

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.58.00
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Atualização: 28.08.2019 - P39160

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.

Fogões Gourmet



PRGE-200



PRGE-402
INOX



PRGE-402
COLOR



SUMÁRIO

1. Especificações técnicas.....	03
1.1 Características técnicas.....	03
1.2 Etiquetas.....	03
1.3 Instruções para montagem.....	04
1.4 Desenhos dos componentes.....	05
1.5 Instruções para utilização dos fogões.....	05
2. Análise e resolução de problemas.....	06
2.1 Problemas e soluções.....	06
3. Termo de garantia.....	07

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.



Atenção!

O funcionamento inadequado dos queimadores pode ocorrer por:

- Resíduos no seu interior ou nos dentes do espalha chama;
- Regulagem ou obstrução do bico injetor;
- Posição incorreta dos queimadores e injetores;
- Sujeira no gás;
- Regulagem da pressão do gás.

2. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

2.1 PROBLEMAS 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	SOLUÇÕES
• O queimador não acende.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se o registro de gás está fechado.• Verifique se o botijão está vazio.• Verifique se o queimador está sujo ou molhado.• Verifique se o injetor está entupido.
• A chama está fugindo. O queimador engole a chama (Item 3).	<ul style="list-style-type: none">• Posição incorreta do queimador, verifique.• Posição incorreta do espalha chama, verifique.
• A chama está amarela (Item 2).	<ul style="list-style-type: none">• Pressão de gás insuficiente.
• Pressão de gás insuficiente.	<ul style="list-style-type: none">• Entrada de gás obstruída.• Injetor obstruído.• Resíduos no interior do queimador.

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Possuem estrutura em aço-carbono com acabamento esmaltado;
- Espalha chamas estampado em aço;
- Registros de estágio contínuo;
- Queimadores do PRGE-200: alumínio;
- Queimadores do PRGE-402 F: $\varnothing 120$ mm em ferro fundido e $\varnothing 160$ mm em alumínio;
- Grelhas em ferro fundido;
- Bandeja coletora de resíduos;
- Detalhes em epóxi vermelho ou inox.

OBSERVAÇÃO:

Os fogões Progás foram desenvolvidos para uma máxima eficiência.

Para atingir esta eficiência as painéis devem seguir o tamanho recomendado abaixo:

Diâmetro máximo da panela: $\varnothing 320$ mm

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRGE-200	PRGE-402 F
Dimensões (AxLxP)	mm	823 x 813 x 437	823 x 872 x 842
Peso líquido	kg	23,5	64,5
Consumo médio	kg/h	0,6	1,6
Dimensões internas forno (AxLxP)	mm	-	300 x 510 x 700

1.1.1 Tipos de queimadores

PRGE-200	PRGE-402 F
2 queimadores de $\varnothing 120$ mm 	2 queimadores de $\varnothing 120$ mm 2 queimadores de $\varnothing 160$ mm 

1.1.2 Consumo

Queimador modulado simples $\varnothing 120$ mm

Consumo: 300 g/h

Queimador duplo $\varnothing 160$ mm

Consumo boca interna: 120 g/h

Consumo boca externa: 380 g/h

1.1.3 Grelhas

PRGE-200	PRGE-402 F
2 grelhas de 360 x 360 mm	4 grelhas de 360 x 360 mm

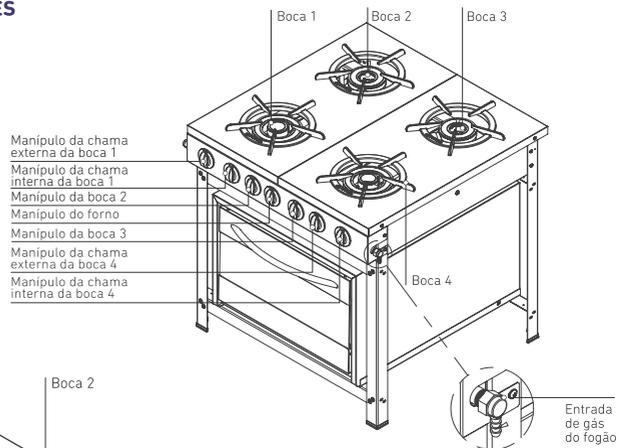
1.2 ETIQUETAS

1. Etiqueta de identificação do equipamento

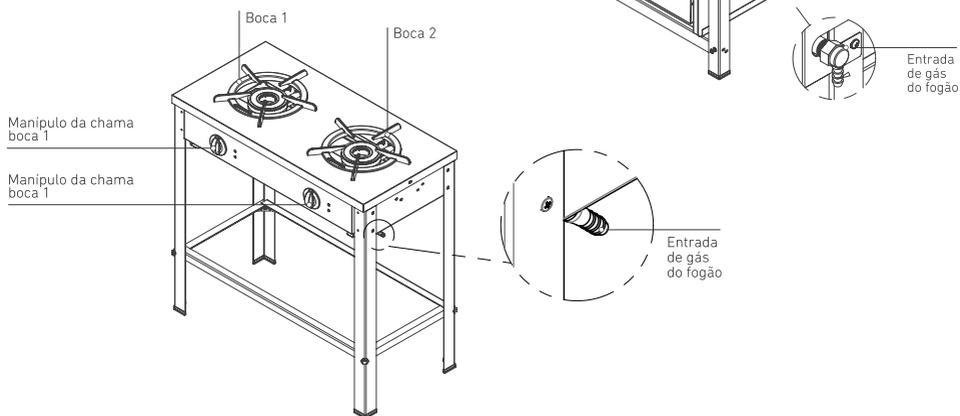
 PROGÁS equipamentos gastronômicos				PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarelo, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 - Caxias do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br			
PRODUTO:				FREQUÊNCIA:			
MODELO:				PROTEÇÃO IP:			
CAPACIDADE:				ANO FABR.:			
TENSÃO:							
POTÊNCIA:							
Nº SÉRIE:							

1.3 DESENHO DOS COMPONENTES

PRGE-402 F



PRGE-200



1.4 INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO DOS FOGÕES

1.5.1 Instruções de utilização dos fornos

- Abra a porta e abra todo o registro do gás do fogão;
- Com um fósforo aceso, acenda o queimador através dos furos do fundo esmaltado;
- Verifique se o queimador está totalmente aceso e feche a porta;
- Permaneça com a chama alta por 10 min. para o pré-aquecimento;
- Está pronto para o assado.

1.5.2 Soluções Práticas para Regular os Queimadores

IMPORTANTE!
Usar válvula de baixa pressão (2,8 kPa).



ITEM 1
Chama correta:
Uniforme na cor azul e rente aos queimadores.



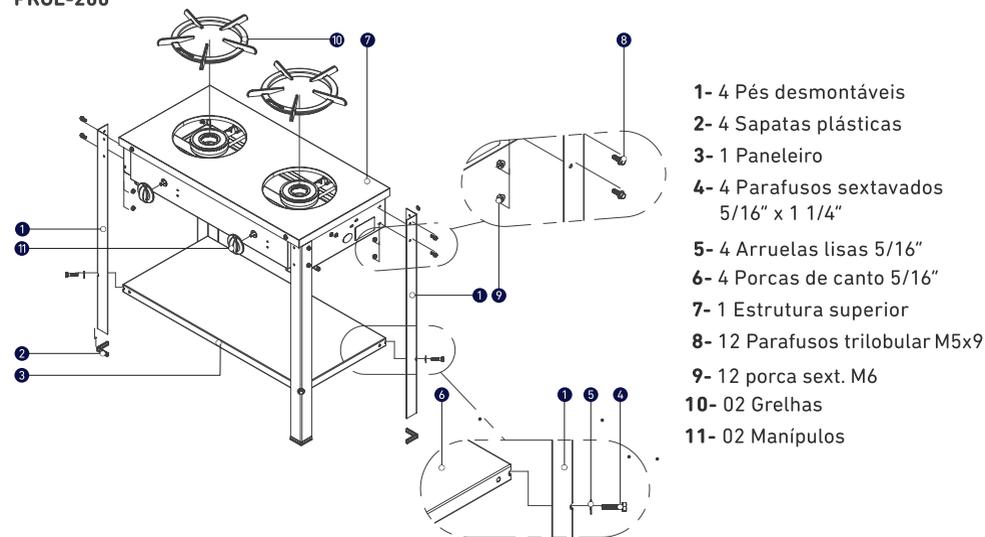
ITEM 2
Chama errada:
A chama está amarela.



ITEM 3
Chama errada:
A chama está fugindo.
O queimador engole a chama.

1.5 INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

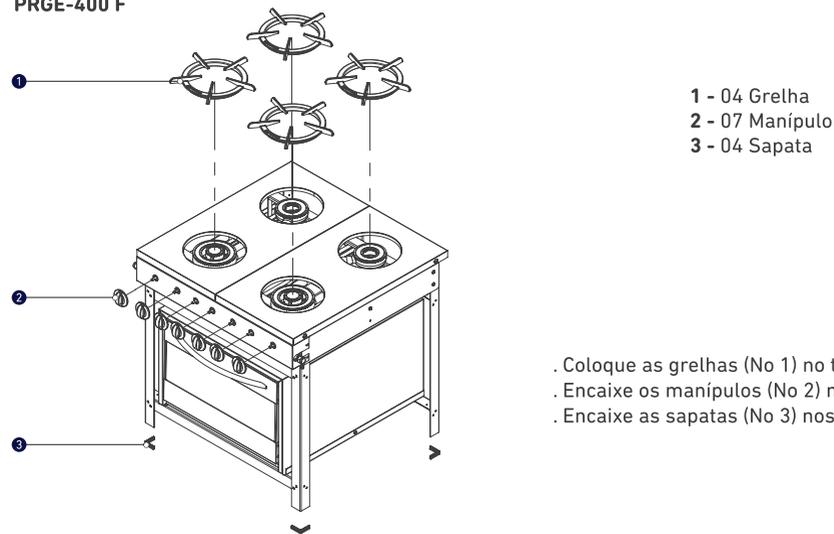
PRGE-200



- 1- 4 Pés desmontáveis
- 2- 4 Sapatas plásticas
- 3- 1 Paineliro
- 4- 4 Parafusos sextavados 5/16" x 1 1/4"
- 5- 4 Arruelas lisas 5/16"
- 6- 4 Porcas de canto 5/16"
- 7- 1 Estrutura superior
- 8- 12 Parafusos trilobular M5x9
- 9- 12 porca sext. M6
- 10- 02 Grelhas
- 11- 02 Manipulos

- Encaixe as sapatas plásticas (Nº 2) na parte inferior dos pés desmontáveis (Nº 1);
- Fixe os pés desmontáveis (Nº 1) no quadro inferior (Nº 3) utilizando os parafusos sextavados (Nº 4), as arruelas (Nº 5) e as porcas de canto (Nº 6);
- Encaixe os pés desmontáveis (Nº 1) por dentro da estrutura superior (Nº 7);
- Fixe os pés desmontáveis (Nº 1) previamente posicionados na estrutura superior (Nº 7) utilizando os parafusos flangeados (Nº 8) e as porcas (Nº 9);
- Aperte os parafusos do quadro inferior (Nº 3) e da estrutura superior (Nº 7).
- Encaixe as grelhas (nº10) no tampo e os manipuladores (nº11) nos eixos dos registros.

PRGE-400 F



- 1 - 04 Grelha
- 2 - 07 Manipulo
- 3 - 04 Sapata

- Coloque as grelhas (No 1) no tampo
- Encaixe os manipuladores (No 2) nos registros
- Encaixe as sapatas (No 3) nos pés do fogão