

MANUAL DE INSTRUÇÕES



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 Atualização: 16.12.2020 / P30447

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA 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.

Fritadores Água e Óleo



PR-2000 BPG
Style



PR-3000 BPG
Style



PR-2000 BPAT
Style



PR-3000 BPAT
Style



4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm 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 e a Braesi não autorizam 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 e 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. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

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 e 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 e a Braesi reservam-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 e 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/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-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 telefone 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:

Evolução
para quem
cozinha.



Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 – O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e 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 e Braesi.

1.2 – Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e 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 Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 – Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 – A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 – Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se 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 e 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 sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 – A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 – Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

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 água, gás GLP ou elétricas, sendo estes 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 aprovação do consumidor.

1. Introdução.....	04
1.1 Segurança.....	04
1.2 Principais componentes.....	05
1.3 Características técnicas.....	06
1.4 Etiquetas.....	06
2. Noções de segurança – genéricas.....	07
2.1 Advertências.....	07
2.2 Cuidados e observações antes de ligar a equipamento.....	08
2.3 Operação.....	08
2.4 Após utilizar o equipamento.....	08
2.5 Manutenção.....	08
2.6 Avisos.....	08
3. Instalação e pré-operação.....	09
3.1 Instalação.....	09
3.2 Pré-operação.....	09
4. Operação.....	09
4.1 Procedimento para operação.....	09
4.2 Limpeza e higienização.....	11
5. Normas observadas.....	11
6. Manutenção.....	12
7. Análise e resolução de problemas.....	12
7.1 Problemas, causas e soluções.....	12
8. Diagrama elétrico.....	13
9. Termo de garantia.....	14

1. INTRODUÇÃO

1.1 SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, 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 da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja 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 funcionar é necessário levá-lo a 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.

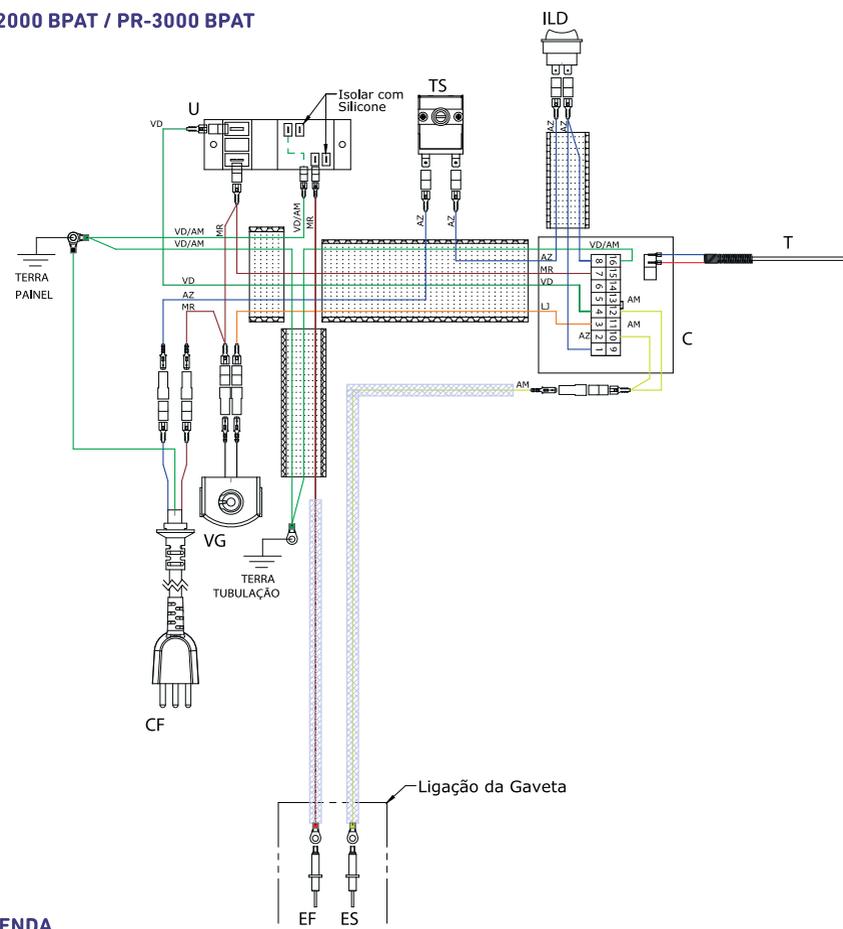
1.1.8 Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes quentes do equipamento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais.

IMPORTANTE!

- ☑ Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso 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.
- ☑ A utilização deste equipamento não se destina a pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência e/ou conhecimentos necessários para utilizá-lo, a menos que tenham recebido instruções de uso do equipamento ou que estejam sob a supervisão de um responsável pela sua segurança.
- ☑ Estes equipamentos destinam-se a aplicações comerciais, como cozinhas de restaurantes, cantinas de hospitais, etc, e empreendimentos comerciais, como padarias, açougues, etc. Estes equipamentos não são destinados a produção contínua (em massa) de alimentos.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

PR-2000 BPAT / PR-3000 BPAT



LEGENDA

COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
C	Controlador
CF	Cabo de força
EF	Eletrodo faiscador
ES	Eletrodo sensor
ILD	Interruptor Liga/Desliga
T	Termoelemento
TS	Termostato de segurança
U	Usina (ignição)
VG	Válvula solenóide gás

CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO
AM	Amarelo
AZ	Azul
LJ	Laranja
MR	Marrom
PR	Preto
VD	Verde
VD/AM	Verde/Amarelo
VM	Vermelho

IMPORTANTE: O código da válvula solenóide gás muda de acordo com a tensão (127 V~ ou 220 V~).

NOTA: Este diagrama elétrico é padrão para produtos nacionais e exportação.

DEP27

6. MANUTENÇÃO

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

- ☑ Limpeza: verificar item 4.2 deste manual.
- ☑ 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 deste manual.

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 mau-contatos.
- ☑ Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo 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 (vide relação de assistentes técnicos autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

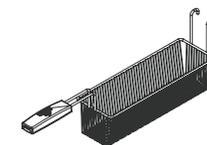
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
☑ O equipamento não liga.	☑ Falta de energia elétrica. ☑ Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	☑ Verifique se há energia elétrica. ☑ Chame a Assistência Técnica Autorizada.
☑ Cheiro de queimado e/ou fumaça.	☑ Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	☑ Chame a Assistência Técnica Autorizada.
☑ Cabo elétrico danificado.	☑ Falha no transporte do equipamento.	☑ Chame a Assistência Técnica Autorizada.

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

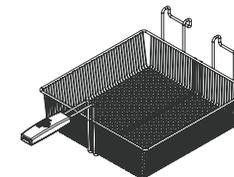
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham os equipamentos PR-2000 BPAT e BPG: 1 manual de instruções e 3 cestos simples.

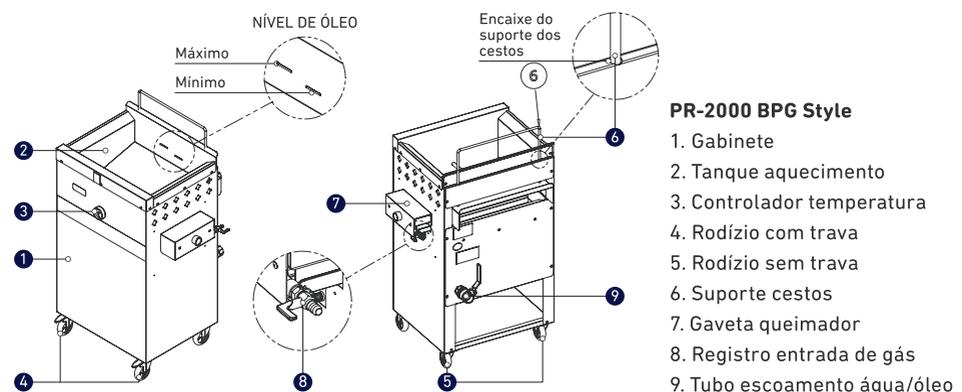
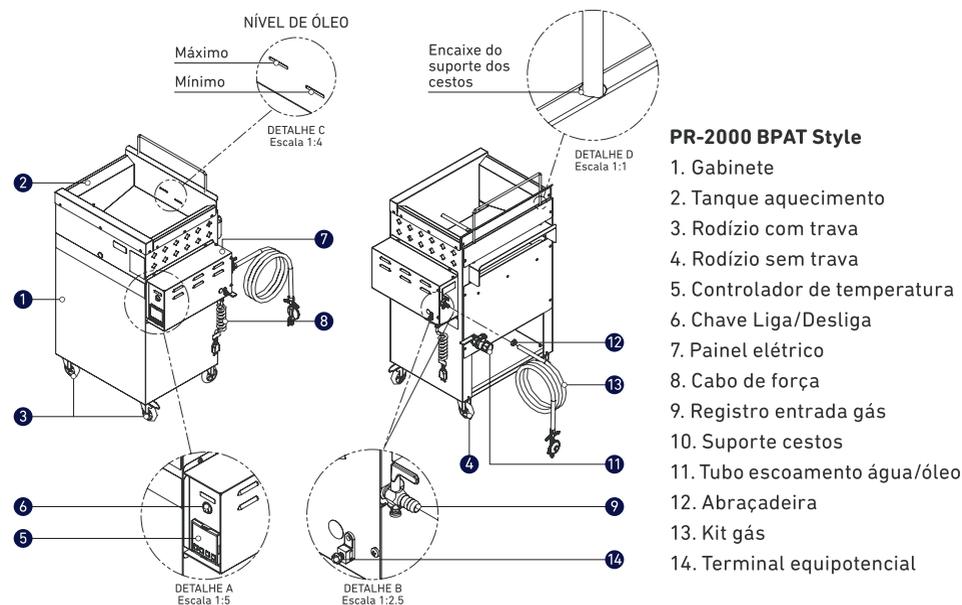
Acompanham os equipamentos PR-3000 BPAT e BPG: 1 manual de instruções, 3 cestos simples e 1 cesto duplo.



CESTO PEQUENO



CESTO GRANDE



1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PR-2000 BPAT	PR-3000 BPAT	PR-2000 BPG	PR-3000 BPG
Capacidade	kg	0,75	1,25	0,75	1,25
Área de fritura	mm	345 x 400	345 x 693	345 x 400	345 x 693
Óleo	L	18	30	18	30
Água	L	3,5	6	3,5	6
Sal grosso	g	350	500	350	500
Tensão	V	127 / 220	127 / 220	-	-
Frequência	Hz	50-60	50-60	-	-
Potência	W	10	10	-	-
Consumo	kW/h	0,010	0,010	-	-
Consumo GLP	kg/h	0,7	1,0	0,7	1,0
Dimensões (AxLxP)	mm	987 x 601 x 627	986 x 896 x 627	987 x 597 x 623	987 x 891 x 624
Peso líquido	kg	24,6	35	20	35
Peso bruto	kg	27	38	22,8	37

- ☑ Estrutura em aço inox escovado e cuba interna em aço inox;
- ☑ Registro esfera para escoamento da água e do óleo;
- ☑ Com rodízios para facilitar o deslocamento;
- ☑ Demais cestos opcionais;
- ☑ Os modelos BPAT têm acendimento automático, leitura de chama e temperatura.

1.4 ETIQUETAS

1. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; atenção durante a limpeza ou manutenção; superfície quente; e identificação do INMETRO;
2. Etiqueta de identificação do INMETRO impressa na embalagem;
3. O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, minimizando possíveis riscos de choque elétrico;
4. Etiquetas de identificação do equipamento.

1.

LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES

CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE
NOTA: Durante o primeiro uso é normal a presença de fumaça.

Segurança

ATENÇÃO! CUIDADO!

1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções;
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. **Nunca** coloque a mão no seu interior, em partes móveis ou giratórias quando estiver em operação;
3. Nunca opere o equipamento sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso;
4. **Nunca** limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho no equipamento ou partes dele antes de desconectá-lo da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções;
5. **Sempre** desligue o equipamento quando não estiver em uso;
6. Certifique-se de que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Antes de efetuar a limpeza ou a manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia elétrica.

2.

Segurança

Compulsório

3.



4.1.1 Tabela de frituras

ALIMENTOS	TEMPERATURA
Batata Frita	180°C
Croquetes e frangos	170°C
Peixes	180°C
Legumes	150°C
Banana à milanesa	180°C
Pastéis e risoles	170°C
Doces	160°C
Empanados	170°C

- Cargas por cesto
- ☑ Pequeno: 0,25 kg
 - ☑ Grande: 0,5 kg
 - ☑ Duplo: 1 kg

Obs.: Aumente a temperatura para congelados.

4.2 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

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, siga os passos abaixo:

- ☑ Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- ☑ Aguarde o equipamento e o óleo esfriarem.
- ☑ Sempre com o óleo frio, abra o registro de escoamento do reservatório, deixando a água e o óleo escoarem completamente.
- ☑ Efetue a limpeza do fritador e da resistência com sabão neutro e esponja de aço em toda a área.
- ☑ Reponha o óleo retirado anteriormente (complete o nível de óleo se necessário).

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

ATENÇÃO

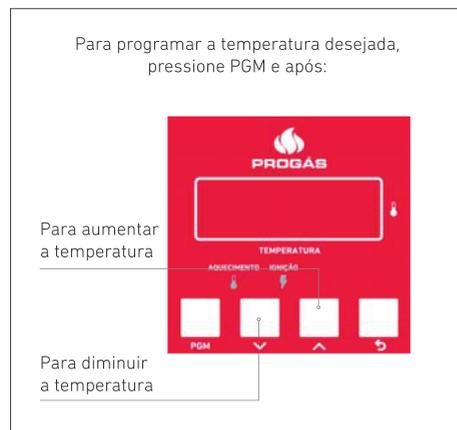
Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-37

- ☑ Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado.
- ☑ Em uma vasilha, dissolva o sal grosso na água conforme as quantidades indicadas nas especificações técnicas. Coloque a solução obtida dentro do reservatório do fritador.
- ☑ Acrescente a quantidade de óleo indicada nas especificações técnicas.
- ☑ Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução de água e sal se separe fisicamente do óleo.
- ☑ Conecte o plugue do painel à tomada elétrica.
- ☑ Abra o registro dos botijões de gás, que deve permanecer aberto enquanto o fritador água e óleo estiver em funcionamento.
- ☑ No painel, determine a temperatura desejada utilizando as setas: para cima, aumenta a temperatura, e para baixo, diminui. Feito isso, o comando controlará a chama ligando e desligando os queimadores e mantendo a temperatura programada.



IMPORTANTE!

- ☑ Nunca deixe o equipamento sozinho durante a sua utilização.
- ☑ Não utilize óleo velho, o que pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.
- ☑ Se o nível de óleo estiver abaixo do mínimo indicado há risco de incêndio.
- ☑ Sempre abasteça a bacia do fritador com água e óleo antes de acender os queimadores do equipamento.
- ☑ Não adicione alimentos molhados e/ou acima da capacidade máxima permitida ao óleo quente (verifique capacidades na etiqueta do fritador), o que pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

4.

 PROGÁS equipamentos gastronômicos				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:		Fritador Água e Óleo					
MODELO:		PR-2000 BPAT					
CAPACIDADE:		0,75 kg					
TENSÃO:	127 ou 220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz				
POTÊNCIA:	10-10 W	PROTEÇÃO IP:	X4				
Nº SÉRIE:		ANO FABR.:					

 PROGÁS equipamentos gastronômicos				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:		Fritador Água e Óleo					
MODELO:		PR-3000 BPAT					
CAPACIDADE:		1,25 kg					
TENSÃO:	127 ou 220 V	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz				
POTÊNCIA:	10-10 W	PROTEÇÃO IP:	X4				
Nº SÉRIE:		ANO FABR.:					

 PROGÁS equipamentos gastronômicos				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:		Fritador Água e Óleo					
MODELO:		PR-2000 BPG					
CAPACIDADE:		0,75 kg					
TENSÃO:		FREQUÊNCIA:					
POTÊNCIA:		PROTEÇÃO IP:	X4				
Nº SÉRIE:		ANO FABR.:					

 PROGÁS equipamentos gastronômicos				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:		Fritador Água e Óleo					
MODELO:		PR-3000 BPG					
CAPACIDADE:		1,25 kg					
TENSÃO:		FREQUÊNCIA:					
POTÊNCIA:		PROTEÇÃO IP:	X4				
Nº SÉRIE:		ANO FABR.:					

2. NOÇÕES DE SEGURANÇA – GENÉRICAS

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, após ser orientado quanto ao seu uso e a segurança 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 suficiente para o seu manejo seguro, evitando assim quedas perigosas.

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

IMPORTANTE!

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

AVISO!

Não abra torneiras de drenagem nem outros dispositivos de esvaziamento antes que a pressão tenha sido reduzida até aproximadamente a pressão atmosférica.

2.1.1 Avisos

- ❗ Em caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o termostato, girando-o totalmente no sentido anti-horário.
- ❗ Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- ❗ Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes 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 uma nova na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

2.2.1 Perigo

O cabo 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-se de que todas as instruções contidas neste manual foram 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 seção 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

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

2.4.1 Cuidados

- ❗ Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
- ❗ Comece a limpeza apenas quando o equipamento estiver completamente frio.
- ❗ Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

2.5 MANUTENÇÃO

2.5.1 Perigos

Qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

2.6 AVISOS

- ❗ A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- ❗ A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

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.

IMPORTANTE!

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

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

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



PINO TERRA

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

3.1.2 Instalação elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 V / 220 V. Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta do cabo elétrico.

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

Por medida de segurança e eficiência de seu equipamento, é obrigatória a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5 mm². O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, redes de gás, etc.

3.1.3 Instalação do gás

O gás do equipamento é GLP. Em algumas regiões, pode ocorrer o congelamento do gás. Nesse caso, recomendamos acrescentar mais um botijão de gás P13 e um regulador de 2,8 kpa.

3.2 PRÉ OPERAÇÃO

Antes de utilizar seu equipamento, lave com água e sabão neutro todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 4.2 deste manual).

Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

4. OPERAÇÃO

4.1 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO

- ❗ Este equipamento é fabricado em chapa de aço inox e revestido com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- ❗ Antes de ligar o plugue à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento é a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127 ou 220 V).