

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

Grelha a Gás



MODELOS: VULCAN / WOLF

VCRG24-M / WCRG24-M
VCRG36-M / WCRG36-M
VCRG48-M / WCRG48-M



11 2014 8080 Pabx
11 2962 6091 Fax
www.hobart.com.br

Hobart do Brasil Ltda.
Av Forte do Leme, 195
CEP 08340-010
São Paulo - SP

Comercializado por:
HOBART DO BRASIL LTDA



IMPORTANTE PARA SUA SEGURANÇA

ESTE MANUAL SE DESTINA À INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A GÁS POR PESSOAS DEVIDAMENTE HABILITADAS. SÃO ELAS QUE DEVEM COLOCAR O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO E REALIZAR OS AJUSTES RECOMENDADOS.

DEIXE EM LOCAL BEM VISÍVEL AS INSTRUÇÕES A SER SEGUIDAS NO CASO DE CHEIRO DE GÁS. ELAS TAMBÉM PODEM SER FORNECIDAS PELA COMPANHIA FORNECEDORA DE GÁS.

ESTE EQUIPAMENTO REQUER INSTALAÇÃO POR TÉCNICO CREDENCIADO HOBART. ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA HOBART (11 2014-8080) E CONSULTE A COBERTURA EM SUA LOCALIDADE.



IMPORTANTE

CASO SEJA DETECTADO CHEIRO DE GÁS, FECHUE A VÁLVULA DE ENTRADA PRINCIPAL DAS UNIDADES E ENTRE EM CONTATO COM A COMPANHIA DE GÁS.



PARA SUA SEGURANÇA

NÃO ARMAZENE NEM USE GASOLINA OU QUALQUER OUTRO TIPO DE LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PERTO DESTA OU DE QUALQUER OUTRO EQUIPAMENTO.

CUIDADO!

Erros na instalação do equipamento e em sua regulação, alterações introduzidas ou serviços de reparo ou manutenção realizados por pessoas não qualificadas podem prejudicar o funcionamento do equipamento e provocar acidentes, lesões ou mesmo a morte. Leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar o equipamento ou de fazer nele qualquer tipo de reparo ou manutenção.

EM CASO DE FALTA DE ENERGIA, NÃO TENHA OPERAR ESTE EQUIPAMENTO.

Solução de Problemas	
Problema:	Causa provável:
Queimador não se acende quando o botão de controle está ligado	1. Problema com a válvula de gás. (chamar a assistência técnica) 2. Queimador piloto não está aceso. (chamar a assistência técnica) 3. Baixa pressão de gás. (chamar a assistência técnica)
Queimador piloto não acende	1. Válvula manual de gás está ligada. 2. Orifício do piloto obstruído. (chamar a assistência técnica) 3. Gás do piloto desligado no piloto. Ajuste o piloto para permitir fluxo de gás. 4. Baixa pressão de gás. (chamar a assistência técnica)
Queimador piloto não fica aceso.	1. Orifício do piloto de tamanho errado ou obstruído. (chamar a assistência técnica) 2. Fornecimento de gás não limpo de ar. Libere o botão de segurança do piloto até retirar todo o ar. 3. Ar apagando o piloto. (chamar a assistência técnica) 4. Baixa pressão de gás. (chamar a assistência técnica)
A gordura parece causar muita fumaça	1. Ajuste de temperatura demasiado elevada. 2. Umidade nos alimentos pode estar se transformar em vapor
Alimento adere à chapa ou queima em torno das bordas ou contém pontos escuros	1. Ajuste de temperatura demasiado elevada. 2. Superfície da grelha necessita limpeza e/ou óleo. 3. Superfície sob o alimento não cobertos com óleo de cozinha suficiente.
Alimento mal cozido por dentro	1. Ajuste de temperatura demasiado baixa. 2. A comida não cozinhou por tempo suficiente.
A comida parece gordurosa ou tem sabor desagradável	1. A própria comida pode estar sem sabor. 2. Alimento armazenado indevidamente antes do preparo. 3. Muita gordura na grelha. 4. Ajuste de temperatura demasiado baixo.
Muito acúmulo de restos de alimento na chapa	1. Ajuste de temperatura demasiado elevada. 2. Superfície da grelha necessita limpeza e/ou óleo. 3. Muita gordura na grelha.

INTRODUÇÃO

INFORMAÇÕES GERAIS

Grelhas a Gás de Carga Média são produzidas com qualidade de fabricação e de materiais. Uma instalação, utilização e manutenção adequadas da sua grelha resultarão em muitos anos de desempenho satisfatório.

Leia atentamente todo este manual e siga cuidadosamente todas as instruções fornecidas.

COMO ENCOMENDAR PEÇAS E COMPONENTES

O pedido de peças e componentes pode ser feito diretamente aos representantes autorizados de assistência técnica, cuja relação é fornecida pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor da Hobart do Brasil pelo telefone 2014-8080.

Para agilizar seu pedido, informe o número do modelo e o número de série do equipamento, o tipo de gás e a peça desejada, com número de referência (se souber) e quantidade necessária.

Modelo	Número de Queimadores	BTU/hr Taxa de Entrada
VCRG24-M / WCRG24-M	2	50.000
VCRG36-M / WCRG36-M	3	75.000
VCRG48-M / WCRG48-M	4	100.000

ABERTURA DA EMBALAGEM

A grelha foi cuidadosamente inspecionada antes de sair da fábrica e a empresa transportadora assume inteira responsabilidade pela entrega segura do equipamento.

Assim que abrir a embalagem, verifique se ela apresenta algum sinal de avaria durante o transporte. Se apresentar, guarde todo o material de embalagem e entre em contato com a transportadora em até 15 dias da data da entrega.

Cuidadosamente desembale a grelha e certifique-se que nenhuma das peças foi descartada com o material da embalagem. Um regulador de pressão projetado para funcionar com a grelha é fornecido e deve ser instalado antes que a grelha seja colocada em uso (consulte INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO A GAS no manual).

INSTALAÇÃO

Antes de fazer a instalação, verifique se o tipo de gás (Natural ou GLP) confere com as especificações da placa de identificação do equipamento, que fica no lado interno do painel da porta e confirme se ele está configurado para a elevação correta.

Anote o número do modelo, número do equipamento e número de série nos espaços abaixo para uma eventual necessidade futura. São as informações que constam da placa de identificação do equipamento.

Modelo: _____

Nº de Série: _____

Espaço ocupado:

- Distância mínima em relação à saída de combustível:
6" (15 cm) de folga em relação às laterais
6" (15 cm) de folga em relação à parte de trás do equipamento
- Distância mínima em relação ao material não inflamável:
0" em relação às laterais
0" em relação à parte de trás equipamento
- Deixar espaço para manutenção e operação.

Posição de instalação

- Instale a grelha em área livre e sem combustíveis.
- Não obstrua o fluxo de ar da combustão e da ventilação.
- Deixe folga suficiente para as aberturas de ar da câmara de combustão.
- Não coloque ventiladores soprando diretamente sobre a grelha.
- Evite ventiladores de parede, que criam correntes cruzadas de ar dentro do ambiente. Evite janelas abertas perto das laterais ou da parte de trás da grelha.

CÓDIGOS E PADRÕES

- Norma para Instalação de Gás Natural e código para Instalação de Gás GLP de acordo com as empresas fornecedoras de gás.

MANUTENÇÃO

[CUIDADO!] O óleo quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao operar, limpar e fazer manutenção na grelha.

LUBRIFICAÇÃO

Todas as válvulas devem ser verificadas e lubrificadas periodicamente. Consulte a autorização para maiores informações.

VENTILAÇÃO

Diariamente, quando a grelha estiver fria, verifique se há fumaças e libere qualquer tipo de obstrução nas saídas de ar.

INFORMAÇÕES SOBRE SERVIÇO E PEÇAS

Contate o Serviço Autorizado em sua área para obter informações sobre consertos e peças. Para uma listagem completa de Serviço e Peças, consulte www.hobart.com.br.

Ao ligar para pedir algum serviço, as seguintes informações, localizadas na placa de identificação do aparelho, devem ser dadas: Número do Modelo, Número de Série e Tipo de Gás.

NIVELAMENTO

A grelha deve estar nivelada (nas laterais, na frente e atrás) durante a operação para assegurar o bom desempenho. Nivelamento inadequado pode resultar em distribuição de temperatura desigual, zonas frias, e eventualmente componentes danificados.

1. Coloque um nível na grelha.
2. Ajuste as pernas girando as arruelas na parte inferior das pernas. Usando alicates ou uma chave inglesa, gire os pés no sentido anti-horário para aumentar a altura, e no sentido horário para diminuir a altura até atingir o nivelamento ideal. Não estenda as pernas mais de 2-2,5 cm.

AJUSTE DO PILOTO

Utilizando uma chave de fenda de cabeça chata, vire o parafuso de ajuste do piloto de cabeça sextavada no sentido horário para diminuir a chama, e anti-horário para aumentar a chama. Ver Fig. 7

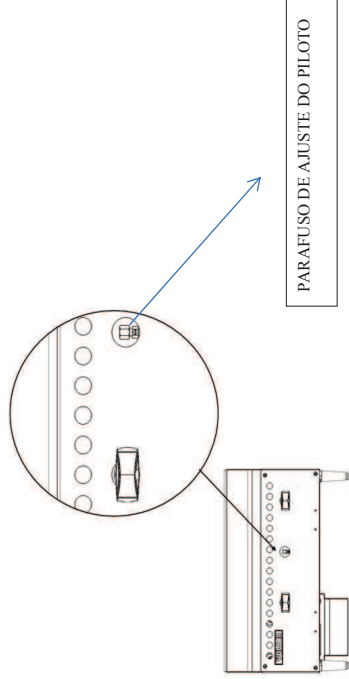


Fig. 7

DESLIGAMENTO DA GRELHA

1. Gire os termostatos para a posição OFF (desligado) para apagar os queimadores.
2. Os pilotos permanecerão acesos enquanto o fornecimento principal do gás estiver ligado.

DESLIGAMENTO POR TEMPO PROLONGADO

1. Feche a válvula principal de fornecimento de gás.
2. Aplique uma camada pesada de óleo vegetal sobre a chapa para inibir a oxidação.

MONTAGEM

Grelhas montadas em estantes com rodízios devem usar um conector flexível (não fornecido) que esteja em conformidade com a Standard for Connectors for Movable Gas Appliances ANSI Z21.69•CSA6.16, e um dispositivo de desligamento rápido em conformidade com o Gás Fuel, ANSI Z21.3 •CSA6.9. Além disso, o usuário deverá fornecer meios adequados para limitar o movimento do aparelho sem depender do conector e do dispositivo de desligamento rápido (ou tubulação associada) para limitar o movimento do aparelho. Fixe o dispositivo de retenção na parte traseira da grelha como mostrado na figura 1.

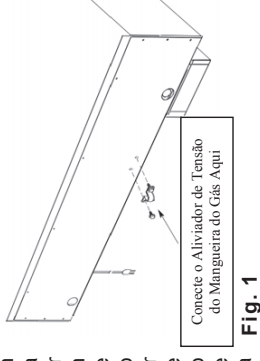


Fig. 1

Se a desconexão do sistema de retenção for necessária, desligue o fornecimento de gás antes de desconectar. Religue o sistema de retenção antes de ligar o suprimento de gás e volte com a grelha para sua posição de instalação.

Os rodízios só são fornecidos para a estante da grelha. Se a grelha for movimentada por qualquer razão, esta deverá ser renivelada (ver NIVELAMENTO neste manual)

CONEXÃO DO GÁS

ATENÇÃO! Todas as conexões da tubulação de gás devem ser resistentes à ação de gás GLP ou Natural.

A entrada de gás fica atrás, na parte inferior da grelha. As normas exigem a instalação de uma válvula na linha de abastecimento de gás antes da fritadeira.

Utilizar uma mangueira de fornecimento de gás de 3/4" NPT. Para garantir a máxima eficiência operacional, este aparelho deve estar conectado com uma mangueira de fornecimento de gás de tubo sólido ou a um tipo comercial flexível com o diâmetro interior líquido (I.D.) tão grande ou maior do que a entrada do gás deste aparelho. Os códigos exigem que uma válvula de fechamento de gás deve ser instalada na linha de gás que supre o fornecimento da grelha.

CUIDADO! Antes de ligar, confira se não há vazamento em nenhuma conexão da linha de abastecimento de gás. Faça o teste com água e sabão, não com chama aberta.

Elimine a existência de vazamentos, faça uma purga da tubulação com gás para remover o ar nela retido.

TESTE DA TUBULAÇÃO DE ABASTECIMENTO DE GÁS:

Se a pressão de teste for superior a ½ PSI (3,45 kPa), a grelha e sua válvula de fechamento individual deverão ser desconectadas da tubulação de entrada de gás.

Se a pressão de teste está com ½ PSI (3,45 kPa) ou menos, a grelha deve ser isolada do sistema de abastecimento de gás, fechando a válvula de desligamento.

INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

Este grelha é fornecida com um regulador de pressão do gás conversível pré-definido em 4" de Coluna de Água (W.C.) para gás natural. Nenhum outro ajuste é necessário. Instale o regulador o mais próximo possível da grelha e da linha de fornecimento de gás. Certifique-se de que a seta na parte inferior do regulador está orientada na direção do fluxo de gás para a grelha (Fig. 2 na página seguinte) e de que o regulador está posicionado com o plug de ventilação e a tampa do plug de conversão na vertical (Fig. 3 a seguir).

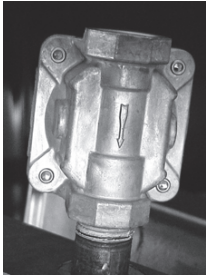


Fig. 2



Fig. 3

A pressão de alimentação (a montante do regulador) deve ser de 7-9" W.C. para gás natural e de 11-12" W.C. de gás propano. Em nenhum momento a grelha deve ser ligada à pressão de alimentação superior a ½ psig (3,45 kPa) ou 14" W.C.

MANUAL DE INSTRUÇÕES
LIMPEZA DA GRELHA

Esvazie a gaveta de gordura conforme necessário ao longo do dia e regularmente limpe ao menos uma vez diariamente.

Limpe a grelha com regularidade. Uma grelha limpa sempre parece melhor, dura mais tempo e tem melhor desempenho. Para produzir uniformemente alimentos perfeitamente dourados na grelha, mantenha a chapa limpa e livre de gorduras carbonizadas. A gordura carbonizada sobre a superfície dificulta a transferência de calor entre a superfície de grelha e o alimento, resultando em pontos escurecidos e perda de eficiência no preparo dos alimentos. A gordura carbonizada tende a se agarrar aos alimentos sobre grelha, dando-lhes uma aparência pouco satisfatória e apetitosa.

Para conservar a grelha limpa e operacional com eficiência máxima, siga esses procedimentos:

LIMPEZA

[CUIDADO!] O óleo quente e as partes quentes do equipamento podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao operar, limpar e fazer manutenção na grelha.

APÓS CADA UTILIZAÇÃO

Limpe a grelha com uma escova de aço ou espátula flexível.

UMA VEZ POR DIA

Limpe cuidadosamente os respingos nas partes posterior, laterais e frente da grelha. Retire, esvazie e lave a gaveta de gordura da mesma forma como um utensílio normal de cozinha.

UMA VEZ POR SEMANA

Limpe a superfície de chapa completamente. Use palha de aço ou esponja do tipo Scotch Bright na superfície conforme necessário. Esfregue com a parte mais rígida enquanto a chapa de ferro ainda está morna (e não quente). Um detergente pode ser usado na superfície da chapa para ajudar a limpeza, mas certifique-se que o detergente seja completamente retirado, lavando-o com água.

Após a remoção do detergente da superfície da chapa, a grelha deve ser temperada de acordo com as instruções contidas neste manual.

Limpe as superfícies de aço inoxidável com um pano úmido e faça um polimento com um pano macio e seco. Para retirar descoloração, use um produto de limpeza para grelhas.

Se o uso da grelha for muito intenso, repita este processo de limpeza mais de uma vez por semana.

UTILIZANDO A GRELHA

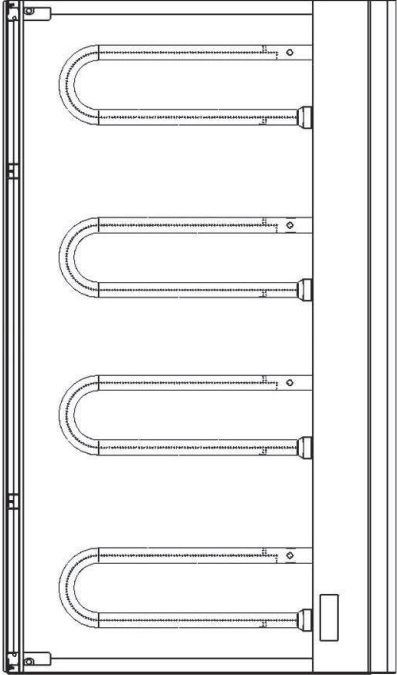
Para pré-aquecer, ligue os queimadores por cerca de 20-25 minutos antes de cozinhar. Uma abordagem uniforme e sistemática para carregar a grelha irá produzir os resultados mais consistentes.

A chapa da grelha é de aço, mas a superfície pode ser marcada ou amassada pelo uso descuidado de uma espátula ou raspador. Tenha cuidado para não amassar, arranhar nem escavar a superfície da chapa. Não tente soltar os alimentos que podem estar grudados na espátula batendo o canto ou a borda da espátula sobre a superfície grelha.

ZONA DE AQUECIMENTO

Esta grelha apresenta um queimador tubular em forma de U em cada seção de 30,5 cm, cada uma controlada por termostatos independentes. Cada seção de 30,5 cm é uma zona de aquecimento separada, e permite cozinhar uma grande variedade de produtos sobre uma única chapa da grelha. O quadro abaixo é um uso sugerido de zona de preparação de alimentos.

Ao cozinhar em uma zona, sugere-se que você comece com a configuração de temperatura mais baixa em ambos os lados da grelha, aumentando a temperatura da zona à medida que você se move acima da linha da zona. Estas orientações para cozinhar em zonas variam dependendo da temperatura, tamanho e forma do alimento. Este guia deve ser ajustado para se adequar ao seu produto e suas preferências na cozinha.



ZONA 1 (300°F)	ZONA 2 (350°F)	ZONA 3 (350°F)	ZONA 4 (400°F)
PRODUTO Lingüiça Ovos (Duros) Ovos (Mexidos) Hambúrguer (Bem Passado) Bife (Bem Passado) Peito de Frango Alimentos Congelados Costeletas de Porco	PRODUTO Panquecas Rabanada Bacon Ovos (Gema para cima) Presunto cozido Bife (ao ponto para bem passado) Hambúrguer fresco (ao ponto) Pequenos hambúrgueres congelados (ao ponto)	PRODUTO Omelete Batatas Douradas Bacon canadense	PRODUTO Bife (Mal Passado) Verduras Grelhadas Salmão Bolinhos de peixe Lagosta Lagostins

CONVERSÃO PARA GÁS PROPANO

Esta grelha sai da fábrica equipada com queimadores fixos e orifícios piloto para uso com gás natural. O queimador e os orifícios necessários para converter a grelha para gás propano são enviados juntos com a grelha dentro da embalagem. Recomendamos que um técnico da companhia de gás treinado e com os instrumentos necessários realize a conversão.

Para converter para gás propano, os passos seguintes devem ser seguidos:

1. Retire todos os orifícios de queimador de gás natural e instale os orifícios de queimador para gás propano fornecidos com a grelha. Ver Fig. 4
2. Remova todos os orifícios do piloto e instale os orifícios para gás propano fornecidos. Ver Fig. 4
3. Ajuste o regulador a 10" W.C., invertendo o plugue de mola do regulador. Ver Fig. 5

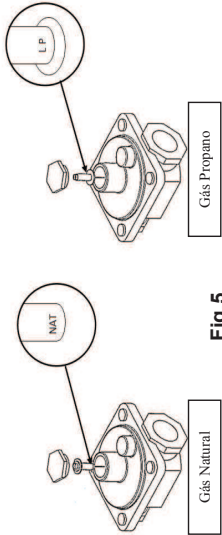
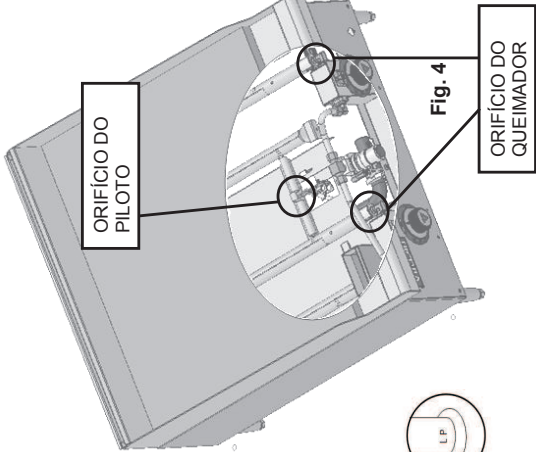


Fig. 5

CUIDADO! Antes de ligar, confira se não há vazamento em nenhuma conexão da linha de abastecimento de gás. Faça o teste com água e sabão, não com chama aberta.

OPERAÇÃO

[CUIDADO!] O óleo quente e partes quentes podem provocar queimaduras. Tome muito cuidado ao usar, limpar e fazer operações de manutenção na grelha.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Remover todo o material da embalagem e plástico de proteção das superfícies da unidade. Antes de deixar a fábrica, a chapa da grelha é revestida com material de proteção inibidor de corrosão. Remova essa película protetora quando a placa da grelha estiver sendo limpa antes da sua primeira utilização. Aqueça a grelha em até 93-148° C para soltar e derreter o revestimento, em seguida limpe a superfície com um limpador comercial não corrosivo anti-desengordurante, seguindo as instruções do fabricante. Enxague bem e seque com um pano limpo e macio. Limpe todos os acessórios.

TEMPERAR A CHAPA DE FERRO

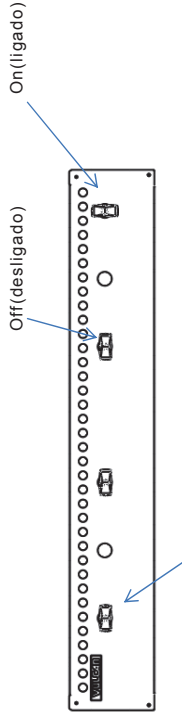
Tempere a chapa de ferro para evitar possível corrosão da superfície antes do primeiro uso, e depois de cada limpeza. Esquente a grelha em temperatura baixa (148-176° C) e aplique um pouco de óleo para cozinha – cerca de 30gr por 30cm² de superfície. Use um pano macio que não solte fiapos para espalhar o óleo sobre toda a superfície da grelha para criar uma fina película. Remova qualquer excesso com um pano. Repita o procedimento até que a chapa fique com aparência brilhante. Isso também irá ajudar a reduzir a aderência do alimentado na chapa durante a preparação.

CONTROLES

Há um piloto para cada dois queimadores exceto nos modelos de 91 cm. Os modelos de 91 cm têm um número ímpar de queimadores principais; portanto um dos pilotos nesses modelos irão controlar apenas um queimador principal. Os queimadores de piloto estão deslocados cerca de 2,5 cm para a esquerda dos orifícios do piloto e a entrada fica a cerca de 17 cm do painel frontal. Veja a visão em corte abaixo.

A unidade é equipada com pilotos fixos e não monitorados. O gás flui a partir dos pilotos tão logo o fornecimento principal do gás para a unidade é ligado. Os pilotos são acesos com o uso de uma fonte de ignição externa (como fósforo, acendedor, etc.). Veja procedimentos de acendimento do piloto a seguir.

Cada seção de 30,5 cm da grelha é controlada independentemente por uma válvula de controle infinito de calor. Depois que os pilotos são acesos, gire a manopla de controle para a posição ON (ligado) para acender cada queimador. Os queimadores estarão totalmente na posição ON (ligado) ao girá-los totalmente para a esquerda. Os queimadores estarão totalmente na posição OFF (desligado) ao girá-los totalmente para a direita. Ver Fig. 6. A altura da chama do queimador e a temperatura da chapa podem ser ajustadas girando-se as manoplas enquanto olha-se os queimadores pelos orifícios do queimador.

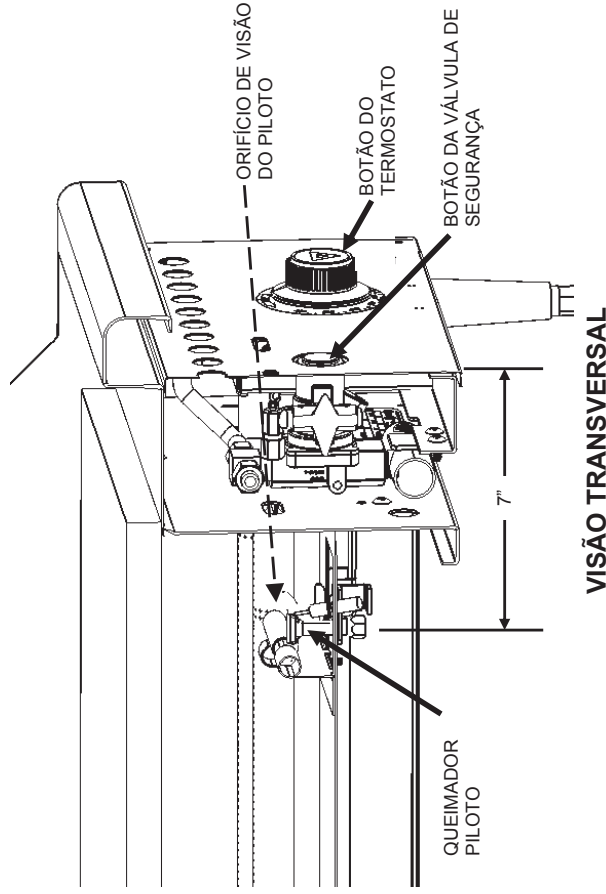


Manopla de Controle

Fig. 6

PROCEDIMENTO DE ACENDIMENTO DO PILOTO VCRG-M / WCRG-M

1. Gire a principal válvula de bloqueio de gás e todos os termostatos para a posição OFF (desligado). Espere 5 minutos para permitir que todo o gás que possa ter se acumulado no compartimento do queimador seja liberado.
2. Gire a principal válvula de bloqueio de gás para a posição ON (ligado).
3. Enquanto olha através do orifício do piloto, você terá que alcançar a parte inferior frontal da unidade e através do orifício do piloto acender os mesmos com fonte de ignição externa (como um acendedor, etc.). Talvez seja necessário ajustar a válvula do piloto para aumentar o gás no piloto. Ver Fig. 7 a seguir.
4. Repita os passos até todos os pilotos estiverem acesos.
5. Para acender os queimadores principais, gire as válvulas do queimador principal para a posição ON (ligado).
6. Se após a conclusão dos passos 1-5 os queimadores principais não acenderem, desligue a válvula principal do gás e chame a companhia de gás.



VISÃO TRANSVERSAL