacalhau. Mexa bem com uma colher e leve a geladeira por umas 3 horas, até gelar. Frite em óleo quente às colheradas e escorra em papel absorvente. Sirva.

17. BOLINHO E ESPINAFRE

2 xícara de chá de arroz cozido, de preferência amanhecido
1 cebola média
1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de azeite de oliva
2 xícaras de chá de folhas de espinafre
2 ovos
Farinha de trigo até dar consistência
1 colher de chá de fermento em pó
Sal, pimenta do reino e orégano a gosto

Pique a cebola junto com o arroz, o leite e o azeite no processador. Acrescente o espinafre e os ovos. Quando estiver bem misturado, vá acrescentando a farinha até agregar tudo. Por último coloque o fermento e tempere ao seu gosto. Vai ficar uma massa mole. Vá colocando colheradas no óleo bem quente e frite até dourar. Retire e deixe escorrer em papel toalha.

18. BERINJELAS CROCRANTES

2 berinjelas
4 envelopes de caldo de carne em pó
100 g de queijo parmesão ralado
4 ovos
Farinha de trigo para empanar
Farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar

Corte os talos das berinjelas e lave muito bem a casca. No processador corte as berinjelas em fatias de mais ou menos 0,5 cm com a casca e tempere-as com o caldo de carne em pó. Passe-as na farinha de trigo em seguida nos ovos ligeiramente batidos e, por último no parmesão ralado misturado com a farinha de rosca. Faça uma pequena pressão para o queijo grudar na berinjela. Frite em óleo quente e coloque para escorrer em papel toalha.

MONDIAL



Manual de Instruções

FT-07

Fritadeira Elétrica

BIG FRY-2,5l



Parabéns, agora você possui uma **FRITADEIRA ELÉTRICA BIG FRY MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo o sucesso no preparo de suas receitas.

Antes da utilização, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- O uso indevido desse aparelho pode acarretar em danos ao aparelho e risco ao usuário. Leia atentamente este manual de instruções.
- Antes de ligar o plugue na tomada verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará perda da garantia.
- Este aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador ou um sistema de controle remoto separado.
- Somente deve ser utilizado o controle de temperatura fornecido com o próprio produto. A utilização de outros controles de temperatura pode acarretar em riscos de segurança. Em caso de problemas no controle de temperatura, o reparo deve ser feito em uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Para maior segurança posicione o aparelho a 30 cm da parede e nunca sob armários, prateleiras ou dentro de nichos.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área desabrigadas.
- Não ligue simultaneamente mais de um aparelho em uma mesma tomada..
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo de alimentação.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte o produto ou desligue-o puxando pelo cabo de alimentação, a fim de evitar choques elétricos.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto se o cabo de alimentação e/ ou o plugue estiver danificado, ou ainda, se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL**.
- **Cuidado: A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento.**
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver sendo utilizado, mesmo que por breves instantes.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou balcão. Guarde-o sempre para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Não ligar o aparelho com a cuba vazia, pois pode danificar o seu funcionamento.
- Não transporte ou move o aparelho com óleo quente em seu interior.
- Recomendamos cuidado ao abrir a tampa durante o preparo, pois o vapor quente armazenado durante a fritura poderá ser liberado com pressão provocando queimaduras.

- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndios, choque elétrico ou acidentes pessoais.
- Para evitar choques elétricos, nunca manuseie o aparelho com as mãos molhadas, não o molhe, nem o mergulhe em água, ou qualquer outro líquido.
- Guarde esse manual para consultas posteriores.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

DICAS DE SEGURANÇA

- Para evitar acidentes, sempre manipule as partes quentes de seu aparelho com muito cuidado. Use luvas ou protetores térmicos nas mãos.
- Nunca ligue o aparelho com a **Cuba** para óleo vazia.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto ligado.
- Nunca misturar água no óleo para fritura.
- Jamais ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos ou garfos e colheres comuns. Utilize uma pinça de cabo comprido, de preferência de madeira.
- Cuidado ao abrir a **Tampa** durante o preparo, pois o vapor armazenado durante a fritura poderá ser liberado com pressão e deverá estar muito quente.
- Durante a utilização do aparelho, não retire o plugue da tomada elétrica para interromper o funcionamento. Certifique-se, primeiramente, de que o **Seletor de Temperatura** esteja na posição 0 (DESLIGADO).
- Não transporte ou move o aparelho com óleo quente em seu interior. Verificar se o óleo está suficiente frio, antes de movimentar ou realizar a limpeza. (Aguardar cerca de duas horas, para evitar acidentes).
- Não ultrapassar o tempo de cozimento recomendado para cada alimento.

ADVERTÊNCIAS: Bolinhos, coxinhas e pastéis têm em seu interior bolhas de ar, que se vaporizam quando o alimento é aquecido em óleo quente, causando respingos desse óleo. Portanto é necessário evitar essas acumulações de ar perfurando os alimentos, facilitando assim a saída do ar. Também recomenda-se a fritura em pequenas porções em pequenos tamanhos.

ANTES DE UTILIZAR A SUA FRITADEIRA BIG FRY MONDIAL

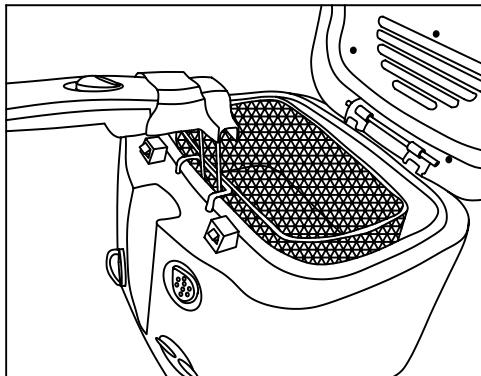
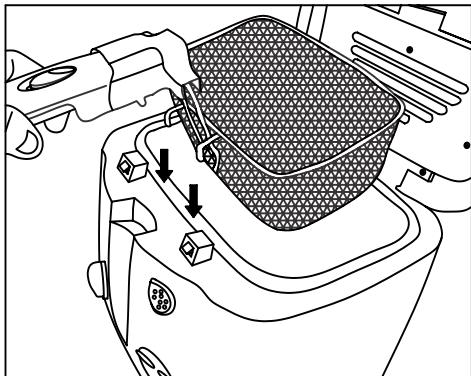
- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou papel toalha.
- A **Cuba** e o interior da **Tampa** devem ser limpas com bucha macia e detergente e enxutas com um pano macio ou papel toalha.
- O **Cesto** pode ser lavado em água e detergente, mas certifique-se de que está completamente seco antes de utilizá-lo.
- Repita a operação sempre que a sua Fritadeira ficar sem uso por um tempo prolongado.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DO SEU PRODUTO



COMO UTILIZAR A SUA FRITADEIRA BIG FRY MONDIAL

- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Certifique-se de que o **Seletor de Temperatura** esteja na posição 0 (DESLIGADO).
- Aperte a **Tecla de Abertura Automática da Tampa**.
- Destrave o **Cesto** apertando a **Trava do Cabo**, levante o **Cabo** e retire o **Cesto**.
- Verifique se a **Cuba** está completamente seca. Uma gota de água pode fazer o óleo espirrar.
- Coloque óleo até a posição MAX, indicada no interior da **Cuba**.
- Não utilize margarina ou manteiga. Esse aparelho foi desenvolvido para fritar somente com óleo ou azeite.
- Feche a **Tampa**.
- Insira o plugue na tomada elétrica.
- Escolha a temperatura de acordo com o alimento a ser preparado.
- As **Lâmpadas-piloto** se acenderão.
- O óleo deverá pré-aquecer durante aproximadamente 10 min. Quando chegar à temperatura certa a **Lâmpada-piloto de Aquecimento** se apagará e o aparelho estará pronto para ser usado. A **Lâmpada-piloto de Funcionamento** continuará acesa.
- A **Lâmpada-piloto de Aquecimento** irá acender automaticamente todas as vezes que for necessário reaquecer o óleo para manter a temperatura escolhida.
- Coloque o alimento no **Cesto**, para garantir um bom resultado, não ultrapasse a capacidade máxima, indicada no interior da cuba. Para manusear o **Cesto** use sempre o **Cabo** na vertical.
- Abra a **Tampa** e coloque o **Cesto** dentro da **Cuba**. Use luvas protetoras ou térmicas e manuseie o aparelho com cuidado, pois o óleo estará quente.
- Feche a **Tampa** certificando-se de que está perfeitamente travada.
- Encaixe o **Cabo do Cesto** na Base, apertando a **Trava do Cabo** para baixo.
- Verifique se o alimento está no ponto certo pela **Janela na Tampa**.
- Para retirar o alimento, aperte a Tecla de Abertura Automática da **Tampa** afastando-se o suficiente para deixar que o vapor quente armazenado durante a fritura possa ser liberado.
- Levante a **Trava do Cabo** e retire o **Cesto**. Coloque o cesto na posição de descanso (ver figura abaixo) para eliminar o excesso de óleo. Em seguida transfira o alimento para outro recipiente.



* Imagens meramente ilustrativas

- Verifique, de vez em quando, se o nível do óleo está correto não deixando que fique abaixo da marca MIN, no interior da cuba, pois isso poderá danificar o aparelho.
- Se necessário, reabasteça o óleo até a marca MAX e proceda novamente a operação de pré-aquecimento, antes de reiniciar a fritura.
- Repita a operação até acabar a fritura de todo alimento.
- Gire o **Seletor de Temperatura** até a posição 0 (DESLIGADO) e retire o plugue da tomada.
- Espere até que o óleo esteja completamente frio para iniciar a limpeza.
- Retire totalmente o óleo usando uma concha. Não vire o produto de cabeça para baixo.
- O óleo já utilizado poderá ser reaproveitado para outras frituras, porém você precisará filtrá-lo para retirada de eventuais resíduos de alimentos. O máximo recomendado são 5 utilizações.

COMO FRITAR CORRETAMENTE

- É importante seguir a temperatura aconselhada para cada receita. Se a temperatura for muito baixa, o alimento a fritar absorve óleo. Se a temperatura for muito alta, forma-se rapidamente uma crosta exterior e o interior fica cru.
- Os alimentos a serem fritos devem ser mergulhados quando o óleo tiver alcançado a temperatura correta, isto é quando a a **Lâmpada-piloto** de aquecimento apagar..
- Não sobrecarregue o **Cesto** com alimentos. Isso provoca uma baixa repentina da temperatura do óleo e, portanto, uma fritura muito oleosa 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 esquente excessivamente.
- Quando o alimento estiver frito, levantar o **Cesto** e espere alguns segundos antes de abrir a **Tampa**. Isto faz com que a pressão do vapor baixe, mas deve-se tomar cuidado, pois um pouco de vapor poderá ser liberado.
- Verificar se os alimentos foram cortados finos e com uma espessura regular, pois os alimentos cortados muito grossos cozinham mal no seu interior, apesar do bom aspecto, enquanto que os que têm espessura uniforme alcançam ao mesmo tempo o ponto de cozimento ideal.
- Enxugar bem os alimentos antes de mergulhá-los no óleo ou na gordura, pois os alimentos muito úmidos ficam moles depois de fritos (especialmente as batatas). É aconselhável empanar os alimentos ricos de água (peixe, carne, legumes), tendo o cuidado de eliminar a farinha em excesso antes de os mergulhar no óleo.

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Os alimentos congelados têm temperaturas muito baixas. Consequentemente provocam uma sensível diminuição da temperatura do óleo. Para se obter bons resultados, aconselhamos utilizar pequenas quantidades.
- Os alimentos congelados estão muitas vezes cobertos de cristais de gelo que devem ser eliminados antes de fritar. Para tal basta agitar o cesto, antes de inserí-lo na cuba. Depois mergulhar o cesto lentamente, para evitar que o óleo levante fervura.
- Os tempos de fritura devem ser seguidos de acordo com a temperatura aconselhada pelo fabricante dos congelados.

PARA MELHORES RESULTADOS

- Secar os alimentos antes da fritura para maior rapidez e evitar respingos.
- Quando necessário, agite os alimentos durante a fritura para desgrudá-los. Para sua segurança use acessórios de madeira e proteja as mãos com protetores térmicos ou luvas.
- Procure usar sempre óleo ou gordura de boa qualidade. Nunca use margarina ou manteiga.
- Tempere os alimentos depois de fritos.
- Alimentos congelados ou com grande quantidade de água podem provocar aumento da ebulação do óleo e gerar respingos. Use a quantidade mínima de óleo e prepare pequenas porções.
- Batatas (chips, fatiadas, palito, etc.) devem ser Lavadas em água fria para remover a goma. Seque-as bem antes de fritar para garantir um resultado crocante.
- Geralmente alimentos pré-cozidos precisam de temperatura mais alta que alimentos crus.

COMO LIMPAR A SUA FRITADEIRA FAST FRY MONDIAL

- Retire o Plugue da tomada e aguarde o óleo esfriar, antes de iniciar a limpeza.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento da superfície. Nunca mergulhe a fritadeira em água ou qualquer outro líquido.
- Jamais use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar o material de acabamento seu aparelho.
- Não utilize solvente ou qualquer substância química, durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre na base.
- Lave o **Cesto** com água e detergente neutro. Seque bem com um pano macio ou papel. Não use esponjas abrasivas para não danificar o material.
- Limpe a **Cuba** com pano umedecido em água morna e detergente. Não use esponjas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.
- Remover os resíduos persistentes com uma esponja plástica ou escova. Seque-os completamente com pano ou papel toalha.
- A **Tampa** é removível. Basta empurrar a trava que fica no meio da dobradiça e puxá-la delicadamente para cima. Ela deve ser lavada em água morna e detergente. Seque-a completamente antes de recolocá-la no lugar.
- Não use lava-louça para lavar o **Cesto** e a **Tampa**.
- Não guarde os acessórios ou componentes úmidos ou molhados, pois poderá danificá-los.
- Repita a operação sempre que sua fritadeira ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- Guarde a sua **FRITADEIRA BIG FRY MONDIAL** em local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças.

FILTRO

A **Tampa** é equipada com um sistema de filtro permanente, que recolhe gotas de óleo a partir do vapor que passa através do filtro, com isso não é necessária a troca do filtro.

CUIDADOS APÓS LAVAGEM

Depois da lavagem, enxugar muito bem. Eliminar possíveis acúmulos de água no fundo da cuba, no cesto, na tampa e em todas partes internas, assim evitam-se respingos de óleo quente durante o funcionamento.

DURAÇÃO DO ÓLEO

- O óleo nunca deve ficar abaixo do nível mínimo.
- De vez em quando é necessário uma substituição completa.
- A duração do óleo ou da gordura depende do que se frita.
- Os alimentos empanados, por exemplo, sujam mais do que uma simples fritura.
- Como em todos os tipos de fritadeiras, o óleo deteriora-se quando é aquecido muitas vezes!
- Portanto, mesmo quando é usado e filtrado corretamente, deve ser completamente substituído com certa frequência.
- Aconselhamos a mudança total do óleo após 5 usos ou nos seguintes casos:
 - Mau cheiro
 - Fumaça durante a fritura
 - O óleo tornando-se escuro

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Mau cheiro.	Líquido utilizado não é adequado.	Usar óleo de semente de girassol ou óleo vegetal de boa qualidade.
Óleo transborda (respingos de óleo).	Óleo estragou e forma espuma. Foram mergulhados no óleo quente alimentos que não estavam bem enxutos. O alimento foi mergulhado rapidamente. O nível do óleo ultrapassa o limite máximo.	Substituir o óleo. Enxugar bem os alimentos. Mergulhar devagar. Diminuir a quantidade de óleo na cuba.
Os alimentos não estão ficando dourados após a fritura.	A temperatura do óleo está muito baixa. O cesto está muito cheio.	Selecionar uma temperatura mais alta. Reducir a quantidade de alimentos.
Óleo não aquece.	A fritadeira foi usada sem óleo na cuba, avariando o produto.	Entre em contato com um Posto de Assistência Técnica para o reparo.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a.** Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de 1 (um) ano, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b.** No prazo de garantia acima descrito, estão inclusas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c.** Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1^a via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a.** Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b.** Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c.** O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d.** A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a.** Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b.** O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c.** Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a.** Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b.** Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c.** Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a.** Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b.** Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e.** Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado; a fim de evitar risco. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f.** Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g.** Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h.** Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i.** Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:
www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:
www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

**Segunda à sexta, das 07h às 20h;
Sábado, das 07h às 13h.**

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

1 ANO DE GARANTIA

**M.K. Eletrodomésticos Mondial S.A.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep: 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China**

www.emondial.com.br

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.

MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA