



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 regulação 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 sequencia 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 ENGENHAGENS COM O EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO.

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



ATENÇÃO!

ANTES DE FECHAR OS VIDROS FECHER 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 ENGRELAGENS E SEM-FIM LUBRIFICADOS.

Semanalmente utilizar graxa que contenha grafite ou graxa para altas temperaturas. Seguir esta recomendação reduzirá o desgaste das peças, prologando 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.

ANOTAÇÕES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



**ACESSE NOSSO CATÁLOGO
E CONHEÇA OUTROS
EQUIPAMENTOS 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