

**CUIDADO**

O GÁS LIQÜEFEITO DE PETRÓLEO E UMA SUBSTANCIA PERIGOSA, INFLAMAVEL, ASFIXIANTE E EXPLOSIVA, REQUERENDO O MÁXIMO DE CUIDADO NA SUA UTILIZAÇÃO.

**“LEIA COM ATENÇÃO ESTA INSTRUÇÃO, ANTES DE USAR ESTE PRODUTO”.**

**(INSTRUÇÃO PARA USO CORRETO)**

- Este Fogão é de alta pressão, portanto não utilizar regulador gás comum, o registro correto é o de alta pressão com mangueira normalizada e certificada pelo INMETRO/ UCIEE, com capacidade de 250 a 300 PSI, que acompanha o fogão (devera constar descrito na mangueira que a mesma é para uso de gás GLP). Obs: Não utilize mangueira que não seja normalizada pois o fogão perdera a garantia.



**Correto**



**Errado**

- Faça testes de vazamento no tubo de entrada de gás do Fogão com a mangueira e no regulador com o botijão de gás, utilizando apenas espuma de sabão.
- A abraçadeira que se encontra no tubo do queimador, é denominada de regulagem de ar. A regulagem do ar (abraçadeira) deve permitir uma pequena entrada de ar do tubo do queimador, permitindo assim a mistura de gás (GLP) com oxigênio, onde será obtida a chama. (A chama de cor azulada, e a tonalidade ideal para a queima do gás).
- A regulagem de ar (abraçadeira) é o principal responsável pela qualidade da chama, seja em tamanho ou cor. Todo e qualquer ajuste deve ser feito junto da regulagem de ar (abraçadeira), aumentando ou diminuindo e entrada de ar junto ao tubo do queimador.
- A abertura de ar da regulagem já vem acertada de fábrica, portanto evite mexer para não desregular o Fogão.
- Abra o regulador de gás e em seguida o registro do Fogão referente ao tubo que você queira usar. A intensidade da chama do fogão e regulada de acordo com a abertura de registro.
- Nunca coloque panela de diâmetro maior que a grelha em fogo alto. Motivo: A chama ultrapassa a panela e pode queimar o botão de registro causando acidentes. Obs.: Caso precise usar panela maior que a grelha, usar as bocas traseiras do fogão afastando-o da parede. (Cada boca do Fogão 30 x 30 suporta panela de até 20 litros, Fogão 40 x 40 suporta panela de até 30 litros e Fogão 50 x 50 suporta panela de até 50 litros).
- Recomendamos a Instalação dos Fogões em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.
- Para o bom funcionamento do Fogão é necessário o uso de equipamentos corretos.
- Este Fogão NÃO funciona em instalações de gás de rua.

**MONTAGEM DOS FOGÕES**

Os Fogões da **Linha Omega com Forno** são fornecidos **Montados**.

Os Fogões fornecidos **Desmontados** são todos da **Linha Omega** que não acompanham forno.

A montagem dos fogões é simples prática, bastante seguir a ordem das ilustrações:

- Retirar as peças moveis do fogão (espalhador de chama do queimador e grelha).
- Colocar o fogão deitado no chão de lado (Foto 1).
- Prender um pé de cada vez com os parafusos (5/16 x 1/2”) e porcas (5/16) que acompanham o fogão (utilizar chave de boca de 1/2), apertar bem os parafusos mas tomar cuidado para não danificar os mesmos.
- Para prender a trava dos pés (foto 2), mantenha o fogão no chão, para fusando a trava, certifique-se que todos os parafusos estão bem presos antes de virar o fogão. Assim voltando o fogão em sua posição normal já esta pronto para o uso.

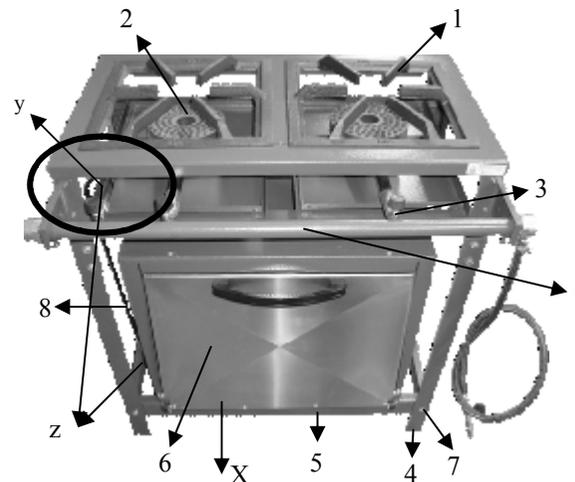
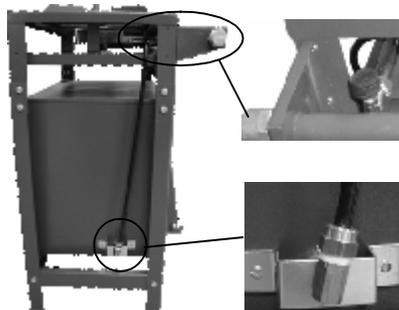
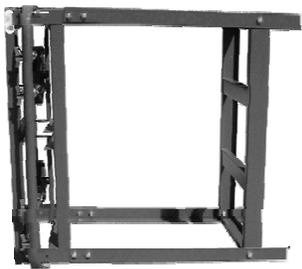
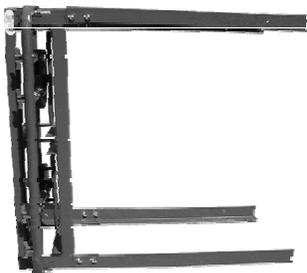
**PARA SE INSTALAR O FORNO NO FOGÃO CASO O FORNO FOR ADQUIRIDO POSTERIORMENTE DEVE-SE SEGUIR OS SEGUINTE PASSOS:**

- Verifique se o forno é de alta pressão ou baixa pressão; Obs.: São diferentes para cada caso.
- Solte os pés e solte a trava dos pés, em seguida coloque o forno virado com a parte superior para baixo, coloque a trava sobre o mesmo prenda o forno na trava com os parafusos que acompanham (X).
- Repita a operação acima descrita para montar os pés e fixar a trava dos pés.
- Em seguida retira o injetor sem furo (Y) que se encontra no registro saliente (foto 4) e coloque o niple (anexo) para conexão da tubulação.
- Conecte o tubo que acompanha a forno no registro saliente, em seguida parafuse o cavalete que esta na outra extremidade da tubulação conectando adequadamente ao queimador do forno para que não ocorra vazamento de gás, aconselhamos a utilização de fita Teflon nas conexões (Z). Obs.: A tubulação para o forno do fogão de baixa pressão é diferente do fogão de alta pressão.
- A regulagem do fogo do queimador do forno é feita na regulagem de ar da ponta do queimador do forno, caso necessite.
- Este procedimento é valido para **Linha Omega** de 1, 2, 3, 4 e 6 Bocas.

Foto 1

Foto 2

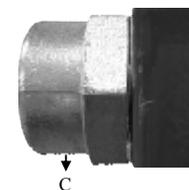
Foto 3



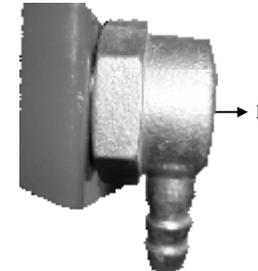
**INVERSÃO DA ENTRADA DE GÁS**

- Os fogões ROA possuem entrada de gás padronizada do lado direito (B); mas é possível inverter para o lado esquerdo (A);
- Inverta tampão (C) do lado esquerdo para o direito e o tampão com bico (D) para o lado esquerdo e aperte bem. Não esqueça de passar fita teflon para evitar vazamento de gás.
- Após ter feito esta mudança testar com água e sabão para ver se não há vazamento.

Lado Esquerdo (A)



Lado Direito (B)



**REGRAS GERAIS PARA UTILIZAÇÃO DE BOTIJÕES OU CILINDROS**

Fogões 1 e 2 bocas ..... 1 botijão de 13Kg.  
 Fogões 3, 4 e 6 bocas ..... 2 cilindros de 45Kg ou 4 botijões de 13Kg.  
 Fogões 8 bocas ..... 4 cilindros de 45Kg ou 8 botijões de 13Kg.  
 Obs: Os botijões ou cilindros não podem ser colocados com mais de 2 metros de distancia dos fogões neste caso que o fogão é de Alta pressão, porque o gás GLP congela. Caso houver necessidade de maior distancia deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao fogão e sempre usando a regra de cilindros acima para ter sempre pressão na tubulação, caso tenha dúvidas consulte um técnico.

**CONSUMO DE GAS POR QUEIMADOR**

Descrição	Medida/ diâmetro	Furo do injetor	Tempo p/ ferver 1 litro	Consumo (kg gás p/ hora)
Queimador Chuveirinho	130 mm	0,40 mm	3 min	0,450
Queimador Forno 2 e 3 bocas	170 mm	0,90 mm	--	0,250
Queimador Forno 4 e 6 bocas	170 mm	1,00 mm	--	0,400

### ESPECIFICAÇÕES DOS FORNOS

FORNO 2 BOCAS OMEGA	
Comprimento Externo	370 mm
Largura Externa	550 mm
Altura Externa	460 mm
Largura Interna	440 mm
Profundidade Interna	340 mm
Altura Interna	310 mm
Capacidade	48 Litros
Acabamento Externo	Pintura Eletrostática
Acabamento Interno	Esmaltado Preto

FORNO 4 BOCAS OMEGA	
Comprimento Externo	520 mm
Largura Externa	600 mm
Altura Externa	450 mm
Largura Interna	500 mm
Profundidade Interna	500 mm
Altura Interna	310 mm
Capacidade	78 Litros
Acabamento Externo	Pintura Eletrostática
Acabamento Interno	Esmaltado Preto

### TEMPERATURA DOS FORNOS

FORNO 2 BOCAS OMEGA	
0 min	25° C
5 min	152° C
10 min	202° C
15 min	223° C
20 min	238° C
25 min	247° C
30 min	250° C
35 min	255° C
40 min	257° C
45 min	257° C
50 min	257° C

FORNO 4 BOCAS OMEGA	
0 min	25° C
5 min	147° C
10 min	212° C
15 min	248° C
20 min	271° C
25 min	281° C
30 min	288° C
35 min	291° C
40 min	294° C
45 min	294° C
50 min	294° C

### GARANTIA:

A ROA reparará ou substituirá, conforme opção da ROA, este produto ou qualquer componente defeituoso, cuja causa seja defeito de fabricação ou material, dentro de 90 dias após a compra do produto. É necessária a prova da aquisição do produto para o exercício dos direitos aqui assegurados. Os revendedores e os representantes da ROA, não tem autoridade para alterar, modificar, ou de qualquer forma mudar os termos ou condições desta garantia.

Nas cidades ou praças onde não houver assistência técnica autorizada será designado um representante legal ou revendedor, sendo que as despesas decorrente de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico serão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço.

### ITENS NÃO COBERTOS POR GARANTIA

Custo de remessa do produto para assistência técnica ROA, avarias de desgastes decorrentes do uso normal do produto incluindo lascas, arranhões, desgaste por fricção, descoloração ou desbotamento, causados pelo uso ou exposição ao sol, fogo e queda.

Danos causados por mau uso, abuso, negligência, alterações ou reparo feitos por pessoas não autorizadas, uso de acessórios ou peças que não seja de fabricação ROA ou falha na observação dos cuidados recomendados ou das instruções de manutenção.

### EXCLUSÕES

A ROA não garante e utilização destes produtos para fins não previstos neste termo de garantia nos manuais e publicidade. A metalúrgica ROA, se reserva direito de alterar as características dos produtos sem prévio aviso.

**METALÚRGICA ROA IND. E COM. DE FOGÕES LTDA**  
**R. Caiabu, 220 Cid. Kemel -Itaquaquecetuba – SP**  
**CEP 08575-200**  
**Tel. (011) 4646-4490**

**Assistência Técnica Autorizada:**  
**Rua Juruá 75 - Canindé – São Paulo – SP**  
**Tel.: (011) 3227-2787**

# METALÚRGICA ROA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FOGÕES LTDA.

www.roa.com.br / roa@roa.com.br



## **FOGÃO INDUSTRIAL ROA OMEGA**

**ALTA PRESSÃO**

**MANUAL DE INSTRUÇÃO**  
**E**  
**CERTIFICADO DE GARANTIA**