



# MANUAL DO USUÁRIO

## **FTM – Fritador Água e Óleo de Mesa**

Voltagem e Potência  
220V - 5000W

## **FTC – Fritador Água e Óleo de Chão**

Voltagem e Potência  
220V - 5000W

## **FT01 – Fritador 01 Cuba**

Voltagem e Potência  
127V - 2000W  
220V - 3000W

## **FT02 – Fritador 02 Cubas**

Voltagem e Potência  
127V - 2000W  
220V - 3000W



# SUMÁRIO

<b>1.0</b>	<b>Introdução</b>	
	Segurança.....	03
	Principais Componentes.....	04
<b>2.0</b>	<b>Fritador Água e Óleo (Mesa ou Chão)</b>	
	Instalação.....	06
	Pré-Operação.....	06
	Acionamento.....	06
	Sistema de segurança.....	07
	Limpeza e higienização.....	07
	Procedimento para troca da salmoura.....	07
<b>3.0</b>	<b>Fritador Simples ou Duplo</b>	
	Instalação.....	08
	Pré-Operação.....	08
	Acionamento.....	08
	Sistema de segurança.....	09
	Limpeza e higienização.....	09
<b>4.0</b>	<b>Cuidados com os aços inoxidáveis.....</b>	<b>09</b>
<b>5.0</b>	<b>Noções de Segurança - Genéricas</b>	
	Práticas Básicas de Operação.....	10
	Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento.....	10
	Operação.....	11
	Após Terminar o Trabalho.....	11
	Operação de Manutenção.....	11
	Avisos.....	11
<b>6.0</b>	<b>Análise e Resolução de Problemas.....</b>	<b>11</b>
<b>7.0</b>	<b>Manutenção.....</b>	<b>12</b>
<b>8.0</b>	<b>Certificado de Garantia.....</b>	<b>12</b>



## 1.0 Introdução

### 1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

Este aparelho é destinado ao uso comercial (cozinha de restaurante, cantinas, hospitais) e empresas comerciais (padarias, açougues, etc) e não para a proporção contínua em massa de alimentos.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

- Leia todas as instruções.
- Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- Sempre deve haver a supervisão do equipamento quando está sendo utilizado, principalmente quando houver crianças próximas.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.
- Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plug danificado. Assegure-se que o cabo de força permaneça na borda da mesa /balcão ou que não toque em superfícies quentes.
- Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo e ajuste mecânico e/ou elétrico.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.
- Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja aterrado.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando realizar a troca do óleo e salmoura.
- Nunca ligue o equipamento sem água (salmoura) e sem óleo.
- Nunca toque na resistência e no óleo quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento, pois os mesmos estarão quentes e causarão queimaduras.

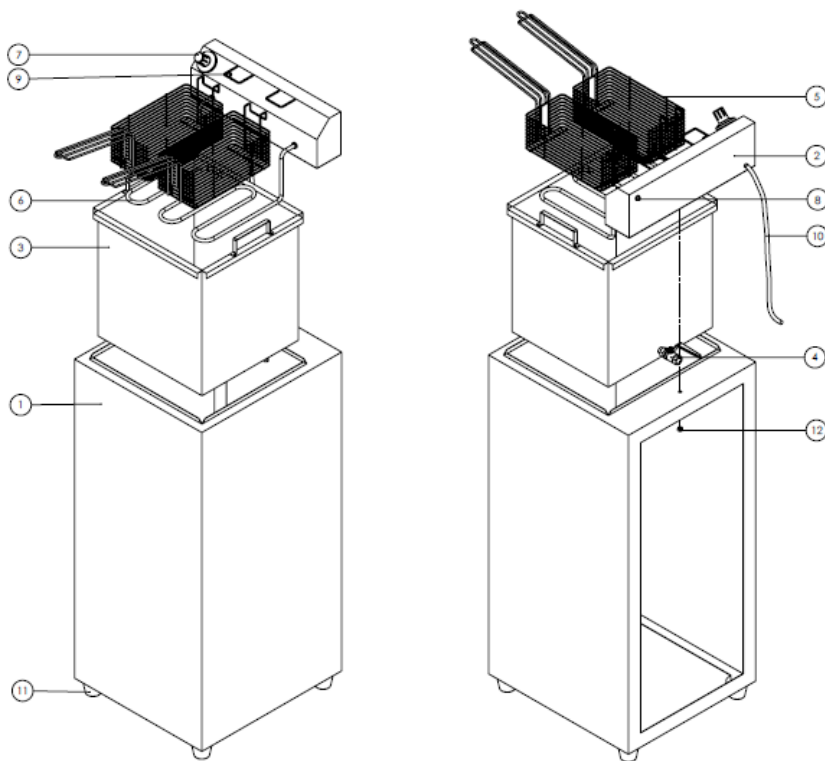
### IMPORTANTE

- **Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.**
- **Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.**
- **Este equipamento não se destina a 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.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças**
- **Deve-se ter cuidado a surtos de ebulição quando for alimentar o equipamento com alimentos muito molhados ou com carga excessiva.**
- **Em caso de emergência retire o plug da tomada de energia elétrica.**
- **Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.**
- **Recomendamos que no local/estabelecimento onde for instalado/usado este equipamento, esteja equipado com EXTINTORES classe K (padrão USA) ou de acordo com as normas e exigências da legislação local.**
- **Certifique-se que o nível do óleo sempre esteja no nível indicado, pois o nível do óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.**
- **Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.**

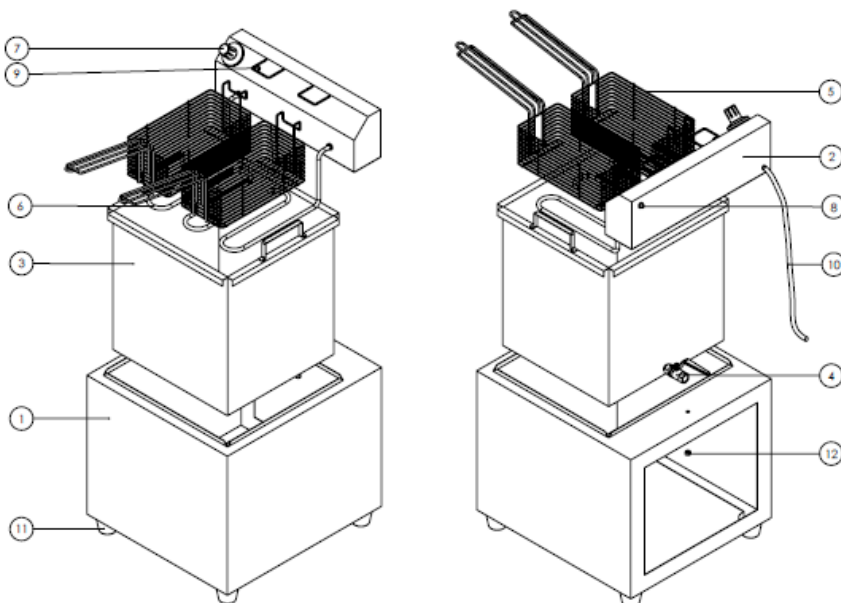
**ATENÇÃO:** A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo minuteira, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

## 1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função.

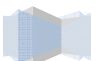


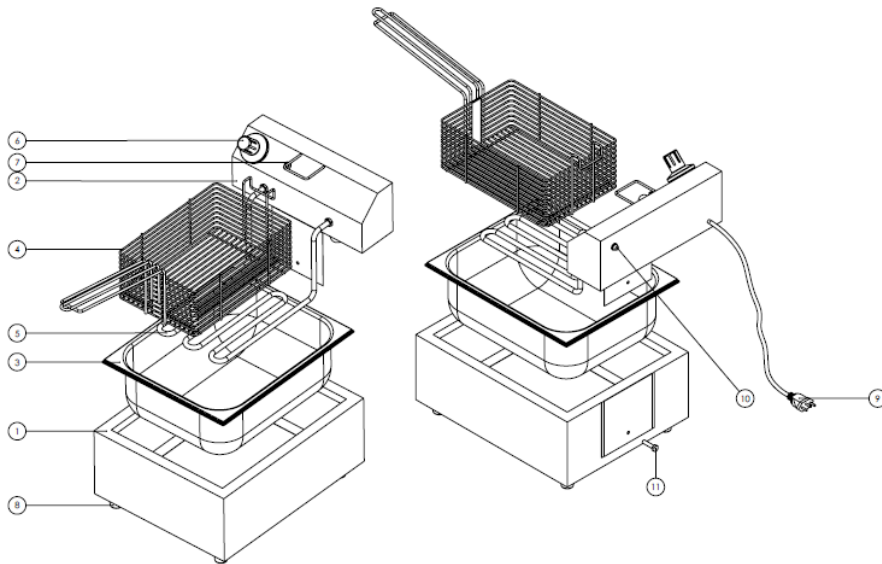
FRITADOR ÁGUA E ÓLEO DE CHÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Estrutura	1
2	Cabeçote	1
3	Reservatório	1
4	Registro	1
5	Cesto	2
6	Resistência	1
7	Termostato	1
8	Termostato de segurança	1
9	Lâmpada piloto	1
10	Cabo de força (plug não incluso)	1
11	Pé de apoio	4
12	Porca M6	1



FRITADOR ÁGUA E ÓLEO DE MESA		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Estrutura	1
2	Cabeçote	1
3	Reservatório	1
4	Registro	1
5	Cesto	2
6	Resistência	1
7	Termostato	1
8	Termostato de segurança	1
9	Lâmpada piloto	1
10	Cabo de força (plug não incluso)	1
11	Pé de apoio	4
12	Porca M6	1

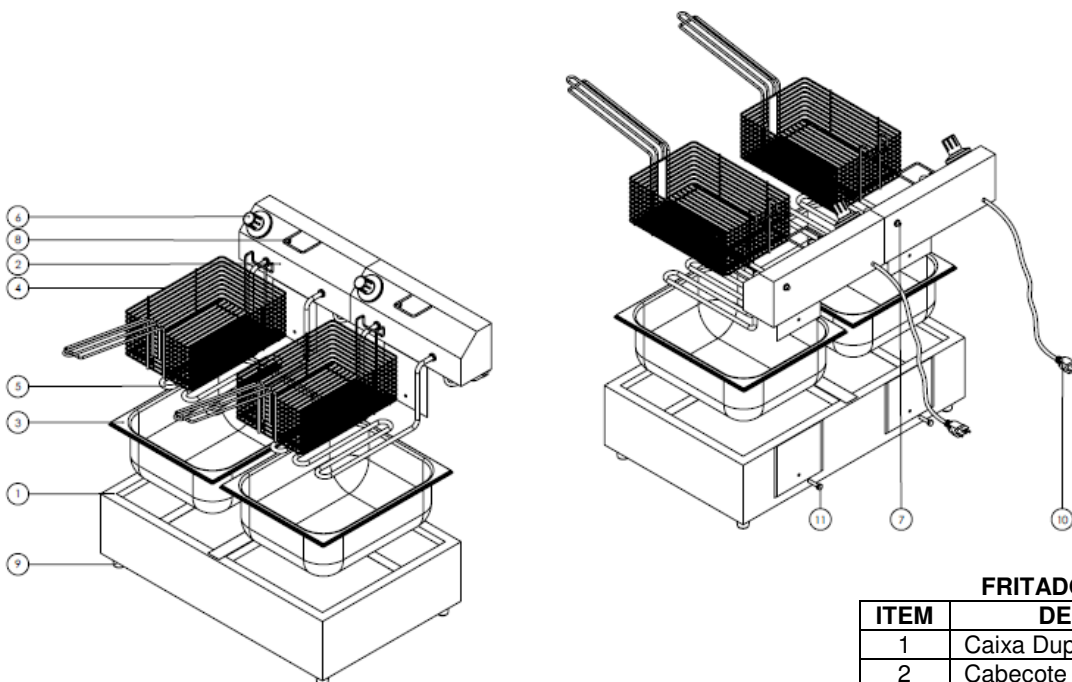
EQUIPAMENTO	Comp.	Prof.	Alt.
Fritador Água e Óleo de Mesa	410mm	450mm	410mm
Fritador Água e Óleo de Chão	410mm	450mm	950mm





### FRITADOR 01 CESTO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Caixa	1
2	Cabeçote	1
3	Cuba 1/2X120	1
4	Cesto	1
5	Resistência	1
6	Termostato	1
7	Lâmpada piloto	1
8	Pé de Apoio	4
9	Cabo de força	1
10	Termostato de Segurança	1
11	Parafuso sext. 1/4"	1

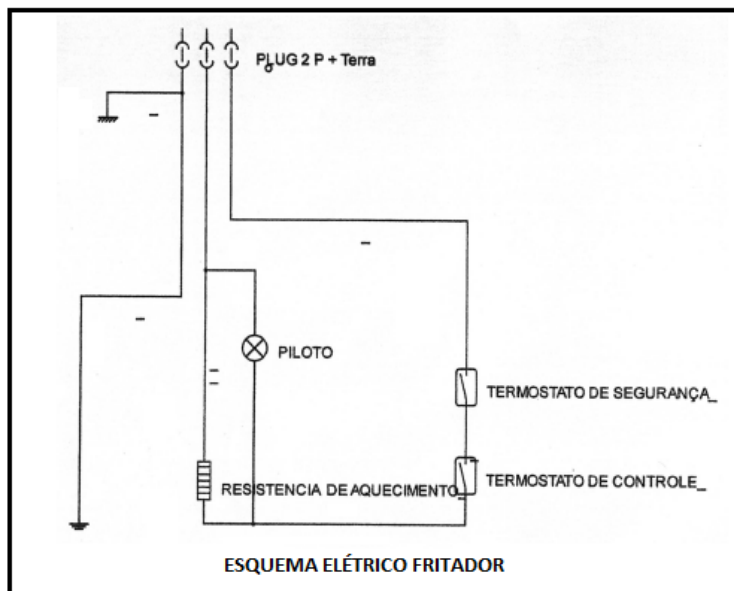


### FRITADOR 02 CESTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Caixa Dupla	1
2	Cabeçote	2
3	Cuba 1/2X120	2
4	Cesto	2
5	Resistência	2
6	Termostato	2
7	Termostato de Segurança	2
8	Lâmpada Piloto	2
9	Pé de Apoio	4
10	Cabo de Força	2
11	Paraf. Sext. 1/4"	2

EQUIPAMENTO	Comp.	Prof.	Alt.
Fritador 01 Cuba	285mm	420mm	230mm
Fritador 02 Cubas	560mm	420mm	230mm





## 2.0 FRITADOR ÁGUA E ÓLEO (Mesa ou Chão)

### 2.1 Instalação

#### **Posicionamento**

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelado.

#### **Instalação Elétrica**

Este equipamento é fornecido com cabo de ligação no qual deverá ser acoplado o plug industrial monofásico (item não incluso).

Para a ligação elétrica deste equipamento, deverá ser utilizado uma tomada industrial de 32A 220V, a qual deverá ser instalada conforme normas vigentes.

O plug possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

#### **IMPORTANTE**

- **Retire toda a película protetora PVC que recobre o equipamento.**
- **Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.**

### 2.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado devem ser lavadas com água e sabão neutro (leia o item limpeza e higienização). Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

#### **IMPORTANTE**

- **Antes de abastecer o equipamento com SALMOURA e ÓLEO, certifique-se que o registro de escoamento esteja fechado para evitar vazamentos.**

### 2.3 Acionamento

- Conecte o equipamento a rede de energia elétrica.
- Antes de ligar o equipamento, abasteça o compartimento com 2L de ÁGUA e 200gr de SAL GROSSO, formando uma SALMOURA. Coloque ÓLEO COMESTÍVEL no compartimento de fritura até atingir o nível indicado (23L).

- Ligue o fritador na tomada, assim acenderá a lâmpada piloto do equipamento indicando que o mesmo está ligado.
- Ajuste o controle de temperatura para a temperatura desejada. Assim a lâmpada piloto do termostato acenderá.
- Quando a temperatura do óleo atingir a temperatura programada, a lâmpada piloto do termostato se apagará.
- A lâmpada piloto do termostato acenderá e apagará sempre que a temperatura do óleo oscilar, fazendo com que a temperatura do óleo se mantenha conforme foi programada.
- Sempre colocar o produto a ser processado no cesto e inserir no óleo. Após terminar a fritura, para eliminar o excesso de óleo, pendurar o cesto no suporte do escorredor.
- Após terminar a fritura, desligue o equipamento, espere o óleo esfriar para efetuar a limpeza do equipamento.

#### **IMPORTANTE**

- **Tenha muito CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, os mesmos deverão ser colocados de forma GRADUAL (lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) Cestos quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o(s) cestos no óleo. Repita a operação tantas vezes quantas forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos despejados estiverem em baixa temperatura.**

#### **2.4 Sistema de segurança**

Este fritador está equipado com um termostato de segurança, que tem a função de desligar o equipamento quando o termostato de temperatura atingir temperatura superior a 200°C.

#### **2.5 Limpeza e higienização**

##### **IMPORTANTE**

- **Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.**

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.
- Lave todas as partes com água e sabão neutro.

1. Antes de remover a SALMOURA, desligue o equipamento da rede elétrica e aguarde o total esfriamento do ÓLEO. Para retirar a SALMOURA e o ÓLEO do equipamento, abra o REGISTRO 3/4" e deixe a SALMOURA e o ÓLEO escorrer até esvaziar o compartimento. Caso você queira aproveitar o ÓLEO deixe escorrer toda a salmoura, feche o registros 3/4" e coloque um recipiente para coletar o mesmo, abrindo novamente o registro 3/4".
2. Após o compartimento estiver vazio, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxágüe e seque. Para o restante do equipamento, lave com água e sabão neutro, exceto o painel elétrico.

##### **IMPORTANTE**

- **Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**

#### **2.6 Procedimento para troca da salmoura**

##### **IMPORTANTE**

- **O período de substituição da SALMOURA não deve ultrapassar 05 (cinco) dias.**
- **O óleo também deve ser trocado, pois o óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propício a surtos de ebulição.**
- Antes de remover a SALMOURA, DESLIGUE o equipamento e aguarde o seu TOTAL ESFRIAMENTO;



- Abra o Registro 3/4" e observe o instante em que o óleo começar sair. Neste instante, feche o registro 3/4".
- Para colocar a nova SALMOURA, basta despejá-la sobre o ÓLEO (FRIO) e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

#### **IMPORTANTE**

- **Não abrir o Registro 3/4" antes que o óleo tenha atingido a temperatura ambiente.**

### **3.0 FRITADOR SIMPLES ou DUPLO**

#### **3.1 Instalação**

##### ***Posicionamento***

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelado.

##### ***Instalação Elétrica***

Certifique-se que a tensão do equipamento e da rede de alimentação (REDE ELÉTRICA), são as mesmas. O plug possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

#### **IMPORTANTE**

- **Retire toda a película protetora PVC que recobre o equipamento.**
- **Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.**

#### **3.2 Pré-Operação**

Antes de utilizar seu equipamento, todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado devem ser lavadas com água e sabão neutro (leia o item limpeza e higienização). Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

#### **3.3 Acionamento**

- Conecte o equipamento a rede de energia elétrica.
- Abasteça a cuba com óleo comestível (óleo vegetal líquido) até o nível indicado (3,5L ou 3,11Kg)
- Ligue o fritador na tomada, assim acenderá a lâmpada piloto do equipamento indicando que o mesmo está ligado.
- Ajuste o controle de temperatura para a temperatura desejada. Assim a lâmpada piloto do termostato acenderá.
- Quando a temperatura do óleo atingir a temperatura programada, a lâmpada piloto do termostato se apagará.
- A lâmpada piloto do termostato acenderá e apagará sempre que a temperatura do óleo oscilar, fazendo com que a temperatura do óleo se mantenha conforme foi programada.
- Sempre colocar o produto a ser processado no cesto e inserir no óleo. Após terminar a fritura, para eliminar o excesso de óleo, pendurar o cesto no suporte do escorredor.
- Após terminar a fritura, desligue o equipamento, espere o óleo esfriar para efetuar a limpeza do equipamento.

#### **IMPORTANTE**

- **Tenha muito CUIDADO ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, os mesmos deverão ser colocados de forma GRADUAL (lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o(s) Cestos quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o(s) Cestos no óleo. Repita a operação tantas vezes quantas forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos despejados estejam em baixa temperatura.**





### 3.4 Sistema de segurança

Este fritador está equipado com um termostato de segurança, que tem a função de desligar o equipamento quando o termostato de temperatura atingir temperatura superior a 200°C.

### 3.5 Limpeza e higienização

#### IMPORTANTE

- **Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.**

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.
- Lave todas as partes com água e sabão neutro.

1. Antes de remover o óleo, desligue a máquina da rede elétrica e aguarde o total esfriamento do ÓLEO.
2. Após a total retirada do óleo, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxágüe e seque. Para o restante da máquina, passe um pano levemente úmido.
3. Após o uso, todas as partes devem ser lavadas com água e sabão ou detergente neutros, exceto o Painel de controle que deve ser limpo com um pano úmido.

#### IMPORTANTE

- **Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**
- **Este aparelho não deve ser imerso em água ou outro líquido para efetuar a limpeza**
- **O óleo deve ser trocado, pois o óleo velho pode ter o ponto de inflamação reduzido e pode ser mais propício a surtos de ebulição.**

### 4.0 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água e sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas. O enxágüe e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

#### IMPORTANTE

- **Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.**

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

#### *Uso de abrasivos*

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

### **Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis**

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

## **5.0 Noções de Segurança – Genéricas**

### **IMPORTANTE**

- **Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.**

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do equipamento pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

### **5.1 Práticas Básicas de Operação**

#### **Perigos**

Algumas partes dos acionamentos elétricos, apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessas recomendações, também poderão provocar choques elétricos ou até a MORTE do usuário.

#### **Advertências**

A localização do termostato deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deverá estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

#### **Avisos**

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato. Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes. Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

**NÃO ALTERE** as características originais da máquina.

**NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO.**

Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

### **5.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento**

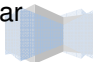
### **IMPORTANTE**

- **Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.**

#### **Perigos**

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

#### **Avisos**



Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

### **Cuidados**

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

## **5.3 Operação**

### **Avisos**

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento. JAMAIS opere o equipamento, sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

## **5.4 Após Terminar o Trabalho**

### **Cuidados**

Sempre limpe o equipamento, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.

Nunca limpe o equipamento antes de seu completo resfriamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente. Verifique os níveis de fluídos.

## **5.5 Operação de Manutenção**

### **Perigos**

Com o equipamento ligado, qualquer operação de manutenção é perigosa.

**DESLIGUE-O FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

## **IMPORTANTE**

- **Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.**

## **5.6 Avisos**

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

## **6.0 Análise e Resolução de Problemas**

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

<b>PROBLEMAS</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>SOLUÇÕES</b>
<b>O equipamento não liga</b>	- Falta de energia elétrica, plug com mau contato ou desligado da tomada	- Verifique se existe energia elétrica, se o plug esta conectado ou corrija o defeito na tomada
	- Botão do termostato na posição desligado	- Girar o botão do termostato para a posição normal.
<b>Cheiro de queimado ou fumaça</b>	- Problema no circuito elétrico	- Verifique a instalação elétrica do estabelecimento e se está ligado na voltagem correta.
<b>Cabo elétrico danificado</b>	- Falha no transporte do produto.	- Entrar em contato com a revenda onde foi efetuada a compra
<b>Água e óleo ferve</b>	- Problema com o termostato de temperatura e com o termostato de segurança.	- Verifique a instalação elétrica do estabelecimento

## 7.0 Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- **Limpeza:** Verificar item Limpeza deste manual.
- **Fiação:** Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- **Contatos:** Chave liga/desliga, botão de emergência, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.
- **Instalação:** Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.0 Instalação, deste manual.
- **Vida útil do produto:** 2 anos, para um turno normal de trabalho.

### Itens a verificar e executar mensalmente

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

### Itens a verificar ou executar a cada 3 meses

- Verificar componentes elétricos como termostato e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

## 8.0 Certificado de Garantia

A **IBET** testa todos os equipamentos na fábrica e, na ocorrência de algum problema, a garantia será de 90 dias a contar da data na Nota Fiscal.

Na ocorrência de algum problema durante esse período, entrar em contato com a revendedora onde o equipamento foi adquirido ou com o nosso departamento técnico através do telefone (11) 4101-4792 ou pelo nosso e-mail [assistencia@ibet.ind.br](mailto:assistencia@ibet.ind.br).

**Atenção:** A garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Não existência de Nota Fiscal para comprovar a data de venda do equipamentos ao consumidor.
- Nota Fiscal rasurada, ilegível, adulterada.
- Peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, tais como: riscos, amassados, vidro quebrado, entre outros.
- Comprovação de dolo ou má fé do titular da garantia.
- Resistência queimada por falta de água ou óleo.
- Queima do equipamento por ligar em voltagem incorreta.

**\* Todos os equipamentos elétricos possuem o plug da tomada com três pinos.  
A retirada de um pino (terra) implicará na anulação da garantia.**

