



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Tacho de Fritura Eléctrico

Modelo

TFE.6



Imagen meramente ilustrativa.

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un aparato IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad y eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas empresas del ramo de fabricación de aparatos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN NOMBRE

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMPORTANTE:

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE ANTES DE LEER COM ATENTAMENTE EL MANUAL.
EN CASO DE DUDAS, PONGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS:**

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

Tel/fax.47 3251-5555 - Sitio: www.metvisa.com.br

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

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
1.3 Seguridad Eléctrica	6
2. Características Técnicas	6
2.1 Principales Componentes	6
2.2 Datos Técnicos	7
2.3 Suministro y Eliminación de los Embalajes del Aparato	8
3. Instalación	8
3.1 Disposición del Aparato	8
3.2 Conexión Eléctrica	9
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario	10
4. Uso del Aparato	11
4.1 Utilidad	11
4.2 Controles	11
4.3 Procedimiento de Operación	12
5. Limpieza y Mantenimiento	14
5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados	14
5.2 Mantenimiento y Comportamiento en caso de Averías	15
5.3 Interrupción Prolongada de Uso del Aparato	16
6. Análisis y Resolución de Problemas	16
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones	16
7. Vida Útil del Aparato y sus Componentes	17
8. Normas Aplicables	17
9. ANEXOS	18
Esquema Eléctrico	18
Diseño Detallado	19
Piezas de Recambio	20
Término de Garantía	21



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse como medio de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

1. Informaciones de Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este aparato;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del aparato), lea atentamente el manual;
- El aparato debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este aparato no está destinado para el uso de personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso del aparato o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el aparato;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el aparato, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del aparato;
- El operador debe usar los EPP (Aparatos de Protección Personal) adecuados, como por ejemplo: usar guantes de kevlar o tejido no inflamable, para evitar quemaduras con el aceite; usar zapatos antideslizantes; entre otros;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Como, por ejemplo: trabajar con el piso sucio, donde uno puede resbalarse y caer sobre el aparato;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el aparato y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no deje de consultar el manual. No opere la máquina de forma alguna, si usted tiene dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función;
- Nunca vierta agua sobre el aceite caliente, porque puede causar accidentes de grandes proporciones. En caso de accidente, use material no inflamable para apagar el fuego. Incluso puede colocar la bandeja deslizante sobre el tanque para contener el fuego;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el aparato de la red de alimentación eléctrica y esperar el total enfriamiento del aceite;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas.



¡ATENCIÓN!

Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su aparato.

1.2 Seguridad Mecánica

- Como el aparato fue proyectado y producido para el uso profesional, considerando su finalidad/utilidad, la manipulación de algunos componentes (por ejemplo: los cestos de frituras) debe ser hechos con cuidado;
- Antes de encender el aparato, asegúrese que las lámparas de los termostatos de temperatura y de seguridad estén en perfecto estado, es decir, no pueden estar abolladas o tener cualquier otra avería. Termostatos dañados perjudican el funcionamiento cierto del aparato y la lectura de la temperatura, pueden causar accidentes;
- Nunca vierta agua sobre el aceite caliente, porque eso puede causar graves accidentes;
- Si usted desea mover alguna fritura, use una espátula;
- Su aparato tiene un cesto para colocar las frituras;
- Evite salpicaduras de aceite en el piso, eso hará al piso resbaladizo y pueden causar accidentes. Si eso ocurre limpie el aceite del piso.

El aparato descrito en este manual cumple con el reglamento contra riesgo de tipo mecánico. Fueron vistos los requisitos de la norma: NR-12 e INMETRO (consultar el punto 8 Normas Aplicables).

La seguridad mecánica se obtiene con:

1. **Gabinete** que protege todo el tanque (se calienta a altas temperaturas). Eso evita quemaduras al operador;
2. **Cesto de fritura** facilita la manipulación de las frituras;
3. **Caja eléctrica**, que impide la entrada del operador a las partes eléctricas y protege todos los componentes eléctricos, evitando el contacto con el agua, polvo y otros materiales;
4. **Protección de la resistencia** impide el contacto del cesto de fritura con la resistencia, que evita el riesgo de quemaduras y daños en la resistencia.

Para visualizar las piezas descritas anteriormente, consulte la imagen del punto 2.1 (Principales Componentes – pág. 7) de este manual.



¡ATENCIÓN!

Siempre que usted retira algún accesorio referente a la seguridad del aparato (como por ejemplo, al hacer la limpieza o mantenimiento), reponga en su debido lugar y compruebe si está realizando su función correctamente.

1.3 Seguridad Eléctrica

- Verifique periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- Nunca vierta agua sobre su aparato. Si el aceite está caliente, puede causar un grave accidente y puede infiltrarse aún en los conectores eléctricos y provocar un choque eléctrico;
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser cambiarse por uno nuevo. El cambio debe ser hecho por el fabricante, agente autorizado o una persona calificada, para evitar riesgos;
- No trabaje con el aparato en locales húmedos, ni con ropas y calzados mojados. Use el calzado adecuado, para evitar choques eléctricos y hasta incluso la muerte;
- Apoye el aparato sobre una superficie firme y seca;
- Nunca realice cualquier servicio de mantenimiento, ajuste o desmontaje del aparato con el aparato conectado. Para realizar esos procedimientos, asegúrese que esté desconectado, retirando el enchufe del tomacorriente;
- Para ajustar la temperatura de operación del aparato, si tiene el botón del termostato de temperatura. Este botón debe usarse para ajustar la temperatura de acuerdo con la necesidad del producto a ser frito, para evitar un sobrecalentamiento del aceite. Cuando la temperatura alcanza la zona estipulada, el termostato apagará la resistencia y automáticamente apagará la lámpara indicadora;
- El aparato tiene un termostato de seguridad, que apaga el aparato si el termostato de temperatura falla.

Vea las informaciones y localización de los componentes citados anteriormente en el punto 4.2 (Controles).

Los componentes usados de seguridad contra los riesgos eléctricos fueron seleccionados de acuerdo con la norma: NR-12 (consultar Punto 8, Normas Aplicables). Debido al perfecto aislado de todas las partes eléctricas y la óptima resistencia de todos los materiales usados, este aparato está apto a realizar los trabajos que sean propuestos.



¡ATENCIÓN!

Siempre que usted retira algún accesorio referente a la seguridad del aparato (como por ejemplo, al hacer la limpieza o mantenimiento), reponga en su debido lugar y compruebe si está realizando su función correctamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

Para el aparato descrito en este manual, la seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento y máxima higiene están garantizados por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, y también, por el uso de acero inoxidable y otros materiales adecuados para el contacto con los alimentos.

El aparato fue construido con las siguientes características:

- Gabinete y caja eléctrica fabricados en acero inoxidable 430, que es altamente resistente a la corrosión que de otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
- Tacho y protección de la resistencia, confeccionados en aluminio. Es un material liviano, durable y resistente al ataque de agentes corrosivos.

Vea a continuación los principales componentes del aparato:



2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales de Uso (mm) Anch.xAlt.xLargo	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Capacidad (L)
TFE61275	775x220x460	4,0	127	24	6
TFE62205	775x220x460	4,0	220	16	6
TFE61104	775x220x460	4,0	110	24	6
TFE62201	775x220x460	4,0	220	16	6
TFE62202	775x220x460	4,0	220	16	6
TFE62204	775x220x460	4,0	220	16	6
TFE62207	775x220x460	4,0	220	16	6

Observación: La red de alimentación del aparato requiere un disyuntor de 25 A para 127 V ó 110 V y 16 A para 220 V



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del aparato, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del aparato está de acuerdo con la red eléctrica.



2.3 Suministro y Eliminación de los Embalajes del Aparato

El aparato es embalado con madera o cartón, para asegurar su perfecta integridad durante el transporte y debe estar acompañado de los siguientes documentos:

- Manual de Instrucciones de Instalación, Uso, Mantenimiento y Seguridad;
- Término de Garantía (para el mercado brasileño).

IMPORTANTE

Los componentes del embalaje (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. Si el aparato es instalado en países que existen normas diferentes, debe eliminarse los embalajes según las normas vigentes. Realice la eliminación correcta del producto ayudando a proteger el medio ambiente. Para obtener mayores informaciones sobre el reciclaje, contactase con las autoridades locales competentes, con los servicios de recojo de basura o con el establecimiento donde se adquirió el producto.

3. Instalación

3.1 Disposición del Aparato

La conexión con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser hechas por un profesional calificado. Verifique si la tensión del aparato está de acuerdo con la da red eléctrica.

Para la instalación es imprescindible que este manual este a disposición de los profesionales que harán esa función.

Para garantizar el correcto funcionamiento y seguridad, debe posicionarse el aparato en un ambiente ventilado y sobre una superficie de apoyo bien amplio, con piso bien nivelado, seco y estable, lejos de las fuentes de calor, grifos de agua y una altura media de 80 cm en las partes laterales y en la trasera. Instale su aparato dejando un área libre de 30 cm en todo su contorno. De

modo que tenga un espacio suficiente para realizar la inspección, el mantenimiento, la limpieza y el uso.

Se recomienda que el lugar/establecimiento donde será instalado/usedo este aparato esté equipado con un extintor de incendios adecuado, de acuerdo con las normas y requisitos de la legislación local. Recomendase el uso de extintores de gas carbónicos (también conocidos como extintor de dióxido de carbono de CO₂). No use extintores de polvo químico ni de agua, porque estos sólo aumentarán el fuego. Nota: En caso de incendio, incluso se puede colocar la bandeja o tapa de metal sobre el tacho, para sofocar el fuego.



¡ATENCIÓN!

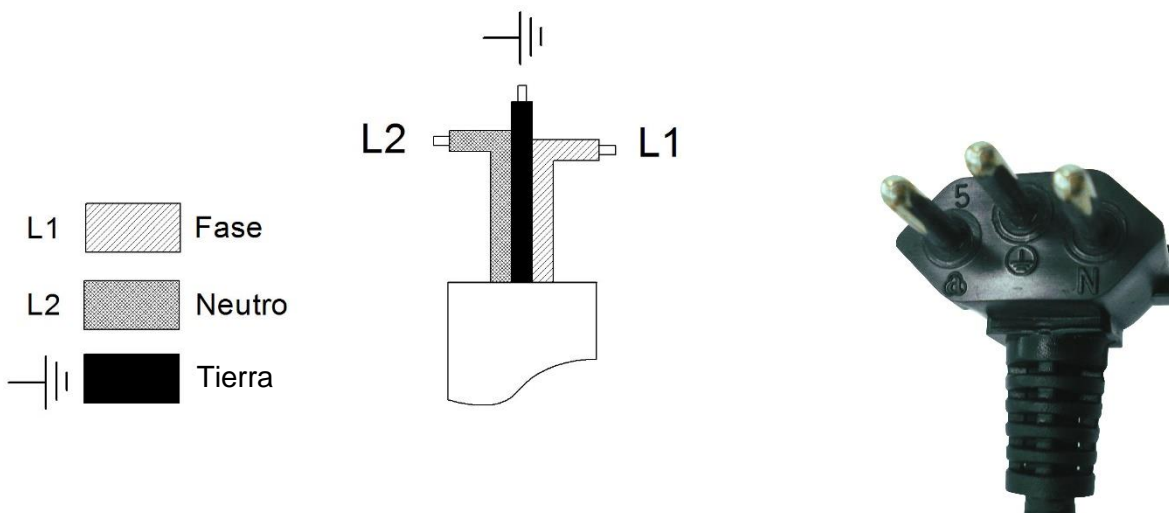
La instalación y el local donde será dispuesto el aparato deben estar de acuerdo con las normas de prevención de los riesgos y de seguridad laboral (Norma Reguladora NR-12 para Brasil o según la norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Conexión Eléctrica

El aparato viene acompañado de un cable de alimentación para ser conectado a un tomacorriente. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada para evitar riesgos.

El enchufe del cable de alimentación tiene 3 clavijas redondas, debajo de cada clavija cuenta con una marcación correspondiente, siendo: Fase, Tierra y Neutro. Recomendase realizar una buena conexión de tierra, de acuerdo con el reglamento vigente.



Todos los modelos de los aparatos descritos en este manual son monofásicos y tienen una sola tensión, es decir, 220 V. Si usted desea alterar la tensión de su aparato, póngase en contacto con el fabricante o revendedor autorizado.



¡ATENCIÓN!

Antes de encender su aparato, verifique siempre si la tensión de alimentación de la red es la misma que la tensión del aparato.

La tensión de alimentación de este aparato es 110 V, 127 V (60 Hz) ó 220 V (50 ó 60 Hz), conforme es visto en la etiqueta de tensión pegada en el cable de alimentación o como es indicado en la etiqueta de datos de la placa, que se encuentra en la trasera del aparato (vea la figura de esta etiqueta en el punto 2.2 de este manual).

Asegúrese que la tensión de la red eléctrica donde será instalado el aparato es compatible con la tensión indicada en estas etiquetas.



¡ATENCIÓN!

La red de alimentación del aparato con tensión 127 V ó 110 V requiere un disyuntor de 25 A y para 220 V requiere un disyuntor de 16 A. El conductor debe tener una sección de 4 mm².

Para obtener más detalles del restante de la parte eléctrica del aparato, consulte el diagrama eléctrico en los anexos del manual.

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabiliza de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.

3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción para el Usuario

El profesional que realiza la venta del aparato debe instruir al usuario el funcionamiento correcto del aparato y entregarle el manual de instrucciones.

El usuario debe ser informado de las medidas de seguridad necesarias para ser respetadas, como también todas las medidas descritas en este manual.

Su aparato tiene protecciones mecánicas (consultar el punto 1.2 - Seguridad Mecánica) que impiden la entrada a las partes móviles y componentes eléctricos. La retirada o adulteración de estos componentes de seguridad pueden causar graves riesgos a los miembros superiores del operador

4. Uso del Aparato

4.1 Utilidad

Este aparato puede ser usado para hacer frituras de productos alimenticios usando aceite.

4.2 Controles

Posicionándose delante de la caja eléctrica, se observa el botón de ajuste de temperatura del termostato, la lámpara indicadora y el botón de reinicio (termostato de seguridad).



Vea la figura arriba y la descripción de cada control a continuación:

- **Botón de Ajuste de Temperatura:** se usa para regular la temperatura deseada, de acuerdo con el producto a freír.
- **Lámpara Indicadora:** tiene la función de indicar cuándo se alcanza la temperatura deseada. Una vez obtenida la temperatura seleccionada, la lámpara se apagará automáticamente, apagando la resistencia.
- **Botón de Reinicio:** es un componente del termostato de seguridad. Se usa para reiniciar el aparato, cuando el termostato de temperatura presenta alguna falla y/o defecto.



¡ATENCIÓN!

Cuando se detecta un mal funcionamiento en el termostato de temperatura, lleve inmediatamente su aparato a una asistencia técnica autorizada para realizar el cambio. Después de cambiar el termostato de temperatura, debe reiniciarse el aparato,

desenroscando la tapa hacia la izquierda y presionando el botón "REARME", y en el otro termostato, regule nuevamente la temperatura de acuerdo con el producto a freír.

4.3 Procedimiento de Operación

Antes de usar el aparato, haga una higiene perfecta, especialmente los componentes que entrarán en contacto con los alimentos. Limpie con el aparato desconectado de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual.

Después de estos cuidados iniciales, confirme si la tensión de alimentación de la red eléctrica es la misma que el aparato y si las lámparas de los termostatos de temperatura y de seguridad están en perfecto estado, es decir, no pueden ser abollados o tener cualquier otra avería. Los termostatos dañados perjudican el correcto funcionamiento del aparato y la lectura de la temperatura, que pueden causar accidentes.



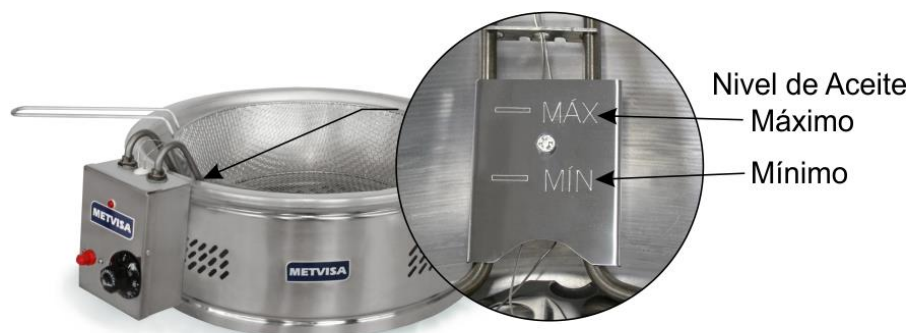
¡ATENCIÓN!

Nunca encienda su aparato con el tacho vacío, eso puede provocar la quema de la resistencia y daños a toda la estructura.

El aparato solamente, podrá ser operado después de verificar si la tensión del aparato está de acuerdo con de la red eléctrica de alimentación.

• Operación:

1. Agregue aceite al tacho respetando la marca de nivel de aceite y cubriendo la resistencia. Obs.: Tipo de aceite recomendado: de girasol, soya o maíz. Grasa hidrogenada o vegetal y aceite de algodón no es indicada para este aparato.



¡ATENCIÓN!

No pase el nivel máximo de 6 litros de la capacidad del tacho. Arriba de eso, existe el riesgo de transbordo cuando se coloca dentro del tacho el cesto con el alimento para freír.

Existe peligro de incendio si la resistencia no está sumergida en el aceite.

Mantenga siempre el nivel de aceite arriba de la resistencia, eso evita accidentes y elimina el riesgo de quema de la resistencia.

2. Conecte el cable de alimentación en la red eléctrica;

3. Regule el termostato para el rango de temperatura deseada (varía de acuerdo con el producto a freír). Obs.: cuando la temperatura escogida es obtenida por el termostato, la lámpara indicadora se apagará automáticamente apagando el aparato;
4. Ponga en el cesto el alimento a freír, y lleve al aceite debidamente caliente a la temperatura deseada;



¡ATENCIÓN!

Adicione los productos a freír lentamente y gradualmente en el cesto, para evitar el burbujeo y el derrame de aceite del tanque. El burbujeo será intenso cuando se despejan los productos congelados.

Esté muy atento al efecto en el aumento de ebullición de los alimentos húmedos y para cargas muy grandes.

Nunca vierta agua sobre el aceite caliente, porque eso puede causar un accidente grave.

Use el EPP adecuado y siempre que el suelo esté sucio, límpielo.

En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

5. Deje el tiempo necesario hasta que el producto sea totalmente frito (debe tener un color). Después de eso, retire el cesto y coloque en un recipiente, para escurrir el exceso de aceite.

Después del término de trabajo, limpie siempre el aparato (vea las instrucciones en el punto 5 del manual), recolocque los componentes del aparato en sus debidos lugares. Después de estos procedimientos, el aparato estará disponible para reiniciar el proceso de operación.

IMPORTANTE

Se recomienda no usar el mismo aceite para varios ciclos de operación. Él uso de aceite viejo es muy peligroso, porque este puede tener un punto de inflamación baja y puede propiciar brotes de ebullición.



¡ATENCIÓN!

No drene el tacho con el aceite caliente, espere su total enfriamiento.

Según las instrucciones de la ANVISA (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria) deben adoptarse algunos cuidados con el aceite usado en las frituras. Vea a continuación algunos de ellos:

- *“El aceite debe filtrarse en cada término de uso. Durante la fritura de los alimentos, especialmente los empanados, tienden a liberar partículas de su superficie, retire los residuos visibles en el aceite con la ayuda de utensilios apropiados”.*
- *“El aceite debe desecharse cuando se observa la formación de espuma y humo durante la fritura, oscurecimiento intenso del aceite y del alimento y percepción del olor y sabor no característico. Vale la pena recordar que la apariencia de humo es diferente del vapor liberado naturalmente”.*
- *“El aceite no debe desecharse en el sistema de alcantarillado público, las amas de casa pueden guardarlo en bolsas o recipientes de plástico y unirlo a los residuos orgánicos. Para los*

comerciantes y los alimentos rápidos, para eliminar una cantidad significativa, se sugiere ponerse en contacto con empresas, órganos o entidades autorizadas por el órgano competente del área ambiental”.

(Fuente: ANVISA - Informe Técnico nº 11, del 5 de octubre de 2004; Asunto: Aceites y Grasas Usados en Frituras).

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados

Su aparato fue construido con materiales de primera clase, por eso úsalo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Mantenga su aparato siempre limpio y bien cuidado, eso lo hará tener una vida útil mucho más larga.

Cambie el aceite siempre que sea necesario. Verifique las instrucciones, los avisos y recomendaciones informadas en el punto 4.3 de este manual, referente a los cuidados con el aceite usado.

Debe hacerse una limpieza diaria del aparato para obtener un buen funcionamiento y más vida útil.



¡ATENCIÓN!

Antes de limpiar el aparato, asegúrese que el enchufe sea desconectado de la red eléctrica. Además, espere el enfriamiento total del aparato.



¡ATENCIÓN!

No use chorro de agua para limpiar el aparato.

IMPORTANTE

Este aparato no fue fabricado para ser sometido totalmente en agua para hacer su limpieza.

Siga las instrucciones a continuación para saber las piezas que pueden ser sumergidas y los cuidados especiales con las demás piezas.

Las piezas desmontables (tacho, cesto y protección de la resistencia) deben retirarse del aparato y lavarse con agua tibia y detergente neutro. Limpie bien las esquinas, eliminando los residuos de alimentos.

El resto del aparato debe limpiarse tantas veces como sea posible para evitar que los residuos de alimentos se sequen y se peguen a las piezas. Para la limpiarla, diluya en agua tibia el jabón o detergente neutro y aplíquelo con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuague y enseguida seque las piezas con un paño seco y suave.

Evite de usar productos o esponjas abrasivas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, porque pueden rayar o dañar la superficie de las piezas causando puntos de corrosión. No derrame agua sobre el motor y partes eléctricas para su limpieza, de lo contrario, al enchufarlo puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar el aparato.

IMPORTANTE

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.



¡ATENCIÓN!

Es muy importante que los productos de limpieza usados garanticen la higiene máxima y que no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y Comportamiento en caso de Averías

El operador debe ser instruido a realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes, limpieza y observar indicios de fallas que pueden ocurrir. Como por ejemplo: verificar ruidos extraños; pérdida de potencia del aparato; la falta de servicio del aparato a que se propone; entre otros. Acciones como estas son indispensables para asegurar una mayor vida útil del aparato.



¡ATENCIÓN!

Al hacer los mantenimientos (incluso siendo pequeños ajustes), desconecte siempre el aparato de la red eléctrica.

Se recomienda también hacer siempre los mantenimientos preventivos, verificando y ajustando holguras, haciendo la limpieza de las partes internas, etc. Si son detectadas piezas rotas o con problema de funcionamiento, debe hacerse el cambio usando siempre piezas originales.

Haciendo los mantenimientos preventivos, se elimina los problemas de quedarse con el aparato parado cuando más se necesita del mismo, disminuyendo los costos de mantenimiento y riesgos de accidentes.



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere de un profesional capacitado.

Asegúrese que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

Siempre que sea retirado algún accesorio referente a la seguridad del aparato (hacer el mantenimiento), reponga en su debido lugar y confirme si está realizando su función correctamente.

Si es detectado alguna falla o un defecto, envíe su aparato a la asistencia técnica más cercana de usted. Vea la relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupción Prolongada de Uso del Aparato

Si el aparato va ser parado por un largo tiempo, desconecte de la red eléctrica y haga una limpieza completa, incluso de los diferentes accesorios. Recomendase proteger todas las partes del aparato con aceite de vaselina blanco o con productos adecuados que se encuentran en el comercio. También debe protegerse el aparato del polvo, cubriéndola con una tela de nylon o de otro material.

6. Análisis y Resolución de Problemas

6.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Los productos con calidad IMG fueron diseñados con materiales y componentes que garantizan una vida más larga a su aparato. Sin embargo, debido al desgaste natural, uso indebido o falta de mantenimiento, el aparato puede presentar irregularidades en su funcionamiento.

La tabla abajo, presenta las posibles causas y respectivas soluciones:

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES	
Aparato no se enciende	Falta de energía eléctrica.	Verificar si hay energía en la red.	
		Verificar si el cable de energía está conectado a un tomacorriente.	
	Tensión del aparato diferente a la tensión de la red.	Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactase con la fábrica.	
	Termostato de seguridad activado.	Presionar el botón reinicio y encender el aparato nuevamente.	
Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactase con la fábrica			
Problemas eléctricos diversos (resistencia, termostatos, cableado, botón reinicio, lámparas).	Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactase con la fábrica		
	Aparato se apaga en la mitad de la operación.	Falta de energía eléctrica.	Verificar si hay energía en la red.
Verificar si el cable de energía está conectado a un tomacorriente.			
Problemas eléctricos diversos (resistencia, termostatos, cableado, botón reinicio, lámparas).		Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactase con la fábrica	
		Termostato de seguridad activado.	Presionar el botón reinicio y encender el aparato nuevamente.
Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactase con la fábrica			

Aparato con olor de quemado o humo.	Tensión del aparato es diferente a la tensión de la red eléctrica.	Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica
	Problemas eléctricos diversos (resistencia, termostatos, cableado, botón reinicio, lámparas).	Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica
	El aceite perdió las características ideales para freír.	Recomendase no usar el mismo aceite para varios ciclos de operación. Verifique algunas instrucciones de la ANVISA (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria) en la pág. 13.
Aparato demora para freír los alimentos.	Problemas eléctricos diversos (resistencia, termostatos, cableado, botón reinicio, lámparas).	Enviar el aparato para el puesto autorizado más cercano o contactarse con la fábrica.

Para mayores informaciones y aclaraciones, contactase con la Asistencia Técnica Autorizada más cercana de usted. Vea La relación de asistencias técnicas en nuestro sitio: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil del Aparato y sus Componentes

La vida útil del aparato puede variar de 3 a 5 años dependiendo de la forma adecuada de uso, limpieza, mantenimiento y calidad de sus componentes.

A continuación se hace una relación de la vida útil de los principales componentes:

- Resistencia: 100.000 ciclos;
- Termostato de Temperatura: 100.000 ciclos;
- Termostato de Seguridad: 100.000 ciclos;
- Cables y alambres eléctricos: 25 años;
- Terminales eléctricos: 8 años.

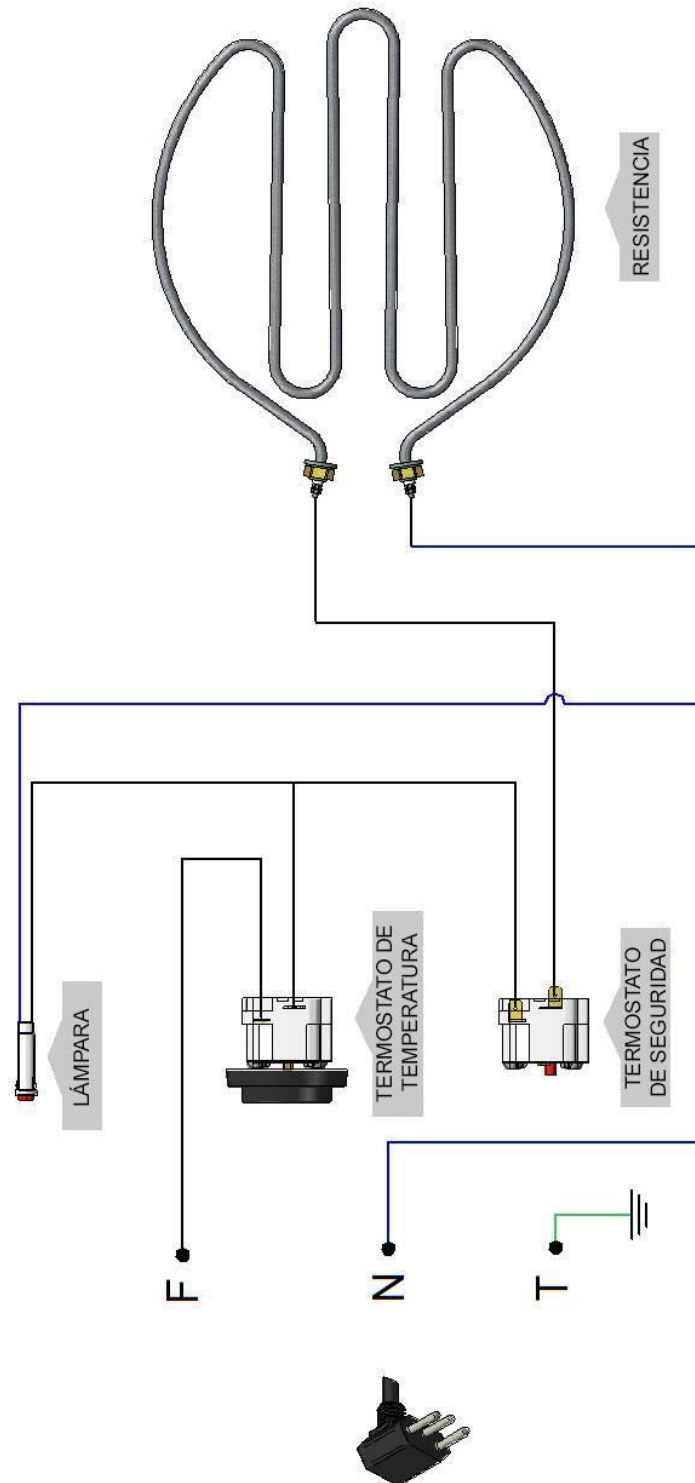
8. Normas Aplicables

Las normas brasileñas aplicadas para el desarrollo del aparato y elaboración de este manual son:

IEC 60335-1;
 IEC 60335-2-37;
 Resolución 148 de 28 de Marzo de 2022 de INMETRO;
 NR-12 - Resolución 197 de Diciembre de 2010;
 Normas Técnicas Brasileñas vigentes (ABNT NBR, ISO IEC).

9. ANEXOS

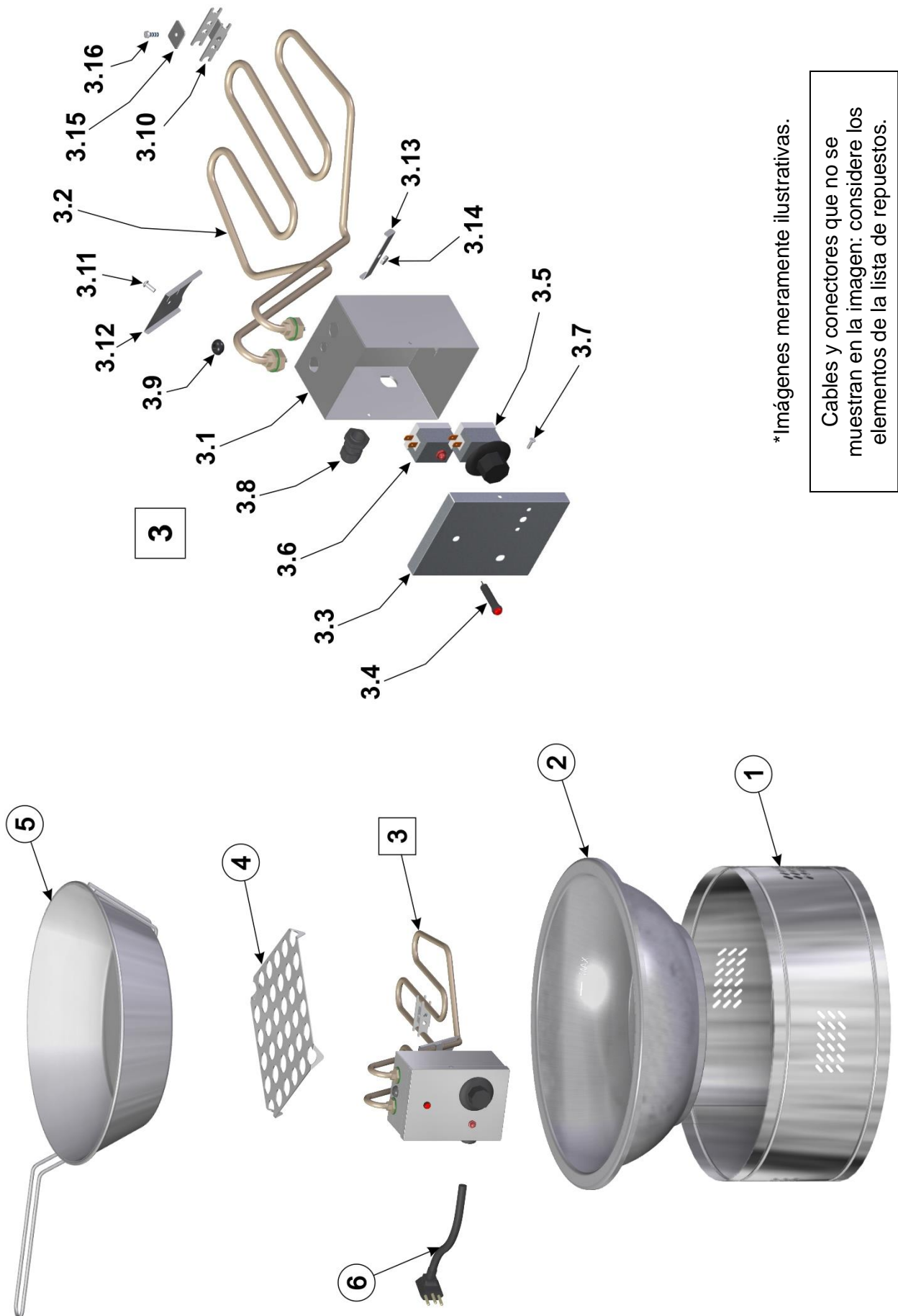
Esquema Eléctrico



Leyendas de los colores del cableado del cable de alimentación:

- F – Negro
- N – Azul o blanco (varía según el proveedor)
- T - Verde

Diseño Detallado



*Imágenes meramente ilustrativas.

Cables y conectores que no se muestran en la imagen: considere los elementos de la lista de repuestos.

Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
1	GAB022	Gabinete Inoxidable	01	*
2	THO001	Tacho de Fritura	01	*
3	CJT929	Caja Eléctrica Completa - TFE 220 V	01	TFE 220 V
	CJT928	Caja Eléctrica Completa - TFE 127 V	01	TFE 127 V
3.1	CXE001	Caja Eléctrica Soldada	01	*
3.2	RTE002	Resistencia 3500 W - Tensión 220 V	01	TFE 220 V
	RTE003	Resistencia 3000 W - Tensión 127 V	01	TFE 127 V
3.3	TAP168	Tapa de la Caja Eléctrica	01	*
3.4	LPS004	Lámpara	01	*
3.5	TMT019	Conjunto Termostato - Tensión 220 V	01	TFE 220 V
	TMT017	Conjunto Termostato - Tensión 127 V	01	TFE 127 V
3.6	TMT020	Termostato de Seguridad 20 A	01	TFE 220 V
	TMT018	Termostato de Seguridad 30 A	01	TFE 127 V
3.7	RBT002	Remache	02	*
3.8	TCE041	Prensa Cable	01	*
3.9	BCH039	Tapón Negro	01	*
3.10	SBT652	Soporte de Fijación de Bombilla	03	*
3.11	PRR022	Tornillo	01	*
3.12	CRC948	Marcado de Nivel	01	*
3.13	CRC949	Bloqueo de Marcado de Nivel	01	*
3.14	POS020	Tuerca	01	*
3.15	TVR042	Placa de Bloqueo de Bombilla	01	*
3.16	PCC015	Tornillo de Acero Inoxidable	01	*
4	CUP003	Protección de la Resistencia	01	*
5	CET003	Cesto Pequeño	01	*
6	CBE145	Cable Eléctrico - Tipo 5	01	**
	CBE003	Cable Eléctrico - Tipo 4	01	**
	CBE009	Cable Eléctrico - Tipo 2	01	**
	CBE022	Cable Eléctrico - Tipo 1	01	**
	CBE181	Cable Eléctrico - Tipo 7	01	**
7	CBE101	Cable Eléctrico Enmienda	01	*
8	CBE112	Cable Eléctrico Enmienda	01	*

* Accesorio aplicable para todos los modelos de Tacho de Fritura descritos en este manual.

** Consultar la asistencia técnica más cercana o la fábrica.

TÉRMINO DE GARANTÍA

(Para el Mercado Brasileño)



IMG BRASIL, fabricante de productos METVISA, se compromete en dar garantías a sus productos contra posibles defectos de fabricación durante 180 días (incluido los 90 días de la garantía legal), contados desde la fecha de emisión de la factura de venta.

En los casos de los accesorios citados anteriormente queda restringida solamente la garantía legal (90 días) para los accesorios relacionados abajo considerados de desgaste natural o pertenece a la parte eléctrica:

- Resistencia;
- Termostatos.

Todos los componentes que presentan comprobadamente defectos de fabricación, serán reparados o sustituidos, conforme el caso, gratuitamente por IMG BRASIL, o cualquier ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro del período de garantía y con la presentación del actual TÉRMINO DE GARANTÍA debidamente llenado y la factura correspondiente.

No son cubiertos por éste TÉRMINO DE GARANTÍA, daños o defectos provocados por:

- Mal uso del equipo;
- Falta de conservación y mantenimiento;
- Almacenamiento inadecuado;
- Defectos en la red eléctrica;
- Instalación inadecuada;
- Desgastes naturales;
- Transporte o intemperies;
- Falta de uso por un periodo largo;
- Falta de observación de las informaciones y orientaciones técnicas.

La alteración del producto o sustitución de componentes incorrectos, no originales, así como la expiración del plazo de garantía, anula todo el efecto del TÉRMINO DE GARANTÍA.

IMG BRASIL se reserva el derecho de modificar el equipo y sus componentes sin previo aviso, sin tener que hacer lo mismo en los equipos ya vendidos.

DATOS DE COMPROBACIÓN DE GARANTÍA

PRODUCTO

Código: _____

Fecha de Fabricación: ____/____/____

Número: _____

FACTURA

Fecha: ____/____/____

Número: _____

CONSUMIDOR

Sello/Firma del Vendedor

Nombre: _____

Dirección: _____

REVENDEDOR

Nombre: _____

Dirección: _____

Sello/Firma del Vendedor

ASISTENCIA TÉCNICA – at@metvisa.com.br

Relación de Servicios de Asistencias Técnica en el sitio:

www.metvisa.com.br

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro

Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil

Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br

Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra
línea completa
de productos