



VENÂNCIO

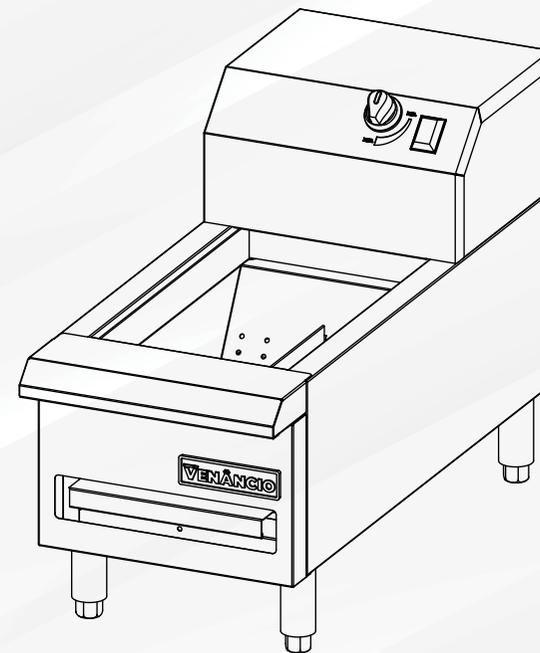
Rua Wilma Helena Kunz, 2469 | Bela Vista
Venâncio Aires - RS - 95800-000

+55 51 3793-4300 | atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

 Canal de Pós-Vendas +55 51 3793 4345

Rev. 05 - 03/2023 105298

MANUAL DE INSTRUÇÕES



**CONSERVADOR DE FRITURAS
(Linha Prime)**

PCF12E-ME PCF18E-ME

 **VENÂNCIO**
Prime

Instruções importantes de segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.



O contato do nosso pós-vendas está na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem "PERIGO" e/ou "ADVERTÊNCIA" e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

⚠ ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

⚠ IMPORTANTE

São informações essenciais que o cliente deve seguir em relação ao produto.

Avisos de segurança

- A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;
- Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um assistente técnico autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;
- Antes de colocar em funcionamento o **Conservador de Frituras (Linha Prime)** e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual pois ele contém informações importantes para dúvidas e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessária.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidor ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

7.3 Considerações gerais:

- A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.
- A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
- Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

- Instale o produto em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do produto;
- Se ao usar o produto for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso, feche a válvula manual de fechamento de gás e acione um assistente técnico autorizado para correção do problema;
- Qualquer alteração e/ou adulteração, sem devido conhecimento, é PERIGOSO e anulará todas as garantias;
- Retire o produto da tomada quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;
- Jamais utilize o seu produto sem antes ter efetuado o correto aterramento;
- Evite choques elétricos, uma vez que podem causar falhas e mau funcionamento do produto;
- Não instale o produto próximo de fontes quentes;
- O usuário deve ter o conhecimento da localização da chave liga/desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento;
- Não suje, retire ou obstrua as etiquetas de identificação;
- Para o funcionamento adequado do produto, não obstrua o fluxo de ventilação;
- Quando seu produto estiver em uso, partes acessíveis podem se tornar quentes; crianças devem se manter afastadas;
- Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o produto.

Dicas importantes

- Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta futura;
- Para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você, acesse nosso site (www.venanciometal.com.br), pois nele você encontrará a listagem completa das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;
- A não observação das instruções do manual do consumidor quanto às condições de instalação do produto invalidará sua garantia;
- Jamais utilize o produto se ele estiver danificado ou não estiver funcionando

corretamente;

- Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo;
- Não conserte, nem substitua qualquer peça do produto, a não ser que esteja especificamente recomendado no manual;
- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Utilizar materiais abrasivos apenas para limpeza da superfície de trabalho;
- Não use o produto para aquecer o ambiente;
- Use somente utensílios de cozinha adequados para o produto;
- No cesto do produto, colocar somente o alimento a ser conservado, sem qualquer tipo de embalagem ou recipiente.
- Evite que água, sujeira ou pó entrem em contato nos componentes mecânicos e elétricos;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.
- No cesto do produto, colocar somente o alimento a ser conservado, sem qualquer tipo de embalagem ou recipiente.

IMPORTANTE

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

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Portanto, deve-se tomar cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento.

ADVERTÊNCIA

Se o cabo de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.

IMPORTANTE

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

7.2. A garantia legal e/ou especial não cobrem

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;

IMPORTANTE

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o equipamento esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
- Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
- É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

IMPORTANTE

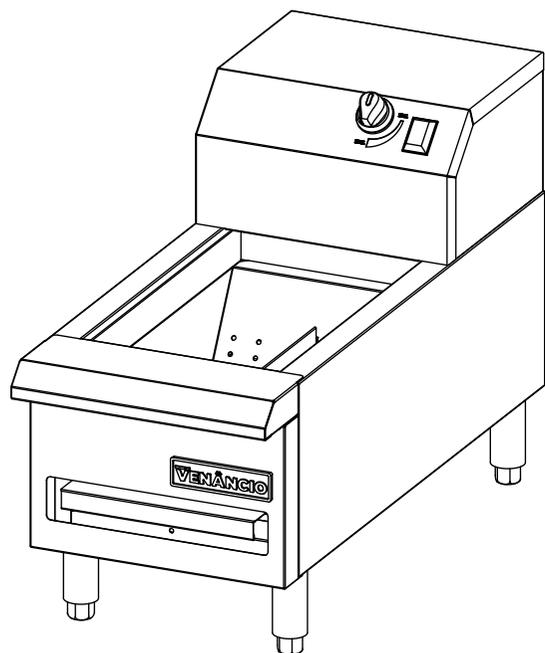
Somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

- O uso não for exclusivamente industrial/profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de Instruções;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

ÍNDICE

01. INTRODUÇÃO	06
02. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	07
2.1 Posicionamento	07
2.2 Sequência de instalação	07
2.3 Instalação elétrica	07
2.4 Nivelamento do pé	08
03. CONHECENDO O SEU PRODUTO	09
3.1 Principais características	09
3.2 Principais componentes	10
3.3 Ligando o equipamento	11
04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	11
4.1 Limpeza	11
4.2 Manutenção	12
05. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	12
5.1 Dimensões e peso dos produtos	12
5.2 Dados técnicos	13
5.3 Esquema elétrico	13
06. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	14
07. TERMO DE GARANTIA	15
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:	16
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	17
7.3 Considerações gerais:	18



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! **Conservador de Frituras (Linha Prime)** é mais uma revolução que oferecemos a você, sendo este um produto que une economia, tecnologia e design inovador, tornando-se assim indispensável para o seu estabelecimento.

Leia atentamente este manual para conhecer seu produto e garantir o correto funcionamento e o máximo desempenho, aumentando assim sua vida útil. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

- A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia de 6 meses (3 meses de garantia legal + 3 meses de garantia contratual), a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;
- Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por essa garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contatores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;
- No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

PROBLEMA	VERIFIQUE
O produto não liga:	Se falta energia elétrica;
	Se a tensão do produto é a mesma da rede;
	Se o interruptor está acionado;
O produto parou de funcionar:	Se não houve queda da energia elétrica;
	Se o disjuntor da rede desarmou;
	Se há o rompimento de algum cabo ou se há alguma conexão solta;
O produto dá choque	Se há o rompimento de algum cabo ou se há alguma conexão solta;
Os resultados culinários não foram como esperado:	Se o produto está instalado de forma correta como especificado no manual de instrução;
	Se o produto está nivelado (confira a seção de instalação do produto);
	Se fez o pre-aquecimento conforme previsto no manual de instrução;
	Se a posição do interruptor está acionado na posição adequada;
	Observar se há espaço suficiente na frente do equipamento, a fim de evitar que o funcionamento de um interfira no desempenho do outro (chamado de chama amarela).

- Para o caso de rompimento de algum cabo, de conexão solta e outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

2.1 Posicionamento

Após o recebimento do produto, observe se o produto não está avariado. Em caso de avarias, consulte o termo de garantia, neste manual de instrução, para seguir as recomendação estabelecidas.

Antes de realizar a instalação do produto deve ser verificado se a bancada está nivelado e seco. O ambiente deve ser arejado e limpo para melhor desempenho do produto.

Posicione o produto sobre o local de trabalho com cuidado e, se necessário, realize um pequeno ajuste no nivelamento do pé.

Instale o produto afastado de fontes de calor e livre da ação dos raios solares. Para garantir a circulação de ar, instale o produto respeitando as distâncias mínimas: 10 cm nas laterais e 10 cm na traseira.

2.2 Sequência de instalação

- 1) Retire a película de proteção do aço inoxidável antes de utilizar o produto;
- 2) Conecte o produto a rede elétrica certificando-se que o produto está de acordo com a tensão da rede;
- 3) O produto está pronto para ser utilizado.

2.3 Instalação elétrica

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o produto e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é importante para evitar que os operadores do produto sofram acidentes devido a choques elétricos.

Certifique-se que não exista folga entre o plugue e a tomada de corrente elétrica. A folga pode causar superaquecimento, ou até mesmo, danificar algum componente do recipiente refrigerado.

O plugue do cabo de alimentação do produto está de acordo com o padrão estabelecido pela norma NBR 14136 - ABNT e pelas Portarias 085/2006 e 136/2001, do INMETRO.

Verifique se a tensão de rede do local possui oscilações (variações) de energia fora do limite máximo e mínimo, conforme indicado na tabela. Se estiver fora do limite poderá ocasionar danos nos componentes, principalmente do compressor, e neste caso, não será coberto pela garantia.

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO		
NOMINAL (V)	MÍNIMO (V)	MÁXIMO (V)
127	114	140
220	198	242

Para solucionar este problema, é recomendado a utilização de um estabilizador automático que atenda os limites estabelecidos na tabela e a potência consumida de seu produto.

⚠ IMPORTANTE

Antes de ligar o seu produto, certifique-se de que a tensão registrada na etiqueta existente no cabo de alimentação coincide com a tensão do estabelecimento.

Jamais utilize o seu produto sem antes ter efetuado o correto aterramento;
Jamais utilize extensões, conectores do tipo T ou benjamins para a ligação do produto;

Caso sua tomada ainda se encontre no padrão antigo, deve ser providenciada a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um electricista de sua confiança. Em nenhuma hipótese remova o pino fio terra (do meio) da tomada;

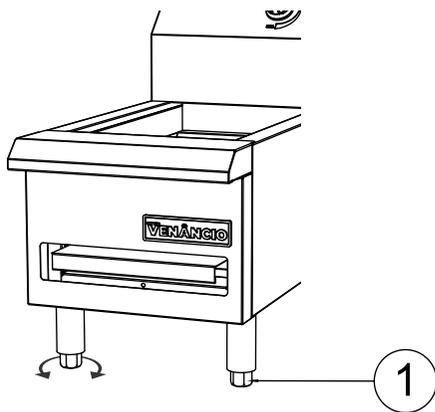
Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o seu produto.

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

2.4 Nivelamento do pé

Para um bom funcionamento do **Conservador de Frituras** é ideal que o produto esteja nivelado com a superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento gire o item 1 (identificado no desenho) no sentido anti-horário para abrir e no sentido horário para fechar, a fim de encontrar o melhor posicionamento para operar o equipamento com segurança.

1 - Regulador do pé.

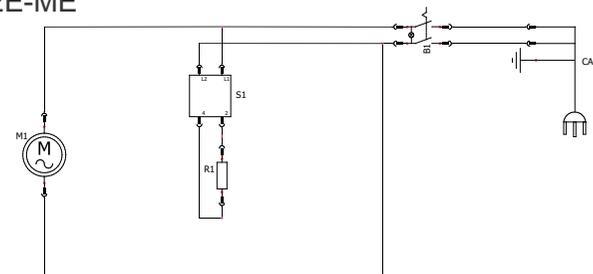


5.2 Dados Técnicos

DADOS ELÉTRICOS				
Modelo	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Potência nominal (W)	Corrente elétrica (A)
PCF12E-ME	60	127	2.100	17,5
		220		11
PCF18E-ME	60	127	2.200	19
		220		13

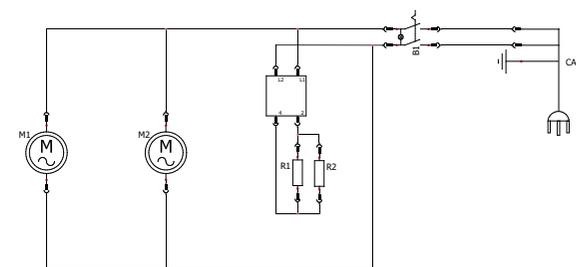
5.3 Esquema elétrico

PCF12E-ME



	Sigla	Componente	Código	Quantidade
1	B1	CHAVE LIGA/DESLIGA	101862	1
2	S1	TERMOSTATO	105220	1
3	R1	RESISTÊNCIA 2.000 W 127/220 V	104936/104935	1
4	M1	MOTOR 127/220 V	105175/105174	1
5	CA1	CABO DE ALIMENTAÇÃO	102799	1

PCF18E-ME



	Sigla	Componente	Código	Quantidade
1	B1	CHAVE LIGA/DESLIGA	101862	1
2	S1	TERMOSTATO	105220	1
3	R1, R2	RESISTÊNCIA 1.000 W 127/220 V	104936/104935	2
4	M1, M2	MOTOR 127/220 V	105175/105174	2
5	CA1	CABO DE ALIMENTAÇÃO	102799	1

- Se houver derramamento de gordura no produto, limpe o local sujo após o produto esfriar, usando uma esponja e detergente líquido.
- Remova a bandeja coletora (4) e limpe-a separadamente.

4.2 Manutenção

A manutenção deve ser um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do equipamento. A correta limpeza, instalação, checagem da fiação e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua.

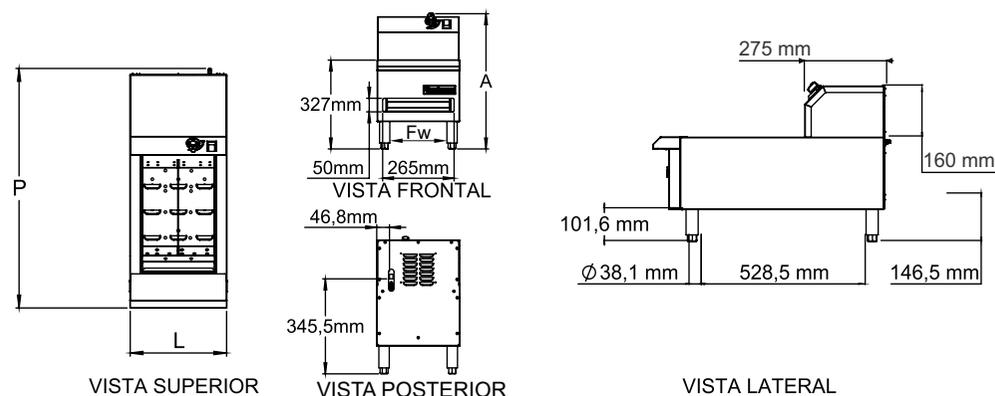
Antes de qualquer manutenção elétrica ou mecânica, certifique-se que o equipamento está desconectado da rede elétrica.

⚠ IMPORTANTE

A manutenção do equipamento somente deve ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1 Dimensões e peso do produtos



MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS DO PRODUTO					DIMENSÕES DA EMBALAGEM				DIMENSÕES INTERNAS		
	Largura (L) (mm)	Profundidade (P) (mm)	Altura (A) (mm)	Fw (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)	Largura (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)
PCF12-ME	305	823	487	212	21	410	870	530	31,5	285	350	95
PCF18-ME	460			367	24				565			

3 CONHECENDO O PRODUTO

3.1 Principais características

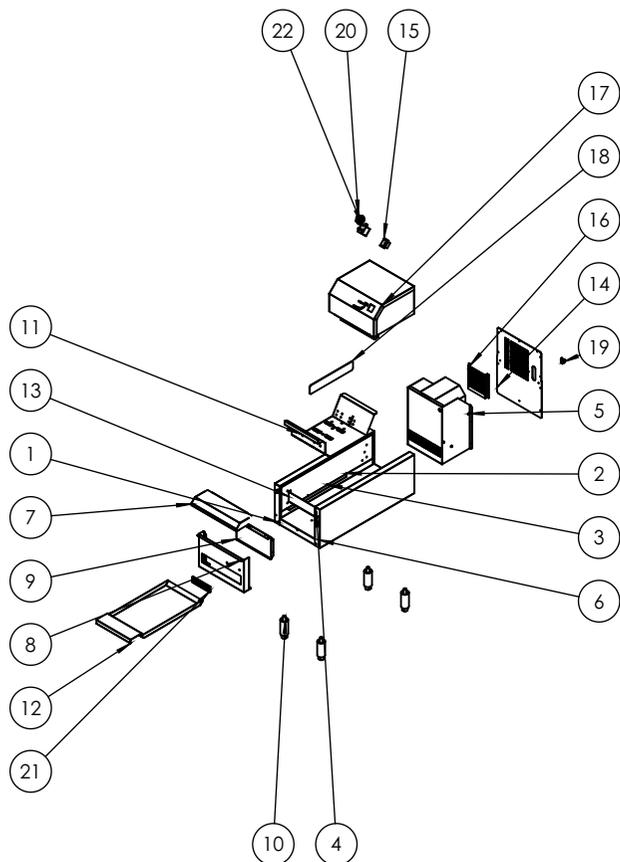
100% fabricado com matéria-prima para proporcionar a melhor experiência de cocção, alto padrão de qualidade e a maior durabilidade de sua classe para atender às necessidades de uma cozinha comercial.

O **Conservador de Frituras (Linha Prime)** prolonga o tempo de armazenamento de alimentos fritos, mantendo um fluxo constante de ar quente dentro e ao redor do produto.

O equipamento é capaz de conter o acúmulo de umidade por meio da recirculação e do aquecimento do ar, economizando energia e mantendo os alimentos quentes e crocantes.

CARACTERÍSTICAS:

- Disponível em 12" (305 mm) e 18" (457 mm) de largura.
- Resistência elétrica de 2.000 Watts com ventilador de ar forçado e dutos para direcionar o ar quente.
- Painel e laterais em aço inoxidável.
- Divisória em aço inoxidável para separação de diferentes tipos de alimentos.
- Compartimento para alimentos em aço inoxidável.
- 4 pés ajustáveis em aço carbono cromado.
- Chave liga / desliga com luz indicadora.
- Termostato;
- Bandeja coletora de aço inoxidável facilmente removível.
- Pés de 4" (101,6 mm) ajustáveis.



Nº DO ITEM	DESCRIÇÃO
1	Lateral Externa
2	Lateral Interna
3	Fechamento lateral esquerdo
4	Fechamento lateral direito
5	Conjunto do duto de ar
6	Travessa de fixação do pé
7	Acabamento frontal
8	Painel frontal
9	Fechamento frontal
10	Pé 4"
11	Cesto
12	Bandeja coletora
13	Defletor de ar interno
14	Fechamento traseiro
15	Interruptor Tecla
16	Proteção do motor
17	Painel
18	Divisória do cesto
19	Terminal Sapata Pressão 10mm²
20	Manipulo
21	Placa Venâncio
22	Termostato

- 1) Conecte o Conservador de Frituras na rede elétrica certificando-se que o equipamento está de acordo com a tensão da rede;
- 2) Certifique-se que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes;
- 3) Certifique-se que o cesto esteja limpo antes da colocação do alimento;
- 4) Para ligar, aperte o interruptor para posição I (liga) na parte superior do produto;
- 5) Posicione o termostato na temperatura máxima e preaqueça por 15 minutos antes do uso;
- 6) Após preaquecimento, colocar somente o alimento no cesto;
- 7) Para desligar, posicione o termostato no mínimo e o interruptor na posição 0 (desliga).

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

⚠ ATENÇÃO

Não faça o uso de materiais de limpeza tóxicos ou com alto teor químico. Consulte todas as instruções do fabricante do produto de higienização.

- Para a realização da limpeza, o equipamento deve estar completamente desconectado da rede elétrica e vazio, evitando assim qualquer acidente;
- Recomendamos realizar a limpeza utilizando uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água.
- Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento;
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel para que, desta forma, não ocorra o aparecimento de manchas;
- Limpe o conservador de frituras frequentemente, pois a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento;
- Para limpeza do cesto (2), remova primeiro a(s) divisória(s) (1) e retire-o do produto puxando a alça (3) para cima, conforme a imagem ao lado.

