

Economaster

Calidad, servicio y garantía

Asador de pollo

MGASER60



Un producto:

METALGAS, S.R.L.

Calidad, servicio y garantía

Más de 35 años acompañando tus negocios

📍 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera
📍 Autopista de San Isidro, 1^{er} nivel Coral Mall. Santo Domingo Este

1. Información sobre Seguridad	3
1.1 Advertencias Generales	3
1.2 Seguridad Mecánica	3
1.3 Seguridad Eléctrica	3
2. Datos Técnicos	3
2.1 Componentes Principales	4
2.2 Datos Técnicos	4
2.3 Embalaje	4
3. Instalación	4
3.1 Disposición del Equipo	4
3.2 Conexión Eléctrica	4
3.3 Instalación del Gas GLP	4
3.4 Instrucciones al Usuario	4
4. Uso del Equipo	5
4.1 Utilidad	5
4.2 Controles	5
4.3 Procedimiento de Operación	5
5. Limpieza y Mantenimiento	5
5.1 Limpieza	5
5.2 Mantenimiento	5
5.3 Interrupción Prolongada	6
6. Problemas y Soluciones	6
7. Vida Útil	
8. Normas Aplicables	6

1. Información sobre Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- **Solo personal capacitado** debe operar el equipo.
- **No apto para niños** ni personas con capacidades físicas o mentales reducidas sin supervisión.
- **No operar con dudas:** siempre consultar el manual.
- **Evitar materiales inflamables** cerca del equipo.
- **Desconectar electricidad y gas** antes de limpiar o hacer mantenimiento.
- **Usar EPP (Equipo de Protección Personal)** como guantes resistentes al calor.

1.2 Seguridad Mecánica

- **Verificar fugas de gas** antes de usar.
- **No tocar partes calientes** ni los garfios sin protección.
- **No colocar objetos inflamables** dentro o sobre el equipo.
- **Cumple con normas NR12 e INMETRO** de seguridad mecánica.

1.3 Seguridad Eléctrica

- **No usar en lugares húmedos** ni con ropa mojada.
- **No usar extensiones eléctricas** ni adaptadores múltiples.
- **Conectar a tierra obligatoriamente.**
- **No usar agua para limpiar partes eléctricas.**

2. Características Técnicas

2.1 Componentes Principales

- Fabricado en **acero inoxidable 430** (resistente a la corrosión).
- Espetos de **acero zincado**.
- Colector de grasa y estructura interna en **acero carbono con pintura térmica**.
- **Vidrio templado** resistente al calor.

2.2 Características técnicas

- **Capacidad:** hasta 5 pollos por espeto (~2 kg cada uno).
- **Consumo de gas:** entre 1.2 y 3.4 kg/h según modelo.
- **Tensión eléctrica:** 110V, 127V o 220V.
- **Calor por radiación infrarroja.**

2.3 Embalaje

- Empacado con madera o cartón.
- Incluye manual y garantía.
- Embalaje reciclable.

3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

- Instalar en **área ventilada, seca y nivelada.**
- Dejar **50 cm de espacio lateral y trasero**, y **1 m en el lado derecho** para el gas.
- **No instalar en lugares cerrados** sin ventilación.

3.2 Conexión Eléctrica

- Conectar a **disyuntor exclusivo de 4A.**
- Verificar que la **tensión de red coincida** con la del equipo.
- **No modificar el cableado** sin autorización técnica.

3.3 Instalación del Gas GLP

- Usar **botellón P13 (13 kg)** con regulador de presión incluido.
- **No usar mangueras dañadas** ni hacer empalmes.
- **No inclinar el botellón.**
- Verificar fugas con **espuma de jabón**, nunca con fuego.

3.4 Instrucciones al Usuario

- El vendedor debe **entregar el manual** y explicar el uso.
- **No retirar protecciones de seguridad.**

4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

- Diseñado exclusivamente para **asar carnes**.

4.2 Controles

- **Botón de encendido**: activa la rotación de los espetos.
- **Botón de gas**: regula la llama (mínima a máxima).

4.3 Procedimiento de Operación

- **Limpiar el equipo** antes del primer uso.
- Realizar la **cura de la pintura interna**: calentar vacío por 60 min en llama mínima.
- Encender manualmente con **encendedor automático** (no incluido).
- Insertar los pollos en los espetos con cuidado.
- **Rotar los alimentos** para cocción uniforme.
- **No sobrecargar** el equipo.
- **Vaciar el colector de grasa** regularmente.
- Al finalizar, **apagar el gas y desconectar**.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Limpieza

- Limpiar **diariamente** con agua y jabón neutro.
- **No usar agua en el quemador infrarrojo**.
- **No usar productos abrasivos** ni esponjas metálicas.
- **No mojar el motor** ni partes eléctricas.

5.2 Mantenimiento

- Verificar regularmente **inyectores de gas y quemadores**.
- Realizar **mantenimiento preventivo cada 6 meses**.
- Usar **solo repuestos originales**.

5.3 Interrupción Prolongada

- Limpiar completamente.
- Aplicar **aceite protector**.
- Cubrir con tela para evitar polvo.

6. Problemas y Soluciones

Problema	Causa Posible	Solución
No enciende	Sin energía o gas	Verificar conexiones
No gira el espeto	Motor o botón dañado	Contactar soporte
Fuga de gas	Manguera o regulador defectuoso	Revisar con espuma de jabón
Cocción desigual	No rotar alimentos	Rotar manualmente
Choques eléctricos	Falta conexión a tierra	Verificar conexión a tierra

7. Vida Útil

- **3 a 5 años** según uso y mantenimiento.
- Botón de encendido: **hasta 10,000 usos**.

8. Normas Aplicables

- IEC 60335-1 y 2-6: Requisitos generales de seguridad para aparatos eléctricos de uso doméstico y similar.
- NR-12 (Brasil): Requisitos mínimos para la **seguridad en el trabajo con máquinas y equipos**. Incluye aspectos como protecciones físicas, señalización, capacitación y mantenimiento.
- INMETRO: Regula y certifica productos para asegurar que cumplan con normas técnicas y de seguridad. Similar a organismos como UL (EE.UU.) o CE (Europa).
- Normas ABNT e ISO: Asociación Brasileña de Normas Técnicas. Define normas técnicas nacionales.