

ASSADOR DE FRANGO

AF-20

AF-30



Manual de Instrução

ÍNDICE

 Apresentação - Finalidade - Segurança	3
 Recebimento do Produto - Kit	4
 Instruções de instalações do gás GLP	5
 Instruções de instalação	8
 Característica Técnica	9
 Instrução de Uso e acendimento dos queimadores	10
 Manutenção - Limpeza	11
 Termo de Garantia	13
 Lista de Revisões da Máquina	14
 Cronograma de Manutenção	15
 Lista de Revisões do Manual	15

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, açougue, 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 GASTROMAQ, 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, **GASTROMAQ**.

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
IEC 60417-5019

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.



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.

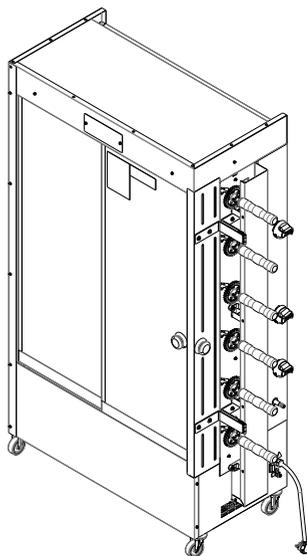
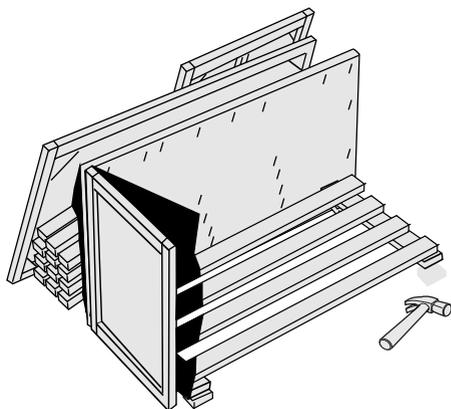
- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



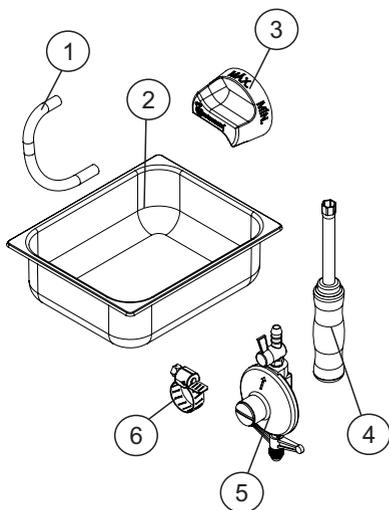
RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:

- Amassamento e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.



KIT



Item	Descrição	Código
1	Mangueira	16986
2	Cuba Gordura	14770
3	Manípulo	12068
4	Conjunto Chave Canhão	13449
5	Regulador de Gás	16645
6	Abraçadeira	14982

INSTALAÇÃO

Antes de colocar o assador em operação execute os PASSOS a seguir:

- 1) Conecte o regulador de gás no botijão de gás (veja Cuidados na Instalação do Botijão) Contrate serviço técnico especializado para executar este procedimento;
- 2) Verifique a tensão. A tensão da rede elétrica deve ser a mesma do assador;
- 3) Coloque os frangos nos espetos e encaixe os espetos no assador;
- 4) Conecte o cabo elétrico na tomada e ligue a chave liga desliga.

IMPORTANTE

- Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar **chuva e correntes de ar**;
- Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, estes choques podem **quebrar os vidros**;
- Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da rede local e altere se for necessário utilizando a chave localizada na lateral inferior para **127/220V. (O assador sai de fábrica na posição 220V).**

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.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS PRECAUÇÕES IMPLICARÁ NA PERDA DA GARANTIA.

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO 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 c/uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/ a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas;
- Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;
- 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 GERAIS DE INSTALAÇÃO

- Instalar o equipamento em uma superfície plana.
- Deixar um espaço conforme página 08 em torno do equipamento.
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Manter o equipamento fora do alcance de crianças.

INSTRUÇÃO DE INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS GLP/GN

- O gás deve ser fornecido com uma pressão de 1,0 a 1,5 kgf/cm² (primeiro estágio) tendo uma vazão de 5 kg/h conforme norma NBR 15526.
- Utilizar o kit que acompanha o forno para ser instalado na tubulação.
- Verificar se o equipamento é para gás natural.
- Caso não se sinta apto para fazer a instalação da rede de gás, contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

NOTA: Não recomendamos o uso de gás remanufaturado.

PROCEDIMENTOS PARA A INSTALAÇÃO DO GÁS BOTIJÃO P13

- Instalar dois botijões de gás P13 ao lado de seu equipamento com o kit gás que o acompanha.
- Ao instalar o regulador, gire a 'borboleta' para a direita até ficar firme.
- Após feito a instalação é necessário verificar se há algum vazamento, para isso utilize espuma de sabão, caso haja vazamento repita o processo de instalação.
- Se o vazamento continuar, leve o botijão a um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás.

CUIDADOS!

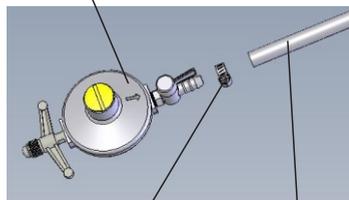
- O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado de 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite o botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes.
- Este equipamento possui um regulador de baixa pressão instalado no kit gás para o modelo GLP que não pode ser removido pois isso ocasionará a perda da garantia do equipamento.
- Troque o regulador quando vencer o prazo de validade ou quando apresentar defeito.
- Nunca instale qualquer acessório no botijão, além do kit que acompanha o equipamento.
- Para a instalação de mais botijões de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.
- Verifique se a legislação vigente em seu estado/município permite esse tipo de instalação.

- O equipamento deve ser aterrado obrigatoriamente para evitar riscos ao operador e danos ao equipamento.
- Usar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147. .
- Não remova o pino terra do cabo elétrico.
- Nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos.
- Fazer a conexão do terminal equipotencial próximo ao adesivo  , com cabo de 6 a 8 mm.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DO KIT

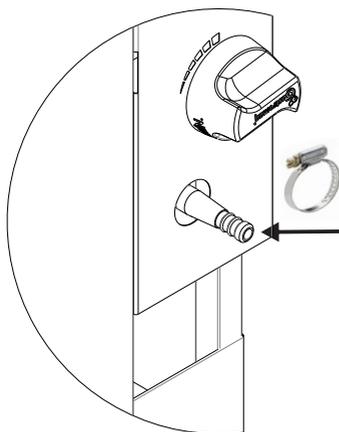
Ao receber seu equipamento, será necessário fazer a montagem do kit que o acompanha. Para isso basta unir o regulador de gás à mangueira dupla com as abraçadeiras (como mostra a imagem ao lado) e em seguida conectar o regulador no botijão de gás (certificando-se de que a saída de gás esteja fechada).

Regulador de Gás



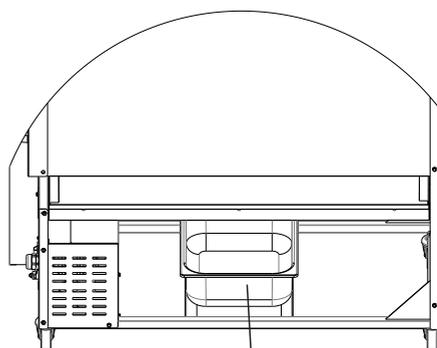
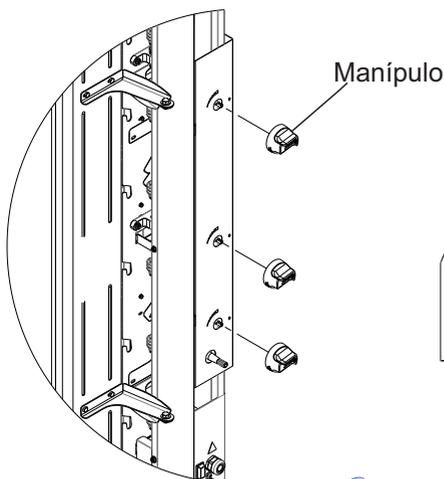
Abraçadeira

Mangueira



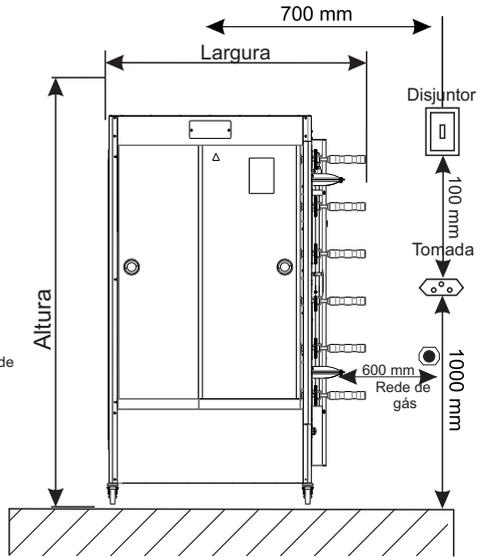
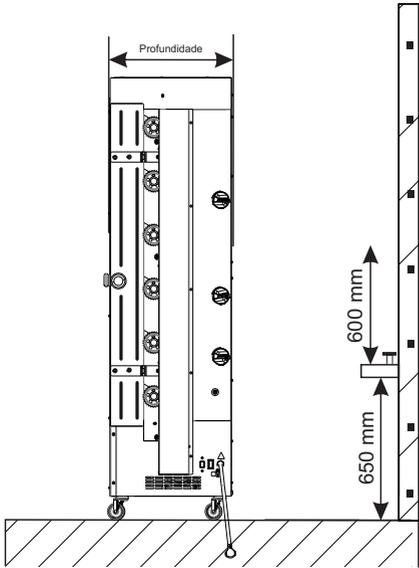
Em seguida conecte a outra extremidade da mangueira dupla na saída de gás, localizada na parte de baixo da porta do queimador e fixe a abraçadeira.

Para completar a montagem do seu kit, insira a gaveta de gordura na parte inferior do equipamento e conecte os manípulos na porta do queimador, conforme imagem abaixo:



Bacia

INSTALAÇÃO



ESTE EQUIPAMENTO NECESSITA DE:



CONEXÃO ELÉTRICA



TOMADA 20A



ÁREA PARA MANUTENÇÃO



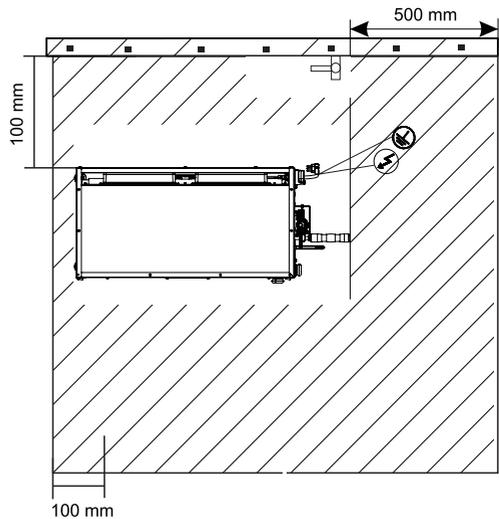
ENTRADA GÁS



TERMINAL TERRA



DISJUNTOR



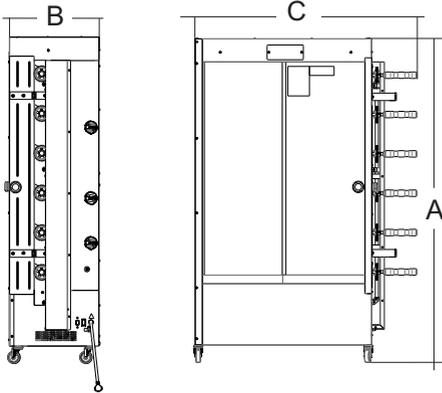
ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg com regulador de pressão de “baixa pressão” com 3,5 kPa e 4 kg/h. 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) ele encontra-se 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite 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).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricado externamente em aço Inox AISI 430 escovado e internamente em aço SAE 1020 revestido com pintura Epóxi. Possui a Bacia e o Fundo Interno revestidos com pintura esmalte pigmentado (autolimpante). Queimadores de Infravermelho. Portas de vidro temperado que deslizam fixados em roletes. Possui bandeja coletora de gordura, rodízios, espetos tipo “garfo”. Equipamento Bivolt 60Hz. Modelo com designer superior, frente e cantos arredondados.

* Tempo aproximado de cozimento de 2hs a 2:30hs.



	AF-20 N	AF-30 N
Capacidade (frangos)	20	30
Consumo de Gás	1,0 kg/h	1,5 kg/h
Nr. de Queimadores	4	6
Potência ABS Nominal (kW)	0,40	0,40
Peso kg	72 kg	90 kg
Potência Elétrica instalada	180 kW	180 kW
Consumo em BTU	45635,69 BTU/h	68453,53 BTU/h
Pressão do Gás GLP	3,5 kPa	3,5 kPa
Diâmetro do Injetor	0,90 mm	0,90 mm
Dimensões (AxBxC) mm	1430x460x1135	1615x460x1135

ATENÇÃO

Pré-aqueça o equipamento na temperatura máxima de 5 a 10 minutos antes de utilizá-lo. Para abastecer as grades com os alimentos, reduza a temperatura dos queimadores e não remova as grades. Após colocar os alimentos nas grades, aumente a temperatura dos queimadores.

INSTRUÇÃO DE USO E ACENDIMENTO

Use frangos de 2 kg a 2,3 kg refrigerados.

Passo 1 - Acenda um fósforo, aproxime o queimador superior, pressione e segure o botão por 15 segundos para fixar o sistema de segurança do assador, deixando o botão na posição mínima;

Passo 2 - Repita o procedimento para os queimadores inferiores. Obedeça sempre a esta ordem: primeiro o queimador superior e depois os inferiores;

Passo 3 - Verifique se os queimadores estão acesos e feche a porta;

Passo 4 - Pré-aqueça o equipamento por 5 a 10 minutos antes de usá-lo;

Passo 5 - Coloque os frangos nos espetos, ajuste a chama do produto de acordo com suas necessidades específicas. Ligue o motor rotativo no painel lateral do assador, enquanto os frangos no espeto, mantenha a porta fechada para que a temperatura não se dissipe;

Passo 6 - Deixe os frangos assar por cerca de 2:30 minutos (o tempo de cozimento pode variar dependendo da temperatura ambiente);

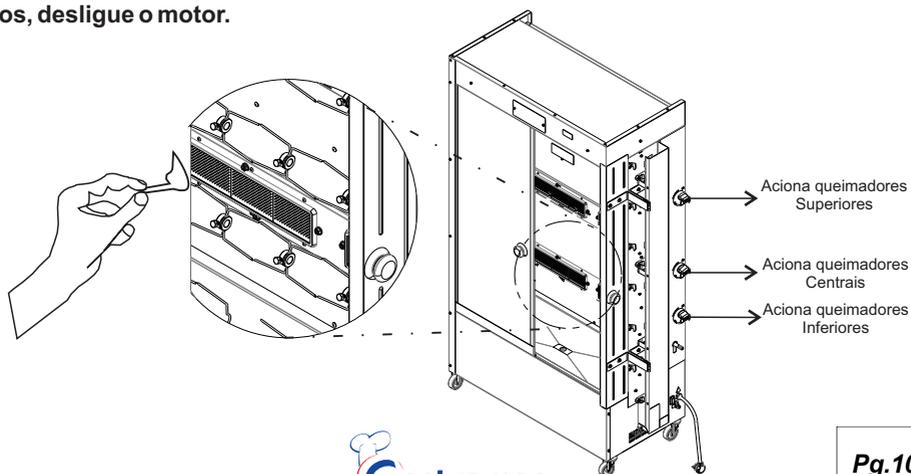
Passo 7 - Após dar o tempo desligue o equipamento com a chave liga / desliga, e deixe o botão na posição mínima fechando todos os queimadores, apagando o fogo;

Passo 8 - Abra a porta de vidro e depois a porta lateral;

Passo 9 - Retire os espetos e retire os frangos ao lado de uma bandeja;

Passo 10 - Depois de remover todos os frangos, repita todos os passos para um novo assado.

NOTA: Não ligue o motor antes de colocar os espetos com os frangos. Para removê-los, desligue o motor.



MANUTENÇÃO

Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

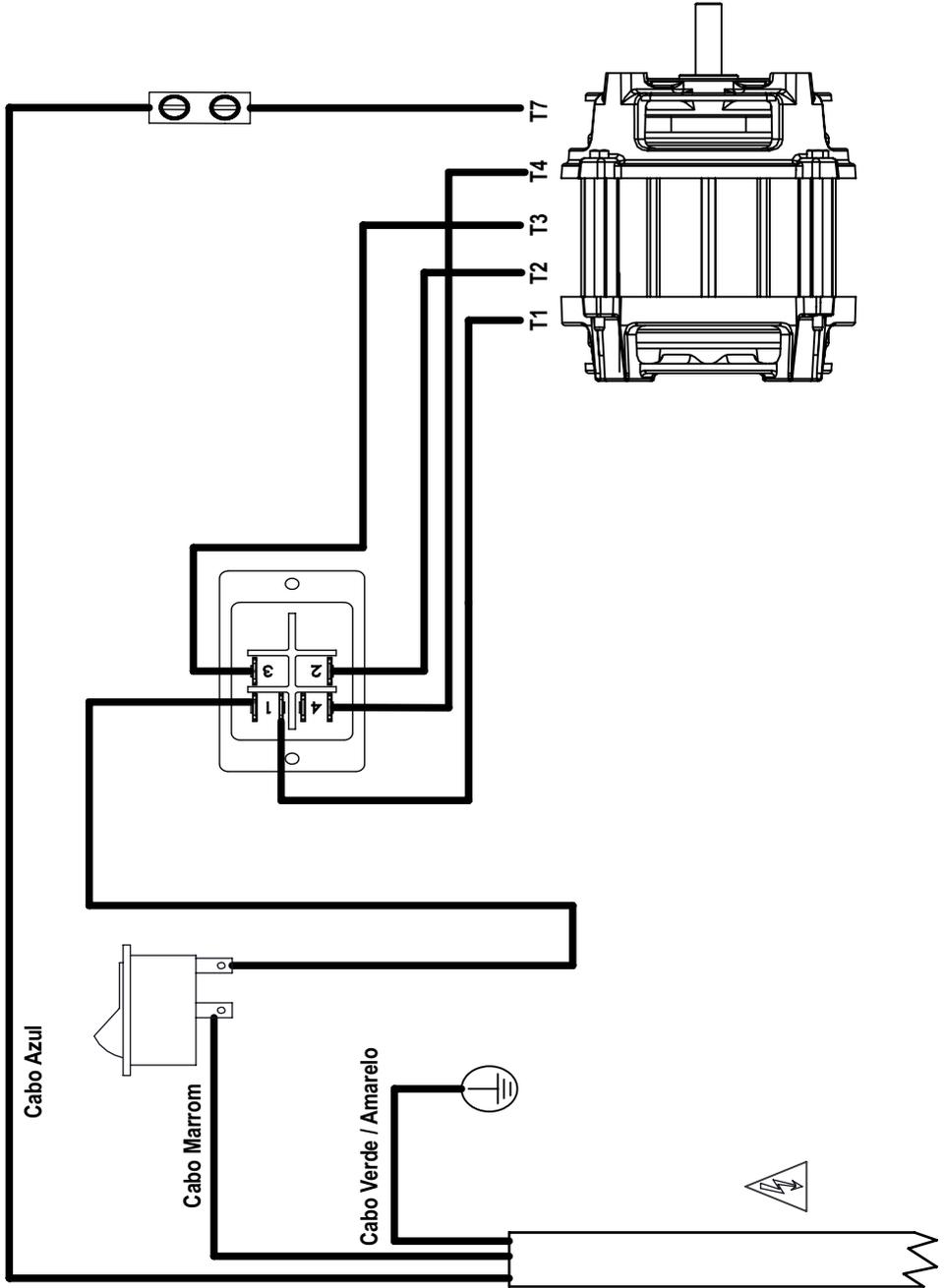
LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável e esmaltadas.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- 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 elétrico.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

PROBLEMAS	ANÁLISE	SOLUÇÕES
Elétrico	Não liga	- Verificar chave bivolt.
	Fraco	- Verificar se a rede esta ligado na mesma tensão da chave bivolt. - Entrar em contato com a Assistência técnica.
	Motor superaquecendo e parando.	- Entrar em contato com a Assistência técnica.
Gás	Chama baixa	- Injetores entupido. - Botijões com pouca carga. - Verificar regulador se esta danificado. - Verificar rede de gás.
	Chama alta	- Verificar rede de gás. - Verificar regulador se esta danificado.
	Cozimento	- Verificar se as portas estão bem fechadas - Verificar se o equipamento esta muito exposto ao tempo. - Verificar a capacidade máxima conforme página 09.

ESQUEMA ELÉTRICO



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, 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 de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água 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 motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ.

4) 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 94 kg. 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.

5) 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.

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

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) 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.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e conseqüente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ 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.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituídas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme <input type="checkbox"/>					
Responsável						

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

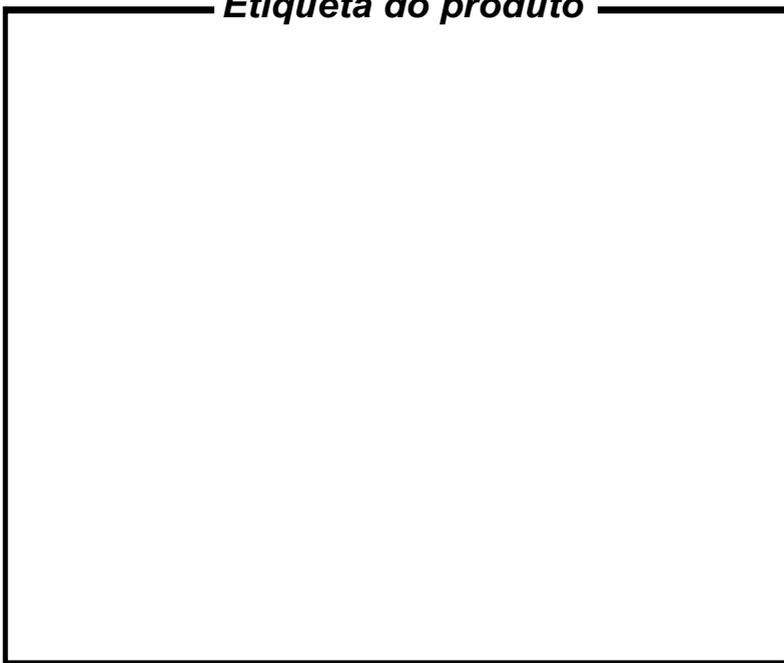
NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	LIMPEZA INTERNA	DIÁRIA
02	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	3000 HORAS
03	REGULAGEM PORTA	2000 HORAS
04	LIMPEZA SISTEMA GÁS	3000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
05	TROCA VÁLVULA PRESSÃO GÁS	5000 HORAS OU CONFORME NECESSIDADE
06	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1800 HORAS

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA	Descrição
00				
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				

AF-20 **AF-30**

Etiqueta do produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como n° de série, modelo, frequência, tensão.



G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49