

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Atualização: 26.08.2022 - P42631

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.

Forno Refratário



PRUNO-40



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 +55 54 3209.5800 - 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.



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

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 frio e desconectado do gás.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1. Leia todas as instruções contidas neste manual.

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

1.1.3 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.

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

1.1.5 Mantenha as mãos afastadas das partes quentes enquanto o equipamento estiver em funcionamento para evitar lesões corporais.

1.1.6 Próprio somente para uso externo ou em ambientes bem ventilados como varandas e quiosques.

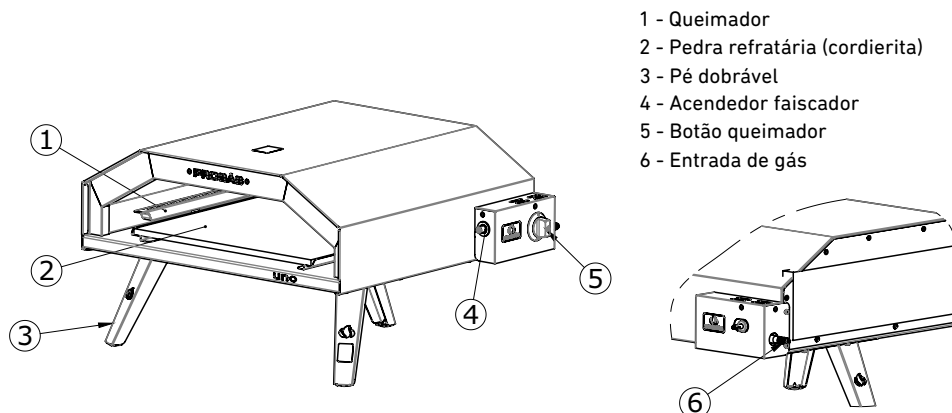
IMPORTANTE!

- 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.
- Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com 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.

Acompanha o equipamento: 1 manual de instruções.



TERMO DE GARANTIA

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.

4.4 RECEITA DE MASSA DE PIZZA

Massa de pizza tradicional

Água 304 gr
Sal 18 gr
Farinha 607 gr
Fermento fresco 20gr/ seco 7gr

Misturar água com a sal e fermento
Rapidamente colocar a farinha pouco a pouco e
bater até obter uma rede de glúten forte.
Descansar 3 horas à 26°C.
Cortar em bolas de 312gr
Descansar mais 30 min ou madurar em geladeira
entre 2 a 5 °C .

Versão Sourdough - fermentação lenta

Água 304 gr
Sal 18 gr
Massa madre (Levain) 182 gr
Farinha 607 gr

*mesmo procedimento só muda que o sal vai no
final após a farinha.

Descanso de 4 horas a 26°C.
Dividir em porções de 311 gr a 370 gr (para uma
pizza de 30 a 35cm)
Descansar mais 2 horas e montar pizza ou
geladeira de 2 a 5 °C

5. 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 4.3 deste manual.
- Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.
- Lubrificar a região da trava e articulação da porta com óleo de cozinha para evitar ruídos.

6. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

6.1 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
• A chama não acende.	• Falta de gás.	• Verifique se há gás no botijão. • Verifique se o registro de gás está aberto.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	• Obstrução de gás.	• Chame a Assistência Técnica Autorizada.

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Desenvolvido especialmente para preparo de massas artesanais, pizzas, frango, carnes.

- Interior em aço inox
- Estrutura externa em aço com pintura epóxi
- Pés dobráveis
- Pedra refratária (cordierita)
- Temperatura de operação até 400°C
- Comporta pizza de até 40 cm
- Acendimento automático por botão faiscador

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRUNO-40 G2
Capacidade	litros	13,9
Dimensões Externas (AxLxP)	mm	371x659x576
Dimensões internas (AxLxP)	mm	84x400x415
Consumo médio de gás (GLP*)	kg/h	0,3
Peso Líquido	kg	19,1

* Gás GLP pressão 2,8 kpa

1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação do equipamento;
2. Etiqueta de indicação CUIDADO superfície quente, serigrafada no vidro;
3. Etiqueta válvula baixa pressão.



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

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.

2.1.1 Avisos

- 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.

IMPORTANTE!

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

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

- 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.

2.3 OPERAÇÃO

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

2.4 APÓS UTILIZAR O EQUIPAMENTO

- Limpe o equipamento sempre após o uso.
- Comece a limpeza apenas quando o equipamento estiver frio.
- Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

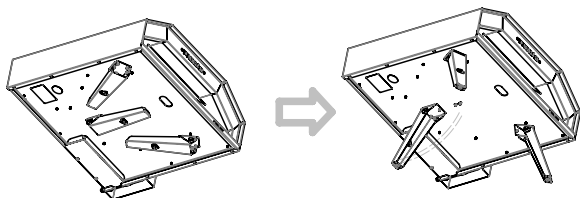
2.6 AVISOS

- A manutenção deve ser feita por pessoas qualificadas para a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que o equipamento trabalhe sob condições totais de segurança.

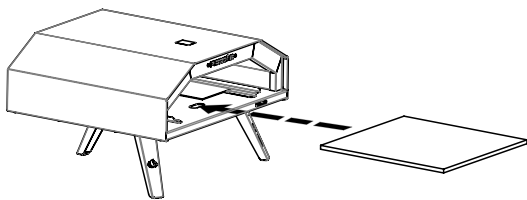
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 MONTAGEM

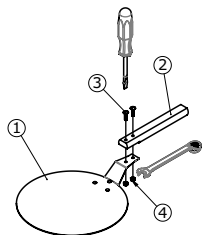
1 - Desdobre os pés



2 - Insira a pedra refratária (cordierita)



4 - Montagem da pá para pizza



Monte o cabo de madeira (2) no disco (1) utilizando os parafusos 1/4"x1" (3) e as porcas sext 1/4" (4), com o auxílio de chave de fenda e chave de boca 7/16" ou 11mm.

imagem meramente ilustrativa o produto não acompanha as chaves

IMPORTANTE!

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas.

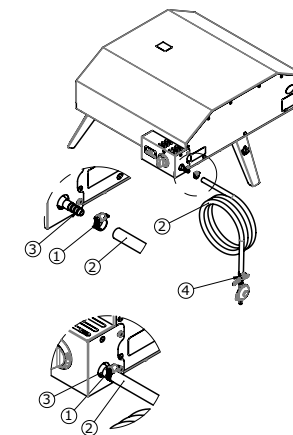
Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor ProGás.

3.2 INSTALAÇÃO

3.2.1 Montagem do Kit gás simples (vendido separadamente)

Introduza a abraçadeira (1) na extremidade da mangueira do Kit gás (2) e encaixe-a na espiga (3). Posicione a abraçadeira (1) sobre a mangueira e a espiga, e aperte-a. A válvula deve ser ligada a um botijão P13. Pegue uma esponja com bastante espuma e passe sobre o regulador de pressão (4), e na junção da mangueira com a espiga (3) para confirmar que não há vazamento na instalação. Caso apareçam bolhas refaça a instalação.

Obs.: Só utiliza botijão homologado NBR 15526.



ATENÇÃO:

Para maior segurança, instale o forno a uma distância de no mínimo 50 cm da parede e outros produtos, em ambientes ventilados e distante de produtos inflamáveis.

3.2.2 Posicionamento

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

4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

IMPORTANTE!

Carvão vegetal ou combustíveis similares não devem ser utilizados com este equipamento.

4.2 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO

Para acender o queimador:

. Abra a torneira da válvula do botijão, precione e gire o botão do queimador no sentido anti-horário até a posição "MÁX", pressione ao menos três vezes o faiscador. Verifique se o queimador acendeu totalmente, caso contrário repita a operação.

. Na primeira utilização do forno deixe a chama alta por 30 minutos para secagem total da pedra.

. Após aquecido na temperatura desejada, baixe a chama para manter o aquecimento economizando gás.

4.3 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.
- Não instale o equipamento próximo a materiais sensíveis ao calor.

• Feche o regulador de pressão do botijão quando não estiver utilizando o forno.

• A limpeza deve ser feita com o forno desligado e frio.

• Na parte interna do forno use esponja e sabão neutro. Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com os queimadores - risco de danificar. Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

IMPORTANTE!

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.