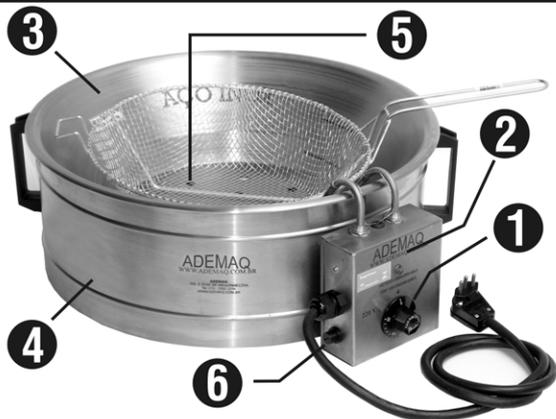


# MANUAL DO PRODUTO

## Tacho de Fritura Elétrico



TENSÃO	127 V	220 V
POTÊNCIA	2400 watts   IPX3	3400 watts   IPX3
FREQUÊNCIA	60 Hz	

**CAPACIDADE MÁXIMA**  
**5 LITROS DE ÓLEO**

Parabéns! Você acaba de adquirir o **Tacho de Fritura Elétrico** da **ADEMAQ**, que procurou reunir praticidade no manuseio e grande produtividade, aliados a um design sóbrio e robusto. Para que você possa usufruir de forma plena seu equipamento, seguem instruções de manuseio e manutenção adequados.

### UTILIZAÇÃO:

Este equipamento é destinado para uso comercial como por exemplo em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc. **O equipamento NÃO pode ser utilizado para produção contínua de alimentos em massa.**

### MANUSEIO:

**ATENÇÃO:** A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo muniteira, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

**PARA EVITAR DANOS, VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA É A MESMA DA TOMADA, OU SEJA, 127V OU 220V. PARA MELHOR DESEMPENHO, UTILIZE UMA TOMADA EXCLUSIVA PARA A LIGAÇÃO DA MÁQUINA.**

Instalar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente, **deixando no mínimo 20cm** de cada lado livre de qualquer objeto para circulação de ar. O aparelho deve ser instalado e usado de tal maneira que **nenhuma água possa ter contato com o óleo** ou a gordura utilizada para o trabalho.

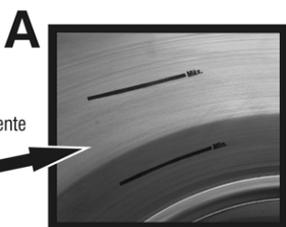
### 1º USO: (ANTES DE LIGAR A MÁQUINA NA TOMADA)

- Retire a película plástica que reveste o aro do tacho.
- Com um pano limpo umedecido em álcool, limpe o tacho (3) e aro de inox (4).
- Para sua utilização, utilize uma base firme e compatível com o peso do produto.

### USO DIÁRIO

**NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE O ÓLEO QUENTE, pois pode causar acidentes gravíssimos. Caso óleo pegue fogo, coloque uma tampa de alumínio sobre o tacho para abafar o fogo.**

- A capacidade do tacho é de 5 litros. Para isso, acrescente o óleo observando a marcação de **MÁX** e **MIN** contida dentro do tacho conforme figura "A" ao lado
- Coloque o óleo ou a gordura vegetal hidrogenada dentro do tacho.
- Se a gordura for em pasta, retire a resistência (5) do tacho colocando a gordura primeiro e depois a resistência por cima.
- Ligue o plug na tomada e gire o termostato (1) até 100 graus.
- Aguarde essa gordura derreter completamente. Acrescente mais uma colher de pau de gordura e espere a mesma derreter por completo.
- Verifique se a quantidade de gordura já derretida atingiu a "marcação" do limite máximo do tacho.
- Aguarde a lâmpada piloto (2) se apagar.
- Progressivamente aumente o termostato até atingir 200 graus.
- A lâmpada piloto (2) se apaga quando a temperatura do tacho atingir o que está determinado no botão do termostato.



**ATENÇÃO:** Cuidado ao colocar o alimento úmido para fritura dentro do tacho, observando sempre o aumento da ebulição e a carga recomendada no manual.

TABELA DE CARGA		
Batatas Fritas	Empanados	Croquetes e Frangos
0,300 Kg	0,300 Kg	0,300 Kg

Durante o trabalho normal, se por acaso o termostato de segurança desarmar o tacho, proceder da seguinte forma:

- Aguarde o tacho esfriar
- Gire o botão de reset (6) e empurre o pino preto para dentro. Para o tacho voltar a funcionar, o pino tem que estar livre, não pode estar preso.
- Ligue novamente o tacho e volte ao trabalho normal.

### FIM DO TRABALHO:

**NUNCA DESLIGUE O TACHO GIRANDO O TERMOSTATO PARA O 'ZERO'. APENAS RETIRE O PLUG DA TOMADA E NÃO MEXA NO TERMOSTATO.**

### LIMPEZA DO TACHO

**ATENÇÃO:** A máquina **NÃO** deve ser limpa com jato d'água ou de limpeza a vapor. A máquina **NÃO** deve ser submersa em água ou qualquer outro líquido para não danificar as partes elétricas do produto e evitar choque elétrico.

- Após desligar da tomada, espere o óleo esfriar.
- Para a limpeza, retire a resistência de dentro do tacho.
- Retire o óleo de dentro e lave o tacho com água e sabão.
- Para a limpeza do anel, utilize apenas um pano limpo com álcool. Não aconselhamos o uso de qualquer esponja fibrosa (palha de aço ou similar) para limpeza.
- Para limpeza da resistência (5) utilize apenas água e sabão de modo que apenas a resistência fixada na bandeja perfurada seja submersa em água.
- Tome cuidado para **NÃO** molhar as partes elétricas, a caixa de inox e o termostato.
- Antes de ligar o tacho na tomada, seque bem todas as partes que foram molhadas.

### SEGURANÇA - CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.**
- Inspecione o equipamento, o cabo elétrico e o pino de ligação antes do uso da mesma.
- Em caso de dano aparente, procure a assistência técnica.
- Sempre utilize superfície plana e firme para se trabalhar com o tacho.
- O tacho não deve estar úmido e nem deve ser operado em ambiente úmido.

**ATENÇÃO: PERIGO DE INCÊNDIO OU EXPLOSAO DA RESISTÊNCIA** se o tacho for ligado sem óleo ou gordura ou se o nível do óleo ou da gordura estiver abaixo do nível mínimo **indicado no lado esquerdo na figura "A"**.

### ADVERTÊNCIA:

Nunca use óleo ou gordura saturada (velha) na fritura do alimento, pois assim você evita que o ponto de inflamação seja reduzido e evita também o surgimento de ebulição do óleo ou da gordura.

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.

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

### GUIA PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Segue abaixo uma relação de eventuais problemas que possam surgir no equipamento. Se o problema persistir, consulte a assistência técnica da **ADEMAQ**.

**ATENÇÃO:** Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

#### • O tacho não liga

Verifique se o cabo de força está ligado à tomada e se a tomada está funcionando.

#### • O tacho apresenta "choque"

Verifique se as partes elétricas e o tacho não estão molhados. Verifique se não há algum fio solto ou descascado em contato com o tacho.

### CERTIFICADO DE GARANTIA

A **ADEMAQ Indústria e Comércio de Máquinas Ltda.**, com este produto, tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que possam apresentar-se no prazo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador.

Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:

**acidentes; agentes da natureza; rede elétrica imprópria; flutuações excessivas de energia elétrica; manuseio em desacordo com o manual de instruções do produto ou ajuste / conserto feito por pessoa não autorizada.**

**OS CUSTOS DO ENVIO DO PRODUTO AIÉ A ASSISTÊNCIA TÉCNICA FICARÃO POR CONTA DO CONSUMIDOR FINAL**

**ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA:** Vide endereço no rodapé.