

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS
DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA
MAIS INFORMAÇÕES.



CONSERVADOR DE FRITURA



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!

PREFÁCIO

Parabéns! O Grupo Refrimate tem o prazer de lhe felicitar pela sua nova aquisição!

Nossos produtos foram produzidos com dedicação, qualidade e tecnologia, por uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil, visando sempre o seu bem estar.

Para a instalação correta do equipamento, deve-se ler o manual com atenção antes de colocá-lo em funcionamento. Se após a leitura você ainda necessitar de informações adicionais entre em contato com o Serviço de Atendimento Refrimate.

Telefone: (51) 37381818

Email: sac@refrimate.com.br



**As imagens utilizadas neste manual
são meramente ilustrativas.**



Caso alguma informação não se aplique
ao seu produto, favor desconsiderar.

IMPORTANTE

Todos os produtos do GRUPO **REFRIMATE** saem da fábrica com uma etiqueta, como esta ao lado, que os identifica. Ela contém informações necessárias para a assistência técnica no caso de eventuais problemas e/ou defeitos.

Para assegurar uma assistência técnica mais ágil e precisa não remova esta etiqueta do produto. Remover ou danificar esta etiqueta pode acarretar a perda da garantia.

Número de série/OF: 00xxxxxx

XXXXXX - xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

0/0/CG/BF/S/WE/EN/100V_60/P

Refrimate Engenharia do Frio Ltda

Venâncio Aires - RS - F:51 3738 1818

www.refrimate.com.br

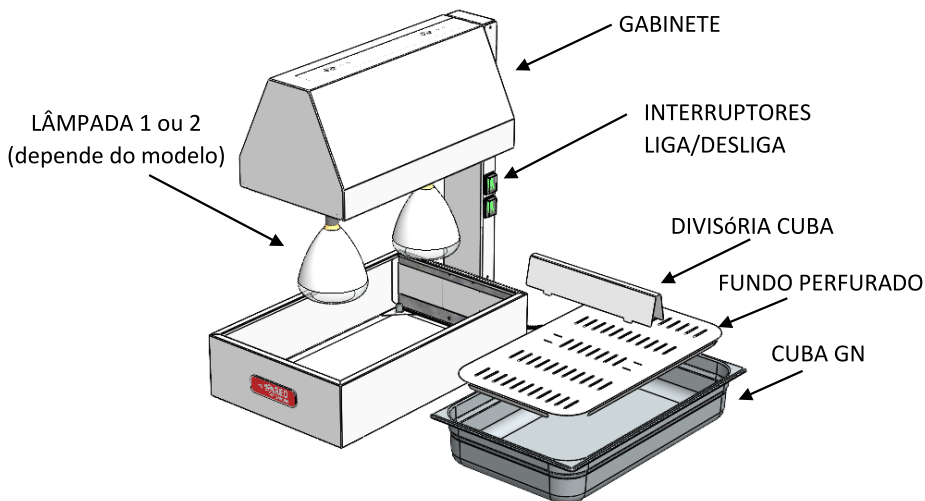
Não remova esta etiqueta

ÍNDICE

1. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	04
2. ANTES DO PRIMEIRO USO	04
3. INSTALAÇÃO	05
3.1 TABELA DE TENSÕES	05
3.1 ATERRAMENTO	05
4. CUIDADOS	06
5. ALERTA DE SEGURANÇA	06
6. UTILIZANDO O PRODUTO	06
7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO	06
8. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	07
9. CERTIFICADO DE GARANTIA	07
10. DIAGRAMA ELÉTRICO	08

1. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O conservador de frituras é um equipamento importante para qualquer estabelecimento que serve alimentos fritos, como hamburguerias e restaurantes. Ele é usado para armazenar frituras de forma segura e manter a qualidade dos alimentos, evitando que fiquem murchos e percam sabor e crocância.



Modelo	Dimensões do produto (mm)			Consumo (kWh)	Corrente (A)	Quantidade de lâmpadas	Tensão	Capacidade das cubas (kg)
	Frente	Prof.	Altura					
COFR1CP-1	280	390	680	0,2	1,97	1	127V	1,5
COFR1CP-2	280	390	680	0,2	1,13	1	220V	1,5
COFR2CP-1	340	590	680	0,4	3,93	2	127V	3
COFR2CP-2	340	590	680	0,4	2,27	2	220V	3
COFR1CG-1	340	590	680	0,4	3,93	2	127V	3
COFR1CG-2	340	290	680	0,4	2,27	2	220V	3

2. ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de colocar o produto em operação faça uma higienização completa nele a fim de retirar qualquer resíduo de óleo ou outras substâncias que possam estar sobre a superfície metálica do aparelho devido a processos industriais. Para isso seguir as orientações de limpeza contidas neste manual. A bacia para colocação de batatas é removível para que possa ser lavada. Efetue a lavagem para que não fique nenhum resíduo que possa entrar em contato com o alimento exposto. Utilize detergente neutro. Após a higienização seque bem com um pano macio e limpo antes de ligar o aparelho

3. INSTALAÇÃO

Antes de ligar o equipamento, verifique se a tensão da rede (127V ou 220V) é a mesma tensão do equipamento que você adquiriu.

OBS: Confira a etiqueta contendo as informações importantes, para verificar a corrente (A) deste produto.

Para ligar e desligar o equipamento basta conectar ou desconectar o plugue da tomada. Os modelos em que não há plugue no cabo de alimentação vêm com um disjuntor para ligar e desligar o equipamento.

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de 15 minutos atingindo a temperatura ideal de seu funcionamento.

Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento. Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica (figura 2).



Nunca utilize benjamin (T) para ligação do equipamento.



Figura 2

Nunca desligue da tomada puxando apenas pelo cabo elétrico. Utilize o plugue.

Procure ligar o cabo de alimentação do equipamento em local onde não haja tráfego de pessoas. Para substituição do cabo danificado:

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou, um conjunto fornecido pelo fabricante ou, pelo agente autorizado.

Caso a tensão da rede local apresente oscilações de energia fora da faixa mínima e/ou máxima, conforme tabela 1, é aconselhável a instalação de um estabilizador automático, para evitar danos ao equipamento.

A tensão fora dos limites estabelecidos poderá provocar danos irreparáveis aos componentes elétricos e principalmente ao compressor. Esta situação não será coberta pela garantia.

3.1 TABELA DE TENSÕES

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO (em volts - V)		
NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
127	114	140
220	198	242

Tabela 1: Tabela de tensões

3.2 ATERRAMENTO

O equipamento possui cabo de alimentação com plug de três pinos, neutro + fase + terra.

Para evitar riscos, como acidentes com fogo, choque elétrico, ou outros danos pessoais a você e outras pessoas é necessário conectar o fio terra da tomada a um cabo terra eficiente. A ligação do fio terra é necessária e não deve ser feita ao fio neutro da rede elétrica.

Caso tenha alguma dúvida em ligar o fio terra adequadamente, contate um eletricista de sua confiança.

Para execução do aterramento, siga as normas da ABNTNBR 5410 seção 6.4.1- Aterramento.

Para este modelo de produto deve ser utilizada uma tomada que suporte 10A.

ATENÇÃO!

A NÃO UTILIZAÇÃO OU MÁ INSTALAÇÃO DO ATERRAMENTO DA REDE ELÉTRICA, PARA ACIONAMENTO DO PRODUTO, LEVANDO ESTE A NÃO OPERAR EM CONDIÇÕES PRÉ-DETERMINADAS, IMPLICA NA PERDA DA GARANTIA DESSE PRODUTO.

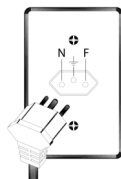


Figura 3: Plug modelo nacional com fio terra.

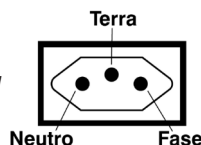


Figura 4: Tomada modelo nacional com fio terra

4 CUIDADOS

- Este produto não deve ser limpo com jato d'água.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou materiais, reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam 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 aparelho.
- A fim de evitar riscos, se o cordão de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
- Este aparelho sofre aquecimento da superfície externa. Evite contato manual direto.
- Não exponha partes do corpo por muito tempo às lâmpadas pois pode causar queimaduras leves na pele como as de sol.

5. ALERTAS DE SEGURANÇA

- Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão da tomada seja a mesma indicada no cabo de alimentação do aparelho.
- Não ligue este aparelho simultaneamente com outro aparelho na mesma tomada.
- Não toque diretamente às lâmpadas, ao menos que esteja certo que estão em temperatura ambiente, pois elas atingem altas temperaturas quando ligadas

6. UTILIZANDO O PRODUTO

- Com o aparelho devidamente ligado à rede elétrica ligue o interruptor do aparelho.

Para melhor rendimento do seu produto, evite operá-lo no caminho de corrente de ar.

Recomenda-se pré-aquecer o equipamento por pelo menos 10 minutos antes de utilizá-lo para melhor eficiência.

Observação: Este produto foi desenvolvido apenas para manter aquecidos alimentos fritos, respeitadas limitações de operação especificadas neste manual, sendo vedado o seu uso para quaisquer outras finalidades. Este aparelho deve ser usado sempre sobre mesa ou bancada, nunca utilizá-lo apoiado diretamente no chão.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO

Para manutenção e limpeza do produto, devem ser observados os seguintes cuidados:

- O aparelho deve estar desconectado da rede elétrica.
- O aparelho deve estar em temperatura ambiente, caso esteja quente aguardar o esfriamento. Não utilizar ácidos, amoníaco, cloro, produtos corrosivos ou derivados de petróleo para a limpeza.
- Utilizar apenas pano úmido ou esponja macia com detergente neutro.
- Não usar jato d'água, não utilizar esponja de aço ou de qualquer outro material abrasivo que possa riscar ou causar outros danos a superfície.
- Ter cuidado com as lâmpadas durante a limpeza pois são frágeis.

8 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Devido a constante evolução tecnológica de nossos produtos as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem prévio aviso, ao constatar algo que possa lhe causar dúvidas quanto a aplicação prática do que está escrito neste manual por gentileza contate o Serviço de Atendimento Refrimate ANTES de fazer qualquer intervenção no seu produto.

Ao deparar-se com um problema verifique se todas as instruções deste manual foram seguidas. Caso o problema persista, contate a Assistência Técnica Autorizada da sua cidade ou região ou o Serviço de Atendimento Refrimate.

Telefone: (51) 3738-1818
E-mail: sac@refrimate.com.br

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA assegura ao comprador inicial na seguinte forma estabelecida: Garantia de 3 (três) meses contra defeito de fabricação mais 3 (três) meses de garantia legal, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor final, desde que sejam seguidas as instruções de uso e instalações contidas nesse manual.

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA obriga-se, dentro do período de garantia, a prestar visita gratuita a aparelhos instalados dentro do perímetro urbano onde mantiver o Serviço Autorizado REFRIMATE;

Não está autorizada qualquer que seja a pessoa a assumir por si só a responsabilidade relativa à garantia de produtos REFRIMATE; Quando houver transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo contido na data da Nota Fiscal de Compra do primeiro comprador; A REFRIMATE restringe sua responsabilidade ao conserto de peças com defeito ou à substituição por novas, gratuitamente, desde que, a critério do Técnico Autorizado, sejam constatadas falhas em condições normais de uso durante vigência desta garantia; Mantenha a nota fiscal de Compra anexada ao Certificado de Garantia, pois ela é também a garantia.

Caso não apresente a mesma, será considerada automaticamente nula a garantia;

É declarada nula a garantia e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidente, agentes da natureza, uso em desacordo com o Manual de Instruções, ajustado ou consertado por pessoal não credenciado pela Assistência Técnica ou Revendedor Autorizado; É declarada nula a garantia se o produto apresentar danos e/ou defeitos que não tenham sido originados na fabricação, comprovados pela REFRIMATE ou pela ASSISTÊNCIA TÉCNICA;

É declarada nula a garantia se este certificado apresentar rasuras ou modificações;

Esta garantia não se aplica aos componentes elétricos que, pelo critério do técnico, tenham sido indevidamente manipulados. Esta garantia não se aplica a materiais plásticos, vidros, materiais ferrosos, materiais galvanizados, inox e chapas pintadas que apresentem arranhões, amassados, rachaduras e manchas a menos que tais imperfeições sejam constatadas no momento da entrega do produto.

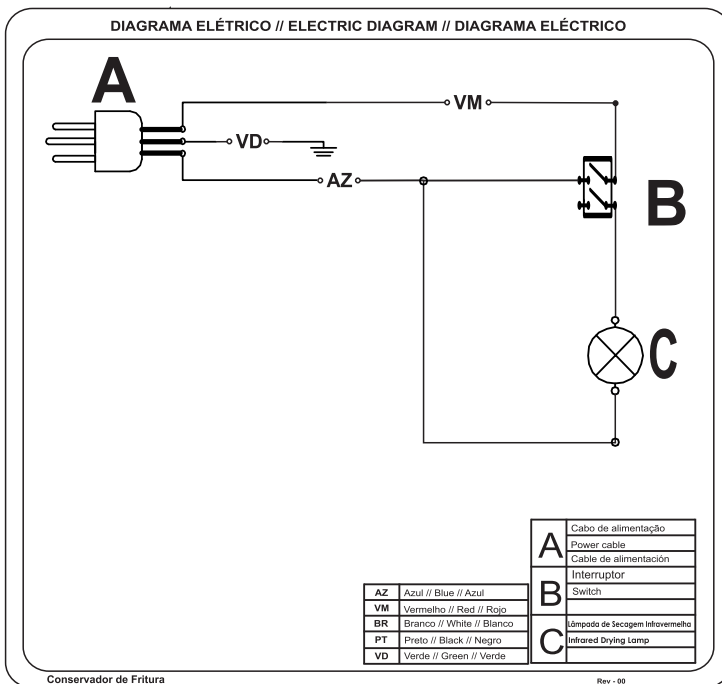
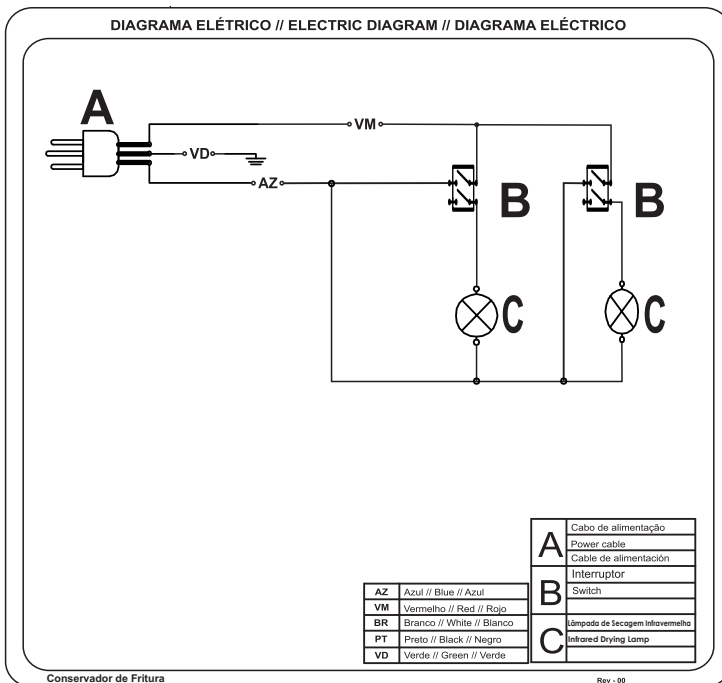
Esta garantia não se aplica a qualquer peça que, pelo critério do técnico, apresente defeito devido ao desgaste natural de uso ou tenha sofrido desgaste excessivo devido às condições ambientais as quais o produto tenha sido submetido.



IMPORTANTE

- 1. Em produtos refrigerados a limpeza do condensador e evaporador não será coberta pela garantia.**
- 2. A garantia somente é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra do produto.**

10. DIAGRAMA ELÉTRICO





GRUPO REFRIMATE

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