

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 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.

www.progas.com.br

Manual de Instruções



PR-2000 BPG Style



PR-3000 BPG Style



PR-2000 BPAT Style



PR-3000 BPAT Style

Fritador Água e Óleo *Style*

Modelos PR-3000 BPAT Style, PR-2000BPAT Style

Modelos PR-3000 BPG Style, PR-2000 BPG Style



TERMO DE GARANTIA



SUMÁRIO

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: |

| | |
|--|----|
| 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 | 9 |
| 4.1 Acionamento | 9 |
| 4.2 Procedimentos 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 contidas 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 e qualquer utensílio afastados do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE

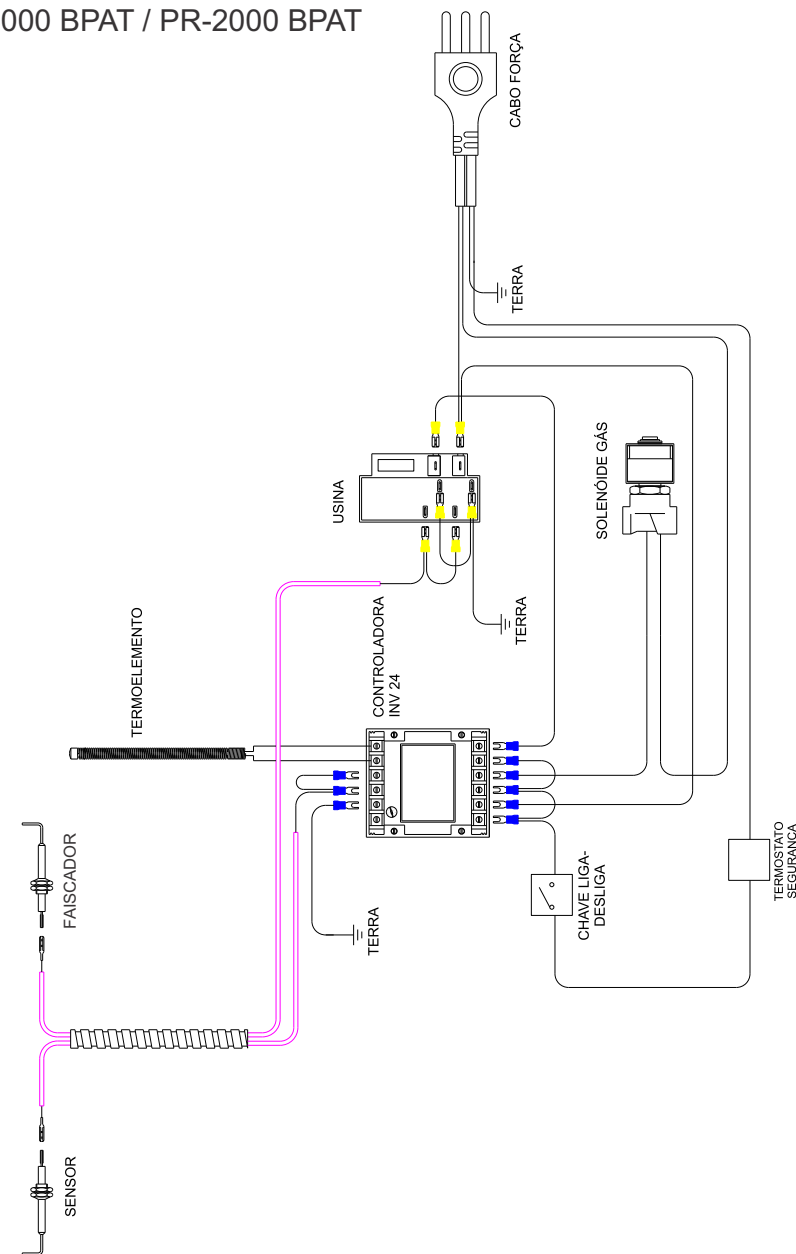
Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas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

PR-3000 BPAT / PR-2000 BPAT



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 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 Instalação.
- * Vida útil do equipamento – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

Em uma eventual consulta a assistência técnica:

- 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;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente.

PR-2000 BPAT

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. |
| - 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.

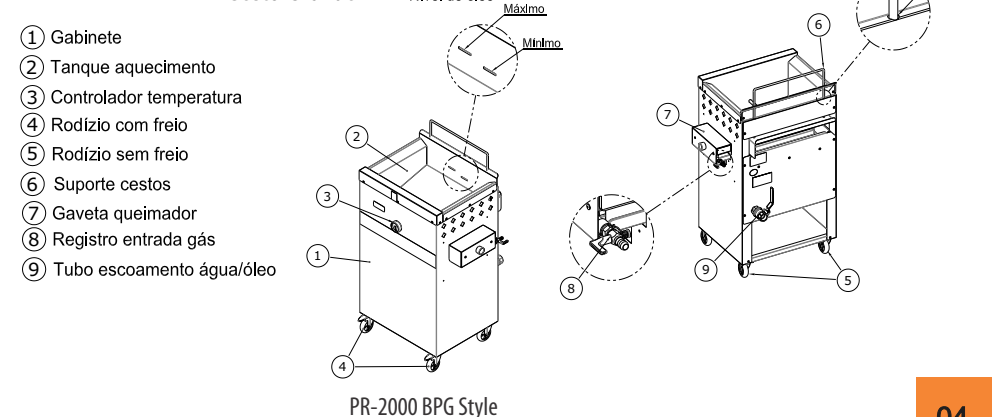
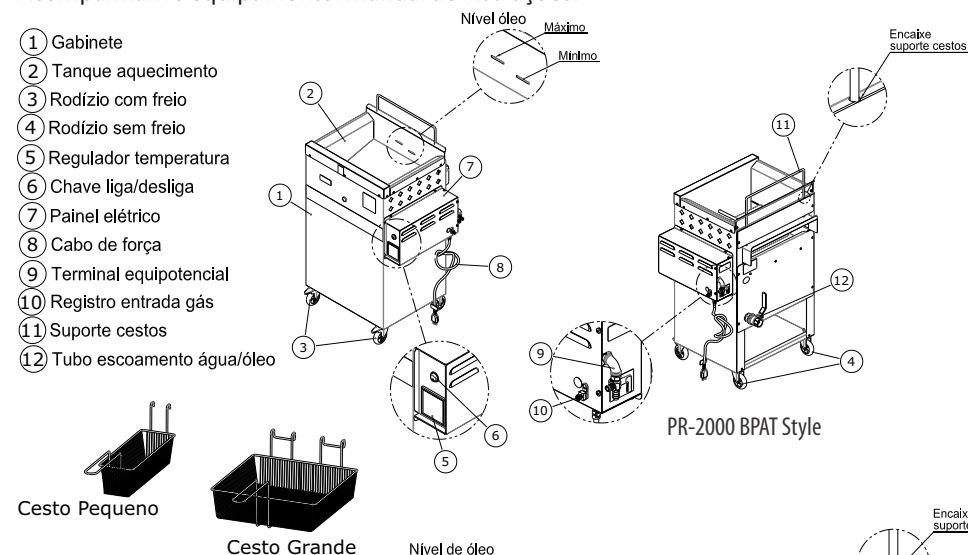
IMPORTANTE

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 | UNID. | PR-3000 BPAT | PR-2000 BPAT | PR-3000 BPG | PR-2000 BPG |
|-----------------|-------|--------------|--------------|-------------|-------------|
| Capacidade | Kg | 2,5 | 1,5 | 2,5 | 1,5 |
| Área de fritura | mm | 693x345 | 400x345 | 693x345 | 400x345 |
| Óleo Litros | L | 30 | 18 | 30 | 18 |
| Água Litros | L | 06 | 3,5 | 06 | 3,5 |
| Sal Grosso | Gr | 500 | 350 | 500 | 350 |
| Tensão | V | 127 ou 220 | 127 ou 220 | - | - |
| Frequência | Hz | 50/60 | 50/60 | - | - |
| Potência | W | 10-10 | 10-10 | - | - |
| Consumo | Kw/h | 0,010 | 0,010 | - | - |
| Altura | mm | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Largura | mm | 893 | 598 | 880 | 580 |
| Profundidade | mm | 450 | 450 | 450 | 450 |
| Peso Líquido | Kg | 33 | 21,5 | 30 | 20 |
| Peso Bruto | kg | 35,5 | 24,80 | 33,4 | 22,8 |

- Estrutura em aço inox escovado e cuba interna em aço inox;
- Registro esfera para escoamento da água e do óleo;
- Rodízios para facilitar o deslocamento;
- Demais cestos opcionais;
- BPAT: acendimento automático, leitura de chama e temperatura;
- Acompanha 3 cestos simples e 1 cesto duplo para os modelos PR-3000 e 3 cestos simples para os modelos PR-2000.

1.4 Etiquetas

-Etiquetas de identificação dos equipamentos:

| | | | |
|--|----------------------|--------------|----------|
|  PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarenlo, 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: | 2,5 Kg | | |
| TENSÃO: | 127 ou 220 V | FREQUÊNCIA: | 50/60 Hz |
| POTÊNCIA: | 10-10 W | PROTEÇÃO IP: | X4 |
| Nº SÉRIE: | | ANO FABR.: | |

| | | | |
|--|----------------------|--------------|----------|
|  PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarenlo, 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: | 1,5 Kg | | |
| TENSÃO: | 127 ou 220 V | FREQUÊNCIA: | 50/60 Hz |
| POTÊNCIA: | 10-10 W | PROTEÇÃO IP: | X4 |
| Nº SÉRIE: | | ANO FABR.: | |

| | | | |
|--|----------------------|--------------|----|
|  PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarenlo, 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: | 2,5 Kg | | |
| TENSÃO: | | FREQUÊNCIA: | |
| POTÊNCIA: | | PROTEÇÃO IP: | X4 |
| Nº SÉRIE: | | ANO FABR.: | |

| | | | |
|--|----------------------|--------------|----|
|  PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarenlo, 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: | 1,5 Kg | | |
| TENSÃO: | | FREQUÊNCIA: | |
| POTÊNCIA: | | PROTEÇÃO IP: | X4 |
| Nº SÉRIE: | | ANO FABR.: | |




-Etiquetas de identificação do INMETRO fixada na embalagem:



-Etiqueta Simbologia Equipotencial:



TABELA DE FRITURAS POR TEMPERATURA

| ALIMENTO | TEMPERATURA | CARGAS POR CESTO | |
|---|-------------|------------------|--------|
| | | PEQUENO | GRANDE |
|  Batatas Fritas | 180° C | 0,5 Kg | 1 Kg |
|  Croquetes e Frangos | 170° C | 0,5 Kg | 1 Kg |
|  Peixes | 180° C | 0,5 Kg | 1 Kg |
|  Legumes | 150° C | 0,5 Kg | 1 Kg |
|  Banana à Milanesa | 180° C | 0,5 Kg | 1 Kg |
|  Pastéis e Risoles | 170° C | 0,5 Kg | 1 Kg |
|  Doces | 160° C | 0,5 Kg | 1 Kg |
|  Empanados | 170° C | 0,5 Kg | 1 Kg |

* Obs.: Para congelados aumente a temperatura.

ATENÇÃO

Não adicionar alimentos molhados e/ou acima da capacidade máxima permitida ao óleo quente, (verifique capacidades na etiqueta do fritador), podendo gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

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;
- Sempre que houver acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório;
- 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 e óleo estarem frios.
- Sempre com o óleo frio, abra o registro de escoamento do reservatório, deixando escoar a água e o óleo completamente.
- Efetue a limpeza do fritador 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.

IMPORTANTE

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. Normas Observadas

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

4. Operação

4.1 Procedimento para Operação

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

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

4.1.3 Verifique se o registro de escoamento do reservatório está fechado.

4.1.4 Dissolva o sal grosso na água em uma vasilha nas quantidades dissolvidas nas especificações técnicas, colocando após a solução obtida dentro do reservatório do fritador.

| MODELO | ÁREA FRITURA | ÓLEO LITROS | ÁGUA LITROS | SAL GROSSO GRAMAS |
|---------------|--------------|-------------|-------------|-------------------|
| PR-2000BPG/AT | 400 x 345 mm | 18 | 3,5 | 350 Gramas |
| PR-3000BPG/AT | 693 x 345 mm | 30 | 6 | 500 Gramas |

4.1.5 Acrescente a quantidade de óleo indicado nas especificações técnicas.

4.1.6 Aguarde aproximadamente 10 minutos para que a solução água e sal separem-se fisicamente do óleo.

4.1.7 Conecte o PLUG do painel à tomada elétrica.

4.1.8 Abra o registro dos botijões de gás. Os mesmos devem permanecer abertos enquanto o fritador água e óleo estiver em funcionamento.

4.1.9 No painel determine a temperatura desejada utilizando a seta para cima para aumentar a temperatura e seta para baixo para diminuir a temperatura. Após determinada a temperatura, o comando controlará a chama ligando e desligando os queimadores.

Programa a temperatura desejada pressionando a tecla PGM e após:



Para aumentar a temperatura

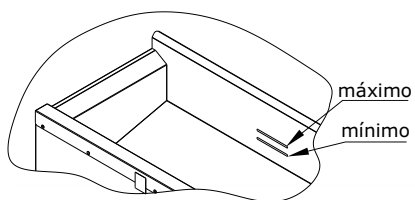


Para diminuir a temperatura



IMPORTANTE
Nunca deixar o equipamento sozinho durante a sua utilização.

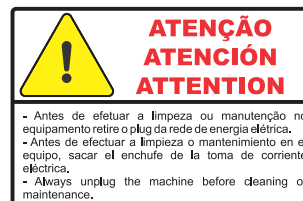
Nível de óleo:



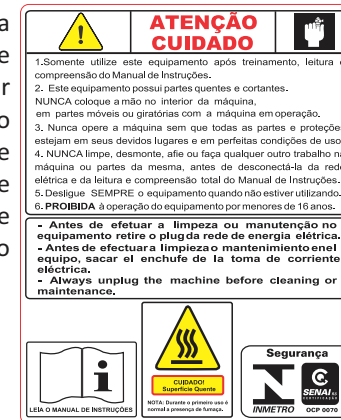
IMPORTANTE
Não utilizar óleo velho, pode gerar surto de ebulição e ocasionar incêndio.

IMPORTANTE
Perigo de fogo, se o nível de óleo estiver abaixo do mínimo indicado.

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



- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, etiqueta de indicação de superfície quente no equipamento e etiqueta de identificação do INMETRO:



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 do 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.

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

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 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 isolamento 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 atrás, 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 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 em um piso plano.

3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220v. 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.

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

3.1.3 Instalação Gás

Cuidado o gás é GLP. Em algumas regiões poderá ocorrer o congelamento do gás, nestes casos recomendamos acrescentar mais um botijão de gás P13 e um regulador de 2,8 Kpa.

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 (leia o item 4.3 Limpeza).

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