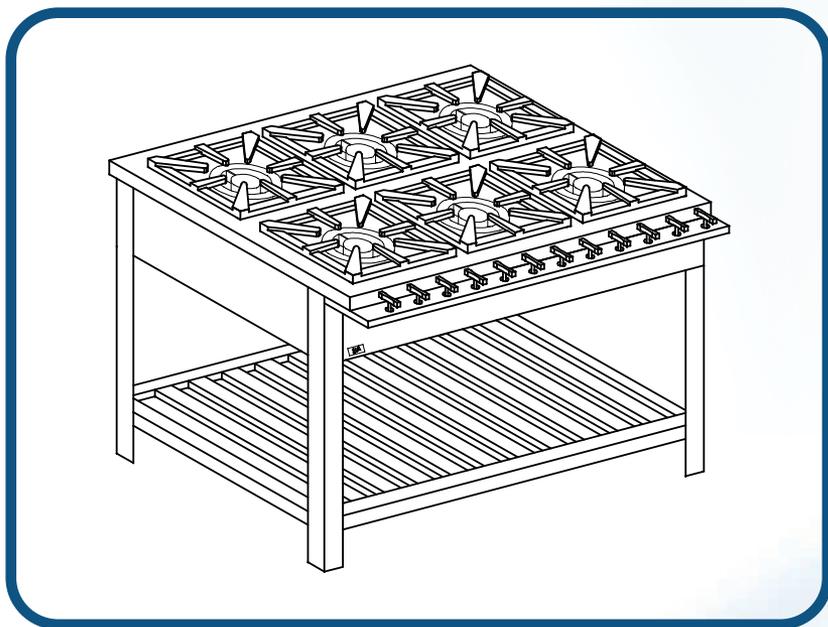




Manual de Instruções



Fogão à Gás Standard

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos **ELVI**.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice



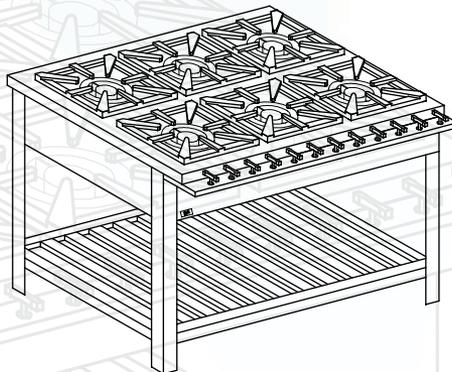
01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO	04
04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
05. MODO DE USO	05
06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
08. LIMPEZA	06
09. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Fogão a Gás Standard ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: Encosto ou Centro
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Polido Fosco
Consumo GLP: 1,2 kg/h a 4,8 kg/h
Consumo GN: 1,44 m³/h a 5,8 m³/h



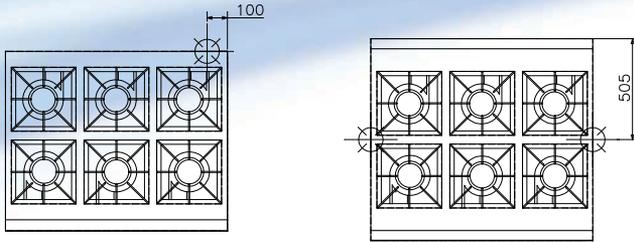
1.2 Descrição

FOGÃO A GÁS ELVI com modelos de 2, 4, 6 ou 8 bocas, de encosto ou de centro. São dotados de queimadores simples e duplos, com baixa e alta pressão, nas versões a gás GLP ou GN.

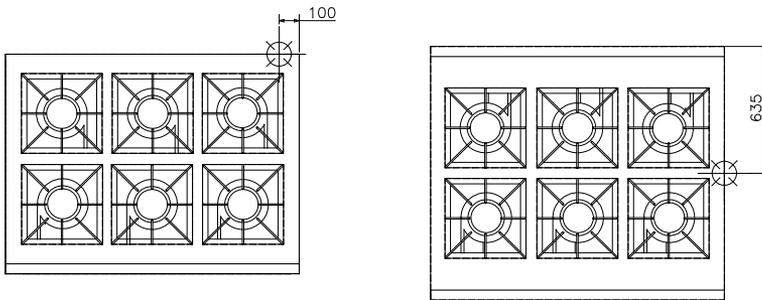
Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura em aço inoxidável com acabamento polido fosco.
- Grelhas e queimadores simples ou duplos em ferro fundido.
- Tubo coletor para gás embutido na parte frontal do equipamento com proteção em aço inox.
- Registro semi-industrial em latão cromado com controle de chama.
- Prateleira inferior gradeada em inox com opção de forno com isolamento em manta de lã de vidro.
- Pés em cantoneira inox com niveladores.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO

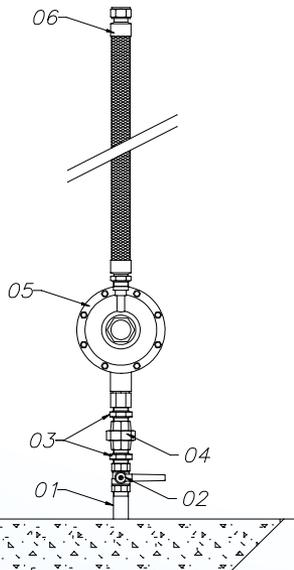


BOCAS DE 300X300MM



BOCAS DE 400X400MM

03. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO



* Estes materiais não acompanham o produto, podendo ser adquiridos pela assistência técnica.

* O dimensionamento na rede deverá ser feito pela companhia de gás.

Sistema de Gás (GLP).

Item	Descrição
01	Ponto de gás no piso
02	Registro de esfera diâmetro nominal 3/4"
03	Niple duplo galvanizado diâmetro nominal 3/4"
04	União com assento cônico de bronze/ferro 3/4"
05	Regulador para gás estágio único 3/4"
06	Tubo flexível por trama externa em aço inox com macho e fêmea (diâmetro: 3/4" / comprimento: 1 metro)

04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Determinar o local da instalação conforme layout.
- B) Seguir corretamente a planta de pontos.

ATENÇÃO:

Na entrada de gás: verificar sempre se há algum tipo de vazamento, se há gás suficiente nos bujões para atingir a pressão necessária de queima.

Pressão do gás: caso a pressão seja superior à recomendada, deverá ser usada uma válvula reguladora, para evitar danos ao equipamento e perda da garantia.

Abastecimento de gás: no caso de troca de bujões, desligue sempre todos os registros e, antes de reacendê-los, verifique se não há vazamentos.

05. MODO DE USO

- A) Verificar qual queimador será utilizado, o interno (coroa pequena) ou o externo (coroa grande) para abrir o registro.
- B) Acender manualmente as bocas.
- C) Regular o registro de gás conforme necessidade do produto a ser produzido.
- D) Após o uso, fechar registro de gás do queimador.

OBS:

- É aconselhável acender primeiramente o queimador externo (coroa grande) e depois o interno (coroa pequena).
- Para equipamento de alta pressão deverá ser utilizado o gás GLP.



06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
- B) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.

07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Manter as coroas sempre escovadas, para isto pode ser utilizado escova de aço.
- B) Nunca jogar água sobre os queimadores e coroas quentes, pois isto ocasionará o empenamento da coroa.

08. LIMPEZA



- A) A limpeza do equipamento só poderá ser iniciada após 40 minutos do término da operação.
- B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
- C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- F) Não jogar água diretamente nos queimadores, pois isto prejudicará a queima.

09. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O queimador não acende?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Registro Fechado	Abrir registro
Falta de gás	Verificar se o registro geral está aberto ou se existe gás na rede

8.2 A chama está amarela?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Registro de ar fechado	Abrir o registro de ar
Muito gás	Contatar a assistência técnica

8.3 A chama está fraca?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Pouco gás	Verificar a pressão do gás
Pouco gás	Verificar a abertura do injetor

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

- 1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
- 2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrada taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999



Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br