MANUAL DE INSTRUÇÕES

PROGÁS
equipamentos gastronômicos

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

Forno Turbo a Gás

PRP-8000 STYLE G2/
PRP-8000 STYLE G2
GÁS NATURAL

PRP-12000 STYLE G2/
PRP-12000 STYLE G2
GÁS NATURAL

PRP-10000 STYLE G2/
PRP-10000 STYLE G2
GÁS NATURAL

Data de Atualização: 14.12.2021 - P36269

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.

PROGÁS
equipamentos gastronômicos

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 3
1.1 Segurança 3
1.2 Principais Componentes 4
1.3 Características Técnicas 5
1.4 Etiquetas 5
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS 6
2.1 Advertências 6
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento 6
2.3 Operação 7
2.4 Após Terminar o Trabalho 7
2.5 Manutenção 7
2.6 Avisos 7
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO 7
3.1 Instalação 7
3.2 Pré-Operação 10
4. OPERAÇÃO 10
4.1 Acionamento 10
4.2 Procedimento para Operação 10
4.3 Limpeza e Higienização 15
5. NORMAS OBSERVADAS 16
6. MANUTENÇÃO 16
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 17
7.1 Problemas, Causas e Soluções 17
8. DIAGRAMA ELÉTRICO 18
9. TERMO DE GARANTIA 19

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.

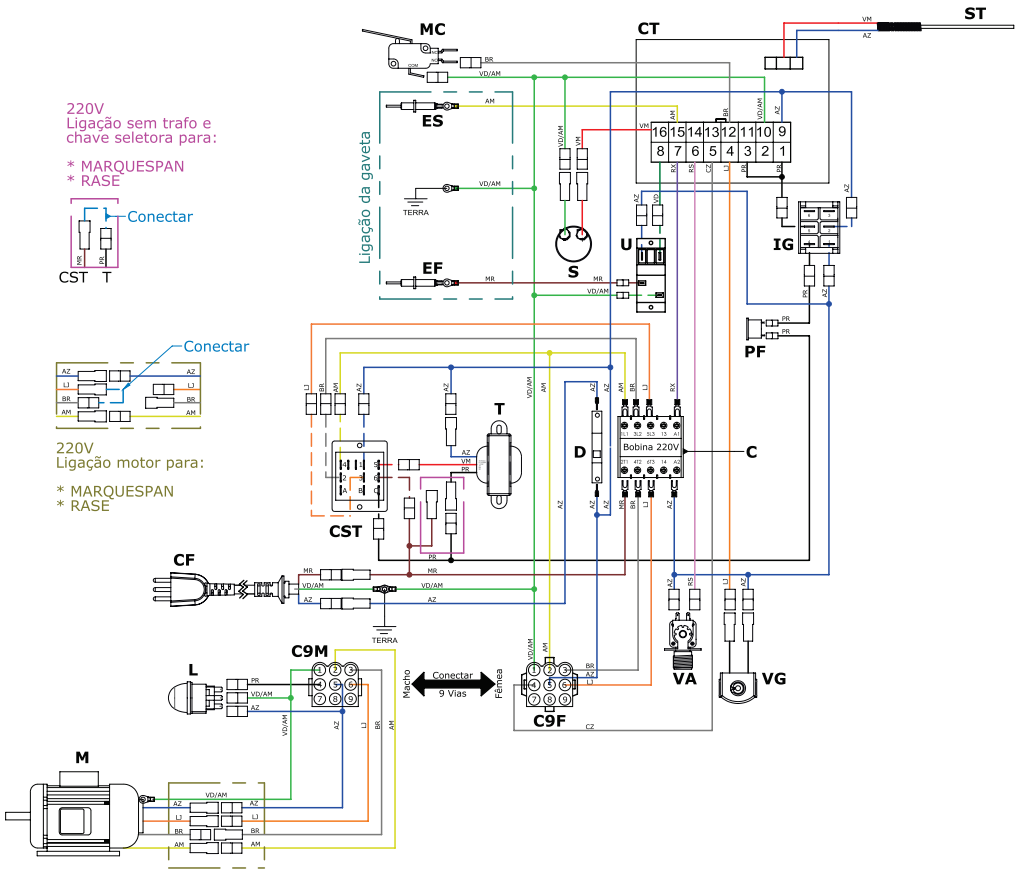
Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do telefone 0800. 979.6222 - Caxias do Sul - RS – Brasil.

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.

PROGÁS BRAESI

8. Diagrama Elétrico



DEP48

LEGENDA			
COMPONENTES		CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO	SIGLA	DESCRIÇÃO
C	Contactor	AM	Amarelo
CD	Contactor Digital	AZ	Azul
CF	Cabo de Força	BR	Branco
CST	Chave Seletora de Tensão	CZ	Cinza
C9F	Conector Pino 9 Vias Fêmea	LJ	Laranja
C9M	Conector Pino 9 Vias Macho	MR	Marrom
D	Disjuntor	PR	Preto
EF	Eletrodo Faiscador	RS	Rosa
ES	Eletrodo Sensor	RX	Roxo
IG	Interruptor Geral	VD	Verde
L	Lâmpada	VD/AM	Verde/Amarelo
M	Motor	VM	Vermelho
MC	Micro Chave		
PF	Prota Fusilvel		
S	Sonalarme (BEEP)		
ST	Sensor de Temperatura		
T	Trafo 0-117/220V		
U	Usina		
VA	Válvula Solenoide Água		
VG	Válvula Solenoide Gás		

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, 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 equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça 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 funcione é necessário levá-lo até 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 qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.10 Durante a utilização do equipamento o vidro da porta aquecerá, deve-se tomar cuidado para não ocasionar queimaduras.

1.1.11 Efetue a limpeza da porta de vidro com o equipamento desligado e frio, para evitar o choque térmico, pois o mesmo poderá estourar.

1.1.12 Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar esteiras.

IMPORTANTE

Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso.

Caso o mesmo 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.

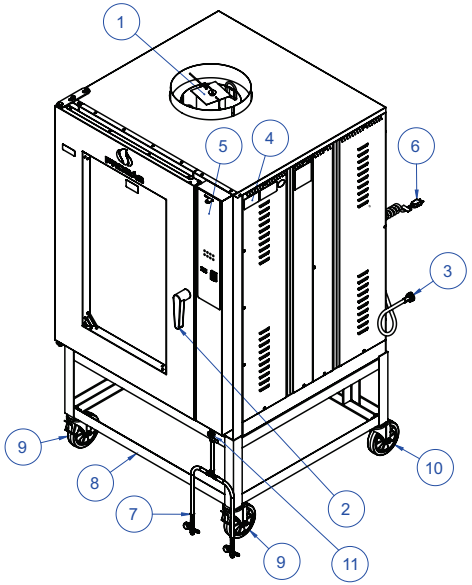
Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

IMPORTANTE
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.



1 Válvula vapor
2 Maçaneta porta
3 Entrada d'água
4 Etiqueta identificação
5 Painel de instrumentos
6 Cabo de força
7 Kit gás alta pressão (Exceto modelo gás natural
8 Cavalete
9 Rodízios com trava
10 Rodízios sem trava
11 Registro entrada de gás

1.3 Características Técnicas

CARACTERISTICAS	UNIDADE	PRP-8000 STYLE G2	PRP-10000 STYLE G2	PRP-12000 STYLE G2	PRP-8000 STYLE G2 GÁS NATURAL	PRP-10000 STYLE G2 GÁS NATURAL	PRP-12000 STYLE G2 GÁS NATURAL
Capacidade	Esteiras	8	10	12	8	10	12
Tensão	V	127/220	127/220	127/220	127/220	127/220	127/220
Frequência	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Potência	W	597/730	597/730	1778/1320	597/730	597/730	1778/1320
Consumo GLP	kg/h	1,1	1,6	1,8	-	-	-
Consumo GN	m^3/h	-	-	-	1,37	2,0	2,25
Pressão Hidráulica	kPa	19,6 a 784	19,6 a 784	19,6 a 784	19,6 a 784	19,6 a 784	19,6 a 784
Dimensões Internas (A x L x P)	mm	1040 x 680 x 775	1040 x 680 x 775	1180 x 680 x 775	1040 x 680 x 775	1040 x 680 x 775	1180 x 680 x 775
Dimensões Externas (A x L x P)	mm	1850 x 970 x 1260	1850 x 970 x 1260	1850 x 970 x 1305	1850 x 970 x 1260	1850 x 970 x 1260	1850 x 970 x 1305
Peso Líquido	kg	254	255	277	254	255	277
Peso Bruto	kg	308	309	338	308	309	338

- O consumo de gás pode sofrer variações resultantes da temperatura e sequencia de trbalho.

7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu 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, que terão a satisfação em atendê-lo (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 existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada. - 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.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo pára ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas. - Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

5. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-42

6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza 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 Instalação, 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, isolação deficiente ou avaria mecânica.

- Equipamento desenvolvido para o cozimento de pães doces, proporcionando um cozimento uniforme;
- Projetado com sistema de aquecimento com circuito GLP (gás de baixa pressão) e sistema integrado de aquecimento, que proporciona maior segurança, baixo consumo, facilidade de manuseio, praticidade na manutenção e eficiência no trabalho;
- Fabricado com estrutura em aço, acabamentos com pintura epóxi e frente em aço inox.

1.4 Etiquetas

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.
4. Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento.
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 de indicação para equipamento bivolt.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

2. Noções de Segurança – Genéricas

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

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, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, 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 físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, 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

- No 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 a 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 outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

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.

2.2.1 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 estejam 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 curtocircuito.

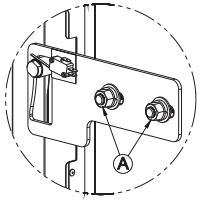
2.3 Operação

2.3.1 Avisos
Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados
Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.
Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento.
Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA



No interior do painel de instrumentos é possível fazer a regulagem de pressão da porta através de dois parafusos que fixam o suporte do trinco.
Para isso, solte as porcas (A) com o auxílio de uma chave nº 19, movimente para a posição desejada e torne a apertá-las.

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.

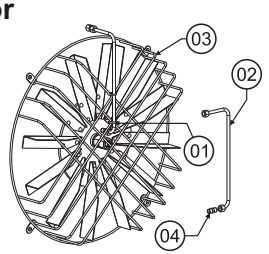
ATENÇÃO

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

4.3.1 - Instruções para limpeza da câmara interna

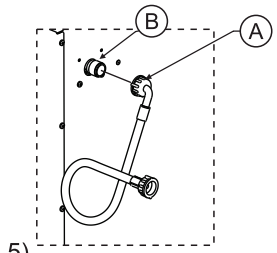
- Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- Não jogue água no interior do forno;
- Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não utilizando solventes ou
- produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão do seu equipamento.
- Por períodos prolongados sem utilização manter a porta entre aberta.

4.3.2 - Instruções para limpeza do circuito do vapor



Para a limpeza do circuíto do vapor, proceda da seguinte maneira:
1) Retire o arame (1) que fixa o cano (2) na grade (3), com o auxílio de um alicate.
2) Com uma chave de boca retire o injetor (4) do cano com cuidado para não danifica-lo.
3) Faça a limpeza do injetor se necessário. Rosqueie o injetor novamente no cano e fixe-o na grade.

4.3.3 - Instruções para limpeza do filtro da entrada d'água



Para manter o bom funcionamento do produto, periodicamente a limpeza do filtro, evitando entupimento. Proceda da seguinte maneira:
1) Desligue o registro d'água e desenrosque a mangueira entrada(A).
2) Remova o filtro de resíduos (B) e limpe em água corrente, se necessário utilize uma escova para remover sujeira.
3) Reinstale o filtro na posição correta de montagem.
5)
4) Enrosque a mangueira, certifique-se que o aperto garanta a vedação.
Em caso de dúvida consulte a Assistência Técnica autorizada.

CÓDIGO DE FALHAS

DISPLAY	DESCRIÇÃO	CAUSA	SOLUÇÃO
Err ter	Erro no sensor de temperatura	Sensor de temperatura aberto ou em curto	Entre em contato com a assistência técnica
' - ' GAS	Erro no sensor de chama durante a ignição	Sensor de chama em curto durante a ignição	Entre em contato com a assistência técnica
Err SEnS	Erro no sensor de chama durante o funcionamento	Sensor de chama em curto durante o funcionamento	Entre em contato com a assistência técnica
Err GAS	Falha no acendimento	- Falta de gás - Registro de gás fechado	- Substituir os botijões de gás - Abrir o registro do gás
123°C Port	Porta aberta	- Maçaneta não foi fechada totalmente - Falha na micro-chave	- Girar a maçaneta até o final do curso - Contate a assistência

Persistindo a falha ou aparecendo no display qualquer outra indicação, consulte a Assistência Técnica autorizada.

OBS.: Para desligar o alarme, desligue a tecla geral, solucione a falha indicada e torne a ligar a tecla geral.

TEMPERATURAS E TEMPO DE COZIMENTOS

	TEMPERATURA DE COZIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO
Pão Francês	de 170°C a 220°C	15-20 min
Confeitaria	de 130°C a 180°C	18-22 min
Pães e Massas doces	de 130°C a 180°C	22-28 min
Sovados	de 130°C a 180°C	22-28 min

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana

3.1.2 Instalação Elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e NM60898.
Os equipamentos foram desenvolvidos para uso em tensão monofásica 127/220V.
Os equipamentos bivolt saem de fábrica regulados para 220V, ao receber o equipamento, verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e/ou ajuste a tensão na chave seletora de tensão com o equipamento desligado e conforme procedimento abaixo:

A chave seletora de tensão deve ser comutada somente com o uso de uma ferramenta conforme figura 1 e 2.

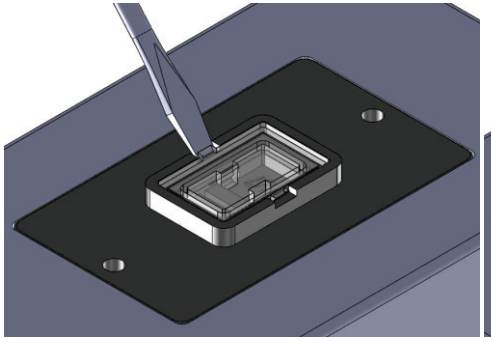


Fig. 1

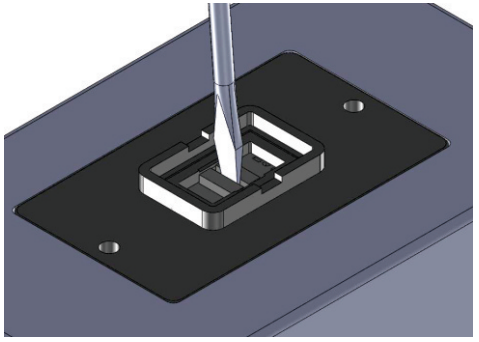


Fig. 2

Procedimento correto para comutar a chave seletora de tensão: Retire a tampa de policarbonato com uma ferramenta adequada que possa forçar a trava de segurança e após selecione a tensão desejada (127V ou 220V).

ATENÇÃO: Após a seleção de tensão, recolocar a tampa em seu devido lugar.

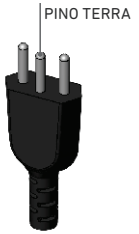
O Seletor de Tensão nunca deve operar sem a proteção da tampa em Policarbonato transparente. Este acessório e importantíssimo para o Seletor, pois possui função de:
a- Tampa de proteção contra respingos, poeira e outros objetos;
b- Garantir que a chave esteja na posição adequada da rede selecionada devido a trava central conforme figura 1;
c- Impedir que se opere o equipamento em situação de risco de mau contato devido o Seletor ficar em posição intermediaria entre as tensões, o que pode levar a queima ou mau funcionamento do equipamento;
d- Impedir que seja acionado por descuido ou por batidas, tombos, etc.

O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

O cabo de alimentação monofásico possui 3 pinos onde o pino central é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE!

- **Ao receber o equipamento 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 ou da chave seletora do equipamento.**
- **O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.**
- **Não utilizar extensões ou "T" para ligar o equipamento na rede elétrica.**



3.1.3 Instalação do Gás GLP

- A instalação de gás (GLP) para instalação do equipamento deverá ser feita em alta pressão, conforme a norma NBR 13103.
- O equipamento possui um kit gás de alta pressão instalado de fábrica;
- No interior do painel está instalado o regulador de gás de baixa pressão, o qual não deve ser alterado. Sua alteração implicará na perda de garantia;
- A instalação de gás (GLP) para alimentação do equipamento deverá ser feita em alta pressão, através de dois botijões P13;
- Na instalação de gás com botijões P45, entre em contato com as companhias especializadas em instalação de gás de sua cidade;
- Faça testes de vazamento de gás nas conexões da mangueira, utilizando espuma de sabão.
- Pressão de entrada: 13,2 kPa.

CUIDADO! PERIGO!!

O gás GLP é um produto altamente inflamável e explosivo, portanto requer cuidados especiais em sua instalação, que deverá ser feita por técnicos especializados.
Nunca deite os botijões de gás, pois o gás GLP em estado líquido aumenta em 250 vezes seu volume quando transforma-se em gás. Exemplo: 01 litro de líquido transforma-se em 250 litros de gás, demonstrando o perigo de vazamento de líquido dos recipientes quando estes são deitados, além de que todas as impurezas existentes no interior dos botijões entrarão para a tubulação de gás de seu equipamento, podendo desregulá-lo além de entupir a tubulação.

ATENÇÃO: Os botijões devem ser instalados de forma segura e em local ventilado.

DICAS IMPORTANTES!!

- Adquira sempre botijões de empresas credenciadas.
- Não armazene os botijões em baixo do equipamento.

ATENÇÃO
O improviso pode causar acidentes.

3.1.4 Instalação Gás Natural

- Para instalação de gás natural, contate serviço técnico de instalação autorizado.
- Pressão de entrada: 2,0 kPa.

IMPORTANTE!!
Antes de iniciar o cozimento é necessário fazer a cura da tinta interna do forno, aquecendo-o a temperatura de 200°C durante 60 minutos, liberando os gases gerados pela queima da tinta.

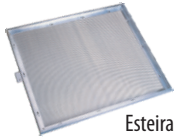
Quando o forno atingir a temperatura programada proceda da seguinte forma:
1) Abra a porta do forno (neste momento o motor se desligará automaticamente);
2) Introduza as esteiras no forno e feche a porta (neste momento o motor ligará);
3) Pressione a tecla para acionar a contagem do tempo.

Ao final do tempo programado, o alarme emitirá um sinal indicando o término da operação, não desligando o forno.
OBS.: No cozimento de pão francês, 5 minutos após ser acionado o vapor deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento, mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abrí-la 5 minutos depois.

Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

IMPORTANTE!!
Para obter-se cozimento uniforme do pão francês, é obrigatório o uso de esteiras perfuradas 5 tiras.
Para o forno modelo PRP-12000 Style G2, no cozimento de pães sempre pré aquecer a 220ºC, antes de colocar os pães para melhorar o resultado final.

4.2.5 Utilização das Esteiras para o cozimento


Esteira Reta Perfurada

As esteiras **Retas Perfuradas** são indicadas para assar biscoitos, bolachas e outros.

Esteira Ondulada

Esteira 5 Tiras

As esteiras **Onduladas e 5 Tiras** são indicadas para assar pão francês ou similares

Esteira Flandres

ATENÇÃO: Em caso de utilizar duas ou mais esteiras fechadas **(Flandres)**, as mesmas devem ser **intercaladas**, isto é necessário pois todo o forno turbo com mais de duas esteiras necessita de circulação de ar entre elas para ocorrer uma **cozimento uniforme** dos produtos.

e a tecla PGM para selecionar a receita a ser programada.
Utilize as teclas ▼ e ▲ para ajustar os valores de temperatura, tempo e habilitação de uso ou não do vapor. Pressione a tecla PGM para alterar entre os parâmetros.
Para salvar a receita programada, pressione a tecla PGM.
Caso queira programar nova receita selecione com as teclas ▼ e ▲, pressione PGM para acessar a configuração e ajuste os valores conforme desejar. Salve utilizando a tecla PGM.

Para sair da tela de programação das receitas, pressione novamente a tecla R.

SELEÇÃO DAS RECEITAS

Para ativar uma das receitas programadas anteriormente pressione rapidamente a tecla R, utilize as teclas ▼ e ▲ para selecionar a receita desejada e tecla PGM para confirmar. O led correspondente a receita ficará aceso.
O forno assumirá automaticamente os parâmetros da receita e iniciará seu funcionamento.
OBS.: Caso a programação da receita esteja como parâmetro de vapor desabilitado, o botão não funcionará.
Com uma receita selecionada, podem ser alterados os parâmetros de temperatura e tempo conforme "Programação Padrão", porém estes novos parâmetros não serão salvos na memória da receita. O led correspondente a receita apagará.
Para visualizar os parâmetros da receita selecionada aperte PGM. Pressione novamente para visualizar o tempo programado e para sair.

FUNÇÃO TEMPO

Conforme parâmetro de tempo informado na programação padrão ou na receita, será mostrado no display o tempo programado. Pressionando a tecla será iniciada a contagem regressiva.
Pressionando novamente a tecla o tempo reinicia.
Caso a porta seja aberta durante a contagem do tempo o cronômetro pausa, continuando a contagem assim que a porta for fechada.

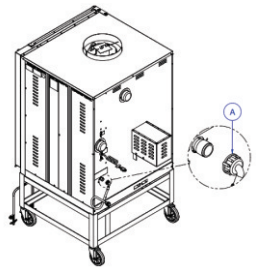
FUNÇÃO MOTOR

Pressione a tecla para ligar ou desligar o motor.
Com a porta aberta a tecla fica desabilitada e o motor desligado.
Recomenda-se não utilizar o forno com o motor desligado por períodos prolongados, pois sobrecarrega a estrutura do equipamento.

PRIMEIRO FUNCIONAMENTO

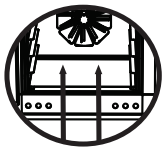
1) Abra os registros dos botijões de gás. Os mesmo deverão permanecer sempre abertos durante o funcionamento;
2) Posicione a alavanca do registro do gás na posição vertical (aberto);
3) Ligue a chave geral no painel de instrumentos. Neste momento seu forno entrará em fase de aquecimento.

3.1.5 Ligação da água para vapor



IMPORTANTE:

Não ligue a água diretamente da rede da rua, devido ao excesso de pressão e impurezas.
Conectar a extremidade (A) da mangueira na entrada d'água localizada atrás do equipamento. Após conectar a outra extremidade na rede hidráulica.
Recomendamos instalar filtro d'água para evitar o entupimento e vazamento da válvula d'água.
Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, e os velhos conjuntos de mangueiras não devem ser reutilizados.



ATENÇÃO!
Antes de utilizar o forno, certifique-se que a base da câmara esteja encostada na parte traseira da câmara interna e os recortes posicionados, conforme figura (para trás)

3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

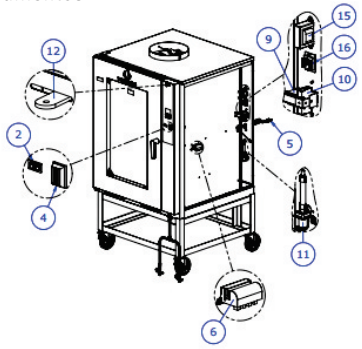
4. Operação

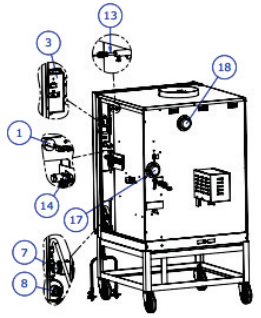
4.1 Acionamento

4.1.1 Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 3 (instalação e pré-operação) deste manual.
4.1.2 Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta, de acordo com o item 3 (instalação e pré-operação) deste manual.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.1 Painel de Instrumentos





1	Alarme	7	Válvula Solenóide do Gás	12	Haste Abertura do Vapor
2	Fusível	8	Regulador do Gás (Exceto modelo gás natural)	13	Termoelemento
3	Controlador Digital			14	Micro Chave
4	Chave Geral	9	Contactora	15	Transformador
5	Cabo de Força	10	Disjuntor	16	Chave Seletora de Tensão
6	Usina	11	Válvula Solenoide D'água	17	Tampa Acesso Disjuntor
				18	Tampa Acesso Lâmpada

4.2.2 Descrição dos Componentes

1- ALARME
Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador, condição da falha de chama por falta de gás GLP ou seleção de receitas.

2- FUSÍVEL
Tem a finalidade de proteção do circuito eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5A Ø5x20 para 127V e 220V.

3- CONTROLADOR DIGITAL
Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento, vapor, motor e lâmpada.

4-CHAVE GERAL
Liga e desliga totalmente o forno.

5- CABO DE FORÇA
Cabo de energia a ser ligado na rede elétrica.

6- USINA
Equipamento responsável pela ignição do equipamento de gás.

7- VÁLVULA SOLENÓIDE DO GÁS
Acionamento pelo controlador digital é responsável por controlar o fluxo de gás durante o funcionamento.

8- REGULADOR DE GÁS (EXCETO MODELO GÁS NATURAL)
Responsável por regular a pressão do gás adequando a necessidade de uso.

9-CONTACTORA
Controla o acionamento de motor

10- DISJUNTOR
Protege o circuito elétrico contra sobre tensão

11- VÁLVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA
Acionada pelo controlador digital é responsável por controlar o fluxo de água para a formação de vapor durante o acionamento.

12- BOTÃO DE ABERTURA DO VAPOR
Controla a saída de vapor da câmara interna.

13- TERMOELEMENTO
Mede a temperatura da câmara interna.

14- MICRO-CHAVE
Desliga o motor quando a porta é aberta, religa o motor quando a porta é fechada.

15- TRANSFORMADOR
Converte tensão 127V para 220V

16- CHAVE SELETORA DE TENSÃO
Permite a seleção de alimentação do equipamento (127V ou 220V)

17-TAMPA ACESSO DISJUNTOR
Permite acesso rápido ao disjuntor em caso de desarme.

18- TAMPA DE ACESSO LÂMPADA
Permite acesso a lâmpada para manutenção

DISPLAY:
1 - Indicador de aquecimento
2 - Indicador de lâmpada acionada
3 - Indicador de vapor acionado
4 - Indicador de ventilador acionado
5 - Indicador de timer
6 - Indicador de temperatura
7 - Indicador tempo decorrido
8 - Leds indicadores de receita selecionada

TECLAS:

PGM - Tecla Programa
- Tecla Menos
- Tecla Mais
R - Tecla da receita
- Tecla de acionamento do temporizador
- Tecla de acionamento da turbina
- Tecla de acionamento da lâmpada
- Tecla de acionamento do vapor

FUNCIONAMENTO PADRÃO :

A qualquer momento durante o funcionamento, se a porta for aberta, o motor, o sistema de aquecimento e o vapor serão desligados e a lâmpada interna acende, estas funções voltam a funcionar automaticamente ao fechar a porta, exceto a lâmpada que apagará após 60 segundos pré-programados de fábrica.

PROGRAMAÇÃO PADRÃO

Para acessar a programação padrão pressione a tecla PGM.
Utilize PGM para alternar entre os parâmetros temperatura e tempo e as teclas e para ajustar os valores, conforme indicado abaixo:

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE
200°C SPt	Set point de controle de temperatura	0° a 300°C
tPo 18:00	Set point do temporizador	00:00 a 99:00 (min:seg)

PROGRAMAÇÃO DAS RECEITAS

O forno possui capacidade de armazenamento para até 10 receitas a serem programadas conforme necessidade.
Para acessar a programação das receitas é necessário pressionar a tecla R por 5 segundos até soar o beep. Utilize as teclas e para alternar entre as receitas