

METALCUBAS®

MULTI GRILL, FOGÃO E FRITADOR
MULTI GRILL, FOGÃO E MOLHEIRA

MGF - F

MGF - M

MANUAL DE INSTRUÇÕES



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.



ANTES DO PRIMEIRO USO

- Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu equipamento em funcionamento.
- Faça um higienização completa a fim de remover resíduos de óleo e outras substâncias do processo industrial que possam estar sobre o equipamento.
- A cubas ou depósito aonde é colocado o óleo para fritar, são móveis, por isso lave com uma esponja e detergente neutro.
- Aqueça o Grill e com o auxílio de uma espátula remova a tinta preta da superfície. Caso a tinta não saia por completo, pode ser usado solvente para a remoção dos resíduos.
- Lavar com água, sabão neutro e esponja macia. Seque a chapa do Grill aquecendo-a. Após estes procedimentos seu Grill estará pronto para ser usado.
- Após a higienização completa, garanta que o equipamento esteja bem seco antes de colocar em funcionamento.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- 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;

ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13Kg (P13-GLP). 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, podendo provocar graves acidentes).

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP

- Utilize uma mangueira certificada pelo Inmetro e um regulador de pressão padrão doméstico de 1,0 Kg de vazão e 2.8 Kpa de pressão
- Ao instalar o registro, gire a borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- A mangueira deve ser fixada no registro 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;

AVISO:

Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incêndio.

UTILIZANDO O EQUIPAMENTO

GRILL A GÁS

- Abra o registro no botijão e em seguida gire o botão do registro regulador da chama para a esquerda apenas 1/4 de volta, e imediatamente, com o auxílio de um pavio ou fósforo grande, acenda os queimadores através do orifício superior localizado na parte frontal do painel (ver imagem ao lado). O registro do Grill tem 2 estágios de regulagem da chama;
- Faça um pré aquecimento antes de iniciar o uso;
- Para apagar o fogo do queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.



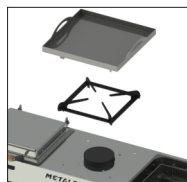
FRITADOR OU MOLHEIRA A GÁS

- Certifique-se de que as cubas estejam no local e com óleo ou o molho;
- Abra o registro no botijão e em seguida gire o botão do registro regulador da chama para a esquerda apenas 1/4 de volta, e imediatamente, com o auxílio de um pavio ou fósforo grande, acenda os queimadores através do orifício inferior localizado na parte frontal do painel. O registro do Fritador ou molheira tem 2 estágios de regulagem da chama;
- Com o auxílio de um termômetro, monitore a temperatura do óleo de acordo com o alimento a ser preparado;
- Adicione os alimentos a serem fritos. Para alimentos que estejam congelados, deve-se tomar cuidado com o choque térmico no contato com o óleo quente. O tempo de fritura e temperatura varia de acordo com o tipo de alimento.
- No caso do modelo MGF-M (molheira), a mesma é apenas para manter os molhos aquecidos, não utilizar por muito tempo a chama alta, pois pode acarretar a queima do molho no fundo da cuba .
- Para apagar o fogo do queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do botijão.



FOGÃO A GÁS E CHAPA

- Abra o registro no botijão e em seguida gire o botão do registro regulador da chama para a esquerda apenas 1/4 de volta, e imediatamente, com o auxílio de um pavio ou fósforo, acenda o queimador na parte superior do equipamento conforme imagem ao lado. O registro do Fogão tem 2 estágios de regulagem da chama;
- A grelha é fixa por quatro orifícios para evitar que a mesma se mexa durante o processo de uso.
- O acessório «CHAPA» é fixado nos mesmos orifícios da grelha, portanto quando for usado deve-se remover a grelha e posicionar a chapa no mesmo local, conforme imagem ao lado.
- Para apagar o fogo do queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do botijão.





ADVERTÊNCIA

Cuidado ! Não adicione água no óleo quente, risco eminente de acidente !

Cuidado ao acrescentar alimentos muito úmidos ou que ultrapasse a quantidade máxima, indicada na Tabela “ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS” da pág 6, ocasionando um maior processo de ebulição (óleo fervente com respingos), podendo causar acidentes graves .

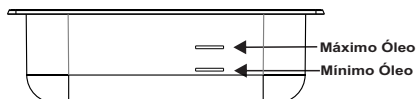
LIMPEZA

- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- 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.

SUGESTÕES DE TEMPERATURAS PARA O FRITADOR

Alimento	Temperatura
Batatas	190 °C
Pescados e lula	180 °C
Croquetes, polenta e frango	170 °C
Carnes	160 °C
Churros	160 °C
Verduras	150 °C

NIVEIS DE ÓLEO DA CUBA DO FRITADOR



Importante

A quantidade de óleo a ser utilizada no fritador pode variar de acordo com o tipo de alimento. Alimentos pesados requerem cuidado a serem fritos para que o óleo não respingue demasiadamente. Respeite as quantidades de óleo indicadas na cuba.

DICAS ÚTEIS

O seu equipamento deve sempre ser utilizado respeitando os níveis mínimos de óleo que são indicados no fritador e neste manual. O desrespeito dessa quantidade pode ocasionar perigo de incêndio.

A etiqueta de identificação do produto (contida neste manual e na máquina) é o que valida sua garantia, Sendo assim, tome cuidado para que ela não se descole e nem esteja rasurada.

É importante que o equipamento esteja sempre limpo. Aconselha-se que sejam efetuadas limpezas regulares de acordo com a intensidade em que se utiliza a máquina. Efetue, também, a troca do óleo no fritador sempre que necessário.

As despesas com peças e mão de obra necessárias para instalação são por conta do cliente.

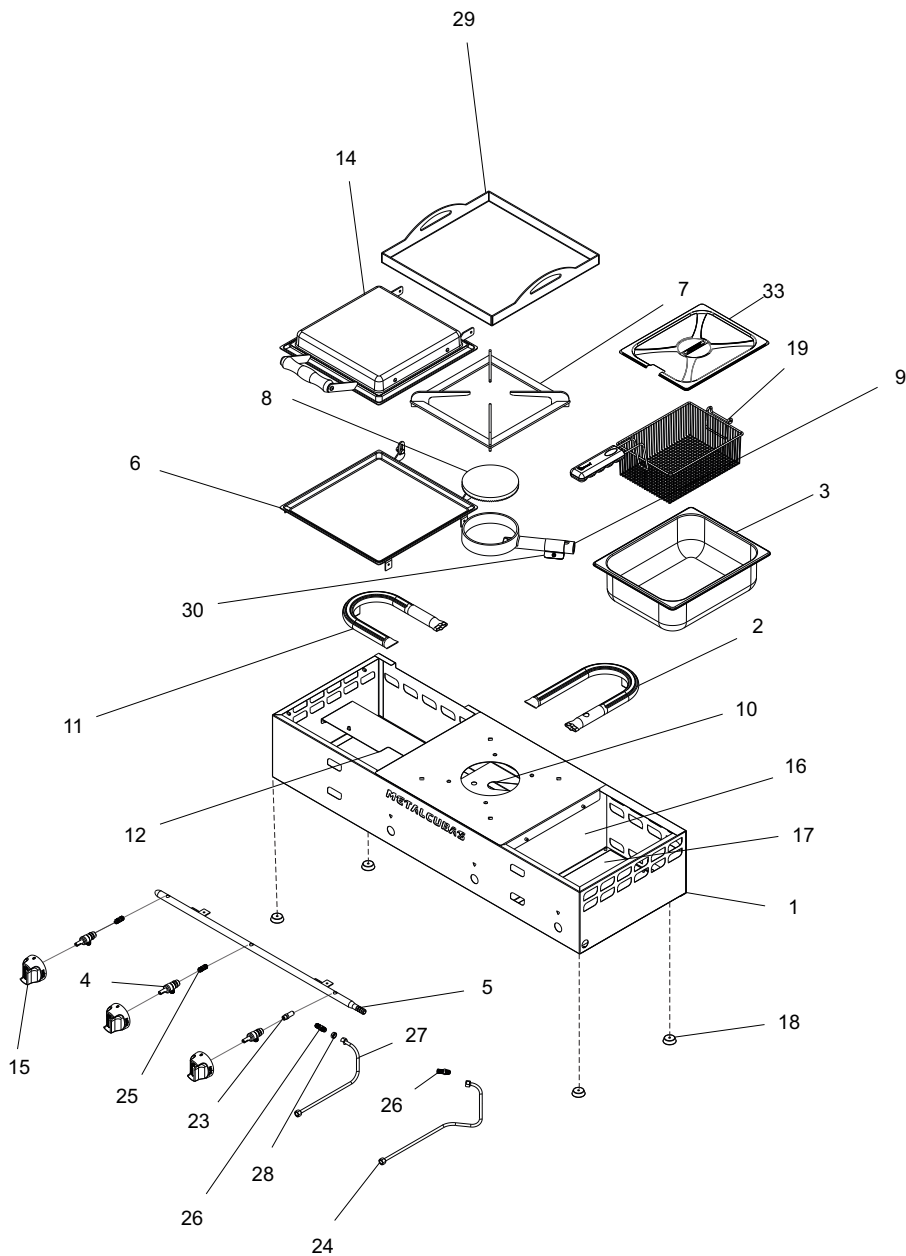
Para frituras de qualquer tipo, você deve utilizar óleo vegetal. Utilizar gordura animal pode acabar danificando o produto e comprometendo a qualidade do seu alimento.

Pare evitar corrosão no Grill e na chapa manter sempre limpo, e quando não usado manter untado com gordura.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Área Útil Grill	Capacidade Máx. Óleo Fritador ou molho na Molheira	Capacidade Máx. Cesto Fritador	Dimensões Grelha Fogão (LxP) mm	Tamanho Máx. de panela no Fogão	Dimensões Chapa (LxP) mm	Consumo Total (Kg/h)	Dimensões (AxLxP) mm	Peso (Kg)
MGF - F	325 x 325 mm	3 L	0,4 Kg	260 x 260	300 mm	350 x 360	0,8	290x1025x440	17,5
MGF - M	325 x 325 mm	3 L	-	260 x 260	300 mm	350 x 360	0,8	290x1025x440	17,5

VISTA EXPLODIDA - MGF - F / MGF - M



DESCRIÇÃO DAS PEÇAS - MGF- F / MGF - M

Item	Descrição	MGF - F	MGF - M
1	Conjunto Estrutura Mgff	MTC1891	MTC1891
2	Conjunto Queimador 560 Mm	MTC1842	MTC1842
3	Cuba Frce-3/6	MTC1036	MTC1930
4	Registro Zamaq Minigas 0.65 A 0.75 Vd	MTC1616	MTC1616
5	Conjunto Tubulacao Gas Gff	MTC1849	MTC1849
6	Conjunto Chapa Grill Gff	MTC1839	MTC1839
7	Conjunto Grelha Fogao	MTC1879	MTC1879
8	Espalha Chama 130 Mm	MTC1865	MTC1865
9	Queimador Simples 130 Mm	MTC1866	MTC1866
10	Suporte Queimador Fogao Mgff	MTC1835	MTC1835
11	Conjunto Queimador Grill Gff	MTC1841	MTC1841
12	Suporte Queimador Grill Gff	MTC1836	MTC1836
13	Travessa Inferior Gff	MTC1840	MTC1840
14	Conjunto Prensa Gg 30/70	MTC1475	MTC1475
15	Manipulo Americano	MTC1142	MTC1142
16	Divisoria Fritador Gff	MTC1855	MTC1855
17	Fechamento Inferior Fritador Gff	MTC1856	MTC1856
18	Pe Borracha Rebitado	MTC1871	MTC1871
19	Conjunto Cesto Frce-3/6	MTC619	-
20	Rebite Repuxo Hermetico Alum 4x8mm	15019G	15019G
21	Parafuso Sext M6x10 Zb	614G	614G
22	Porca Sext M6 Zb	1222G	1222G
23	Injetor 0,95 Mm Bsp 1/8"x30	10103G	10103G
24	Conjunto Tubo Cobre Fogao Mgff	MTC1884	MTC1884
25	Niple 1/8 Bsp	MTC1886	MTC1886
26	Injetor 0,75 1/8" Bsp X 1/8" Bsp X 30 Mm	MTC1888	MTC1888
27	Conjunto Tubo Cobre Grill Mgff	MTC1885	MTC1885
28	Porca 1/2" X 5 Mm R. 1/8" Bsp	MTC1896	MTC1896
29	Conjunto Chapa Fogao	MTC1882	MTC1882
30	Regulador Ar Queimador 130mm	MTC1890	MTC1890
31	Parafuso Mq C/pan M4x12 Zb	13229G	13229G
32	Porca Sext M4 Zb	1220G	1220G
33	Tampa cuba	MTC1920	MTC1920

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

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu equipamento é fabricado e testado sob normas rígidas de qualidade, entretanto, ele pode eventualmente apresentar problemas. Nesta página, disponibilizamos um conjunto de orientações básicas para alguns dos problemas mais comuns que possam vir a ocorrer com sua máquina. Se o problema não puder ser resolvido ou persistir, entre em contato com o SAC Metalcubas.

O equipamento não liga

Possível causa	Solução
Falta de gás	Verifique se o registo do gás esta aberto Verifique se a instalação do gás esta correta Verifique se tem gás no botijão

O equipamento está com a chama muito baixa ou o queimador esta estourando.

Possível causa	Solução
Sujeira no sistema do gás	Passe uma agulha fina pelo injetor de gás a fim de remover qualquer sujeira que esteja obstruindo o orifício. Passe um jato de ar por dentro da tubulação. Esse procedimento faz com que as passagens de gás se desobstruam. Caso o problema persistir, entre em contato com o SAC da Metalcubas

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 conseqüente 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 inapropriada 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 PRODUTO



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!

Horários de atendimento:

Segunda a Sexta,
Das 7:30h às 12:00h e
das 13:00h às 17:20



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(054) 3021 0341



www.metalcubas.com.br



sac@metalcubas.com.br

Procurando por um de nossos 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. 95032-710 - Caxias do Sul -RS