



MANUAL DO USUÁRIO

FAOI –24 Fritador Elétrico Super Master

Capacidade de 24 litros sendo:

- 3 litros de água
- 21 litros de óleo
- 500 g de sal grosso

Voltagem e potência:

- 220 v –7000 w

ATENÇÃO: Leia atentamente este manual antes de operar o equipamento. Para evitar danos e perda da garantia, veja se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada ou 220 v).

- A tomada e a fiação (6,0 mm) deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Desconecte o equipamento da eletricidade quando não estiver em uso por tempo prolongado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente frio e desconecte-o da eletricidade.

MODO DE USAR

- ATENÇÃO:

- Coloque 21 litros de óleo comestível de boa qualidade (a qualidade é fundamental para que a mistura não espume e, conseqüentemente, transborde) na caixa de óleo.
- Prepare uma solução com 3 litro de água e 500g de sal comum, misturando até ficar homogênea, e coloque na caixa com óleo.
- Esperar por aproximadamente 30 minutos para que toda solução (água/sal) se deposite no fundo, evitando qualquer contato com a região da resistência.
- Coloque o plug na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- Gire o manipulador para a direita até a temperatura desejada para o tipo de fritura e a lâmpada piloto acenderá. Quando a lâmpada piloto apagar, indica que o óleo atingiu a temperatura desejada.
- 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 a cesta lentamente. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda a cesta, para ela baixar. 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 a cesta do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.

- Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo o óleo na temperatura desejada. O seu termostato está dimensionado para atingir a temperatura máxima de 200°C. Este limite de temperatura máxima é por motivo de segurança, pois o óleo comestível entra em combustão espontânea a partir de 246°C.
- Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C quando estiver aguardando entre uma fritura e outra.
- Para garantir melhor qualidade na fritura e maior durabilidade do óleo comestível, a solução (água/sal) deverá ser trocada diariamente (sempre com o óleo frio) da seguinte forma:
 - Abra o registro situado na parte inferior da caixa de óleo, deixando drenar toda a solução (água/sal) com as impurezas que estarão depositadas na mesma. Ao primeiro sinal de óleo, feche o registro. Complete o nível do óleo (caso necessário) e coloque nova solução (água/sal) segundo orientação inicial.
 - Este equipamento pode ser utilizado **sem o sistema de filtragem a base de água**, desde que a caixa de óleo seja preenchida **apenas com óleo**. Neste caso também poderá ser utilizada a gordura vegetal hidrogenada e o nível de exigência quanto a qualidade do óleo pode ser reduzido. Para drenar as impurezas aguarde o resfriamento do óleo e a decantação dos resíduos, abra o registro e feche-o assim que o óleo começar a sair limpo. O óleo drenado poderá ser filtrado e reaproveitado.
 - 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.

-ATENÇÃO!

- DESCONECTAR O EQUIPAMENTO DA ENERGIA APÓS O USO.

LIMPEZA

- Para sua segurança, desconectar o equipamento da eletricidade antes de iniciar a limpeza.
- Após o resfriamento do óleo, proceder da seguinte forma:
 1. Drenar toda solução de água/sal e o óleo.
 2. Retire o cabeçote e a caixa de óleo do gabinete
 3. Lave a caixa de óleo com água e sabão líquido removendo todos os vestígios de sabão.
 4. Limpe o cabeçote e o gabinete com pano úmido. Não usar esponja de aço ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento.
- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização.

CONSERVAÇÃO

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Nunca utilizar o equipamento com nível de óleo abaixo do especificado, o que garantirá melhor vida útil da resistência (área aquecida submersa). Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.
- **Nota:** No caso de qualquer irregularidade, faça contato com a Assistência Técnica no seguinte número (14) 37321077 ou pelo e-mail contato@italinoxavare.com.br.

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