

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## Desidratador de Alimentos

PRDES-06 | PRDES-12



# 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 .....	8
4.3 Instruções de montagem.....	8
4.4 Instalação Elétrica .....	8
5. OPERAÇÃO.....	9
5.1 Acionamento .....	9
5.2 Procedimento para operação.....	9
6. RECEITAS.....	10
7. LIMPEZA .....	11
8. NORMAS OBSERVADAS .....	12
9. MANUTENÇÃO .....	12
10. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....	12
11. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	14
12. TERMO DE GARANTIA.....	15

# 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

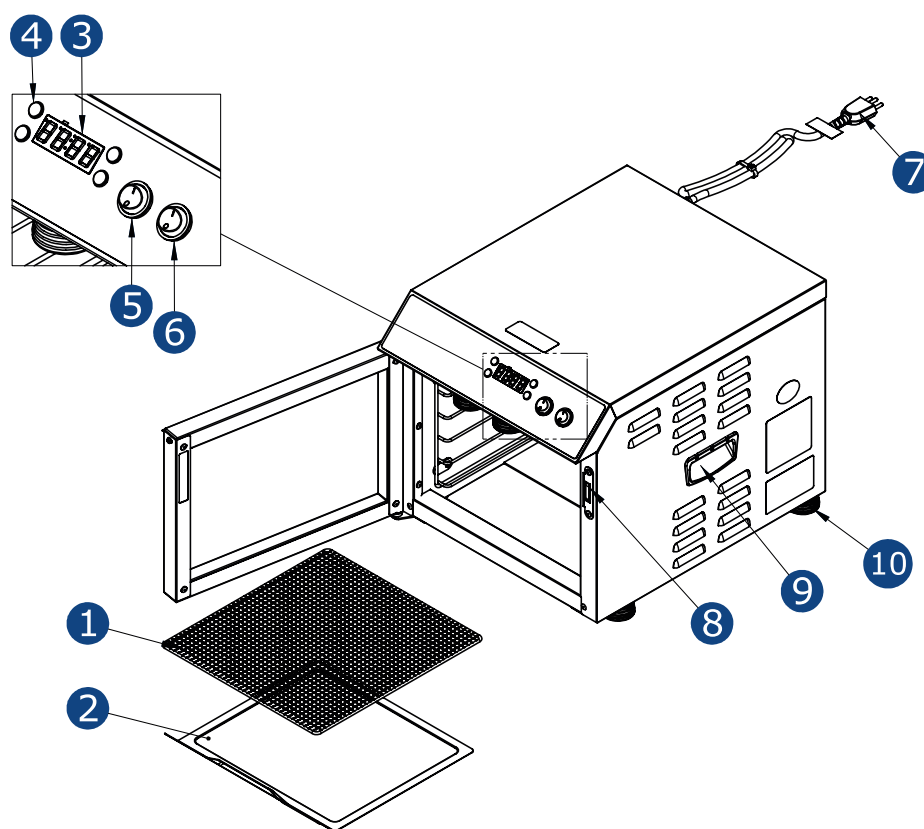
Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

### 3.1 Principais componentes

Acompanham o equipamento: 1 manual de instruções.

PRDES-06: 6 bandejas aramadas,

PRDES-12: 12 bandejas aramadas.



- |  |   |
|--|---|
| 1. Bandeja aramada 300x280 mm                  | 6. Interruptor liga/desliga equipamento     |
| 2. Bandeja coletora de resíduos                | 7. Cabo de força                            |
| 3. Display                                     | 8. Fecho magnético                          |
| 4. Botões de comando                           | 9. Pegadores para transporte                |
| 5. Interruptor liga/desliga iluminação interna | 10. Pés de borracha com regulagem de altura |

### 3.2 Características técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRDES-06		PRDES-12	
Capacidade	Bandejas	6		12	
Tensão	V	127	220	127	220
Potência	W	700	700	900	900
Consumo	kWh	0,7	0,7	0,9	0,9
Dimensões (AxLxP)	mm	346 x 363 x 491		555 x 363 x 491	
Peso líquido	kg	10,0		17,0	

- Design exclusivo com comando de fácil visualização;
- Controle de tempo e temperatura digital;
- Estrutura total em aço inox;
- Porta aço inox e visor em vidro temperado;
- Fecho magnético na porta para maior segurança;
- Hélice que distribui o calor uniformemente;
- Resistência em aço inox aletada;
- Acompanha bandejas aramadas:
  - 6 un para o modelo PRDES-06;
  - 12 un para modelo PRDES-12;
- Iluminação interna;
- Pegadores facilitam manuseio;
- Pés de borracha com regulagem de altura;
- Temperatura máxima de 80°C


### 3.3 Etiquetas

1. Etiquetas de identificação do equipamento;
2. Etiqueta de indicação para: leitura do manual de instruções; cuidados ao trabalhar com o equipamento; atenção durante a limpeza ou manutenção e identificação do INMETRO;
3. Etiqueta de identificação do INMETRO impressa na embalagem;
4. Etiqueta cuidado superfície quente, serigrafia no vidro;
5. Etiqueta sinal de alerta contra perigo de queimadura, serigrafia no vidro.

1.


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

2.



LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES

Segurança



PCN OCP 0104 INMETRO

**⚠️ ATENÇÃO! CUIDADO!**

1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções;
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. **Nunca** coloque a mão no seu interior, em partes móveis ou giratórias quando estiver em operação;
3. Nunca opere o equipamento sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso;
4. **Nunca** limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho no equipamento ou partes dele antes de desconectá-lo da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções;
5. **Sempre** desligue o equipamento quando não estiver em uso;
6. Certifique-se de que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Antes de efetuar a limpeza ou a manutenção do equipamento, retire o plugue da rede de energia elétrica.

3.



4.



5.



## 4. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 4.1 Instalação

#### Posicionamento

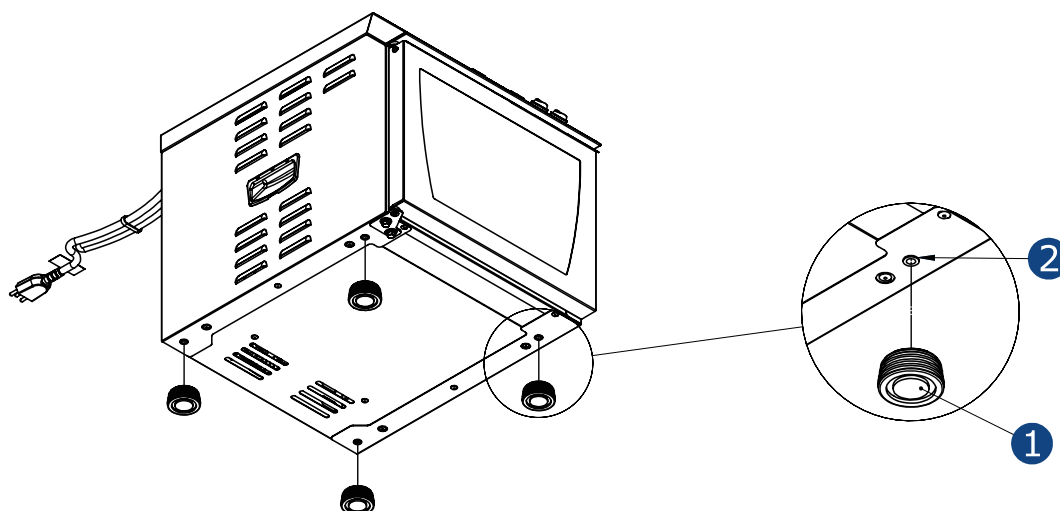
Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente plana.



## 4.2 Pré-operação

- 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 7 (Limpeza) deste manual.
- Verifique se o equipamento está firme no local de trabalho.

## 4.3 Instruções de montagem



Rosquear os pés de borracha (1) nas roscas do fundo do produto(2).

Gire os pés no sentido horário ou anti-horário para regulagem de altura.

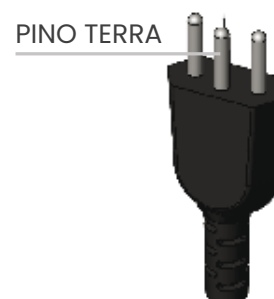
## 4.4 Instalação Elétrica

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

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 V (50-60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

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.

O aterramento é obrigatório e de responsabilidade do proprietário do estabelecimento.



### 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 às especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.
- 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.







## 5. OPERAÇÃO

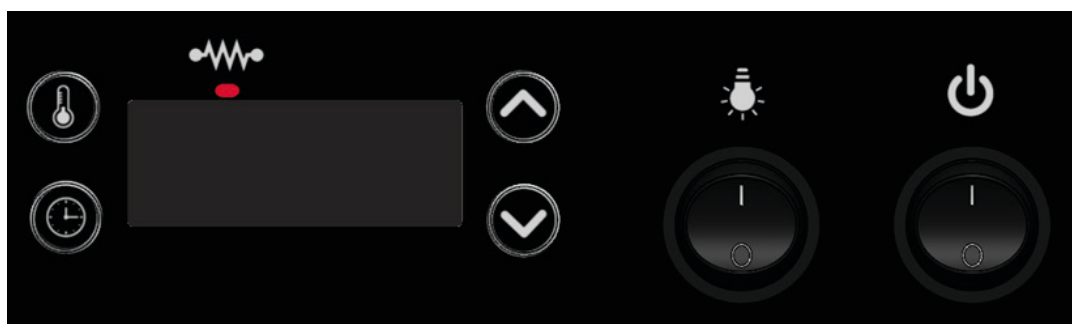
### 5.1 Acionamento

- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de ter lido e compreendido as informações do item 4 (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.




### 5.2 Procedimento para operação

#### INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO




-  Pressione o interruptor para ligar ou desligar o equipamento
-  Pressione o interruptor para ligar ou desligar a lâmpada
-  Pressione para acessar a programação de temperatura
-  Pressione aumentar a temperatura e/ou tempo desejado
-  Pressione diminuir a temperatura e/ou tempo desejado
-  LED indica que a resistência está ligada





#### Programação de temperatura

-  Pressione para entrar e confirmar os parâmetros de programação de temperatura;
-  Utilize as teclas para ajustar o valor desejado;
-  LED irá acender, sinalizando que a resistência está em processo de aquecimento. Quando o forno atingir a temperatura programada ele irá apagar, sinalizando que o aquecimento está desligado e voltará a ligar automaticamente quando a temperatura interna do forno diminuir (aproximadamente 3°C) mantendo assim a temperatura interna conforme a programada.

#### Programação de tempo

-  Pressione para entrar nos parâmetros de programação de tempo, note que os dígitos da hora irão piscar;
-  Utilize as teclas para ajustar o valor da hora desejada;
-  Pressione para confirmar o valor da hora desejada, note que os dígitos de minutos irão piscar;

- ^ v Utilize as teclas para ajustar o valor dos minutos desejados;
-  Pressione para confirmar o valor dos minutos desejados e já começar a cotagem do temporizador;
-  Quando o tempo programado chegar a zero um aviso sonoro será disparado.

Após a programação do tempo o display irá intercalar entre o valor de temperatura e tempo.

- ^ v Utilize as teclas para alternar entre as telas de exibição da temperatura e tempo.

## 6. RECEITAS

### PREPARAÇÃO E TRATAMENTO DE ALIMENTOS SECOS

#### Frutas

- Limpe a fruta e remova regiões apodrecidas;
- Corte a fruta em pedaços. Para evitar oxidação e alterações de cor, você pode submergir a fruta em pedaços em suco de limão, abacaxi ou água salgada por 10 minutos, seque a fruta, e depois desidrate;
- Se você quiser a fruta com um aroma especial, poderá utilizar pó de canela, pó de coco ou óleo de coco. Misture 1/4 de suco em 2 copos de água (de preferência suco natural), mergulhe a fruta por 2 horas (lembre de combinar o suco com o alimento, como suco de maçã para maçã) para manter a cor natural textura e sabor do alimento desidratado.

#### Vegetais

- Cozinhe no óleo ou vapor ou ferva os vegetais como feijão verde, couve-flor, aspargos, batatas e assim por diante;
- Coloque os vegetais tratados em água fervente por 3 a 5 minutos, escorra e os coloque para desidratar;
- Coloque os vegetais em suco de limão por 2 minutos (você pode escolher qualquer dos métodos acima).

#### Carnes

- Corte a carne em pedaços ou tiras finas ou pequenas;
- Ferva a carne com água limpa e drene antes de secar;
- Marine a carne com os ingredientes por duas horas, você pode:
  - Cozinhar no vapor ou ferver;
  - A carne deve ser escorrida antes de ser desidratada.

#### Ervas e flores

- Folhas secas frescas;
- Após serem desidratadas, coloque-as em uma sacola de papel ou recipiente fechado em um local fresco.

## OPERAÇÃO

### Temperatura sugerida para alimentos normais / frutas:

Ervas e Flores: 35-40°C, Pão: 40-50°C, Frutas: 55-60°C, Carne e peixe: 65-70°C.

O tempo de desidratação pela espessura do alimento/fruta (a temperatura só ambiente e a umidade pode ter alguma influência). Quanto mais fina o alimento/fruta mais rápida será a desidratação.

Coloque o alimento fatiado nas bandejas e ajuste a temperatura conforme indicação acima. A temperatura para frutas e vegetais não deve exceder 65°C para evitar destruir as vitaminas. Para alimentos com casca é recomendado cozinhar por 1-2 minutos, e após colocar em água gelada antes de desidratar.

Quando a máquina estiver ligada ao vento começará a sair pela porta frontal, e você poderá ouvir o ruído de funcionamento.

Ajuste o tempo de secagem conforme os diferentes alimentos, e preferências pessoais (macia ou crocante).

As frutas desidratadas podem ser colocadas em sacos de papel, ou recipiente fechado e mantenha-os no refrigerador.

## 7. 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.

Antes da limpeza, desligue o equipamento da tomada.

### Para a limpeza, após cada operação, siga os passos abaixo:

- Desligue o equipamento da tomada.
- Aguarde o forno estar ligeiramente morno. Nunca inicie a limpeza com ele quente.
- Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro.
- Remova a bandeja coletora de gordura e limpe-a com esponja e detergente.
- Na parte externa repita o procedimento.
- Limpe o vidro quando ele estiver totalmente frio, evitando choque térmico.

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

### ATENÇÃO!

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

Após cada utilização é obrigatória a limpeza da bandeja coletora de gordura e coletor de gordura localizados no para evitar acidentes.

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

## 8. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1  
IEC 60335-2-49

## 9. 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 7 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.

## 10. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

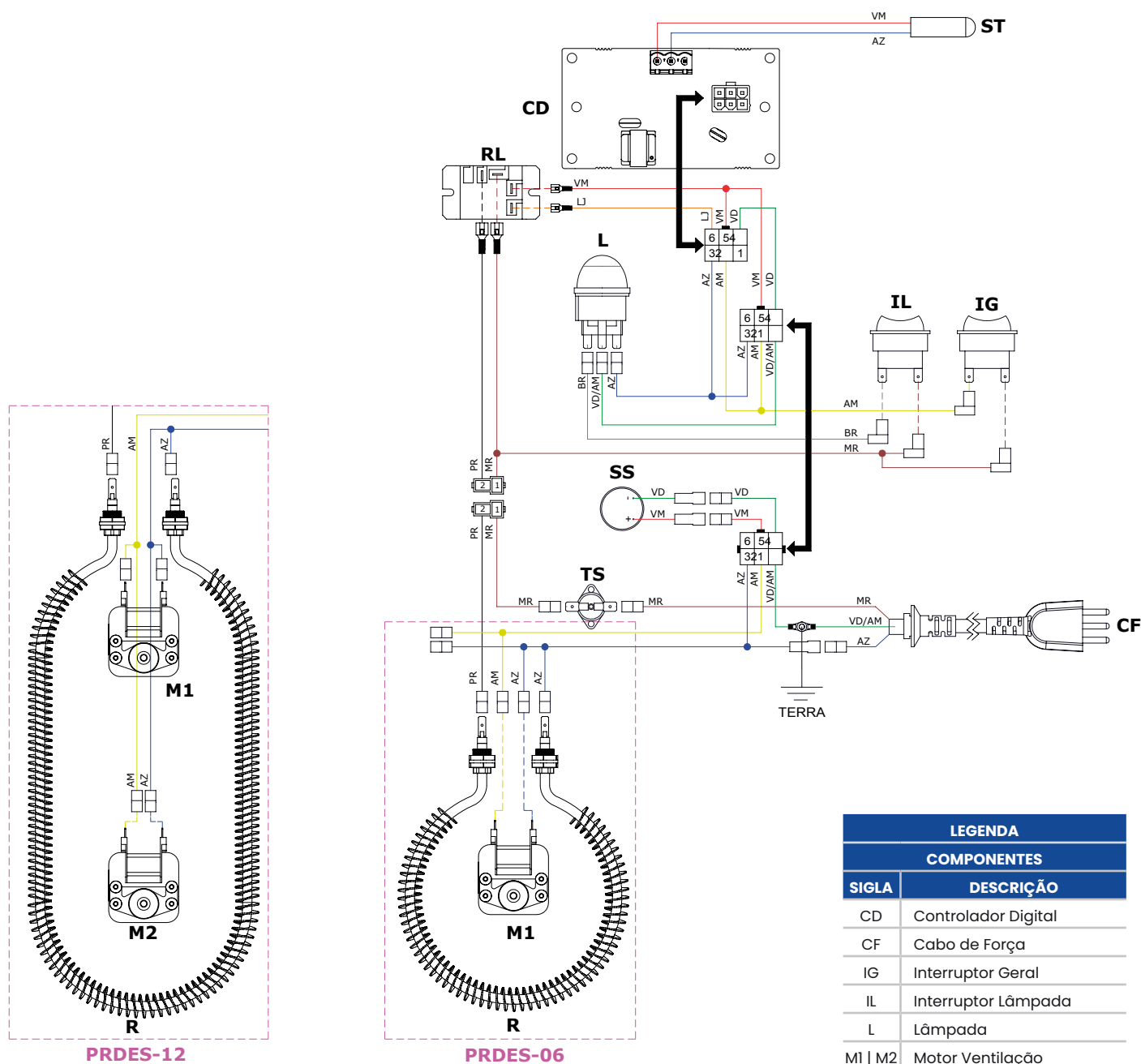
Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

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](http://www.progas.com.br)).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O equipamento não liga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de energia elétrica;</li> <li>• Cabo elétrico danificado;</li> <li>• Problemas no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se existe energia elétrica;</li> <li>• Contate a assistência técnica autorizada.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cheiro de queimado e/ou fumaça.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contate assistência técnica autorizada.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabo elétrico danificado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falha no transporte do equipamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contate assistência técnica autorizada.</li> </ul>

# 11. DIAGRAMA ELÉTRICO



LEGENDA	
COMPONENTES	
SIGLA	DESCRIÇÃO
CD	Controlador Digital
CF	Cabo de Força
IG	Interruptor Geral
IL	Interruptor Lâmpada
L	Lâmpada
M1   M2	Motor Ventilação
R	Resistência
RL	Relé
SS	Sinalizador Sonoro
ST	Sensor de Temperatura
TS	Termostato de Segurança
CABOS	
AM	Amarelo
AZ	Azul
BR	Branco
LJ	Laranja
MR	Marrom
PR	Preto
VD/AM	Verde / Amarelo
VM	Vermelho

## 12. 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, relês, 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.

2.3 – Esta garantia não tem validade nos seguintes casos:

### 3 – NÃO ESTARÁ NA 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 pessoa não autorizada pela Progás e Braesi.

3.4 – O produto apresentar defeitos causados 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 rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens etc.).

3.6 – As normas de segurança não forem observadas.

3.7 – Ocorrer prolongado tempo sem uso do equipamento (acima de 6 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 será encontrado. 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 exceção 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 à garantia deste produto.

### 5 – FORMA 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 a defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de responsabilidade 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 Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste Laudo validará ou não as condições expostas.

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 originados da paralisação do equipamento, danos causados aos bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) pelo uso do produto.

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 aplicar as mesmas modificações em 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.





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](http://www.progas.com.br) - e-mail: [progas@progas.com.br](mailto:progas@progas.com.br)

**Data de atualização: 27.05.2026 - P48498**

---

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.