

Manual de  
**Instruções**

**BEST FRYER**

**FOGATTi**  
INSPIRADOS EM VOCÊ.



## Parabéns

Parabéns por ter adquirido o Best Fryer Fogatti! Além de uma excelente escolha, você possui um produto da mais alta qualidade, desenvolvido sob altos padrões de exigência, confiabilidade e sofisticação.

O Best Fryer Fogatti é resultado da nossa filosofia, de criar produtos pensados e dedicados à você, para que componham um ambiente de inconfundível bom gosto e funcionalidade na sua casa.

O Best Fryer Fogatti é econômico, seguro e de fácil uso. Utilizamos em nosso produto, um sistema exclusivo de manuseio com uma alça, o que possibilita seu transporte, proporcionando maior segurança. Fabricado com materiais resistentes, ele comprova sua superioridade no uso diário.

Utilizando a linha de produtos Fogatti, você vai descobrir porque somos uma das marcas mais respeitadas do mercado!

## Índice

Identificando o produto .....	04
O que acompanha o seu produto .....	04
Características técnicas .....	05
Cuidados .....	05
Alertas de segurança .....	05
Utilizando o seu produto .....	07
Limpeza e manutenção .....	08
Dicas importantes .....	09
Garantia .....	11
Assistências técnicas autorizadas .....	13

**Para a consulta atualizada deste manual, acesso o site**  
**[www.fogatti.com.br](http://www.fogatti.com.br)**

## 1. Identificando o produto



- 1 - Alça oculta/Retrátil
- 2 - Entrada de ar
- 3 - Controle de temperatura
- 4 - Controle do timer
- 5 - Reservatório
- 6 - Cesta de fritura

- 7 - Alça da cesta de fritura
- 8 - Botão de liberação da cesta de fritura
- 9 - Cabo de energia principal
- 10 - Entrada de ar

## 2. O que acompanha seu produto

01 Informativo com receitas

01 Manual de instruções

### 3. Características técnicas

Tensão (V)	127 V / 60 Hz ou 220 V / 60 Hz
Potência	127 V - 1400 W MAX 220 V - 1400 W MAX
Dimensões Externas	290 mm (largura) 312 mm (altura) 362 mm (profundidade)
Peso	4,98 kg

### 4. Cuidados

- Antes de ligar o Best Fryer Foggatti, verifique se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas).
- Nunca utilizar extensões elétricas e também não operar o aparelho com os pés descalços, pois haverá risco de choque elétrico.
- Ligar o cabo de aterramento ao fio terra de sua residência.
- Previna choques elétricos ou curto circuitos! Evite o contato de líquidos com o equipamento.
- Não cubra a entrada e a saída de ar quando o equipamento está em uso.

- Não preencha o reservatório com óleo, ou qualquer outro líquido. Isso atrapalha o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura, podendo também, gerar princípio de fogo.
- Não toque o interior do equipamento e seus componentes enquanto ele está ligado e operando.
- Ao abrir o reservatório, cuidado com o vapor quente que poderá sair dele.
- Nunca mergulhe os elementos de aquecimento e o corpo do produto na água. Tampouco enxágue-o em água corrente.
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (resistência, porta, etc).

### 5. Alertas de segurança

- Certifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto, está dimensiona-

da para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/potência/

tensão informadas para o produto na tabela de características técnicas.

- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento de sua residência.
- Nunca utilizar o neutro da rede para aterramento.
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do produto, deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode vir a afetar a segurança do usuário.
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação. Caso este apresente ou venha a apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverão substituí-lo.
- Não posicionar seu produto dentro dos armários e não colocar objetos sobre ele.
- O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento e sem nada o tensionando ou esticando.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante

ou pelo agente autorizado.

- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação após o uso e durante a limpeza e manutenção do produto.
- Quando retirar da tomada, nunca puxar o cabo de alimentação. Sempre remover pelo plugue.
- Este aparelho elétrico opera em altas temperaturas que podem causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (tanque, saída de ar, etc). Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentemente diminuir os riscos de queimaduras.
- Não deixar o Best Fryer Fogatti desassistido quando em funcionamento.
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar riscos de sufocamento ao manusear tais resíduos.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas, (incluindo crianças), com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam Supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser Supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Estes aparelhos não são destinados a serem operados por meio de

um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

**Nota: Este produto foi desenvolvido para uso doméstico.**

*A Fogatti não assume quaisquer responsabilidades por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.*

## 6. Utilizando o seu produto

### 6.1 Antes do primeiro uso

- Remova todos os adesivos ou rótulos do equipamento (caixa, adesivos, elásticos, exceto o RATING LABEL).
- Limpe a cesta e o reservatório com água morna, detergente líquido neutro e esponja não-abrasiva.

**Nota: Você pode limpar essas peças na lava-louças, se desejar.**

- Unte a parte interna da panela de fritura com óleo antes do PRIMEIRO uso, isso garante uma vida útil mais longa do antiaderente. Para os demais preparos, esse processo não é necessário.
- Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano úmido. Não preencha com óleo ou gordura a cesta.

#### 6.1.1 Durante o uso

- Utilize o produto em uma Superfície plana e estável, e resistente ao calor, longe de qualquer respingo de água ou outros líquidos.
- Não ligue o aparelho perto de materiais inflamáveis (toalhas, cortinas) ou perto de uma fonte externa de calor (fogão a gás, placa

quente ... etc.).

### 6.2 Passo 01

- Conecte o plugue do cabo de energia a uma tomada devidamente aterrada.
- Cuidadosamente, puxe o reservatório para fora do Best Fryer Fogatti.
- Coloque os alimentos dentro da cesta de fritura.

**Nota: Nunca encha a cesta de fritura com mais alimentos do que o indicado na tabela de referência, uma vez que isso pode afetar a qualidade do resultado final.**

- Deslize o reservatório para dentro do Best Fryer Fogatti.
- Nunca utilize o reservatório sem a cesta de fritura dentro do mesmo.

**Nota: Não toque o reservatório durante seu uso, pois sua superfície estará quente. Aguarde seu resfriamento e somente segure o reservatório pela alça.**

- Gire o botão de controle da temperatura para a temperatura dese-

jada. Veja a sessão “Temperatura” neste capítulo, para determinar a temperatura correta.

- Determine o tempo de preparo desejado para o alimento.
- Para ligar o equipamento, gire o botão do timer para o tempo de preparo desejado/necessário.
- Adicione 3 minutos para o tempo de preparo quando o equipamento estiver frio. Você também pré-aquecer o Best Fryer Fogatti sem nenhum ingrediente dentro dele por aproximadamente 4 minutos.
- Alguns alimentos necessitam ser mexidos ao longo do tempo de preparo. Para mexer ou virar os alimentos, puxe o reservatório para fora do produto pela alça e os manuseie utilizando pegadores. Após, deslize o reservatório para dentro do Best Fryer Fogatti.

**Nota: Não aperte o botão de liberação da cesta de fritura durante o mexer ou virar dos alimentos.**

- Se os alimentos estiverem grudados durante a fritura, separe-os com uma espátula para desgrudá-los. Para sua segurança, use acessórios apropriados e proteja as mãos.
- O timer possui um sinal sonoro, que é ativado após o tempo de preparo selecionado.
- Puxe o reservatório para fora do equipamento e o coloque sobre uma superfície resistente ao calor, checando se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, deslize novamente o reservatório de volta para dentro do produto e acerte o timer para mais alguns minutos.
- Para retirar os alimentos da cesta, aperte o botão de liberação da cesta de fritura e a levante para fora do reservatório. Para remover alimentos maiores ou frágeis, use pegadores para pinçar os alimentos.

## **ATENÇÃO**

- **Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato a superfície antiaderente do aparelho pois estes podem danificá-la.**
  - **É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou odores diferentes nas primeiras vezes em que são utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.**

## 7. Limpeza e manutenção

- Limpe o equipamento após cada uso.
- O reservatório, grelha de dourar, cesta de fritura e o interior do produto possuem uma camada não-aderente. Não use utensílios metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, sob o risco de danificá-los.
- Remova o plugue/cabo de energia da tomada e deixe o equipamento esfriar.

**Nota: Remova o reservatório para permitir que o Best Fryer Fogatti esfrie mais rapidamente.**

- Limpe o exterior do equipamento com uma toalha úmida.
- Limpe o reservatório e o cesto de fritura com água quente, detergente líquido neutro e uma esponja não abrasiva. Você pode usar um desengordurante líquido para remover qualquer sujeira restante.

**Nota: O reservatório e o cesto são**

**compatíveis com máquinas de lavar louças.**

**Dica: Se sujeira ficar colada na cesta de fritura, ou na base do reservatório, encha o reservatório com água quente e com um pouco de detergente líquido neutro. Coloque a cesta no reservatório e deixe ambos de molho por aproximadamente 10 minutos.**

- Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Empurre o cabo de energia para dentro do compartimento de armazenagem do cabo. Prenda e guarde o cabo colocando-o da entrada de fixação do mesmo.

## 8. Dicas importantes

- Não encha o reservatório com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do equipamento – isso pode desregular a saída de ar e afetar o resultado da fritura/cozimento a vapor.
- Este equipamento é equipado com um timer. Quando o timer

chegar à contagem 0, o produto produzirá um sinal sonoro de “sino” e desligará automaticamente. Para desligar o equipamento manualmente, gire o controle do timer sentido anti-horário para 0.

### 8.1 Dicas de cozimento

Esta tabela abaixo ajuda você a escolher as seleções básicas para os alimentos que você quer preparar. Por favor, consulte um livro de receitas para alimentos diferentes.

**Nota: Tenha em mente que essas**

**seleções são apenas indicativas. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, nós não podemos garantir a melhor e mais apropriada seleção ou tempo de preparo para os seus alimentos.**

### TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS

Tipo de alimento	Gramatura (min para máx)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Instruções
Fritas congeladas	200-500	12-20	200	Mexa o conteúdo
Fritas caseiras	200-500	18-30	180	Adicione ½ colher de óleo; Mexa o conteúdo
Torradas e lanches a base de queijo	200-300	8-15	190	
Nuggets de Frango	100-500	10-15	200	Vire o alimento se necessário
Filé de Frango	100-500	18-25	200	Vire o alimento se necessário
Coxa de frango	100-500	18-22	180	Vire o alimento se necessário
Bife	100-500	8-15	180	Vire o alimento se necessário
Costeletas de Porco	100-500	10-20	180	Vire o alimento se necessário
Hambúrguer	100-500	7-14	180	Adicione ½ colher de óleo
Tiras/iscas de Peixe	100-400	6-12	200	Adicione ½ colher de óleo
Cupcake	5 unidades	15-18	200	

### AVISO:

**Para alimentos de origem animal que contenham gordura, não é preciso adicionar óleo vegetal. Para alguns tipos de alimentos, como batatas, é recomendado a adição de apenas meia (1/2) colher de sopa de óleo vegetal (soja, girassol, etc) de sua preferência, para que o alimento fique mais crocante.**

- Alimentos menores geralmente necessitam um tempo de preparo ligeiramente mais curto do que alimentos maiores.
- Uma quantidade/porção maior de alimentos somente necessita um tempo de preparo ligeiramente mais longo; uma quantidade/por-

ção menor de alimentos somente requer um tempo de preparo ligeiramente mais curto.

- Mexer alimentos menores ao longo do tempo de preparo otimiza o resultado final e pode evitar um cozimento não uniforme dos alimentos.

- Adicione um pouco de óleo para batatas frescas, para um resultado mais crocante. Frite seus alimentos no Best Fryer Fogatti dentro de poucos minutos após adicionar o óleo.
- Evite preparar alimentos extremamente gordurosos dentro do Best Fryer Fogatti, tais como sal-sichas.
- Petiscos que podem ser preparados em forno, podem ser preparados no Best Fryer Fogatti.
- A quantidade ideal para preparo

fritas crocantes é 500g.

- Utilize massas pré-cozidas ou pré-preparadas para fritar petiscos do tipo salgadinhos (bolinhos de queijo, pasteis, coxinhas, etc) de forma mais rápida e facilmente. Massas pré-prontas requerem um tempo de preparo do alimento menor do que massas caseiras.
- Você também pode usar o Best Fryer Fogatti para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, estabeleça a temperatura em 150°C e acima de 10 minutos.

## Garantia

### **Lembre-se: A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra.**

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;

Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia especial complementar, concedida pela Fogatti Eletrodomésticos.

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado para a Fogatti, que solicitará ao serviço autorizado o devido atendimento. O conserto ou substituição de peças defeituosas será feito durante a vigência desta garantia.

### **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.

- 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 Fogatti.
  - O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
  - Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno.
- Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia.
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

### **As garantias legal e especial não cobrem:**

- Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto. Citamos como exemplo a rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento.
- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

### **A garantia especial não cobre:**

- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Fogatti.
- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

### **Observações:**

Despesas eventuais, por conta do consumidor:

- As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia.
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas de-

vem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado.

- A Fogatti não efetuará troca caso haja 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 da rede autorizada em boas condições de limpeza;

- Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.

**- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.**

**Local da Compra:** \_\_\_\_\_

**Data da Compra:** \_\_\_\_\_

**Modelo:** \_\_\_\_\_

**Carimbo da loja:**

**Consulte assistência técnica atualizada no site**  
**[www.fogatti.com.br](http://www.fogatti.com.br)**

Central de Atendimento Fogatti:

**(47) 3236.1600**

[www.fogatti.com.br](http://www.fogatti.com.br) | [assistencia@fogatti.com.br](mailto:assistencia@fogatti.com.br)

De segunda a sexta durante o expediente comercial.

IMPORTADO POR:

New Order Comércio Importação e Exportação Ltda

Rua Bahia, 8775 - Passo Manso

Blumenau /SC- 89032-002

CNPJ.: 05.703.627/0001-22

**PRODUZIDO NA CHINA**





# FOGATTI

INSPIRADOS EM VOCÊ.

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-000 | Blumenau/SC.  
Fone 47 3236-1600 | Fax: 47 3236-1616 | [assistencia@fogatti.com.br](mailto:assistencia@fogatti.com.br)

[www.fogatti.com.br](http://www.fogatti.com.br)



A Fogatti reserva-se o direito de a qualquer tempo, revisar, alterar ou descontinuar seus produtos, bem como as condições descritas neste manual, sem que isto incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com a assistência técnica, revendedor, comprador ou terceiros.