

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA MAIS INFORMAÇÕES.



COZEDOR DE MASSAS



261602-5 | 02 | 23.09.05

ATENÇÃO!

ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
A MÁ UTILIZAÇÃO ACARRETERÁ A PERDA DA GARANTIA E DANOS AO EQUIPAMENTO,
COLOCANDO EM RISCO A SEGURANÇA DO USUÁRIO!



GRUPO REFRIMATE

ACESSO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA, 4950
VENÂNCIO AIRES - RS
CEP: 95800-000
+55 (51) 3738-1818

EQUIPAMENTOS



9.3 PREPARAÇÃO PARA USO

TERMOSTATO	
1º	Coloque o plugue na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação, caso o aparelho não possua plugue, consultar o item 9.2.1. Conexão do cabo de alimentação à rede elétrica , deste manual.
2º	Antes de usar o aparelho pela primeira vez, gire o manipulador para a direita até a temperatura de 120°C.
3º	Observar que a lâmpada piloto acenderá.
4º	Deixe o aparelho aquecer por mais ou menos 30 minutos.
5º	Quando a(s) lâmpada(s) apagar(em), indica que atingiu a temperatura selecionada.
6º	Após aproximadamente 30 minutos de aquecimento, ajuste o termostato para a temperatura desejada de operação. Nota: O seu termostato está dimensionado para controlar uma faixa de temperatura entre 50°C e 120°C.

9.4 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Durante o uso, o termostato ligará e desligará automaticamente a resistência, mantendo as placas na temperatura desejada. O termostato está dimensionado para atingir a temperatura máxima de 120°C.

⚠ ATENÇÃO! ⚠

É ALTAMENTE RECOMENDADO QUE ESTE EQUIPAMENTO PERMANEÇA DESCONECTADO DA ENERGIA ELÉTRICA QUANDO NÃO ESTIVER SENDO UTILIZADO. O MODO MAIS SEGURO É DESLIGANDO O DISJUNTOR INDIVIDUAL.

10. CONFIGURANDO A TEMPERATURA

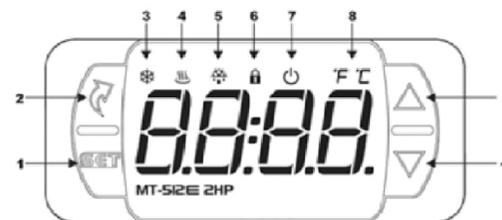
10.1 CONTROLADOR MT512E

O display do controlador digital indica a temperatura que se encontra no interior do equipamento.



Se for necessário fazer alterações no setpoint consulte a REFRIMATE.

Indicações e teclas do controlador de temperatura digital.



1	Tecla Set
2	Tecla de Menu Facilitado
3	Led de indicação de refrigeração
4	Led de indicação de aquecimento
5	Led de indicação de degelo
6	Led de indicação de bloqueio de funções de controle
7	Led de indicação de desligamento de funções de controle
8	Led de indicação da unidade de temperatura
9	Tecla Aumenta
10	Tecla Diminui

PROGRAMAÇÃO

São permitidas alterações no controlador digital apenas de temperatura de setpoint, conforme tabela 1 deste manual.

A alteração do setpoint ocorre da seguinte maneira:

- 1º) Aperte a tecla "Set" por 3 segundos, até aparecer a descrição "SET", e aparece a temperatura programada.
 - 2º) para alterar esta temperatura utilize as setas "Aumenta" e "Diminui".
 - 3º) Confirme pressionando a tecla "SET", e aparecerá no painel do controlador digital a sinalização de 4 traços.
- Duvidas adicionais consulte este manual de instruções.

ATENÇÃO

- Não configure temperaturas acima de 80°C;
- É recomendado que use diferencial de 5°C.



9. EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

9.1 SEGURANÇA

Para evitar danos e a perda da garantia, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (220V), a tomada e a fiação deverão estar adequados ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.

Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com um bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação, desligue o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso.

Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalação elétrica, prevenindo/ reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.

9.2 INSTALAÇÃO

Verifique se a tensão indicada é a mesma da rede elétrica (220V).

O aparelho dispõe de um cabo de alimentação tripolar e opera em corrente alternada e tensão de alimentação de fase simples, indicadas no item **1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** localizado nesse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio aparelho. O fio terra é identificado pela cor verde e amarelo.

É recomendada a instalação deste equipamento em um circuito elétrico individual (disjuntor), com amperagem conforme no item

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

IMPORTANTE

Como não há tomadas e plugues padronizados pelo INMETRO para correntes superiores a 20A, alguns equipamentos são fornecidos sem o plugue.



⚠ ATENÇÃO! ⚠

ESTE EQUIPAMENTO POSSUI RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE ALTA POTÊNCIA, SENSÍVEL A FALHAS CAUSADAS POR INSTALAÇÕES ELÉTRICAS IRREGULARES OU COMPONENTES INADEQUADOS. TAIS COMO: ANULAM A GARANTIA DO EQUIPAMENTO; PODEM COMPROMETER O DESEMPENHO DO PRODUTO; COLOCAM EM RISCO A SEGURANÇA DO OPERADOR.

9.2.1 CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA (para os equipamentos que não possuem plugue)

Conecte o cabo de alimentação do aparelho a uma fonte de energia elétrica apropriada para a carga indicada no item

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS localizado nesse manual de instruções e na etiqueta de identificação do produto localizada no próprio aparelho.

Antes de conectar a alimentação de energia, certifique-se que:

O medidor de energia, os disjuntores, a linha de alimentação e a tomada são adequados à carga máxima requerida (veja item

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS).

A instalação elétrica deve estar "aterrada", de acordo com as normas vigentes.

Os disjuntores poderão ser alcançados facilmente, após a instalação do aparelho.

É recomendada a instalação deste equipamento próximo ao seu disjuntor (termomagnético ou diferencial residual) para que seja possível a fácil desconexão da energia elétrica.

Após ter realizado a conexão a alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com as peças que aqueçam.

Nunca use reduções, derivações ou adaptadores que possam causar superaquecimento ou incêndio.

O fabricante não é responsável por quaisquer danos, diretos ou indiretos, causados por instalação defeituosa. Conseqüentemente, é necessário que todas as operações de instalação e de conexão sejam realizadas por pessoa qualificada e que se adequa aos regulamentos locais.

⚠ ATENÇÃO! ⚠

SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DESTE EQUIPAMENTO ESTIVER DANIFICADO, ELE DEVERÁ SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, PELO AGENTE AUTORIZADO OU POR PESSOA QUALIFICADA, AFIM DE EVITAR DANOS PESSOAIS E MATERIAIS, ALÉM DO CANCELAMENTO DA GARANTIA.

ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	04
2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	04
3. INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO	04
4. CUIDADOS OPERACIONAIS	04
5. INFORMAÇÕES DE LIMPEZA	05
6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	05
7. AVISOS	05
8. NORMAS OBSERVADAS	05
9. EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS	06
9.1 SEGURANÇA	06
9.2 INSTALAÇÃO	06
9.2.1 CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA	06
9.3 PREPARAÇÃO PARA USO	07
9.4 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	07
10. CONFIGURANDO A TEMPERATURA	07
10.1 CONTROLADOR MT512E	07

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potência (W)	Corrente (A)	Consumo (kWh)	Voltagem (V)	Água (L)	Sistema de cozimento	Frequência (Hz)	Grau de Proteção (IP)	Dimensão (mm)		
									Altura	Largura	Profundidade
CMA5000-2	5000	22,7	2,5	220	9,0	ÁGUA	50-60	IPX4	445	370	485
CMA5000P-2	5000	22,7	2,5	220	9,0	ÁGUA	50-60	IPX4	970	370	485
CMAEXP-2	6000	27,3	3,0	220	15	ÁGUA	50-60	IPX4	390	355	760

2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



MANTENHA ESTE MANUAL PRÓXIMO AO EQUIPAMENTO. ELE CONTÉM INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O USUÁRIO.

IMPORTANTE

Caso alguma informação do ITEM 2 - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

Esta máquina é potencialmente *PERIGOSA*, quando utilizada incorretamente.

É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

Leia atentamente este manual para um melhor desempenho deste equipamento.

Estes equipamentos destinam-se a ser usados em aplicações comerciais, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua de alimentos.

Risco de acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento para garantir um melhor desempenho do mesmo.

Partes metálicas são condutoras de calor e a água pode manter-se aquecida por períodos prolongados, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.

Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento para remover produtos utilizados para proteção do equipamento, evitando com isso a presença de chamas, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.

Para realizar a drenagem, espera a água esfriar e execute o processo para retirar a água do tanque, a retirada com a água quente pode danificar a válvula de saída.

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

IMPORTANTE!

CRIANÇAS DEVEM SER ORIENTADAS PARA QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO. ESTE EQUIPAMENTO NÃO SE DESTINA A UTILIZAÇÃO POR PESSOAS 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.

3. INFORMAÇÕES DE INSTALAÇÃO

O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

Deixe espaço de aproximadamente 15 cm em torno do equipamento.

Não use e nem armazene produtos inflamáveis próximo a qualquer equipamento.

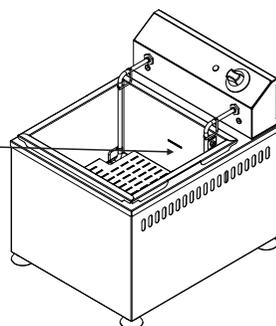
4. CUIDADOS OPERACIONAIS

Este equipamento é fabricado em chapa de inox revestida com uma proteção em PVC.

Remova toda proteção plástica antes de utilizar o equipamento.

Respeite o limite máximo de água indicado no produto

INDICAÇÃO DE NÍVEL MÁXIMO



AVISO: A ABERTURA DA TORNEIRA DE DRENAGEM RESULTARÁ NO ESCOAMENTO DO CONTEÚDO QUENTE DO RECIPIENTE."

5. INFORMAÇÕES DE LIMPEZA

Para sua segurança, desligue o equipamento da rede elétrica e certifique-se de que esteja resfriado, antes de iniciar a limpeza. O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Sempre que houver acúmulo de resíduos nas placas;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento **ANTES DO PRIMEIRO USO**.

Para limpar as partes externas, usar apenas pano úmido com água e sabão neutro, evitando excesso de água para não danificar o equipamento.

Nota: Evite usar esponja metálica ou qualquer esponja fibrosa para evitar danos no acabamento.

Evite o excesso de água para não danificar o equipamento.

A limpeza do equipamento deve ser feita periodicamente a fim de atender aos critérios básicos de higiene.



NUNCA USE JATO DE ÁGUA E NEM MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA PARA LIMPAR OU ENXAGUAR O MESMO.

6. MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO

Para os equipamentos elétricos devem ser verificados:

Fiação: Verificar todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão;

Contatos: Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

Itens a verificar e executar mensalmente:

Verificar a instalação elétrica;

Medir a tensão da tomada;

Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;

Verificar o aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis problemas nos contatos;

Verificar a fiação do cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

Os termostatos e controlador digital de temperatura são muito sensíveis a choques e batidas, evite quedas do equipamento e proteja bem os termostatos durante o transporte, manutenção e limpeza.

IMPORTANTE

Um choque no eixo do termostato pode desregulá-lo ocasionando o mau funcionamento e perda da garantia do produto.

Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

Verificar componentes elétricos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

7. AVISOS

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições **TOTAIS DE SEGURANÇA**.

8. NORMAS OBSERVADAS

IEC 60335-1:2010

IEC 60335-2-47:2008