

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: 17.09.2021 - P41712

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.

Churrasqueira Americana



SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO | 3 |
| 1.1 Segurança | 3 |
| 1.2 Principais Componentes | 4 |
| 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 | 5 |
| 2.4 Após Terminar o Trabalho | 6 |
| 2.5 Manutenção | 6 |
| 2.6 Avisos | 6 |
| 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO | 6 |
| 3.1 Montagem | 6 |
| 3.2 Pré-Operação | 10 |
| 4. OPERAÇÃO | 10 |
| 4.1 Acionamento | 10 |
| 4.2 Procedimento para Operação | 10 |
| 4.3 Limpeza e Higienização | 11 |
| 5. MANUTENÇÃO | 11 |
| 6. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS | 11 |
| 6.1 Problemas, Causas e Soluções | 11 |
| 7. DIAGRAMA ELÉTRICO | 13 |
| 8. 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.



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 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 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.

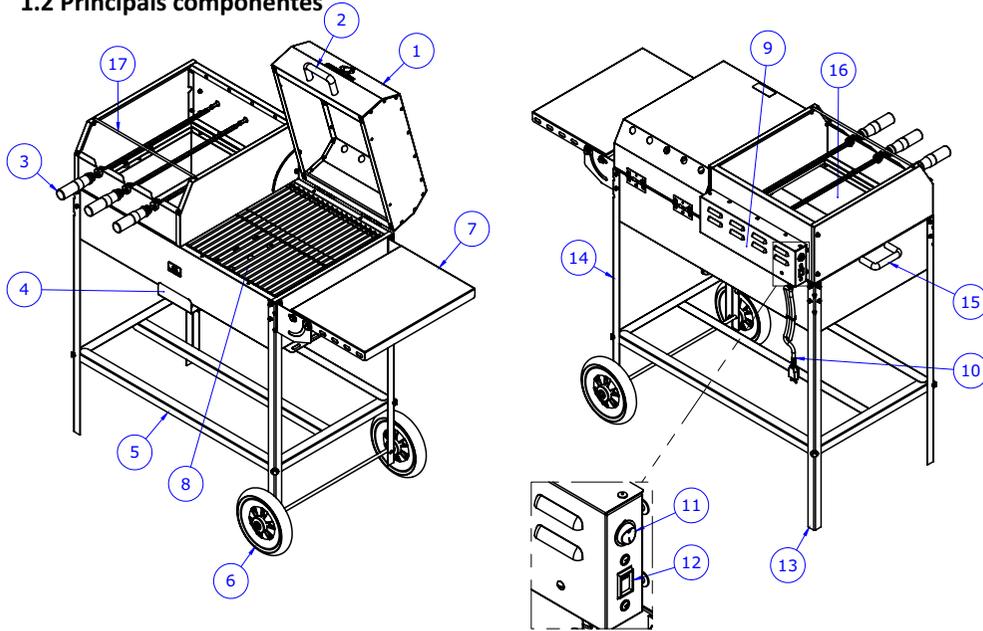
IMPORTANTE

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;

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;

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

1.2 Principais componentes



- | | |
|------------------------------|--|
| 1 - Capô | 10 - Cabo de força |
| 2 - Alça de abertura do capô | 11 - Tecla liga/desliga |
| 3 - Espetos | 12 - Chave seletora de tensão |
| 4 - Gaveta de cinzas | 13 - Pé maior desmontável |
| 5 - Quadro inferior | 14 - Pé menor desmontável |
| 6 - Roda | 15 - Alça de movimentação do equipamento |
| 7 - Mesa lateral | 16 - Bacia esmaltada |
| 8 - Grelha esmaltada | 17 - Descanso para espetos |
| 9 - Painel de comando | |

AVISO
Este equipamento deve ser utilizado com uso de carvão como combustível.

1.3 Características Técnicas

| CARACTERÍSTICAS | UNIDADE | PRCA-340 |
|-------------------|---------|-------------------|
| Capacidade | espetos | 3 |
| Tensão | V | 127/220 |
| Frequência | Hz | 50-60 |
| Potência | W | 15/18 |
| Consumo | kWh | 0,015/0,018 |
| Dimensões (AxLxP) | mm | 1071 x 1247 x 712 |
| Peso Líquido | kg | 26 |

Para o modelo PRCA-340:

- Assador rotativo e capô em aço inox;
- Bacia e grelha esmaltadas;
- Estrutura com pintura epóxi preta de alta resistência;
- Motores individuais;
- Descanso superior para espetos;
- Puxadores em material isolante;
- Rodas antiderrapantes;

1.4 Etiquetas

-Etiqueta de identificação dos equipamentos:

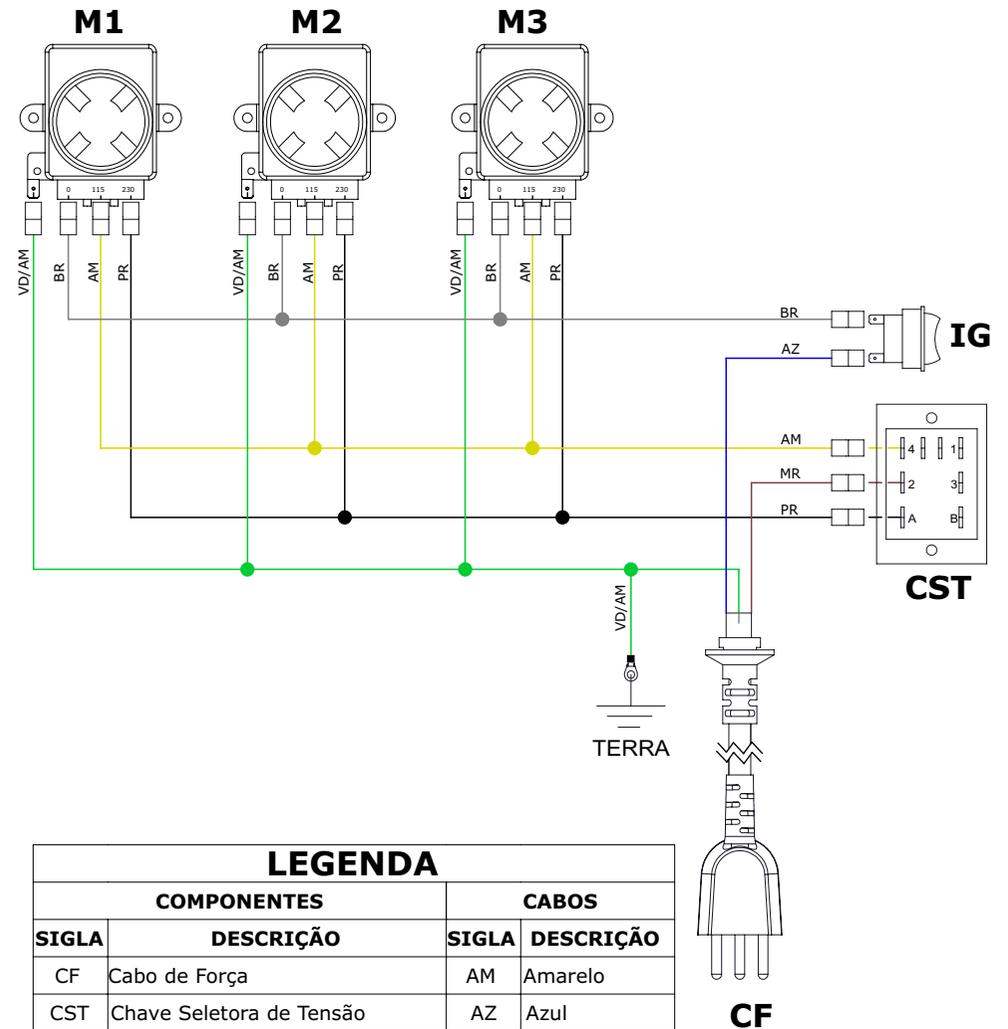
| | |
|---|--------------|
| | |
| PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. CNPJ: 92.724.517/0001-41 Av. Eustáquio Mascarelo, 512 - Desvio Rizzo CEP: 95110-325 - Caixa do Sul - RS - Brasil www.progas.com.br | |
| PRODUTO: | |
| MODELO: | |
| CAPACIDADE: | |
| TENSÃO: | FREQUÊNCIA: |
| POTÊNCIA: | PROTEÇÃO 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.

7. Diagrama Elétrico

PRCA-340



| LEGENDA | | | |
|-------------|--------------------------|-------|---------------|
| COMPONENTES | | CABOS | |
| SIGLA | DESCRIÇÃO | SIGLA | DESCRIÇÃO |
| CF | Cabo de Força | AM | Amarelo |
| CST | Chave Seletora de Tensão | AZ | Azul |
| IG | Interruptor Geral | BR | Branco |
| M1 | Motor 1 | MR | Marrom |
| M2 | Motor 2 | PR | Preto |
| M3 | Motor 3 | VD/AM | Verde/Amarelo |

DEP96

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; - 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. |

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 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 soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para e 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.

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

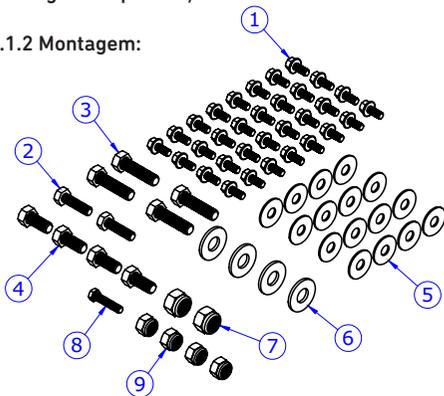
Este equipamento é adequado para utilização em ambiente externos.

3.1.1 Posicionamento e instalação

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana.

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, preste atenção nas regras de prevenção de incêndio.

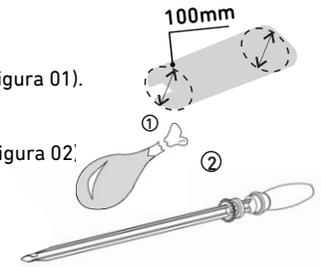
3.1.2 Montagem:



| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD |
|------|---|-----|
| 1 | PARAFUSO SEXTAVADO FLANGEADO M5 x 12 mm | 32 |
| 2 | PARAFUSO SEXTAVADO 1/4" x 1" UNC | 2 |
| 3 | PARAFUSO SEXTAVADO 5/16" x 1 1/4" UNC | 4 |
| 4 | PARAFUSO SEXTAVADO 5/16" x 3/4" UNC | 4 |
| 5 | ARRUELA LISA 5/16" | 16 |
| 6 | ARRUELA LISA 3/8" | 4 |
| 7 | PORCA SEXTAVADA 3/8" UNC AUTO TRAVANTE | 2 |
| 8 | PARAFUSO SEXTAVADO M5 x 25 mm | 1 |
| 9 | PORCA SEXTAVADA 5/16" UNC AUTO TRAVANTE | 4 |

4.2.1 Procedimento para o Cozimento

- Ao utilizar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada (ver figura 01).
- Distância entre espetos: 115mm.
- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmetro de 100mm (ver figura 02).
- Ao espetar costela de gado, evite deixar a peça solta ou osso da costela balançando.



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.

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.
 - 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.

IMPORTANTE

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. 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, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

6. Análise e Resolução de Problemas

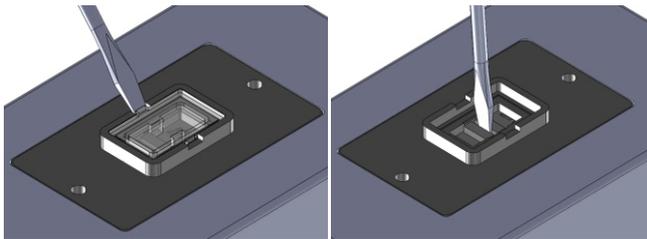
6.1 Problemas, Causas e Soluções.

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.

3.1.2 Instalação Elétrica

A instalação elétrica deve ser feita por profissional habilitado conforme estabelece a norma NBR 5410 ABNT e NM60898. Este equipamento foi desenvolvido para tensão 127/220V monofásico (50/60Hz). 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 uma chave com o equipamento desligado.

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

Fig. 1

Fig. 2

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.

É obrigatório que todos os pinos do cabo elétrico estejam devidamente ligados antes de ligar o equipamento. O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.

O cabo de alimentação tem 3 (três) pinos, onde o pino central é o 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;
- Não utilizar extensões ou "T" para ligar o equipamento na rede elétrica.
- 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

IMPORTANTE

Desligue o equipamento sempre que desejar retirar o espeto. O equipamento é silencioso. Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

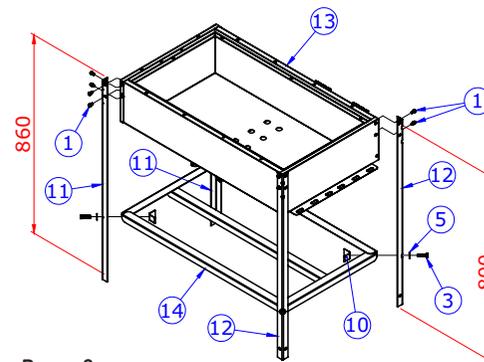
4.2 Procedimento de Operação:

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

4.2.2 Coloque os espetos no sistema giratório e ligue o mesmo através do Botão Motor, no painel do equipamento.
OBS - Não ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne, e para retirá-los, desligue primeiro o motor.

Passo 1:

- . Monte os pés (11 e 12) na estrutura (13) e coloque os parafusos (1) manualmente conforme indicado;
- OBS:** Na montagem dos pés menores (12), fixar apenas pelas laterais conforme figura;
- . Monte o quadro inferior (14) colocando os parafusos (3), arruelas (5) e fixadores internos (10);
- . Aperte todos os parafusos com auxílio de chaves de boca.

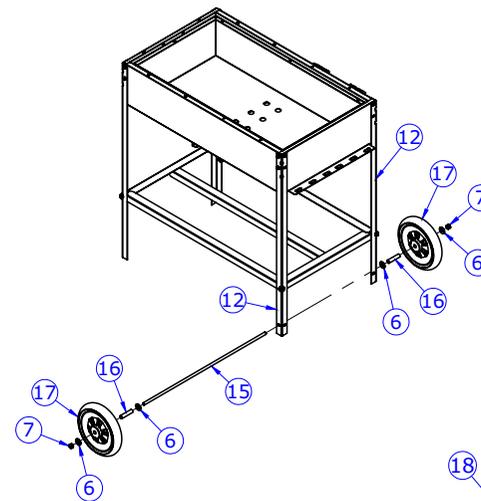


IMPORTANTE:

Todos os parafusos, porcas e arruelas estão numerados conforme tabela dos componentes do kit de parafusos.

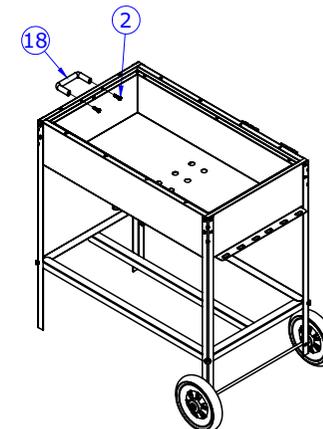
Passo 2:

- . Passe o eixo (15) pelos furos dos pés (12), após coloque as arruelas (6), os roletes (16), as rodas (17), novamente as arruelas (6) e fixe com as porcas (7).



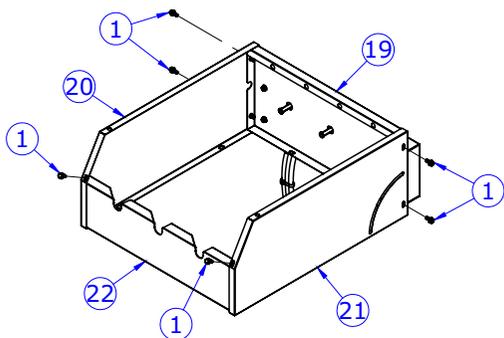
Passo 3:

- . Monte o puxador (18) na estrutura (13) e fixe com os parafusos (2).



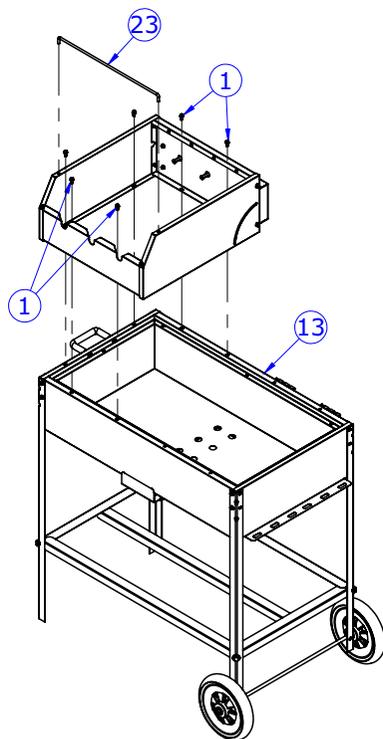
Passo 4:

- . Separadamente, monte a lateral esquerda (20) no painel traseiro (19) e fixe com os parafusos (1);
- . Após monte o painel frontal (22) pelo lado interno da lateral esquerda (20) fixando com os parafusos (1);
- . Por último, monte a lateral direita (21) no painel traseiro (19) e no painel frontal (22), fixando com os parafusos (1) conforme indicado.



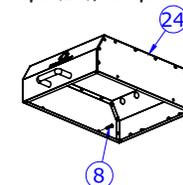
Passo 5:

- . Posicione o conjunto na estrutura (13) e fixe com os parafusos (1);
- . Após encaixe o descanso dos espetos (23) nos furos localizados na parte superior das laterais conforme indicado.



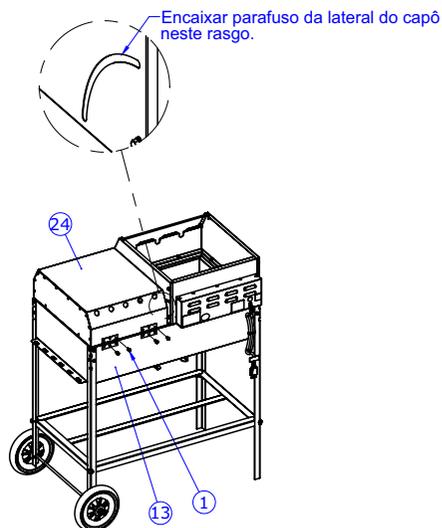
Passo 6:

- . Fixe o parafuso (8) no alojamento do capô (24), rosqueando-o até o final, do lado interno p/ fora.



Passo 7:

- . Posicione o capô (24) em cima da estrutura (13), encaixando o parafuso montado no passo anterior no rasgo localizado na lateral direita;
- . Alinhe os furos das dobradiças com a estrutura e fixe com os parafusos (1).



Passo 8:

- . Separadamente monte os suportes da mesa (26) na mesa lateral (25), colocando 2 arruelas (5) de separação entre os itens conforme indicado;
- . Monte o conjunto na churrasqueira, fixando-o nos pés (12) através dos parafusos (1);
- . Em seguida, aperte os parafusos (4) e porcas (9) de forma que a mesa (25) se movimente livre, sem folgas e dificuldades de movimentação.

