

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA MAIS INFORMAÇÕES.



## COZEDOR DE MASSAS



168195-8 | 01 | 14.02.2022

### 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. <b>Conexão do cabo de alimentação à rede elétrica</b> , 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. <b>Nota:</b> 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.

## 9.5 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;

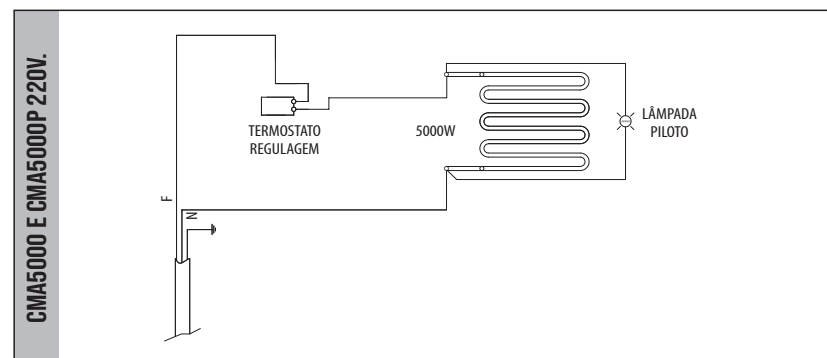
Verificar o aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis problemas nos contatos;

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

**Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:**

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

## 10. DIAGRAMA ELÉTRICO



## 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 elétricas, 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**.

#### ⚠ ATENÇÃO! ⚠

SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO DESTA 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.

#### 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 DESTA 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 DO PRODUTO	05
7. AVISOS	05
8. NORMAS OBSERVADAS	05
9. EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS	05
9.1 SEGURANÇA	05
9.2 INSTALAÇÃO	06
9.2.1 CONEXÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO À REDE ELÉTRICA	06
9.3 PREPARAÇÃO PARA USO	06
9.4 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	07
9.5 MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO	07
10. DIAGRAMA ELÉTRICO	07

## 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Potência (W)	Corrente (A)	Consumo (kWh)	Voltagem (V)	Água (L)	Sistema de cozimento	Dimensão (mm)		
							Altura	Largura	Profundidade
CMA5000-2	5000	22,7	2,5	220	9,0	ÁGUA	445	370	485
CMA5000-2P	5000	22,7	2,5	220	9,0	ÁGUA	970	370	485

## 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 o óleo pode manter-se aquecido 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.

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.

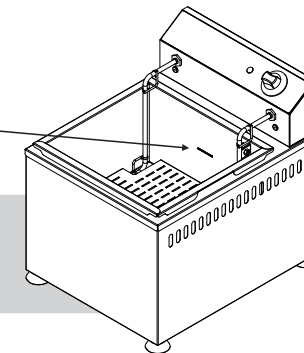
Não use e nem armazene produtos inflamáveis próximo a qualquer equipamento.

## 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



### ATENÇÃO!

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 DO PRODUTO

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.

Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.

No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência técnica.

Algumas verificações:

- Limpeza: Verificar item LIMPEZA deste manual;
- Instalação: Verifique a instalação do equipamento conforme item 9.2. **INSTALAÇÃO** deste manual.

## 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