



METVISA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Tacho de Fritura Elétrico

Modelo

TFE.6



PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento IMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a IMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMPORTANTE:

**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:**

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Limoeiro – Brusque – SC – Brasil

Fone/fax.47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br

E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 1. Informações sobre Segurança..... | 4 |
| 1.1 Advertências Gerais | 4 |
| 1.2 Segurança Mecânica..... | 5 |
| 1.3 Segurança Elétrica | 6 |
| 2. Características Técnicas | 6 |
| 2.1 Principais Componentes..... | 6 |
| 2.2 Dados Técnicos..... | 7 |
| 2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho | 8 |
| 3. Instalação | 8 |
| 3.1 Disposição do Aparelho..... | 8 |
| 3.2 Conexão Elétrica | 9 |
| 3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário | 10 |
| 4. Uso do Aparelho | 11 |
| 4.1 Utilidade | 11 |
| 4.2 Comandos | 11 |
| 4.3 Procedimento de Operação..... | 12 |
| 5. Limpeza e Manutenção..... | 14 |
| 5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados..... | 14 |
| 5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias..... | 15 |
| 5.3 Interrupção Prolongada do Uso do Aparelho | 16 |
| 6. Análise e Resolução de Problemas | 16 |
| 6.1 Problemas, possíveis causas e soluções | 16 |
| 7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes | 17 |
| 8. Normas Aplicáveis | 17 |
| 9. ANEXOS..... | 18 |
| Esquema Elétrico | 18 |
| Desenho em Explosão | 19 |
| Peças de Reposição | 20 |
| Termo de Garantia | 21 |



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste aparelho;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada do uso do aparelho), leia atentamente o manual;
- O aparelho deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- 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;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o aparelho, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento do mesmo;
- O operador deverá usar os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados, como por exemplo: usar mangotes de kevlar ou tecido não inflamável, para evitar queimaduras com o óleo; usar sapatos antiderrapantes; dentre outros;
- O operador deverá sempre estar atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las (como por exemplo: trabalhar com o piso sujo, onde alguém pode escorregar e cair sobre o aparelho);
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Nunca jogue água sobre o óleo quente, pois pode vir a causar acidentes de grandes proporções. Em caso de acidente, utilize material não inflamável para extinguir o foco. Pode-se inclusive, colocar uma bandeja ou tampa de metal sobre o tacho, para abafar o foco;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o aparelho da rede de alimentação elétrica e esperar o total resfriamento do óleo;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas.
- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) na resistência ou no óleo quando o aparelho estiver ligado ou resfriando, pois os mesmos estarão quentes e causarão queimaduras.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougue, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.



ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

1.2 Segurança Mecânica

- Como o aparelho é projetado e produzido para utilização profissional, considerando sua finalidade/utilidade, a manipulação de alguns componentes (por exemplo: os cestos de frituras) devem ser efetuados com cuidado;
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que os bulbos dos termostatos de temperatura e de segurança estejam em perfeito estado, ou seja, não podem estar amassados ou possuir qualquer outra avaria. Termostatos avariados prejudicam o correto funcionamento do aparelho e a leitura da temperatura, podendo causar acidentes;
- Nunca jogue água sobre o óleo, pois isto pode vir a causar grave acidente;
- Se precisar movimentar alguma fritura, utilize uma espátula;
- Seu aparelho possui um cesto para disposição das frituras;
- Evite respingar óleo no chão, pois tornará o piso escorregadio, podendo causar acidentes. Em caso de respingos de óleo, limpe o piso.

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 e INMETRO (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica se obtém com:

- **Gabinete**, que protege todo o tacho (que é aquecido a altas temperaturas). Isto evita queimaduras ao operador;
- **Cesto de fritura**, que facilita a manipulação das frituras;
- **Caixa elétrica**, que impede o acesso do operador a partes elétricas e protege todos os componentes elétricos, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
- **Proteção da resistência** impede o contato do cesto de fritura com a resistência, evitando o risco de queimaduras e danos na resistência.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

1.3 Segurança Elétrica

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Nunca jogue água sobre seu aparelho. Se o óleo estiver quente, pode vir a causar um grave acidente e ainda pode vir a escorrer até os conectores elétricos e ocasionar choque elétrico;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante ou agente autorizado ou também por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Não trabalhe com o aparelho em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Apoie o aparelho sobre uma superfície firme e seca;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo foi desligado, retirando o plugue da tomada elétrica;
- Para regulagem da temperatura de operação do aparelho, tem-se o botão do termostato de temperatura. Este botão deve ser utilizado para ajustar a temperatura de acordo com a necessidade do produto a ser frito, evitando um superaquecimento do óleo. Quando a temperatura estipulada for alcançada, o termostato desligará a resistência e automaticamente apagará a lâmpada sinalizadora;
- O aparelho também possui um termostato de segurança, que desliga o aparelho no caso do termostato de temperatura falhar.

Veja as informações e localização dos componentes citados acima no item 4.2 (Comandos).

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a norma brasileira: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis). Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

Para o aparelho descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Gabinete e caixa elétrica fabricados em aço inoxidável 430, que tem resistência a corrosão superior à de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Tacho e proteção da resistência, confeccionados em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos.

Vide a seguir os principais componentes do equipamento:



2.2 Dados Técnicos

| Modelo | Medidas Nominais de Uso* Larg.xAlt.xProf. (mm) | Peso Líq. (kg) | Tensão (V) | Corrente Nominal (A) | Capacidade (L) |
|----------|--|-------------------|---------------|----------------------------|-------------------|
| TFE61275 | 775x220x460 | 4,0 | 127 | 24 | 5 |
| TFE62205 | 775x220x460 | 4,0 | 220 | 16 | 5 |
| TFE61104 | 775x220x460 | 4,0 | 110 | 24 | 5 |
| TFE62201 | 775x220x460 | 4,0 | 220 | 16 | 5 |
| TFE62202 | 775x220x460 | 4,0 | 220 | 16 | 5 |
| TFE62204 | 775x220x460 | 4,0 | 220 | 16 | 5 |
| TFE62207 | 775x220x460 | 4,0 | 220 | 16 | 5 |

Observação: A rede de alimentação do aparelho requer um disjuntor de 25 A para 127 V ou 110 V e 16 A para 220 V

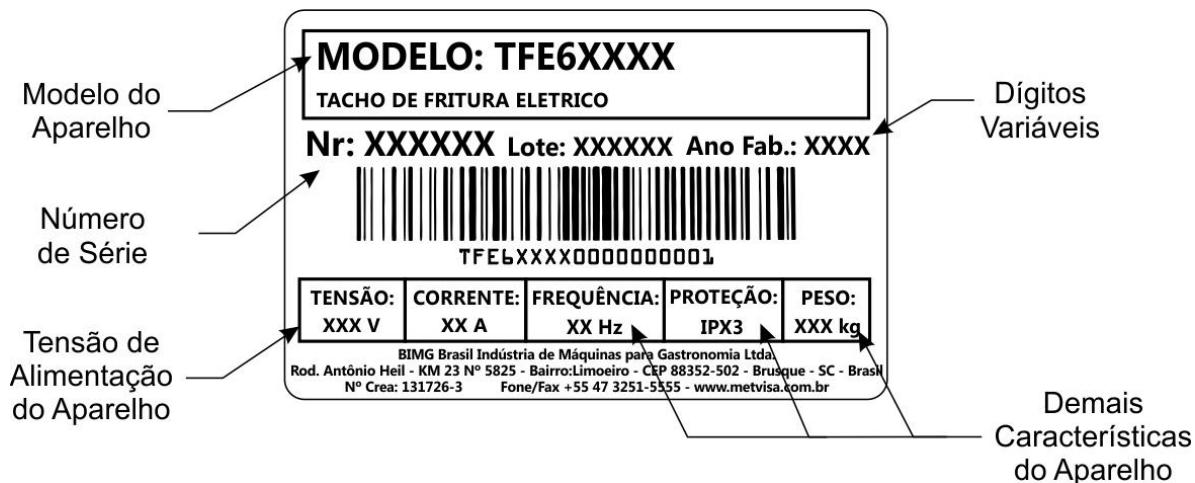
* Medida de largura considerada com o cesto de fritura montados.

| Tabela de Carga para Fritura | | |
|------------------------------|-----------|-------------------|
| Batatas Fritas | Empanados | Croquets e Frango |
| 0,750 kg | 0,750 kg | 0,750 kg |



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensão elétrica do aparelho, estão indicados na etiqueta de dados (figura abaixo). Antes da instalação, verificar se a tensão elétrica do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.



2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o aparelho seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e a uma altura média de 80 cm. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 30 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

Recomenda-se que o local/estabelecimento onde for instalado/usado este aparelho, seja equipado com extintor de incêndio apropriado, de acordo com as normas e exigências da legislação local. Recomenda-se o uso de extintores de gás carbônico (também conhecido como extintor de dióxido de carbono CO₂). Não utilizar extintores de pó químico e nem de água, pois estes só irão aumentar o fogo. Obs.: Em caso de incêndio, pode-se inclusive colocar uma bandeja ou tampa de metal sobre o tacho, para abafar o foco.



ATENÇÃO!

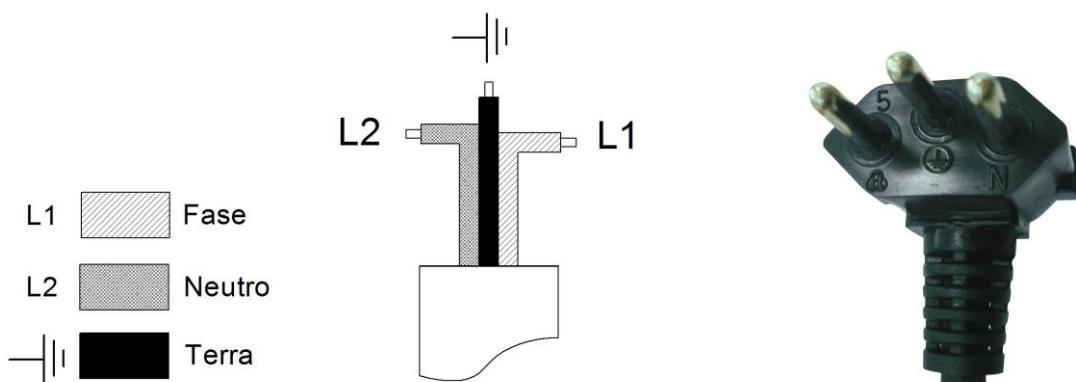
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas.

3.2 Conexão Elétrica

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, existindo logo abaixo de cada pino, uma marcação correspondente de cada um (Fase, Terra e Neutro) . É obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.



Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem tensão única, ou seja, 110 V, 127 V ou 220 V. Se for necessário a alteração de tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.

A tensão de alimentação deste aparelho é 110 V, 127 V (60 Hz) ou 220 V (50 ou 60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.



ATENÇÃO!

A rede de alimentação do aparelho com tensão 127 V ou 110 V requer um disjuntor de 25 A e para 220 V um disjuntor de 16 A. O condutor deverá ser com secção 4 mm².

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do aparelho deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu aparelho possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) que impedem o acesso às partes móveis e componentes elétricos. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador

4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho poderá ser utilizado para fazer frituras de produtos alimentares usando óleo.

4.2 Comandos

Posicionado em frente da caixa elétrica, observa-se o botão de regulagem de temperatura do termostato, a lâmpada sinalizadora e o botão de rearne (termostato de segurança).



Vide figura acima e o descriptivo de cada comando:

- **Botão de Regulagem de Temperatura:** usado para regular a temperatura desejada, de acordo com o produto a ser frito.
- **Lâmpada Sinalizadora:** tem a função de indicar quando a temperatura desejada for atingida. Quando a temperatura selecionada for atingida, a lâmpada se apagará automaticamente, desligando a resistência.
- **Botão de Rearme:** é um componente do termostato de segurança. É usado para rearmar o aparelho, quando o termostato de temperatura apresentar alguma falha e/ou defeito.



ATENÇÃO!

Quando constatado algum defeito no termostato de temperatura, levar imediatamente o seu aparelho para uma assistência técnica autorizada, para realizar a troca. Após trocado o termostato de temperatura, é preciso rearmar o aparelho, desrosqueando a tampa no sentido anti-horário e pressionando o botão “REARME”, e no outro termostato, regule novamente a temperatura de acordo com o produto a ser frito.

4.3 Procedimento de Operação

Antes de operar seu aparelho, faça a perfeita higienização, principalmente dos componentes que irão entrar em contato com os alimentos. Faça a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Após estes cuidados iniciais, confirmar se a tensão de alimentação da rede elétrica é a mesma do aparelho e se os bulbos dos termostatos de temperatura e de segurança estejam em perfeito estado, ou seja, não podem estar amassados ou possuir qualquer outra avaria. Termostatos avariados prejudicam o correto funcionamento do aparelho e a leitura da temperatura, podendo causar acidentes.



ATENÇÃO!

Nunca ligue seu aparelho com o tacho vazio ou com óleo abaixo do nível mínimo, pois isto provocará a queima da resistência e danos a toda estrutura.

O aparelho só pode ser operado após verificar se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

• Operação:

1. Acrescente óleo no tacho respeitando a marcação de nível do óleo localizada na haste da resistência. **Obs.: Tipo de óleo recomendado: de girassol, soja ou milho. Gordura hidrogenada ou vegetal e óleo de algodão não são indicados para este aparelho.**





ATENÇÃO!

Não exceda o nível máximo de capacidade do tacho (5 litros). Acima disso há risco de transbordamento ao colocar no tacho o cesto com os alimentos para fritura.

Nunca deixe o óleo abaixo do nível mínimo. Existe perigo de incêndio se a resistência não estiver submersa no óleo.

Sempre mantenha o nível de óleo acima da resistência, pois isto evita acidentes e elimina o risco da queima da resistência.

2. Conecte o cabo de alimentação na rede elétrica;
3. Regule o termostato para a faixa de temperatura desejada (a mesma varia de acordo com o produto a ser frito). Obs.: quando a temperatura selecionada for atingida pelo termostato, a lâmpada sinalizadora se apagará automaticamente desligando o aparelho;
4. Acrescente no cesto o alimento a ser frito, e leve ao óleo devidamente aquecido na temperatura desejada;



ATENÇÃO!

Adicione os produtos a serem fritos devagar e gradativamente no cesto, evitando assim o borbulhamento e derramamento de óleo do tacho. O borbulhamento será intenso quando despejados produtos congelados.

Atenção deve ser tomada para o efeito no aumento de ebulição nos alimentos molhados e para cargas muito grandes.

Nunca jogue água sobre o óleo quente, pois isto pode vir a causar sério acidente.

Use EPI's adequados e sempre que o piso estiver sujo, faça a limpeza do mesmo.

Em caso de emergência, retire o plugue da tomada de energia elétrica.

5. Deixe o tempo necessário para o produto fritar completamente (até ficar corado). Após isso, retire o cesto e coloque em um recipiente para deixar escorrer o excesso de óleo.

Após o término do trabalho, sempre limpe o aparelho (veja instruções no item 5 do manual), recoloque os componentes do aparelho em seus devidos lugares. Após estes procedimentos, o aparelho estará novamente disponível para reiniciar o processo de operação.

IMPORTANTE

Recomenda-se não utilizar o mesmo óleo por muitos ciclos de operação. É perigoso o uso de óleo velho, pois este pode ter um ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propício a surtos de ebulição.



ATENÇÃO!

Não esvazie o tacho com o óleo ainda quente, espere o total resfriamento.

Conforme instruções da ANVISA (Agência Nacional da Vigilância Sanitária - Brasil) devem ser adotados alguns cuidados com o óleo utilizado nas frituras. Seguem alguns deles:

- “O óleo deve ser filtrado a cada término de uso. Durante a fritura dos alimentos, especialmente dos empanados, que tendem a liberar partículas de sua superfície, retire os resíduos visíveis no óleo com o auxílio de utensílio apropriado”.
- “O óleo deve ser descartado quando se observar formação de espuma e fumaça durante a fritura, escurecimento intenso da coloração do óleo e do alimento e percepção de odor e sabor não característicos. Cabe lembrar que o aspecto da fumaça é diferente do vapor naturalmente liberado”.
- “O óleo não deve ser descartado na rede pública de esgoto, as donas de casa podem acondicioná-lo em sacos plásticos ou recipientes e juntá-lo ao lixo orgânico. Já para os comerciantes e fast-foods, por descartarem uma quantidade significativa, sugere-se entrar em contato com empresas, órgãos ou entidades licenciados pelo órgão competente da área ambiental”.

(Fonte: ANVISA - Informe Técnico nº 11, de 5 de outubro de 2004; Assunto: Óleos e Gorduras Utilizados em Frituras).

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu aparelho foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu aparelho sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Troque o óleo sempre que for necessário. Verifique as instruções, os avisos e recomendações informadas no item 4.3 deste manual, no que se refere a cuidados com o óleo utilizado.

Deve-se fazer uma limpeza diária do aparelho, para obter um bom funcionamento e maior vida útil.

Para a proteção das peças em chapa inox, o equipamento é fornecido com uma película de proteção. Antes da primeira limpeza, retire a película de todas as peças.



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza do aparelho, assegure-se de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica. Além disto, espere o total resfriamento do aparelho.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água ou limpador a vapor para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.

Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

As peças desmontáveis (tacho, cesto e proteção da resistência) devem ser retiradas do aparelho e lavada com água morna e detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

O restante do aparelho deve ser limpo o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e mácio.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.



ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; perda de potência do aparelho; a não execução pelo aparelho ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.



ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre o aparelho da rede elétrica.

Recomenda-se também sempre realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o aparelho parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.

Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada do Uso do Aparelho

Quando tiver que deixar o aparelho parado por um período de tempo prolongado, desconectar o mesmo da rede elétrica e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do aparelho com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o aparelho do pó, cobrindo-o com uma tela de nylon ou de outro material.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade IMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu aparelho. Porém, devido ao desgaste natural, uso inapropriado ou falta de manutenção, o aparelho poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

| PROBLEMAS | POSSÍVEIS CAUSAS | SOLUÇÕES |
|--------------------|--|--|
| Aparelho não liga. | Falta de energia elétrica. | Verificar se há energia na rede. Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada. |
| | Tensão do aparelho diferente da tensão da rede. | Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |
| | Termostato de segurança acionado. | Pressionar botão rearne e ligar o aparelho novamente. Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |
| | Problemas elétricos diversos (resistência, termostatos, fiação, botão rearne, bulbos). | Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |

| | | |
|--|--|---|
| Aparelho desliga no meio da operação. | Falta de energia elétrica. | Verificar se há energia na rede. Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada. |
| | Problemas elétricos diversos (resistência, termostatos, fiação, botão rearne, bulbos). | Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |
| | Termostato de segurança acionado. | Pressionar botão rearne e ligar o aparelho novamente. Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |
| Aparelho com cheiro de queimado ou fumaça. | Tensão da máquina diferente da tensão da rede elétrica. | Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |
| | Problemas elétricos diversos (resistência, termostatos, fiação, botão rearne, bulbos). | Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |
| | O óleo perdeu as características ideais para fritura. | Recomenda-se não utilizar o mesmo óleo por muitos ciclos de operação. Verifique algumas instruções da ANVISA (Agência Nacional da Vigilância Sanitária) na pág. 13. |
| Aparelho demora para fritar os alimentos. | Problemas elétricos diversos (resistência, termostatos, fiação, botão rearne, bulbos). | Enviar aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica. |

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do aparelho pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

- Resistência: 100.000 ciclos;
- Termostato de Temperatura: 100.000 ciclos;
- Termostato de Segurança: 100.000 ciclos;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

8. Normas Aplicáveis

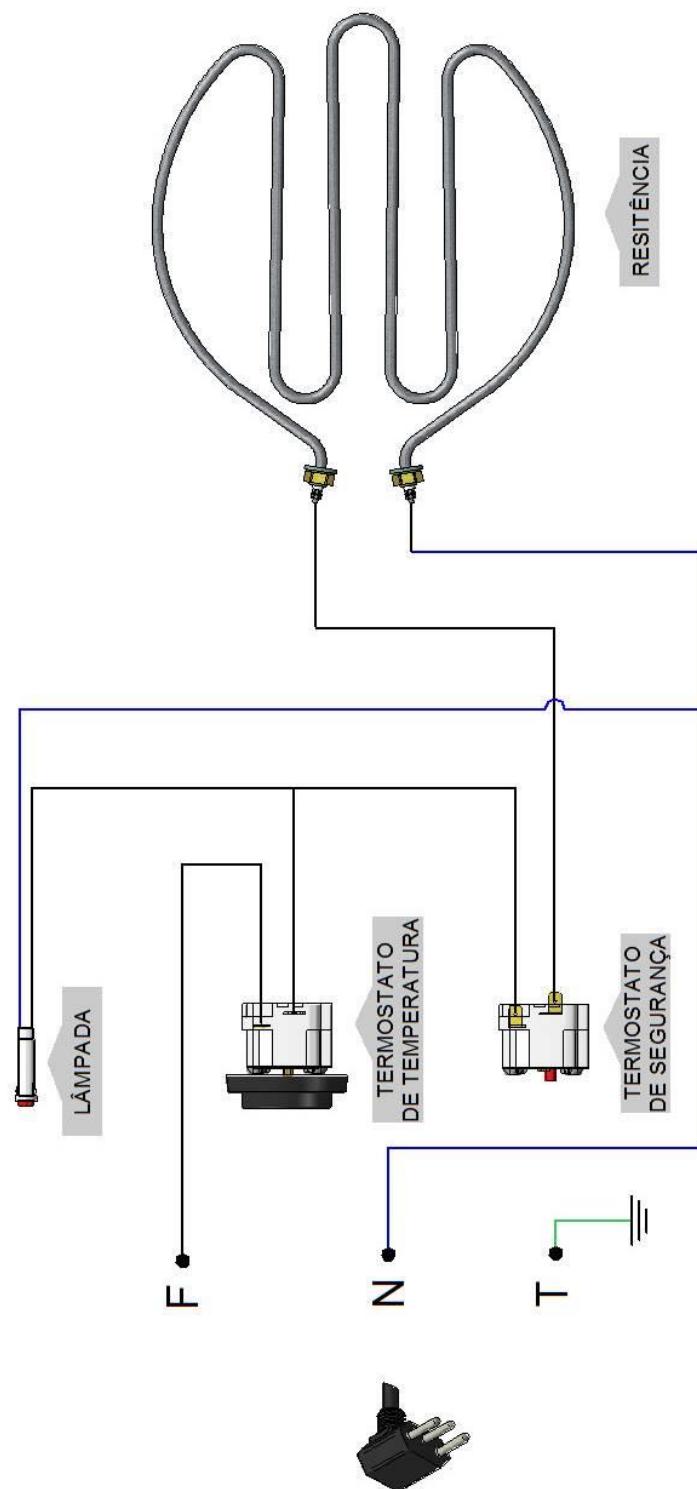
As normas brasileiras aplicadas para o desenvolvimento do aparelho e elaboração deste manual são:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-37;
- Portaria 148 de 28 de Março de 2022 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

Este manual pode ser encontrado em www.metvisa.com.br/downloads.

9. ANEXOS

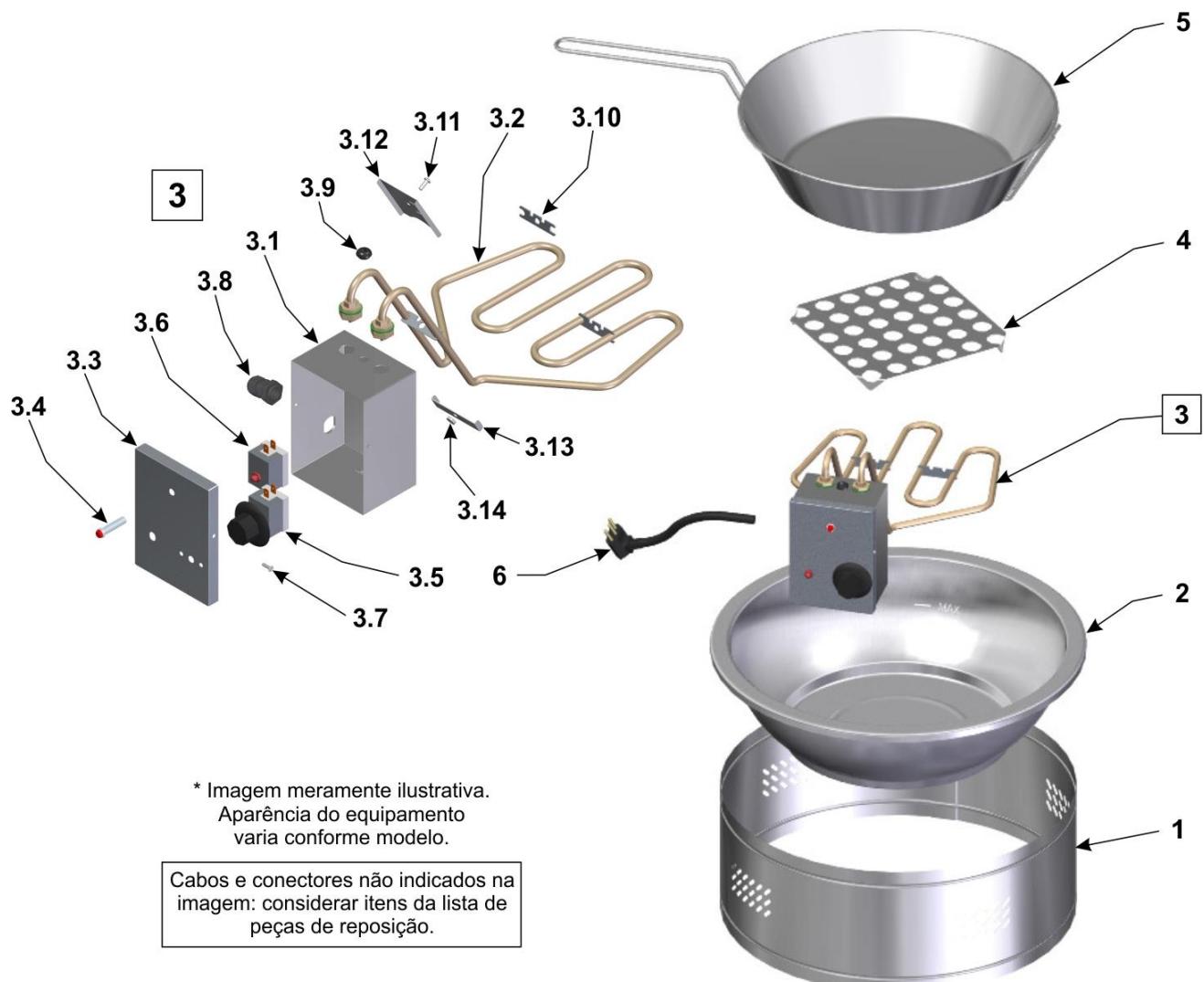
Esquema Elétrico



Legendas das cores da fiação do cabo de alimentação:

- F - Preto
- N - Azul ou Branco (varia conforme fornecedor)
- T - Verde

Desenho em Explosão



Peças de Reposição

| Posição | Código | Descrição | Quant. | Modelo |
|---------|--------|-------------------------------------|--------|-----------|
| 1 | GAB022 | Gabinete Inox | 01 | * |
| 2 | THO001 | Tacho de Fritura | 01 | * |
| 3 | CJT929 | Caixa Elétrica Completa - TFE 220 V | 01 | TFE 220 V |
| | CJT928 | Caixa Elétrica Completa - TFE 127 V | 01 | TFE 127 V |
| 3.1 | CXE001 | Caixa Elétrica Soldada | 01 | * |
| 3.2 | RTE002 | Resistência 3500 W - Tensão 220 V | 01 | TFE 220 V |
| | RTE003 | Resistência 3000 W - Tensão 127 V | 01 | TFE 127 V |
| 3.3 | TAP168 | Tampa da Caixa Elétrica | 01 | * |
| 3.4 | LPS004 | Lâmpada | 01 | * |
| 3.5 | TMT019 | Conjunto Termostato - Tensão 220 V | 01 | TFE 220 V |
| | TMT017 | Conjunto Termostato - Tensão 127 V | 01 | TFE 127 V |
| 3.6 | TMT020 | Termostato de segurança 20 A | 01 | TFE 220 V |
| | TMT018 | Termostato de segurança 30 A | 01 | TFE 127 V |
| 3.7 | RBT002 | Rebite | 02 | * |
| 3.8 | TCE041 | Prensa Cabo | 01 | * |
| 3.9 | BCH039 | Tampão Preto | 01 | * |
| 3.10 | SBT369 | Suporte Fixação Termostato - TFE.6 | 03 | * |
| 3.11 | PRR022 | Parafuso | 01 | * |
| 3.12 | CRC948 | Marcação de Nível | 01 | * |
| 3.13 | CRC949 | Trava da Marcação de Nível | 01 | * |
| 3.14 | POS020 | Porca Sextavada | 01 | * |
| 4 | CUP003 | Proteção da Resistência | 01 | * |
| 5 | CET003 | Cesto Pequeno | 01 | * |
| 6 | CBE145 | Cabo Elétrico - Tipo 5 | 01 | ** |
| | CBE022 | Cabo Elétrico - Tipo 1 | 01 | ** |
| | CBE009 | Cabo Elétrico - Tipo 2 | 01 | ** |
| | CBE003 | Cabo Elétrico - Tipo 4 | 01 | ** |
| | CBE181 | Cabo Elétrico - Tipo 7 | 01 | ** |
| 7 | CBE101 | Cabo Eletrico Emenda | 01 | * |
| 8 | CBE112 | Cabo Eletrico Emenda | 01 | * |

* Item aplicável para todos os modelos de Tacho de Fritura descritos neste manual.

** Consultar a assistência técnica mais próxima ou a fábrica.

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A IMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

Nos casos dos itens citados acima fica restrita a garantia somente legal (90 dias) para os itens relacionados abaixo considerados de desgaste natural ou que envolve a parte elétrica:

- Resistência;
- Termostato.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela IMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A IMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código: _____

Data de Fabricação: _____ / _____ / _____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: _____ / _____ / _____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:
www.metvisa.com.br

Anotações

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 N° 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br



Conheça nossa linha
completa de produtos.