

MANUAL DE INSTRUÇÕES

METALCUBAS®

- FRITADOR A GÁS INDUSTRIAL -

MODELOS: FOGI 85



R01

APRESENTAÇÃO

A Metalcubas é 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 agradecer-lhe por ter escolhido um produto com a qualidade 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, a 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.

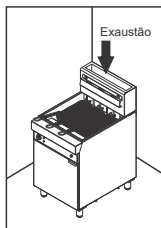
Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

PRIMEIROS PASSOS

Estes aparelhos são destinados para ser usado para aplicações comercial, 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.

Não levante o fritador pela porta e nem pelo puxador da porta.

Antes de fazer a instalação, verifique o tipo de gás (Natural ou GLP) confere com as especificações da placa de identificação do equipamento.



Instale a fritadeira em área com ar suficiente para a combustão do gás dos queimadores.

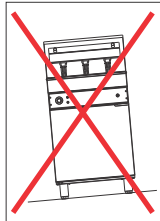
Não obstrua o fluxo de ar da combustão e da ventilação.

Deixe espaço suficiente para as aberturas de ar da câmara de combustão

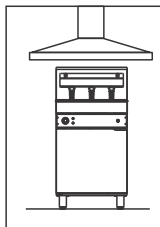
Não coloque ventiladores soprando diretamente sobre a fritadeira

Evite ventiladores de parede, que criam correntes de ar dentro do ambiente. Evite janelas abertas perto das laterais ou da parte traseira da fritadeira.

LOCALIZAÇÃO



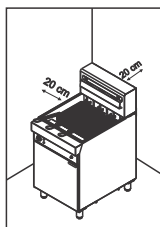
Escolha um local plano, longe de umidade, pias ou bancadas de trabalho que possam gerar respingos de água na fritadeira. Verifique se a fritadeira está nivelada com o auxílio de um nível apoiado sobre seu tampo depois de estabelecidas as conexões de gás. Confira o nivelamento no sentido frente-trás e de um lado ao outro, na posição de instalação final.



É indicado instalar sua fritadeira sob uma coifa ou exaustor.

Mantenha o equipamento afastado das paredes. Ao instalar a sua fritadeira deixe um espaço mínimo de 20 cm na traseira e laterais.

OBS: quando instalado ao lado de uma fritadeira Metalcubas, o espaço lateral pode ser reduzido a zero, respeitando o afastamento traseiro de paredes e outros equipamentos.



CONEXÃO COM O SISTEMA DE EXAUSTÃO

Devem ser respeitadas as seguintes recomendações:

Instale a fritadeira sob uma coifa devidamente conectada a um duto de exaustão. A coifa deve ultrapassar em 15 cm a 20 cm as dimensões da fritadeira dos dois lados.

O espaço acima da fritadeira deve ser adequado para a remoção eficiente do monóxido de carbono resultantes da combustão.

Entre o duto e os filtros do sistema de ventilação da coifa deve ser respeitada distância mínima de 45 cm.

Nunca conecte o duto diretamente à fritadeira.

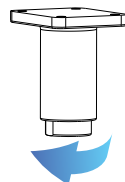
Tome cuidado para não obstruir o fluxo dos gases do equipamento.

Mantenha uma circulação adequada de ar dentro do ambiente.

NIVELAMENTO

-O Fritador esta equipado com pés com regulagem de altura. Gire os pés conforme imagem abaixo para fazer o ajuste de altura. É importante o perfeito nivelamento do equipamento para que haja uma distribuição uniforme do calor

Ajuste a altura desejada girando a base sentido anti-horário para subir e horário para descer.



INSTALAÇÃO

A fritadeira deve ficar fixa para evitar o tombamento e o derramamento de óleo quente.

A instalação do painel de controle deve ser posicionada de maneira que fique sem contato com vapores de óleo.

CONEXÃO DO GÁS

⚠ ATENÇÃO! Todas as conexões da tubulação de gás devem ser resistentes à ação de gás GLP ou Natural.

A entrada de gás fica atrás, na parte inferior da fritadeira. As normas exigem a instalação de um regulador de pressão (amarelo) que acompanha o equipamento, na linha de abastecimento de gás antes da fritadeira.

A linha de abastecimento de gás deve ser equivalente a um encanamento de aço galvanizado de no mínimo 1/2" para unidades individuais e de 1.1/4" no caso de unidades montadas em série. Se usar a mangueira flexível de conexão rápida (não acompanha o equipamento), use encanamento de aço galvanizado de 3/4" para unidades individuais e de 1.1/4" no caso de unidades em série.

É importante que a tubulação esteja limpa e desobstruída, sem qualquer tipo de detrito. Unidades montadas em série requerem uma ou duas conexões de tamanho apropriado para o gás utilizado.

CUIDADO! Antes de ligar, confira se não há vazamento em nenhuma conexão da linha de abastecimento de gás. Faça o teste com água e sabão, não com chama aberta.

Elimine a existência de vazamentos, faça uma purga da tubulação com gás para remover o ar nela retido.

PRESSÕES DE GÁS (TODOS OS MODELOS):

A pressão do gás deve ser regulada com:

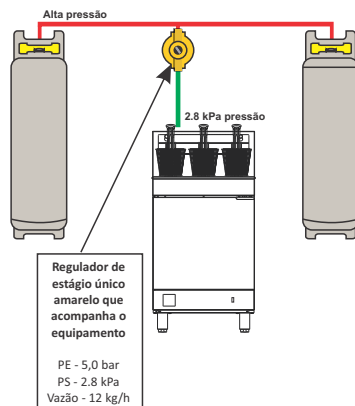
-180 mmca ou 1,8 kPa para gás natural;

-280 mmca ou 2,80 kPa para gás GLP;

Se a pressão de entrada passar de 1/2 psi (3,45 kPa), deverá ser instalado um regulador de pressão a mais.

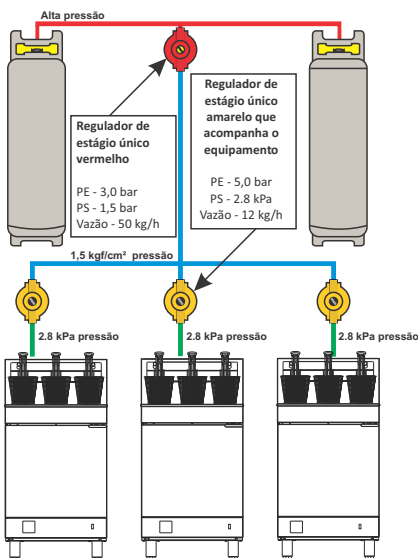
Para um perfeito funcionamento, é necessário instalar com no mínimo 2 botijões P45.

Instalação do Gás GLP - Com um equipamento na rede



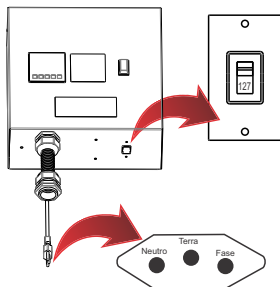
A fritadeira deve ser instalada na rede com uma mangueira metálica e um registro esférico na qual não é fornecida pela Metalcubas

Instalação do Gás GLP - Com mais de um equipamento na rede



REDE ELÉTRICA

Apesar de ser um equipamentos a gás, é necessário uma conexão elétrica para alimentação do controlador eletrônico, acendimento automático, válvula de gás e equipamentos de segurança.



No painel de controle está localizado a chave seletora de voltagem. Certifique-se de que está na voltagem correta conforme a rede elétrica do estabelecimento. Para ligação utilize uma tomada padrão 3 pinos de 20A

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. Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

ATENÇÃO ⚠

- O óleo quente e partes do equipamento quente podem provocar queimaduras. Cuidado ao efetuar operações de uso, limpeza e manutenção no equipamento.
- Respingos de óleo quente podem provocar queimaduras graves. Não mude a fritadeira de lugar sem antes retirar toda a gordura do tanque.

PROCEDIMENTO ANTES DO PRIMEIRO USO

Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu fritador em funcionamento.

As fritadeiras novas passam por uma limpeza na fábrica para a remoção de todos os sinais visíveis de óleo, graxa etc. remanescentes do processo de fabricação. Porém, antes do preparo de qualquer alimento, limpe todas as superfícies e o tanque interno da fritadeira com água quente e sabão, removendo assim todos os resíduos de sua película protetora de óleo, além de poeira e detritos.



Não use cloro nem limpadores à base de sulfato/sulfeto.

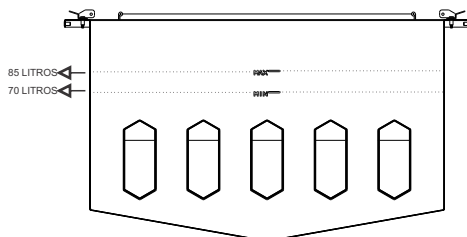
- Lave todos os acessórios que acompanham a unidade.
- Passe água limpa na fritadeira e em seus acessórios e deixe a água escorrer.
- Seque o tanque com um pano limpo e macio.

ENCHIMENTO DO TANQUE COM ÓLEO





NÃO use gordura sólida na fritadeira. A gordura derretida danificará o tanque e invalidará a garantia do produto.








- Feche o registro esférico de drenagem
- Encha o tanque com líquido de fritura.
- O líquido de fritura deve ficar entre as linhas “MIN” e “MAX” impressas no tanque.
- O líquido de fritura aumenta de volume quando aquecida. Não encha o tanque acima da linha MAX.
- Vá acrescentando líquido de fritura novo conforme necessário para manter o nível do óleo.



INSTRUÇÕES PARA LIGAR O EQUIPAMENTO



Abra o registro esférico na rede do gás, em seguida aperte o botão liga / desliga . Nesse momento o controlador Eletrônico irá ligar e acionar a usina de ignição (faiscador) para que o mesmo ligue o fogo dos queimadores. Caso o ignitor não ligue o fogo dos queimadores, o mesmo fará três tentativas, não tendo sucesso, o controlador irá desativar por completo a fritadeira acusando a na tela .

Após o fogo ligado, aperte a tecla  do controlador eletrônico ate os números do display superior ficarem piscando com a temperatura programada. Em seguida utilize as teclas  ou  para aumentar ou diminuir a temperatura programada. Após feito isso, aperte novamente a tecla  e irá piscar o display inferior, em seguida utilize as teclas  ou  para aumentar ou diminuir o tempo programado. Assim que parar de piscar, voltará a tela a temperatura do óleo que esta dentro da fritadeira. Para iniciar ou parar a contagem do tempo programado, aperte a tecla . Assim que atingir a temperatura marcada, o controlador desligará os queimadores bloqueando a passagem do gás, e voltará a ligar automaticamente assim que a temperatura cair .

Recomenda-se que a temperatura do óleo não ultrapasse de 180°C, pois esta provoca a queima das características do óleo. Para maior vida útil do óleo, mantenha-o a menos de 100°C quando estiver aguardando entre uma fritura e outra.

INSTRUÇÕES BÁSICAS DE OPERÃO

- Escolha a temperatura e deixe o óleo aquecer.
- Frite sempre unidades do mesmo tamanho para garantir a uniformidade da fritura.
- Escorra ou seque alimentos crus ou úmidos para evitar que o óleo espirre ao entrar em contato com eles.
- Acrescente óleo novo sempre que necessário.

- Não encha demais os cestos, pois cada cesto tem capacidade máxima de 1kg de produto
- Imerja com cuidado o cesto no óleo.
- Vire sonhos e bolinhos uma vez durante a fritura.
- Frituras do tipo batata frita exigem que o cesto seja sacudido várias vezes.
- Frituras empanadas, enfarinhadas ou do tipo “à milanesa” devem ser colocadas uma por uma dentro do óleo ou cesto de fritura. Se usar o cesto, imerja-o primeiro dentro do liquido de fritura para evitar que a farinha grude nele.
- Quando estiverem prontos, retire as unidades uma a uma ou retire o cesto todo do liquido de fritura. Pendure o cesto no suporte de trás.

ATENÇÃO

Existe perigo de incêndio se o nível de óleo estiver abaixo do nível mínimo indicado.

O equipamento deve ser instalado e usado de tal maneira que nenhuma água possa ter contato com o óleo ou gordura quente, risco de acidente.

PARA UMA MAIOR DURABILIDADE DO ÓLEO

O óleo pode durar mais se respeitadas às seguintes orientações:

- Não coloque sal nos alimentos dentro da fritadeira.
- Use óleo de boa qualidade.
- Filtre o óleo diariamente (no mínimo).
- Substitua o óleo quando ele for perdendo suas características
- Mantenha o equipamento e o ambiente ao redor dele sempre limpos.
- Regule corretamente o a temperatura para no máximo 180°C.
- Retire o excesso de umidade e de partículas soltas do produto antes de colocá-lo na fritadeira.

ATENÇÃO

- A utilização de óleo velho terá o processo de inflamação reduzido e é mais propenso a ebulição (óleo fervente com respingos).

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

Manter a fritadeira limpa é um pré-requisito essencial para qualquer cozinha coletiva não só pela questão da higiene, mas também por questão de economia: A fritadeira trabalhando limpa permite manter o sabor natural do alimento e ampliar a validade do óleo. Veja abaixo nossas recomendações:

1. Deve ser limpo o tanque da fritadeira pelo menos uma vez por dia. É muito mais fácil mantê-la limpa diariamente a remover incrustações de vários dias.
 2. Espere o óleo esfriar e drene o tanque com muito cuidado. Para isso, rosqueie a extensão (cano) e abra a válvula na base no tanque.
 3. Jogue no tanque água quente para remover os resíduos sólidos.
 4. Feche a válvula de drenagem. Encha o tanque com água quente e adicione detergente específico para esse fim. (não se utilize detergentes de uso geral nem cloro - consulte seu fornecedor e peça a ele que indique a quantidade adequada para obter melhores resultados).
 5. Deixe essa solução ferver a 100°C por 10 ou 15 minutos.
 6. Coloque neste instante os dois cestos de fritura. Mantenha-os imersos nessa solução de limpeza.
 7. Desligue o aquecimento. Esfregue as paredes do tanque e dos tubos com uma escova de cerdas plásticas para remover incrustações. Não se utilize escovas com cerdas metálicas.
 8. Esvazie o tanque da fritadeira e enxágüe com água limpa. Use uma solução de vinagre para neutralizar os resíduos do detergente. (aproximadamente 250 ml para 20 litros de água).
 9. Enxágüe novamente com água limpa para retirar o odor do vinagre.
 10. Seque o tanque antes de reabastecer com óleo até o nível mínimo.
- Importante: faz-se necessário à filtragem do óleo pelo menos uma vez por dia.
11. Lave as superfícies externa com água e detergente diariamente.

ATENÇÃO

AVISO: Nunca lavar a fritadeira com lava-vato ou mangueiras, evitar de molhar o controlador, e limpar óleo que escorre durante o uso, boas praticas garantem maior durabilidade do equipamento.

12. Diminua a temperatura do controlador nos períodos de pouca utilização.

13. Não jogue água nos componentes que ficam atrás da porta de inspeção nem na chaminé.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água ou com vaporizador

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

ATENÇÃO

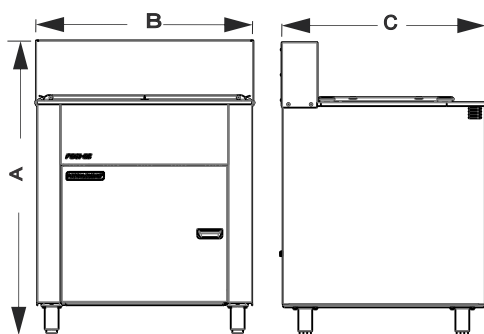
Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As instruções a respeito de pessoas (incluindo crianças) com reduções físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta e experiência e conhecimento não é aplicado.

ATENÇÃO

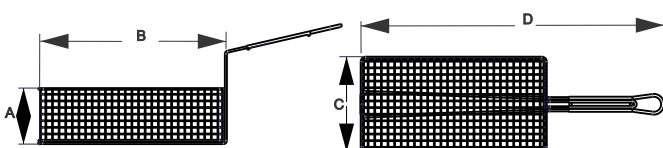
AVISO: A abertura da torneira de drenagem fará com o conteúdo quente da fritadeira saia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS

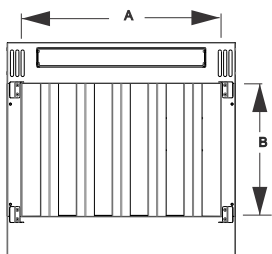
PRODUTO	MODELO	QUANTIDADE ÓLEO		CONSUMO DE GÁS GN (m³/h)	CONSUMO DE GÁS GLP (kg/h)	PESO LÍQUIDO	CAPACIDADE DE AQUECIMENTO (Btu)	TENSÃO
		Nível Mín.	Nível Máx.					
FRITADOR ÓLEO A GÁS	FOGI 85	70 L	85 L	3,85	3,05	103 kg	150.000	127 V 220 V

DIMENSÕES


MODELO	FOGI 85
A	1164mm
B	804mm
C	864mm



COTA	CESTO PEQUENO	CESTO GRANDE
A	135mm	135mm
B	450mm	450mm
C	150mm	230mm
D	733mm	733mm



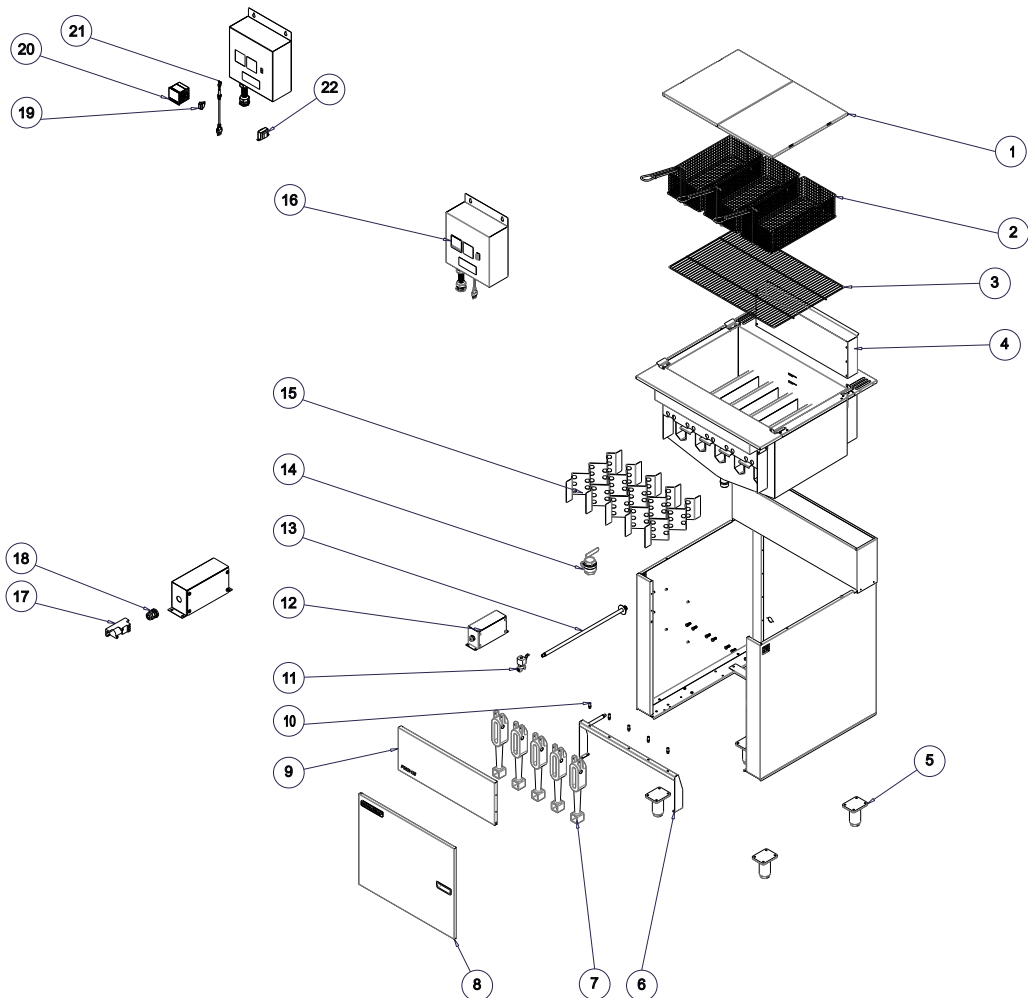
ÁREA DE FRITURA	
MODELO	FOGI 85
A	750mm
B	500mm

TEMPERATURAS E CAPACIDADES

ALIMENTO	TEMPERATURA SUGERIDA	CARGA MÁXIMA (por cesto)
Batata frita	180 °C	2 kg
Banana milanesa, pasteis, peixes, croquetes	170 °C	2 kg
Risolis, carnes, polenta, frango	160 °C	2 kg
Churros, empanados, legumes	150 °C	2 kg

Para evitar transbordo de óleo, respeite a carga máxima de produto quando utilizar o nível máximo de óleo.

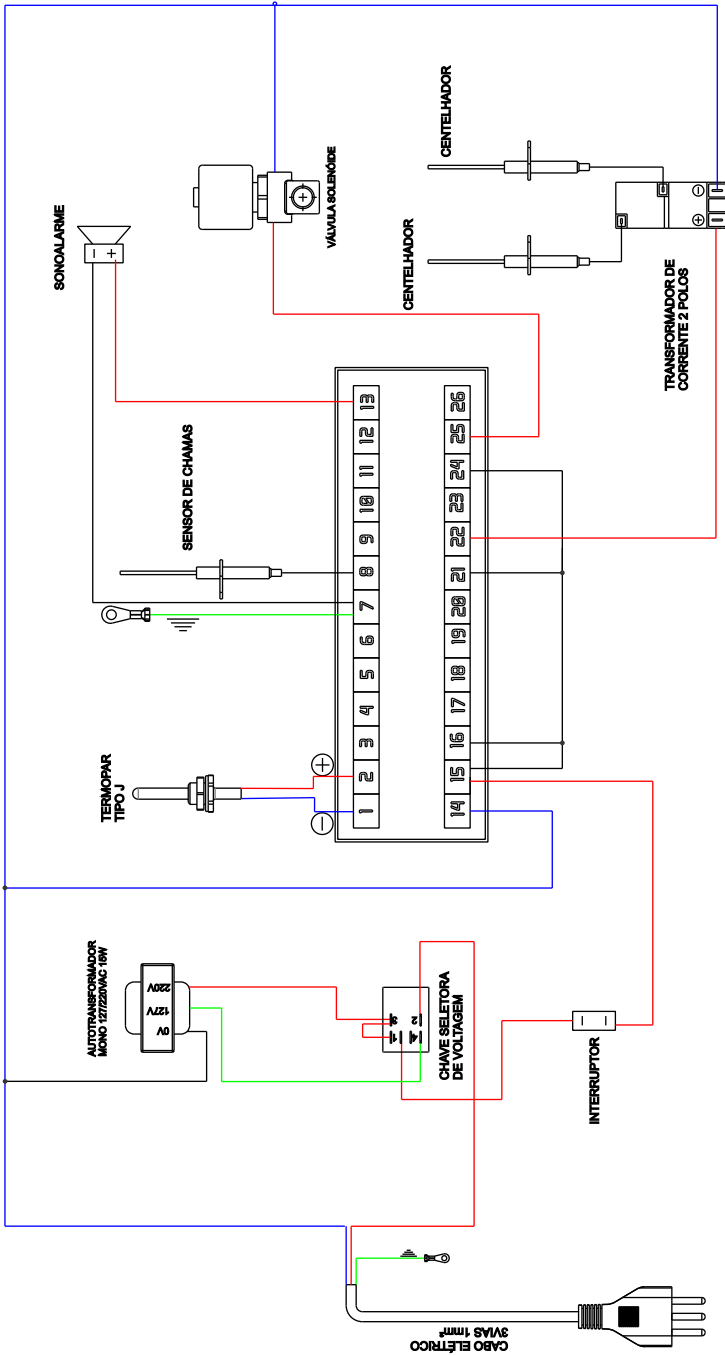
LISTAGEM DAS PRINCIPAIS PEÇAS



COMPONENTES

22	MTC1593	AUTOTRANSFORMADOR MONO 127/220VAC 15W
21	MTC1410	Cabo Elét. 3x2,5x1,5mts 180° P.C. Inj.
20	MTC1950	CONTROLADOR DIGITAL
19	MTC1615	INTERRUPTOR TECLA UNIPOLAR 20A
18	71621	PRENSA CABO PG 13,5 CINZA
17	MTC1446	TRANSFORMADOR CORRENTE 2 PINOS
16	MTC2967	CONJ MONT FINAL CAIXA PAINEL ELÉTRICO FOGI 85
15	MTC2945	DISSIPADOR CALOR FOGI 85
14	MTC1670	VALVULA ESF. 1.1/4" PASSAGEM PLENA
13	MTC2962	CONJ TUBULAÇÃO MAIOR ENTRADA GAS FOGI 85
12	MTC2964	CONJ MONT CAIXA COMANDO ELETRICO FOGI 85
11	MTC1548	VALVULA SOLENOIDE GÁS GLP 1/4 NPT 220V 60Hz
10	MTC2137	INJETOR 0,90 MM BSP 1/8"X30
9	MTC2947	CONJ MONT FECHAMENTO FRONTAL FOGI 85
8	MTC2958	CONJ MONT PORTA FOGI 85
7	MTC1620	CONJ QUEIMADOR FOG
6	MTC2951	CONJ MONT TUBULAÇÃO CENTRAL GAS FOGI 85
5	MTC1262	PE REGULAVEL FAO
4	MTC2917	CONJ MONTADO TANQUE FOGI 85
3	MTC2606	GRADE FOE 75
2	MTC2576	CESTO GRANDE FOE 50/75
1	MTC2643	CONJ MONT TAMPA FOE 75
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO

ESQUEMA ELÉTRICO



PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu equipamento é fabricado e testado sob normas rígidas de qualidade, entretanto, à medida em que vai se exigindo do fritador, 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 ou de gás	Verifique se as ligações elétricas e rede de gás estão corretas.
Chave seletora de voltagem na tensão errada	Esse equipamento é munido de uma chave seletora de voltagem, certifique-se de que a mesma esteja na tensão correta conforme a do estabelecimento.

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. Caso não encontre nada, entre em contato com o SAC Metalcubas.

O EQUIPAMENTO NÃO AQUECE O SUFICIENTE

Possível causa	Solução
Queda excessiva na temperatura	Fazer um pré aquecimento no óleo até a temperatura de fritura entre uma operação e outra. Fazer um pré descongelamento no alimento a ser frito.

O ÓLEO FERVE E TRANSBORDA PARA FORA DA CUBA/TANQUE

Possível causa	Solução
Umidade do alimento a ser frito é alta	Para que a umidade da fritura se dissipe, você deve dar um choque térmico no alimento. Para isso, coloque e retire o cesto rapidamente de dentro do fritador. Talvez seja necessário repetir a operação.
Temperatura excessiva do óleo	O fritador não deverá ultrapassar a temperatura de 200°C

MENSAGENS DE ERRO NO CONTROLADOR

Erro	Solução
Erro dRtA	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos eles foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá reiniciar o controlador e analisar uma necessidade de reprogramação do produto.
Erro ELtE	Não detectou o jumper no lugar do sensor de chama no modo elétrico.
ER5 FRLH	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor. Verifique a distância entre o sensor de chama e o queimador.
ER5	Detectado curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador durante a inicialização.
Sns1 Curt	Detectado curto-circuito no sensor de chama 1 por mais de 3 segundos.
Sns2 Curt	Detectado curto-circuito no sensor de chama 2 por mais de 3 segundos.
tEr Erro	Detectado falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado ou se o mesmo não está danificado.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, 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.

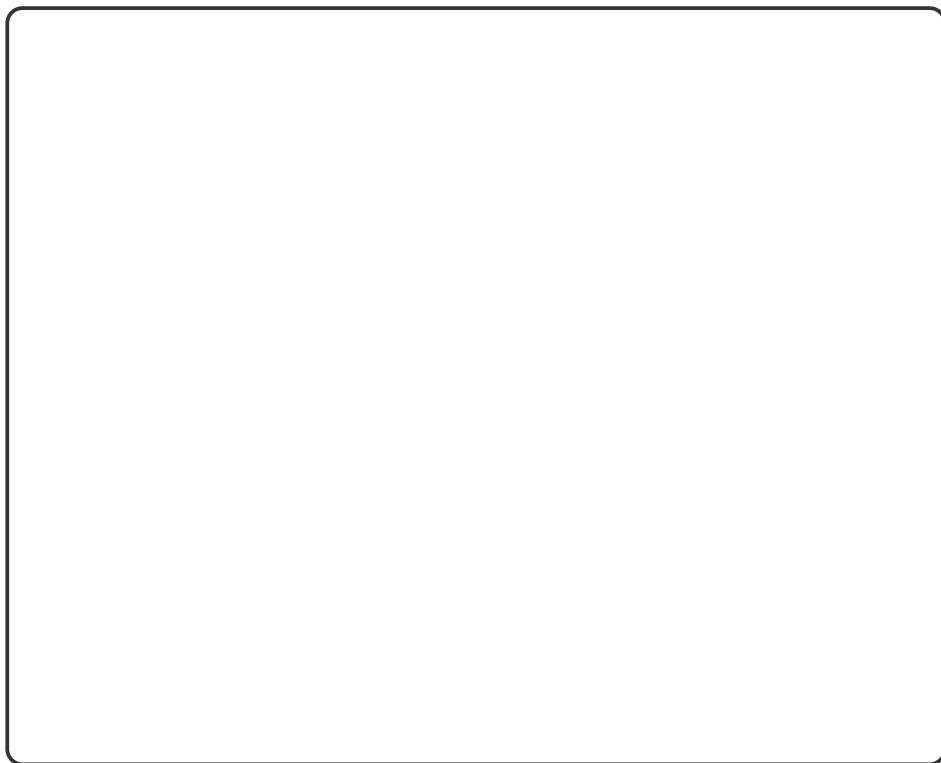
7 - Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

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.

ANOTAÇÕES

Ruled area for notes with horizontal dashed lines.

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