

# MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

## Chapas a Gás

MODELOS: VULCAN / WOLF



VCRH12 / WCRH12  
VCRH24 / WCRH24  
VCRH36 / WCRH36



11 2014 8080 Pabx  
11 2962 6091 Fax  
[www.hobart.com.br](http://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, FECHÉ 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 regulagem, 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 TENTADO OPERAR ESTE EQUIPAMENTO.**

## **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.

<b>Modelo</b>	<b>Número de Queimadores</b>	<b>BTU/hr Taxa de Entrada</b>
VCRH12 / WCRH12	2	50.000
VCRH24 / WCRH24	4	100.000
VCRH36 / WCRH36	6	150.000

### **ABERTURA DA EMBALAGEM**

As chapas quentes a gás foram cuidadosamente inspecionadas antes de sair da fábrica e a empresa transportadora assume inteira responsabilidade pela entrega segura do equipamento.

Assim que abrir a embalagem, verifique se ele 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 chapa 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 GÁS** 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:  
25,5 cm de folga em relação às laterais  
23 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 de 61 cm na frente para limpeza, manutenção serviço e operação adequados.

#### **Posição de instalação**

- Instale o equipamento em local ventilado para compensar a quantidade de ar removido por qualquer sistema de ventilação e para a combustão dos queimadores a gás.
- NÃO instale a chapa ao lado de queimadores abertos ou fritadeiras.
- 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.

**APARELHOS EQUIPADOS COM RODÍZIOS**

Chapas 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 • CSA 6.9. Além disso, o usuário deverá fornecer meios adequados para limitar o movimento da chapa 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 chapa. Se precisar desconectar o sistema de retenção, desligue o fornecimento de gás antes de desconectá-lo. Religue o sistema de retenção antes de ligar o suprimento de gás e volte com a chapa para sua posição de instalação.

Se a Chapa estiver instalada sobre rodízios e for movimentada por qualquer motivo, recomenda-se que seja renivelada (veja NIVELAMENTO).

**NIVELAMENTO**

Se a placa for equipada com pernas ou estiver montada sobre suporte opcional com pernas, vire o pé na parte inferior das pernas para dentro ou para fora para nivelar a chapa na sua posição final de instalação. Se a chapa estiver montada sobre a estante opcional equipada com rodízios, posicione a placa sobre o piso nivelado.

**EXAUSTOR**

A chapa deve ser instalada sob uma coifa de ventilação adequada. Para uma ventilação adequada e uma operação segura, mantenha o espaço entre a chapa e a coifa livre de quaisquer obstruções.

### CONEXÃO DO GÁS

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

Limpe a linha de alimentação para retirar toda a poeira, sujeira, ou qualquer material estranho antes de conectar a linha para a unidade.

As normas exigem que uma válvula de fechamento de gás deva ser instalada na canalização do gás que supre o fornecimento do charbroiler. A canalização de fornecimento de gás deve ter pelo menos o equivalente a ¾" de diâmetro no cano de ferro.

Um regulador de pressão é fornecido e deve ser instalado fora da grelha ao se fazer a conexão de fornecimento de gás. Orifícios-padrão são definidos para 4" WC (Coluna de Água) para Gás Natural - 10" WC (Coluna de Água) para o Propano. Use uma torneira de cano de 1/8" no coletor do queimador para verificar a pressão. Verifique se a tubulação de gás está limpa e livre de obstruções, sujeira e composto de tubulação.

Uma fonte de gás adequada é necessária. Encanamentos menores ou com pouca pressão irão restringir o volume de gás necessário para um desempenho satisfatório. Uma pressão de alimentação mínima de 7" W.C. para gás natural e 11" W.C. para gás propano é recomendado. Com todas as unidades operando simultaneamente, a pressão do coletor em todas as unidades não deve apresentar queda significativa.

Quando a pressão de fornecimento de gás excede ½ psig (3,45 kPa), o charbroiler e sua válvula de fechamento individual devem ser desconectados do sistema de tubulação de fornecimento de gás. Quando as pressões de teste forem ½ psig (3,45 kPa) ou menor, o charbroiler deve ser isolado do sistema de tubulação de fornecimento de gás, fechando-se sua válvula manual individual durante qualquer teste de pressão do sistema.

**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.

### INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO DO GÁS

Esta 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. 1 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. 2 a seguir).

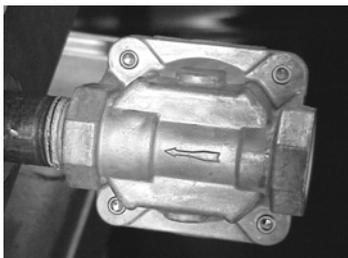


Fig. 1



Fig. 2

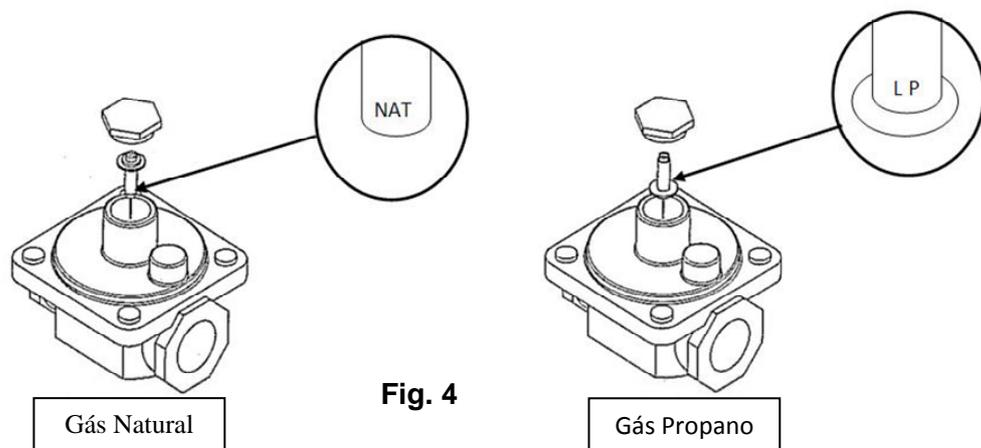
A pressão de alimentação (a montante do regulador) deve ser de 7-9" W.C. para gás natural e de 11-12" W.C. de gás propano. Em nenhum momento a grelha deve ser ligada à pressão de alimentação superior a ½ psig (3,45 kPa) ou 14" W.C.

### CONVERSÃO PARA GÁS PROPANO

Este charbroiler sai da fábrica equipado com orifícios de queimadores fixos e para uso com gás natural. Os orifícios do queimador necessários para converter o charbroiler para gás propano são fornecidos juntamente com o equipamento, na embalagem de transporte. Recomenda-se 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 churrasqueira.
2. Ajuste o regulador em 10" WC invertendo o plugue de mola do regulador. Ver Fig. 4



**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.

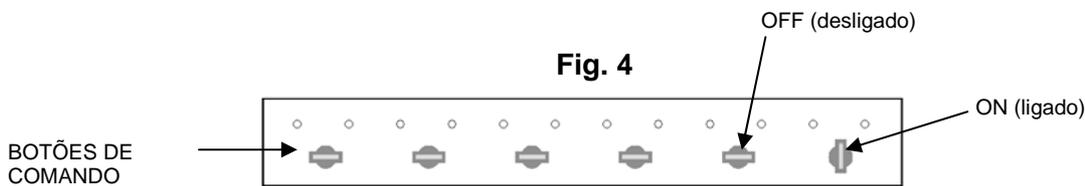
### OPERAÇÃO

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

Há um piloto para cada dois queimadores. A chapa está equipada com pilotos fixos não monitorados. O gás fluirá dos pilotos logo que o fornecimento de gás para a unidade principal é ligado. Consulte o procedimento de acendimento do piloto abaixo.

Cada queimador é controlado por uma válvula de gás ajustável e independente. Depois que os pilotos são acesos, girar o botão de controle para a posição ON (ligado) irá acender cada queimador. Os queimadores estarão em pleno funcionamento na posição ON (ligado) quando os botões de controle são virados completamente para a esquerda. Os queimadores estarão totalmente desligados na posição OFF (desligado) quando os botões de controle são virados completamente para a direita.

Ver Fig. 4



### INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO

1. Ver Fig. 5. Fechar a válvula principal do gás e todos os botões de controle do queimador para posição OFF (desligado) e espere 5 minutos para deixar que qualquer gás acumulado escape.
2. Retire a fileira dianteira de grelhas.
3. Gire a válvula principal do gás para a posição ON (ligado). Acenda o piloto entre cada dois queimador principais. O piloto pode ser acessado por sob o suporte da chapa que corre da esquerda para direita. Ajuste o parafuso da válvula (Ver Fig.5 a seguir) até a chama do piloto apresentar uma ponta levemente amarelada.
4. Para acender os queimadores, gire as válvulas do queimadores individualmente para a posição ON (ligado).
5. Se os queimadores não acenderem, desligue todos as válvulas e a principal válvula de bloqueio de gás para a posição OFF (desligado) e entre em contato com o serviço autorizado.

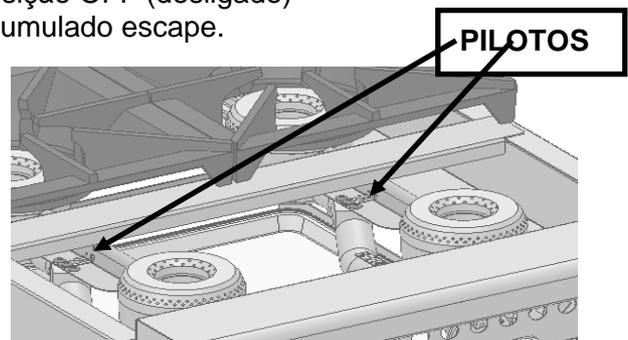


Fig. 5

### AJUSTE DO PILOTO

Utilizando uma chave de fenda de cabeça chata, vire o parafuso de cabeça sextavada do ajuste do piloto no sentido horário para diminuir a chama, e anti-horário para aumentar a chama. Ver Fig. 6

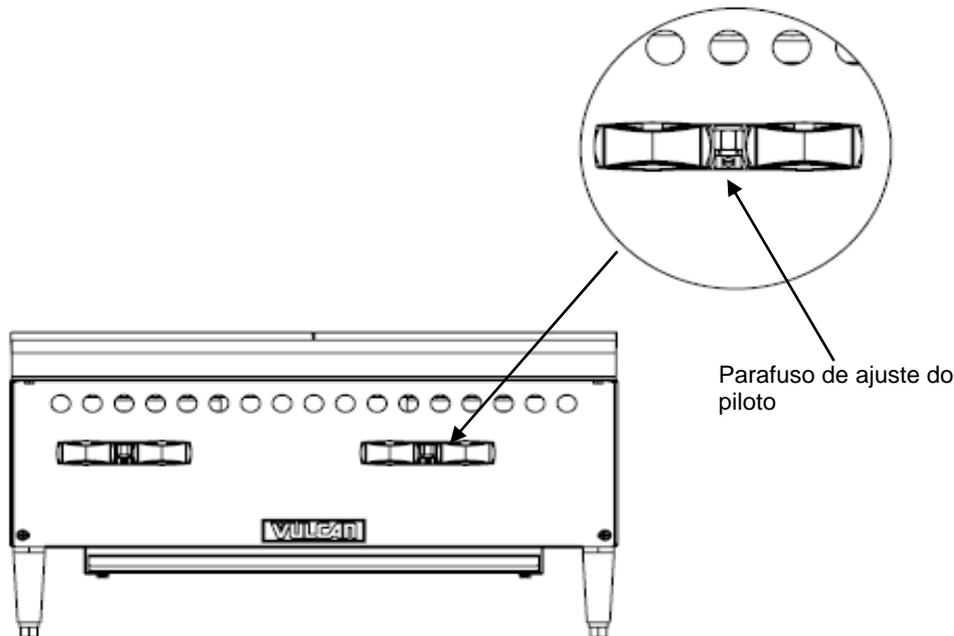


Fig. 6

### LIMPEZA DA GRELHA

As grelhas superiores podem ser imersas em produto de limpeza comercial forte durante a noite. Pela manhã, enxágue-as com água quente para remover qualquer resíduo do produto de limpeza. Seque-as completamente e aplique óleo de cozinha para prevenir a ferrugem.

Os orifícios de entrada e o descanso do queimador devem ser cuidadosamente limpos. O sistema de ventilação deve estar livre de gordura e fiapos. Ao limpar, não insira objetos pontiagudos nos orifícios de entrada do queimador - água e sabão normalmente fazem o trabalho. Respingos e resíduos pesados podem ser removidos com um limpador de forno moderado. Após a limpeza, lavar com água e seque com um pano seco. Certifique-se de aplicar uma camada fina de óleo de cozinha para a proteção após a limpeza.

Superfícies de aço inoxidável podem ser limpas com pano úmido e detergente neutro diluído em água.

Lugares onde a gordura ou comida podem se acumular devem ser limpos regularmente.

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

## **MANUTENÇÃO**

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

### **SISTEMA DE VENTILAÇÃO**

Pelo menos duas vezes ao ano o exaustor ou coifa (sistema de ventilação) devem ser examinados e limpos.

### **LUBRIFICAÇÃO**

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

### **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](http://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.

<b>Solução de Problemas</b>	
<b>Problema:</b>	<b>Causa provável:</b>
Queimador não acende quando o botão de comando é acionado	A. Problema com a válvula de gás (chamar a assistência técnica) B. Queimador piloto não acende. C. Baixa pressão de gás. (chamar a assistência técnica)
Calor demasiado na parte superior	A. Válvulas do queimador ajustadas muito alto B. Ventilação com defeito C. Pressão exagerada do gás D. Queimador indevidamente ajustado.
Calor desigual nas laterais	A. Válvulas do queimador indevidamente ajustadas B. Aparelho desnivelado nas laterais C. Queimador indevidamente ajustado
Calor desigual de frente para trás	A. Aparelho desnivelado de frente para trás B. Ventilação com defeito C. Queimador indevidamente ajustado
Queimador do piloto não acende a chama	A. Está muito baixa. Ajuste o piloto para permitir fluxo de gás. B. Obstrução no orifício do piloto. C. Baixa pressão de gás. (chamar a assistência técnica)
Chamas do queimador amarelas	A. Abra as grades do queimador até as chamas ficarem azuis.
Elevação das chamas do queimador	A. Abra as grades do queimador até que as chamas o toquem.
Pressão flutuante de gás	A. Verifique se há obstruções na ventilação do regulador