

# FRITADEIRA ELÉTRICA ZONA FRIA 8000W



MANUAL DE  
INSTRUÇÕES

  
Marchesoni

# Parabéns!

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto Marchesoni, empresa que há mais de 80 anos se preocupa com a qualidade de seus produtos e a satisfação de seus clientes.

## 1. Apresentação do Produto

A **Fritadeira Elétrica de Zona Fria** é um equipamento profissional desenvolvido para o preparo eficiente e seguro de alimentos por imersão em óleo aquecido. Projetada para atender demandas de cozinhas comerciais e profissionais, o equipamento combina controle preciso de temperatura, alta capacidade produtiva e um sistema inteligente de operação com dois níveis de aquecimento. O equipamento possui um modo de operação padrão, ideal para uso contínuo e estabilidade térmica, e um modo Turbo, acionado por botão dedicado, que proporciona aquecimento acelerado e rápida recuperação de temperatura. Essa funcionalidade permite maior agilidade nos momentos de alta demanda, mantendo a eficiência operacional ao longo do uso.

Sua construção robusta, com estrutura em aço inox e componentes resistentes ao uso contínuo, assegura confiabilidade mesmo em ambientes de alta produção, como restaurantes, lanchonetes e cozinhas industriais.

## 2. Informações de Segurança

- a. Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a tensão é compatível com a etiqueta indicada no produto. Caso a tensão não seja compatível, poderá provocar danos ao produto e a sua segurança pessoal. A tomada e as fiações deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- b. 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.
- c. 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.
- d. 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.
- e. Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau funcionamento. O mau funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá 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.
- f. 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 em uma Assistência Autorizada Marchesoni.
- g. 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.
- h. Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolação do e causar problemas técnicos e acidentes.
- i. 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.

- j. 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.
- k. 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.
- l. Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente, principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.
- m. 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.
- n. O plugue de tomada do equipamento é provido pino de aterramento para segurança contra fugas de corrente e prevenção de choque elétrico. Nunca altere ou elimine esse pino. Certifique-se de que a rede elétrica e a tomada a qual o equipamento será conectada possua um condutor de terra apropriado.
- o. Aviso: Não conecte o fio terra a tubulações de água, gás ou aquecimento, pois isso pode causar um acidente de segurança!
- p. Antes da primeira utilização é necessário realizar a limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento.
- q. Este dispositivo não é destinado a pessoas (incluindo crianças) que sejam fisicamente incapazes ou que tenham distúrbios mentais, a menos que seja utilizado de forma segura sob a orientação ou assistência de pessoas responsáveis. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- r. Este aparelho é projetado para ser usado em aplicações domiciliares e afins, conforme:
  - Áreas de cozinha de funcionários, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de fazenda;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais;
  - Ambientes do tipo cama e café da manhã.

### 3. Especificações Técnicas

<b>Modelo:</b>	FT.5.802
<b>Tensão:</b>	220V
<b>Potência:</b>	8000W
<b>Frequência:</b>	60 Hz
<b>Dimensões:</b>	358,2 x 605,5 x 572,7mm

### 4. Instalação

A instalação correta do equipamento é fundamental para garantir seu funcionamento seguro, desempenho adequado e conformidade com normas elétricas vigentes. Recomenda-se que a instalação seja realizada por profissional qualificado.

#### 4.1 Local de Instalação

**O equipamento deve ser instalado em local adequado, obedecendo às seguintes condições:**

- Superfície plana, nivelada e resistente ao peso do equipamento
- Ambiente bem ventilado
- Área protegida contra umidade excessiva e respingos de água
- Distante de materiais inflamáveis

**Distanciamento mínimo recomendado:**

- Laterais: mínimo de 10 cm
- Parte traseira: mínimo de 10 cm
- Parte superior: manter área livre para dissipação de calor.

## **IMPOPRTANTE:**

Não instalar o equipamento em locais confinados ou sem ventilação adequada.

### **4.2 Instalação Elétrica**

Antes de conectar o equipamento, verifique se a rede elétrica atende às especificações indicadas na ficha técnica do produto, Alimentação Elétrica:

- O equipamento deve ser conectado a uma rede elétrica compatível com sua tensão nominal
- Utilizar circuito exclusivo para o equipamento
- Evitar o uso de extensões, adaptadores ou "benjamins"

### **4.3 Aterramento**

O aterramento é obrigatório e essencial para a segurança do operador.

- O equipamento deve ser conectado a um sistema de aterramento eficiente
- O ponto de alimentação deve possuir pino de terra funcional
- Nunca remover ou inutilizar o pino de aterramento do plugue

**Risco:** A ausência de aterramento pode resultar em choques elétricos e danos ao equipamento

### **4.4 Conexão Elétrica Tomada Steck (Não acompanha)**

1. Verifique se a tomada é compatível com o padrão Steck do equipamento
2. Certifique-se de que a tomada está corretamente instalada e fixada
3. Conecte o plugue firmemente até o encaixe completo
4. Evite conexões frouxas ou mal encaixadas

#### **Importante:**

- Não forçar o encaixe do plugue
- Não utilizar adaptadores para conversão de padrão
- Garantir que a tomada suporte a carga do equipamento

## **5. Instruções de Uso**

### **5.1 Preparação para Operação.**

**Antes de iniciar a operação, certifique-se de que:**

- O equipamento está corretamente instalado em superfície plana e nivelada
- A ligação elétrica está conforme as especificações do produto
- O registro de drenagem está totalmente fechado
- O tanque está limpo
- O nível de óleo está dentro da faixa recomendada (mínimo e máximo indicados no equipamento)

**Atenção: Nunca ligue o equipamento sem óleo no tanque.**

### **5.2 Ligando o Equipamento.**

1. Conecte o equipamento à rede elétrica
2. Acione a chave geral (liga/desliga)
3. Ajuste a temperatura desejada por meio do termostato

### **5.3 Utilização do Modo Turbo.**

**O equipamento possui um botão Turbo, que ativa o aquecimento intensificado.**

**Recomenda-se utilizar o modo Turbo nas seguintes situações:**

- Durante o aquecimento inicial do óleo
- Para acelerar a recuperação de temperatura após inserção de alimentos
- Em momentos de alta demanda de produção

#### 5.4 Processo de Fritura

1. Aguarde o óleo atingir a temperatura ajustada
2. Coloque os alimentos nos cestos de fritura, sem sobrecarregá-los
3. Introduza os cestos no óleo com cuidado
4. Acompanhe o tempo de preparo conforme o tipo de alimento
5. Retire os cestos após atingir o ponto desejado
6. Posicione os cestos na área de descanso para escoamento do óleo

#### Importante:

- Evite inserir alimentos com excesso de água ou gelo
- Não ultrapasse a capacidade dos cestos
- A sobrecarga pode causar queda de temperatura e comprometer a qualidade da fritura

#### 5.5 Durante a Operação

- Mantenha o nível de óleo sempre dentro da faixa recomendada
- Remova resíduos de alimentos periodicamente
- Monitore a temperatura para garantir padrão de qualidade
- Utilize o modo Turbo apenas quando necessário

#### 5.6 Desligamento do Equipamento

1. Desligue a chave liga/desliga
2. Desconecte o equipamento da rede elétrica (se aplicável)
3. Aguarde o resfriamento completo do óleo antes de qualquer manuseio

#### 5.7 Drenagem do Óleo

1. Certifique-se de que o óleo esteja em temperatura segura
2. Posicione um recipiente adequado na saída de drenagem
3. Abra o registro lentamente
4. Após a drenagem completa, feche o registro

**Atenção: Nunca realize a drenagem com o óleo em temperatura elevada.**

## 6. Manutenção e Limpeza

A correta manutenção e limpeza do equipamento são essenciais para garantir o bom funcionamento, a segurança do operador e a qualidade dos alimentos preparados, além de prolongar a vida útil do produto.

#### 6.1 Limpeza Diária

**Recomenda-se realizar a limpeza ao final de cada período de uso. Procedimento:**

1. Desligue o equipamento e desconecte da rede elétrica
2. Aguarde o resfriamento completo do óleo
3. Realize a drenagem do óleo conforme procedimento indicado
4. Remova os cestos de fritura
5. Limpe o interior do tanque com pano macio ou esponja não abrasiva
6. Utilize detergente neutro diluído em água morna
7. Enxágue com pano úmido, removendo todos os resíduos de detergente
8. Seque completamente antes de reutilizar

#### Atenção:

- Não utilize materiais abrasivos (palha de aço, escovas metálicas)
- Não utilize produtos químicos agressivos

## 6.2 Limpeza dos cestos

- Remova os cestos do equipamento
- Lave com água morna e detergente neutro
- Utilize escova de cerdas macias, se necessário
- Enxágue bem e seque completamente antes de recolocar

## 6.3 Limpeza externa

- Utilize pano macio levemente umedecido
- Se necessário, aplique detergente neutro
- Finalize com pano seco

### Importante:

Evite o contato de água com componentes elétricos e painel de controle.

## 6.4 Manutenção Preventiva

### Para garantir o desempenho adequado do equipamento, recomenda-se:

- Verificar regularmente o estado do cabo elétrico
- Inspecionar o funcionamento do termostato
- Conferir o correto acionamento do botão Turbo
- Verificar possíveis vazamentos no sistema de drenagem
- Manter o equipamento sempre limpo e livre de resíduos acumulados

**Caso sejam identificadas irregularidades, interrompa o uso e procure assistência técnica autorizada.**

## 6.5 Troca de Óleo

**A qualidade do óleo impacta diretamente no desempenho e no resultado da fritura,**

### Recomendações:

- Substituir o óleo sempre que apresentar escurecimento excessivo, odor forte ou formação de espuma
- Filtrar o óleo periodicamente para remoção de resíduos
- Evitar misturar óleo novo com óleo degradado

## 6.6 Cuidados Gerais

- Nunca lave o equipamento com jato de água
- Não submergir partes elétricas
- Não utilizar o equipamento com resíduos acumulados
- Sempre garantir que o tanque esteja seco antes de adicionar óleo novo

# 7. Problemas e Soluções

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO RECOMENDADA
Equipamento não liga	Falta de energia elétrica	Verificar a rede elétrica e a presença de energia
	Disjuntor desarmado	Rearmar o disjuntor e verificar possíveis sobrecargas
	Plugue mal conectado	Verificar e ajustar a conexão na tomada Steck
	Tomada incompatível ou com mau contato	Conferir instalação da tomada
Equipamento liga, mas não aquece	Termostato não ajustado	Ajustar a temperatura no termostato
	Falha na alimentação elétrica	Verificar tensão e instalação elétrica
	Modo Turbo não acionado (quando necessário)	Acionar o modo Turbo para aquecimento mais rápido

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO RECOMENDADA
Aquecimento lento	Uso apenas no modo padrão	Utilizar o modo Turbo para aquecimento inicial
	Excesso de alimentos no cesto	Reduzir a quantidade de alimentos
	Óleo em baixa temperatura inicial	Aguardar atingir a temperatura ideal antes do uso
Temperatura não estabiliza	Excesso de carga no equipamento	Reduzir quantidade de alimentos por ciclo
	Inserção frequente de alimentos frios/congelados	Aguardar recuperação de temperatura entre ciclos
Alimentos não fritam corretamente	Temperatura inadequada	Ajustar o termostato conforme o alimento
	Óleo degradado	Substituir o óleo
	Excesso de alimentos no cesto	Respeitar a capacidade do equipamento
Óleo escurece rapidamente	Acúmulo de resíduos no tanque	Realizar limpeza periódica
	Queima de resíduos (uso inadequado)	Utilizar corretamente o sistema de zona fria
	Troca de óleo não realizada no tempo correto	Substituir o óleo regularmente
Vazamento de óleo	Registro de drenagem mal fechado	Verificar e fechar corretamente o registro
	Vedação danificada	Acionar assistência técnica
Odor forte durante uso	Óleo deteriorado	Substituir o óleo
	Resíduos acumulados	Realizar limpeza do tanque
Choque elétrico ao tocar no equipamento	Falta de aterramento	Verificar instalação do aterramento
	Instalação elétrica inadequada	Revisar instalação com profissional qualificado

## 8. Termo de Garantia

A **FRITADEIRA ZONA FRIA MARCHESONI 8000W**, construída com materiais de alta qualidade e montada de acordo com rigorosos padrões de qualidade. Este equipamento foi testado em fábrica para garantir um uso confiável e sem problemas.

### 1. PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

- O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni), pelo prazo de 3 meses (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.
- 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 tornem o produto impróprio ou inadequado ao uso regular.
- Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

### 2. 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 de componentes do próprio equipamento em caso de garantia.

### 3. 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.

### 4. 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 97330-8556

E-mail: sac@marchesoni.com.br www.marchesoni.com.br

### 5. EXCLUSÃO DE GARANTIA

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

- Danos causados durante o transporte;
- Uso incorreto ou não previsto neste manual;
- Instalação incorreta do equipamento;
- Ausência da manutenção recomendada ou incorreta;
- Danos causados por exposição à umidade;
- Danos causados por remoção ou alteração de partes e peças do equipamento;
- Partes e peças consumíveis;



# Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



Rua São Paulo, 243 - Fazendinha  
Santana de Parnaíba-SP  
Cep: 06530-075 - Brasil

Acesse o QR Code  
e **tenha acesso**  
a **mais informações:**

