

MANUAL DE INSTRUÇÕES

METALCUBAS®

- GRILL -

GÁS

MODELOS: MGG 30
MGG 45
MGG 70
MGG 90



R02

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, METALCUBAS.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Indica que o elemento de aquecimento está ligado.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

PRIMEIROS PASSOS

- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Antes de utilizar o equipamento, retirar a película de PVC que protege o aço inox;

RECOMENDAÇÕES NA INSTALAÇÃO

- Para os GRILL MGG 30, MGG 45, MGG 70 E MGG 90 instalar um **regulador de gás 2,8 kPa de pressão e 1 kg/h de vazão, com no mínimo 1 botijão P13.**

ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8kPa e 1 kg/h de vazão (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas.

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite o botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTOS DO BOTIJÃO GLP

- Use sempre o regulador de pressão ou “registro” com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- Use sempre a mangueira correta, com uma “malha” transparente e com uma tarja amarela, onde aparecerá inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas;
- Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão;
- Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de utilizar o produto, retire a proteção de PVC que reveste o aço inox;
- Para remover a tinta protetora, passe solvente em abundância e utilize uma espátula para raspar. Após removido a tinta, lave com água, sabão neutro e uma esponja para remover os resíduos. **ESTA TINTA É ATÓXICA.** Seque a chapa aquecendo-a. Após estes procedimentos sua chapa estará pronta para ser usada. OBS.: Após o uso sempre mantenha seu equipamento limpo, seco e untado com óleo ou banha para evitar corrosão.

INSTRUÇÕES DE USO

- Abra a gaveta para ter acesso aos queimadores;
- Abra o registro do regulador de pressão no botijão e em seguida pressione o manípulo do regulador da chama girando para a esquerda, colocando na posição de chama máxima (1/4 de volta); (o registro da chapa é fornecido com regulagem em 2 estágios de chama);
- Aproxime o fósforo do queimador e acenda o equipamento, retorne a gaveta na posição fechada;
- Limpe a chapa de fritura e passe sobre a superfície um pouco de óleo comestível ou manteiga para fritar;
- Para apagar o queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.

LIMPEZA

- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Desligue o gás apagando as chamas .
- A limpeza deve ser feita com o equipamento frio.
- Não utilize produtos abrasivos.
- Lavar com água, sabão neutro e esponja macia.
- Seque a chapa aquecendo-a.
- Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

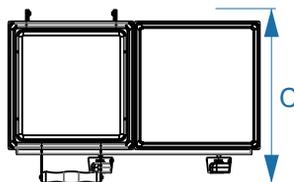
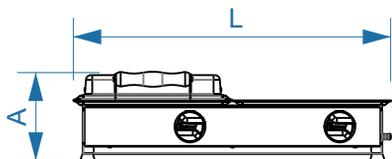
Causa - Sujeira no injetor ou tubulação

Solução - Tente passar uma agulha pelo injetor e, na tubulação, tente passar ar por dentro.

Esses procedimentos fazem com que as passagens de gás se desobstruam. Caso o problema persista, entre em contato com o SAC Metalcubas

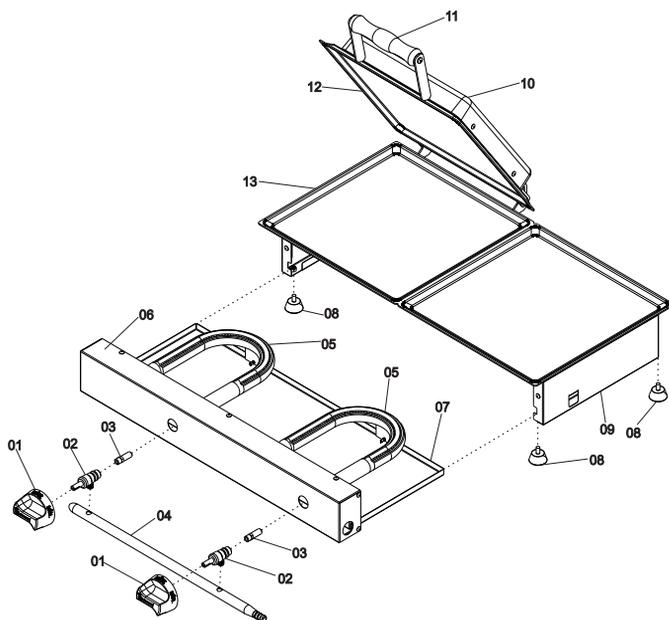
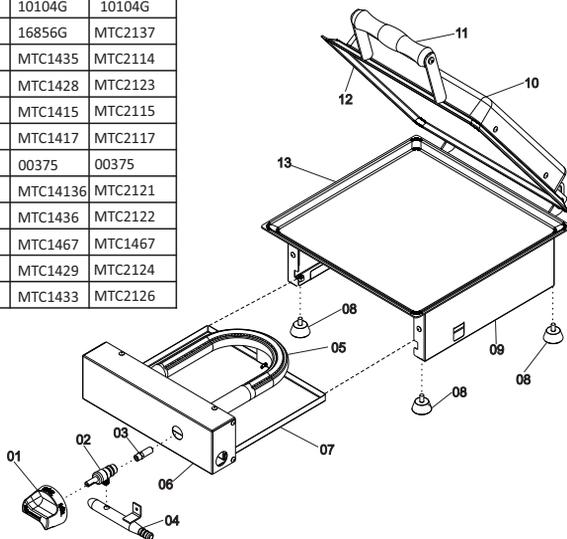
CARACTERÍSTICA GERAIS

PRODUTO	MODELO	DIMENSÃO ÁREA FRITURA (L X C) mm	CONSUMO GÁS GLP	NR. DE QUEIMADORES	PESO LÍQUIDO (kg)	DIMENSÕES (A X L X C) mm
GRILL A GÁS	MGG 30	325 x 325	0,24 kg/h	1	5,6	165 x 330 x 445
	MGG 45	450 x 325	0,30 kg/h	1	10,5	165 x 455 x 445
	MGG 70	650 x 325	0,48 kg/h	2	9,0	165 x 655 x 445
	MGG 90	900 x 325	0,60 kg/h	2	17,5	165 x 910 x 445



DESCRIÇÃO DAS PEÇAS - MGG 30/45/70/90

ITEM	DESCRIÇÃO	MGG 30	MGG 45	MGG 70	MGG 90
1	Manipulo Americano	MTC1142	MTC1142	MTC1142	MTC1142
2	Registro do Gás	10104G	10104G	10104G	10104G
3	Injetor de Latão	16856G	MTC2137	16856G	MTC2137
4	Conj. Tubulação do Gás	MTC1473	MTC1430	MTC1435	MTC2114
5	Conj. Queimador	MTC1428	MTC2123	MTC1428	MTC2123
6	Painel inox	MTC1412	MTC2139	MTC1415	MTC2115
7	Gaveta	MTC1414	MTC2140	MTC1417	MTC2117
8	Pé de Borracha	00375	00375	00375	00375
9	Estrutura de Inox	MTC1413	MTC2141	MTC14136	MTC2121
10	Fechamento Sup. Tampa	MTC1436	MTC2122	MTC1436	MTC2122
11	Puxador	MTC1467	MTC1467	MTC1467	MTC1467
12	Chapa Superior	MTC1429	MTC2124	MTC1429	MTC2124
13	Chapa Inferior	MTC1426	MTC2136	MTC1433	MTC2126



A Metalcubas reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, sendo 3 (três) meses de garantia por Lei conforme o código de defesa do consumidor e mais 3 (três) meses de garantia pelo Fabricante, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes não lubrificadas ou por falta de higiene.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

4) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

5) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

6) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: etiquetas adesivas, cestos e cubas.

7) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

8) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

1 - A falta ou a rasura não permitindo a visibilidade dos dados da etiqueta com o número de série de data de fabricação

2 - A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;

3 - O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;

4 - Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;

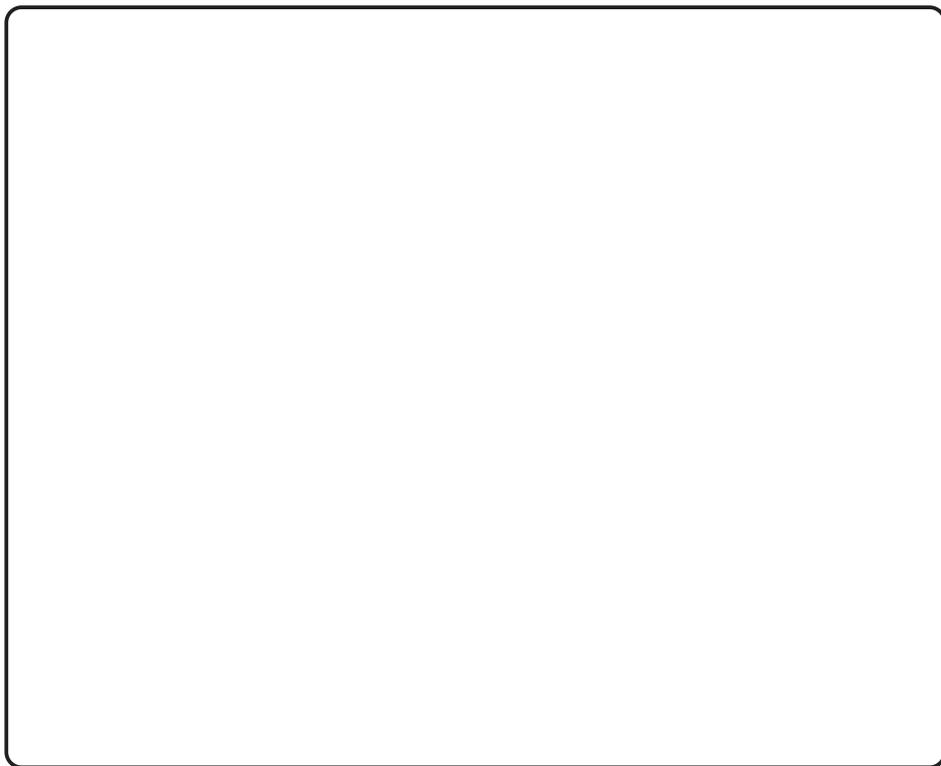
5 - Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;

6 - A instalação elétrica ou do gás de forma inadequada causando o mau funcionamento ou até mesmo a parada do equipamento.

7 - Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO



Se você tiver alguma dúvida, sugestão ou problema, ligue para nós. O SAC Metalcubas foi criado especialmente para você, portanto, fique a vontade. O atendimento qualificado de nossos profissionais é garantido!

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

 (54) 3771 3838

 www.metalcubas.com.br

 sac@metalcubas.com.br

Procurando por um de nosso assistentes autorizados?
Confira nosso site e escolha o que
melhor se adequar a sua localidade.



METALCUBAS®

Metalcubas Indústria Metalúrgica Ltda.

Rua Governador Roberto Silveira, 444 - CEP. 95031-710 - Caxias do Sul -RS