



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Fritadeira a Gás 3 L



Modelo: FG3T

Modelos

FG3S

FG3D

FG3T

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 – 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

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	7
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento.....	7
3. Instalação	8
3.1 Disposição do Equipamento	8
3.2 Instalação do Gás GLP - Recomendações e Cuidados	9
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	10
4. Uso do Equipamento	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 Equipamento.....	16
6. Análise e Resolução de Problemas	16
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções.....	16
7. ANEXOS.....	18
Vista Explodida.....	18
Peças de Reposição.....	20
Termo de Garantia	22



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 equipamento;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada do uso do equipamento), leia atentamente o manual;
- O equipamento deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este equipamento 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 equipamento 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 equipamento;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o equipamento, 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 equipamento);
- 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 equipamento 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 fogo;
- Não faça a instalação do equipamento, próximo a materiais inflamáveis;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível que o equipamento esteja com os queimadores desligados, o regulador de pressão do gás fechado e o óleo em temperatura ambiente;
- Verificar periodicamente o estado da mangueira e toda a parte de instalação do gás como também a parte interna e externa do equipamento (queimadores, botões reguladores de gás, etc.).



ATENÇÃO!

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

1.2 Segurança Mecânica

- Como o equipamento 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 operar seu equipamento, certifique-se de que a instalação do gás não apresenta vazamentos. Utilize apenas espuma de sabão para verificar vazamento de gás.
- Inserir nos cestos e cubas somente produtos específicos ao que o equipamento se destina e nunca coloque as mãos ou produtos inflamáveis, próximos ou diretamente no óleo aquecido.
- Quando for limpar o equipamento, tome o máximo de cuidado. Desligue os queimadores 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 equipamento aquecido. Para demais informações sobre a limpeza do equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual.
- Nunca jogue água sobre o óleo, pois isto pode vir a causar grave acidente;
- Seu equipamento possui cestos 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 imediatamente.

O equipamento descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico.

A segurança mecânica se obtém com:

1. **Gabinete** fixo, impedindo o acesso inapropriado a partes internas, como por exemplo, conjunto de queimadores.
2. O **cesto de fritura** que facilita a manipulação das frituras;
3. **Suporte dos cestos**, para suspender os cestos por um determinado tempo após a fritura, a fim de deixar escorrer o óleo e reaproveitar o mesmo;
4. **Gaveta dos Queimadores** que facilita e assegura ao usuário, acender e a visualizar que todos os queimadores acenderam, evitando vazamento de gás.
5. **Proteção dos Queimadores** reduz o calor na parte frontal do equipamento. Evitando superaquecimento dos botões Reguladores 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 equipamento (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

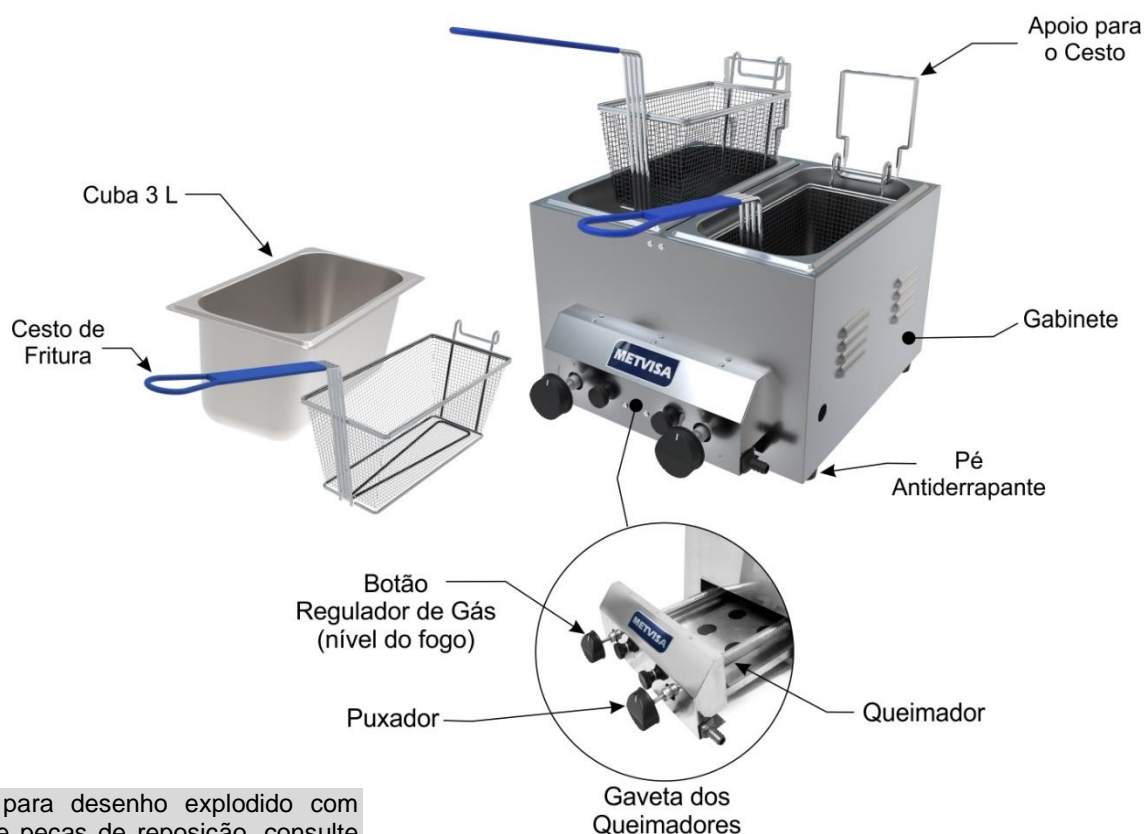
Para o equipamento descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O equipamento foi construído com as seguintes características:

- Cestos de fritura em aço zincado protegendo a superfície do aço contra corrosão. Material atóxico e ideal para o contato com alimentos.
- Gabinete e apoios para os cestos fabricados em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior à de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Gaveta do Queimador, onde a Proteção Frontal é em aço inoxidável, deixando o equipamento com um design moderno e facilitando a higienização, além de dar maior vida útil ao equipamento. Queimadores em aço carbono com tinta para alta temperatura e a proteção dos queimadores produzida em aço zincado. Ambos, materiais apresentam excelente proteção anticorrosiva que dá maior durabilidade à peça;
- Cubas fabricadas em aço inoxidável 304, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc.

Atenção: o aço inoxidável 304 é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.

Vide a seguir os principais componentes do equipamento:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais para o Uso (mm)* Larg.xAlt.xProf.	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Quantidade de Queimadores (unid.)	Consumo Máximo de Gás (kg/h)	Quant. Cubas (Unid.)	Capacidade de cada Cuba (L)
FG3S	230x400x510	4,5	01	0,16	01	3
FG3D	395x400x510	6,0	02	0,40	02	3
FG3T	570x400x510	9,5	03	0,55	03	3

* Dimensão de uso considerada com os cestos de fritura encaixados no suporte.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e grau de proteção do equipamento, estão indicados na etiqueta de dados (figura abaixo).

Modelo do Equipamento

Número de Série

Dígitos Variáveis

Demais Características do Equipamento

2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento

O equipamento 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

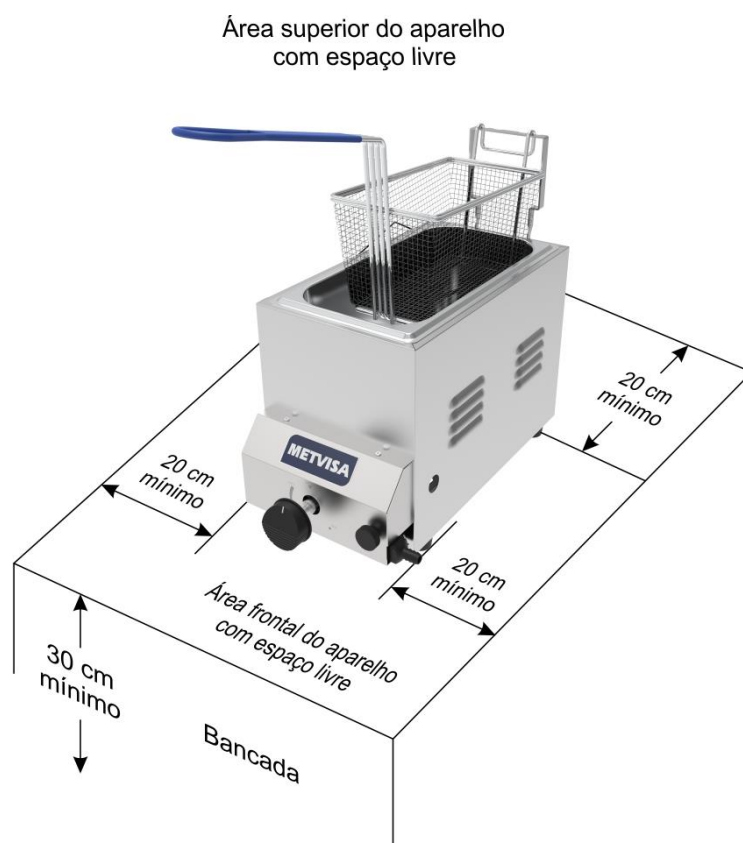
Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o equipamento seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize 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 Equipamento

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 equipamento 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 equipamento deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza, uso e conexão da magueira de alimentação de gás.



Recomenda-se que o local/estabelecimento onde for instalado/usado este equipamento, 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.

Outra recomendação importante é a instalação de uma coifa ou exaustor acima do equipamento para coleta dos vapores, evitando que se espalhem no ambiente.

IMPORTANTE

Para instalação do exaustor siga as instruções do fabricante, já que este item não acompanha o equipamento.



ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o equipamento 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).

Não instale o equipamento próximo a materiais ou produtos inflamáveis.

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 equipamento será instalado é arejado e de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (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 equipamento deverá ser em um local arejado, porém que não possua corrente de ar, evitando assim o apagamento das chamas nos queimadores, 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 equipamento deve ser instalado com as seguintes recomendações e itens descritos abaixo, **PORÉM NÃO FORNECIDOS COM O EQUIPAMENTO:**

- **Botijão de Gás** – para este equipamento 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 (2.8Kpa) 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. As chapas de fritura IMG são fabricadas com conexão para mangueiras de 1/2". 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. 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 equipamento.



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 equipamento 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 equipamento 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 equipamento 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 equipamento 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 Equipamento

4.1 Utilidade

Este equipamento destina-se exclusivamente a fritar produtos alimentares usando óleo.

4.2 Comandos

O equipamento é composto por botões reguladores de gás (nível do fogo) na parte frontal. Verifique as posições de regulagem na imagem a seguir:



4.3 Procedimento de Operação

Antes de operar o equipamento, retire a película de proteção das chapas inox e faça a perfeita higienização, principalmente dos componentes que irão entrar em contato com os alimentos. Faça a limpeza do equipamento com os queimadores desligados, o regulador de pressão do gás (registro de gás) fechado e o óleo em temperatura ambiente. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).

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

• **Operação:** O equipamento só pode ser operado após verificar a correta disposição do equipamento, instruído na página 8 e após seguir os cuidados e recomendações da instalação do gás, conforme orientações no item 3.2 (pág. 9).

Verifique as instruções de operação a seguir:

1. Abasteça cada cuba com **3 litros óleo**. 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;
2. O acendimento do equipamento é manual. Abra o regulador de pressão do gás (registro de gás);
3. Abra ligeiramente e com cuidado a gaveta do queimador;

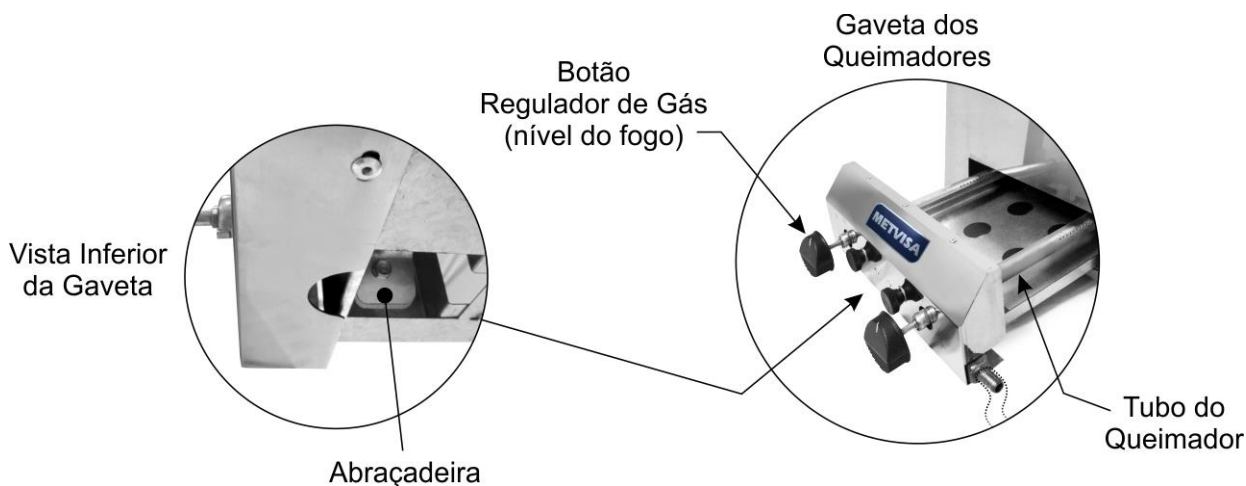
4. Pressione o botão regulador de gás e gire na posição liga;
5. Para o acendimento correto e seguro, utilize um acendedor do tipo automático. Com o acendedor em mãos, aproxime a ponta até 1 ou 2 cm do queimador para acendimento;

IMPORTANTE

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

6. Repita o procedimento para o acendimento de cada queimador;
7. Regule o nível do fogo no botão regulador de gás e observe a qualidade da chama. A chama ideal deve ser na cor azul. Siga as instruções abaixo para regulagem da chama:

- Cada tubo queimador possui um regulador da chama, onde são pré-regulados de fábrica. Para regular a chama ideal de cada queimador, verifique se os queimadores estão desligados e puxe a gaveta dos queimadores. Na parte de baixo da gaveta tem uma abertura que dá acesso a abraçadeira. Afrouxe (com uma ferramenta apropriada) o parafuso de fixação da abraçadeira e deslize-a no tubo do queimador, liberando para mais ou para menos a entrada de ar.



ATENÇÃO!

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

Acenda um queimador por vez, e quantos forem precisos para realizar a operação necessária.

Certifique-se que os queimadores estejam completamente acesos.

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

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

8. Após acender os queimadores, aguarde o aquecimento do óleo (em torno de 15 minutos);
9. Acrescente em cada cesto o produto a ser frito, e leve ao óleo devidamente aquecido;



ATENÇÃO!

Não ultrapasse a capacidade de óleo das cubas (3 litros), não superaqueça o óleo e não agite nenhum dos cestos imersos no óleo, isso pode causar transbordamento e respingos de óleo quente.



ATENÇÃO!

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

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 ou movimente o equipamento durante o uso, pois isto pode vir a causar sério acidente.

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

10. Deixe o tempo necessário para o produto fritar completamente (até ficar corado). Após isso, pendure o cesto no suporte para deixar escorrer o excesso de óleo;
11. Após o término do trabalho, desligue os queimadores rotacionando botão regulador de gás na posição desliga. Feche o regulador de pressão do gás (registro de gás).
12. Espere o óleo atingir a temperatura ambiente antes de realizar a limpeza do seu equipamento.



ATENÇÃO!

Após finalizar a etapa de trabalho e desligar os queimadores, 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 (Equipamentos 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.

Para aumentar a vida útil do óleo, rotacione o botão regulador gás para o nível mínimo durante o intervalo de uma fritura e outra.

Conforme instruções da ANVISA (Agência Nacional da Vigilância Sanitária) 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 equipamento foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu equipamento sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do equipamento para obter um bom funcionamento, maior durabilidade e evitando o acúmulo de bactérias, podendo causar contaminação nos alimentos.

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, assegurar-se de que o equipamento esteja com os queimadores desligados, o regulador de pressão (registro) do gás fechado e o óleo em temperatura ambiente;



ATENÇÃO!

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

IMPORTANTE

Este equipamento 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 (cubas e cestos) deve ser retiradas do equipamento e lavadas com água e sabão ou detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos da fritura.

Mesmo sendo móvel, a gaveta do queimador não pode ser imersa em água e nunca utilize jatos d'água para a limpeza, pois isso irá danificar os queimadores.

Na limpeza da gaveta do queimador e do gabinete, dilua em água morna sabão, detergente neutro, ou removedor a base de amônia 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 utilize produtos abrasivos (sapólio, escovas ou palha de aço) e substâncias que contenham ácidos ou cloro em qualquer superfície de inox, pois danificará as peças e causando pontos de corrosão.



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 equipamento ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do equipamento.



ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), confira sempre se o equipamento está com os queimadores desligados, o regulador de pressão (registro) do gás fechado e a cuba vazia;

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 equipamento 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 equipamento:

- 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 nos queimadores deverão estar sempre desobstruídos. Ocorrendo entupimento dos mesmos utilize agulha para limpeza em bicos de fogões;
- A chama ideal deve ser na cor azul. Cada tubo queimador possui um regulador da chama, siga as instruções de regulagem no item 4.3 (procedimentos de operação – pág. 12);



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (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 equipamento 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 Equipamento

Quando tiver que deixar o equipamento parado por um período de tempo prolongado, desligar os queimadores, fechar o regulador de pressão (registro) do gás e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do equipamento com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o equipamento 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 equipamento. Porém, devido ao desgaste natural, uso inadequado ou falta de manutenção, o equipamento poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

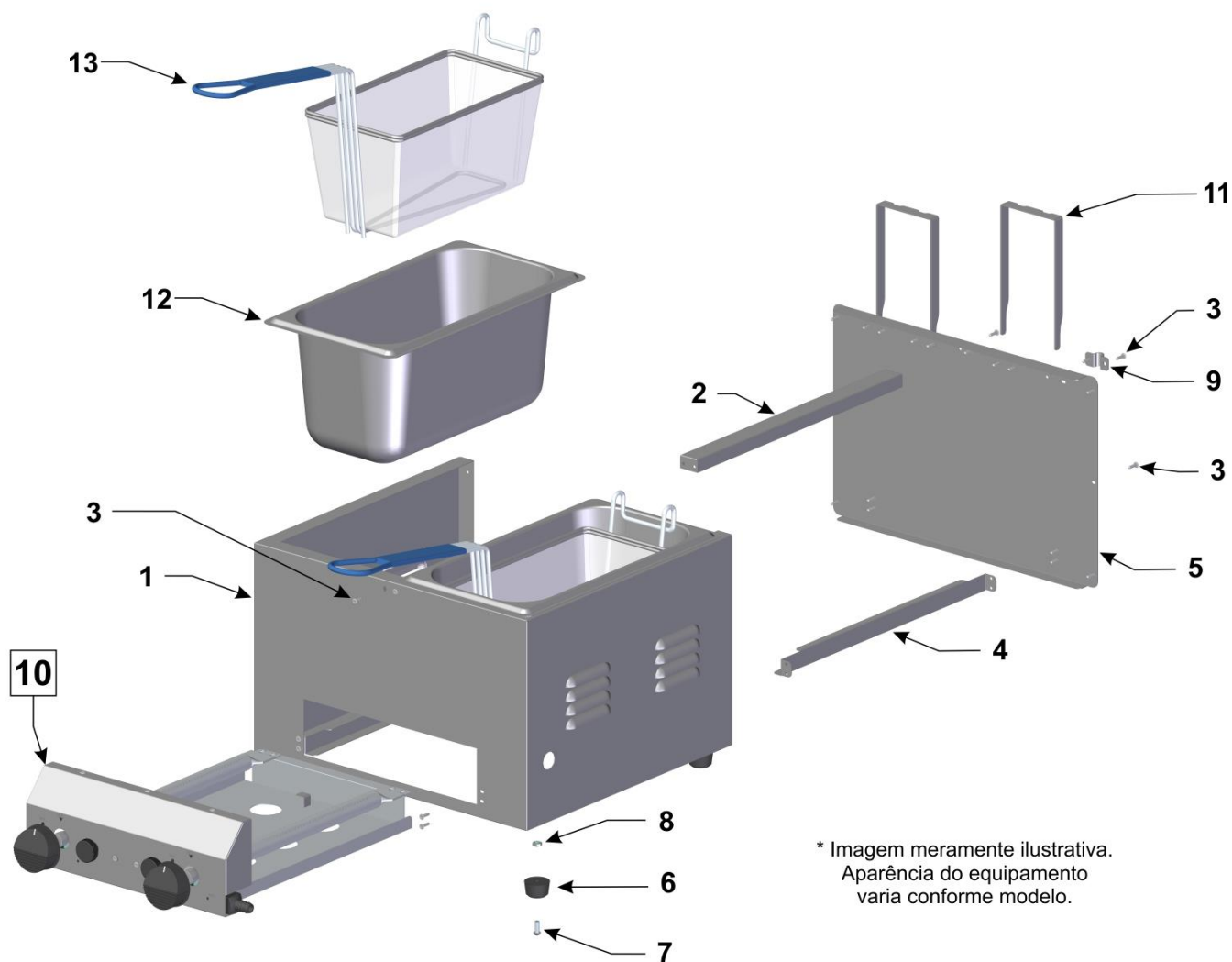
Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Queimadores não acendem	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 equipamento à Assistência Técnica Autorizada.
	Queimador entupido.	Desobstruir furos do queimador utilizando agulha para limpeza em bicos de fogões, caso não resolver, enviar o equipamento 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 (abaixo).
Chama amarela, equipamento gerando fuligem	Problema na mistura do gás com oxigênio.	Cada tubo queimador possui um regulador da chama, siga as instruções de regulagem no item 4.3 (procedimentos de operação pág. 12);
Vazamento de gás	Registro estourado, frouxo ou quebrado.	Enviar máquina 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.
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 equipamento 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.
Equipamento 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. 14.

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

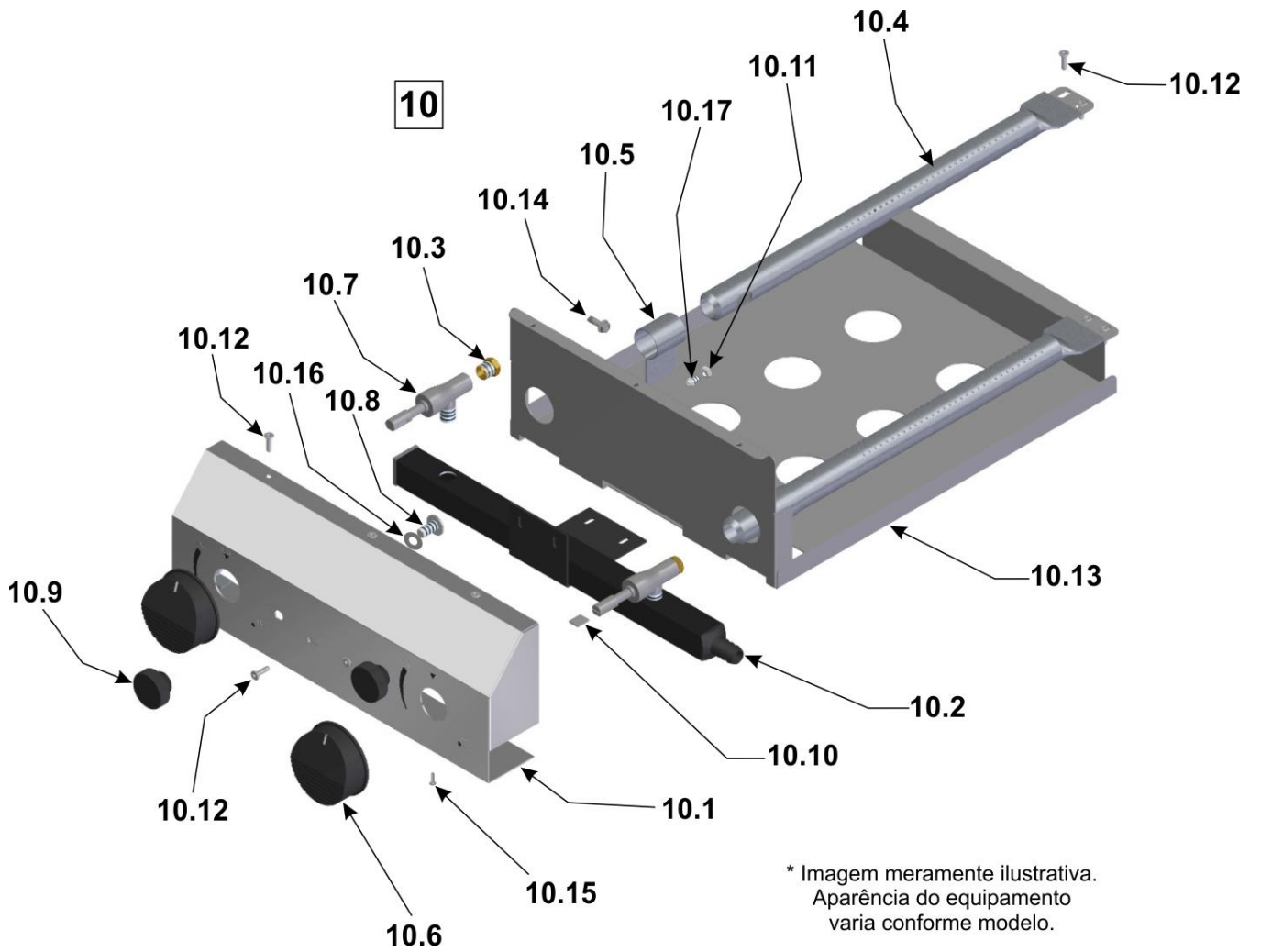
7. ANEXOS

Vista Explodida



* Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Vista Explodida



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	GAB209	Gabinete Inox	01	FG3S
	GAB206		01	FG3D
	GAB210		01	FG3T
2	TAS119	Travessa do Gabinete	01	FG3D/ FG3T
3	RBT002	Rebite	18	FG3S
			26	FG3D
			34	FG3T
4	GIA101	Guia da Gaveta dos Queimadores	02	*
5	TAP174	Tampa Lateral do Gabinete	01	FG3S
	TAP173	Tampa Posterior do Gabinete	01	FG3D
	TAP175	Tampa Posterior do Gabinete	01	FG3T
6	PEP004	Pé de Borracha Furo	04	*
7	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	04	*
8	POS020	Porca Sextavada Inox	04	*
9	CRC728	Abraçadeira	02	FG3S
			04	FG3D
			06	FG3T
10	CJT978	Gaveta com 01 Queimador	01	FG3S
	CJT944	Gaveta com 02 Queimadores	01	FG3D
	CJT980	Gaveta com 03 Queimadores	01	FG3T
10.1	PTC200	Proteção Frontal Soldada	01	FG3S
	PTC196		01	FG3D
	PTC202		01	FG3T
10.2	CJT977	Conjunto Soldado Tubo do Gás	01	FG3S
	CJT945		01	FG3D
	CJT979		01	FG3T
10.3	IJT006	Injetor Registro de Gás	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T
10.4	CJT946	Queimador Soldado	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T
10.5	CRC679	Regulador de Oxigênio	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T
10.6	BOT021	Botão Regulador de Gás	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T
10.7	TNR003	Torneira Gás - Válvula de Gás	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T

* Item aplicável em todos os modelos de fritadeira a gás 3 L.

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
10.8	PRR009	Parafuso Máq. Redonda	01	FG3S
			02	FG3D/ FG3T
10.9	MNL011	Manipulo Rosca Interna	01	FG3S
			02	FG3D/ FG3T
10.10	CRC783	Calço do Registro	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T
10.11	POS006	Porca Sextavada	02	FG3S/ FG3T
10.12	RBT002	Rebite	04	FG3S
			11	FG3D
			09	FG3T
10.13	SBT495	Suporte Queimadores	01	FG3S
	SBT478			FG3D
	SBT496			FG3T
10.14	RBT004	Rebite	03	FG3S
			02	FG3D
			05	FG3T
10.15	RBT004	Rebite	02	FG3S/ FG3T
10.16	ARL010	Arruela Lisa	01	FG3S
			02	FG3T
10.17	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	02	FG3S/ FG3T
11	AMP125	Apoio para o Cesto	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T
12	BDJ056	Cuba 3 Litros	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T
13	CET022	Cesto Retangular Aramado	01	FG3S
			02	FG3D
			03	FG3T

* Item aplicável em todos os modelos de fritadeira a gás 3 L.

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 (inclusive 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 o item relacionado abaixo considerado de desgaste natural:

- Conjunto Queimador (queimador, injetor, válvula de gás, tubo de gás).

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

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.