

### 3. Instruções de limpeza

#### 3.1 Como limpar seu aparelho

**3.1.1** Desligue a máquina, retire o plug da tomada e espere o óleo esfriar.

**3.1.2** Retire o cabeçote (solte-o na parte traseira) e remova todo o óleo do reservatório.

**3.1.3** Retire o reservatório e lave-o com água e sabão neutro. O cabeçote de aquecimento deve ser limpo com pano úmido. Após limpar, seque com pano. Com excessão do cabeçote, as outras partes podem ser lavadas com água e sabão/detergente neutro.

**3.1.4** Não utilize jato d'água diretamente sobre o aparelho.

**3.1.4** Esse aparelho não deve ser imerso em água ou qualquer outro líquido para a limpeza.

#### 4. Normas observadas

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-37

**⚠ ATENÇÃO:** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

#### 5. Problemas e possíveis soluções:

Problemas	Causas	Soluções
O equipamento não liga	Falta de energia elétrica	- Verifique se há energia na rede - Chame a assistência técnica
	Problemas no circuito elétrico interno ou externo	
	Engrenagens gastas ou quebradas	
Cheiro de queimado ou fumaça	Problemas no circuito elétrico	Chame a assistência técnica
O óleo ferve	Termostato desregulado ou com defeito	- Chame a assistência técnica
Cabo elétrico danificado	Falha no transporte ou armazena...	Chame a assistência técnica

#### TERMO DE GARANTIA

A garantia de 6 meses é dada ao produto contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular. Compreende a mão de obra e substituição de peças no reparo de defeitos constatados pela Assistência técnica autorizada SPOLU, sendo de fabricação.

Data da venda \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Nota Fiscal Nº \_\_\_\_\_ Aparelho Nº \_\_\_\_\_

#### IMPORTANTE

É responsabilidade do consumidor comprovar que o aparelho a ser substituído se encontra dentro do prazo de garantia, mediante a apresentação do "Termo de Garantia" juntamente com a Nota. A SPOLU responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

**SPOLU**

Spolu-Benesse do Brasil Ltda.

Fones/Fax: +55 (17) 3546-9050

e-mail: [spolu@spolu.com.br](mailto:spolu@spolu.com.br) - [www.spolu.com.br](http://www.spolu.com.br)

Rua Aracaju, 205/1 - Centro - Itajobi - SP - CEP: 15.840-000



**SAC**

Fone: +55 17 3546 9050

e-mail: [assistec@spolu.com.br](mailto:assistec@spolu.com.br)

"Devido ao constante aperfeiçoamento, os produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio"

**SPOLU**

## Manual de Instruções



## Modelos

Produto	Fritadeira 1 cuba-127V	Fritadeira 2 cubas-127V	Fritadeira 1 cuba-220V	Fritadeira 2 cubas-220V
Referencia	SPL-572	SPL-573	SPL-570	SPL-571
Potência [W]**	2500	2 x 2500	3000	2 x 3000
Frequência [Hz]	50-60	50-60	50-60	50-60
Tensão [V]	127	127	220	220
Capacidade [L]*	4,5	4,5	4,5	4,5
Peso [Kg]	3,170	6,340	3,170	6,340

\* Capacidade útil da cuba, ou seja, quanto óleo você pode por nela sem que haja transbordamento. Capacidade total da cuba é de 6 litros.

\*\* Nas fritadeiras 2 cubas a potência é correspondente a cada cabeçote ligado individualmente.

## 1. Introdução

### 1.1 Informações Básicas

**1.1.1** A Fritadeira elétrica SPOLU possui cuba em aço inox 201, corpo e tampa e aço inox 430 e cesto em aço carbono cromado.

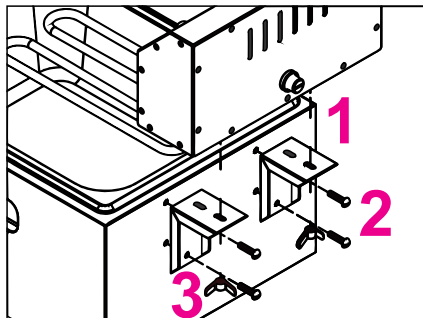
**1.1.2** Sua função é fritar conteúdos utilizando óleo vegetal que é aquecido através de uma resistência elétrica.

### 1.2 Montagem

**1.2.1** Seguir o desenho ao lado para a montagem do seu fritador.

**1.2.2** Fixe as cantoneiras (1) na parte traseira do corpo do fritador utilizando parafusos 3/16" x 1/2" (2).

**1.2.3** Encaixe o cabeçote fritador no 2º furo da cantoneira e prenda com a porca borboleta (3).



### 1.3 Cuidados necessários

**1.3.1** Leia com atenção as instruções antes de usar o aparelho

**1.3.2** Este aparelho funciona em uma única tensão. Verifique sua rede elétrica.

**1.3.3** Não ligue/utilize o aparelho caso alguma componente aparente (cabo, plug, corpo, chave seletora e ou liga/desliga) esteja danificado.

**1.3.4** Nunca utilize este aparelho se estiver com os pés descalços ou molhados.

**1.3.5** Mantenha plugs e chaves (seletora e liga/desliga) livre da exposição a líquidos. Certifique-se que não haja contato direto do plug ou cabo com superfícies úmidas.

**1.3.6** Este aparelho 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 a utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

**1.3.7** Desligue o aparelho da tomada caso não esteja em uso ou sob vigilância.

**1.3.8** Não tente consertar ou abrir o aparelho, isso fará com que ele perca a garantia.

**1.3.9** Guarde a nota fiscal e este manual para efeito de garantia.

**1.3.10** Acessórios avulsos não pertencentes a linha de produtos Spolu podem vir a danificar o aparelho.

**1.3.11** Evite deslocar ou mover o equipamento enquanto houver óleo aquecido e/ou o aparelho estiver ligado.

**1.3.12** Este aparelho é equipado com terminal Terra (⊕) e equipotencial (⚡).

### 1.4 Termostato de segurança

**1.4.1** Este equipamento possui na parte traseira do cabeçote um termostato de segurança (imagem 1). Ele irá acionar se houver sobrecarga, curto ou a temperatura exceder o limite máximo. Para que o aparelho volte a funcionar é preciso apertar o botão do termostato de segurança na parte traseira do cabeçote. Caso ele acione repetidas vezes é necessário levar o aparelho até uma assistência.

## 1.5 Cuidados com o óleo aquecido

**1.5.1** A quantidade máxima de óleo para cada cuba é de 4,5 litros. Isso evita que o óleo transborde ao fritar o alimento. Essa porção pode variar para menos quando utilizado grandes quantidades de alimento ou alimentos congelados.

**1.5.2** A quantidade mínima de óleo por cuba é de 2 litros. Pequenas quantidades de óleo podem superaquecer rapidamente e causar incêndios.

**1.5.3** Atenção a surtos de ebulição ao fritar alimentos muito molhados/congelados ou com carga excessiva. Coloque o cesto lentamente e retire-o quando houver ebulição e borbulhamento. Repita a operação até que não haja mais ebulições.

**1.5.4** Faça a limpeza periódica dos resíduos no fundo do reservatório. O óleo reutilizado tem o ponto de inflamação reduzido e é mais propenso ao surto de ebulição.

## 2. Instruções de uso

### 2.1 Instalação e Operação

**2.1.1** Coloque seu aparelho sobre uma superfície limpa, seca e estável com preferencialmente 850 mm de altura.

**2.1.2** Conecte a máquina a uma rede de energia.

Certifique-se que a tomada seja exclusiva para esse produto e a fiação tenha a bitola adequada para a corrente da máquina.

**2.1.3** Lave bem o reservatório de óleo. Para retirar o reservatório é preciso retirar o cabeçote de aquecimento soltando-o pela parte inferior traseira (imagem 1). Após lavar e secar, encaixe novamente e prenda-o.

**2.1.4** Abasteça o reservatório com óleo comestível nas quantidades máxima ou mínima recomendada.

**2.1.5** Ajuste a temperatura no termostato de acordo com o alimento que você irá fritar. Quando você tirar o termostato do 0 (zero) a luz da lâmpada piloto irá acender e a resistência começará a esquentar o óleo. Quando a lâmpada parar significa que a temperatura setada foi atingida. Conforme você for fritando, a temperatura do óleo irá baixar e a luz irá acender novamente.

**2.1.6** Coloque primeiro no cesto o produto a ser frito e depois coloque o cesto gradualmente no óleo já aquecido. Após terminar a fritura, para eliminar o excesso de óleo, pendure o cesto no suporte escorredor (imagem 2).

**2.1.7** Desconecte o aparelho da tomada após usar.

### ⚠ ATENÇÃO

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, para evitar riscos.

