

# MALLORY



FRITADEIRA

## DIGITAL PREMIUM

## FRITADEIRA DIGITAL PREMIUM

Obrigado por adquirir um produto Mallory, desenvolvido com design exclusivo, inovações e tecnologia, submetido a um rigoroso controle de qualidade, para garantir segurança, conforto e satisfação durante o uso.

Este manual também está disponível em nosso site: [www.mallory.com.br/manuais](http://www.mallory.com.br/manuais)

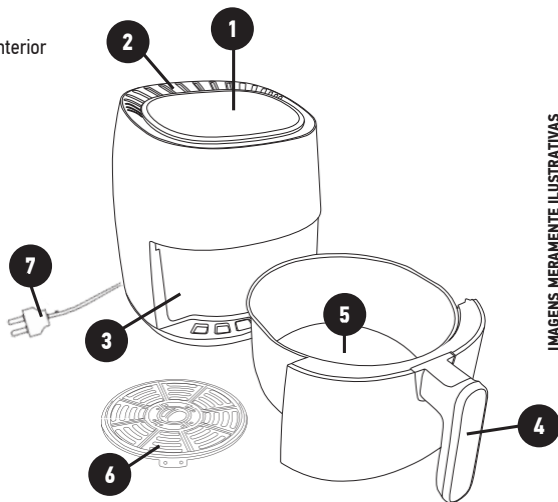
Antes de utilizar o produto leia atentamente as instruções a seguir. Guarde o manual para consultas futuras, caso perca o manual impresso, você poderá acessar a versão virtual em nosso site. A não observação e o não cumprimento das instruções deste manual podem resultar em acidentes.

**Importante – Leia com atenção antes de usar o produto.**

- Este aparelho foi projetado para uso exclusivamente doméstico.
- Não utilizar o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, limpe as partes que entrarão em contato com os alimentos, ver INSTRUÇÕES DE LIMPEZA.
- Antes de ligar o aparelho na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com o tensão que está marcada no aparelho: 127V ou 220V.

### IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES

1. Painel Digital
2. Saída de Ar
3. Compartimento interior
4. Alça da cuba
5. Cubo
6. Grade removível
7. Cabo e plugue



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

## IDENTIFICAÇÃO DOS ÍCONES DO PAINEL DIGITAL

### Funcionamento do produto

1. Mais/Aumentar
2. Tempo/Temperatura
3. Menos/Diminuir
4. Liga/Desliga
5. "M" Seletor
6. Começar/Pausar



### Receitas Pré Programadas

7. Batata-frita
8. Bacon, Salsichas e linguiças
9. Camarão (casca ou descascado)
10. Vegetais e cogumelos
11. Bolos e cupcakes
12. Frango
13. Carne (suína ou bovina)
14. Peixes

## ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Coloque a fritadeira por ar em uma superfície plana e seca próximo de uma tomada de rede elétrica.
- Retire a fritadeira da embalagem e confira os acessórios e o manual de instruções.
- Confira todos os acessórios, pois o uso dos acessórios são indispensáveis para seu resultado satisfatório.

## PREPARAÇÃO PARA O USO

Após remover o produto da embalagem e conferir os acessórios, lave a cesta antes do primeiro uso.

- Para remover o conjunto cuba e grade removível, puxe o cabo da cuba.
- Coloque o conjunto cuba e grade removível sobre uma superfície plana e seca.
- Puxe a grade removível pelo centro da grade, empurrando a parte da frente para baixo.



- Lave a cesta com água quente e detergente. Utilize uma esponja com o lado macio.
- Seque bem com um pano seco antes de montar no produto.
- Em seguida monte a grade removível do produto, empurrando com primeiro o lado indicado com a seta. Após isso, encaixe o conjunto cuba e grade até ouvir um clique.



## ADVERTÊNCIAS

- Nunca coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.
- Nunca encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.
- Nunca coloque nada em cima do aparelho. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.
- Nunca encha a cuba além da indicação MAX ou exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção "configurações"), pois isso pode prejudicar a qualidade do resultado final

## PRÉ-AQUECIMENTO

- Para melhores resultados você poderá aquecer sua fritadeira antes de preparar suas receitas.
- Ligue o plugue na tomada elétrica.
- Toque o ícone de Liga/desliga.
- Escolha uma receita qualquer tocando no ícone M e em seguida o ícone Começar/Pausar.
- Toque no ícone Tempo/Temperatura para ajustar o tempo em 5 minutos e toque novamente para ajustar na temperatura 200°C.
- Aguarde e o produto passará a funcionar automaticamente.
- Ao finalizar o tempo programado para o pré-aquecimento, a fritadeira por ar emitirá um bip sonoro indicando que o tempo programado encerrou.



**ATENÇÃO: CUIDADO AO MANUSEAR O PRODUTO DURANTE O USO. O CONJUNTO CUBA E GRADE QUANDO PRÉ-AQUECIDOS FICAM QUENTES E PODEM CAUSAR QUEIMADURAS.**

## MODO DE USAR

- Após escolher o alimento para preparo na sua fritadeira, remova o conjunto Cuba (Item 5) puxando pela Alça (item 4).

- Ponha sobre uma superfície plana e seca, mantendo 20cm de distância da parede ou outros objetos, em seguida coloque o alimento a ser preparado na cuba da fritadeira.
- Toque no ícone Liga/Desliga (ícone 4) para ligar o aparelho.
- Toque no ícone “M” Seletor (ícone 5) para escolher pré-programação de receita de sua preferência (siga tocando no ícone até o visor mostrar o ícone da receita que você deseja)
- Toque no ícone Começar/pausar (ícone 6) para iniciar o funcionamento.
- Se deseja alterar o tempo da receita pré-programada, toque no ícone tempo/temperatura (ícone 2) para seleciona a opção Tempo, toque no ícone “mais” (ícone 1) ou “menos” (ícone 3) para aumentar ou diminuir o tempo de preparo.
- Se deseja alterar a temperatura da receita pré-programada, toque no ícone tempo/temperatura (ícone 2) novamente para alterar Temperatura, toque no ícone “mais” (ícone 1) ou “menos” (ícone 3) para aumentar ou diminuir a temperatura.
- Se desejar pausar o processo, toque no ícone começar/pausar (ícone 6), se deseja retomar o funcionamento toque no começar/pausar (ícone 6) novamente;
- Para desligar o produto, segure o ícone Liga/Desliga (ícone 4) por 5 segundos.


OBS.: Sempre que a cuba for retirada o processo irá parar automaticamente se recolocada, o processo retoma automaticamente.






### **ATENÇÃO: CUIDADO AO MANUSEAR O PRODUTO DURANTE O USO, POIS O MESMO PODE ESTAR QUENTE.**

A temperatura da superfície pode ser alta quando o equipamento está em operação, sob o risco de queimaduras.

### **RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS**

As receitas pré-programas servem para auxiliar e facilitar na hora do preparo dos alimentos com o tempo e temperatura ideal para cada receita, mas isso não significa que deve ser seguido somente essa programação, você pode modificar o tempo e a temperatura quando quiser. Veja abaixo a tabela com todas as receitas e suas respectivas programações.

| ÍCONE   | RECEITAS SUGERIDAS                | TEMPERATURA (°C) | TEMPO (MIN) |
|---|-----------------------------------|------------------|-------------|
|  | Batata-frita                      | 200              | 15          |
|  | Bacon, Salsichas e linguiças      | 200              | 20          |
|  | Camarão (com casca ou descascado) | 200              | 25          |

|   |                         |     |    |
|---|-------------------------|-----|----|
|  | Vegetais e cogumelos    | 160 | 13 |
|  | Bolos e cupcakes        | 180 | 25 |
|  | Frango                  | 200 | 20 |
|  | Carne (Suína ou Bovina) | 180 | 18 |
|  | Peixes                  | 200 | 35 |

OBS.:

- Corte os ingredientes em pedaços menores antes do preparo
- Não ultrapasse a capacidade máxima, assim irá garantir melhores resultados no preparo das receitas.
- Alguns alimentos são necessários que sejam mexidos ou virados durante o processo de preparo, assim irá garantir melhores resultados no preparo das receitas.

#### CAPACIDADE, TEMPERATURA E TEMPO PARA CADA ALIMENTO

| INGREDIENTE   | QUANTIDADE<br>PESO MÍN/MÁX (g) | TEMPO<br>(MIN) | TEMP.<br>(°C) | MEXER<br>OU VIRAR |
|---|--------------------------------|----------------|---------------|-------------------|
| <b>BATATAS FRITAS</b>   |                                |                |               |                   |
| Batata Palito Congelada   | 200 a 500                      | 18-20          | 200           | Mexer             |
| Batata congelada  | Pedaços maiores                | 20-25          | 200           | Mexer             |
| <b>CARNES E AVES</b>  |                                |                |               |                   |
| Bife  | 100-300                        | 10-15          | 180           | Virar             |
| Costela de porco  | 100-300                        | 10-15          | 180           | Virar             |
| Hamburger   | 100-300                        | 10-15          | 180           | Virar             |
| Coxa de frango  | 100-300                        | 25-30          | 180           | Virar             |
| Peito de frango   | 100-300                        | 15-20          | 180           | Virar             |
| <b>PETISCOS CONGELADOS (Siga as instruções na embalagem do alimento.)</b> |                                |                |               |                   |
| Rolinho primavera   | 100-250                        | 8-10           | 200           | Mexer             |

|   |         |       |     |       |
|---|---------|-------|-----|-------|
| Nuggets de frango   | 100-300 | 6-10  | 200 | Mexer |
| Peixe crocante  | 100-250 | 6-10  | 200 | Virar |
| Pão de alho   | 100-300 | 6-10  | 200 |       |
| Rolinho de salsicha   | 100-300 | 13-15 | 200 |       |
| Vegetais recheados  | 100-250 | 10    | 160 |       |
| <b>ALIMENTOS AO FORNO (Utilize forma que pode ir ao forno.)</b> |         |       |     |       |
| Bolo  | 250     | 20-25 | 160 |       |
| Quiche  | 300     | 20-22 | 180 |       |
| Cupcake   | 250     | 15-18 | 200 |       |

## DICAS

- Recomenda-se verificar o processo de cocção dos alimentos na metade do tempo do preparo, retirar a cuba e sacudi-la para desgrudar os alimentos que possam estar colados. Recoloque a cesta novamente para continuar o preparo.
- Os tempos são para orientar e podem sofrer alterações de temperatura externa, temperatura do alimento a ser preparado. Outros fatores que devem ser considerados na preparação dos alimentos são: a dimensão das porções e a quantidade de líquido.
- Alimentos congelados formam durante o congelamento cristais de gelo e interferem na textura do alimento a ser preparado na fritadeira.
- Recomendamos que os alimentos congelados sejam retirados de suas embalagens e secos com um papel toalha para um melhor resultado no preparo.
- Durante o preparo do alimento as partes de sua fritadeira ficam quentes. É recomendável o uso de luvas de proteção térmica a fim de evitar queimaduras.
- Durante o funcionamento, ao remover o conjunto da cuba e a grade, não devem ser colocadas as mãos na parte interna do produto quando a sua fritadeira estiver ligada.
- Para remover os alimentos, puxe a cuba pelo cabo, coloque-a numa superfície plana, seca e resistente ao calor e retire os alimentos, se possível utilize utensílios de silicone para evitar danos a superfície antiaderente. Caso queira retirar a grade removível, espere a mesma esfriar e puxe a grade empurrando a parte da frente para baixo.
- Caso queira utilizar a cuba do produto sem a grade para preparar receitas, como carne com molho, você poderá remover a grade e utilizar a cuba com a seguintes precauções:
  - A fritadeira deverá estar sobre uma superfície plana e seca.
  - Para remover a cuba da fritadeira você deverá utilizar luvas térmicas.
  - Segurar bem com as duas mãos para não deixar cair.
- **ATENÇÃO:** este aparelho possui um temporizador que desliga automaticamente quando atinge o tempo, emite um sinal sonoro e indica que o alimento está pronto. Verifique se o

alimento está conforme deseja, se necessário coloque alguns minutos extras no seletor de tempo de preparo.

## **NÃO TRANSPORTAR OU MUDAR DE LUGAR O PRODUTO LOGO APÓS O USO, PRODUTO ESTÁ QUENTE SOB O RISCO DE QUEIMAR A MÃO.**

### **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Antes de iniciar a limpeza verifique se o plugue está desligado da tomada.
- Espere o produto esfriar naturalmente.
- Para uma limpeza simples siga as instruções abaixo:
  1. Remova o conjunto cuba e grade removível.
  2. Remova a grade da cuba.
  3. Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante ou detergente para facilitar a limpeza. Na limpeza não utilize produtos dissolventes ou abrasivos. A gordura dos alimentos pode ser removida com uma esponja (lado macio). Para a cuba pode ser utilizado o mesmo processo de limpeza da cesta. Seque bem com um pano seco antes de montar novamente no produto.
  4. Para a limpeza da parte externa da fritadeira, limpe com um pano úmido e seque em seguida antes do próximo uso.

### **MEU PRODUTO NÃO ESTÁ FUNCIONANDO, COMO RESOLVER?**

| PROBLEMAS  | CAUSAS   | SOLUÇÕES  |
|--|--|---|
| Produto não aquece.                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• O plug não está conectado na tomada.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conecte o plugue na tomada elétrica.</li></ul>  |
| Os alimentos ficaram crus.                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• A quantidade de alimento no cesto está em excesso.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Coloque uma quantidade menor de alimentos, respeite a quantidade máxima indicada na cuba.</li></ul>   |
| Os alimentos fritaram de forma desigual.         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Possivelmente os alimentos precisam ser mexidos ou virados durante o preparo.</li></ul>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Separe um tempo para virar/mexer os alimento enquanto estão sendo preparados.</li></ul>   |
| Os alimentos não estão crocantes após a fritura. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Possivelmente os alimentos não podem ser preparados na fritadeira elétrica, apenas de maneira tradicional.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique as instruções no rótulo da embalagem.</li><li>• Use alimentos que podem ser preparados na fritadeira elétrica ou pincelar óleo no alimento a ser preparado.</li></ul> |



|                                       |  |  |
|---------------------------------------|--|--|
| Está saindo fumaça branca do produto. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• É normal aparecer fumaça quando se está preparando alimentos gordurosos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará na cuba. O óleo produz fumaça branca e a panela pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final.</li> </ul> |
|---------------------------------------|--|--|

Para produto com defeito de não funcionamento (falha técnica), você pode ligar através do número 0800 704 0848 ou entrar em contato com a rede de assistência técnica autorizada. Consulte os postos de atendimento em nosso site: [www.mallory.com.br](http://www.mallory.com.br).

## **ANOMALIAS E REPARAÇÃO**

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

## **CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA**

- Em caso de irregularidade com o produto, leve-o a um serviço técnico para reparação. Não permita que pessoas não qualificadas tentem reparar seu aparelho, sob pena de perda da validade da garantia.
- Para proteção contra choque elétrico, não coloque o plugue nem o aparelho em contato com água ou outro líquido.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este produto deverá ser manuseado exclusivamente por adultos responsáveis. Não se deve que crianças ou pessoas com suas capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, manuseiem o aparelho.
- Mantenha o produto em local seguro e fora do alcance de crianças, principalmente quando estiver em uso.
- Este produto só deve ser utilizado para os propósitos descritos neste manual.
- Não utilize aparelhos elétricos quando estes apresentarem quaisquer tipos de danos em seus componentes, principalmente nas partes elétricas. Caso o cordão de alimentação seja danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço autorizado a fim de evitar riscos.
- Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada de sua cozinha.
- Limpe todas as peças que entram em contato com os alimentos.

- Não deixe o aparelho funcionando sem supervisão.
- Não utilize o aparelho para outros propósitos que não sejam os indicados neste manual.
- O aparelho não se destina a operação por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Nunca tente transportar o aparelho sustentando-o pelo cabo.
- Para desconectar da tomada, puxe pelo plugue, nunca pelo cabo.
- Nunca submergir o aparelho em água nem em outro líquido, nem o submeta ao fluxo da torneira.
- Não coloque nenhum tipo de material dentro do aparelho, como papel, plástico, etc, inclusive quando não estiver sendo utilizado.
- Ao finalizar a utilização do aparelho, desconecte da tomada.

## **IMPORTANTE**

Este aparelho eletroeletrônico está sendo comercializado com o Plugue Padrão Brasileiro, estabelecido pela ABNT e regulamentado pelo INMETRO, propiciando maior segurança para o usuário e para as instalações elétricas.

## **RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS**

- A Mallory não se responsabiliza por falhas decorrentes da má interpretação dos textos do manual de instruções. Havendo necessidade de mais esclarecimentos, não deixe de consultar nosso serviço de informação ou Assistência Técnica.
- Guarde este manual em lugar seguro e consulte-o sempre que necessário.

## **TERMO DE GARANTIA**

A fabricante Mallory concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

- O início da vigência da garantia ocorre a partir da data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto.
- O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal de venda ao consumidor e dividido da seguinte maneira:
  - a) três (3) meses de garantia legal;
  - b) nove (9) meses de garantia contratual.
- A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor.

## **CONDIÇÕES DESSA GARANTIA:**

- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente encaminhado ao posto autorizado Mallory mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado no site do fabricante ([www.mallory.com.br](http://www.mallory.com.br)) ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Cliente Mallory.
- Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como

de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

- As peças: vidros, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo elétrico são garantidas contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.
- As despesas de transporte do produto até o posto autorizado mais próximo são de responsabilidade do consumidor (inclusive em localidades onde não existam postos autorizados).

#### **A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:**

- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial etc), com exceção da linha de Cuidados Pessoais, que identificará, já na embalagem, o produto como Linha Profissional.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou, ainda, sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Mallory.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios (peças plásticas, metálicas e vidro), em consequência de acidentes, manuseio ou uso incorreto ou em desacordo com as recomendações do seu manual.

#### **A GARANTIA CONCEDIDA PELO FABRICANTE NÃO COBRIRÁ:**

- Despesas com instalação do produto.
- O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o produto está instalado.

#### **OUTRAS DISPOSIÇÕES:**

- A Mallory declara que não há nenhuma outra pessoa física ou jurídica habilitada em fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

PARA CONHECER A RELAÇÃO DE POSTOS  
AUTORIZADOS, VISITE NOSSO SITE:

**mallory.com.br**

OU LIGUE:

 **MALLORY**  
**0800 704 0848**  
mallory.com.br

Para agilizar o atendimento, tenha em mãos o CEP.  
(CÓDIGO DE ENDEREÇAMENTO POSTAL)



/mymallory



/mymallory

REV02-190523

Importado por:  
**CESDE IND. E COM. DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA.**  
Av. Com. Aviador Childerico Mota, 3.599 Galp B - Coité  
Maranguape • Ceará • Brasil  
C.N.P.J 00.153.282/0010-58