



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Tacho de Fritura a Gás



Modelo

TFG.6

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um aparelho 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 aparelhos 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
2. Características Técnicas	6
2.1 Principais Componentes.....	6
2.2 Dados Técnicos.....	6
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	7
3. Instalação	7
3.1 Disposição do Aparelho.....	7
3.2 Instalação do Gás GLP - Recomendações e Cuidados	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.....	11
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 no Uso do Aparelho	16
6. Análise e Resolução de Problemas	16
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	16
7. ANEXOS	18
Desenho em Explosão	18
Peças de Reposição	19



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 julgarem 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 adequados** (aparelhos de proteção individual). Como por exemplo: luvas apropriadas protegendo as mãos de queimaduras pelo óleo quente;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: ligar o botão regulador de gás sem acender o queimador, espalhando o gás no ambiente provocando intoxicação, riscos de incêndio e explosão;
- 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;
- Não faça a instalação do aparelho, próximo à materiais inflamáveis;
- 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 fogo. Pode-se inclusive, colocar uma bandeja ou tampa de metal sobre o tacho, para abafar o fogo;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível que o aparelho esteja com os queimadores desligados, o regulador de pressão do gás fechado e esperar o total resfriamento do óleo;
- Verificar periodicamente o estado da mangueira e toda a parte de instalação do gás como também a parte interna e externa do aparelho (queimador, botão regulador de gás, etc.).



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;
- 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.
- Antes de operar o aparelho, certifique-se de que a instalação do gás não apresenta vazamentos. Verifique se há vazamento de gás usando apenas espuma de sabão.
- Inserir no tacho de fritura somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos ou produtos inflamáveis, próximos ou diretamente no tacho aquecido.
- Quando for limpar o aparelho, tome o máximo de cuidado. Desligue o queimador e feche o regulador de pressão do gás (registro de gás). Em seguida aguarde o resfriamento total do óleo. Jamais coloque as mãos ou produtos para limpeza no tacho aquecido. Para demais informações sobre a limpeza do aparelho, siga as instruções do item 5 deste manual.

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. A segurança se obtém com:

- **Gabinete**, que protege todo o tacho de fritura (que é aquecido a altas temperaturas). Isto evita queimaduras ao operador;
- **Cesto de fritura**, que facilita a manipulação das frituras;
- **Suporte Deslizante** que facilita e assegura ao usuário, acender e a visualizar que o queimador acendeu, evitando vazamento de gás.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 6) 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.

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 suporte deslizante fabricados em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior à de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Tacho de fritura confeccionado em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



2.2 Dados Técnicos

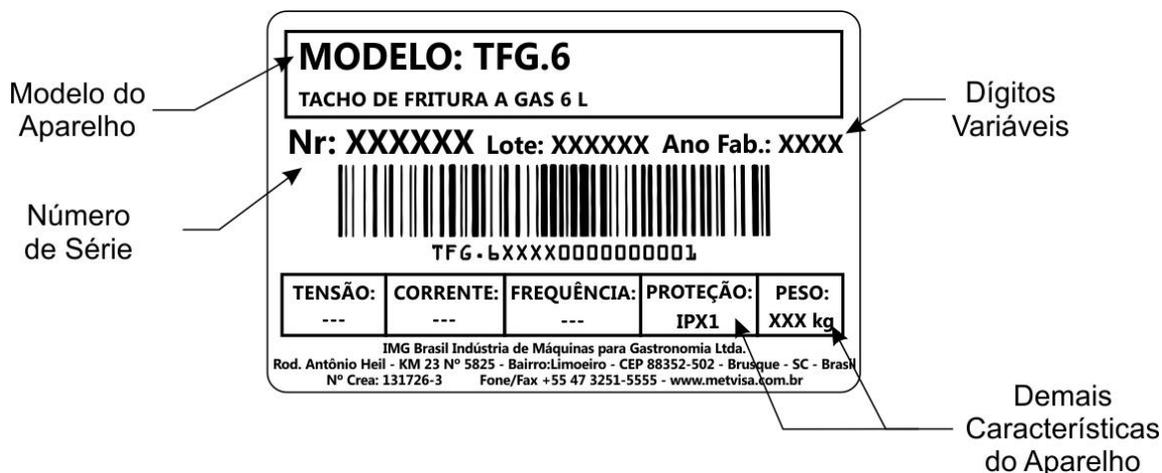
Modelo	Medidas Nominais de Uso (mm) Larg.xAlt.xProf.	Peso Líq. (kg)	Quantidade de Queimador (unid.)	Consumo de Gás (kg/h)	Capacidade Aprox. Cesto (kg)	Capacidade (L)
TFG.6	665*x 300*x 560	5,6	01	0,22	2	6

* Dimensões de uso consideradas com o cesto de fritura montado.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e grau de proteção 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.

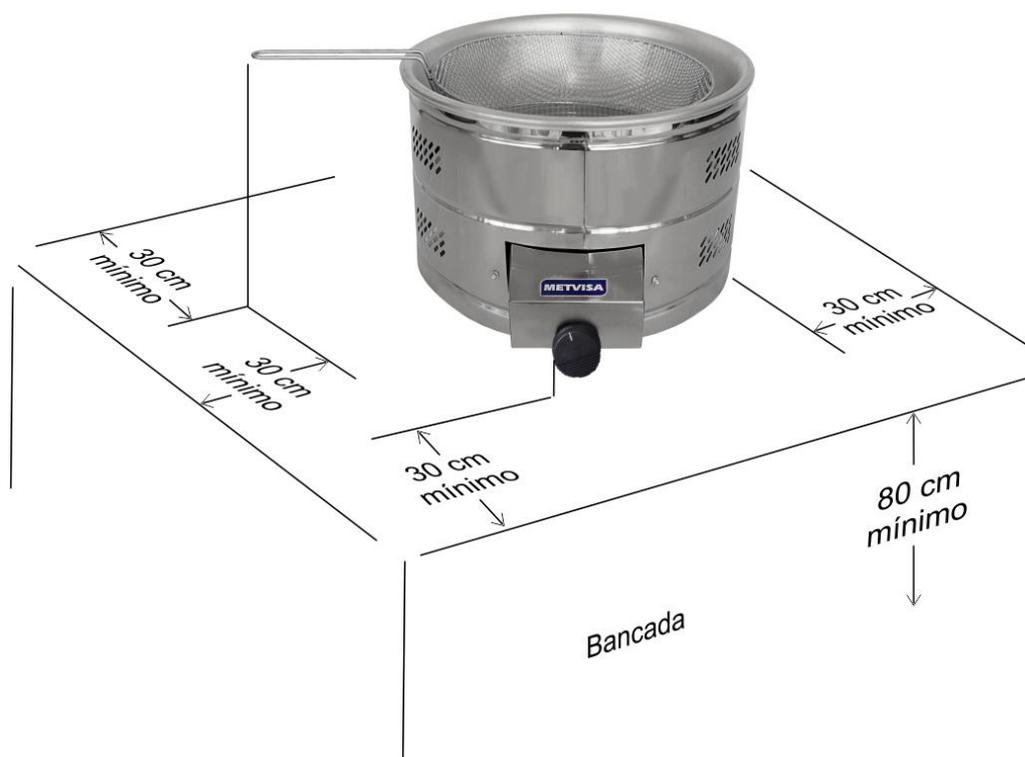
3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

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 fogo.



ATENÇÃO!

Este aparelho utiliza para seu aquecimento o gás GLP (gás liquefeito de petróleo), e não pode ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois este gás é altamente tóxico.

Mantenha o botijão de gás afastado no mínimo 1,5 m de tomadas, interruptores, chaves elétricas, ou qualquer aparelho sujeito à centelha ou chama, onde estes em contato com o gás GLP poderão provocar explosão, causando graves acidentes com risco de morte ao operador.

Não instale o aparelho próximo à materiais ou produtos inflamáveis.



ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Aparelhos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

3.2 Instalação do Gás GLP - Recomendações e Cuidados

Verifique se o local onde o aparelho será instalado é arejado e de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Aparelhos (Norma Regulamentadora NR-12), e recomenda-se vistorias periódicas de um técnico para garantir que seus componentes estejam em condições de uso.



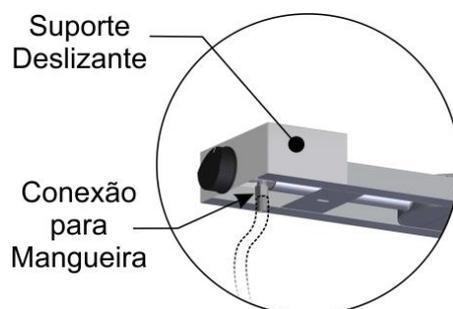
ATENÇÃO!

A disposição do aparelho deverá ser em um local arejado, porém que não possua corrente de ar, evitando assim o apagamento da chama no queimador, causando vazamento de gás.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

O aparelho deve ser instalado com as seguintes recomendações e itens descritos abaixo, **PORÉM NÃO FORNECIDOS COM O APARELHO:**

- **Botijão de Gás** – para este aparelho a massa mínima é de 13 kg (código P13) de GLP (gás liquefeito de petróleo). O botijão deverá estar conforme a norma ABNT 8460. Confira o lacre de garantia do produto. Se tiver violado, não instale.
- **Regulador de Pressão ou Registro de Gás** – utilizar somente regulador de baixa pressão (2.8 Kpa) e com certificação, inscrição em relevo NBR 8473. Ao instalar o regulador, gire a borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas para realizar esta operação.
- **Mangueira** – o modelo com certificação do INMETRO possui a gravação NBR 8613, fabricada em plástico PVC transparente com uma tarja amarela. O aparelho é enviado com conexão para mangueiras de ½". A mangueira não deve atravessar nem ser embutida em paredes, e não deverá efetuar qualquer tipo de emenda (soldagem ou colagem). Fixar as extremidades somente com braçadeiras apropriadas (braçadeiras de metal com parafusos). Nunca usar arames ou fitas. Verifique sempre o prazo de validade da mangueira.



IMPORTANTE

Além das instruções apontadas neste manual, recomenda-se seguir também as instruções dos fabricantes dos botijões, reguladores de pressão (registro de gás) e mangueiras de gás, já que estes itens não acompanham o aparelho.



ATENÇÃO!

Troque o regulador de pressão a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.

Utilize sempre o botijão de gás na posição vertical. Nunca vire, deite ou incline o botijão, pois o gás poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes.

Jamais instale o botijão próximo a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio ou outros acidentes.



ATENÇÃO!

Este aparelho opera com GÁS DE BAIXA PRESSÃO. Se a sua rede de alimentação possui alta pressão, providencie com um técnico a válvula de saída em baixa pressão. Se o aparelho for ligado em alta pressão os componentes serão danificados, além de gerar riscos ao operador.

Após a instalação e para a sua segurança, verifique se há vazamento de gás usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, informe ao técnico para que repita a instalação.

Se o vazamento persistir, leve o botijão para um local bem ventilado e comunique a empresa revendedora ou distribuidora do botijão.

IMPORTANTE

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

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). 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 destina-se exclusivamente para fritar produtos alimentares diversos usando óleo comestível.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por um botão regulador de gás (nível do fogo) na parte frontal. Verifique as posições de regulação na imagem a seguir:



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 (tacho e cesto). Faça a limpeza do aparelho com o queimador desligado, o regulador de pressão do gás (registro de gás) fechado e o tacho de fritura em temperatura ambiente. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).

Após estes cuidados iniciais, certifique-se de que as conexões da mangueira de gás estão corretamente fixadas e que não haja vazamentos.

• **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar sua correta disposição no local de trabalho, instruído no item 3.1 (Disposição do Aparelho), e após seguir os cuidados e recomendações da instalação do gás, conforme orientações no item 3.2 (Instalação do Gás GLP).

Verifique as instruções de operação a seguir:

1. O acendimento do aparelho é manual. Abra o regulador de pressão do gás (registro de gás);
2. Puxe o suporte deslizante onde se encontra o queimador;

3. Pressione o botão regulador de gás e gire no sentido anti-horário (posição liga);
4. Para o acendimento correto e seguro, utilize um acendedor do tipo automático. Com o acendedor em mãos, aproxime a ponta até 1 ou 2 cm do queimador para acendimento;

IMPORTANTE

O acendedor automático não acompanha o aparelho, por isso confira sempre as instruções de uso na embalagem, que podem variar conforme a marca e modelo.

5. Regule o nível do fogo no botão regulador de gás.
6. Feche o suporte deslizante cuidadosamente, já o queimador está aceso;



ATENÇÃO!

Após abrir o registro de gás, acenda rapidamente o queimador, pois o gás já estará se espalhando no ar.

Certifique-se que o queimador esteja completamente aceso.

Em caso de falha no acendimento e se sentir cheiro de gás no ambiente, não acenda.

Espere alguns minutos para que renove o ar no ambiente, e só então repita o processo de acendimento.

7. Acrescente óleo no tacho de fritura respeitando a marcação de capacidade máxima. Obs.: Tipo de óleo comestível recomendado: de girassol, soja ou milho. Gordura hidrogenada ou vegetal e óleo de algodão não são indicados para este equipamento;



ATENÇÃO!

Não exceda o nível máximo de capacidade do tacho de fritura, que é de 6 litros. Acima disso há risco de transbordamento ao colocar dentro do tacho o cesto com o alimento para fritura.

8. 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.

9. 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.
10. Após o término do trabalho, desligue os queimadores rotacionando botão regulador de gás no sentido horário (posição desliga). Feche o regulador de pressão do gás (registro de gás).
11. Espere o tacho e óleo atingirem a temperatura ambiente antes de realizar a limpeza do seu aparelho.



ATENÇÃO!

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



ATENÇÃO!

Após finalizar a etapa de trabalho e desligar o queimador, feche o regulador de pressão (registro) do gás, pois se ocorrer de ficar aberto, a pressão exercida na mangueira poderá danificá-la ou romper, podendo provocar incêndio ou outros acidentes.



ATENÇÃO!

Durante a operação poderão ser expelidos vapores quentes e respingos de óleo ou gordura superaquecidos. Utilize sempre EPI's (Aparelhos de Proteção Individual).

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.

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.



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o aparelho esteja com o queimador desligado, o regulador de pressão (registro) do gás fechado e o tacho de fritura em temperatura ambiente;



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água 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 e cesto) devem ser retiradas do aparelho e lavadas 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 macio.

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.

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 indicando vazamentos de gás; queimadores que não acendem; 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), confira sempre se o aparelho está com o queimador desligado, o regulador de pressão (registro) do gás fechado e o tacho de fritura na temperatura ambiente;

Recomenda-se de 6 em 6 meses 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.

Siga as recomendações de manutenção e regulagem do aparelho:

- Troque o regulador de pressão (registro) do gás a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- Confira o prazo de validade da mangueira de gás e siga demais instruções conforme recomendações do fabricante;
- Após encerrar o processo de fritura, mantenha o regulador de pressão (registro) do gás fechado, evitando pressão na mangueira;
- Os orifícios da saída de gás no queimador deverão estar sempre desobstruídos. Ocorrendo entupimento dos mesmos utilize agulha para limpeza em bicos de fogões;



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Sempre que for removido algum item referente à 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 no Uso do Aparelho

Quando tiver que deixar o aparelho parado por um período de tempo prolongado, desligar o queimador, fechar o regulador de pressão (registro) do gás 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-a 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:

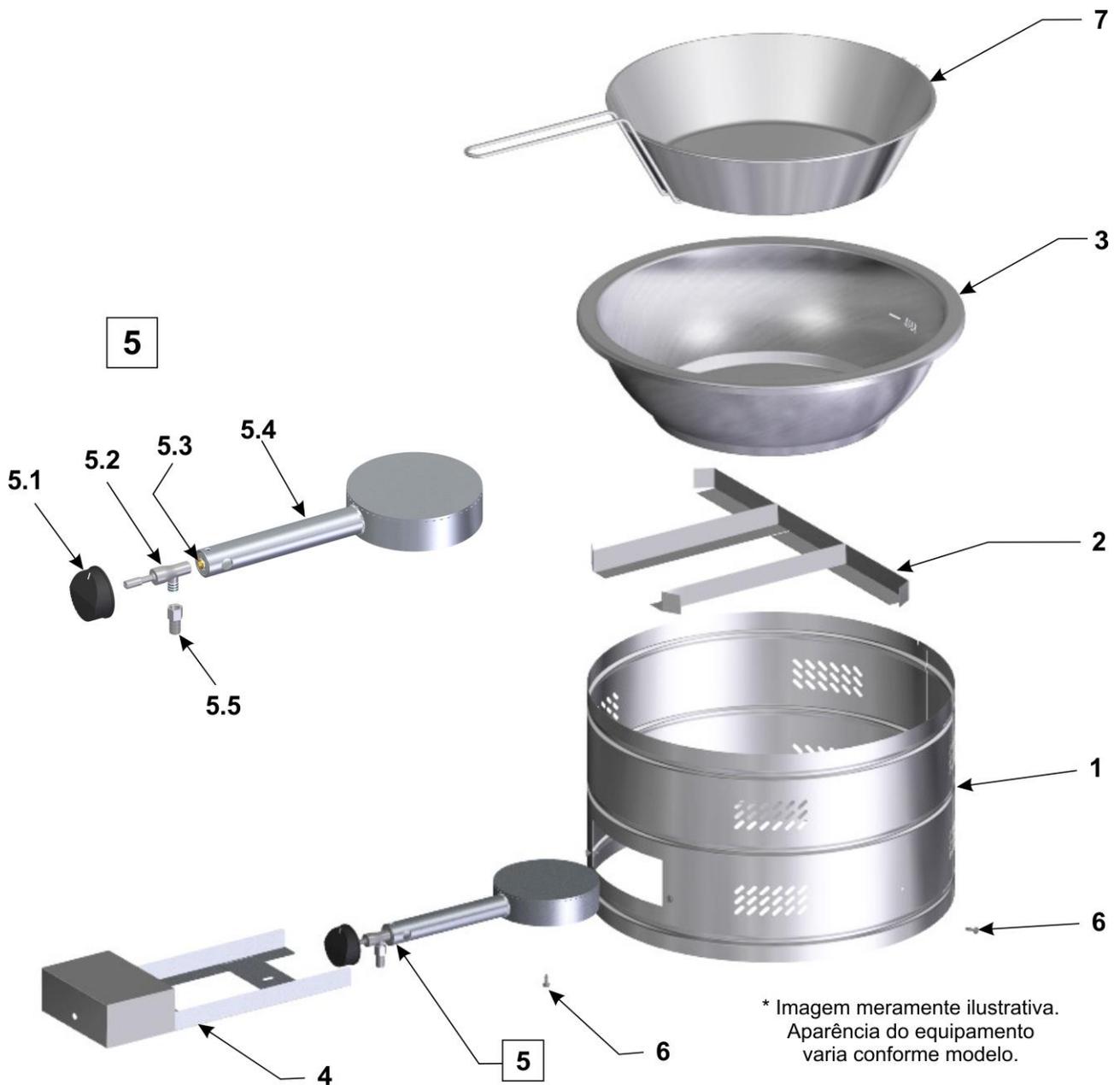
PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Queimador não acende	Falta de gás.	Avaliar se tem gás no botijão, se o registro do botijão do gás está aberto, se a mangueira do gás está conectada e se o regulador do gás está aberto.
	Registro quebrado.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	Queimador entupido.	Desobstruir furos do queimador utilizando agulha para limpeza em bicos de fogões, caso não resolver, enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Vazamento de gás.	Confira a seguir as possíveis causas e soluções para vazamento de gás (pág. 17).

Vazamento de gás	Registro estourado, frouxo ou quebrado.	Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.
	Bico injetor do registro fora de posição.	Enviar máquina para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.
	Botijão de gás com defeito.	Verifique se há vazamento de gás usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, informe ao técnico para que repita a instalação. Se o vazamento persistir, leve o botijão para um local bem ventilado e comunique a empresa revendedora ou distribuidora do botijão.
	Botijão de gás instalado na posição horizontal.	Instalar o botijão na posição vertical. Nunca vire, deite ou incline o botijão, pois o gás poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes.
Aparelho com cheiro de queimado ou fumaça.	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.
Dificuldade para regulagem da chama	Registro estourado ou quebrado.	Enviar máquina para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.
	Botão regulador do gás, quebrado ou gasto.	Para substituir o botão regulador entre em contato com a fábrica ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
Falta de gás durante a operação	Falta de gás.	Avaliar se tem gás no botijão, se o registro do botijão do gás está aberto, se a mangueira do gás está conectada e se o regulador do gás está aberto.
	Registro quebrado por colisão.	Enviar máquina para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.

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. ANEXOS

Desenho em Explosão



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	GAB030	Gabinete	01
2	SBT005	Suporte do Queimador	01
3	THO001	Tacho de Fritura	01
4	SUD001	Suporte Deslizante	01
5	CJT190	Queimador Completo	01
5.1	BOT021	Botão Regulador de Gás	01
5.2	TNR001	Torneira Gás	01
5.3	IJT001	Injetor Registro de Gás	01
5.4	BAL015	Bocal Queimador Soldado	01
5.5	CNX001	Conexão Registro de Gás	01
6	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	05
7	CET003	Cesto Pequeno	01

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:

- Queimador;

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 aparelho;
- 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 aparelho e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos aparelhos 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

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 Nº 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.