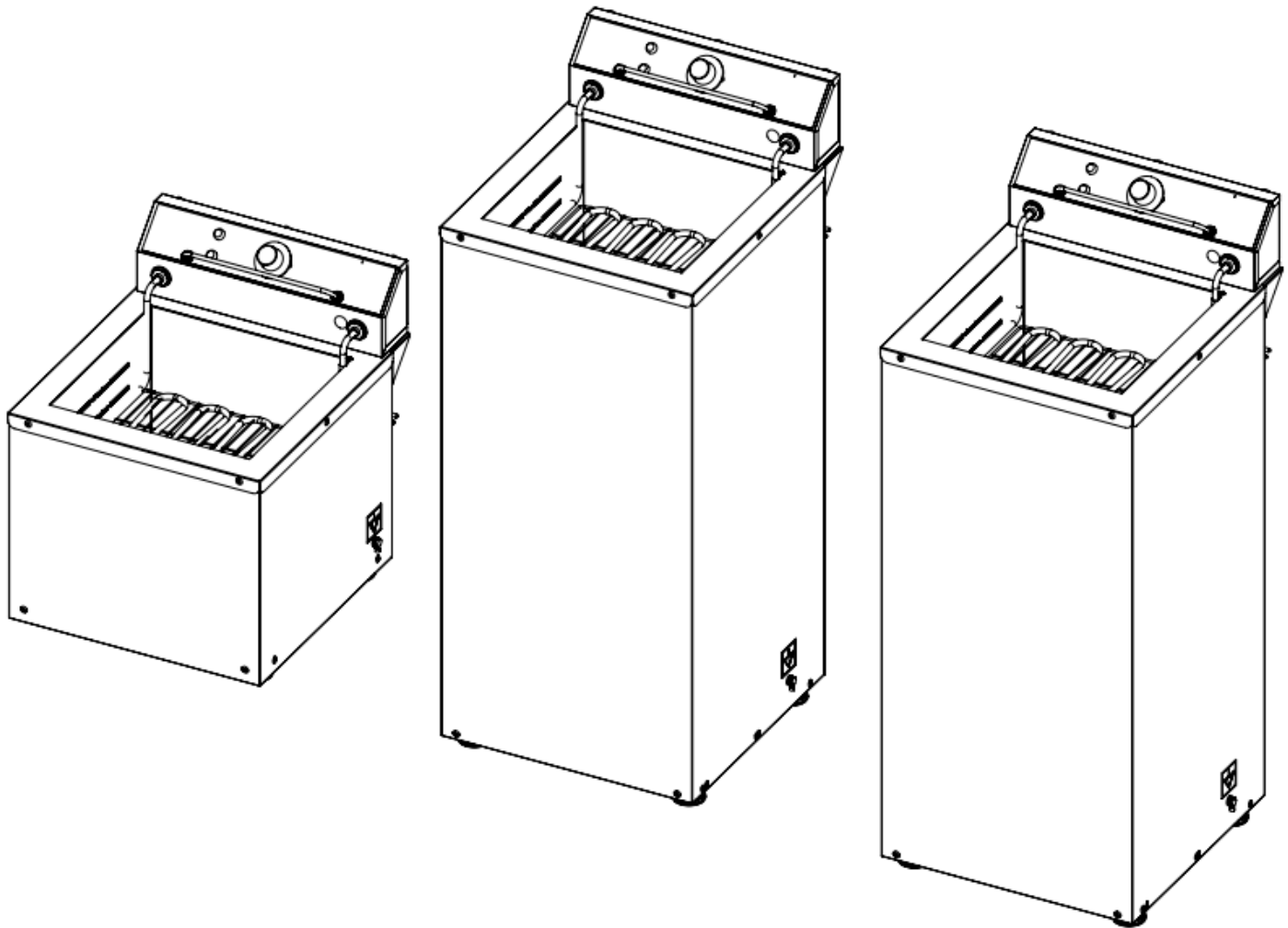




## MANUAL DE INSTRUÇÕES FRITADORES COMERCIAIS



*Figura ilustrativa FAO-1000/1500/3000 Elétrico*

**FAO-1000/1500/3000**  
**MODELO ELÉTRICO**

# SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>PARABÉNS</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>RECEBIMENTO</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>LINHA FRITADORES COMERCIAIS ELÉTRICOS</b> .....	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>INSTALAÇÃO</b> .....	<b>4</b>
4.1	INSTALAÇÃO DA REDE ELÉTRICA.....	4
4.1.1	ATERRAMENTO.....	4
4.2	POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.....	4
<b>5</b>	<b>PROCEDIMENTOS DE FUNCIONAMENTO</b> .....	<b>5</b>
5.1	DESLIGANDO O EQUIPAMENTO .....	5
5.2	RESET TERMOSTATO DE SEGURANÇA .....	5
<b>6</b>	<b>INFORMAÇÕES IMPORTANTES E DE SEGURANÇA</b> .....	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>LIMPEZA DO EQUIPAMENTO</b> .....	<b>6</b>
7.1	TROCA DO ÓLEO.....	6
7.2	DESCARTE DO ÓLEO.....	6
<b>8</b>	<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO</b> .....	<b>7</b>
<b>9</b>	<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>7</b>
<b>10</b>	<b>TERMO DE GARANTIA</b> .....	<b>8</b>

# 1 PARABÉNS

Parabéns você acaba de adquirir um produto com a qualidade Tedesco.

Este produto foi especialmente projetado para suprir as suas necessidades e superar suas expectativas.

Para que seu equipamento obtenha a melhor performance, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções. Em caso de dúvidas e/ou sugestões ligue para a Tedesco, profissionais qualificados estarão a sua disposição.

# 2 RECEBIMENTO

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra, amassamento e/ou falta de peças;

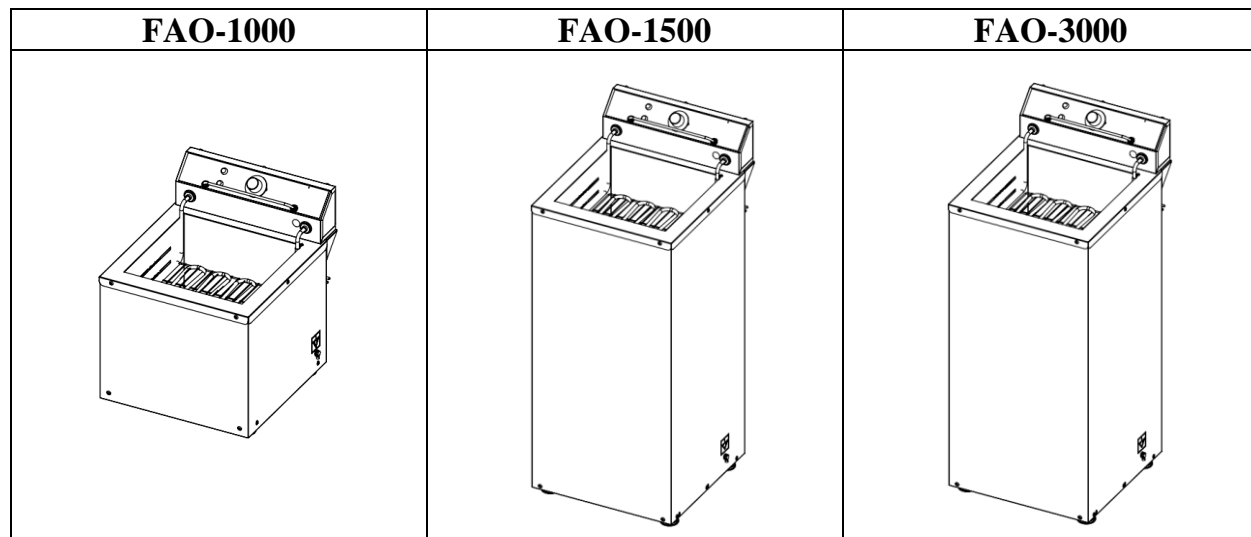
Caso verificado alguma avaria decorrente do transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica *imediatamente*.

# 3 LINHA FRITADORES COMERCIAIS ELÉTRICOS

Ideal para utilização comercial em pequenos estabelecimentos como lanchonetes, cafés e outros comércios.

Possui um tamanho compacto, com tanque de fritura em aço inoxidável e gabinete externo em aço inoxidável escovado, proporcionando maior facilidade de limpeza e higienização.

Modelos Disponíveis: FAO - 1000 / FAO - 1500 / FAO – 3000 / FAO – 3000 (8500W).



## 4 INSTALAÇÃO

### 4.1 INSTALAÇÃO DA REDE ELÉTRICA

- Sob hipótese alguma deverá ser usado extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares, pois o uso dos mesmos poderá ocasionar sobrecargas na instalação e/ou mau contato; não instalar antes de solucionar todas as dúvidas em relação a correta construção dos pontos de instalação; em caso de dúvida consulte um eletricista especializado;
- Antes da instalação, certifique-se de que a tensão, frequência e a potência estão de acordo com os pontos instalados; não tente mudar a tensão, pois o equipamento será gravemente danificado, não estando coberto pela garantia;
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, dimensionada de acordo com ABNT NBR 14136, para o plugue de 20 A quando aplicável, em caso de ligação fixa deve-se observar parâmetros da ABNT NBR 5410;
- No circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termoeletrico de proteção (vide tabela anexa em “Características Técnicas do Equipamento”) instalado pelo cliente;
- Se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal;
- Após a correta instalação do equipamento uma luz indicativa na cor VERDE irá acender (Máquina Energizada).

#### 4.1.1 *ATERRAMENTO*

- O fio terra de seu equipamento deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais; para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 – ABNT, “Seção Aterramento”;
- A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc.;
- O aterramento deve ser feito com fio de acordo com a bitola das fases de alimentação do produto. É de inteira responsabilidade do cliente a impossibilidade de ligação do fio terra; o fio terra é encontrado no cabo de alimentação identificado com a cor verde com tarja amarela.

### 4.2 POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

- Nunca encostar o equipamento em paredes ou em outro equipamento, deixar um espaço mínimo de **20 cm** para ventilação;
- Verificar o perfeito nivelamento para evitar o derramamento de óleo; não instalar o equipamento em superfícies com inclinação superior a 15° (graus) com risco de tombamento do equipamento;
- O equipamento deve ser instalado em superfície, tal como piso ou uma mesa, que devem ter estabilidade adequada para sua utilização.

## 5 PROCEDIMENTOS DE FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização deve-se realizar a limpeza do reservatório, e deve ser seguido sempre que ocorrer a troca de óleo.

- Fechar o registro de saída de óleo/água;
- Dissolver o sal grosso com a água em outro recipiente até o sal dissolver e despejar no reservatório (vide tabela “Características Técnicas do Equipamento”);
- Adicionar óleo ao reservatório conforme quantidade estabelecida (vide tabela), respeitando os níveis MÁXIMO e MÍNIMO que está demarcado no reservatório; o nível de óleo deve ser respeitado, caso o óleo fique abaixo do mínimo há **perigo de fogo**;
- Posicionar o termostato na temperatura desejada girando-o no sentido horário, neste momento a lâmpada indicadora na cor LARANJA (Máquina em Aquecimento) localizada no painel acenderá, quando a temperatura do óleo atingir a temperatura programada no termostato a lâmpada indicadora na cor LARANJA irá se desligar, este ciclo irá se repetir durante o funcionamento do fritador;
- Deve-se tomar cuidado para que não haja contato acidental de água sobre a superfície do óleo quente quando fritador estiver em funcionamento;
- A fritura de alimentos muito molhados e/ou congelados e não respeitando a quantidade de peso por cesto, será mais propenso a surtos de ebulição.

### 5.1 DESLIGANDO O EQUIPAMENTO

- Colocar o termostato na posição inicial, girando todo o botão no sentido anti-horário, até o fim do curso do termostato;
- Evite remover o cabeçote do fritador com ele energizado (lâmpada verde ligada) a rede elétrica.



### 5.2 RESET TERMOSTATO DE SEGURANÇA

O fritador elétrico Tedesco é projetado com um sistema de segurança, onde toda a vez que o produto identificar uma elevação de temperatura acima da média o mesmo irá cortar o aquecimento do equipamento, sendo necessário que o usuário aguarde o óleo esfriar e realize o processo de reset do termostato de segurança;

- Na parte inferior do painel haverá um pino, indicado por um adesivo de cor amarela, é necessário somente pressioná-lo para realizar o reset do termostato.

## 6 INFORMAÇÕES IMPORTANTES E DE SEGURANÇA

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Este aparelho não se destina à 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

	Terminal de Equipotencialidade IEC 60417-5021		Terminal de Aterramento IEC 60417-5019
---	--	---	---

## 7 LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

- A utilização de óleo velho reduz o ponto de inflamação, onde será mais propenso a surtos de ebulição, o que pode comprometer a segurança do operador;
- A troca do óleo deve acontecer quando o mesmo estiver sujo. Ao trocar o óleo é aconselhável fazer a limpeza do tanque para eliminar todas as impurezas acumuladas durante o uso;
- Para efetuar a limpeza do reservatório, deve-se utilizar sabão neutro e esponja, não utilizar objetos pontiagudos ou palha de aço. (O equipamento pode sofrer corrosão quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária);
- Não utilize jato de água diretamente no produto;
- O aparelho não deve ter imerso em água o seu Painel de Comando, onde estão contidas as partes elétricas do equipamento;
- Sempre utilize Equipamentos de Proteção Individual ao operar e/ou efetuar a limpeza do equipamento.



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental

### 7.1 TROCA DO ÓLEO

- Certifique-se que o equipamento não esteja conectado à rede elétrica;
- Deixe o fritador em repouso até o óleo esfriar, remova o cabeçote da posição de trabalho e então remova do tanque o óleo e as impurezas; deixe o equipamento em repouso em torno de 20 min. para que a mistura água e óleo se separem por completo;
- Efetue a reposição da água e do óleo conforme a tabela “Características Técnicas do Equipamento”.

### 7.2 DESCARTE DO ÓLEO

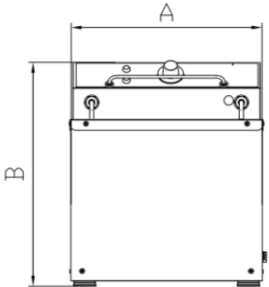
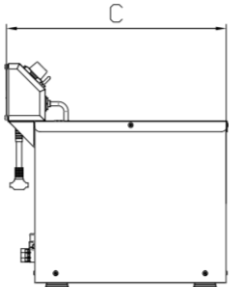
De acordo com a Política Nacional de Resíduo Sólidos, a destinação de resíduos é de responsabilidade do gerador. Não descarte o óleo usado no ralo da pia. O descarte de maneira incorreta contamina solo, rios e aquíferos. Envie-o para uma recicladora licenciada, este óleo usado pode ser reciclado e transformado em outros produtos.

- Espere o óleo usado esfriar;
- Coloque em um recipiente com tampa e identifique-o;
- Envie para uma recicladora licenciada;
- Guarde o comprovante de envio.

## 8 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO

DADOS TÉCNICOS					
ITEM	U. M.	FAO-1000	FAO-1500	FAO-3000	FAO-3000 (8500W)
Carga do Cesto	kg	0,4	0,4	0,4	0,4
Quantidade de Óleo	L	15	15	24	24
Quantidade de Água	L	3	3	3	3
Quantidade de Sal	kg	0,5	0,5	0,5	0,5
Potência Instalada	W	M127 – 3100	M127 – 3100	M127 - 3100	M220 - 8500
		M230 - 5000	M230 - 5000	M230 - 5000	
Consumo Eletricidade	kW/h	M127 – 2,1	M127 – 2,1	M127 – 2,1	M220 – 6
		M230 – 3,5	M230 – 3,5	M230 – 3,5	
Tensão	V	M127 ou M220	M127 ou M220	M127 ou M220	M220
Disjuntor Bipolar	A	M127 – B32	M127 – B32	M127 – B32	M220 – B50
		M220 – B25	M220 – B25	M220 – B25	
Secção do Cabo	mm <sup>2</sup>	M127 – 6	M127 – 6	M127 – 6	M220 - 10
		M220 – 2,5	M220 – 2,5	M220 – 2,5	
Peso Líquido	kg	8	11	12	12

DIMENSÕES			
MODELO	A	B	C
FAO-1000	375 mm	435 mm	425 mm
FAO-1500	375 mm	905 mm	425 mm
FAO-3000	375 mm	905 mm	425 mm

## 9 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ERRO	POSSÍVEL PROBLEMA	COMO PROCEDER
Se o óleo está transbordando	Quantidade de água e óleo incorreta.	Leia item 11.
	Uso do gordura animal ou hidrogenada.	Leia item 5.
	Observe se a lâmpada laranja do painel desliga ao atingir a temperatura programada no termostato.	Acione o assistente técnico mais próximo.
	Fritura de produtos congelados.	Caso o produto a ser frito solte muita água, recomenda-se retirar um copo de 200 ml a cada hora de trabalho com o fritador.
Lâmpada verde (máquina energizada) não acende	Verifique se equipamento está ligado na rede elétrica.	Leia item 4.1.
Lâmpada laranja (máquina em aquecimento) não acende	Verifique se o termostato está na temperatura desejada.	

## 10 TERMO DE GARANTIA

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., assegura aos seus clientes, o produto novo, aqui identificado, garantia contra eventuais defeitos de fabricação, nas condições abaixo especificadas, pelo prazo legal de 90 (noventa) dias contados da data de venda registrada na nota fiscal.

A garantia do equipamento é atendida pela fábrica, ficando o defeito condicionado à análise por parte da Assistência Técnica. Constatando-se deficiência de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que feito pelo Serviço Autorizado Tedesco.

A fábrica tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência de garantia.

A garantia do equipamento fica anulada sendo o mesmo eventualmente reparado, modificado ou simplesmente desmontado, assim como para os que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientações da fábrica.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem produtos de terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre a mão-de-obra e peças para atendimentos realizados no balcão do Serviço Autorizado Tedesco.

### **ESTA GARANTIA NÃO COBRE DANOS CAUSADOS POR:**

- Instalação do produto em ambiente inapropriado, isto é, exposto a intempéries, umidade e maresia;
- Transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza;
- Ligação em instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções do manual;
- Oscilação da corrente elétrica ou ligação em tensão errada; Uso indevido, maus tratos, descuido e descumprimento das instruções deste manual;
- Defeito ocasionado pelo consumidor ou terceiro estranho ao fabricante;
- Desgaste natural, efeitos de corrosão e fogo.
- As despesas com transporte (embalagem e frete), que necessitam retornar à fábrica para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento e nosso consentimento prévio.
- Para que a garantia tenha validade é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

### **ASSISTÊNCIA TÉCNICA:**

O aparelho que necessitar de reparos técnicos, o consumidor deverá levar o produto ao balcão do Serviço Autorizado mais próximo para o conserto, pois a Tedesco não se responsabiliza com despesas de deslocamento.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o equipamento ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

### **FICA EXTINTA QUALQUER GARANTIA:**

Pelo decurso do prazo de validade; Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste Termo de Garantia;

**FORO:** Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

### **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

**Fone: (0-XX-54) 2101 1900 / 2101 1935**

**E-mail – [contato@tedesco.ind.br](mailto:contato@tedesco.ind.br)**

**Site – [www.tedesco.ind.br](http://www.tedesco.ind.br)**