

ello

Ligada em você

Master Fry *Classic*

EAF200 | EAF201 | EAF202 | EAF203 | EAF204

Fritadeira Elétrica sem óleo

127V e 220V



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns! Toda a equipe da Ello Eletro está muito feliz, pois você acaba de adquirir um de nossos mais modernos produtos, que irá facilitar o seu dia-a-dia na cozinha. Ao optar por nossos produtos está fazendo a escolha certa, pois nossos colaboradores do setor de pós-vendas proporcionarão, caso necessário, um serviço de assistência técnica eficiente e de qualidade.

TERMO DE GARANTIA

A Ello Eletro assegura ao proprietário consumidor do aparelho a garantia de 365 dias contra defeitos de fabricação, sendo os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 275 dias subsequentes como garantia adicional. A garantia de 365 dias é contada a partir da data de compra do produto.

O CONSUMIDOR ESTA SUJEITO A PERDA DA GARANTIA QUANDO

- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos de rede elétrica e raios.
- O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Ello Eletro.
- O produto for ligado a fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa. Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local, bem como se a instalação elétrica (fios, tomada, e disjuntores), comporta o mesmo.
- Este produto foi desenvolvido apenas para uso doméstico. Sua utilização comercial acarretará na perda da garantia contratual.
- A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- A Ello não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.
- A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto autorizado em boas condições de limpeza.
- Esta é uma garantia de balcão, ou seja, o consumidor deverá levar o produto até o Posto Autorizado mais próximo. Portanto não cobre atendimentos domiciliares, ou seja, caso o cliente queira ser atendido em sua residência, terá que pagar ao técnico a parte do deslocamento até sua casa.
- Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo proprietário do produto ou revendedor da mercadoria.
- Caso o consumidor solicite a execução de serviços de reparo, no período de garantia, fora dos horários normais de trabalho da Ello Eletro ou de sua Rede Serviço Autorizado, deverá o mesmo arcar com a taxa de serviço extraordinário, se a mesma for cabível.
- Expirado o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade do fabricante quanto à validade dos termos e condições aqui descritos.

INTRODUÇÃO

Master Fry fornece uma maneira fácil e saudável de preparar os seus pratos favoritos. Usando a circulação de ar quente ultra rápido, é capaz de fazer vários pratos. A melhor parte é que o Master Fry aquece o alimento em todas as direções, assim a maioria dos alimentos dispensam o uso de óleo em seu preparo.

IMPORTANTE

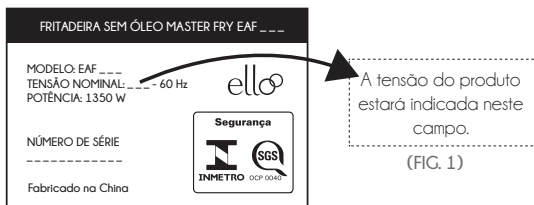
Por favor, leia este manual cuidadosamente antes de qualquer utilização do aparelho.

CUIDADO

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não imergir o invólucro (revestimento externo da fritadeira) em água ou lavar com água da torneira, devido aos componentes elétricos e elementos de aquecimento.
- Evite qualquer tipo de líquido no interior do aparelho para não ocorrer choque elétrico ou curto-circuito.
- Manter todos os ingredientes no cesto para evitar qualquer contato de alimentos no elemento de aquecimento (resistência, que fica na parte superior do interior da fritadeira).
- Não obstrua a entrada de ar e a saída de ar quando o aparelho estiver funcionando.
- Encher a bandeja com óleo pode causar um incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.

AVISO

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho é a mesma tensão da rede local. Esta informação localiza-se embaixo da fritadeira, na etiqueta cinza de identificação do produto. (fig. 1)



- Não utilize o aparelho se houver qualquer dano no plugue, cabo principal ou outras partes.
- Para reparo ou substituição de peças certifique-se que a Assistência Técnica é autorizada da ello em nosso site www.elloeletro.com.br no link "assistência" (lista de assistências atualizada).
- Recomenda-se manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho ou utilize o painel de controle com as mãos molhadas.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com fio terra. Certifique-se sempre de que o plugue está inserido na tomada corretamente.
- Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais inflamáveis, como uma toalha de mesa ou cortina.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou contra outros aparelhos. Deixe pelo menos 10 centímetros de espaço livre na parte de trás e nas laterais e 10 centímetros de espaço livre em cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não utilize o aparelho para outros fins que não descritos neste manual.
- Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- Durante seu funcionamento, vapor e ar quente são liberados através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha cuidado ao remover o cesto do aparelho, pois será emitido vapor quente e poderá causar queimaduras.

- As superfícies acessíveis (partes plásticas que envolvem o produto e o interior do produto) podem ficar quentes durante o uso.
- Desligue imediatamente o aparelho se este estiver eliminando fumaça escura. Aguarde o fim da fumaça antes de retirar o cesto do 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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Nossos plugues e conectores são fabricados sob as novas normas de segurança do Inmetro. Evite a utilização de adaptadores não certificados pelo Inmetro.

ATENÇÃO

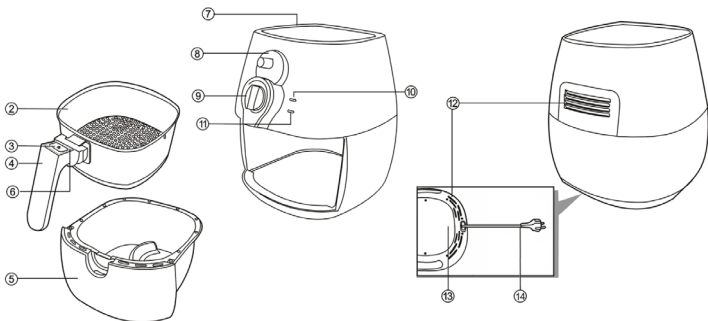
- Certificar-se de que o aparelho está colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho é destinado apenas para uso doméstico
- A garantia é inválida se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semi-profissionais, ou não for utilizado de acordo com as instruções.
- Sempre desligue o aparelho quando não estiver usando, desconectando-o da tomada.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para esfriar e ser feita a sua limpeza com segurança.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS

Campos eletromagnéticos (EMF): O aparelho está em conformidade com todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos (EMF). Sob tratamento adequado, não há nenhum dano para o corpo humano com base na evidência científica disponível.

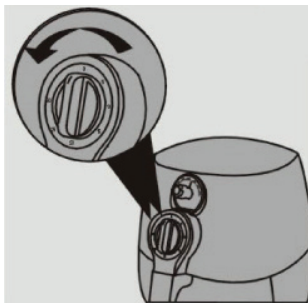
COMPONENTES - FIGURA 2

2. Cesto
3. Botão de liberação do cesto
4. Handle do cesto (puxador do cesto)
5. Bandeja
6. Trava de segurança
7. Entrada de ar
8. Botão de controle de temperatura (80-200 °c)
9. Timer (0-30 min.) / Botão ligar
10. Luz sinalizadora ligado ou desligado
11. Luz aquecimento
12. Saída de ar
13. Fundo da fritadeira
14. Cabo de força



DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho possui um botão temporizador de 30 minutos, que desliga automaticamente o aparelho ao término da contagem regressiva, na marcação 0. Quando o temporizador atingir a marcação 0 será emitido um sinal sonoro e o aparelho desligará automaticamente. Caso tenha finalizado o cozimento dos alimentos antes do término do tempo escolhido, gire o temporizador no sentido anti-horário e acelere o término do funcionamento do produto. Evite abrir a fritadeira em funcionamento, pois o produto continuará ligado. (fig. 3)



(Fig. 3)

LIMPEZA DO PRODUTO

1. Antes da primeira utilização, remova todos os materiais de embalagem, etiquetas ou rótulos.
2. Limpe o cesto e bandeja com água quente, com um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva (preferencialmente utilize o lado macio da esponja).
3. Não há contra indicação de utilizar estas peças na máquina de lavar louças.
4. Limpe por dentro e por fora do aparelho com um pano úmido.

PREPARAÇÃO PARA O USO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal, uniforme e resistente ao calor.
2. Coloque o cesto na bandeja. (fig.4)

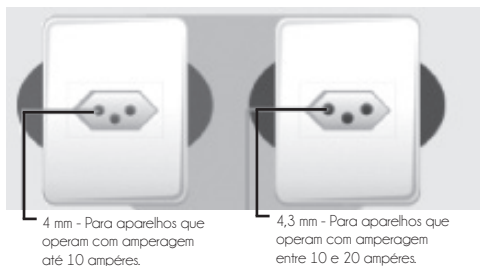


(Fig. 4)

3. Localize o cabo de alimentação da fritadeira, que encontra-se na parte inferior traseira do aparelho

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Ligue o plugue de alimentação a uma tomada com terra. A tomada deve possuir o padrão do inseto. (fig. 5)



4 mm - Para aparelhos que operam com amperagem até 10 ampères.

4,3 mm - Para aparelhos que operam com amperagem entre 10 e 20 ampères.

(fig. 5)

2. Retire cuidadosamente a bandeja para fora da fritadeira I (fig.6)



(fig. 6)

3. Coloque os alimentos no cesto. (fig.7) Não utilize a bandeja sem o cesto.

Nota: Não encha o cesto além do indicado MÁX nem exceda a quantidade indicada na tabela, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.



(fig. 7)

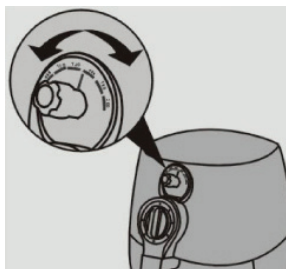
4. Deslize a bandeja de volta para a fritadeira (fig. 8)



(fig. 8)

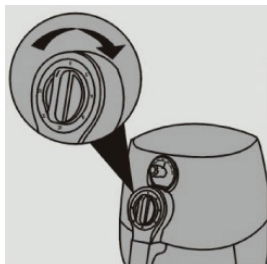
Cuidado: Não toque na bandeja logo após o uso, pois ela fica muito quente. Para sua segurança, segure o cesto pela alça.

5. Gire o botão de controle de temperatura para a intensidade desejada. Veja seção “Configurações” neste capítulo para determinar a temperatura certa. (fig. 9)



(fig. 9)

6. Para ligar o aparelho, determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a seção “Configurações” neste capítulo). (fig. 10)



(fig. 10)

Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se o aparelho estiver frio.

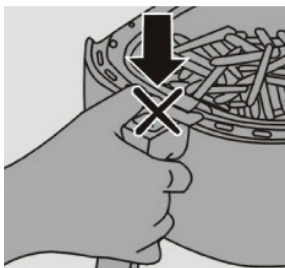
Nota: Se desejar, você também poderá preaquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro. Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos e espere até que a luz indicadora de aquecimento apague (depois de, aproximadamente 3 minutos). Em seguida, introduza o alimento no cesto e gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário.

7. Caso queira interromper a fritura para conferir se o alimento já está pronto, tenha cuidado ao abrir a bandeja. Ao abri-la, o funcionamento da fritadeira não será interrompido. (fig.11)



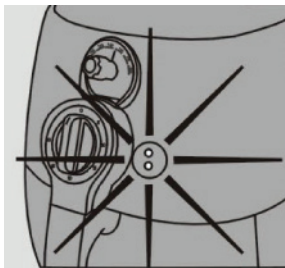
(fig. 11)

8. Cuidado: Não pressione o botão de liberação do cesto ao conferir o alimento. (fig.12)



(fig. 12)

- Não encha a bandeja com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido.
- Durante o processo de preparo, a luz de aquecimento acende e apaga de vez em quando. Isto indica que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura desejada. (fig.13)



(fig. 13)

- O temporizador começa a contagem regressiva do tempo de preparação dos alimentos. (timer mecânico, funciona mesmo com o aparelho desconectado da tomada elétrica).

- O excesso de óleo dos alimentos é absorvido no fundo da bandeja.

9. Alguns ingredientes exigem que sejam mexidos durante o tempo de preparação (ver seção 'Configurações' neste capítulo). Deste modo, puxe a bandeja para fora do aparelho pelo pegador e agite com cuidado, pode ser utilizado também garfo ou espátula. Em seguida, deslize a bandeja de volta para a fritadeira. (fig.14)



(fig. 14)

10. Você ouvirá o sinal sonoro quando o tempo de preparação escolhido finalizar.

11. Retire a bandeja para fora do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.(Fig. 15)



(fig. 15)

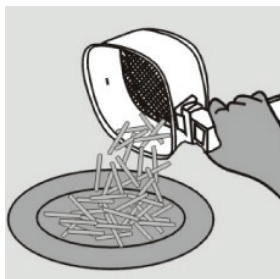
12. Observe se os alimentos estão prontos.

13. Se necessário mais tempo para concluir o preparo do alimento, basta deslizar a bandeja de volta para o aparelho e ajustar o botão temporizador para alguns minutos extras.

14. Para evitar acidentes, como queimaduras, ao retirar a bandeja e o cesto da fritadeira, não vire a bandeja de cabeça para baixo, pois o excesso de óleo recolhido em sua parte inferior irá vazar juntamente com os ingredientes.

15. Esvazie o cesto em uma bacia ou em um prato. (fig. 16)

Não vire o cesto de ponta cabeça com a bandeja ainda encaixada nele, pois o excesso de óleo no fundo da bandeja cairá nos alimentos. Após a fritura com ar quente, a bandeja e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimento, pode sair vapor da bandeja.



(fig. 16)

16. Quando finalizar um preparo de ingredientes, imediatamente a fritadeira estará pronta para o preparo de mais porções do mesmo alimento.

17. É possível utilizar na fritadeira formas de metal, alumínio, antiaderente, assadeiras e potinhos de vidro refratário, porcelana ou cerâmica que suportem altas temperaturas e silicone. (fig.17)



(fig. 17)

Na dúvida se pergunte: “Isso vai ao forno?” se a resposta for sim também pode ir na fritadeira. Você também poderá utilizar aquelas formas de alumínio descartáveis tipo marmitex. (fig. 18)

FORMA Nº 16 OU 17



17. O consumidor pode inserir no produto alimentos congelados, pois eles descongelarão durante o cozimento. Acrescente ao tempo de preparo em média 10 minutos neste caso.

SUGESTÃO DE PREPARO

CARNE E AVES	Min-Máx(g)	Min-Máx(min)
Bifes	100-500	8-12
Costelas de porco	100-500	10-14
Hamburguer	100-500	7-14
Salsicha empanada	100-500	13-15
Coxinhas	100-500	18-22
Peito de frango	100-500	10-15

LANCHES	Min-Máx(g)	Min-Máx(min)
Rolinho primavera	100-400	8-10
Nuggets congelado	100-400	6-10
Peixe empanado congelado	100-400	6-10
Empanados de queijo	100-400	8-10

COZINHAR	Min-Máx(g)	Min-Máx(min)
Vegetais	100-40	10

ASSAR	Min-Máx(g)	Min-Máx(min)
Bolo	300	20-25
Quiche	400	20-22
Muffins	300	15-18

Temperatura(°C)	Mexer	Informações extra
180	Não	-
180	Não	-
180	Não	-
200	Não	-
180	Não	-
180	Não	-

Temperatura(°C)	Mexer	Informações extra
200	Sim	Preaqueça a fritadeira
200	Sim	Preaqueça a fritadeira
200	Sim	Preaqueça a fritadeira
180	Sim	Preaqueça a fritadeira

Temperatura(°C)	Mexer	Informações extra
160	Sim	Preaqueça a fritadeira

Temperatura(°C)	Mexer	Informações extra
160	Não	Utilize uma forma
180	Não	Utilize uma forma ou prato
200	Não	Utilize uma forma ou prato

CONFIGURAÇÕES

Esta tabela abaixo vai ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes.

Nota: Tenha em mente que estas definições são indicações.

Como ingredientes podem ter tamanho, forma, tipo e peso diferentes, podem ser necessários ajustes de tempo e temperatura para sua total satisfação.

A tecnologia Rapid Air aquece o ar no interior do aparelho instantaneamente, puxar brevemente o cesto para fora do aparelho durante a fritura não prejudicará o processo.

- Alimentos menores exigem geralmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os de maior tamanho.
- Quanto maior a quantidade de ingredientes, maior será o tempo de preparação.
- Agitar cuidadosamente os ingredientes durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a prevenir os ingredientes fritem de forma irregular.
- Use massas pré-cozidas para preparar lanches mais rápido e facilmente.
- Massas pré-cozidas também exigem um tempo de preparação mais curto do que massa feita em casa.
- Limpe o aparelho após cada utilização.

BATATAS

- A quantidade ideal para preparar as batatas fritas crocantes é de 500 gramas.

BATATA PALITO CONGELADA:

Coloque as batatas ainda congeladas no cesto da fritadeira. Programe para 18 minutos à 200°C. Indicamos mexer delicadamente as batatas na metade do tempo estipulado, ou seja, 9 minutos.



BATATA SORRISO (SMILE) CONGELADA:

Coloque as batatas ainda congeladas no cesto da fritadeira. Programe para 15 minutos à 200°C.

Indicamos mexer delicadamente as batatas na metade do tempo estipulado, ou seja, 7 minutos.



BATATA LAVADAS PALITO (CASEIRA):

Descasque as batatas e corte-as em palitos. Evite que fiquem muito grossos. Deixe de molho por cerca de 30 minutos. Seque-as utilizando um pano limpo. Após secá-las, despeje sobre elas 1 colher de sopa de azeite ou óleo. Mexa bem para que todas fiquem envolvidas. Coloque as batatas no cesto da fritadeira. Programe para 25 minutos à 200°C. Indicamos mexer delicadamente duas vezes durante o processo de cozimento, para que elas possam ficar cozidas por igual. Outra dica para melhorar o cozimento é colocar a batata gelada na fritadeira.



BATATA MEIA LUA COM CASCA:

Descasque as batatas e corte-as em palitos. Evite que fiquem muito grossos. Deixe de molho por cerca de 30 minutos. Seque-as utilizando um pano limpo. Após secá-las, despeje sobre elas 1 colher de sopa de azeite ou óleo. Mexa bem para que todas fiquem envolvidas. Coloque as batatas no cesto da fritadeira. Programe para 30 minutos à 200°C. Indicamos mexer delicadamente três vezes durante o processo de cozimento (a cada 10 minutos), para que elas possam ficar cozidas por igual. Acrescentar alecrim nos últimos 10 minutos garante um sabor especial em sua receita.



BATATA CHIPS:

Descasque e fatie as batatas bem fininho em um fatiador ou multiprocessador de alimentos. Deixe de molho por cerca de 30 minutos. Seque-as utilizando um pano limpo. Após secá-las, despeje sobre elas 1 colher de sopa de azeite ou óleo. Mexa bem para que todas fiquem envolvidas. Coloque as batatas no cesto da fritadeira. Programe para 25 minutos à 200°C. Indicamos mexer delicadamente quatro vezes durante o processo de cozimento, para que elas possam ficar cozidas por igual.



LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não limpe a panela e o cesto do aparelho com utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente deles.

1. Retire o plugue da tomada e aguarde o aparelho esfriar.

Nota: Retire a bandeja coletora de óleo para deixar a fritadeira esfriar mais rapidamente.

2. Limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido.

3. Limpe a panela e cesta com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Dica: Se a sujeira estiver presa ao cesto ou o fundo da panela, encha a panela com água quente até a altura dos parafusos que constam na bandeja juntamente com um pouco de detergente líquido. Coloque o cesto na panela e deixe a panela e a cesta de molho por cerca de 10 minutos.
4. Você pode remover qualquer sujeira restante com desengordurante líquido.
5. A panela e o cesto podem ser levadas a máquina de lavar louça.
6. Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
7. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover os resíduos de alimentos.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho e deixe esfriar completamente.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas

MEIO AMBIENTE



Essa marca indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana, causados pela eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o responsavelmente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu aparelho usado, utilize os sistemas de recolha ou contate o revendedor onde o produto foi adquirido, pois irão levar o produto para reciclagem segura ambiental.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	EA200	EA201	EA202	EA203	EA204
Cor	Branca	Preta	Amarela	Azul	Vermelha
DIMENSÕES DA CAIXA					
Altura	37cm	37cm	37cm	37cm	37cm
Largura	35,5cm	35,5cm	35,5cm	35,5cm	35,5cm
Profundidade	35,5cm	35,5cm	35,5cm	35,5cm	35,5cm
Peso com a caixa	6,5Kg	6,5Kg	6,5Kg	6,5Kg	6,5Kg
DIMENSÕES DO PRODUTO					
Altura	32cm	32cm	32cm	32cm	32cm
Largura	27cm	27cm	27cm	27cm	27cm
Comprimento	28,5cm	28,5cm	28,5cm	28,5cm	28,5cm
Peso individual	5kg	5kg	5kg	5kg	5kg
Capacidade	3l	3l	3l	3l	3l
DIMENSÕES DO CESTO					
Altura	9cm	9cm	9cm	9cm	9cm
Largura	19cm	19cm	19cm	19cm	19cm
Profundidade	19cm	19cm	19cm	19cm	19cm
DIMENSÕES DA BANDEJA					
Altura	12cm	12cm	12cm	12cm	12cm
Largura	22,5cm	22,5cm	22,5cm	22,5cm	22,5cm
Profundidade	25cm	25cm	25cm	25cm	25cm
OUTROS					
Potência	1400W	1400W	1400W	1400W	1400W
Consumo	1,4kWh	1,4kWh	1,4kWh	1,4kWh	1,4kWh

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
Fritadeira não funciona.	Cabo de força não conectado a rede de energia. Timer/ Tempo de uso não selecionado.
Os ingredientes fritos não estão fritos.	A quantidade colocada no cesto é muito grande. A temperatura selecionada é baixa. O tempo de preparação é pequeno.
Os alimentos são fritos desigualmente.	Alguns alimentos necessitam ser agitados durante o tempo de preparação.
Lanches fritos não são crocantes quando eles saem da fritadeira.	Você usou um tipo de lanche destinado a ser preparado em uma fritadeira tradicional.
Eu não consigo deslizar o bacio para dentro do aparelho corretamente.	Há muito ingrediente no cesto. O cesto não foi encaixado corretamente.
Fumaça branca sai do aparelho.	Você está preparando alimentos gordurosos. A panela ainda contém resíduos de gordura do uso anterior.
Batatas fritas caseiras são fritas de forma desigual na fritadeira.	Você não utilizou o tipo de batata correto para o preparo.Você não lavou as batatas palitos corretamente antes de fritá-los.
Batatas fritas caseira não ficam crocantes quando eles saem da Master Fry.	A crocância da batata frita depende da quantidade de água e óleo utilizado no preparo.

SOLUÇÃO

Insira o plugue na tomada de força

No botão do timer, selecionar o tempo de uso adequado a preparação do alimento.

Diminua a quantidade de alimento colocado no cesto.

Aumente a temperatura selecionada de acordo com o alimento utilizado.

Aumente a tempo de preparo selecionando de acordo com o alimento utilizado.

Os alimentos que se encontram na parte superior ou entre si precisam ser agitados durante o tempo de preparação.

Use alimentos de preparo em forno ou cobrir levemente com um pouco de óleo para os lanches obterem um resultado mais crocante.

Insira o plugue na tomada de força

No botão do timer, selecionar o tempo de uso adequado a preparação do alimento.

Quando você fritar alimentos gordurosos na Master Fry, uma grande quantidade de óleo vai escorrer para a panela. O óleo produz fumaça branca e a panela pode esquentar mais do que o habitual. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final do preparo.

Fumaça branca é causada pela gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada utilização.

Use batatas frescas e certifique-se que elas fiquem firmes durante a fritura. Lavar bem a batata para retirar o excesso de amido.

Certifique-se de secar bem a batata antes de passar pelo óleo.

Corte a batata em tamanho menor para um resultado mais crocante.

Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.



ello atende

11 5054 8134

48 3037-0503

sac@elloeletro.com.br

Segunda a quinta das 8h ao 12h e 13:30h às 18h

Sexta das 8h ao 12h e 13:30h às 17h



WhatsApp

48 8863-6721

Segunda a sexta das 14h às 17h

www.elloeletro.com.br

ello

Select Importação e Distribuição LTDA

Av. Pedra Branca, 184, CD04, Sala 09C - Palhoça/SC - CEP 88137-2700

Fabricado na China

CNPJ: 11.826.192/0002-97