

MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELOS	CHAP-001	CHAP-002	CHAP-003	CHAP-004	CHAP-005	CHAP-006
DIMENSÕES (mm)	400x400	600x40	800x40	1000x50	1300x50	1500x50
ÁREA DE FRITURA (mt ²)	0,14	0,21	0,28	0,45	0,57	0,68
QTD. DE REGISTROS	1	2	3	4	5	6
CONSUMO (kg/h)	0,25	0,5	0,75	1,0	1,25	1,50

INTRODUÇÃO

O chapeira Kenok deve ser instalada seguindo as normas e legislações locais vigentes. Para o bom funcionamento da chapeira, é imperativo que ela seja instalada por um profissional habilitado seguindo as instruções contidas nesse manual. Recomendamos a instalação da chapeira em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar a chapa pela primeira vez, remova a camada de óleo protetor contra a oxidação que protege a chapa de fritura.

Para a remoção da camada de óleo protetor pode ser utilizado produtos comuns para remoção de gordura como esponja e água.

Depois de colocar sua chapa no local desejado e instalada a mangueira e o regulador de pressão indicados no manual pode-se proceder da seguinte forma para o primeiro uso :

- 1 - Nivele os pés se necessário para ajustar o nível da chapa para facilitar o escoamento de gordura em direção ao conjunto Escorredor saída de gordura e gaveta de gordura.
- 2 - Puxe o compartimento Painel / Gaveta apenas o suficiente para o acendimento dos queimadores.
- 3 - Abra o Registro do regulador de Pressão junto ao botijão, gire o Botão no sentido anti-horário em seguida acenda o queimador. Para os demais queimadores repita o processo anterior, em seguida empurre o Painel / Gaveta até o final.
- 4 - Pré-aquecer a chapa de fritura antes de usá-la durante 20 a 40 minutos em fogo alto para a queima de resíduos. Esse processo pode levar mais ou menos tempo dependendo do tamanho de sua chapa, da temperatura ambiente no momento da utilização e altura da chama. Utilize durante o processo de Pré aquecimento Óleo comum de cozinha para untar a Chapa de fritura.



Errado



Correto

ATENÇÃO

As chapeiras são vendidas na versão baixa pressão, portanto, em todas precisa ser utilizada a válvula reguladora de Pressão para G.L.P (Gás Liquefeito de Petróleo), sua capacidade pode variar entre 1 kg/h, 2 kg/h ou 4 kg/h dependendo da quantidade de queimadores de sua chapeira e a altura da chama pretendida. Consulte um profissional da área para informações mais detalhadas

A mangueira e a válvula devem ser certificadas pelo INMETRO.

INSTALAÇÃO DO GÁS

- 1 - Coloque abraçadeira de metal na ponta da mangueira, encaixada no ponto de entrada de gás da Chapa.
- 2 - Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás da Chapa e aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o encaixe bem firme.
- 3 - Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão de gás. Aperte bem o parafuso da braçadeira.
- 4 - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Para verificar se há vazamentos após a instalação, faça o teste com espuma de sabão.

ATENÇÃO: kit de instalação do gás não acompanha o produto.

Se colocado a mais de 2 metros de distância da chapa, o botijão necessitará a adaptação de manômetro e regulador.

MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

MODELOS	CHAP-001	CHAP-002	CHAP-003	CHAP-004	CHAP-005	CHAP-006
DIMENSÕES (mm)	400x400	600x40	800x40	1000x50	1300x50	1500x50
ÁREA DE FRITURA (mt ²)	0,14	0,21	0,28	0,45	0,57	0,68
QTD. DE REGISTROS	1	2	3	4	5	6
CONSUMO (kg/h)	0,25	0,5	0,75	1,0	1,25	1,50

INTRODUÇÃO

O chapeira Kenok deve ser instalada seguindo as normas e legislações locais vigentes. Para o bom funcionamento da chapeira, é imperativo que ela seja instalada por um profissional habilitado seguindo as instruções contidas nesse manual. Recomendamos a instalação da chapeira em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar a chapa pela primeira vez, remova a camada de óleo protetor contra a oxidação que protege a chapa de fritura.

Para a remoção da camada de óleo protetor pode ser utilizado produtos comuns para remoção de gordura como esponja e água.

Depois de colocar sua chapa no local desejado e instalada a mangueira e o regulador de pressão indicados no manual pode-se proceder da seguinte forma para o primeiro uso :

- 1 - Nivele os pés se necessário para ajustar o nível da chapa para facilitar o escoamento de gordura em direção ao conjunto Escorredor saída de gordura e gaveta de gordura.
- 2 - Puxe o compartimento Painel / Gaveta apenas o suficiente para o acendimento dos queimadores.
- 3 - Abra o Registro do regulador de Pressão junto ao botijão, gire o Botão no sentido anti-horário em seguida acenda o queimador. Para os demais queimadores repita o processo anterior, em seguida empurre o Painel / Gaveta até o final.
- 4 - Pré-aquecer a chapa de fritura antes de usá-la durante 20 a 40 minutos em fogo alto para a queima de resíduos. Esse processo pode levar mais ou menos tempo dependendo do tamanho de sua chapa, da temperatura ambiente no momento da utilização e altura da chama. Utilize durante o processo de Pré aquecimento Óleo comum de cozinha para untar a Chapa de fritura.



Errado



Correto

ATENÇÃO

As chapeiras são vendidas na versão baixa pressão, portanto, em todas precisa ser utilizada a válvula reguladora de Pressão para G.L.P (Gás Liquefeito de Petróleo), sua capacidade pode variar entre 1 kg/h, 2 kg/h ou 4 kg/h dependendo da quantidade de queimadores de sua chapeira e a altura da chama pretendida. Consulte um profissional da área para informações mais detalhadas

A mangueira e a válvula devem ser certificadas pelo INMETRO.

INSTALAÇÃO DO GÁS

- 1 - Coloque abraçadeira de metal na ponta da mangueira, encaixada no ponto de entrada de gás da Chapa.
- 2 - Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás da Chapa e aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o encaixe bem firme.
- 3 - Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão de gás. Aperte bem o parafuso da braçadeira.
- 4 - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Para verificar se há vazamentos após a instalação, faça o teste com espuma de sabão.

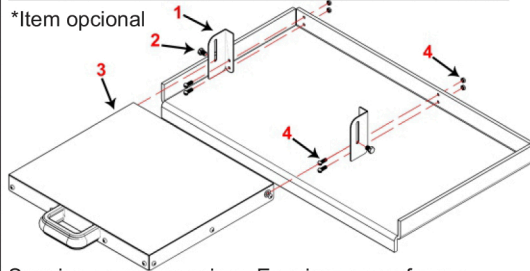
ATENÇÃO: kit de instalação do gás não acompanha o produto.

Se colocado a mais de 2 metros de distância da chapa, o botijão necessitará a adaptação de manômetro e regulador.

CUIDADOS

ATENÇÃO: Antes de utilizar, verifique se não há vazamentos. Utilize água e sabão embebidos em uma esponja. Aperte levemente até que se forme uma espuma nas pontas da mangueira (conexões) e na ligação da válvula com o fogão. Verifique se não há formação de bolhas, o que indica vazamentos.

INSTALAÇÃO DA PRENSA*



Seguir o esquema acima. Encaixar e parafusar a prensa (3) nas dobradiças (1) utilizando parafusos 1/4" (2) e na sequência parafusar as dobradiças (1) na chapa utilizando parafusos e porcas 3/16" (4).

LIMPEZA

- Utilizando água e sabão nas partes em inox, e eliminar com espátula a sujeira grudada na chapa.
- Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.

- Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:
- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.

- Não utilize pós-abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as partes citadas.

- Ao efetuar a limpeza da sua Chapa cuide para não danificar os condutores do gás.

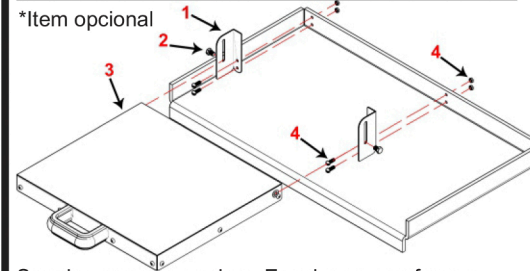
- Sempre limpe a Gaveta de Gordura após o uso.

- Para efetuar a limpeza da chapa utilizar sabão neutro e esponja, não utilizar objetos pontiagudos ou palha de aço.

CUIDADOS

ATENÇÃO: Antes de utilizar, verifique se não há vazamentos. Utilize água e sabão embebidos em uma esponja. Aperte levemente até que se forme uma espuma nas pontas da mangueira (conexões) e na ligação da válvula com o fogão. Verifique se não há formação de bolhas, o que indica vazamentos.

INSTALAÇÃO DA PRENSA*



Seguir o esquema acima. Encaixar e parafusar a prensa (3) nas dobradiças (1) utilizando parafusos 1/4" (2) e na sequência parafusar as dobradiças (1) na chapa utilizando parafusos e porcas 3/16" (4).

LIMPEZA

- Utilizando água e sabão nas partes em inox, e eliminar com espátula a sujeira grudada na chapa.
- Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.

- Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:
- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.

- Não utilize pós-abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as partes citadas.

- Ao efetuar a limpeza da sua Chapa cuide para não danificar os condutores do gás.

- Sempre limpe a Gaveta de Gordura após o uso.

- Para efetuar a limpeza da chapa utilizar sabão neutro e esponja, não utilizar objetos pontiagudos ou palha de aço.

TERMO DE GARANTIA

A Kenok assegura ao proprietário consumidor desse aparelho a garantia de 3 meses referente ao prazo mínimo estabelecido por lei, que é dada ao produto contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular. Compreende a mão de obra e substituição de peças no reparo de defeitos constatados pela Assistência técnica autorizada KENOK, sendo de fabricação.

1 - Esta garantia perderá sua validade se:

1.1 - O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

1.2 - O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela KENOK.

1.3 - O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada no aparelho.

1.4 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

1.5 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos ao desgaste natural e desgaste proveniente do uso de alimentos de dureza excessiva ou abuso e sobrecarga do aparelho.

1.6 - Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

IMPORTANTE

É responsabilidade do consumidor comprovar que o aparelho a ser substituído se encontra dentro do prazo de garantia, mediante a apresentação do "Termo de Garantia" juntamente com a Nota fiscal.

A KENOK responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

Data da venda ___ / ___ / ___ Nota Fiscal N° _____ Aparelho N° _____

TERMO DE GARANTIA

A Kenok assegura ao proprietário consumidor desse aparelho a garantia de 3 meses referente ao prazo mínimo estabelecido por lei, que é dada ao produto contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular. Compreende a mão de obra e substituição de peças no reparo de defeitos constatados pela Assistência técnica autorizada KENOK, sendo de fabricação.

1 - Esta garantia perderá sua validade se:

1.1 - O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

1.2 - O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela KENOK.

1.3 - O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada no aparelho.

1.4 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

1.5 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos ao desgaste natural e desgaste proveniente do uso de alimentos de dureza excessiva ou abuso e sobrecarga do aparelho.

1.6 - Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

IMPORTANTE

É responsabilidade do consumidor comprovar que o aparelho a ser substituído se encontra dentro do prazo de garantia, mediante a apresentação do "Termo de Garantia" juntamente com a Nota fiscal.

A KENOK responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

Data da venda ___ / ___ / ___ Nota Fiscal N° _____ Aparelho N° _____