

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Misturador MOGMIX

PRMOG-21



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. SEGURANÇA.....	4
2.1 Advertências.....	4
2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento.....	4
2.3 Operação.....	5
2.4 Após utilizar o equipamento.....	5
2.5 Manutenção.....	5
2.6 Avisos.....	5
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	6
3.1 Principais componentes.....	6
3.2 Características técnicas.....	6
3.3 Etiquetas.....	7
4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO.....	7
4.1 Instalação.....	7
4.2 Pré-operação.....	7
4.3 Instruções de montagem conjunto raspador.....	7
4.4 Instalação elétrica.....	8
5. OPERAÇÃO.....	9
5.1 Acionamento.....	9
5.2 Procedimentos para operação.....	10
6. LIMPEZA.....	11
7. NORMAS OBSERVADAS.....	11
8. MANUTENÇÃO.....	11
9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	12
10. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	13
11. TERMO DE GARANTIA.....	14

1. INTRODUÇÃO

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por pessoa qualificada e com o equipamento frio desconectado da rede elétrica e/ou gás.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

Leia todas as instruções contidas neste manual.

Para evitar risco de choque elétrico e/ou 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.

A utilização do equipamento deve ser sempre supervisionada, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo as crianças.

Desconecte o equipamento da rede elétrica e/ou gás quando não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

Não utilize o equipamento caso este com o cabo ou plugue e/ou mangueiras de gás estiverem danificados. Assegure-se que o cabo de força e mangueiras de gás não permaneçam na borda da mesa/balcão ou que toquem superfícies quentes.

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.

A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento e/ou superfícies quentes, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE!

- A utilização desse equipamento não se destina à 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 por sua segurança.
- Certifique-se de que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- Nunca utilize jatos de água ou limpadores a vapor diretamente sobre o equipamento.

2. SEGURANÇA

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 segurança, pelo revendedor.

O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL

IMPORTANTE!

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

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.

Avisos

- 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.
- Equipamentos elétricos: 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.
- Equipamentos a gás: Em caso de falta de gás desligue imediatamente o registro.

2.2 Cuidados e observações antes de ligar o equipamento

Perigo

- Equipamentos elétricos: 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.
- Equipamentos a gás: A mangueira e conexão com a rede de gás deve estar em boas condições para evitar vazamentos e acidentes.

Avisos

- Certifique-se de que todas as instruções contidas neste manual foram completamente compreendidas.
- Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

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.

Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter seção 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

Avisos

Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás ou cubra com um lenço para evitar tais riscos.

2.4 Após utilizar o equipamento

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

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 que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

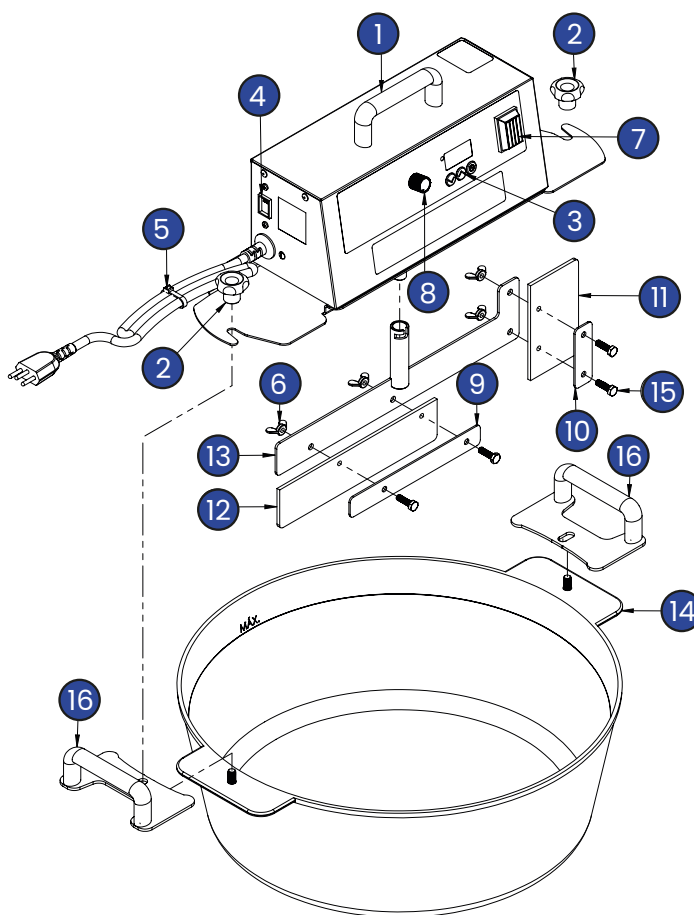
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progas.

3.1 Principais componentes

Acompanha o equipamento: 1 Suporte raspadores (batedor/misturador), 2 raspadores esquerdos, 2 raspadores direitos, 2 alças.

1. Cabeçote
2. Manipulo fixação cabeçote
3. Temporizador digital
4. Chave seletora de tensão
5. Cabo de força
6. Porca borboleta fixação raspadores
7. Interruptor liga/desliga
8. Botão controle velocidade
9. Fixador raspador inferior
10. Fixador raspador lateral
11. Raspador lateral
12. Raspador inferior
13. Suporte raspadores
14. Caçarola alumínio
15. Presuro fixação raspadores
16. Alças caçarola



3.2 Características técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRMOG-21	
Capacidade	litros	21	
Tensão	V	127	220
Frequência	Hz	50-60	
Potência	W	60	55
Consumo	kWh	0,06	0,05
Dimensões (AxLxP)	mm	350X600X460	
Peso líquido	kg	9,1	

- Este equipamento foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: cozinhas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
- 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.

3.3 Etiquetas

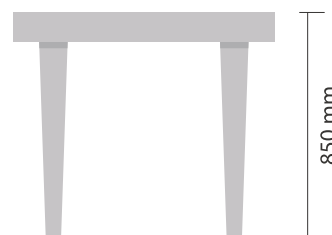
1. Etiqueta de identificação do equipamento;
2. Etiqueta INMETRO impresso na embalagem.



4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

4.1 Instalação

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente 850 mm de altura.



4.2 Pré-operação

- Os equipamentos são fabricados em chapa de aço inox e revestidos com uma proteção de PVC, retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.
- Antes de usar o equipamento pela primeira vez lave com água e sabão todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado conforme item 6 (Limpeza) deste manual.
- Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

4.3 Instruções de montagem conjunto raspador.

- Posicione o raspador lateral (2) no fixador do raspador lateral (1) e coloque os parafusos (7);
- Posicione o raspador inferior (5) no fixador raspador inferior (4) com os parafusos (7).
- Certifique-se que o lado maior dos raspadores de silicone fique para baixo e para fora, conforme figura A.

IMPORTANTE: Os Raspadores de Silicone devem estar no centro do Eixo do Raspador, conforme figura C. Para PRMOG-21 montar conforme figura A e figura C.

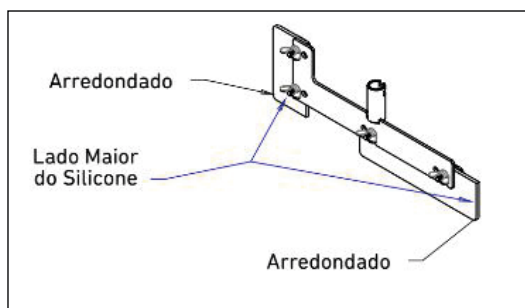


FIGURA A

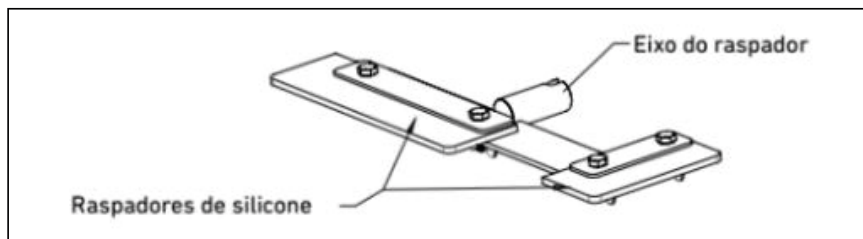
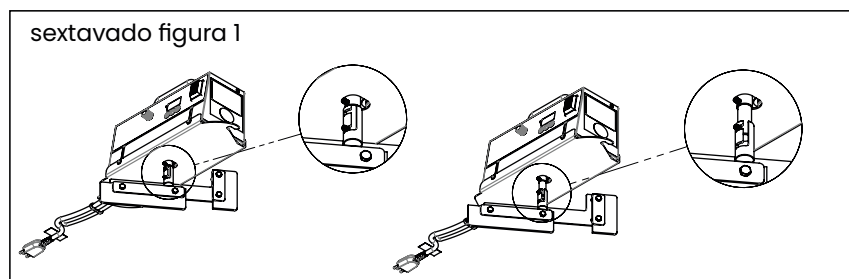
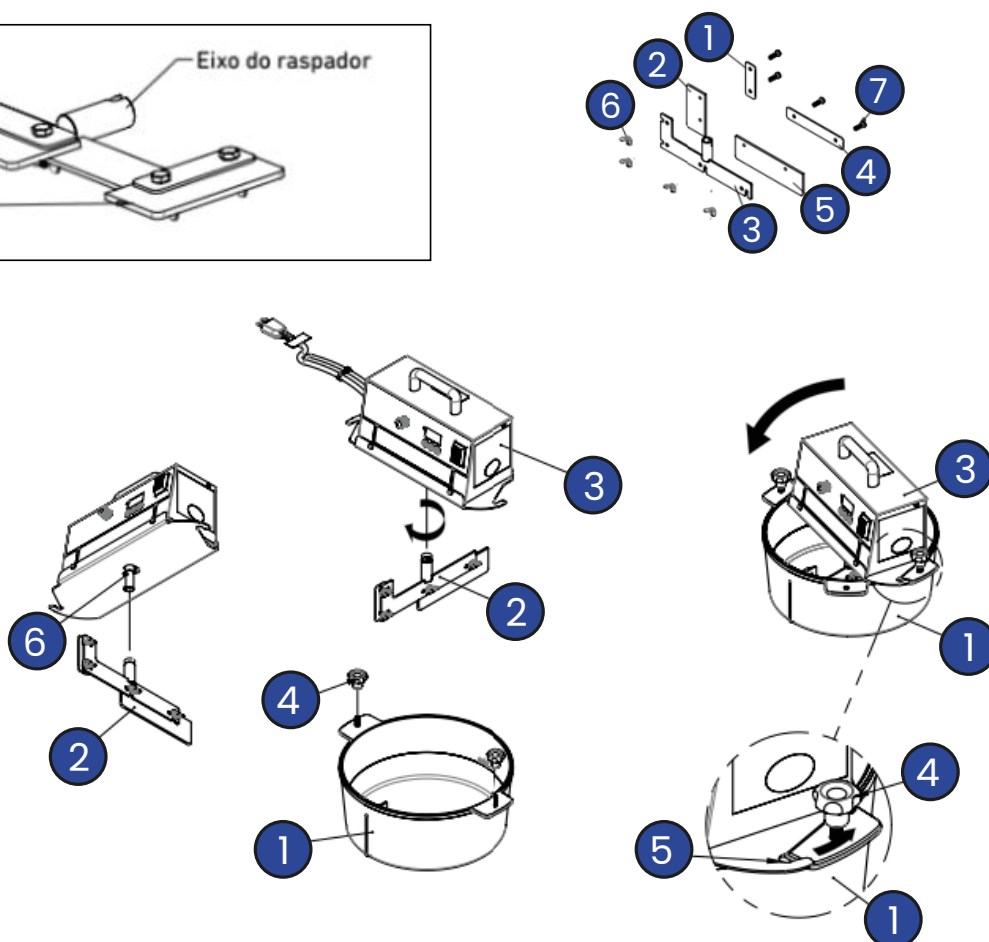


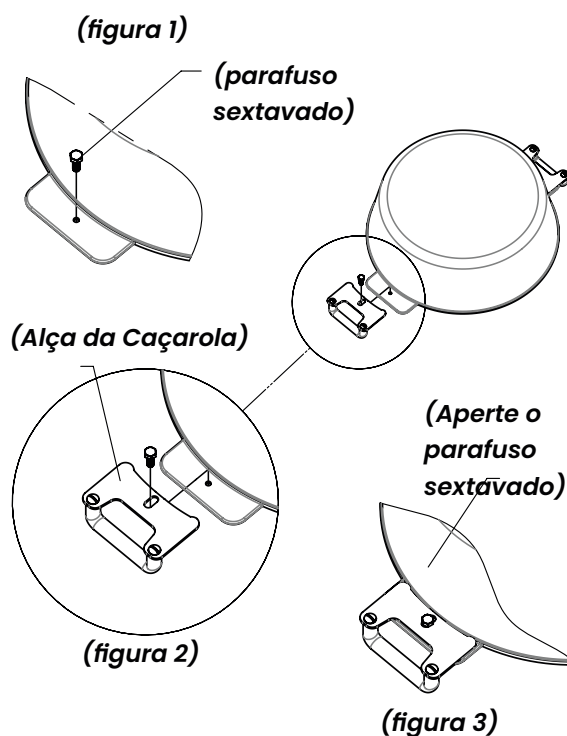
FIGURA C

1. Fixador do raspador
2. Raspador silicone lateral
3. Suporte dos raspadores
4. Fixador do raspador
5. Raspador silicone inferior
6. Porca borboleta
7. Parafuso



Alças PRMOG-21

1. Remova o parafuso sextavado pré roscado do tacho. (figura 1)
2. Encaixe o rasgo da alça e fixe no tacho com o parafuso sextavado conforme figura abaixo. Rosqueie o parafuso com a mão até encostar na alça. (figura 2)
3. Com uma chave adequada aperte o parafuso sextavado.
4. Certifique-se que as alças estão firmemente presas à caçarola. (figura 3)
5. Repita as operações acima para a outra alça.



4.4 Instalação elétrica

ATENÇÃO

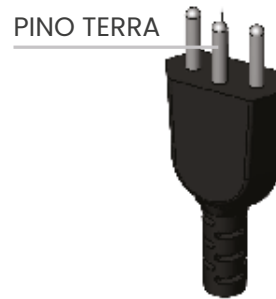
- Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo de força.
- Nunca utilize extensões, adaptadores ou “T” ao cabo de força do equipamento, isso poderá danificar o mesmo e ocasionar em perda da garantia.

A instalação elétrica deve ser feita por um profissional habilitado conforme estabelece a norma **NBR 5410 ABNT e NM60898**.

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

O cabo de alimentação monofásico possui 3 pinos, onde o pino central é o pino de aterramento (pino terra).

É obrigatório que os três pinos estejam devidamente conectados antes de acionar o equipamento.



5. OPERAÇÃO

5.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 4.1 e 4.2 (instalação e pré-operação) deste manual.

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta, de acordo com o item 3.1 deste manual.

ATENÇÃO

Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação antes de trocar os acessórios ou antes de se aproximar das partes que estão em movimento durante a utilização.

5.2 Procedimentos para operação

1.  Pressione o interruptor geral para ligar ou desligar o equipamento.
2.  Pressione para para programar o tempo desejado.
3.  Pressione para aumentar o tempo.
4.  Pressione para diminuir o tempo.
5.  LED indica motor ligado ou desligado
6.  Avisos sonoros.



Modo de uso:

Ligar o interruptor geral, um aviso sonoro é disparado e o display acende.

Programação de tempo:

- Pressione a tecla  para acessar a tela de programação do tempo.
- Utilize as teclas  e/ou  para ajustar o tempo desejado.
- Pressione a tecla  para confirmar a programação do tempo.
- Quando o tempo chegar em zero, um aviso sonoro é disparado, LED 5  apaga indicando que o motor está desligado. Pressione qualquer tecla para interromper o alarme.

IMPORTANTE

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

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

Em caso de respingos do alimento para fora da panela, diminuir ou aumentar a velocidade.

6. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez.
- Diariamente após o uso.
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade.

Após cada operação, seguindo a recomendação abaixo:

- Retire o plug da tomada.
- Aguarde o equipamento estar frio, nunca inicie a limpeza com o equipamento quente.
- Desmonte o cabeçote da caçarola.
- Para limpeza interna, use esponja macia e sabão neutro.
- Desmonte o conjunto raspador para melhor limpeza.
- Secar bem com um pano macio.
- Não use produtos de limpeza químicos, abrasivos, corrosivos ou cortantes.
- Evite contato de umidade com as partes elétricas, risco de danificar o equipamento.

IMPORTANTE

- Retire o plug da tomada.
- Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.
- Realize limpeza diariamente no seu equipamento.

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1 / IEC 60335-2-14

8. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando aumento da vida útil e de segurança.

- Limpeza – Verifique item 6 Limpeza deste manual.
- Fiação – Cheque todos os cabos quanto a deterioração e todos os contatos (terminais elétricos quanto ao aperto e corrosão).
- Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 4.1 Instalação.

Em uma eventual consulta:

- Verificar instalação elétrica;
- Medir 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.

9. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

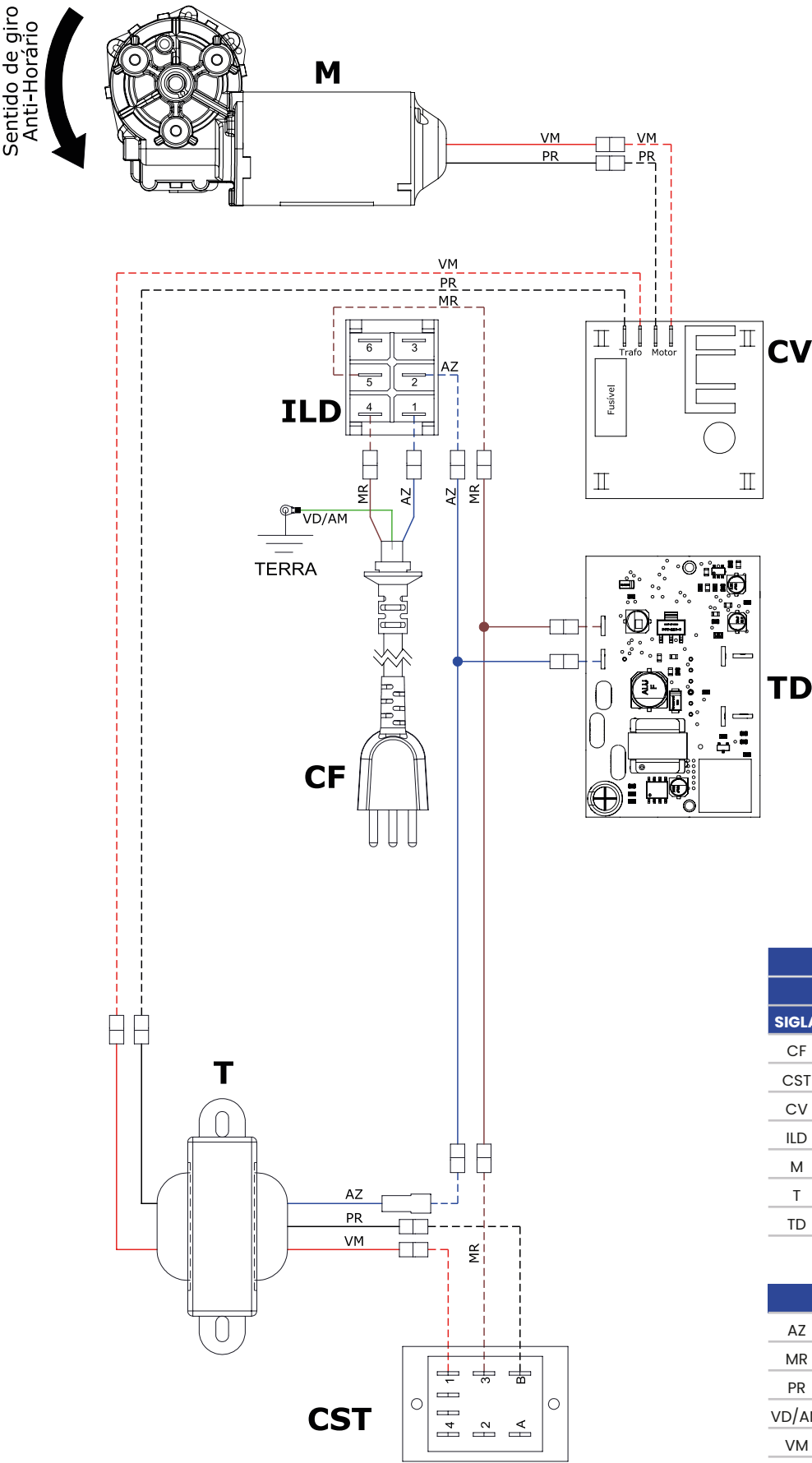
Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a 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; • Cabo elétrico danificado; • Problemas no circuito elétrico externo do equipamento.	• Verifique se existe energia elétrica; • Chame a assistência técnica autorizada.
• Cheiro de queimado e/ou fumaça.	• Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	• Contate 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.	• Contate 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; • Contate a assistência técnica autorizada.
• Alimento respinga para fora da panela.	• Velocidade das pás em ponto de vibração.	• Aumentar ou diminuir a velocidade das pás.

10. DIAGRAMA ELÉTRICO



LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CF	Cabo de Força
CST	Chave Seletora de Tensão
CV	Controlador de Velocidade
ILD	Interruptor Liga/Desliga
M	Motor
T	Trafo
TD	Temporizador Digital

CABOS	
AZ	Azul
MR	Marrom
PR	Preto
VD/AM	Verde / Amarelo
VM	Vermelho

11. 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.





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: 20.08.2026 - P41947

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.