

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

Junho / 2010

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA TURBOS LIGHT - Gás

FORNOS

PRP-5000

PRP-8000

PRP-10000

PRP-12000



**PROGÁS**

Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

TURBOS

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**.



CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DA FÁBRICA

NOME DO PROPRIETÁRIO: _____

ENDEREÇO: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

DATA DA COMPRA: _____

REVENDEDOR: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

MODELO: _____ SÉRIE: _____ NOTA FISCAL Nº. _____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: _____ PROPRIETÁRIO: _____



Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DO CLIENTE

NOME DO PROPRIETÁRIO: _____

ENDEREÇO: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

DATA DA COMPRA: _____

REVENDEDOR: _____ TEL.: _____

CIDADE: _____ CEP: _____ ESTADO: _____

MODELO: _____ SÉRIE: _____ NOTA FISCAL Nº. _____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: _____ PROPRIETÁRIO: _____

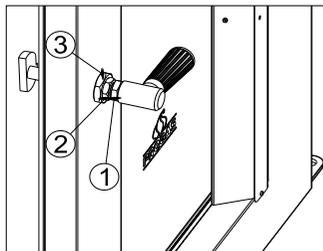


Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - CEP. 95110-325
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

INSTRUÇÕES PARA REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:

- 1- Com a porta do forno aberta, mantenha a **porca (1)** travada, após, gire a **contra-porca (2)**, no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
- 2- Gire a **porca (1)** no sentido anti-horário mais ou menos três voltas.
- 3- Mantenha a **porca (1)** travada e gire **contra-porca (2)** no sentido horário até encostar-se à **porca (3)** dando aperto de fixação.



ALARMES DO FORNO

Este forno está equipado com um sistema de segurança em relação ao controle de chama e aquecimento.

A qualquer instante que houver falha de acendimento dos queimadores, o sistema de segurança entrará em funcionamento tentando acendê-los novamente. Após 03 tentativas o sistema emitirá um alarme sonoro desligando todas as funções do forno e indicando no display os seguintes símbolos:

Código de Falhas:

Aparecendo no display a indicação:  (Falha Gás).

Nos modelos PRP- 5000 /8000 / 10000 e 12000 aparecendo no display a indicação:  (Falha Gás).

Causas:

- Término de gás nos botijões.
- Registro de gás fechado.

Soluções:

- Substituição dos botijões.
- Abrir Registro de gás.

Persistindo a falha ou aparecendo no display qualquer outra indicação consulte a Assistência Técnica.

Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

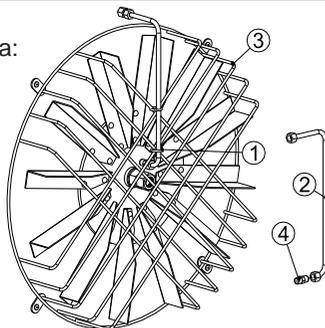
INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

- Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- Não jogue água no interior do forno;
- Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não usando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão de seu equipamento.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO CIRCUÍTO VAPOR

Para limpeza do circuito vapor, proceda da seguinte maneira:

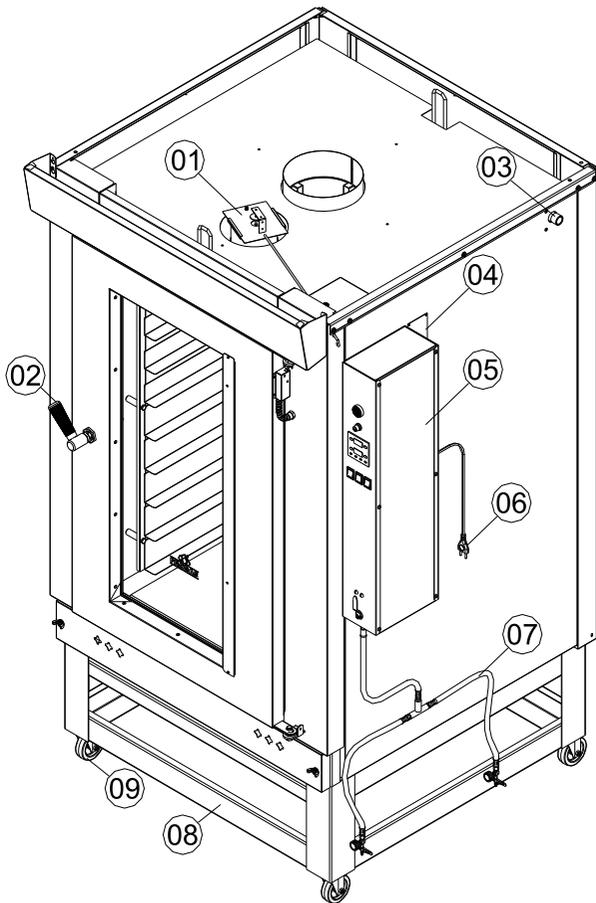
- 1- Retire o **arame (1)** que fixa o cano de **cobre (2)** na **grade (3)**, com o auxílio de um "alicate de corte".
- 2- Com uma chave de boca retire o **injetor (4)** do cano de cobre.
- 3- Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário. Rosqueie o injetor novamente e fixe o cano de cobre.



ÍNDICE

PRINCIPAIS COMPONENTES.....	02
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	02/03
CAPACIDADE DE COZIMENTO.....	03
CONSUMO MÉDIO E PESO.....	03
ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM O FORNO.....	04
MONTAGEM DA SAIA SUPERIOR.....	04
IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO.....	04
MONTAGENS DAS BANDEJAS.....	04
MONTAGENS DO CAVALETE.....	05
PAINEL DE INSTR. E DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES.....	05
LIGAÇÃO DO FIO TERRA.....	05
LIGAÇÃO DA ÁGUA PARA VAPOR.....	06
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO GÁS.....	06
PAINEL DE INSTRUMENTOS PRP- 8000/10/12.....	07
DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES PRP- 8000/10/12.....	07
CONTROLADOR DIGITAL PRP- 8000/10/12.....	08
PAINEL DE INSTR. DIGITAL PRP-5000 / 8000 / 10.000 e 12.000..	09
DESCR. DOS COMP. PAINEL PRP-5000 / 8000 / 10.000 e 12.000..	09
CONTROLADOR DIGITAL PRP-5000 / 8000 / 10.000 e 12.000....	10
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO.....	11
COZIMENTO.....	11
INSTRUÇÕES P/ REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA....	12
ALARMES DO FORNO.....	12
INSTRUÇÕES P/ LIMPEZA DO FORNO.....	12
INSTRUÇÕES P/ LIMPEZA DO CIRCUÍTO VAPOR.....	12
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	13

PRINCIPAIS COMPONENTES



PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	Válvula Vapor
2	Maçaneta Porta
3	Entrada D'água
4	Placa de Identificação
5	Painel de Instrumentos
6	Cabo de Força
7	Kit Gás Alta Pressão
8	Cavalete
9	Rodízios

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Antes de ligar o forno **certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação do produto**, após conecte o plug (flecha) a rede elétrica.
- Abra os registros dos dois botijões de gás, os mesmos deverão permanecer abertos enquanto o forno estiver em funcionamento.
- Posicione a alavanca do registro do gás na posição vertical (aberta).
- Ligue a tecla geral no comando do forno. Neste momento seu forno entrará em fase de aquecimento.
- Pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento.

Obs.: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará. Com o fechamento da porta o motor se ligará automaticamente, sendo assim, não se faz necessário ligar ou desligar a tecla motor no painel de instrumentos.

- Para programar o tempo e a temperatura desejada (**Veja Programação na Pág.8**) ou (**Veja Programação na Pág. 10**) de acordo com o modelo de seu equipamento.

Obs.: Os controladores saem de fábrica com a temperatura pré-ajustada para 120°C, ajuste-o de acordo com sua necessidade.

COZIMENTO

Antes de iniciar o cozimento é necessário fazer a cura da tinta interna do forno, aquecendo o mesmo à 200°C por 60 minutos, liberando os gases provocado pela queima da tinta.

Quando o forno atingir a temperatura programada, proceda da seguinte forma:

- Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente).
- Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento a turbina se ligará automaticamente).
- a- Pressione a tecla  do temporizador (9), para acionar a contagem do tempo. (Ver pág 7)
b- Para o modelo PRP- 5000 pressione a tecla  (6), para acionar a contagem do tempo. (Ver pág 9)

No final do tempo programado, o beep sonalarme emitirá um sinal sonoro que indicará o término da operação, não desligando o forno.

OBSERVAÇÃO: No cozimento de pão francês, cinco minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abri-la cinco minutos depois.

Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

Temperaturas de Cozimento:

Pão francês:	de 170°C a 220°C.	Pães e massas doces:	de 130°C a 180°C.
Confeitaria:	de 130°C a 180°C.	Sovados:	de 130°C a 180°C.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

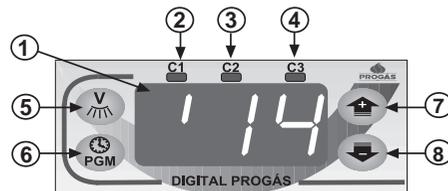
- Este equipamento é utilizado para produção de pães, doces e no cozimento de carnes em geral, proporcionando um cozimento uniforme.
- Este forno é fabricado em chapa com pintura Epoxi e frente em Inox.
- Projetado com sistema de gaveta fixa de aquecimento com circuito (GLP) gás em baixa pressão e sistema integrado de aquecimento, onde proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade em manutenção e eficiência no trabalho.
- Câmara Móvel e Carrinho Transportador, são opcionais para os modelos PRP AUT-2010L e PRP AUT-2012L.

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

MOTOR:

- PRP AUT- 5000 Monofásico 1/4 CV - 110/220 V 60 Hz
- PRP AUT- 2008 / 8000 Monofásico 1/2 CV - 110/220 V 60 Hz.
- PRP AUT- 2010 / 2012 / 10000 e 12000 Monofásico 1 CV - 110/220 V 60 Hz.

CONTROLADOR DIGITAL - PRP- 5000 / 8000 / 10000 / 12000



1. DISPLAY

Possibilita visualizar a temperatura da câmara interna e tempo de cozimento ou a temperatura e tempo programado.

2. LED (C1)

Quando acesso, indica que a usina de ignição está acionada.

3. LED (C2)

Quando acesso, indica que a válvula solenóide do gás está acionada.

4. LED (C3)

Quando acesso, indica que o vapor esta acionado.

5. TECLA VAPOR:

A cada toque aciona o vapor por um tempo determinado.

6. TECLA PMG.

Possibilita a programação da temperatura e do tempo de cozimento e inicia ou cancela a contagem de tempo a cada toque.

7. TECLA ↑ .

Aumenta a temperatura ou o tempo programado.

8. TECLA ↓ .

Diminui a temperatura ou o tempo programado.

Programação:

Para programar o tempo e a temperatura, pressione a tecla **PGM** por 3 segundos, aparecerá no **DISPLAY** o tempo programado, ajuste o tempo desejado utilizando as **teclas ↑ e ↓**, em seguida programe temperatura pressionando novamente a tecla **PGM**, aparecerá no **DISPLAY** o valor da temperatura, ajuste temperatura desejada utilizando as **teclas ↑ e ↓**. Confirme a operação iniciando o ciclo pressionando a tecla **PGM** ou aguarde 15 segundos para memorizar automaticamente.

Funcionamento do Display:

Acione com um toque a tecla **PGM** para acionar a contagem de tempo. Visualize no display o tempo e a temperatura alternando durante o ciclo.

Acione novamente com um toque a tecla **PGM** para cancelar o ciclo. Visualize no display somente a temperatura.

Acione com um toque a tecla **↑** para visualizar a temperatura programada.

Funcionamento do Alarme:

Quando a contagem de tempo estiver ativa observaremos um cronômetro progressivo no display alternando com a temperatura. Este cronômetro irá avançar até atingir o tempo programado e quando atingir o tempo programado, teremos um beep lento (1 seg. ligado 1 seg. desligado).

Para cancelar este alarme basta pressionar a tecla **PGM**.

Atenção: Durante o cozimento evite apertar a tecla **PGM**, pois a contagem do tempo será cancelada.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DIMENSÕES:

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			DIMENSÕES INTERNAS		
	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE	LARGURA
PRP AUT - 5000	1510 mm	1230 mm	960 mm	455 mm	680 mm	585 mm
PRP AUT - 8000	1800 mm	1340 mm	960 mm	760 mm	680 mm	585 mm
PRP AUT - 10000	1920 mm	1340 mm	960 mm	1040 mm	680 mm	585 mm
PRP AUT - 12000	1920 mm	1340 mm	960 mm	1102 mm	680 mm	585 mm

CAPACIDADE DE COZIMENTO:

PRP AUT 5000- 05 ESTEIRAS de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 125 pães por fornada.

PRP AUT 8000- 08 ESTEIRAS de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 200 pães por fornada.

PRP AUT 10000- 10 ESTEIRAS de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 250 pães por fornada.

PRP AUT 12000- 12 ESTEIRAS de 580x700 mm com 25 pães de 50g cada, total de 300 pães por fornada.

OBS.: O espaçamento entre cada Esteira é de 85 mm a 105 mm.

PRODUÇÃO (pães de 50g/hora)

- PRP AUT 5000 - 375 pães/hora
- PRP AUT 2006 - 450 pães/hora
- PRP AUT 8000 - 600 pães/hora
- PRP AUT 10000 - 750 pães/hora
- PRP AUT 12000 - 900 pães/hora

TEMPO DE AQUECIMENTO

Até 200°C= 14 a 22 minutos.

TEMPO DE COZIMENTO

De 15 a 20 minutos, para pães de sal (francês).

CONSUMO MÉDIO DE GÁS (GLP):

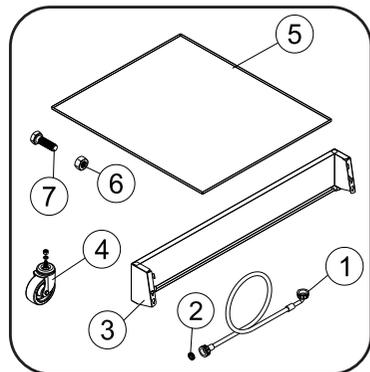
MODELO	CONSUMO
PRP AUT 5000	0,9 Kg/hora
PRP AUT 8000	1,1 Kg/hora
PRP AUT 10000	1,6 Kg/hora
PRP AUT 12000	1,8 Kg/hora

OBS.: Este consumo de gás poderá sofrer variações resultantes da temperatura e seqüência de trabalho.

PESO:

MODELO	PESO BRUTO (com Embalagem)	PESO LÍQUIDO (sem Embalagem)
PRP AUT 5000	212 Kg	154 Kg
PRP AUT 8000	275 Kg	210 Kg
PRP AUT 10000	312 Kg	245 Kg
PRP AUT 12000	312 Kg	245 Kg

ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM O FORNO

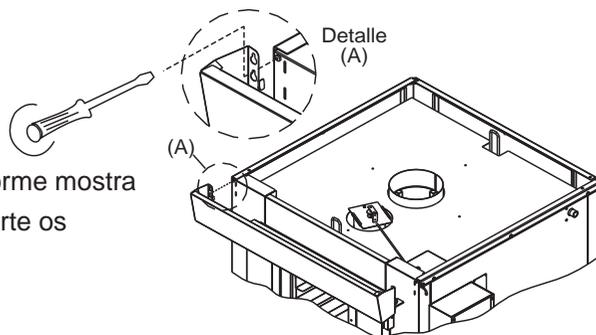


Ao desembalar seu forno confira os acessórios contidos no seu interior:

Item	DESCRIÇÃO	Qt.	MODELOS
1	Mangueira Ent. D'Água	1	Todos
2	Filtro Entrada D'Água	1	Todos
3	Saia Superior	1	Todos Exceto 5000
4	Rodízio	4	PRP-5000
5	Bandeja	1	PRP-5000
6	Porca Sext. 5/16"	8	PRP-5000
7	Parafuso Sext. 5/16"x1"	8	PRP-5000

MONTAGEM DA SAIA SUPERIOR

FIXAÇÃO DA SAIA SUPERIOR PARA OS MODELOS PRP- 8000 / 10000 e 12000.



Após encaixar a saia conforme mostra o desenho Detalhe (A) aperte os parafusos com o auxílio de uma chave philips.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento é identificado por uma placa de identificação (n°4 ver "Principais Componentes" pág. 2) na qual é registrado: modelo, n.º de série, voltagem e data de fabricação.

Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

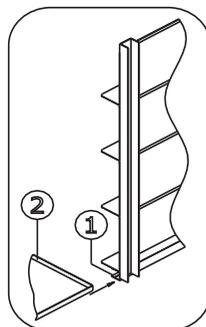


MONTAGEM DAS BANDEJAS

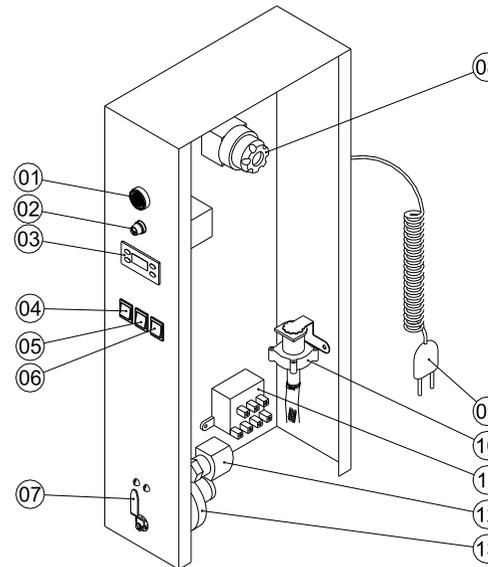
ATENÇÃO!

Somente para os modelos: PRP- 5000.

- Abra a porta do forno e coloque a bandeja (2) no trilho (1) localizado na parte inferior do suporte das esteiras.
Obs.: A bandeja (2) deverá ser colocada com as bordas viradas para cima.



PAINEL DE INSTRUMENTOS PRP- 5000 / 8000 / 10000 e 12000



PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	BEEP (Sonalarme)
2	FUSÍVEL
3	CONTROLADOR DIGITAL
4	TECLA (Motor)
5	TECLA (Lâmpada)
6	TECLA (Chave Geral)
7	REGISTRO ENTRADA DE GÁS
8	FUSÍVEL (6A P/ PRP-5000 16A P/ PRP-8000/10000 e 12000)
9	CABO DE FORÇA
10	VÁLVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA
11	USINA
12	VÁLVULA SOLENÓIDE DO GÁS
13	REGISTRO DO GÁS

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1. BEEP (SONALARME)

Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador ou a condição da falha de chama por falta de gás (GLP).

2. FUSÍVEL

Tem a finalidade de proteção do circuito eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5A ø5x30 para 220V ou 110V. Obs.: No Modelo PRP-5000 (110v.) usar fusível de 15A.

3. CONTROLADOR DIGITAL

Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento e o vapor.

4. TECLA (LIGA/DESLIGA) MOTOR

- Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que o motor (hélice) esteja ligado, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.
- O circuito elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a ligá-lo com o fechamento da porta, tornando-se desnecessário ligar ou desligar o motor no painel de instrumentos durante o uso do forno.

5. TECLA (LIGA/DESLIGA) LÂMPADA

A lâmpada de iluminação interna, localizada na lateral da porta, liga e desliga por acionamento de sua tecla. Em caso de reposição, retire a proteção da lâmpada localizada na lateral direita da porta com o auxílio de uma chave philips e substitua por uma lâmpada de 40W (p/ Alta Temperatura).

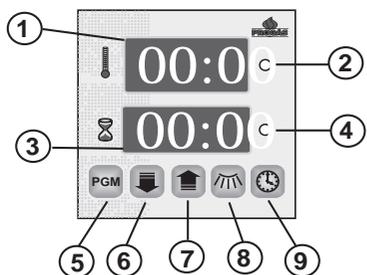
6. TECLA (LIGA/DESLIGA) GERAL

Liga/Desliga totalmente o forno.

7. REGISTRO DE ENTRADA DO GÁS

Posição horizontal: "Fechado"
Posição vertical: "Aberto"

(Descrição das Funções)



- 1- **Display Superior:** Possibilita visualizar a temperatura da câmara interna ou a temperatura programada.
- 2- **Led:** Quando acesso, indica que a válvula solenóide do gás esta acionada.
- 3- **Display Inferior:** Possibilita visualizar o tempo de cozimento ou o tempo programado.
- 4- **Led:** Quando acesso, indica que o temporizador está contando o tempo.

- 5- **Tecla PGM:** Possibilita a programação da temperatura e do tempo de cozimento.
- 6- **Tecla +:** Aumenta a temperatura ou o tempo programado.
- 7- **Tecla -:** Diminui a temperatura ou o tempo programado.
- 8- **Tecla do vapor:** a cada toque aciona a saída de vapor durante um tempo determinado.
- 9- **Tecla do Temporizador:** Inicia ou cancela a contagem de tempo a cada toque.

Programação:

Para programar a temperatura pressione a Tecla **PGM**, o Display Superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as Teclas **+** e **-** de acordo com sua necessidade.

Pressionando novamente a tecla **PGM**, o Display Inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas **+** e **-** de acordo com sua necessidade.

Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla **PGM**, ou então, após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente.

Funcionamento do Alarme:

- Quando o temporizador estiver ativo observaremos um cronômetro progressivo no Display Inferior. Este cronômetro irá avançar até atingir o tempo programado.
- Quando for contado o tempo programado, teremos um beep lento (1 seg. Ligado e 1 seg. Desligado).
- Para cancelar este alarme basta pressionar a Tecla do Temporizador.

Para montar o cavalete no modelo PRP- 5000 siga as instruções abaixo:

MONTAGEM - 01

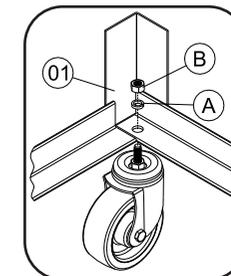
Fixe os **Rodízios** no **Quadro Inferior** (01), utilizando a arruela de pressão (A) mais a porca sextavada (B) que acompanha o rodízio.

MONTAGEM - 02

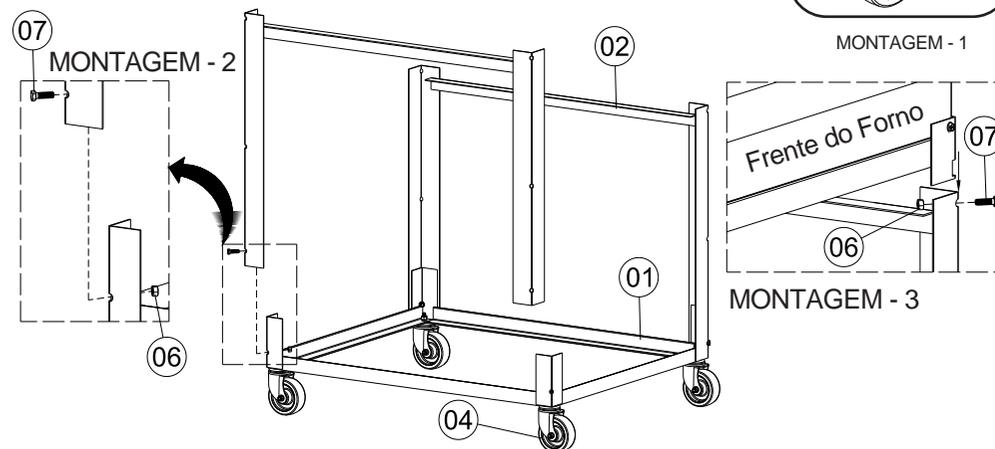
Fixe os **Quadros Laterais** (02), no **Quadro Inferior** (01), utilizando o **Parafuso Sextavado 5/16" x 1"** (07), e a **Porca Sextavada 5/16"** (nº 06 ver "Acessórios que Acomp. o Forno" pág. 4).

MONTAGEM - 03

Com o auxílio de mais duas pessoas coloque o forno sobre o **Cavalete** e fixe com os **Parafusos Sextavados 5/16" x 1"** e as **Porcas Sextavadas 5/16"**.



MONTAGEM - 1



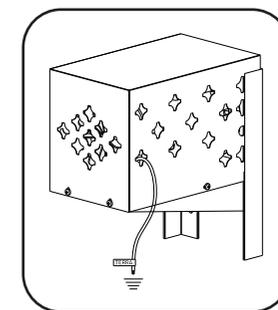
MONTAGEM - 3

LIGAÇÃO DO FIO TERRA

- a) Disponíveis em 110 ou 220 volts, devendo ser solicitado à fábrica a referida voltagem.
- b) Por medida de segurança e eficiência de seu forno, é **obrigatória** a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5 mm².

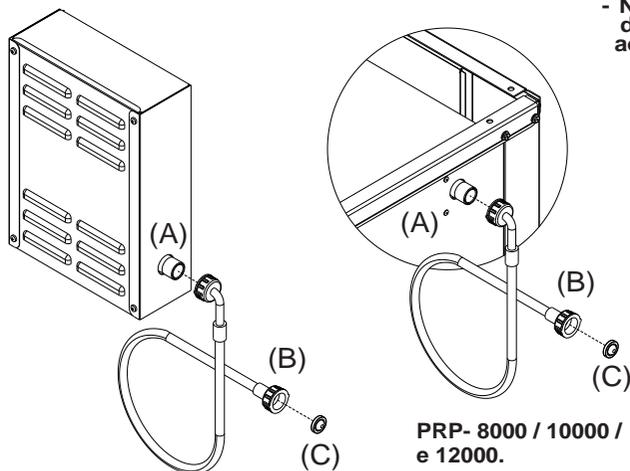
IMPORTANTE

O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, rede de gás, etc...



LIGAÇÃO DA ÁGUA PARA VAPOR

PRP - 5000 / 8000 / 10000 / 12000



IMPORTANTE:
- Não ligue a água para formação de vapor da rede de rua, devido ao excesso e variação de pressão.

Conectar a extremidade (A) da Mangueira na Entrada D'água localizada atrás do painel de instrumentos nos fornos modelos PRP-5000 / 8000 ou na lateral direita dos modelos 8000/10/12 após Conectar o filtro (C) na extremidade (B) e o conjunto em sua rede hidráulica.

PRP- 8000 / 10000 / e 12000.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO GÁS

- O equipamento possui um kit gás de alta pressão instalado de fábrica, a instalação do mesmo deve ser feita com 2 botijões P13.
- A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita em alta pressão.
- O regulador de gás de baixa pressão está instalado no painel de instrumentos do equipamento, o qual não deverá ser violado, sua violação implicará na perda da garantia.
- Na instalação de gás com botijões P.45, entre em contato com companhias especializadas em instalações de gás de sua cidade.
- Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.

IMPORTANTE:

Não viole a válvula reguladora de baixa pressão, caso necessite, contatar a fábrica ou nossa assistência técnica autorizada.

CUIDADO!!! PERIGO!!!

O gás (GLP) é um produto altamente inflamável e explosivo, portanto requer cuidados especiais em sua instalação, que deverá ser feita por técnicos especializados.

Nunca deite os botijões de gás, pois o gás em estado líquido aumenta 250 vezes seu volume na transformação para vapor.

Exemplo: 01 litro de líquido transforma-se em 250 litros de vapor, demonstrando o perigo de vazamento de líquido dos recipientes quando estes são deitados, além de que todas as impurezas existentes no interior dos botijões entrarão para a tubulação de gás do seu equipamento, provocando desregulações e entupimentos.

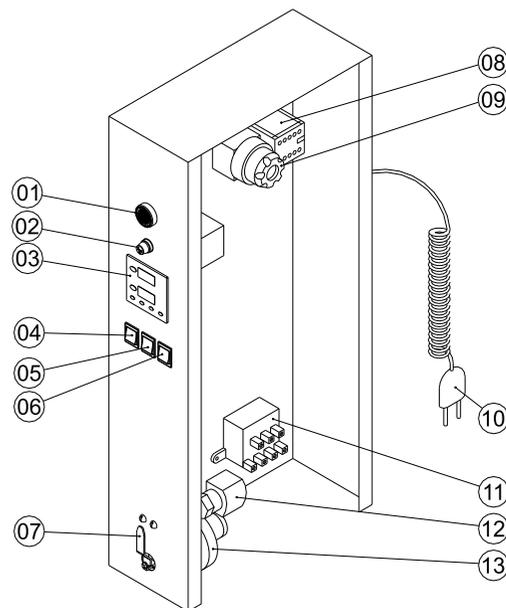
DICAS IMPORTANTES

- Adquirir botijões de empresas credenciadas. Evite as clandestinas.
- Não aceite botijões enferrujados, amassados e sem lacre original na válvula.
- Aproveite a presença do entregador para reclamar e exija que ele faça a troca.
- Nunca deixe os botijões em locais sem ventilação.
- Nunca viole o regulador de gás.
- Nunca deite ou incline os botijões.
- Nunca tente evitar vazamentos colocando cera ou pedaços de sabão nas junções.

* **NÃO GUARDE BOTIJÕES EM BAIXO DO SEU FORNO.**

**O IMPROVISO
PODE CAUSAR
ACIDENTES!!**

PAINEL DE INSTRUMENTOS PRP- 8000 / 10000 / 12000



PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	BEEP (Sonalarme)
2	FUSÍVEL
3	CONTROLADOR DIGITAL
4	TECLA (Motor)
5	TECLA (Lâmpada)
6	TECLA (Chave Geral)
7	REGISTRO ENTRADA DE GÁS
8	CONTACTORA
9	FUSÍVEL (16 A)
10	CABO DE FORÇA
11	USINA
12	VÁLVULA SOLENÓIDE DO GÁS
13	REGISTRO DO GÁS

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1. BEEP (SONALARME)

Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador ou a condição da falha de chama por falta de gás (GLP).

2. FUSÍVEL

Tem a finalidade de proteção do circuito eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, nos modelos: PRP- 8000 / 10000 e 12000 substituir por fusível de vidro de 5A ø5x30 para (110v. ou 220v.)

3. CONTROLADOR DIGITAL

Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento e o vapor.

4. TECLA (LIGA/DESLIGA) MOTOR

- Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que o motor (hélice) esteja ligado, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.
- O circuito elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a liga-lo com o fechamento da porta, tornando-se desnecessário ligar ou desligar o motor no painel de instrumentos durante o uso do forno.

5. TECLA (LIGA/DESLIGA) LÂMPADA

A lâmpada de iluminação interna, localizada na lateral da porta, liga e desliga por acionamento de sua tecla. Em caso de reposição, retire a proteção da lâmpada localizada na lateral direita da porta com o auxílio de uma chave phillips e substitua por uma lâmpada de 40W (p/ Alta Temperatura).

6. TECLA (LIGA/DESLIGA) GERAL

Liga/Desliga totalmente o forno.

7. REGISTRO DE ENTRADA DO GÁS

Posição horizontal: "Fechado"
Posição vertical: "Aberto"