

MANUAL DO USUÁRIO

FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL

FR11/FR22



Antes de fazer qualquer utilização do equipamento, retire a película conforme as instruções a seguir:



Primeiro, utilize um objeto cortante (estilete, faca, tesoura, etc) e faça o corte das arestas do equipamento, sem medo de riscar o produto.



Após feito o corte nas arestas, remova a película. Confira bem para não deixar nenhum pedaço para trás.

SARO
equipamentos gastronômicos

MANUAL DO USUÁRIO:



1. Vista das peças: Para visualização da vista explodida do seu equipamento com o nome de cada peça acesse o QRCode ao lado. Em caso de solicitação de peças, sempre informe o modelo do seu equipamento para garantir que receberá a peça correta.

IMPORTANTE: Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, deve-se substituir o cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. A substituição deve ser realizada pelo fabricante ou por agente autorizado ou por pessoa qualificada, afim de evitar risco.

IMPORTANTE: Certifique-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

IMPORTANTE: Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

IMPORTANTE: Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

IMPORTANTE: Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

Ficha técnica:

Produto:	Fritadeira Elétrica	Frequência:	50-60 Hz
Modelo:	FR	Proteção IP:	X0
Classe:	I		

2. Instruções de montagem:

1º A fritadeira já vem praticamente montada, apenas remova toda a película cuidadosamente para que não fiquem pedaços na cuba, uma vez que podem vir a sujar o óleo na hora da utilização.

2º Posicione a fritadeira em cima de uma superfície firme e plana, firmando os pezinhos emborrachados.

3º Posicione o cesto na parte interna da cuba.

3. Instruções de uso:

ATENÇÃO:

Não adicionar alimentos molhados e/ou acima da capacidade máxima permitida ao óleo quente, (verifique capacidades na etiqueta do fritador), podendo gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

1º Antes de ligar o fritador, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto.

2º Coloque o óleo dentro da cuba do fritador. (max. 5 litros)

3º Posicione o termostato na temperatura desejada. O termostato irá desligar o equipamento no momento em que o óleo atingir a temperatura indicada e tornará a ligá-lo automaticamente quando a temperatura diminuir.

4º Nunca ligue o equipamento sem que a resistência esteja totalmente imersa no óleo.

5º - Pré-aqueça o óleo até a temperatura que irá executar o processo de fritura. (Observe o painel para indicações genéricas)

6º. Recomenda-se que a temperatura do óleo não ultrapasse os 200°C, pois esta provoca a queima das características do óleo.

7º Coloque o alimento no cesto e conduza-o de forma cautelosa para dentro do óleo quente e deixe-o até que o processo de fritura esteja completo.

8º - Lembre-se de que alimentos congelados ou com resíduos de gelo em contato com óleo quente podem causar queimaduras se for manipulado de forma incorreta.

9º Evite deslocar ou mover o fritador quando este estiver com óleo aquecido e/ou o fritador estiver ligado.

10º A utilização de óleo velho terá o processo de inflamação reduzido e é mais propenso a ebulição.

4. Limpeza

Seu aparelho foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu aparelho sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

ATENÇÃO:

Retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer processo de limpeza

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.
- Faça diariamente a limpeza da parte superior e laterais do tanque, raspe com uma espátula, auxiliando os resíduos acumulados a descenderem para o fundo, principalmente nas frituras de empanados.

5. **Suporte ou Assistência técnica:** Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Entre em contato conosco, se necessário lhe encaminharemos até a assistência técnica mais próxima.

WhatsApp: (54) 99251-8542 Telefone: (54) 3771-7100
E-mail: sac@saro.ind.br

Tempo hábil de garantia deste produto: 12 meses contados a partir da data de compra.

6. **Símbolos indicativos:** Entenda a nomenclatura de cada símbolo do seu equipamento.



IEC: 60417-
5019



IEC: 60417-
5036

Requisitos defeitos de fábrica:	Requisitos Arrependimento de compra:
O produto apresentar qualquer tipo de avaria proveniente de algum defeito de fábrica que comprometa o funcionamento do produto. Mau uso não é considerado um defeito de fábrica.	Iniciar a reclamação até o 7º dia após o recebimento do produto, o produto não ter sido utilizado e não apresentar nenhum indício de uso para que este possa ser revendido novamente.

Tempo hábil de garantia deste produto: 12 meses

IMPORTANTE: Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Em fazendas ou chácaras.
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- Ambientes do tipo bed and breakfast.

SARO

equipamentos **gastronômicos**

A SARO reserva-se o direito, a qualquer tempo sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o produto, ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que, isso, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com o serviço autorizado SARO, revendedores, consumidores ou terceiros.