



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

## Grill Panini

Modelo

GRP360



Imágenes 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



### **IMPORTANTE:**

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE ANTES LEER ATENTAMENTE EL MANUAL.  
EN CASO DE DUDAS, PONGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS:**

**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 – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

Correo: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [export@metvisa.com.br](mailto:export@metvisa.com.br)

# ÍNDICE

<b>1. Informaciones de Seguridad .....</b>	<b>4</b>
1.1 Advertencias Generales.....	4
1.2 Seguridad Mecánica .....	5
1.3 Seguridad Eléctrica.....	5
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>6</b>
2.1 Principales Componentes .....	6
2.2 Datos Técnicos .....	7
2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo .....	7
<b>3. Instalación .....</b>	<b>8</b>
3.1 Disposición del Equipo.....	8
3.2 Conexión Eléctrica.....	9
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario .....	10
<b>4. Uso del Equipo .....</b>	<b>10</b>
4.1 Utilidad .....	10
4.2 Controles .....	11
4.3 Procedimientos de Operación.....	11
<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>14</b>
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones .....	14
<b>7. Vida Útil del Equipo y sus Componentes .....</b>	<b>16</b>
<b>9. ANEXOS.....</b>	<b>17</b>
Esquema Eléctrico.....	17
Diseño Detallado .....	18
Diseño Detallado .....	19
Repuestos .....	20



**¡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 usar los **EPI adecuados** (equipos de protección individual). Como, por ejemplo: guantes adecuados que protejan las manos de las quemaduras provocadas por el calentamiento de la plancha;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Como, por ejemplo: no trabajar con el equipo en lugares húmedos, ni con ropa y zapatos mojados. Utilice calzado adecuado, esto evitará descargas eléctricas e incluso la muerte;
- 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 deje de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna teniendo dudas;
- Antes de iniciar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, es imprescindible desconectar el equipo de la red eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las piezas eléctricas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función;



**¡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 el colector de grasa esté bien colocado.
- Introduzca únicamente productos específicos del equipo al que está destinado en las planchas superior e inferior y nunca coloque las manos ni productos inflamables cerca o directamente sobre las planchas.
- Al limpiar el equipo, tenga el máximo cuidado. Desconecte el equipo de la red eléctrica y luego espere a que la plancha se enfríe por completo. Nunca ponga las manos ni productos de limpieza sobre la plancha calentada. Para obtener más información sobre la limpieza del equipo, siga las instrucciones del punto 5 de este manual.

Los equipos descritos en este manual cumplen con la normativa contra riesgos mecánicos. La seguridad se logra con:

1. **Estructura fija**, impidiendo el acceso inadecuado a partes internas, como la parte eléctrica;
2. **Colector de grasa**, recogiendo el exceso de grasa, aceite o líquidos que se desprenden durante el proceso de asado.
3. **Manija**, donde el operador puede presionar de manera uniforme y segura los alimentos que se están asando sin entrar en contacto con las partes calientes del equipo.

Para visualizar las piezas descritas anteriormente, consulte la imagen en el ítem 2.1 (Componentes Principales) 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.**

## 1.3 Seguridad Eléctrica

- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las piezas eléctricas;
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por uno nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos;
- No utilice chorros de agua, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica. Para limpiar su equipo, siga las instrucciones del punto 5 de este manual;
- No trabaje con el equipo en lugares húmedos o con ropa y zapatos mojados. Utilice calzado adecuado, esto evitará descargas eléctricas e incluso la muerte;
- Coloque el equipo sobre una superficie firme, seca y bien nivelada;
- No utilice cables de extensión o adaptadores con varios otros equipos conectados a ellos. Esto podría provocar un incendio o una sobrecarga;
- Nunca realice ninguna operación de mantenimiento, ajuste o desmontaje del equipo mientras esté encendido. Para tales procedimientos, asegúrese de que esté apagado quitando el enchufe del tomacorriente.
- La conexión a tierra de este equipo es obligatoria;

Quitar o alterar el sistema de seguridad puede provocar accidentes graves.

Los componentes utilizados para la seguridad contra riesgos eléctricos fueron seleccionados de acuerdo con las normas aplicables. Dado el perfecto aislamiento de todas las partes eléctricas y la excelente resistencia de todos los materiales utilizados, este equipo es capaz de realizar el trabajo para el que está destinado.



## ¡ATENCIÓN!

Cuando tenga que dejar el equipo parado por un periodo prolongado de tiempo y desconectarlo de la red eléctrica.

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

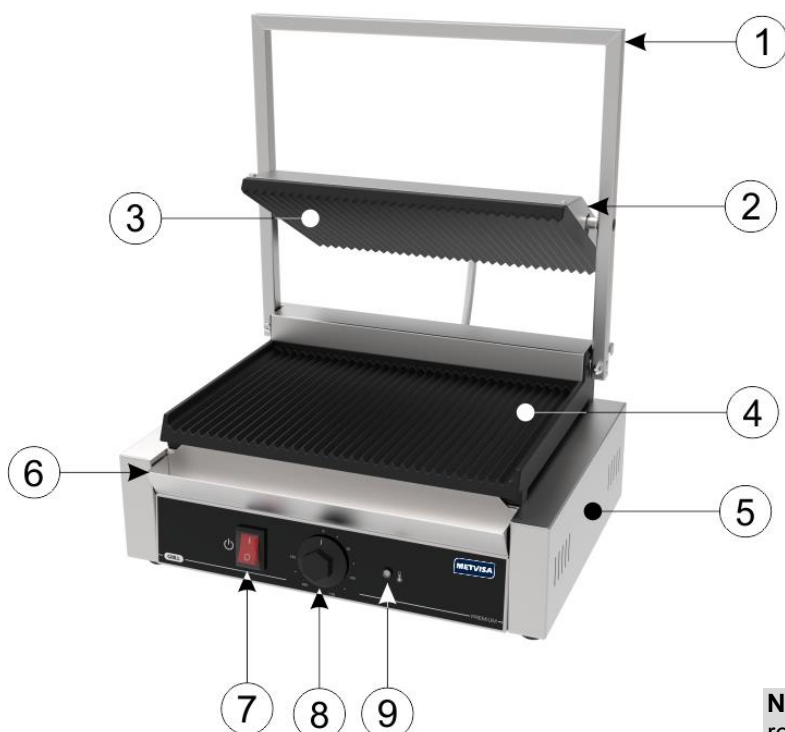
### 2.1 Principales Componentes

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 proyecto especial de todas las piezas, así como por el uso de acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

El equipo fue construido con las siguientes características:

- Las planchas superior e inferior tienen un grosor ideal para retener el calor durante más tiempo en el proceso de asado;
- El gabinete, el colector de grasa y la manija de las planchas están hechos de acero inoxidable, que tiene una resistencia a la corrosión superior a otros aceros. Facilitando la limpieza y dejando el equipo con un diseño moderno y, además, dotando al equipo de una mayor vida útil.

Vea a continuación los principales componentes del equipo:



### Descriptivo

1. Manija;
2. Tapa;
3. Plancha Superior;
4. Plancha Inferior;
5. Estructura;
6. Colector de Grasas;
7. Llave Enciende/Apaga;
8. Termostato de Temperatura;
9. Lámpara de Señalización.

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

## 2.2 Datos Técnicos

Modelo	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Consumo Energía (kW/h)	Medidas Nominales AnchoxAlt.xFondo (mm)*	Peso Neto Aprox. (kg)
GRP360220M5	220	10	2,2	430x243,7x391,4	19,3
GRP360220M1					
GRP360110M4	110	18	2,2	430x243,7x391,4	19,3
GRP360220M4	220	10	2,2	430x243,7x391,4	19,3
GRP360220M7					

\*Medidas con el equipo cerrado.



### ¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del equipo, están indicadas en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.



## 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**

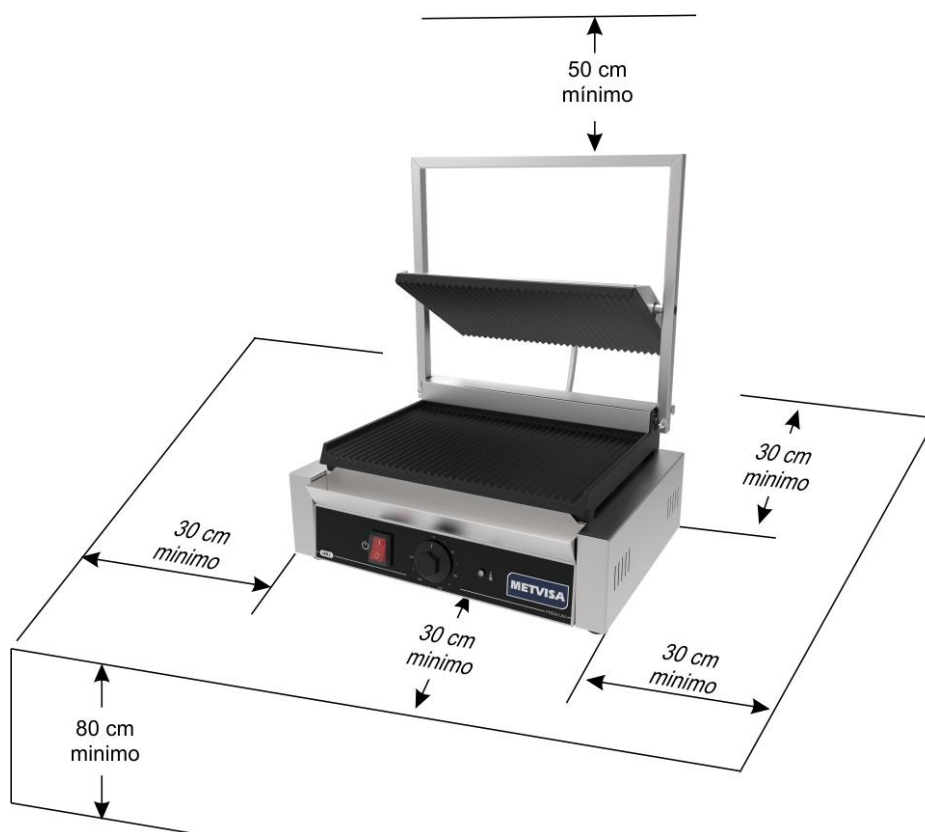
Los componentes del embalaje (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos que pueden asimilarse a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. En el caso de que el equipo se instale en países donde existen diferentes reglas, elimine el embalaje de acuerdo con la normativa vigente. 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 mesa 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 un área libre en el frente, una distancia de al menos 30 cm en la parte posterior y al menos 30 cm en la parte superior y laterales del equipo, para que haya suficiente espacio para inspección, mantenimiento, limpieza, uso y salida de vapor.



#### ¡ATENCIÓN!

No cubra ni bloquee ninguna abertura de la plancha.

No utilice el grill panini al aire libre.

La instalación y ubicación donde se colocará el equipo debe cumplir con las normas de prevención de riesgos y seguridad laboral (Norma Regulatoria NR-12 para Brasil o según norma regulatoria vigente en su país).

No instale el equipo cerca de materiales o productos inflamables.

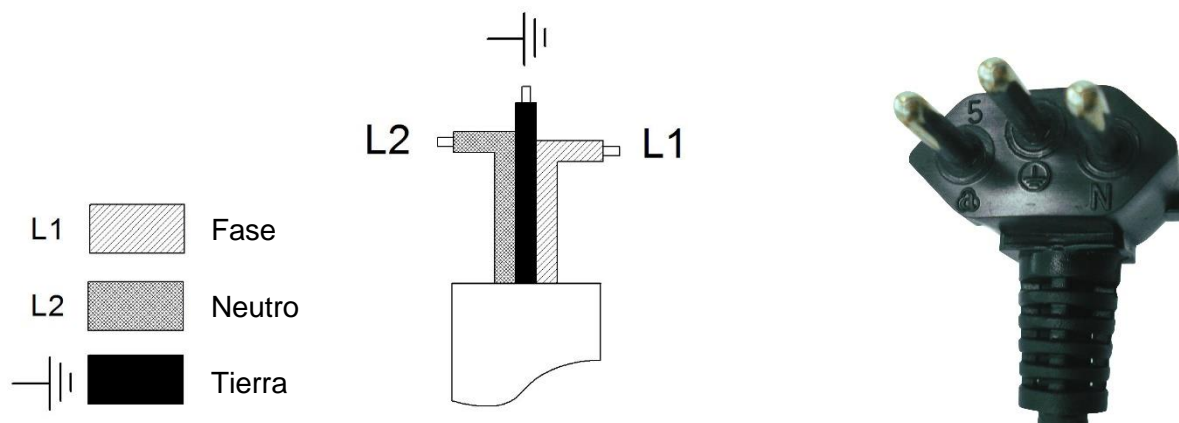
El fabricante no se hace responsable de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas antes mencionadas y otras instrucciones presentadas en este manual.



### 3.2 Conexión Eléctrica

El equipo se suministra con un cable de alimentación para conectarlo a una toma de corriente.

El grill panini descrito en este manual son monofásicas (MF) y se suministran con cables de alimentación con clavijas estampadas tipo 2P+T (2 polos + tierra), siguiendo la normativa vigente. Estos enchufes tienen 3 clavijas redondas, y justo debajo de cada clavija hay una marca correspondiente a cada una (fase, tierra y neutro). Es obligatorio realizar una buena conexión a tierra, siguiendo la normativa vigente.

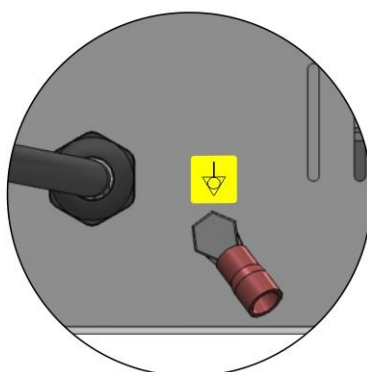


El procedimiento de mantenimiento del cable de alimentación y/o enchufe del equipo debe ser realizado por un agente autorizado o persona calificada.

El equipo se envía con un solo voltaje, es decir, 220 V.

Los hornos se suministran con un terminal de puesta a tierra equipotencial, ubicado en la parte trasera del grill, cerca del cable de alimentación.

Terminal Tierra Equipotencial



El terminal identificado en la figura al lado es una protección adicional al toma de tierra prevista en la red eléctrica, se debe conectar a una barra de terminales de puesta a tierra, independiente de la conexión a la red eléctrica, y a esta barra también se deberán conectar otros productos que tengan partes metálicas accesibles y que sean estacionarios, así como la propia mesa de servicio, si esta fuera estar fabricado de material metálico. De esta forma, todos estos productos estarán bajo el mismo potencial eléctrico, evitando corrientes de fuga indeseables.

## **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.**



### **¡ATENCIÓN!**

**Antes de encender su equipo, verifique siempre que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que el voltaje del equipo. Si no es el mismo y es necesario cambiar el voltaje de tu equipo, contacta con el fabricante o distribuidor autorizado.**

**La tensión de alimentación del equipo es de 220 V (50/60 Hz), como se puede comprobar en la etiqueta de voltaje adherida al cable de alimentación o como se indica en la etiqueta de datos de la placa, que se encuentra en la parte posterior del equipo. (ver la figura de esta etiqueta en el ítem 2.2 de este manual).**

**Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica donde se instalará el equipo sea compatible con el voltaje indicado en estas etiquetas.**

Para obtener más detalles sobre el resto de la parte eléctrica del equipo, consulte el esquema eléctrico en los anexos del manual.

## **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.

Su equipo tiene protecciones mecánicas (consulte el punto 1.2 Seguridad mecánica) que impiden el acceso a piezas móviles y componentes eléctricos. Retirar o alterar estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para el operador.

## **4. Uso del Equipo**

### **4.1 Utilidad**

Este equipo está diseñado para asar y tostar sándwiches, carnes, verduras y otros alimentos.

## 4.2 Controles

El equipo tiene un termostato de temperatura, botón de encendido/apagado y lámpara de señalización. Están ubicados en la parte frontal del equipo.



### Descriptivo:

1. Llave enciende/apaga;
2. Termostato de temperatura;
3. Lámpara de señalización.

Vea la descripción de cada comando a continuación:

- **Llave enciende/apaga:** se utiliza para encender y apagar el equipo. En la posición “1” se enciende, en la posición “0” se apaga.
- **Termostato de Temperatura:** sirve para regular la temperatura entre 50°C y 250°C según el alimento a asar.
- **Lámpara de Señalización Azul:** tiene la función de indicar cuando la resistencia está encendida. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la resistencia se apagará automáticamente, apagando la lámpara indicadora.



### ¡ATENCIÓN!

**Cuando encuentre algún defecto en el termostato de temperatura, lleve inmediatamente su equipo a un centro de asistencia técnica autorizado para su sustitución.**

## 4.3 Procedimientos de Operación

Antes de utilizar el equipo por primera vez, es recomendable realizar el proceso de curado del recubrimiento. Para ello siga los pasos que se indican a continuación:

1. Aplique una fina capa de aceite vegetal a las planchas;
2. Conecte el equipo a la toma de corriente y déjelo encendido durante unos 3 minutos;
3. Desconecte el equipo de la red eléctrica y espere hasta que se haya enfriado por completo;
4. Limpiar las planchas según el punto 5.1 "Limpieza y Mantenimiento".

• **Operación:** El equipo sólo puede ser operado después de verificar la correcta disposición en el área de trabajo (instruidas en el ítem 3.1) y siguiendo las precauciones y recomendaciones de instalación eléctrica (pautas en el ítem 3.2).

Consulte las siguientes instrucciones de funcionamiento:

1. Se recomienda utilizar un paño ligeramente humedecido con agua para limpiar las planchas y aplicarles una fina capa de aceite;
2. Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica;
3. Presione la llave de encendido/apagado hasta la posición “1” (encendido). En este momento se encenderá la luz señalizadora de resistencia;
4. Comience a calentar la plancha girando el controlador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada (desde 50°C hasta 250°C);
5. Cierre la tapa del equipo y espere aproximadamente 1 minuto y 30 segundos. Cuando se alcance la temperatura adecuada, la luz señalizadora se apagará;
6. Coloque los sándwiches o alimentos a asar sobre el equipo y cierre la tapa con cuidado y firmeza, sin forzar;



**¡ATENCIÓN!**

**Para su seguridad y para no comprometer la vida útil del equipo, la temperatura máxima que soporta el grill panini es de hasta 250°C.**



**¡ATENCIÓN!**

**Tenga cuidado al abrir la tapa del grill panini calentado, ya que existe el riesgo de que se emita vapor caliente.**

**Para evitar quemaduras, nunca envuelva completamente los alimentos que va a asar, ya que existe el riesgo de que se acumule líquido caliente y presión.**

**El incumplimiento de estas pautas será considerado un acto inseguro y un uso abusivo del equipo.**

7. Después de finalizar el trabajo, apague el equipo presionando la llave de encendido/apagado en la posición “0” (apagado);
8. Antes de limpiar su equipo, espere hasta que la plancha alcance la temperatura ambiente.



**¡ATENCIÓN!**

**Utilice siempre EPP (Equipo de Protección Personal) adecuado al utilizar su equipo para evitar accidentes, como quemaduras por el calentamiento de la plancha.**

## **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.

## **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.



**¡ATENCIÓN!**

**Antes de realizar mantenimiento o limpieza, asegúrese de que la llave de encendido/apagado esté en la posición “0” (apagado), que el equipo esté desconectado de la red eléctrica y que la plancha esté a temperatura ambiente.**



**¡ATENCIÓN!**

**No utilice chorros de agua o vapor 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.**

Limpia el interior y el exterior del grill panini tantas veces como sea posible, para evitar que los restos de comida se sequen y se peguen a las piezas. Para limpiar el interior utilice papel absorbente, un paño suave o una esponja delicada. En el exterior, diluir jabón o detergente neutro, o removedor a base de amoniaco en agua tibia y aplicar con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuaga y luego seca las piezas con un paño suave y seco.

Nunca utilices productos abrasivos ni esponjas (jabón, cepillos o lana de acero) para la limpieza, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas. No vierta agua sobre el equipo para su limpieza, de lo contrario encenderlo podría provocar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



**¡ATENCIÓN!**

**Es extremadamente importante 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; pérdida de potencia del equipo; 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 realizan ajustes menores), siempre desconecte el equipo de la red eléctrica.**

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.



### **¡ATENCIÓN!**

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

**Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.**

**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, desconéctela de la red eléctrica 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	POSSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
<b>Equipo no enciende</b>	- Falta de energía eléctrica.	Verificar si hay energía en la red eléctrica; Verifique que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente.
	Tensión del equipo diferente a la tensión de red.	Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
	Problemas eléctricos varios (controlador, cableado, interruptor eléctrico, cable de alimentación y botones).	
	Falla y/o defecto en el termostato de temperatura.	Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
<b>Grill panini no se calienta o se para en medio de la operación</b>	- Falta de energía eléctrica.	Verificar si hay energía en la red eléctrica; Verifique que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente.
	Problemas eléctricos varios (controlador, cableado, interruptor eléctrico, cable de alimentación y botones).	Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
	Falla y/o defecto en el termostato de temperatura.	Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
<b>El equipo hace ruido.</b>	Los equipos que se calientan provocan un rápido aumento de temperatura, y este cambio repentino de calor puede provocar ruido.	Esto constituye una propiedad operativa del equipo. Ocurre por el rápido aumento de temperatura, provocando la expansión de los elementos internos y, por tanto, provocando la emisión de estallidos o ruidos.
<b>El equipo huele a quemado o a humo.</b>	Tensión del equipo diferente a la tensión de red.	Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
	Problemas eléctricos varios.	
	Alimento quemado	Temperatura y/o tiempo de horneado demasiado altos.
<b>Se necesita tiempo para calentarse o volver a la temperatura.</b>	Grill sucio.	Limpie las planchas, de acuerdo con las pautas del punto 5.1 (Procedimientos de limpieza).
	Carga excesiva	Cargue el grill respetando los espacios disponibles en las planchas.
	Problemas eléctricos varios (controlador, cableado, interruptor eléctrico, cable de alimentación y botones).	Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
<b>Tostado desigual</b>	Temperatura demasiado alta o demasiado baja.	Realice los ajustes del controlador como se indica en el manual de instrucciones.
	Carga excesiva	Cargue el grill respetando los espacios disponibles en las planchas.
<b>Grill Panini generando choque</b>	Falta de conexión a tierra.	Siga las instrucciones del punto 3.2 (Conexión eléctrica).
	Problemas eléctricos varios (controlador, cableado, interruptor eléctrico, cable de alimentación y botones).	Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.

Para obtener más información y aclaraciones, comuníquese con la Asistencia técnica autorizada más cercana a usted. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

## 7. Vida Útil del Equipo y sus Componentes

La vida útil del equipo puede variar de 3 a 5 años dependiendo del uso, limpieza, mantenimiento y calidad adecuados de sus componentes.

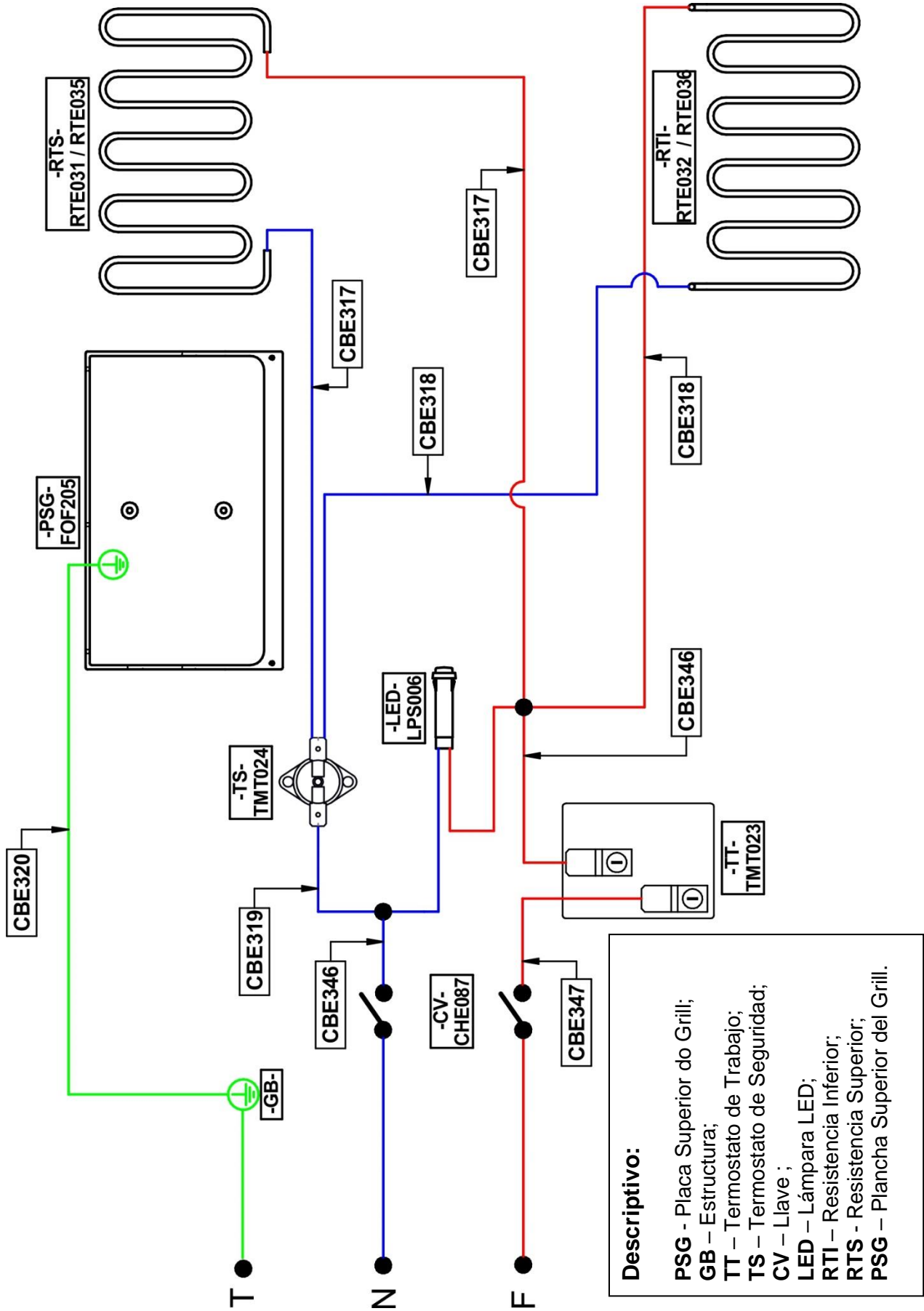
A continuación, se muestra el ciclo de vida de los componentes principales:

- Llave de encendido / apagado: 10000 maniobras;
- Cables eléctricos: 25 años
- Terminales eléctricos: 8 años

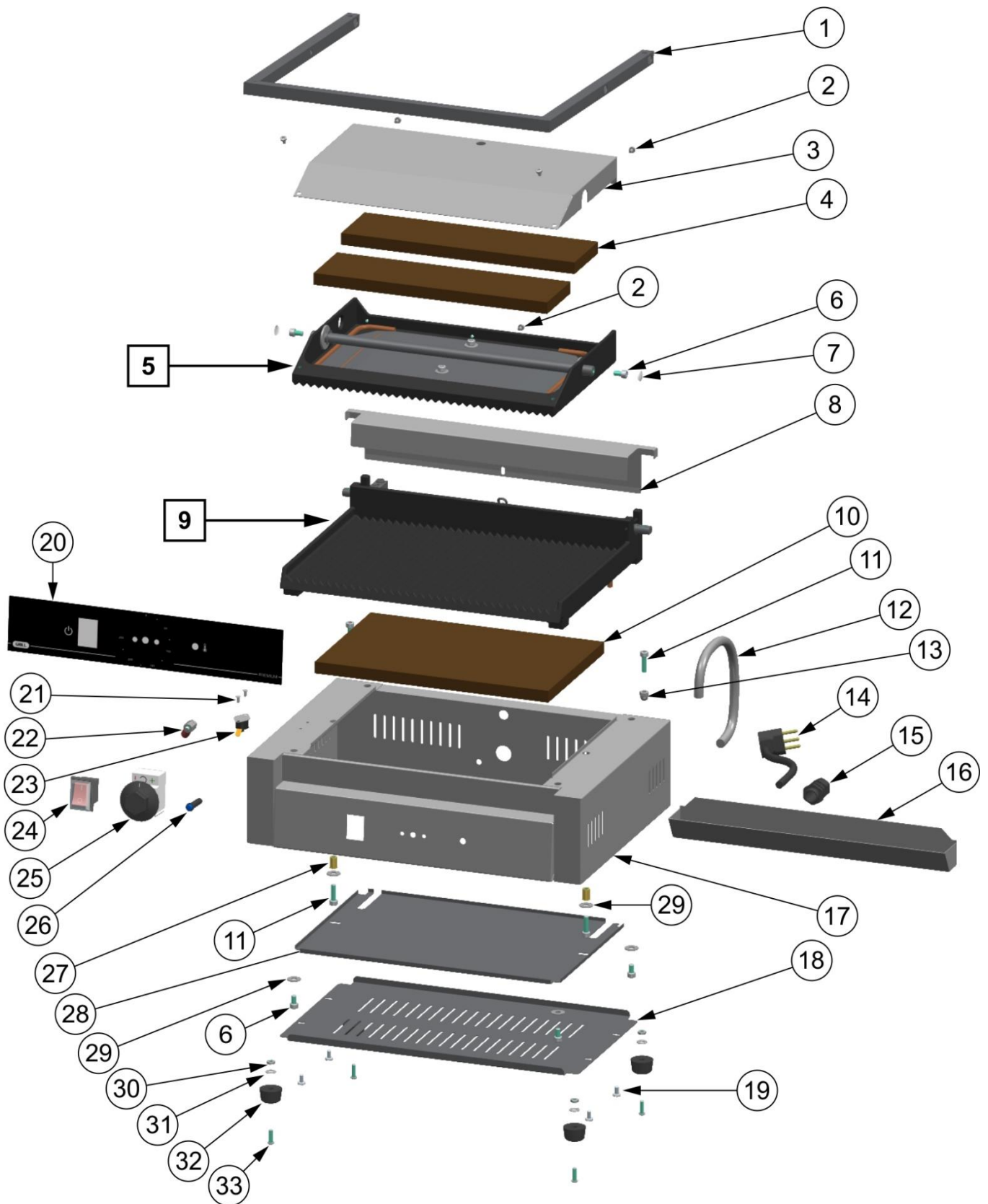


# 9. ANEXOS

## Esquema Eléctrico



## Diseño Detallado

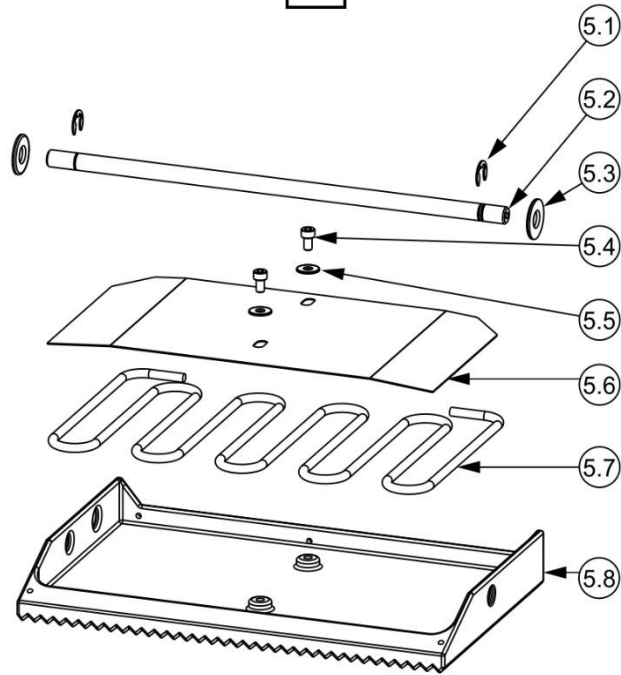


\*Imágenes meramente ilustrativas.

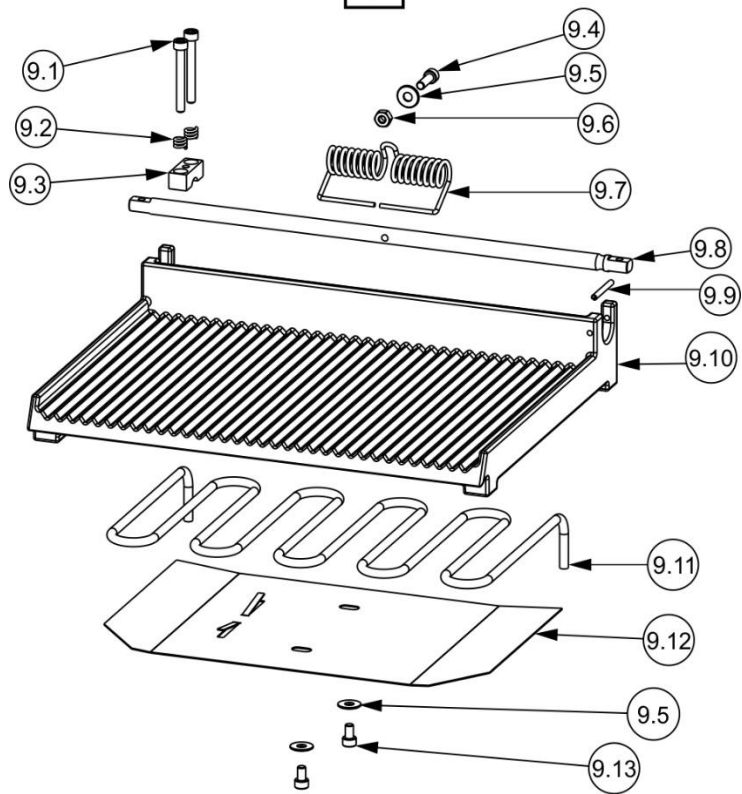
Cables y conectores que no se muestran en la imagen: considere los elementos de la lista de repuestos.

# Diseño Detallado

5



9



## Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad
1	CJT1230	Manija	1
2	PCC013	Tornillo	6
3	CRC1539	Tapa Superior	1
4	TER044	Lana de roca	2
5	CJT1232	Conjunto Superior 220 V	1
	CJT1360	Conjunto Superior 110 V	
5.1	APE028	Anillo de retención	2
5.2	EIX319	Eje Central	1
5.3	ARL001	Arandela Plana	2
5.4	PRT028	Tornillo Allen	2
5.5	ARL004	Arandela Plana	2
5.6	CRC1536	Sujetador de resistencia superior	1
5.7	RTE031	Resistencia 220 V	1
	RTE035	Resistencia 110 V	
5.8	FOF205	Plancha Rayada Superior	1
6	PRT028	Tornillo Allen	6
7	TAP202	Tapa de silicona	2
8	CRC1534	Protección del eje del basculante	1
9	CJT1233	Conjunto Inferior 220 V	1
	CJT1364	Conjunto Inferior 110 V	
9.1	PRT062	Tornillo. Allen	2
9.2	MOL037	Resorte de ajuste de apertura	2
9.3	TRV038	Bloqueo del regulador del basculante	1
9.4	PRT032	Tornillo Allen	1
9.5	ARL004	Arandela Plana	3
9.6	POS157	Tuerca hexagonal	1
9.7	MOL038	Resorte de apertura	1
9.8	EIX318	Eje Basculante	1
9.9	PNL002	Pin Elástico	1
9.10	FOF206	Plancha Rayada Inferior	1
9.11	RTE032	Resistencia 220 V	1
	RTE036	Resistencia 110 V	
9.12	CRC1535	Sujetador de resistencia Inferior	1
9.13	PRT028	Tornillo Allen	2
10	TER043	Lana de roca	1
11	PRT032	Tornillo Allen	4
12	MOL039	Resorte	1
13	POC006	Tuerca sombrero	2
14	CBE144	Cable Eléctrico - Tipo 5 220 V	1
	CBE175	Cable Eléctrico - Tipo 7 220 V	
	CBE022	Cable Eléctrico - Tipo 1 220 V	
	CBE002	Cable Eléctrico - Tipo 4 220 V	
	CBE003	Cable Eléctrico - Tipo 4 110 V	
15	TCE019	Prensa Cable	1
16	CRC1529	Colector de Grasa	1
17	CJT1231	Estructura Soldada	1
18	CRC1532	Fondo de la Estructura	1

## Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad
19	PRA005	Tornillo penetrante	4
20	ADE221	Etiqueta de Panel	1
21	RBT001	Remache	2
22	CJT704	Terminal Tierra	1
23	TMT024	Termostato cerámico	1
24	CHE087	Llave enciende/apaga	1
25	TMT023	Conjunto Termostato	1
26	LPS006	Lámpara Señalizadora LED (Azul)	1
27	RBT018	Remache	2
28	CRC1538	Cierre Interno	1
29	ARL004	Arandela Plana	6
30	POS020	Tuerca hexagonal	4
31	ARL008	Arandela Plana	4
32	PEP004	Pie de goma	4
33	PRR020	Tornillo máquina redondo	4
34	- - -	Cables eléctricos y conectores a continuación:	- - -
34.1	BOT038	Botón del Termostato	1
34.2	CBE317	Chicote resistencia eléctrica 700 mm	2
34.3	CBE318	Chicote resistencia eléctrica 350 mm	2
34.4	CBE319	Chicote eléctrico	4
34.5	CBE320	Chicote eléctrico conexión a tierra	1
34.6	TCE034	Conector Rosqueado	2
34.7	TCE013	Terminal Hembra	2
34.8	TCE004	Terminal Fit	1







**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