



MANUAL DE INSTRUÇÃO

FRITADEIRA ELÉTRICA A ÓLEO

Especificações

Fritadeira elétrica convencional (só óleo)

Modelo	Medida (mm)	Voltagem	Potência	Medida do cesto (mm)	Área de fritura
1 cesto 3,5 litros	200x420x270	220v	1x 2,0 Kw	110x250x120	1x 0,6 cm ³
1 cesto 3,5 litros	200x420x270	110v	1x 1,7 Kw	110x250x120	1x 0,6 cm ³
2 cestos 3,5 litros	390x420x270	220v	2x 2,0 Kw	110x250x120	2x 0,6 cm ³
2 cestos 3,5 litros	390x420x270	110v	2x 1,7 Kw	110x250x120	2x 0,6 cm ³
1 cesto 6 litros	285x420x290	220v	1x 3,0 Kw	130x260x130	1x 1,135cm ³
2 cestos 6 litros	570x420x295	220v	2x 3,0 Kw	130x260x130	2x 1,135cm ³

A fritadeira é construída em aço inoxidável, com pés de borracha, com tanque de fritura com resistência tubular, com termostato para controle de temperatura de 80° - 200°C. Com lâmpada piloto que ao acender indica o funcionamento (aquecimento) do óleo e, ao apagar, indica que a potência em graus desejada foi atingida. Com suporte para descanso do cesto e escoamento do óleo. Nos modelos com 2 cestos, a ligação e funcionamentos de cada cuba são feitos totalmente independentes.

Antes de usar

Verifique o local onde o equipamento será instalado. Localize-o em uma superfície plana e sem desnível. Verifique se a voltagem está correta (caso não especificado diferente na hora da compra, será de 220v monofásico). Use uma tomada exclusiva para o equipamento, com fios reforçados (2,5mm²), não utilize extensões nem fios soltos pelo chão, verifique se o pino da tomada está firme.

Funcionamento

1- Abasteça a cuba que será usada com óleo, observando a quantidade indicada nas especificações conforme o modelo (3,5 ou 6,0 litros). **Importante:** Verifique periodicamente para que a resistência esteja sempre submersa no óleo, caso contrário à mesma queimará.

2- Ligue o termostato de controle de temperatura conforme a fritura desejada. Ao ligar o termostato a lâmpada piloto acenderá, indicando que a resistência está ligada, ao atingir a temperatura marcada a resistência será desligada automaticamente, apagando a lâmpada piloto, indicando que o óleo está pronto para receber a fritura. Assim que a temperatura voltar a cair, a resistência volta a ligar automaticamente e a lâmpada acenderá novamente, este processo se repete por todo o tempo que a fritadeira estiver ligada.

Evite agitar o óleo, isto prejudicará a fritura. Não desloque a fritadeira de um lado para o outro quando ela estiver em operação.

Nunca ultrapasse os 190°C, pois acima desta temperatura o calor provocará a queima do óleo, formando substâncias prejudiciais à saúde, além de não recomendável para nenhum tipo de fritura.

Manutenção

Antes de mexer na fritadeira, certifique-se que a mesma está desligada da tomada e que o óleo está frio.

Devido ao acúmulo de resíduos no fundo da cuba, é necessário sua limpeza periódica, a cuba (tanque de óleo) é facilmente removível. A limpeza pode ser feita com palha de aço ou pano, com água, detergente, sabão neutro ou álcool, a limpeza pode ser feita em toda a fritadeira, inclusive nas resistências.

TABELA DE FRITURAS

ALIMENTO	TEMPERATURA	ALIMENTO	TEMPERATURA
Batatas	190 °C	Polentas	170 °C
Banana à milanesa	190 °C	Carnes	160 °C
Peixes	180 °C	Churros	160 °C
Croquetes	170 °C	Legumes	150 °C
Frangos	170 °C		

Assistência Técnica / Garantia

Antes de solicitar assistência técnica confirme: Se há energia na tomada, se o equipamento está ligado, se o botão do termostato está na posição adequada. A assistência técnica poderá ser solicitada diretamente na fábrica, por telefone, fax ou e-mail enquanto o produto estiver na garantia. Tenha em mãos todas as informações necessárias, tais como data da compra, nota fiscal, modelo e tamanho do equipamento, e o máximo de informações sobre o problema.

Todas as mercadorias FRITOMAQ possuem garantia de seis meses, sendo três meses de garantia legal e três meses de garantia contratual, contra possíveis problemas de fabricação de peças e componentes mediante constatação de um técnico autorizado, desde que usados adequadamente, excluindo danos por transportes, instalação indevida, quedas por acidentes, adulteração por pessoas não autorizadas e sobrecarga elétrica. Não damos garantia em lâmpadas, visores, registro, que deverão ser conferidos na entrega da mercadoria. Caso não seja constatado defeito de fabricação, as despesas decorrentes do fato serão aplicadas ao cliente.