

MANUAL INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO - SEGURANÇA

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

FIE.20 FIE.20 BIP



**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS ENTRE EM CONTATO PELO TELEFONE OU SITE DESCRITOS ABAIXO.**



Rod. Antônio Heil - Km 23 Nº 5825 - Limoeiro - Brusque - SC - Brasil
Fone/Fax. 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br
CNPJ 11.193.347 / 0001-14
1 Edição - setembro 2012

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

- 1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS
- 1.2 SEGURANÇA MECÂNICA
- 1.3 SEGURANÇA ELÉTRICA

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 2.1 DADOS TÉCNICOS - RUÍDO
- 2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

3 INSTALAÇÃO

- 3.1 DISPOSIÇÃO DA MÁQUINA
- 3.2 CONEXÃO ELÉTRICA
- 3.3 MEDIDAS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÃO AO USUÁRIO

4 USO DA MÁQUINA

- 4.1 UTILIDADE
- 4.2 COMANDOS
- 4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS
- 5.2 MANUTENÇÃO E COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS
- 5.3 INTERRUPTÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA

6 ANEXOS

- IMAGENS
- ESQUEMA ELÉTRICO
- VISTA EXPLODIDA
- PEÇAS DE REPOSIÇÃO
- TERMO DE GARANTIA

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS E AS FOTOS DEVERÃO SER CONSIDERADAS A TÍTULO INFORMATIVO, A BIMG BRASIL RESERVA-SE O DIREITO DE INTRODUIR SEM PRÉVIO AVISO AS MODIFICAÇÕES QUE SE JULGUEM NECESSÁRIAS.

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS

- A MÁQUINA DEVERÁ SER UTILIZADA POR PESSOAL INSTRUÍDO 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.
- NO CASO DE ALTERNÂNCIA DO PESSOAL QUE TRABALHARÁ COM A MÁQUINA, O NOVO OPERADOR DEVERÁ SER INSTRUÍDO SOBRE AS NORMAS E O FUNCIONAMENTO DA MESMA.
- O OPERADOR DEVERÁ USAR OS EPIS ADEQUADOS (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL). COMO POR EXEMPLO USAR MANGOTES DE KEVLAR OU TECIDO NÃO INFLAMÁVEL PARA EVITAR QUEIMADURAS COM O ÓLEO, USAR SAPATOS ANTI DERRAPANTES DENTRE OUTROS.
- O OPERADOR DEVERÁ ESTAR SEMPRE 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 A MÁQUINA.
- 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 A MÁQUINA E COLOCADO A DISPOSIÇÃO DE PESSOAS QUE REALIZARÃO MANUTENÇÃO PARA EVENTUAIS CONSULTAS. SEMPRE QUE SURTIR QUALQUER DÚVIDA NÃO EXITE EM CONSULTAR O MANUAL, NÃO OPERE DE FORMA ALGUMA COM DÚVIDAS.
- NA INSTALAÇÃO É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.
- NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE O ÓLEO POIS CAUSARÁ ACIDENTES EM GRANDES PROPORÇÕES, EM CASO DE ACIDENTE UTILIZE MATERIAL NÃO INFLAMÁVEL PARA EXTINGUIR O FOCO COMO POR EXEMPLO A BANDEJA ESCORREDORA.
- ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA E QUALQUER TIPO DE MANUTENÇÃO, É IMPRESCINDÍVEL DESCONECTAR A MÁQUINA DA REDE DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA E ESPERAR O TOTAL RESFRIAMENTO DO ÓLEO.
- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE O ESTADO DOS CABOS E DAS PARTES ELÉTRICAS.

ATENÇÃO: NÃO EFETUAR REPAROS POR CONTA PRÓPRIA, DIRIGIR-SE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PELO FABRICANTE. AO SUBSTITUIR PEÇAS DE SUA MÁQUINA, USE SOMENTE PEÇAS ORIGINAIS.

1.2 SEGURANÇA MECÂNICA

- NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE O ÓLEO, ISTO CAUSARÁ GRAVE ACIDENTE.
- SE PRECISAR MOVIMENTAR ALGUMA FRITURA UTILIZE UMA ESPÁTULA.
- SUA MÁQUINA CONTÉM UM CESTO PARA DISPOSIÇÃO DAS FRITURAS.
- EVITE RESPINGAR ÓLEO NO CHÃO POIS TORNARÁ O PISO ESCORREGADIO, SE ISSO ACONTECER LIMPE O PISO.
- AS MÁQUINAS DE NOSSA FABRICAÇÃO DESCRITAS NESTE MANUAL ATENDEM AO REGULAMENTO CONTRA RISCO DO TIPO MECÂNICO.

TEM-SE IMPOSSIBILIDADE DE ACESSO COM AS MÃOS ÀS PARTES ELÉTRICAS. A SEGURANÇA MECÂNICA SE OBTÉM COM:

1. GABINETE (**A IMG.1**) QUE PROTEGE TODO O TANQUE (**E**) QUE FICA EM ALTA TEMPERATURA ISSO EVITA QUEIMADURAS NO OPERADOR.
2. CESTO (**B**) QUE FACILITA A MANIPULAÇÃO DAS FRITURAS.
3. BANDEJA ESCORREDORA (**C**) PARA DEPOSITAR AS FRITURAS POR UM DETERMINADO TEMPO PARA ESCOAR O ÓLEO REAPROVEITANDO O MESMO.

SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (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

- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE O ESTADO DOS CABOS E DAS PARTES ELÉTRICAS.
- NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE SUA MÁQUINA, SE O ÓLEO ESTIVER QUENTE CAUSARÁ UM GRAVE ACIDENTE E AINDA PODERÁ FLUIR ATÉ OS CONECTORES ELÉTRICOS E OCASIONAR CHOQUE ELÉTRICO.
- NÃO TRABALHE COM A MÁQUINA EM LOCAIS ÚMIDOS, NEM COM ROUPAS E SAPATOS MOLHADOS, COLOQUE O SAPATO ADEQUADO, ISSO EVITARÁ CHOQUES ELÉTRICOS E ATÉ MESMO A MORTE. (APÓIE A MÁQUINA SOBRE UMA SUPERFÍCIE FIRME E SECA).
- TEM-SE PARA REGULAGEM DE TEMPERATURA O MANIPULO **(F)** DO TERMOSTATO QUE EVITA UM SUPER AQUECIMENTO DO ÓLEO. QUANDO A TEMPERATURA ALCANÇAR A ZONA ESTIPULADA O TERMOSTATO DESLIGARÁ E AUTOMATICAMENTE ACENDERÁ O LED **(H)**.
- DADO O PERFEITO ISOLAMENTO DE TODAS AS PARTES ELÉTRICAS E A ÓTIMA RESISTÊNCIA DE TODOS OS MATERIAIS EMPREGADOS, ESTA MÁQUINA ESTÁ APTA A REALIZAR OS TRABALHOS A QUE SE PROPÕE.

ATENÇÃO! SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÁ REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O GABINETE **(A)** FOI CONFECCIONADOS EM AÇO INOXIDÁVEL 430 QUE TEM RESISTÊNCIA À CORROSÃO SUPERIOR À DOS OUTROS AÇOS. RESISTE AO ATAQUE DE DIVERSOS AGENTES CORROSIVOS.
- O TANQUE **(E)**, TEM COMO MATÉRIA PRIMA O AÇO INOXIDÁVEL 304 QUE EM TEMPERATURA AMBIENTE RESISTE AO ATAQUE DE DIVERSOS AGENTES CORROSIVOS, COMO A MAIORIA DOS ÁCIDOS ORGÂNICOS, SUBSTÂNCIAS ORGÂNICAS EM GERAL, ÁLCALIS, OXI-SAIS, ETC. O AÇO INOXIDÁVEL 304 É ATACADO POR ÁCIDO SULFÚRICO CONCENTRADO. NÃO RESISTE AO ÁCIDO CLORÍDICO, AO ÁCIDO SULFÚRICO DILUÍDO, AOS CLORETOS E HALETOS EM GERAL.

2.1 DADOS TÉCNICOS

MOD.	MEDIDAS LxAxP CM	PESO KG	POTÊNCIA W - CV	TENSÃO V	CAPACIDADE (L) ÓLEO
FIE.20	95X124X46	13,2	5000W	110 OU 220	23
FIE.20 BIP	95X124X46	13,5	5000W	110 OU 220	23

Obs.: Usar disjuntor de 25A, seção do condutor 4mm²

QUANTIDADE ORIENTATIVA

MOD.	SAL (KG)	ÁGUA (L)	ÓLEO (L) AZEITE
FIE.20	1	15	23
FIE.20 BIP	1	15	23

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE E TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA, FORAM INDICADAS NA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO COLADA NA PARTE TRASEIRA DA MESMA. ANTES DA INSTALAÇÃO, VERIFICAR SE A TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA. VERIFICAR IMG. 3 EM ANEXO CAMPO 3 DA LEGENDA.

2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS DA MÁQUINA

A MÁQUINA FOI EMBALADA COM MADEIRA OU PAPELÃO PARA GARANTIR A PERFEITA INTEGRIDADE DA MESMA DURANTE O TRANSPORTE E ESTÁ ACOMPANHADA DOS SEGUINTE DOCUMENTOS:

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA.
TERMO DE GARANTIA ANEXO AO MANUAL.

OS COMPONENTES DA EMBALAGEM (PAPÉIS, MADEIRA ETC) SÃO PRODUTOS ASSIMILÁVEIS AOS RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS E PODEM SER ELIMINADOS SEM DIFICULDADE. NO CASO EM QUE A MÁQUINA SEJA INSTALADA 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 RECLAGEM 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 DA MÁQUINA

A CONEXÃO A REDE ELÉTRICA E A DISPOSIÇÃO PARA O FUNCIONAMENTO DEVEM SER REALIZADOS POR PROFISSIONAL QUALIFICADO.

NA INSTALAÇÃO, É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.

ATENÇÃO: A INSTALAÇÃO E O LOCAL ONDE SERÁ DISPOSTA A MÁQUINA, DEVEM CUMPRIR AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE RISCOS NO TRABALHO E SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS NR.12.

O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS DIRETOS OU INDIRETOS CAUSADOS PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS DITAS NORMAS.

DEVE-SE POSICIONAR O APARELHO SOBRE UMA SUPERFÍCIE LISA, BEM NIVELADA, SECA E ESTÁVEL, AFASTADO DE FONTES DE CALOR E DE TORNEIRAS DE ÁGUA.

3.2 CONEXÃO ELÉTRICA

O APARELHO É FORNECIDO COM UM CABO ELÉTRICO PARA SE CONECTAR A UMA TOMADA ELÉTRICA GERAL.

É OBRIGATÓRIO REALIZAR UMA BOA CONEXÃO DE TERRA SEGUNDO O REGULAMENTO VIGENTE. (IMG.2).

OBS.: USAR DISJUNTOR 25A E CONDUTOR COM SEÇÃO DE 4MM².

A EMPRESA CONSTRUTORA SE EXIME DE TODA A RESPONSABILIDADE POR POSSÍVEIS DANOS DIRETOS OU INDIRETOS NO CASO DE NÃO SEREM RESPEITADAS AS NORMAS.

ATENÇÃO! VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA NA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA. PARA ISSO VERIFIQUE A ETIQUETA DO Nº DE SÉRIE QUE SE ENCONTRA NA TRASEIRA DA MÁQUINA. EM ANEXO IMG.3 SE ENCONTRA UMA FOTO DA ETIQUETA DESCREVENDO O QUE SIGNIFICA CADA CAMPO.

3.3 MEDIDAS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÃO AO USUÁRIO

O PROFISSIONAL QUE EFETUA A VENDA DA MÁQUINA, DEVERÁ INSTRUIR O USUÁRIO SOBRE O CORRETO FUNCIONAMENTO DA MESMA E DEVERÁ ENTREGAR-LHE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES.

O USUÁRIO DEVERÁ SER INFORMADO DE POSSÍVEIS MEDIDAS DE SEGURANÇA, E DEVERÁ RESPEITÁ-LAS COMO TAMBÉM AS MEDIDAS DESCRITAS NESTE MANUAL.

4 USO DA MÁQUINA

4.1 UTILIDADE

SUA MÁQUINA PODERÁ SER USADA PARA FRITURAS DE PRODUTOS ALIMENTARES DIVERSOS ATRAVÉS DE SISTEMA ÁGUA E ÓLEO.

4.2 COMANDOS

POSICIONADO EM FRENTE DA MÁQUINA OBSERVA-SE O MANIPULO DE REGULAGEM DE TEMPERATURA **(F)** DO TERMOSTATO E O LED INDICATIVO **(H)**. DEBAIXO DO TANQUE TEM-SE O REGISTRO RESPONSÁVEL PELA VAZÃO DA ÁGUA E ÓLEO NO MOMENTO DA MANUTENÇÃO OU SATURAÇÃO DOS MESMOS.

4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

ANTES DE OPERAR A SUA MÁQUINA, FAÇA A PERFEITA HIGIENIZAÇÃO, PRINCIPALMENTE DOS COMPONENTES QUE IRÃO ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS. FAÇA ISSO COM A MÁQUINA DESCONECTADA DA REDE ELÉTRICA.

REALIZADO O MESMO, SE A TENSÃO DA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA, PODE-SE DAR INICIO AO TRABALHO.

OPERAÇÃO: 1º FECHER O REGISTRO DO TANQUE.

2º ACRESCENTE A SALMOURA (15 LITROS DE ÁGUA E 1 QUILO DE SAL) CONFORME A MARCA INFERIOR INDICATIVA DE NÍVEL DEMONSTRADA NO DESENHO EM EXPLOSÃO EM ANEXO.

3º ACRESCENTE O ÓLEO DA MESMA FORMA (23 LITROS), VERIFICANDO A MARCA SUPERIOR DE NÍVEL.

4º CONECTE O CABO NA REDE ELÉTRICA.

5º REGULE O TERMOSTATO NA TEMPERATURA DESEJADA. (A MESMA VARIA DE ACORDO COM O PRODUTO PROCESSADO).

6º ACRESCENTE O PRODUTO NO CESTO E LEVE AO ÓLEO JÁ AQUECIDO. **ATENÇÃO! ADICIONE O PRODUTO LENTAMENTE, POIS, SE COLOCÁ-LO BRUSCAMENTE PODERÁ CAUSAR ACIDENTE. USE OS EPIS ADEQUADOS E SEMPRE QUE O PISO ESTIVER SUJO FAÇA LIMPEZA DO MESMO.**

7º DEIXE O TEMPO NECESSÁRIO PARA O PRODUTO FICAR NO PONTO DE SERVIR, APÓS ISSO, RETIRE O CESTO E COLOQUE ENCIMA DA BANDEJA ESCORREDORA PARA ESCOAR O EXCESSO DE ÓLEO.

SEMPRE QUE FOR REALIZADO A TROCA DA SALMOURA OU ÓLEO, DESCONECTE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA E ESPERE O TOTAL RESFRIAMENTO DA MESMA.

ATENÇÃO! NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE O ÓLEO QUENTE, ISSO CAUSARÁ UM SÉRIO ACIDENTE. QUALQUER IRREGULARIDADE, ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA BIMG/METVISA.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS

ATENÇÃO! ANTES DE REALIZAR UMA MANUTENÇÃO OU LIMPEZA, ASSEGURAR-SE DE QUE O PLUGUE ESTEJA DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA. ESPERE O TOTAL RESFRIAMENTO DO ÓLEO.

DEVE-SE FAZER UMA LIMPEZA DIÁRIA DO APARELHO PARA OBTER UM BOM FUNCIONAMENTO E PARA QUE A MÁQUINA TENHA UMA LONGA DURAÇÃO.

NUNCA MOLHE O GABINETE, POIS, PODERÁ FLUIR ÁGUA ATÉ AS PARTES ELÉTRICAS OCASIONANDO RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMA DO EQUIPAMENTO. LIMPE BEM OS CANTOS ELIMINANDO RESÍDUOS DE ALIMENTOS.

O CESTO **(B)**, A BANDEJA ESCORREDORA **(C)** E A PENEIRA **(D)** POR SEREM MÓVEIS PODERÃO SER LAVADOS SEPARADAMENTE COM SABÃO NEUTRO.

O RESTANTE DA MÁQUINA DEVE SER LIMPA SOMENTE COM PANO ÚMIDO O MÁXIMO DE VEZES POSSÍVEL, A FIM DE EVITAR QUE OS RESÍDUOS DE ALIMENTOS SEQUEM. NUNCA UTILIZAR PRODUTOS OU ESPONJAS ABRASIVAS JÁ QUE PODEM RISCAR OU ESTRAGAR A SUPERFÍCIE.

É SUMAMENTE IMPORTANTE QUE OS PRODUTOS EMPREGADOS 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 MANUTENÇÃO DE RONDA, QUE SIGNIFICA FAZER MANUTENÇÃO ESSENCIAL PARA O BOM FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO, COMO PEQUENOS AJUSTES, LIMPEZA E AINDA FICAR ATENTO A INDÍCIOS DE PANES QUE PODEM OCORRER NO EQUIPAMENTO. PODE-SE CITAR COMO EXEMPLOS: VERIFICAR RUÍDOS ESTRANHOS, PERDA DE POTÊNCIA DA MÁQUINA, A NÃO EXECUÇÃO PELA MÁQUINA AO SERVIÇO A QUE SE PROPÕE, DENTRE OUTROS FATORES. AO DETECTAR ALGUMA NÃO CONFORMIDADE, TOMAR AS PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS. CONTATAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

- **ATENÇÃO! SEMPRE QUE FOR REALIZAR MANUTENÇÃO COMO PEQUENOS AJUSTES DESCONECTE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA.**
- DE 6 EM 6 MESES DEVE-SE REALIZAR MANUTENÇÃO PREVENTIVA, ABRIR O EQUIPAMENTO E FAZER AJUSTES NECESSÁRIOS, VERIFICAR E AJUSTAR AS FOLGAS, FAZER LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS, DENTRE OUTROS. AO DETECTAR PEÇAS QUEBRADAS OU COM FUNCIONAMENTO DEBILITADO, SUBSTITUA-AS. USE SEMPRE PEÇAS ORIGINAIS.
- **IMPORTANTE!** COM A REALIZAÇÃO DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA, SERÁ ELIMINADO O INCOVENIENTE DE FICAR COM A MÁQUINA PARADA QUANDO MAIS SE PRECISA DELA, REDUZ O CUSTO E AINDA REDUZ OS RISCOS DE ACIDENTES. SE DISPOR DE PROFISSIONAL CAPACITADO, REALIZE AINDA MANUTENÇÃO PREDITIVA.

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO PREVENTIVA NECESSITA DE PROFISSIONAL CAPACITADO. CERTIFIQUE-SE QUE A MÁQUINA ESTÁ DESCONECTADA DA REDE ELÉTRICA. SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÃO REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

NO CASO DE PANE OU INCONFORMIDADE, LEVAR A MÁQUINA AO ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, QUALQUER DÚVIDA CONSULTE EM NOSSO SITE www.metvisa.com.br.

5.3 INTERRUÇÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA

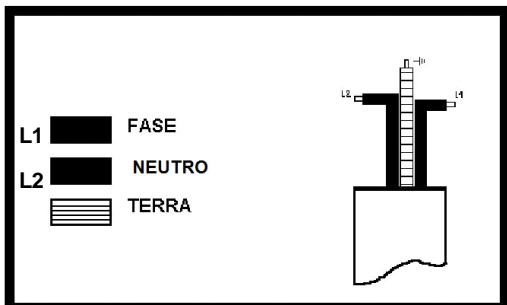
QUANDO TIVER QUE DEIXAR A MÁQUINA PARADA POR UM PROLONGADO TEMPO, DEVE-SE DESCONECTAR A MESMA DA REDE ELÉTRICA E EFETUAR UMA LIMPEZA COMPLETA DE TODA A MÁQUINA E DOS DIFERENTES ACESSÓRIOS. ACONSELHA-SE PROTEGER TODAS AS PARTES DA MÁQUINA COM AZEITE DE VASELINA BRANCO OU COM PRODUTOS ADEQUADOS QUE SE ENCONTRAM NO COMÉRCIO. DEVE-SE TAMBÉM PROTEGER A MÁQUINA DO PÓ, COBRINDO-A COM UMA TELA DE NYLON OU DE OUTRO MATERIAL.

6 ANEXOS

IMG.1



IMG.2



IMG.3



LEGENDA IMG.3

- 1 - CÓDIGO DA MÁQUINA
- 2 - TIPO DO PLUG
- 3 - TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA
- 4 - NÚMERO DE SÉRIE

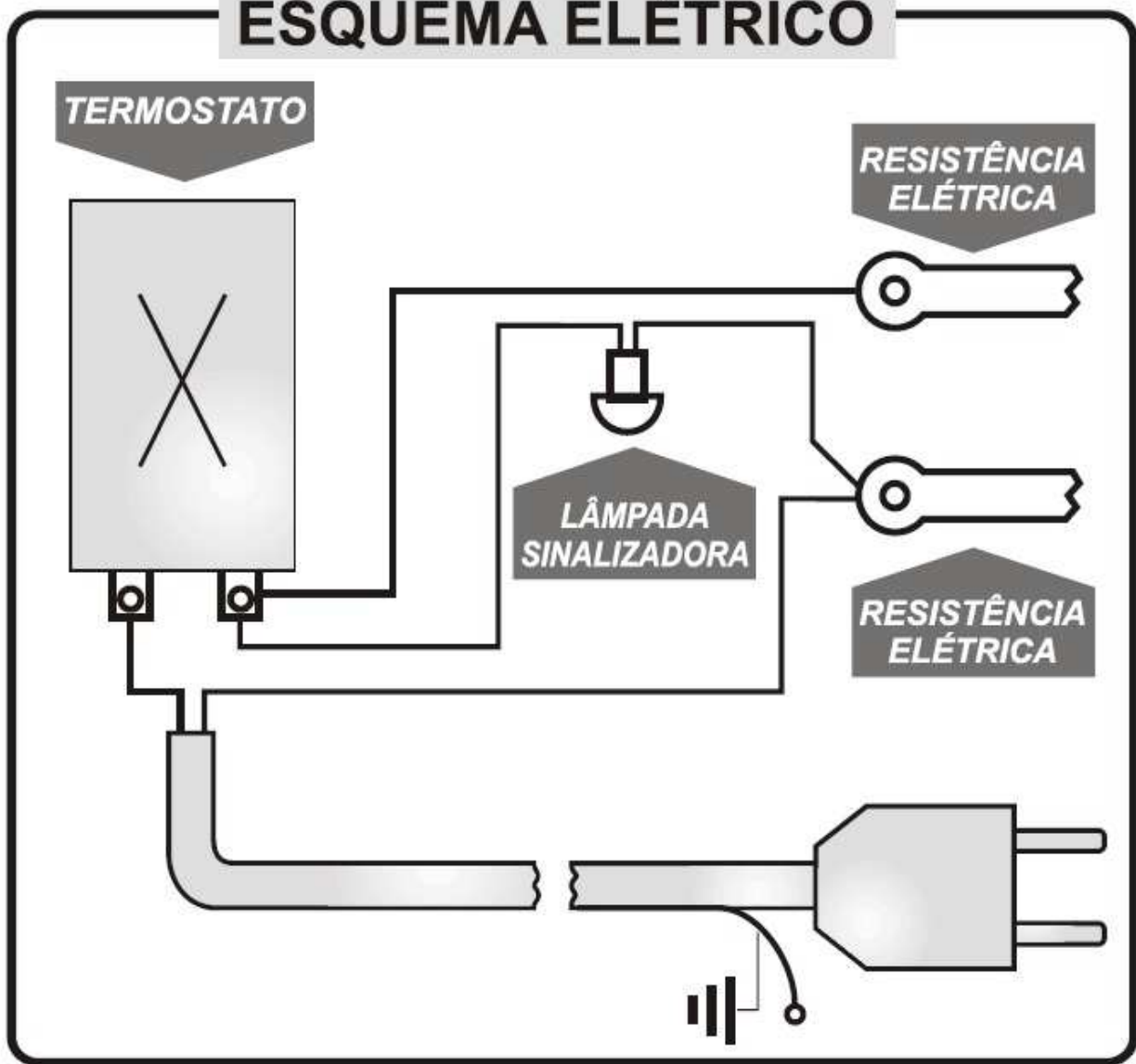
ESQUEMA ELÉTRICO

TERMOSTATO

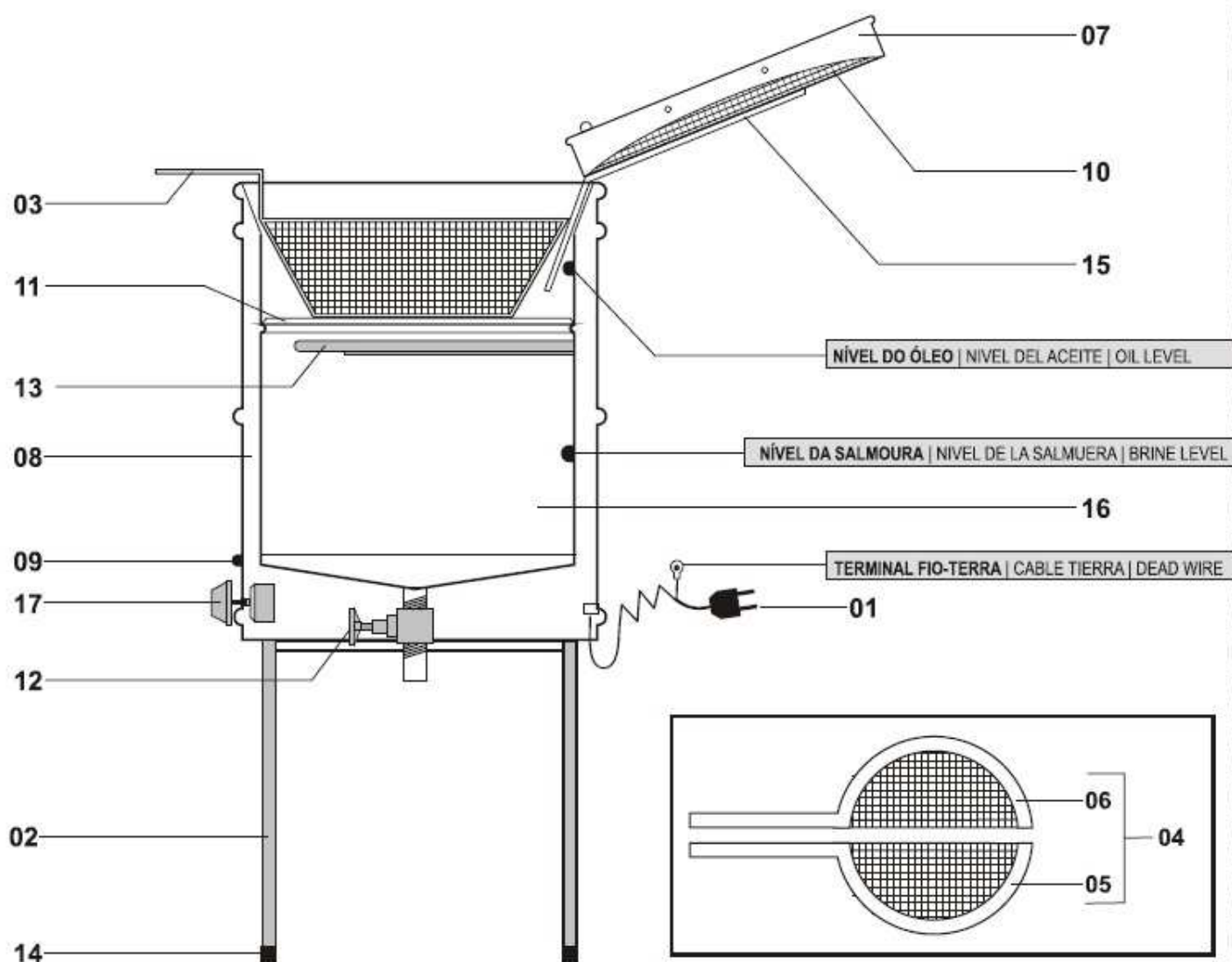
RESISTÊNCIA ELÉTRICA

LÂMPADA SINALIZADORA

RESISTÊNCIA ELÉTRICA



VISTA EXPLODIDA



PEÇAS DE REPOSIÇÃO

#	Peça Pieza Part name	FIE.20	FIE.20.BIP
01	Cabo elétrico 3x4mmx1,5m Cable eléctrico 3x4mmx1,5m Electrical Cable 3x4mmx1,5m	CBE-004	CBE-004
02	Cavalete Caballete Stand	CVT-003	CVT-003
03	Cesto interiço Canastillo entero Full basket	CET-001	-
04	Cesto bi-partido completo Canastillo bi-partido completo Two-sided basket	-	CJT-099
05	Cesto bi-partido direito Canastillo bi-partido diestro Right-sided basket	-	CET-002
06	Cesto bi-partido esquerdo Canastillo bi-partido izquierdo Left-sided basket	-	CET-004
07	Escorredor - bandeja Escurridor - bandeja Tray	ECR-001	ECR-001
08	Gabinete Gabinete Cabinet	GAB-020	GAB-020
09	Lâmpada sinalizadora Lampara señalizadora Lightning bubble	LPS-002	LPS-002
10	Peneira grande Cedazo grande Big Seave	PIA-002	PIA-002
11	Peneira pequena Cedazo pequeño Small Seave	PIA-001	PIA-001
12	Registro gaveta 3/4" Grifo gaveta 3/4" Slide Valve 3/4"	RGT-001	RGT-001
13	Resistência 5000W Resistencia eléctrica 5.000 W True Resistance 5000W	RTE-001	RTE-001
14	Sapata plástica 25x25cm Cubre pié plástico 25x25cm Plastic Cover 25x25cm	SPT-003	SPT-003
15	Suporte (gancheira) Soporte (ganchera) Tray Support	SUE-001	SUE-001
16	Tanque Tacho Basin	TNQ-001	TNQ-001
17	Termostato Termostato Thermostate	TMT-001	TMT-001

TERMO DE GARANTIA

A **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, fabricante dos produtos BIMG e METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 6 (seis) meses, contados à partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela **BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG METVISA, 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,
- 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 **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda** 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: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

CONSUMIDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTENTES TÉCNICOS BRASIL

QUALQUER DEFEITO APRESENTADO PELA MÁQUINA PROCURE UM ASSISTENTE TÉCNICO AUTORIZADO, QUALQUER DUVIDA ENTRE NO SITE www.metvisa.com.br E ENCONTRE O ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, OU PELO TELEFONE (47) 3251-5555.