

# 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: 21.09.2021 - P40150

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.

## Fornos Assadores Rotativos



PRR-051 G2



PRR-051 E G2



PRRT-520 G2



## SUMÁRIO

<b>1. Introdução.....</b>	<b>03</b>
1.1 Segurança.....	03
1.2 Principais componentes.....	04
1.3 Características técnicas.....	05
1.4 Etiquetas.....	05
<b>2. Noções de segurança – genéricas.....</b>	<b>06</b>
2.1 Advertências.....	06
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento.....	07
2.3 Operação.....	07
2.4 Após utilizar o equipamento.....	07
2.5 Manutenção.....	07
2.6 Avisos.....	07
<b>3. Instalação e pré-operação.....</b>	<b>07</b>
3.1 Instalação.....	07
3.2 Pré-operação.....	09
<b>4. Operação.....</b>	<b>09</b>
4.1 Acionamento.....	09
4.2 Procedimentos para operação.....	09
4.3 Limpeza e higienização.....	11
<b>5. Normas observadas.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Manutenção.....</b>	<b>11</b>
<b>7. Análise e resolução de problemas.....</b>	<b>12</b>
7.1 Problemas, causas e soluções.....	12
<b>8. Diagramas elétricos.....</b>	<b>13</b>
<b>9. Termo de garantia.....</b>	<b>15</b>

## 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:

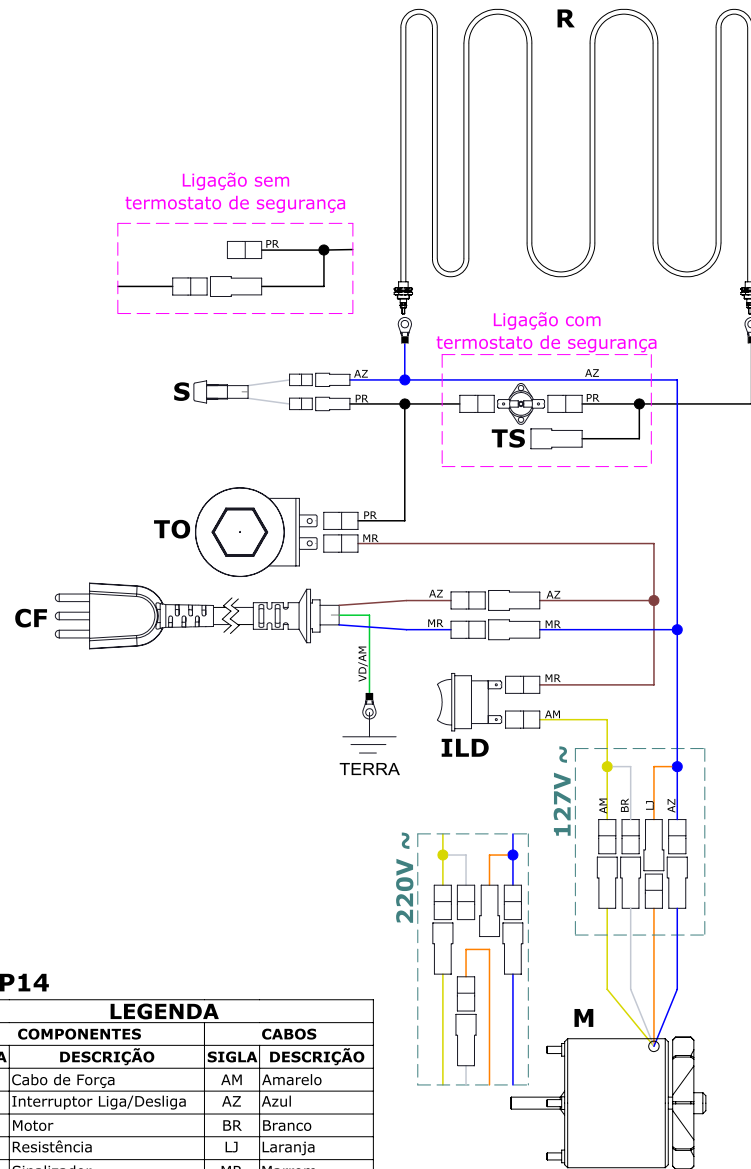
ASS. DO CLIENTE:

Evolução  
para quem  
cozinha.



# 8. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

PRR-051 E G2



DEP14

## LEGENDA

COMPONENTES		CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO	SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força	AM	Amarelo
ILD	Interruptor Liga/Desliga	AZ	Azul
M	Motor	BR	Branco
R	Resistência	LJ	Laranja
S	Sinalizador	MR	Marrom
TO	Termostato de Operação	PR	Preto
TS	Termostato de Segurança	VD/AM	Verde/Amarelo

# 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 equipamento.

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

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

1.1.5 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.

1.1.6 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.

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

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

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

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

1.1.11 Desligue sempre o motor quando for colocar ou retirar alimentos.

## IMPORTANTE!

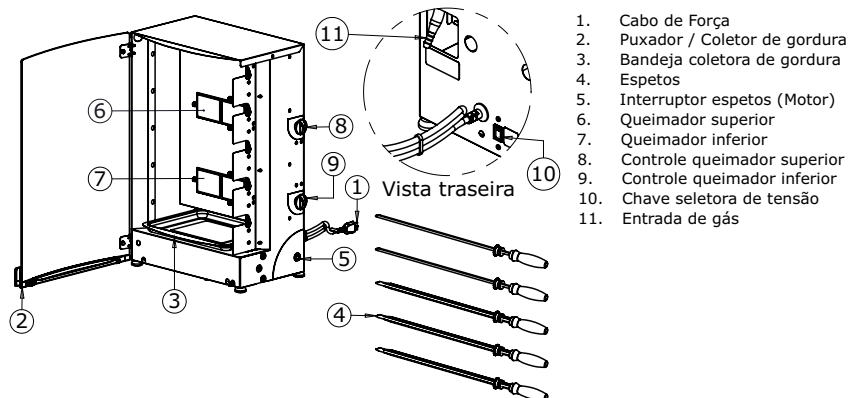
- Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender 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.
- Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.
- O equipamento não deve ser operado por meio de timer externo ou sistema de controle remoto separado.

## 1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

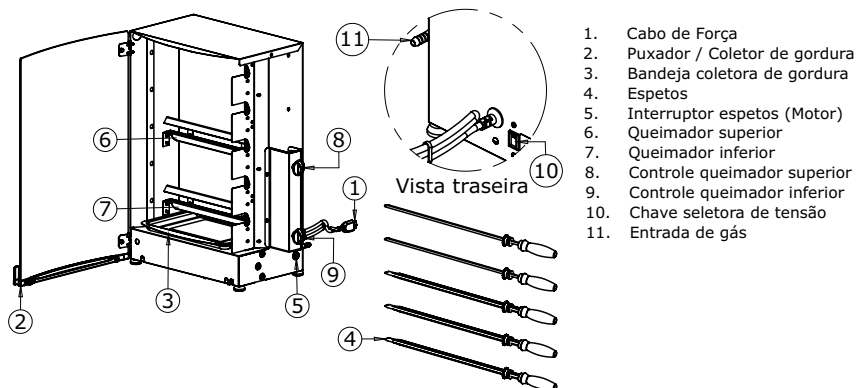
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

Acompanham o equipamento: 1 manual de instruções, 3 espetos largos para carne, 2 espetos estreitos para coração de galinha e 1 bandeja coletora de gordura.

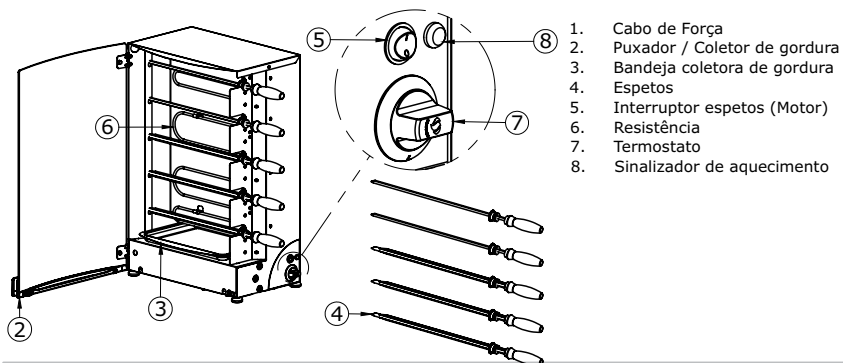
### PRR-051 G2: Modelo a gás com infra vermelho



### PRRT-520 G2: Modelo a gás com queimador tubular

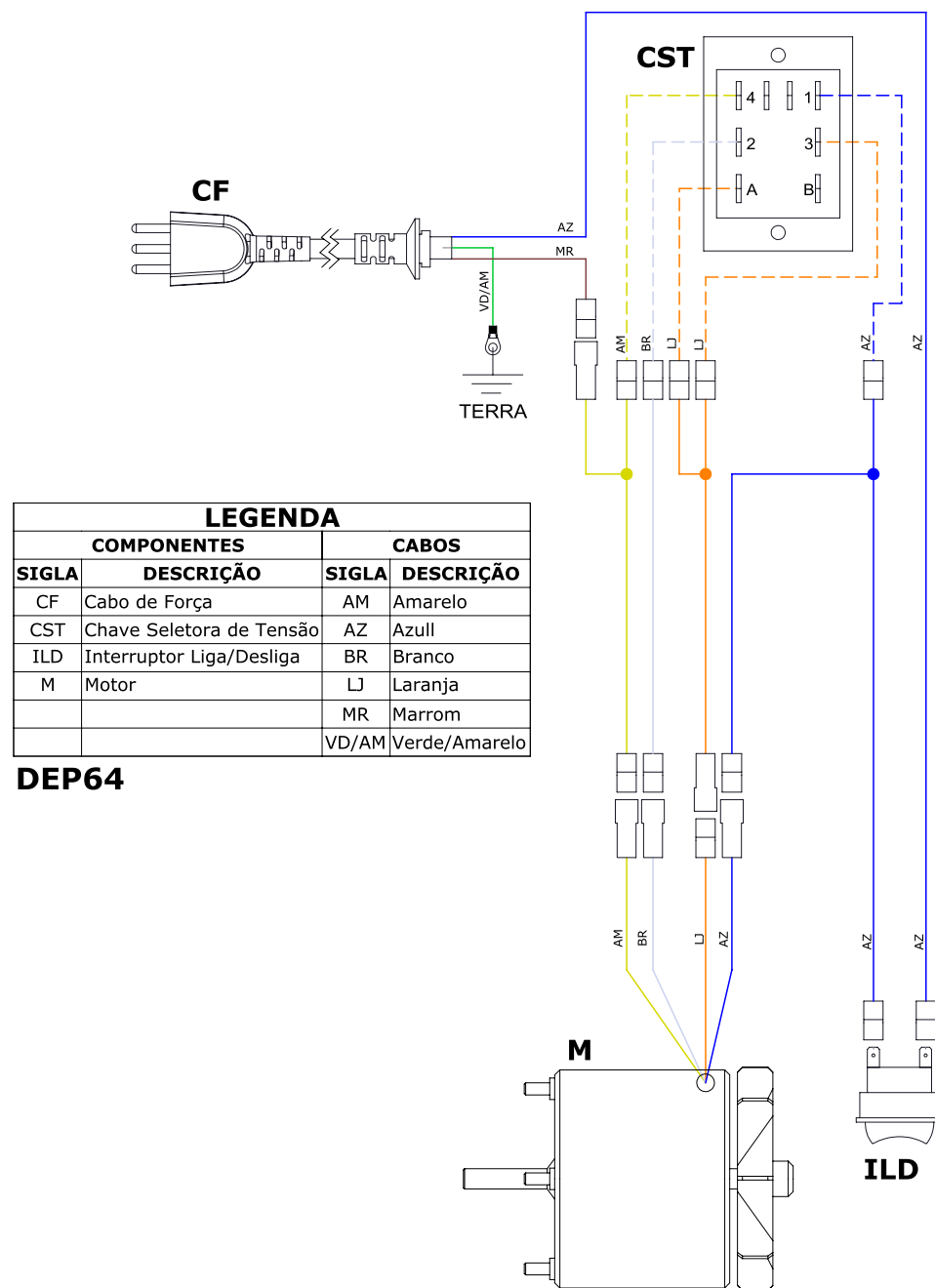


### PRR-051E G2: Modelo elétrico (resistência)



## 8. DIAGRAMAS ELÉTRICOS

PRR-051 G2 / PRRT-520 G2: DEP-64



## 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](http://www.progas.com.br)).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - Engrenagens gastas ou quebradas. - Problema no circuito elétrico externo do equipamento.	- Verifique se há energia elétrica. - Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- O assador liga, mas quando o produto é colocado no equipamento, ele para ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas. - Problemas com o motor elétrico.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- O espeto não gira.	- Problemas com o motor. - Problemas com a instalação elétrica e/ou tomada.	- Verifique se a tomada está em bom estado ou ligue o forno em outra tomada. - Gire levemente o espeto. - Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- O queimador não fica incandescente.	- Problemas com a passagem de gás. - Problemas com vazamento de gás. - Problemas com o botijão de gás.	- Certifique-se de que o regulador e controle frontal estejam com a passagem de gás livre. - Teste o vazamento: ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. - Troque o botijão, testando-o antes em um fogão a gás.

### 1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRR-051 G2	PRR-051 E G2	PRRT-520 G2
Capacidade	kg	6	6	6
Tensão	V	127/220	220	127/220
Frequência	Hz	50-60	50-60	50-60
Potência	W	110/80	3580	110/80
Consumo	kWh	0,10	3,5	0,10
Dimensões (AxLxP)	mm	713 x 588 x 342	713 x 588 x 342	713 x 588 x 342
Peso Líquido	kg	16,5	20	20
Peso Bruto	kg	18,6	25	25

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Gaveta coletora de gordura para facilitar o manuseio e a limpeza;
- Porta de vidro curvo temperado;
- Coletor de gordura acoplado ao vidro para evitar respingos.

#### PRR-051 G2:

- Acabamento interno em aço inox;
- Aquecimento através de infravermelho;
- Controle progressivo de chama máxima e mínima;
- Consumo médio de gás por queimador infravermelho: 180 g/h.

#### PRR-051 E G2:

- Acabamento interno em aço inox;
- Aquecimento através de resistência;
- Controle de temperatura através de termostado

#### PRRT-520 G2

- Acabamento interno em aço inox;
- Queimador tubular; resistência;
- Controle progressivo de chama
- Consume médio de gás por queimador tubular: 145 g/h

▪ Este equipamento foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.

### 1.4 ETIQUETAS

1. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; superfície quente; atenção durante a limpeza ou manutenção; e identificação do INMETRO;
2. Etiquetas de identificação do INMETRO impressas nas embalagens;
3. Etiquetas de identificação do equipamento.

**ATENÇÃO! CUIDADO!**

1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções;
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. Nunca coloque a mão no seu interior, em partes móveis ou giratórias quando estiver em operação;
3. Nunca opere o equipamento sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso;
4. Nunca limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho no equipamento ou partes dele antes de desconectá-lo da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções;
5. Sempre desligue o equipamento quando não estiver em uso;
6. Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Antes de efetuar a limpeza ou a manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia elétrica.

Antes de efectuar la limpieza o el mantenimiento del equipo, retire el enchufe de la red de energía eléctrica.

**Segurança**

**PCN**  
OCP 0104

**Compulsório**

**INMETRO**

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

## 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.

#### IMPORTANTE!

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

## 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, após cada operação, siga os passos abaixo:

- Desligue o equipamento da tomada.
- Feche o regulador de pressão do botijão para o modelo a gás.
- Aguarde o forno estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com ele quente.
- Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro.
- Remova a bandeja coletora de gordura e limpe-a com esponja e detergente.
- 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. Evite contato de umidade com os queimadores – risco de danificar.

#### ATENÇÃO

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

Após cada utilização é obrigatória a limpeza da bandeja coletora de gordura e coletor de gordura localizados no interior do equipamento para evitar acidentes.

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

## 5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1  
IEC 60335-2-9

## 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.

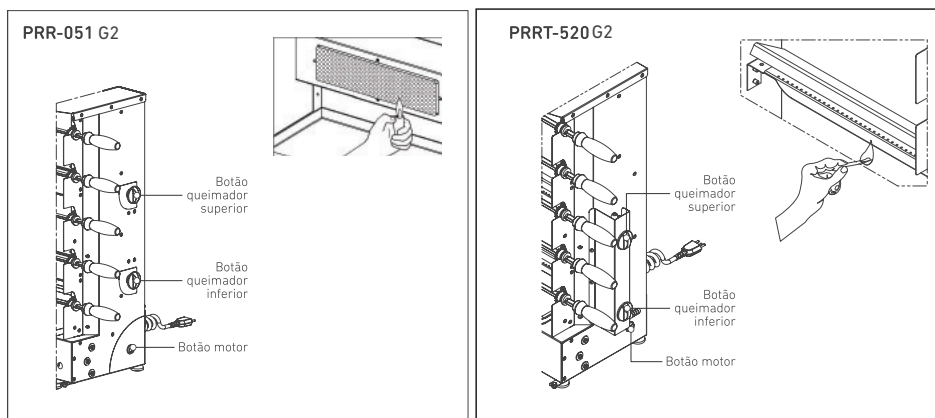
- Limpeza: verificar item 4.3 deste manual.
- Fiação: cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- Instalação: verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 deste manual.

**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.

- Repita o procedimento para o queimador inferior. Obedeça sempre esta ordem: primeiro o queimador superior e depois o inferior.
- Certifique-se de que os queimadores estejam acesos e feche a porta.
- Espete a carne e tenha cuidado em distribuí-la homogeneamente no espeto. Espetos com má distribuição de carne podem danificar o motor.
- Abra a porta do equipamento, coloque os espetos no sistema giratório e ligue o Botão Motor no painel da lateral do forno.

**OBS.: Não ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne. Para retirá-los, desligue o motor.**



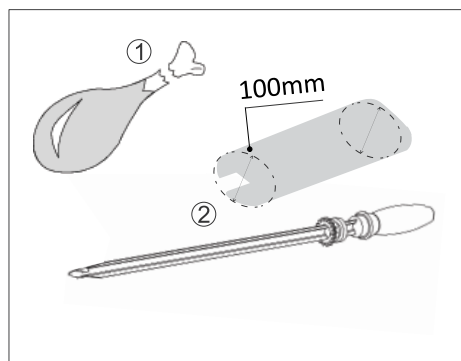
#### IMPORTANTE!

A temperatura da porta e da superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do equipamento.

#### 4.2.3 Capacidade de cozimento

- 3 Espetos de carne e 2 espetos de coração de galinha.
- Capacidade por espeto: 1,3 kg de carne.
- Ao espetar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada (ver figura 01).
- Distância entre espetos: 115 mm.
- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmetro de 100 mm (ver figura 02).
- Ao espetar costela de gado, evite deixar a peça solta ou o osso da costela balançando.

**Advertência: Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste equipamento.**



## 2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

### 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 utilizar verifique suas condições.

### 2.2.2 Avisos

- 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.

### 2.2.3 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.

## 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 de 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 Progas.

#### IMPORTANTE!

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

## 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.

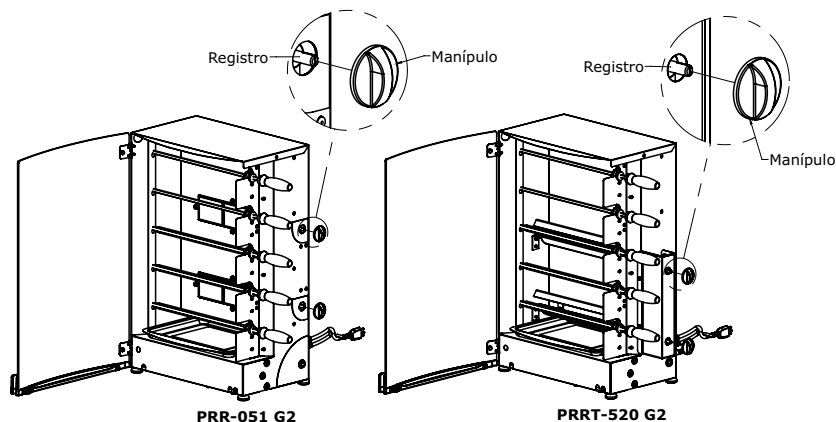
**Este equipamento é adequado para uso ao ar livre.**





### 3.1.2 Instalação mecânica

Posicione os manipuladores dos registros, conforme as imagens abaixo:



### 3.1.3 Instalação Elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e NM60898.

Os produtos PRR-051 G2 e PRRT-520 G2 foram desenvolvidos para uso em tensão bivolt (127V ou 220V monofásico).

O produto PRR-051E G2 foi desenvolvido para uso em tensão 220V monofásico.

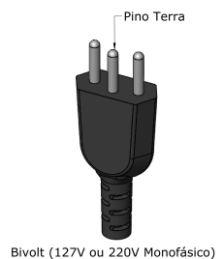
**IMPORTANTE:** Verifique se a tensão da etiqueta do equipamento condiz com a tensão da rede elétrica. É obrigatório que todos os pinos estejam devidamente ligados antes de ligar o equipamento. O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

#### IMPORTANTE!

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado seja 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.

O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.



Bivolt (127V ou 220V Monofásico)

#### IMPORTANTE!

Não use válvulas de alta pressão neste equipamento. Risco de vazamento, fogo e perda da garantia.

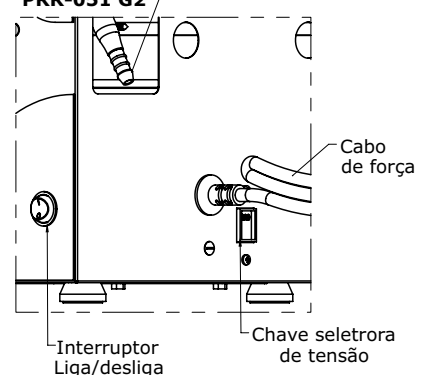
### 3.1.4 Instalação do Gás para os modelos PRR-051 G2 e PRRT-520 G2:

Este equipamento deve ser utilizado com gás GLP. Instalar 1 (um) botijão P-13 (kit de baixa pressão). Conecte a mangueira do kit na entrada de gás do equipamento, fixando-a com a abraçadeira metálica.

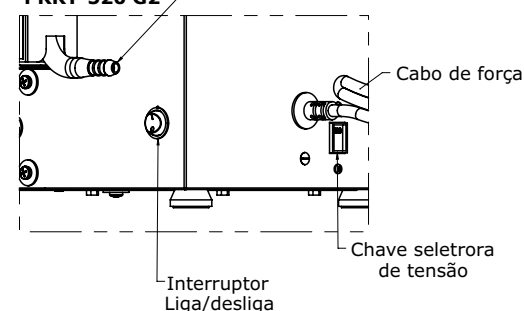
OBS.: Verifique a existência de vazamentos de gás, utilizando espuma de água e sabão.

Para maior segurança, coloque o forno a uma distância de no mínimo 20 cm da parede e móveis e **sobre superfícies resistentes ao calor**

### PRR-051 G2



### PRRT-520 G2



### 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.

## 4. OPERAÇÃO

### 4.1 ACIONAMENTO

Certifique-se de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

### 4.2 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO

#### 4.2.1 Modelo elétrico PRR-051 G2:

- Certifique-se de que o equipamento esteja ligado à rede elétrica.
- Gire o botão do termostato até a temperatura desejada.
- Espete a carne e tenha cuidado em distribuí-la homogeneamente no espeto. Espetos com má distribuição de carne podem danificar o motor.
- Abra a porta do equipamento, coloque os espetos no sistema giratório e ligue o Botão Motor no painel da lateral do forno.

**OBS.: Não ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne. Para retirá-los, desligue primeiro o motor.**

#### 4.2.2 Modelos a gás PRR-051 G2 e PRRT-520 G2:

- Certifique-se de que não há vazamentos de gás.
- Abra a porta do forno.
- Libere o gás pressionando o botão superior e girando em sentido anti-horário até a posição máxima e coloque fogo com fósforo pela tela frontal do queimador superior. No modelo PRRT-520, o fogo é aceso pela parte superior do queimador. Após, confirme se o queimador acendeu.

#### IMPORTANTE!

Desligue o equipamento sempre que desejar retirar o espeto. O equipamento é silencioso.