



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Plancha De Fritura a Gas

Modelo

CFG.06E



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 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 N° 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales.....	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
2. Características Técnicas	6
2.1 Principales Componentes	6
2.2 Datos Técnicos	6
3. Instalación	7
1.1 Disposición del Equipo.....	7
3.2 Instalación de Gas LPG: Recomendaciones y Cuidados	9
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario	10
4. Uso del Equipo	10
4.1 Utilidad	10
4.2 Controles	10
4.3 Procedimientos de Operación.....	11
5. Limpieza y Mantenimiento.....	13
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.....	15
6. Análisis y Resolución de Problemas	15
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones	15
7. ANEXOS.....	17
Diseño Detallado	17
Repuestos	18



¡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, tales como: guantes adecuados que protegen sus manos de quemaduras por el calentamiento de la plancha.
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas (por ejemplo: encender el equipo con una fuga de gas. El gas en el medio ambiente causa 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 realizarán 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 esté con los quemadores apagados y los registros de las botellas de gas cerradas y el equipo a temperatura ambiente;
- Controlar periódicamente el estado de la manguera y toda la parte de la instalación de gas, así como la parte interna y externa del equipo (quemadores, colector de grasa, registro de entrada de gas, perillas reguladoras 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, asegurarse de que la instalación de gas no tenga fugas y que el colector de grasas esté bien ajustado.
- Coloque sobre la plancha sólo productos específicos para lo que está destinado el equipo y nunca coloque las manos o productos inflamables, cerca o directamente sobre la plancha caliente.



- Al limpiar el equipo, tenga sumo 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 ponga las manos ni productos de limpieza sobre la plancha caliente. 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 de tipo mecánico. La seguridad se logra con:

1. **Estructura** fijo, impidiendo el acceso inadecuado a partes internas, como el conjunto de quemadores.
2. **Colector de grasas**, evitando que se acumule exceso de aceite y residuos de proceso directamente en la bandeja.
3. **La protección interna** reduce el calor del equipo. Prevenir el sobrecalentamiento de las perillas reguladoras de gas.

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.

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:

- Plancha de fritura de acero al carbono con espesor ideal para retener el calor por más tiempo durante la fritura;
- Estructura fabricada en acero inoxidable, que tiene una resistencia a la corrosión superior a otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
- Protección superior, Tapa Frontal y Colector de Grasa están fabricados en acero inoxidable, dándole al equipo un diseño moderno y facilitando la limpieza, además de darle al equipo una mayor vida útil. Quemadores y protección de quemador fabricados en acero cincado, excelente protección anticorrosión que confiere mayor durabilidad a la pieza.

Vea a continuación los principales componentes del equipo:



Descriptivo:

1. Encendedor Automático;
2. Colector de Grasa;
3. Perilla Reguladora de Gas (Nivel de llama);
4. Patas;
5. Estructura;
6. Protección Superior;
7. Chimenea;
8. Plancha;
9. Tubo Quemador;
10. Revestimiento Frontal.

Nota: para el dibujo detallado con lista de repuestos, ver anexos.

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales de Uso AnchoxAltoxFondo (mm)	Peso Neto. (aprox.) (kg)	Cantidad de Quemadores (unid.)	Consumo de Gas por Quemador (kg/h)	Consumo Máximo de Gas (kg/h)
CFG06E	661 x 337 x 622	38,5	04	0,25	1



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y grado de protección, 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.

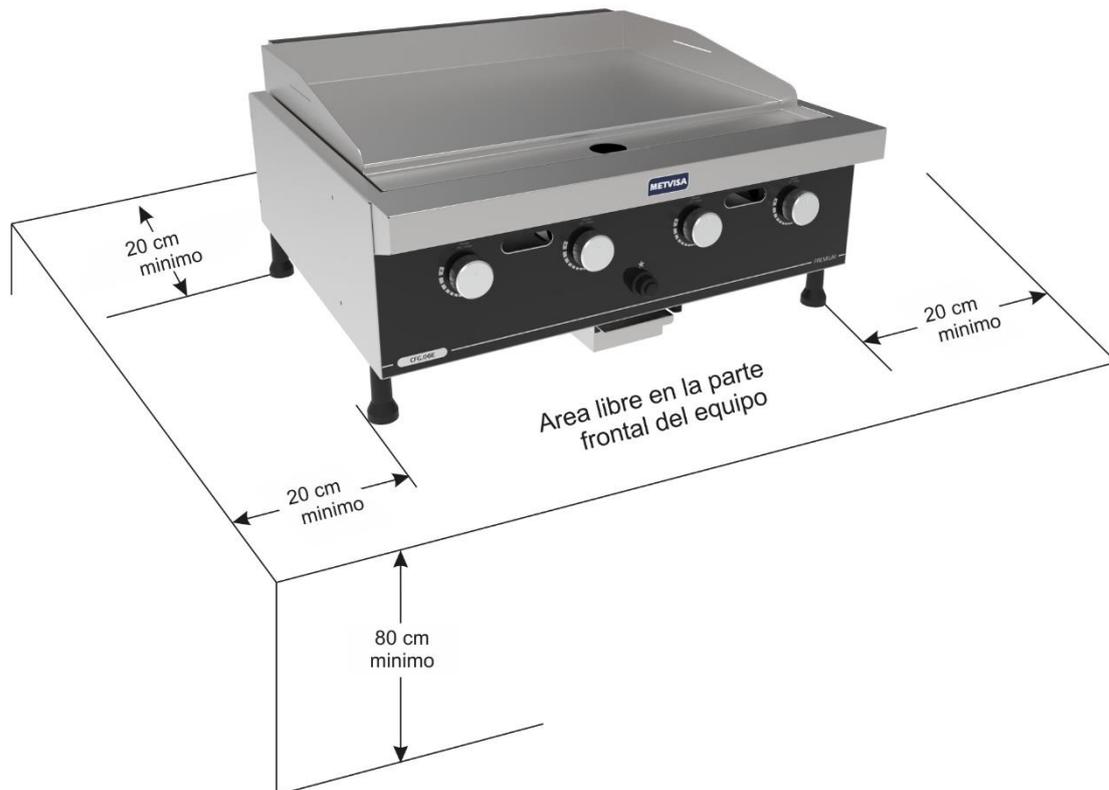
3. Instalación

1.1 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 un área libre en la parte frontal y superior, y una distancia de al menos 20 cm en los costados y parte trasera, para que haya espacio suficiente para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza, uso y conexión de la manguera de suministro de gas.

Area libre en la parte superior del equipo



¡ATENCIÓN!

Este equipo utiliza gas GLP (gas licuado de petróleo) para calefacción, y no se puede instalar en ambientes cerrados donde no hay renovación de aire, ya que este gas es altamente tóxico.

Mantener la botella de gas al menos a 1,5 m de enchufes, interruptores, llaves eléctricas o cualquier equipo sujeto a chispas o llamas, donde estos en contacto con el gas GLP puedan 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 lugar donde se colocará el equipo deben cumplir con las normas de prevención de riesgos y seguridad en el trabajo (Norma Regulatoria NR-12 para Brasil o según la normativa reguladora vigente en su país).

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas y 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 colocarse en un lugar bien ventilado, pero sin corriente de aire, evitando así que se apaguen las llamas de 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 ser instalado con las siguientes recomendaciones y elementos descritos a continuación, **PERO NO SUMINISTRADO CON EL EQUIPO:**

- **Botella de gas** - Para este equipo se requerirá 01 botella con una masa mínima de 13 kg (código P13) de GLP (gas licuado de petróleo). El cilindro debe cumplir con la norma ABNT 8460 para Brasil o con la norma reglamentaria vigente en su país. Verifique el sello de garantía del producto. Si se ha violado, no lo instale.
- **Regulador de presión y registro de gas** - utilice únicamente un regulador de baja presión (2,8 Kpa) y con certificación, inscripción en relieve NBR 8473. Al instalar el regulador, gire la mariposa hacia la derecha, hasta que quede firme. Nunca utilice herramientas para realizar esta operación.
- **Manguera** – el modelo certificado INMETRO posee registro NBR 8613, fabricada en plástico PVC transparente con franja amarilla. El equipo se fabrica con conexión para mangueras de 3/8". La manguera no debe cruzar ni estar empotrada en las paredes, y no debe estar unida de ninguna manera (soldadura o pegado). Fije los extremos solo con abrazaderas adecuadas. Nunca use cables o cintas. Compruebe siempre la fecha de caducidad de la manguera.

IMPORTANTE

Además de las instrucciones de este manual, se recomienda seguir también las instrucciones del fabricante de la botella de gas, regulador de presión y mangueras ya que este artículo no acompaña 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 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.

IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e 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). Quitar o manipular estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para el operador.

4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente a freír diversos alimentos en una plancha con aceite o grasa comestible.

4.2 Controles

El equipo consta de perillas reguladoras de gas (nivel de fuego) en el frontal. Verifique las posiciones de ajuste en la siguiente imagen:



Vea la descripción de cada comando a continuación:

- Perilla Reguladora de Gas (nivel de llama): se utiliza para regular la llama según el nivel deseado.
- Encendedor Eléctrico: utilizado para encender la llama del quemador.

(Nota: Para su funcionamiento necesitará insertar una batería AA de 1,5 V).

IMPORTANTE

"El fabricante no proporciona la batería AA de 1,5 V como parte de este producto, por lo tanto, Tendrás que comprarlos por separado para que el equipo funcione."

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo realice la limpieza perfecta, especialmente de los componentes que entrarán en contacto con los alimentos. Limpiar el equipo con los quemadores apagados, el regulador de presión de gas (registro de gas) cerrado y el equipo a temperatura ambiente. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual (a continuación).

Después de estas precauciones iniciales, asegúrese de que las conexiones de la manguera de gas estén correctamente fijadas y que no haya fugas.

- **Operación:** El equipo sólo puede ser operado después de verificar la correcta disposición del equipo, después de seguir las precauciones y recomendaciones para la instalación de gas, según las pautas del punto 3.2 y después de quitar la capa protectora de la plancha de fritura.

Consulte las siguientes instrucciones de funcionamiento:

1. Para operar el encendedor automático, desenrosque el dispositivo e inserte una batería AA de 1,5 V con el polo positivo hacia el botón, luego vuelva a atornillar la pieza en la boquilla, asegurándose de que la batería esté correctamente insertada en el compartimiento de encendido.

IMPORTANTE

"El fabricante no proporciona la batería AA de 1,5 V como parte de este producto, por lo tanto, Tendrás que comprarlos por separado para que el equipo funcione."

2. Presione el botón regulador de gas hacia adentro y gírelo en sentido antihorario, a la posición de encendido, liberando así el paso de gas, luego active el encendedor automático (★), entonces se encenderá el quemador seleccionado.
3. Ajuste el nivel de llama (como desee) usando la perilla reguladora de gas.



¡ATENCIÓN!

Después de abrir la válvula de gas, encienda rápidamente los quemadores, ya que el gas ya se estará esparciendo por el aire.

Encender un quemador a la vez, y tantos como sean necesarios para realizar la operación necesaria.

**Asegúrese de que los quemadores estén completamente encendidos.
Si falla el encendido y huele a gas en la habitación, no encienda.**

Espera unos minutos hasta que el aire de la habitación se renueve y solo entonces repita el proceso de encendido.

4. Engrase la superficie de la plancha con aceite o grasa comestible;
5. Coloque los alimentos a freír en la plancha;
6. Con una espátula, voltee los alimentos hasta lograr la fritura deseada;
7. Después de retirar los alimentos, retire el exceso de aceite, grasa y restos de fritura raspando con una espátula hacia la entrada del colector de grasa;





¡ATENCIÓN!

Mantenga siempre el recolector de grasa instalado en el equipo y vacíelo constantemente, esto evitará que el exceso de grasa se desborde y se filtre hacia los quemadores, provocando incendios u otros accidentes.

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



¡ATENCIÓN!

Luego de finalizar la etapa de trabajo y apagar los quemadores, cerrar el regulador de presión de gas (registro), ya que, si permanece abierto, la presión ejercida sobre la manguera podría dañarla o romperla, lo que podría provocar un incendio u otros accidentes.



¡ATENCIÓN!

Durante el funcionamiento se pueden emitir vapores calientes y salpicaduras de aceite o grasa sobrecalentados. Utilice siempre EPI (Equipo de Protección Personal).

IMPORTANTE

No inicie el proceso de cocción si hay residuos de comida en la plancha, 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 previniendo la acumulación de bacterias, que pueden causar contaminación en los alimentos.

Para proteger la plancha, el equipo se suministra con una capa protectora en la superficie de la plancha. Para la primera limpieza, antes de su uso, utilice únicamente un paño con alcohol etílico.



¡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 la plancha 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 deben retirarse del equipo y lavarse con agua tibia y jabón o detergente neutro. Limpia bien las esquinas, eliminando todos los residuos del proceso.

Al limpiar la estructura, diluya jabón, detergente neutro o removedor a base de amoníaco en agua tibia y aplíquelo con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuaga y luego seca las piezas con un paño suave y seco.

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.

Finalizado el proceso de fritura y retirando los restos de fritura con una espátula, utilice jabón o detergente neutro y una esponja para limpiar la plancha.



¡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 plancha a temperatura del ambiente;

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;



¡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.

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.

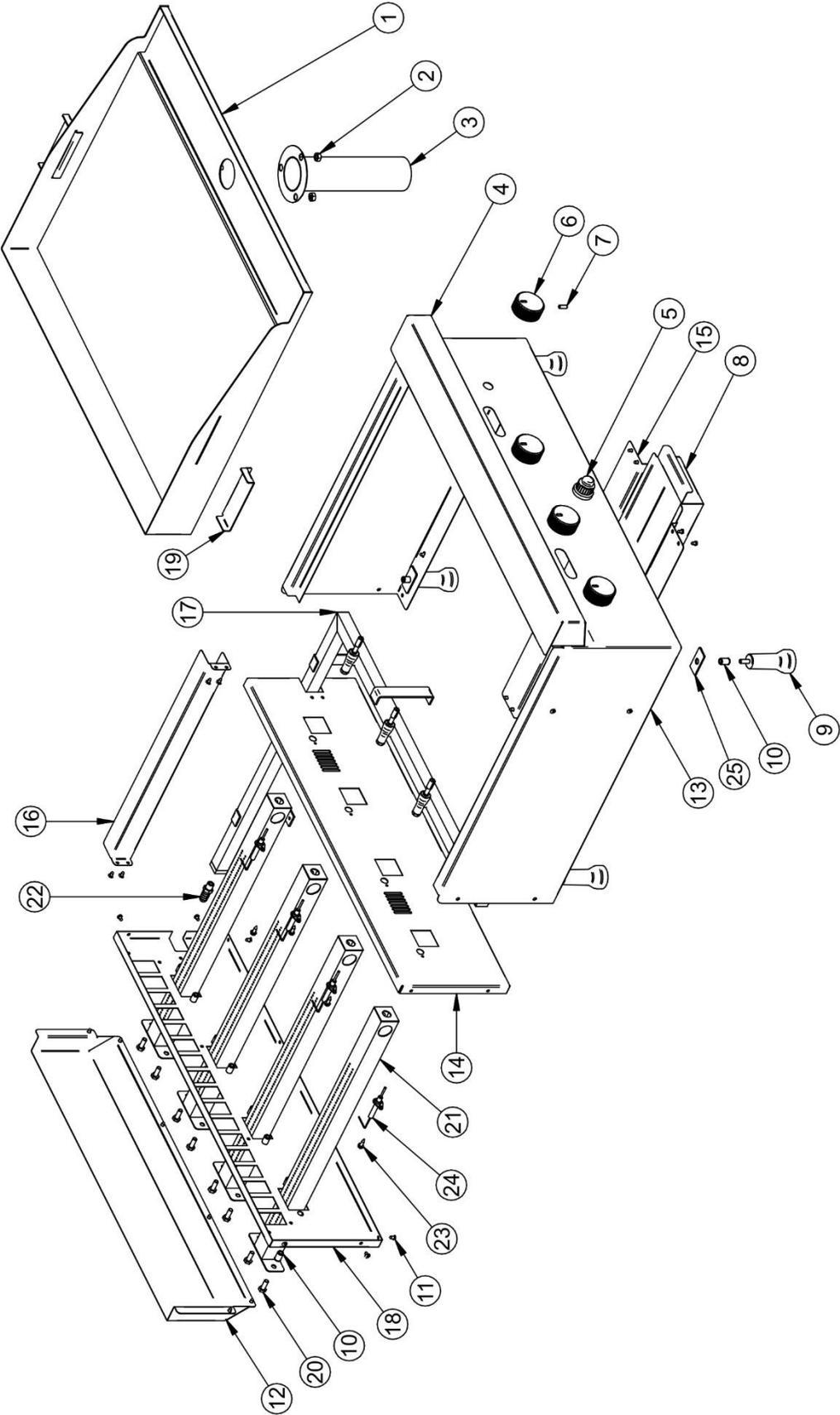
En la siguiente tabla, puede ver las posibles causas y soluciones:

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.
	Encendedor automático con defecto.	Asegúrese de que la batería haya sido insertada correctamente. Reemplace la batería por una nueva con carga completa. Si el problema persiste, Póngase en contacto con un proveedor autorizado para obtener ayuda.
	Fuga de gas.	Verifique las posibles causas y soluciones para la fuga de gas.
Llama amarilla, equipo que genera hollín.	Problema al mezclar gas con oxígeno.	Póngase en contacto o envíe el equipo a un servicio de asistencia técnica autorizada.
Fuga de gas	Registro roto.	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 regular 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.
	Perrilla reguladora de gas, roto o desgastado.	Para reemplazar la perrilla del regulador, comuníquese con la fábrica o refiera el equipo a Asistencia técnica autorizada.
Falta de gas durante la operación	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.	Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica, ya que existen riesgos de accidentes.

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.

7. ANEXOS

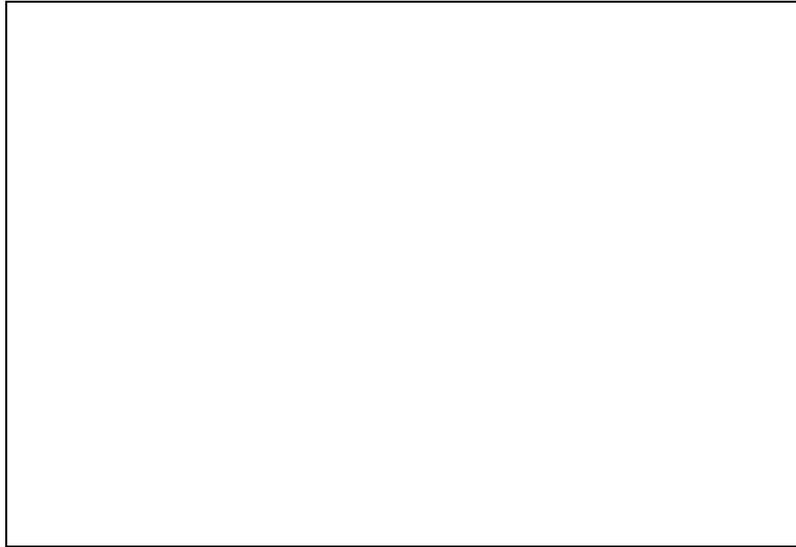
Diseño Detallado



*Imágenes meramente ilustrativas.

Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad
1	CJT1285	Cuadro Superior	1
2	POS157	Tuerca hexagonal inoxidable	3
3	CJT1284	Conjunto Tubo de escape	1
4	CRC1452	Revestimiento Frontal	1
5	IGN004	Encendedor	1
6	BOT044	Perilla	4
7	PRN012	Tornillo Allen	4
8	CXA024	Colector de grasa	1
9	PEP031	Pata	4
10	RBT018	Remache	12
11	RBT014	Remache Inoxidable	38
12	CRC1574	Chimenea	1
13	GAB275	Estructura	1
14	PTC251	Protección Interna Frontal	1
15	TAS193	Bandeja guía para colector de grasa	2
16	PTC250	Protección de la tubería	1
17	CJT1283	Juego de Gas Completo	1
18	CRC1575	Revestimiento Trasero	1
19	SBT627	Soporte do Cuadro Superior	2
20	PRS340	Tornillo hexagonal inoxidable	8
21	CJT1146	Tubo Quemador	4
22	CNX055	Niple 1/8 NPT para Espiga (Manguera 3/8")	1
	CNX053	Niple 1/8 NPT para 1/2 NPT	1
23	PRA014	Tornillo atornillado hexagonal de acero inoxidable	4
24	IGN005	Electrodo de encendido	4
25	REF164	Refuerzo de la estructura de las patas	4



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
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra
línea completa
de productos