



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Assador Espeto Rotativo



Modelos

ASER.20
ASER.40
ASER.60

ASER.60

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



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	23
8. Normas Aplicáveis	23
9. ANEXOS	24
Esquema Elétrico	24
Desenho em Explosão	25
Peças de Reposição	26
Termo de Garantia	29



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 à 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.
- 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.
- Quando o equipamento estiver desligado e for manusear o espeto que contém os garfos, tome o máximo de cuidado. Os garfos são bem afiados e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não forem manuseados cuidadosamente.

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 e porta de vidro** impedem o acesso inapropriado a partes internas, como por exemplo, os queimadores infravermelhos e os espetos durante o processo;
2. **Porta**, 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 termoeletrico exclusivo;
- 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

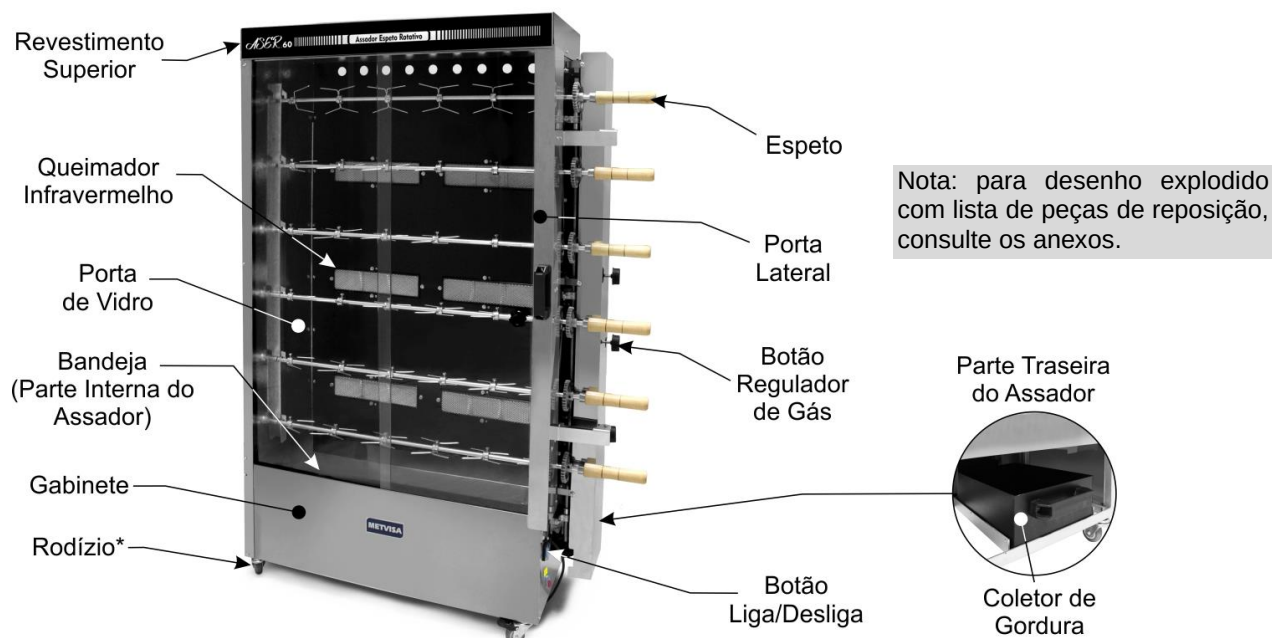
2.1 Principais Componentes

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;
- Espetos produzidos 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:



* Somente nos modelos ASER.40 e 60. O modelo ASER.20 possui pés fixos.

2.2 Dados Técnicos

Produto	Tensão (V)	Freq. (Hz)	Peso Liq. (kg)	Dimensão Nominal LxAxP * (mm)	Corrente (A)	Rotação Espeto (rpm)	Consumo Gás (kg/h)	Capacidade (kg)*	Quant. Queimadores Infravermelho	Quant. Espeto (unid.)	Tempo Preparo Aprox. (h)**
ASER20127M60N5	127	60	47,0	1145x790x480	3,4	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M60N5	220	60	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20110M604	110	60	47,0	1145x790x480	3,4	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M501	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M502	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M504	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M604	220	60	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M503	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER40127M60N5	127	60	67,0	1145x1225x480	3,4	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M60N5	220	60	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40110M604	110	60	67,0	1145x1225x480	3,4	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M501	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M502	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M503	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M504	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M604	220	60	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER60127M60N5	127	60	85,5	1145x1570x480	3,4	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M60N5	220	60	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60110M604	110	60	85,5	1145x1570x480	3,4	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M501	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M502	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M503	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M504	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M604	220	60	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5

* Capacidade de 5 frangos por espeto com aproximadamente 2 kg cada.

** 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

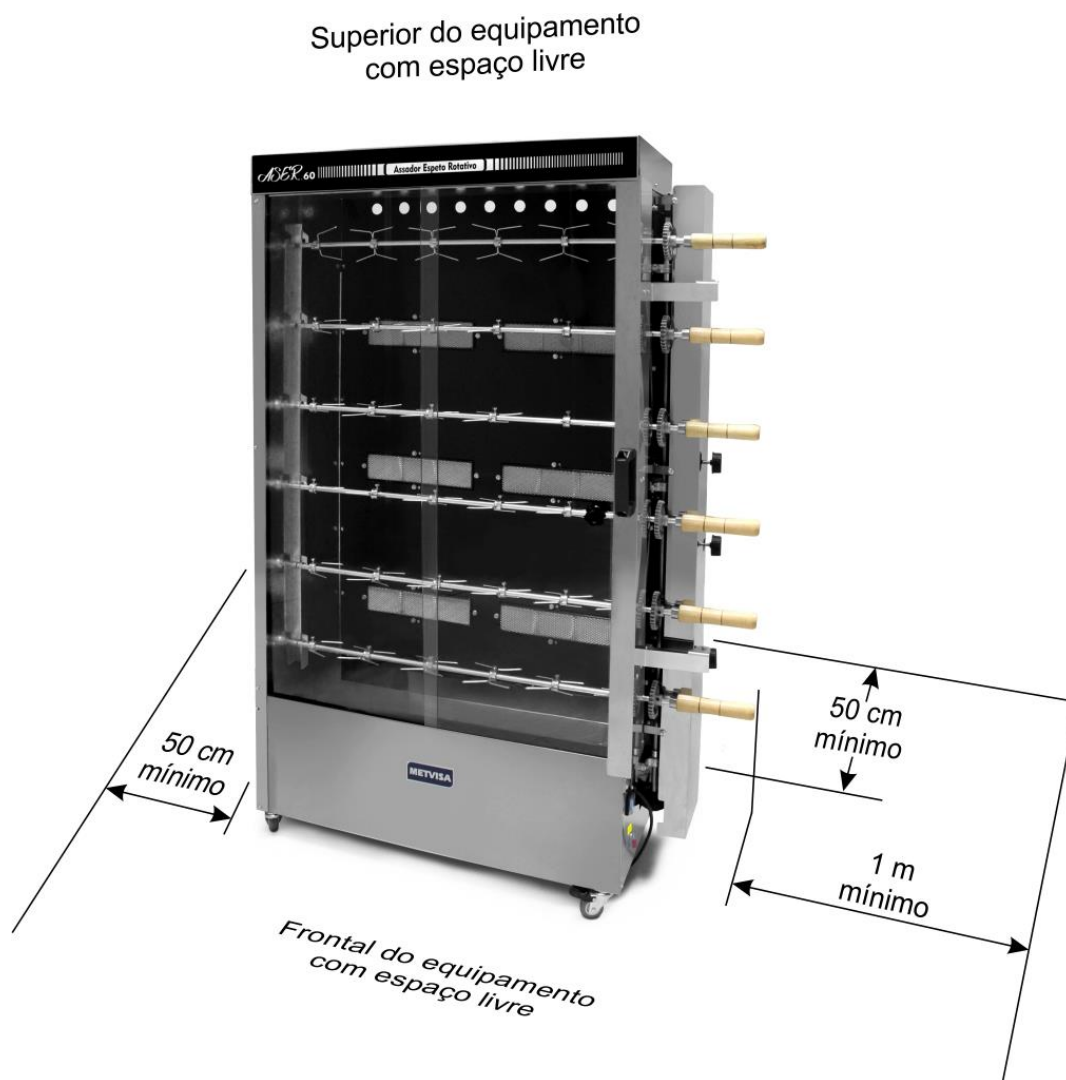
Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o equipamento seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize 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 **(somente nos modelos ASER.40 e 60)** e instale seu equipamento deixando uma área livre na parte superior e frontal, e uma distância de no mínimo 50 cm na lateral esquerda e traseira. Na lateral direita reservar uma área de 1 m para instalação do gás e movimentação da porta lateral. A área deverá ter espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza, uso e conexão da mangueira de alimentação de gás.

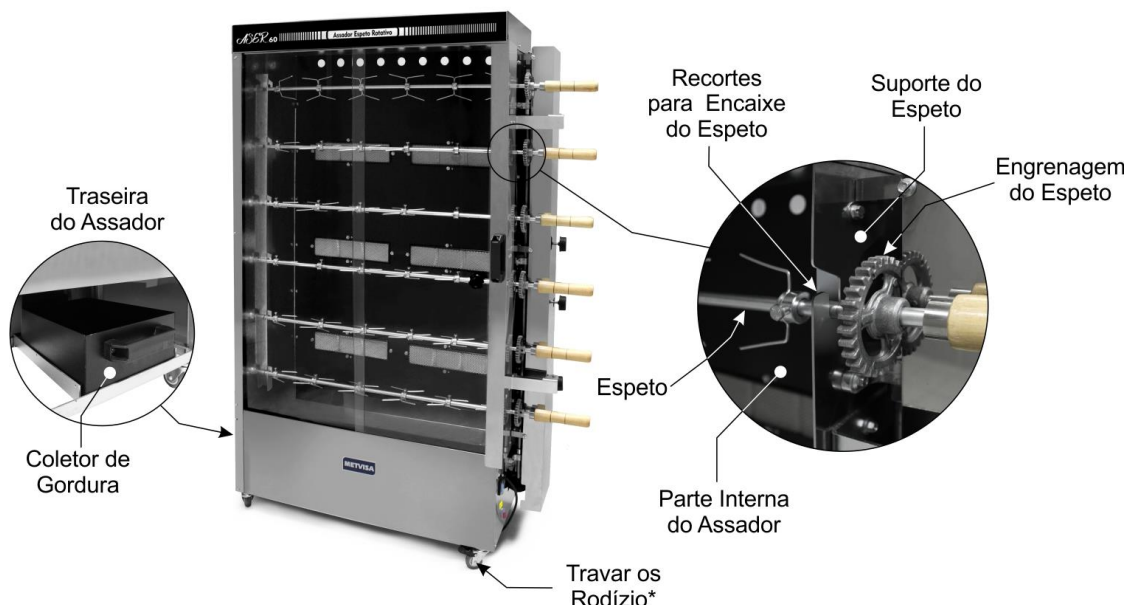


Para facilitar o transporte, o assador é embalado com os espetos e coletor de gordura desmontados.

Antes de iniciar a montagem verifique se os rodízios **(somente nos modelos ASER.40 e 60)** estão travados. Monte cada espeto encaixando no suporte, deixando a engrenagem do lado de fora do suporte.

Montar o coletor de gordura na traseira do equipamento.

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



* Somente nos modelos ASER.40 e 60. O modelo ASER.20 possui pes fixos.



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).



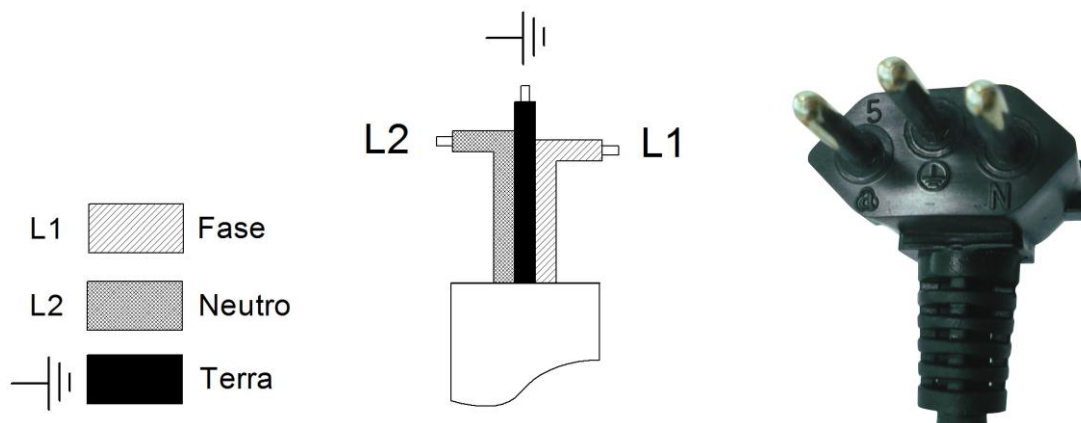
ATENÇÃO!

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

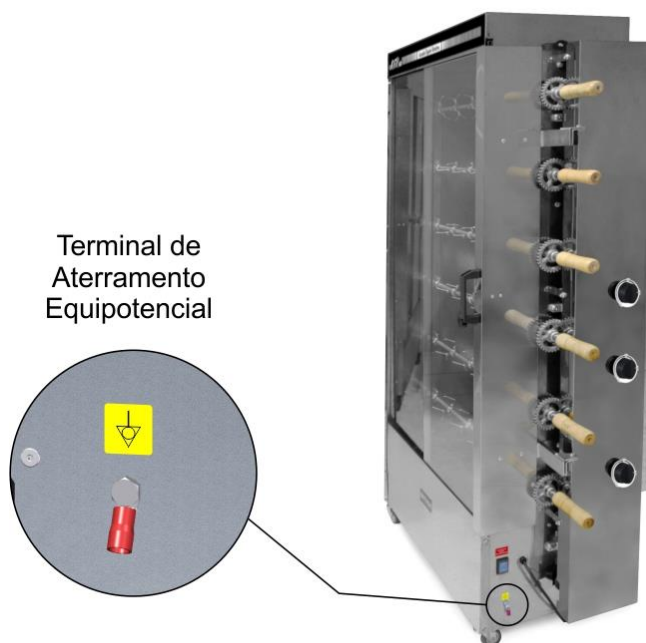
Nunca ligue o fio terra ao fio neutro da rede elétrica, canos de água, canos de gás, etc.

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 à 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 termoeletrico 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 um regulador de pressão (Botijão 0,7/7,0 kgf/cm² - Regulador 5 kPa – Vazão 2 kg/h), uma mangueira com conexão para um registro de gás que deverá ser fixado em um botijão de gás P13.

O kit deverá ser instalado com as seguintes recomendações:

- **Botijão de Gás** – para este equipamento será necessário 01 botijão com a massa mínima de 13 kg (código P13) de GLP (gás liquefeito de petróleo). O botijão deverá 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.

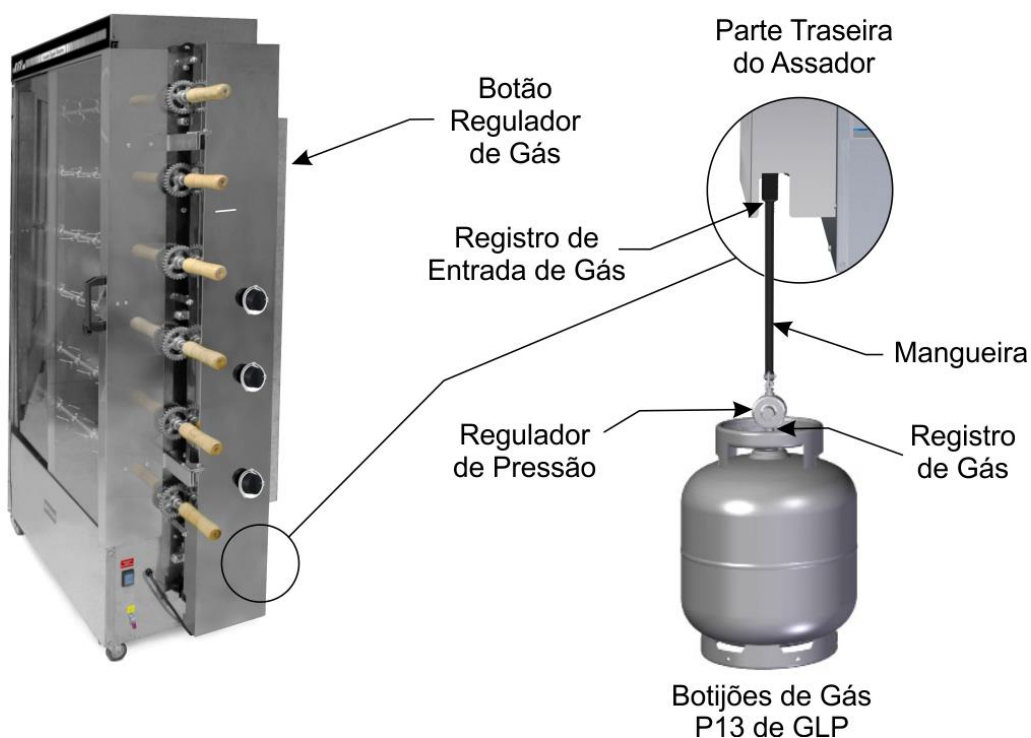


ATENÇÃO!

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 atrás da lateral inferior direita do assador. A mangueira não deve atravessar nem ser embutida em paredes, e não deverá efetuar qualquer tipo de emenda (soldagem ou colagem). Fixar as extremidades somente com braçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.

- **Regulador de Pressão e Registro de Gás** – No kit existem um regulador de pressão e um registro de gás. Ao instalar o registro no botijão, gire o niple borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas para realizar esta operação. O registro deve permanecer fechado sempre que o gás não estiver sendo usado.



IMPORTANTE

Além das instruções apontadas neste manual, recomenda-se seguir também as instruções do fabricante do botijão, 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 o botijão 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.

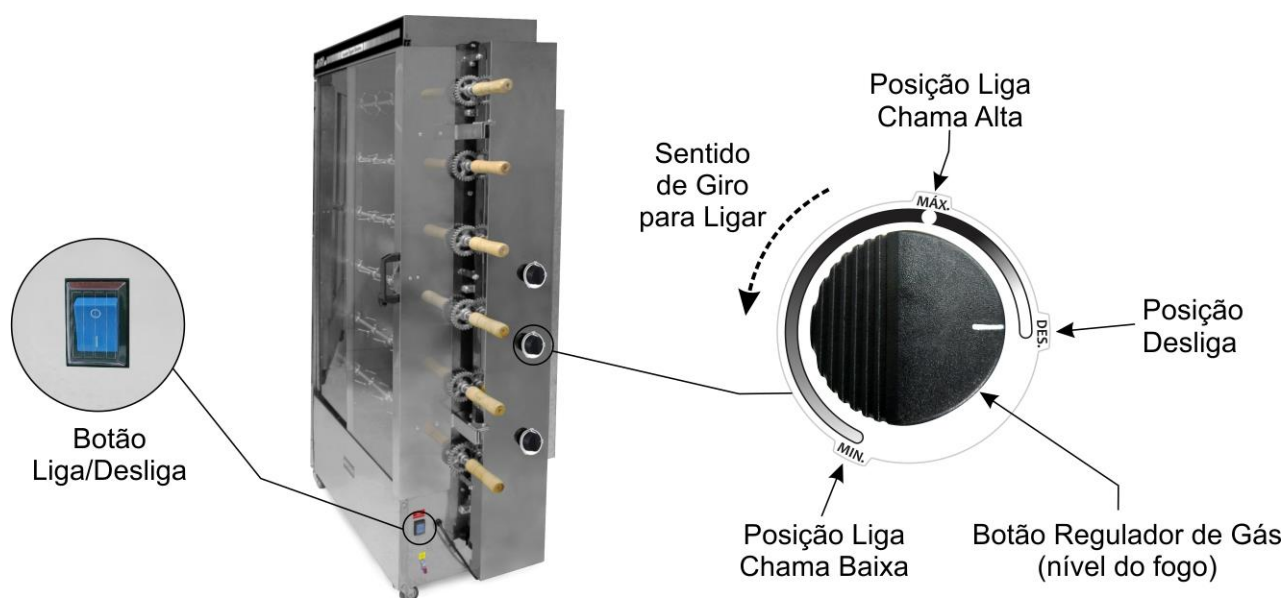
4. Uso do Equipamento

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) e botão liga/desliga que estão localizados na parte lateral direita do assador.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o motor que rotaciona os espetos. 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 espetos. O equipamento é fornecido com uma película de proteção nas peças em chapa que deverá ser removida. Faça a limpeza do equipamento com o registro de gás do botijão fechado, 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 a conexão da mangueira de gás está corretamente fixada e que não haja vazamento.



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:

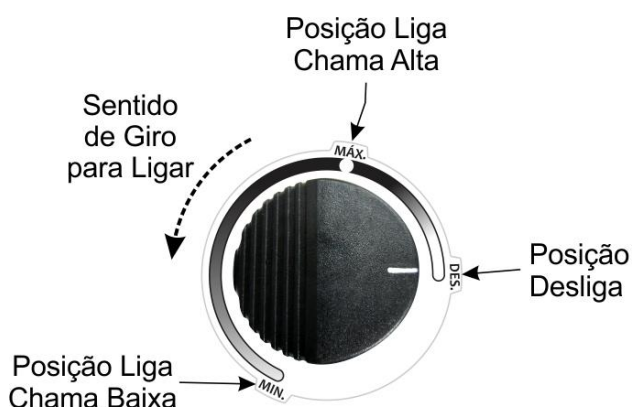
1. Antes de ligar o assador coloque um pouco de água no coletor de gordura. Depois retire os espetos;



ATENÇÃO!

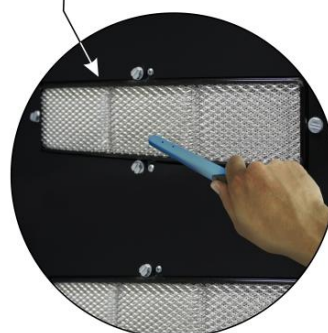
Quando o equipamento estiver desligado e for manusear o espeto que contém os garfos, tome o máximo de cuidado. Os garfos são bem afiados e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não forem manuseados cuidadosamente.

2. O acendimento do equipamento é manual. Mantenha a porta de vidro aberta e abra o registro de gás do botijão;
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 (no interior do assador) 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

Queimador Infravermelho



A sequência para o acendimento é do queimador superior até o inferior



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 volatiliza-se mais lentamente, nesse caso exige uma chama de mais duração para o acendimento.



ATENÇÃO!

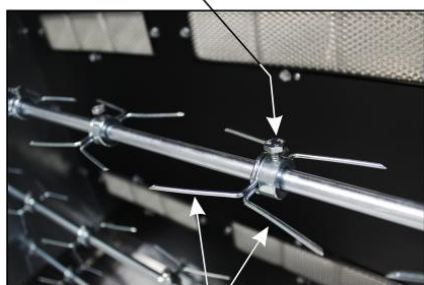
Em caso de falha no acendimento e se sentir cheiro de gás no ambiente, não acenda.

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.

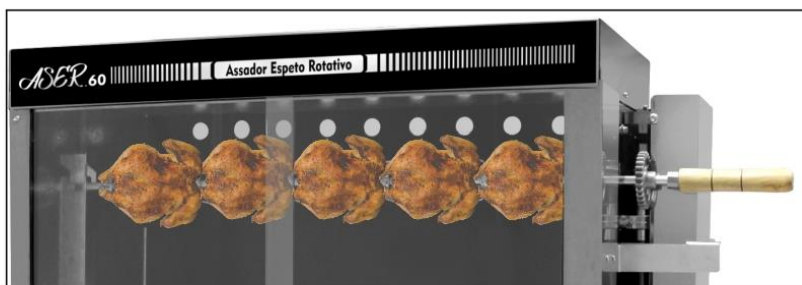
5. Após acender todos os queimadores, feche a porta de vidro e a porta lateral;
6. Pré-aqueça o assador em aproximadamente 5 minutos;
7. Para colocar os frangos no espeto, primeiro retire os garfos desrosqueando os parafusos com uma ferramenta apropriada. Deixe apenas o último garfo no espeto;
8. Insira um frango no espeto e logo em seguida monte um garfo duplo. Empurre o garfo até espetar o frango e fixe a posição do garfo rosqueando o parafuso. Siga esta ordem até completar o espeto com 05 frangos;

Parafuso
para fixar o garfo



Garfo para
prender o frango

Disposição dos
05 Frangos no Espeto



DICAS

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

Caso a quantidade de frango seja menor que 05 por espeto, distribua por igual os frangos pelo espeto padronizando a mesma distância.

Para assar vários tipos de carnes, o ideal é sobrepor as carnes do mesmo tipo em espetos 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. Acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Nesse momento os espetos começarão a rotacionar;
10. Com o frango assado, deligue a rotação do espeto apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga). Abra a porta de vidro e retire o espeto pelo pegador de madeira. Feche a porta e ligue novamente a rotação dos espetos. Realize este procedimento rapidamente 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).

11. 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).
12. 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 nos espetos, 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 na posição “0” (desliga), que o plugue esteja desconectado da rede elétrica, o registro de gás do botijão esteja fechado 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 (espetos 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!

Quando o equipamento estiver desligado e for manusear o espeto que contém os garfos, tome o máximo de cuidado. Os garfos são bem afiados e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não forem manuseados cuidadosamente.

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 pane 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 inadequado 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 os espetos 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).	

A rotação dos espetos 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	Vazamento de gás.	Confira a seguir as possíveis causas e soluções para vazamento de gás (pág. 22).
	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.
Equipamento com cheiro de queimado ou fumaça.	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.
	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.
Demora para aquecer ou retomar temperatura.	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).
	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 nos espetos.
Assamento desuniforme	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.
	Falta de rodízio dos alimentos.	O equipamento aquece mais na parte superior. Recomendamos realizar o rodízio dos alimentos.
	Carregamento excessivo.	Respeite os espaços disponíveis nos espetos.
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;

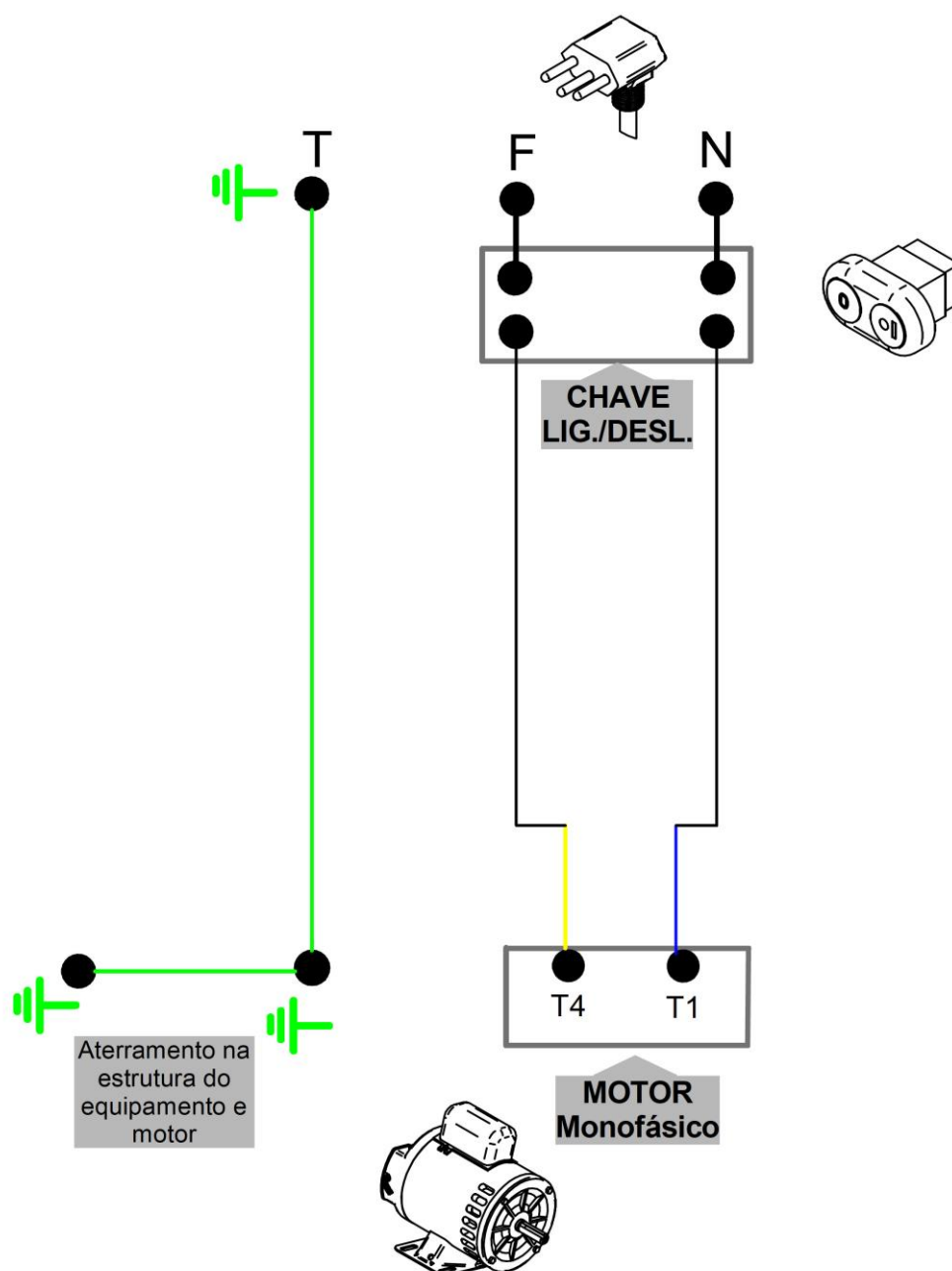
8. Normas Aplicáveis

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

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

9. ANEXOS

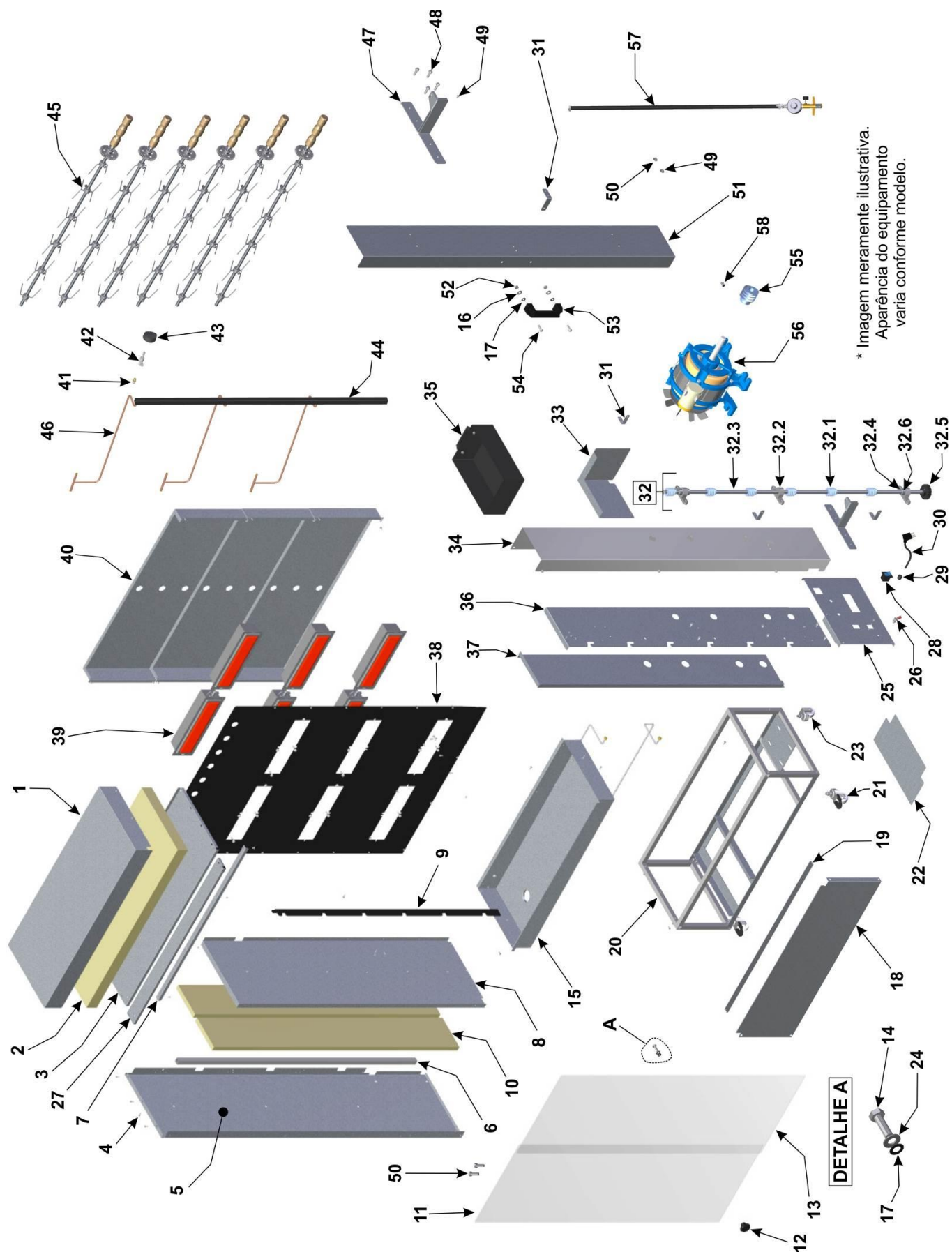
Esquema Elétrico



ATENÇÃO: 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



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	GAB202	Chapa Gabinete Superior	1	*
2	TER025	Lã de Rocha	1	*
3	RVB021	Revestimento Superior	1	*
4	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	64	ASER.20
			74	ASER.40
			87	ASER.60
5	GAB256	Gabinete Lateral Esquerda	1	ASER.20
	GAB214		1	ASER.40
	GAB199		1	ASER.60
6	SBT612	Suporte Manta / Estrutura Lateral	1	ASER.20
	SBT512		1	ASER.40
	SBT487		1	ASER.60
7	AMP123	Apoio Superior Vidro	1	*
8	RVB030	Revestimento Lateral Esquerda	1	ASER.20
	RVB025		1	ASER.40
	RVB020		1	ASER.60
9	SBT609	Suporte Espeto	1	ASER.20
	SBT509		1	ASER.40
	SBT474		1	ASER.60
10	TER038	Lã de Rocha	2	ASER.20
	TER032		2	ASER.40
	TER024		2	ASER.60
11	VID018	Vidro Temperado Esquerdo	1	ASER.20
	VID013		1	ASER.40
	VID007		1	ASER.60
12	MNL065	Manipulo Baquelite	1	*
13	VID019	Vidro Temperado Direito	1	ASER.20
	VID014		1	ASER.40
	VID006		1	ASER.60
14	PRS009	Parafuso Máquina Redonda	1	*
15	BDJ053	Chapa da Bandeja	1	*
16	ARL007	Arruela Lisa	2	*
17	ARE012	Arruela Celeron Grafitada	3	*
18	GAB200	Gabinete Frontal Inferior	1	*
19	TRS021	Trilho Inferior Porta	1	*
20	ETR138	Estrututa	1	*
21	PEP019	Pé	4	ASER.20
	ARL002	Arruela	4	ASER.20
	POS003	Porca Sextavada	4	ASER.20
	ROD040	Rodízio Giratório com Trava	2	ASER.40/60
22	PTC189	Proteção Inferior do Motor	1	*

23	ROD041	Rodízio Giratório	2	ASER.40/60
24	ARL004	Arruela Lisa	1	*
25	GAB198	Gabinete Lateral Inferior Direito	1	*
26	CJT386	Terminal Equipotencial Montado	1	*
27	AMP126	Apoio Superior Vidro	1	*
28	CHE016	Botão Liga/Desliga	1	*
29	TCE073	Prensa Cabo	1	*
30	CBE023	Cabo Elétrico - Tipo 1 **	1	**
	CBE030	Cabo Elétrico - Tipo 4 **	1	**
	CBE029	Cabo Elétrico - Tipo 2 **	1	**
	CBE142	Cabo Elétrico - Tipo 5 **	1	**
	CBE272	Cabo Elétrico - Tipo 3 **	1	**
31	SBT475	Suporte Gabinete Lateral Direito	4	*
32	CJT1183	Conj. de Transmissão do Espeto	1	ASER.20
	CJT1003		1	ASER.40
	CJT938		1	ASER.60
32.1	EGG100	Engrenagem Sem Fim	2	ASER.20
			4	ASER.40
			6	ASER.60
32.2	MAC117	Mancal com Bucha	2	ASER.20
			3	ASER.40/60
32.3	EIX308	Eixo Articulador do Espeto	1	ASER.20
	EIX269		1	ASER.40
	EIX257		1	ASER.60
32.4	BGT086	Bucha para o Eixo Transmissor	3	*
32.5	EGG099	Engren. de Nylon	1	*
32.6	PRN003	Parafuso Allen S/C	6	ASER.20/40
			10	ASER.60
33	PTC188	Proteção do Motor	1	*
34	GAB257	Gabinete Lateral Direita	1	ASER.20
	GAB215		1	ASER.40
	GAB201		1	ASER.60
35	CXA019	Coletor de Gordura Montado	1	*
36	SBT610	Suporte Lateral Direito Espeto	1	ASER.20
	SBT510		1	ASER.40
	SBT466		1	ASER.60
37	RVB029	Revestimento Lateral Direito	1	ASER.20
	RVB024		1	ASER.40
	RVB019		1	ASER.60
38	SBT611	Suporte Queimadores	1	ASER.20
	SBT511		1	ASER.40
	SBT469		1	ASER.60
39	CJT924	Conj. Queimador Infravermelho	2	ASER.20
			4	ASER.40
			6	ASER.60

40	PTC190	Proteção dos Queimadores	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
41	IJT005	Injetor Registro de Gás	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
42	TNR001	Torneira Gás - Válvula de Gás	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
43	BOT021	Botão Regulador de Gás com Extras	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
44	CJT1184	Tubo de Gás Soldado	1	ASER.20
	CJT1004		1	ASER.40
	CJT939		1	ASER.60
45	CJT940	Conjunto Espeto	2	ASER.20
			4	ASER.40
			6	ASER.60
46	CJT1011	Conjunto Inferior Tubulação Passagem Gás	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
47	DBC007	Dobradiça	1	ASER.20
			2	ASER.40/60
48	PRA022	Parafuso Atarr. Sext. Fenda	16	ASER.20
			29	ASER.40
			37	ASER.60
49	RBT004	Rebite	22	ASER.20
			25	ASER.40
			22	ASER.60
50	PRA018	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	2	*
51	PTA021	Porta	1	ASER.20
	PTA017		1	ASER.40
	PTA015		1	ASER.60
52	POS005	Porca Sextavada	2	*
53	ACA009	Alça Plástica / Pegador	1	*
54	PRR019	Parafuso Máquina Redonda	2	*
55	EGG103	Eng. Sem Fim	1	*
56	MTE270	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 50/60 Hz	1	*
	MTE287	Motor Elétrico 1/4 cv 127 V 60 Hz	1	*
57	RGT016	Conj. Regulador de Gás c/ Mangueira	1	*
58	PRN003	Parafuso Allen S/C	1	*

* Item aplicado em todos os modelos de assadores.

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

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A IMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (inclusive 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;
- 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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



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.