

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: 22.06.2023 - P40999

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.

Assadores Rotativos



PRR-040G



PRR-040E



PRRC-05



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
1.2 Principais Componentes	3
1.3 Características Técnicas	4
1.4 Etiquetas	4
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS	5
2.1 Advertências	5
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	5
2.3 Operação	6
2.4 Após Terminar o Trabalho	6
2.5 Manutenção	6
2.6 Avisos	6
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	6
3.1 Instalação	7
3.2 Pré-Operação	9
4. OPERAÇÃO	9
4.1 Acionamento	9
4.2 Procedimento para Operação	9
4.3 Limpeza e Higienização	10
5. NORMAS OBSERVADAS	11
6. MANUTENÇÃO	11
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	11
7.1 Problemas, Causas e Soluções	11
8. DIAGRAMA ELÉTRICO	12
9. TERMO DE GARANTIA	14

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.

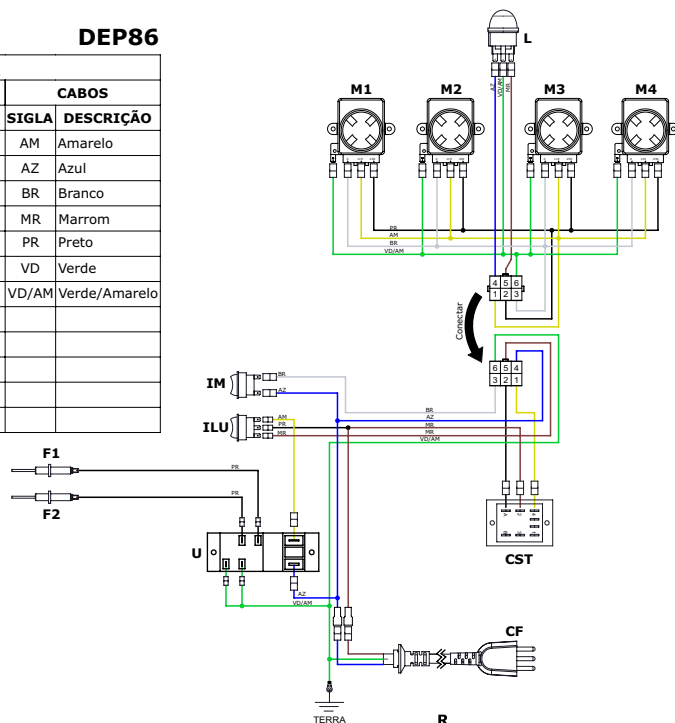


8. Diagrama Elétrico

PRR-040 G

DEP86

LEGENDA			
COMPONENTES		CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO	SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força	AM	Amarelo
CST	Chave Seletora de Tensão	AZ	Azul
F1	Faiscador 1	BR	Branco
F2	Faiscador 2	MR	Marron
ILU	Interruptor Lâmpada/Usina	PR	Preto
IM	Interruptor Motor	VD	Verde
L	Lâmpada	VD/AM	Verde/Amarelo
M1	Motor 1		
M2	Motor 2		
M3	Motor 3		
M4	Motor 4		
U	Usina (Ignição)		

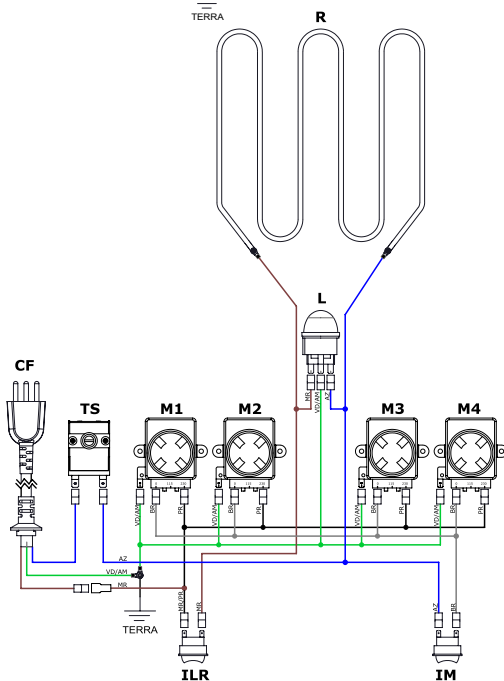


PRR-040 E

LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força
ILR	Interruptor Lâmpara/Resistência
IM	Interruptor Micro motores
L	Lâmpada
M	Micro motores
R	Resistência
TS	Termostato de Segurança

CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO
AZ	Azul
BR	Branco
MR	Marron
VD/AM	Verde / Amarelo

DEP105



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 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 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 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.
- 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.
- 1.1.9 Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar espetos.

IMPORTANTE

Certifique-se 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.

IMPORTANTE

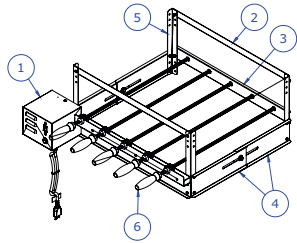
Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão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

IMPORTANTE

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

1.2 Principais componentes

PRRC-05



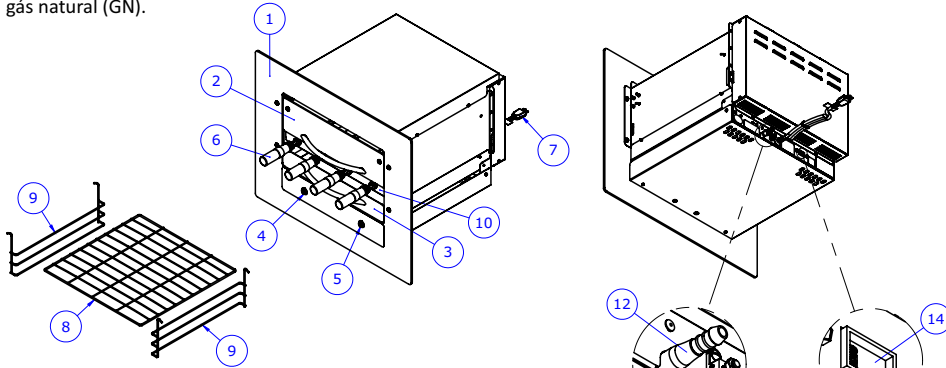
- 1 - Painel frontal
- 2 - Descanso dos espetos
- 3 - Guia dos espetos
- 4 - Laterais reguláveis
- 5 - Coluna
- 6 - Espeto

AVISO

Este equipamento deve ser utilizado com uso de carvão como combustível

PRR-040G:

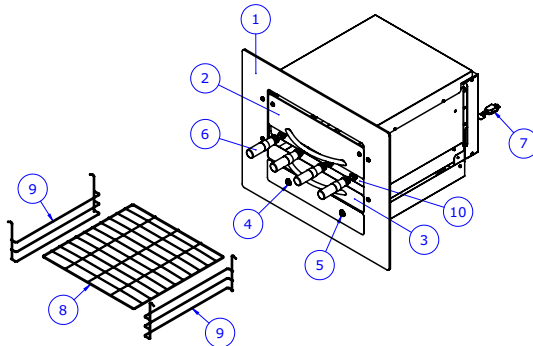
Acompanham o equipamento: manual de instruções e 4 espetos e 2 injetores para gás natural (GN).



- 1 - Queimador infravermelho esquerdo
- 2 - Queimador infravermelho direito
- 3 - Vidro frontal
- 4 - Vidro porta
- 5 - Bandeja coletora de gordura
- 6 - Botão lâmpada / faiscador
- 7 - Registro queimador infravermelho esquerdo
- 8 - Registro queimador infravermelho direito
- 9 - Botão acionamento giro dos espetos
- 10 - Espeto
- 11 - Cabo de força
- 12 - Entrada de gás
- 13 - Terminal equipotencial
- 14 - Chave seletora de tensão
- 15 - Grade interna
- 16 - Suporte grade interna com 3 níveis de posição
- 17 - Apoio dos espetos

PRR-040E:

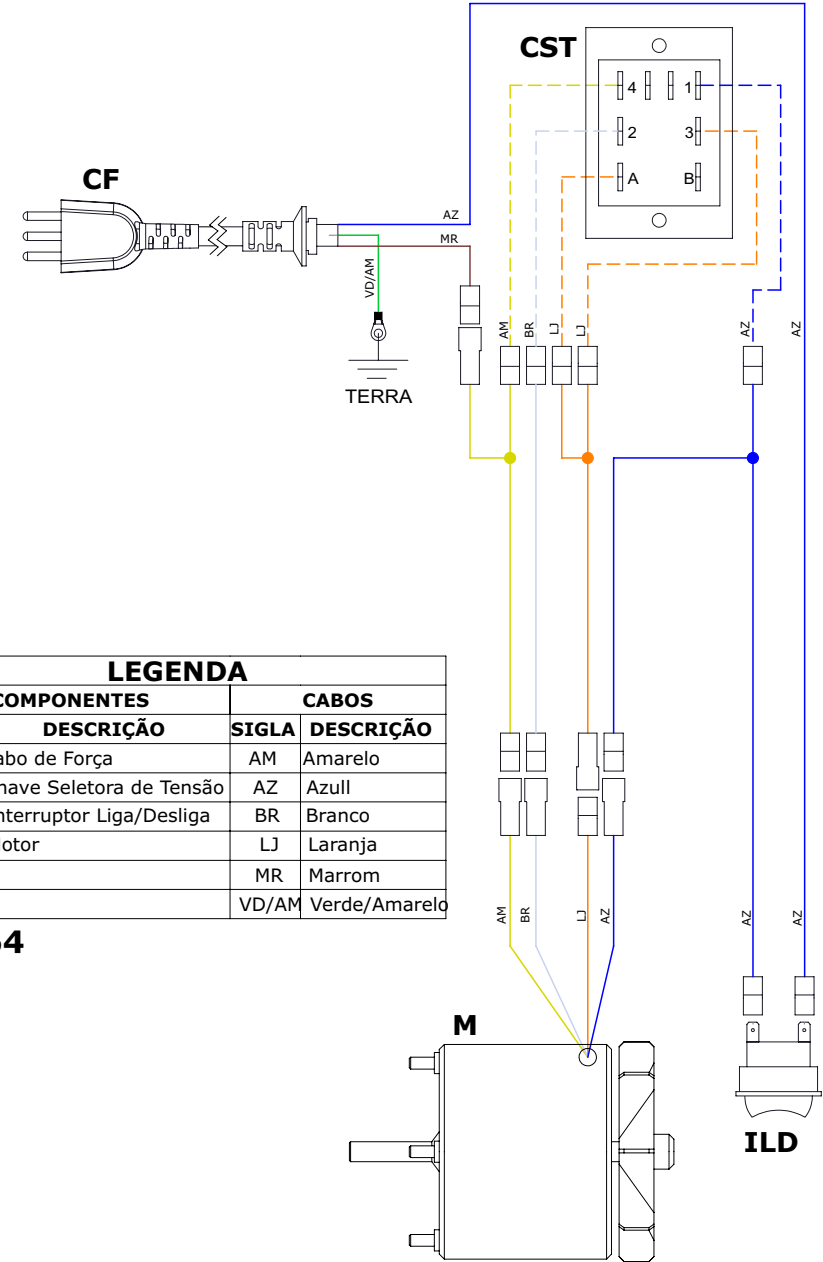
Acompanham o equipamento: manual de instruções e 4 espetos.



- 1 - Vidro frontal
- 2 - Vidro porta
- 3 - Bandeja coletora de gordura
- 4 - Botão lâmpada/aquecimento
- 5 - Botão acionamento giro dos espetos
- 6 - Espeto
- 7 - Cabo de força
- 8 - Grade interna
- 9 - Suporte grade interna com 3 níveis de posição
- 10 - Apoio dos espetos

8. Diagrama Elétrico

PRRC-05



DEP64

- Aguarde o equipamento estar ligeiramente morno, porém nunca quente.
- Para limpeza dos espetos use esponja umedecida e sabão neutro.

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

5. Normas Observadas

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

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 mau 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.

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 Progas 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 Progas 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; - Contate a Assistência Técnica Autorizada; - 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 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.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada; - 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.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada. - Verifique se a tomada está em bom estado ou ligue o equipamento em outra tomada - Gire levemente o espeto.

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRRC-05	PRR-040G	PRR-040E
Capacidade	espetos	5	4	4
Tensão	V	127/220	127/220	220
Frequência	Hz	50-60	50-60	50-60
Potência	W	110/80	20/24	2500
Consumo	kWh	0,110/0,080	0,020 /0,024	2,5
Altura	mm	315	575	575
Largura	mm	760	710	710
Profundidade	mm	400 a 580	700	700
Peso Líquido	kg	7,5	21,5	21,5

Para o modelo PRR-040E:

- . Interior totalmente em aço inox;
- . 1 motor por espeto;
- . Iluminação interna;
- . Grade com 3 níveis de posição;
- . Bandeja coletora de gordura;
- . Visores em vidro temperado.

Para o modelo PRR-040G:

- Interior totalmente em aço inox;
- 1 motor por espeto;
- Acendimento automático dos queimadores;
- Válvula de segurança para falta de gás;
- Iluminação interna;
- Grade interna com 3 níveis de posição;
- Bandeja coletora de gordura;
- 5 níveis de intensidade de chama;
- Visores em vidro temperado.

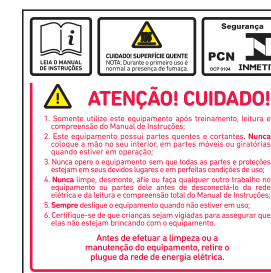
Para o modelo PRRC-05

- Estrutura e espetos em aço inox;
- Galeria para descanso dos espetos;
- Profundidade regulável;
- Espaçamento entre espetos de 115mm;
- Motor 220 V e chave seletora de tensão bivolt 127/220V;
- Painel de comando somente esquerdo;
- Espetos reguláveis.

1.4 Etiquetas

-Etiqueta de identificação dos equipamentos:

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



- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, indicação de superfície quente, indicação para tomar cuidado quando efetuar a limpeza ou manutenção do equipamento e indicação selo do INMETRO.

2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

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

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 da em local onde haja espaço físico suficiente para o 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 isolamento 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 curto-circuito.

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.

CUIDADO

O equipamento possui superfícies quentes e podem causar queimaduras.

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.

- . Acenda a lâmpada interna para uma melhor visualização interna;
- . Após finalizado o preparo, desligue o sistema giratório e os queimadores antes de retirar os espetos.

Observações:

- . O equipamento possui sistema de segurança que corta o gás em caso de falta de chama;
- . Nas primeiras utilizações do equipamento, é normal o aparecimento de fumaça branca, proveniente da queima da tinta e do óleo de proteção dos queimadores;
- . Para evitar fumaça e odores, coloque água na bandeja até formar uma lâmina de 1 cm, evitando que gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente.
- . Ao utilizar o equipamento como churrasqueira, retirar a grade e suportes internos.
- . Ao utilizar o equipamento como gratinador, retirar o apoio dos espetos (item 17 da página 3).

Procedimento de operação para modelo PRR-040E:

- . Conecte o equipamento a rede elétrica (somente 220V monofásico);
- . Pressione o botão lâmpada/aquecimento para ligar a resistência;
- . Abra a porta frontal, coloque os espetos no sistema giratório e ligue o mesmo através da tecla liga/desliga;
- . Feche a porta frontal;
- . Após finalizado o preparo, desligue o sistema giratório e a resistência antes de retirar os espetos.

Observações:

- . Nas primeiras utilizações do equipamento é normal o aparecimento de fumaça proveniente da queima da tinta e óleo que protegem os componentes;
- . Para evitar fumaça e odores, coloque água na bandeja até formar uma lâmina de 1 cm, evitando que gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente;
- . Ao utilizar o equipamento como churrasqueira, retirar a grade e suportes internos;
- . Ao utilizar o equipamento com gratinador, retirar o apoio dos espetos (item 10 da página 3).

4.2.2 Procedimento para o Cozimento

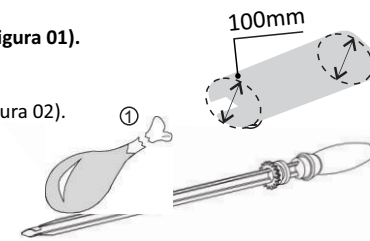
- Ao utilizar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada (ver figura 01).

- Distância entre espetos: 122,5mm.

- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmetro de 100mm (ver figura 02).

- Ao espetar costela de gado, evite deixar a peça solta ou o osso da costela balançando.

- Para o melhor funcionamento de sua churrasqueira, recomendamos que seja feita a lubrificação do eixo sem-fim, pingando apenas duas gotas de óleo de máquina sobre cada um.



IMPORTANTE

O equipamento não deve ser operado por meio de timer externo ou sistema de controle remoto separado.

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE

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

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.

3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127/220V (50/60 Hz). 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 auxílio de chave seletora de tensão com auxílio de uma chave como o equipamento desligado.

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

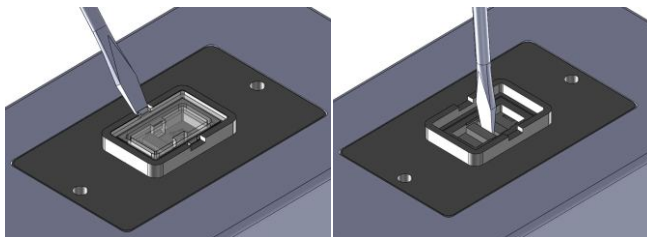


Fig. 1

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 é 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 intermediária 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 cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - (Pino terra).

É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE
Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão



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

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 instalado de maneira firme.

4. Operação

4.1 Acionamento

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

4.2 Procedimento de Operação para o modelo PRRC-05:

4.2.1 Espete a carne e tenha cuidado em distribuí-la homogêaneamente no espeto. Espetos com má colocação de carne podem danificar o motor.

Coloque os espetos no sistema giratório e ligue o mesmo através do

Botão Motor, no painel na lateral do equipamento

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

4.2.1 Procedimento de Operação para o modelo PRR-040G:

. Selecione a tensão do equipamento (127 ou 220 V) e após conecte-o a rede elétrica; Conecte a rede de gás;. Pressione e gire o botão do queimador, mantendo-o pressionado p/ liberar o gás e em seguida aperte a tecla do fiascador;

. Após acesso o queimador, continue mantendo o botão pressionado até que a grade fique incandescente;

. Após solte o botão e repita a ação para o outro queimador;

. Abra a porta frontal, coloque os espetos no sistema giratório e ligue o mesmo através da

tecla liga/desliga;

. Feche a porta frontal;

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

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

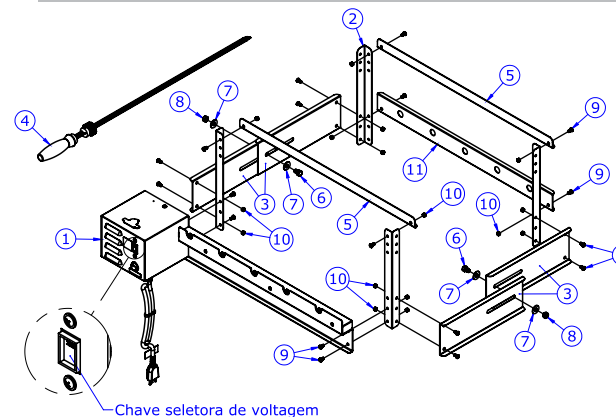
A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho. A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

A equipamento deverá ser instalado sobre materiais resistentes ao calor.

Este equipamento é adequado para utilização em ambientes externos.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E INSTALAÇÃO PRRC-05



DESCRIÇÃO	QTD
1. PAINEL FRONTAL	1
2. COLUNA	4
3. LATERAL REGULÁVEL	4
4. ESPETO	5
5. APOIO DOS ESPETOS	2
6. PARAFUSO SEXTAVADO 5/16"x1/2"	2
7. ARRUELA LISA 5/16"	4
8. PORCA SEXTAVADA 5/16" UNC	2
9. PARAFUSO PHILIPS M5x10	18
10. PORCA SEXTAVADA M5	16
11 - GUIA DOS ESPETOS	1

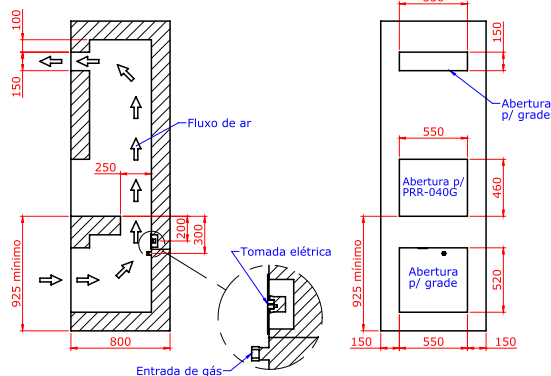
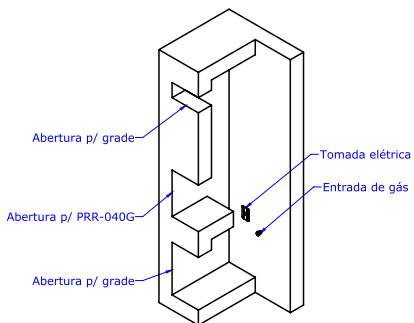
Recomendamos realizar uma pré-montagem, seguindo os seguintes passos:

- 1 - Monte duas colunas (2) no painel frontal (1), usando 4 parafusos (9) e 2 porcas (10).
- 2 - Monte o apoio dos espetos (5) nas colunas (2), escolhendo a gosto um dos três furos superiores (utilizados p/ descanso dos espetos), usando 2 parafusos (9) e 2 porcas (10).
- 3 - Ajuste as laterais reguláveis (3) conforme profundidade de sua churrasqueira, através do parafuso (6), e da porca (8) e monte-as nas colunas (2) previamente montadas no painel frontal (1), usando parafusos (9) e porcas (10).
- 4 - Monte na parte traseira das laterais reguláveis (3) as duas colunas (2) restantes, usando parafusos (9) e porcas (10).
- 5 - Monte o guia dos espetos (11), nas colunas (2), usando a segunda carreira de furos de baixo p/ cima, usando parafusos (9) e porcas (10).
- 6 - Monte o apoio dos espetos restante (5) na parte traseira da churrasqueira, nas colunas (2), usando parafusos (9) e porcas (10).
- 7 - Teste sua churrasqueira na alvenaria a ser adaptada, verificando alinhamento, nível, etc...
- 8 - Aperte definitivamente todos os parafusos e porcas utilizando chave philips e chave de boca. Introduza na alvenaria semchumbá-la, para posterior limpeza e manutenção.
- 9 - Verifique a posição da chave seletora de voltagem conforme figura. A mesma possui opções 127/220V. Ajuste de acordo com a voltagem de sua região.

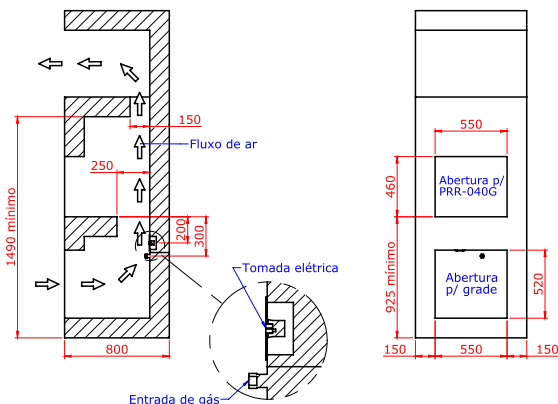
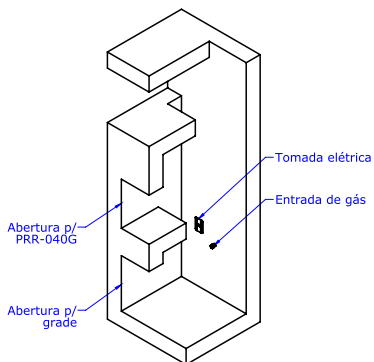
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E INSTALAÇÃO PRR-040G

Construção do Nicho PRR-040G: Recomendamos a construção de um nicho de alvenaria, conforme figuras abaixo:

Nicho Alto:



Nicho Baixo:



Observações:

- . Siga rigorosamente os dados construtivos do nicho informados nos desenhos;
- . Instale grades de proteção (não inclusas) p/ evitar o acesso de crianças ou animais no interior do nicho;
- . Nunca obstrua as aberturas com qualquer tipo de objeto, isso garantirá um bom desempenho e funcionamento do equipamento;
- . O nicho pode ter acabamento externo em reboco simples, revestimento cerâmico ou granito;
- . Jamais utilizar nicho de madeira ou mesmo revestido com madeira: risco de incêndio;
- . Construir o nicho sob uma cobertura (telhado) apropriado, evitando que o equipamento fique exposto a ação do tempo (chuva, umidade, sol, poeira,...);
- . Não construa o nicho em locais que servem como depósito de produtos inflamáveis;
- . Instalar a tomada elétrica e ponto de gás encanado no interior do nicho (conforme figura);
- . Para instalação com botijão P13, fazer um furo na lateral, para passagem da mangueira de gás, instalando assim o botijão no lado externo do nicho;
- . Jamais coloque o botijão P13 na abertura inferior do nicho, sob risco de explosão.

Instalação do Gás para o modelo PRR-040G:

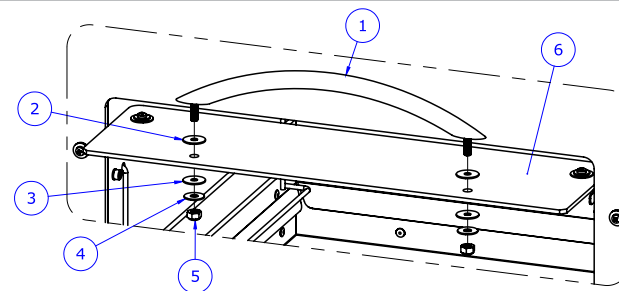
Este equipamento deve ser utilizado com gás GLP. Instalar 1 (um) botijão P-13 (kit de baixa pressão). Conecte a mangueira do kit na entrada de gás do equipamento, fixando-a com a abraçadeira metálica.

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.

CONVERSÃO DE GÁS GLP PARA GÁS NATURAL:

- A conversão do equipamento de gás GLP para gás natural somente poderá ser realizada por um técnico autorizado.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DO PUXADOR SUPERIOR PRR-040 G/E:



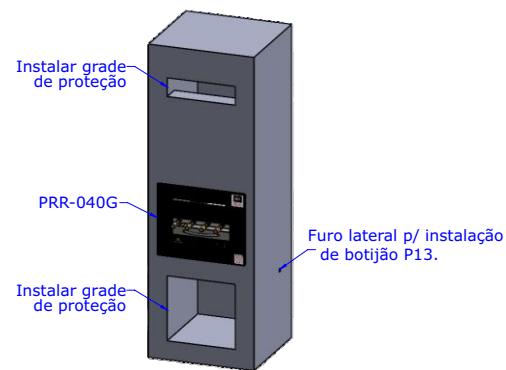
- 1 - Puxador
- 2 - Arruela asberit (não metálica)
- 3 - Arruela asberit (não metálica)
- 4 - Arruela lisa (metálica)
- 5 - Porca 1/4" UNC
- 6 - Vidro

Procedimento p/ montagem do puxador no vidro:

- . Coloque a arruela de asberit (2) no parafuso do puxador (1);
- . Encaixe o puxador (1) nos furos pela face frontal do vidro (6);
- . Coloque a arruela de asberit (3) no parafuso do puxador (1) pela face inferior do vidro (6);
- . Coloque a arruela metálica (4) no parafuso do puxador (1);
- . Coloque a porca (5) no parafuso do puxador (1);
- . Aperte suavemente a porca (5) até que o puxador (1) esteja firme.

Observações:

- . Siga rigorosamente a sequência de montagem;
- . Jamais montar o puxador sem as arruelas de asberit em sua correta posição;
- . Nunca apertar excessivamente as porcas para evitar a quebra do vidro.



IMPORTANTE

Durante a instalação não coloque o equipamento sobre superfícies ou próximo de paredes, divisórias ou móveis de cozinha ou similares - a menos que sejam feitos de material não inflamável ou cobertos com isolamento térmico não inflamável, e preste atenção nas regras de prevenção de incêndio.