

MANUAL DE INSTRUÇÕES

METALCUBAS®

- FORNO SALAMANDRA - ELÉTRICO

MODELOS: FSE 45
FSE 65



APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, METALCUBAS.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Indica que o elemento de aquecimento está ligado.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidado.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

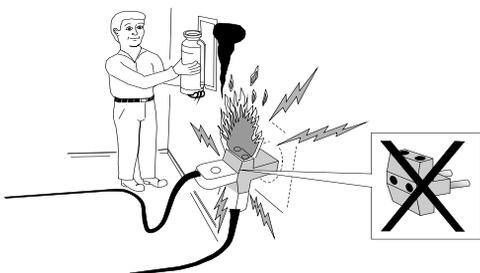
Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

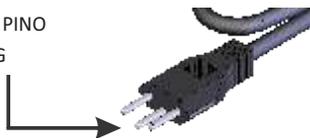
Estes aparelhos são destinados para ser usado em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinha de restaurante, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimento.

PRIMEIROS PASSOS

- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu equipamento em funcionamento.
- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto.
- Posicione o equipamento em uma superfície nivelada de preferência a uma altura de 90cm.
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento.
- O equipamento não deve ser embutido.
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis, e não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.
- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.



- NÃO REMOVA O PINO CENTRAL DO PLUG



- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
- Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

ATENÇÃO ⚠

Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incêndio.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTOS

A instalação do equipamento é acoplar o plug 3 pinos 20A a uma tomada padrão 20A. Mesmo assim aconselha-se a utilização de um disjuntor conforme descrito nas especificações técnicas página 5. Na dúvida contrate um electricista profissional qualificado de sua confiança para fazer a instalação elétrica.

Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
Ver pagina 5	Ver pagina 5

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.



LIMPEZA

- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Desligue o aparelho da tomada.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção ou limpeza, verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro, a utilização de abrasivos pode danificar a aparência do seu equipamento.
- Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos

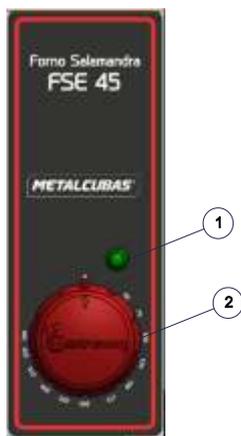
O electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais

INSTRUÇÕES DE USO

O equipamento opera através de um termostato analógico, onde pode ser programado a temperatura desejada conforme a aplicação.

A faixa de temperatura de operação varia de 50°C até 320°C.

Interface do equipamento.



1 Sinaleiro indicador de aquecimento ligado.

2 Manipulo do termostato.

Após a instalação correta do equipamento na rede elétrica, para ligar o equipamento basta girar o manípulo do termostato para a temperatura desejada, assim que o manípulo for girado ultrapassando a marca dos 50°C o sinaleiro deve acender indicando o aquecimento.

Ao atingir a temperatura selecionada o equipamento desliga o aquecimento, com o aquecimento desligado o equipamento vai perdendo temperatura até atingir em torno de 10°C abaixo da temperatura programada, neste instante o termostato atua para reacionar o aquecimento, mantendo assim a temperatura programada, e realizando o ciclo de aquecimento pelo tempo que o equipamento ficar ligado.

Após regular a temperatura desejada e dado o tempo de aquecimento o equipamento desliga o sinaleiro de aquecimento informando que alcançou a temperatura programada e está pronto para a utilização.

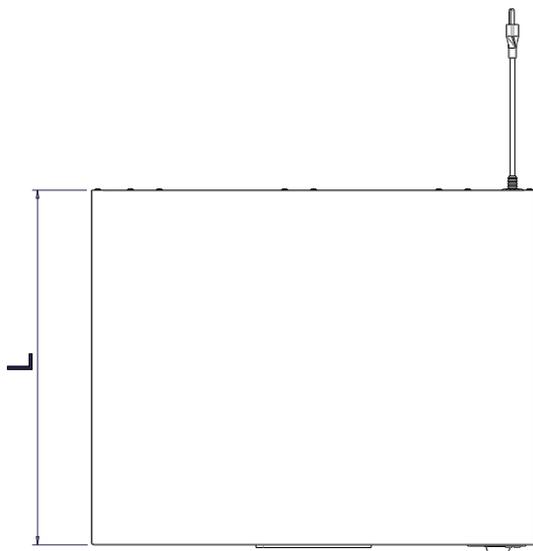
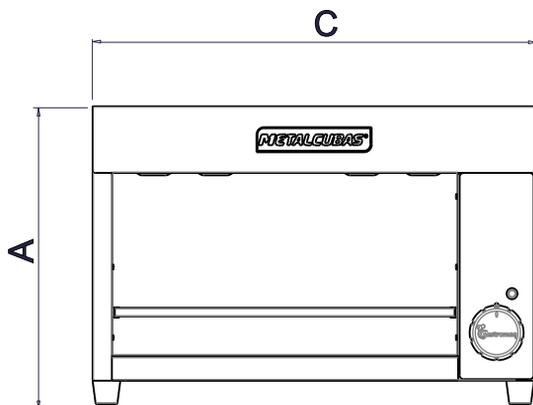
Para desligar o aparelho você pode remover o cordão da rede elétrica ou posicionando o termostato na posição 0°C.

Em caso de falta de energia, o equipamento sempre retorna na condição em que estava.

IMPORTANTE : Este equipamento é indicado para gratinar pratos, não é indicado para cozimento.

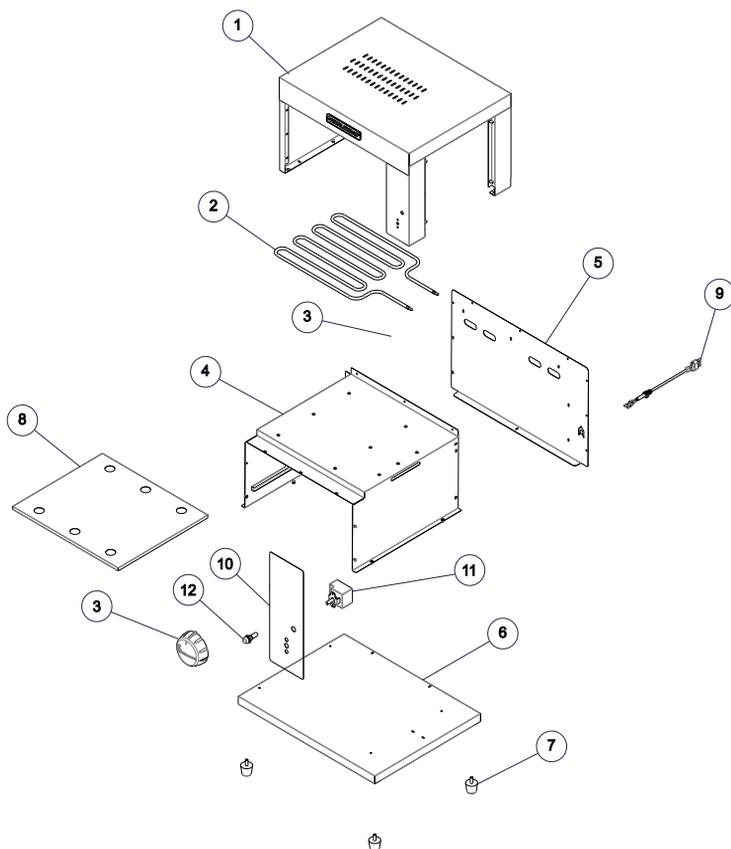
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	Modelo	Potência	Consumo	Secção Min. do condutor	Disjuntor	Dimensões (CxLxA) mm	Área Útil (C x L x A) mm	Peso Líq. (kg)
Forno Salamandra	FSE 45 220V	3000W	1,8 kWh	2,5 mm ²	20 A	576x452x384	450x230x426	9
	FSE 65 220V	3000W	1,8 kWh	2,5 mm ²	20 A	676x452x452	550x280x426	11



DESCRIÇÃO DAS PEÇAS - FORNO SALAMANDRA

ITEM	DESCRIÇÃO	FSE 45	FSE 65
1	CONJ MONT ESTRUTURA EXT FORNO SALAMANDRA	MTC3018	MTC3032
2	RESISTÊNCIA 3000W 220v FORNO SALAMANDRA	MTC3022	MTC3022
3	MANIPULO TERMOSTATO	16194G	16194G
4	CONJ MONT ESTRUTURA INT FORNO SALAMANDRA	MTC3017	MTC3031
5	FUNDO EXT FORNO SALAMANDRA	MTC2743	MTC2758
6	BASE INFERIOR FORNO SALAMANDRA	MTC3047	MTC3048
7	PE BORRACHA E095 M8	12038G	12038G
8	BANDEJA FORNO SALAMANDRA	MTC2745	MTC2759
9	CABO ELÉT. 3VIAS x 2,5mm ² x 1,5m 180° P.C. INJ.	MTC1410	MTC1410
10	ADESIVO FRONTAL FORNO SALAMANDRA	MTC2727	MTC2728
11	TERMOSTATO CAEM 300°C 30A	10005G	10005G
12	SINALEIRO VERDE	17459G	17459G



A Metalcubas reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

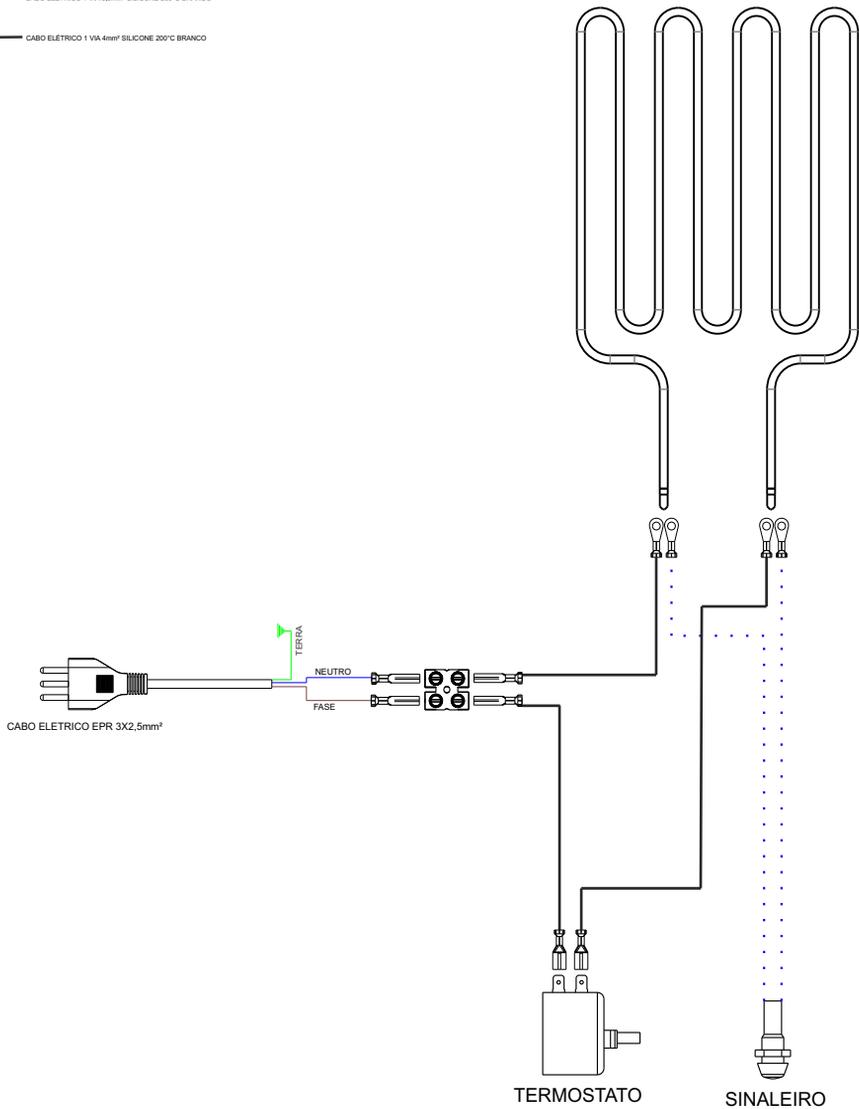
ESQUEMA ELÉTRICO

LEGENDA

..... CABO ELÉTRICO 1 VIA 0,5mm² SILICONE 200°C BRANCO

———— CABO ELÉTRICO 1 VIA 4mm² SILICONE 200°C BRANCO

RESISTÊNCIA 220V - MTC3022



PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu equipamento é fabricado e testado sob normas rígidas de qualidade, entretanto, à medida em que vai se exigindo do equipamento, ele pode eventualmente apresentar problemas. Nesta página, disponibilizamos um conjunto de orientações básicas para alguns dos problemas mais comuns que possam vir a ocorrer com sua máquina.

A Metalcubas compromete-se a iniciar as tratativas das solicitações de atendimento através do SAC, no prazo de 5 dias, respeitando os prazos da lei 8.078/90 DO Código de Defesa do Consumidor para resolução e conclusão do atendimento.

O equipamento não liga

Possível causa	Solução
Falta de energia elétrica	Verifique se as ligações elétricas estão corretas. Além disso, verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento.
Mal funcionamento do termostato	Verificar se está conectado a rede elétrica, ligar termostato, verificar fios soltos, se mesmo assim não voltar a funcionar entrar em contato com o SAC Metalcubas.

O equipamento dá choque

Possível causa	Solução
Instalação elétrica com defeito	Com o equipamento desligado, verifique se há o rompimento de algum cabo ou se há alguma conexão solta.

O equipamento não aquece.

Possível causa	Solução
Fio desconectado	Com o equipamento desligado da rede elétrica, verifique se os terminais elétricos estão todos conectados e em bom estado.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto, a partir da data da revenda ao cliente final, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo Fabricante, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes não lubrificadas ou por falta de higiene.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

4) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

5) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

6) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: etiquetas adesivas, cestos e cubas.

7) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

8) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

1 - A falta ou a rasura não permitindo a visibilidade dos dados da etiqueta com o número de série de data de fabricação

2 - A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;

3 - O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;

4 - Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;

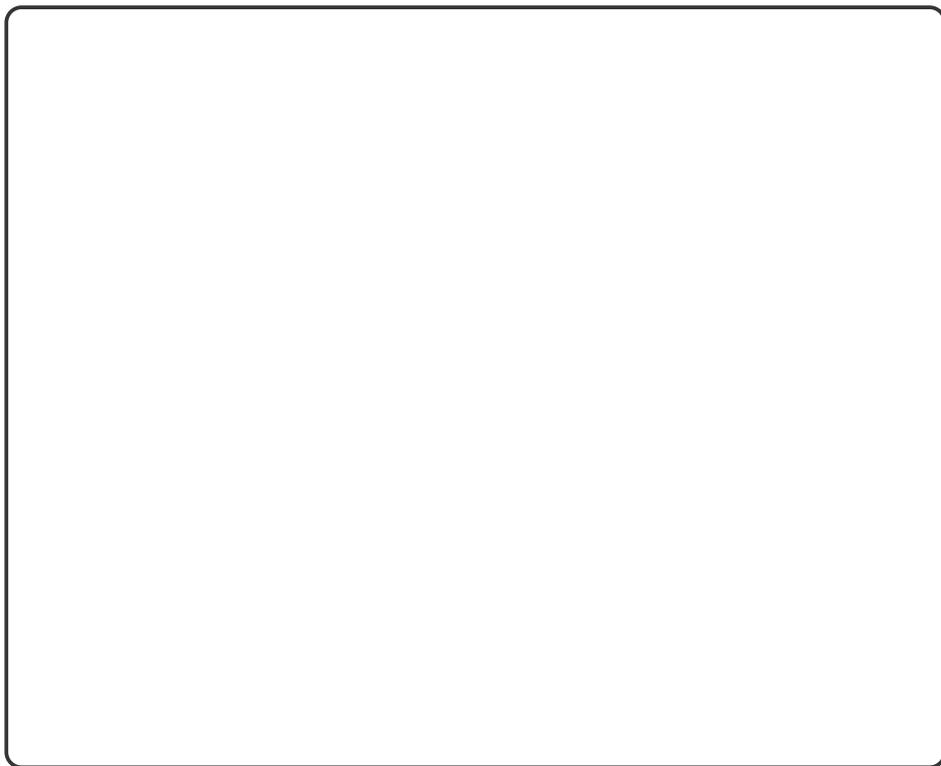
5 - Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;

6 - A instalação elétrica ou do gás de forma inadequada causando o mau funcionamento ou até mesmo a parada do equipamento.

7 - Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO



Se você tiver alguma dúvida, sugestão ou problema, ligue para nós. O SAC Metalcubas foi criado especialmente para você, portanto, fique a vontade. O atendimento qualificado de nossos profissionais é garantido!

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

 (54) 3771 3838

 www.metalcubas.com.br

 sac@metalcubas.com.br

Procurando por um de nosso assistentes autorizados?
Confira nosso site e escolha o que
melhor se adequar a sua localidade.



METALCUBAS®

Metalcubas Indústria Metalúrgica Ltda.

Rua Governador Roberto Silveira, 444 - CEP. 95031-710 - Caxias do Sul -RS