EQUIPAMENTOS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS

MANUAL DE INSTRUÇÕES, FUNCIONAMENTO E CERTIFICADO DE GARANTIA

26/01/2017 Rev.02

AMIGO CLIENTE

Você está adquirindo um equipamento de alta qualidade. E a **Promaq Equipamentos para Cozinhas Profissionais**, dentro do seu conceito de melhoria contínua, lhe oferece este **Manual de Instruções, Funcionamento e Certificado de Garantia** com instruções gerais para instalação, especificações, manuseio, cuidados básicos de segurança, manutenção, limpeza, diagnóstico de defeitos e assistência técnica.

A Política de Qualidade da Promaq é a seguinte:

A Promaq fornece produtos para cozinhas profissionais tendo como foco a satisfação do cliente.

Temos o compromisso de:

- **Melhorar continuamente os processos e a qualidade dos produtos e serviços;**
- **Capacitar e motivar nossos colaboradores;**
- **Desenvolver parcerias com fornecedores que satisfaçam nossas necessidades.**

Nosso foco é o cliente e buscamos continuamente a sua satisfação na operação dos nossos equipamentos.

Acreditamos que este Manual elimina possíveis dúvidas que possam surgir e nos colocamos à disposição para outros esclarecimentos.

Diretoria e Equipe Promaq

I. INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

SEGURANÇA

- ✓ Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do equipamento deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar risco de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- ✓ Verifique se a tensão (voltagem) do equipamento é compatível com a tomada a ser utilizada
- ✓ O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento e crianças vigiadas ou 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.
- ✓ Se o cordão elétrico estiver danificado, ele deve ser substituído pela Assistência Técnica da Promaq, a fim de evitar riscos.
- ✓ Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa tropeçar.
- ✓ Se o equipamento apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado e a manutenção deverá ser feita pela Assistência Técnica da Promaq.
- ✓ O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
- ✓ Mantenha o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- ✓ Não ligue o equipamento em tomadas ou extensões sobrecarregadas, a sobrecarga pode danificar os componentes e provar sérios acidentes.
- ✓ Não deixe o equipamento funcionando sem supervisão.
- ✓ Não utilize o equipamento sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes.
- ✓ Não utilizar nenhum componente ou material que contenha mercúrio, amianto ou Bifelina Policlorada (PCB).
- ✓ Para garantir a proteção adequada contra choque elétrico e ingresso perigoso de água:
  - não colocar recipientes com água próximo ao equipamento,
  - não colocar recipientes com água em cima do equipamento,
  - não jogar água para lavar o equipamento,
  - não usar mangueiras com água para limpar o equipamento, etc.
- ✓ Sugerimos que você esteja calçado e sobre um piso seco quando utilizar equipamentos elétricos.
- ✓ Não utilize acessórios que não sejam originais do aparelho. O uso de acessórios que não sejam originais pode prejudicar o funcionamento, causar danos ao usuário e ao equipamento.
- ✓ Nunca transporte o equipamento pelo cordão elétrico.
- ✓ Sempre remover o cabo de alimentação da tomada, puxando pelo plugue, durante a limpeza e manutenção do equipamento. Nunca toque no plugue com a mão molhada.
- ✓ Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o equipamento, o plugue ou o cabo de alimentação na água ou outro líquido. Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- ✓ Nunca colocar equipamentos aromáticos, alcoólicos ou detergentes dentro do equipamento, isso pode danificá-lo.
- ✓ Sempre desligue o equipamento e o retire da tomada quando não estiver em uso e quando for limpá-lo. Desligue o equipamento imediatamente se estiver funcionando defeituosamente

- ✓ Não insira dedos ou quaisquer outros objetos entre as partes abertas do equipamento quando estiver em uso, pois pode causar acidentes ou danificá-lo.
- ✓ Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o equipamento.
- ✓ Não remova o fio de aterramento.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- ✓ Não use adaptadores ou T's.
- ✓ Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu equipamento.
- ✓ Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o equipamento, leia atentamente as recomendações a seguir.

DICAS ÚTEIS

- ✓ Instale e posicione o equipamento estritamente de acordo com as instruções e especificações contidas neste manual do usuário.
- ✓ A instalação deste equipamento exige um correto dimensionamento da rede elétrica
- ✓ Não use o equipamento se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- ✓ Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do equipamento, não entram em contato com peças quentes.
- ✓ Coloque as pedras dentro do equipamento com cuidado evitando o uso indevido das mesmas podendo quebrá-las.
- ✓ Não colocar utensílios domésticos sobre o equipamento.
- ✓ Após o uso, deixar o equipamento com a porta aberta para que não haja acúmulo de umidade na câmara evitando assim a oxidação.
- ✓ Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu equipamento foi desenvolvido exclusivamente para o uso comercial.
- ✓ Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o equipamento, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- ✓ Não obstrua a parte frontal do seu equipamento.
- ✓ Não aqueça recipientes lacrados.
- ✓ Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- ✓ Não usar água junto ao vidro do equipamento durante o uso ou no processo de resfriamento evitando choque térmico.

ATENÇÃO: Durante o uso o equipamento torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do equipamento.

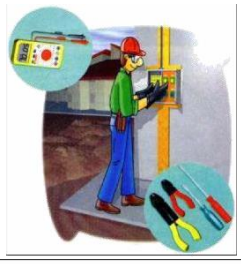
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do equipamento, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.

ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu equipamento estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o equipamento estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no equipamento ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do equipamento, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Promaq, e serão cobrados após o período de garantia.

ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o equipamento esteja também frio e desligado da rede elétrica e/ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

II. INSTALANDO SEU EQUIPAMENTO



⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

FERRAMENTAS

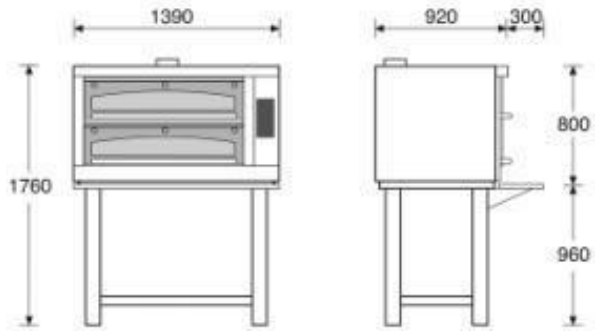
- ✓ Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.
- ✓ A instalação elétrica da área comercial deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção “Instalação elétrica” deste manual.
- ✓ É recomendado que toda a instalação do seu comércio seja feita por um instalador técnico qualificado.

LOCAL DE INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

Observe todas as normas aplicáveis.

- □ O equipamento deve ser usado em cima do cavalete que acompanha o mesmo.
- ✓ É exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção “Instalação elétrica” deste manual.
- ✓ O ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) deve estar em uma posição, no mínimo, 3 m afastada do fundo do Forno. A posição do ponto de conexão elétrica deve estar em local acessível após a instalação do produto.
- ✓ A tomada onde o plugue do produto será conectado deve estar no máximo a 1 m do centro da parte de trás do gabinete.
- ✓ A superfície de apoio do cavalete do equipamento deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano. O cavalete onde o equipamento vai estar apoiado é apto a suportar o peso de aproximadamente 60 kg.



PREPARANDO O PRODUTO

- ✓ Não use o puxador (pesos) ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o equipamento.
- □ Remova os materiais de embalagem.
- ✓ Remova o pacote que contém o manual encontrado no interior do produto.

- ✓ É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o equipamento será instalado.
- ✓ Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequados e de acordo com as Normas Brasileiras.
- ✓ Preparar o circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o equipamento.
- Os cabos usados devem ser siliconados.
- ✓ Recomenda-se utilizar disjuntor de acordo com a resistência de cada (consumo definido na tabela dividido por 220 V) conforme tabela abaixo.
- ✓ Do quadro de distribuição até o ponto de instalação utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho (mínimo 3 m).
- ✓ A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos das normas brasileiras.
- ✓ É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma).
- ✓ O cabo de alimentação não pode ficar prensado.

Modelo	Medida Interna	Consumo (W / h)	Disjuntor (A)
Proels-01 / S-1	45 x 45	3000	15
Proels-02 / S-2	45 x 60	3000	15
Proels-03 / S-3	70 x 60	4000	20
Proels-04 / S-4	90 x 90	6000	30

Modelo	Medida Interna	Consumo (W / h)	Disjuntor (A)
Proeld-01 / D-1	45 x 45	6000	30
Proeld-02 / D-2	45 x 60	6000	30
Proeld-03 / D-3	70 x 60	8000	40
Proeld-04 / D-4	90 x 90	12000	60

Modelo	Medida Interna	Consumo (W / h)	Disjuntor (A)
Proelt-01 / T-1	45 x 45	9000	45
Proelt-02 / T-2	45 x 60	9000	45
Proelt-03 / T-3	70 x 60	12000	60
Proelt-04 / T-4	90 x 90	18000	90

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- ✓ O forno elétrico é classe I e IPX3.
- ✓ Seu equipamento vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica do seu comércio corresponde à tensão elétrica do equipamento.
- ✓ Este produto possui uma potência de acordo com a tabela.

- ✓ Assegure-se que a tensão elétrica disponível no seu comércio esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V – fase-fase).
- ✓ Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricista especializado de sua confiança.
- ✓ O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com as normas e deve ser mantido.
- ✓ A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- ✓ Verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
- ✓ Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- ✓ Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximo do equipamento, não entram em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
- ✓ A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada de acordo com as especificações definidas.

IMPORTANTE

- ✓ Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por técnicos especializados ou indicados pela Promaq, a fim de evitar riscos.
- ✓ O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.
- ✓ A instalação elétrica das tomadas onde o seu equipamento será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de acordo com a tabela.
- ✓ **Recomenda-se** que o equipamento seja instalado em rede elétrica exclusiva, com chave disjuntora própria usando-se fio de 10 mm. Certifique-se que a rede elétrica tenha carga suficiente para suportar o consumo em W/h conforme tabela de especificação acima.
- ✓ Verifique se a voltagem está correta (padrão 220V). Use tomada exclusiva para o equipamento, não utilize extensões nem fios soltos pelo chão e verifique se o pino da tomada está fixo. Ligue o fio terra junto com a instalação.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o fio de aterramento.

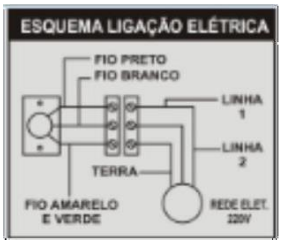
Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.

Não use adaptadores ou Ts.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

A instalação elétrica do equipamento segue o seguinte esquema (atrás do forno dentro da caixa da fiação):



COLOCAÇÃO DAS PEDRAS REFRATÁRIAS

- ☐ Inserir a barra de suporte das pedras (barra em T) em seguida inserir as pedras.
- ✓ A barra de suporte em T é colocado no centro da câmara em fornos no modelo 1 e 2 separando assim 2 fileiras de pedras.
- ✓ Já no modelo 3 e 4 são colocados 2 suportes, diferentemente dos modelos 1 e 2 separando assim com 3 fileiras de pedras.

Modelo 1 (45x45)	Modelo 2 (45x60)	Modelo 3 (70x60)	Modelo 4 (90x90)
8 Pedras	10 Pedras	15 Pedras	9 Pedras
1 Suporte	1 Suporte	2 Suportes	2 Suportes

PEDRA REFRATARIA

Colocando o suporte das pedras

Colocando pedras refratárias

ETIQUETAS DO APARELHO

Etiqueta frontal do fabricante

Etiqueta na lateral dos fornos elétricos

Etiqueta da tampa da caixa onde passa a fiação

Etiqueta de superficies quente

Etiqueta de Aterramento

Etiqueta de terminal equipotencial

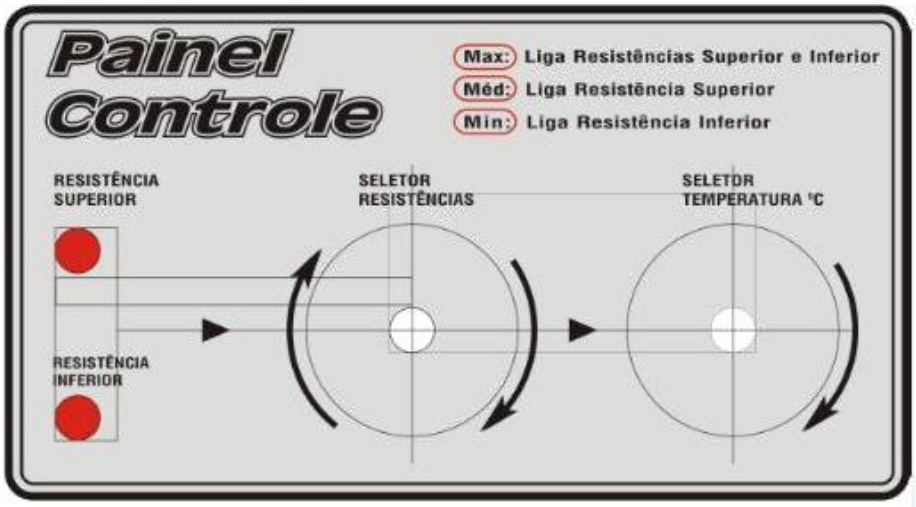
Destinada a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de Ligação equipotencial minimizando riscos de choque

III. ESPEFICAÇÕES E COMPONENTES

✓ Os fornos elétricos são confeccionados em estrutura de aço, com revestimento externo em chapas de aço inoxidável, e internamente em chapas de aço com tratamento (tinta para alta temperatura), placas refratárias no lastro e isolados com lã de vidro nas laterais e no teto.

✓ Os fornos elétricos de 300º, em todos os modelos, vêm equipados em cada câmara com 02 (duas) resistências tubulares blindadas, no lastro e no teto. Equipados com termostato de 50° a 300° e chave seletora de **três calores**, controladora da temperatura das resistências, sendo:

- **DESL** (desligado)
- **MIN** (mínimo) – liga a resistência inferior (sob as pedras)
- **MED** (médio) – liga a resistência superior
- **MAX** (máximo) – a liga ambas as resistências



IV. USO DO FORNO ELÉTRICO

ANTES DO USO

- ✓ Certifique-se de que a superfície onde vai ser instalado o forno é plana e nivelada.
- ✓ O forno deve ser apoiado sob um cavalete vazado para não ter aquecimento da parte inferior evitando o superaquecimento e danos no termostato e chave seletora.
- ✓ Coloque as pedras refratárias pela porta frontal com o cuidado de não encostar nas resistências evitando possíveis danos. As pedras refratárias devem ser acomodadas na parte inferior e acima da resistência de forma a distribuir o calor evitando o contato direto dos alimentos com o calor das resistências.
- ✓ Após ligar o forno pela primeira vez, deixe-o ligado durante 1(uma) hora, aproximadamente, até a eliminação de impurezas e resíduos industriais (da tinta e secagem das pedras). Esse procedimento poderá produzir fumaça e vapores o que é normal (ou enquanto existir fumaça e vapores).

USO DO FORNO

- ✓ Os fornos elétricos são equipados com resistências tubulares localizadas na parte superior e inferior da câmara, localizadas sob as pedras refratárias e no teto.
- ✓ O forno possui um botão que indica a posição **DESL, MIN, MED, MAX,** duas luzes vermelhas na frente que indicam o funcionamento das resistências (a superior indica o funcionamento da resistência superior e a inferior indica o funcionamento da

resistência inferior), um termostato na parte frontal com graduação de 50° a 300° e uma luz piloto entre o termostato e a chave seletora. Ao ser acionado o termostato, a luz piloto acende-se automaticamente indicando que as resistências estão ligadas, e atingindo a temperatura desejada ela se desliga automaticamente.

- ✓ De acordo com a necessidade de assar, gratinar ou esquentar, e considerando os parâmetros de alta rotatividade ou baixa rotatividade, se posiciona o botão no MIN, MED, MAX, evitando perdas de calor.
- ✓ Algumas instruções para o uso de acordo com a necessidade do cliente:
  - Assar com baixa rotatividade – botão no MIN
  - Gratinar com baixa rotatividade – botão no MED
  - Assar ou gratinar com alta rotatividade ou esquentar o forno (subir a temperatura) – botão no MAX
- ✓ Para desligar totalmente o forno, a ação deve ser feita pelo disjuntor externo.

V. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

✓ Não use jatos de água e nem esponjas de aço, facas, espátulas ou outros objetos para evitar danos no acabamento.

✓ Nunca jogue água no forno elétrico.

 Limpe o forno quando ele estiver desligado e frio.

 Limpe com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar e secar bem com um pano limpo.

✓ Mantenha seu forno sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento evitando o desgaste prematuro do forno.

VI. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS

1. O Forno não aquece?

Causa 1 – plug fora da tomada

Solução 1 – conectar o plug na tomada

Causa 2 – falta de energia

Solução 2 – verificar se há energia na tomada

Causa 3 – disjuntor desarmado

Solução 3 – verificar se o disjuntor está corretamente dimensionado

2. O Forno dá choque?

Causa 1 – falta aterramento

Solução 1 – verifique se o forno está corretamente aterrado

3. O assamento não está uniforme ou o alimento está queimado?

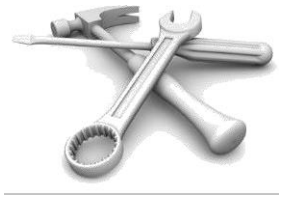
Causa 1 – temperatura muito alta

Solução 1 – verificar a temperatura ou posição da chave

Causa 2 – forno desnivelado

Solução 2 – nivelar o forno

VII. ASSISTÊNCIA TÉCNICA



- ✓ Antes de solicitar a Assistência Técnica certifique-se se há energia na tomada, se o disjuntor não está desarmado, se o forno está nivelado e se o forno está ligado.
- ✓ Os fornos elétricos têm garantia de 3(três) meses para possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente, excluindo-se danos causados por transporte, instalação inadequada, quedas ou acidentes, sobrecarga elétrica e adulterações em suas características originais por pessoas não autorizadas e mediante análise do técnico autorizado.
- ✓ Vidros e pedras refratárias não fazem parte da garantia por não serem passíveis de defeitos de fabricação.
- ✓ No caso dos equipamentos não serem instalados corretamente, os mesmos perdem a garantia.
- ✓ **Para solicitar a Assistência Técnica tenha em mãos este Manual,**

  Nota Fiscal, Modelo e tamanho do forno e informações detalhadas sobre o problema detectado.

Certificado de Garantia

Forno Modelo:_____

Revendedor:_____

Nota Fiscal:_____Data:____/____/____

Observação: Guarde este manual e certificado junto com a nota fiscal para a comprovação da data da compra.

Quaisquer dúvidas ou problemas com seu equipamento entre em contato com a nossa **Assistência Técnica Autorizada – Telefone: 11- 5588-2922**

Visite nosso site: www.fornospromaq.com.br