



Linhas SR42, SR52 e SR62

Linha de fritadeiras a gás Super Runner
Manual de instalação e operação



DEAN

NÃO-CE &



For Service, Call (318) 865-1711

Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000,
Shreveport, Louisiana 71135-1000
Shipping Address: 8700 Line Avenue,
Shreveport, Louisiana 71106

Preço: \$10.00

819-6340
MAIO DE 2007

IMPRESSOS NOS
ESTADOS UNIDOS

* 8196340 *

AVISO

Este equipamento se destina exclusivamente ao uso profissional e só deve ser operado por pessoal qualificado. A instalação, manutenção e reparos só devem ser executados por um FASC (Factory Authorized Service Center - Posto de Serviços Autorizado) Frymaster/DEAN ou por técnico devidamente qualificado. A instalação, manutenção ou reparos feitos por pessoal não-qualificado podem anular a garantia concedida pelo fabricante.

AVISO

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas nacionais e locais vigentes no país e/ou região em que for instalado.

AVISO AOS CLIENTES DOS EUA

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas básicas de instalações hidráulicas da BOCA (Building Officials and Code Administrators International, Inc.) e com o Food Service Sanitation Manual (Manual Sanitário para Manipulação de Alimentos) da FDA (Food and Drug Administration) dos EUA.

 PERIGO

Instalação, regulagem, manutenção ou reparos inadequados e alterações ou modificações não-autorizadas podem provocar danos materiais, acidentes pessoais ou até morte. Antes de instalar ou executar algum reparo neste equipamento, leia todas as instruções de instalação, operação e manutenção. Apenas técnicos qualificados podem converter este aparelho para usar outro tipo de gás que não aquele para o qual foi configurado originalmente.

 PERIGO

Este aparelho deverá ter meios de limitação de movimento que não dependam da conexão da linha do gás. Fritadeiras individuais que tenham pés deverão ser estabilizadas com a instalação de tiras de ancoragem. Se for usada um tubo flexível de gás, um cabo adicional de retenção deverá ser usado todas as vezes em que a fritadeira estiver sendo usada.

 PERIGO

A borda frontal deste equipamento não é um degrau! Não fique de pé no equipamento. Escorregões ou contato com óleo ou gordura quentes podem causar ferimentos sérios.

 PERIGO

Não armazene nem use gasolina e outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de outros equipamentos.

 PERIGO

Deve-se pendurar à vista no local da fritadeira instruções a serem seguidas no caso de que o operador sinta cheiro de gás ou detecte um vazamento de gás. Essas instruções podem ser obtidas com a companhia de gás ou fornecedor de gás.

 AVISO

SE, DURANTE O PERÍODO DA GARANTIA, O CLIENTE UTILIZAR UM COMPONENTE DESTA EQUIPAMENTO ENODIS QUE NÃO SEJA UM COMPONENTE ORIGINAL, NOVO OU RECONDICIONADO, ADQUIRIDO DIRETAMENTE DA FRYMASTER/DEAN, OU DE ALGUM DE SEUS POSTOS DE SERVIÇO AUTORIZADO, E/OU SE O COMPONENTE UTILIZADO TIVER SOFRIDO ALGUMA ALTERAÇÃO EM RELAÇÃO À SUA CONDIÇÃO ORIGINAL, ESTA GARANTIA SERÁ INVALIDADA. ALÉM DISSO, A FRYMASTER/DEAN E SUAS AFILIADAS NÃO SE RESPONSABILIZARÃO POR QUALQUER RECLAMAÇÃO, DANO OU DESPESAS INCORRIDAS PELO CLIENTE, DE MANEIRA DIRETA OU INDIRETA, TOTAL OU PARCIALMENTE, EM VIRTUDE DA INSTALAÇÃO DE ALGUM COMPONENTE ALTERADO E/OU RECEBIDO DE UM POSTO DE SERVIÇO NÃO-AUTORIZADO.

AVISO

O Estado de Massachusetts (Commonwealth of Massachusetts) exige que todos os equipamentos a gás sejam instalados por profissionais credenciados para o serviço.

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

1.1 Informações sobre segurança

Antes de ligar a máquina, leia todas as instruções deste manual. Neste manual, você encontrará notas e avisos em quadros com margens duplas com o símbolo . Os quadros contêm informações sobre atos ou condições que podem causar ou resultar em danos pessoais e ao sistema, além de fazer que este deixe de funcionar.

1.2 Instruções gerais de instalação

PERIGO

As normas de construção civil proíbem que uma fritadeira com reservatório de óleo/gordura aberto seja instalada junto a qualquer tipo de chama direta, incluindo as de churrasqueiras e fogões.

PERIGO

Este equipamento deve ser instalado com ventilação suficiente para evitar a ocorrência de concentrações inaceitáveis de substâncias nocivas à saúde dos funcionários no ambiente onde for instalada.

PERIGO

Nenhum componente estrutural da fritadeira poderá ser alterado ou removido para fazer a máquina caber sob uma coifa.

PERIGO

Fritadeiras individuais devem ser presas quando instaladas para evitar o tombamento e o borramento de líquido quente. O modo de retenção pode ser o modo da instalação, tal como conexão a uma bateria de equipamentos ou instalação da fritadeira em um nicho próprio, ou ainda de modo separado, tal como tiras ou correntes de segurança.

PERIGO

Não monte um escorredor com painel protetor em uma fritadeira individual. A fritadeira pode se desestabilizar, tombar e provocar ferimentos. A área em que o equipamento está instalado deve ser mantida sempre desobstruída e isenta de materiais combustíveis.

AVISO

Este equipamento se destina exclusivamente ao uso profissional e só deve ser usado por pessoal qualificado.

VÃOS E VENTILAÇÃO

Quando instalada adjacente a construções feitas de material inflamável, esta fritadeira deverá ter um vão de 150 mm nas laterais e traseira. Não é necessário nenhum vão quando instalada adjacente a materiais de construção não-inflamáveis. Deve haver um vão mínimo de 60 mm na frente da fritadeira.

O respiro da fritadeira não deve ser colocado perto da entrada de ar de um exaustor, nem deve ser encompridado como se fosse uma “chaminé”. Um respiro encompridado modificaria as características de combustão da fritadeira. Para que haja fluxo de ar suficiente para uma boa combustão e queima, as áreas próximas à frente, traseira e laterais da fritadeira devem permanecer livres e desobstruídas.

A fritadeira deve ser instalada em uma área com fornecimento de ar e ventilação adequados. Deve-se manter distâncias adequadas entre a saída do respiro da fritadeira e a borda inferior dos filtros de ventilação. Os filtros devem ser instalados em um ângulo de 45°. Coloque uma bandeja de respingos debaixo da borda inferior do filtro. No caso de instalações nos EUA, deve-se seguir o padrão nº 96 da NFPA: “Deve-se manter uma distância mínima de 450 mm entre a saída do respiro e a borda inferior do filtro de gordura”. A Frymaster recomenda uma distância mínima de 600 mm entre a saída do respiro e a borda inferior do filtro.

INSTALAÇÃO

NOTA: A menos que tenha sido uma encomenda especial, esta fritadeira foi projetada para funcionamento em altitude máxima de 610 metros. A unidade deverá ser modificada para funcionar em altitude acima de 610 m.

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

No caso de unidades equipadas com pernas: Suspenda a unidade para colocá-la no local onde deverá permanecer. Não arraste nem empurre a fritadeira para colocá-la no lugar. Isso pode causar estragos nas pernas. Nivele a unidade nos dois sentidos (frente a trás, lado a lado). Se a fritadeira não estiver nivelada, ela não funcionará eficientemente. A linha de fritadeiras a gás Super Runner não pode ser montada diretamente no piso; ela deve ser equipada com pernas ou com rodízios.

- A. Regule a altura da perna com uma chave de boca de 27 mm girando o pé hexagonal na ponta inferior da perna. **NOTA:** O pé deve ser usado apenas para pequenos ajustes da altura das pernas. **Não ajuste para fora em mais de 19 mm.**
- B. Ao nivelar a unidade, segure a perna com firmeza para que esta não gire nem se incline enquanto o pé for girado para se regular a altura.

No caso de unidades equipadas com rodízios: Role a unidade para o local onde ficará instalada permanentemente e trave os rodízios dianteiros.

1.3 Preparativos anteriores à conexão



Se a pressão de entrada de gás ultrapassar 3,45 kPa/35 mbar, será necessário um regulador redutor de pressão.

APENAS PARA UNIDADES DESTINADAS A CE:

As fritadeiras a gás Super Runner da Dean obtiveram as seguintes marcas da CE nos países e categorias de gás mostradas abaixo:

País	Pressão de fornecimento e gás (mbar)	Categoria do equipamento
BE Bélgica	G20 20/25 G31 37	IIE(R)B3P
DE Alemanha	G20 20 G31 50	I2E I3P
DK Dinamarca	G20 20	I2H
ES Espanha	G20 20 G31 37 e 50	I12H3P
FR França	G20/G25 20/25 G31 37 e 50	I12ESI3P
GB Grã-Bretanha	G20 20 G31 37	I12H3P
GR Grécia	G20 20 G31 37 e 50	I12H3P
IR Irlanda	G20 20 G31 37	I12H3P
IT Itália	G20 20	I2H
LU Luxemburgo	G20/G25 20/25 G31 50	I12E3P
NL Holanda	G25 25 G31 50	I12L3P
PT Portugal	G20 20 G31 37	I12H3P

UNIDADES NÃO DESTINADAS À CE:

EXIGÊNCIAS DO CÓDIGO NACIONAL (EUA):

Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas básicas de instalações hidráulicas da BOCA (Building Officials and Code Administrators International, Inc.) e com o Manual Sanitário para Manipulação de Alimentos da FDA (Food and Drug Administration) dos EUA.

Este equipamento foi fabricado para usar gás do tipo especificado na placa de identificação afixada na porta. Conecte os equipamentos marcados com “NAT” somente com gás natural e equipamentos marcados com “PRO” somente com gás propano (LP).

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

EXIGÊNCIAS AUSTRALIANAS:

Deve ser instalada de acordo com as normas AS 5601 / AG 601, normas municipais, da companhia de gás, da empresa elétrica e de acordo com outros regulamentos oficiais aplicáveis.

APENAS PARA UNIDADES DESTINADAS A CE:

Aquecimento nominal (Qn), tipo de gás, tam. do orifício, pressões e regulagem, quant./cor dos orifícios, marcas nos queimadores e nos pilotos encontram-se relacionados na tabela abaixo:

MODELO*	AQUECIMENTO NOMINAL – Qn (kW)	TIPO DE GÁS	TAMANHO DO ORIFÍCIO (mm)	PRESSÃO DE DISTRIBUIÇÃO DO GÁS		ORIFÍCIO QUANT./COR	MARCA NO QUEIMADOR	MARCA NO PILOTO
				MBAR	CM da COLUNA DE ÁGUA			
SR62 GM	37,5	G20	2,40	12,0	12,20	5/AZUL	Azul	26N
		G25	2,40	17,5	17,80	5/AZUL	Azul	26N
		G31	1,51	22,0	22,35	5/VERMELHO	Vermelho	16LP
SR52 GM	30	G20	2,40	12,0	12,20	4/AZUL	Azul	26N
		G25	2,40	17,5	17,80	4/AZUL	Azul	26N
		G31	1,51	22,0	22,35	4/VERMELHO	Vermelho	16LP
SR42 GM	26	G20	2,40	12,0	12,20	3/AZUL	Azul	26N
		G25	2,40	17,5	17,80	3/AZUL	Azul	26N
		G31	1,51	22,0	22,35	3/VERMELHO	Vermelho	16LP

*Prefixo SR: linha Super Runner
*Prefixo GM: sistema milivolt de gás sem necessidade de conexões elétricas

UNIDADES NÃO DESTINADAS À CE:

Aquecimento nominal (Qn), tipo de gás, tam. do orifício, pressões e regulagem, quant. dos orifícios, e marcas nos pilotos encontram-se relacionadas na tabela abaixo:

MODELO*	AQUECIMENTO NOMINAL – Qn (BTU)	TIPO DE GÁS	TAMANHO DO ORIFÍCIO (mm)	PRESSÃO DE DISTRIBUIÇÃO DO GÁS (CM da COLUNA DE ÁGUA)	ORIFÍCIO QUANT.	MARCA NO PILOTO
SR62 GM	150	NAT	2,53(nº 39)	10,20	5	26N
		LP	1,51(nº 53)	28,95	5	16LP
SR52 GM	120	NAT	2,53(nº 39)	10,20	4	26N
		LP	1,51(nº 53)	28,95	4	16LP
SR42 GM	105	NAT	2,80(nº 35)	10,20	3	26N
		LP	1,70(nº 51)	28,95	3	16LP

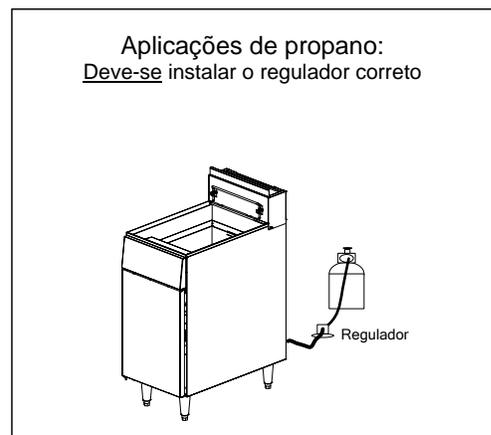
*Prefixo SR: linha Super Runner
*Prefixo GM: sistema milivolt de gás sem necessidade de conexões elétricas

NOTA: A pressão da saída de gás deverá ser regulada estritamente dentro das exigências acima, 5 a 10 minutos depois de se colocar o equipamento em funcionamento.

1.4 Conexão à linha de alimentação de gás

NOTA: A linha de suprimento de gás deverá ser do mesmo tamanho ou maior que a linha de entrada da fritadeira. Este equipamento está equipado com uma entrada de 15 mm. A linha de alimentação de gás deverá estar dimensionada para acomodar todos os equipamentos a gás a ela conectados. Consulte a companhia de gás, fornecedor de gás ou responsável pela instalação para conhecer os requisitos mínimos de suprimento.

NOTA: Se for usada linha de suprimento com conexão de desligamento rápido ou flex, aumente o tamanho da linha para 22 mm ou mais.



LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



É preciso instalar uma válvula de fechamento do suprimento de gás a montante deste equipamento e em local de fácil acesso para o caso de emergência.



A fritadeira deverá estar conectada ao suprimento de gás especificado na placa de identificação e especificações localizada na parte interna da porta do equipamento. NÃO LIGUE ESTE EQUIPAMENTO COM UMA LINHA DE GÁS PARA A QUAL NÃO FOI CONFIGURADO!



Antes de conectar um novo tubo a este equipamento, o tubo deverá ser bem soprado para retirar todo material estranho de seu interior. A presença de material estranho no queimador ou na válvula de gás pode causar funcionamento impróprio e potencialmente perigoso.



Todas as conexões devem ser vedadas com um composto apropriado para o tipo de gás usado e deve-se verificar a existência de vazamentos em todas as conexões com uma solução de água e sabão antes de se acenderem os pilotos. Nunca use fósforos, velas ou nenhuma outra fonte de ignição para verificar a existência de vazamentos. Se for detectado cheiro de gás, feche o suprimento de gás que abastece o equipamento na válvula de fechamento principal e contate imediatamente a companhia de gás ou o órgão de serviço autorizado para corrigir a situação.

O aparelho deverá ter meios de limitação de movimento que não dependam das conexões da linha do gás. Se for usado um tubo flexível de gás, um cabo adicional de retenção deverá ser usado todas as vezes em que a fritadeira estiver sendo usada. **NOTA:** A instalação deve ser inspecionada depois de terminada para verificar se ela atende a estas instruções. O supervisor do local e/ou operador(es) devem ser informados que o equipamento foi instalado com os devidos retentores. Se os retentores forem retirados para movimentar a fritadeira (limpeza do piso ou da área atrás da fritadeira, reposicionamento, etc.), certifique-se de que eles sejam recolocados quando a fritadeira for colocada de volta no seu local permanente.

1.5 Procedimentos de conversão de gás



Este equipamento foi configurado em fábrica para um tipo específico de gás. A conversão de um tipo de gás para outro exige a instalação de componentes de conversão de gás específicos.

A mudança para um tipo diferente de gás sem a instalação dos componentes de conversão apropriados pode causar incêndio ou explosão. NUNCA LIGUE ESTE EQUIPAMENTO A UMA LINHA DE GÁS PARA A QUAL NÃO FOI CONFIGURADO!

A conversão deste equipamento de um tipo de gás para outro deve ser realizada por técnicos de instalação ou manutenção qualificados, credenciados e autorizados, conforme definido na Seção 1.5 deste manual.

APENAS PARA UNIDADES DESTINADAS A CE:

Veja a ilustração da válvula de gás e o local da válvula de gás, queimador e orifício ao realizar as conversões a seguir.

Ao converter de gás G20 para G25, siga estes procedimentos:

- ◆ Não é necessário substituir o equipamento.
- ◆ Ajuste a pressão de gás no orifício de acordo com os valores apropriados relacionados na tabela da página 1-3 girando o “parafuso de regulagem” da válvula de gás.
- ◆ Depois da regulagem, substitua a tampa do parafuso de regulagem.

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Ao converter de gás G20 (ou G25) para propano G31 (ou vice-versa), siga estes procedimentos:

- ◆ É **NECESSÁRIO** substituir os orifícios dos queimadores e do piloto.
- ◆ Ajuste a pressão do gás no orifício de acordo com os valores apropriados relacionados na tabela da página 1-3 girando o parafuso de regulagem da válvula de gás.
- ◆ Depois da regulagem, substitua a tampa do parafuso de regulagem.
- ◆ Afixe a nova etiqueta que acompanha o kit de conversão ao lado da placa de identificação/especificações existente, para informar o tipo de gás ao qual o equipamento foi convertido. Retire todas as referências ao tipo de gás usado anteriormente da placa de especificações existente.

Ao converter de G20 (20 mbar) para G25 (25 mbar) ou vice-versa, ou de G31 (37 mbar) para G31 (50 mbar), siga estes procedimentos:

- ◆ Verifique a regulagem do piloto e ajuste se necessário.
- ◆ Não são necessários outros ajustes.

A conversão de uma família de gás para outra (isto é, mudar de gás natural para propano) exige componentes especiais. Obtenha os componentes necessários usando a referência cruzada existente na Seção 1.6, intitulada “Componentes de conversão de gás”.

As conversões só podem ser feitas por técnicos qualificados e autorizados pela fábrica.

UNIDADES NÃO DESTINADAS À CE:

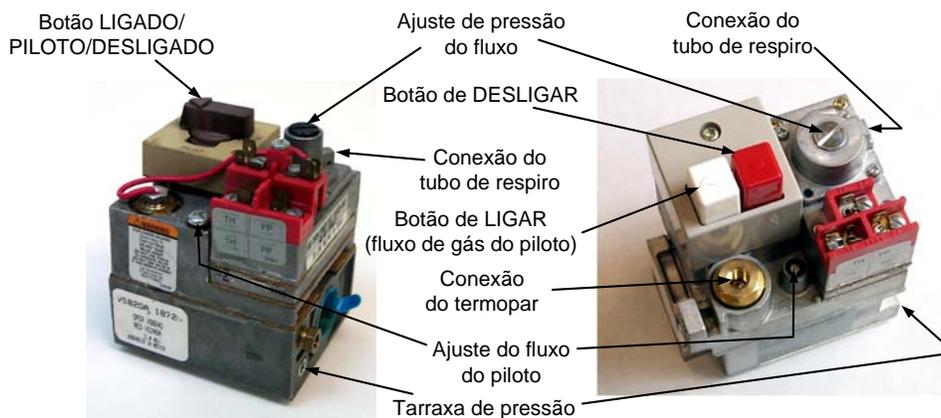
Veja abaixo a ilustração da válvula de gás e o local da válvula de gás, queimador e orifício na página 1-6 ao realizar as conversões a seguir.

Ao converter de gás natural para propano (ou vice-versa), siga estes procedimentos:

- ◆ Os orifícios dos queimadores e do piloto **DEVEM** ser substituídos (consulte a página 1-6 para obter os números das peças necessárias).
- ◆ Regule a pressão do gás do orifício girando o parafuso de regulagem da válvula de gás (os tipos de gás e pressões encontram-se na página 1-3).
- ◆ Depois da regulagem, substitua a tampa do parafuso de regulagem.
- ◆ Afixe a nova etiqueta que acompanha o kit de conversão ao lado da placa de identificação/especificações existente, para informar o tipo de gás ao qual o equipamento foi convertido. Retire todas as referências ao tipo de gás usado anteriormente da placa de especificações existente.

A conversão de uma família de gás para outra (isto é, mudar de gás natural para propano) exige componentes especiais. Obtenha os componentes necessários usando a tabela da página 1-6.

As conversões só podem ser feitas por técnicos qualificados e autorizados pela fábrica.

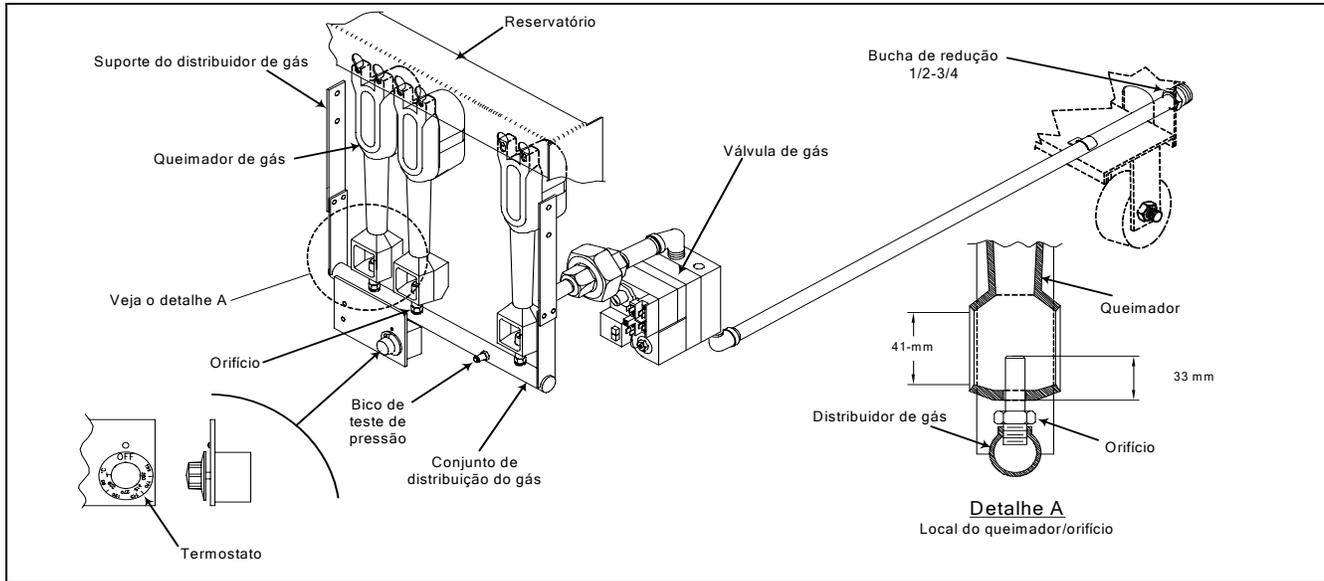


Válvula de gás comum não-CE

Válvula de gás comum CE

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

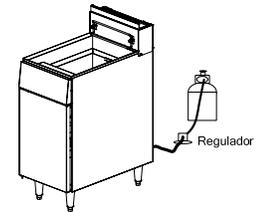


Locais comuns de válvula de gás, queimador e orifício (acima é mostrada a linha SR42).

1.6 Componentes para a conversão de gás

Use os componentes a seguir para converter de gás natural para propano e vice-versa. Consulte a Seção 1.5 para obter as quantidades de orifícios necessárias para a conversão.

Aplicações de propano:
Deve-se instalar o regulador correto.



Kit de gás natural para propano. 826-1817	Kit de gás propano para natural, 826-2017
Bucha, NPT embutida, somente linha SR 42	Bucha, NPT embutida, somente linha SR 42
Orifício do piloto (16LP) CE e não-CE	Orifício do piloto (26N) CE e não-CE
Orifício do queimador; 1,51 mm APENAS CE Toda a série Super Runner	Orifício do queimador; 2,40 mm APENAS CE: Toda a série Super Runner
Orifício do queimador; 1,51 mm (nº 53) APENAS não-CE: Apenas linhas SR52 e SR62	Orifício do queimador; 2,53 mm (nº 39) APENAS não-CE: Apenas linhas SR52 e SR62
Orifício do queimador; 1,70 mm (nº 51) APENAS não-CE: Apenas linha SR42	Orifício do queimador; 2,80 mm (nº 35) APENAS não-CE: Apenas linha S42
Etiqueta de especificações – contares a fábrica no momento da conversão	Etiqueta de especificações – contares a fábrica no momento da conversão
* Os queimadores relacionados acima destinam-se a fritadeiras que funcionarão em altitude máxima de 610 metros. Para altitudes superiores a 610 metros, contate a fábrica para obter o tamanho correto de orifício.	

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 2: FUNCIONAMENTO

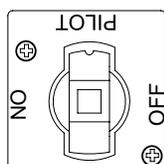
2.1 Partida inicial

Lave bem a unidade e os acessórios com solução de água quente e sabão para retirar toda película residual, pó e detritos. Enxágüe e seque com pano. Feche completamente a válvula de drenagem. Certifique-se de que o termostato de operação e os sensores do termostato de limite alto internos estejam bem encaixados e seguros no retentor.

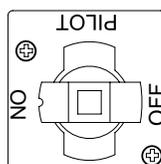
2.1.1 Funcionamento da válvula de gás

UNIDADES NÃO DESTINADAS À CE:

Gire o botão no sentido anti-horário para as posições LIGADO ou PILOTO. Pressione e gire o botão no sentido horário para DESLIGAR a válvula.



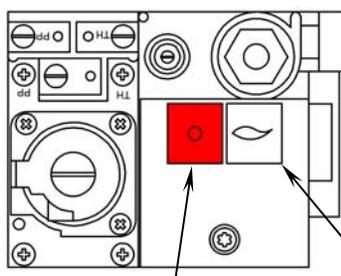
Posição PILOTO



Posição LIGADO

APENAS PARA UNIDADES DESTINADAS À CE:

Pressione o botão branco para acender o piloto e gire a válvula de gás para a posição de aberta. Pressione o botão vermelho para fechar a válvula.



Botão de Desligar

Botão do Piloto/Ligar

2.1.2 Procedimento de acendimento do piloto

NOTA: Esta fritadeira foi testada, regulada e calibrada em fábrica para operação em nível do mar. Podem ser necessários ajustes para atender às condições locais. Tais ajustes devem ser executados somente por técnicos de manutenção qualificados. Os ajustes são de responsabilidade do cliente ou revendedor e não são cobertos pela garantia da Dean.

O piloto encontra-se no alto no centro do gabinete, na base do reservatório de fritura. Use um fósforo comprido ou vela delgada para acender o piloto. Antes de acender o piloto:

UNIDADES NÃO DESTINADAS À CE:

1. Feche a válvula manual da linha de alimentação de gás.
2. Gire o termostato de operação para a posição de DESLIGADO.
3. Pressione e gire o botão da válvula de gás para a posição de DESLIGADO.
4. Espere no mínimo 5 minutos para que ocorra a dispersão de gás que esteja acumulado.

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 2: FUNCIONAMENTO

5. Encha o reservatório de fritura com óleo, gordura ou água até a linha inferior de NÍVEL DO ÓLEO, marcada na parte de trás do reservatório de fritura. Certifique-se de que os tubos de aquecimento estejam cobertos de líquido antes de acender os queimadores.

NOTA: Se usar gordura sólida, aperte a gordura no reservatório de fritura, certificando-se de que ela esteja debaixo, entre e em cima dos tubos antes de colocar a fritadeira em funcionamento.

6. Abra a válvula manual da linha de alimentação de gás e gire o botão da válvula de gás para a posição PILOTO.
7. Aperte e mantenha o botão pressionado e coloque um fósforo ou vela delgada acesa no cabeçote do piloto. Continue a pressionar o botão por cerca de 60 segundos após a chama acender no piloto. Solte o botão. O piloto deverá permanecer aceso.



Se o piloto não permanecer aceso, gire a válvula de gás para a posição de “DESLIGADO” e espere 5 minutos antes de tentar reacender o piloto.

APENAS PARA UNIDADES DESTINADAS À CE:

1. Certifique-se de que executar a seguinte seqüência de etapas antes de acender ou reacender o piloto:
2. Feche a válvula manual da linha de alimentação de gás.
3. Gire o termostato de operação para a posição de “DESLIGADO”.
4. Pressione o botão vermelho da válvula de controle de segurança e gire-o para a posição de “DESLIGADO”.
5. Espere no mínimo 5 minutos para que ocorra a dispersão de gás que esteja acumulado.
6. Encha o reservatório de fritura com óleo, gordura ou água até a linha inferior de NÍVEL DO ÓLEO, marcada na parte de trás do reservatório de fritura. Certifique-se de que os tubos de aquecimento estejam cobertos de líquido antes de acender os queimadores.

NOTA: Se usar gordura sólida, aperte a gordura no reservatório de fritura, certificando-se de que ela esteja debaixo, entre e em cima dos tubos antes de colocar a fritadeira em funcionamento.

7. Abra a válvula manual da linha de alimentação de gás.
8. Coloque um fósforo ou vela delgada acesa no cabeçote do piloto. (Se a fritadeira estiver equipada com ignição por piezo, vá para a etapa 9.)
9. Pressione o botão branco da válvula de gás e mantenha-o pressionado por cerca de 45 segundos a 1 minuto, até que o piloto permaneça aceso. (Se a fritadeira estiver equipada com ignição por piezo, aperte e mantenha pressionado o botão branco enquanto pressiona o botão do piezo repetidamente até que o piloto se acenda. Solte o botão branco depois de cerca de 45 segundos a 1 minuto.)
10. Se o piloto não permanecer aceso, pressione o botão branco e reacenda o piloto, mantendo o botão pressionado por mais tempo antes de soltá-lo. Se houver ar preso, pode ser necessário reacender o piloto várias vezes até que se obtenha um fluxo constante de gás.
11. Quando o piloto permanecer aceso, solte o botão branco.

2.1.3 Como acender os queimadores



NUNCA coloque um bloco inteiro de gordura sólida em cima dos tubos de aquecimento. Isso danificará os tubos de aquecimento e o reservatório de fritura e cancelará a garantia.

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

CAPÍTULO 2: FUNCIONAMENTO

1. Certifique-se de que o reservatório de fritura esteja cheio de óleo ou gordura até a marca inferior no nível de óleo gravada na parte traseira do próprio reservatório. **NOTA:** Se usar gordura sólida, aperte a gordura no reservatório de fritura, certificando-se de que ela esteja debaixo, entre e em cima dos tubos antes de colocar a fritadeira em funcionamento.

PERIGO

A fritura “em seco” causará danos ao reservatório de fritura e pode causar um incêndio. Certifique-se sempre de que a gordura, o óleo da fritura ou a água cubra os tubos dos queimadores antes de acendê-los.

2. Com o piloto aceso, pressione e gire lentamente o botão da válvula de gás para a posição de LIGADO.
3. Gire o botão do termostato para a temperatura de fritura desejada. O queimador deve acender-se com uma chama forte azul.

PERIGO

Se o piloto e os queimadores se apagarem, a fritadeira deverá ser completamente desligada por cinco minutos antes de ser reacendida.

2.2 Como desligar a fritadeira

Para desligá-la temporariamente, gire o termostato de operação para a posição de DESLIGADO e cubra o reservatório de fritura.

Para desligar completamente, gire o termostato de operação para a posição de DESLIGADO, gire o botão da válvula de gás (não-CE) para a posição de DESLIGADO ou pressione o botão vermelho (CE) e cubra o reservatório de fritura.

2.3 Funcionamento diário

1. Não permita o acúmulo ou endurecimento de gordura na estrutura, corpo ou respiro da fritadeira. Limpe diariamente a fritadeira por dentro e por fora com uma solução de detergente e água quente.
2. Filtre o óleo para fritura drenando-o do reservatório através de um cone-filtro no mínimo uma vez por dia. Depois de drenar o óleo, retire todos os resíduos do reservatório de fritura. Use uma espátula, se necessário.
3. Limpe o reservatório de fritura no mínimo uma vez por semana enchendo-o com água até um pouco abaixo da marca superior do nível de óleo. Acrescente uma xícara de detergente e leve a solução à fervura. Deixe a solução fervilhando entre 10 e 15 minutos e, em seguida, drene e enxágüe duas vezes o reservatório com água limpa. Adicione ¼ de xícara de vinagre branco ao último enxágüe para neutralizar qualquer alcalinidade residual do detergente. Limpe com uma toalha seca as superfícies do reservatório antes de enchê-lo novamente com óleo para fritura. Se a fritadeira não for usada imediatamente depois da limpeza, sugere-se aplicar uma camada leve de óleo para fritura dentro do reservatório para evitar a corrosão.

2.4 Peças sobressalentes recomendadas

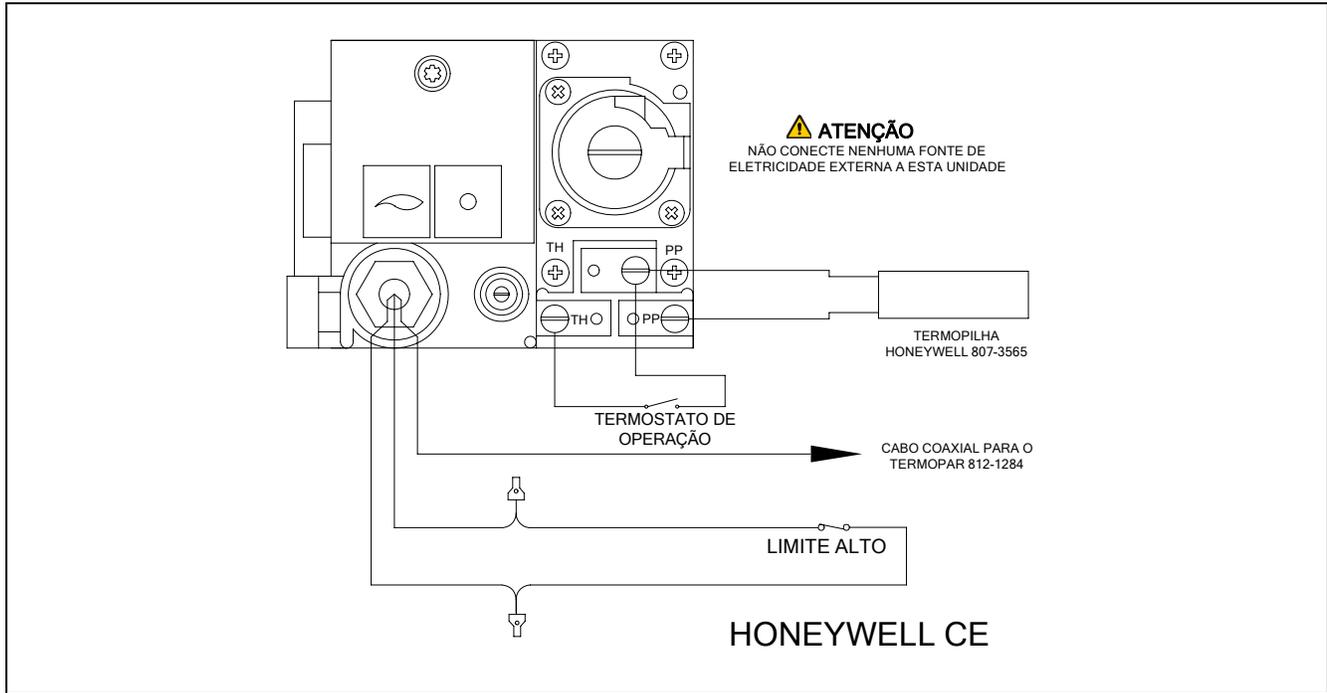
DESCRIÇÃO	Nº da peça SR42- Não-CE	Nº da peça SR42- CE	Nº da peça SR52/SR62- Não-CE	Nº da peça SR52/SR62- CE
Termostato de operação	807-3515	807-1692	807-3515	807-1692
Termostato de limite alto	807-3516	807-3560	807-3680	807-3560
Termopilha	810-2033	807-3565	810-2033	807-3565
Termopar	N/A	812-1284	N/A	812-1284
Queimador piloto de gás natural	810-2032	810-2032	810-2032	810-2032
Queimador piloto de gás propano	810-2155	810-2155	810-2155	810-2155
Suporte do piloto, AGA	N/A	200-6564	N/A	200-6564
Suporte da termopilha do piloto	N/A	810-2401	N/A	810-2401
Gatilho da ignição por piezo	N/A	810-1001	N/A	810-1001
Suporte da ignição por piezo	N/A	200-1868	N/A	200-1868
Eletrodo da ignição por piezo	N/A	807-3540	N/A	807-3540
Orifício de gás natural	810-2040	810-2060	810-2048	810-2060
Orifício de gás natural, unidades fabricadas após 4/07	810-3097	810-3101	N/A	N/A
Orifício de gás propano	810-2064	810-2059	810-2059	810-2059
Orifício de gás propano, unidades fabricadas após 4/07	810-3099	810-3102	N/A	N/A
Válvula de gás natural	807-1603	807-2122	807-1603	807-2122
Válvula de gás propano	807-1604	807-2121	807-1604	807-2121
Perna	810-2053	810-2053	810-2053	810-2053
Rodízio de 5 polegadas sem trava	810-0356	810-0356	810-0356	810-0356
Rodízio de 5 polegadas com trava	810-0357	810-0357	810-0357	810-0357

LINHA DE FRITADEIRAS A GÁS SUPER RUNNER

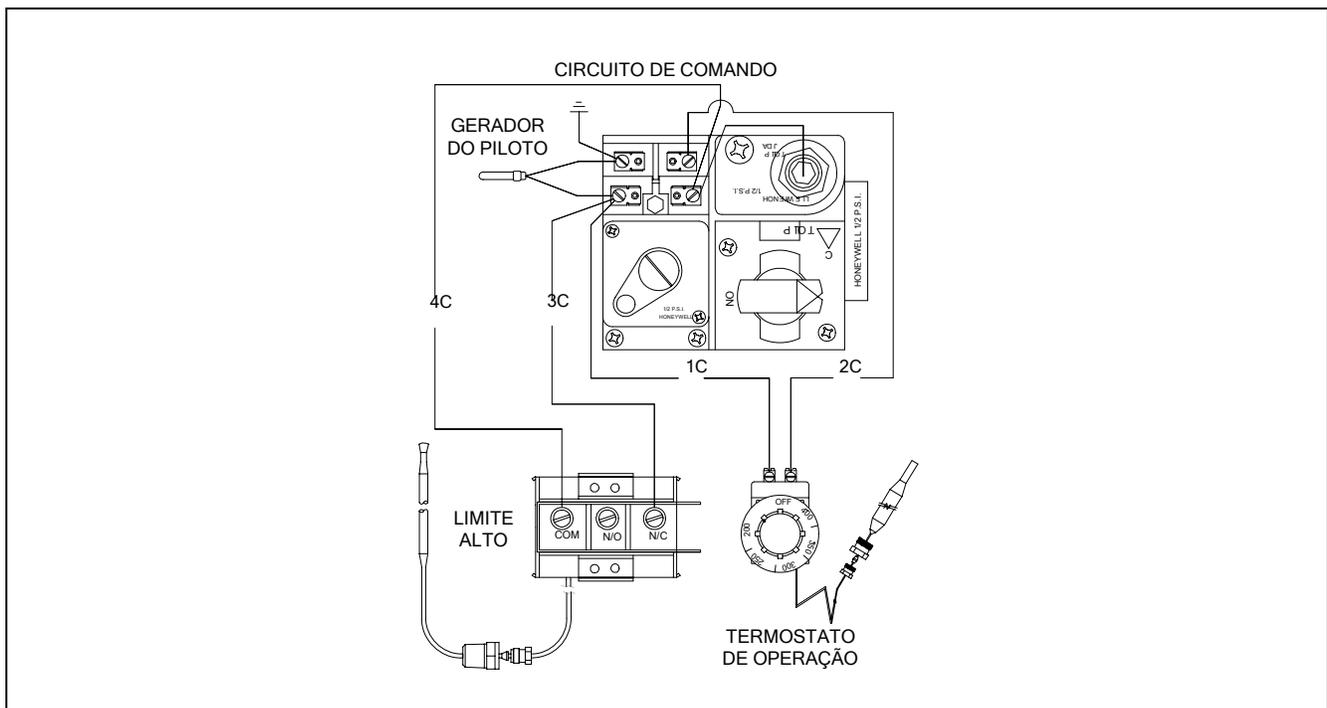
CAPÍTULO 2: FUNCIONAMENTO

2.5 Diagrama elétrico

APENAS PARA UNIDADES DESTINADAS A CE:



UNIDADES NÃO DESTINADAS À CE:





Enodis[®]
One Company, Countless Solutions

Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000 – EUA
Endereço para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106 – EUA

TEL +1-318-865-1711

FAX (Peças) +1-318-219-7140

FAX (Suporte técnico) +1-318-219-7135

IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS

Preço: \$10.00
819-6340
MAIO DE 07