

FRITADEIRA DE INDUÇÃO

SMART LIFT 815

Marc PRO
By Marchesoni



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. Especificações Técnicas

Modelo	FT.5.122
Tensão nominal	220V
Frequência nominal	60 Hz
Potência de entrada	4000 W
Corrente nominal	18,2 A
Capacidade	12 L
Dimensões	320 x 545 x 450 mm

2. Instruções de Segurança

1. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com mobilidade reduzida, limitações físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou tiverem recebido instruções adequadas de uma pessoa responsável por sua segurança.
2. Nunca deixe o aparelho conectado à tomada sem supervisão.
3. Desligue a energia sempre que o aparelho não estiver em uso e antes de realizar a limpeza. Aguarde o resfriamento completo antes de instalar ou remover peças e antes da higienização.
4. Não opere o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado, se houver mau funcionamento ou qualquer sinal de dano. Encaminhe o equipamento ao centro de serviço autorizado mais próximo para inspeção, reparo ou ajuste.
5. O uso de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos..
6. Não utilize o aparelho em veículos, barcos em movimento ou ao ar livre.
7. Não deixe o cabo de alimentação pendurado em bordas de mesas ou balcões, nem permita contato com superfícies aquecidas.
8. Não posicione o aparelho sobre ou próximo a queimadores a gás, elétricos ou dentro de fornos aquecidos.
9. Não opere o equipamento embaixo de armários ou locais sem ventilação adequada.
10. Utilize extrema cautela ao manusear óleo quente. Sempre aguarde o resfriamento completo do aparelho antes de remover o óleo.
11. Nunca mova a fritadeira durante o cozimento ou enquanto houver óleo quente.
12. Durante a fritura, certifique-se de que nenhum contato de água ocorra com o óleo quente, evitando respingos perigosos.

3. Dicas de Segurança

1. Utilize a alça da cesta para levantar e abaixar os alimentos no óleo. Ao retirar a cesta do óleo quente, apoie-a no gancho de suporte e aguarde de 10 a 20 segundos para o escoamento.
2. Certifique-se de que os alimentos estejam bem secos antes da fritura. Seque com papel-toalha e remova qualquer gelo solto dos alimentos congelados. Tenha cuidado com possíveis respingos de óleo ao mergulhar os alimentos no tanque.

- Mantenha o aparelho a, no mínimo, 10 cm de distância de paredes ou outros objetos durante a operação. Não coloque nenhum item sobre o equipamento enquanto estiver em funcionamento.
- Verifique sempre se o tanque contém óleo entre os níveis mínimo e máximo indicados. Nunca opere o aparelho sem óleo ou com quantidade insuficiente. O enchimento deve ser feito somente quando o tanque estiver frio. Nunca despeje óleo em um recipiente que já contenha óleo aquecido.
- Durante o uso, mantenha a fritadeira fora do alcance de crianças e distante das bordas das bancadas, evitando que seja puxada ou empurrada acidentalmente.

CUIDADO: Para evitar danos ao acabamento da bancada ou mesa, utilize um suporte não inflamável e resistente ao calor (como porta-copos ou jogo americano térmico) entre o aparelho e a superfície. Nunca posicione o equipamento sobre carpetes, móveis ou qualquer outro material combustível.

4. Primeiro Uso

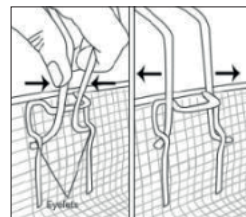
Antes de Usar o Produto, verifique:

- Remova a tampa, o cesto de fritura, a fritadeira e todo o material de embalagem da caixa.
- Lave a cesta e a tampa com água morna e detergente neutro. Seque completamente antes de utilizar.
- Limpe o interior do tanque de óleo com um pano úmido e certifique-se de que esteja totalmente seco antes de adicionar óleo.
- Montagem da alça da cesta – a cesta possui uma alça retrátil. Certifique-se de que a alça esteja corretamente posicionada e travada antes do uso.

5. Montagem do Cesto

- Fixe a alça na cesta pressionando as hastes juntas e inserindo as pontas nos ilhós da cesta.
- Gire a alça para trás até que ela se encaixe e trave firmemente no lugar.

Atenção: Certifique-se de que a alça esteja corretamente instalada e bem presa antes de operar a fritadeira.



6. Utilização



- Coloque a fritadeira sobre uma superfície estável, plana e seca.
- Encha o reservatório de óleo até a linha de nível máximo (MAX). O nível mínimo é 7,5 L e o máximo é 9 L, sendo 8 L a quantidade ideal. Certifique-se de que o óleo no reservatório removível permaneça sempre entre as marcas MIN e MAX, sem ultrapassar a marca MAX.

7. Sugestão de uso

Recomenda-se utilizar óleo fresco ao fritar.

1. Encha a cesta com os alimentos e coloque-a no gancho para fritura.
2. Conecte o equipamento à tomada. A fritadeira de indução emitirá um sinal sonoro, indicando que está ligada, e todas as luzes se apagarão.

8. Utilização da Fritadeira de Indução

1. PREPARAÇÃO

- Coloque a fritadeira sobre uma superfície estável, plana e seca.
- Encha o reservatório de óleo até a linha máxima (MAX). O nível mínimo é 7,5 L e o máximo é 9 L, sendo 8 L a quantidade ideal.
- Certifique-se de que o óleo no reservatório removível permaneça sempre entre as marcas MIN e MAX, sem ultrapassar a marca MAX.
- Recomenda-se utilizar óleo fresco ao fritar.

2. COLOCANDO OS ALIMENTOS

- Encha a cesta com os alimentos e coloque-a no gancho para fritura.

3. LIGANDO A FRITADEIRA

- Conecte o equipamento à tomada. A fritadeira emitirá um sinal sonoro, indicando que está ligada, e a tela exibirá a temperatura em tempo real.

4. CONTROLE DE ENERGIA E TEMPERATURA

- Pressione e segure ON/OFF por cerca de 1,5 segundos. A luz indicadora permanecerá acesa, a tela exibirá a temperatura em tempo real e alternará o display com "ON" a cada 5 segundos.
- Para desligar a fritadeira, pressione ON/OFF novamente. A luz indicadora apagará e a tela exibirá apenas a temperatura em tempo real.
- Faixa de temperatura: 60°C a 210°C. Temperatura padrão: 120°C. Potência máxima padrão: 4000W.
- Pressione + / - para ajustar a temperatura em incrementos de 1°C. Pressione e segure + / - para ajustes de 5°C.

5. OPERAÇÃO AVANÇADA

- **Indicadores ST e CT:**
 - Ao iniciar a saída de energia, o display mostrará ST (temperatura definida).
 - O indicador alterna entre ST e CT (temperatura em tempo real).
- **Contagem regressiva e cesto de fritura:**
 - Durante a contagem regressiva, pressione ■ (**Stop**) para pausar ou encerrar a contagem e levantar automaticamente o cesto.
 - Pressione ► para iniciar a contagem regressiva.
 - Use + / - para ajustar o tempo (ex.: 2:35).
 - Quando a janela digital exibir 0:00 o cesto irá se elevar sozinho. Após o processo, pressione ↑ / ↓ para elevar ou abaixar o cesto manualmente.
- **Configuração "F" (Função):**
 - Pressione F para exibir ST (temperatura definida) e acender a luz indicadora.
 - Pressione F novamente para exibir CT (temperatura em tempo real).
 - Pressione F novamente para exibir W (potência de saída) e mais uma vez para desligar as luzes e voltar ao modo automático.

- **Memória e teclas de atalho:**
 - Pressione ON/OFF e combine os botões (1, 2, 3, 12, 23, 13) para definir até 6 grupos de funções de memória de temperatura.
 - Exemplos: tecla 1 → 160°C, tecla 2 → 180°C, tecla 3 → 190°C, combinações 1+2 → 90°C.
- **Configuração do temporizador:**
 - Intervalo de 0 a 30 minutos.
 - Pressione Set Timer, selecione a tecla de atalho 1~5 e use + / - para definir o tempo.
 - Pressione Set Timer novamente para armazenar o tempo na memória.
 - O temporizador inicia automaticamente quando o cesto é imerso no óleo e termina quando o cesto é levantado.

6. CUIDADOS COM O ÓLEO E HIGIENE

- Não adicione sal ou temperos aos alimentos durante a fritura.
- Escorra o óleo apenas após a fritadeira atingir temperatura ambiente e com a energia desligada.
- Limpe regularmente resíduos de óleo do reservatório para garantir segurança e durabilidade.
- Use a tampa quando a fritadeira não estiver em uso para proteger o óleo de poeira e objetos estranhos.

7. IMPORTANTE

- Não opere a fritadeira com a tampa fechada durante a fritura.
- A fritadeira interrompe automaticamente o aquecimento quando a temperatura definida é atingida e reinicia para manter o óleo na temperatura ajustada.

8. INDICAÇÃO DE ALTA TEMPERATURA

- Se a temperatura da máquina ultrapassar 60°C, o display exibirá **"HOT"** após o desligamento.
- Se a condição de alarme persistir após o desligamento, os indicadores **"HOT"** e de alarme piscarão alternadamente por 5 segundos.

9. DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- Em modo de operação, a fritadeira desligará automaticamente se não houver operação por 2 horas.

9. Como Limpar

1. Desligue a energia e aguarde até que a unidade esteja completamente fria. Limpe a fritadeira após cada uso.
2. Não utilize gasolina, thinner, escovas abrasivas ou polidores para limpar a fritadeira.
3. Limpe com um pano úmido e detergente neutro.
4. Use um aspirador de pó para remover sujeira das entradas de ar e das saídas de exaustão.
5. Nunca jogue água diretamente sobre a unidade, pois a entrada de água pode causar mau funcionamento.

10. Anormalidade e Proteção

- Se ocorrer qualquer problema durante a operação, a fritadeira entrará automaticamente em modo de proteção para evitar danos.
- Alguns gatilhos comuns de proteção incluem: alta temperatura, tensão anormal ou problemas mecânicos.
- No modo de proteção, o display indicará o tipo de anormalidade. A unidade deve ser desligada e inspecionada antes de reiniciar.

11. Informações de garantia

O **Fritadeira de Indução Smart LIFT 815 MarPro** é construído com materiais de alta qualidade e montado 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 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 torne o impróprio ou inadequado ao uso regular.
- Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar o 1º 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 da peça, de componentes ou 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

Marc **PRO**
By Marchesoni

Acesse este **manual online**
ou faça o **download em PDF**
escaneando o **QR Code:**

