

MANUAL DO USUÁRIO

FGOI – 5 Fritador a Gás – 1 cuba

FGOI – 10 Fritador a Gás – 2 cubas

1 cesto médio (Fgoi-5)

2 cestos médios (Fgoi-10)



Instruções de Instalação e Uso

- 1 - Solicite a orientação de um técnico para a instalação do equipamento.
- 2- Não abra totalmente o registro ao utilizar o fritador ,isso poderá diminuir a vida útil do óleo e danificar o equipamento ,além de esquentar as extremidades ,podendo ocorrer acidentes graves .
- 3- Utilizar registro de baixa pressão para instalação do equipamento.

4- REGULE O REGISTRO ATÉ QUE A CHAMA FIQUE AZUL

Antes de ligar

1 - Antes da primeira utilização deve-se realizar a limpeza do recipiente, e assim para cada troca de óleo.

Instruções de uso

1 - Coloque a quantidade adequada de óleo comestível para fritadeira escolhida, a ser utilizada.

2 - Abra o registro do gás, e acenda através do orifício disponibilizado no produto, aguarde até o aquecimento desejado.

3 - Secar a cesta de fritura o máximo possível antes de introduzi-la na caixa com óleo quente, assim evitará transbordamento.

Caso a espuma suba e se aproxime da borda,suspenda o cesto ,repita a operação se necessário.

4 - Alimentos congelados devem ser agitados para que o excesso do gelo seja retirado, com alimentos empanados retire o excesso de farinha. Com esses procedimentos o óleo terá uma vida útil maior.

5 - Quando os alimentos já estiverem fritos, retire o cesto do óleo, deixe escorrer o excesso.

6 - Com o auxílio de uma escumadeira, retire do óleo os resíduos de alimentos. Isto evitará que estes se queimem e prejudiquem a qualidade do óleo.

Limpeza e conservação

1 - A limpeza deve ser feita diariamente, mas antes de efetuar-la, desligue o equipamento e espere esfriar.

2 - Utilize bucha macia e o detergente de sua preferência. Evite usar sabão em pedra, que pode deixar.

Resíduos que causarão gosto desagradável.

3 - Nunca utilize abrasivo tipo sapólio, o que ocasionará pequenos riscos e remoção do brilho do aço inox.

4 - Também nunca utilize esponja ou palha de aço, que, além de riscar e retirar o brilho, deixam pequenos resíduos que enferrujam e acabam "contaminando" o aço inox, deixando marcas de ferrugem que não são mais removíveis. Este tipo de problema não é do aço inox, portanto não está coberto pela garantia.

5 - Recomendamos que sequem o corpo do equipamento, utilizando um pano macio, evitando assim que a água seque naturalmente e deixe pequenas marcas opacas.

6 - Evite que substâncias ácidas ou sais sequem sobre a superfície do aço inox, o que poderá ocasionar manchas em seu corpo.

Seguindo estas recomendações e tomando os cuidados mencionados você manterá a aparência de seu equipamento como novo, e poderá usufruí-lo por muitos anos.

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 óleo, 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

www.italinoxavare.com.br