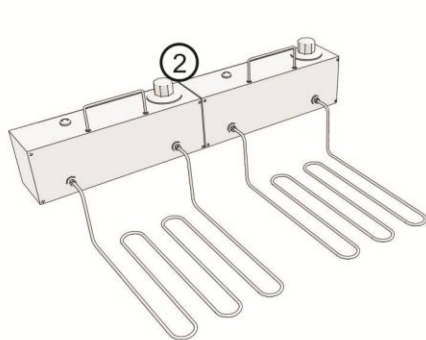
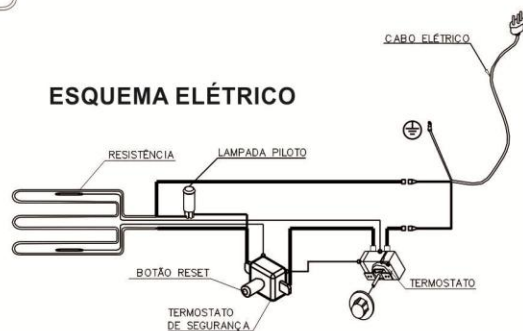


- ① CESTO
- ② CABEÇOTE
- ③ CUBA
- ④ GABINETE



ESQUEMA ELÉTRICO



MANUAL DO USUÁRIO

FEOI – 8 Fritador Elétrico – 1 cuba

- 2 cestos médio
- 2 versões de voltagem e potência:

110 v – 4400 w

220 v – 7000 w



MODO DE USAR

- Coloque o plug na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação.

- Coloque óleo até o nível indicado na marcação da cuba.

- Gire o manipulador para a direita até a temperatura desejada para o tipo de fritura e a lâmpada piloto acenderá, indicando que a resistência está em processo de aquecimento. Quando a lâmpada piloto apagar, significa que o óleo alcançou a temperatura indicada no termostato.

- Verifique sempre os níveis de óleo, que estão marcados na cuba.

ATENÇÃO: Se o óleo estiver abaixo do nível mínimo a resistência poderá QUEIMAR, cancelando a garantia.

- Para evitar transbordamento, por formação de espuma, e reduzir respingos, antes de introduzir a cesta com os alimentos, seque-os o máximo possível e introduza as cestas lentamente. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda as cestas. Repita a operação se necessário. Alimentos congelados devem ser agitados para que o excesso de gelo seja retirado. Com alimentos empanados, retire o excesso de farinha. Com esses procedimentos o óleo terá uma vida maior.

- Quando os alimentos já estiverem fritos, retire as cestas do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.

- Este fritador está equipado com um termostato de segurança que desconectará, automaticamente, a resistência caso o óleo atinja temperatura próxima ao ponto de ignição. Caso isto ocorra, será necessário esperar o óleo esfriar e então “resetar” o termostato, acionando o pino “reset”, se este estiver recoberto por uma capa, retirá-la antes de acionar o pino localizado na parte traseira da cabeça do fritador.

FUNCIONAMENTOS E INSTALAÇÃO DOS FRITADORES ELÉTRICOS

Os fritadores elétricos são aquecidos por uma resistência elétrica comandada por um termostato (liga – desliga) e interligado com uma luz piloto. Jamais ligue o termostato sem previamente cobrir a resistência com o óleo de fritura. Caso contrário, a resistência “queimará” em poucos instantes. E verifique se o fritador foi devidamente aterrado (fio terra), para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Verifique a potência do seu fritador, providenciando uma instalação elétrica adequada, com chave disjuntora, excluindo-se a ligação através de flechas à tomada (risco de aquecimento e curto-circuito).

LIMPEZA

- Para sua segurança, desligar o equipamento da tomada antes de iniciar a limpeza.

- Após o resfriamento do óleo, proceder da seguinte forma:

1. Retirar o cabeçote da base.

2. Remova o óleo.

3. Remover a caixa de óleo.

4. Lave a caixa de óleo com água e sabão líquido (remova todo resíduo de sabão).

5. Limpe o cabeçote e o gabinete com um pano úmido.

6. Não usar jato de água e não usar esponja metálica ou qualquer tipo de fibra para evitar danos no acabamento.

7. Certifique-se de que a caixa de óleo esteja completamente seca para reutilização.

- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A garantia será concedida pelo prazo de 90 dias a contar da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

A garantia será cancelada caso o equipamento seja utilizado em desacordo com as instruções contidas neste manual, tais como: riscos, amassados, resistência queimada por falta de água, ligar o equipamento em voltagem errada, entre outros.

Ital Inox Ltda

Rua João Paixão, 112 – São Judas.

Avaré – SP – Brasil

CEP 18705-530

Fone. (14) 37321077

E-mail. atendimento@italinoxavare.com.br

Site. www.italinoxavare.com.br

