



- Os tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, do tamanho dos pedaços / partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

#### COMO LIMPAR

- Limpe o aparelho após o uso.
- Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar totalmente.
- Limpe a parte externa do aparelho com pano úmido.
- Nunca utilize utensílios de metal para tentar remover crostras ou sobras de alimentos grudados na cuba ou na cesta, pois isso poderá danificar o produto.
- Com uma esponja macia lave a cuba removível com água e detergente.
- Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza

## TURBOFRITAS

Parabéns, agora você possui o **TURBO FRITAS** com alto padrão de eficiência e qualidade. Através de um sistema integrado (turbina e resistência), o **TURBO FRITAS** movimenta o ar quente dentro do compartimento cozinhando e fritando os alimentos rapidamente: fumaça, sem óleo, proporcionando o preparo de receitas de maneira mais saudável e rápida.

Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e sua segurança dependem delas.

## RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este aparelho foi produzido para fins comercial, Não use este aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste 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.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, ou que desconheça, as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não coloque o **TURBO FRITAS** contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 10cm de distância entre a parte de trás, laterais e a parte de cima. Não coloque nenhum objeto sobre a **TURBO FRITAS**.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quente, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo-plugue.
- Nunca permita que o cabo-plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo-plugue.

- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com o cabo-plugue ou o plugue danificado, ou se apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada.
- Sempre que descartar a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
- Guarde sempre o cabo-plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Ao fritar com ar quente, o calor é liberado pelas aberturas para saída de ar.
- Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do calor e das aberturas para saída de ar.
- Também tenha cuidado com o calor e o ar quente ao remover a cuba do aparelho.
- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Para evitar acidentes, não deixe o cordão elétrico pender da borda da mesa ou balcão.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa e cortinas.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado
- Guarde este manual para referência futura.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado do ar quente.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.

**ADVERTÊNCIA:** Este aparelho não deve ser utilizado 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 a utilização de aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.

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

- Alimentos congelados demoram um pouco mais para serem preparados, porém o resultado é o mesmo dos demais alimentos.

#### DICAS DE SEGURANÇA

- É recomendável o uso de luvas de proteção térmica para o manuseio seguro durante o preparo de alimentos.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto estiver ligado.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos ou colheres comuns. Utilize acessórios adequados com o cabo comprido ou, de preferência, de madeira.
- Cuidado ao abrir o produto durante o preparo ou após o término, pois o calor armazenado durante a fritura poderá ser liberado.
- Não transporte ou mova o **TURBO FRITAS** durante seu funcionamento ou ainda quente.

#### ANTES DE UTILIZAR O TURBO FRITAS

- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou toalha de papel.
- Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

#### UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Conecte o plugue a uma tomada elétrica
2. É recomendado fazer o preaquecimento do **TURBO FRITAS** antes de iniciar o preparo dos alimentos.
3. Para fazer o preaquecimento, ligue o motor por 5 minutos e o botão de temperatura (Item 4) a “250°C”. As lâmpadas piloto (laranja e verde) irão se acender, indicando o funcionamento do produto.

A luz vermelha (Item 2) ficará acesa durante o preaquecimento. Quando o **TURBO FRITAS** atingir a temperatura ideal para receber os alimentos a luz laranja irá se apagar. O preaquecimento leva em torno de 4 a 6 minutos. Caso a luz laranja desligue antes, significa que seu **TURBO FRITAS** já está preaquecida e você pode iniciar o preparo.

**NOTA: Durante o processo de cozimento com ar quente, a luz indicadora de aquecimento irá acender e apagar de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura definida.**

- Recomenda-se sacudir os alimentos durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos cozinhem por completo.
- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel absorvente. Antes de colocá-las na cesta pincelar com um pouco de óleo ou azeite para obter um resultado mais crocante.
- Todos os petiscos preparados no forno também podem ser preparados no **TURBO FRITAS**.
- Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade.
- Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos com a utilização de uma forma ou refratário que caiba na cesta, ou forminhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados no **TURBO FRITAS**.
- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo da cesta é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins, etc. Considere que ao cobrir o fundo da cesta, a circulação do fluxo (de ar) é reduzida, diminuindo o desempenho do cozimento. Para isso, recomenda-se aumentar o tempo de preparo.
- Verduras e legumes que podem ser grelhados no **TURBO FRITAS**: berinjela, pimentão, cebolas, abobrinha, espigas de milho, pimentas. Não é recomendável o cozimento de verduras e legumes, como cenouras, brócolis e vagens, que possuem menor quantidade de água em sua composição.
- Frango, bife, peixes e muitas outras carnes, que geralmente são fritas, grelhadas e assadas, podem ser preparadas no **TURBO FRITAS**. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.
- É possível pincelar um pouco de óleo sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.
- Ao fritar pastéis, coloque só uma camada no fundo da cesta e pincele com óleo ou azeite para um resultado mais crocante. Eles devem ser virados durante o preparo.

4. Em um superfície plana abra a porta retire a cesta removível e coloque os alimentos na cesta.  
**NOTA: As partes metálicas do TURBO FRITAS estarão quentes, utilize luvas térmicas para evitar acidentes.**
5. Gire o botão de controle de temperatura até a temperatura desejada. Consulte a tabela de “Tempo de Temperatura”.
6. Para ligar o aparelho, pressione a chave Liga/Desliga

**Dica:** Recomenda-se verificar o cozimento dos alimentos na metade do tempo do preparo, retirar a cesta e sacudi-la para desgrudar alimentos que possam estar colados. É indicado virá-los para um cozimento mais uniforme. Recoloque a cesta novamente no **TURBO FRITAS** para continuar o preparo.

**Nota:** Para desligar o aparelho manualmente, basta pressionar a chave Liga/Desliga.

7. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso não estejam, ajuste o termostato com alguns minutos extras.
8. Para remover os alimentos retire a cesta do aparelho.

Os tempos da tabela abaixo são sugeridos e podem variar de acordo com as condições da tensão elétrica local e dos alimentos a serem utilizados.

**TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS**

Alimentos	Quantidade mín/Max (g)	Tempo (mín)	Temperatura (°C)
Batatas Palito Congeladas	500 a 1000	06 – 10	250
Batatas Palito Caseiras	500 a 1000	08 – 15	250
Frango a passarinho	500 a 1000	08 – 13	250
Filé de Frango	500 a 1000	08 – 13	250
Medalhões de Carne	500 a 1000	08 – 15	230
Costela de Porco	500 a 1000	08 – 13	200
Peixe	300 a 1000	06 – 10	180
Torresmo	300 a 1000	05 - 08	200
pastel		04 - 06	200
panceta	500 a 1000	10 -14	250

**Obs.: Os tempos sugeridos não consideram o tempo necessário para aquecimento do aparelho (quando a luz laranja de apaga)**

**Observações Importantes**

- As sugestões de tempo do painel são para porções de 700 a 1000g.
- É recomendável que todos os alimentos congelados sejam secos com papel toalha para que os possíveis cristais de gelo que se formam durante o congelamento não interfiram na textura do alimento.
- Alimentos com pedaços ou porções menores demoram menos tempo para serem preparados em relação a alimentos maiores.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo pra serem preparados em relação a alimentos menores.
- Para melhores resultados, use produtos congelados prontos para assar. Ao preparar alimentos feitos em casa para cozimento, lembre-se de que eles podem ficar claros e menos crocantes.