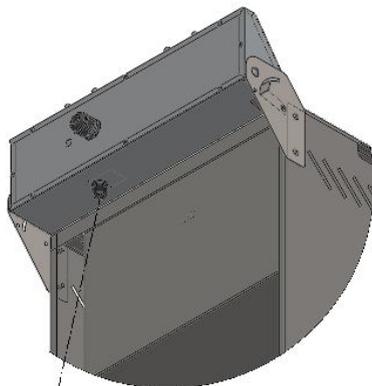


5 Limpeza e Conservação

- Para sua segurança, desligue o equipamento da tomada antes de iniciar a limpeza.
- Após o resfriamento do óleo, proceda da seguinte forma:
 1. Retire o cabeçote da base.
 2. Remova todo o óleo.
 3. Remova a cuba de óleo.
 4. Lave a cuba 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 use jato de água, esponja metálica ou qualquer tipo de fibra, para não causar danos no acabamento.
 7. Certifique-se de que a caixa de óleo esteja completamente seca para reutilização.
 8. A limpeza do equipamento deve ser realizada diariamente após utilização.
 9. A resistência não deve ser submersa em água para limpeza.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Em caso de qualquer irregularidade, faça contato com a **Assistência Autorizada Marchesoni**. Consulte em www.marchesoni.com.br.

6 Tabelas



TERMOSTATO DE SEGURANÇA

MODELO	CAPACIDADE EM KG
Fritadeira 4L	2,8
Fritadeira 6L	4,8
Fritadeira 8L	5,7
Fritadeira 12L	9,6

TABELA 1 - INDICAÇÕES DE CAPACIDADE

6 Termo de Garantia do Produto

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- a) O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**), pelo prazo de pelo prazo de 3 meses (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.
- b) Esta garantia contratual é dada ao produto abaixo identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que torne o impróprio ou inadequado ao uso regular.
- c) Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar o Termo de garantia, devidamente preenchido, e a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

2 - EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

- a) Os danos sofridos pelo produto, ou seus acessórios, em consequência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b) Os danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**), ou incompatíveis com a destinação do mesmo.
- c) Prolongada falta de utilização do equipamento.

3 - LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCIDA

Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados por uma **Assistência Autorizada**, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**) que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais, garantindo o serviço executado. Correrão por conta do COMPRADOR os encargos decorrentes do transporte da peça, de componentes ou do próprio equipamento em caso de garantia.

4 - CESSAÇÃO DA GARANTIA

Não confie o conserto do produto identificado a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo seu fabricante e/ou importador (**MC Marchesoni**).

Se isso vier a ocorrer a garantia cessará de imediato.

5 - FABRICANTE E/OU IMPORTADOR

MC MARCHESONI LTDA, - CNPJ 03.885.918/0001-53

Rua São Paulo, 243, Fazendinha - Santana de Parnaíba - SP - Brasil.

Sac: +55 11 4156-8989 | Whatsapp: +55 11 99885-6300

E-mail: assistencia@marchesoni.com.br

www.marchesoni.com.br

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: _____

Lote: _____ Modelo: _____

Tensão: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Nota Fiscal: _____

Data de Compra: ____ / ____ / ____

Marchesoni

FRITADEIRAS ELÉTRICAS



Imagens meramente ilustrativas.

Manual de Instruções

Modelos

- FT.1.401 - FRITADEIRA ELÉTRICA 4 LT X 1900W X 127V 14,9 A - 2,7 KG
- FT.1.402 - FRITADEIRA ELÉTRICA 4 LT X 2000W X 220V 9 A - 2,7 KG
- FT.1.601 - FRITADEIRA ELÉTRICA 6 LT X 2000W X 127V 15,7 A - 4 KG
- FT.1.602 - FRITADEIRA ELÉTRICA 6 LT X 3000W X 220V 13,6 A - 4 KG
- FT.1.421 - FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CUBAS 4 LT X 1900W X 127V 14,9 A - 5,8 KG
- FT.1.422 - FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CUBAS 4 LT X 2000W X 220V 9 A - 5,8 KG
- FT.1.621 - FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CUBAS 6 LT X 2000W X 127V 15,7 A - 8,4 KG
- FT.1.622 - FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CUBAS 6 LT X 3000W X 220V 13,6 A - 8,4 KG

Para outros modelos acesse:
www.marchesoni.com.br

Curta a nossa página:
[/marchesoni.official](https://www.facebook.com/marchesoni.official)



Parabéns!

Parabéns! Você adquiriu um produto com a qualidade Marchesoni, testado e aprovado pelo INMETRO e que estará sempre pronto para atender as necessidades da sua cozinha.

Neste manual, você encontra todas as informações para a sua segurança e uso adequado. Leia todas as instruções antes de utilizar o equipamento e guarde este manual para futuras referências.

1

Recomendações e Advertências

1 - Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão é compatível com a etiqueta indicada no produto (127V ou 220V). Caso a tensão não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e a sua segurança pessoal. A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

2 - Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de um aparelho elétrico, é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se inclusive contra choques.

3 - Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

4 - Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá, involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.

5 - Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. O mau funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderão afetar o seu desempenho ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada Marchesoni para ser verificado antes de voltar a usá-lo.

6 - Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos, a aquisição e substituição do cabo elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada Marchesoni.

7 - Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia. Leve-o a uma Assistência Autorizada Marchesoni.

8 - Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolamento do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

9 - Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo, para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

10 - O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica, podem provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.

11 - Ao ligar ou desligar o plugue da tomada elétrica, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue para evitar choque elétrico.

12 - Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.

13 - Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins ou extensões, evitando assim sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do produto e provocar sérios acidentes.

14 - Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento.

15 - Esses aparelhos devem ser usados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais tais como padarias, açougues, etc, mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

2

Instruções de Uso

• Coloque o plugue na tomada tendo antes verificado as RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS.

• Coloque a quantidade de óleo de acordo com a capacidade da sua fritadeira, respeitando os limites indicados.

• Gire o termostato 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. Mantenha o termostato nesta posição até que a lâmpada piloto se apague, nesta condição o óleo estará na temperatura escolhida.

• 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 útil maior.

• Quando os alimentos já estiverem fritos, retire a cesta do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.

• Durante a utilização da fritadeira, o termostato ligará automaticamente a resistência, mantendo o óleo na temperatura desejada. O termostato está programado 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.

• Quando estiver aguardando entre uma fritura e outra, mantenha a temperatura do óleo abaixo de 100°C, desta forma aumentando a vida útil do mesmo.

3

Atenção

• Para sua proteção e prevenção contra acidentes, evite contato direto com as partes aquecidas do equipamento e mantenha cabelos, roupas e objetos longe do produto.

• Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o equipamento.

• Espere o produto esfriar para limpá-lo ou guarda-lo.

• Evite contato do óleo com água.

• Não encha o reservatório além da capacidade máxima, evitando transbordamentos, quando o produto for colocado em funcionamento.

• Respeite a quantidade mínima de óleo indicada.

• Existe perigo de incêndio se o nível de gordura ou óleo estiver abaixo do nível mínimo indicado.

• Alimentos congelados devem ser operados cuidadosamente, pois possuem risco de borbulhamento.

• Nunca coloque o equipamento em funcionamento sem que tenha o nível mínimo de óleo na cuba, o que garantirá melhor vida útil da resistência (área aquecida submersa).

• Não utilize óleo velho, o mesmo pode provocar surtos de ebulição.

• Em caso de partes danificadas, como plugue ou fonte de alimentação, não use o equipamento.

• O sensor do termostato é composto de um gás que precisa de no mínimo 03 ciclos (ligar e desligar automaticamente) para o gás se expandir e controlar a temperatura na qual ele foi regulado.

• Verifique se o interruptor está desligado antes de inserir ou retirar o plugue da tomada.

4

Termostato de Segurança

• As fritadeiras são equipadas com termostato de segurança não auto-religável, utilizado para evitar uma elevação de temperatura do óleo acima da permitida. Esse termostato atua, ou seja, desliga o equipamento quando a temperatura do óleo chegar a aproximadamente 230°C.

• Caso o termostato de segurança entre em ação desligando o equipamento, para ligar o equipamento novamente deve-se seguir os seguintes passos:

- Desligar o equipamento da rede elétrica;

- Retire o painel com a resistência do equipamento e aguarde esfriar;

- Retire a tampa protetora do termostato de segurança e aperte o botão RESET.

Caso o processo de rearme ocorra seguidas vezes é necessário levar o produto para uma Assistência Autorizada Marchesoni.