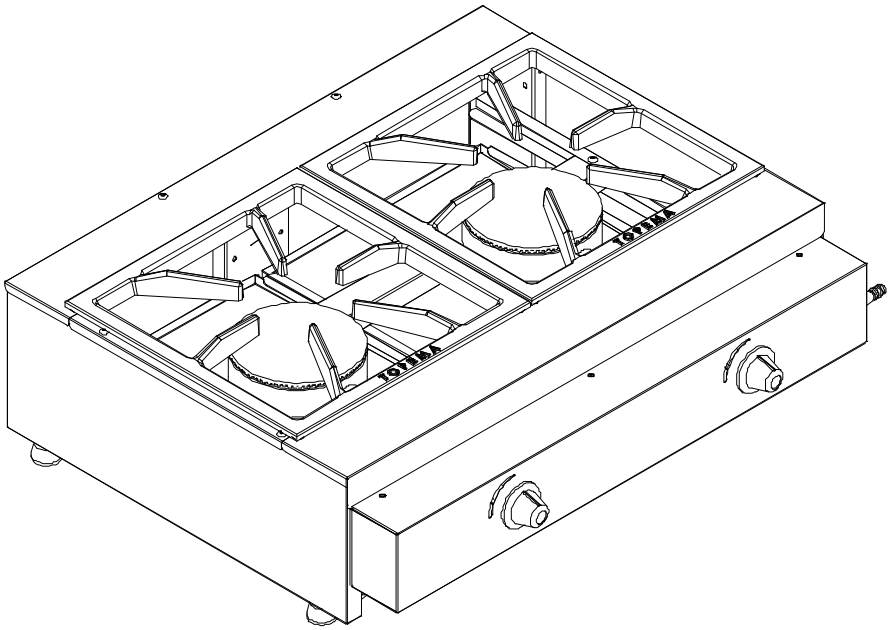
FOGÃO À GÁS - SNACK

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Leia atentamente este manual antes de ligar e/ou utilizar o equipamento.

TOPEMA
COZINHAS PROFISSIONAIS

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO LTDA.
Av. Roberto Gordon, 171 – Fone: 11 2134-7400 Fax: 11 4071-1117
CEP 09990-090 – Diadema – SP - Brasil
http://www.topema.com

Out/07 – Rev. 0

Manual do usuário

Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado de seu fogão a gás Topema modelo Snack.
Leia todas as instruções antes de utilizar o equipamento e guarde-as para futuras referências.
Guarde a nota fiscal de compras. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Técnico do Serviço Autorizado Topema.
A plaqueta de identificação onde estão as informações do produto, modelo e outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Topema caso seu equipamento necessite de algum tipo de reparo. Não retire-a do local onde está fixada.

Nota: "Os desenhos e fotos contidos neste manual são de caráter ilustrativo podendo sofrer alterações sem prévio aviso".

Descrição e Especificações Gerais

Os fogões a gás, modelo Snack, possuem as seguintes características:
- Corpo externo executado inteiramente em aço inoxidável, acabamento escovado;
- Grelhas de apoio para panelas em ferro fundido medindo externamente 300x300mm;
- Queimadores simples em ferro fundido, com comando independente e regulagem de chama intensa ou moderada;
- Registros de gás com botão em material atérmico;
- Sapatas de borracha para nivelamento;
- Bandeja deslizante para coleta de gordura;
- Acendimento dos queimadores através de acesso direto aos mesmos;

Informações Técnicas:

Dados técnicos	**Snack 2 Bocas**
Dimensões CxLxA (mm)	650x560x190
Consumo gás (Kg/h – GLP)	0,50
Consumo gás (m^3/h – GN)	0,64
Pressão de Gás (mmca)	240 à 280

Transporte, armazenagem e instalação

Ao transportar o equipamento, sugerimos que o mesmo permaneça com a embalagem original até próximo ao local da instalação definitiva do mesmo, tomando-se o cuidado de respeitar as observações constantes na embalagem.
Este produto é destinado à utilização em ambientes protegidos de intempéries, ou seja, uso interno, **não instale seu equipamento ao ar livre**.
A instalação do fogão a gás deve ser executada por profissionais capacitados à instalação de equipamentos a gás, pois exige-se uma série de cuidados e verificações antes da disponibilização do equipamento para utilização pelos operadores.

Nivelamento

Ajuste as sapatas niveladoras do equipamento afim de garantir a estabilidade do mesmo quando colocados os utensílios sobre as grelhas.

Instalação

- Verifique se o tipo de gás disponível está compatível com o do equipamento (GLP ou GN);
- Certifique-se de que a vazão e a pressão também estejam de acordo com o equipamento;
- Execute a ligação do equipamento ao ponto de gás utilizando os materiais apropriados;
- Verifique se todas as conexões estão regularmente apertadas e se não existe vazamento de gás;

- Após o acendimento do equipamento verifique se o mesmo encontra-se totalmente regulado para o gás utilizado (chama totalmente azul e uniforme);
- Embora o equipamento já saia da fábrica pré testado e regulado, caso seja necessário, o técnico responsável pela instalação deve proceder às regulagens necessárias, bastando na maioria das vezes apenas uma regulagem da quantidade de ar através dos registros de ar dos queimadores tubulares.

Nota Importante: A instalação deste equipamento deve ser feita por empresa treinada e **credenciada** pela **TOPEMA**.

Segurança

- Sempre que fizer limpeza ou manutenção, deixe o equipamento resfriar por completo, afim de se evitar acidentes por contato nas partes quentes;
- Ocorrendo danos no equipamanto, não tente consertá-lo, procure um representante credenciado e substitua a peça danificada por peças originais;
- Não tente consertar o equipamento em nenhuma circunstância, sempre consulte o representante credenciado e exija peças originais de reposição;

Instruções de operação

- Para iniciar a operação, acionar o registro de gás do queimador desejado e acende-lo através de acendimento manual, certificando-se que o mesmo permaneceu aceso, em seguida deixe-o na regulagem desejada;
- É aconselhável que ao final da utilização seja fechado o registro geral de gás da entrada do equipamento.

Limpeza e Manutenção

- Ao término da utilização, o equipamento deve ser desligado e após esfriar, efetuar a limpeza utilizando pano úmido com detergente, em seguida execute a secagem completa do equipamento;
- Retire regularmente a bandeja coletora de gordura e limpe-a conforme já orientado;
- Sempre secar o equipamento após a limpeza;
- Nunca deixar cair água sobre os queimadores;
- Jamais limpe o equipamento com fluidos inflamáveis tais como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol e outros produtos químicos que possam ser prejudiciais ao equipamento ou possam provocar acidentes;
- Não utilize materiais abrasivos, tais como palhas de aço ou buchas para limpeza, no aço inox, pois além de danificar o polimento ainda poderá haver contaminação superficial e o surgimento de pequenos focos de oxidação;
- Não jogue água sobre as peças fundidas (grelhas e queimadores), enquanto ainda estiverem aquecidos para se evitar a deformação do material e um consequente dano ao produto;

OBS: Seguindo estas dicas, seu equipamento terá uma maior durabilidade.

Verificações periódicas de manutenção

Proceder a manutenção preventiva conforme descrito a seguir:

- Diariamente proceda a limpeza geral do equipamento quando do final da utilização;
- Semanalmente verifique a coloração da chama dos queimadores, caso seja necessário efetue a regulagem de chama, conforme a seguinte identificação:
  - Chama firme e totalmente azul – Combustão completa;
  - Chama amarelada – Combustão incompleta, indica falta de ar;
  - Chama azul, porém flutuante ou estourando – indica excesso de ar.
- Quinzenalmente efetue a limpeza superficial dos queimadores e injetores de gás procedendo em seguida à regulagem de chama do equipamento;
- Mensalmente verifique as condições das instalações de gás efetuando testes de vazamento e de condições mecânicas da ligação;

Sugestão de peças para manutenção

- 01 injetor marca Topema;
- 01 registro de gás;

Diagnóstico de Defeitos

Leia atentamente as instruções de operação e manutenção para evitar problemas com o seu equipamento, mas caso este apresente funcionamento não satisfatório, verifique as possíveis causas e correções. Caso as correções sugeridas não sejam suficientes chame o representante técnico **credenciado** pela **Topema**.

- **Caso seu equipamento não funcione (não acende):**
  Verifique se há gás na rede de abastecimento;
  Verifique se não existem registros de rede fechados;
  Verifique se não há injetores obstruídos.

- **O equipamento não aquece uniformemente**
  Verificar se os queimadores estão completamente acesos;
  Verificar se não há algum eventual acúmulo de água dentro do queimador;
  Verificar a regulagem do registro de gás**;**

Após ter efetuado estas verificações e o problema ainda persistir, solicite a visita de um representante técnico **credenciado** pela **Topema**.

Informação importante

Quando do recebimento do equipamento, verificar com cuidado se durante o transporte ocorreu algum acidente, tais como:

- Chapas amassadas
- Riscos
- Quebra dos pés, ou qualquer outra parte.

Caso tenha ocorrido algum desses acidentes, acione imediatamente a transportadora e o seguro, pois o transporte não é de responsabilidade da TOPEMA e portanto, os danos não serão cobertos pela garantia.

Identificação do equipamento (preencha para facilitar as chamadas técnicas):

Modelo: _____

Número de série: _____

Compressor: _____

Data: _____

Observação: _____