

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CHAR BROILER - MODELO: CCP3-G0196-6

- **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 da combustão.
- Este equipamento não deverá ser utilizado sem os pés.
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis.
- Para a sua segurança, não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo a qualquer equipamento a gás.
- Verifique se o tipo gás presente em sua instalação corresponde ao informado na etiqueta presente no equipamento. Caso haja divergência deverá ser realizada a sua conversão por um 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 fabricante e o ano de fabricação, pois sua vida útil é de 5 (cinco) anos.
- 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.
- Antes de ligar, verifique se a pressão do gás está de acordo com as normas de fornecimento: 280mm CA(2,8kpa) para gás GLP e 220mm CA(2,2kpa) para gás Natural.
- Quando seu equipamento não estiver em uso, manter o registro principal de gás (não fornecido) fechado.
- 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 manipulador for pressionado e girado para a esquerda.
- Limpe a grelha de fritura com água e sabão antes do primeiro uso e passe sobre a superfície da mesma um pouco de óleo comestível para fritura ou manteiga.
- Assegure-se que a Cantoneira Defletora (n° 2) esteja posicionada sobre os queimadores.
- Para colocar seu equipamento em funcionamento, siga a seguinte sequência:
 1. Escolha uma das posições das grelhas: Inclinada = Menos gordura/Maior tempo de preparo.
Horizontal = Mais gordura/Menor tempo de preparo.
 2. Abra o registro principal de gás de sua rede.
 3. Acenda um fósforo (palito super longo) e introduza a chama pelo tubo adjacente ao registro do queimador que será acendido.
 4. Com o fósforo aceso ainda dentro do tubo, pressione e gire o manipulador para a esquerda (1/4 volta) e aguarde o acendimento da chama. Caso o queimador não acenda, desligue o registro (OFF) e repita a operação (3 e 4) até o queimador acender.
 5. Deixe por aproximadamente 10 minutos o manipulador na posição de chama máxima, para que a temperatura da câmara de calor 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 principal de sua instalação de gás.

- Recomendamos manter a(s) bandeja(s) com uma fina camada de água afim de evitar a combustão dos resíduos.

LIMPEZA

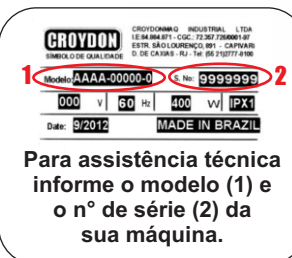
- Utilize a escova metálica fornecida para a limpeza das grelhas. A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização.
- Para a limpeza, usar apenas pano úmido com água e sabão neutro em todas as partes, evitando excesso de água para não danificar o equipamento.

CONSERVAÇÃO

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- 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



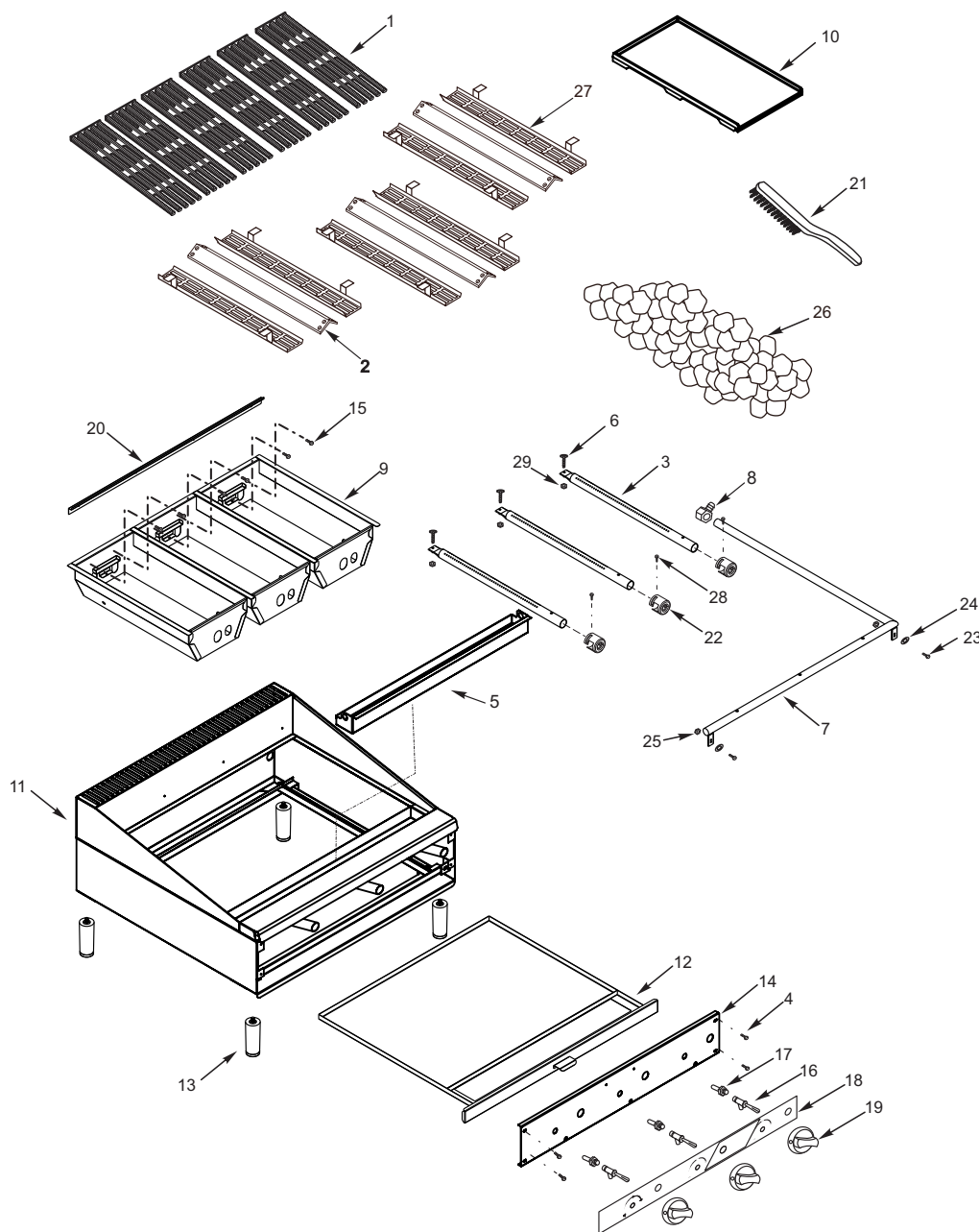
CCP3

CROYDON

CROYDONMAQ INDUSTRIAL LTDA.

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

CCP3-G0196-6

CROYDON**CHAR BROILER (CCP3)****CROYDON****CHAR BROILER (CCP3)**

Item	Código	Descrição
1	42.510-3	Grelha p/ Char Broiler
2	2.509-3	Cantoneira Defletora
3	16.025-3	Queimador
4	566	Parafuso
5	2.669-3	Caixa de Gordura Móvel
6	328	Parafuso 3/16"
7	16.064-3	Tubo Coletor
8	2.206-3	Adaptador da mangueira
9	18.732-3	Câmara de Calor
10	46.017-3	Chapa de ferro fundido
11	18.750-4	Gabinete
12	20.272-3	Bandeja
13	1.918-3	Pé de Nylon
14	2.674-3	Painel Frontal
15	563	Parafuso
16	2.202-3	Registro
17	20.322-3	Injetor
18	18.787-3	Etiqueta Heavy Duty
19	1.965-3	Manipulador
20	18.751-3	Apoio da Grelha
21	2.524-3	Escova de Metal
22	16.076-3	Regulador do Queimador
23	384	Parafuso
24	643	Arruela
25	604	Porca
26	2.523-3	Pedra Cer. Expandida
27	2.570-3	Grelha da Pedra em Chapa
28	552	Parafuso A.A 3,5
29	604 A	Porca Inox

Utilização com as Pedras:

- 1) Posicione as Cantoneiras Defletoras sobre os suportes das Camaras de Calor.
- 2) Posicione as Grelhas da Pedra nas laterais das Cantoneiras e apoiadas nas Camaras de Calor.
- 3) Despeje as Pedras Ceramicas distribuindo uniformemente ao longo das Grelhas.
- 4) Posicione as Grelhas em ferro fundido.

Obs.: Para a utilização da Chapa de fritura em ferro fundido, remova as Pedras, as Grelhas das Pedras e a Cantoneira Defletora. A Chapa funciona diretamente sobre o queimador.

Dados Técnicos

CCP3-G0196-6 (04)	
Potência (BTU/h)	3 x 11.000
Consumo Botijão(gr/h)	3 x 275
Peso(Kg)	45
Dimensões L x A x P (cm)	75 x 41 x 74