



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Assador de Churrasco Grego

Modelos

ACGE.2

ACGE.4



Modelo: ACGE.2



Modelo: ACGE.4

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	11
3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	13
4. Uso do Equipamento	13
4.1 Utilidade	13
4.2 Comandos	13
4.3 Procedimentos de Operação	14
5. Limpeza e Manutenção	18
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	18
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	19
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Equipamento.....	20
6. Análise e Resolução de Problemas	20
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções.....	20
7. Vida Útil do Equipamento e seus Componentes.....	22
8. Normas Aplicáveis	22
9. ANEXOS.....	23
Esquema Elétrico	23
Desenho em Explosão.....	24
Peças de Reposição.....	25
Termo de Garantia	27



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 do mesmo;
- O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: avental e luvas apropriadas protegendo 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.);
- Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.



ATENÇÃO!

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

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

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

A segurança se obtém com:

- **Gabinete e revestimento inferior** impedem o acesso inapropriado a partes internas, como por exemplo, os queimadores infravermelhos e o motor;
- **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 ou limpador a vapor, 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 calçados adequados, 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 equipamentos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobrecarga;
- O aterramento neste equipamento é obrigatório;
- Atenção para o cabo elétrico não entrar em contato com 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 equipamento 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

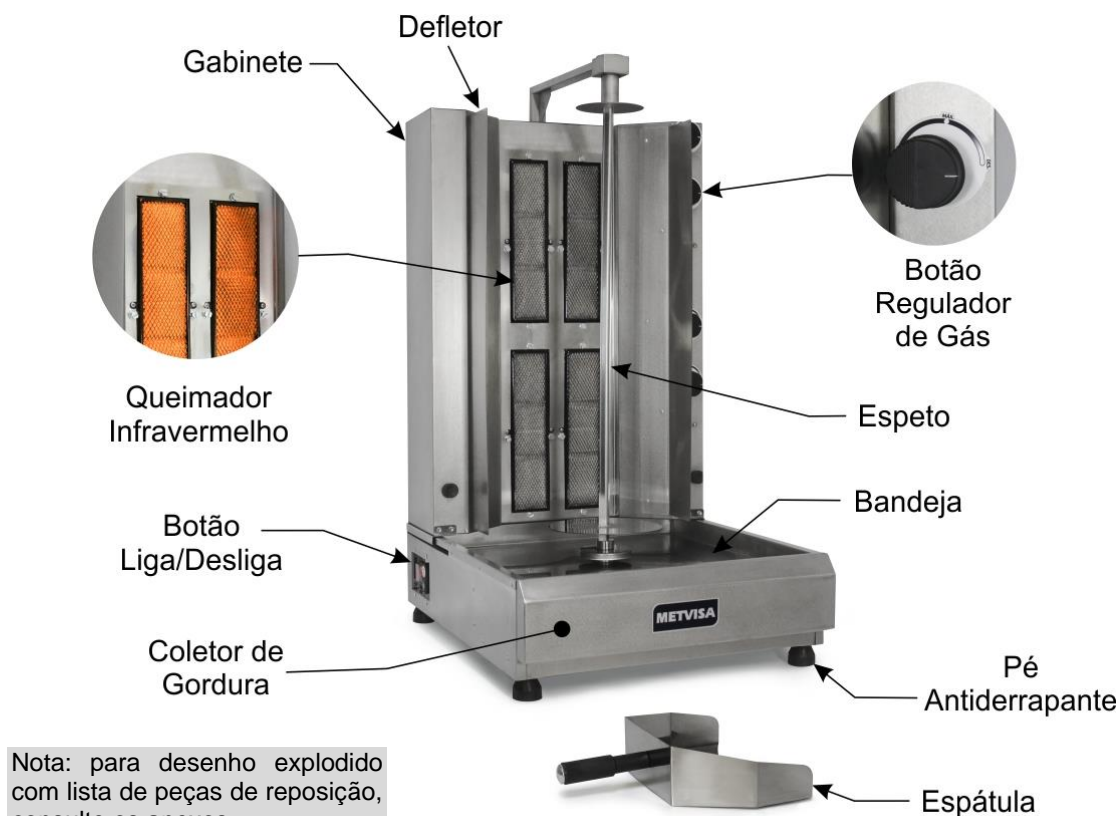
2.1 Principais Componentes

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.

O equipamento foi construído com as seguintes características:

- Gabinete, estrutura externa, defletor, bandeja, coletor de gordura e espátula fabricados em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior à de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Revestimento traseiro e inferior em chapas galvanizadas, uma excelente proteção anticorrosiva que dá maior durabilidade à peça.
- Queimadores com calor emitido por radiação infravermelha;

Vide a seguir os principais componentes do equipamento:



2.2 Dados Técnicos

Produto	Tensão (V)	Freq. (Hz)	Peso Líq. (kg)	Dimensão Nominal LxAxP (mm)	Corrente (A)	Rotação Espeto (rpm)	Consumo Gás (kg/h)	Capacidade Espeto (kg)	Quant. Queimadores Infravermelho	Tempo Preparo Aprox. (min.) *
ACGE2110M604	110	60	20,0	550x720x695	0,03	3	0,4	12	2	10
ACGE2220M501	220	50	20,0	550x720x695	0,02	3	0,4	12	2	10
ACGE4127M605	127	60	26,0	550x1100x695	0,03	3	0,8	20	4	10
ACGE4220M605	220	60	26,0	550x1100x695	0,02	3	0,8	20	4	10
ACGE4110M604	110	60	26,0	550x1100x695	0,03	3	0,8	20	4	10
ACGE4220M501	220	50	26,0	550x1100x695	0,02	3	0,8	20	4	10
ACGE4220M502	220	50	26,0	550x1100x695	0,02	3	0,8	20	4	10
ACGE4220M504	220	50	26,0	550x1100x695	0,02	3	0,8	20	4	10

* Estimativa de 10 minutos para assar a primeira camada de carne. 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 equipamento 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

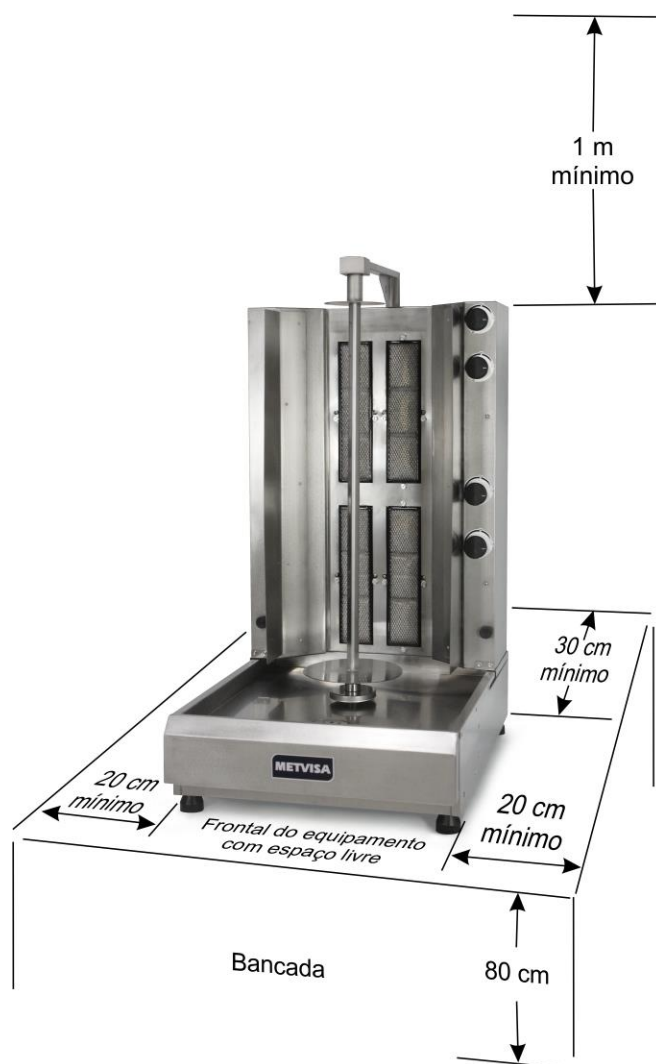
Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o equipamento seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize 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 um ambiente coberto, arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, resistente ao calor, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e umidade e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu equipamento deixando um espaço de 1 m na parte superior (devido ao aquecimento) e uma área livre na frontal. Deixe uma distância de no mínimo 20 cm nas laterais e uma área de 30 cm na traseira para instalação do gás. A área deverá ter espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza, uso e conexão da mangueira de alimentação de gás.



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 equipamento 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 equipamento 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.

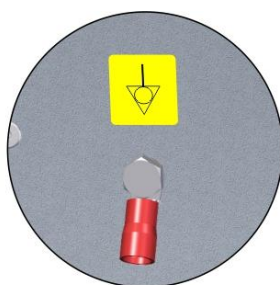
3.2 Conexão Elétrica

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 equipamento 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).

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

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



Terminal de Aterramento Equipotencial



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.

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.

O equipamento deve ser instalado com as seguintes recomendações e itens descritos abaixo, **PORÉM NÃO FORNECIDOS COM O EQUIPAMENTO:**

- **Botijão de Gás** – para este equipamento a massa mínima é de 13 kg (código P13) de GLP (gás liquefeito de petróleo). O botijão deverá estar conforme a norma ABNT 8460. Confira o lacre de garantia do produto. Se tiver violado, não instale.
- **Regulador de Pressão ou Registro de Gás** – utilizar somente regulador de baixa pressão (2.8 Kpa) e com certificação, inscrição em relevo NBR 8473. Ao instalar o regulador, gire a borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas para realizar esta operação.
- **Mangueira** – o modelo com certificação do INMETRO possui a gravação NBR 8613, fabricada em plástico PVC transparente com uma tarja amarela. O equipamento é fabricado com conexão para mangueiras de 1/2". 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. Verifique sempre o prazo de validade da mangueira.

IMPORTANTE

Além das instruções apontadas neste manual, recomenda-se seguir também as instruções dos fabricantes dos botijões, reguladores de pressão (registro de gás) e mangueiras de gás, já que estes itens não acompanham o equipamento.



ATENÇÃO!

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

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.

Jamais instale o botijão próximo a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio ou outros acidentes.



ATENÇÃO!

Este equipamento opera com GÁS DE BAIXA PRESSÃO. Se a sua rede de alimentação possui alta pressão, providencie com um técnico a válvula de saída em baixa pressão. Se o equipamento for ligado em alta pressão os componentes serão danificados, além de gerar riscos ao operador.

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

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

IMPORTANTE

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

3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

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

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

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

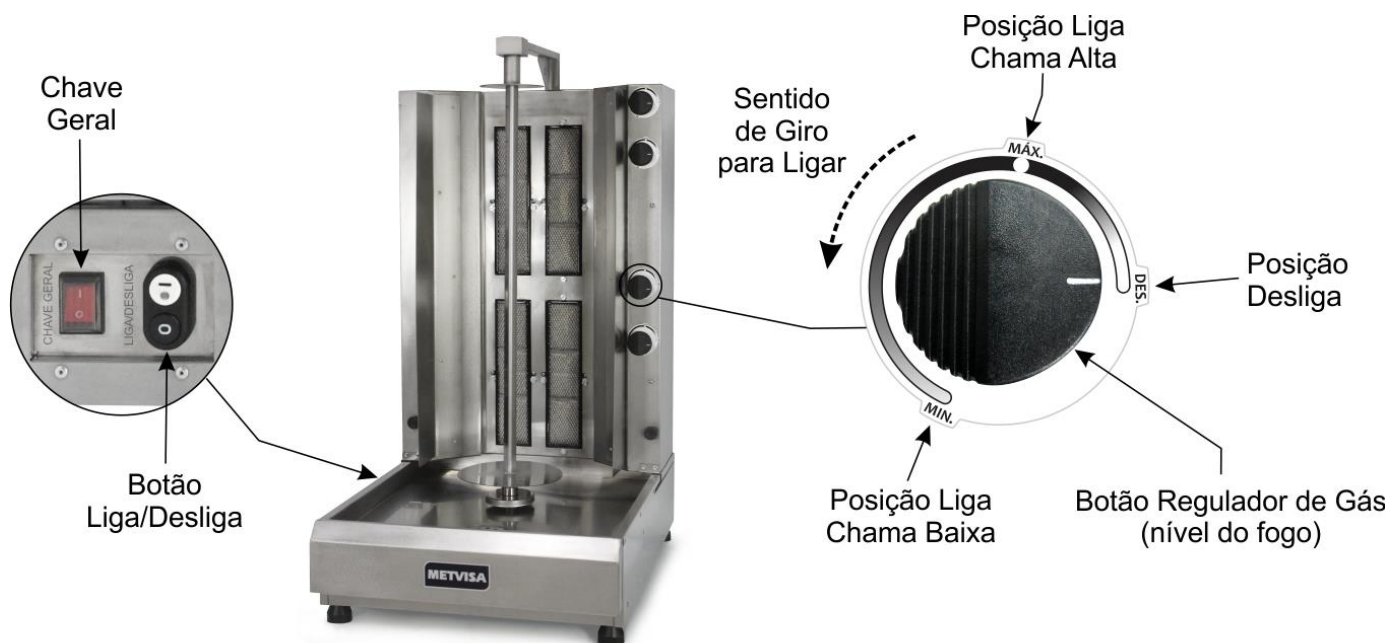
4. Uso do Equipamento

4.1 Utilidade

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

4.2 Comandos

O equipamento é composto por botões reguladores de gás (nível do fogo) localizados na lateral direita, botão liga/desliga e chave geral na lateral inferior esquerda do gabinete.



Veja o descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Geral (Interruptor)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para o equipamento. Na posição “1” ativa, na posição “0” desativa fornecimento de energia.

• **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o motor que rotaciona o espeto. 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 no espeto. O equipamento é fornecido com uma película de proteção nas peças em chapa que deverá ser removida. Faça a limpeza do equipamento com os registros de gás dos botijões fechados, o assador em temperatura ambiente e desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).

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

• **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 o processo de desmontagem e montagem do espeto a baixo:

• **Desmontagem:**

1. Antes de iniciar o processo de desmontagem, desconecte o equipamento da rede elétrica;
2. Segure o espeto com a mão próxima ao acoplamento superior e com a outra mão embaixo da base do espeto;



3. Empurre o espeto para cima até desencaixar do acoplamento inferior e retire o espeto.



• **Montagem:**

1. Com o espeto já higienizado, monte a peça ou as camadas de carnes no espeto de forma centralizada possibilitando que o espeto gire livremente. Monte sempre as partes menores da carne embaixo e as partes maiores e mais gordurosa em cima;

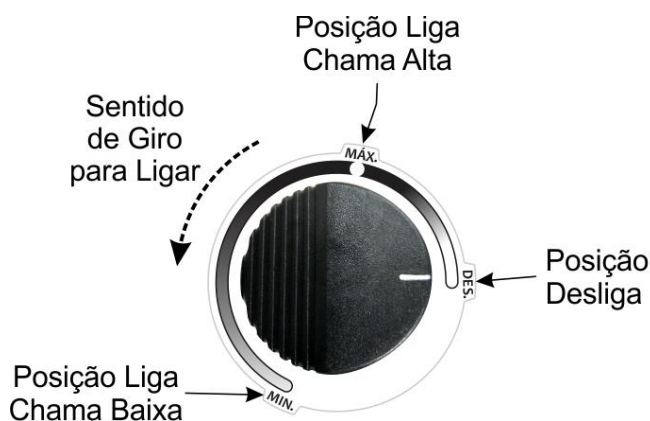
O espeto tem capacidade para 12 kg no modelo ACGE.2 e 20 kg no ACGE.4.

2. Após abastecer o espeto com a carne, encaixe a base do espeto no acoplamento inferior e depois no superior.



Verifique as instruções de operação a seguir:

1. O acendimento do equipamento é manual. Abra o regulador de pressão do gás (registro de gás);
2. Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
3. Para o acendimento correto e seguro, utilize um acendedor do tipo automático e acenda na sequência do queimador superior até o inferior. Pressione o botão regulador de gás e gire na posição liga;
4. Com o acendedor em mãos, aproxime a ponta até 1 ou 2 cm do queimador para o acendimento. A placa de cerâmica do queimador infravermelho se torna aos poucos de cor vermelha incandescente.



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



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

IMPORTANTE

Só encaixe o espeto com a carne no assador com os queimadores desligados.

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.

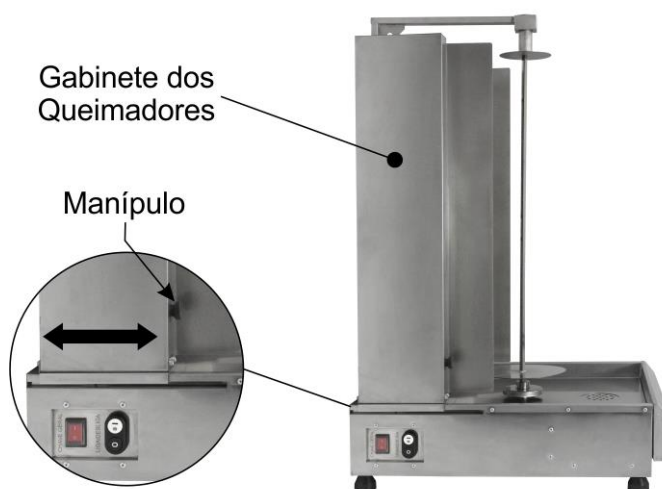
5. Após acender todos os queimadores, acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Neste momento o espeto começa a rotacionar;

DICAS

O equipamento aquece mais na parte superior. Recomendamos montar a parte maior da carne na parte de cima para que o cozimento fique uniforme.

Quando o alimento atingir o cozimento ideal na primeira camada, rotacione os botões reguladores de gás para a chama mínima ou, se necessário, desligue 01 ou 02 queimadores (ACGE.4) até o término do cozimento.

O assador tem a possibilidade de movimentar o gabinete dos queimadores para aproximar ou afastar os queimadores da carne, a fim de acelerar ou reduzir o cozimento.



Movimente o gabinete dos queimadores através do manípulo.

6. Para cortar a camada da carne assada, primeiramente desligue a rotação do espeto pressionando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga);

Ao desligar e ligar o motor ou pressionar o eixo do motor, ao cortar a carne por exemplo, o sentido de giro do motor pode ser alterado. A alteração do sentido de rotação do motor não causa nenhum dano ao equipamento.



ATENÇÃO!

Durante o cozimento, mantenha uma distância segura do equipamento para evitar queimaduras.

Nunca ligue o assador antes de colocar o espeto com a carne. Para retirar o espeto do assador, desligue o motor e os queimadores.

Desligue a rotação do espeto quando for cortar a carne, evitando queimaduras.

Não inserir alimentos além da capacidade do equipamento.

Não coloque as mãos, utensílios e objetos sobre o assador aquecido, pois há risco de queimadura, superaquecimento e acidentes.

Mantenha sempre o coletor de gordura encaixado no 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.

7. 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).
8. Espere o equipamento atingir a temperatura ambiente antes de retirar o espeto e realizar a limpeza.



ATENÇÃO!

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



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 no espeto ou bandeja, 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, os registros de gás dos botijões estejam fechados e o assador em temperatura ambiente.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água ou limpador a vapor 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 (espeto e coletor de gordura) devem ser retiradas do equipamento e lavadas com água e sabão ou detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos do processo.

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

Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e mácio.

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

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas (sapólio, escovas ou palha de aço), solventes ou substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o equipamento.



ATENÇÃO!

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

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

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



ATENÇÃO!

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

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

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

Siga as recomendações de manutenção e regulagem do equipamento:

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

- Após o término do uso, mantenha o registro do gás fechado, evitando pressão na mangueira;
- O injetor de gás no queimador deverá estar sempre desobstruído. Ocorrendo entupimento dos mesmos utilize agulha para limpeza em bicos de fogões.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Sempre que for removido algum item referente à 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 o espeto não rotaciona	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. Problemas elétricos diversos (motor, cabo de energia e botões).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.

A rotação do espeto 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, cabo de energia e botões).	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Queimadores Infravermelho não acendem	Falta de gás.	Avaliar se tem gás no botijão, se o registro do botijão do gás está aberto, se a mangueira do gás está conectada e se o regulador do gás está aberto. Nunca instale apenas um único botijão de gás, pois pode ocorrer o congelamento deste botijão.
	Injetor de gás entupido.	Desobstruir furos do queimador, conforme instrução no item 5.2 (Manutenção) Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Vazamento de gás.	Confira a seguir as possíveis causas e soluções para vazamento de gás a seguir (pág. 21).
Vazamento de gás	Registro estourado, frouxo ou quebrado.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.
	Bico injetor do registro fora de posição.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica, pois há riscos de acidentes.
	Botijão de gás com defeito.	Verifique se há vazamento de gás usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, informe ao técnico para que repita a instalação. Se o vazamento persistir, leve o botijão para um local bem ventilado e comunique a empresa revendedora ou distribuidora do botijão.
	Botijão de gás instalado na posição horizontal.	Instalar o botijão na posição vertical. Nunca vire, deite ou incline o botijão, pois o gás poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes.
Equipamento com cheiro de queimado ou fumaça	Tensão do equipamento diferente da tensão da rede.	Enviar o equipamento para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos.	
	Alimento queimado	Temperatura muito alta e ou tempo de assamento.
Demora para aquecer	Assador sujo.	Efetue a limpeza do assador, conforme orientações do item 5.1 (Procedimentos para Limpeza).
	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.
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 Equipamento 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;
- Botão Chave Geral: 10000 manobras.

8. Normas Aplicáveis

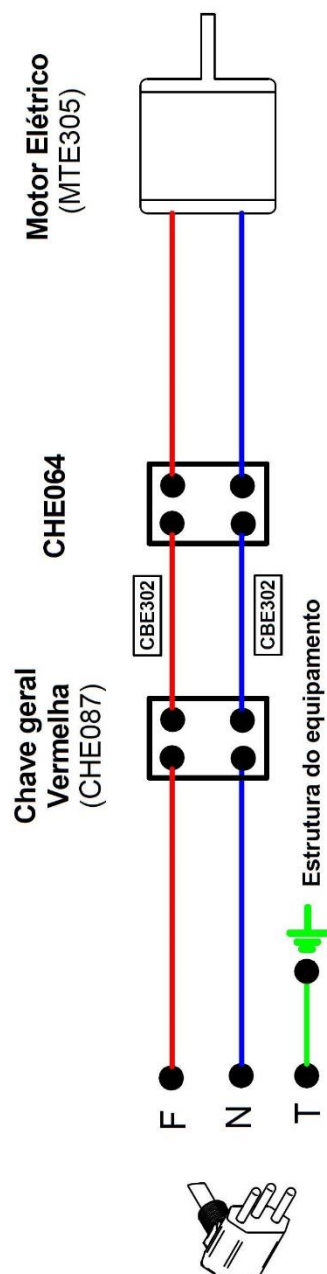
As normas brasileiras aplicadas para o desenvolvimento do equipamento e elaboração deste manual são:

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

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

9. ANEXOS

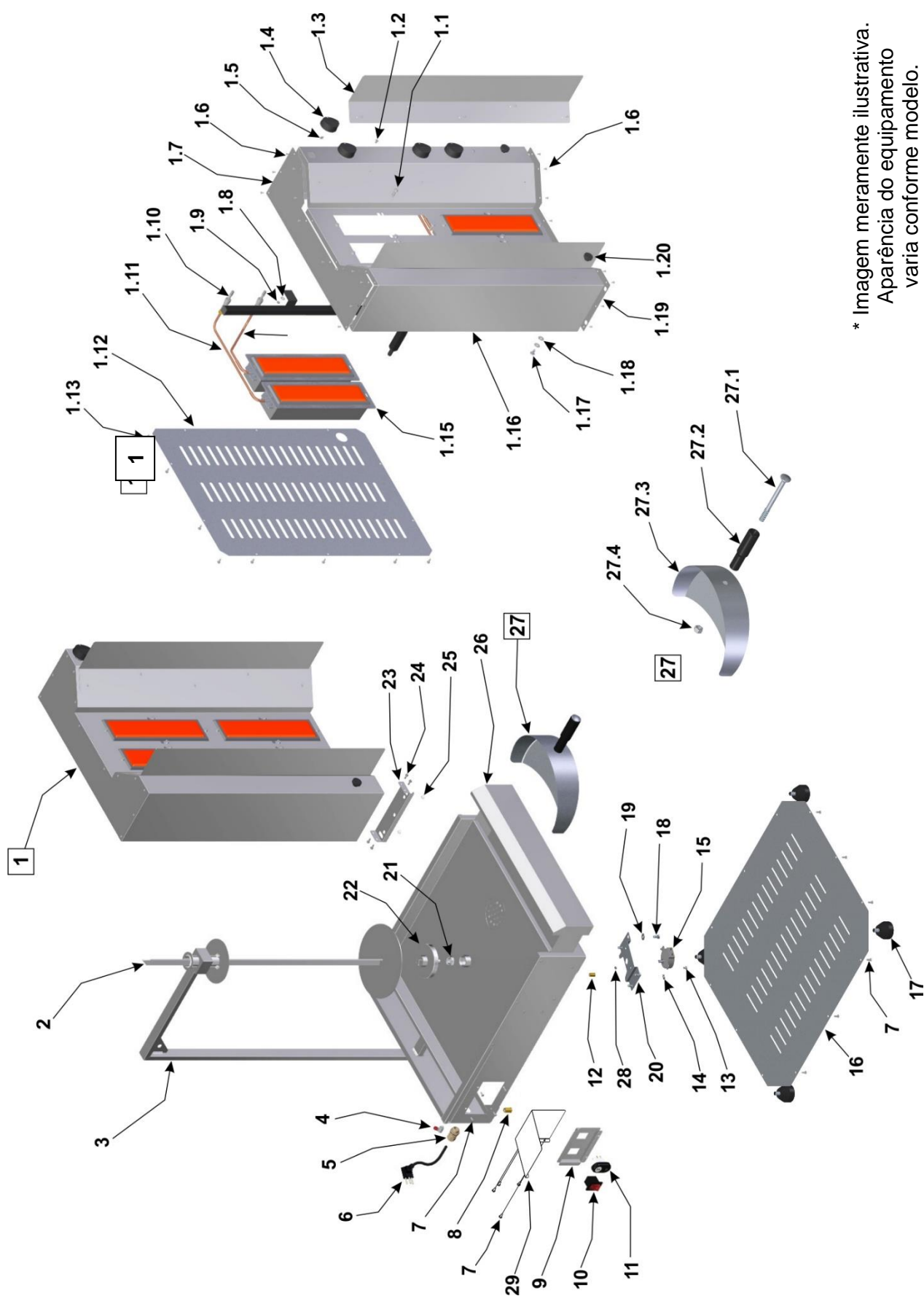
Esquema Elétrico



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



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

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	CJT1133	Conjunto Gabinete	01	ACGE.2
	CJT1097		01	ACGE.4
1.1	PRA022	Parafuso Atarr. Sext. Fenda	08	ACGE.2
			16	ACGE.4
1.2	PRR017	Parafuso Máquina Redonda Inox	02	*
1.3	PTC227	Proteção dos Botões	02	ACGE.2
	PTC223		02	ACGE.4
1.4	BOT021	Botão Regulador de Gás	02	ACGE.2
			04	ACGE.4
1.5	CRC783	Calço do Registro	02	ACGE.2
			04	ACGE.4
1.6	RBT001	Rebite	30	ACGE.2
			34	ACGE.4
1.7	CRC1369	Fechamento Superior	01	*
1.8	ARL008	Arruela Lisa	02	*
1.9	POS016	Porca Sextavada Inox	02	*
1.10	CJT1135	Conjunto Distribuição c/ Válvulas	01	ACGE.2
	CJT1101		01	ACGE.4
1.11	CJT1098	Conjunto de Alimentação de Gás	01	ACGE.2
			02	ACGE.4
1.12	CRC1439	Revestimento Traseiro	01	ACGE.2
	CRC1405		01	ACGE.4
1.13	PRA014	Parafuso Atarr. Sext. Brocante Inox	14	*
1.14	CJT1099	Conj. de Alimentação de Gás c/ Inclinação 45°	01	ACGE.2
			02	ACGE.4
1.15	CJT924	Conj. Queimador Infravermelho	02	ACGE.2
			04	ACGE.4
1.16	GAB249	Gabinete	01	ACGE.2
	GAB227		01	ACGE.4
1.17	PRR009	Parafuso Máq. Redonda	02	*
1.18	ARL010	Arruela Lisa Inox	04	*
1.19	CRC1368	Fechamento Inferior	01	*
1.20	MNL011	Manipulo Rosca Interna	02	*
2	CJT1132	Conjunto Espeto	01	ACGE.2
	CJT1096		01	ACGE.4
3	CJT1131	Conj. Estrutura Fixa	01	ACGE.2
	CJT1095		01	ACGE.4
4	CJT704	Terminal Equipotencial Montado	01	*
5	TCE019	Prensa Cabo	01	*
6	CBE142	Cabo Elétrico Tipo 5	01	**
	CBE030	Cabo Elétrico Tipo 4	01	**
	CBE029	Cabo Elétrico Tipo 2	01	**
	CBE023	Cabo Elétrico Tipo 1	01	**
	CBE272	Cabo Elétrico Tipo 3	01	**

* Item aplicado em todos os modelos de Assador de Churrasco Grego BIMG/Metvisa.

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

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
7	RBT004	Rebite	16	*
8	RBT020	Rebite Corpo Recart. Cab. Extra Fina	04	*
9	CRC1404	Chapa do Pannel	01	*
10	CHE087	Chave Elet. Bip. (Vermelha)	01	*
11	CHE064	Botão Liga/Desliga	01	*
12	RBT018	Rebite Corpo Recart. Cab. Extra Fina	04	*
13	PCC013	Parafuso Cilíndrica Inox	02	*
14	PRN012	Parafuso Allen	01	*
15	MTE305	Motor 4 W 3 rpm 220 V 50/60 Hz	01	*
15	MTE309	Motor 4 W 3 rpm 110/127 V 50/60 Hz	01	*
16	CRC1403	Chapa de Fechamento Inferior	01	*
17	PEP028	Pé Borracha	04	*
18	PRS324	Parafuso Sextavado Inox	04	*
19	ARL010	Arruela Lisa Inox	04	*
20	SBT546	Suporte do Motor	01	*
21	ROL055	Rolamento	01	*
22	CJT1045	Acoplamento c/ Proteção	01	*
23	GIA107	Perfil Guia	02	*
24	PRA014	Parafuso Atarr. Sext. Brocante Inox	08	*
25	TVS005	Batoque Redondo Tampa Furo	04	*
26	CJT1046	Conjunto Bandeja de Gordura	01	*
27	CJT1050	Espátula c/ Manípulo	01	*
27.1	PRF008	Parafuso Francês	01	*
27.2	MNL062	Manípulo Plástico	01	*
27.3	CJT1049	Espátula	01	*
27.4	POS010	Porca Sextavada	01	*
28	POS138	Porca Sextavada	02	*
29	CRC1563	Revestimento Sistema Elétrico	01	*
29	- - - -	Cabos e Conectores Elétricos abaixo:	- - - -	*
30.1	TCE004	Terminal Isolado Faston Fêmea (Azul)	05	*
30.2	CBE302	Cabo Elét. Emenda 120 mm – Seção 0,75 mm² (Preto)	02	*
30.3	CBE306	Chicote Elétrico Lig. Motor 450 mm	02	*

* Item aplicado em todos os modelos de Assador de Churrasco Grego BIMG/Metvisa.

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 (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

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

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

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

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas;

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

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código: _____

Data de Fabricação: ____/____/____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: ____/____/____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



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.