



IROMTEC
COZINHAS INDUSTRIAIS

MANUAL DE OPERAÇÃO

FOGÃO



GRELHA CONVENCIONAL



GRELHA AMERICANA

PARABÉNS!

Você adquiriu um produto com a qualidade IROMTEC. Nossos produtos são fabricados para fazer parte de seu dia a dia proporcionando segurança e produção.

Esperamos manter sua preferência pela marca IROMTEC, sempre que precisar de equipamentos com tecnologia e qualidade.

Obrigado por escolher a IROMTEC.

RESPONSABILIDADE

Este manual é dedicado aos responsáveis e operadores devendo ficar a disposição para consulta sempre que necessário acompanhado com os certificados de calibração (se houver).

É obrigatória a leitura deste manual por parte dos operadores, mesmo aqueles que já têm experiência, devem ler o manual para se atualizar com os novos procedimentos de segurança.

No final deste manual se encontra o "Termo De Garantia e Responsabilidades", como também a etiqueta de identificação do equipamento.

Este manual pode esclarecer qualquer duvida, mas se necessário, um treinamento sobre o uso pode ser contratado através do suporte técnico.

ANTES DE INSTALAR E USAR É OBRIGADO A LEITURA DESTE MANUAL.

Os Fogões IROMTEC são projetados para funcionar em gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou GN (Gás Natural). Porém saem de fábrica específico para funcionar em um desses gases conforme pedido. No recebimento do fogão, caso seja constatado a incompatibilidade com o sistema de fornecimento de gás, a inversão de GLP para GN (ou vice-versa) só poderá ser feito pelo agente autorizado ou fabricante mediante a troca dos componentes como válvulas e injetores de acordo com a especificação do projeto.

NÃO INSTALE OU USE O FOGÃO, se não concordar com o termo de garantia básica. A instalação e o uso sem a manifestação por escrito indica que foi aceito os termos da garantia independente do seu tempo regulamentado.

O sistema de alimentação de gás do fogão deve ser feito por uma empresa especializada, ou por um profissional qualificado homologado junto a um distribuidor. Vazamento de gás pode causar acidentes, incêndios e explosões.

Caso haja incompatibilidade entre o sistema de gás predial e o fogão (GLP ou GN) a adequação só poderá ser feita por um agente homologado junto ao fabricante ou seus representantes.

Não prestamos nenhum tipo de suporte ou fornecemos instruções para instalação do fogão para pessoas curiosas, autoditadas sem base na formação, ou pessoas ligadas a empresas sem a devida qualificação, ou que não esteja preparada para lidar com vaso de pressão e gás.

MANUAL DE INSTALAÇÃO DA BATERIA DE GÁS

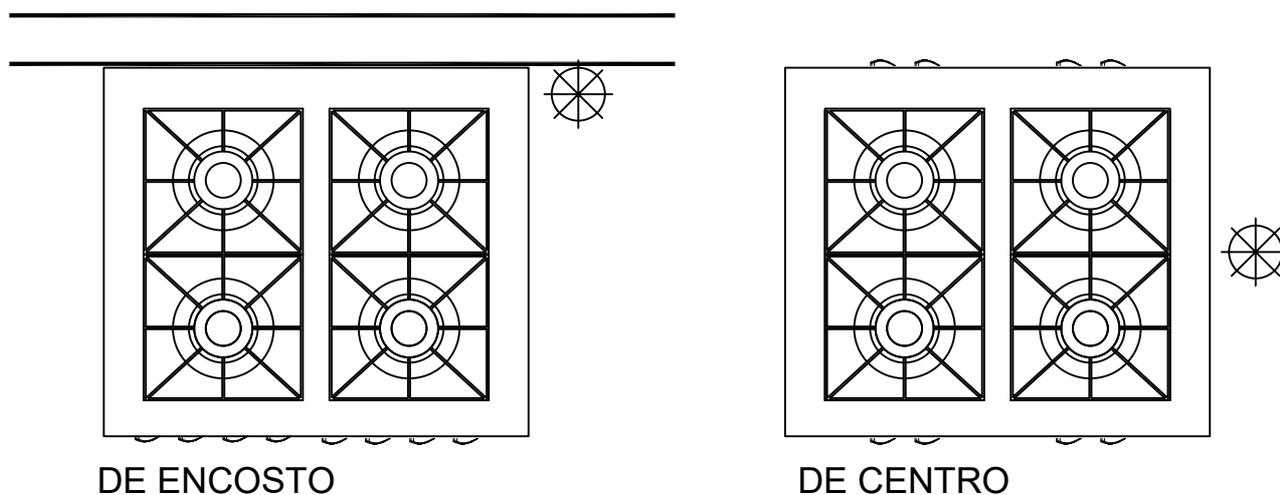
VEJA A PLANTA DE PONTOS DE INSTALAÇÃO REFERENTE AO SEU MODELO

Antes de executar qualquer serviço ou desembalar o fogão, verifique se as instalações oferecem condições adequadas de operação e segurança, ventos e correntes de ar que podem interferir no funcionamento.

Todo equipamento de cocção ligado a uma rede de gás necessita de uma "CONDIÇÃO MÍNIMA" para funcionamento. A bateria de gás e a tubulação devem estar bem dimensionadas, caso contrário não será possível o funcionamento correto.

Identifique a compatibilidade do equipamento com o sistema de fornecimento de gás, se é GLP ou Gás Natural. Calcular o consumo de todos os equipamentos que serão alimentados na bateria de gás.

Obter informações de consumo dos equipamentos, calcular a capacidade de fornecimento da bateria e das válvulas instaladas na rede de distribuição.

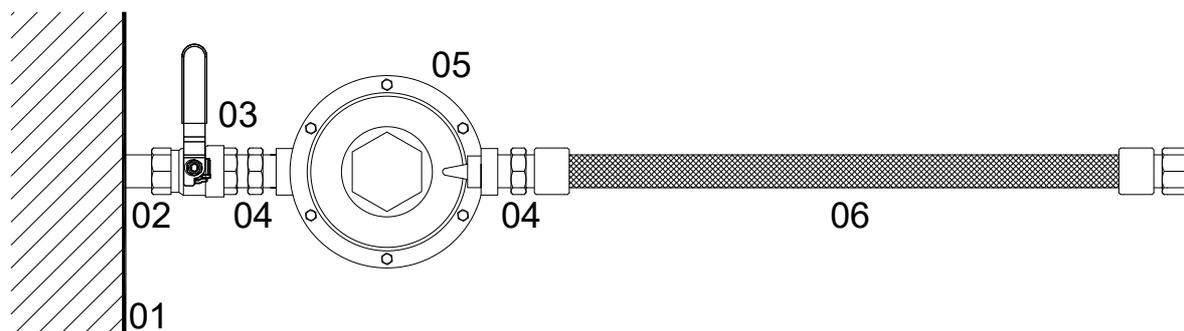


MODELO	DIMENSÕES	CONSUMO (GLP - Kg/h) / GN - m ³ /h)
FCIF-2	500x1000x900mm	1,80 / 2,60
FCIF-4	1000x1000x900mm	5,60 / 5,20
FCIF-6	1500x1000x900mm	5,40 / 9,60
FCIF-8	2000x1000x900mm	7,20 / 10,40

PRESSÃO DO GÁS REQUERIDA - GPL: 285mmca / GN: 200mmca

EXEMPLO DE LIGAÇÃO GLP

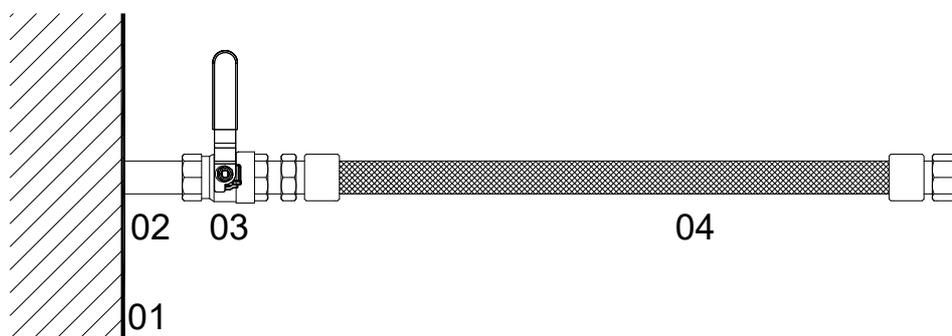
Botijões P45 são os mais usados, porem a capacidade de vazão e baixa.



- 01 - Parede, a tubulação pode ser embutida ou aérea (verifique antes para comprar os componentes corretamente).
- 02 - Pontos de gás normalmente 3/4, use 1 bucha de redução de 3/4 para 1/2
- 03 - Torneiras tipo registro de esfera ou Fecho-rápido de 1/2 (tem que ser metal).
- 04 - Niple de 1/2. Se o ponto for macho 1 niple apenas (Aço galvanizado)
- 05 - Válvula amarela Aliança® 76511 de estagio único, é a mais recomendada (*)
- 06 -Tubo flexível transado (mangote) de 1/2 em metal amarelo, de 800 a 1200 mm.

EXEMPLO DE LIGAÇÃO GÁS NATURAL

Em instalações onde a rede é gás GLP (Padrão de 1,5 kg/cm²)



- 01 - Parede, a tubulação pode ser embutida ou aérea (verifique antes para comprar os componentes corretamente).
- 02 - Ponto de espera de gás, normalmente é de 1" Use bucha se redução 1" p 3/4
- 03 - Torneira tipo esfera de 3/4,
- 04 - Tubo flexível transado (magote) de 3/4 em metal amarelo, de 800 a 1200 mm. A entrada de gás dos equipamentos geralmente é de 1/2, use 1 bucha 3/4 para 1/2.

Neste caso as conexões mínimas recomendadas são de 3/4, raramente é usada uma válvula neste tipo de ligação. Este sistema é para equipamentos que funcionam com pressão de 200 mmCa. Em todos os casos, recomenda-se antes da compra de qualquer material verificar o diâmetro dos pontos de ligação predial e também o tipo (se é macho ou fêmea). Deve ser verificado a distância entre equipamento e ponto antes de comprar as mangueiras flexíveis. Isso para que as mesmas não fiquem faltando ou sobrando, as mangueiras nunca devem ficar com excesso de sobra (enroladas) ou sobre o chão.

COMO ACENDER O FOGÃO

Há dois tipos de queimadores no equipamento para cada grelha, sendo classificados como simples ou duplos e disponíveis conforme o modelo adquirido. Veja abaixo as características deles:

O queimador simples é composto por uma coroa e é indicado para aquecimento de panelas, frigideiras e tachos de tamanho médio.

O queimador duplo é composto por cachimbo e coroa em uma única grelha. Utilizar somente o cachimbo, a coroa ou os dois queimadores simultaneamente fica a critério e decisão do operador. O acendimento simultâneo da coroa e do cachimbo é indicado para aquecimento acelerado de panelas, frigideiras e tachos de tamanho grande.

Antes de acender os queimadores, realize a remoção de ar residual dos tubos coletores, abrindo a torneira de gás na posição fogo baixo por aproximadamente quatro segundos, acender em seguida.

PARA ACENDER OS QUEIMADORES

- 1- Certifique-se que o registro geral de alimentação de gás na parede encontra-se aberto.
- 2- Gire o registro correspondente à grelha e o queimador que deseja acender (cachimbo ou coroa) para liberar gás na posição fogo baixo.
- 3- No caso de queimadores duplos, acenda somente um, para acender o outro abra a torneira correspondente.
- 4- Use um acendedor apropriado tipo Magi-clic ou centelhador para acender as bocas do fogão.
- 5- Caso não tenha êxito no acendimento da chama, verifique se há gás e se os registros da rede de gás externos estão abertos, gire os registros para posição desligado e repita novamente a operação.
- 6- Com o cachimbo aceso, e em fogo baixo, prosseguir com o acendimento da coroa, abrindo a torneira de gás correspondente, Se o acendimento for bem sucedido pelas etapas
- 7- Para melhor resultado no acendimento, antes de acender, coloque a panela na boca correspondente que vai ser acesa, o fogo acende e se espalha melhor.

LIMPEZA

Fazer a limpeza da gaveta coletora lavando-as fora ao fim de cada operação para uma maior conservação do equipamento evitando assim a incrustação.

Para limpeza dos queimadores do fogão após o uso enquanto estiver quente, passe uma escova de aço para remoção dos resíduos nos espalhadores, depois de frio, os resíduos podem se tornar permanente.

Não lave os queimadores, após serem escovados unte queimadores e grades com óleo para evitar a ferrugem e facilitar o processo de cauterização. Quando ocorrer o processo de cauterização das grades e queimadores esse processo não será mais necessário.

Para limpeza utilize bucha não abrasiva com detergente neutro ou pano úmido.

NÃO USE PRODUTOS A BASE DE CLORO

Soluções ácidas, salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer *muito tempo* em contato com o aço inoxidável.

Por possuir CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo detergentes utilizados na limpeza doméstica (a menos que sejam neutros) não devem permanecer em contato com o aço inoxidável *além do necessário*, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos no aço inoxidável como palhas e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando com pontos de oxidação (ferrugem).

Por isso, estes produtos não devem ser usados na limpeza ou higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis com contato prolongado: Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros). Danos por esses produtos ou outros produtos oxidantes não são cobertos pela garantia.

CUIDADO COM ÁCIDO DE LIMPEZA DE PISO, E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS DE LIMPEZA ÁCIDOS PRÓXIMO AO AÇO, POIS VAPORES DANOSOS GERADOS POR ESSES PRODUTOS TAMBÉM PODEM DANIFICAR O AÇO

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Nunca altere as características originais do FOGÃO, A IROMTEC não se responsabiliza por acidentes que venham ocorrer devido às alterações das características originais do FOGÃO.

A IROMTEC não autoriza nenhuma empresa a fazer alterações de projetos em equipamentos de sua fabricação, nem fornece autorização para este tipo de serviço.

Havendo necessidade de executar manutenção ou qualquer outro tipo de serviço no FOGÃO ou seus componentes internos, acione a assistência técnica do fabricante ou seus credenciados.

Nunca permita a manutenção por técnicos sem o devido treinamento para executar serviços de regulagens de chamas ou para verificação de vazamentos.

Em caso de fogo não use extintor e não tente arrastar o equipamento em chamas. Use um abafador para apagar as chamas, siga as orientações da brigada local.

É expressamente proibida a presença de crianças nas dependências onde o FOGÃO esteja em funcionamento.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A IROMTEC atende conforme requisitos do *Código Do Consumidor*, porém o atendimento é restrito ao horário comercial. Após o horário, fins de semana ou feriados não há expediente para atendimento (exceto se contratado atendimento extra com a Assistência Técnica ou Credenciados).

A CIROMTEC garante seus produtos contra defeito de **fabricação** por 12 meses, **componentes elétricos e eletrônicos** por 3 meses.

CONDIÇÕES GERAIS:

A garantia dos caldeirões dentro do prazo estabelecido é de responsabilidade da IROMTEC, ficando qualquer causa ou defeito **condicionado a análise** por parte da Assistência Técnica ou Credenciados. Para equipamentos que requerem montagem ou instalação, a garantia só será válida se for executada pela IROMTEC ou Credenciados (exceto se autorizado à instalação por terceiros).

Para todos os chamados mesmo em garantia, a visita do técnico poderá ser cobrada se gerado custos adicionais a IROMTEC ou seus Credenciados para realizar o atendimento nas condições abaixo:

- Atendimento agendado, se não houver alguém responsável no local que resulte em retorno.
- Falta de elementos necessários para o funcionamento do FOGÃO como energia, falta de acesso a quadros elétricos, etc.
- Falta de estacionamento no local. É dever de o cliente providenciar o estacionamento para equipe, caso contrário deverá ser comunicado antes do atendimento.
- Burocracia para atendimento com espera superior à meia Hora.

Salvo estas condições não haverá nenhum ônus ao cliente para atendimento em garantia.

Para atendimento fora da faixa de atuação da IROMTEC ou seus Credenciados, o atendimento é cobrado conforme combinado entre partes, geralmente, é cobrado o Km rodado exceto o serviço estando em garantia.

Caldeirões enviados à fábrica para conserto em garantia, não terá nenhum custo desde que respeitando os termos desta garantia. Porém as despesas de transporte correm por conta do cliente ou conforme combinado entre partes.

Para todos os caldeirões em geral, o cliente deverá obrigatoriamente realizar a vistoria para verificar possíveis danos causados pelo transporte como amassados.

É de responsabilidade do cliente a verificação dos caldeirões no ato do recebimento incondicionalmente, devido às exigências das seguradoras e transportadoras. Esta regra também se aplica quando transportado pela IROMTEC.

A partir da entrega, danos ao FOGÃO de qualquer natureza não serão mais cobertos pela garantia (Inclusive acessórios faltantes). Não inclui na garantia danos causados por fenômenos naturais, vândalos, furtos, roubos ou por qualquer tipo de animais ou pragas.

As regras NR13 e critérios do fabricante no "Prontuário" relacionados a segurança e integridade do FOGÃO, também são partes integrantes deste termo de garantia.

A garantia não cobre qualquer manutenção efetuada sem o conhecimento ou autorização por parte da IROMTEC.

Defeitos causados por mau uso ou por produtos impróprios, não são cobertos pela garantia.

A IROMTEC não executa pela garantia manutenção preventiva de nenhuma natureza, qualquer defeito causado por falta de manutenção preventiva como sujeira, fogo amarelo, desregulagem de queimadores não são cobertos pela garantia.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

E-mail : contato@iromtec.com.br

Telefone (11) 4102-4927



IROMTEC
COZINHAS INDUSTRIAIS

IROMTEC COZINHAS INSUSTRIAIS
Rua José Seixas, 207 - Jd. Marília - SP
E-mail : contato@iromtec.com.br
www.iromtec.com.br
Telefone (11) 4102-4927