MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Assador Multiúso Giratório

Modelo

AMG.130

Ref. PRO-274_POR
2.0 Edição - Abril 2022

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento IMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a IMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA

IMPORTANTE:

PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança 4
1.1 Advertências Gerais 4
1.2 Segurança Mecânica 5
1.3 Segurança Elétrica 5

2. Características Técnicas 6
2.1 Principais Componentes 6
2.2 Dados Técnicos 7
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento 8

3. Instalação 8
3.1 Disposição do Equipamento 8
3.2 Conexão Elétrica 10
3.3 Instalação do Gás GLP - Recomendações e Cuidados 12
3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário 14

4. Uso do Equipamento 15
4.1 Utilidade 15
4.2 Comandos 15
4.3 Procedimentos de Operação 15

5. Limpeza e Manutenção 19
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados 19
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias 20
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento 21

6. Análise e Resolução de Problemas 21
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções 21

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes 22

8. Normas Aplicáveis 23

9. ANEXOS 24
Esquema Elétrico 24
Desenho em Explosão 25
Peças de Reposição 27

Termo de Garantia 30

ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

• Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste equipamento;

• Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do equipamento), leia atentamente o manual;

• O equipamento deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;

• Este equipamento 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 equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;

• No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o equipamento, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento da mesma;

• O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: luvas apropriadas protegendo as mãos de queimaduras pelo aquecimento do assador;

• O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: ligar o equipamento mesmo com vazamento de gás. O gás no ambiente provoca intoxicação, riscos de incêndio e explosão;

• Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o equipamento e colocado á disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o equipamento de forma alguma com dúvidas;

• Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;

• Não faça a instalação do equipamento, próximo a materiais inflamáveis**;**

• Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção é imprescindível que o equipamento esteja desconectado da rede de alimentação elétrica, os registros de gás dos botijões estejam fechados e o interior do assador em temperatura ambiente;

• Verificar periodicamente o estado dos cabos e partes elétricas, da mangueira e toda a parte de instalação do gás como também a parte interna e externa do equipamento (queimadores, interior do assador, registro de entrada de gás, etc.).

ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

1.2 Segurança Mecânica

• Antes de operar o equipamento, certifique-se de que a instalação do gás não apresenta vazamentos, e que a porta esteja fechada. Existe um sistema de segurança que impede o funcionamento do motor se a porta estiver aberta, parando de rotacionar as grelhas.

• Inserir no interior do assador somente produtos específicos ao que o equipamento se destina e nunca coloque as mãos ou produtos inflamáveis, próximos ou diretamente sobre o assador**.**

• Quando for limpar o equipamento, tome o máximo de cuidado. Desconecte o equipamento da rede elétrica e feche os registros de gás dos botijões. Em seguida aguarde o resfriamento total do assador. Jamais coloque as mãos ou produtos para limpeza no assador aquecido. Para demais informações sobre a limpeza do equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual.

O equipamento descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma brasileira: NR12 e INMETRO (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança se obtém com:

1. **Gabinete, porta de vidro** e **porta traseira** impedem o acesso inapropriado a partes internas, como por exemplo, os queimadores infravermelhos e as grelhas durante o processo;

2. **Porta de vidro** com sistema de segurança que desliga automaticamente o motor quando a mesma estiver aberta, parando de rotacionar as grelhas. Por ser de vidro temperado, permite visualizar os alimentos que estão sendo assados sem a necessidade de abri-la;

3. **Coletor de gordura**, evitando que a gordura e resíduos do processo acumulem na bandeja.

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.

ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

1.3 Segurança Elétrica

• Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

• Não utilizar jatos d'água, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza do seu equipamento, siga as instruções do item 5 deste manual;

• Não trabalhe com o equipamento em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;

• Disponha o equipamento sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;

• Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do equipamento com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica, desligando os queimadores, fechando o regulador de pressão (registro) do gás e verificar se o assador está em temperatura ambiente;

• Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobrecarga;

• O aterramento neste equipamento é obrigatório;

• O equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoelétrico exclusivo;

• A porta possui um sistema de segurança que impede a rotação das grelhas;

• Atenção para o cabo elétrico não encostar em alguma superfície quente;

• Não use carvão vegetal ou combustíveis similares neste equipamento.

A retirada ou adulteração de qualquer um dos sistemas de segurança pode causar graves acidentes.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com normas aplicáveis. Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.

ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

Para o equipamento descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

Os equipamentos foram construídos com as seguintes características:

• Gabinete, bandeja e estrutura externa fabricados em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;

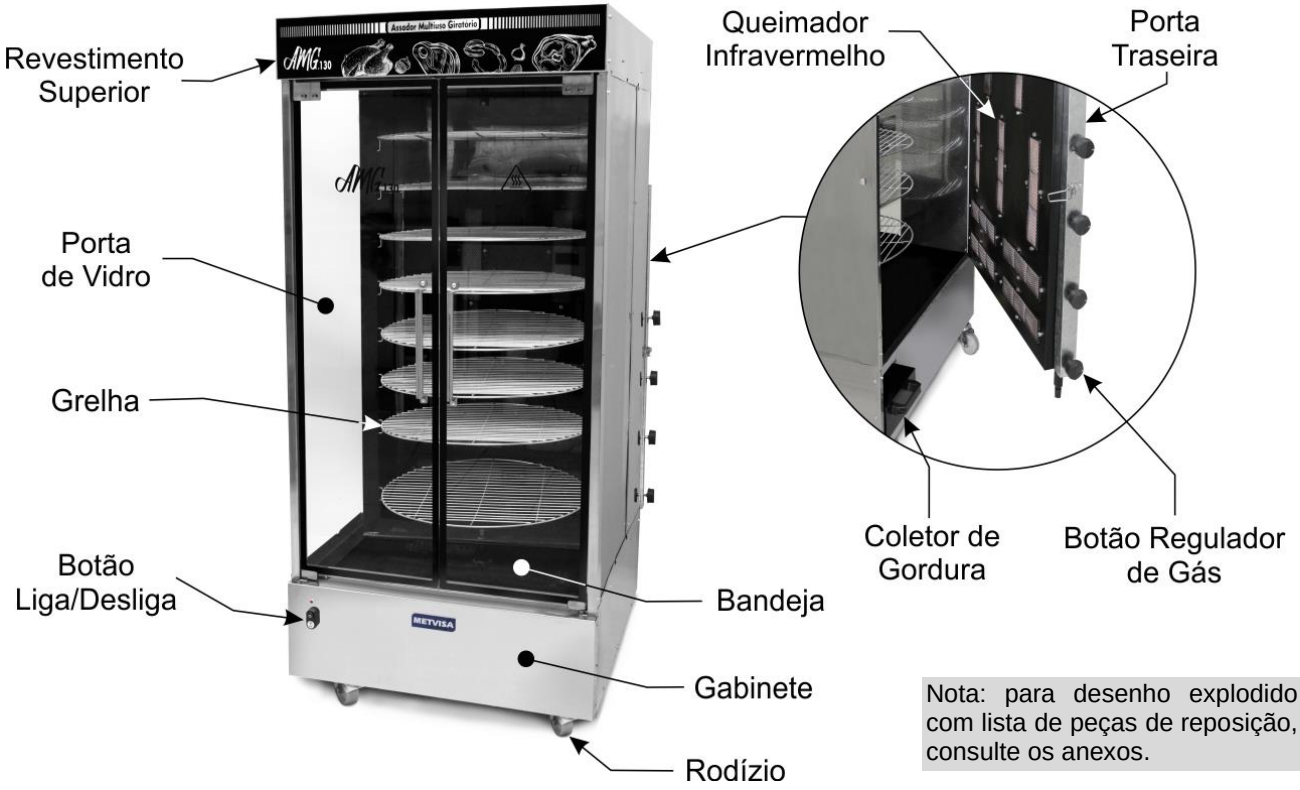
• Grelhas produzidas em aço zincado, uma excelente proteção anticorrosiva que dá maior durabilidade à peça.

• Estrutura interna e coletor de gordura são produzidos em aço carbono com revestimento em tinta alta temperatura;

• Porta de vidro temperado resistente a altas temperaturas;

• Queimadores com calor emitido por radiação infravermelha;

Vide a seguir os principais componentes do equipamento:



2.2 Dados Técnicos

Produto	Tensão (V)	Freq. (Hz)	Peso Liq. (kg)	Dimensão de uso LxAxP * (mm)	Corrente (A)	Rotação Grelha (rpm)	Consumo Gás (kg/h)	Capacidade (kg)**	Quant. Queimadores Infravermelho	Quant. Grelha (unid.)	Tempo Preparo Aprox. (h)***
AMG130127M60N5	127	60	140,0	886x1900x1350	3,4	2,5	1,9	130	9	8	1,5
AMG130220M60N5	220	60	140,0	886x1900x1350	1,8	2,5	1,9	130	9	8	1,5
AMG130110M604	110	60	140,0	886x1900x1350	3,4	2,5	1,9	130	9	8	1,5
AMG130220M501	220	50	140,0	886x1900x1350	1,8	2,5	1,9	130	9	8	1,5
AMG130220M502	220	50	140,0	886x1900x1350	1,8	2,5	1,9	130	9	8	1,5
AMG130220M504	220	50	140,0	886x1900x1350	1,8	2,5	1,9	130	9	8	1,5
AMG130220M604	220	60	140,0	886x1900x1350	1,8	2,5	1,9	130	9	8	1,5

* Medidas para operação consideradas com a porta do assador aberta.
** Capacidade de 130 kg, aproximadamente 48 frangos.
*** O tempo de preparo pode variar conforme o tipo de carne. Carnes congeladas ou temperadas na salmoura normalmente levam mais tempo para assar que os demais alimentos.
Os fatores externos como calor, frio e vento influenciam no tempo para assar e a temperatura necessária para cada tipo de alimento.

ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensão elétrica do equipamento estão indicados na etiqueta de dados (figura abaixo). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Equipamento

O equipamento é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

• Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
• Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

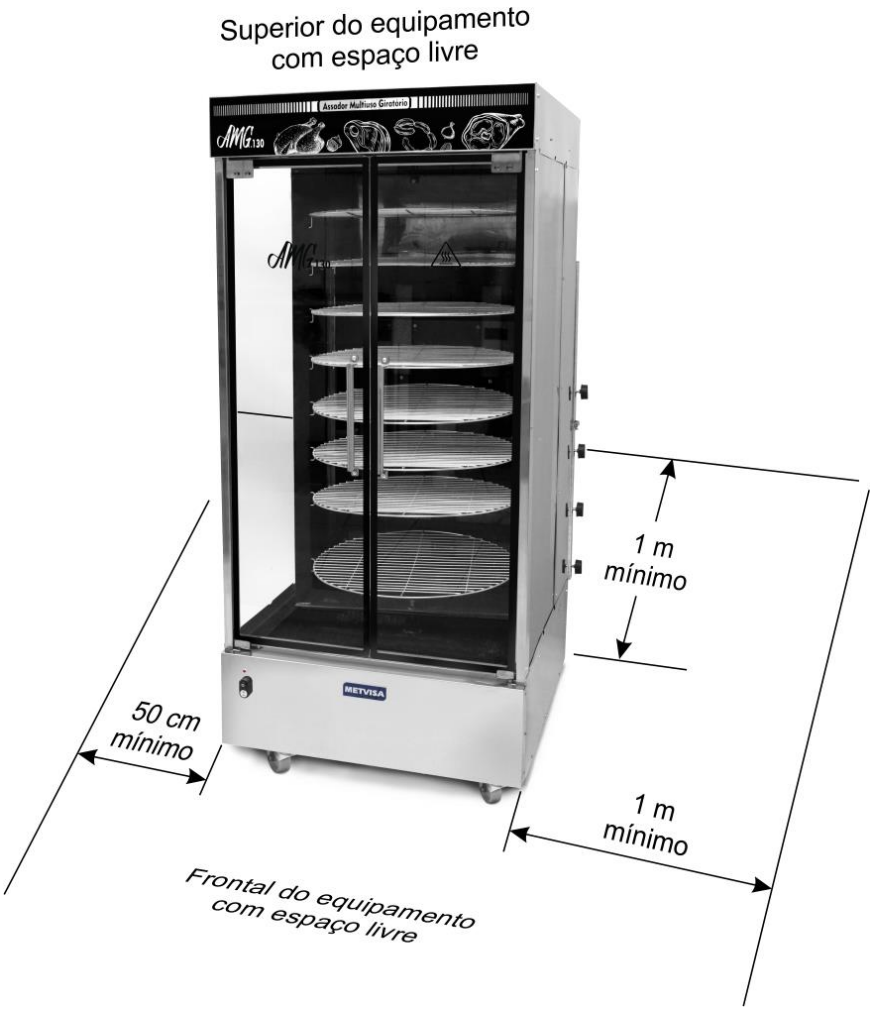
Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o equipamento seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

3.1 Disposição do Equipamento

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o equipamento em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e umidade e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Destrave os rodízios e instale seu equipamento deixando uma área livre na parte superior e frontal, e uma distância de no mínimo 50 cm na lateral esquerda. Na traseira e lateral direita reservar uma área de 1 m para instalação do gás e movimentação da porta traseira. A área deverá ter espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza, uso e conexão da mangueira de alimentação de gás.



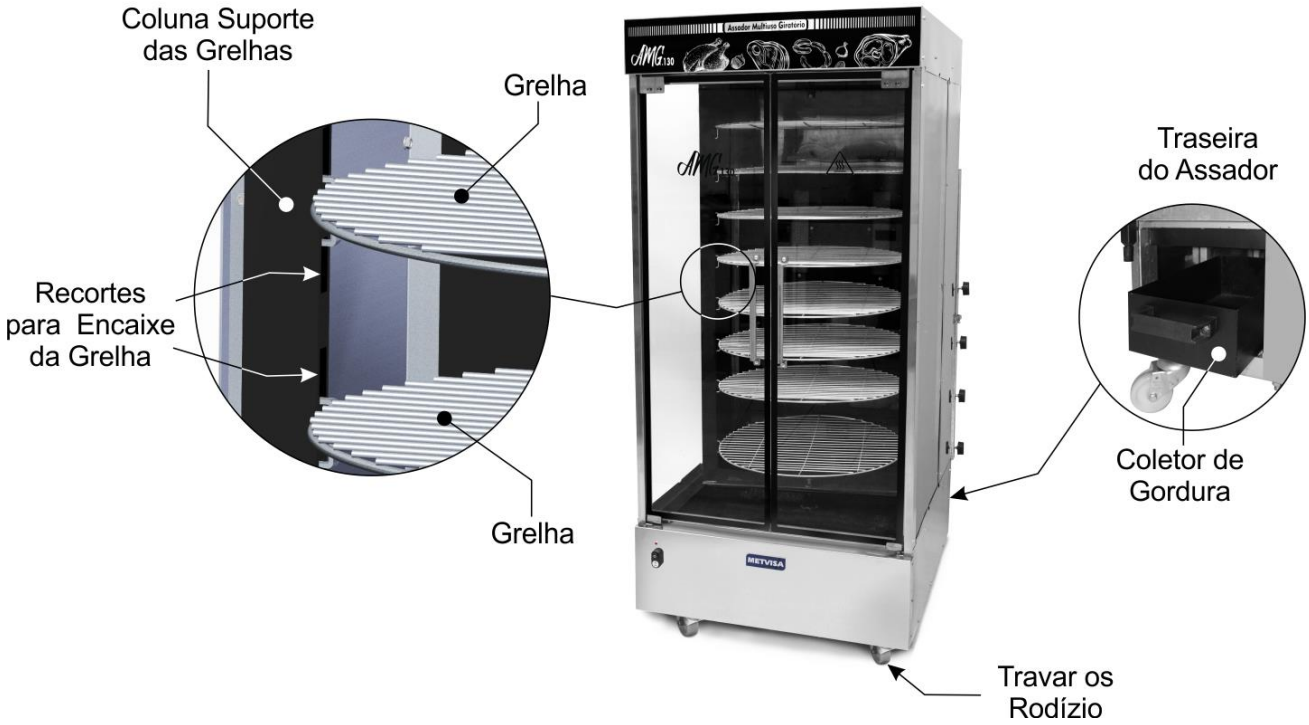
Para facilitar o transporte, o assador poderá ser embalado com as grelhas presas com uma cinta plástica ou com as grelhas e o coletor de gordura desmontados.

No caso das grelhas estarem desmontadas, antes de iniciar a montagem verifique se os rodízios estão travados. Monte cada grelha na coluna de suporte, encaixando o gancho da grelha no recorte do suporte.

Confira se todas as grelhas estão firmes.

Montar o coletor de gordura na traseira do equipamento.

Verifique os itens e local de montagem na imagem a seguir:



ATENÇÃO!

Este equipamento utiliza para seu aquecimento o gás GLP (gás liquefeito de petróleo), e não pode ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois este gás é altamente tóxico.

Mantenha o botijão de gás afastado no mínimo 1,5 m de tomadas, interruptores, chaves elétricas, ou qualquer aparelho sujeito a centelha ou chama, onde estes em contato com o gás GLP poderão provocar explosão, causando graves acidentes com risco de morte ao operador.

Não instale o equipamento próximo a materiais ou produtos inflamáveis.

ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.2 Conexão Elétrica

O equipamento é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O tipo de plugue do cabo de alimentação varia conforme cada país. A instalação do aparelho deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito à conexão de terra (se aplicável).

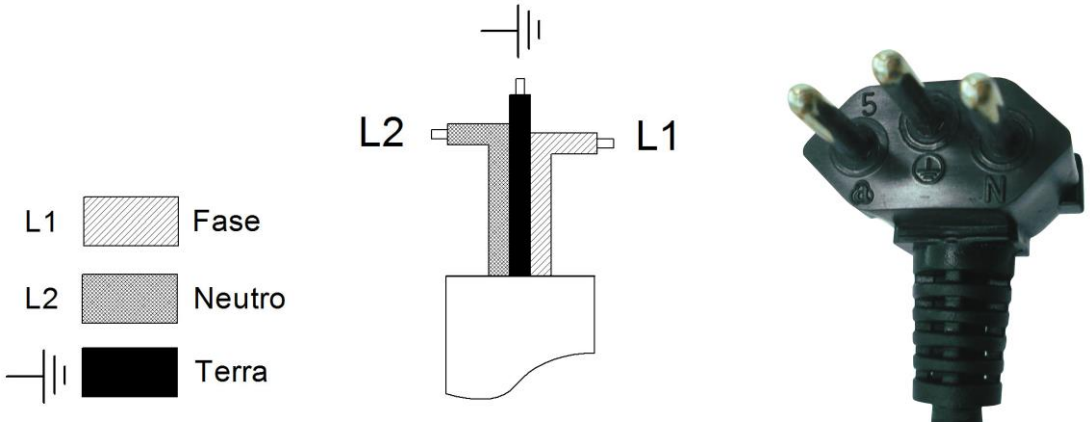
ATENÇÃO!

A fim de evitar acidentes, é obrigatório a ligação do fio terra (verificar norma do seu pais) para todos os tipos de tensão.

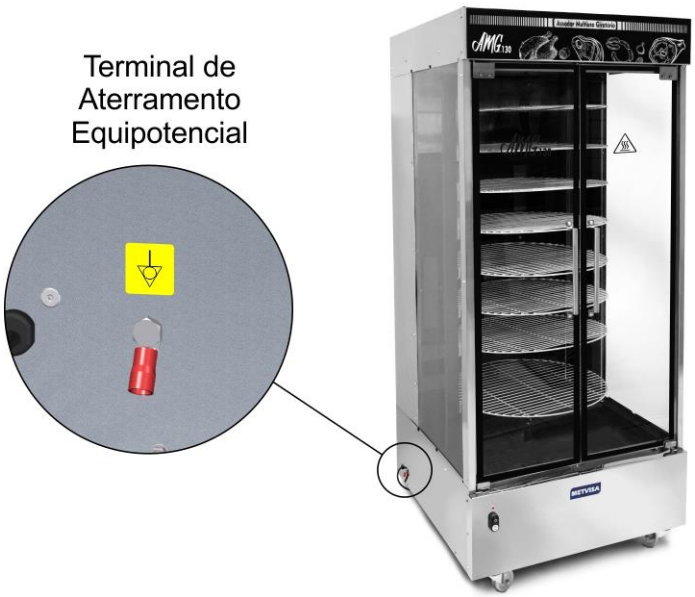
Nunca ligue o fio terra ao fio neutro da rede elétrica, canos de água, canos de gás, etc.

Para um correto aterramento, considere as instruções da norma NBR 5410 – ABNT para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país.

Logo abaixo de cada pino no plug, existe uma marcação correspondente ao pino: Fase, Terra (se aplicável) e o Neutro.



Acompanha também com o equipamento, um terminal de aterramento equipotencial (borne), localizado na lateral esquerda do assador**.**



O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação á rede elétrica, sendo que os demais produtos que possuam partes metálicas acessíveis, e que sejam estacionários, também devem ser ligados a este barramento bem como a própria bancada de serviços, caso esta seja de material metálico. Deste modo todos estes produtos estarão sob um mesmo potencial elétrico evitando correntes de fuga indesejáveis.

Para sua segurança, o equipamento deverá ser ligado a um disjuntor termoelétrico exclusivo de 4 A, a uma distância de no máximo 1,5 m do assador.

Os assadores descritos neste manual são de tensão única, ou seja, 110 V, 127 V ou 220 V. Se for necessária a alteração da tensão no seu equipamento, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

ATENÇÃO!

Antes de ligar seu equipamento, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do equipamento. Se não for a mesma, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

A tensão de alimentação deste equipamento é 110 V e 127 V (60 Hz) ou 220 V (50 ou 60 Hz) monofásico, conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de direita do equipamento (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o equipamento é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do equipamento, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.3 Instalação do Gás GLP - Recomendações e Cuidados

Verifique se o local onde o equipamento será instalado é arejado e de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país), e recomenda-se vistorias periódicas de um técnico para garantir que seus componentes estejam em condições de uso.

A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Junto com o equipamento é enviado um kit para instalação de gás baixa pressão. O kit possui dois reguladores de pressão (Botijão 0,7/7,0 kgf/cm² - Regulador 3,5 kPa (cada) – Vazão 2 kg/h), uma mangueira com conexão para dois registros de gás que deverão ser fixados em dois botijões de gás P13.

O kit deverá ser instalado com as seguintes recomendações:

• **Botijão de Gás** – para este equipamento serão necessários 02 botijões com a massa mínima de 13 kg (código P13) de GLP (gás liquefeito de petróleo). Os botijões deverão estar conforme a norma ABNT 8460 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país. Confira o lacre de garantia do produto. Se tiver violado, não instale.

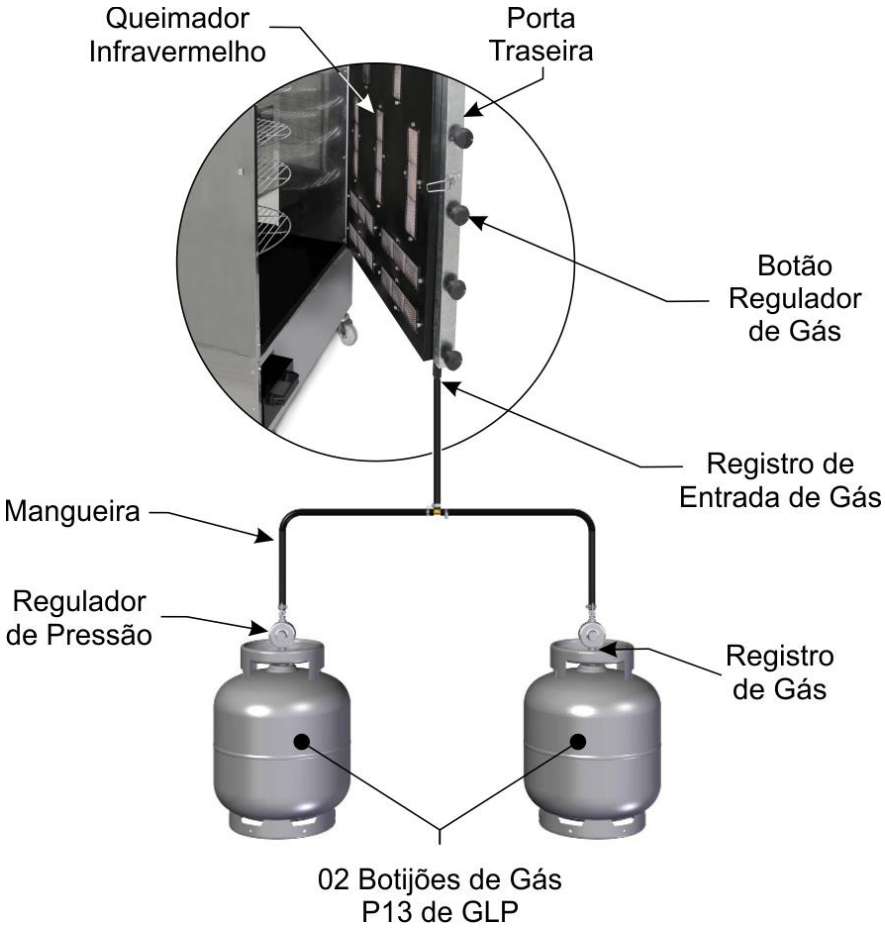
ATENÇÃO!

Nunca instale apenas um único botijão de gás, pois pode ocorrer o congelamento deste botijão.

Para instalação de gás código P45, entre em contato com as companhias especializadas em instalação de gás de sua cidade.

• **Mangueira** – Rosquear a extremidade que não possui o registro de gás no registro de entrada de gás, localizado embaixo da porta traseira. A mangueira não deve atravessar nem ser embutida em paredes, e não deverá efetuar qualquer tipo de emenda (soldagem ou colagem). Nunca usar arames ou fitas.

• **Regulador de Pressão e Registro de Gás** – No kit existem dois reguladores de pressão e dois registros de gás. Ao instalar os registros nos botijões, gire o niple borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas para realizar esta operação. Os registros devem permanecer fechados sempre que o gás não estiver sendo usado.



IMPORTANTE

Além das instruções apontadas neste manual, recomenda-se seguir também as instruções do fabricante dos botijões, já que este item não acompanha o equipamento.

ATENÇÃO!

Troque o regulador de pressão a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.

Não tente alterar o regulador de pressão. A alteração do regulador de pressão compromete a segurança no uso do equipamento, podendo provocar acidentes.

Utilize sempre o botijão de gás na posição vertical. Nunca vire, deite ou incline o botijão, pois o gás poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes.

Instale os botijões de gás na distância máxima permitida pelo comprimento da mangueira (aprox. 80 cm). Jamais instale o botijão próximo a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio ou outros acidentes.

ATENÇÃO!

Este equipamento opera com GÁS DE BAIXA PRESSÃO. Se a sua rede de alimentação possui alta pressão, providencie com um técnico a válvula de saída em baixa pressão.

Se o equipamento for ligado em alta pressão os componentes serão danificados, além de gerar riscos ao operador.

Após a instalação e para a sua segurança, verifique se há vazamento de gás usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, informe ao técnico para que repita a instalação.

Se o vazamento persistir, leve o botijão para um local bem ventilado e comunique a empresa revendedora ou distribuidora do botijão.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas.

3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do equipamento deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu equipamento possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica). A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

4. Uso do Equipamento

4.1 Utilidade

Este equipamento destina-se exclusivamente a assar carnes em geral.

4.2 Comandos

O equipamento é composto por botões reguladores de gás (nível do fogo) localizados na porta traseira e botão liga/desliga que está na parte frontal do gabinete.

Veja descritivo de cada comando abaixo:

• **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o motor que rotaciona as grelhas. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.

• **Botão Regulador de Gás** – usado para o acendimento dos queimadores infravermelho. Para ligar, rotacione no sentido anti-horário. Na posição “MÁX.” a chama será alta e na “MIN.” a chama será baixa. Rotacione no sentido horário até a posição “DES.” para desligar.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar o equipamento, faça a perfeita higienização, principalmente do interior do assador e grelhas. O equipamento é fornecido com uma película de proteção nas peças em chapa que deverá ser removida. Faça a limpeza do equipamento com os registros de gás dos botijões fechados, o assador em temperatura ambiente e desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).

Após estes cuidados iniciais, certifique se as conexões da mangueira de gás estão corretamente fixadas e que não haja vazamentos.

ATENÇÃO!

Para o primeiro uso do equipamento é necessário realizar a cura da tinta do interior do assador. Para isso deve-se ligar o assador vazio no nível mínimo de aquecimento (posição "MIN." do botão regulador de gás) durante um período mínimo de 60 minutos. Siga as instruções de funcionamento no item operação a seguir.

Durante o procedimento de cura da tinta será liberados odor e fumaça devido à queima da tinta.

Desligue o equipamento e aguarde até que o assador fique em temperatura ambiente. Após isso seu equipamento estará disponível para o uso.

• **Operação:** O equipamento só pode ser operado após verificar a correta disposição do equipamento, instruído no item 3.1, e após seguir os cuidados e recomendações da conexão elétrica e instalação do gás, conforme orientações nos itens 3.2 e 3.3.

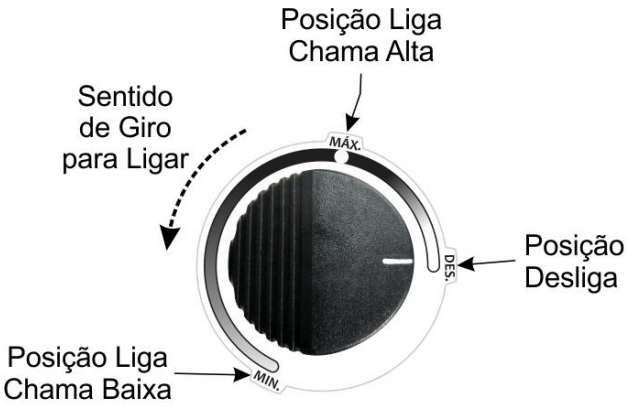
Verifique as instruções de operação a seguir:

1. Antes de ligar o assador indicamos untar as grelhas com óleo ou gordura comestível e colocar um pouco de água no coletor de gordura;

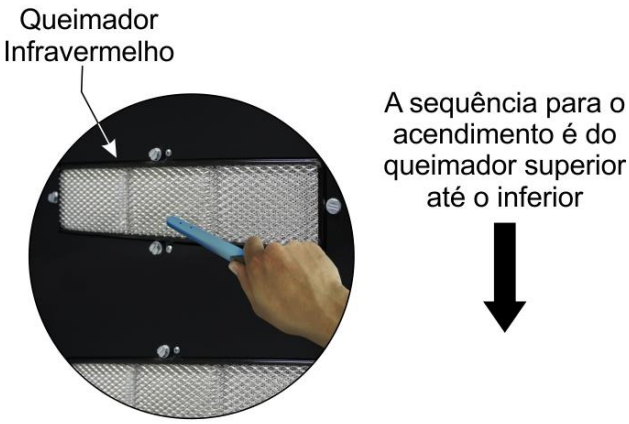
2. O acendimento do equipamento é manual. Abra os registros de gás dos botijões e abra a porta traseira;

3. Para o acendimento correto e seguro, utilize um acendedor do tipo automático e acenda na sequência do queimador superior até o inferior. Pressione o botão regulador de gás e gire na posição liga;

4. Com o acendedor em mãos, aproxime a ponta até 1 ou 2 cm do queimador para o acendimento. A placa de cerâmica do queimador infravermelho se torna aos poucos de cor vermelha incandescente.



Pressione o botão regulador de gás (nível do fogo) e gire na posição liga



Utilize um acendedor do tipo automático e aproxime a ponta até 1 ou 2 cm do queimador Infravermelho

IMPORTANTE

O acendedor automático não acompanha o equipamento, por isso confira sempre as instruções de uso na embalagem, que podem variar conforme a marca e modelo.

Em dia de frio o acendimento torna-se mais difícil, pois o gás volatiza-se mais lentamente, nesse caso exige uma chama de mais duração para o acendimento.

ATENÇÃO!

Em caso de falha no acendimento e se sentir cheiro de gás no ambiente, não acenda.

Espere alguns minutos para que renove o ar no ambiente, e só então ligue o equipamento.

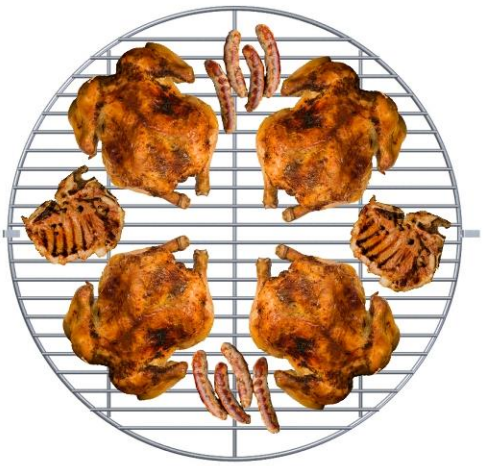
Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

5. Após acender todos os queimadores, feche a porta traseira travando com o fecho;

6. Pré-aqueça o assador em aproximadamente 5 minutos;

7. Coloque os alimentos sobre a grelha, sem encostar um nos outros, conforme a imagem a seguir:

Disposição dos Assados
na Grelha



Posicione os frangos com o peito
para cima e para frente

8. Acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Nesse momento as grelhas começarão a rotacionar;

DICAS

O equipamento aquece mais na parte superior. Recomendamos realizar o rodízio dos alimentos para que o cozimento fique uniforme.

Para assar vários tipos de carnes, o ideal é sobrepor as carnes do mesmo tipo em grelhas diferentes para que a gordura do alimento escorra sobre o outro, não alterando seu sabor.

Quando o alimento atingir a coloração ideal, rotacione os botões reguladores de gás para a chama mínima até o término do cozimento.

9. Após a carne assada, ao abrir a porta as grelhas param de rotacionar automaticamente. Retire rapidamente os alimentos para que não haja a perda de calor do equipamento e para que os alimentos próximos aos queimadores não queimem;

ATENÇÃO!

Ao abrir a porta do assador, mantenha uma distância segura para evitar queimaduras.

Abra a porta utilizando somente o puxador, evite tocar no vidro, devido ao risco de queimaduras.

Não inserir alimentos além da capacidade do equipamento. Consultar tabela de dados técnicos do item 2.2 deste manual para verificar a capacidade de cada equipamento.

Mantenha sempre o coletor de gordura encaixado na traseira do equipamento e esvazie-o constantemente, desta forma evita-se que o excesso de gordura transborde e ocorra vazamento.

A não observância desta orientação será considerada como ato inseguro e uso abusivo do equipamento.

ATENÇÃO!

Durante a operação poderão ser expelidos vapores quentes e respingos de óleo ou gordura superaquecidos. Utilize sempre EPI's (Equipamentos de Proteção Individual).

10. Após o término do trabalho, aperte o botão liga/desliga na posição "0" (desliga) e desligue os queimadores rotacionando os botões reguladores de gás na posição "DES." (desliga). Feche o regulador de pressão do gás (registro de gás).

11. Espere o equipamento atingir a temperatura ambiente antes de realizar a limpeza.

ATENÇÃO!

Após finalizar a etapa de trabalho e desligar os queimadores, feche o regulador de pressão (registro) do gás, pois se ocorrer de ficar aberto, a pressão exercida na mangueira poderá danificá-la ou romper, podendo provocar incêndio ou outros acidentes.

IMPORTANTE

Não inicie o processo de cozimento se houver resíduos de alimentos nas grelhas, isso pode ocasionar contaminação com bactérias.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu equipamento foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu equipamento sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do equipamento para obter um bom funcionamento, maior durabilidade e evitando o acúmulo de bactérias, podendo causar contaminação nos alimentos.

Para a proteção das peças em chapa inox, o equipamento é fornecido com uma película de proteção. Antes da limpeza, retire a película de todas as peças.

ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja no posição "0" (desliga), que o plugue esteja desconectado da rede elétrica, os registros de gás dos botijões estejam fechados e o interior do assador em temperatura ambiente.

Nunca limpe os vidros do assador ainda aquecidos, pois poderão quebrá-los devido ao choque térmico.

ATENÇÃO!

Não utilizar jato d´água para limpeza do equipamento.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.

Siga as instruções a seguir para saber quais os cuidados especiais com o equipamento.

As peças desmontáveis (grelhas e coletor de gordura) devem ser retiradas do equipamento e lavadas com água e sabão ou detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos do processo.

Realizar a limpeza na parte interna e externa do assador o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro, ou removedor a base de amônia e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e mácio.

Para a limpeza do queimador infravermelho utilize apenas uma escova macia. Não use água, pois a placa do queimador não deve ser molhada.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas (sapólio, escovas ou palha de aço), solventes ou substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem

riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o equipamento.

ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos indicando vazamentos de gás; queimadores que não acendem; a não execução pelo equipamento ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do equipamento.

ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), confira sempre se o equipamento está desconectado da rede elétrica, com os registros de gás dos botijões estejam fechados e o interior do assador em temperatura ambiente.

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o equipamento parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.

Siga as recomendações de manutenção e regulagem do equipamento:

• Troque o regulador de pressão a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;

• Após o término do uso, mantenha o registro do gás fechado, evitando pressão na mangueira;

• O injetor de gás no queimador deverá estar sempre desobstruído. Ocorrendo entupimento dos mesmos utilize agulha para limpeza em bicos de fogões;

• A chama ideal deve ser na cor azul.

ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Sempre que for removido algum item referido a segurança do equipamento (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu equipamento para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento

Quando tiver que deixar o equipamento parado por um período de tempo prolongado, desconecte da rede elétrica, mantenha a porta do assador aberta e efetue uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do equipamento com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o equipamento do pó, cobrindo-a com uma tela de nylon ou de outro material.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade IMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu equipamento. Porém, devido ao desgaste natural, uso inapropriado ou falta de manutenção, o equipamento poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Os queimadores não acendem ou as grelhas não rotacionam.	Falta de energia elétrica ou de gás.	Verificar se há energia na rede ou gás nos botijões.
		Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, cabo de energia e botões).	
	Porta aberta.	A porta possui um sistema de segurança que impede a rotação das grelhas se a mesma estiver aberta, feche a porta e ligue o assador novamente.
A rotação das grelhas para no meio da operação.	Falta de energia elétrica.	Verificar se há energia na rede.
		Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, cabo de energia e botões).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Queimadores Infravermelho não acendem.	Falta de gás.	Avaliar se tem gás no botijão, se o registro do botijão do gás está aberto, se a mangueira do gás está conectada e se o regulador do gás está aberto.

		Nunca instale apenas um único botijão de gás, pois pode ocorrer o congelamento deste botijão.
	Injetor de gás entupido.	Desobstruir furos do queimador, conforme instrução no item 5.2 (Manutenção)
		Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Vazamento de gás.	Confira a seguir as possíveis causas e soluções para vazamento de gás (pág. 22).
Vazamento de gás.	Registro estourado, frouxo ou quebrado.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.
	Bico injetor do registro fora de posição.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.
	Botijão de gás com defeito.	Verifique se há vazamento de gás usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, informe ao técnico para que repita a instalação. Se o vazamento persistir, leve o botijão para um local bem ventilado e comunique a empresa revendedora ou distribuidora do botijão.
	Botijão de gás instalado na posição horizontal.	Instalar o botijão na posição vertical. Nunca vire, deite ou incline o botijão, pois o gás poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes.
Equipamento com cheiro de queimado ou fumaça.	Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos.	
	Alimento queimado	Temperatura muito alta e ou tempo de assamento.
	Falta de cura da tinta do interior do assador.	Para o primeiro uso do equipamento é necessário realizar a cura da tinta do interior do assador. Siga as instruções do item 4.3 (Procedimentos de Operação).
Demora para aquecer ou retomar temperatura.	Assador sujo.	Efetue a limpeza do assador, conforme orientações do item 5.1 (Procedimentos para Limpeza).
	Carregamento excessivo.	Carregue o assador, respeitando os espaços disponíveis nas grelhas.
	Falta ou falha de gás.	Avaliar se tem gás no botijão, se o registro do botijão do gás está aberto, se a mangueira do gás está conectada e se o regulador do gás está aberto.
Assamento desuniforme	Falta de rodízio dos alimentos.	O equipamento aquece mais na parte superior. Recomendamos realizar o rodízio dos alimentos.
	Carregamento excessivo.	Respeite os espaços disponíveis nas grelhas.
Assador dando choque	Falta de aterramento.	Seguir instruções do item 3.3 (Conexão Elétrica).
	Problemas elétricos diversos.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do equipamento pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;

8. Normas Aplicáveis

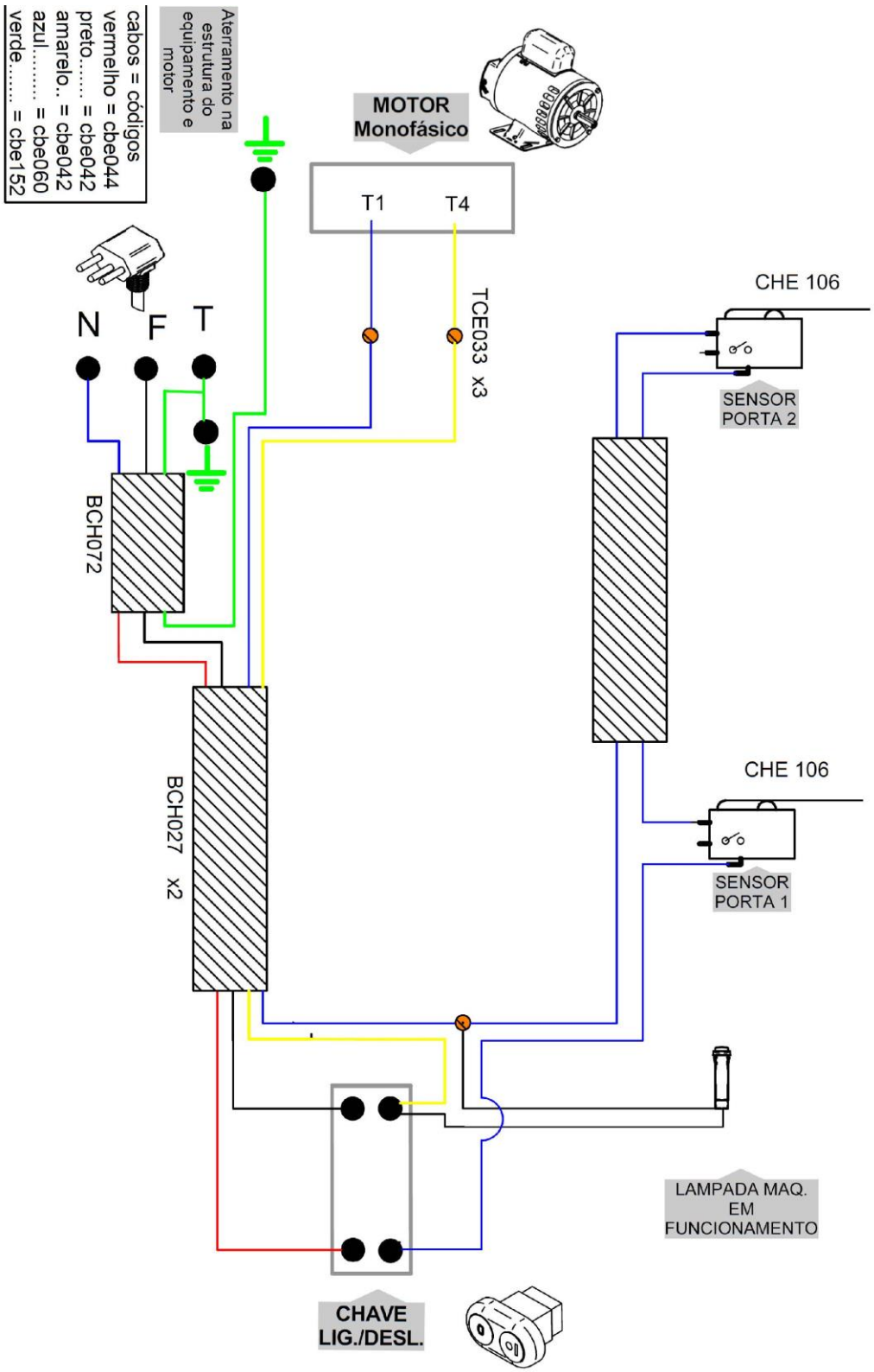
As normas brasileiras aplicadas para o desenvolvimento do equipamento e elaboração deste manual são:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Portaria 148 de 28 de Março de 2022 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

Este manual pode ser encontrado em www.metvisa.com.br/downloads.

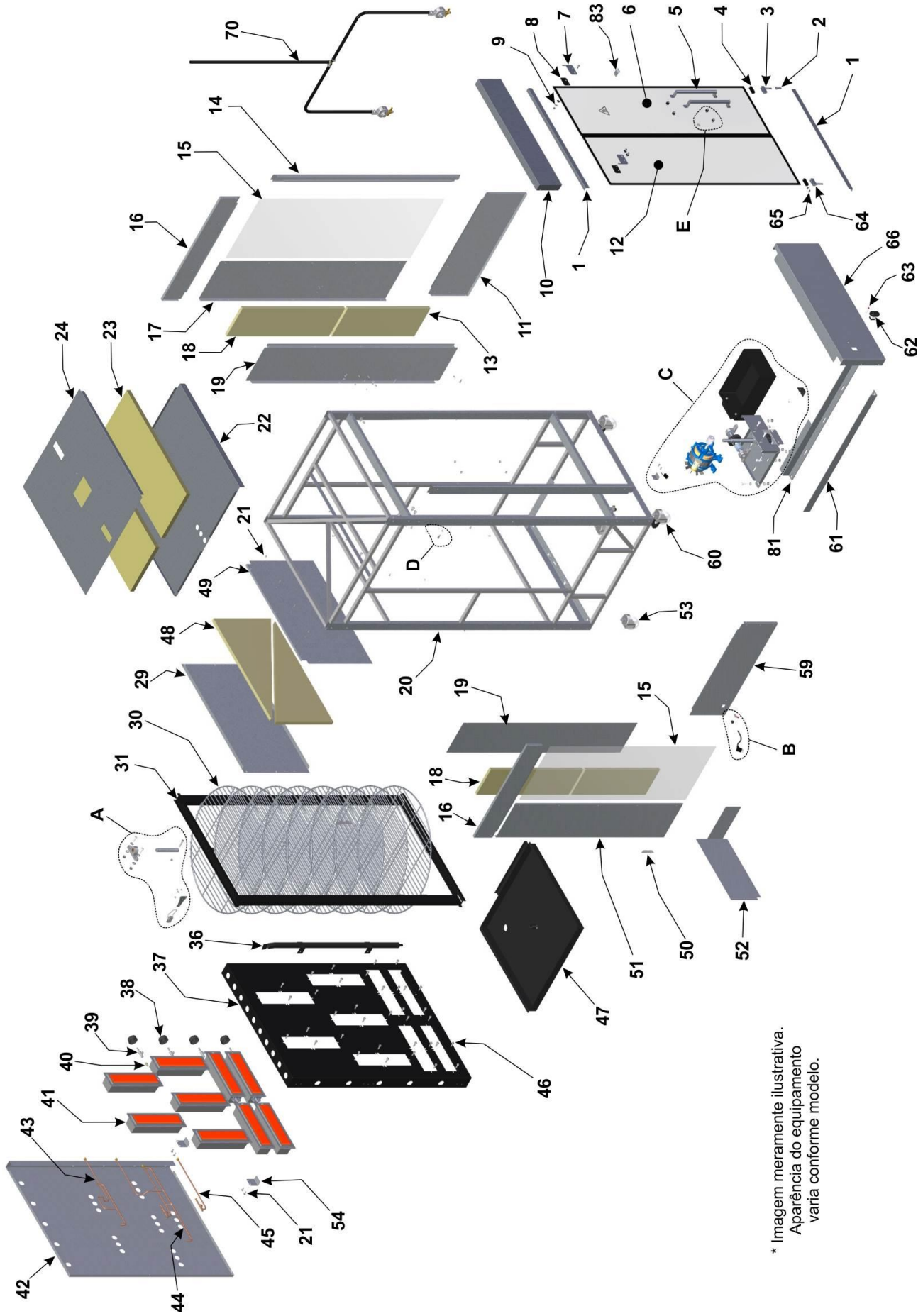
9. ANEXOS

Esquema Elétrico



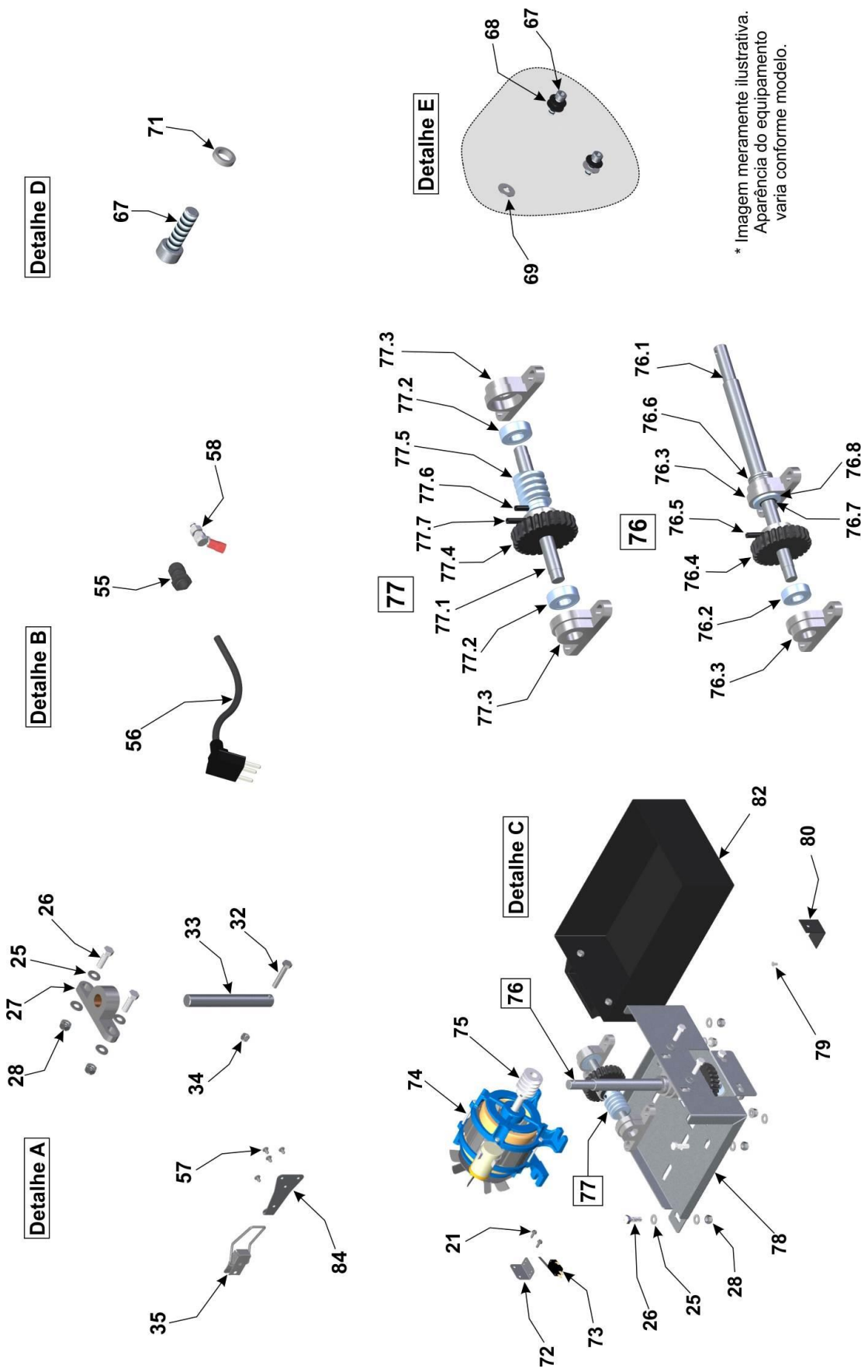
<u>ATENÇÂO</u>: A conexão terra varia conforme o tipo de plug.
Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Desenho em Explosão



* Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Desenho em Explosão



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	BTT039	Batente do Vidro	02
2	BGT085	Bucha Articulação da Porta	02
3	SBT472	Suporte Direito da Porta	01
4	PER045	Perfil Silicone Tipo "U"	02
5	ACA014	Alça da Porta	02
6	VID009	Vidro Temperado Porta Direita	01
7	ART019	Articulador da Porta	02
8	VED012	Vedador Anti-Térmico da Porta	02
9	POC006	Porca Chapéu Inox	08
10	CRC1195	Revestimento Frontal Superior	01
11	CRC1203	Revestimento Lateral Inferior Direito	01
12	VID011	Vidro Temperado Porta Esquerda	01
13	TER023	Lã de Rocha	02
14	CRC1200	Revestimento Frontal Intermediário	02
15	VID010	Vidro Temperado Lateral	02
16	CRC1194	Revestimento Lateral Superior	02
17	CRC1248	Revestimento Lateral Direito Intermediário	01
18	TER022	Lã de Rocha	02
19	CRC1199	Revestimento Lateral Intermediário (Interno)	02
20	ETR137	Estrutura	01
21	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	147
22	CRC1202	Revestimento Superior (Interno)	01
23	TER020	Lã de Rocha	02
24	CRC1201	Revestimento Superior	01
25	ARL007	Arruela Lisa	44
26	PRS005	Parafuso Sextavado	22
27	MAC117	Mancal de Alumínio Injetado com Bucha	01
28	POS153	Porca Sextavada Autotravante	22
29	CRC1196	Revestimento Traseiro Superior	01
30	GRA010	Grelha	08
31	SBT455	Suporte da Grelha	01
32	PRS033	Parafuso Sextavado	02
33	EIX255	Eixo Superior	01
34	POS143	Porca Sextavada Autotravante Inox	02
35	FCH007	Fecho Rápido	01
36	CJT435	Tubo de Gás Soldado	01
37	SBT456	Suporte dos Queimadores	01
38	BOT021	Botão Regulador de Gás com Estrias	04
39	TNR001	Torneira Gás - Válvula de Gás	04
40	IJT005	Injetor Registro de Gás	04
41	CJT924	Conj. Queimador Infravermelho	09
42	PTC186	Proteção dos Queimadores	01

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
43	CJT935	Conjunto Superior Tubulação Passagem Gás	01
44	CJT936	Conjunto Intermediário Tubulação Passagem Gás	01
45	CJT937	Conjunto Inferior Tubulação Passagem Gás	02
46	PRA022	Parafuso Atarr. Sext. Fenda	45
47	BDJ052	Bandeja	01
48	TER021	Lã de Rocha	02
49	CRC1198	Revestimento Traseiro Superior (Interno)	01
50	DBC006	Dobradiça	03
51	CRC1197	Revestimento Lateral Intermediário	01
52	PTC187	Proteção do Motor	01
53	ROD039	Rodízio Giratório	02
54	SUD068	Suporte Tubo Passagem de Gás	04
55	TCE073	Prensa Cabo	01
56	CBE142	Cabo Elétrico - Tipo 5 **	01
	CBE023	Cabo Elétrico - Tipo 1 **	01
	CBE029	Cabo Elétrico - Tipo 2 **	01
	CBE030	Cabo Elétrico - Tipo 4 **	01
57	RBT014	Rebite Inox	04
58	CJT386	Terminal Equipotencial Montado	01
59	CRC1204	Revestimento Lateral Inferior Esquerda	01
60	ROD038	Rodízio Giratório com Freio	02
61	TAS162	Travessa Suporte do Motor	01
62	CHE064	Botão Liga/Desliga	01
63	LPS004	Lâmpada	01
64	SBT458	Suporte Esquerdo da Porta	01
65	PRN001	Parafuso Allen S/C	02
66	CRC1207	Revestimento Frontal Inferior	01
67	PRT032	Parafuso Allen c/ Cabeça Inox	14
68	ARE035	Arruela Celeron Grafitada	12
69	ARL010	Arruela Lisa Inox	12
70	RGT014	Reg. Reguladora Fluxo Gás Mang. c/ Reg. c/ Borb.	01
71	BGT012	Bucha da Biela	06
72	SUD065	Suporte do Acionador	02
73	CHE106	Micro Interruptor Alavanca	02
74	MTE270	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 50/60 Hz com Termostato **	01
	MTE287	Motor Elétrico 1/4 cv 127 V 50/60 Hz com Termostato **	01
75	EGG096	Eng. Sem Fim	01
76	CJT927	Conjunto de Redução Vertical	01
76.1	EIX254	Eixo Redução Vertical	01
76.2	ROL022	Rolamento	01
76.3	MAC116	Mancal de Alumínio Ø35	02

** Entre em contato com a assistência técnica ou com a fábrica para peças de reposição.

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
76.4	EGG098	Engrenagem Helicoidal	01
76.5	PNL004	Pino Elástico	01
76.6	ROL047	Rolamento	01
76.7	APE022	Anel de Retenção	01
76.8	ROL046	Rolamento	01
77	CJT926	Conjunto de Redução Horizontal	01
77.1	EIX253	Eixo Redução Horizontal	01
77.2	ROL022	Rolamento	02
77.3	MAC116	Mancal de Alumínio Ø35	02
77.4	EGG098	Engrenagem Helicoidal	01
77.5	EGG097	Eng. Sem Fim Ferro Fund	01
77.6	PNL009	Pino Elástico	01
77.7	PNL004	Pino Elástico	01
78	SBT457	Suporte do Motor	01
79	RBT004	Rebite	11
80	CRC676	Chapa Fixação do Tubo de Gás	03
81	CJT973	Conj. Soldado Trav. Motor / Guia Coletor	01
82	CXA019	Coletor de Gordura Montado	01
83	TRV036	Trava Porta	02
84	TRV037	Trava Porta Traseira	01

TERMO DE GARANTIA
(para Mercado Brasileiro)

BIMG METVISA

A IMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela IMG BRASIL, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela IMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Danos no vidro, como quebras, trincas ou riscos;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas;
- **Quebra das peças em vidro por mau uso ou choque térmico**.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como **as peças de vidro** por serem frágeis e o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A IMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código:_____

Data de Fabricação: _____/_____/_____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: _____/_____/_____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

_____

_____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:
www.metvisa.com.br

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

Conheça nossa linha
completa de produtos.