

## 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](http://www.marchesoni.com.br).

## 6 Figuras

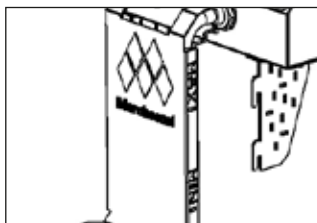


Fig.1 - Nível de Óleo

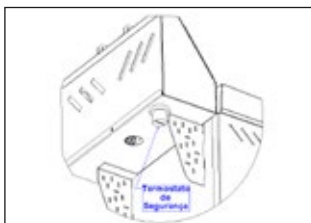


Fig.2 - Termostato de rearme

PRODUTOS	TEMPERATURA °C
Carnes	160
Churros	160
Frangos	170
Croquetes	170
Pescados	180
Batatas	190

Fig.3 - Indicações Frituras

### CAPACIDADES MÁXIMA EM KG

Fritadeira 4L - 2,8 kg  
 Fritadeira 6L - 4,8 kg  
 Fritadeira 8L - 5,7 kg  
 Fritadeira 12L - 9,6 kg

## 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](mailto:assistencia@marchesoni.com.br)

[www.marchesoni.com.br](http://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 4LT X 127 V - 1900W

FT.1.402 - FRITADEIRA 4LT X 220 V - 2010W

FT.1.421 - FRITADEIRA 2 CUBAS X 4LT X 127 V - 2 X 1900W

FT.1.422 - FRITADEIRA 2 CUBAS X 4LT X 220 V - 2 X 2010W

FT.1.601 - FRITADEIRA 6LT X 127 V - 1600W

FT.1.602 - FRITADEIRA 6LT X 220 V - 3000W

FT.1.621 - FRITADEIRA 2 CUBAS X 6LT X 127 V - 2 X 1600W

FT.1.622 - FRITADEIRA 2 CUBAS X 6LT X 220 V - 2 X 3000W

Para outros modelos acesse:  
[www.marchesoni.com.br](http://www.marchesoni.com.br)

Curta a nossa página:  
 /marchesonioficial



# 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.

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 na proteção da resistência, conforme indicado na figura 1 ao lado.

• Gire o termostato para a direita até a temperatura desejada para o tipo de fritura (Verificar figura nº3) 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 (Vide Figura 1).

• Respeite a quantidade mínima de óleo indicada.

• 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.
- (Verificar figura nº2)

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