

Nº de série

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Correção: 28.05.2015

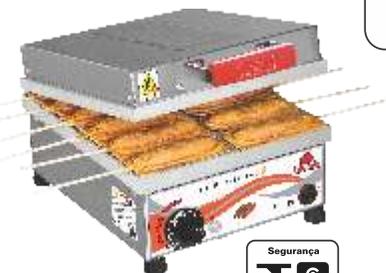
A BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

www.progas.com.br

Manual de Instruções



PRK-06 E Style
PRODUTO CERTIFICADO



PRK-12 E Style
PRODUTO CERTIFICADO



PRK-120 G



PRK-60 G

Máquinas de Crepe Suíço
Modelos: PRK-06 E Style, PRK-12 E Style
PRK-60 G e PRK-120 G



TERMO DE GARANTIA



Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

- 1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
- 1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
- Sendo: 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial, concedida pela PROGÁS/ BRAESI.
- 1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
- 1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
- 2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
- 2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
- 2.2 - A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
- 3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
- 3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
- 3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
- 3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
- 3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (Limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
- 3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
- 3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
- 3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
- 3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
- 3.9 - Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
- 3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
- 3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**
- 3.12 - A garantia especial não cobre, deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica; Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento, após ser pré-aprovado pelo consumidor.
- 4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
- 4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
- 4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
- 4.3 - A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
- 5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
- 5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
- 5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
- 5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
- 5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
- 5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do FONE 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progas Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 Segurança	3
1.2 Principais Componentes	4
1.3 Características Técnicas	5
1.4 Etiquetas	5
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS	6
2.1 Advertências	6
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	6
2.3 Operação	7
2.4 Após Terminar o Trabalho	7
2.5 Manutenção	7
2.6 Avisos	7
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	7
3.1 Instalação	7
3.2 Pré-Operação	8
4. OPERAÇÃO	8
4.1 Acionamento	8
4.2 Procedimento para Operação	9
4.3 Limpeza e Higienização	10
5. NORMAS OBSERVADAS.....	10
6. MANUTENÇÃO.....	10
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	11
7.1 Problemas, Causas e Soluções	11
8. DIAGRAMA ELÉTRICO	12
9. TERMO DE GARANTIA	13

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos afastados das partes quentes do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais.

IMPORTANTE

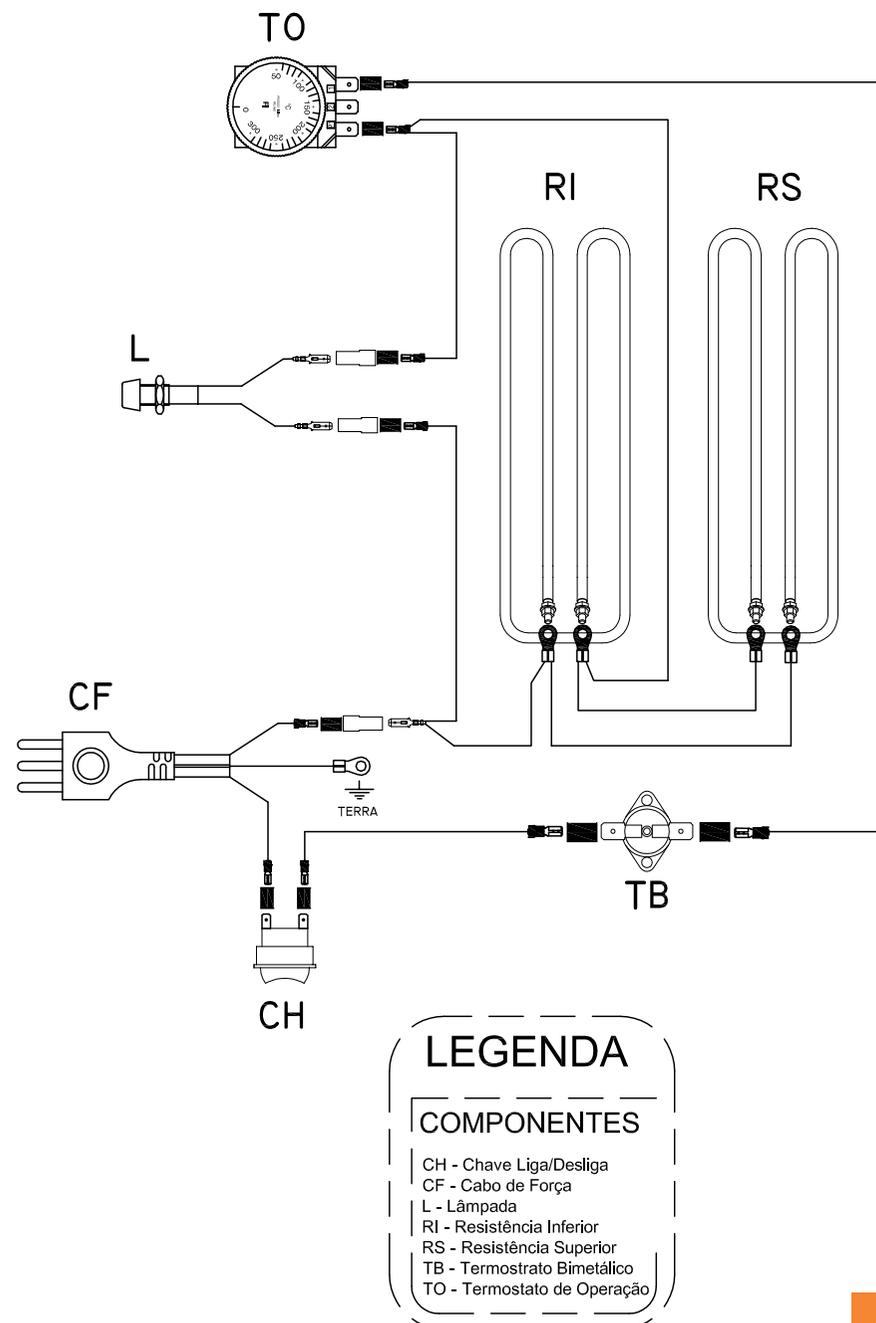
Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

8. Diagrama Elétrico

PRK-06/PRK-12 Style Elétricas (127V ou 220V):



7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo não aquece.	- Problemas na resistências elétricas.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

IMPORTANTE

Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

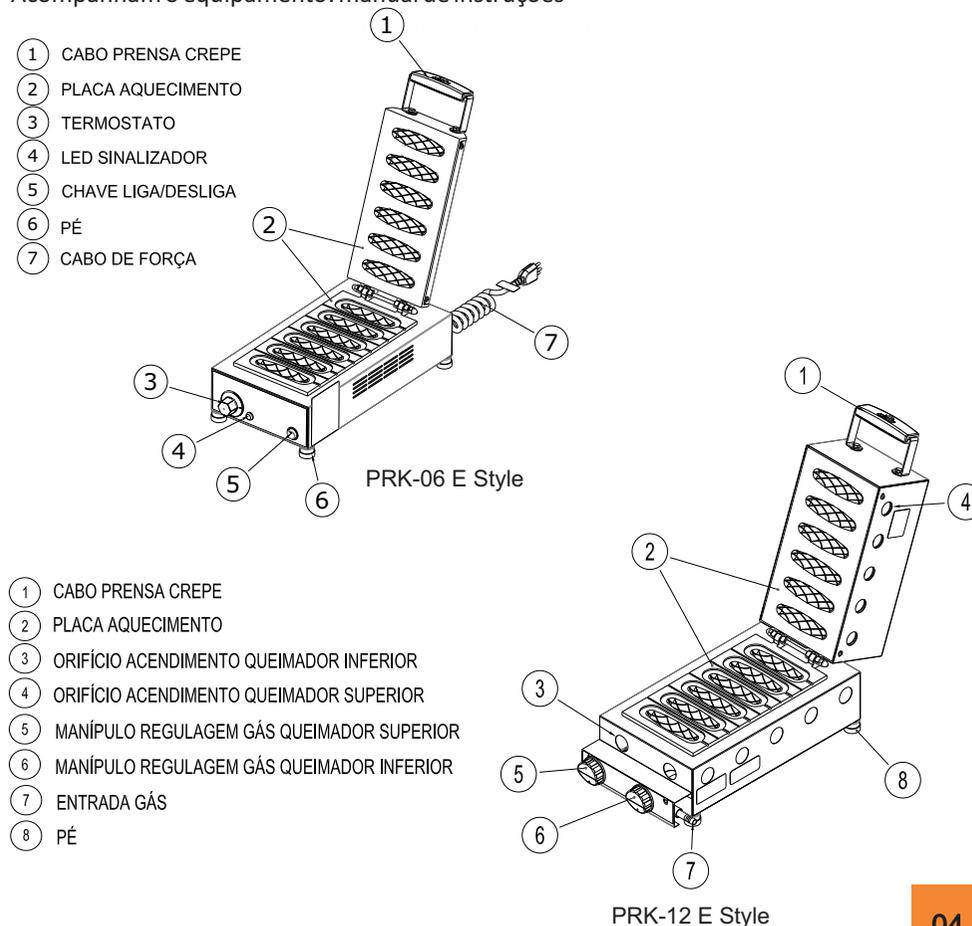
IMPORTANTE

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham o equipamento: manual de instruções



1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRK-06 E	PRK-12 E	PRK-60 G	PRK-120 G
Capacidade	Unid./Hora	90	180	90	180
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220	-	-
Frequência	Hz	50/60	50/60	-	-
Potência	W	1740 ou 1500	1900 ou 2000	-	-
Consumo Elétrico	Kw/h	1,3	1,5	-	-
Consumo Gás	Kg/h	-	-	0,18	0,37
Altura	mm	170	196	255	250
Largura	mm	230	275	255	300
Profundidade	mm	505	392	560	510
Peso Líquido	Kg	8,5	10,4	9	11
Peso Bruto	Kg	9,2	11,1	9,5	11,5

1.4 Etiquetas

-Etiquetas de identificação do equipamentos:

 PROGÁS <small>Evolução Constante em Equipamentos para Gastronomia</small>		PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br	
PRODUTO:	Máquina para crepe suíço		
MODELO:	PRK-06 E Style		
CAPACIDADE:	90 unidades/hora		
TENSÃO:	127V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	1740 W	PROTEÇÃO IP:	X3
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:		

 PROGÁS <small>Evolução Constante em Equipamentos para Gastronomia</small>		PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br	
PRODUTO:	Máquina para crepe suíço		
MODELO:	PRK-60 G		
CAPACIDADE:	90 unidades/hora		
TENSÃO:	-	FREQUÊNCIA:	-
POTÊNCIA:	-	PROTEÇÃO IP:	X1
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:		

 PROGÁS <small>Evolução Constante em Equipamentos para Gastronomia</small>		PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br	
PRODUTO:	Máquina para crepe suíço		
MODELO:	PRK-06 E Style		
CAPACIDADE:	90 unidades/hora		
TENSÃO:	220V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	1500W	PROTEÇÃO IP:	X3
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:		

 PROGÁS <small>Evolução Constante em Equipamentos para Gastronomia</small>		PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br	
PRODUTO:	Máquina para crepe suíço		
MODELO:	PRK-120 G		
CAPACIDADE:	180 unidades/hora		
TENSÃO:	-	FREQUÊNCIA:	-
POTÊNCIA:	-	PROTEÇÃO IP:	X1
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:		

 PROGÁS <small>Evolução Constante em Equipamentos para Gastronomia</small>		PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br	
PRODUTO:	Máquina para crepe suíço		
MODELO:	PRK-12 E Style		
CAPACIDADE:	180 unidades/hora		
TENSÃO:	127V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	1900 W	PROTEÇÃO IP:	X3
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:		

 PROGÁS <small>Evolução Constante em Equipamentos para Gastronomia</small>		PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br	
PRODUTO:	Máquina para crepe suíço		
MODELO:	PRK-12 E Style		
CAPACIDADE:	180 unidades/hora		
TENSÃO:	220V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	2000 W	PROTEÇÃO IP:	X3
Nº SÉRIE:	ANO FABR.:		

- Disponíveis com 6 ou 12 cavidades;
- Estrutura em aço inox escovado com prensa maciça em alumínio;
- Botão liga/desliga e termostato de segurança;
- Modelo a gás baixa pressão;
- Modelo elétrico com termostato para controle de temperatura, lâmpada piloto, tensão de 127 ou 220 volts.
- Equipamento para ser utilizado em aplicações domésticas e similares como: cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda. Por clientes em hotéis e motéis e outros tipos de ambientes residenciais.

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Para a limpeza, após cada operação, seguir os passos abaixo:

- Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o equipamento estar frio.

- Não use água ao efetuar a limpeza do equipamento.

- Use sempre uma escova de latão e pincel para a limpeza.

OBS - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-48

6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- * Limpeza – Verificar item 4.3 Limpeza e Higienização.
- * Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- * Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação.
- * Vida útil do equipamento: 2 anos, para um turno normal de trabalho.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, indicação de superfície quente e etiqueta de identificação do INMETRO:



ATENÇÃO
CUIDADO



- Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
- Este equipamento possui partes quentes e cortantes. **NUNCA** coloque a mão no interior da máquina, em partes móveis ou giratórias com a máquina em operação.
- Nunca opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso.
- NUNCA limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho na máquina ou partes da mesma, antes de desconectá-la da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
- Desligue **SEMPRE** o equipamento quando não estiver utilizando.
- PROIBIDA** a operação do equipamento por menores de 16 anos.

- Antes de efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar a limpeza o manutentionamento enlle equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.



LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES



CUIDADO
Superfície quente

NUNCA toque o interior da máquina sem a presença de proteção.



Segurança
INMETRO
cep 0070

4.2.3 Gire o botão do termostato, posicionando-o na temperatura desejada; o controle de temperatura é realizado através do termostato que liga e desliga as resistências automaticamente, mantendo a temperatura desejada.

4.2.4 A lâmpada piloto indica o processo de liga e desliga do termostato.

4.2.5 Aguarde aproximadamente 15 minutos para o pré-aquecimento.

4.2.6 Faça a limpeza do equipamento sempre com uma escova de latão.

3.2.7 Unte as formas com margarina utilizando um pincel.

4.2.8 Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é recomendada a ligação do fio terra (2,5mm). O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, redes de gás e etc.

4.2.9 Seu equipamento está pronto para ser usado.

4.2.10 Procedimento de operação os modelos a gás:

4.2.11 Abra o registro do gás na válvula fixada no botijão.

4.2.12 Gire o botão de controle de gás, para a posição desejada, fogo alto ou baixo e acenda o queimador.

4.2.13 Verifique se os queimadores acenderam corretamente, evitando assim acidentes.

4.2.14 Aguarde aproximadamente 15 minutos para o pré-aquecimento.

4.2.15 Unte as formas com margarina utilizando um pincel.

4.2.16 Quando não estiver utilizando o equipamento, mantenha-o em fogo baixo com as placas fechadas, mantendo assim, a temperatura uniforme.

4.2.17 Seu equipamento está pronto para ser usado.

Receita da massa do Crepes Suíço:

Ingredientes:

RECEITA	RECEITA (Reduzida)
8 - Xícaras (chá) farinha de trigo	3 - Xícaras (chá) farinha de trigo
6 - Xícaras (chá) de amido de milho	2 - Xícaras (chá) de amido de milho
4 - Colheres (sopa) de açúcar	2 - Colheres (sopa) de açúcar
2 - Colheres (chá) de sal	1 - Colheres (chá) de sal
12 - Colheres (chá) de leite em pó	4 - Colheres (chá) de leite em pó
7 - Colheres (chá) de fermento	3 - Colheres (chá) de fermento
10 - Colheres (chá) de queijo ralado	3 - Colheres (chá) de queijo ralado
8 - Ovos	3 - Ovos
1.1/2 - Litros de água	1/2 - Litros de água

MODO DE PREPARO: Coloque no liquidificador todos os ingredientes e bata até ficar uma mistura homogênea.

SUJESTÕES DE RECHEIO: Queijo mussarela, banana com açúcar e canela, doce de leite, goibada, salsicha cozida, camarão, frango, queijo provolone, etc...

- Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento.



-Etiqueta Simbologia Equipotencial:



-Etiquetas de identificação do INMETRO:



Fixada na embalagem.

2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Operação de Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente de 850mm de altura.



3.1.2 Instalação Elétrica

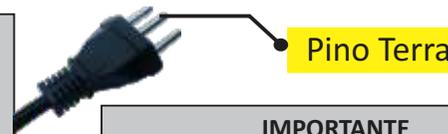
Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50/60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - (Pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE

Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

Aviso: O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.



IMPORTANTE

O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

3.1.2 Instalação do Gás

Este equipamento deve ser utilizado com Gás GLP, instalar 1 Botijão P-13(Kit de baixa pressão).

Conecte a mangueira do Kit Gás na entrada de gás do equipamento, fixando-a com a braçadeira metálica.

OBS.: Verifique a existência de vazamentos de gás, utilizando espuma de água e sabão.

Para a sua maior segurança coloque o equipamento de modo a manter uma distância de no mínimo 20cm da parede e móveis e sobre superfícies resistentes ao calor.

OBS. - Não use válvulas de alta pressão neste equipamento. Risco de vazamento, incêndio e perda da garantia.

3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se limpar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, não utilize água e nem sabão. (leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

4. Operação

4.1 Acionamento

Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.1 Procedimento de operação os modelos elétricos:

4.2.2 Antes de ligar o PLUG à rede elétrica, certifique-se de que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127 ou 220V).