

CROYDON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRANGUEIRA A GÁS

Ao iniciar a utilização deste equipamento, o cliente está aceitando integralmente as condições informadas neste TERMO DE GARANTIA. Caso não concorde, retorne o produto SEM USO, bem como acessórios e embalagem INTACTOS ao REVENDEDOR.

A CROYDON garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão-de-obra. A obrigação da CROYDONMAQ se limita ao reparo ou à substituição, a seu próprio critério, sem custo para o cliente, de peça(s) defeituosa(s) incluindo a mão-de-obra e os materiais utilizados para substituição da(s) mesma(s).

A garantia legal é válida por **6 (seis) meses** a contar da data de emissão da primeira Nota Fiscal de Venda para consumidor. Sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 3 (três) meses de acordo com a avaliação do fabricante.

Exceções:

- Esta garantia **não** se aplica à manutenção normal do equipamento, incluindo (mas não limitado a) limpeza e lubrificação.
- Esta garantia **não** cobre arranhões, amassados, quebras e peças faltantes. Essas verificações devem ser feitas pelo cliente no momento que receber o produto. Caso seja notado algum problema, o cliente deve fazer a reclamação diretamente com o REVENDEDOR. **POR RAZÕES FISCAIS, A FÁBRICA NÃO TROCA DIRETAMENTE O PRODUTO.**
- Esta garantia não se aplica quando ocorrer: Transporte ou armazenagem inadequados, operação ou instalação impróprias, alterações no produto e/ou uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções.
- Esta garantia não se aplica a qualquer peça, mão-de-obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado **CROYDON**. Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado cancela imediatamente a garantia.

A CROYDON não oferece serviço de atendimento em garantia no local, ou serviço de transporte do produto até o assistente técnico, **cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.** No caso de equipamentos volumosos como: **Frangueiras e Fornos Combinados**, a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente sem custo para o mesmo.

A solicitação de garantia só será considerada no momento em que o produto der entrada na Assistência Técnica autorizada, acompanhado da Nota Fiscal de Venda.

A simples comunicação do fato à Assistência Técnica autorizada ou ao fabricante **NÃO** caracteriza o início do atendimento em garantia. E a execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

A CROYDON se reserva ao direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente.

Fica, desde já, eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do cumprimento deste Termo de Garantia.

OBSERVAÇÃO: Para consultar a relação completa de assistentes autorizados CROYDON, deve-se acessar o site www.croydon.com.br.

ÍNDICE

TERMO DE GARANTIA	2
1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	4
1.1. FRANGUEIRA A GÁS	4
2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES	4
3. INSTALAÇÃO	5
3.1. INSTALAÇÃO DE GÁS	6
3.2. INSTALAÇÃO ELÉTRICA.....	7
4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR.....	8
5. CUIDADOS OPERACIONAIS	10
6. LIMPEZA	11
7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	12
8. TRANSPORTE	13

As fotos e desenhos contidos nesse manual são meras ilustrações.

Devido às evoluções tecnológicas, as informações poderão ser alteradas sem aviso prévio.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Sempre que necessitar de uma ASSISTÊNCIA TÉCNICA, é muito importante saber identificar seu produto. Localize a etiqueta abaixo na parte traseira ou lateral de seu equipamento.



1 MODELO: _____

2 Nº DE SÉRIE: _____

3 CÓDIGO: _____

DATA DA N.F.: ____/____/____

REVENDEDOR: _____

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. FRANGUEIRA A GÁS

MODELO	TENSÃO (V)	POTÊNCIA NOMINAL (W)	POTÊNCIA MOTORA	CORRENTE (A)	TIPO DE GÁS	POTÊNCIA (BTU/h)	CONSUMO (kg/h)
FRG6	127/220	420/270	1/4CV	3,3/1,3	GLP	54000	1,15
		ESPETOS	CAPACIDADE POR ESPETO	CAPACIDADE TOTAL	PESO (kg)	DIMENSÕES A X L X P (cm)	
		6	5 frangos	30 frangos	87,5	163 X 113 X 50	

2. INFORMAÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO!

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE OPERAR O EQUIPAMENTO.

POIS, CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO, MANTENHA-O PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO.

- Este equipamento é potencialmente **PERIGOSO** quando utilizado incorretamente.
- Este equipamento destina-se ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.
- Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Por isso, **leia atentamente este manual antes de operar o equipamento**, para garantir um melhor desempenho em condições máximas de segurança.

IMPORTANTE

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho. Este equipamento não se destina a utilização por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

3. INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

Não instale este equipamento em superfícies ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinhas e similares, a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante. Respeite as normas de prevenção de incêndio.



ATENÇÃO!

MUITO CUIDADO AO MANUSEAR O EQUIPAMENTO ANTES E DEPOIS DE DESEMBALADO.

A quebra dos vidros não é coberta pela garantia, pois não é considerado defeito de fabricação.



ATENÇÃO!

RETIRE TODA A PELÍCULA DE PVC (PROTEÇÃO DO AÇO INOX) ANTES DE COLOCAR SEU EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

- O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada e com um espaço de aproximadamente 20 cm em torno do equipamento.
- Não instalar o equipamento próximo à refrigeradores e deve-se evitar ao máximo correntes de ar frio (ao abrir refrigeradores), com o choque térmico há risco de quebra dos vidros.
- Não utilizar, manusear ou armazenar produtos inflamáveis próximos a qualquer equipamento alimentado a gás.
- Instale o equipamento em local arejado, de modo a eliminar gases provenientes de combustão.

3.1. INSTALAÇÃO DE GÁS



ATENÇÃO!
UTILIZAR GÁS GLP (BAIXA PRESSÃO).

- Utilizar um botijão P-13 e regulador de baixa pressão de 2,8 kPa e vazão de 2kg/h. Para utilização do equipamento com em mais botijões ou de outro tipo (por exemplo, P-45), contrate serviço técnico especializado.



ATENÇÃO!
ESTE EQUIPAMENTO NÃO DEVE SER UTILIZADO COM VÁLVULAS DE ALTA PRESSÃO. RISCO DE VAZAMENTOS DE GÁS, FOGO E PERDA DA GARANTIA.

- O botijão deve ser instalado com segurança e em local ventilado conforme as instruções do distribuidor.



ATENÇÃO!
MANTENHA O BOTIJÃO SEMPRE POSIÇÃO VERTICAL (DE PÉ). NUNCA DEITE OU VIRE O BOTIJÃO, ALTO RISCO VAZAMENTO DE GÁS QUE PODEM CAUSAR GRAVES ACIDENTES.

- O equipamento é fabricado com o bico adequado a montagem da mangueira para gás GLP.
- A mangueira para ligação entre o equipamento e o botijão deverá atender a norma NBR 8613 e possuir comprimento máximo de 80cm, 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 à partir da sua data de fabricação.
- Não é permitido o uso de emendas entre os pontos ligados.



ATENÇÃO!
EVITE QUE A MANGUEIRA ENTRE EM CONTATO COM PARTES AQUECIDAS OU CORTANTES.

- A fixação da mangueira deve ser feita com abraçadeiras metálicas nas suas extremidades, para evitar vazamentos.
- Utilize o regulador de pressão (registro) conforme a NBR 8473. Substitua a cada 5 anos ou quando apresentar algum defeito.
- Para instalação do regulador, gire a borboleta para direita com as mãos, até a completa fixação. Nunca utilize ferramentas.

- Para sua segurança não instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- Após a instalação verifique a existência de vazamentos usando espuma de sabão.



ATENÇÃO!

NUNCA UTILIZE FOGO (FÓSFORO OU ISQUEIRO) PARA LOCALIZAR VAZAMENTOS DE GÁS. RISCO DE ACIDENTE GRAVE!

- Caso o vazamento persista substitua o botijão de gás e acione a empresa distribuidora do botijão.
- Em caso de dúvida para instalação contrate serviço técnico especializado.



ATENÇÃO!

NÃO UTILIZAR CARVÃO VEGETAL, LENHA OU OUTROS COMBUSTÍVEIS SIMILARES NESTE EQUIPAMENTO.

3.2. INSTALAÇÃO ELÉTRICA



ATENÇÃO!

EQUIPAMENTO BIVOLT. VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA NA CHAVE SELETORA É A MESMA DA REDE ELÉTRICA (127V OU 220V). NÃO USE O APARELHO SE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO, O PLUGUE OU OUTRAS PARTES ESTIVEREM DANIFICADAS.

- Com o equipamento desligado verifique se a tensão da tomada a ser utilizada é a mesma do equipamento, observando a chave seletora localizada na lateral. Caso não corresponda, modifique a posição da chave para a tensão correta.
- O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, sendo um deles o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a tomada está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou profissional qualificado a fim de evitar riscos.



ATENÇÃO!
NUNCA UTILIZE REDUÇÕES, EXTENSÕES OU ADAPTADORES. RISCO DE SUPERAQUECIMENTO OU INCÊNDIO.



A INSTALAÇÃO ELÉTRICA MAL FEITA CANCELA A GARANTIA DO EQUIPAMENTO.

4. INSTRUÇÕES E MODO DE USAR

IMPORTANTE

O registro de regulagem da chama possui um dispositivo de segurança que só permitirá sua abertura quando o manipulador for pressionado e girado para a esquerda.

A chama pode ser regulada entre máximo e mínimo.

1º Coloque o plugue na tomada, tendo antes verificado as recomendações de **INSTALAÇÃO** no item 3.

2º Abra a válvula para alimentação do gás localizada no regulador do botijão (para gás GLP).

3º Aproxime um fósforo aceso (chama) do queimador e em seguida pressione o manipulador de controle de gás (botão vermelho) e gire para a esquerda, colocando na posição de chama máxima.

O queimador acenderá.

4º Repita o procedimento para acender todos os queimadores. Iniciando pelo superior, em sequência os inferiores.

5º Quando todos os queimadores acesos estiverem incandescentes (rubros), seu equipamento estará preparado para uso.

IMPORTANTE: Certifique-se que todos os queimadores estão acesos.

Feche a porta e os vidros.

6º **NOTA:** Recomenda-se pré-aquecer o equipamento por 20 minutos, antes de colocar os frangos.

7º Disponha os frangos nos espetos respeitando a quantidade máxima, conforme indicado no item 1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS,**

distribuídos homogeneamente.

OBSERVAÇÃO: Espetos mal distribuídos podem danificar o motor.

8º

Abra a porta e posicione os espetos no sistema giratório.

ATENÇÃO: Certifique-se que a ponta do espeto esteja bem apoiada.

9º

Ligue o motor de acionamento dos espetos através da chave alavanca.



ATENÇÃO!

NÃO LIGUE O MOTOR ANTES DE COLOCAR OS ESPETOS E DESLIGUE O MOTOR ANTES DE RETIRÁ-LOS.

Aguarde aproximadamente 45min, com os espetos girando, para que os primeiros frangos fiquem prontos.

10º

Os frangos do espeto superior ficam prontos mais rapidamente.

NOTA: O tempo para cozimento dos frangos pode variar conforme a regulagem (máxima ou mínima) do queimador, o tamanho dos frangos e o ponto desejado.

Para apagar o queimador, gire o manipulador totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão (botijão).

Desligar o motor através do interruptor.

A gaveta de resíduos tem capacidade de 5,1l. Durante o uso observe o nível e evite transbordamentos.

Para esvazia-la acesse a gaveta pela lateral esquerda do equipamento.

ATENÇÃO!

O SÍMBOLO “**CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE**” INDICA QUE A SUPERFÍCIE METÁLICA DO EQUIPAMENTO ATINGE ALTA TEMPERATURA.

PORTANTO, CUIDADO AO TOCÁ-LA DURANTE E/OU LOGO APÓS O USO.

AGUARDE SEU COMPLETO ESFRIAMENTO.



**CUIDADO!
SUPERFÍCIE
QUENTE**



PERIGO!

AO UTILIZAR O PUXADOR DA PORTA NÃO TOQUE NA REGIÃO DO VIDRO, SUPERFÍCIE CONDUTORA DE CALOR. SUJEITO A QUEIMADURAS.

5. CUIDADOS OPERACIONAIS

IMPORTANTE

Não use o equipamento se a fonte de alimentação, mangueiras ou outras partes estiverem danificadas.

- Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das superfícies quentes do equipamento, durante o funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- As peças giratórias do equipamento podem causar acidentes, portanto mantenha os cabelos, partes do corpo, joias, adereços e roupas afastadas do aparelho em operação para evitar lesões.
- Ao operar o equipamento, prenda cabelos de forma segura e use uma toca adequada.
- Quando seu equipamento não estiver em uso manter a válvula do regulador (saída do botijão) fechada.



ATENÇÃO!

NUNCA TOQUE NAS ENGRENAGENS COM O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

- Para uso normal do equipamento, os vidros e a porta devem estar fechados.



ATENÇÃO!

ANTES DE FECHAR OS VIDROS FECHÉ A PORTA LATERAL.

- Mesmo com o equipamento desligado mantenha a atenção nas partes aquecidas.
- Para evitar lesões corporais, danos ao equipamento e/ou perda da garantia, afaste as mãos ou qualquer objeto de todas as partes em movimento enquanto o equipamento estiver em funcionamento.

- Sobrecarregar o equipamento com porções muito pesadas ou muito grandes diminuirá a sua vida útil, por isso não ultrapasse a capacidade do equipamento conforme indicado no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** deste manual de instruções.
- Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconectando o cabo da tomada de energia.



ATENÇÃO!

PARA MOVIMENTAR O EQUIPAMENTO, DESLIGUE DA REDE ELÉTRICA E FECHÉ A VÁLVULA DO REGULADOR DE GÁS E AGUARDE O COMPLETO ESFRIAMENTO.

- Ao movimentar o equipamento verifique se não há nenhum objeto travando os rodízios ou obstruindo o trajeto, risco de dano ao equipamento.
- O equipamento deve ser movimentado sem carga.



ATENÇÃO!

DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER EM USO E MANTENHA A VÁLVULA DO REGULADOR DE GÁS FECHADA.

6. LIMPEZA



ATENÇÃO!

PARA SUA SEGURANÇA, DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA TOMADA E FECHÉ O REGISTRO DE GÁS ANTES DE INICIAR A LIMPEZA.

- Certifique-se que o equipamento encontra-se completamente frio.
- Deve-se evitar ao máximo a realização da limpeza com o equipamento ainda quente, com o choque térmico há risco de quebra dos vidros.
- **Antes da primeira utilização é necessário que seja feita uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes que irão entrar em contato com o alimento para remover lubrificantes utilizados para proteção do equipamento evitando, com isso, a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.**
- O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
 - a) Antes de ser usado pela primeira vez;

- b) Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado;
- A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.
 - Para facilitar a limpeza interna é possível remover os vidros através de abertura lateral.
 - Para limpeza das partes externas deve-se utilizar apenas um pano úmido e sabão neutro.
- NOTA:** Evite usar esponja metálica (palha de aço) ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos/arranhões ao acabamento.
- Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.



ATENÇÃO!

NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR. NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA A VAPOR.

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- 1º Remova os espetos e realize a limpeza com água e detergente neutro após ter retirado o excesso de gordura (remova todo resíduo de detergente).
 - 2º Passe óleo comestível nos espetos para proteção contra oxidação.
 - 3º Limpe o gabinete nas partes interna e externa, com um pano umedecido com água e detergente neutro.
 - 4º Mantenha as engrenagens e sem-fins sempre com graxa, para evitar desgastes.

7. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO



IMPORTANTE!

MANTER AS ENGRENAGENS E SEM-FIM LUBRIFICADOS.

Semanalmente utilizar graxa que contenha grafite ou graxa para altas temperaturas. Seguir esta recomendação reduzirá o desgaste das peças, prolongando a vida útil do equipamento.

- Manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço devem ser realizados com o registro de gás fechado.
- Partes metálicas e os vidros são condutores de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- A manutenção deve ser realizada por pessoas qualificadas, certificando-se que o equipamento trabalha em totais condições de segurança.
- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências evitarão o seu desgaste prematuro.
- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.
- No caso de irregularidades consulte o **TERMO DE GARANTIA** e comunique-se com a Assistência técnica.

8. TRANSPORTE

- Proteja o equipamento, caso necessite de transporte constante. Transportando adequadamente a vida útil do seu equipamento será prolongada.



**ACESSE NOSSO CATÁLOGO
E CONHEÇA OUTROS
EQUIPAMENTOS CROYDON**



CROYDON

32.800.23679-A
REV. 03 (10/2024)

**ACESSE O QR CODE E FAÇA O
DOWNLOAD DA VERSÃO DIGITAL
DO MANUAL PARA TÊ-LO EM
MÃOS SEMPRE QUE PRECISAR.**



CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA
Estrada São Lourenço, 891
Duque de Caxias – RJ CEP: 25243-150

Telefone: 21 2777-8100
E-mail: vendas@croydon.com.br
www.croydon.com.br