



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

## Estufa Industrial



Modelo: FGIM2BL



Modelo: FGIM4B

### Modelos

FGIM2B

FGIM2BL

FGIM4B

FGIM4BL

FGIM6B

FGIM6BL

Imagen meramente ilustrativa.

## FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un equipo IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad e eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas del ramo de fabricación de equipos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN EL NOMBRE

**IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS**



### **IMPORTANTE:**

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE HASTA ANTES DE LEER EL MANUAL DETENIDAMENTE.  
EN CASO DE DUDAS, CONTACTENOS:**

**IMG-BRASIL Industria de Máquinas para Gastronomía Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro  
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

# ÍNDICE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Informaciones de Seguridad .....</b>                     | <b>4</b>  |
| 1.1 Advertencias Generales.....                                | 4         |
| 1.2 Seguridad Mecánica .....                                   | 5         |
| <b>2. Características Técnicas .....</b>                       | <b>5</b>  |
| 2.1 Principales Componentes .....                              | 5         |
| 2.2 Datos Técnicos.....  | 6         |
| 2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo ..... | 6         |
| <b>3. Instalación .....</b>                                    | <b>7</b>  |
| 3.1 Disposición del Equipo.....                                | 7         |
| 3.2 Instalación de Gas LPG: Recomendaciones y Cuidados .....   | 8         |
| 3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario .....        | 9         |
| <b>4. Uso del Equipo .....</b>                                 | <b>10</b> |
| 4.1 Utilidad .....   | 10        |
| 4.2 Controles .....  | 10        |
| 4.3 Procedimientos de Operación.....                           | 10        |
| <b>5. Limpieza y Mantenimiento.....</b>                        | <b>13</b> |
| 5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados .....      | 13        |
| 5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías .....    | 14        |
| 5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo.....             | 14        |
| <b>6. Análisis y Resolución de Problemas .....</b>             | <b>15</b> |
| 6.1 Problemas, posibles causas y soluciones .....              | 15        |
| <b>7. ANEXOS.....</b>  | <b>16</b> |
| Diseño Detallado .....   | 16        |
| Lista de Repuestos.....  | 17        |



## **¡ATENCIÓN!**

**Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse a modo de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.**

# 1. Informaciones de Seguridad

## 1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado para el uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso del equipo o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe utilizar los **EPP (Equipo de Protección Personal)** adecuados. Por ejemplo: guantes adecuados que protejan las manos de quemaduras debidas al calentamiento de la estructura del equipo y de las ollas;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas (por ejemplo: abrir la perilla del regulador de gas sin encender el quemador, esparciendo el gas en el ambiente causando intoxicación, riesgo de incendio y explosión;);
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el equipo y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no dejé de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna teniendo dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;
- No instale el equipo cerca de materiales inflamables;
- Antes de iniciar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, es fundamental que el equipo tenga los quemadores apagados y el regulador de presión de gas cerrado;
- Controlar periódicamente el estado de la manguera y de toda la parte de la instalación de gas, así como la parte interna y externa del equipo (quemadores, perillas de regulación de gas, etc.).



**¡ATENCIÓN!**

**Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su equipo.**

## 1.2 Seguridad Mecánica

- Antes de operar el equipo, asegúrese de que la instalación de gas no tenga fugas y que las rejillas de la estufa (salvamanteles) estén correctamente montadas.
- Coloque únicamente ollas en la estufa, ya que es el que está destinado el equipo y nunca coloque las manos ni productos inflamables cerca o directamente sobre el quemador y la mesa (revestimiento de acero inoxidable).
- Al limpiar el equipo, tenga el máximo cuidado. Apague los quemadores y cierre el regulador de presión de gas (válvula de gas). Luego espere a que el equipo se enfríe por completo. Nunca pongas las manos ni productos de limpieza sobre los quemadores. Para obtener más información sobre la limpieza del equipo, siga las instrucciones del punto 5 de este manual.



### ¡ATENCIÓN!

**Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.**

## 2. Características Técnicas

### 2.1 Principales Componentes

Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizados por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, y también por el uso de acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

El equipo fue construido con las siguientes características:

- Mesa, estructura y frente del cajón recogedor en los modelos FGIM2B y FGIM4B y FGIM6B, fabricados en acero inoxidable, más resistente a la corrosión que otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
- Cajón colector (modelos FGIM2B y FGIM4B y FGIM6B), parrilla y quemadores fabricados en acero al carbono recubiertos con pintura epoxi electrostática para el cajón colector y pintura de alta temperatura para las parrillas y quemadores. Ambos acabados aportan una excelente protección anticorrosión que confiere a las piezas una mayor durabilidad;

Vea a continuación los principales componentes del equipo:

Modelo:FGIM2B



**Nota:** para el dibujo detallado con la lista de repuesto, consulte los anexos.

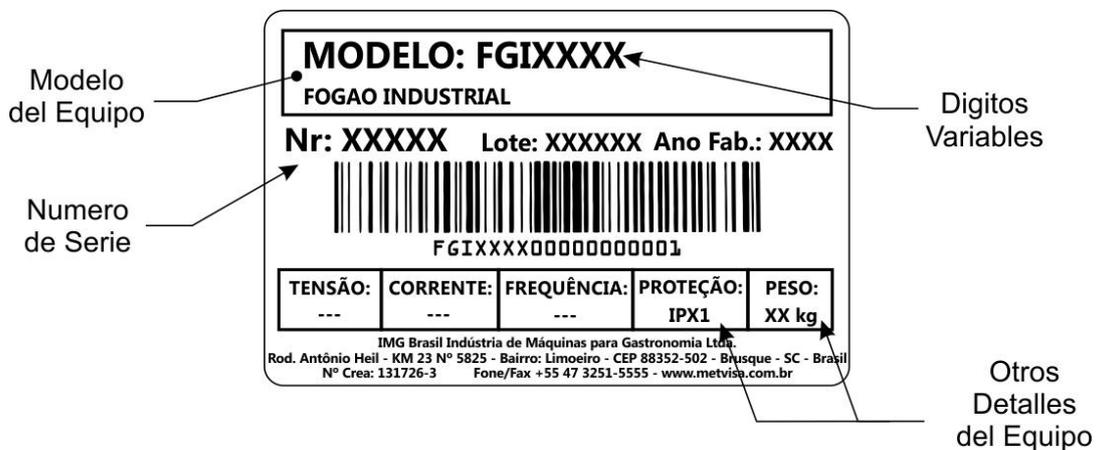
## 2.2 Datos Técnicos

| Modelo  | Medidas Nominales AnchoxAlt.xFondo (mm) | Peso Neto (kg) | Cantidad de Quemadores (unid.) | Consumo de Gas por Quemador (kg/h) | Consumo Máximo de Gas (kg/h) | Dimensiones de la Rejilla (mm) | Ø Máx. de la Olla (mm) |
|---------|---|----------------|--------------------------------|------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| FGIM2B  | 790X220X560                             | 21,3           | 02                             | 0,30                               | 0,60                         | 300x300                        | 300                    |
| FGIM2BL |   | 15,7           |                                |                                    |                              |                                |                        |
| FGIM4B  | 790X175X815                             | 30,0           | 04                             |                                    |                              |                                |                        |
| FGIM4BL |   | 24,6           |                                |                                    |                              |                                |                        |
| FGIM6B  | 1188X175X815                            | 45,0           | 06                             |                                    |                              |                                |                        |
| FGIM6BL |   | 37,0           |                                |                                    |                              |                                |                        |



**¡ATENCIÓN!**

Características como: modelo, nº serie y grado de protección del equipo, están indicadas en la etiqueta de datos (figura abajo).



## 2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo

El equipo está embalado con madera o cartón, para garantizar su integridad perfecta durante el transporte y viene acompañada del siguiente documento:

- Manual de instrucciones para instalación, uso, mantenimiento y seguridad.

## **IMPORTANTE**

Los componentes del empaque (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos que pueden asimilarse a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. En el caso de que el equipo se instale en países donde existen diferentes reglas, elimine el empaque de acuerdo con la normativa vigente. Realice la eliminación correcta del producto ayudando a proteger el medio ambiente. Para obtener más información sobre cómo reciclarlo, comuníquese con las autoridades locales relevantes, los servicios de eliminación de desechos o el establecimiento donde compró el producto.

## **3. Instalación**

### **3.1 Disposición del Equipo**

En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función.

Para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad, el equipo debe colocarse en un ambiente ventilado y sobre una superficie de apoyo suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable, alejada de fuentes de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 20 cm alrededor del mismo y 1 m de altura, para que haya espacio suficiente para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza, uso y conexión de la manguera de suministro de gas.



### **¡ATENCIÓN!**

Este equipo utiliza gas LPG (gas licuado de petróleo) y no puede instalarse en ambientes cerrados donde no haya intercambio de aire, ya que este gas es altamente tóxico.

Mantenga la botella de gas a una distancia mínima de 1,5 m de enchufes, interruptores, interruptores eléctricos o cualquier dispositivo sujeto a chispas o llamas, donde estos, en contacto con el gas GLP, podrían provocar una explosión, provocando accidentes graves con riesgo de muerte para el operador.

No instale el equipo cerca de materiales o productos inflamables.



### ¡ATENCIÓN!

La instalación y el local donde será instalado el equipo deben respetar las normas de prevención de riesgos y de seguridad laboral (norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.

## 3.2 Instalación de Gas LPG: Recomendaciones y Cuidados

Asegúrate que el lugar donde se instalará el equipo esté ventilado y de acuerdo con la Norma de Prevención de Riesgos en el Trabajo y Seguridad en el Trabajo en Máquinas y Equipos (Norma Reglamentaria NR-12), e haga inspecciones periódicas por parte de un técnico para asegurarse de que sus componentes estén en condiciones de funcionamiento.



### ¡ATENCIÓN!

El equipo debe estar en un lugar aireado, pero sin flujo de aire, evitando así la extinción de las llamas en los quemadores, provocando fugas de gas.

La instalación de gas debe ser realizada por un técnico cualificado para esta función y respetando las normas de seguridad.

El equipo debe instalarse con las siguientes recomendaciones y los elementos que se describen a continuación, **SIN EMBARGO, NO PROVIDOS CON EL EQUIPO:**

- **Botella de gas:** para este equipo, la masa mínima es de 13 kg (código P13) de GLP (gas licuado de petróleo). La botella de gas debe cumplir con ABNT 8460. Verifique el sello de garantía del producto. Si se ha violado, no lo instale.
- **Regulador de presión o registro de gas:** utilice únicamente un regulador de baja presión (2.8Kpa) y una inscripción certificada en relieve NBR 8473. Al instalar el regulador, gire la manija hacia la derecha, hasta que esté firme. Nunca use herramientas para realizar esta operación.
- **Manguera** - el modelo con certificación INMETRO tiene el grabado NBR 8613, fabricado en plástico PVC transparente con una franja amarilla. Las estufas IMG se fabrican con conexión para mangueras de 1/2". La manguera no debe atravesar ni estar empotrada en las paredes, y no debe realizar ningún tipo de costura (soldadura o encolado). Fije los extremos solo con abrazaderas adecuadas. Nunca use cables o cintas. Siempre verifique la fecha de caducidad de la manguera.

### IMPORTANTE

Además de las instrucciones de este manual, se recomienda seguir también las instrucciones de los fabricantes de botellas de gas, reguladores de presión (registro de gas) y mangueras de gas, ya que estos elementos no acompañan al equipo.



### **¡ATENCIÓN!**

**Cambie el regulador de presión cada 5 años o cuando esté defectuoso.**

**Utilice siempre la botella de gas en posición vertical. Nunca vuelque, vierta o incline la botella, ya que el gas puede fluir hacia la fase líquida, anulando la función del regulador de presión, lo que puede causar accidentes graves.**

**Nunca instale la botella de gas cerca de superficies calientes y mantenga la manguera de gas conductor protegida del calor para que no se derrita y cause un incendio u otros accidentes.**



### **¡ATENCIÓN!**

**Este equipo funciona con GAS DE BAJA PRESIÓN. Si su red de alimentación tiene alta presión, haga que un técnico revise la válvula de salida de baja presión. Si el equipo se enciende a alta presión, los componentes se dañarán, además de crear riesgos para el operador.**

Después de la instalación y por su seguridad, verifique si hay fugas de gas usando solo espuma de jabón. Si hay una fuga, informe al técnico que repita la instalación.

Si la fuga persiste, lleve la botella de gas a un lugar bien ventilado e informe al comerciante o distribuidor de la botella de gas.

### **IMPORTANTE**

**El fabricante no es responsable de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de estas reglas y otras instrucciones presentadas en este manual.**

### **3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario**

El profesional que realiza la venta del equipo debe instruir al usuario sobre el correcto funcionamiento del equipo y debe entregar este manual de instrucciones.

El usuario debe estar informado de las medidas de seguridad necesarias y debe respetarlas, así como todas las medidas descritas en este manual.

Para evitar accidentes y daños al revestimiento, no coloque los recipientes directamente sobre la estufa. No utilice la estufa como superficie de trabajo o para apoyar otras actividades además de cocinar.



### **¡ATENCIÓN!**

**El aceite y la grasa calientes son inflamables, utilícelos con precaución. Si el aceite o la grasa caliente se incendia, apague los botones del regulador de gas (manija) y sofoque las llamas con una tapa de sartén o un paño húmedo. Nunca viertas agua para apagar las llamas, ya que el agua en contacto con el aceite o la grasa se esparce y puede provocar quemaduras..**

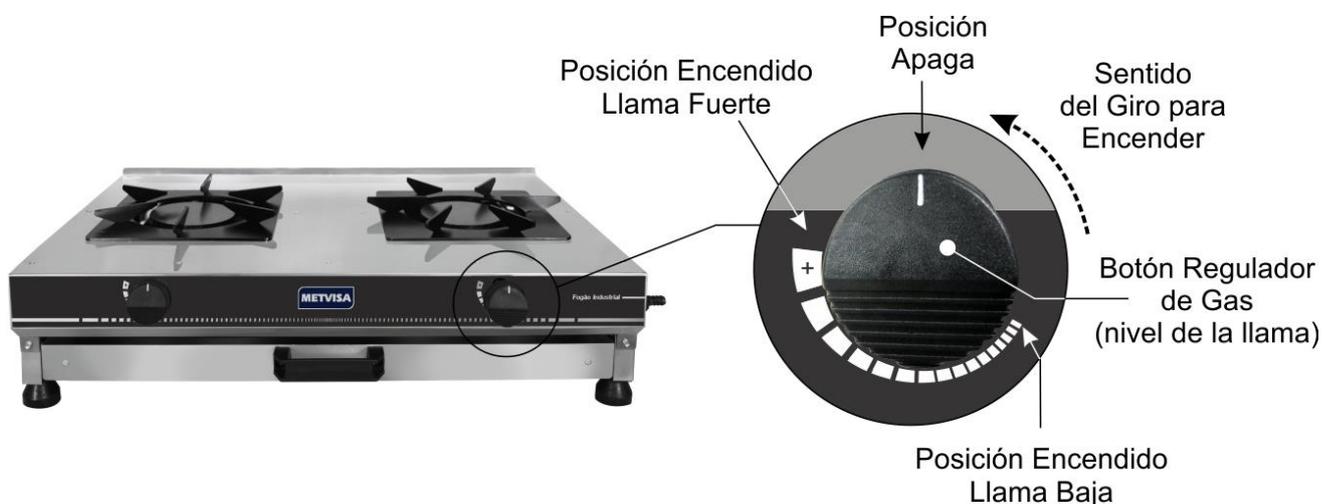
## 4. Uso del Equipo

### 4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos en uso profesional.

### 4.2 Controles

El equipo cuenta con perilla reguladora de gas (nivel de llama) en la parte frontal. Compruebe las posiciones de ajuste en la siguiente imagen.



### 4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo, límpielo a fondo, especialmente la mesa y las rejillas. Si su equipo se suministra con una película protectora en las piezas de acero inoxidable, deberá retirarla antes de su uso. Limpiar el equipo con los quemadores apagados, el regulador de presión de gas (válvula de gas) cerrado y el equipo a temperatura ambiente. Siga las instrucciones de limpieza en el punto 5 de este manual (a continuación).

Después de estas precauciones iniciales, asegúrese de que las conexiones de las mangueras de gas estén correctamente fijadas y que no haya fugas. Compruebe también que las rejillas de la estufa (salvamanteles) estén correctamente montadas y que el cajón recogedor (modelos FGIM2B y FGIM4B y FGIM6B) esté bien encajado, evitando que los alimentos caigan sobre la encimera.



#### ¡ATENCIÓN!

**Para el primer uso del equipo, es necesario curar la pintura de los quemadores. Para ello se debe encender el equipo vacío durante un periodo mínimo de 10 minutos. Siga las instrucciones de iluminación en la sección de operación a continuación.**

**Durante el procedimiento de curado de la pintura, se liberarán olores y humo debido a la quema de la pintura.**

**Apague el equipo y espere hasta que alcance la temperatura ambiente. Después de eso, su equipo estará disponible para su uso.**

• **Operación:** El equipo sólo puede ser operado después de verificar la correcta disposición del equipo, como se indica en la página 7 y después de seguir los cuidados y recomendaciones para la instalación de gas, según las pautas del ítem 3.2 (página 8).

Consulte las siguientes instrucciones de funcionamiento:

1. El equipo se enciende manualmente. Abra el regulador de presión de gas (válvula de gas);
2. Presione la perilla del regulador de gas y gírela en sentido antihorario (posición de encendido);
3. Para un encendido correcto y seguro, utilice un encendedor de tipo automático. Con el encendedor en mano acercar la punta a 1 o 2 cm del mechero para encenderlo;

### **IMPORTANTE**

**El encendedor automático no viene con el equipo, por lo que siempre consulte las instrucciones de uso en el embalaje, que pueden variar según la marca y el modelo.**

4. Repetir el procedimiento para encender cada quemador;
5. Regule el nivel del fuego con la perilla reguladora de gas y observe la calidad de la llama. La llama ideal debería ser de color azul.

Utilice solamente ollas y similares resistentes en alta temperatura y solamente ollas de fondo plano. Siempre centrar las ollas con las rejillas (salvamanteles)



### **¡ATENCIÓN!**

**Después de abrir la válvula de gas, encienda rápidamente los quemadores, ya que el gas ya se está esparciendo en el aire.**

**Asegúrese de que los quemadores estén completamente encendidos.**

**En caso de que no se encienda y pueda oler gas en el ambiente, no lo encienda.**

**Espere unos minutos a que se renueve el aire en la habitación y luego repita el proceso de encendido.**

## **IMPORTANTE**

Los vapores probables durante el primer uso no deben considerarse defectos.

Utilice ollas de un diámetro adecuado que cubran completamente las llamas (diámetro máximo 30 cm) y con fondo plano para apoyarse adecuadamente sobre las rejillas.

El uso de ollas con un diámetro mayor al especificado puede causar daños al equipo y reducir su eficiencia.

Mantenga la olla centrada en la rejilla y tapada, esto reduce el tiempo de cocción y ahorra gas.

Nunca utilices dos quemadores para calentar una olla o un recipiente grande.

Evite dejar los mangos de las ollas apuntando en dirección opuesta a la estufa.

Utilice únicamente utensilios resistentes al calor.

6. Después de encender, coloque la sartén sobre la rejilla;
7. Es aconsejable que, cuando un líquido comience a hervir, se reduzca la llama lo suficiente para mantener la ebullición;



### **¡ATENCIÓN!**

Para los modelos FGIM2B y FGIM4B y FGIM6B mantener siempre el cajón recogedor acoplado a la estufa y vaciarlo constantemente, esto evitará exceso de residuos y contaminación.

8. Después de terminar el trabajo, apague el quemador girando la perilla del regulador de gas a la posición de apagado y retire la olla. Cierre el regulador de presión de gas (válvula de gas).
9. Espere a que el equipo alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.



### **¡ATENCIÓN!**

Después de terminar el paso de trabajo y apagar los quemadores, cierre el regulador de presión (registro) del gas, porque si se abre la presión ejercida sobre la manguera puede dañarla o romperla, provocando un incendio u otros accidentes.



### **¡ATENCIÓN!**

Durante el funcionamiento, se pueden expulsar vapores calientes y salpicaduras de aceite o grasa sobrecalentados. Utilice siempre EPP (equipo de protección personal).

## **IMPORTANTE**

No inicie el proceso de cocción si hay residuos de comida en la mesa o cajón recogedor, esto podría causar contaminación con bacterias.

## 5. Limpieza y Mantenimiento

### 5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados

Su equipo fue hecho con materiales de primera línea, por esto utilícelo correctamente y tendrás grande satisfacción. Mantenga su equipo siempre limpio y bien cuidado, esto hará con que el equipo tenga una vida útil mayor.

La limpieza debe ser hecha todos los días para obtener un buen funcionamiento y mayor durabilidad, así preveniendo la acumulación de bacterias, que pueden causar contaminación en los alimentos.

Si su equipo se envía con una película protectora en las piezas de acero inoxidable, deberá retirarla antes de limpiarla.



**¡ATENCIÓN!**

**Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza, asegúrese de que el equipo tenga los quemadores apagados, el regulador de presión (gas) cerrado y el aceite a temperatura ambiente;**



**¡ATENCIÓN!**

**No utilice chorros de agua para limpiar el equipo.**

#### **IMPORTANTE**

**Este equipo no debe ser sumergido en agua para su limpieza.**

**Siga las instrucciones a continuación para conocer las partes que se pueden sumergir y qué cuidado especial se toma con las otras partes.**

Las piezas desmontables (cajón recogedor y rejillas de soporte) deben retirarse del equipo y lavarse con agua y jabón o detergente neutro. Limpia bien las esquinas, eliminando los restos de cocción.

Al limpiar la mesa y la estructura, diluya jabón, detergente neutro o removedor a base de amoníaco en agua tibia y aplique con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuaga y seca inmediatamente las piezas con un paño suave y seco para evitar manchas.

Nunca utilice productos abrasivos (jabón, cepillos o lana de acero) ni sustancias que contengan ácidos o cloro sobre ninguna superficie de acero inoxidable, ya que esto dañará las piezas y provocará corrosión.

Nunca utilices papel de aluminio o materiales similares para cubrir la mesa, evitando manchas y color amarillento.



**¡ATENCIÓN!**

**Es de suma importancia que los productos utilizados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.**

## 5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías

El operador debe recibir instrucciones para realizar inspecciones de rutina, realizar pequeños ajustes, limpiar y observar pistas de averías que puedan ocurrir. Los ejemplos incluyen: comprobar ruidos extraños que indican fugas de gas; quemadores que no encienden; la no ejecución por parte del equipo al servicio propuesto; entre otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.



### ¡ATENCIÓN!

**Cuando se realiza el mantenimiento (incluso si se hacen ajustes pequeños), siempre verifique que el equipo tenga los quemadores apagados, el regulador de presión (registro de gas) esté cerrado y el tacho esté vacío;**

Se recomienda realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses, verificar y ajustar los espacios libres, limpiar las partes internas, etc. Cuando detecte partes rotas o debilitadas, realice el reemplazo, siempre usando partes originales

Al realizar el mantenimiento preventivo, se eliminan los inconvenientes de detener el equipo cuando más se necesita, se reduce el costo de mantenimiento y se reduce el riesgo de accidentes.

Siga las recomendaciones de ajuste y mantenimiento del equipo:

- Cambiar el regulador de presión de gas (registro) cada 5 años o cuando esté defectuoso;
- Verifique la fecha de caducidad de la manguera de gas y siga otras instrucciones recomendadas por el fabricante;
- Una vez finalizado el proceso de trabajo, mantener cerrado el regulador de presión de gas (registro), evitando presionar la manguera;
- Los orificios de salida de gas de los quemadores deben estar siempre despejados. Si se obstruyen, use una aguja especial para limpiar las boquillas del quemador;



### ¡ATENCIÓN!

**Las necesidades de mantenimiento preventivo deben ser hechas por profesional calificado.**

**Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.**

Al detectar cualquier falla o incumplimiento, remita su equipo a la asistencia técnica más cercana. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br).

## 5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo

Cuando tenga que dejar el equipo parado durante un período prolongado, apague los quemadores, cierre el regulador de presión (registro de gas) y realice una limpieza completa, incluidos los diferentes accesorios. Es aconsejable proteger todas las partes del equipo con aceite o vaselina blanca o con productos adecuados que estén disponibles comercialmente. También debe proteger el equipo del polvo cubriéndolo con nylon u otro material

## 6. Análisis y Resolución de Problemas

### 6.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Los productos con calidad IMG están proyectados con materiales y componentes que garantizan una vida útil más larga para su equipo. Sin embargo, debido al desgaste natural, uso incorrecto o falta de mantenimiento, el equipo puede presentar irregularidades en su funcionamiento.

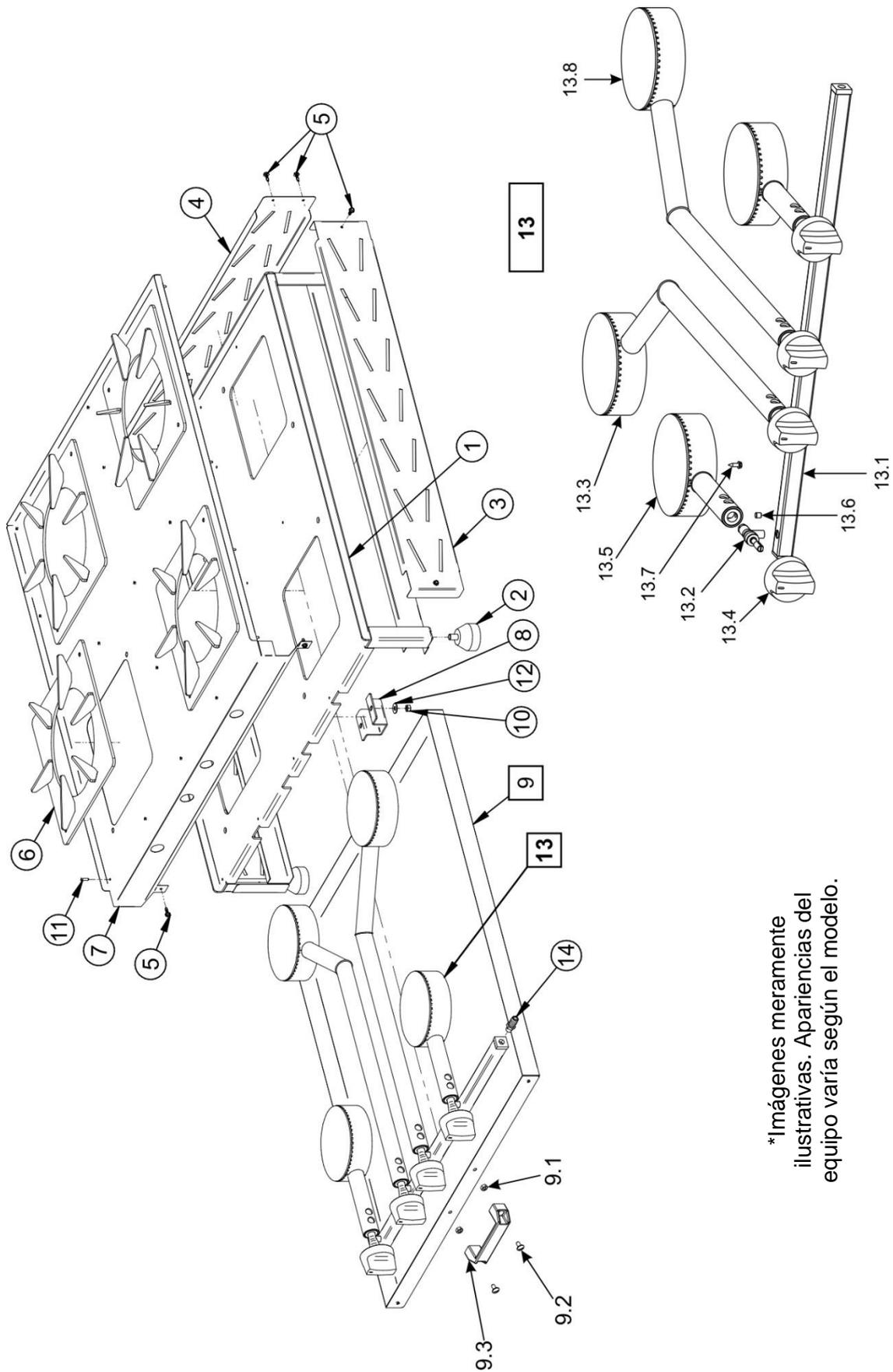
En la siguiente tabla, puede ver las posibles causas y soluciones:

| PROBLEMAS                                 | POSIBLES CAUSAS                                  | SOLUCIONES  |
|---|--|---|
| Los quemadores no se encienden            | Falta de gas.                                    | Evalúe si hay gas en la botella, si el registro de gas está abierto, si la manguera de gas está conectada y si el regulador de gas está abierto.  |
|   | Registro roto.                                   | Póngase en contacto o envíe el equipo a un servicio de asistencia técnica autorizada.   |
|   | Quemador obstruido.                              | Destape los orificios del quemador con una aguja para limpiar las boquillas del quemador; si no se resuelven, envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.  |
|   | Fuga de gas.                                     | Verifique las posibles causas y soluciones para la fuga de gas a continuación (página 16).  |
| Llama amarilla, equipo que genera hollín. | Poco gas en la botella.                          | Evaluar si la botella de gas está en su fin.  |
| Fuga de gas                               | Registro roto, suelto o rayado.                  | Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica, ya que existen riesgos de accidentes.  |
|   | Boquilla del inyector fuera de posición.         | Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica, ya que existen riesgos de accidentes.  |
|   | Botella de gas defectuoso.                       | Compruebe si hay fugas de gas utilizando sólo espuma de jabón. Si hay una fuga, informe al técnico que repita la instalación. Si la fuga persiste, lleve la botella de gas a un lugar bien ventilado e informe al comerciante o distribuidor de la botella de gas |
|   | Botella de gas instalada en posición horizontal. | Instale la botella en posición vertical. Nunca vuelque, vierta o incline la botella, ya que el gas puede fluir hacia la fase líquida, anulando la función del regulador de presión, lo que puede causar accidentes graves.  |
| Dificultad para ajustar la llama.         | Registro roto.                                   | Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica, ya que existen riesgos de accidentes.  |
|   | Perilla reguladora de gas rota o desgastada.     | Para reemplazar el botón regulador contactar con fábrica o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.  |
| Falta de gas durante la operación.        | Falta de gas.                                    | Compruebe si hay gas en la botella, si la válvula de la botella de gas está abierta, si la manguera de gas está conectada y si el regulador de gas está abierto.  |
|   | Registro roto.                                   | Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica, ya que existen riesgos de accidentes.  |

Para más información y aclaraciones contacte con el Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano a usted. Ver lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

# 7. ANEXOS

## Diseño Detallado



\*Imágenes meramente ilustrativas. Apariencias del equipo varía según el modelo.

## Lista de Repuestos

| Posição | Código  | Descrição                     | Quant. | Modelo       |
|---------|---------|-------------------------------|--------|--------------|
| 1       | ETR143  | Stove Structure               | 1      | FGIM2B/L     |
|         | ETR149  |                               |        | FGIM4B/L     |
|         | ETR159  |                               |        | FGIM6B/L     |
| 2       | PEP019  | Rubber Foot                   | 4      | *            |
| 3       | REF037  | Side Coating                  | 2      | FGIM2B       |
|         | REF130  |                               |        | FGIM4B       |
| 4       | REF040  | Back Coating                  | 1      | FGIM2B       |
|         | REF126  |                               |        | FGIM4B       |
|         | REF128  |                               |        | FGIM6B       |
| 5       | PRA008  | Stainless Steel Hexagon Screw | 10     | FGIM2B/4B/6B |
| 6       | CJT984  | Grid                          | 2      | FGIM2B/L     |
|         |         |                               | 4      | FGIM4B/L     |
|         |         |                               | 6      | FGIM6B/L     |
| 7       | CRC1276 | Finishing Plate               | 1      | FGIM2B       |
|         | CRC1392 |                               |        | FGIM4B       |
|         | CRC1541 |                               |        | FGIM6B       |
| 8       | SBT498  | Burner Support                | 2      | FGIM2B/L     |
|         |         |                               | 6      | FGIM4B/L     |
|         |         |                               | 9      | FGIM6B/L     |
| 9       | CJT983  | Collecting Drawer             | 1      | FGIM2B       |
|         | CJT1080 |                               |        | FGIM4B       |
|         | CJT1237 |                               |        | FGIM6B       |
| 9.1     | POS021  | Stainless Steel Hexagon Nut   | 2      | FGIM2B/4B/6B |
| 9.2     | PRR009  | Parafuso Máq. Red.            | 2      | FGIM2B/4B/6B |
| 9.3     | ACA009  | Plastic Handle                | 1      | FGIM2B/4B/6B |
| 10      | POS018  | Hexagon Nut                   | 4      | FGIM2B/L     |
|         |         |                               | 12     | FGIM4B/L     |
|         |         |                               | 17     | FGIM6B/L     |
| 11      | RBT002  | Rivet                         | 14     | FGIM2B/L     |
|         |         |                               | 21     | FGIM4B/L     |
|         |         |                               | 29     | FGIM6B/L     |
| 12      | ARL004  | Flat Washer                   | 4      | FGIM2B/L     |
|         |         |                               | 12     | FGIM4B/L     |
|         |         |                               | 17     | FGIM6B/L     |
| 13      | CJT998  | Front Burner                  | 1      | FGIM2B/L     |
|         | CJT1081 |                               |        | FGIM4B/L     |
|         | CJT1238 |                               |        | FGIM6B/L     |

FGIM2B/L – Artículo aplicable para los modelos FGIM2B y FGIM2BL.

FGIM4B/L – Artículo aplicable a los modelos FGIM4B y FGIM4BL.

FGIM6B/L – Artículo aplicable a los modelos FGIM6B y FGIM6BL.

FGIM2B/4B/6B – Artículo aplicable a los modelos FGIM2B, FGIM4B y FGIM6B.

\*Artículo aplicable a todos los modelos de estufa descritos en este manual.

## Lista de Repuestos

| Posição | Código  | Descrição                                     | Quant. | Modelo   |
|---------|---------|---|--------|----------|
| 13.1    | CJT985  | Gas Tube Set                                  | 1      | FGIM2B/L |
|         | CJT1083 |   |        | FGIM4B/L |
|         | CJT1239 |   |        | FGIM6B/L |
| 13.2    | CJT098  | Assembly Gas Valve                            | 2      | FGIM2B/L |
|         |         |   | 4      | FGIM4B/L |
|         |         |   | 6      | FGIM6B/L |
| 13.3    | BAL025  | Left Rear Welded Burner                       | 1      | FGIM4B/L |
|         |         |   | 2      | FGIM6B/L |
| 13.4    | BOT053  | Gas Regulator Button                          | 2      | FGIM2B/L |
|         |         |   | 4      | FGIM4B/L |
|         |         |   | 6      | FGIM6B/L |
| 13.5    | BAL015  | Complementary Burner Nozzle                   | 2      | FGIM2B/L |
|         | BAL024  |   | 2      | FGIM4B/L |
|         |         |   | 3      | FGIM6B/L |
| 13.6    | PRN004  | Screw Allen S/C                               | 2      | FGIM2B/L |
|         |         |   | 4      | FGIM4B/L |
|         |         |   | 6      | FGIM6B/L |
| 13.7    | PRA008  | Stainless Steel Hexagon Screw                 | 2      | FGIM2B/L |
|         |         |   | 4      | FGIM4B/L |
|         |         |   | 6      | FGIM6B/L |
| 13.8    | BAL026  | Right Rear Welded Burner                      | 1      | FGIM4B/L |
|         |         |   |        | FGIM6B/L |
| 14      | CNX055  | Gas Connection 1/8 NPT for Socket (Hose 3/8") | 1      | *        |
|         | CNX053  | Gas Connection 1/8 NPT for 1/2 NPT            |        | *        |

FGIM2B/L – Artículo aplicable para los modelos FGIM2B y FGIM2BL.

FGIM4B/L – Artículo aplicable a los modelos FGIM4B y FGIM4BL.

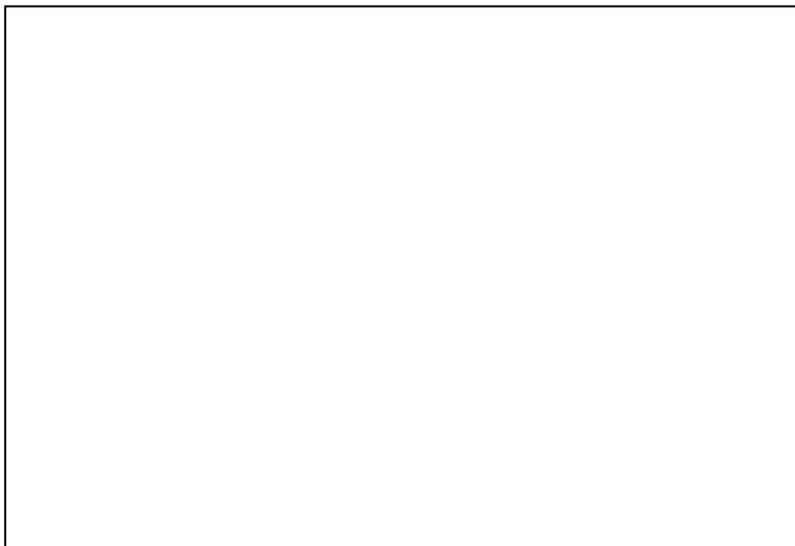
FGIM6B/L – Artículo aplicable a los modelos FGIM6B y FGIM6BL.

FGIM2B/4B/6B – Artículo aplicable a los modelos FGIM2B, FGIM4B y FGIM6B.

\*Artículo aplicable a todos los modelos de estufa descritos en este manual.



**IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS**



**IMG BRASIL Industria de Máquinas para Gastronomía Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro  
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)  
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra  
línea completa  
de productos