

MANUAL DE
INSTRUÇÕES



Leia atentamente este manual antes de ligar e/ou utilizar o equipamento.



TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO LTDA.
Av. Roberto Gordon, 171 – Taperinha – Diadema – SP - CEP 09990-090 - Fone: (11) 2134-7400
E-mail: mail: topema@topema.com - Site: www.topema.com

Sumário

Manual do Usuário	- 1 -
Segurança	- 1 -
Especificações Gerais	- 2 -
Informações Técnicas	- 3 -
Advertencia e Simbologias Utilizadas	- 3 -
Transporte e Armazenagem	- 4 -
Instalação	- 4 -
Identificação dos Componentes	- 6 -
Instruções de Operação	- 8 -
Boas Práticas de Utilização	- 9 -
Limpeza	- 10 -
Manutenção	- 11 -
Diagnóstico de Defeitos	- 11 -
Informações Importantes	- 12 -
Termo de Garantia.....	- 12 -

Antes de ler seu manual

Caro cliente,

A Topema agradece a preferência e o parabeniza por sua excelente aquisição.

Com mais de 55 anos de **Responsabilidade e Inovação**, a Topema, fabricante líder no segmento de cozinhas profissionais continua investindo sempre em novas tecnologias e soluções com inteligência em eco eficiência.

Agradecemos a sua confiança e temos certeza de que este produto lhe trará muitos benefícios pela tecnologia utilizada na concepção e fabricação.

Antes de usufruir o potencial do seu equipamento, leia atentamente este manual e siga as orientações fornecidas. Caso ainda reste alguma dúvida, entre em contato com nossa Assistência Técnica: (11) 2134-7400 de segunda à sexta das 8 às 17hs.

Atenciosamente

Topema Cozinhas Profissionais Indústria e Comércio Ltda.

Manual do Usuário

ATENÇÃO

Neste manual você encontrará todas as informações de segurança e de uso adequado das fritadeiras elétricas linha Premium TOPEMA.

Guarde a nota fiscal de compra, a garantia só é válida mediante a informação do número constante na mesma ou do número de série da plaqueta técnica do produto ao técnico do serviço autorizado TOPEMA.

Instalação ou manutenção executada de forma incorreta, ou por técnicos não autorizados, poderá causar danos ao produto ou riscos de acidentes, danos e lesões às pessoas.

A instalação executada por empresas ou técnicos não autorizados pela fabricante, anula a validade da garantia dos equipamentos.

Leia todas as instruções deste manual antes de utilizar o produto e guarde-o para consultas futuras.

A plaqueta técnica de identificação onde estão as informações do produto, tais como modelo, tensão, tipo de gás e outras, será utilizada pelo serviço autorizado caso seu equipamento necessite reparo. Não a retire do local onde está fixada.

Nota: “Os desenhos e fotos contidos neste manual são de caráter ilustrativo podendo sofrer alterações sem aviso prévio”.

Segurança



Conserve este manual para consultas futuras caso haja necessidade. Não utilize o equipamento sem antes ter certeza de ter entendido todas as observações relacionadas ao funcionamento, utilização e manutenção do produto.



Equipamento especialmente desenvolvido para uso profissional, não devendo ser operado ou manuseado por pessoas (inclusive crianças) sem o devido conhecimento sobre seu funcionamento ou experiência para o uso do produto, exceto se forem supervisionadas ou instruídas pelo responsável por sua segurança.



Antes de ligar ou desligar o disjuntor ou a chave seccionadora geral, que estão no quadro elétrico de distribuição (pertencente à obra), certifique-se que suas mãos estejam secas e desengorduradas para a correta execução da manobra de acionamento, pois esta manobra exigirá um movimento firme no sentido da posição “Ligado ou Desligado”.



Sempre que for executada limpeza geral ou algum reparo de manutenção, é imprescindível aguardar o resfriamento do equipamento, a fim de se evitar acidentes com queimaduras ocasionadas por superfícies quentes.



Desligar a chave seccionadora geral do quadro elétrico quando executar limpeza ou manutenção e trave-a com cadeado (caso exista essa possibilidade) na posição desligada sinalizando com plaqueta a operação em curso para evitar qualquer possibilidade de alimentação elétrica inadvertidamente, o que poderia provocar choque elétrico ocasionando lesões graves ou até mesmo a morte.



Nunca utilize líquidos combustíveis tais como solventes, gasolina, álcool ou explosivos como latas de aerossol, próximo a este ou demais equipamentos que gerem calor ou possíveis faíscas elétricas.



O equipamento deve obrigatoriamente ser aterrado conforme normas regulamentadoras em vigência para segurança do operador e demais pessoas.

Especificações Gerais

As fritadeiras elétricas linha Premium são equipamentos destinados à produção de grandes volumes de um mesmo tipo de alimento, em processo de fritura por imersão.

Estes equipamentos possuem as seguintes características construtivas:

- Tampo com tachos, painel frontal, cabeçote e gabinete inferior executados inteiramente em chapa de aço inoxidável, com acabamento escovado nas faces aparentes, mas podem apresentar componentes com acabamento superficial do tipo 2B (sem nenhum escovamento);
- Tacho de fritura com sobrefundo perfurado para proteção da resistencia, zona fria na parte inferior para deposição dos resíduos sólidos e dreno inferior frontal com registro que possibilita o escoamento do óleo ou gordura hidrogenada juntamente com os demais resíduos sedimentados durante o processo de fritura dos alimentos;
- Gabinete inferior aberto incorporado ao equipamento, dotado de pés em polipropileno com regulagem para nivelamento;
- Blocos de resistências elétricas confeccionadas em aço inoxidável própria para trabalho sob imersão, uniformemente disposta na parte inferior do tacho, com terminais que ficam protegidos no cabeçote articulável do tipo basculante posicionado na parte superior traseira com dispositivo de travamento na posição de resistência elevada a fim de facilitar o processo de limpeza do tacho, possuindo ainda apoio para descanso e escoamento de óleo dos alimentos que acabaram de ser fritos;
- Painel de comando frontal dotado de chave liga-desliga com indicador luminoso, controlador termostático eletromecânico de temperatura do processo de fritura independente para cada tacho onde o operador pode efetuar diretamente a escolha da graduação de temperatura da fritura conforme o tipo de produto a ser preparado e indicador luminoso de funcionamento do termostato;
- Cesto de fritura aramado com acabamento superficial estanhado e cabo com revestimento emborrachado para maior segurança no manuseio durante a operação e proteção do operador atuando como isolante térmico;
- Conjunto de segurança composto por termostato eletromecânico e chave contatora que são responsáveis pelo completo desligamento do equipamento em uma situação de perigo iminente ocasionado por superaquecimento do óleo, falha do termostato ou qualquer um de seus componentes que operam em conjunto tal como a contatora;
- Indicador de nível de óleo com posição máxima (para evitar transbordamentos durante a colocação de uma carga para fritura) e mínima (para evitar que haja um superaquecimento na região próxima à resistencia, o que poderia acionar o conjunto de segurança);
- Estes equipamentos são desenvolvidos para trabalhar em uma voltagem específica conforme demanda do pedido de aquisição, sempre na condição de fornecimento de energia elétrica do tipo trifásica seja ela em 220V (3F+Terra) ou 380V (3F+Neutro+Terra);
- Caixa de passagem para ligação elétrica com duplo isolamento, vedação em borracha natural NR, corpo e tampa em material termo-plástico auto-extinguível conforme norma NBR IEC60670-1 com grau de proteção IP55, posicionado na parte traseira inferior do equipamento onde deverá ser conectado o cabo elétrico para ligação ao ponto elétrico;
-  **O equipamento não sai de fábrica com cabo elétrico e o plug** para ligação ao ponto elétrico, devendo ser disponibilizados pelo cliente ao instalador no momento da instalação do equipamento.

Informações Técnicas

FRITADEIRA ELÉTRICA LINHA PREMIUM		
Modelo	Full	Split
Capacidade (Litros)	20 (1x)	10 (2x)
Dimensões LxPxA (mm)	375x800x1045	
Potencia Elétrica (kW)	18,0	
Tensão de Trabalho (Volts)	220V (3F+Terra) ou 380V (3F+Neutro+Terra)	
Corrente em 220V – Trif. (A)	47,2	
Corrente em 380V – Trif. (A)	27,3	
Grau de Proteção (¹)	IPX3	

(¹) – Grau de Proteção IPX3 significa que o equipamento admite borrifos d'água (respingos), não está projetado para admitir jatos d'água, principalmente próximo aos componentes elétricos.

Advertencia e Simbologias Utilizadas



ATENÇÃO / CUIDADO - Indica informações importantes relacionadas à segurança. É desejável que se adote um comportamento apropriado afim de não colocar em risco a saúde e a segurança de pessoas nem tão pouco que resulte em danos ao produto.



PERIGO ELÉTRICO / CHOQUE – Indica situação de exposição à tensão da rede elétrica, podendo estar em contato, mesmo que momentaneamente à situações que possam acarretar em risco de morte por choque elétrico!



SUPERFÍCIE QUENTE – Indica informação relacionada a superfícies quentes podendo provocar queimaduras quando em contato com a pele.



ATERRAMENTO – Terra de proteção do equipamento para segurança do operador.



EQUIPOTENCIALIDADE – Terminal para criação de sistema único de aterramento para interligar mais de um equipamento.



INFORMAÇÃO – Indica informação técnica importante que não deve ser ignorada.



LIGA – Indicação de posição “ligado”.



DESLIGA – Indicação de posição “desligado”.

Transporte e Armazenagem

Ao transportar o equipamento, sugerimos que o mesmo permaneça com a embalagem original até próximo ao local da instalação definitiva do mesmo, tomando-se o cuidado em obedecer as eventuais observações constantes na embalagem.

Retire a embalagem e o estrado do equipamento e posicione o mesmo no local apropriado previamente designado no projeto da cozinha.



Os componentes da embalagem tais como madeira, grampos, papelões e plásticos, não devem ser deixados ao alcance de crianças ou em locais onde possam causar acidentes, devendo ser descartados de forma consciente conforme o tipo de material obedecendo às normas locais para a eliminação de resíduos sejam eles recicláveis ou não.

Este produto é destinado à utilização em ambientes protegidos de intempéries, ou seja, uso interno, **não instale seu equipamento ao ar livre**, preocupando-se em atender todos os requisitos higienicos e sanitários nos termos das leis e normas vigentes.

Para o posicionamento definitivo do equipamento, respeite a distância mínima necessária na parte frontal do equipamento para a coleta do óleo usado e retirada de resíduos do processo.



O espaçamento traseiro deve ser o mínimo necessário para o manuseio de acoplamento da conexão elétrica numa eventual necessidade de manutenção ou inspeções rotineiras de segurança.



Jamais armazene o equipamento próximo às áreas onde ainda existam obras civis a fim de evitar possíveis danos ao equipamento ocasionados por fuligem, poeira, chuva ou queda de objetos sobre o produto e também para evitar que sejam utilizados como “aparadores ou andaimes” pelo pessoal da obra evitando assim a perda da garantia caso haja necessidade de intervenção técnica devido a problemas incontestavelmente causados por inobservância a estas orientações.

Instalação



A instalação deste equipamento deve ser feita por técnicos especializados treinados e **credenciados** pela **TOPEMA**, pois existe uma série de cuidados e verificações que devem ser executados antes da disponibilização do equipamento para utilização pelos operadores, respeitando as leis e normas em vigor e utilizando material apropriado para essa finalidade.

Caso o equipamento seja instalado ou tenha sua manutenção efetuada por técnicos não qualificados ou licenciados pelo fabricante, todo e qualquer problema de funcionamento ou danos às pessoas ou ao equipamento serão de inteira responsabilidade do comprador podendo também anular a garantia concedida pela Topema.



Para um perfeito funcionamento deste tipo de equipamento é essencial que o quadro elétrico previamente preparado para instalação esteja adequado às necessidades do projeto, atendendo as normas vigentes para instalações elétricas, devidamente testadas a fim de evitar riscos de origem elétrica que possam causar danos graves ao local e às pessoas.



O **cabo de alimentação elétrica a ser disponibilizado pelo cliente** deve possuir revestimento em elastomero sintético flexível, resistente à óleo com identificação do veio de aterramento em verde e amarelo (conforme designação do código 60245 IEC 57), e o **conjunto plugue + tomada** devem atender à norma ABNT NBR IEC 60309-1/2/4. Lembrando que todos estes componentes deverão atender às condições de tensão de trabalho e corrente nominal do equipamento com 4 polos (3P+T) para equipamentos 220V-Trifásico e com 5 polos (3P+N+T) para equipamentos 380V-Trifásico.



Antes de conectar o equipamento ao ponto elétrico disponibilizado, verifique primeiramente se o mesmo é exclusivo para o equipamento e se a tensão (voltagem) de fornecimento está compatível com a descrita na etiqueta técnica do equipamento. Verifique também se o cabo elétrico, o plugue e a tomada (disponibilizado pelo cliente), assim como os demais componentes elétricos do quadro geral estão corretamente dimensionados atendendo a potência do equipamento.

Verifique se todas as conexões, do cabo elétrico à caixa de passagem, ao plugue e as da tomada estão devidamente conectadas e apertadas a fim de evitar possíveis problemas de superaquecimentos ocasionados por “mau contato”.



Não ligue o equipamento sem estar conectado o fio terra, risco de morte ou acidente grave.

Em seguida verifique se as chaves de acionamento das resistências de cada tacho que estão posicionadas no painel frontal do equipamento encontram-se na posição “desligada” e se os registros de escoamento das cubas (posicionados na parte inferior do tacho) encontram-se fechados.



Posicione o equipamento no local de utilização e ajuste o nivelamento do mesmo através das sapatas niveladoras garantindo o nivelamento do tacho e também que todo conjunto esteja estável, sem nenhum movimento de balanço devido à algum desnivelamento do piso ou possíveis impactos sofridos durante a utilização.

Em seguida verifique se o tacho está higienizado e completamente seco (sem nenhum resíduo de água), caso contrário quando o óleo estiver com sua temperatura elevada o mesmo poderá ocasionar acidente respingando óleo para fora do tacho de fritura, então faça o abastecimento do tacho com óleo até a altura indicativa de nível máximo a fim de se evitar que as resistências possam acidentalmente ser acionadas e funcionar sem estarem submersas o que irá causar a queima dos elementos por superaquecimento já que são próprias para trabalhar nessas condições.



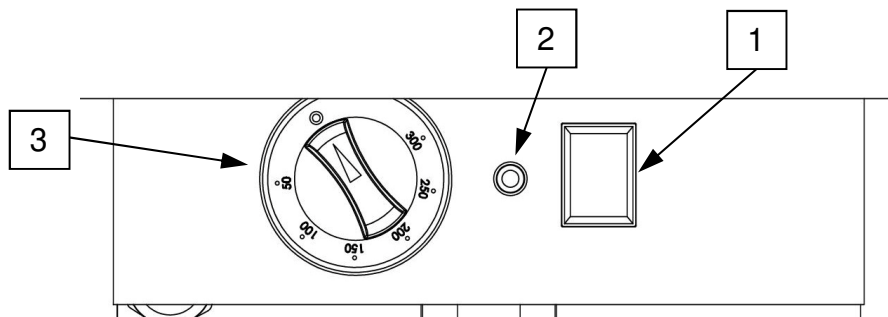
Somente após o equipamento estar no local definitivo e abastecido de óleo é que poderá ser inserido o plugue na tomada e se iniciar a operação.

Caso o equipamento seja ligado diretamente na rede de alimentação (sem a utilização de plugue e tomada), deverá estar previsto no circuito de alimentação um dispositivo interruptor que possua uma abertura de contato de no mínimo 3mm em todos os polos.

Identificação dos Componentes

Apresentamos a seguir a nomenclatura de alguns dos componentes, assim como uma visão geral dos comandos e partes do equipamento, a saber:

PAINEL DE COMANDO

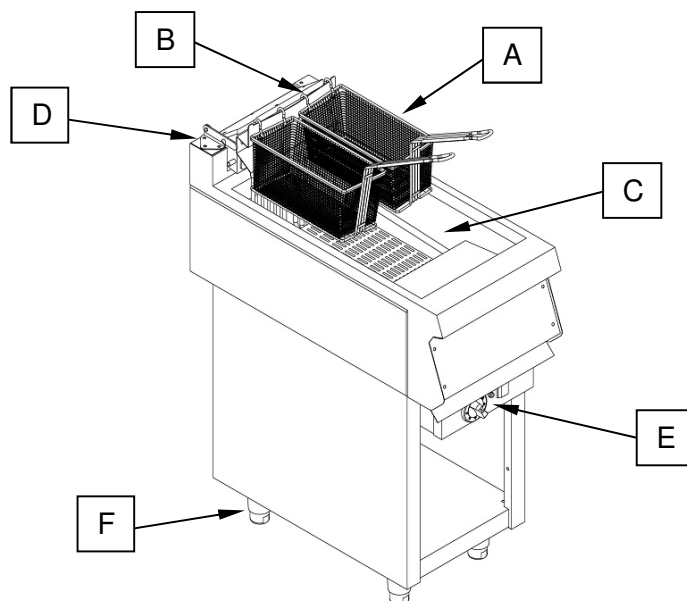


Item	Qtd.	Descrição
1	01	CHAVE LIGA-DESLIGA COM INDICADOR LUMINOSO
2	01	INDICADOR LUMINOSO DO TERMOSTATO
3	01	TERMOSTATO ELETROMECHANICO DE OPERAÇÃO

Componentes do Painel de Comando

- 1. Chave Liga-Desliga:** É o componente responsável por energizar o equipamento, ou seja, indica que o equipamento está conectado à rede elétrica e pronto para que o operador selecione a temperatura desejada de operação;
- 2. Indicador Luminoso Termostato:** Este é o componente responsável por informar ao operador toda vez que o equipamento atinge a temperatura adequada (apagado) ou que as resistências encontram-se atuantes aquecendo o óleo (aceso), lembrando que quando o termostato está na posição "Zero" (desligado), o indicador permanecerá apagado;
- 3. Termostato de Operação:** É o elemento responsável pelo aquecimento do óleo até a temperatura selecionada pelo operador, fazendo com que as resistências liguem e permaneçam ligadas até atingir a temperatura selecionada e desliguem assim que a temperatura é atingida, voltando a acionar novamente as resistências quando a temperatura do óleo começa a ficar abaixo da temperatura previamente selecionada para a execução da fritura desejada;

FRITADEIRA ELÉTRICA



Item	Qtd.	Descrição
A	02	CESTO PARA FRITURA
B	01	SUORTE DE APOIO PARA ESCORRIMENTO FRITURAS
C	(*)	TACHO DE FRITURA
D	01	SISTEMA BASCULANTE PARA LEVANTAMENTO DAS RESISTENCIAS
E	01	PAINEL DE COMANDO PARA CADA TACHO DE FRITURA
F	04	PÉS NIVELADORES EM POLIPROPILENO

(*) – Quantidade variável conforme modelo do equipamento

Componentes da Fritadeira

- A. Cesto para Fritura:** É o utensílio pertencente ao equipamento onde o operador irá depositar as porções de alimentos para fritura por imersão no óleo que encontra-se no tacho;
- B. Suporte para Escorrimento:** É o componente confeccionado em chapa de aço inoxidável dobrada onde o operador poderá apoiar o cesto de fritura com as porções que acabaram de ser fritas a fim de que o óleo que ainda encontra-se em contato com o alimento escorra, retornando o excesso ao tacho de fritura;
- C. Tacho de Fritura:** Trata-se da cuba onde é colocado o óleo que será utilizado para as frituras dos alimentos. Essa cuba é onde fica posicionada a resistencia que fará o aquecimento do óleo assim como o sobrefundo de proteção da resistencia e o dreno para escoamento do óleo usado e dos resíduos sólidos que está posicionado abaixo da cuba;
- D. Sistema Basculante:** Este dispositivo deve ser utilizado toda vez que for executado o processo de limpeza do equipamento. Assim o operador poderá acessar mais confortavelmente as superfícies internas do tacho de fritura para remoção de resíduos ou para higienização;
- E. Painel de Comando:** Neste local é onde encontram-se os comandos de cada tacho, conforme apresentado no tópico anterior “Painel de Comando”;
- F. Pés Niveladores:** É o componente que o instalador irá manusear para nivelamento do tacho da fritadeira, compensando qualquer irregularidade de nivelamento ou imperfeição de planicidade do piso onde ficará instalado o equipamento, a fim de garantir que a fritadeira fique perfeitamente apoiada sem possibilitar qualquer movimentação do óleo dentro do tacho.

Instruções de Operação



Antes de abastecer o equipamento com óleo, o operador deverá verificar se o registro do dreno de escoamento do tacho se encontra fechado e se a cuba está completamente seca, sem nenhum resíduo de água, caso contrário quando o óleo estiver com sua temperatura elevada o mesmo poderá ocasionar acidente respingando óleo para fora do tacho de fritura.



Jamais ligue a chave liga-desliga do tacho de fritura sem antes ter verificado o nível de óleo no tacho de fritura, pois as resistências desse equipamento são próprias para trabalhar submersas em líquido. Caso as resistências sejam ligadas a seco, certamente haverá a queima dos elementos resistivos, enquadrando-se em falha operacional e não será coberto pela garantia.

Ao efetuar o abastecimento com óleo de fritura, ficar atento à indicação de nível do óleo dentro de cada tacho tomando como referência de nivelamento o nível mínimo indicado, pois ao aquecermos o óleo, normalmente existe uma expansão volumétrica que deve ser corrigida adicionando óleo até atingir a indicação de nível máximo.



Caso o produto a ser utilizado para fritura seja gordura hidrogenada, o operador deve dedicar especial atenção no momento do abastecimento, pois esse tipo de produto normalmente em temperatura ambiente, diferentemente do óleo, pode não estar na fase líquida e sim numa consistência pastosa o que pode ocasionar danos à resistência que não estará em contato por completo com um meio líquido, podendo provocar sua queima.



Aconselhamos que todo abastecimento de gordura hidrogenada seja feito ao menos com uma porção do produto já aquecido apresentando-se na fase líquida, pelo menos uma porção que seja suficiente para cobrir por completo os elementos da resistência e depois então completar o restante com a quantidade que se faça necessária para atingir o nível máximo com o produto mesmo em fase mais pastosa, lembrando conforme comentado anteriormente quanto à expansão volumétrica da gordura hidrogenada quando aquecida.



Não tente derreter a gordura ligando a resistência imaginando que assim a gordura na fase líquida irá entrar em contato com a resistência de imediato. Isso na prática não acontece, pois a pouca quantidade de gordura que está em contato com a resistência realmente irá se transformar para a fase líquida, porém irá escoar para a parte inferior do tacho e desta forma a resistência poderá estar funcionando sem estar submersa o que poderá provocar o superaquecimento da capa em aço inoxidável e posterior ruptura, podendo causar faíscas, choque elétrico ou até a morte.



Caso o nível de óleo esteja acima do nível máximo indicado, o operador deverá prestar muita atenção à quantidade porcionada no cesto para fritura, pois dependendo do produto (com mais ou menos água em sua composição), poderá ocasionar além da expansão volumétrica devido à porção, uma grande quantidade de “espuma” de óleo podendo ocasionar queimaduras no contato com a pele.

Em seguida, o operador deverá então ligar a chave liga-desliga do tacho selecionado para uso, que fará com que a própria chave se acenda, acionando simultaneamente o termostato controlador de temperatura e assim terá o início de funcionamento do processo de fritura do tacho selecionado.

Assim que a temperatura para a fritura a ser executada tenha sido atingida (constatando o desligamento da sinaleira do termostato), poderá ter início a fritura dos alimentos, lembrando que é responsabilidade do operador monitorar o processo de fritura até o término ou conforme sua necessidade.

Ao término das operações de fritura, para eliminar o excesso de óleo presente nos alimentos o operador poderá colocar o cesto de fritura no suporte de apoio para escoamento posicionado logo acima do cabeçote basculante da resistência.



Sempre ao final do expediente, quando o equipamento não estiver em utilização, sugerimos que além da chave liga-desliga e disjuntor ou chave do quadro elétrico permanecer na posição “desligada”, o operador não deixe o equipamento com os tachos completamente vazios. É desejável que os mesmos sejam abastecidos ao menos com água até a marcação de nível, a fim de evitar qualquer acidente por acionamento involuntário da chave liga-desliga.

Lembramos que o termostato eletromecânico possui um diferencial de 10 à 15°C, ou seja, a temperatura ajustada no **botão seletor** é a máxima temperatura a ser atingida pelo óleo (a resistência para de funcionar) e voltará a funcionar novamente quando a temperatura estiver a entre 10 e 15°C abaixo da temperatura ajustada.



Aconselhamos que a faixa de regulagem de temperatura no termostato de operação para utilização pelo operador esteja entre +150 e +180 °C, conforme o tipo de produto, a fim de evitar produtos muito encharcados (temperatura de fritura muito baixa). Caso haja necessidade de se utilizar uma regulagem de temperatura fora desta faixa é de responsabilidade do operador um acompanhamento mais minucioso do processo a fim de evitar a degradação acelerada do óleo e o possível surgimento de fumaça (temperatura de fritura muito alta), além do eminente perigo da auto-combustão do óleo que poderá até mesmo provocar incêndios.

Boas Práticas de Utilização

- Não movimente o equipamento em funcionamento ou enquanto o óleo dos tachos ainda estiver quente, esta situação poderá causar movimentos aleatórios do volume líquido e poderá causar acidente com queimaduras graves.
- Lembre-se que produtos úmidos quando em contato com o óleo quente provocam respingos que podem atingir a mão que está manuseando o cesto de fritura. Nestas situações procure evitar a colocação de grande quantidade de alimentos no cesto, procure distribuí-los pela superfície do fundo do cesto que entrará em contato com o óleo, evitando que os alimentos fiquem completamente submersos, pois assim a quantidade de respingos será menor.
- Procure manter o nível de óleo do tacho, dentro dos limites máximo e mínimo indicados no equipamento, qualquer nível fora desta faixa poderá causar problemas ao equipamento ou até mesmo ao operador, conforme já comentado anteriormente.
- É de responsabilidade do operador monitorar a qualidade do óleo que está em uso no equipamento, pois embora o óleo possa parecer ainda bom para uso, após uma certa quantidade de processos de fritura ele pode ter tido suas características físico-químicas alteradas, devendo se observar a orientação de uso conforme o fabricante do mesmo.
- Independente do tipo de fritura que será processado no equipamento, é muito importante que o operador não coloque nenhum produto para preparo antes do equipamento ter atingido a temperatura ideal para a operação, pois poderá resultar num produto final de má qualidade para consumo.
- O óleo utilizado deve ser coletado para que seja efetuado o descarte de forma correta, pois se trata de material que pode agredir o meio ambiente, devendo se obedecer às normas regulamentares vigentes para o descarte deste tipo de material.

- Caso o equipamento precise permanecer inativo por alguma razão, aconselhamos que a chave liga-desliga e o disjuntor do equipamento que se encontra no quadro geral de energia sejam desligados. Em seguida faça uma limpeza superficial das partes interna e externa secando toda água que possa ter se acumulado. Sugerimos ainda que seja aplicado em toda superfície interna e externa do equipamento uma fina camada de óleo alimentar (ou vaselina líquida) a fim de evitar o ataque de algum agente corrosivo superficial, formação de focos de bolor ou odores indesejáveis.

Limpeza



Antes de iniciar o procedimento de limpeza, aconselhamos que o equipamento tenha sua chave seccionadora geral ou disjuntor desligado, se possível com uma placa indicativa correspondente à operação em andamento para evitar qualquer possibilidade de acionamento da mesma inadvertidamente, pois poderá provocar danos, lesões graves ou até mesmo a morte.



Após ter sido retirado o plugue da tomada, aguardar o resfriamento do equipamento a fim de se evitar acidentes com queimaduras ocasionadas por superfícies quentes, quando então poderá ter início os procedimentos para limpeza das partes em aço inoxidável conforme sugestão a seguir:

Inicie a limpeza de rotina retirando manualmente ou com o auxílio de uma escova não metálica, os resíduos sólidos que possam estar presentes entre os tubos da resistência ou que tenham permanecido presos às paredes do tacho de fritura. Em seguida utilize água morna, detergente neutro e esponja ou em caso de deposições superficiais mais resistentes (somente na parte interna do tacho de fritura) bucha de limpeza apropriada para uso em produtos com superfícies antiaderentes ou espátula de madeira ou plástico. Em seguida, faça a remoção de todo detergente com água limpa e após certificar-se de que todo resíduo de detergente tenha sido retirado, faça a secagem das superfícies com pano seco.



É muito importante garantir que todas as partes pertencentes ao tacho de fritura que entrarão em contato com o óleo estejam corretamente secas para evitar acidentes quando o equipamento entrar em funcionamento na próxima operação.

Para a limpeza das demais partes (tampo, cabeçote basculante, suporte de apoio para escorrimento e revestimentos), umedeça as superfícies com esponja ou pano macio embebidos em água morna (sem excesso de água) e utilize detergente neutro, efetuando a limpeza superficial com movimentos retilíneos observando o sentido de escovamento das superfícies em chapa de aço inoxidável. Não utilize nestas superfícies externas nenhum tipo de bucha de limpeza ou qualquer outro material abrasivo que possa danificar o escovamento das superfícies em aço inox.

Em seguida proceda como anteriormente descrito, fazendo a retirada de todo resíduo de detergente com posterior secagem das superfícies, se certificando que não tenham ficado áreas com acúmulo de água na superfície que poderão provocar manchas no aço inox ou até mesmo provocar pontos de oxidação.



Nunca utilize jatos d'água em nenhuma parte do equipamento ou próximo a ele. Especial atenção deverá ser tomada durante as operações de limpeza do piso nas áreas adjacentes ao equipamento, principalmente próximo ao painel de comando, cabeçote basculante e à parte inferior onde se encontram os componentes elétricos, há risco de choque elétrico que poderá causar danos às pessoas ou até mesmo a morte.



Jamais limpe o equipamento ou partes dele (interna ou externamente) com fluídos inflamáveis tais como gasolina, removedores ou solventes, pois além de poder provocar acidentes, voce poderá ainda ocasionar uma contaminação dos alimentos que porventura venham a entrar em contato com resíduos desses produtos.



Não utilizar produtos que sejam abrasivos (tais como palhas de aço, buchas para limpeza, espátulas e saponáceos) ou produtos químicos e detergentes com cloro, pois todos esses produtos poderão provocar uma contaminação superficial no aço inox com possível surgimento de pequenos focos de oxidação.

Manutenção



Todas as possíveis manutenções preventivas ou simples verificações de condições de componentes deverão ser executadas por profissional qualificado, preferencialmente por técnicos especializados treinados e credenciados pela **TOPEMA** para que não haja comprometimento quanto à validade da garantia.



Caso haja necessidade de alguma intervenção preventiva de manutenção no equipamento, envolvendo a troca ou ajustes de componentes elétricos ou mecânicos, aconselhamos que o equipamento tenha seu disjuntor ou chave geral desligada com uma placa sinalizadora de alerta com a indicação correspondente à operação em andamento para evitar qualquer possibilidade de energização do equipamento inadvertidamente o que poderia provocar choque elétrico ocasionando danos, lesões graves ou até mesmo a morte.

Diariamente ao final da utilização execute a limpeza conforme orientação prévia.

Semanalmente verifique o funcionamento e atuação do termostato eletro-mecânico de controle da temperatura e da sinaleira indicativa de funcionamento.

Mensalmente verifique as condições da fiação, terminais, conectores e bornes das resistências (no equipamento) e dos contatores (quadro de comando elétrico).

Mensalmente verifique as condições mecânicas de vedação do registro de escoamento quanto às suas condições de desgaste e possíveis vazamentos.

Diagnóstico de Defeitos



A seguir apresentamos algumas situações de diagnóstico com o único objetivo de tentar ajudar a identificar eventual disfunção ou mau funcionamento que possa surgir durante o uso do equipamento. Estas situações podem ser resolvidas pelo próprio operador, se não conseguir resolução com estas sugestões, há necessidade de contatar a assistência técnica, pois será necessário conhecimento técnico específico e deve ser efetuado por profissional habilitado.

O equipamento não funciona (não liga / aquece):

- Verifique se o disjuntor ou chave geral no quadro elétrico não está na posição desligada;
- Verifique se a chave liga-desliga do tacho não está desligada;
- Verifique se há tensão na rede;
- Verifique se a temperatura de ajuste no termostato está corretamente regulada;

O equipamento demora demais para aquecer:

- Verifique se o nível de óleo no tacho está correto, se não está com excesso;
- Verifique se não existem resistências queimadas;
- Verifique se todas as fases da energia elétrica estão chegando às resistências;

Após ter feito estas verificações, se o problema ainda persistir, solicite a visita de um representante técnico credenciado pela Topema.

Informações Importantes



Quando do recebimento do equipamento, num primeiro momento faça uma inspeção visual na embalagem e certifique-se que esteja íntegra sem ter sofrido nenhum dano durante o transporte. Em seguida verifique se o produto não apresenta nenhum tipo de dano tais como:

- Chapas com riscos ou amassados;
- Pés tortos ou quebrados.

Caso tenha ocorrido alguma dessas avarias ou qualquer outra não mencionada, acione imediatamente a transportadora e o seguro, pois o transporte não é de responsabilidade da TOPEMA, logo, os danos não serão cobertos pela garantia não importando a extensão da avaria.

Numa eventual necessidade de armazenamento do equipamento por um período maior ao esperado em virtude de ainda existirem obras civis no local da instalação, sugerimos que o mesmo fique estocado em um local apropriado sem a possibilidade de sofrer agressão por agentes externos tais como fuligem, poeira, chuva e queda de objetos sobre o produto, abrigado do sol e em local seco, preferencialmente sem o trânsito constante de pessoas na sua proximidade.

Termo de Garantia

Todos os produtos produzidos pela **TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. COM. LTDA.**, são previamente testados em fábrica, de forma a assegurar a qualidade dos mesmos.

O prazo de garantia é de 12 meses, a partir da entrega do material no cliente (data da Nota Fiscal, nos termos da lei 8.078 de 11 de setembro de 1990), contra defeitos de materiais ou mão de obra, desde que sejam obedecidas as seguintes condições:

1. Todos os equipamentos devem ser instalados através de **Serviços Credenciados TOPEMA**, ou agente por ela autorizado por escrito, devidamente orientado;
2. Os aparelhos devem ser utilizados sob condições normais e os pontos de utilidade devem ser compatíveis com as instruções técnicas do fabricante fornecidas em plantas e/ou fichas técnicas;
3. A garantia compreende o reparo ou substituição das peças ou conjunto de peças que, em exame feito pela própria fábrica, tenham revelado defeito de fabricação ou imperfeição da mão de obra utilizada, ficando estabelecido que as despesas do frete de ida e volta, bem como a locomoção do técnico para averiguação no local (Passagens, hospedagem, alimentação e transporte), riscos de transporte, frete internacional da peça e taxas de importação, correrão por conta do cliente. Caso o reparo não seja considerado como garantia pelo fabricante, será repassado o valor da mão de obra empregada para o conserto;

4. A garantia não cobre danos ou defeitos decorrentes de instalação incorreta, *layout* inadequado, falta de ventilação adequada, ambiente de trabalho com temperaturas incompatíveis, energia ou combustível não idôneo, maus tratos, descuidos, abusos, higienização inadequada (água, detergente ou qualquer produto de limpeza que possa danificar as partes elétricas), utilização de soluções cáusticas, interrupção ou oscilações de energia elétrica, pressão incorreta de água ou gás, bloqueio de condensadores e evaporadores (refrigeração), transporte dos equipamentos até o local da instalação definitiva ou, ainda, da inobservância das instruções relativas à instalação, manutenção preventiva e ao uso dos equipamentos. Nestes casos o custo total do reparo será de responsabilidade do usuário.
5. Não são cobertos pela garantia os seguintes componentes:
 - Componentes de vida útil aleatória, como por exemplo: resistências, lâmpadas, fusíveis, termostatos, correias, borrachas, rodízios, trincos, ornamentais frágeis, etc.;
 - Componentes elétricos de fabricação de terceiros, sujeitos a curto-circuito, como por exemplo: chaves, contadoras, controladoras, programadores, motores elétricos, etc. (tais componentes obedecerão à garantia dos respectivos fabricantes);
 - Componentes passíveis de regulagens, como por exemplo: Termostatos, pressostatos, controladoras, programadoras, sensores, termômetros, queimadores, pilotos, etc. (estes componentes deverão ser regulados em sua instalação e devidamente checados);
 - Produtos de revenda, que obedecerão à garantia do próprio fabricante.
6. Esta garantia não inclui as avarias causadas por:
 - Motivos de força maior (fenômenos atmosféricos ou geológicos);
 - Instalações inadequadas ou ilegais (voltagem, pressão de gás ou de água não adequadas, inversão de fases, etc.);
 - Riscos de transporte: na entrega do equipamento, deverá ser checado se houve algum problema pertinente ao transporte, tais como amassados, riscos, quebras, ou qualquer tipo de violação da embalagem, acionando imediatamente o seguro da transportadora responsável;
7. Os aparelhos refrigerados têm garantia de 6 meses, observadas condições anteriores, sendo que a garantia para a carga de gás será de 1 mês.
 - O monitoramento pelo perfeito funcionamento dos equipamentos é de responsabilidade do usuário, não cabendo a TOPEMA qualquer responsabilidade quanto a eventual perda de mercadorias;
 - É responsabilidade do usuário a garantia da temperatura ambiente compatível ao perfeito funcionamento do equipamento e sua máquina, pois temperaturas elevadas comprometem o rendimento e a vida útil do equipamento.
8. O não cumprimento das obrigações financeiras com a TOPEMA suspenderá a garantia até que todos os atrasos sejam sanados, sem que esse período seja acrescido ao tempo total de garantia;
9. A **GARANTIA TOPEMA** se restringe apenas ao equipamento (mão de obra, peças e materiais de fabricação).

IMPORTANTE:

- **Esta garantia ficará irrevogavelmente invalidada em decorrência de violação, conserto ou alteração de qualquer peça ou conjunto de peças que não tenha sido efetuado pelo serviço credenciado Topema, ou técnico por ela autorizado por escrito.**

- Após o termo de entrega e aceite da obra pela CONTRATANTE, existirá um período de carência de 30 dias, onde não será cobrada a taxa de visita e nem as horas técnicas, para averiguação de qualquer problema de funcionamento dos equipamentos fornecidos e instalados pela CONTRATADA. Caso sejam verificados problemas não inclusos na garantia o serviço e as possíveis peças serão faturados para a CONTRATANTE.
- Após esse período será cobrada a taxa normal do representante da região onde está instalado o escopo desse fornecimento.



Identificação do equipamento (preencha para facilitar as chamadas técnicas):

Modelo	
Nº Série	
Data Recebimento	



TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO LTDA.
 Av. Roberto Gordon, 171 – Taperinha – Diadema – SP - CEP 09990-090 - Fone: (11) 2134-7400
 E-mail: mail: topema@topema.com - Site: www.topema.com