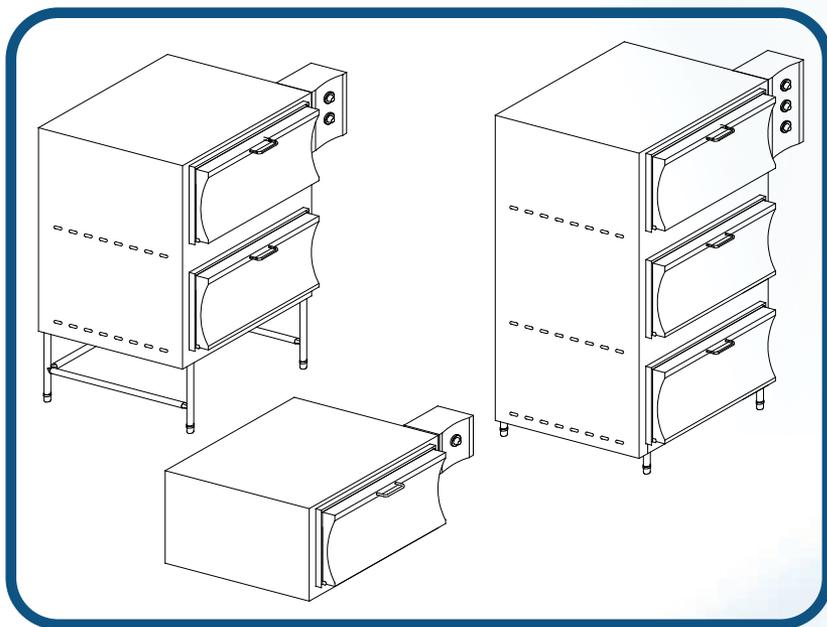




Manual de Instruções



Forno á Gás

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



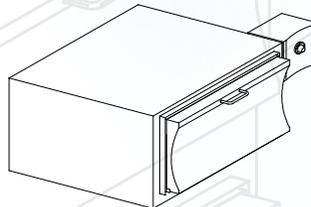
01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO	04
04. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
05. MODO DE USO	05
06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
08. LIMPEZA	06
09. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Forno a Gás ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

Modelo: 01, 02 ou 03 câmaras
Material: Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Polido Fosco
Consumo GLP: Consumo GLP: 1 kg/h
Consumo GN: Consumo GN: 1,2 m³/h



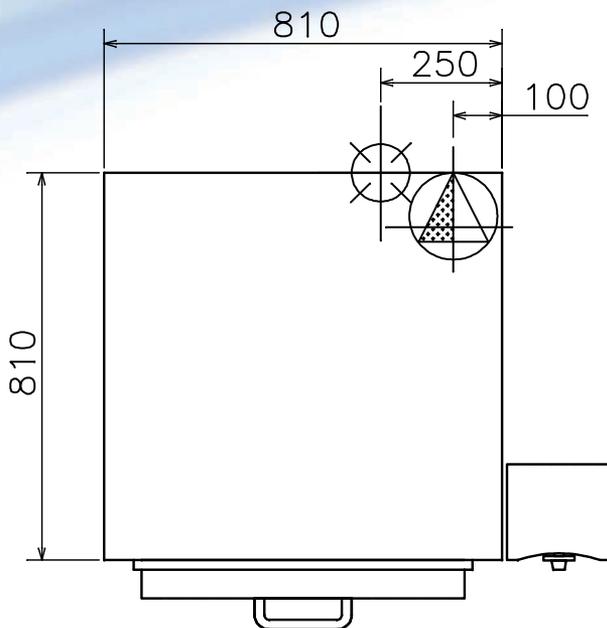
1.2 Descrição

FORNO A GÁS ELVI com uma, duas ou três câmaras dotadas de um termostato individual, que controla a temperatura e proporciona mais segurança, rendimento e economia.

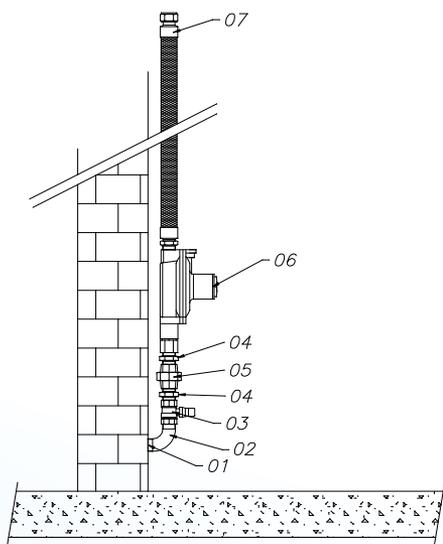
Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura em aço inoxidável com acabamento polido fosco.
- Sua solda em atmosfera de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos.
- Aquecimento a gás através de queimadores multiperfurados com registro em latão cromado.
- Câmaras sobrepostas com controle de chama por termostato graduado independente para cada uma.
- Isolação térmica em manta de lã de vidro.
- Botões de comando em baquelite e piloto para acendimento dos queimadores.
- Duas prateleiras internas gradeadas para cada câmara.
- Porta com mola e puxador em baquelite.
- Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



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 na parede
02	Curva macho galvanizada diâmetro nominal 3/4"
03	Registro de esfera diâmetro nominal 3/4"
04	Niple duplo galvanizado diâmetro nominal 3/4"
05	União com assento cônico de bronze/ferro 3/4"
06	Regulador para gás estágio único 3/4"
07	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.
- C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
- D) Não usar o equipamento sem ligar o fio terra.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que será ligado o equipamento e se os fios estão devidamente conectados aos plugs.

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 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, verifiquei se não há vazamentos.



05. MODO DE USO

- A) Abrir primeiramente o registro geral de entrada de gás.
- B) Acionar a chave geral liga/desliga do painel.
- C) Posicionar o termostato na temperatura desejada.
- D) Verificar se os queimadores foram acesos.
- E) Deixar o forno aquecendo por 30 minutos antes de colocar os alimentos dentro das câmaras.
- F) Evitar abrir as portas das câmaras durante o processo de cocção.
- G) Após o uso, desligar a chave geral e desacionar o termostato.



06. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

- A) Verifique sempre se os queimadores estão acesos antes de fechar a porta do forno.
- B) Não colocar alimentos congelados direto no forno, pois o cozimento na será feito de forma ideal.
- C) Nunca deixar nenhum tipo de utensílio, panelas, bem como panos em cima do equipamento.



07. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

- A) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado e frio.
- B) Em caso de alimentos líquidos, nunca colocá-los em recipientes sem tampa, para não haver derrame sobre os queimadores.

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) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.
- G) Não jogar água diretamente nos queimadores, pois isto prejudicará a queima.



09. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O queimador/piloto 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
Falta de faísca no piloto de acendimento	Verificar se o cabo do eletrodo está ligado

8.2 O equipamento não funciona?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Falta de Energia	Verificar a tensão da novela

8.3 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

8.4 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