

TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.

Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.

Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.

Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.

A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do FONE (54) 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

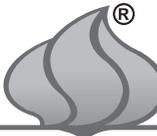
Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA FORNOS NOBRES REFRAATÓRIOS ELÉTRICOS



PRPE-9001

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**


PROGÁS
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

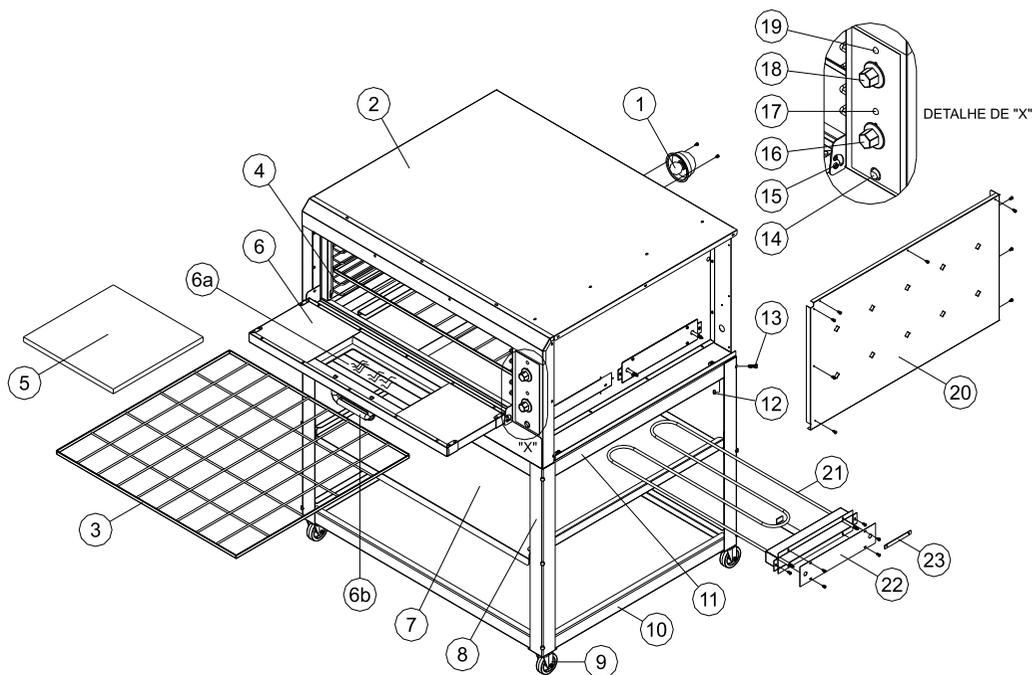
Fornos Refratários elétricos.

- * São fabricados em aço inoxidável;
- * Estrutura interna auto-limpante;
- * Placas refratárias;
- * Visor frontal em vidro temperado;
- * Isolamento interno com lã basáltica;
- * Sistema de abertura Basculante;
- * Rodízios para facilitar manuseio e locomoção;
- * Bandeja para acessórios e utensílios;
- * Atinge temperaturas de até 350°;
- * Lâmpada Interna 220v;
- * Acompanha 02 Grelhas removíveis e reguláveis.
- * Controle automático (individual) de temperatura;
- * Termostatos;
- * Lâmpadas piloto;
- * Voltagem: 220V.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	Nº DE GRADES FORNECIDAS	MEDIDAS EXTERNAS			MEDIDAS INTERNAS			CONSUMO MÉDIO	Peso Líq.
		(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	(A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	Energia	
PRPE-9001	2	1440 mm	1110 mm	1195 mm	280 mm	870 mm	890 mm	220V - 8,8 Kw/h	158 Kg

DESENHO DE MONTAGEM



CATÁLOGO DE PEÇAS - ELÉTRICOS

INDIC.	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Lâmpada	01
2	Forno	01
3	Grade Interna	02
4	Suporte da Grade	02
5	Placa Refratária	04
6	Porta Completa	01
6a	Vidro da Porta	01
6b	Puxador da porta	01
7	Bandeja do Forno	01
8	Pé Desmontável	04
9	Rodizíio	04
10	Quadro Inferior Pintado	01

INDIC.	DESCRIÇÃO	QUANT.
11	Quadro superior Pintado	01
12	Porca Sextav. 5/16"	12
13	Paraf. Sextav. 5/16" x 1"	12
14	Chave Liga/Desliga da Lâmp.	01
15	Paraf. ALLEN M6 x 12	04
16	Termostato Resist. Inferior	01
17	Sinalizador Resist. Inferior	01
18	Termostato Resist. Superior	01
19	Sinalizador Resist. Superior	01
20	Lateral Externa Direita	01
21	Resistência 2200W	04
22	Isolante Cabeçote	04
23	União das Resistências	02

MONTAGEM

1) Montagem dos Cavaletes:

Montar o pé do cavalete (08), no quadro inferior (10). Fixar o parafuso (13) e a porca (12). Repetir o operação nos quatro pés e na bandeja (07). Encaixar o quadro superior (11) nos pés desmontáveis (08), de modo que os pés encaixem por fora do quadro superior (11), fixar o parafuso (13) e a porca (12). Repetir esta operação nos quatro pés.

2) Montagem das Placas Refratárias:

Para facilitar a montagem das placas refratárias, retire as grades (03). Introduza as placas refratárias (05) no forno (02), coloque o complemento entre as placas (05), Feita esta operação encaixe os suportes das grades (04) nas laterais internas e coloque novamente as grades (03).

INSTALAÇÃO

- Nunca instale o forno com menos de 30 cm nas laterais, na parte superior e traseira.
- Instale o forno em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar.
- Certifique-se que a voltagem elétrica do seu estabelecimento seja a mesma indicada em seu equipamento. (Consulte mão de obra especializada).

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Para obter aquecimento no forno posicione os termostatos (16) e (18) na temperatura desejada girando o botão no sentido horário cada termostato acionará uma resistência, o termostato (18) acionará as resistências superiores e o termostato (16) acionará as Inferiores.
- Quando o forno obter o aquecimento desejado os leds (17) e (19) se desligarão indicando que as resistências foram desligadas e se ligará automaticamente quando a temperatura interna do forno for menos que a indicada nos termostatos.
- Para desligar, gire os botões dos termostatos no sentido anti-horário até a posição DESL., neste momento as luzes dos leds se apagarão.
- Deixe ligado por 40 minutos, em uma temperatura de aproximadamente 200°C para a secagem do forno.
- Após atingir a temperatura desejada, o forno estará pronto para ser utilizado.
- OBS.: NUNCA USE ESTEIRAS DIRETO SOBRE AS PLACAS REFRAATÁRIAS.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Não instale o aparelho próximo a materiais sensíveis ao calor.
- Sempre desligue a rede elétrica, quando não estiver utilizando o forno.
- A limpeza deve ser feita com o forno desligado e frio.
- O vidro temperado deverá ser limpo quando estiver frio, para evitar a quebra por choque térmico.
- Na parte interna do forno use esponja e sabão neutro para limpeza. Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.