

MANUAL DO USUÁRIO

TFEI – 9 (COM COLETOR DE RESÍDUOS)

Capacidade de 9 litros sendo

2 versões de voltagem e potência:

110 v – 2200w

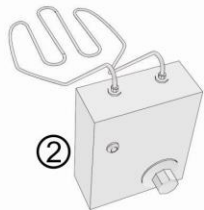
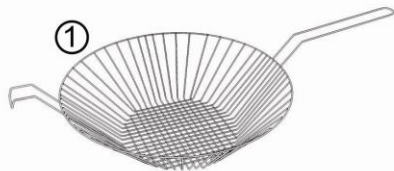
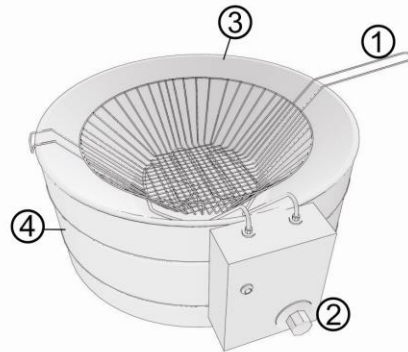
220 v – 3500 w



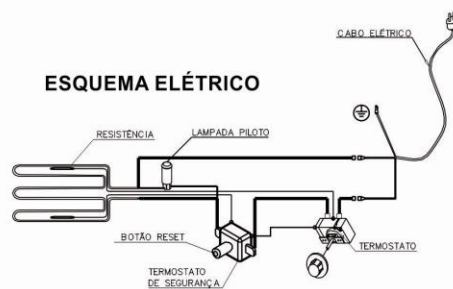
ATENÇÃO: Leia atentamente este manual antes de operar o equipamento. Para evitar danos e perda da garantia, veja se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada (110 v ou 220 v).

- A tomada e a fiação (4,0 mm) deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

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



ESQUEMA ELÉTRICO



- 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.

Antes de ligar

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

2 - Verifique se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada (127 ou 220, no caso elétrico).

3 - Ligue o aparelho na tomada logo após ter verificado as indicações de instalação, a tomada deve estar em boas condições e não devem ser usados outros equipamentos na mesma tomada.

Instruções de uso

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

2 - Gire o manipulador para a direita até a temperatura desejada, assim a lâmpada piloto se acenderá, mantenha o manipulador nesta posição até a lâmpada piloto apagar. (Elétrica)

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 a cesta, 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 a cesta do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.

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.

7-Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo a temperatura pré determinada. (Elétrica)

8 - 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.

Limpeza e conservação

1 - A limpeza deve ser feita diariamente, mas antes de efetuá-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

Emai: contato@italinoxavare.com.br

www.italinoxavare.com.br

