

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: 07.03.2018 / V03 - P35650

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.

Tacho Fritador Elétrico



SUMÁRIO

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.....	05
2.1 Advertências.....	05
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o 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
3.2 Pré-operação.....	07
4. Operação.....	07
4.1 Acionamento.....	07
4.2 Procedimento para operação.....	07
4.3 Limpeza e higienização.....	08
5. Normas observadas.....	09
6. Manutenção.....	09
6.1 Problemas, causas e soluções.....	09
8. Diagrama elétrico.....	10
9. Termo de garantia.....	11

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- 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:

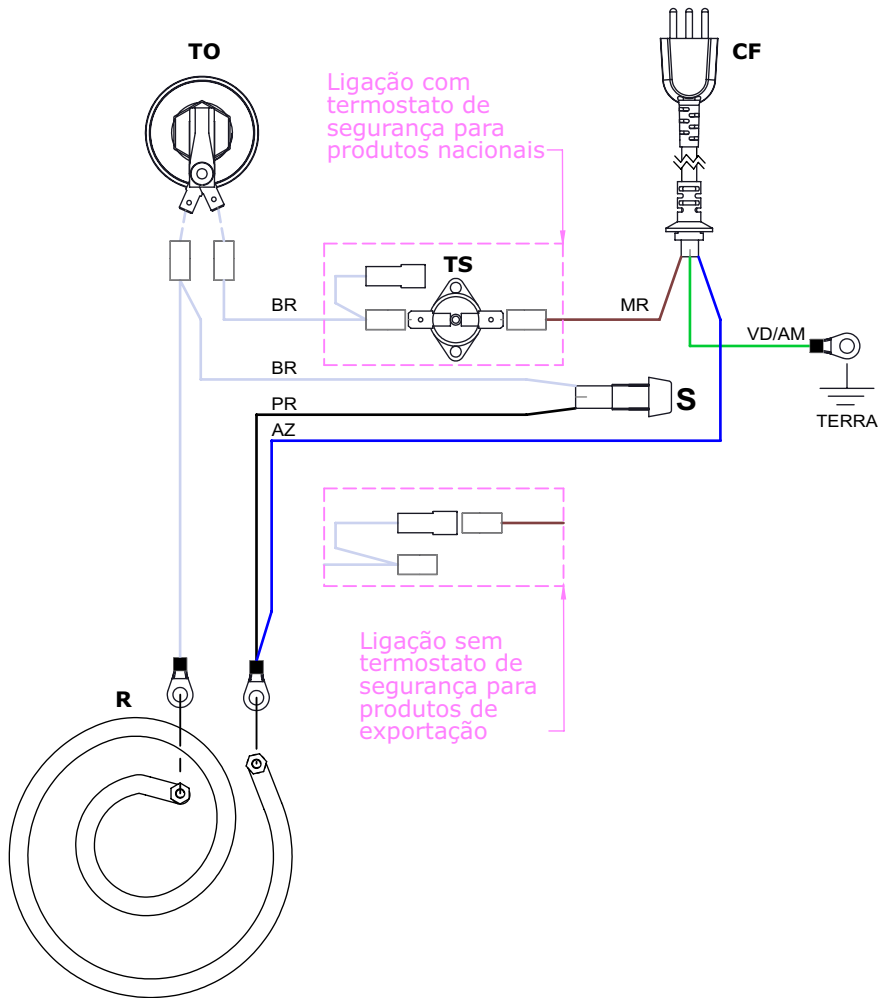
DATA DE ENTREGA:

ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.



8. DIAGRAMA ELÉTRICO



LEGENDA

COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de força
R	Resistência
S	Sinalizador
TO	Termostato de operação
TS	Termostato de segurança

CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO
AZ	Azul
BR	Branco
MR	Marrom
VD/AM	Verde/Amarelo
PR	Preto

DEP35

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 Durante a utilização o equipamento esquentará. Tenha cuidado para não se queimar.

IMPORTANTE!

Certifique-se regularmente 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.

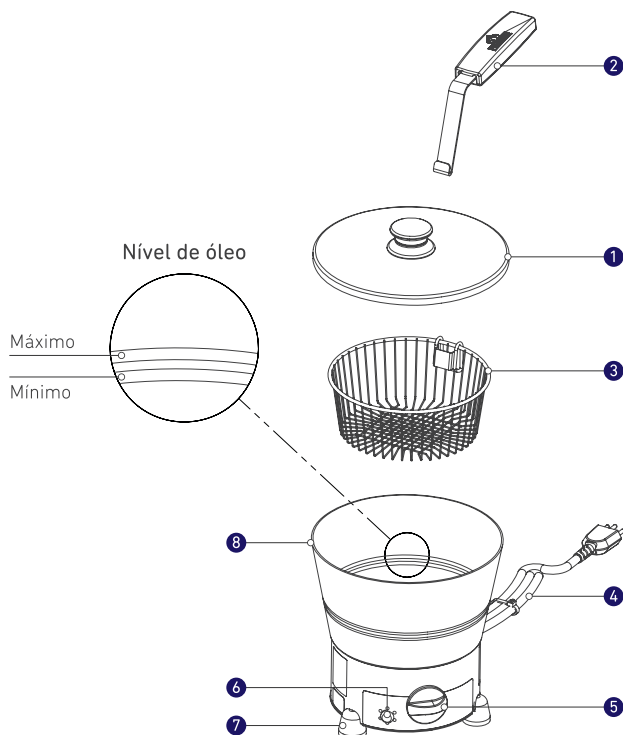
Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

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: 1 manual de instruções e 1 cesto com cabo.



1. Tampa
2. Cabo do cesto
3. Cesto
4. Cabo de força
5. Botão do termostato
6. Led dinalizador
7. Pé de borracha
8. Bacia

1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRF-01 E
Capacidade	kg	0,25
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	50-60
Potência	W	950
Consumo energia	kW/h	0,6
Dimensões (AxLxP)	mm	250 x 212 x 212
Peso líquido	kg	2,3
Peso bruto	kg	2,6

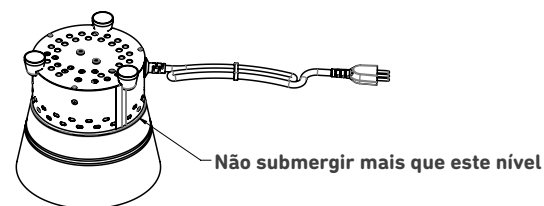
Estrutura em aço inoxidável 430;

Cubas e tampa em alumínio anodizado;

Controle automático de temperatura por termostato.

Sempre com o óleo frio, esvazie completamente o tacho e retire o excesso de óleo com papel toalha. 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.



5. NORMAS OBSERVADAS

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

6. MANUTENÇÃO

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
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.

Este equipamento tem seu funcionamento controlado pelo termostato. Quando o óleo atingir a temperatura indicada pelo botão, ele será desligado e tornará a ligar automaticamente no momento em que a temperatura do óleo diminuir.

Evite deslocar ou mover o equipamento enquanto ele estiver com o óleo aquecido e/ou ligado.

Para iniciar o aquecimento do óleo, gire o botão do termostato no sentido horário, posicionando a temperatura desejada no ponto de referência;

Para desligar o equipamento, gire o botão do termostato no sentido anti-horário até o final do seu curso;

Ao utilizar alimentos congelados, certifique-se que não tenham formação de gelo, pois isso poderá provocar transbordamento. Neste caso, retire o excesso de gelo.

Através da lâmpada é possível visualizar a função liga e desliga da resistência.

ATENÇÃO

Sempre abasteça a bacia do fritador com óleo antes de ligar a resistência do equipamento.

ATENÇÃO

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.

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 perigo de fogo.

Nunca deixe o equipamento sozinho durante a sua utilização.

Com o tempo o acabamento do alumínio anodizado poderá sofrer alteração na cor.

Evite deixar o fritador sem utilização na temperatura máxima, pois poderá acionar o termostato de segurança e desligar o equipamento. Neste caso, entre em contato com o Serviço de Assistência Técnica.

4.2.1 Tabela de Temperaturas

ALIMENTOS	TEMPERATURA
Peixes	180°C
Batata frita e banana à milanesa	
Croquetes e frangos	170°C
Massas (pastéis, sonhos, etc.)	
Carnes	160°C
Legumes	150°C

4.3 LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

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.

Após cada operação, siga os passos abaixo:

Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.

Aguarde o equipamento e o óleo esfriarem.

ATENÇÃO

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

1.4 ETIQUETAS

1. Etiquetas de identificação do equipamento;
2. Etiqueta de indicação de superfície quente.

1.

 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	Tacho Fritador Elétrico 1L		
MODELO	PRF-01E		
CAPACIDADE	0,25kg		
TENSÃO	220V~	FREQUÊNCIA	50-60Hz
POTÊNCIA	950W	PROTEÇÃO IP	X3
P. HIDRÁULICA		Nº FABRICAÇÃO	
Nº SÉRIE / OP		MÊS / ANO FAB.	

2.

 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	Tacho Fritador Elétrico 1L		
MODELO	PRF-01E		
CAPACIDADE	0,25kg		
TENSÃO	127V~	FREQUÊNCIA	50-60Hz
POTÊNCIA	950W	PROTEÇÃO IP	X3
P. HIDRÁULICA		Nº FABRICAÇÃO	
Nº SÉRIE / OP		MÊS / ANO FAB.	



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**

IMPORTANTE!

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

2.1 ADVERTÊNCIAS

O usuário deve ter ciência da localização do botão de emergência para que possa ser acionado a qualquer momento sem necessidade de procurá-lo. 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 geral. 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 de energia elétrica cuja isolamento esteja danificado 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 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 parar completamente o seu funcionamento. 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 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.

PINO TERRA

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 INSTALAÇÃO

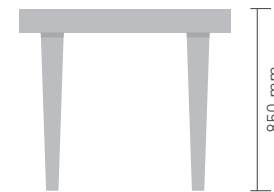
3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície com preferencialmente 850 mm de altura.

3.1.2 Instalação Elétrica

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.



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 4.3 deste manual).

Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

IMPORTANTE!

O equipamento não deve ser imerso em água.

4. OPERAÇÃO

4.1 ACIONAMENTO

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

4.2 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO

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

Abasteça de óleo, conforme nível indicado na imagem ao lado.

