

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Atualização: 27.07.2018 / V04 - P34869

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.

Aquecedores de Louças e Talheres



SUMÁRIO

1. Características técnicas.....	03
2. Principais componentes.....	03
3. Identificação do produto.....	04
4. Instalação e operação.....	05
5. Diagrama elétrico.....	06
6. Termo de garantia.....	07

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 - O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

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

CLIENTE:

CIDADE:

UF:

MODELO:

Nº DE SÉRIE:

Nº DA NOTA FISCAL:

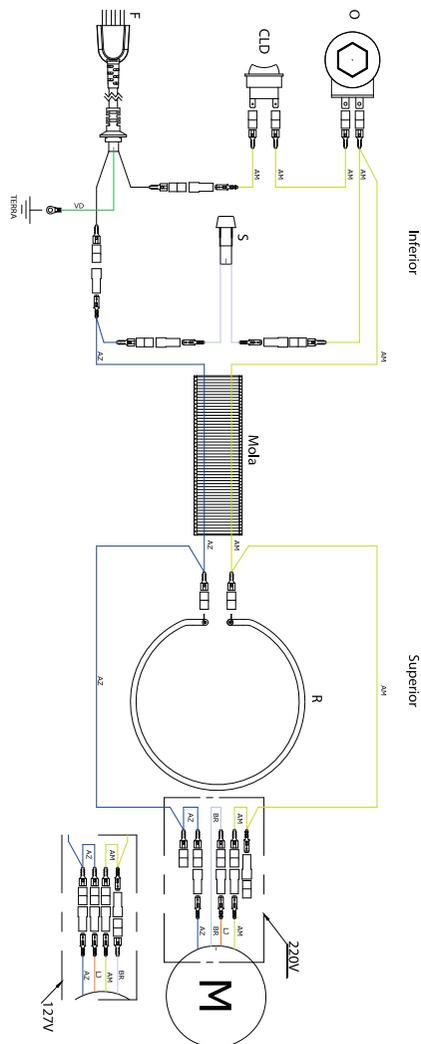
DATA DE ENTREGA:

ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.



5. DIAGRAMA ELÉTRICO



LEGENDA

COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de força
CLD	Chave Liga/Desliga
M	Motor
R	Resistência
S	Sinalizador
TO	Termostato de Operação

CABOS	
SIGLA	DESCRIÇÃO
AM	Amarelo
AZ	Azul
BR	Branco
LJ	Laranja
VD	Verde

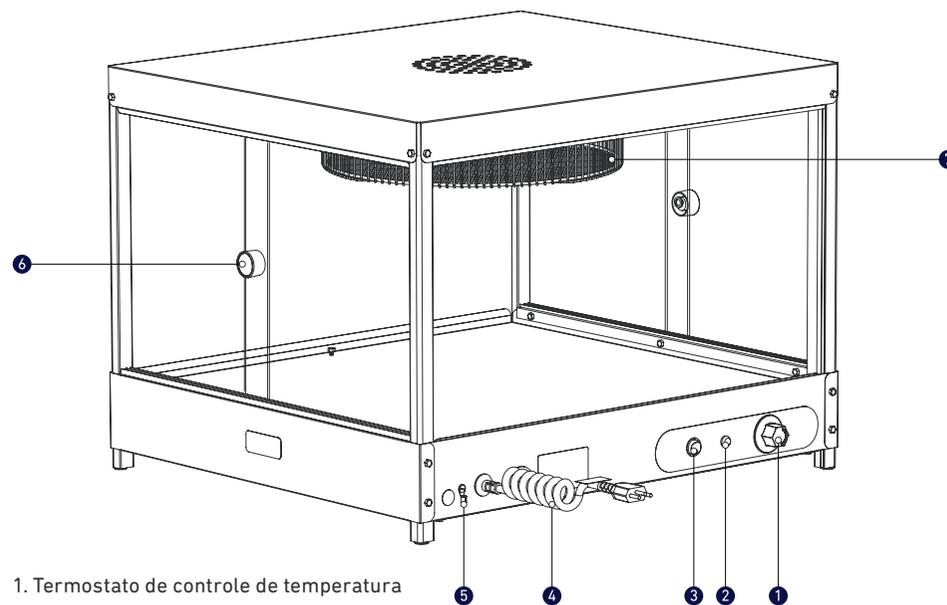
DEP12

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PEL-101	PEL-151
Capacidade de pratos	unidades	100	150
Frequência	Hz	50-60	50-60
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220
Potência	W	1400	1400
Consumo	kW/h	1,05	1,05
Dimensões externas (AxLxP)	mm	533 x 659 x 746	533 x 988 x 746
Dimensões internas (AxLxP)	mm	373 x 613 x 693	373 x 942 x 693
Peso Líquido	kg	26,8	34

- Estrutura em aço inox escovado.
- Visores em vidro temperado.
- Termostato de 0°C a 80°C.

2. PRINCIPAIS COMPONENTES



1. Termostato de controle de temperatura
2. Lâmpada sinalizadora de temperatura
3. Chave liga-desliga
4. Cabo de força
5. Terminal equipotencial
6. Manipulo de abertura do vidro
7. Grade de proteção do motor e resistência

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

O equipamento é identificado por uma placa onde está registrado o modelo e o nº de série do produto. Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

Obs.: Em caso de rasura ou violação desta etiqueta, o produto perde a garantia.

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

4. INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

1. Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção em PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
2. Antes de ligar o plugue à rede elétrica, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento (127 V ou 220 V).
3. Observe a posição do termostato posicionando-o na posição desligado.
4. Coloque os pratos no aquecedor. Ligue o termostato posicionando-o na temperatura de 80°C por aproximadamente 30 minutos para aquecer os pratos, e depois reduza a temperatura para 40°C para que seja possível manuseá-los.
5. Seu equipamento está pronto para ser utilizado.

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.
- A limpeza deve ser feita com o equipamento frio.
- Para limpeza interna, use esponja macia e sabão neutro.
- Limpe os vidros quando estiverem totalmente frios, evitando a quebra por choque térmico.

OBS.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com os queimadores – risco de danificar.

ATENÇÃO

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.