

TOSTADOR ELÉTRICO



ROLCT540B-2M



Para agendar serviços de instalação e/ou reparo do seu produto junto à rede autorizada de **assistências técnicas**, você pode:

Acessar o site www.acosmacom.com.br/rede-de-assistencias/ através de seu computador ou smartphone



OBRIGADO POR ESCOLHER A MACOM!

Prezado cliente,

Obrigado por 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 e parceiros.

A Macom mantém seus alicerces fiéis 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.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA | 4 |
| 1.1 SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES | 5 |
| 2. EQUIPAMENTO | 6 |
| 2.1 CONHECENDO SEU EQUIPAMENTO | 6 |
| 2.2 TABELA DE MODELOS | 7 |
| 2.3 EMBALAGEM | 8 |
| 3. INSTALAÇÃO | 9 |
| 3.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO | 9 |
| 3.2 PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO | 10 |
| 3.2.1 DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO | 11 |
| 4. OPERAÇÃO | 12 |
| 4.1 LIGANDO O EQUIPAMENTO | 12 |
| 4.2 ELEMENTOS DE COMANDO OU INDICAÇÕES | 13 |
| 4.3 RECOMENDAÇÃO DE REGULAGEM | 13 |
| 4.4 POSIÇÃO DO REFLETOR REMOVÍVEL DO RECUPERADOR DE TORRADA: | 14 |
| 4.5 SUPERFÍCIE QUENTE | 14 |
| 5. RECOMENDAÇÕES GERAIS | 15 |
| 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO | 16 |
| 6.1 LIMPEZA DO EQUIPAMENTO | 16 |
| 6.2 CONSERVAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL | 16 |
| 6.3 MANCHAS DE ALIMENTOS OU RESÍDUOS ENDURECIDOS | 17 |
| 7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS | 18 |
| 7.1 PEDIDO DE PEÇAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS | 18 |
| 8. TERMO DE GARANTIA | 19 |

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o equipamento, leia atentamente este manual para se certificar de que saiba como operar os recursos e operações que o seu novo equipamento oferece de maneira segura e eficiente.
- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas que não possuem experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou lhes tiverem sido dadas instruções de utilização por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As advertências e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis que podem ocorrer. É sua responsabilidade usar o bom senso e ser cuidadoso e atento ao instalar, fazer manutenção e utilizar o eletrodoméstico.
- Como as instruções operacionais a seguir abrangem diversos modelos, as características do seu equipamento poderão diferir um pouco daquelas descritas neste manual e nem todas as placas de advertência poderão ser aplicáveis. Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com a central de assistência técnica pelo telefone +55 11 2085-7000 ou pelo site www.acosmacom.com.br/contato.

1.1 Símbolos de segurança e precauções

ATENÇÃO!

Recomendações ou sinalizações de ações com riscos que podem resultar em ferimentos leves ou danos materiais.

CUIDADO!

Riscos ou práticas pouco seguras que podem resultar em ferimentos leves ou danos materiais.

ADVERTÊNCIA!

Riscos ou práticas pouco seguras que podem resultar em ferimentos graves ou óbito.

ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio/materiais inflamáveis.

PERIGO!

Risco de morte por choque elétrico.

Estes sinais estão aqui para evitar ferimentos a você e outras pessoas. Siga-os com atenção.

Guarde o manual em um local seguro para consultas futuras.

2. EQUIPAMENTO

2.1 Conhecendo seu equipamento

Estes aparelhos são destinados para uso de 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.

Utilizar o aparelho unicamente para torrar pão de forma, pãezinhos, biscoitos, rosquinhas, baguetes, waffles, fatias de pão colonial, pão com queijo, donuts, pequenas pizzas, quiches, etc.

Este aparelho é de grande capacidade e permite a torradeira de produzir, segundo o tipo de pão, de 300 a 540 torradas / hora sem pré-aquecimento.

As duas rampas de quatro válvulas de quartzo e a velocidade de rotação da esteira transportadora são reguláveis independentemente, em função dos produtos a serem torrados. A parte traseira permite selecionar o modo de saída dos produtos torrados:

- Saída dianteira: Retorno para pão de forma, pãezinhos, biscoitos, rosquinhas, etc.
- Saída traseira: Para baguetes, fatias de pão colonial (diam. 30cm), waffles, torradas com manteiga, pão com recheio, tortas, pequenas pizzas, quiches, etc.

2.2 Tabela de modelos

| Dados Técnicos | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| Nome Comercial | Tostador elétrico de dupla saída |
| Modelo | ROLCT540B-2M |
| Potência | 2,65 kW |
| Corrente | 11,5 A |
| Tensão | 220V 60Hz ~1 |
| Nº de válvulas de quartzo | 8 |
| Dimensões (L x P x A) | 500 x 680 x 450 mm |
| Área de cozimento | 330 x 335 mm |
| Rendimento (Torradas) | 540 torradas/h |

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

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

2.3 Embalagem

Equipamento embalado em caixa de madeira com dimensões em mm (L x C x A):

- 550 x 720 x 500 mm



3. INSTALAÇÃO

A instalação do equipamento deverá ser feita por empresas credenciadas pelo fabricante ou através de técnicos devidamente treinados e autorizados, que verificarão as condições ideais de funcionamento do equipamento (tensão, variação de tensão e sistema de proteção adequado). O treinamento dos operadores é parte integrante deste processo de instalação

3.1 Local de instalação

O espaço técnico para instalações em geral está localizado de acordo com o tipo de base de apoio e modelo do equipamento, portanto, o local escolhido para a instalação deve seguir as informações especificadas no projeto de layout definitivo ou em segundo caso, o diagrama de instalação do modelo do equipamento, quando não existir projeto de layout para a obra. Em qualquer um dos casos, deve-se respeitar um vão de 150 mm nas laterais e traseira, de paredes construídas de materiais combustíveis e 0 mm para não combustíveis, providenciando no mínimo 600mm na frente do equipamento para serviço e operação.



ADVERTÊNCIA!

Não bloquear a área em volta da base ou abaixo do equipamento. A área deve ficar livre de produtos químicos.



ATENÇÃO!

Uma instalação apropriada é essencial para uma operação sem problemas. A instalação somente poderá ser executada por pessoal técnico autorizado. Qualquer alteração no equipamento cancela a garantia.

3.2 Procedimentos para instalação

Antes de conectar o equipamento a rede de alimentação, verifique na etiqueta de dados técnicos se o equipamento condiz com o tipo de tensão da rede elétrica e siga as seguintes orientações:

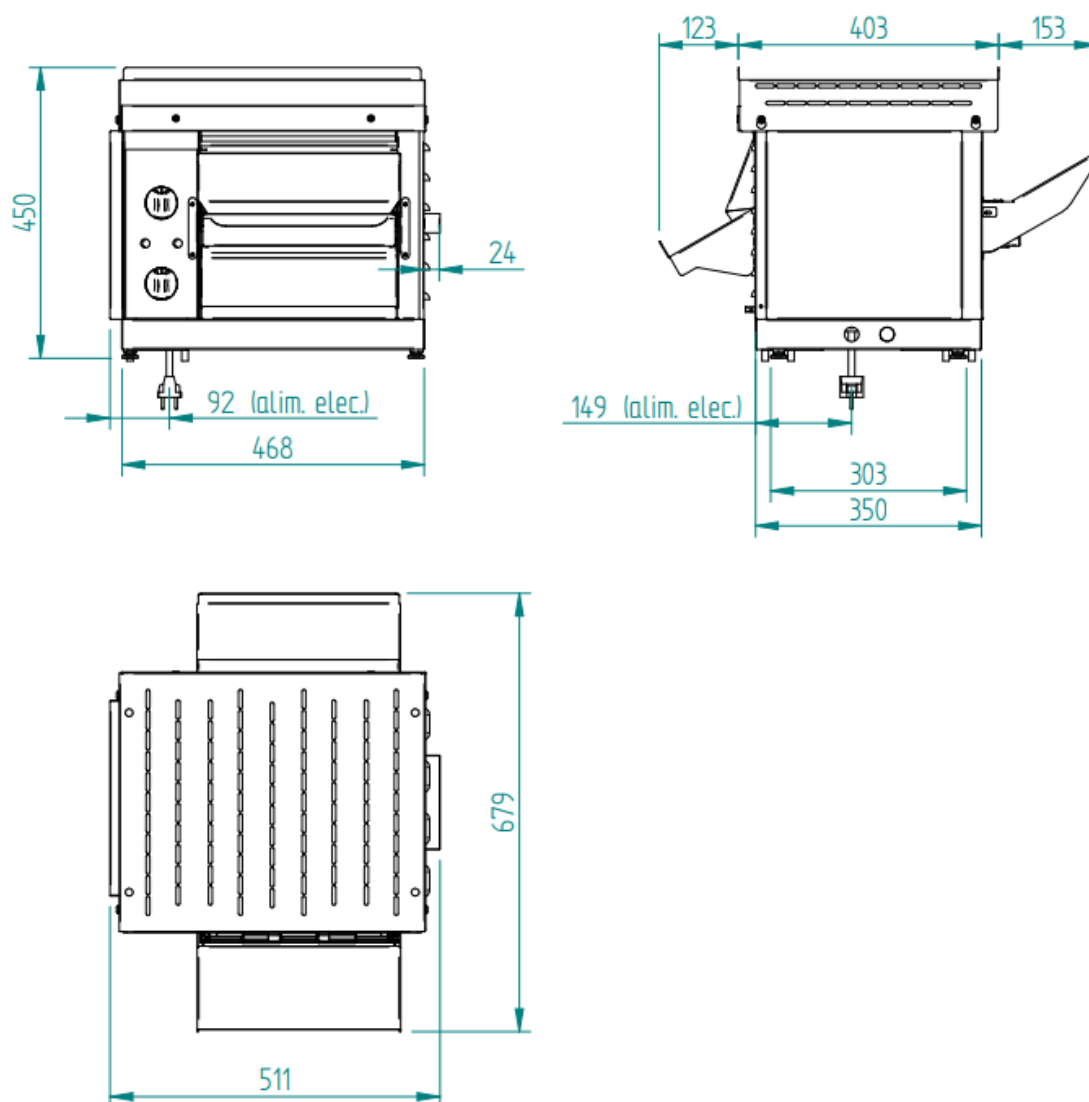
- Desembalar cuidadosamente o equipamento de sua embalagem.
- Colocar a torradeira sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
- Remover todos os filmes de proteção.
- Não ligar a torradeira em uma tomada múltipla.

A tensão e corrente do equipamento estão impressos na etiqueta de dados técnicos, afixado no produto e na tabela de dados técnicos neste manual. Conecte o equipamento a rede elétrica correspondente, utilizando um plugue adequado ou conectando o equipamento a fiação fixa, incorporando um dispositivo de desligamento que atenda as especificações do equipamento e de acordo com as normas técnicas vigentes. Ao instalar um equipamento elétrico, devem-se seguir as normas técnicas locais do país. No Brasil a rede elétrica deve ser executada em conformidade com as Normas Técnicas da ABNT NBR 5410.

NOTA: O dimensionamento incorreto da rede pode causar estragos, mau funcionamento e danos irreparáveis ao equipamento. No caso da rede elétrica, por exemplo, uma baixa tensão pode afetar o desempenho do equipamento e ou da rede local.

Deverá ser parte da instalação, o treinamento inicial de start up para o operador do equipamento. Finalizado o procedimento, o equipamento está pronto para ser utilizado.

3.2.1 Diagrama de instalação



 - Ponto Elétrico – 220V monofásico + terra – 60Hz. Altura de 100mm da base do equipamento.

Observações:

- Todas as instalações devem obedecer às normas da ABNT;
- Prever coifa para captação de gordura e vapor;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento.

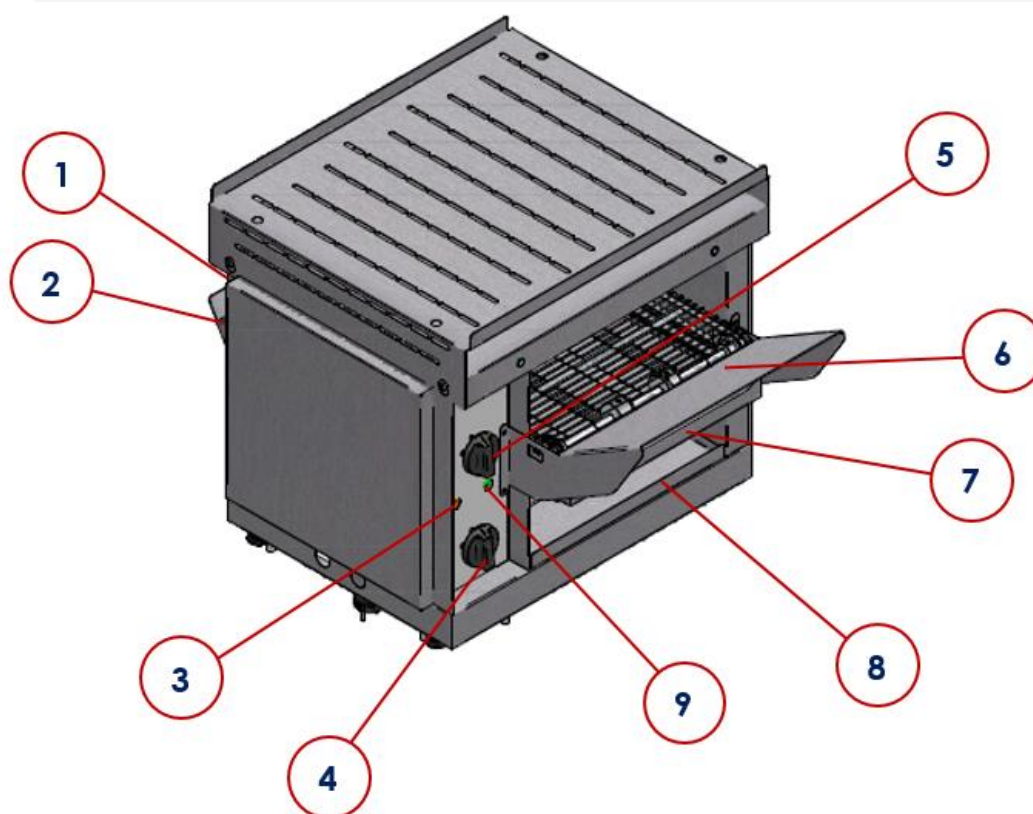
4. OPERAÇÃO

4.1 Ligando o equipamento

Para ligar a torradeira, basta acionar o comutador (5) na posição desejada (de 2 a 4), o indicador laranja (3) acende.

Girar o botão do regulador de velocidade (4) segundo a duração de cozimento desejada (de 0 a 10).

Regule a potência desejada posicionando o comutador (5) na posição desejada.



- 1 Refletor traseiro superior
- 2 Bandeija de saída
- 3 Indicador de controle
- 4 Regulador de velocidade
- 5 Comutador

- 6 Bandeja de abastecimento
- 7 Bandeja refletora
- 8 Bandeja de recuperação
- 9 Indicador de energização

4.2 Elementos de comando ou indicações

| Elemento de comando: | Função: |
|---|--|
| Comutador 4 posições (5): Posição 1 Posição 2 Posição 3 Posição 4 | Interrupção As válvulas inferiores aquecem sozinhas As válvulas superiores aquecem sozinhas Todas as válvulas aquecem |
| Indicador luminoso verde (9) | Ligação à energia |
| Indicador luminoso laranja (3) | Aparelho em funcionamento |
| Regulador de velocidade (4) | Velocidade de mínima a máxima |

4.3 Recomendação de regulagem

A fim de obter os melhores resultados, é aconselhável efetuar as seguintes regulagens:

- Uma pizza fresca (diam. 40cm) massa fina, é cozida em 3 minutos, termostato 350°C, dosador de energia na posição 9.
- Uma pizza congelada (diam. 40cm) massa grossa, é cozida em 4 minutos, termostato 320°C, dosador de energia na posição 7.

Você pode utilizar o seu forno de pizza em funcionamento contínuo, girando o cronômetro para a esquerda depois da posição "0".

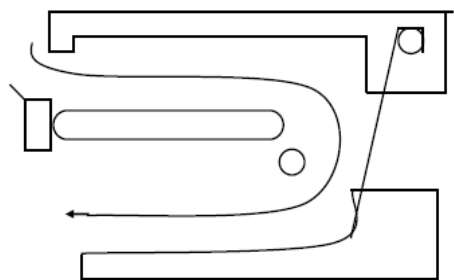


ATENÇÃO!

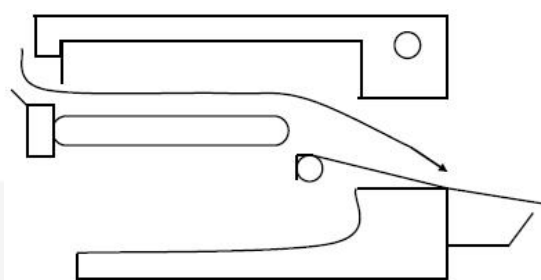
Não esqueça de desligar o forno após a utilização

4.4 Posição do refletor removível do recuperador de torrada:

Recuperação frontal com retorno da torrada



Recuperação traseira sem retorno da torrada



4.5 Superfície quente

A etiqueta indica que o local marcado pode estar quente e não deve ser tocado sem cuidado.



Ref.: IEC 60417-5041

5. Recomendações Gerais

1. O APARELHO DEVE SER ATERRADO: A rede elétrica deve ser fornecida conforme os padrões vigentes do país (NBR5410). A falta de aterramento adequado na rede elétrica pode resultar em morte ou ferimentos graves;
2. Para reduzir o risco de choque elétrico, não toque no interruptor de controle com as mãos úmidas;
3. Não utilize um aparelho com um cabo de alimentação danificado. O cabo de alimentação não deve ser alterado, esmagado, tencionado ou emaranhado. Tais ações poderiam resultar em choque elétrico ou danos ao equipamento. Caso encontre o cabo de alimentação nestas condições, contate o pessoal técnico autorizado para substituição do mesmo;
4. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em lesão, incêndios ou danos ao equipamento.
5. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança.
6. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do equipamento.
7. Não suba ou pendure objetos no equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento.
8. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo.
9. Mantenha a área em volta do aparelho limpa. Sujeira, poeira ou insetos no aparelho pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento.
10. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 Limpeza do equipamento

Recomenda-se a limpeza diária do equipamento após seu uso, mantendo sempre a superfície da chapa limpa e com uma fina camada de óleo, evitando assim o aparecimento de pontos de corrosão.

1. Certifique-se que o equipamento esteja desligado;
2. Desligue a alimentação elétrica do equipamento. Evite que qualquer componente elétrico do equipamento entre em contato com a água;
3. Aguarde o completo esfriamento do equipamento;
4. Remover o suporte dos produtos na parte superior do forno;
5. Retirar as bandejas de alimentação e de descarga (nas partes dianteiras e traseiras) e lavá-las.
6. Nunca limpar as válvulas de quartzo quando elas estiverem quentes;
7. Evitar tocar nas válvulas diretamente com os dedos, utilizar um pano embebido em álcool.
8. Limpar regularmente as paredes externas de seu aparelho com a ajuda de água quente e/ou detergente (evitar as esponjas abrasivas). Enxaguar seu aparelho com a ajuda de esponja úmida.
9. Nunca limpar o aparelho com jato d'água, há risco de infiltrações danificarem o aparelho.
10. No caso de não utilizar o aparelho durante um período prolongado, recomenda-se conservar o aparelho ao abrigo da umidade.

6.2 Conservação do Aço Inoxidável

O aço inoxidável não sofre corrosão agressiva do oxigênio do ar. Sua resistência se constitui em uma capa molecular de óxido que se forma sobre a superfície, protegendo o aço da corrosão. Entretanto, há substâncias que modificam e obstruem esta capa, impedindo a formação de uma nova camada protetora, resultando num processo de corrosão. É necessário, portanto, utilizar produtos de limpeza adequados.

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, seja para a limpeza do aço inoxidável ou para limpeza do piso ou de áreas próximas ao equipamento, informe-se com o fornecedor sobre as características de cada produto utilizado. Não usar produtos à base de cloro.

Ao deixar o equipamento sem uso por algum tempo, realize a limpeza das superfícies externas e internas. Após secar, proteja com uma película de vaselina líquida nas partes externas. Produtos para esta finalidade são facilmente encontrados no comércio.

6.3 Manchas de alimentos ou resíduos endurecidos

Lave com água quente. Se os resíduos estão fortemente aderidos e endurecidos, utilize uma solução de detergente neutro e use eventualmente uma espátula de madeira ou plástico.

7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 Pedido de Peças e Informações Técnicas

Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante **Macom**. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: www.acosmacom.com.br/servicos. Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias poderá entrar em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo telefone (55) 11 2085-7000. Para agilizar o seu pedido, as seguintes informações são necessárias:

- Modelo do equipamento;
- Quantidade;
- N° de série;
- Código da peça;
- Natureza do problema;
- Demais informações que possam nos ajudar na solução de seu problema;

8. 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.

Não autorizamos nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

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;
- Descalibrar por operação incorreta.
- Bloqueio de evaporadores e condensadores em refrigeradores e freezers;

Não são cobertos por garantia:

- Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos etc.);
- Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- 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 cuidados, ou alterações/modificações não autorizadas.

A Aços Macom se reserva do direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

TOSTADOR ELÉTRICO DUPLA SAÍDA
ROLCT540B-2M_04_010823



AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Av. Julia Gaiolli, 474 – 07251-500 – Guarulhos, SP

Telefone/Fax: +55 11 2085-7000

<http://www.acosmacom.com.br>