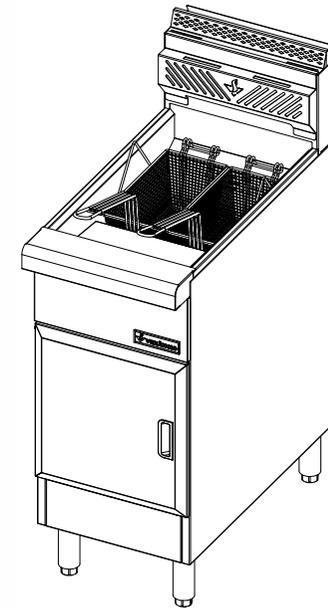


VENÂNCIO

PROFESSIONAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES E UTILIZAÇÃO



FRITADOR ÓLEO - GÁS (Linha Restaurante)

RFB 40 (16l) - RFB 50 (20l) - RFB 75 (30l)

VENÂNCIO
PROFESSIONAL

EQUIPAMENTOS
PREMIUM PARA
COZINHAS PROFISSIONAIS

Rua Capitão Otávio Machado, 525 | Chácara Sto. Antônio
04718-000 | São Paulo | SP
55 11 5184 2553 | contato@venancioprofissional.com.br

www.venancioprofissional.com.br

 Canal de Pós-Vendas 55 51 3793 4345

ÍNDICE

01. INTRODUÇÃO	03
02. SEGURANÇA	04
2.1 Instruções Importantes de Segurança	04
2.2 Avisos de Segurança	04
2.3 Dicas Importantes	05
03. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	07
3.1 Instruções de Instalação do Produto	07
3.2 Recomendações antes da instalação	08
3.3 Instalação - Normas e Códigos de gás	08
3.4 Instalação de Gás	09
3.4.1 Instalação de gás GLP em baixa pressão	09
3.5 Verificação de vazamentos	10
3.6 Posicionamento	11
3.8 Nivelamento do Pé	11
3.9 Primeira utilização	12
3.10 Funcionamento - Ignição do Produto	13
04. CONHECENDO O SEU PRODUTO	14
4.1 Principais Características	14
4.2 Principais Componentes	15
05. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	16
5.1 Limpeza	16
5.1.1 Limpeza da Parte interna do produto	16
5.1.2 Limpeza da Parte Externa do produto	18
5.2 Manutenção	18
5.2.1 Manutenção preventiva	18
06. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	19
6.1 Dimensão e peso dos produtos	19
6.2 Dados técnicos	19
07. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	20
08. TERMO DE GARANTIA	21
8.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:	22
8.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	23
8.3 Considerações gerais:	24

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR:	
ENDEREÇO:	
PRODUTO ADQUIRIDO:	
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO:	
NOTA FISCAL Nº:	
DATA:	
NOME DO REVENDEDOR:	

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidor ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores.
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega;

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

8.3 Considerações gerais:

- A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.
- A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.
- Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

⚠ ATENÇÃO

Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

⚠ AVISO

Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

- Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado a correta instalação;
- Se ao usar o equipamento, for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso e acione um assistente técnico autorizado para correção do problema;
- Qualquer alteração e/ou adulteração, sem devido conhecimento, é PERIGOSO e anulará todas as garantias;
- Feche a válvula de gás que alimenta o equipamento e verifique se o manipulador está na posição fechada (OFF), quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto;
- Não use adaptadores nas conexões de gás;
- Utilize duas ou mais pessoas para mover e instalar;
- Não suje, retire ou obstrua as etiquetas de identificação;
- Quando seu produto estiver em uso, partes acessíveis podem se tornar quentes, crianças devem se manter afastadas;
- Devem-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento;
- Evite deslocar ou mover o equipamento quando este estiver ligado e/ou com óleo aquecido;
- Não encha a cuba além da capacidade máxima, evitando transbordamento, quando o produto for colocado em funcionamento;
- Sempre verificar se as conexões de gás estão instaladas corretamente, se não possuem nenhum tipo de avarias e que não haja vazamentos de gás;
- Alimentos congelados devem ser operados cuidadosamente, pois possuem riscos de borbulhamento.

2.3 Dicas importantes

- Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta futura;
- Para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você acesse nosso site (www.venanciometal.com.br), pois nele você encontrará a listagem completa das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;

- A não observação das instruções do manual do consumidor, quanto às condições de instalação do produto, invalidará sua garantia;
- Jamais utilize o equipamento se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente;
- Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo;
- Não conserte, nem substitua qualquer peça do equipamento, a não ser que esteja especificamente recomendado no manual;
- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Utilizar materiais abrasivos apenas para limpeza da superfície de trabalho;
- Não use o produto para aquecer o ambiente;
- Não use artigos de vestuários frouxos dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o equipamento ou próximo do produto, pois os mesmos podem incendiar;
- Use somente utensílios de cozinha adequados para o produto;
- Evite que água, sujeira ou pó entrem em contato nos componentes mecânicos e de gás do equipamento;
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados;
- O fabricante reserva-se o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.

⚠ IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças), com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

De forma periódica sempre verifique se a mangueira e o regulador de gás encontra-se dentro do prazo de validade.

Destinado para o uso industrial/profissional.

Durante o uso, o aparelho torna-se quente, portanto, deve-se tomar cuidado para evitar o contato com os elementos de aquecimento.

Caso sinta cheiro de gás de forma constante, desligue o produto rapidamente e verifique se as conexões de gás do seu produto estão com vazamentos. Se o problema persistir, entre em contato com a autorizada mais próxima.

8.2. A garantia legal e/ou especial não cobrem

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;

⚠ IMPORTANTE

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o equipamento esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;

- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;
- É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

⚠ IMPORTANTE

Somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

8.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente invalidas se:

- O uso não for exclusivamente industrial/ profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

⚠ IMPORTANTE

Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido/vapor inflamável próximo de seu produto, isso poderá gerar consequências graves e riscos de explosão.

⚠ IMPORTANTE

Nº de série do produto encontra-se no final do manual.

3 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

3.1 Instruções de instalação do produto

Após o recebimento do equipamento, verifique se o produto não está avariado. O produto foi embalado e cuidadosamente inspecionado por profissionais qualificados antes de ser despachado. Para um nivelamento adequado ao piso, observe o item 3.7 deste manual de instruções.

Deve ser deixado um espaço adequado em frente ao equipamento para manutenção e operação adequada. As disposições devem ser incorporadas no projeto da cozinha para garantir um suprimento adequado de ar fresco e uma folga adequada para operações aéreas no interior do produto, para a combustão e ventilação apropriada.

Para o funcionamento adequado do aparelho, não obstrua o fluxo de combustão e ventilação.

A instalação deve estar em conformidade com os códigos locais ou, na ausência de códigos locais, com o código nacional de gás combustível.

A tubulação da rede de fornecimento de gás deve ter pelo menos 3/4" de diâmetro.

⚠ IMPORTANTE

Para MANUTENÇÕES, SERVIÇOS, REPARAÇÕES OU INSTALAÇÕES entre em contato com a fábrica para a agendar a assistência técnica autorizada.

A instalação correta deste aparelho a gás é de total responsabilidade do usuário final. É de responsabilidade do comprador determinar se o instalador está qualificado nos procedimentos de instalação.

3.2 Recomendações antes da instalação

Antes de instalar o sistema de alimentação de gás, observe os tubos e conexões, verifique se há sujeira nos componentes, limpe internamente com ar comprimido, para eliminar possíveis partículas, e evitar que os queimadores e as válvulas fiquem obstruídos.

Após a limpeza, utilize veda rosca para conectar o equipamento a rede de gás. Para aplicação correta, evite concentrar o composto sobre os dois primeiros filetes de rosca do tubo, pois ao contrário poderá gerar partículas que iram obstruir os injetores do sistema.

3.3. Instalação - Normas e Códigos de Gás.

A instalação deste aparelho deve estar em conformidade com os códigos locais de instalação, incluído:

1. O aparelho e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectados do sistema de tubulação de suprimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema, quando esta pressão de teste excede 1/2 PSI (3,45 kPa);
2. O aparelho deve ser isolado do sistema de tubulação de suprimentos de gás, fechando a válvula de fechamento manual durante qualquer teste de pressão do sistema de tubulação de suprimento de gás em pressões de teste iguais ou menores que 1/2 PSI/(3,45kPa).

Conexão de gás

O tamanho de linha de entrada de gás deste aparelho é de 3/4" NPT. Para operação adequada, a linha de fornecimento de gás deve ser do mesmo tamanho ou maior. O tamanho da linha de gás não deve ser reduzido em qualquer ponto ao longo da linha de fornecimento.

Válvula de Fechamento Manual

Um regulador de pressão de gás e uma válvula de fechamento fornecida pelo técnico devem ser instalados na linha de serviço de gás antes do aparelho - em um local físico onde possa ser alcançado rapidamente em caso de emergência.

8. TERMO DE GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

- A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 12 (doze) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 9 (nove) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previsto neste termo de garantia;
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;
- Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por essa garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;
- No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

7. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O produto não liga:	Se há falta de gás;
	Se a válvula ou registro de gás está aberto;
	Se você acionou botão de ignição ou manipulado corretamente;
	Se o botão está acionado;
O produto parou de funcionar:	Se há falta de gás;
	Se a válvula ou registro de gás está aberta;
Os resultados culinários não foram como esperava:	Se o produto está instalado de forma correta como especificado no manual de instrução;
	Se o produto está nivelado (confira a seção de instalação do produto);
	Se a posição do manipulador está acionado na posição adequada;
	Se o espaço na frente do produto está adequado para o uso;
Vazamento ou cheiro de gás:	Se as conexões de gás estão bem conectadas;
	Verifique se não há vazamento nas conexões de gás (utilize esponja e espuma de sabão);
	Se a mangueira de gás não está rompida;
	Se o espaço na frente do produto está adequado para o uso;

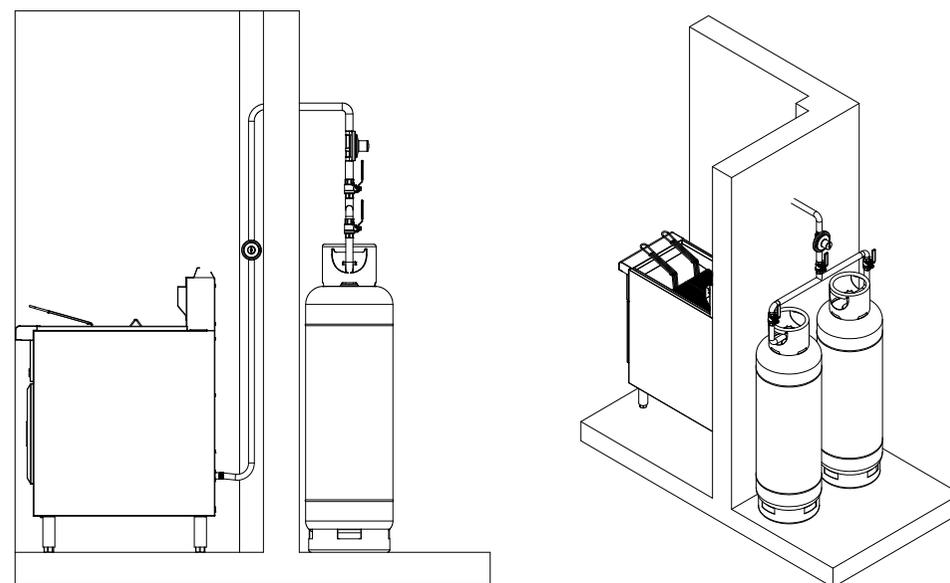
- Para qualquer outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.

3.4 Instalação de gás

3.4.1 Instalação de gás GLP em baixa pressão

A instalação de gás pode seguir dois métodos: quando se tem uma central de gás distante do equipamento utilizando, impreterivelmente, no mínimo 2 (dois) botijões P45 (45kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de 1° (primeiro) estágio com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm², colocando como condutor de gás até o equipamento tubulação de cobre ou aço carbono (sem costura). Instala-se no final, ao lado do equipamento, uma segunda válvula porém de 2° (segundo) estágio com pressão de entrada de 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8kPa ou 280mmc.a.

Utilizando uma mangueira certificada, conecte a válvula diretamente no produto fixando as duas extremidades com abraçadeiras, tanto na válvula de 2° estágio quanto no equipamento.

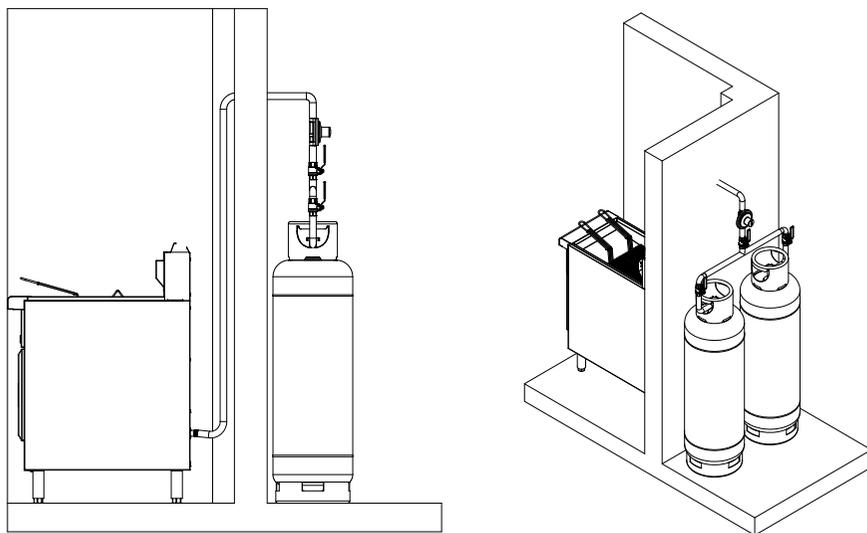


OBS: Em caso de dúvidas consulte a legislação vigente em seu estado/município.

▲ IMPORTANTE

A NÃO INSTALAÇÃO DAS VÁLVULAS REGULADORA DE PRESSÃO ANULA GARANTIA DO PRODUTO.

Já o segundo método é quando os botijões estão localizados próximo ao fritador, utiliza-se a válvula reguladora de gás estágio único com pressão de entrada de 7kg/cm² e a pressão de saída de 2,8kPa ou 280mmc.a.



▲ ATENÇÃO

Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca horizontal (deitado).

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente, a tubulação de passagem de gás.

3.5 Verificação de vazamentos de gás

Antes de acender o equipamento e colocar em funcionamento, verifique todas as juntas na linha de fornecimento de gás quanto a vazamentos. Para isso, não use qualquer tipo de chave para verificar vazamentos, use uma solução de sabão neutro e água que forme uma espuma.

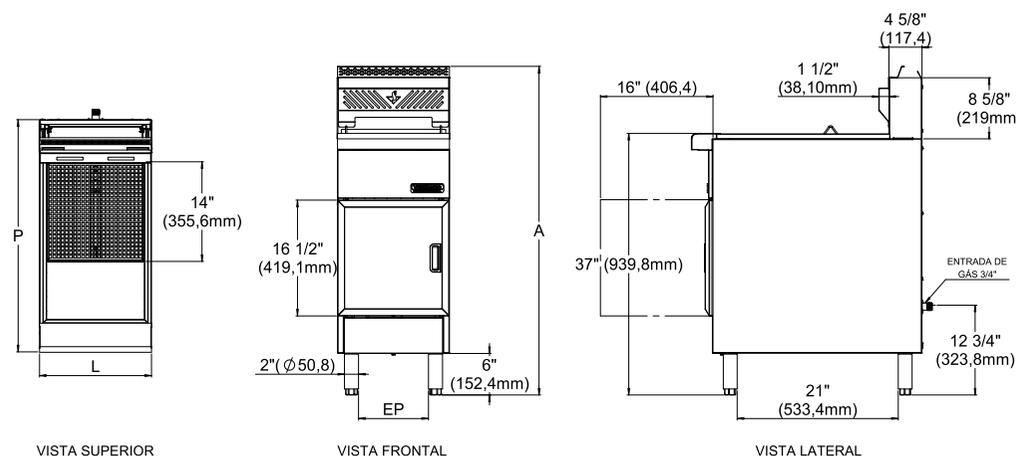
Siga os passos abaixo para o procedimento correto de ligar o equipamento:

1. Ligue a válvula de gás manual no lado da entrada da linha de fornecimento de gás;
2. Verifique se há vazamentos de gás no acoplamento flexível ou na conexão do conector de gás usando a solução de sabão;

6 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

6.1 Dimensão do produto

Modelos RFB 40LB, RFB 50LB e RFB 75LB



MODELO	DIMENSÕES DO PRODUTO EXTERNO					DIMENSÕES DA EMBALAGEM			
	LARGURA (L) mm	PROFUNDIDADE (P) mm	ALTURA (A) mm	ENTRE PÉS (EP) mm	PESO LÍQUIDO (kg)	LARGURA (L) mm	PROFUNDIDADE (P) mm	ALTURA (A) mm	PESO BRUTO (kg)
RFB 40	407	836	1183	254	65	488	968	1380	85
RFB 50	407	836	1183	254	72	488	968	1380	92
RFB 75	508	836	1183	355	80	676	968	1380	103

6.2 Dados técnicos

MODELO	NÚMERO DE QUEIMADORES	CAPACIDADE MÁXIMA DE ÓLEO OU GORDURA VEGETAL (L)	POTÊNCIA TÉRMICA MÁXIMA		CONSUMO MÁXIMO	
			NATURAL (kcal/h) (BTU/h)	GLP (kcal/h) (BTU/h)	NATURAL (m ³ /h)	GLP (kg/h)
RFB 40	3	16	22.700 90.000	22.700 90.000	2,36	1,99
RFB 50	4	20	30.300 120.000	30.300 120.000	3,16	2,66
RFB 75	5	30	37.800 150.000	37.800 150.000	3,94	3,32

5.1.2 Limpeza da parte externa do produto

O **Fritador (Linha Restaurante)** possui um revestimento externo em aço inoxidável e para sua correta limpeza é necessário seguir as seguintes orientações:

- Primeiramente, deixe esfriar o equipamento. A sujeira diária normal deverá ser removida com um detergente neutro ou uma solução de sabão aplicada com um pano úmido. Lave e seque bem.

5.2 Manutenção

A manutenção é um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do equipamento. A correta limpeza, instalação, checagem e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua. Antes de qualquer manutenção, certifique-se que as conexões, os registros ou válvulas de retenção de gás estejam completamente fechados e desconectados do produto.

⚠ ATENÇÃO

A manutenção do equipamento somente deve ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

O operador deve estar familiarizado em relação de como conectar e desconectar as peças removíveis. Se a mesma for removida para manutenção ou limpeza, deve ser reconectada antes de utilizar novamente o equipamento.

5.2.1 Manutenção preventiva

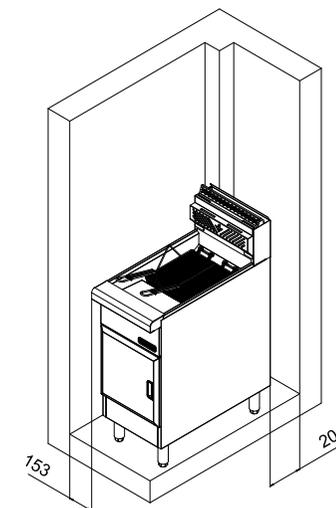
Para reduzir o tempo de inatividade e para eficiência máxima, faça a manutenção do seu aparelho uma ou duas vezes por ano, dependendo da quantidade de uso. Para isso, peça a um técnico que:

- Examine as entradas de ar, que se encontram na parte traseira e inferior do produto, bem como nas saídas de ar, que são localizadas na chaminé, parte superior do produto, pelo menos duas vezes por ano;
- Limpe e ajuste os queimadores, reguladores e etc. duas vezes por ano;
- Verifique e calibre a pressão do sistema de alimentação de gás do produto pelo menos uma vez por ano;

3. Com moderação, borrife ou esfregue a solução com sabão nas conexões de gás - borbulhamento ativo indica a localização do vazamento de gás;
4. Se for detectado um vazamento de gás, desligue a válvula de gás manual no lado da entrada da linha de gás. Ligue para o seu técnico de serviço certificado e licenciado;
5. Se o equipamento não possuir vazamento de gás, continue com a instrução de operação do equipamento.

3.6 Posicionamento

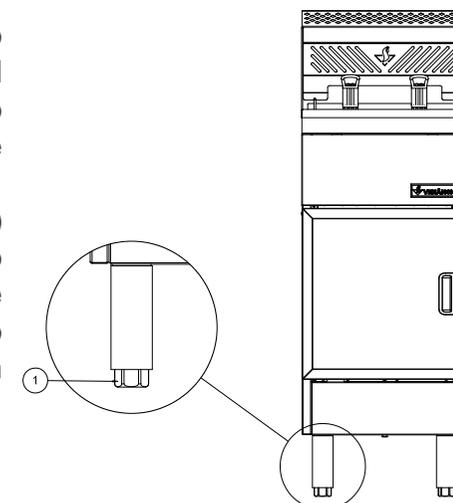
- A instalação deve ser feita em uma superfície plana e nivelada;
- Recomenda-se instalar o produto embaixo de coifas ou exaustores;
- Deve haver uma distância de no mínimo 204 mm na parte traseira, 153 mm na parte direita e esquerda do produto em relação as superfícies combustíveis. Conforme indica o esboço da figura ao lado.



3.7 Nivelamento do pé

Para um bom funcionamento do **Fritador (Linha Restaurante)** é ideal que o produto esteja nivelado e fixo perfeitamente com a superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento, gire o item 1 (identificado no desenho) no sentido anti-horário para abrir e no sentido horário para fechar, a fim de encontrar o melhor posicionamento para operar o equipamento com segurança.

1 – Regulador do pé

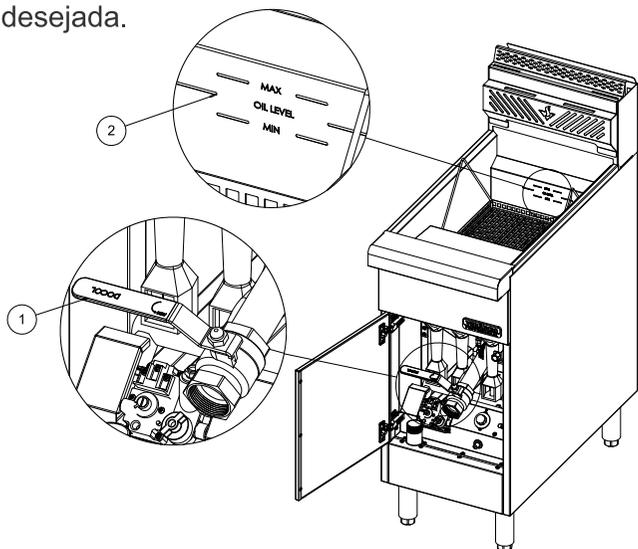


3.8 Primeira utilização

Para proteção do equipamento contra possíveis danos causados por choque ou balanços provenientes do transportes, as laterais e a frente do equipamento tem uma película protetora de PVC. Remova todo e qualquer plástico, cinta ou película protetora do produto, antes de colocar o equipamento em funcionamento.

Além disso, você deve realizar uma limpeza com o auxílio de um esponja, sabão neutro e água em pouca quantidade. Após isso, siga os seguintes passos:

- 1) Verificar se o manípulo da válvula de esfera (item 1) encontra-se na posição de fechado.
- 2) Preencha a cuba do equipamento com óleo vegetal ou gordura vegetal até o nível indicado no item 2.
- 3) Após o procedimento, utilize os passos do capítulo 3.9 para ignição do produto garantindo a perfeita utilização e observando a elevação da temperatura desejada.



⚠ IMPORTANTE

Na utilização de gordura vegetal, seguir o procedimento:

Recomenda-se acender o sistema por aproximadamente 6 segundos e desligar por 12 segundos continuamente até que derreta totalmente, para isso acione o termostato regulador de temperatura da posição zero para qualquer temperatura e vice-versa.

Ao utilizar o produto pela última vez no dia, o registro de gás (válvula manual de fornecimento de gás) deverá ser fechado.

4) Deixe a solução ferver a 100° C durante 15 minutos. Adicione os cestos de fritura, para a limpeza dos mesmos, e desligue o funcionamento do sistema de gás em seguida esfregue as paredes internas com uma escova de cerdas plásticas;

5) Abra a válvula para a retirada da água quente e enxágue a cuba com água limpa, é aconselhável utilizar vinagre para neutralizar o detergente residual, aproximadamente 250ml para 20 litros de água;

6) Enxague novamente com água limpa.

- Utilize uma esponja não abrasiva com detergente neutro e água para limpar o equipamento.
- Use pano seco e macio para finalizar o processo de limpeza;
- Nunca use materiais afiados, pontiagudos ou produtos abrasivos (com elementos corrosivos na fórmula);
- O óleo deve ser substituído quando apresentar: espuma, fumaça, cor acentuada e odores;
- Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Manchas ou alimentos endurecidos, lave com água quente, para remover os resíduos, nunca utilize produtos de limpeza fortes ou abrasivos, pois os mesmo podem prejudicar o inox, o deixando assim vulnerável a ação da corrosão.

⚠ IMPORTANTE

Realize a limpeza do fritador somente após o óleo estar em temperatura ambiente, pois o óleo e partes quentes do equipamento podem causar queimaduras grave ao operador.

Nunca altere de lugar a fritadeira quando estiver com gordura vegetal ou óleo na cuba.

Recomendamos que seja usado recipientes diferentes para retirada da água e do óleo. O último deve se dispensado em local apropriado conforme as legislação ambiental da sua região.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 Limpeza

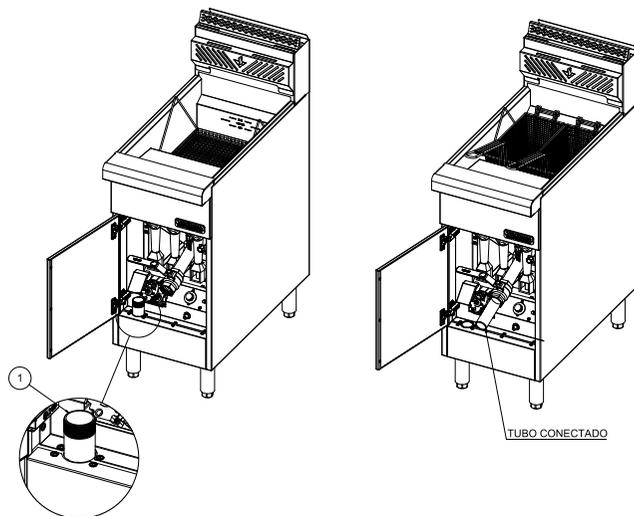
⚠ ATENÇÃO

Não faça o uso de materiais de limpeza tóxicos ou com alto teor químico. Consulte todas as instruções dada pelo fabricante do produto de higienização.

5.1.1 Limpeza da parte interna do produto

Procedimentos para a limpeza da fritadeira (é recomendado a limpeza da fritadeira uma vez ao dia):

1) Para realizar a drenagem, espere o óleo esfriar e execute o processo com auxílio do tubo acessório(1) que vai acoplado no produto, conforme a imagem abaixo. Em seguida, rosqueia o tubo conforme a imagem abaixo e abra a válvula. Utilize um recipiente na saída do tubo para a retirada do óleo.



2) Após a retirada do óleo, coloque água quente na cuba, com objetivo de limpar e retirar o excesso de resíduos (que restou do último procedimento) da superfície interior do fritador. Espere escorrer e feche a válvula;

3) Seguindo a limpeza, feche a válvula e preencha com água e detergente neutro;

3.9 Funcionamento (ignição do produto)

Para operar o produto, realize os seguintes procedimentos:

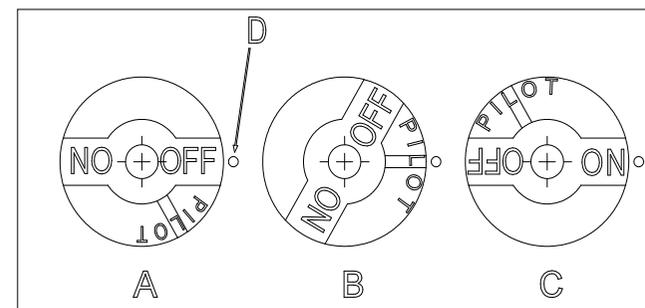
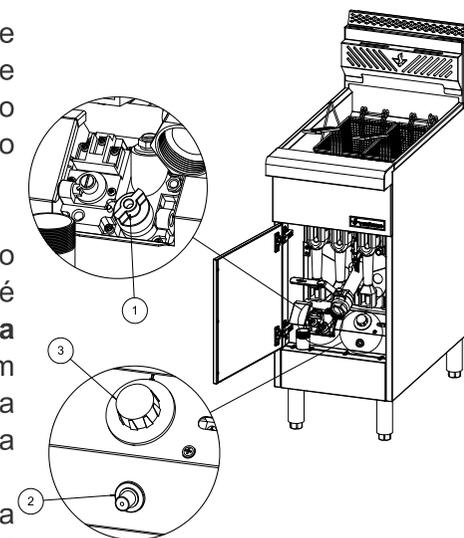
1. **Gire** o manipulador da válvula de gás (item 1) para o modo pilot (B) e **aperte-o** por 30 segundos para a liberação de gás no sistema para completar o escoamento do mesmo para o piloto;

2. **Pressione** o botão de ignição (item 2), por mais vezes se necessário, até o acendimento do piloto. Após **mantenha pressionado o manipulador**, em aproximadamente 45 segundos, com a finalidade de que a chama aqueça a termopilha;

Observação: Se após o procedimento a chama do piloto apagar, repita os passos 1 e 2, até o mesmo se manter aceso;

3. **Gire** o manipulador (item 1) para a posição de "ON" (C) e na sequência gire o manipulador de temperatura (item 3) para a posição de temperatura desejada;

4. Aguarde poucos segundos e a chama dos queimadores acenderá e a válvula garantirá o bom funcionamento do sistema com ciclos de chama a fim de garantir a temperatura regulada no passo 3.



Legenda:

- A - Manipulador
- B - Posição modo pilot
- C - Liberação termostato
- D - Indicador

⚠ IMPORTANTE

NUNCALIGAR O PRODUTO COM A CUBA SEM ÁGUA OU ÓLEO.

4 KNOWING THE PRODUCT

The **Floor Gas Deep Fryer (Restaurant Serie)** has been designed and manufactured to offer the user the best in the market for cafeteria, restaurant and kitchen equipment in general.

The equipment was developed to obtain a more uniform cooking process in the food. For this, the tank acts as an intermediary between the heat source (fire) and the food, and it is through its calorific capacity that the product guarantees the best flavor in the food.

The fryer is designed only for the use of oil or vegetable fat in the cooking process with the food. Water may only be used for cleaning equipment.

The equipment is basically composed of a welded structure that guarantees the robustness and dimensional of the product.

The tank assembly is developed with innovative design, prizing for the functionality and efficiency of heat distribution, and accommodation of frying baskets.

The gas distribution and flare assembly is assembled and tested with rigorous quality processes to ensure the safety and efficiency of cast iron burners.

The fryer has a thermopile that has two functions, the first being to ensure that the pilot flame remains in operation so that in a heat demand the main burner will be lit. The second function is to provide safety to the operator in order to detect the existence of a flame for safety purposes by closing the possible gas flow to a burner.

This should be lit only once a day, and so should stay on throughout the workday as consumption is very low.

In addition, 6 "(152mm) swivel castors can be purchased separately from the product.

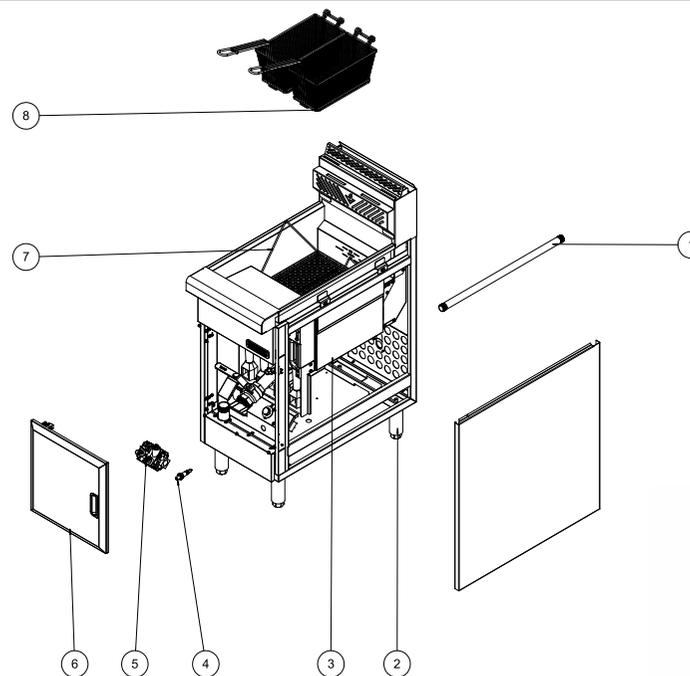
4.1 Main Features

Available in 40lbs (16l), 50lbs (20l) and 75lbs (30l) sizes;

- Fully welded structure ensuring stability, strength and durability;
- Front, side, door and bowl in stainless steel;
- 14 "(355.6mm) x 14" (355.6mm) dimensional cooking surface on 40LB (16l) and 50LB (20l) models; The 75 LB (30l) model features 18" (457.2mm) x 18" (457.2mm);

- Thermostat with temperature control between 93 ° C and 205 ° C;
- It does not need to be connected to mains;
- Safety system with gas control and gas supply interruption when reaching the temperature of 232°C;
- Cold zone at the bottom of the tank prevents influence of food waste;
- Deflectors arranged inside the radiant tubes, increasing the efficiency of the product and generating greater heat radiation;
- Adjustable 6" (152mm) feet in chrome carbon steel;
- Hood made of carbon steel with fire enamel finish, ensuring greater durability to the system.

4.2 Main components



ITEM	DESCRIPTION	QUANTITY	ITEM	DESCRIPTION	QUANTITY
1	GAS INLET PIPE	1	5	ROBERTSHAW VALVE	1
2	FPPT ASSEMBLY 6 "	4	6	DOOR ASSEMBLY	1
3	TANK FRYER SET	1	7	14"x 14" BASKET	1
4	PIEZO ELECTRICAL LIGHTER	1	8	6 1/2" x 13" ANGULAR BASKET	2