



MACOM
Integridade, experiência e inovação.



ESTUFA DE PÃES



Sumário

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos	4
2. Instruções de segurança	5
3. Conteúdo da caixa de embalagem	6
4. Fácil utilização	6
5. Modalidades de trabalho	6
6. Operação / manuseio	7
7. Limpeza e manutenção	10
8. Informações gerais	10
9. Normas e disposições legais	10
10. Eliminação de resíduos elétricos e eletrônicos	11
11. Esquema elétrico	12
12. Lista de peças EP 800	13
13. Termo de Garantia	15

Agradecimentos

Prezado cliente,

Obrigado pela sua preferência por equipamentos Macom. Ressaltamos que estamos a sua disposição para quaisquer esclarecimentos e o contato com você é muito importante para nós.

A Macom é reconhecida nacional e internacionalmente como a melhor fabricante de equipamentos e sistemas para cozinhas profissionais da América Latina.

Desde a sua fundação, em 1972, a empresa valoriza acima de tudo a qualidade de seus produtos. Sua trajetória sempre foi marcada por uma permanente evolução técnica, pelo desenvolvimento de produtos inovadores e por manter um relacionamento próximo e duradouro com clientes, parceiros e funcionários.

A Macom mantém seus alicerces fieis aos seus valores: Integridade, Experiência e Inovação. E foca o futuro preparando-se para atender às novas necessidades de seus clientes: ampliando o parque industrial, renovando a marca e lançando novos produtos. Empresa do grupo Hoshizaki desde 19 de julho de 2013.

- **Presente em todo o Brasil**
- **+ de 8 mil clientes**
- **+ de 30 anos de fornecimento para um mesmo cliente**
- **+ de 400 mil produtos fabricados**

Você agora faz parte de nossa história.

ATENÇÃO!

A EXECUÇÃO INCORRETA DA INSTALAÇÃO, AJUSTES, ALTERAÇÕES OU MANUTENÇÃO PODEM CAUSAR DANOS PESSOAIS, LESÕES OU MORTE. LEIA ATENCIOSAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTES MANUAIS ANTES DE INSTALAR, OPERAR OU EXECUTAR QUALQUER INTERVENÇÃO NO EQUIPAMENTO.

PARA SUA SEGURANÇA, NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA, SOLVENTE OU QUALQUER OUTRO PRODUTO INFLAMÁVEL PRÓXIMO A ESTES OU OUTROS EQUIPAMENTOS.

A INSTALAÇÃO FEITA POR EMPRESAS OU PESSOAL TÉCNICO NÃO AUTORIZADO E NÃO QUALIFICADO CANCELA A GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS.

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos

Nome Comercial	Câmara de fermentação p/ bandeja 400x600mm, com rodas.
Modelo	ROLEP800-2M
Potência	1,40 kW
Corrente	6,0 A
Tensão	220V 60Hz (1~)
Dimensões (L x P x A)	794x640x910 mm
Peso	80 Kg
Pressão máx. entrada de água	1 Mpa

Você também poderá identificar seu equipamento através dos desenhos da capa deste manual.

Para maiores informações, consulte nosso site: www.acosmacom.com.br

2. Instruções de segurança

Por favor siga estas instruções cuidadosamente para evitar o risco de incêndio, choque elétrico, queimaduras ou outros ferimentos e danos. Ao utilizar este aparelho, devem ser sempre observadas as precauções básicas de segurança, tais como:

- Estes aparelhos são destinados para ser usados para aplicações comerciais, como por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

- As crianças devem ser devidamente supervisionadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

- Não suba ou sente no equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento.

- Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com o aparelho devem ser utilizados, e os velhos conjuntos de mangueiras não devem ser reutilizados.

- Nunca deixe a unidade desacompanhada.

- Guarde sempre o manual de instruções num local seguro com o aparelho.

- Instale sempre a unidade de acordo com as instruções. É necessária uma distância de pelo menos 30 cm da divisória ou da parede.

- Este aparelho é destinado para uso interno, não o utilize ao ar livre.

- Proteger o aparelho da luz solar direta, da geada e da humidade.

- Posicione a sua estufa de modo que fique facilmente acessível.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou pessoas sem experiência ou conhecimento, a menos que tenham sido capacitadas para isso, através de uma pessoa responsável pela sua segurança, recebido supervisão ou instrução prévia no uso do dispositivo.

- Nunca mova a unidade enquanto estiver em funcionamento ou enquanto a estufa ainda estiver quente.

- Verifique se a unidade está na posição de desligado (0) antes ligá-la ou desligá-la.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser muito alta quando o aparelho é ligado. Use sempre uma luva térmica.

- Não utilize o aparelho para outras funções além do seu uso pretendido.

- O aparelho não deve ser utilizado perto de materiais combustíveis ou de uma fonte de calor.

- Durante o uso, tome cuidado para não obstruir os orifícios de ventilação da unidade. Assegurar sempre uma ventilação adequada ao redor do forno durante o funcionamento.

- Para evitar choques elétricos, nunca mergulhe a unidade, cabo de alimentação ou na água ou outros líquidos.

- Nunca utilize equipamento que esteja danificado ou com um cabo de alimentação defeituoso. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoas com qualificações semelhantes.

- Encaminhar as reparações apenas a uma pessoa qualificada.

- Use apenas peças de reposição originais.

- No final do uso, para limpar a unidade, não se esqueça de desligá-la e desconectá-la.

3. Conteúdo da caixa de embalagem

Aparelho: Uma estufa

Acessório: Este manual.

A sua estufa é entregue com um kit de empilhamento. Isto permite fixá-la no teto do forno de convecção FC 110 E ou FC 110 EG.

Veja a vista explodida detalhada do forno no final do documento.

4. Fácil utilização

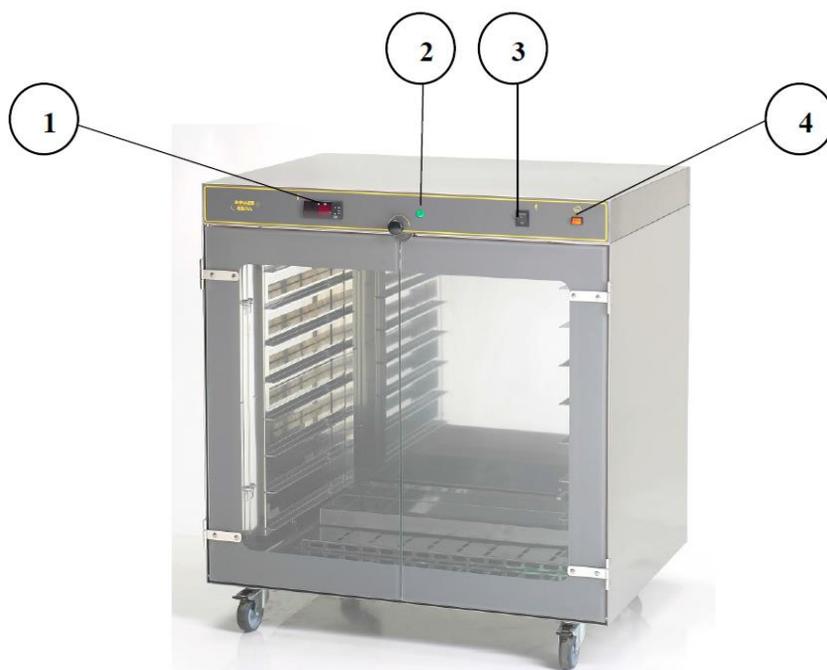
Use a estufa para fermentar baguetes, rolos ou outros produtos de pastelaria crus, frescos ou congelados em 2 a 2 horas e meia a uma temperatura de 29°C.

5. Modalidades de trabalho

A estufa funciona por convecção natural ou por calor estático. O calor sobe naturalmente dentro da cavidade, por isso pode haver uma diferença de temperatura de 3 a 5°C entre a parte superior e inferior. Esta diferença também pode mudar, dependendo da natureza dos alimentos, a taxa de carga ou o nível de umidade.

É equipado com um termostato eletrônico pré-definido a 29°C, um botão de pressão que lhe permite adicionar água à bandeja localizada acima da resistência. Recomenda-se realizar esta operação antes de aquecer o forno para que a umidade da cavidade permaneça constante durante todo o uso. Recomenda-se não ajustar a temperatura muito alta. Caso contrário, você corre o risco de fazer a sua massa com crosta e, portanto, afetar a qualidade do seu produto.

Para ligar a sua estufa, basta pressionar o interruptor de alimentação (nº3 na foto) a luz verde (nº2 na foto) acende-se e o termostato eletrônico pré-definido de fábrica (nº1 na foto) mostra a temperatura.



1 Termostato eletrônico

2 Interruptor On/Off

3 Luz indicadora de ligar/desligar

4 Botão de injeção de água

6. Operação / manuseio

a) Instalação / Montagem:

- Desembrulhe cuidadosamente a unidade da sua caixa de cartão.
- Colocar a estufa sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- Nunca coloque o aparelho perto de uma parede ou divisória feita de materiais combustíveis, mesmo que esteja bem isolada.
- É necessária uma distância de pelo menos 30 cm da divisória ou da parede.

b) Primeiro comissionamento:

Primeira limpeza

Limpe o dispositivo e os acessórios antes de usar pela primeira vez (ver 6 Limpeza).

Conectando o dispositivo

- Verifique se a tensão e a frequência do sistema de alimentação de energia correspondem aos valores da etiqueta de identificação.
- Verifique sempre se o cabo de alimentação elétrica ou o plugue macho estão danificados.
- Certifique-se de que cada botão de controle esteja ajustado a 0.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação e ligue-o a uma tomada ligada à terra.
- A unidade está ligada à corrente.

Nota: Se a unidade estiver ligada sua um plugue a uma tomada, ou seja, diretamente à rede elétrica, certifique-se de que isso seja feito por uma pessoa qualificada e devidamente treinada para este equipamento.

c) Usando o aparelho:

Elementos de operação e visualização

Operação/exibição	Função
Termostato eletrônico (n°1 na foto)	Ajuste de temperatura
Luz indicadora verde (n°2 na foto)	Aparelho energizado (a luz acende)
Interruptor (n°3 na foto)	Ligado/Desligado
Botão de pressão (n°4 na foto)	Injeção de água

Ligar

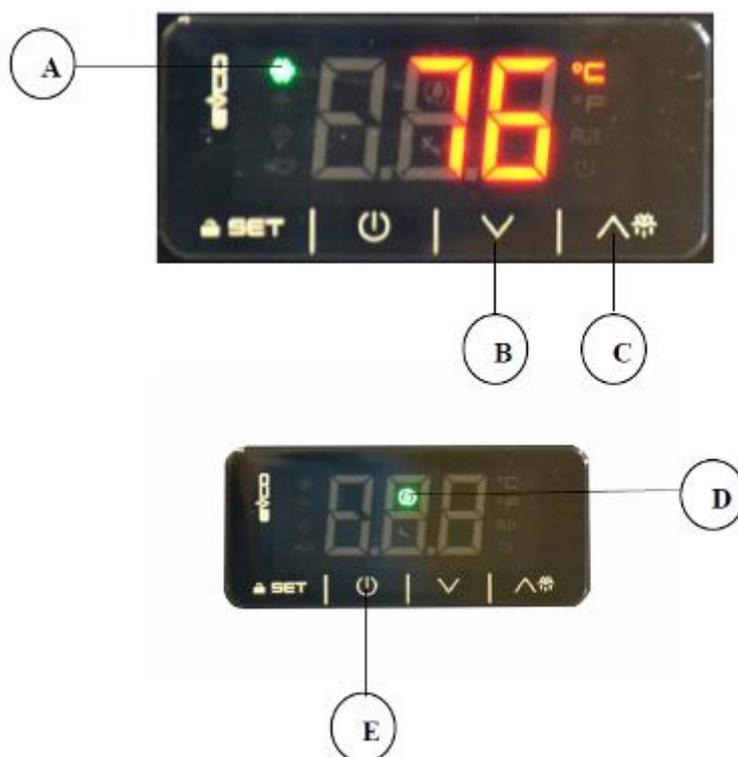
- Pressione o interruptor (n°3 na foto) a luz verde (n°2 na foto) ilumina-se.

O termostato eletrônico (n°1 na foto) acende-se e a temperatura no interior do forno é exibida, a marca A "flocos" acende-se indicando que o seu forno está aquecendo.

Ajuste de temperatura

Se desejar baixar a temperatura, pressionar a tecla "set", a marca A pisca, a temperatura pré-definida é exibida, depois pressione a marca B até atingir a temperatura desejada e confirme o novo valor pressionando a tecla "set".

Se desejar aumentar a temperatura, pressione a tecla "set", a temperatura pré-definida é exibida, depois pressione a marca C até que a temperatura desejada seja atingida e confirme pressionando a tecla "set".



Para poupar energia, após 15 minutos o visor entrará no modo standby, marca D. Para sair do modo standby, prima uma das teclas.

A marca E (ligado/desligado), permite que você ligue ou desligue a função do aquecedor, então você pode usar este dispositivo como uma caixa de exibição sem o aquecedor.

Desligamento do aparelho

- Coloque o interruptor em 0.
- A luz verde está apagada: o aparelho está desligado
- Deixe a unidade arrefecer.
- Desconectar ou cortar a alimentação de energia
- Limpe o aparelho. (cf. 6. Limpeza e manutenção)

d) Avaria/Reparação:

Em caso de avaria ou peça danificada, contate o seu departamento de assistência ao cliente e mande executar quaisquer operações técnicas por uma pessoa qualificada.

Quando contatar o departamento de serviço do seu Distribuidor ou loja, dê-lhes o número completo da peça do seu aparelho (nome comercial, tipo e número de série). Esta informação pode ser encontrada na placa de identificação visível na parte de trás da unidade.

7. Limpeza e manutenção

Desligue a unidade da tomada.

- Deixe a sua unidade arrefecer completamente antes de qualquer trabalho técnico ou de limpeza.
- Limpe regularmente as paredes exteriores do seu aparelho com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Lave o seu aparelho com uma esponja úmida.
- Seque a unidade com um pano macio e limpo.
- **Nunca limpe a unidade debaixo de um jato de água, pois isso pode causar danos irreparáveis à unidade.**
- Nunca mergulhe a unidade, cabo ou ficha em água ou outros líquidos para evitar choques elétricos.
- Se não for utilizado durante um longo período de tempo, recomendamos veementemente que o aparelho seja mantido longe da umidade.

8. Informações gerais

Combinação de cores do fio	Fase	Castanho ou Preto ou Cinzento
	Neutro	Azul
	Terra	Amarelo-Verde

O terminal de ligação equipotencial marcado com este símbolo  deve ser ligado ao condutor de ligação equipotencial do seu sistema por meio de um condutor com uma secção transversal mínima de 2,5 mm².

9. Normas e disposições legais

O dispositivo cumpre as seguintes normas:

IEC/EN 60335-1

IEC/PT 60335-2-49

PT 55014-1 + 55014-2

EM 61000-3-2 + 61000-3-3

10. Eliminação de resíduos elétricos e eletrônicos

O aparelho está em conformidade com as diretrizes:

2002/96/CE (REEE) N°34270064800021

2002/95/CE (ROHS)

2066/95 CE

2004/108 CE



Regulamento de Alcance

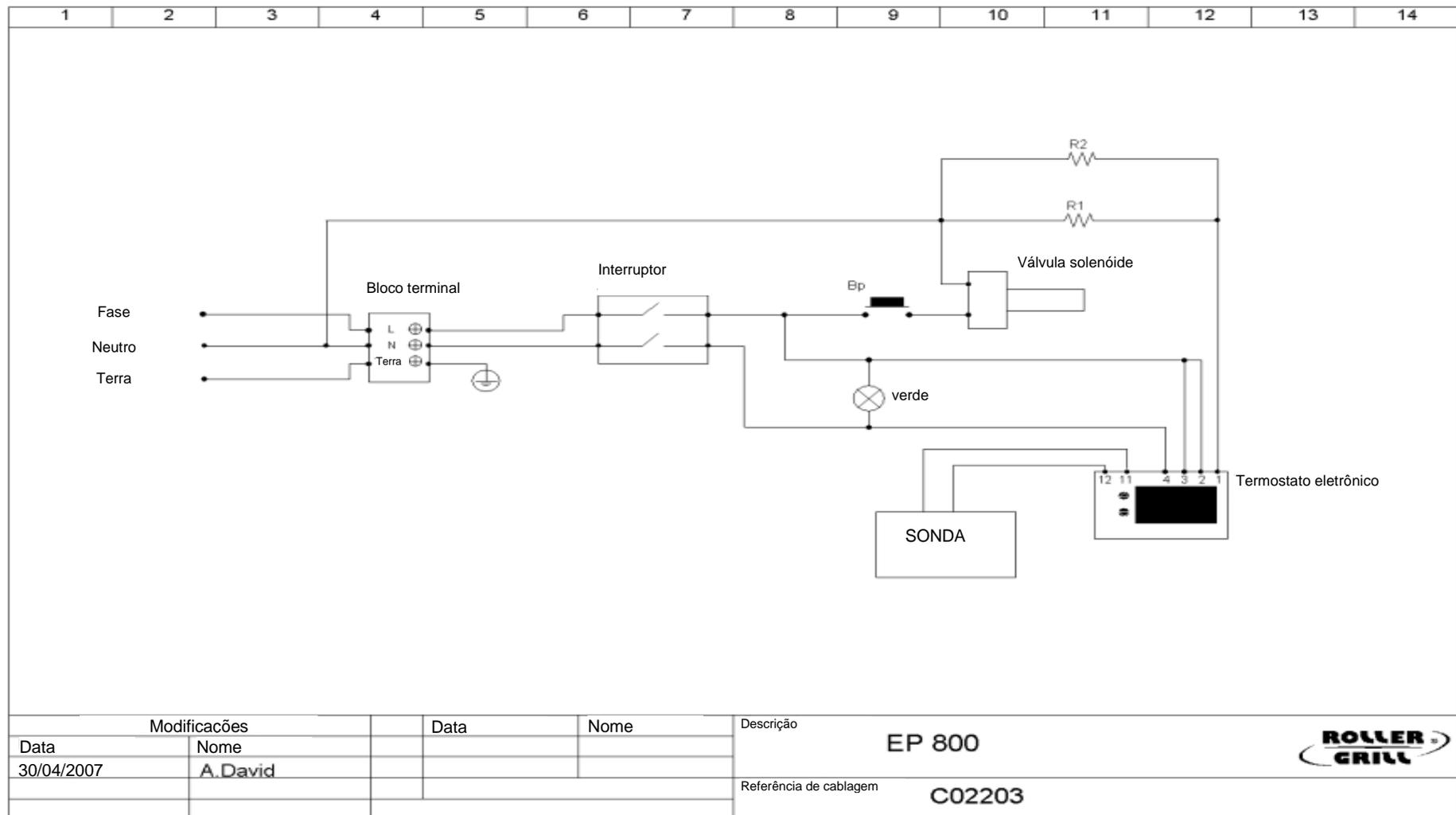
Não descarte o aparelho no lixo doméstico.

O aparelho deve ser levado para um centro de reciclagem de equipamento elétrico.

Os materiais do aparelho são de facto reutilizáveis. Ao eliminar corretamente os resíduos elétricos e eletrônicos, reciclagem e qualquer outra forma de reutilização de equipamentos usados, você dá uma contribuição significativa para a proteção ambiental.

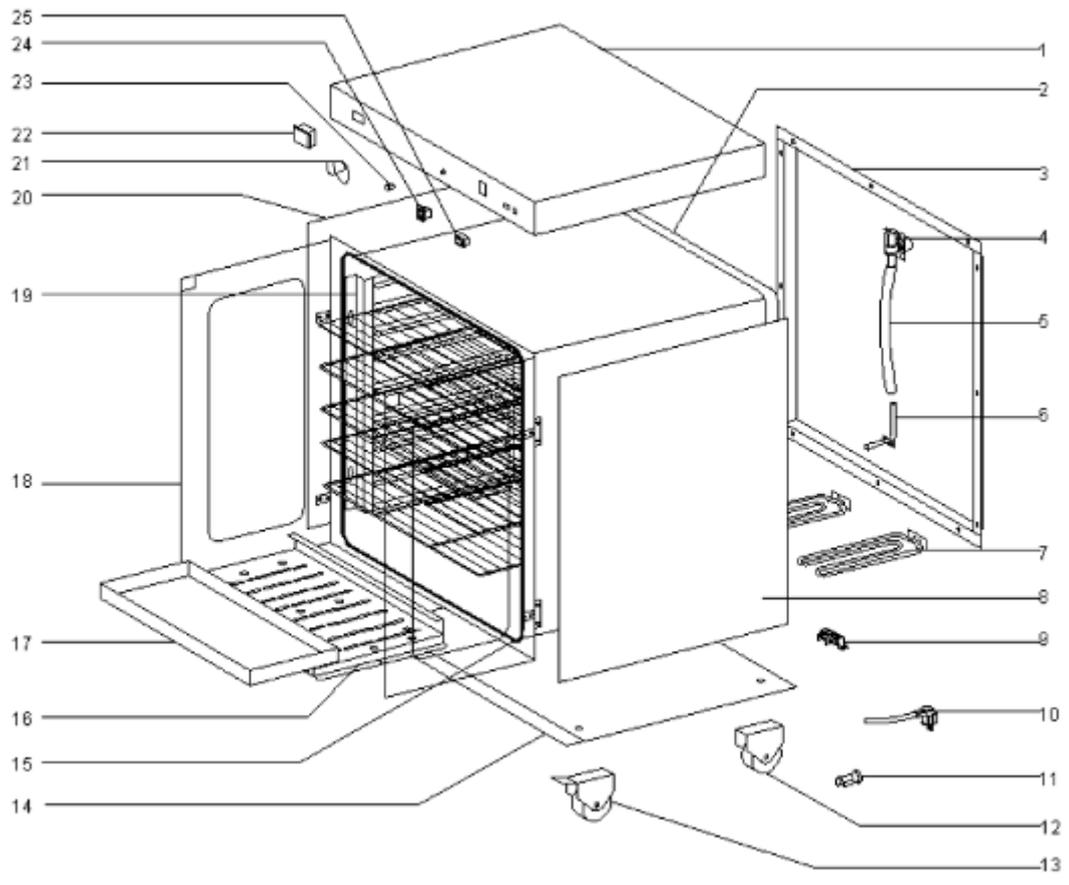
Para informações sobre a recolha de resíduos elétricos e eletrônicos, contate o seu distribuidor.

11. Esquema elétrico



12. Lista de peças EP 800

Item	Código	Qtde	Descrição
1	92006	1	Teto
2	92005SE	1	Cavidade completa
3	92011	1	Tampa traseira
4	B10006	1	Válvula solenoide
5	H03020	1	Tubo de silicone
6	B04078	1	Mangueira de água
7	D02148	2	Resistência blindada
8	92010	1	Lateral direita
9	A16013	1	Bloco terminal de 3 pinos
10	C03013	1	Fio com plugue macho
11	A10032	1	Prensa-cabo 16
12	F08001	2	Roda sem freio
13	F08002	2	Roda com freio
14	92014SE	1	Base
15	H03007	1	Conjunto
16	92003	1	Cobertura de Resistência
17	61006	1	Bandeja de umidificação
18	H01023	2	Porta de vidro
19	92015SE	2	Guia vertical das grades com cremalheira
20	92010	1	Lateral esquerda
21	A17002	1	Manípulo da porta
22	A06063	1	Termostato eletrônico
23	A08009	1	Luz verde
24	A07025	1	Interruptor liga/desliga
25	A07015	1	Botão de pressão
	A16026	1	Mini-Bolha



13. Termo de Garantia

Todos os produtos fabricados por AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. são testados e garantidos, através da sua fábrica e de representantes autorizados.

A GARANTIA tem a duração de um ano, e inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal, nos termos da lei 8078 de 11 de setembro de 1990.

O serviço de Assistência Técnica coberto por GARANTIA, será prestado por Aços Macom ou por seus representantes autorizados, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas.

As despesas com viagem, transporte, estadia e alimentação dos técnicos, serão arcadas pelo cliente que estiver situado fora da Grande São Paulo, ou fora da área de atuação das empresas credenciadas.

Esta garantia não cobre mau funcionamento causado por:

- Baixa pressão de água;
- Oscilação e interrupção de energia elétrica;
- Falta de pressão ou vazão de gás;
- Falta de limpeza e higiene que possa causar curto-circuito elétrico;
- Uso inadequado dos equipamentos;
- Agressões das partes elétricas ou eletrônicas por agentes de limpeza como detergentes e água, uso de soluções cáusticas;
- Descalibragem por operação incorreta.
- Bloqueio de evaporadores e condensadores em refrigeradores e freezers;

Não são cobertos por garantia:

- a) Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos, etc.);
- b) Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- c) Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- d) regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização, tenham se desregulado por imperícia no seu uso, ou por mudança de parâmetros desejada por seu usuário, tais como (queimadores, termostatos, pressostatos, termômetros e sensores de chama), salvo durante a instalação dos mesmos e respectiva regulagem.

Nos defeitos de fabricação, o componente defeituoso deve ser remetido à fábrica no prazo máximo de dez (10) dias, o que ficará a cargo do cliente ou das empresas credenciadas.

A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVALIDADA QUANDO:

- A instalação dos equipamentos for efetuada por profissionais ou empresas não credenciadas por Aços Macom Indústria e Comercio Ltda.
- Acidentes de transporte, antes de sua utilização, ou por causas naturais, como inundações, incêndios ou outros.
- Por mudança de local, sem acompanhamento de empresa credenciada.
- Quando os equipamentos tiverem recebido maus tratos, ou alterações/modificações não autorizadas pela Fábrica.

A Aços Macom Indústria e Comercio Ltda. não autoriza nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Aços Macom se reserva o direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.