

**Manual de Instruções para Instalação e funcionamento das FRITADEIRAS PROMAQ
e Certificado de Garantia.**

ATENÇÃO: Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.

- Para evitar danos, verifique se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada.
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Desligue o equipamento da tomada 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 resfriado.

MODO DE USAR

- Coloque o plug na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- Coloque **até 3 litros** de óleo comestível na caixa de óleo a ser utilizada, dependendo da quantidade dos alimentos a serem preparados de cada vez, evitando-se transbordar por excesso.
- Gire o manipulador para a direita até a temperatura desejada (ver tabela 1) para o tipo de fritura e a lâmpada piloto acenderá. Mantenha o manipulador nesta posição até a lâmpada piloto apagar, 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 as cestas lentamente. Caso a espuma suba e se aproxime da borda, suspenda as cestas. 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 maior.
- Quando os alimentos já estiverem fritos, retire as cestas do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos da mesma.
- Com auxílio de uma escumadeira, retire do óleo os resíduos de alimentos. Isto evitará que estes se queimem e prejudiquem a qualidade do óleo.
- Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo a temperatura desejada. O seu termostato está dimensionado para atender **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 poderá haver risco de incêndio.

LIMPEZA

- Para sua segurança, desligar o equipamento da tomada antes de iniciar a limpeza.
- Após o resfriamento do óleo, proceder da seguinte forma:
 1. Retirar o cabeçote da base (parte do equipamento que contém a resistência e comandos elétricos)
 2. Remova o óleo.
 3. Remover a caixa de óleo.
 4. Lave a caixa 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 usar jato de água e não usar esponja metálica ou qualquer tipo de fibra para evitar danos no acabamento.
 7. Certifique-se de que a caixa de óleo esteja completamente seca para reutilização.

- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização.

CONSERVAÇÃO

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o desgaste prematuro do mesmo.

- Nunca utilizar o equipamento com nível de óleo abaixo do especificado, o que garantirá maior vida útil da resistência (área aquecida submersa).

- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.

- **Nota:** No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência Técnica.

Tabela 1

PRODUTO	TEMPERATURA °C
Batata	190
Peixe	180
Carne	160
Vegetais	150

Tabela de Modelos/Consumo

Modelo	Medidas externas	Consumo em kWh
PROFRIT-1 220V 1 CUBA	LARG. = 285 MM PROF. = 350 MM ALT. = 280 MM	3.000
PROFRIT-2 220V 2 CUBAS	LARG. = 575 MM PROF. = 350 MM ALT. = 280 MM	6.000

Certificado de Garantia

As Fritadeiras elétricas têm garantia de 6 meses contra possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente, excluindo-se danos causados por transporte, instalação inadequada, quedas ou acidentes.

Fritadeira modelo: _____

Revendedor: _____

Nota Fiscal: _____ **Data:** ____/____/____

Obs: Guarde este manual e certificado junto com a nota fiscal para a comprovação da data da compra. Quaisquer dúvidas ou problemas com seu equipamento ligue para nossa Assistência Técnica Autorizada no Tel: 11- 5588-2922.

Visite nosso site: www.fornospromaq.com.br