



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Assador de Pollo Rotativo



Modelos

ASER.20
ASER.40
ASER.60

Imagen meramente ilustrativa.

FELICITACIONES,

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

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

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

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

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMPORTANTE:

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

IMG-BRASIL Industria de Máquinas para Gastronomía Ltda.

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

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales.....	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
1.3 Seguridad Eléctrica.....	5
2. Características Técnicas	6
2.1 Principales Componentes	6
2.2 Datos Técnicos.....	7
2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo	8
3. Instalación	8
3.1 Disposición del Equipo.....	8
3.2 Conexión Eléctrica.....	10
3.3 Instalación de Gas LPG: Recomendaciones y Cuidados	12
3.4 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario	14
4. Uso del Equipo	15
4.1 Utilidad	15
4.2 Controles	15
4.3 Procedimientos de Operación.....	15
5. Limpieza y Mantenimiento.....	19
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados	19
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	20
5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo.....	21
6. Análisis y Resolución de Problemas	21
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones.....	21
7. Vida Útil del Equipo y sus Componentes	23
8. Normas Aplicables.....	23
9. ANEXOS.....	24
Esquema Eléctrico.....	24
Diseño Detallado	25
Lista de Repuestos.....	26



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 de la máquina), 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 de la máquina 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 del asador.
- 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 deje 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 desconectado de la red eléctrica, los registros de gas de las botellas de gas estén cerradas y el interior del asador a temperatura ambiente;
- Controlar periódicamente el estado de los cables y partes eléctricas, la manguera y toda la parte de la instalación de gas, así como la parte interna y externa del equipo (quemadores, interior del asador, registro de entrada de gas, etc.).



¡ATENCIÓN!

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

1.2 Seguridad Mecánica

- Antes de operar el equipo, asegúrese de que la instalación de gas no tenga fugas.
- Inserte sólo productos específicos del equipo dentro del asador y nunca coloque sus manos o productos inflamables cerca o directamente sobre el asador.
- Al limpiar el equipo, tenga mucho cuidado. Desconecte el equipo de la red y cierre los registros de gas de las botellas. Luego espere a que el asador se enfríe por completo. Nunca coloque sus manos o productos de limpieza sobre el asador calentado. Para obtener más información sobre la limpieza del equipo, siga las instrucciones del punto 5 de este manual.
- Cuando el equipo esté apagado y vaya a manipular la espalda que contiene las horquillas, tenga mucho cuidado. Las horquillas son muy afiladas y pueden provocar fácilmente accidentes (cortes, por ejemplo) si no se manipulan con cuidado.

El equipo descrito en este manual cumple con la normativa de riesgo mecánico. Se cumplieron los requisitos de la norma brasileña: NR12 e INMETRO (ver ítem 8 Estándares Aplicables).

La seguridad se logra mediante:

1. **El gabinete y la puerta de vidrio** evitan el acceso inadecuado a partes internas, como quemadores infrarrojos y espaldas durante el proceso;
2. **Puerta**, al ser de vidrio templado permite ver los alimentos que se están asando sin necesidad de abrirlo;
3. **Recolector de grasas**, que evita que se acumulen grasas y residuos de proceso en la bandeja.

Para ver las piezas descritas anteriormente, consulte la imagen en el elemento 2.1 (Componentes principales - página 7) de este manual.



¡ATENCIÓN!

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

1.3 Seguridad Eléctrica

- Verifique periódicamente el estado de los cables y las partes 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 pueden 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. Póngase calzado adecuado, esto evitará descargas eléctricas e incluso la muerte;
- Coloque el equipo sobre una superficie firme, seca y bien nivelada

- Nunca realice ninguna operación de mantenimiento, ajuste o desmontaje del equipo conectado. Para tales procedimientos, asegúrese de que esté apagado quitando el enchufe del tomacorriente, apagando los quemadores, cerrando el regulador de presión de gas y controlando que el asador esté a temperatura ambiente;
- No utilice cables de extensión o adaptadores con varios otros dispositivos conectados a ellos. Esto puede provocar un incendio o una sobrecarga;
- La conexión a tierra de este equipo es obligatoria;
- El equipo debe estar conectado a un disyuntor termoelectrico exclusivo;
- Atención que el cable eléctrico no toque ninguna superficie caliente;
- No utilice carbón vegetal o combustibles similares en este equipo.

Quitar o manipular cualquiera de los sistemas de seguridad puede causar accidentes graves.

Los componentes utilizados para la seguridad contra peligros eléctricos se han seleccionado 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 dispositivo es capaz de realizar el trabajo para el que se propone.



¡ATENCIÓN!

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

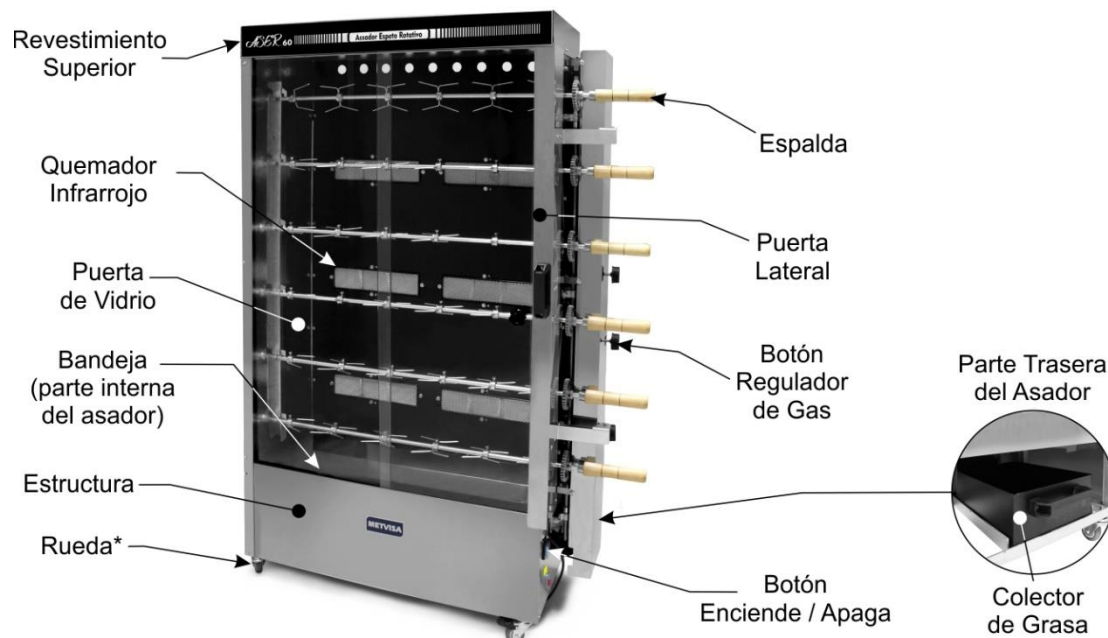
2. Características Técnicas

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:

- Estructura interna, bandeja y estructura exterior fabricados en acero inoxidable 430, que tiene mayor resistencia a la corrosión que otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
 - Espaldas fabricadas en acero galvanizado, excelente protección anticorrosión que otorga mayor durabilidad a la pieza;
 - La estructura interna y el colector de grasa están fabricados en acero al carbono con pintura de alta temperatura;
 - Puerta de vidrio templado resistente a altas temperaturas;
 - Quemadores con calor emitido por radiación infrarroja;
- Vea a continuación los componentes principales del equipo:



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

* Solo modelos ASER.40 y 60. El modelo ASER.20 tiene pies fijos.

2.2 Datos Técnicos

Producto	Tensión (V)	Frec. (Hz)	Peso Neto (kg)	Dimensiones Nominales Anc.xAlt.xLargo* (mm)	Corriente (A)	Rotación de la Espalda (rpm)	Consumo Gas (kg/h)	Capacidad (kg)*	Cant. Quemadores Infrarrojos	Cant. Espeto (unid.)	Tempo Aprox. Cocción (h)**
ASER20127M60N5	127	60	47,0	1145x790x480	3,4	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M60N5	220	60	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20110M604	110	60	47,0	1145x790x480	3,4	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M501	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M502	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M504	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M604	220	60	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER20220M503	220	50	47,0	1145x790x480	1,8	2,0	0,4	20	2	2	1,5
ASER40127M60N5	127	60	67,0	1145x1225x480	3,4	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M60N5	220	60	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40110M604	110	60	67,0	1145x1225x480	3,4	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M501	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M502	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M503	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M504	220	50	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER40220M604	220	60	67,0	1145x1225x480	1,8	2,0	0,8	40	4	4	1,5
ASER60127M60N5	127	60	85,5	1145x1570x480	3,4	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M60N5	220	60	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60110M604	110	60	85,5	1145x1570x480	3,4	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M501	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M502	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M503	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M504	220	50	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5
ASER60220M604	220	60	85,5	1145x1570x480	1,8	2,0	1,2	60	6	6	1,5

* Capacidad de 5 pollos por espalda con aproximadamente 2 kg cada uno.

** El tiempo de preparación puede variar según el tipo de carne. Las carnes congeladas o condimentadas en salmuera suelen tardar más en asarse que otros alimentos. Factores externos como el calor, el frío y el viento influyen en el tiempo de asado y la temperatura requerida para cada tipo de alimento.



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, compruebe que la tensión de alimentación del dispositivo coincida con la tensión de la red.



2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo

La máquina está embalada con madera o cartón, para garantizar su integridad perfecta durante el transporte y viene acompañada del siguiente documento:

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

IMPORTANTE

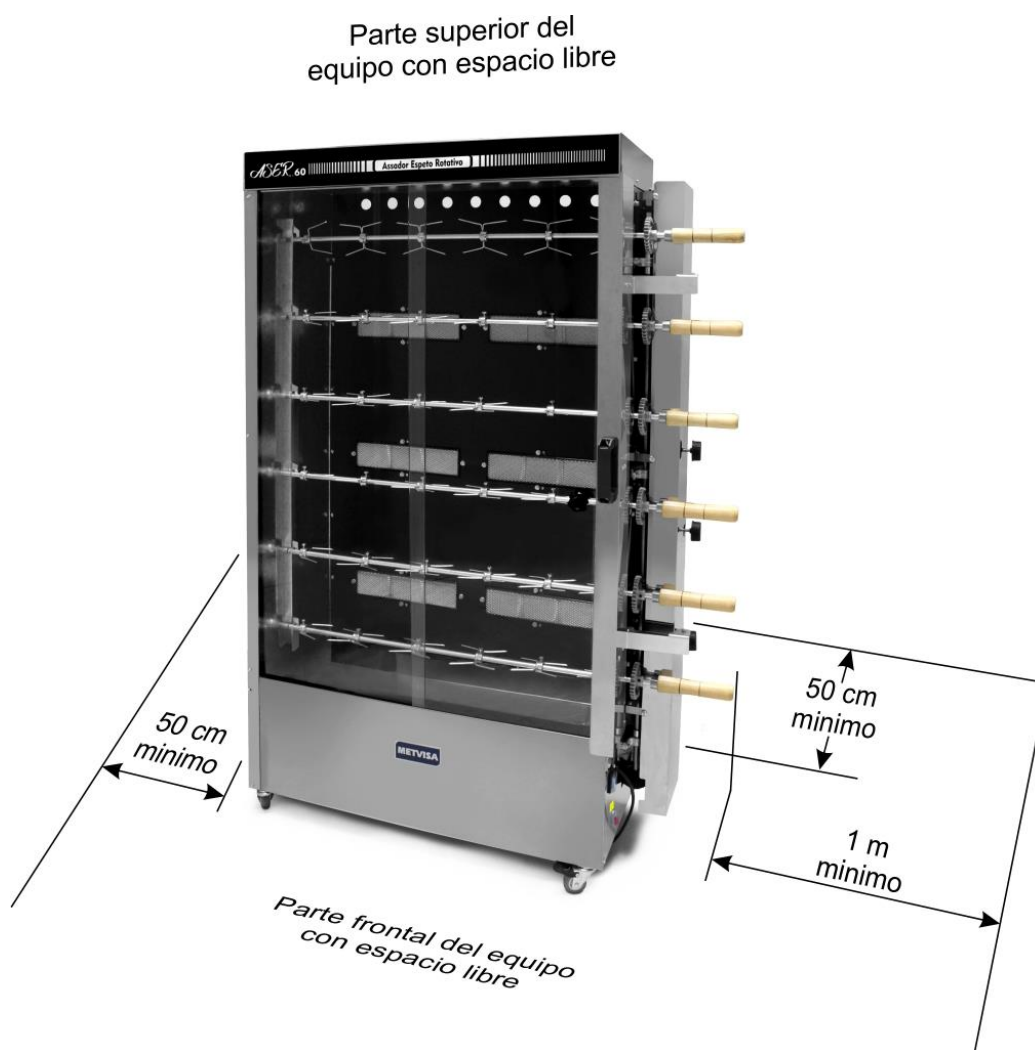
Los componentes del empaque (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos que pueden asimilarse a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. En el caso de que el equipo se instale en países donde existen diferentes reglas, elimine el empaque de acuerdo con la normativa vigente.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

3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

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

Para garantizar el correcto funcionamiento y seguridad, debe posicionarse el equipo en un área suficientemente amplia, nivelada, seca y estable, lejos de las fuentes de calor, y humedad y en un lugar donde no haya mucho tráfico de personas. Desbloquee las ruedas (**Solo modelos ASER.40 y 60**) e instale su equipo dejando un área libre en la parte superior y frontal, y una distancia de al menos 50 cm en el lado izquierdo y trasero. En el lado derecho, reservar un espacio de 1 m para la instalación de gas y el movimiento de la puerta lateral. El área debe tener suficiente espacio para inspección, mantenimiento, limpieza, uso y conexión de la manguera de alimentación de gas.

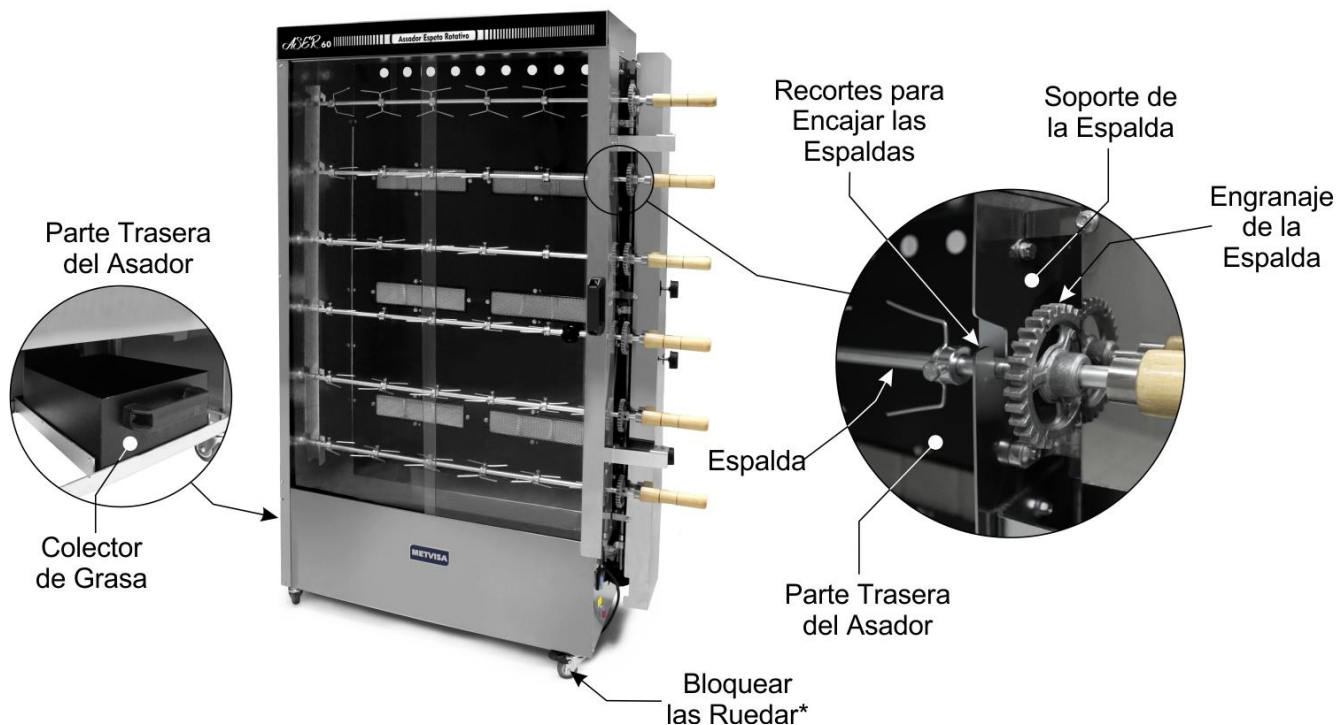


Para facilitar el transporte, el asador está embalado con las espaldas desmontadas y el colector de grasa.

Antes de comenzar el montaje, compruebe que las ruedas (**Solo modelos ASER.40 y 60**) estén bloqueadas. Ensamble cada espalda encajándola en el soporte, dejando el engranaje fuera del soporte.

Monte el colector de grasa en la parte trasera del equipo.

Compruebe los elementos y la ubicación de montaje en la siguiente imagen:



* Solo modelos ASER.40 y 60. El modelo ASER.20 tiene pies fijos.



¡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 dispositivo 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 dispositivo 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 Conexión Eléctrica

El equipo es hecho con un cable de alimentación para ser conectado a un tomacorriente. 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.

El tipo de enchufe del cable de alimentación varía según el país. La instalación del dispositivo debe ser realizada por un técnico calificado para esta función y observando la normativa vigente del país, principalmente en lo que se refiere a la conexión a tierra (si aplica).



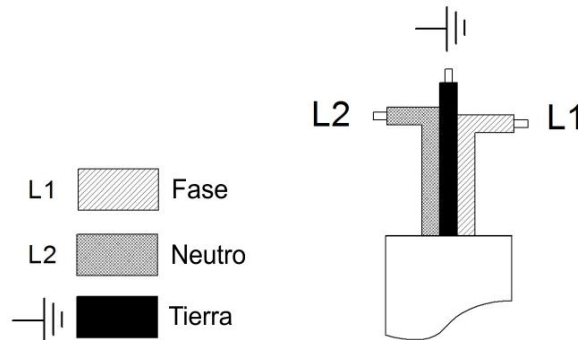
¡ATENCIÓN!

Para evitar accidentes, es obligatorio conectar el cable de tierra (consulte la norma de su país) para todos los tipos de voltaje.

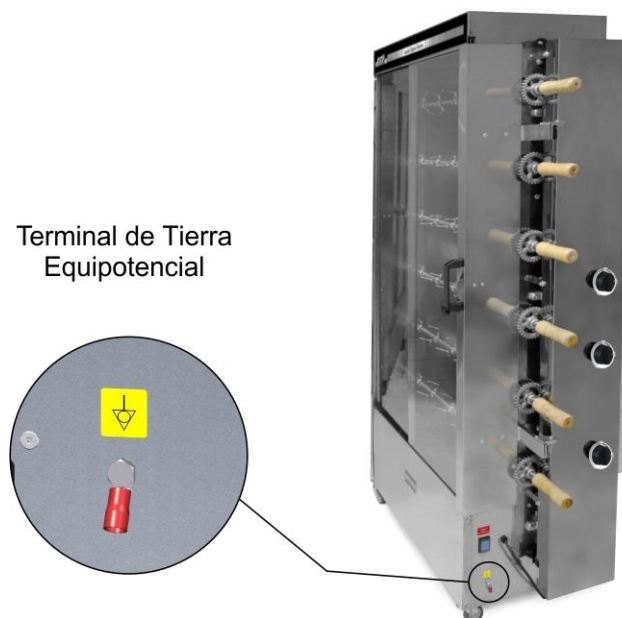
Nunca conecte el cable de tierra al cable de red neutral, tuberías de agua, tuberías de gas, etc.

Para una correcta puesta a tierra, tenga en cuenta las instrucciones de la norma NBR 5410 - ABNT para Brasil o según la norma reglamentaria vigente en su país.

Vea abajo cada pin del enchufe, hay una marca correspondiente al pin: Fase, Tierra (si corresponde) y Neutro.



También viene con el equipo, una terminal de tierra equipotencial, ubicada en el lado izquierdo del asador.



El terminal identificado en la figura opuesta es una protección adicional al puesta a tierra que se prevé 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 los demás productos que tienen partes metálicas accesibles, y que se encuentran estacionarios, también deben conectarse a esta barra, así como al propio banco de servicio, si es de material metálico. De esta forma, todos estos productos estarán bajo el mismo potencial eléctrico, evitando corrientes de fuga indeseables.

Para su seguridad, el equipo debe estar conectado a un disyuntor termoelectrico exclusivo de 4 A, a una distancia máxima de 1,5 m del asador.

Los asadores descritos en este manual son de voltaje único, es decir, 110 V, 127 V o 220 V. Si es necesario cambiar el voltaje de su equipo, comuníquese con el fabricante o un distribuidor autorizado.



¡ATENCIÓN!

Antes de encender su equipo, siempre verifique que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que el voltaje del equipo. Si no es el mismo, comuníquese con el fabricante o distribuidor autorizado.

La tensión de alimentación para este equipo es de 110 V y 127 V (60 Hz) o 220 V (50 o 60 Hz) monofásica, como se puede ver en la etiqueta de tensión adherida al cable de alimentación o como se indica en la etiqueta de datos de la placa ubicado en el lado derecho 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 más detalles sobre el resto de la parte eléctrica del equipo, consulte el diagrama de cableado en los anexos del manual.

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 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.

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

Se envía un kit para instalar gas a baja presión con el equipo. El kit tiene un regulador de presión (Botella 0,7 / 7,0 kgf / cm² - Regulador 5 kPa - Caudal 2 kg / h), una manguera con conexión para un registro de gas que debe fijarse en un cilindro de gas P13 .

El kit debe instalarse con las siguientes recomendaciones:

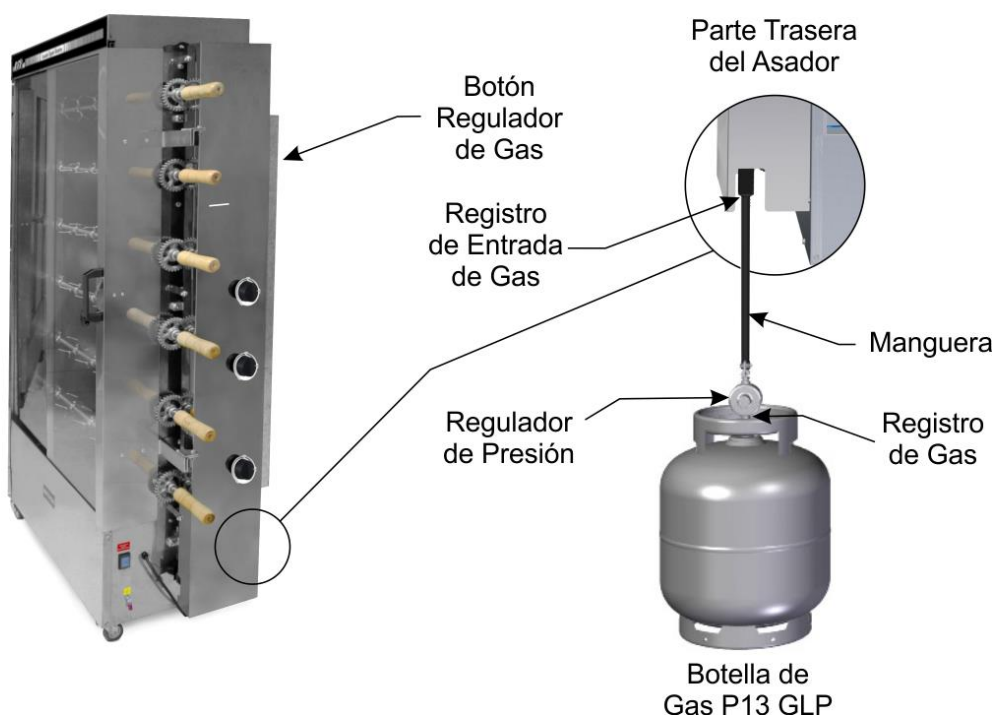
- **Botella de gas** - Para este equipo se requerirá 01 botella con una masa mínima de 13 kg (código P13) de GLP (gas licuado de petróleo). El cilindro debe cumplir con la norma ABNT 8460 para Brasil o con la norma reglamentaria vigente en su país. Verifique el sello de garantía del producto. Si se ha violado, no lo instale.



¡ATENCIÓN!

Para de instalación de gas código P45, comuníquese con las empresas especializadas en instalación de gas en su ciudad.

- **Manguera** - Enrosque el extremo que no tiene el registro de gas en el registro de entrada de gas, ubicado detrás del lado inferior derecho del asador. La manguera no debe atravesar ni estar empotrada en las paredes, y no debe realizar ningún tipo de costura (soldadura o encolado). Fije los extremos solo con abrazaderas adecuadas. Nunca use cables o cintas.
- **Regulador de presión y registro de gas** - En el kit hay un regulador de presión y un registro de gas. Al instalar el registro en la botella de gas, gire la boquilla de mariposa hacia la derecha, hasta que esté firme. Nunca use herramientas para realizar esta operación. La válvula debe permanecer cerrada siempre que no se utilice el gas.



IMPORTANTE

Además de las instrucciones de este manual, se recomienda seguir también las instrucciones del fabricante de la botella de gas, ya que este artículo no acompaña al equipo.



¡ATENCIÓN!

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

No intente cambiar el regulador de presión. Cambiar el regulador de presión compromete la seguridad en el uso del equipo, lo que puede provocar accidentes.

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.

Instale la botella de gas a la distancia máxima permitida por la longitud de la manguera (aprox. 80 cm). Nunca instale el cilindro 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.

3.4 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 las extremidades superiores del operador.

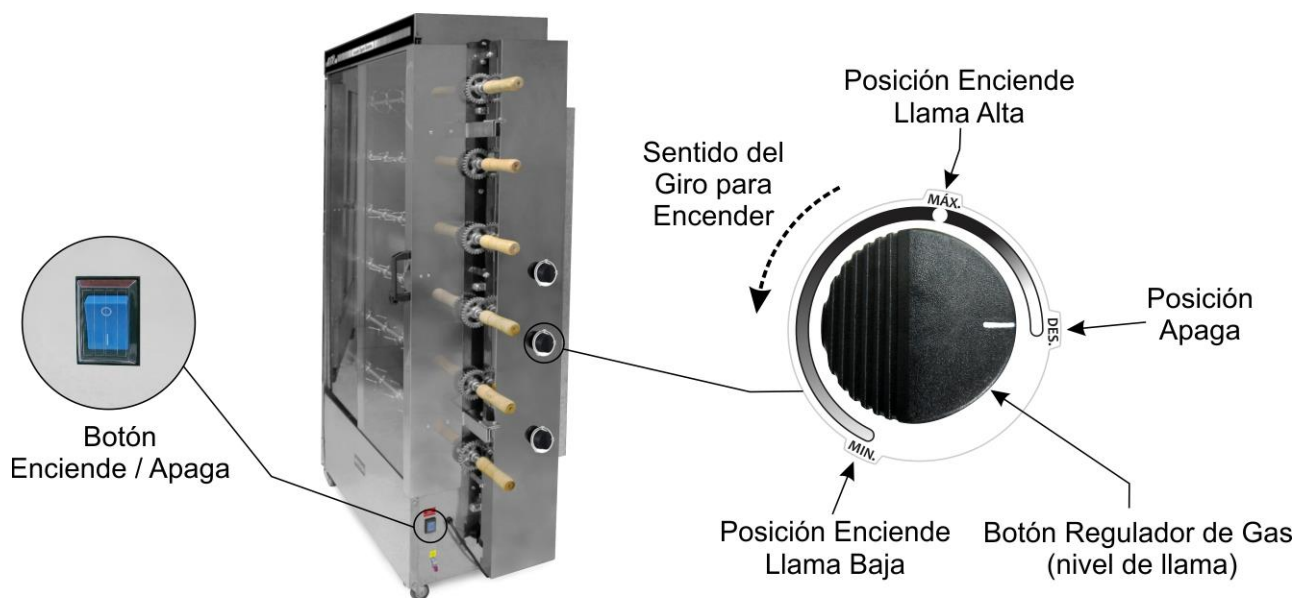
4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente para asar carnes en general.

4.2 Controles

El equipo cuenta con botones reguladores de gas (nivel de llama) y botón enciende/apaga que están ubicados en la parte lateral derecha del asador.



Consulte la descripción de cada control abajo:

- **Botón Enciende / Apaga:** se utiliza para iniciar y detener el motor que hace girar las espaldas. En la posición "1" se enciende, en la posición "0" se apaga.
- **Botón regulador de gas:** se utiliza para encender los quemadores infrarrojos. Para encender, gire en sentido antihorario. En la posición "MAX." la llama estará alta y en el "MIN." la llama estará baja. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "DES." para apagar.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar el equipo, realice la limpieza perfecta, especialmente del interior del equipo y de las espaldas. El equipo tiene una película protectora en las piezas de chapa que deben retirarse. Limpiar el equipo con el registro de gas de la botella cerrada, el asador a temperatura ambiente y desconectada de la red eléctrica. 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.



¡ATENCIÓN!

Para el primer uso del equipo, es necesario curar la pintura dentro del asador. Para hacer esto, el asador vacío debe estar encendido al nivel de calentamiento mínimo (posición “MIN” del botón regulador de gas) por un período mínimo de 60 minutos. Siga las instrucciones de funcionamiento en el elemento de funcionamiento a continuación.

Durante el proceso de curado de la pintura, se liberará olor y humo debido a la combustión de la pintura.

Apague el equipo y espere hasta que el asador esté a temperatura ambiente. Después de eso, su equipo estará disponible para su uso.

- **Operación:** El equipo sólo puede ser operado después de verificar la correcta disposición del equipo, como se indica en el ítem 3.1, y luego de seguir los cuidados y recomendaciones de la conexión eléctrica e instalación del gas, de acuerdo con las pautas de los ítems 3.2 y 3.3.

Consulte las siguientes instrucciones de funcionamiento:

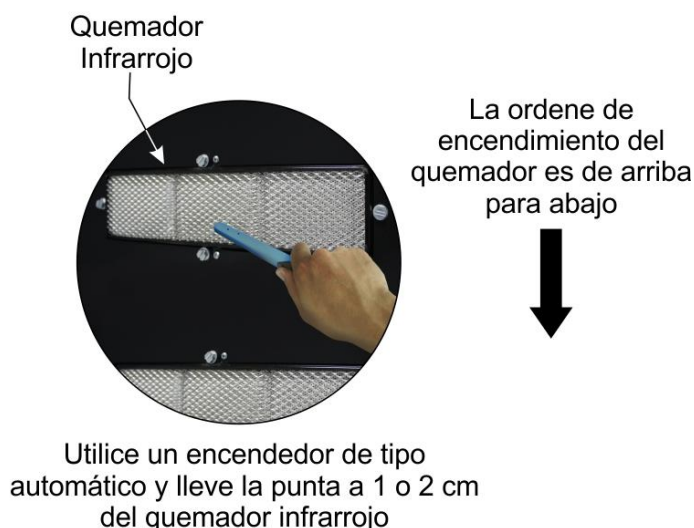
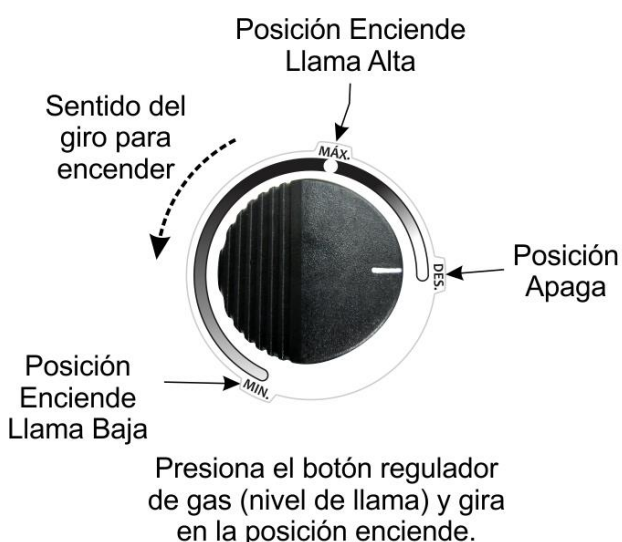
1. Antes de encender el asador, ponga un poco de agua en el recolector de grasa. Luego retire las espaldas;



¡ATENCIÓN!

Cuando el equipo esté apagado y vayas a manipular la espalda que contiene las horquillas, ten mucho cuidado. Las horquillas son muy afiladas y pueden provocar fácilmente accidentes (cortes, por ejemplo) si no se manipulan con cuidado.

2. El encendido del equipo es manual. Mantenga la puerta de vidrio abierta y abra el registro de gas de la botella de gas;
3. Para un encendido correcto y seguro, use un encendedor de tipo automático y encienda en secuencia desde el quemador superior al inferior. Presione el botón regulador de gas y gírelo a la posición de encendido;
4. Con el encendedor en la mano, lleve la punta a 1 o 2 cm del quemador (dentro del asador) para encenderlo. La placa de cerámica del quemador de infrarrojos se vuelve gradualmente al rojo vivo.



IMPORTANTE

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

En un día frío, la iluminación se vuelve más difícil, ya que el gas se volatiliza más lentamente, en cuyo caso requiere una llama de mayor duración para el encendido.



¡ATENCIÓN!

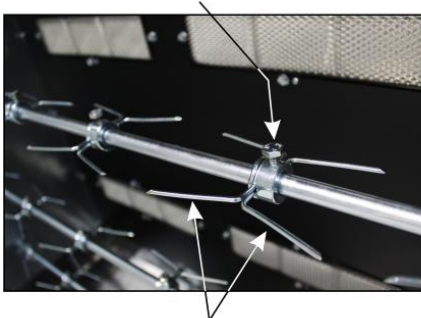
En caso de que no se encienda y pueda oler gas en el ambiente, no lo encienda.

Espere unos minutos a que se renueve el aire de la habitación y luego encienda el equipo.

Cualquier irregularidad, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

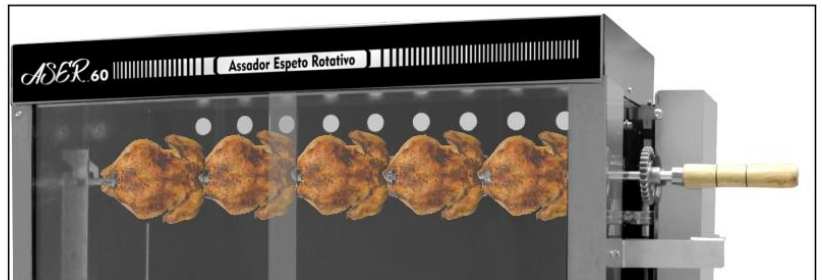
5. Después de encender todos los quemadores, cierre la puerta de vidrio y la puerta lateral;
6. Precaliente el asador en aproximadamente 5 minutos;
7. Para colocar los pollos en las espaldas, primero retire las horquillas desenroscando los tornillos con una herramienta adecuada. Deje solo la última horquilla en la espalda;
8. Inserte un pollo en la espalda e inmediatamente monte una horquilla doble. Empuje la horquilla hasta que se pegue al pollo y fije la posición de la horquilla enroscando el tornillo. Sigue este orden hasta completar la espalda con 05 pollos;

Tornillo para asegurar la horquilla



Horquilla para asegurar el pollo

Disposición de los 05 pollos en la espalda



CONSEJOS

El equipo se calienta más en la parte superior. Recomendamos rotar los alimentos para que la cocción sea uniforme.

Si la cantidad de pollo es menor a 05 por espalda, distribuya los pollos uniformemente sobre la espalda, estandarizando la misma distancia.

Para asar varios tipos de carne, lo ideal es superponer la carne del mismo tipo en diferentes espaldas para que la grasa de los alimentos se escurra sobre la otra, sin cambiar su sabor.

Cuando la comida alcance su color ideal, gire los botones reguladores de gas a la llama mínima hasta el final de la cocción.

9. Ponga el botón de encendido / apagado en la posición "1" (encendido). En ese momento las espaldas comenzarán a girar;
10. Con el pollo asado, apague la rotación del asador presionando el botón de encendido / apagado en la posición "0" (apagado). Abra la puerta de vidrio y retire la espalda por el mango de madera. Cierre la puerta y vuelva a encender las espaldas. Realice este procedimiento rápidamente para que no haya pérdida de calor del equipo y para que los alimentos cercanos a los quemadores no se quemen;



¡ATENCIÓN!

Al abrir la puerta del asador, mantenga una distancia segura para evitar quemaduras.

Abra la puerta utilizando solo la manija, evite tocar el vidrio, por el riesgo de quemaduras.

No introduzca alimentos más allá de la capacidad del equipo. Consultar la tabla de datos técnicos del ítem 2.2 de este manual para verificar la capacidad de cada equipo.

Mantenga siempre el recolector de grasa unido a la parte trasera del equipo y vacíelo constantemente, evitando así que el exceso de grasa se desborde y se escape.

El incumplimiento de esta guía se considerará un acto inseguro y abuso del equipo.



¡ATENCIÓN!

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

11. Después de terminar el trabajo, presione el botón de encendido / apagado en la posición "0" (apagado) y apague los quemadores girando los botones del regulador de gas en la posición "DES". (apaga). Cierre el regulador de presión de gas (registro de gas).
12. Espere a que el equipo alcance la temperatura ambiente antes de limpiarlo.



¡ATENCIÓN!

Una vez finalizado el paso de trabajo y apagado de los quemadores, cierre el regulador de presión de gas (registro), ya que si se abre la presión ejercida sobre la manguera puede dañarla o romperla, provocando un incendio u otros accidentes.

IMPORTANTE

No inicie el proceso de cocción si hay restos de comida en las espaldas, esto puede causar contaminación con bacterias.

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.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados

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

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

Para la protección de piezas de acero inoxidable, el equipo viene con una película protectora. Antes de la primera limpieza, retire la película de todas las partes.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza, asegúrese de que el botón de encendido / apagado esté en la posición "0" (apagado), que el enchufe esté desconectado de la red eléctrica, el registro de gas de la botella esté cerrado y el interior del asador a temperatura ambiente.

Nunca limpie los vidrios mientras aún esté caliente, ya que pueden romperse debido al choque térmico.



¡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 (espaldas y recolector de grasas) deben retirarse del equipo y lavarse con agua y jabón o detergente neutro. Limpiar las esquinas a fondo, eliminando desperdicios del proceso.

Limpie el interior y el exterior del asador tantas veces como sea posible para evitar que los residuos de alimentos se sequen y se peguen a las piezas. Para la limpieza, diluya el jabón o detergente neutro con agua tibia o un removedor a base de amoníaco y aplique con un paño suave.

Con un paño humedecido con agua, enjuague y luego seque las piezas con un paño suave y seco.

Para limpiar el quemador de infrarrojos, use solo un cepillo suave. No utilice agua, ya que la placa del quemador no debe estar mojada.

Nunca utilice productos abrasivos o esponjas (sapolio, cepillos o lana de acero), disolventes o sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas provocando puntos de corrosión. No derrame agua sobre el motor y las partes eléctricas para su limpieza, de lo contrario, el arranque puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



¡ATENCIÓN!

Cuando el equipo esté apagado y vayas a manipular la espalda que contiene las horquillas, ten mucho cuidado. Las horquillas son muy afiladas y pueden provocar fácilmente accidentes (cortes, por ejemplo) si no se manipulan con cuidado.

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 está desconectado de la red eléctrica, con los registros de gas de la botella cerrados y el interior del asador a temperatura 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;
- Una vez finalizado el uso, mantener cerrado el regulador de presión de gas (registro), evitando presionar la manguera.
- Los orificios de salida de gas de los quemadores deben estar siempre despejados. Si se obstruyen, use una aguja especial para limpiar las boquillas del quemador;

- La llama ideal debe ser azul.



¡ATENCIÓN!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad de la máquina (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 máquina 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 por un período prolongado de tiempo, desconéctelo de la fuente de alimentación, mantenga la puerta del asador abierta y realice una limpieza a fondo, incluyendo los diferentes accesorios. Es aconsejable proteger todas las partes del equipo con vaselina blanca o con productos adecuados disponibles comercialmente. También debe proteger el equipo del polvo cubriéndolo con nailon 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 o las espaldas no rotacionan.	Falta de energía eléctrica o de gas.	Compruebe si hay energía en la red o gas en las botellas. Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente.
	Voltaje del equipo diferente al voltaje de la red.	Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.
	Varios problemas eléctricos (motor / condensador, cable de alimentación y botones).	
La rotación de las espaldas se detiene en medio de la operación.	Falta de energía eléctrica.	Compruebe si hay energía en la red. Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente.
	Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente.	Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.

Los quemadores infrarrojos no se encienden.	Falta de gas.	Evalúe si hay gas en la botella, si la válvula del cilindro de gas está abierta, si la manguera de gas está conectada y si el regulador de gas está abierto. Nunca instale un solo bote de gas, ya que puede congelarse.
	Inyector de gas obstruido.	Limpie los orificios del quemador, como se indica en el punto 5.2 (Mantenimiento).
		Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.
Fuga de gas.	Compruebe las posibles causas y soluciones para la fuga de gas a continuación (página 22).	
Fuga de gas.	Registro roto, suelto o rayado.	Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica, ya que existen riesgos de accidentes.
	Boquilla del inyector fuera de posición.	Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica, ya que existen riesgos de accidentes.
	Botella de gas defectuosa.	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 el cilindro 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.
Equipo con olor a quemado o humo.	Voltaje del equipo diferente al voltaje de la red.	Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.
	Problemas eléctricos diversos.	
	Alimento quemado	Muy alta temperatura y / o tiempo de horneado.
	Falta de curado de la pintura dentro del asador.	Para el primer uso del equipo, es necesario curar la pintura dentro del asador. Siga las instrucciones en el ítem 4.3 (Procedimientos de Operación).
Se necesita tiempo para calentar o recuperar la temperatura.	Asador sucio	Realizar la limpieza del asador, de acuerdo con las pautas del ítem 5.1 (Procedimientos de limpieza).
	Carga excesiva.	Cargue el asador respetando los espacios disponibles en las espaldas.
	Falta o falla 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.
Horneado desigual.	Falta de cambio de posición de los alimentos.	El equipo se calienta más en la parte superior. Recomendamos cambiar la posición de la comida.
	Carga excesiva.	Cargue el asador respetando los espacios disponibles en las espaldas.
Asador dando choque eléctrico.	Falta de conexión a tierra.	Siga las instrucciones del ítem 3.3 (Conexión eléctrica).
	Problemas eléctricos diversos.	Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.

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. Vida Útil del Equipo y sus Componentes

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

Abajo se muestra el ciclo de vida de los componentes principales:

- Botón de encendido / apagado: 10000 maniobras;

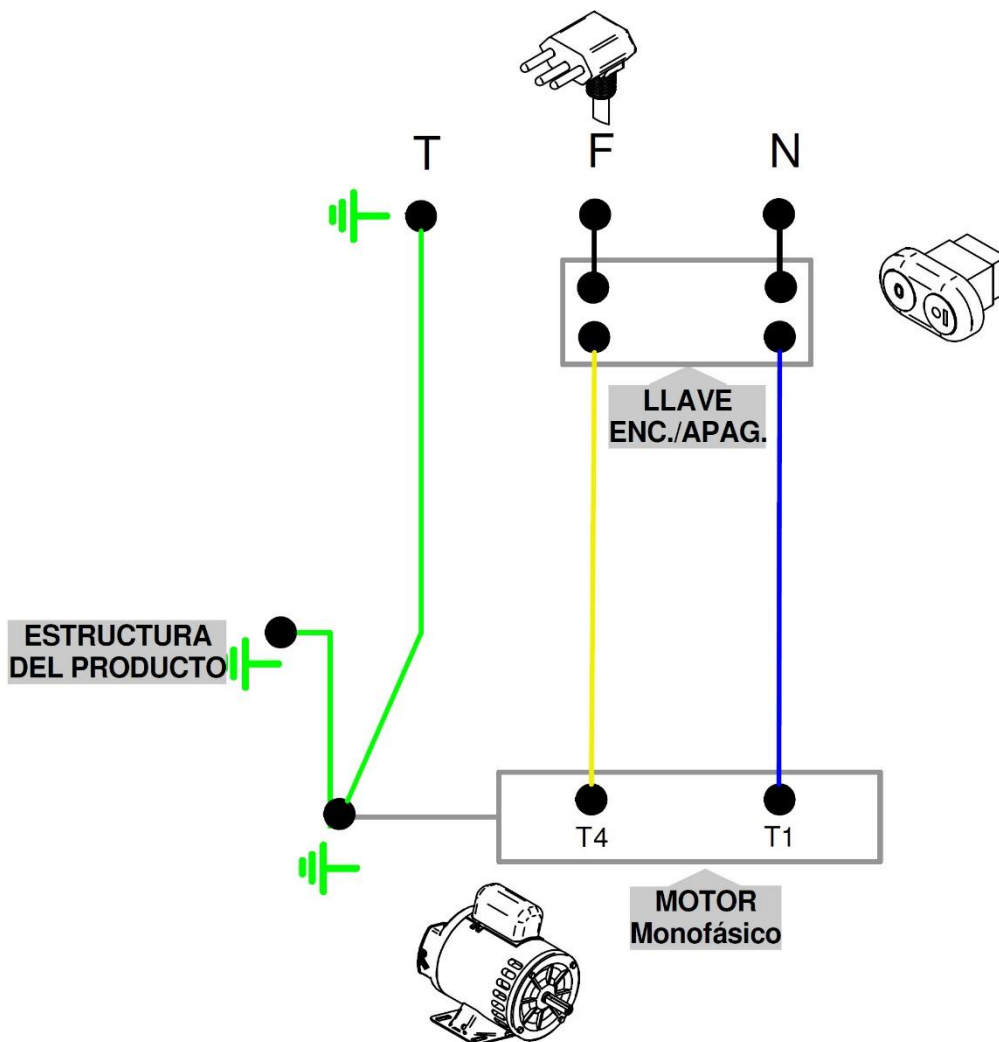
8. Normas Aplicables

Las normas brasileñas aplicadas para el desarrollo de los equipos y elaboración de este manual son:

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

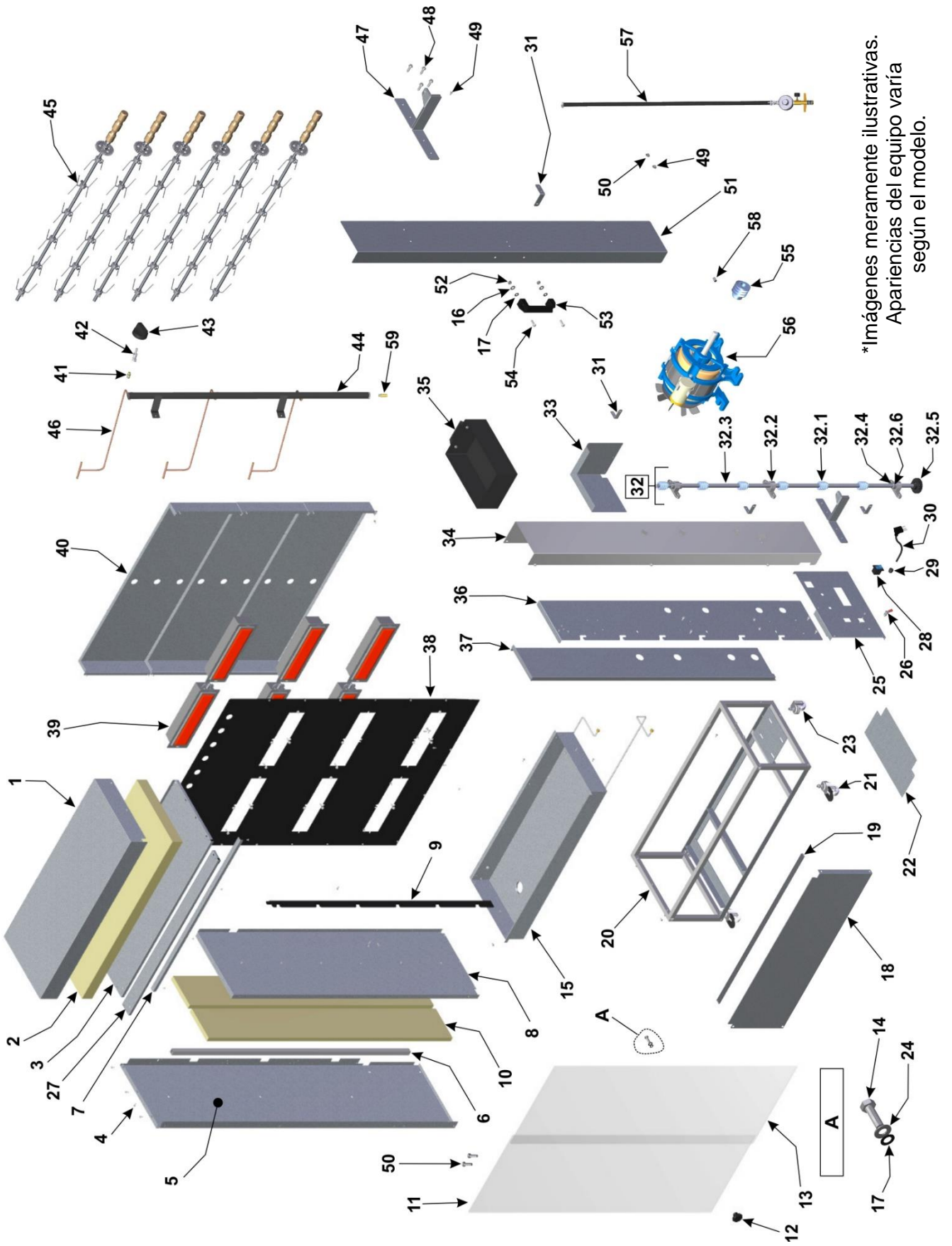
9. ANEXOS

Esquema Eléctrico



ATENCIÓN: La conexión a tierra varía según el tipo de enchufe.
Para la instalación eléctrica, observe la normativa vigente en el país, especialmente en lo que respecta a la conexión a tierra (si aplica).

Diseño Detallado



Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cant.	Modelo
1	GAB202	Estructura Superior	1	*
2	TER025	Lana de Roca	1	*
3	RVB021	Revestimiento Superior	1	*
4	PRA008	Tornillo Hexagonal Autoperforante	64	ASER.20
			74	ASER.40
			87	ASER.60
5	GAB256	Estructura Lateral Izquierda	1	ASER.20
	GAB214		1	ASER.40
	GAB199		1	ASER.60
6	SBT612	Soporte Lana / Estructura Lateral	1	ASER.20
	SBT512		1	ASER.40
	SBT487		1	ASER.60
7	AMP123	Soporte de Vidrio Superior	1	*
8	RVB030	Revestimiento Lateral Izquierda	1	ASER.20
	RVB025		1	ASER.40
	RVB020		1	ASER.60
9	SBT609	Soporte de las Espaldas	1	ASER.20
	SBT509		1	ASER.40
	SBT474		1	ASER.60
10	TER038	Lana de Roca	2	ASER.20
	TER032		2	ASER.40
	TER024		2	ASER.60
11	VID018	Vidrio Templado Izquierdo	1	ASER.20
	VID013		1	ASER.40
	VID007		1	ASER.60
12	MNL065	Mango de baquelita	1	*
13	VID019	Vidrio Templado Derecho	1	ASER.20
	VID014		1	ASER.40
	VID006		1	ASER.60
14	PRS009	Tornillo	1	*
15	BDJ053	Placa de la Bandeja	1	*
16	ARL007	Arandela Plana	2	*
17	ARE012	Arandela Graffiti de Celeron	3	*
18	GAB200	Estructura Frontal Inferior	1	*
19	TRS021	Carril Inferior de la Puerta	1	*
20	ETR138	Estructura	1	*
21	PEP019	Pie	4	ASER.20
	ARL002	Arandela Plana	4	ASER.20
	POS003	Tuerca Hexagonal	4	ASER.20
	ROD040	Rueda Giratoria con Bloqueo	2	ASER.40/60
22	PTC189	Protección Inferior del Motor	1	*
23	ROD041	Rueda Giratoria	2	ASER.40/60

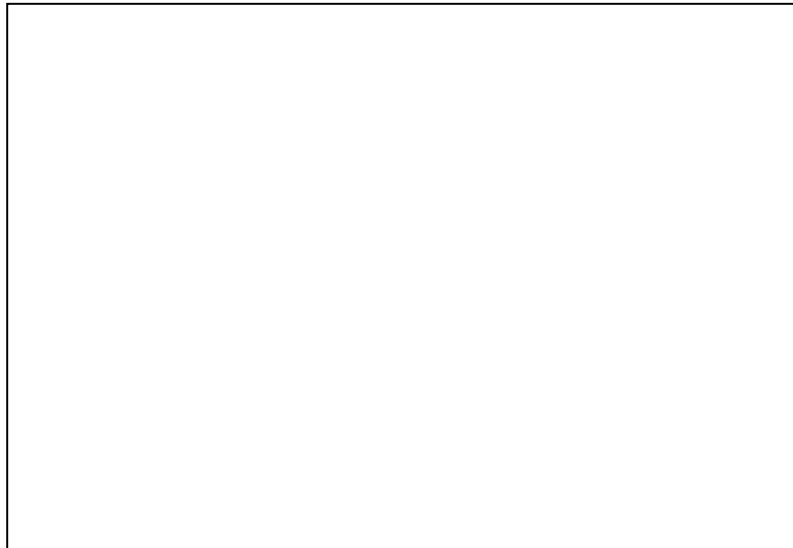
24	ARL004	Arandela Plana	1	*
25	GAB198	Estructura Lateral Inferior Derecha	1	*
26	CJT386	Terminal Equipotencial Ensamblado	1	*
27	AMP126	Soporte del Vidrio Superior	1	*
28	CHE016	Botón Enciende/Apaga	1	*
29	TCE073	Soporte de Cable	1	*
30	CBE023	Cable Eléctrico - Tipo 1 **	1	**
	CBE030	Cable Eléctrico - Tipo 4 **	1	**
	CBE029	Cable Eléctrico - Tipo 2 **	1	**
	CBE142	Cable Eléctrico - Tipo 5 **	1	**
	CBE272	Cable Eléctrico - Tipo 3 **	1	**
31	SBT475	Soporte de la Estructura Lateral Derecha	4	*
32	CJT1183	Conjunto de Transmisión de las Espaldas	1	ASER.20
	CJT1003		1	ASER.40
	CJT938		1	ASER.60
32.1	EGG100	Engranaje de tornillo sinfín	2	ASER.20
			4	ASER.40
			6	ASER.60
32.2	MAC117	Mancal con Cojinete	2	ASER.20
			3	ASER.40/60
32.3	EIX308	Eje Articulado de las Espaldas	1	ASER.20
	EIX269		1	ASER.40
	EIX257		1	ASER.60
32.4	BGT086	Buje del Eje del Transmisor	3	*
32.5	EGG099	Engranaje de Nylon	1	*
32.6	PRN003	Tornillo Allen S/C	6	ASER.20/40
			10	ASER.60
33	PTC188	Protección del Motor	1	*
34	GAB257	Estructura Lateral Derecha	1	ASER.20
	GAB215		1	ASER.40
	GAB201		1	ASER.60
35	CXA019	Colector de Grasa Ensamblado	1	*
36	SBT610	Soporte Lateral Derecho de las Espaldas	1	ASER.20
	SBT510		1	ASER.40
	SBT466		1	ASER.60
37	RVB029	Revestimiento Lateral Derecho	1	ASER.20
	RVB024		1	ASER.40
	RVB019		1	ASER.60
38	SBT611	Soporte de los Quemadores	1	ASER.20
	SBT511		1	ASER.40
	SBT469		1	ASER.60
39	CJT924	Juego de Quemadores Infrarrojos	2	ASER.20
			4	ASER.40
			6	ASER.60
40	PTC190	Protección de los Quemadores	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60

41	IJT005	Inyector de Registro de Gas	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
42	TNR001	Grifo de Gas - Válvula de Gas	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
43	BOT053	Botón Regulador del Gas	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
44	CJT1184	Tubería de Gas Soldada	1	ASER.20
	CJT1004		1	ASER.40
	CJT939		1	ASER.60
45	CJT940	Juego de Espaldas	2	ASER.20
			4	ASER.40
			6	ASER.60
46	CJT1011	Juego de Tubería Inferior de Paso de Gas	1	ASER.20
			2	ASER.40
			3	ASER.60
47	DBC007	Bisagra	1	ASER.20
			2	ASER.40/60
48	PRA022	Tornillo Hexagonal Autoperforante	16	ASER.20
			29	ASER.40
			37	ASER.60
49	RBT004	Remache	22	ASER.20
			25	ASER.40
			22	ASER.60
50	PRA018	Tornillo Hexagonal Autoperforante	2	*
51	PTA021	Puerta	1	ASER.20
	PTA017		1	ASER.40
	PTA015		1	ASER.60
52	POS005	Tuerca Hexagonal	2	*
53	ACA009	Manija Plástica	1	*
54	PRR019	Tornillo Maquina Redondo	2	*
55	EGG103	Engranaje de tornillo sinfín	1	*
56	MTE270	Motor Eléctrico 1/4 cv 220 V 50/60 Hz	1	*
	MTE287	Motor Eléctrico 1/4 cv 127 V 60 Hz	1	*
57	RGT016	Juego de Regulador de Gas con Manguera	1	*
58	PRN003	Tornillo Allen S/C	1	*
59	CNX055	Niple 1/8 NPT para Espiga (Manguera 3/8")	1	*
	CNX053	Niple 1/8 NPT para 1/2 NPT		

* Artículo aplicado a todos los modelos de asadores.

** Comuníquese con el servicio o la fábrica para obtener repuestos.

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Industria de Equipos 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