

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Turbo Elétrico Fast Oven



PRP-008 Vermelho



PRP-008 Dourado



PROGÁS

1. Introdução	03
1.1 Segurança.....	03
1.2 Principais componentes.....	04
1.3 Características técnicas.....	04
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.....	07
2.5 Manutenção.....	07
2.6 Avisos.....	07
3. Instalação e pré-operação	07
3.1 Instalação.....	07
3.2 Pré-operação.....	08
4. Operação	08
4.1 Acionamento.....	08
4.2 Capacidade de cozimento.....	10
4.3 Limpeza e higienização.....	10
5. Normas observadas	11
6. Manutenção	11
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 produto.

1.1.3 Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.4 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.

1.1.5 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.

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

1.1.7 Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.8 Mantenha-se longe da porta de vidro enquanto o equipamento estiver em funcionamento, pois ela aquece e pode causar queimaduras.

1.1.9 Faça a limpeza da porta de vidro com o equipamento desligado e frio para evitar choque térmico, o que poderá estourá-lo.

1.1.10 Desligue sempre o motor quando for retirar ou acrescentar alimentos.

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.

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

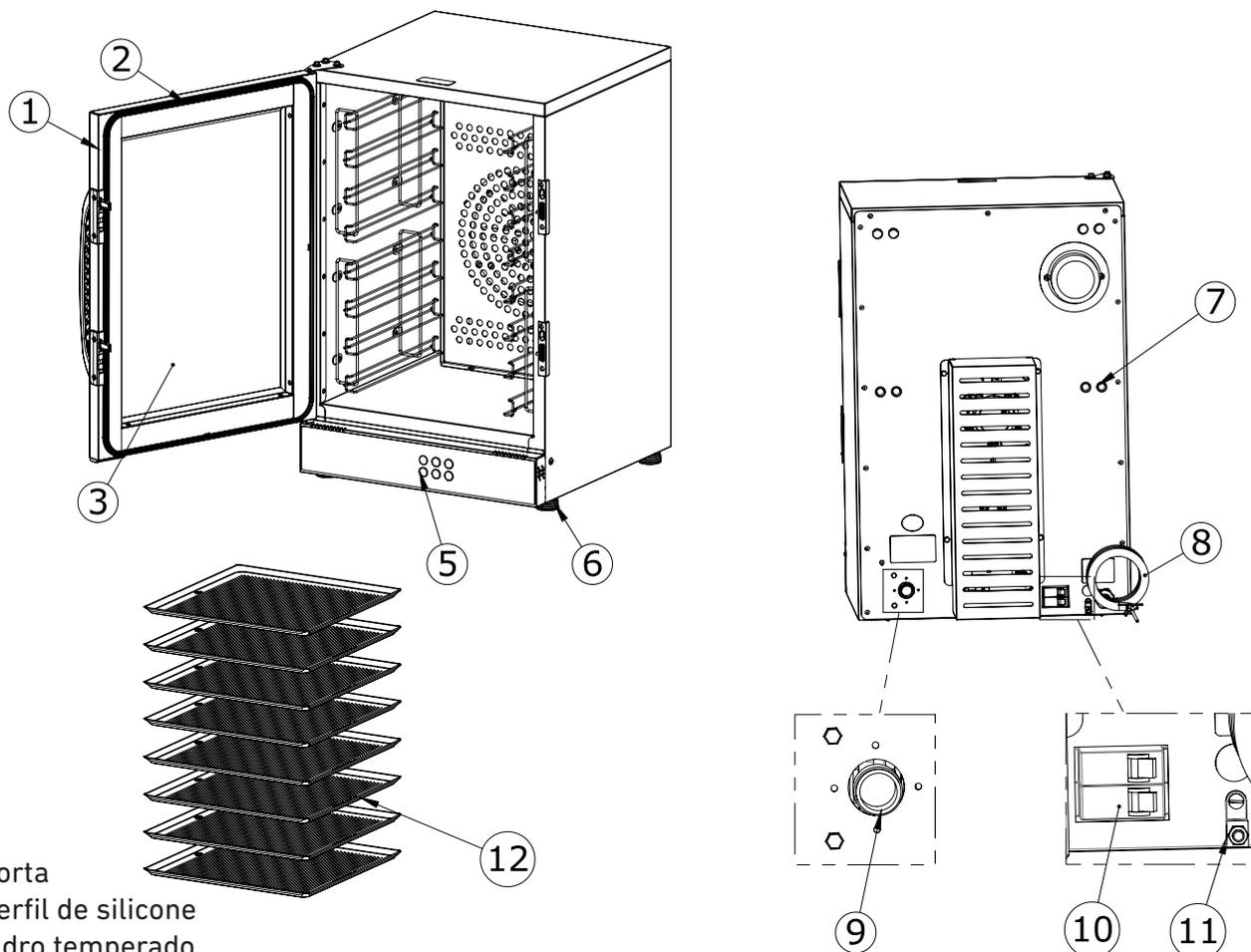
Nunca utilize jatos de água ou limpadores a vapor diretamente sobre o equipamento.

Estes equipamentos destinam-se a aplicações comerciais, como cozinhas de restaurantes, cantinas de hospitais e empreendimentos comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para produção contínua (em massa) de alimentos.

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: 8 bandejas.



1. Porta
2. Perfil de silicone
3. Vidro temperado
4. Suporte das esteiras
5. Controle digital
6. Pé regulável de borracha
7. Saída de vapor
8. Cabo de força
9. Entrada de água
10. Disjuntores
11. Terminal equipotencial
12. Bandejas

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRP-008
Capacidade	esteiras	8
Tensão	V	220
Frequência	Hz	50-60
Potência	W	6100
Consumo	kW h	4,3
Dimensões (AxLxP)	mm	797x517x688
Peso Líquido	kg	32,2
Pressão Hidráulica	kPa	19,6 a 784

- * Este equipamento é utilizado para assar pizzas, lasanhas, pães de queijo, bolos, salgados e carnes, proporcionando um cozimento uniforme.
- * Este forno é fabricado em aço inoxidável escovado.
- * Porta em vidro temperado 4mm.
- * Isolamento térmico com lã basáltica.
- * Motor monofásico de 1/25CV com reversão.
- * Lâmpada halógena de 35W.
- * Acompanha 8 esteiras de alumínio perfuradas de 350x350mm.
- * Controlador de fácil programação com display digital.
- * Controle de temperatura com regulagem de 0°C a 250°C.
- * Sensor de temperatura blindado.

1.4 ETIQUETAS

O equipamento é identificado por uma placa onde está registrado: modelo, nº de série, voltagem e data de fabricação. Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

- 1) Etiqueta de identificação do equipamento.
- 2) Etiqueta INMETRO.
- 3) Símbolo que indica o terminal de ligação equipotencial, destinado a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial minimizando possíveis riscos de choque elétrico.
- 4) Etiqueta de sinal de alerta contra perigo de queimadura, serigrafada no vidro
- 5) Etiqueta de indicação cuidado superfície quente, serigrafada no vidro.
- 6) Etiqueta para evitar queimadura, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados, serigrafada no vidro.
- 7) Etiqueta INMETRO impressa na embalagem.



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.

2.1.1 Avisos

Em 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 água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e 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 ou um fio 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 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 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

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 parar completamente o seu funcionamento.

Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de ligá-lo outra vez.

IMPORTANTE!

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

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.

2.5 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 que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO

3.1.1 Posicionamento e instalação dos pés

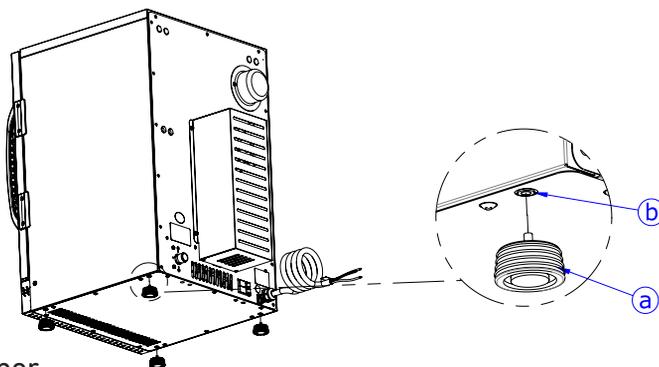
Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

Instalação dos pés reguláveis:

Rosqueie os pés de borracha (a) nas roscas (b) no fundo do forno. Nivele o forno usando as roscas dos pés (a) para regular.

IMPORTANTE!

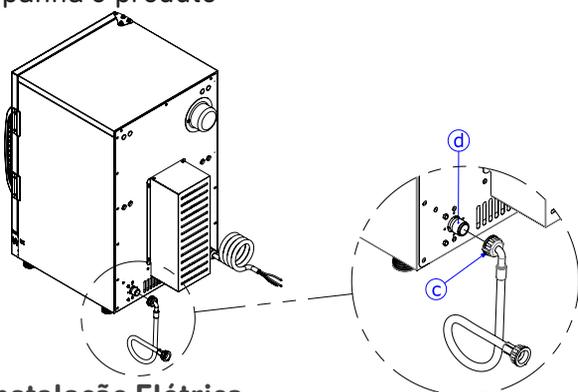
Este equipamento tem uma proteção traseira para evitar que o forno encoste na parede, evitando a circulação de ar necessária para refrigeração do turbo.



Instalação da água para vapor

Conecte a extremidade (c) da mangueira na entrada d'água (d) localizada atrás do equipamento.

Recomendamos instalar um filtro d'água para evitar o entupimento da válvula d'água. OBS: Filtro d'água não acompanha o produto



IMPORTANTE!

Não ligue a água que será usada para a formação de vapor diretamente na rede da rua, devido ao excesso de pressão e impurezas.

3.1.2 Instalação Elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e Nm60898.

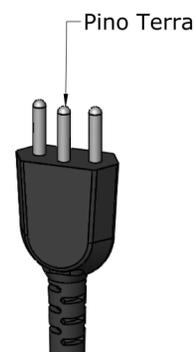
IMPORTANTE: Verifique se a tensão da etiqueta do equipamento condiz com a tensão da rede elétrica. O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

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.

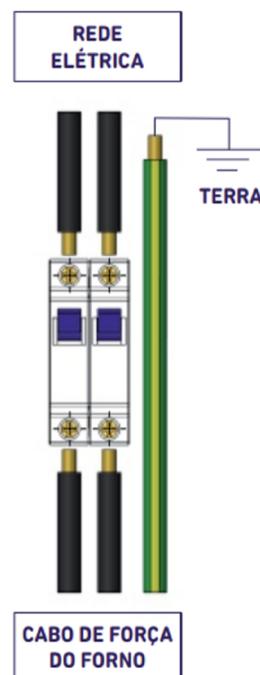
Nunca utilize extensões e adaptadores ao cabo de força pois isso poderá danificar o equipamento e ocasionar perda de garantia.



IMPORTANTE!

Meios de desconexão devem ser incorporados na fiação fixa de acordo com regras de fiação.
Para Instalação elétrica do forno recomenda-se utilizar disjuntores, conforme tabela abaixo. Em caso de dúvidas consultar um eletricitista.

MODELO	RESISTÊNCIA (W)	TENSÃO (V)	DISJUNTOR (CURVA-CORRENTE)	SECÃO DO CONDUTOR (BITOLA DO FIO)
PRP-008	6000W	220V MONO	B - 32A	6mm ²



3.2 PRÉ-OPERAÇÃO

Antes de utilizar seu equipamento, lave com água e sabão neutro as esteiras e todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 4.3 deste manual).

4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

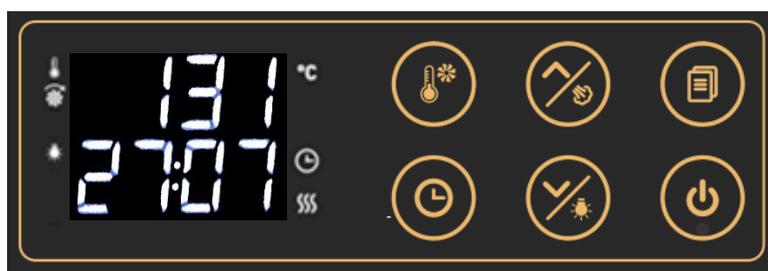
Tenha certeza que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

- Antes de ligar o forno certifique-se de que a voltagem do seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto. Após conecte o plugue na rede elétrica.
- Distribua os alimentos uniformemente nas bandejas.

IMPORTANTE!

Desligue o equipamento sempre que desejar retirar o assado. O equipamento é silencioso.
Não utilizar continuamente o forno sem carga em temperaturas acima de 200°C, para economia de energia e aumento da vida útil do equipamento.

Modo de uso



Leds:	Teclas:
Aquecimento ativo	Programação de temperatura
Motor giro horário	Programação de tempo
Motor giro anti-horário	Aumentar valor
Lâmpada ligada	Diminuir valor
Vapor Acionado	Acionar vapor
Receita em andamento	Liga/desliga a lâmpada
Escalas de temperatura °C/°F	Programação receitas
Temporizador ativo	Liga/desliga o equipamento
Vapor manual ou ciclo	

Com o forno instalado corretamente na rede elétrica e no sistema hidráulico, ligar os disjuntores, o led abaixo da tecla irá acender (modo stand by).

Liga / desliga o equipamento

- Pressione para ligar e mantenha pressionado por aproximadamente 2 segundos para desligar o equipamento.

Programação de temperatura de cozimento

- Pressione para acessar a programação de temperatura.
- Utilize ou para ajustar a temperatura.
- Pressione para confirmar a temperatura.
- Leds indicadores acendem:
 - Notifica que a resistência em processo de aquecimento, ele desliga somente quando o forno chegar na temperatura programada e liga assim que o ambiente interno do forno estiver aproximadamente 5°C abaixo da temperatura programada.
 - ou mostram o sentido de giro da turbina, horário ou anti-horário, eles se alternam de 3 em 3 minutos para informar o sentido de rotação que a hélice do motor está girando.
- Mantenha pressionada por aproximadamente 3 segundos para desligar turbina e aquecimento caso necessário.

Programação do tempo de cozimento

- ▶ Pressione  para acessar a programação do tempo.
- ▶ Utilize  ou  para ajustar o tempo desejado.

A programação do temporizador pode ser realizada de duas maneiras descritas abaixo:

▶ Programação de tempo crescente:

- Ajustar o **tempo sempre igual a 00:00**.
- Pressione  para confirmar e iniciar a contagem crescente do tempo.
- Caso necessário interromper e zerar a contagem de tempo crescente pressione  para retornar à programação inicial, e re programe conforme o tempo desejado.

▶ Programação de tempo decrescente:

- **O tempo sempre deverá ficar maior do que 00:00**.
- Pressione  para confirmar e iniciar a contagem decrescente do tempo.
- Quando o tempo chegar em 00:00 um aviso sonoro é disparado a lâmpada pisca e a palavra **Pronto** é exibida no display. Pressione qualquer tecla para parar interromper o alarme.
- Programação minutos e segundo vai de 00:00 até 59:59
- Programação hora e minutos vai de 1:00 até 3:00
- Led  ligado indica o temporizador está exibindo no display o tempo em minutos e segundo (mm:ss).
- Led  piscando indica o temporizador está exibindo no display o tempo em hora e minutos (hh:mm).
- Caso necessário interromper a contagem decrescente do tempo pressione a tecla  para retornar à programação inicial, e re programe conforme o tempo desejado.

Programação e acionamento do vapor

A programação do vapor pode ser realizada de duas maneiras descritas abaixo:

▶ Vapor Manual

Funcionamento: Pressione  para acionar o vapor. Led  ligado indica modo vapor manual ativo. Led  acende toda vez que o vapor for acionado.

Programação:

- Mantenha pressionado  por aproximadamente 5 segundos para acessar a programação.
- **nada | Modo:** Pressione  para selecionar o modo **MANUAL** pressione  para confirmar.
- **Tempo de duração do vapor:** Utilize  ou  para ajustar o tempo de vapor (minutos e segundos mm:ss - 00:01 até 00:10) pressione  para confirmar.

▶ Vapor Ciclo

Funcionamento: Vapor é acionado entre o intervalo de tempo programado. Pressione  para iniciar ou pausar o ciclo de vapor. Led  piscando indica modo ciclo de vapor ativo. Led  acende toda vez que o vapor for acionado.

Um aviso sonoro é disparado e o led  irá piscar mais rápido indicando que o vapor será acionado.

Programação:

- Mantenha pressionado  por aproximadamente 5 segundos para acessar a programação.
- **nada | Modo:** Pressione a tecla  para selecionar o modo **CICLO** pressione  para confirmar.
- **Tempo de duração do vapor:** Utilize  ou  para ajustar o tempo de vapor (minutos e segundos mm:ss - 00:01 até 00:10) pressione  para confirmar.
- **Tempo de ciclo do vapor:** Utilize  ou  para ajustar o tempo de ciclo do vapor (minutos e segundos mm:ss) pressione  para confirmar.

Programação e acionamento da lâmpada

 ▶ Pressione  para ligar ou desliga a lâmpada (tempo da lâmpada ligada 1 minuto)

- ▶ Led  acende toda vez que a lâmpada for ligada.
- ▶ Se necessário aumentar ou diminuir o tempo da lâmpada ligada siga os passos abaixo:

- Mantenha pressionado  por aproximadamente 5 segundos para acessar a programação de tempo da lâmpada ligada.
- Utilize  ou  para ajustar o tempo desejado (minutos e segundos mm:ss - 01:00 até 60:00).

Observação: Se o tempo for igual a 00:00 a lâmpada sempre fica ligada e só irá desligar se for pressionado novamente .

- Pressione  para confirmar e salvar a programação, ou se deixar o valor desejado na tela por aproximadamente 5 segundos sem clicar nenhuma tecla também irá confirmar e salvar a programação.

Receitas

▶ Programar, acessar e selecionar receitas salvas

- Pressione  para acessar as receitas salvas
- Utilize  ou  para selecionar a receita desejada (1 até 10 receitas)
- Pressione  para confirmar a receita desejada.
- Led  piscando indica uma receita em andamento.

▶ Funcionamento de uma receita em andamento

- Display superior exibe a temperatura dentro da câmara do forno e a mensagem no display inferior será pré-aquecimento e o valor programado do pré-aquecimento na receita. Exemplo **Pré-Aquecimento 100**
- Ao chegar no valor determinado do pré-aquecimento um aviso sonoro é disparado e exibe a mensagem no display inferior **F InAL Pré-Aquecimento** abrir a porta colocar os alimentos e em seguida pressionar  para interromper o beep e iniciar a contagem do tempo e o aquecimento programado na receita.
- **O led  ligado indica que o vapor manual está ativo e piscando informa que vapor ciclo está ativo.**
- **O led  acende toda vez que o vapor for acionado caso programado para acionamentos automáticos.**
- Quando o tempo chegar a zero 00:00 um aviso sonoro é disparado, a lâmpada pisca e exibe a mensagem **F InAL RECEITA** no display inferior, para interromper o beep e finalizar a receita pressione qualquer tecla.
- Para sair a qualquer momento do modo receita caso necessário, deverá ser pressionado a tecla  por 5 segundos um beep é disparado e exibe a mensagem **Saindo RECEITA** no display superior e desliga o led .

► Salvar e/ou alterar receitas

- Manter pressionado  por 5 segundos, um aviso sonoro é disparado, exibe a mensagem no display inferior **Ed ItAr rECE ItA**
- Utilize  ou  para selecionar a receita desejada (1 até 10).
- Pressione a tecla  para confirmar a receita selecionada.
- **Teclas de navegação:**
 -  confirma e passa para o próximo estágio de programação.
 -  volta ao estágio de programação anterior.
 -  sai da programação de receita sem salvar.
- **PrE AQUEC InnEnto | Pré-aquecimento:** Utilize  ou  para selecionar a temperatura de pré-aquecimento desejado, e em seguida a tecla  para confirmar e ir para o próximo estágio.
- **tEnnPErAturA dESEJAdA | Temperatura de cozimento:** Utilize  ou  para selecionar a temperatura de cozimento desejado, e em seguida a tecla  para confirmar e ir para o próximo estágio.
- **tEnnPo dESEJAdo | Tempo de cozimento:** Utilize  ou  para selecionar o tempo de preparo desejado, e em seguida a tecla  para confirmar e ir para o próximo estágio. **Valor do tempo nunca poderá ser igual a 00:00.**
- **AC IonAr uRPor AutonnAt iCo | Vapor automático:** Utilize  ou  para selecionar os parâmetros abaixo:
 - **nRo | Manual:** pressione a tecla  para confirmar e salvar a receita. Exibe a mensagem **rECE ItA SALvA**.
Funcionamento: Vapor manual deverá ser pressionado  para acionar.
 - **uRP 1 | Vapor 1:** pressione a tecla  para confirmar e programar os parâmetros abaixo:
 - ♦ **tEnnPo uRPor AC IonAdo | Tempo de duração do vapor:** Utilize  ou  para ajustar o tempo de vapor (00:0 1 até 00: 10) pressione  para confirmar e ir para o próximo estágio.
 - ♦ **tEnnPo AC IonAnnEnto uRPor | Tempo de acionamento do vapor:** Utilize  ou  para ajustar o tempo de vapor (00:0 1 até o tempo programado) pressione  para confirmar salvar a receita. Exibe a mensagem **rECE ItA SALvA**.
Funcionamento: Vapor é acionado somente uma vez automaticamente no tempo programado.
 - **C iCL | Ciclo de Vapor:** pressione a tecla  para confirmar e programar os parâmetros abaixo:
 - ♦ **tEnnPo uRPor AC IonAdo | Tempo de duração do vapor:** Utilize  ou  para ajustar o tempo de duração do vapor desejado (00:0 1 até 00: 10) e em seguida a tecla  para confirmar e ir para o próximo estágio.
- ♦ **tEnnPo dE C iCLo | Tempo de ciclo do vapor:** Utilize  ou  para ajustar o tempo de ciclo do vapor desejado (MM:SS), em seguida a tecla  para confirmar e salvar a receita. Exibe a mensagem **rECE ItA SALvA**.
Funcionamento: Vapor ciclo é acionado entre o intervalo de tempo programado.

Receita de Pudim Sem Banho-Maria no Forno a Vapor Progás PRP-008 Plus

O Forno a Vapor Progás PRP-008 Plus permite preparar pudins perfeitos sem a necessidade de banho-maria, economizando tempo e garantindo um resultado de qualidade profissional.

Ingredientes (para 8 esteiras – rende 72 forminhas de 120ml):

Massa:

58 gemas de ovos.

2,2 litros de leite.

14 caixas de leite condensado de 395g.

Calda:

10 xícaras de açúcar

5 xícaras de água morna.

Calda:

14 ½ xícaras de açúcar cristal (quantidade necessária para caramelizar as 72 forminhas)

7 ½ xícaras de água

Modo de Preparo:

Massa: Misture as gemas, o leite e o leite condensado com o uso de um fouet. Adicione essência de baunilha a gosto.

Calda: Derreta o açúcar até desmanchar e ficar dourado. Adicione água aos poucos, até dissolver os torrões de açúcar, mexendo até engrossar.

Deixe esfriar antes de colocar nas formas.

Preparo do Pudim no Forno a Vapor Turbo PRP-008 Plus:

Pré-aquecimento: Ajuste o forno para 105°C e preaqueça por 10 minutos.

Vapor ciclo: Ajustar para vapor de 1 segundo em intervalos de 30 segundos de cocção.

Tempo de Cocção: Asse os pudins por cerca de 35 a 40 minutos, observando para não deixar ferver os pudins..

Capacidade: O forno comporta até 72 pudins de 120ml ao mesmo tempo, com 9 forminhas por esteira.

Dica Importante: Asse os pudins com a tampa das formas plásticas forneáveis descartáveis e passe desmoldante para facilitar ao desenformar.

Versatilidade do Forno Progás PRP-008 Plus

Além de pudins sem banho-maria, o Forno Turbo PRP-008 Plus é ideal para uma ampla variedade de receitas, como pão francês, suspiros, bolos, pão de queijo, salgados, e muito mais. Com ele, sua cozinha estará equipada para atender todas as demandas, oferecendo produtos de altíssima qualidade.

4.2 CAPACIDADE DE COZIMENTO

1) Pizzas: fabricante na embalagem.

- 2) **Lasanhas:** 20 a 30 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem.
- 3) **Pão de queijo:** 15 a 20 minutos, dependendo da orientação do fabricante na embalagem. A quantidade de pães de queijo dependerá do tamanho deles. Aproximadamente 20 unidades por bandeja.
- 4) **Carnes:** entre 45 e 60 minutos, dependendo da espessura. Aconselha-se envolver as carnes em papel alumínio para evitar que a gordura se espalhe pelo forno e dificulte a limpeza.

ATENÇÃO

Nunca envolver completamente a carne que será assada para evitar que a gordura se acumule no interior, o que gera pressão e risco de acidentes.

OBS.: Caso esteja assando algum produto de origem caseira, utilize a mesma temperatura e tempo do forno a gás, observando de tempos em tempos se o produto já está cozido. Esse forno é muito versátil e pode ser utilizado para assar diversas receitas, como cookies (biscoitos), pães e bolos.

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.

Para a limpeza, siga os passos abaixo:

Desligue o equipamento da tomada.

Aguarde o forno estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com ele quente.

Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro.

Na parte externa repita o procedimento e **limpe o vidro quando ele estiver totalmente frio, evitando um choque térmico.**

Realize a limpeza sempre que usar o equipamento.

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

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-42

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 4.3 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.

Vida útil do equipamento: 2 anos para um turno normal de trabalho.

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 maus-contatos.

Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico.

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

LUBRIFICAÇÃO DAS ESFERAS DOS FECHOS

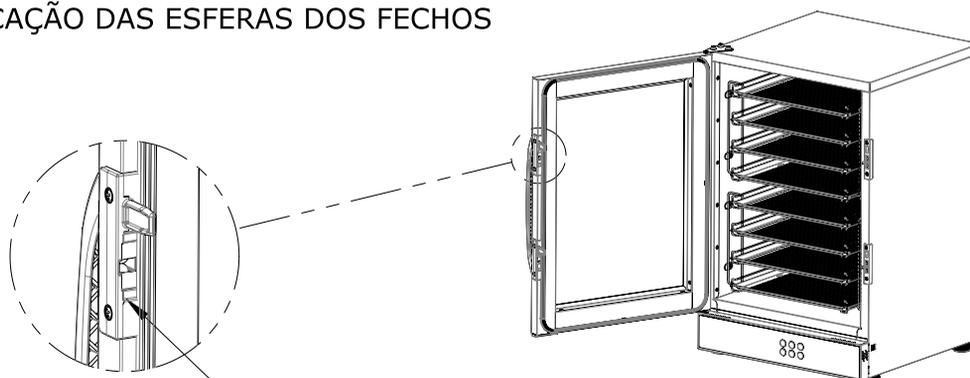


Fig.01 — Lubrificar

Lubrificar periodicamente as esferas de ambos os fechos (Fig.01) com GRAXA NEUTRON Cl2 SINT-100 para um funcionamento mais suave e maior durabilidade.

Para manter o bom funcionamento do produto, efetue periodicamente a limpeza do filtro (Fig. 02) evitando entupimento.

Proceda da seguinte maneira:

- Desligue o registro de água e desenrosque a mangueira de entrada (a).
 - Remova o filtro de resíduos (b) e limpe-o com água corrente.
- Se necessário, utilize uma escova para remover a sujeira.

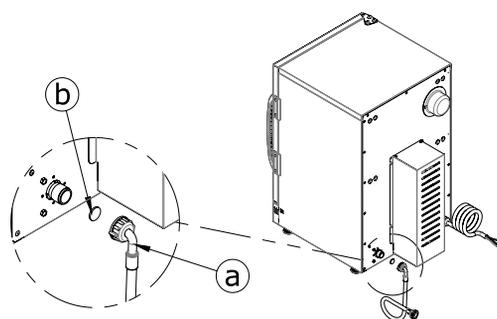


Fig.02

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

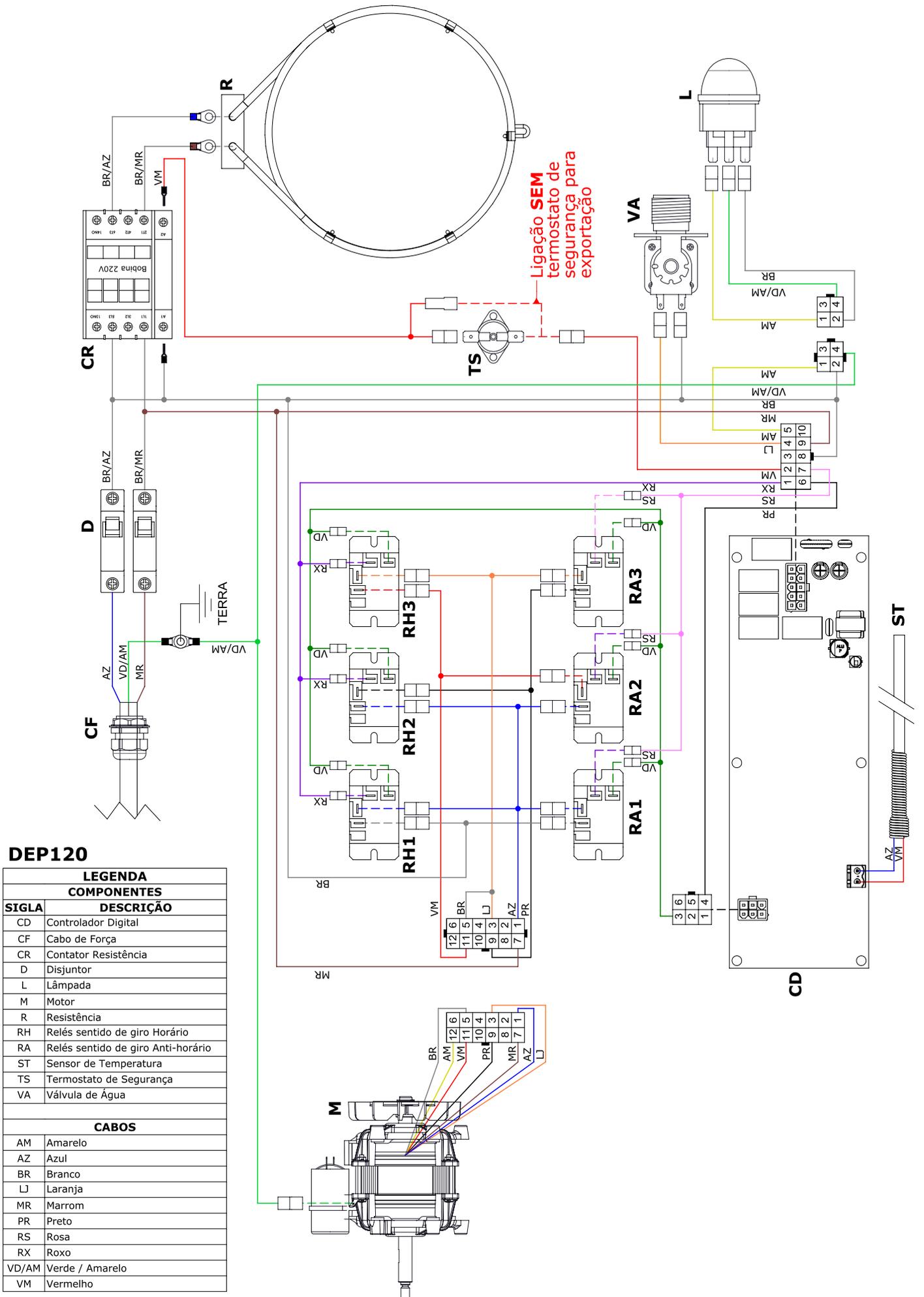
7.1 PROBLEMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

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. Engrenagens gastas ou quebradas. Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	Verifique se há energia elétrica. Chame a Assistência Técnica Autorizada.
Excesso de água dentro do forno. Vazamento de água	Tempo de vapor acima do necessário. Pressão de entrada d'água muito alta.	Programar o tempo de vapor o mínimo necessário conforme sua receita. Regular o registro de entrada d'água para o mínimo.
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.
Respingos d'água.	Excesso de vapor.	Evitar banho maria ou excesso de líquidos durante o cozimento).
Barulho ao fechar a porta.	Falta de lubrificação no fecho esfera.	Lubrificar esferas conforme indicado na figura 1 em Manutenção.
Respingos d'água por fora do forno.	Excesso de vapor.	Evitar banho maria ou excesso de líquidos durante o cozimento. Ajustar tempo de vapor para 1 segundo. Diminuir a pressão de entrada d'água na rede.
Falta de vapor.	Resíduos no filtro da válvula d'água. Falta d'água.	Efetue a limpeza do filtro da válvula d'água. Verifique o registro de entrada d'água.
Porta abre ao acionar o vapor.	Excesso de água no processo de vapor.	Diminuir o tempo de acionamento do vapor para 1 segundo. Verificar o ciclo de vapor, se necessário aumentar o intervalo entre os acionamentos de vapor. Diminuir a pressão de entrada d'água na rede.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO



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-contactoras, 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- 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.





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: 04.07.2024 - P44818

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.