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: 0800.979.6222
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Misturador MOGMIX

PRMOG-07

PRMOG-07 E

Data de Atualização: 13.09.2018 - P37274.

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.....**03**
1.1 Segurança.....**03**
1.2 Principais componentes.....**04**
1.3 Características técnicas.....**05**
1.4 Etiquetas.....**05**

2. Noções de segurança – genéricas.....**06**
2.1 Advertências.....**06**
2.2 Cuidados e observações antes de ligar a equipamento.....**06**
2.3 Operação.....**07**
2.4 Após utilizar o equipamento.....**07**
2.5 Manutenção.....**07**
2.6 Avisos.....**07**

3. Instalação e pré-operação.....**07**
3.1 Instalação.....**07**
3.2 Pré-operação.....**08**

4. Operação.....**08**
4.1 Acionamento.....**08**
4.2 Procedimentos para operação.....**08**
4.3 Limpeza e higienização.....**12**

5. Normas observadas.....**12**

6. Manutenção.....**12**

7. Análise e resolução de problemas.....**13**
7.1 Problemas, causas e soluções.....**13**

8. Diagrama elétrico.....**14**

9. Termo de garantia.....**15**

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.

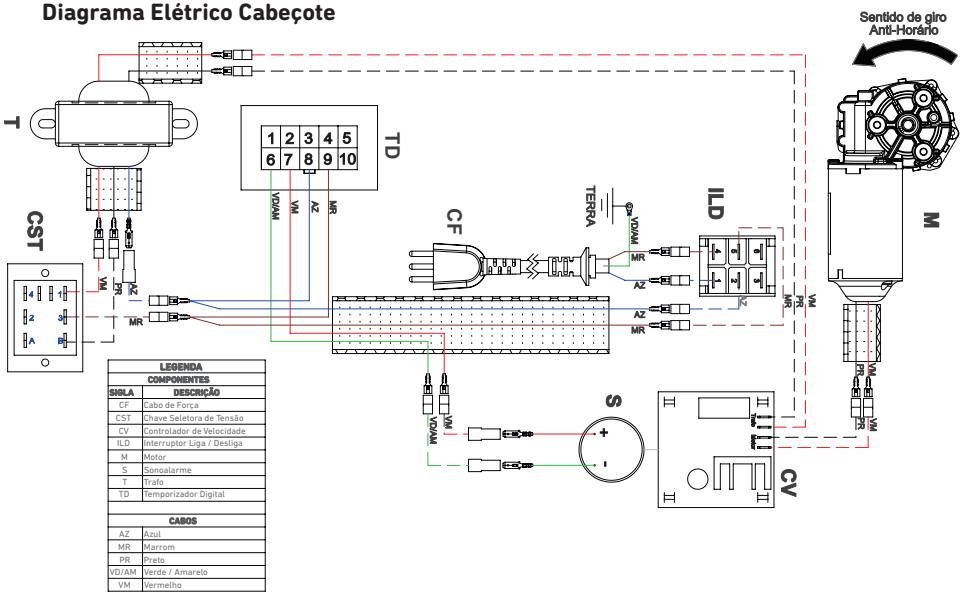
CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.

PROGÁS BRAESI

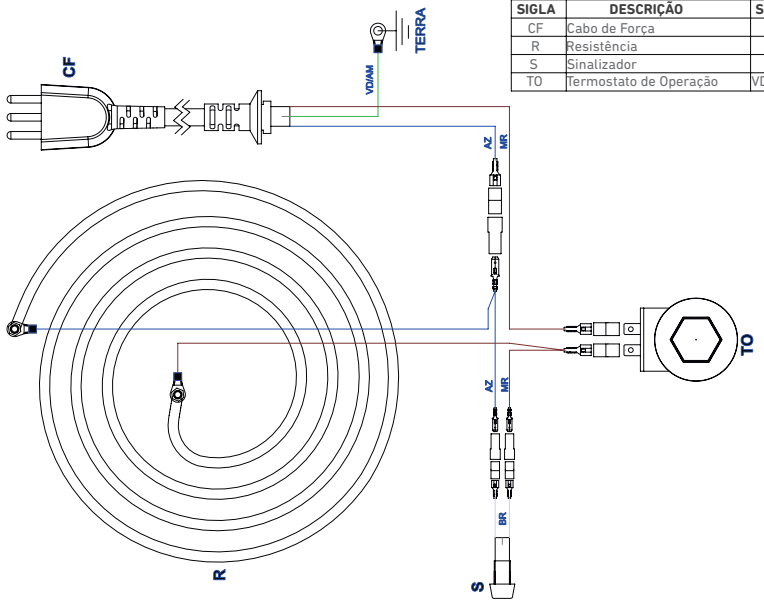
8. DIAGRAMA ELÉTRICO

Diagrama Elétrico Cabeçote



LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	**DESCRIÇÃO**
CF	Cabo de Força
CST	Chave Seletora de Tensão
CV	Controlador de Velocidade
ILD	Interruptor Liga / Desliga
M	Motor
S	Sonoalarme
T	Trafo
TD	Temporizador Digital
CABOS	
AZ	Azul
MR	Marrom
PR	Preto
VD/AM	Verde / Amarelo
VM	Vermelho

Diagrama Elétrico PRMOG-07 E



DEP53

LEGENDA			
COMPONENTES		**CABOS**	
SIGLA	**DESCRIÇÃO**	**SIGLA**	**DESCRIÇÃO**
CF	Cabo de Força	AZ	Azul
R	Resistência	BR	Branco
S	Sinalizador	MR	Marrom
TO	Termostato de Operação	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 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

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 Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar alimentos

IMPORTANTE!

Certifique-se 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.

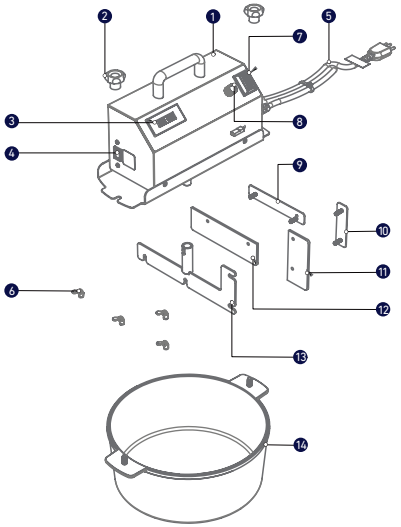
Certifique-se de que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

1.2 PRINCIPAIS COMPONENTES

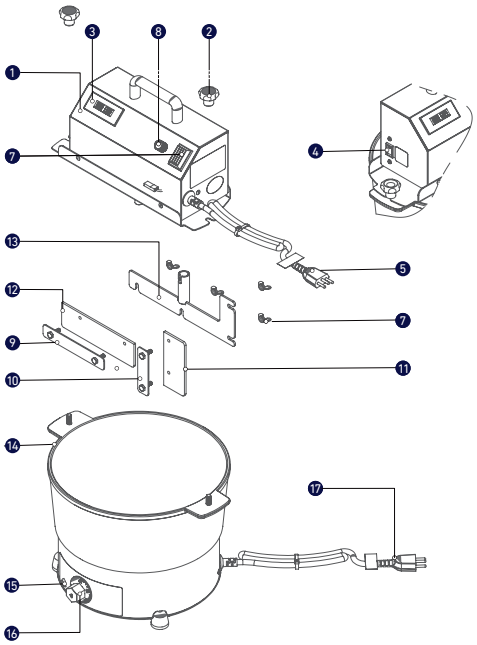
Itens que incorporam o equipamento:
Caçarola em alumínio fundido para melhor distribuição do calor.
Raspadores em silicone (2 conjuntos)

PRMOG-07



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Cabeçote
2	Manípulo de Fixação do Cabeçote
3	Temporizador
4	Chave Seletora de Tensão
5	Cabo de Força
6	Porca Borboleta do Raspador
7	Chave Liga/Desliga
8	Botão Controle de Velocidade
9	Fixador do Raspador Inferior
10	Fixador do Raspador Lateral
11	Raspador Lateral
12	Raspador Inferior
13	Suporte dos Raspadores
14	Caçarola

PRMOG-07 E



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Cabeçote
2	Manípulo de Fixação do Cabeçote
3	Temporizador
4	Chave Seletora de Tensão
5	Cabo de Força do Cabeçote
6	Porca Borboleta do Raspador
7	Chave Liga/Desliga
8	Botão Controle de Velocidade
9	Fixador do Raspador Inferior
10	Fixador do Raspador Lateral
11	Raspador Lateral
12	Raspador Inferior
13	Suporte dos Raspadores
14	Caçarola Elétrica
15	Led Sinalizador
16	Botão Termostato Operação
17	Cabo de Força da Caçarola

6. 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).

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÕES
• O equipamento não liga	• Falta de energia elétrica; • Cabo elétrico danificado; • Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento;	• Verifique se existe energia elétrica; • Chame a assistência técnica autorizada.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça	• Problemas no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Chame a assistência técnica autorizada.
• O equipamento liga mas quando o produto é colocado o mesmo para ou gira em baixa rotação	• Problemas com o motor elétrico; • Engrenagens gastas ou quebradas	• Chame a assistência técnica autorizada.
• As pás não giram	• Problemas com o motor; • Problemas com instalação elétrica e/ou tomada	• Verifique se a tomada está em bom estado ou ligue o equipamento em outra tomada; • Chame a assistência técnica autorizada.

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE

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

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.

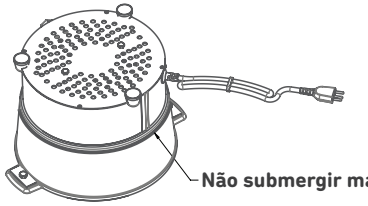
Após de cada operação, seguindo os passos abaixo:

- Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o equipamento esfriar
- Para limpeza interna, use esponja macia e sabão neutro
- Desmonte o conjunto raspador para melhor limpeza
- Secar bem com um pano macio

OBS - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com o cabeçote, risco de danificação. Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

IMPORTANTE

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.



Não submergir mais que este nível

5. NORMAS DE SEGURANÇA

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando aumento de vida útil e da segurança.
* Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza e Higienização
* Fiação: Cheque todos os cabos quanto á determinação e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
* Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação
Em uma eventual consulta:
- Verifique a instalação elétrica
- Medir a tensão da tomada
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRMOG-07	PRMOG-07 E
Capacidade	Litros	7	7
Tensão	V	127/220~	127/220~
Frequência	Hz	50-60	50-60
Potência	W	26	2026
Consumo	Kw/h	0,025	1,63
Medidas Totais (AxLxP)	mm	310 x 385 x 315	430 x 385 x 315
Peso Líquido	Kg	7,0	11,1
Peso Bruto	Kg	7,6	11,9

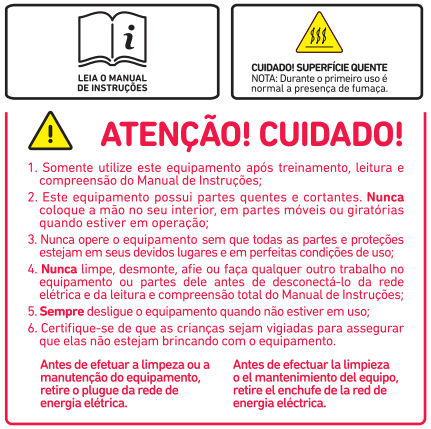
- Cabeçote em chapa de aço inox;
- Caçarola em alumínio fundido para melhor distribuição do calor com diâmetro de 205mm e profundidade de 120mm.
- Raspadores em silicone
- Temporizador digital;
- Controle eletrônico de velocidade;
- Beep de aviso do tempo programado;
- Chave troca de Voltagem.

Equipamento ideal para doces tais como brigadeiro, doces de colher, salgados como creme de fubá (polenta mole) e outros que necessitem ser mexidos constantemente.
Este equipamento não se destina a produção de massas pesadas tais como massa de coxinha.

1.4 Etiquetas

- Etiqueta de identificação do equipamento

- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento, de indicação para tomar cuidado quando efetuar a limpeza e manutenção no equipamento, etiqueta de indicação de superfície quente.



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.

IMPORTANTE!

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

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 e 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.

2.2 CUIDADOS E OBSERVAÇÕES ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO

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 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.

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.

4.2.7 Receitas

Brigadeiro de Colher:

Tempo de cozimento aproximadamente: 15 min.

Ingredientes:

- 8 latas (400g) de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 caixas (200g) de creme de leite
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 500g de chocolate meio amargo picado
- Rendimento de aproximado 30 porções

Modo de Preparo:

1. Misture o leite condensado, a manteiga, o creme de leite e o chocolate em pó na caçarola.
2. Leve a panela ao fogo.
3. Ligue o misturador e programe o temporizador por 15 min., deixe até levantar um pouco de fervura e abaixe o fogo.
4. Misture o chocolate meio amargo.
5. Quando atingir o ponto desejado, retire da caçarola, espere esfriar, decore com confeitos coloridos ou chocolate granulado e está pronto.

Beijinho de Colher

Tempo de cozimento aproximadamente: 15 min.

Ingredientes

- Cravo da Índia para decorar
- 4 caixas (200g) de creme de leite
- 2 pacotes de coco ralado
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 8 latas de leite condensado
- Rendimento aproximado 25 porções

Modo de Preparo:

1. Misture na caçarola o leite condensado e o coco ralado.
2. Depois, leve em fogo médio, acrescente a margarina e o creme de leite, ligue o misturador e programe o temporizador por 15 min. Quando começar a enxergar o fundo da panela é sinal que já está pronto.
3. Deixe o doce em um ponto mais mole e cremoso, diferente de quando é feito para enrolar. Afinal, ele será comido com colher e não é bom que ele fique muito consistente.

Doce de Goiaba Cremoso

Tempo de cozimento aproximadamente: 50 min.

Ingredientes:

- 1kg de polpa de goiaba
- 500g de açucar cristal

Modo de Preparo:

1. Misture na caçarola a polpa da goiaba e o açucar.
2. Leve em fogo médio.
3. Ligue o misturador e programe o temporizador ou deixe cozinhar até aparecer o fundo da panela em consistência de sua preferência.

Sugestão: Utilize as frutas de época e de sua preferência, tais como figo, uva ou abóbora com coco.

- Deixe em consistência cremosa pois pode ser utilizada como sobremesa ou passar em pães e biscoitos.
- Rendimento aproximado 1,5 kg

4.2.3 Coloque os ingredientes na caçarola.

4.2.4 Para o PRMOG-07: gire o botão do termostato, posicionando-o na temperatura desejada, o controle de temperatura é realizado através do termostato que liga e desliga a resistência automaticamente, mantendo a temperatura desejada.

4.2.5 O led sinalizador indica o processo de liga e desliga do termostato.

4.2.6 Ligue o equipamento na chave liga/desliga.

4.2.7 Regule a velocidade nos raspadores pelo botão controle de velocidade

4.2.8 Programe o temporizador conforme instruções abaixo.

Pressione as teclas ou para determinar o tempo.

Após determinado tempo pressione a tecla para iniciar a contagem decrescente.

Ao terminar o tempo determinado soará o alarme e piscará o display.

Para desligar o alarme pressione

O display marca o tempo em minutos de 00:00 a 99:00

O tempo pré ajustado é de 20:00

ATENÇÃO

No preparo de doces, deve-se observar a intensidade da chama para evitar a queima dos mesmos.

IMPORTANTE

O tacho é feito de material fundido, evite o choque térmico, não colocando água fria, enquanto estiver quente.

AVISO:

Carvão Vegetal ou combustíveis similares, não devem ser utilizados com este equipamento.

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.

IMPORTANTE!

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 a realização do trabalho.
- A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de 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 preferencialmente plana.

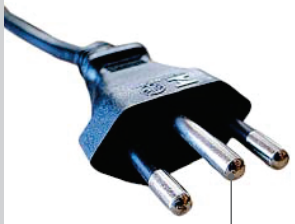
3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127V/220 V (50/60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e ajuste a tensão na chave seletora de voltagem, com o equipamento desligado.

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 indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.
- O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30mA.



3.2 Pré-Operação

Retirar a película protetora das partes de inox.

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

IMPORTANTE

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

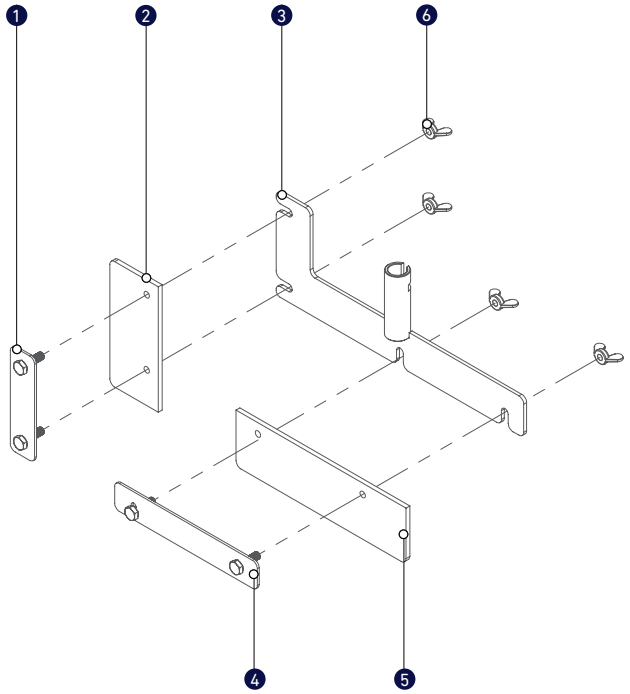
Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.1 Fazer a montagem dos raspadores e da caçarola conforme instruções abaixo;

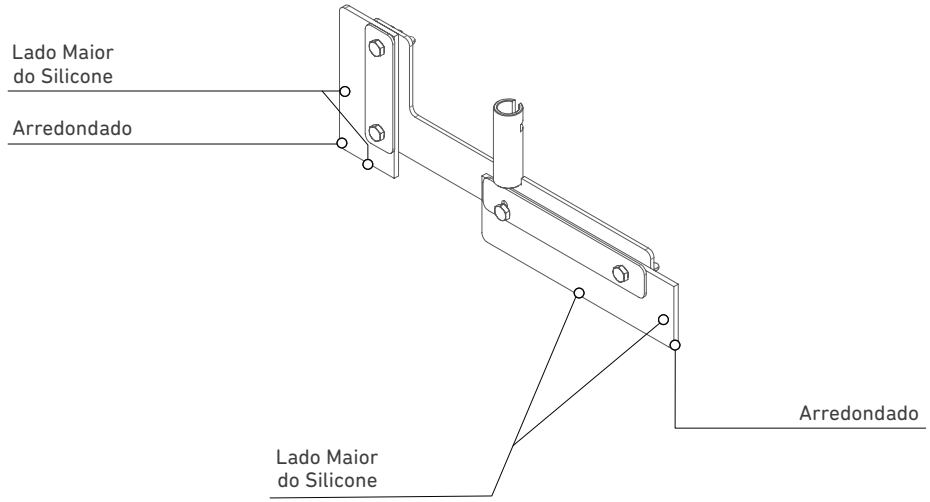
4.2.2 Faça a limpeza do equipamento antes de utilizá-lo.

4.2 MONTAGEM DO CONJUNTO RASPADOR:



Coloque os raspadores lateral e inferior (2 e 5) nos respectivos suportes (1 e 4), cerifique-se que o lado maior dos raspadores de silicone (2 e 5) fiquem para baixo e para fora conforme figura acima.

A seguir posicione os raspadores montados no suporte dos raspadores (3) fixando com as Porcas Borbolerta (6)



Certifique-se que os cantos arredondados dos raspadores de silicone estejam para fora e para baixo conforme figura acima.