

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

- 1.1 - O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.
- 1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.
- 1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
- 2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

- 3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.
- 3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
- 3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.
- 3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
- 3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
- 3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
- 3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
- 3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.
- 3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.
- 3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
- 3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.
- 3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

- 4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.
- 4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
- 4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

- 5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.
- 5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
- 5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
- 5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
- 5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Data de Atualização: 11.02.2016 - B8027

Evolução
para quem
cozinha.


PROGÁS


BRAESI

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fatiador de Pão



FB-12/1


BRAESI
equipamentos gastronômicos

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O equipamento é fabricado em chapa de aço com pintura epóxi, possui mesas em aço inox;
- Lâminas em aço carbono;
- Corta fatias uniformes com 12mm de espessura;
- Dispositivo para embalar o produto na parte superior do equipamento;
- Possui bandeja para resíduos na parte superior do equipamento.

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	FB-12/1
Motor	cv	Bivolt 1/3 cv monof.
Dimensões (AxLxP)	mm	1260 x 650 x 900
Peso líquido	kg	73
Peso bruto	kg	97

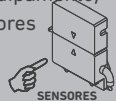
2. INSTALAÇÃO E CUIDADOS

- Este equipamento possui chave bivolt e sai de fábrica regulado para 220 V.
- Antes de ligar o plug á rede elétrica, certifique-se de que a chave seletora de voltagem está selecionada com a mesma do seu estabelecimento (127V ou 220V).
- As intalações elétricas deve obedecer as normas Nr10.
- A tensão de rede deve obedecer os padrões com variação de 5% sobre a nominal.
- **Instale sua FB-12/1 sobre uma superfície plana.**
- Certifique-se sempre antes de ligar o equipamento, que proteção do descascador esteja baixada.
- Nunca passe as mãos nas lâminas, principalmente quando ele estiver em funcionamento.

3. OPERAÇÃO

- Na plataforma traseira, onde coloca-se os peões de forma enfileirados para o corte, tem um dispositivo que empurra os pães, conforme eles vão sendo fatiados na frente. A operação é simultânea, não há necessidade de forçar os mesmos com as mãos.
- Após fatiar o pão, retire o mesmo com as duas mãos, coloque-o no embalador “suporte localizado na parte superior da máquina”. Pegue um saco plástico especial para embalar-lo.
- Os pães só poderão ser fatiados, 12h após serem assados. Se forem cortados antes, os mesmos vão se esmigalhar.

ATENÇÃO: Para sua segurança, este equipamento possui sensores de segurança. Caso estes sensores estiverem desalinhados o equipamento não ligará. Portanto, antes de ligar o equipamento, verifique sempre se os sensores magnéticos estão alinhados.



SENSORES

ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES:

1. Conecte o plugue na rede elétrica.
2. Certifique-se de que os acessórios e a grade / tampa estejam posicionados corretamente.
3. Aperte o botão LIGA.

IMPORTANTE:

Caso o equipamento não ligue, confirme se o botão de emergência não está acionado. Caso esteja, puxe o botão de emergência e pressione o botão LIGA.

OBSERVAÇÕES:

A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados é preciso que o equipamento seja religado, acionando o botão LIGA. Para facilitar a utilização do equipamento enquanto a mistura não está no ponto de sua receita, recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:

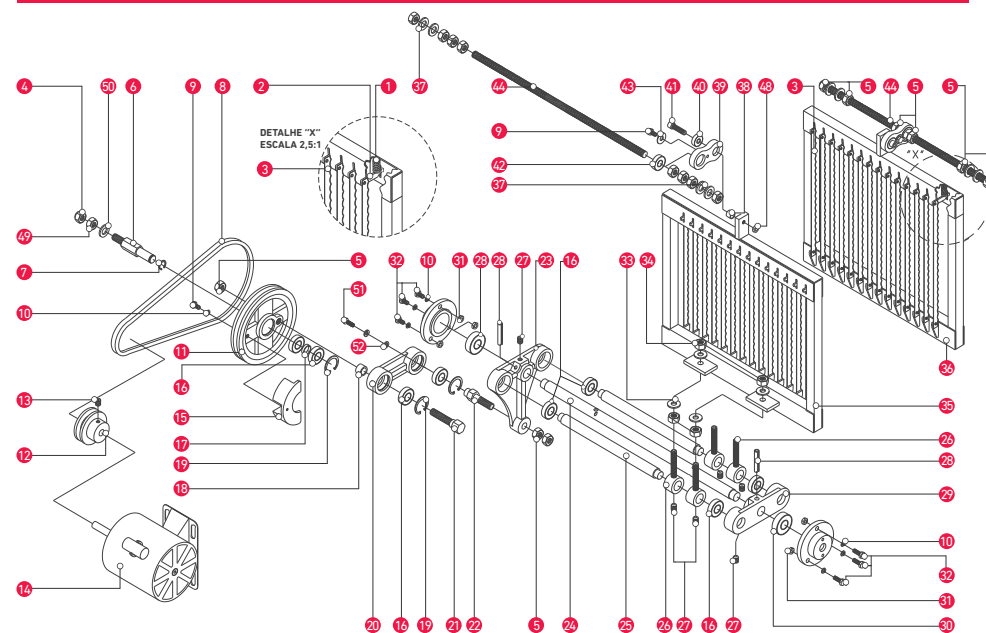
1. Desligue o equipamento através do botão DESLIGA.
2. Abra a grade / tampa para abastecimento.
3. Insira os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4. Feche a grade / tampa.
5. Aperte o botão LIGA.

ATENÇÃO:

Evite utilizar o botão de emergência para desligar o equipamento. A utilização frequente para este fim pode danificar componentes elétricos e resultar na perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÕES.

4. RELAÇÃO DOS COMPONENTES



5. DIAGRAMA ELÉTRICO

