



Tomasi[®]

Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração

FRITADORES ELÉTRICOS



CFE-270



TFE-07



FEAO-10



MFE-1/26
MFE-1/40



MFE-2/26
MFE-2/40



FEAO-30
FEAO-40

Manual de Instruções

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	03
2.	<i>Apresentação</i>	04
3.	<i>Características Técnicas</i>	05
4.	<i>Equipamentos de Proteção - EPI</i>	07
5.	<i>Medidas importantes de segurança</i>	08
6.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	11
7.	<i>Retirando a Embalagem</i>	12
8.	<i>Identificação</i>	13
9.	<i>Instalação</i>	18
10.	<i>Instalação Elétrica</i>	20
11.	<i>Ligação Elétrica TFE-07 e CFE-270</i>	22
12.	<i>Ligação Elétrica FEAO e MFE</i>	23
13.	<i>Funcionamento</i>	24
14.	<i>Limpeza Inicial</i>	25
15.	<i>Abastecendo o Fritador</i>	25
16.	<i>Ligando o Fritador</i>	29
17.	<i>Termostato de Segurança</i>	30
18.	<i>Cuidados na Operação</i>	32
19.	<i>Manutenção</i>	34
20.	<i>Limpeza geral</i>	36
21.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	37
22.	<i>Garantia</i>	38



Este Manual contém instruções importantes de uso.
Refer para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

1. A você Cliente

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos, para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento do seu Fritador.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Fritador, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso **SAC** pelo telefone: **(+54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.



É importante no ato da compra do seu Equipamento informar o tipo de uso a que se destina.

Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.



Serviço de Atendimento ao Cliente
SAC (+54) 3213-8007

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

<http://www.tomasi.com.br>

max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

A linha de FRITADORES ELÉTRICOS foi desenvolvida para proporcionar praticidade e ótimo desempenho para a sua necessidade.

Características de Construção

- Componentes em aço inox AISI 430 ou 304;
- Cestos de fritura móveis para facilitar a operação e limpeza;
- Estes Fritadores são indicados para frituras em geral, tais como:

BATATA FRITA, BANANA A MILANESA, BIFES, POLENTAS,
LEGUMES, FRANGOS EM PEDAÇOS, ALMÔNDEGAS, PEIXES,
CROQUETES, ETC.

IMPORTANTE:



Ao receber o seu FRITADOR observe as características indicadas na placa de identificação localizada atrás, para proceder à instalação adequada.



3. Características Técnicas

MODELOS							
Grandeza	Unidade	CFE-270	TFE-07	FEAO – 10	FEAO – 20	FEAO – 30	FEAO – 40
Altura	mm	300	210	480	980	980	980
Largura	mm	270	625	405	405	405	530
Profundidade	mm	440	625	630	630	630	630
Tensão de lig.	Volts	220	220	220	220	220	220
Frequência	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potência	W	3.300	3.500	5.000	5.000	5.000	5.000
Corrente (máx)	A	15	16	22,7	22,7	22,7	22,7
Peso liq. / Bruto	kg	4,4 / 5	4 / 5,3	12 / 13,2	14 / 16	15/17	23,5/25,5
Classe	-	I	I	I	I	I	I
Grau de Prot.	IP	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Método Instal.	-	Mesa	Mesa	Mesa	Chão	Chão	Chão
Cordão de Alim.	Tipo	Y	Y	Y	Y	Y	Y
	Dim.	3x 2,5mm ²	3x2,5mm ²	3x4mm ²	3x4mm ²	3x4mm ²	3x4mm ²
	Plugue	20A 250V Padrão 14136	20A 250V Padrão 14136	Sem	Sem	Sem	Sem
	Material	EPR	EPR	EPR	EPR	EPR	EPR

MODELOS								
Grandeza	Unidade	MFE-1/26	MFE-2/26	MFE-1/40	MFE-1/40R	MFE-2/40	MFE-2/40½R	MFE-2/40R
Altura	mm	870	870	870	870	870	870	870
Largura	mm	430	840	485	485	940	940	940
Profundidade	mm	390	390	485	485	485	485	485
Tensão de lig.	Volts	220	220	220	220	220	220	220
Frequência	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potência	W	4.500	2x 4.500	5.000	2x5000	2x 5.000	3x 5.000	4x 5.000
Corrente (máx)	A	20,5	2x 20,5	22,7	2x 22,7	2x 22,7	3x 22,7	4x 22,7
Peso liq. / bruto	kg	15/18	25,5/29,3	18,8 / 21,8	20,6/ 23,6	-	-	-
Classe	-	I	I	I	I	I	I	I
Grau de Prot.	IP	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Método de Inst.	-	Chão	Chão	Chão	Chão	Chão	Chão	Chão
Cordão de Alim.	Tipo	Y	Y	Y	Y	Y	Y	Y
	Dim.	3x4mm ²	2x 3x4mm ²	3x4mm ²	2x 3x4mm ²	2x 3x4mm ²	3x 3x4mm ²	4x 3x4mm ²
	Plugue	Sem	Sem	Sem	Sem	Sem	Sem	Sem
	Material	EPR	EPR	EPR	EPR	EPR	EPR	EPR

Modelo	Capacidade do Reservatório (litros)*		Fluído de utilização	Capacidade do cesto (kg)*	Tensão de Ligação
	Água	Óleo			
CFE-270	-	5,5	Óleo	800 g	~ M 220V
TFE-07	-	7	Óleo	1,2 kg	~ M 220V
FEAO - 10/20	4.5	13	Água + Óleo	500 g (2x)	~ M 220V
FEAO – 30	4.5	24	Água + Óleo	500 g (2x)	~ M 220V
FEAO – 40	4.5	37	Água + Óleo	500 g (3x)	~ M 220V
MFE-1/26	9	17	Água + Óleo	1,0 kg	~ M 220V
MFE-2/26	2 x 11	2 x 15	Água + Óleo	1,0 kg (2x)	~ M 220V
MFE-1/40 - 1/40R	15	23	Água + Óleo	1,2 kg	~ M 220V
MFE-2/40 - 2/40½R – 2/40R	2 x 15	2 x 23	Água + Óleo	1,2 kg (2x)	~ M 220V

Este produto foi fabricado ensaiado e aprovado de acordo com as seguintes normas:

NBR ISO 9001:2008 - Norma internacional para controle de qualidade de processos;

NBR NM 60335-1:2008 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares;

IEC 60335-2-37:2008 - Particular requirements for commercial electric deep fat fryers.



4. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Fritador para assegurar a segurança do operador.



Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar o Fritador, pois as superfícies estarão aquecidas, assim como o ar aquecido e possíveis respingos de óleo aquecido que possam ocorrer, e suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras.



Avental

Utilize ao operar o Fritador. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.



Óculos de Proteção

Utilize ao higienizar o Fritador, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o Fritador.



Luvas de Látex

Utilize ao higienizar o Fritador, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

5. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento resistências elétricas imersas em água e óleo vegetal, e NÃO PODE ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois pode provocar mal estar.
- Dentre os produtos utilizados neste equipamento estão água e óleo vegetal em alta temperatura, que podem causar queimaduras graves se não forem respeitadas as instruções de precaução e segurança.
- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros que, quando em contato com o calor possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.
- Os componentes do aquecimento, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.
- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.
- Não faça adaptações e Improvisos. Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por pessoa qualificada similar.
- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.
- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.
- **ATENÇÃO!** Antes de acessar qualquer componente elétrico os circuitos de alimentação devem ser desligados e desconectados da energia.

- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Colocar o aparelho sobre a superfície seca e horizontal.
- Desligue o disjuntor antes de realizar a limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- 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.
- Atenção: Antes de acessar os terminais, todos os circuitos alimentados devem ser desligados.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies aquecidas deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto-circuito.
- Deve-se ter cuidado e proteção especial com o óleo de fritura armazenado no tanque para garantir que não haja risco de contaminação, pois isto pode contaminar os alimentos colocando em perigo quem utilizá-los.
- Sempre utilizar óleo novo, pois o óleo velho tem menor temperatura de inflamação, sendo mais propenso a surtos de ebulição (incêndio).
- Há perigo de fervura e risco de queimaduras se o óleo estiver abaixo do nível mínimo indicado e água em maior quantidade atingir as resistências.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver ligado.
- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Para desligar o aparelho, desligue o termostato de aquecimento, e então, desligue o disjuntor.
- Limpar o aparelho regularmente já que a gordura pode acumulada pode gerar bactérias e contaminar os alimentos.
- Certificar-se de que o aparelho não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
- Não limpar com esponjas de metal. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Para evitar queimaduras, sempre usar os botões para operar o aparelho. Utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação dos alimentos.
- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies. Sempre deixar o aparelho esfriar antes de limpá-lo.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Este equipamento não deve ser mergulhado na água.
- Não usar em locais descobertos. Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

6. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

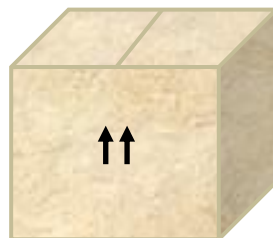
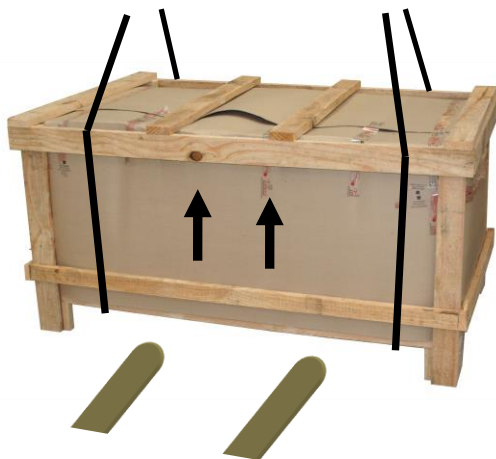
Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



ATENÇÃO!

Para transportar o seu Fritador, nos modelos maiores suspenda a embalagem por cabos ou, se for utilizada Empilhadeira, as lanças devem ser inseridas no vão inferior.



Cuidado!
Não Tombar

7. Retirando da Embalagem

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Fritador.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.



PELÍCULA DE PROTEÇÃO
Mantenha esta película durante o processo de instalação para evitar riscos na superfície de INOX.

A película deverá ser retirada de todas as superfícies, antes de colocar o Fritador em funcionamento, pois ao aquecer as chapas dificultará a retirada e poderá provocar manchas.

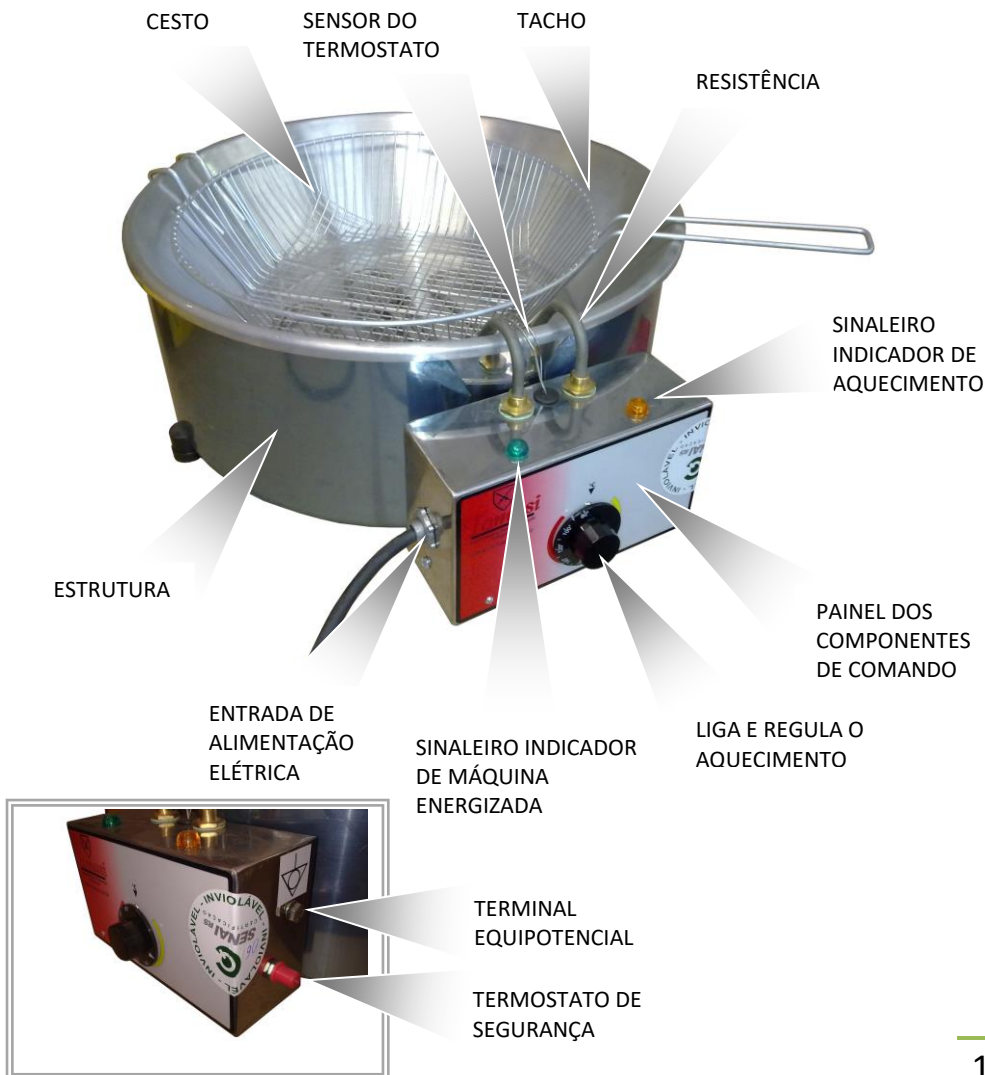


Importante!

Providencie um destino seguro aos materiais descartáveis da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.

8. Identificação

□ MODELO TFE-07



□ MODELO CFE-270



MODELO FEAO-10

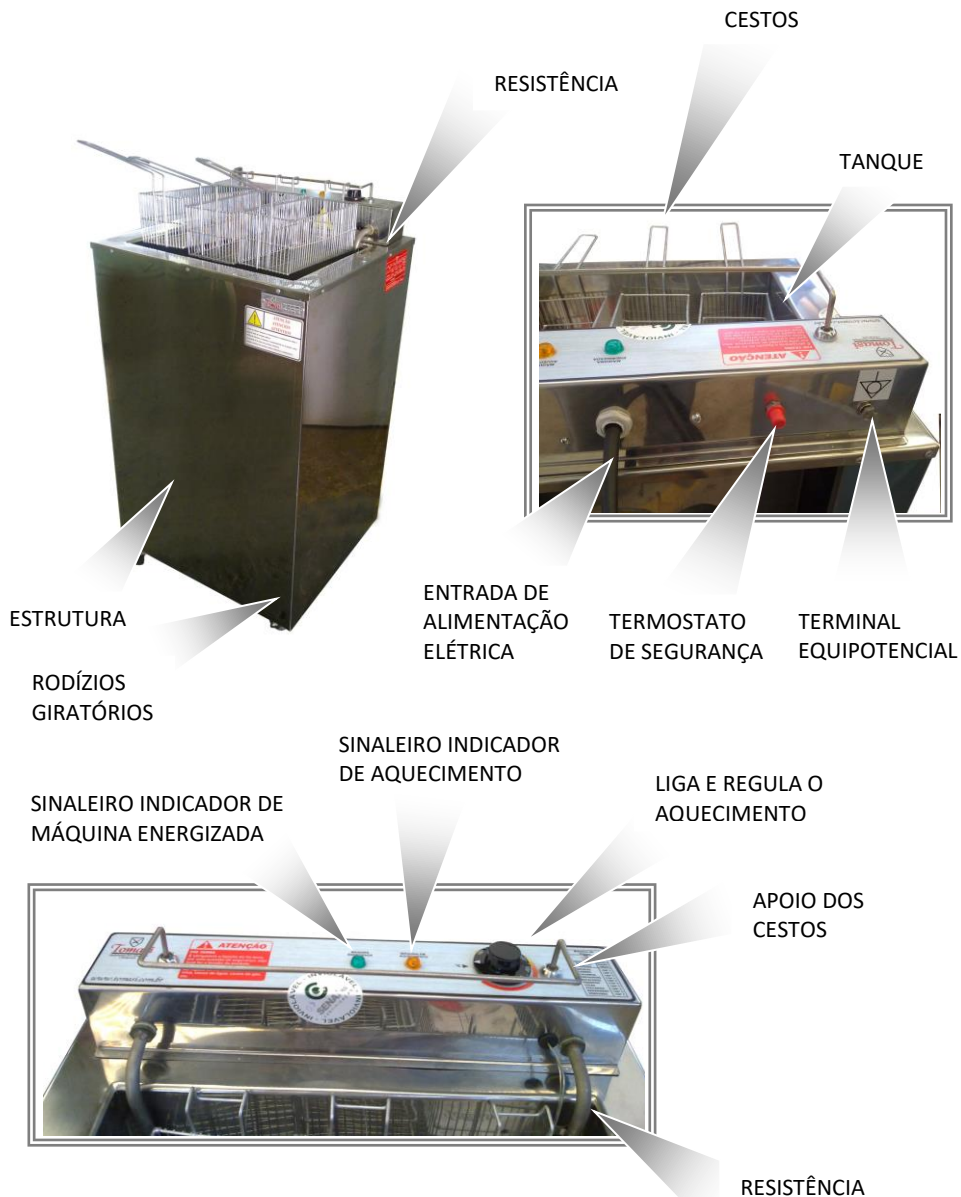


Estes modelos possuem todo o sistema de comando semelhante ao modelo FEAO-40, descrito na página seguinte.

- MODELO FEAO-20**
- MODELO FEAO-30**



□ MODELO FEAO-40

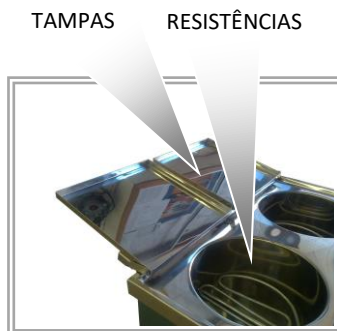


- MFE-1/26**
- MFE-2/26**
- MFE-1/40**
- MFE-2/40**



TERMINAL EQUIPOTENCIAL

ENTRADA DE ENERGIA ELÉTRICA



TAMPAS

RESISTÊNCIAS

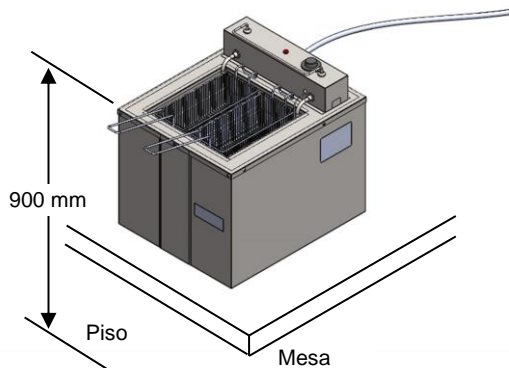
9. Instalação

Para os modelos que serão operados sobre algum tipo de mesa recomendamos que a altura desta mesa seja adequada a operação segura, sendo a altura ideal para trabalho: aprox. 900 mm

MODELOS:

TFE-07

FEAO-10



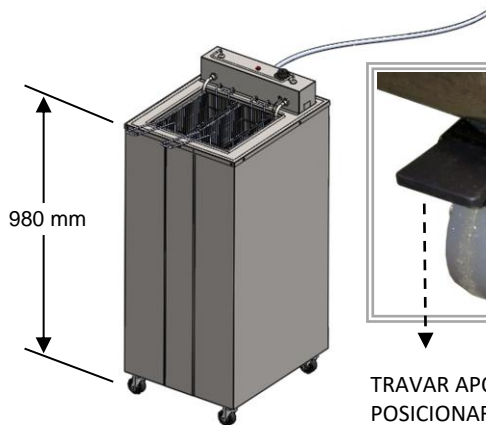
MODELOS:

FEAO-20

FEAO-30

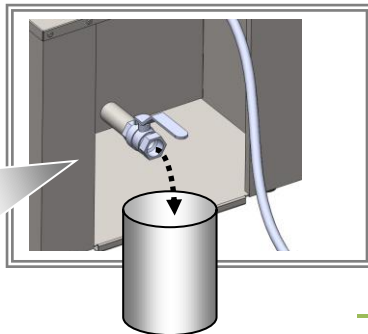
FEAO-40

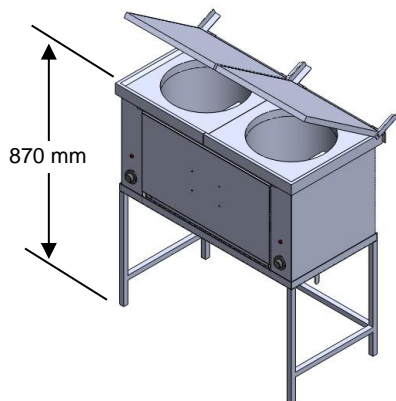
Os modelos FEAO-20, 30, e 40, para instalação diretamente sobre o piso são providos de rodízios giratórios com travas. É necessário que este piso seja plano e esteja corretamente nivelado.



TRAVAR APÓS
POSICIONAR

Nestes modelos deve ser previsto atrás um espaço para o acesso à retirada de óleo e resíduos na limpeza.





MODELOS:

MFE-1/26

MFE-2/26

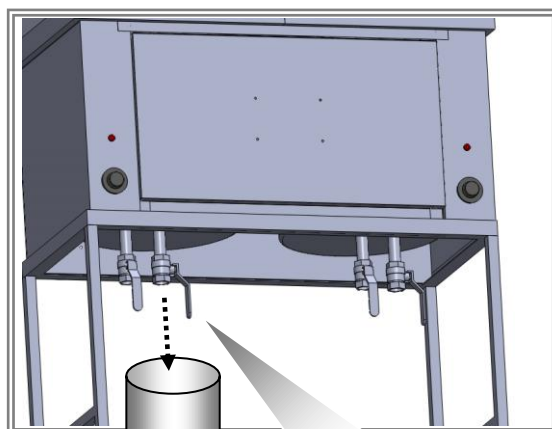
MFE-1/40

MFE-1/40R

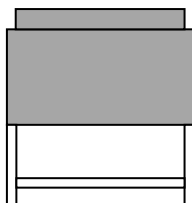
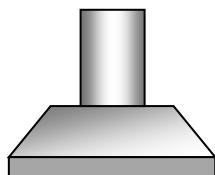
MFE-2/40

MFE-2/40 ½ R

MFE-2/40R



Nestes modelos o acesso aos registros para retirada de óleo e resíduos se localizam embaixo.



Preferencialmente instale seu Fritador abaixo de uma coifa para melhor absorção dos vapores.

10. Instalação Elétrica

FRITADORES MODELOS:

CFE-270

TFE-07

Estes modelos são equipados com um conector tipo plugue para a ligação com a rede de alimentação elétrica.

FRITADORES MODELOS:

FEAO-10

FEAO-20

FEAO-30

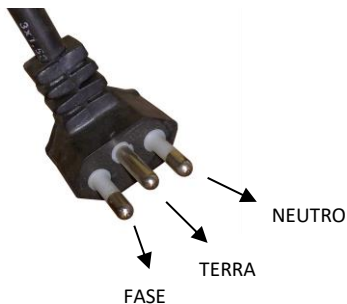
FEAO-40

MFE-1/26

MFE-2/26

MFE-1/40

MFE-2/40



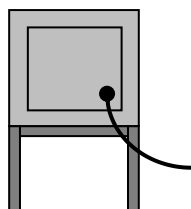
VERDE/AMARELO		1 = TERRA
PRETO		2 = FASE
BRANCO		3 = NEUTRO

Estes modelos, por utilizarem corrente elétrica mais elevada são providos apenas do cabo de alimentação para a ligação, que deve ser feita através de conectores fixos devidamente dimensionados com a carga da corrente na rede de alimentação elétrica.

FEAO-10/20/30/40

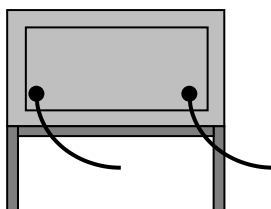
MFE-1/26 e 1/40

01 Conector



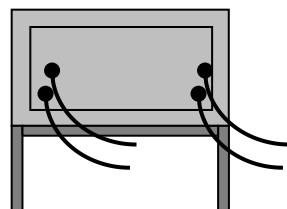
MFE-2/26 e 2/40

02 Conectores



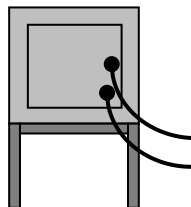
MFE-2/40R

04 Conectores



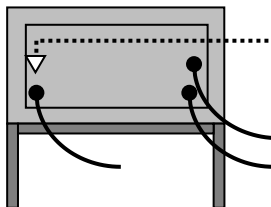
MFE-1/40R

02 Conectores

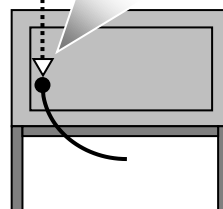


MFE-2/40½R

03 Conectores



Terminal
EQUIPOTENCIAL



Se na sua empresa, este equipamento for ligado próximo a outros na mesma rede elétrica, utilize o terminal EQUIPOTENCIAL para equalizar o aterramento.



IMPORTANTE!

Este tipo de Fritador, por utilizar resistências elétricas para o aquecimento, necessita em sua alimentação elétrica, um Disjuntor para a segurança do operador e proteção do equipamento.

Verifique na tabela a seguir o Disjuntor adequado ao modelo do seu Fritador.

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA
CFE-270	220V	15A	3300W
TFE-07	220V	16A	3500W
FEAO-10	220V	22,7A	5000W
FEAO-20	220V	22,7A	5000W
FEAO-30	220V	22,7A	5000W
FEAO-40	220V	22,7A	5000W
MFE-1/26	220V	20,4 A	4500W
MFE-2/26	220V	2 x 20,5 A	2 X 4500W
MFE-1/40	220V	22,7A	5000W
MFE-1/40R	220V	2 x 22,7 A	2 x 5000W
MFE-2/40	220V	2 x 22,7 A	2 X 5000W
MFE-2/401/2R	220V	3 x 22,7 A	3 x 5000W
MFE-2/40R	220V	4 x 22,7 A	4 X 5000W



Utilize o disjuntor conforme a tabela de corrente elétrica indicada ao lado.

11. Ligação Elétrica TFE-07 e CFE-270



Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a tensão da sua rede elétrica é a mesma do Fritador.

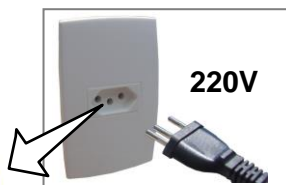
A tensão do equipamento consta na etiqueta fixada ao cabo de alimentação elétrica.

Na lateral do painel de comando do Fritador está localizada a entrada de alimentação elétrica.



Se o seu Fritador for ligado juntamente com outros equipamentos, utilize o conector equipotencial.

Os modelos **TFE-07** e **CFE-270**, possuem conectores de três pinos para ligação à rede de alimentação elétrica.



O pino central do conector é para o fio de aterramento.



CUIDADO!
Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.

Use uma tomada específica para este Aparelho.

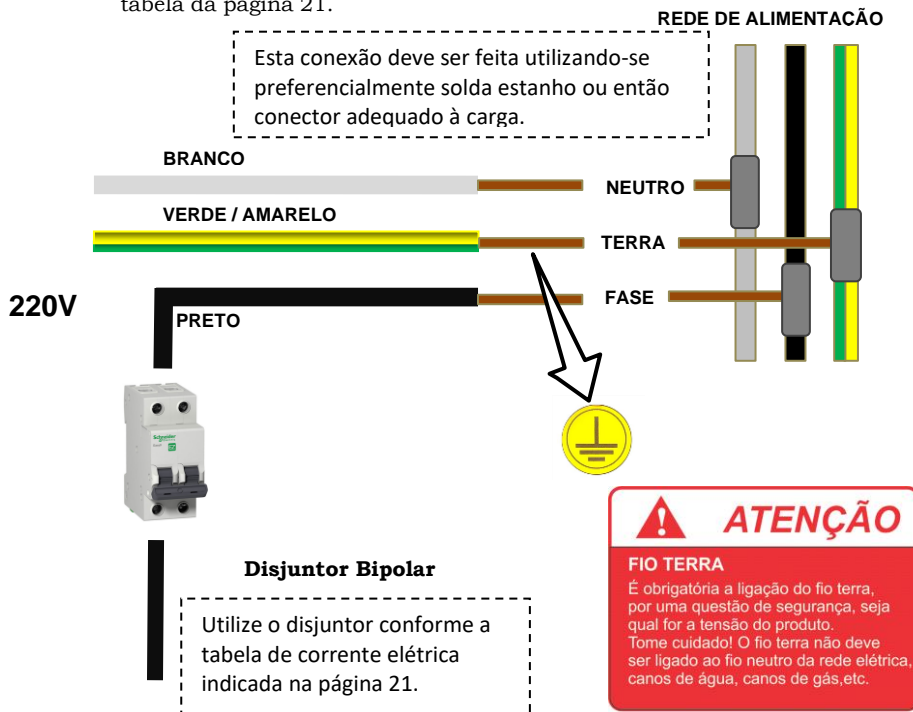
Não use adaptadores.

Certifique-se que a rede de alimentação elétrica suporte a carga de energia consumida por este equipamento.

12. Ligação Elétrica FEAO e MFE

Estes modelos, conforme a potência das resistências utilizadas, são fornecidos com cabo de ligação elétrica sem plugue, para ligação na rede de alimentação.

Da mesma forma devem ser observados atentamente os dados necessários quanto à tensão, e energia consumidas conforme os modelos descritos na tabela da página 21.



CUIDADO!



Estes modelos utilizam uma carga considerável de energia elétrica.

A ligação deverá ser feita por um técnico devidamente capacitado, para evitar acidentes.

Certifique-se que as conexões estejam devidamente seguras para evitar acidentes.

13. Funcionamento

Os Fritadores TOMASI funcionam com óleo vegetal para frituras em geral sendo que, os modelos: TFE-07 e CFE-270, funcionam utilizando apenas óleo.

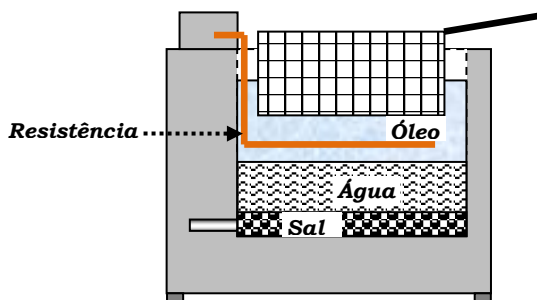
Os modelos: FEAO, e MFE funcionam com óleo, água, e sal. Este sistema de funcionamento utiliza no processo de fritura, as propriedades do óleo e da água, que por terem densidades diferentes, não se misturam.

O óleo, que é menos denso se manterá sempre acima da água, na superfície, onde a zona de aquecimento da resistência está concentrada.

A água, mais densa, se manterá sempre na parte inferior, por onde os resíduos das frituras descerão se acumulando no fundo, onde está a camada de sal que evita a sua decomposição.

Desta forma, o óleo da superfície, utilizado na fritura, se manterá mais puro e livre de resíduos, evitando assim a queima dos mesmos.

O resultado final é um sabor mais puro de cada alimento ao ser frito sem absorver gosto de outro alimento frito anteriormente.



ATENÇÃO!

Alguns alimentos como: congelados e bifes à milanesa ao fritarem, liberam água e absorvem óleo.

Esta água aumenta o volume no tanque, e o volume do óleo diminui.

Com o volume de água acima do nível correto, esta poderá ferver criando bolhas e respingos oferecendo risco de queimadura ao operador.

Por isto é muito importante observar com atenção os volumes de água e óleo indicados para o modelo do seu Fritador.

14. Limpeza Inicial

Retire a película de proteção plástica que cobre as superfícies de aço inox antes de iniciar a operação no seu Fritador, pois após aquecer as chapas de inox será difícil retirar esta proteção e poderá provocar manchas.

Faça uma limpeza inicial utilizando água, esponja e sabão neutro, em todos os componentes do seu Fritador, especialmente no interior dos tanques de água e óleo para a retirada de resíduos da fabricação.



Retirar a película plástica de proteção



Atenção!

Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Fritador. Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.

Não utilize jatos de água para lavar, pois a água sob pressão se infiltrará nos componentes do comando elétrico, e poderá danificá-los.

15. Abastecendo o Fritador



Observe com atenção as marcas de NÍVEL MÁXIMO e NÍVEL MÍNIMO, pois o bom funcionamento do seu Fritador, também dependerá do abastecimento correto



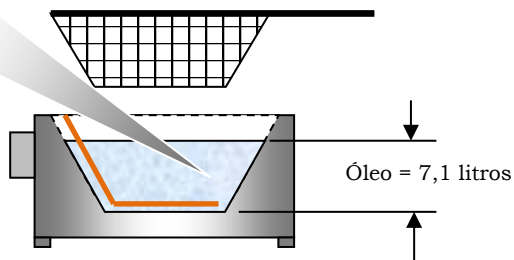
Enquanto os Fritadores que utilizam apenas óleo contém UMA marca de Nível Máximo e Mínimo, os que utilizam água também, têm DUAS marcas. A de cima para o óleo e a de baixo para a água.



MARCAS DE NÍVEL

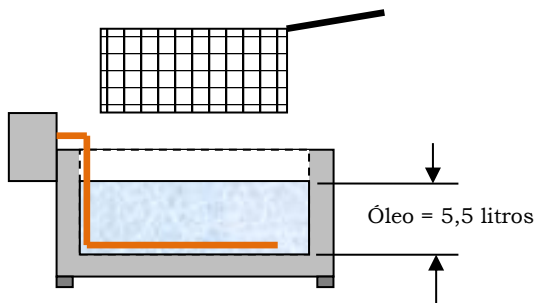
□ TFE-07

Componente de fritura:
Óleo vegetal



□ **CFE-270**

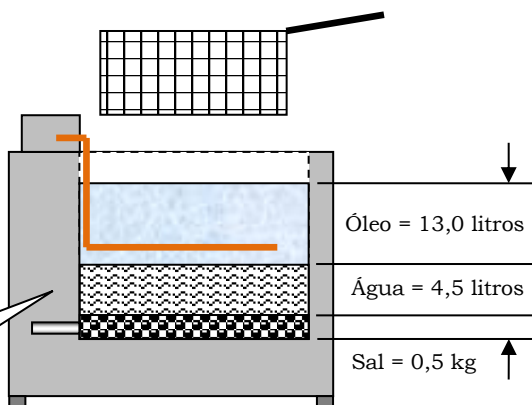
Componente de fritura:
Óleo vegetal

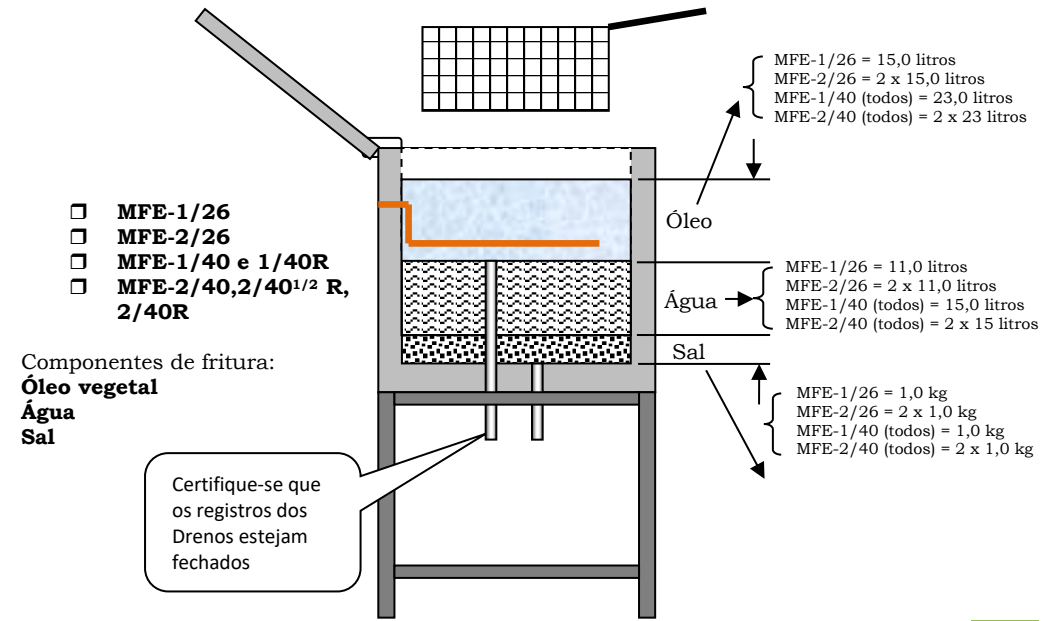
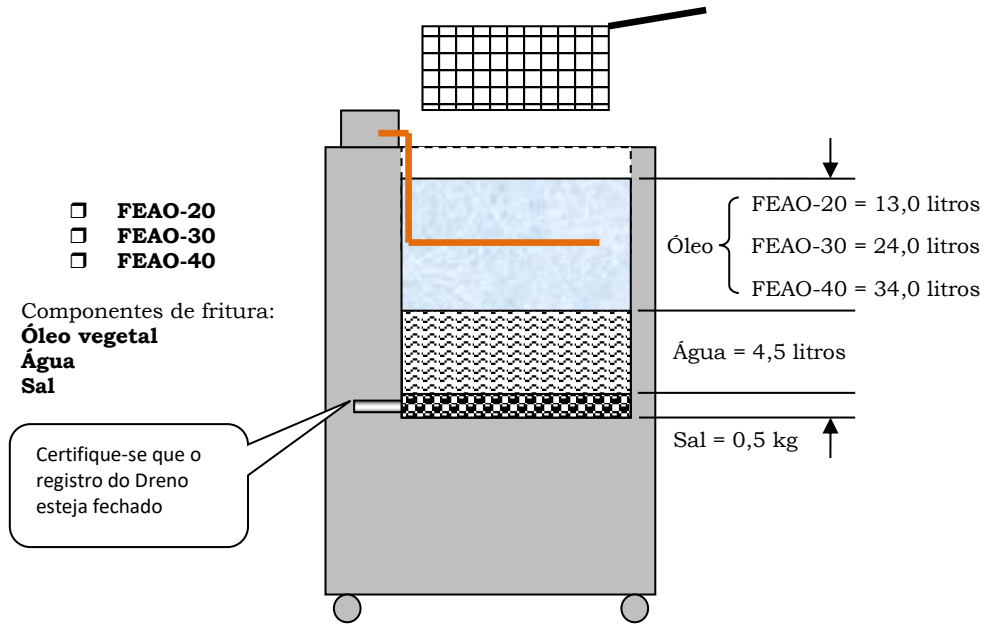


□ **FEAO-10**

Componentes de fritura:
Óleo vegetal
Água
Sal

Certifique-se que o registro do Dreno esteja fechado





16. Ligando o Fritador

1. Após o abastecimento do fritador aguarde 10 a 15 minutos para que ocorra a separação dos fluidos: Água e Óleo.
2. Gire o termostato para ligar o aquecimento.
3. Regule a temperatura observando a tabela abaixo.
4. Em alguns minutos o seu fritador alcançará a temperatura desejada.



Este sinaleiro aceso indica que a resistência está aquecendo o óleo.

O sinaleiro apagado indica que a temperatura já foi alcançada.

Assim, este sinaleiro acende e apaga comandado pelo termostato, indicando que está mantendo a temperatura estabilizada.

ALIMENTO	TEMPERATURA
Batatas	180°C
Carnes	180°C
Churros	160°C
Croquetes	170°C
Escalopes	180°C
Frangos	170°C
Lulas	180°C
Pescados	180°C
Rabanadas	160°C
Verduras	150°C

Abasteça o seu Fritador com o alimento observando a tabela na página 06 onde é indicada a quantidade em kg que cada cesto comporta, conforme o modelo do Fritador.

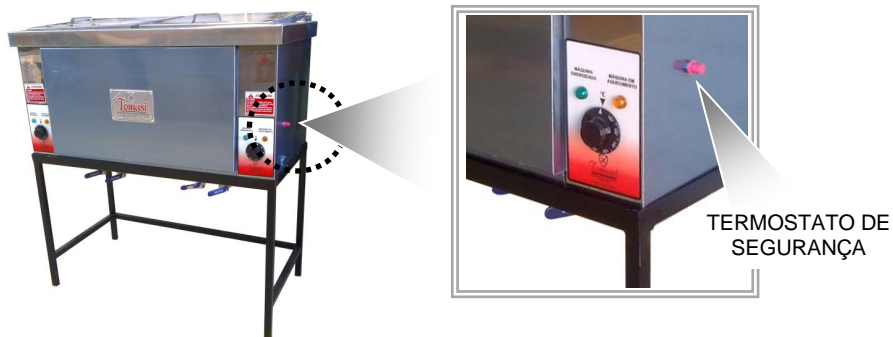


ATENÇÃO!

O termostato do seu Fritador é pré-regulado para atingir a temperatura máxima de 180°C para garantir a sua segurança, pois temperaturas acima de 200°C podem provocar queima do óleo e o mesmo pode entrar em combustão espontânea.

Por esta razão o seu Fritador é equipado com um termostato de segurança.

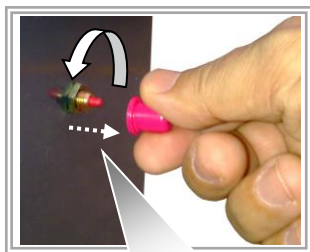
17. Termostato de segurança



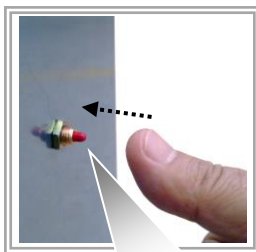
Se, por alguma razão a temperatura de aquecimento do óleo subir acima do normal, ao atingir **180°C** o termostato de segurança desligará automaticamente todo o sistema de comando elétrico.

Se isto ocorrer, verifique a causa, que poderá ser alguma das indicadas na página 36.

Após solucionar o problema será necessário reiniciar o comando de aquecimento. Para isto execute os passos a seguir:



Retire a tampa protetora do botão girando no sentido anti-horário



Aperte o botão até o fim de seu curso.



Coloque e fixe novamente a tampa.

Todos os modelos de Fritadores TOMASI são equipados com o termostato de segurança.

- ☐ **TFE-07**
- ☐ **CFE-270**

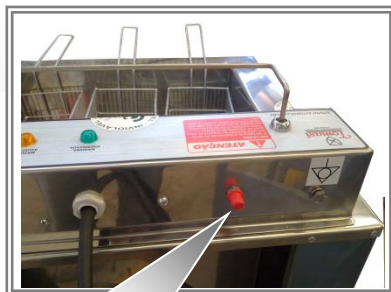
O botão de reiniciar está localizado na lateral do painel de comando.



TERMOSTATO DE SEGURANÇA

- ☐ **FEAO-10**
- ☐ **FEAO-20**
- ☐ **FEAO-30**
- ☐ **FEAO-40**

O botão de reiniciar está localizado atrás do painel de comando.



TERMOSTATO DE SEGURANÇA

- ☐ **MFE-1/26**
- ☐ **MFE-2/26**
- ☐ **MFE-1/40**
- ☐ **MFE-2/40**

O botão de reiniciar está localizado na lateral da estrutura.

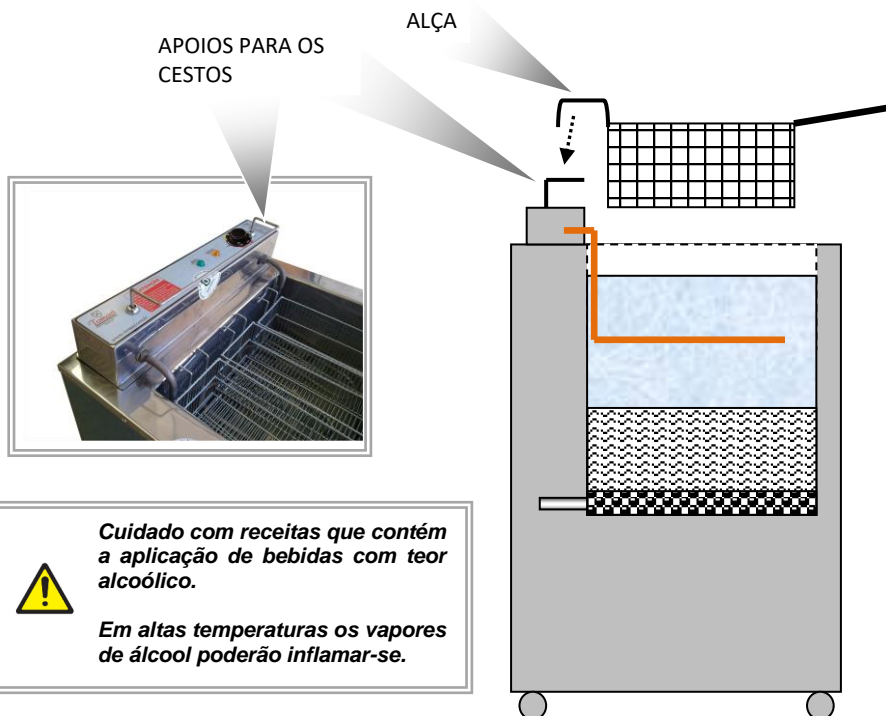


TERMOSTATO DE SEGURANÇA




18. Cuidados na operação

O cesto possui alças na sua extremidade traseira e o Painel possui um apoio para as alças.

Após fritar os alimentos mantenha por alguns instantes os cestos suspensos, encaixado neste apoio para escorrer o excesso de óleo.

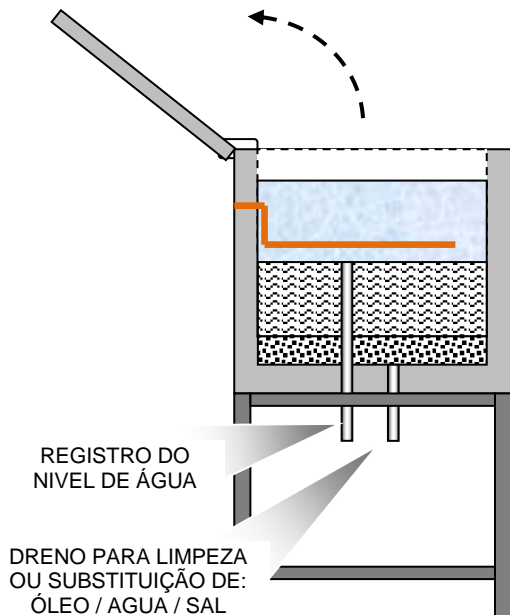


Após cada período de operação e desligamento do Fritador:

-  Desligue a alimentação de energia elétrica
-  Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento
-  Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos dos cestos de fritura.

Alimentos que ao fritarem liberam água, tornarão necessário efetuar a sangria (retirada do excesso de água), com maior frequência.

Para este procedimento abra um pouco o registro de nível de água. Sairá o excesso de água, e quando começar a sair o óleo feche o registro novamente.



Cuidado!

Não utilize o Fritador se o nível do óleo estiver abaixo do mínimo indicado nas pag. 25 a 27, pois há risco de incêndio no equipamento.

Não utilizar óleo velho no equipamento, pois o mesmo apresenta menor ponto de inflamação e propenso a surtos de ebulição em relação ao óleo novo.

Certifique-se que os registros sejam mantidos bem fechados após os devidos procedimentos.

IMPORTANTE!

Para obter uma boa qualidade e sabor nas frituras é essencial que a mistura: óleo/água/sal esteja equilibrada conforme indicado na tabela da pagina 06.

Periodicamente faça a substituição da mistura para evitar contaminação nos alimentos.

Para evitar que impurezas contaminem o óleo, quando seu Fritador não estiver em uso tome providências para proteção das cubas de óleo cobrindo as mesmas.

Os modelos MFE possuem tampa, que neste caso devem ser mantidas sempre fechadas.



19. Manutenção

Este Fritador - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

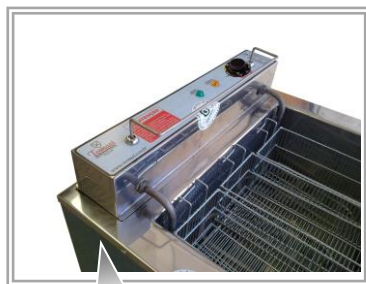
No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.



Os modelos TFE-07 e CFE-270 possuem a resistência acoplada ao cabeçote de comando.



ATENÇÃO!
Esta resistência não pode ser ligada se não estiver imersa no óleo, pois se isto ocorrer provocará a sua queima.



PORCAS INTERNAS DE
FIXAÇÃO

Os modelos FEAO também possuem a resistência acoplada ao cabeçote de comando.



Nos modelos MFE a resistência é fixa, e não é retirada para a limpeza.



Para efetuar a limpeza é necessário retirar todos os componentes:

Água, Óleo e Sal



Utilize uma escova de material não abrasivo para a limpeza interna dos tanques e dos tubos de drenagem.

Certifique-se que não fiquem fragmentos de qualquer natureza no interior dos tanques para assegurar-se que a mistura: Água, Óleo e sal tenha boa qualidade.



Observe também as fixações das resistências e certifique-se que as vedações estejam em boas condições. Caso contrário as mesmas deverão ser substituídas.

20. Limpeza Geral

É muito importante que o seu Fritador seja mantido sempre limpo, pois ao processar alimentos o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

Limpeza Diária:

Externamente, aplique detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

Tome precauções para não contaminar a mistura água /óleo com os produtos de limpeza, pois se isto ocorrer os mesmos não poderão ser utilizados oferecendo risco de contaminar os alimentos.



Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza de aço inox.



Ao limpar ou polir o produto não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas irreversíveis na superfície da chapa. Sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox de maneira suave e uniforme.



Após o enxágue, as superfícies devem ser secadas imediatamente. A água contém minerais que mancham as chapas de inox de forma irreversível se este for aquecido molhado e houver evaporação.



Nunca utilize palha de aço para limpeza. O aço comum, quando em contato com o inox, principalmente se estiver úmido pode manchá-lo ou oxidá-lo.

21. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Fritador na liga	Falta de alimentação elétrica (sinaleiro verde não acende).	Verifique se o equipamento está ligado corretamente na rede de energia elétrica. Verifique se o cabo de alimentação está em perfeitas condições e se necessário, corrija. Verifique se o Disjuntor está armado Somente torne a ligar o Disjuntor após solucionar e eliminar a causa desta avaria.
	Termostato não liga (sinaleiro amarelo não acende)	Se ao acionar o termostato o sinaleiro amarelo não acender, o termostato está danificado e deve ser substituído.
Não aquece	Resistência mal conectada ou queimada	Verifique os contatos. Se estiverem corretamente conectados e não houver aquecimento na resistência, esta deverá ser substituída.
Superfícies metálicas com descarga elétrica	Aterramento ineficiente	Verifique se o aterramento de sua rede elétrica está corretamente instalado. Se tiver mais de um equipamento ligado nesta rede verifique se o terminal Equipotencial de cada um deles está devidamente fixado. Não utilize o Fritador se estiver sobre uma superfície molhada.
O óleo ferve e transborda	Nível da água muito alto, excesso de resíduos	Verifique os níveis corretos de óleo, água, e sal conforme o modelo do seu Fritador conforme as instruções nas páginas 26 e 27. Se necessário faça uma limpeza.
	Termostato mal regulado	Verifique a regulagem correta conforme a tabela na página 28
O óleo provoca "estouros e bolhas" ao aquecer	Aquecimento imediato após o abastecimento	Sempre que for abastecido o reservatório aguarde 10 a 15 minutos antes de aquecê-lo para que os componentes: água, óleo e sal se estabilizem e sejam eliminada as bolhas de ar, pois são elas que provocam "estouros e bolhas".

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

22. *Garantia*

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia estendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Instalação incorreta, Utilização fora das especificações do equipamento, Desgaste natural, Efeitos de corrosão, Possíveis quebras por quedas e fogo.
Danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

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.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 Nª 22.581
Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 – Caxias do Sul -RS – BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>

SAC - Fone: (+54) 3213-8007



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
VENDEDOR: _____
FONE: _____



Rodovia BR 116 km 153,2 N°. 22.581

Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122

Fax: (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL

<http://www.tomasi.com.br>

max@tomasiequipamentos.com.br

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Abril / 2021