MANUAL DE

INSTRUÇÕES

RED CHAMELEON

CONHEÇA MAIS DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA MAIS INFORMAÇÕES.

FRITADEIRA A GÁS PROFISSIONAL 25L FGG25

ATENÇÃO!

ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
A MÁ UTILIZAÇÃO ACARRETARÁ A PERDA DA GARANTIA E DANOS AO EQUIPAMENTO, COLOCANDO EM RISCO A SEGURANÇA DO USUÁRIO!

168197-4 | 01 | 22.04.2024

ÍNDICE

1. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERISTICAS DO PRODUTO 04
2. ANTES DO PRIMEIRO USO 05
3. INSTALAÇÃO ELÉTRICA E À GÁS 06
  3.1 TABELA DE TENSÕES 06
  3.2 ATERRAMENTO 06
  3.3 INSTALAÇÃO DE GÁS GLP 07
  3.4 INSTALAÇÃO DE GÁS GN 08
  3.5 TOLERÂNCIA DE VARIAÇÃO DE PRESSÃO 08
  3.6 LOCAL DE INSTALAÇÃO 09
4 CUIDADO 09
5 UTILIZANDO O PRODUTO 09
6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 10
7 ASSISTÊNCIA TÉCNICA 11
8 CERTIFICADO DE GARANTIA 11

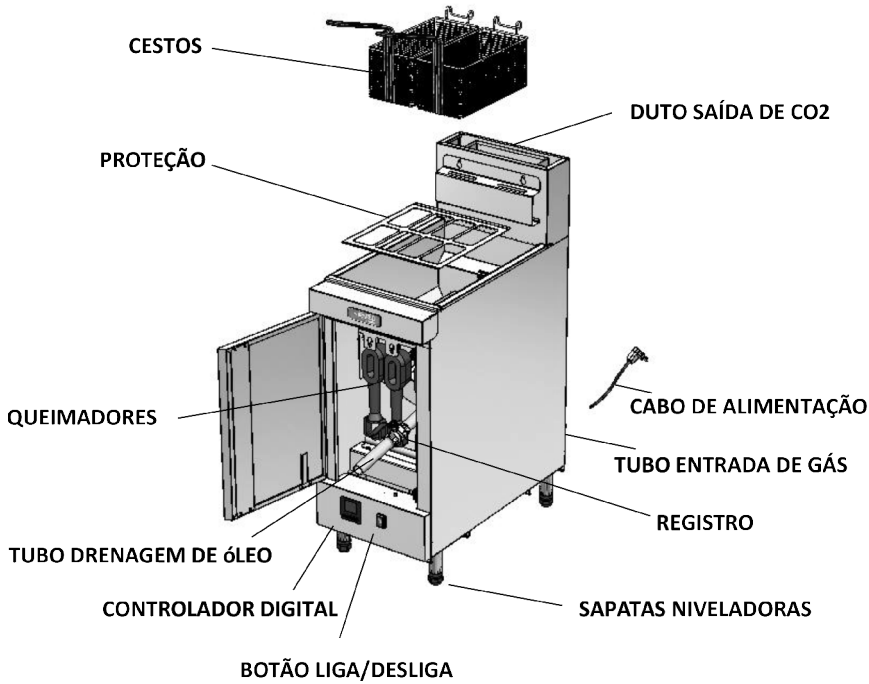
1.IDENTIFICAÇÃO E CARACTERISTICAS DO PRODUTO

Em busca de frituras sequinhas e crocantes em poucos minutos? Então a fritadeira da RED CHAMELEON é perfeita para você! Indicada para locais de média e alta demanda com 90.000 BTU/h de potência e capacidade para 25L de óleo e sistema de zona fria que garante um maior tempo de vida útil do óleo. Não indicamos o uso de água, por riscos de acidentes. Devido sua alta potência ela tem uma rápida recuperação de temperatura, essencial para frituras com qualidade. Cestos robustos para até 1,5kg de frituras.

DADOS TÉCNICOS:

· Controle digital.
· Acendimento automático.
· Monitoramento de falta de gás.
· Gabinete em aço inox 430.
· Tanque e difusores em aço inox 304.
· Queimadores de ferro fundido.
· Cestos em aço inox 304 com cabo emborrachado.

CARACTERISTICAS	MODELO FGG25	
	GLP	GN
CARGA MÁX POR CESTO	1,5 Kg	1,5 Kg
QUANTIDADE ÓLEO MÁX	25 L	25 L
QUANTIDADE ÓLEO MÍN	24 L	24 L
NUMERO DE QUEIMADORES	3	3
POTENCIA DOS QUEIMADORES	90.000 BTU/h	90.000 BTU/h
PRESSÃO DE TRABALHO	2,8 kPa	2,0 kPa
CONSUMO MÁXIMO	1,8 kg/h	2,2 m^3/h
TENSÃO	220V	220V
CORRENTE	0,5 A	0,5 A
FREQUÊNCIA	50-60 Hz	50-60 Hz
ALTURA	1150 mm	1150 mm
LARGURA	400 mm	400 mm
PROFUNDIDADE	800 mm	800 mm



2.ANTES DO PRIMEIRO USO

· Após o recebimento do produto, observe se não há avarias e nenhum componente danificado.

· Remova toda a película de proteção do produto.

· Faça uma higienização completa nele a fim de retirar qualquer resíduo de óleo ou outras substâncias que possam estar sobre a superfície metálica do aparelho devido a processos industriais. Para isso seguir as orientações de limpeza contidas neste manual. Após a higienização seque bem com um pano macio e limpo antes de ligar o aparelho.

· O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada

· É necessário deixar um espaço adequado na frente do produto para manutenção e operação.

· Instale o equipamento em local arejado para eliminar ao máximo os gases provenientes da combustão.

· Não instalar o equipamento embutido em móveis e racks, entradas de ar e saídas de gás é indispensável para uma boa combustão e funcionamento do equipamento, sua obstrução pode comprometer o desempenho do produto.

· Não utilizar, manusear ou armazenar produtos inflamáveis próximos a qualquer equipamento alimentado a gás.

3.INSTALAÇÃO ELÉTRICA E À GÁS

IMPORTANTE!

A instalação correta deste equipamento é de total responsabilidade do usuário final.
O comprador deve determinar se o instalador está qualificado para realizar a instalação.
Conversão, conexão de linha de gás, calibração, ajuste de injetores e queimadores fazem parte da instalação normal.
A instalação incorreta não está sujeita à garantia.

· Verifique se a tensão da rede (127V ou 220V) é a mesma tensão do equipamento que você adquiriu. OBS: Confira a etiqueta contendo as informações importantes, para verificar a corrente (A) deste produto.

· Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento. Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica (figura 2).

Nunca utilize benjamin (T) para ligação do equipamento.

Figura 2

Caso a tensão da rede local apresente oscilações de energia fora da faixa mínima e/ou máxima, conforme tabela 1, é aconselhável a instalação de um estabilizador automático, para evitar danos ao equipamento.
A tensão fora dos limites estabelecidos poderá provocar danos irreparáveis aos componentes elétricos e principalmente ao compressor. Esta situação não será coberta pela garantia.

3.1 TABELA DE TENSÕES

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO (em volts - V)		
NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
220	198	242

3.2 ATERRAMENTO

O equipamento possui cabo de alimentação com plug de três pinos, neutro + fase + terra.
Para evitar riscos, como acidentes com fogo, choque elétrico, ou outros danos pessoais a você e outras pessoas é necessário conectar o fio terra da tomada a um cabo terra eficiente. A ligação do fio terra é necessária e não deve ser feita ao fio neutro da rede elétrica. Caso tenha alguma dúvida em ligar o fio terra adequadamente, contate um eletricista de sua confiança.
Para execução do aterramento, siga as normas da ABNTNBR 5410 seção 6.4.1- Aterramento.
Para este modelo de produto deve ser utilizada uma tomada que suporte 10A.

⚠ ATENÇÃO! ⚠

A não utilização ou má instalação do aterramento da rede elétrica, para acionamento do produto, levando este a não operar em condições pré-determinadas, implica na perda da garantia desse produto.

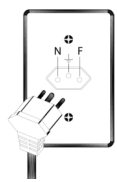


Figura 3: Plug modelo nacional com fio terra.

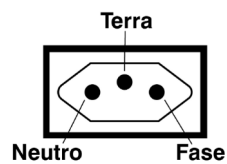


Figura 4: Tomada modelo nacional com fio terra

3.3 INSTALAÇÃO DE GÁS GLP

· Verifique na etiqueta do produto o tipo de gás que deverá ser utilizado GLP ou GN para alimentação.

· O tubo flexível para ligação entre o equipamento e o botijão deverá ter comprimento máximo de 80cm e atender a norma NBR 8613, deve indicar o nome do fabricante e o ano de fabricação, pois sua vida útil é de 5 (cinco) anos a partir da sua data de fabricação.

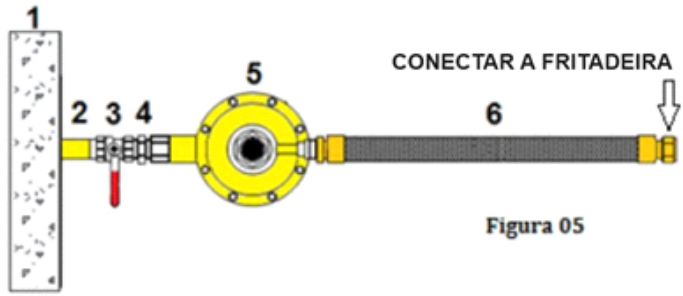
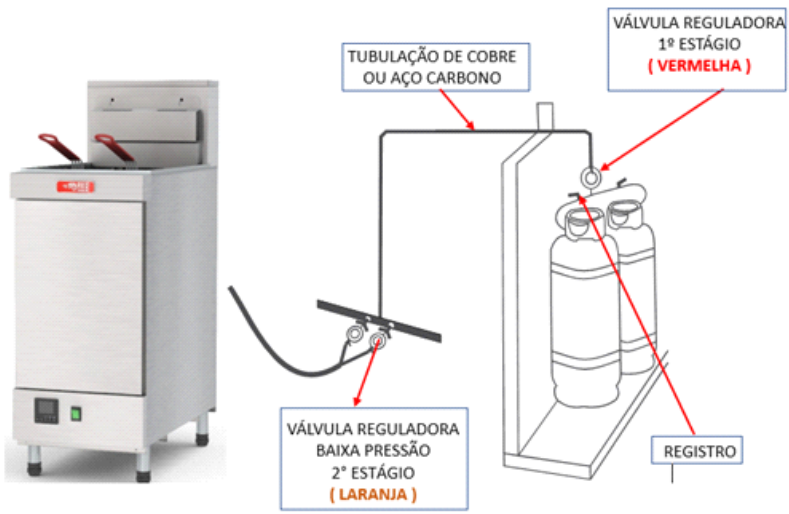


Figura 05

ITEM	QDADE	DESCRIÇÃO
1	-	Tubulação pode ser embutida ou aérea (verifique antes para comprar os componentes corretos)
2	1	Pontos de gás normalmente 3/4, caso necessite use 1 bucha de redução de ¾ para ½
3	1	Torneiras tipo registro de esfera ou Fecho -rápido de 1/2 (tem que ser metal).
4	2	Niple de ½. Se o ponto for macho
5	1	Válvula conforme a instalação, (estágio único ou duplo)
6	1	Tubo flexível transado (mangote) de ½ em metal amarelo, de 800mm

CONECTAR MANGUEIRA CONFORME NBR 14177 - ALTA TEMPERATURA

CENTRAL DE GÁS COM NO MÍNIMO 2 BOTIJÕES P45 (45 KG) - GLP



Esta instalação deve ser realizada impreterivelmente, no mínimo, com 2 (dois) botijões P45 (45 Kg).

- Válvula reguladora de gás 1° estágio, com entrada de 7kgf/cm2 e pressão de saída de 1,0 a 1,5 kgf/cm^2
- Válvula reguladora de gás 2° estágio, com entrada de 1,2kgf/cm2 e pressão de saída de 2,8kPa ou 280mmc.a. e vazão, (kg/h), conforme o consumo do equipamento.
- Norma NBR 15526.
- Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu Estado / Município.

3.4 INSTALAÇÃO DE GÁS GN

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.

Chapas para gás natural (GN) trabalham com pressão de entrada de 200 mmCa diretamente ligados à rede sem fazer uso de válvulas.

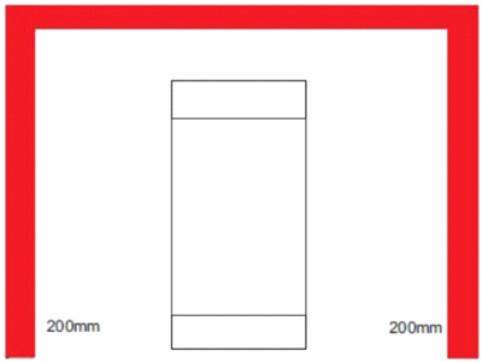
ITEM	QDADE	DESCRIÇÃO
1	-	Tubulação pode ser embutida ou aérea (verifique antes para comprar os componentes corretos)
2	1	Pontos de gás normalmente 3/4, caso necessite use 1 bucha de redução de ¾ para ½
3	1	Torneiras tipo registro de esfera ou Fecho -rápido de 1/2 (tem que ser metal).
4	2	Niple de ½. Se o ponto for macho
5	1	Válvula conforme a instalação, (estágio único ou duplo)
6	1	Tubo flexível transado (mangote) de ½ em metal amarelo, de 800mm

3.5 TOLERÂNCIA DE VARIAÇÃO DE PRESSÃO

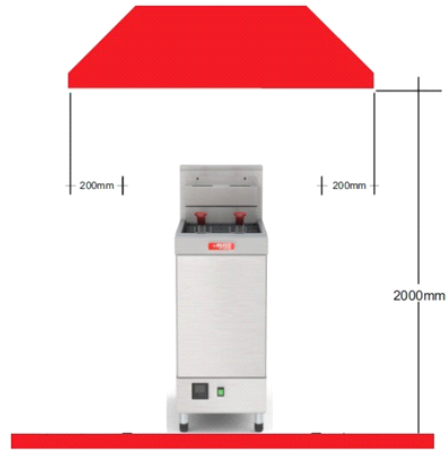
Pressão de funcionamento gás GLP	Mínima 250mmCA	Máxima 350mmCa
Pressão de funcionamento gás GN	Mínima 180mmCA	Máxima 250mmCa

A instalação de gás deverá ser feito por um profissional qualificado, observando as normas de segurança,
Não Nos Responsabilizamos Por MÁ Instalação do Produto
Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu Estado / Município

3.6 LOCAL DE INSTALAÇÃO



VISTA SUPERIOR



VISTA FRONTAL

4.CUIDADOS

· Este produto não deve ser limpo com jato d'água.

· Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou materiais, reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

· Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

· A fim de evitar riscos, se o cordão de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.

· Este aparelho sofre aquecimento da superfície externa. Evite contato manual direto.

· Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão da tomada seja a mesma indicada no cabo de alimentação do aparelho.

· Alimentos congelados devem ser operados cuidadosamente, pois possuem riscos de borbulhamento.

· Utilize somente com óleo vegetal, não coloque água.

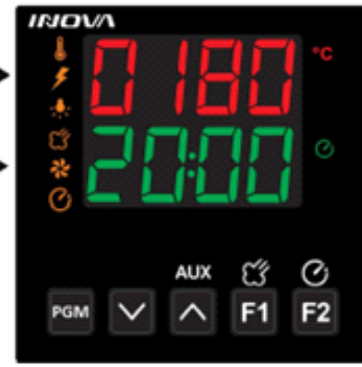
5.UTILIZANDO O PRODUTO

ATENÇÃO! ANTES DE COLOCAR O ÓLEO, VERIFIQUE SE A VÁLVULA DE DRENAGEM ESTÁ FECHADA.

·

1. PARA LIGAR O EQUIPAMENTO, BASTA CONECTRA O PLUG NA TOMADA E LIBERAR O GÁS ATRAVÉS DO REGISTRO.
2. LIGUE O EQUIPAMENTO APERTANDO NO BOTÃO LIGA/DESLIGA AO LADO DO CONTROLADOR DIGITAL.
3. O IGNITOR IRÁ ACENDER OS QUEIMADORES. O SENSOR DE CHAMA IRÁ ATUAR CASO NÃO TIVER COM A CHAMA CORRETA OU FALTA DE GÁS.
4. AJUSTE A TEMPERATURA, CONFORME INSTRUÇÕES A SEGUIR.

PGM Acesso a programação.
F1 Habilita/desabilita o vapor.
F2 Habilita/desabilita contagem do tempo.
Incremento ou liga/desliga saída auxiliar.
Decremento.
1 Display superior.
2 Display inferior.
Aquecimento acionado.
Ignição acionada.
Lâmpada acionada.
Vapor acionado.
Turbina acionada.
Saída do temporizador acionada.
°C Temperatura na escala Celsius.
Temporizador.



PARA AJUSTAR A TEMPERATURA APERTE UMA VEZ NA TECLA PGM E ALTERE O SETPOINT (TEMPERATURA MAXÍMA OBJETIVA). PARA AJUSTAR O TEMPO APERTE DUAS VEZES NA TECLA PGM. PARA CONFIRMAR BASTA AGUARDAR OU APERTAR A TECLA PGM ATÉ SAIR.

6.LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. É recomendado a limpeza da fritadeira uma vez ao dia.
2. Para realizar a drenagem, espere o óleo esfriar e execute o processo com auxilio do tubo extensor, que fica na parte interna da porta.
3. Após a retirada do óleo, fecha a válvula de drenagem e coloque água quente e detergente neutro, ligue o equipamento por aproximadamente 15 minutos deixando a solução ferver a 100ºC. Coloque os cestos junto ao tanque para a limpeza dos mesmos.
4. Desligue o equipamento e esfregue a parte interna do tanque.
5. Abra a válvula para a retirada da água e enxague com água limpa.
6. Utilize pano seco para finalizar a limpeza.

ATENÇÃO.

O ÓLEO DEVE SER SUBSTITUIDO QUANDO APRESENTAR: ESPUMA, FUMAÇA, COR MUITO ESCURA E ODORES.

NÃO JOGUE ÁGUA SOBRE O CONTROLADOR, PARTE ELÉTRICA E INJETORES DE GÁS.

7 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Devido a constante evolução tecnológica de nossos produtos as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem prévio aviso, ao constatar algo que possa lhe causar dúvidas quanto a aplicação prática do que está escrito neste manual por gentileza contate o Serviço de Atendimento Refrimate ANTES de fazer qualquer intervenção no seu produto.

Ao deparar-se com um problema verifique se todas as instruções deste manual foram seguidas. Caso o problema persista, contate a Assistência Técnica Autorizada da sua cidade ou região ou o Serviço de Atendimento Refrimate.

Telefone: (51) 3738-1818
E-mail: sac@refrimate.com.br

8 CERTIFICADO DE GARANTIA

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA assegura ao comprador inicial na seguinte forma estabelecida: Garantia de 3 (três) meses contra defeito de fabricação mais 3 (três) meses de garantia legal, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor final, desde que sejam seguidas as instruções de uso e instalações contidas nesse manual.

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA obriga-se, dentro do período de garantia, a prestar visita gratuita a aparelhos instalados dentro do perímetro urbano onde mantiver o Serviço Autorizado REFRIMATE; Não está autorizada qualquer que seja a pessoa a assumir por si só a responsabilidade relativa à garantia de produtos REFRIMATE; Quando houver transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo contido na data da Nota Fiscal de Compra do primeiro comprador; A REFRIMATE restringe sua responsabilidade ao conserto de peças com defeito ou à substituição por novas, gratuitamente, desde que, a critério do Técnico Autorizado, sejam constatadas falhas em condições normais de uso durante vigência desta garantia; Mantenha a nota fiscal de Compra anexada ao Certificado de Garantia, pois ela é também a garantia. Caso não apresente a mesma, será considerada automaticamente nula a garantia;

É declarada nula a garantia e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidente, agentes da natureza, uso em desacordo com o Manual de Instruções, ajustado ou consertado por pessoal não credenciado pela Assistência Técnica ou Revendedor Autorizado;

É declarada nula a garantia se o produto apresentar danos e/ou defeitos que não tenham sido originados na fabricação, comprovados pela REFRIMATE ou pela ASSISTÊNCIA TÉCNICA;

É declarada nula a garantia se este certificado apresentar rasuras ou modificações; esta garantia não se aplica aos componentes elétricos que, pelo critério do técnico, tenham sido indevidamente manipulados. Esta garantia não se aplica a materiais plásticos, vidros, materiais ferrosos, materiais galvanizados, inox e chapas pintadas que apresentem arranhões, amassados, rachaduras e manchas a menos que tais imperfeições sejam constatadas no momento da entrega do produto. Esta garantia não se aplica a qualquer peça que, pelo critério do técnico, apresente defeito devido ao desgaste natural de uso ou tenha sofrido desgaste excessivo devido às condições ambientais as quais o produto tenha sido submetido.

GRUPO REFRIMATE

Acesso Imperatriz Dona Leopoldina, 4950
Venâncio Aires - RS
CEP: 95800-000
+55 (51) 3738-1818

www.refrimate.com.br