

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## CHURRASQUEIRA A GÁS - MODELO: FG10-G0169-6

- **ATENÇÃO:** Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.
- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão.
- Recomendamos deixar espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento.
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis.
- Para a sua segurança, não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo a qualquer equipamento a gás.
- Seu equipamento está regulado para funcionar com gás de botijão (GLP), não devendo ser instalado em linha abastecida por gás de rua, sem que seja realizada a sua conversão por técnico especializado.
- Seu equipamento já sai de fábrica com o bico adequado a montagem do tubo flexível para gás.
- O tubo flexível para ligação entre o equipamento e o botijão deverá atender a norma NBR 8613.
- Mangueira com comprimento máximo de 80cm. A mangueira não deve cruzar a parte traseira do equipamento e deve indicar o nome do fabricante e o ano de fabricação, pois sua vida útil é de 5 (cinco) anos.
- A fixação da mangueira deve ser feita com braçadeiras metálicas nas extremidades do tubo para evitar vazamentos.
- Não é permitido o uso de emendas entre os pontos ligados.
- Após a instalação verifique a existência de vazamentos usando espuma de sabão. Nunca use fósforo aceso para localizá-los.
- Usar ligação sempre através do regulador de pressão qualificado, em caso de dúvida contactar técnico da companhia fornecedora de GLP (equipamento para baixa pressão - 280mm CA).
- Quando seu equipamento não estiver em uso, manter a válvula do regulador (saída do botijão) fechada.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.

### MODO DE USAR

- O seu equipamento é fornecido com registro de regulagem com 2 (dois) estágios de chamas (máxima = 1/4 volta ; mínima = 1/2 volta). Incorporado ao registro existe um dispositivo de segurança que só permitirá sua abertura quando o manete for pressionado e girado para a esquerda.
- Limpe a placa de fritura (óleo proteção) e passe sobre a superfície da mesma um pouco de óleo comestível para fritura ou manteiga.
- Para colocar seu equipamento em funcionamento, siga a seguinte sequência:
  - 1 Abra ligeiramente a gaveta para ter acesso aos queimadores.
  - 2 Abra o registro do regulador de pressão (botijão) e em seguida, pressione o manipulador do registro egire para a esquerda, colocando na posição de chama máxima (1/4 volta).
  - 3 Aproxime o fósforo ou acendedor automático do queimador e acenda o equipamento..
  - 4 Retorne a gaveta para a posição fechada.
  - 5 Deixe por aproximadamente 20 minutos o manete na posição de chama máxima, para que a temperatura da chapa se estabilize, quando o equipamento estará pronto para uso.
  - 6 Para apagar o queimador, gire o manete totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão (botijão).

### LIMPEZA

- A limpeza das partes inoxidáveis deve ser feita diariamente após sua utilização.
- Para a limpeza, usar apenas pano úmido com água e sabão neutro, evitando excesso de água para não danificar o equipamento.
- Não aconselhamos o uso de qualquer esponja fibrosa (bombril ou similar) para limpeza.
- A chapa de fritura é construída em aço carbono, por isso não deve ser exposta a água, e precisa ser mantida oleada. Usar óleo de cozinha.

### CONSERVAÇÃO

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Quando o equipamento não estiver em uso mantenha a superfície da chapa protegida da umidade. caso contrário, poderá enferrujar.
- Durante o uso é normal que resíduos e gordura proveniente dos alimentos se depositem sobre a superfície da chapa. O excesso destes depósitos serão carbonizados sobre o aço e, aos poucos, iniciarão um processo de fissura e despalcamento. Atenção, isto não é um defeito! Uma boa limpeza com material abrasivo resolverá o problema.
- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.
- **Nota:** No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência Técnica (vide Cartão de Garantia).

As fotos/desenhos são meras ilustrações. Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.

# CROYDON



**ATENÇÃO!**  
Ao iniciar a utilização deste equipamento, o cliente está aceitando integralmente as condições informadas no TERMO DE GARANTIA

# FG10

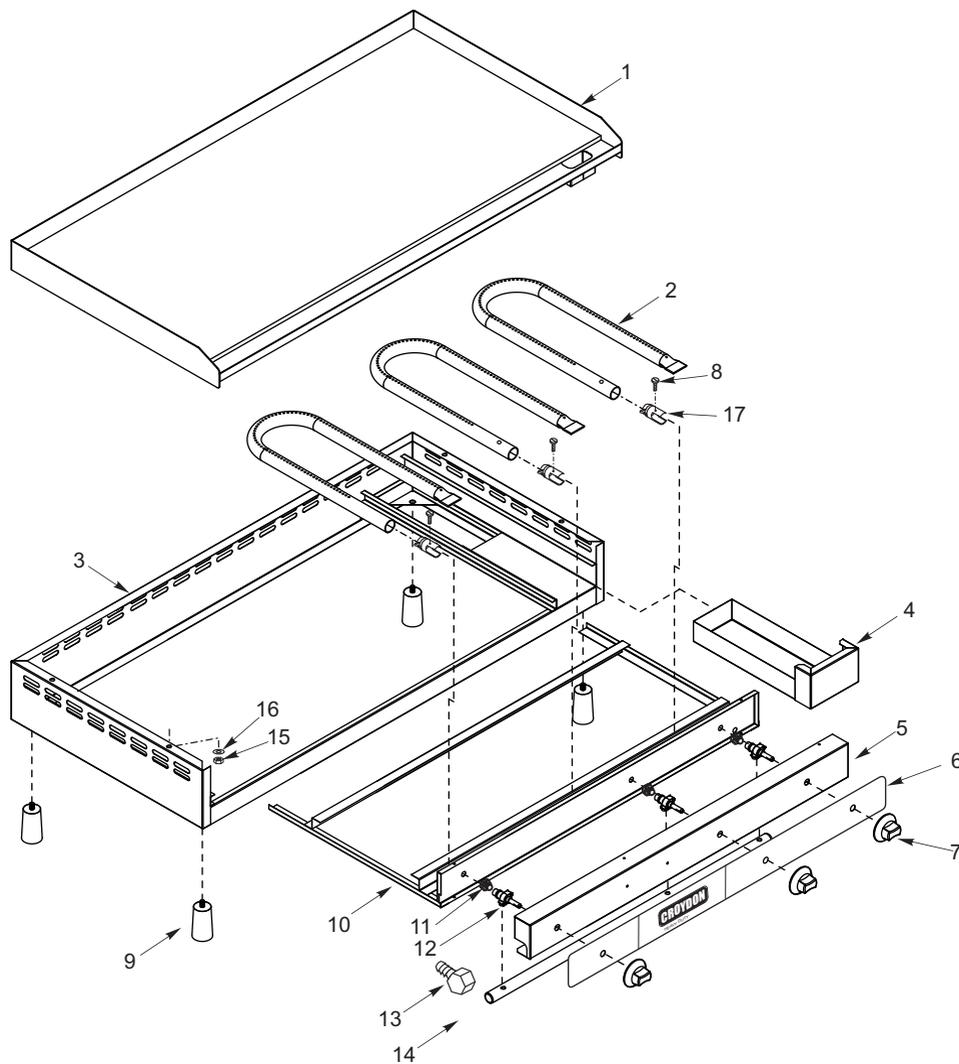
## CROYDON

**CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI.**  
Estrada São Lourenço, 891 - Capivari  
Duque de Caxias- RJ / Brasil - CEP 25243-150  
Telefone: 55 21 2777- 8100 / Fax: 55 21 2777- 8106  
e-mail: croydon@croydon.com.br - www.croydon.com.br

FG10-G0169-6

# CROYDON CHURRASQUEIRA A GÁS (FG10)

# CROYDON CHURRASQUEIRA A GÁS (FG10)



item	código	descrição
1	16.180-3	Chapa de Fritura
2	16.039-3	Queimador
3	16.096-3	Gabinete
4	16.086-3	Caixa de Gordura
5	16.106-3	Painel da Gaveta
6	1.391-3	Etiqueta 'Heavy Duty'
7	1.965-3	Manipulador
8	552	Parafuso
9	1.917-3	Pé de Nylon
10	16.089-3	Gaveta dos Queimadores
11	20.322-3	Injetor
12	20.911-3	Registro
13	2.206-3	Adaptador da Mangueira
14	18.417-3	Tubo Coletor
15	635	Porca Sext. M6
16	642	Arruela Lisa 1/4"
17	16.076-3	Regulador do Queimador

## Dados Técnicos

FG10-G0169-6 (05)	
Potência (BTU/h)	45.000
Consumo Botijão (g/h)	1.100
Peso (kg)	36
Dimensões L x A x P (cm)	104,5 x 24 x 50