



MACOM
excelência no que faz



EASYCOOK ELÉTRICO MACOM



Sumário

Agradecimentos	3
1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos	4
2 - Informações de Segurança	5
3- Avisos e Definições.....	5
3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico	5
4 - Definições.....	6
4.1 - Operadores.....	6
4.2 - <i>Pessoal Técnico Autorizado</i>	6
4.3 - <i>Pessoal de Instalação Qualificado</i>	6
5 - Conhecendo seu Equipamento.....	6
6 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento.....	7
6.1 - <i>Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado</i>	7
7 – Instalação	7
7.1 – Instalação dos Filtros	8
7.1.1 – Conjunto de Filtros	9
7.1.2 – Diagrama de Fluxo de Ar	10
7.2 – Instalação do Conjunto de Fritura	10
7.3 – Adicionando Óleo.....	11
7.4 – Instalando o Cesto de Fritura.....	11
7.5 – Posição do Came.....	12
8 – Operação.....	12
8.1 – Limpeza Inicial.....	12
8.2 – Ligando a Easycook	13
8.2.1 – Função Melt.....	13
8.3 – Operando a Easycook.....	14
8.4 – Criar ou Alterar Programas	14
8.5 – Desligando o Equipamento	15
8.6 – Avisos do Painel.....	15
9 - Recomendações Gerais	16
10 - Conservação do Equipamento	17
10.1 - Limpeza e troca dos filtros:	17
10.2 - Limpeza Diária	19
10.3 - Limpeza Semanal.....	20
10.4 - Limpeza e Manutenção Trimestral	20
10.5 - Conservação do Aço Inoxidável.....	20
10.6 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos.....	20
11 - Sistema de Segurança com sensores.....	21
11.1 - Acesso ao Damper Corta Fogo.....	22
12 – Sistema de supressão de incêndios ANSUL.....	23

13 - Pedido de Peças e Informações Técnicas	24
14 - Peças para Reposição	25
15 - Diagrama Elétrico	29
16 - Diagramas de Instalações	30
17 - Embalagem do Produto	31
18 - Termo de Garantia.....	32

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 DESTE MANUAL 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	Easycook Elétrico Macom	
Modelo	EASYCOOK	EASYCOOK-CL
Capacidade Cuba	10,5 litros	
Potência	8000 W	
Tensão	220V 60Hz (~1)	220V 50Hz (~1)
Corrente	36,4A	
Dimensões (mm) (L x P x A)	583 x 754 x 993	
Temperatura de Trabalho	80°C a 185°C	
Grau de Proteção IP	IP23	

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

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

2 - Informações de Segurança

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, leia e entenda as informações deste manual relacionadas ao funcionamento, utilização e manutenção do produto adquirido. Realize os procedimentos conforme as orientações descritas.

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes ao uso do equipamento ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Perigo!

Risco de morte por choque elétrico!

O equipamento não está desligado da rede depois que o botão liga/desliga do painel tenha sido acionado.

Caso seja necessário realizar manutenção, reparos ou trabalhos de limpeza específicos, o equipamento deverá ser desligado da rede elétrica.

O equipamento sempre deve ser instalado por pessoal técnico autorizado e homologado pela **Aços Macom**.

Todos os pontos elétricos devem estar em conformidade com as normas vigentes no país.

Usar somente peças de reposição originais.

Nunca limpe o equipamento com um jato de água direto ou de alta pressão.

O não cumprimento destas orientações pode afetar a segurança do equipamento, bem como comprometer seu desempenho e acarretar na perda da garantia por parte do fabricante.

Para maiores informações poderá consultar o suporte técnico Macom pelo telefone +55-11-2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/contato



Cuidado

Riscos biológicos, tais como mofo, micróbios e vírus!

Mantenha todas as rotinas de limpeza diárias, bem como a correta estocagem dos produtos conforme as normas sanitárias vigentes.

AVISO – A abertura da torneira de drenagem fará com que o conteúdo quente da fritadeira saia fora.

3- Avisos e Definições

3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico

As informações sobre a operação, instalação e assistência técnica deste equipamento podem ser esclarecidas pelo pessoal técnico autorizado MACOM. Para localizar o representante mais próximo de sua região, entre em contato com o Suporte Técnico pelo telefone (55) 11 2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/servicos

As execuções da rede de alimentação elétrica dos equipamentos, bem com os pontos hidráulicos e de esgoto, devem ser feitos por pessoal de instalação qualificado.

Nenhuma instalação ou serviço deve ser realizado até que o técnico tenha lido cuidadosamente este manual de instruções. Da mesma forma, o proprietário/gestor não deve operar o equipamento até que o instalador o tenha instruído sobre o seu funcionamento adequado. Falha em instalar, operar e manter o equipamento em acordo com este manual vai afetar negativamente a segurança, desempenho, vida útil dos componentes e cobertura de garantia, além de poder resultar em danos físicos e acidentes. A instalação adequada é de responsabilidade do instalador. Falha do produto ou danos materiais devido à instalação inadequada não são cobertos pela garantia.

4 - Definições

4.1 - Operadores

Profissionais qualificados para operar o equipamento, que tenham lido cuidadosamente as informações deste manual, recebido treinamento devido e estejam familiarizados com as funções ou tenham experiência anterior com o equipamento ao qual este manual se refere.

4.2 - Pessoal Técnico Autorizado

Deve estar familiarizado com o equipamento Macom e ter sido homologado (autorizado) por Aços Macom. Todo pessoal técnico autorizado deve possuir o conjunto completo de manuais e devem possuir um estoque mínimo de componentes para agilizar a assistência técnica.

4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado

Pessoas ou empresas que diretamente ou através de representantes, sejam responsáveis pela execução da rede elétrica. Devem possuir experiência neste tipo de serviço, conhecimento das normas técnicas locais e familiaridade com os cuidados requeridos pelo equipamento.

Coloquem em lugar visível as instruções a serem seguidas caso haja alguma anomalia no funcionamento do equipamento ou no ambiente em que se encontra.

Este equipamento deve ser conectado ao ponto elétrico conforme as normas técnicas vigentes no país.

Para uso futuro, mantenha este manual em lugar seguro. Cópias adicionais poderão ser obtidas com o credenciado Macom mais próximo ou pelo site:

www.acosmacom.com.br/manual-do-usuario/

5 - Conhecendo seu Equipamento

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.

A fritadeira Easycook foi desenvolvida para efetuar fritura de alimentos por imersão em óleo ou gordura vegetal aquecida. Contém um sistema de fritura elétrico programável e dotado de descarga automática do alimento. O equipamento possui o Sistema ANSUL incorporado para segurança contra incêndio.

O sistema de exaustão incorporado tem filtragem do ar e devolução ao ambiente feita através de quatro sistemas de filtragem.

O controle de temperatura digital permite uma reação mais rápida comparada ao sistema analógico, com controle de ajuste da curva de aquecimento para evitar o superaquecimento do óleo, possibilitando uma fritura mais seca e crocante.

6 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento

Certifique-se de inspecionar a EASYCOOK. Ela saiu da fábrica em perfeitas condições e foi embalada para suportar a viagem. Caso algum dano tenha ocorrido durante o percurso, notifique a transportadora imediatamente e solicite ao motorista que faça esta anotação no Conhecimento de Transporte.

6.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado

Reclame imediatamente ao agente de transporte e à Macom, independente da extensão dos danos.

Registre no CONHECIMENTO DE EMBARQUE ou no VERSO DA FATURA o dano verificado e providencie que seja assinado pelo entregador.

Se os danos não forem observados até o equipamento ser desembalado, faça uma reclamação por danos não aparentes. Isto deve ser efetuado dentro de 15 dias após a data da entrega (guarde a embalagem para inspeção posterior).

A Aços Macom Ind. e Com. Ltda. não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos durante o transporte

7 – 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 150mm nas laterais e traseira, de paredes construídas de materiais combustíveis e 0mm para não combustíveis, providenciando no mínimo 600mm na frente do equipamento para serviço e operação. **O equipamento deve ser instalado e usado em local apropriado, que de maneira nenhuma, o óleo ou gordura, possa ter contato com água.**

NÃO BLOQUEAR A ÁREA EM VOLTA DO EQUIPAMENTO. A ÁREA DEVE FICAR LIVRE DE PRODUTOS QUÍMICOS.

CUIDADO: não conecte o equipamento à rede de eletricidade sem antes completar os passos 1 e 2.

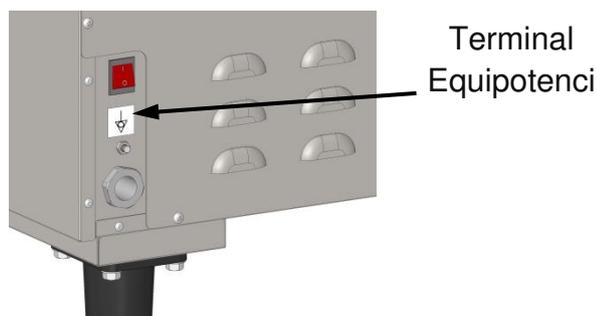
- 1.** Nivele equipamentos com pés, desparafusando as sapatas em aproximadamente 25mm. Regule para que o equipamento fique perfeitamente nivelado, com altura do piso até a superfície de operação. O piso da área ocupada pelo equipamento deve estar nivelado.
- 2.** Antes de conectar o equipamento a rede de alimentação, verifique na etiqueta de dados técnicos se o equipamento condiz com o tipo de tensão da rede elétrica.

A tensão e corrente do equipamento estão impressos na etiqueta de dados técnicos, afixada na parte traseira do 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.

O Terminal de ligação equipotencial (∇) é uma interligação entre as partes metálicas dos equipamentos. Sua função é limitar as diferenças de potencial entre os sistemas elétricos colocando-os no mesmo potencial, evitando assim que ocorra choque elétrico ao tocar equipamentos diferentes.

Esse terminal de encontra na parte traseira do equipamento.



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.



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.

Coloque a EASYCOOK no balcão, ajuste os pés (se necessário) para nivelar a EASYCOOK, certifique-se de que nada esteja colocado em cima da EASYCOOK de forma manter a saída de ar desimpedida.

7.1 – Instalação dos Filtros

- Remova a tampa dos Filtros localizada na parede interior traseira da câmara de cocção retirando os dois Manípulos plásticos que a prendem (Fig. 1);
- Remova a Gaveta de Filtros do equipamento (Fig. 2);
- Insira os filtros na gaveta de Filtros (Fig. 3) seguindo a ordem especificada;
- Reinstale a Gaveta de Filtros;
- Reinstale a Tampa dos Filtros e gire os manípulos no sentido horário até que estejam bem firmes.

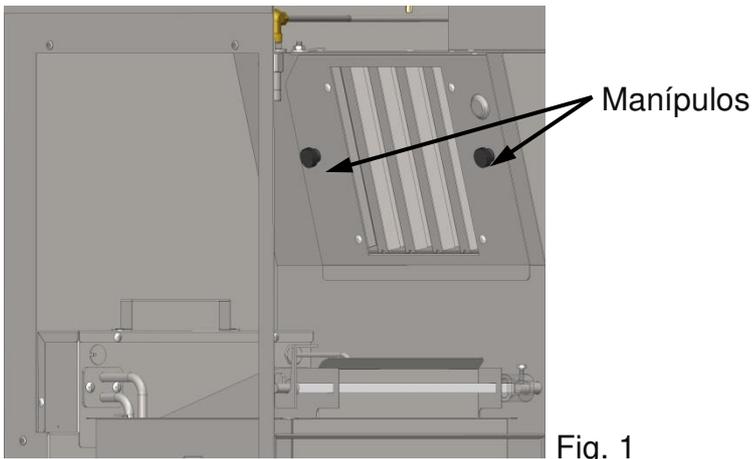


Fig. 1

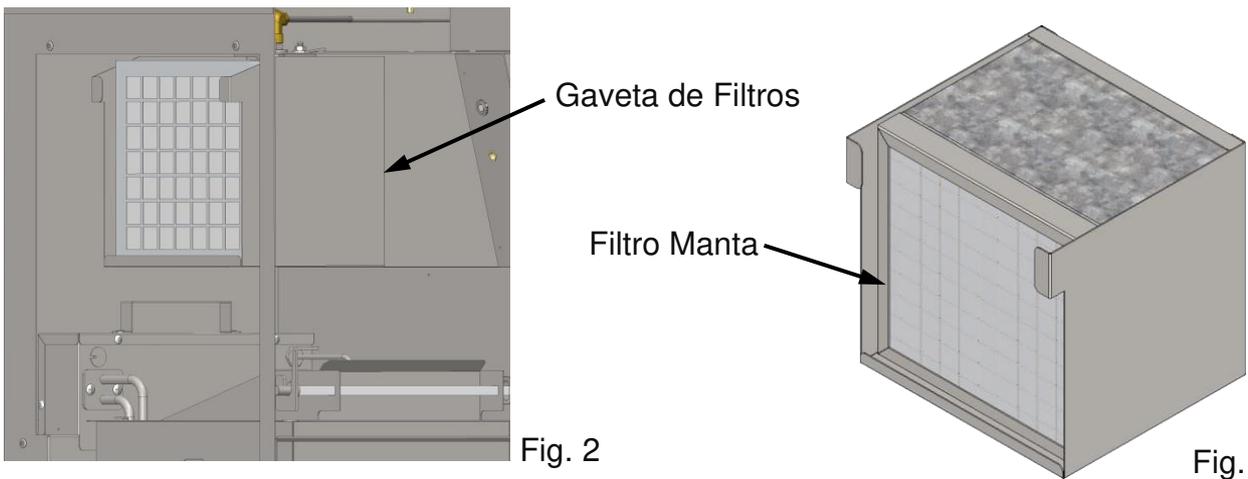
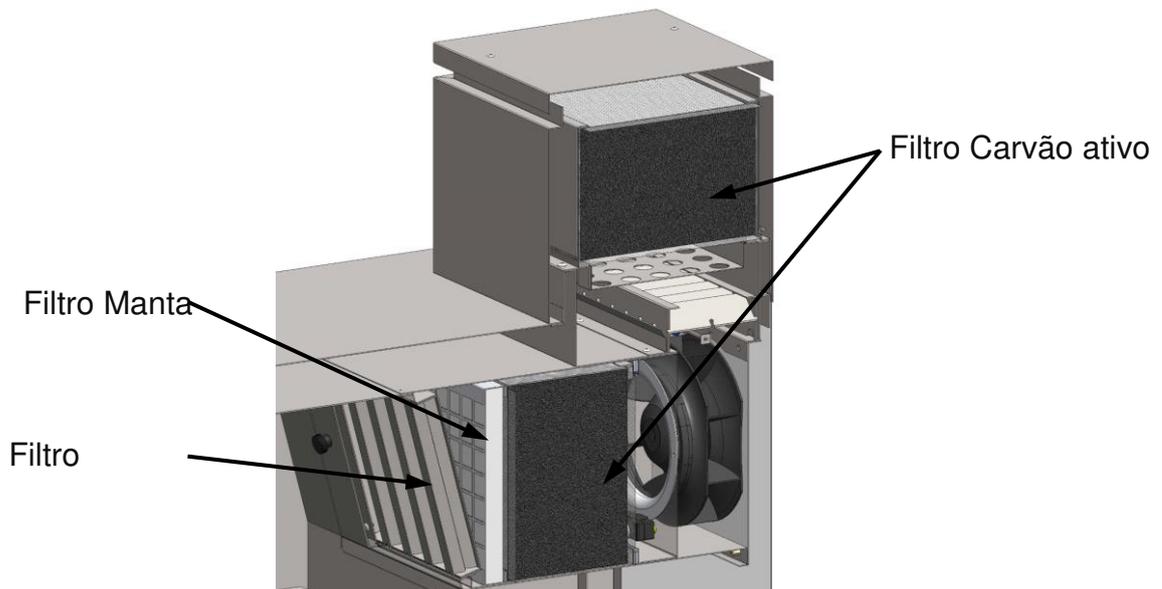


Fig. 2

Fig.

7.1.1 – Conjunto de Filtros

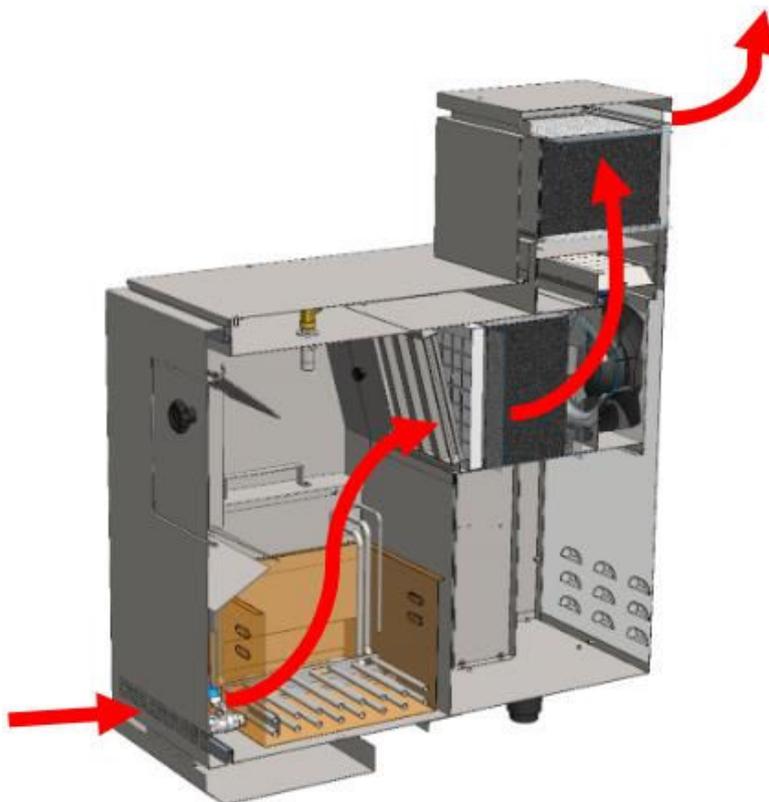


- Pré filtro de manta é utilizado para reter resíduos e não contaminar o filtro de carvão ativado.

- Filtro de carvão ativado é utilizado para absorção de odores, gases nocivos, corrosivos ou irritantes.

- O carvão ativado é o adsorvente mais usado na purificação do ar, no controle de poluentes. Seu elemento filtrante é composto por células de carvão ativado granulado garantindo excelente desempenho.

7.1.2 – Diagrama de Fluxo de Ar



7.2 – Instalação do Conjunto de Fritura

- Posicione o recipiente de óleo na câmara de cocção (Fig. 4). Certifique-se de que a válvula de drenagem esteja fechada;

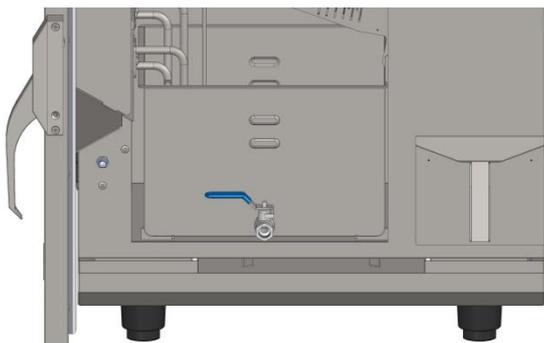


Fig. 4

- Posicione o conjunto de resistência na câmara de cocção (Fig.5), guiando com os pinos guia (Fig.6);
- O conector macho do conjunto de resistências deve se conectar ao conector fêmea na parte de baixo da câmara de aquecimento (Fig. 6);

É muito importante que estes conectores estejam encaixados firmemente uns aos outros para evitar medições erradas de temperaturas.

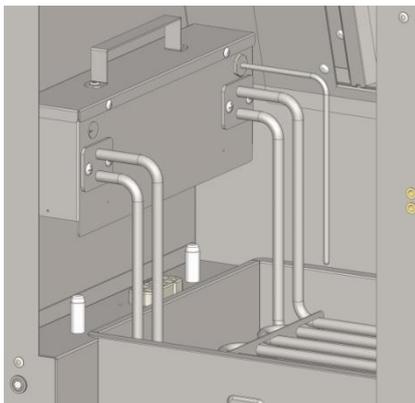


Fig.5

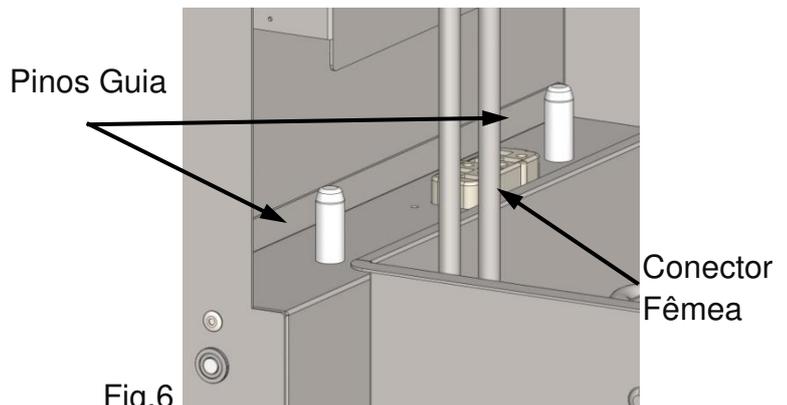


Fig.6

7.3 – Adicionando Óleo

Com a válvula de drenagem fechada, adicione óleo ou gordura vegetal ao recipiente. Complete até a marca de nível inferior (Fig. 7) no recipiente.

A fritadeira possui um recipiente com capacidade para 10,5 litros de óleo ou 9,6kg de gordura vegetal aproximadamente.

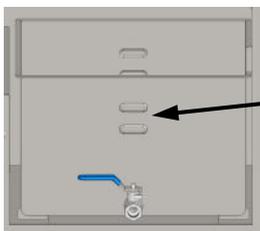


Fig. 7

É mais simples e seguro adicionar óleo frio ao recipiente de óleo do que remover óleo quente. Quando aquecido o óleo se expande. Somente depois que esta expansão estiver concluída é que você deve acrescentar óleo até o nível normal

Uma quantidade de óleo maior do que a adequada pode resultar em respingos de óleo. Uma quantidade de óleo menor do que a adequada pode resultar em alimentos mal cozidos ou leituras de temperatura equivocadas. Um nível muito baixo de óleo pode causar fumaça.

Ao usar óleo, sempre siga as recomendações do fabricante.

Atenção: Nunca opere a EASYCOOK com pouco ou nenhum óleo para evitar risco de fogo e queima das resistências.

Não utilize óleo ou gordura velho, pois o mesmo é mais propício a entrar em combustão quando o óleo entrar em ebulição (quando o óleo começa a borbulhar).

Não abra o registro de saída de óleo até que o óleo ou gordura esfrie.

7.4 – Instalando o Cesto de Fritura

- Insira a ponta chata da haste da cesta de fritura na fenda localizada na parede traseira da câmara de cozimento (Fig. 8);
- Encaixe a ponta redonda da haste da cesta de fritura no suporte em formato de gancho na parte frontal inferior da câmara de cozimento (Fig. 9);

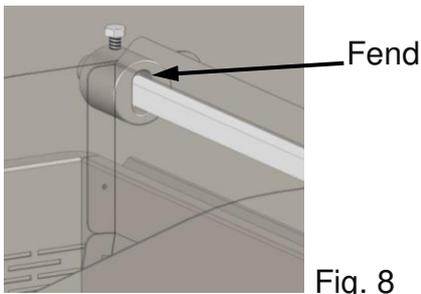


Fig. 8

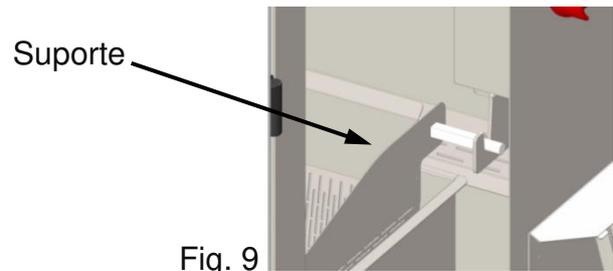


Fig. 9

IMPORTANTE: A instalação completa fará com que a cesta de fritura fique posicionada num ângulo fora do recipiente de óleo (Fig.10).

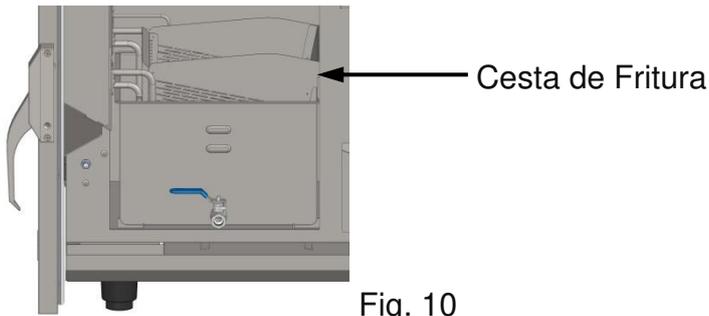


Fig. 10

Não force a cesta para baixo, pois isto danificará seu motor. Quando adicionar óleo, nunca apoie o recipiente de óleo na cesta.

Feche e trave a porta principal.

7.5 – Posição do Came

Cesto em espera	Drenagem do óleo	Descarregando o alimento

Observação:

Quando instalar o equipamento e ligar pela primeira vez, não coloque o cesto de fritura. Após ligar o equipamento verifique se o came esta na posição “Cesto em Espera”. Caso não esteja e não retornar para esta posição após alguns minutos, acione a assistência técnica autorizada.

8 – Operação

8.1 – Limpeza Inicial

Retire os componentes removíveis do interior da EASYCOOK:

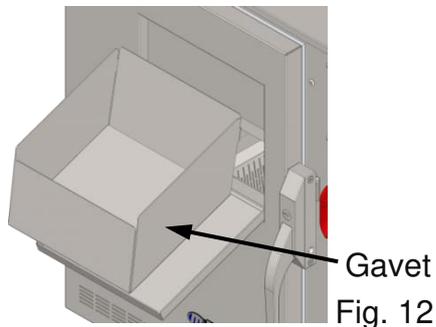
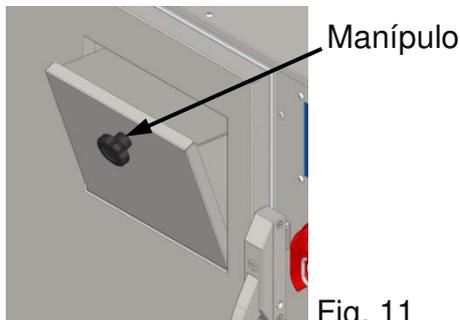
- Cesto de fritura;
- Conjunto de Resistências;
- Recipiente de óleo;
- Cesto de Recebimento

Lave o recipiente de óleo e a cesta de fritura com água morna e sabão, em seguida enxágue-os com água limpa;

Remova a gaveta condutora de alimentos girando o manípulo no sentido anti-horário (Fig. 11);

Separe as duas partes da gaveta condutora de alimentos (Fig. 12) e lave-as com água morna e sabão enxaguando-as em seguida com água limpa;

Monte e reinstale as peças limpas e secas

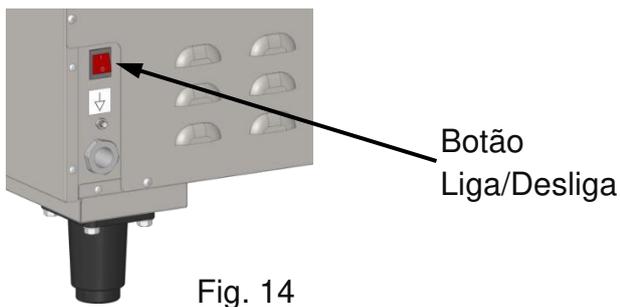


Cesto de Recebimento



8.2 – Ligando a Easycook

- Ligue o equipamento acionando o botão Liga/Desliga geral na parte traseira (Fig.14);



- Com a porta fechada e travada, pressione o botão  no painel digital;
- O painel digital mostrará a mensagem , indicando para verificar o nível de óleo no recipiente (Fig. 7);
- Abra a porta, verifique o nível do óleo e feche novamente;
- O ventilador de exaustão será ligado e o óleo começará a aquecer até a temperatura padrão (180°C), o led acima do botão de aquecimento  acenderá e a temperatura do óleo será mostrada;

8.2.1 – Função Melt

Como padrão, o equipamento inicia com a função “Melt”  ligada. Essa função serve para derreter a gordura vegetal sólida (quando utilizada), ela aquece a resistência lentamente para não ocorrer à queima da gordura vegetal. Caso esteja usando óleo, é só pressionar “Melt” para desliga-lo. A função termina automaticamente quando o óleo atinge a temperatura de 90°C. a cesta de fritura faz um descarte  para remoção de resíduos provenientes de frituras anteriores.

8.3 – Operando a Easycook



Nunca ligue sua fritadeira sem óleo ou gordura

Não colocar alimento com excesso de água, gelo ou ultrapassando a quantidade do cesto de fritura, pois a ebulição excessiva do alimento poderá causar acidentes.

- Após verificado o nível de óleo, o display mostrará a mensagem abaixo

SEL.FEC;

- Selecione o programa desejado, por exemplo, . Observe que o led acima do botão deve ficar aceso;
- Após selecionado o programa, no display será informado temperatura programada, **2-174°** e depois o tempo de fritura programado **2-04.00**. Em seguida será exibido intercaladamente a temperatura do óleo e o tempo de fritura;
- Quando o led acima do botão  estiver ligado, indica que a resistência está ligada, aquecendo o óleo;
- Aguarde o equipamento atingir a temperatura. **O equipamento não iniciará o processo de fritura enquanto não atingir a temperatura programada na receita selecionada;**
- Ainda que a fritadeira tenha sido programado para parar o aquecimento ao atingir 180°C, a temperatura do óleo pode chegar a 185°C devido à circulação do óleo no interior da cuba;
- Abra a gaveta condutora (Fig. 12) e coloque o alimento a ser preparado na mesma;
- A carga máxima na gaveta condutora para fritura é de **600 gramas** de batata ou empanados;
- Feche a gaveta condutora (Fig. 12) para que o alimento deslize até a cesta de fritura (Fig. 10). Pressione  e o tempo de cocção começará a contar;
- Ao finalizar o ciclo, a cesta de fritura subirá e escorrerá o óleo por alguns segundo. Logo após a cesta de fritura dispensará o alimento na cesta de recebimento (Fig. 13). O equipamento repetirá o movimento de dispensa para certificar que a cesta está completamente vazia, logo após ela voltará para posição inicial.
- Então soará um alarme, informando que foi finalizado o ciclo de fritura. Para finalizar o alarme, pressione a tecla ;
- Feito isso, o equipamento estará pronto para um novo ciclo de fritura;
- Para cancelar o ciclo de cocção pressione . Observe que isto causará um ciclo de despejo da cesta de fritura.

8.4 – Criar ou Alterar Programas

Pressione o programa que deseja alterar, exemplo . Observe que o led acima do botão deve ficar aceso;

Temperatura

Para alterar a temperatura, pressione o botão . Observe que o led acima do botão deve ficar aceso. Altere a temperatura através dos botões  ou . Pressione novamente o botão  para gravar a temperatura, o led acima do botão deve apagar.

Tempo

Para alterar o tempo de fritura, pressione o botão . Observe que o led acima do botão deve ficar aceso. Altere o tempo através dos botões  ou . Pressione novamente o botão  para gravar o tempo de fritura, o led acima do botão deve apagar.

A maioria dos alimentos tem o tempo de cocção recomendado em suas embalagens. Use estes tempos como um ponto de partida.

8.5 – Desligando o Equipamento

Para desligar a Fritadeira, basta pressionar o botão  por alguns segundos. O painel digital exibirá a mensagem , o exaustor continuará ligado para baixar a temperatura e garantir a limpeza contínua do ar.

O equipamento desligará completamente, inclusive o painel digital, quando o óleo atingir a temperatura de 90°C.

Ao final do expediente, poderá desligar o equipamento acionando o botão Liga/Desliga geral na parte traseira (Fig.14).

8.6 – Avisos do Painel

	Porta frontal aberta	Verifique se a Porta frontal está aberta.
	Sem tampa dos filtros ou mal colocado	Abra a porta frontal e verifique a tampa dos filtros (Fig. 1).
	Abrir a porta e verificar nível de óleo	Verificar nível de óleo para não haver queima das resistências.
	Sem Gaveta de filtros ou mal colocado	Retirar a tampa dos filtros e verificar a Gaveta dos filtros (Fig. 1 e 2).
	Sem Damper ou mal colocado.	Verificar Item 11.1 deste manual.
	Cesto de fritura descarregando o alimento	Verificar item 8.2.1 deste manual

	Seleccione receita desejada	Verificar item 8.3 deste manual
	Equipamento desligando, exaustor ligado aguardando a temperatura baixar até 90°C	Verificar item 8.5 deste manual
	Temperatura acima de 210°C. equipamento desligando por segurança (Highlimit)	Desligue o equipamento no botão liga/desliga. Após alguns minutos, inicie um novo ciclo. Se o problema persistir, acione a assistência técnica especializada.

9 - Recomendações Gerais

1. Mantenha a parte de cima livre e desimpedida para que haja uma ventilação adequada para o equipamento;
2. 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;
3. Para reduzir o risco de choque elétrico, não toque no interruptor de controle, painel ou qualquer parte elétrica com as mãos úmidas. Verifique se o interruptor de controle atrás do equipamento está na posição "DESLIGADO" antes de conectar ou desligar o equipamento da rede elétrica;
4. 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 nestas condições, contate o pessoal técnico autorizado para substituição do mesmo. Para desligar o aparelho da tomada, certifique-se de puxar o plugue, não o cabo;
5. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em choque elétrico, lesão, incêndios ou danos ao equipamento;
6. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzida 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;
7. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do equipamento, para assegurar que não estão brincando com o aparelho;
8. Não suba ou pendure objetos na porta do equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento;
9. Tenha cuidado para não prender os dedos ao abrir e fechar a porta. Tenha cuidado ao abrir e fechar a porta se houver crianças na área;
10. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo;
11. Mantenha a área em volta do aparelho limpa. Sujeira, poeira ou insetos no aparelho pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento;
12. Mantenha as aberturas de ventilação do equipamento sem obstruções;
13. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo.

10 - Conservação do Equipamento

IMPORTANTE: Para atender as normas locais de saúde e segurança a manutenção regular do equipamento deve obrigatoriamente ser feita. A manutenção adequada é importante para que a EASYCOOK continue a operar sem a necessidade de uma coifa ou duto e é importante para a saúde e segurança de seus clientes.



Cuidado

Tenha cuidado ao limpar, algumas áreas podem ter arestas afiadas

A troca frequente de óleo, como parte de sua manutenção regular, irá tornar o sabor de seu produto mais atrativo. A frequência de troca de óleo irá variar imensamente, dependendo do uso de sua EASYCOOK.

Para limpeza externa e interna, recomenda-se o uso de uma esponja macia e detergente adequado. Para a retirada do detergente não se deve usar água em excesso, com o risco de deteriorar componentes elétricos, principalmente na área do painel, onde se localizam componentes elétricos.

Não é recomendado o uso de palha de aço ou qualquer tipo de abrasivo para limpeza do equipamento.

O equipamento não deve ser limpo com jato d'água ou limpador a vapor

10.1 - Limpeza e troca dos filtros:

Filtro inercial (inox): Limpeza diária com lavagem com desengordurante:

1. Remover os dois manípulos/parafusos traseiros (fig.01) e remover o filtro.
2. Desencaixar as duas partes metálicas do filtro e lavar com desengordurante e auxílio de bucha grossa (Esponja multiuso).
3. Secar bem (importante secar muito bem antes de remontar para evitar umedecimento dos estágios de filtros posteriores).
4. Remontar e recolocar na fritadeira.

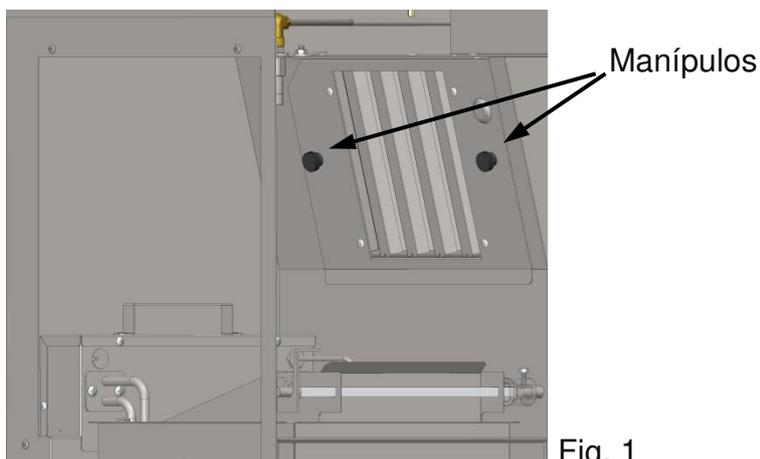


Fig. 1

Filtro manta: Troca semanal ou quando o filtro estiver saturado (Os filtros podem ser solicitados entrando em contato com nosso **Suporte Técnico**).

1. Remover os dois parafusos traseiros e remover o filtro INERCIAL (seguir instruções acima)
2. Puxar a gaveta de filtros localizados na parte posterior (fig.02)
3. Remover o FILTRO MANTA localizado à frente na gaveta de filtros (fig.03)
4. Remover a MANTA do suporte metálico
5. Deixar de molho com desengordurante por cerca de 5 minutos
6. Secar bem (importante secar muito bem antes de remontar para evitar umedecimento dos estágios de filtros posteriores)
7. Remontar no suporte e posteriormente na gaveta de filtros.
8. Recolocar gaveta na fritadeira

Importante:

Recomendável trabalhar no sistema de rodízio, ter mais de uma manta disponível, enquanto uma seca a outra é usada.

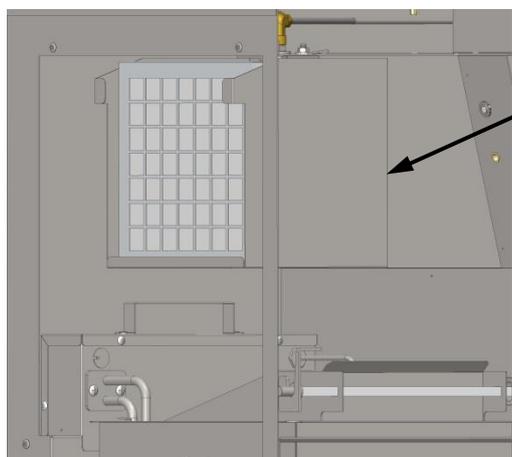


Fig. 2

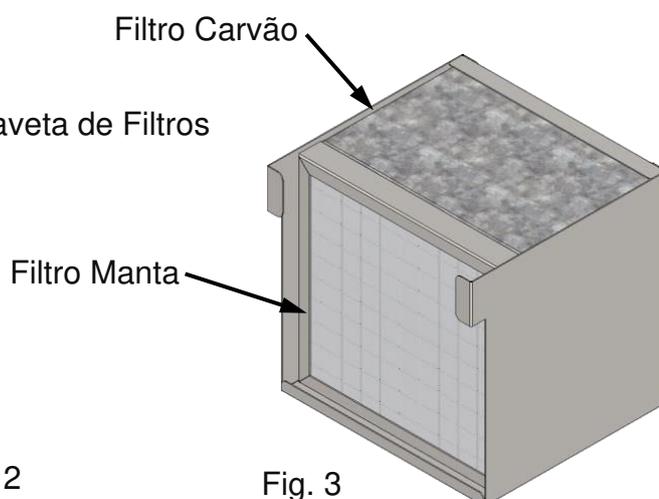


Fig. 3

Filtro carvão (câmara): troca deve ocorrer **bimestralmente** ou quando o bloco estiver saturado (carvão coagulado)

Filtro carvão (chaminé): troca deve ocorrer **quadrimestralmente** ou quando o bloco estiver saturado (carvão coagulado)

Importante:

Esta manutenção é solicitada para que o equipamento tenha garantia e para que o mesmo atenda às exigências de equipamentos que dispensam exaustão.

Apesar de ser muito fácil substituir o filtro de carvão ativado, algumas partículas do material podem se soltar. Por isso, realize esta substituição longe de sua área de preparação de alimentos. Remova o filtro de carvão ativado usado e o substitua por um novo.

Use os filtros de carvão ativado fornecidos para EASYCOOK. Os filtros podem ser solicitados entrando em contato com nosso **Suporte Técnico**.

10.2 - Limpeza Diária

Desconecte (desligue) a EASYCOOK da tomada.

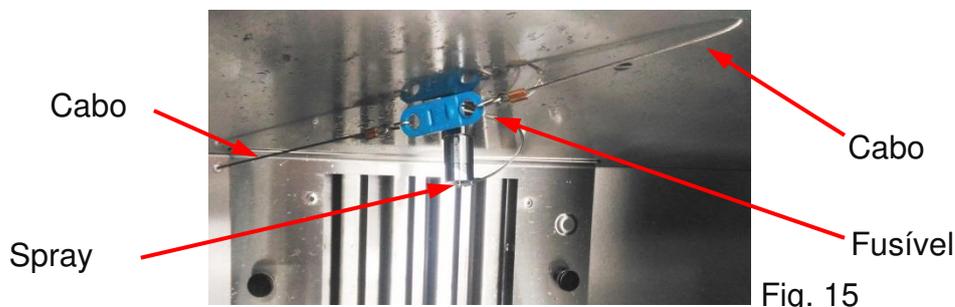
- Remova e lave em água morna com sabão e depois enxágue os seguintes itens:
 - Cesta de fritura;
 - Gaveta condutora de alimentos;
 - Tampa dos filtros;
 - Cesta de Recebimento.
- Seque todas as peças completamente;

Qualquer vestígio de água deve ser removido do recipiente de fritura, antes de ser preenchido com óleo ou gordura.

- Remova o filtro de carvão ativado e limpe as superfícies externas com um pano úmido ou papel toalha;

Atenção: Nunca molhe o filtro de carvão ativado, pois ele poderá ser danificado.

- Limpe as superfícies internas até que seja possível ver todo o metal. Tenha extremo cuidado ao limpar ao redor de cabos e fusíveis da cabine interior. Uma descarga acidental do sistema de incêndio pode eventualmente ocorrer (Fig. 15). Caso ocorra, o painel soará um alarme informando o ocorrido;



- Higienize todas as partes e superfícies internas;
- Recoloque os componentes limpos e secos e adicione líquido quando necessário;

10.3 - Limpeza Semanal

Desconecte (desligue) a EASYCOOK da tomada.

- Repita a limpeza diária;
- Remova o conjunto de resistências;

Atenção: Nunca coloque a caixa de aquecimento em imersão, pois ela poderá ser danificada. Tenha cuidado ao limpar ao redor dos controles de temperatura.

- Remova o recipiente de óleo;
 - Descarte o óleo de maneira ambientalmente correta;
 - Limpe bem a superfície;
- Limpe as superfícies internas até que seja possível ver todo o metal;
- Higienize todas as partes e superfícies internas;
- Verifique a válvula do extintor de fogo, na lateral do equipamento (Fig. 16). Se o indicador não estiver no verde o equipamento precisa de imediata assistência técnica;



Fig. 16

- Verifique as mangueiras e cápsulas. Substitua-as caso seja necessário.

10.4 - Limpeza e Manutenção Trimestral

Desconecte (desligue) a EASYCOOK da tomada.

- Repita a limpeza semanal;
- Remova os filtros (Item 7.1) e limpe totalmente o interior da EASYCOOK;
- Recoloque os filtros.

10.5 - 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.

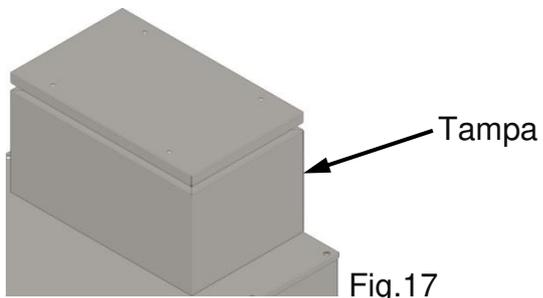
10.6 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos

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.

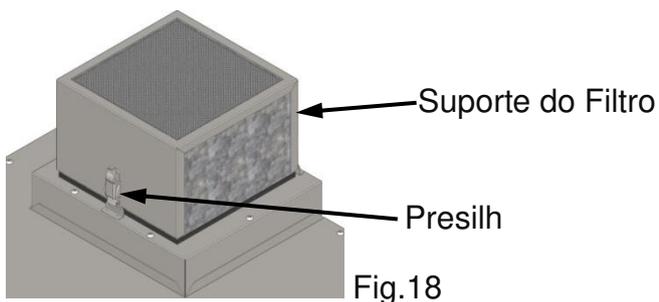
11.1 - Acesso ao Damper Corta Fogo

Para acessar o Damper, proceda da seguinte forma:

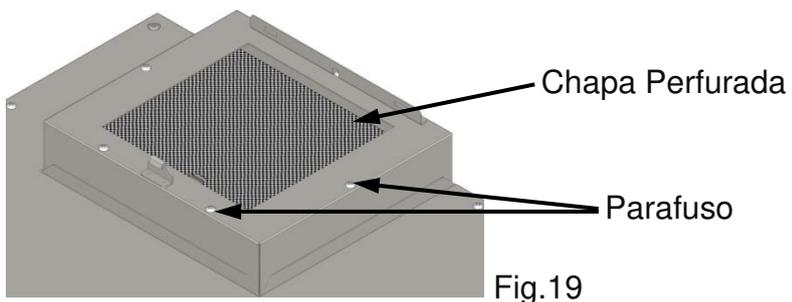
- Retire a Tampa de acabamento do duto;



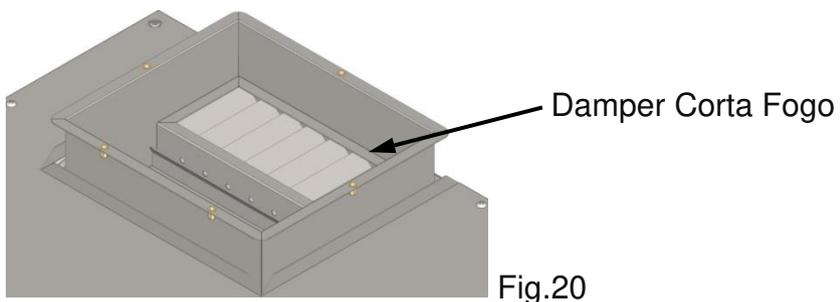
- Solte a presilha que fixa o Suporte do Filtro;



- Solte os parafusos que prendem o fechamento do duto e retire a chapa perfurada;



- E terá acesso ao Damper Corta Fogo.



12 – Sistema de supressão de incêndios ANSUL.

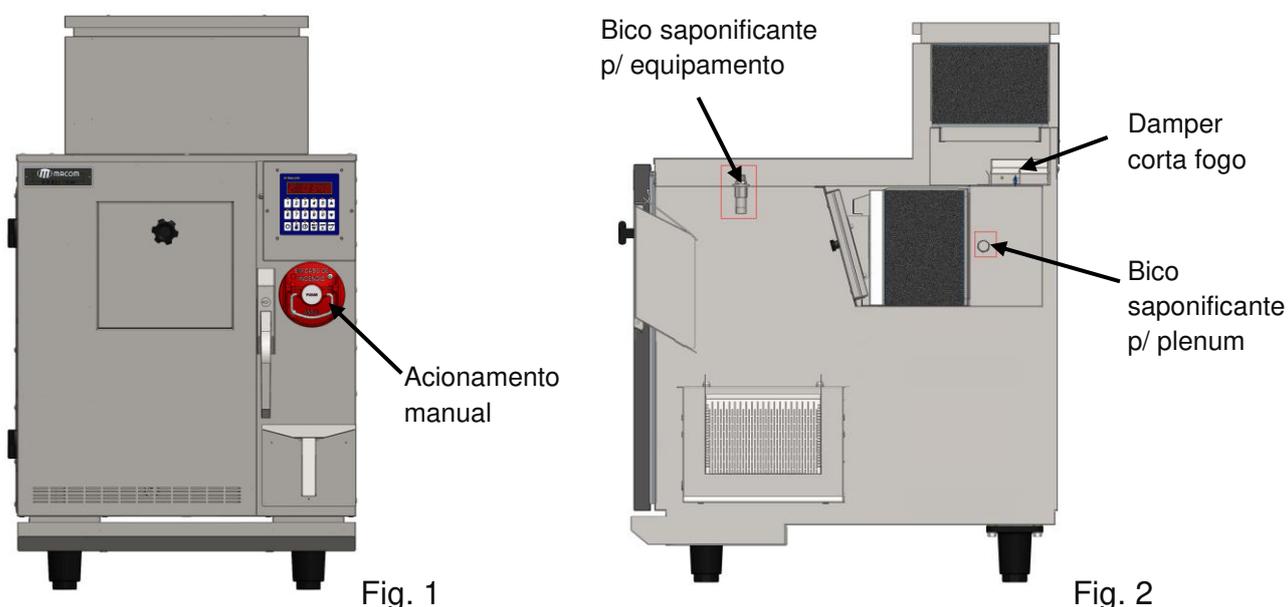
O sistema R-102 tem um design flexível e emprega o agente líquido ANSULEX de baixo pH, extremamente eficiente, que debela chamas e resfria superfícies quentes com rapidez, enquanto gera uma cobertura de contenção de vapor consistente que ajuda a evitar o retorno das chamas. O sistema por saponificante úmido Ansul R-102 é projetado para proteger equipamentos de cozinha como por exemplo, fritadeiras, frigideiras basculantes, fogões, grelhas, churrasqueiras, panelas do tipo wok, etc., além de detectar e suprimir as chamas na rede de dutos de exaustão.

O sistema é aprovado e homologado pela UL/ULC 300; marca CE; aprovação COA, LPCB, TFRI, MED, DNV, ABS e Lloyd's Register; e é projetado para atender os requisitos das normas americanas NFPA 96, NFPA 17A, IT-38/SP, além da NBR 14518 (Ventilação para Cozinhas profissionais).

O cilindro ANSUL tem garantia de 12 anos a partir da data de fabricação (ver capítulo 12.2) por parte do fabricante.

12.1 – Funcionamento sistema ANSUL

O sistema é baseado em um grupo pré-projetado de componentes mecânicos e elétricos. O sistema básico consiste em um conjunto de acionamento regulado AUTOMAN, acoplado a um tanque de agente pressurizado. O acionamento do sistema ocorre de duas formas, a primeira quando o acionador manual é puxado (fig.1) e outra de forma automática quando ocorre um incêndio e o elemento fusível é acionado (fig. 2). O rompimento do elo fusível ocorre com temperaturas entre 107°C e 138°C com chama.



Para suprimir um incêndio, o sistema R-102 aplica uma vazão predeterminada do agente extintor líquido ANSULEX de baixo pH sobre a área do sistema de exaustão (plenum, dutos e filtros) e nas superfícies de cozimento. Quando o agente líquido é descarregado sobre um equipamento de cozinha, ele resfria a superfície da gordura e reage com a gordura quente (saponificação), formando uma camada de espuma semelhante à de

sabão sobre a superfície da gordura. Esta camada age como um isolante entre a gordura quente e o oxigênio da atmosfera, ajudando assim a impedir o escape de vapores combustíveis.

12.2 – Teste hidrostático cilindro ANSUL

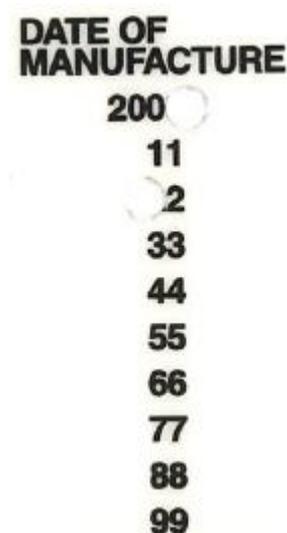
Este cilindro deve ser testado hidrostaticamente em 5 anos após a data de fabricação do cilindro conforme norma NBR 12692/2016.

Para leitura e interpretação da data de fabricação deve se considerar o terceiro número do ano deve ser perfurado na segunda linha de números fornecidos.

exemplo:

Se o ano for 2020, será perfurado o '2' na primeira linha de números e o último '0' em 2000.

Se o ano for 2021, será perfurado o '2' na primeira linha de números e o '1' na segunda linha de números.



13 - Pedido de Peças e Informações Técnicas

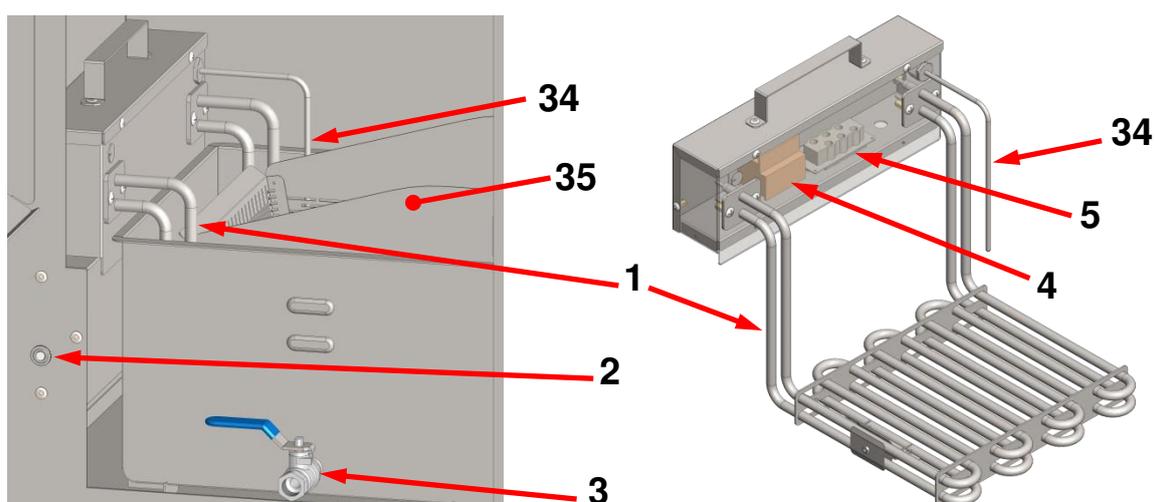
Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante **Macom**. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: www.acosmacom.com.br/servicos. Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias poderá entrar em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo telefone (55) 11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

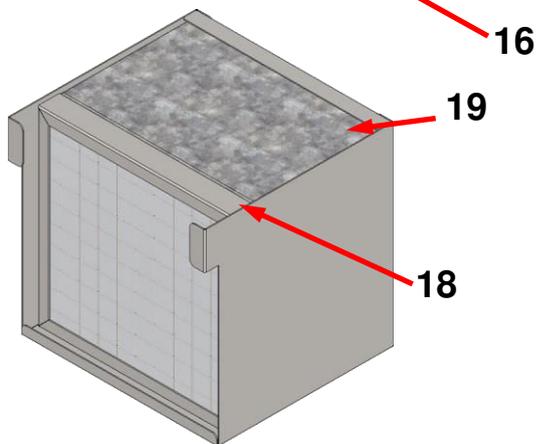
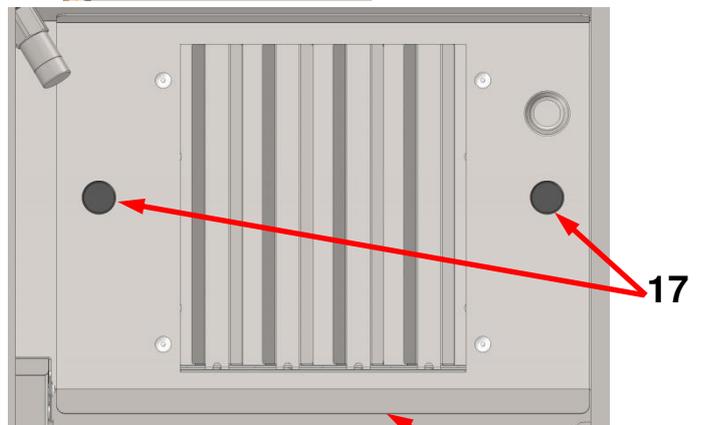
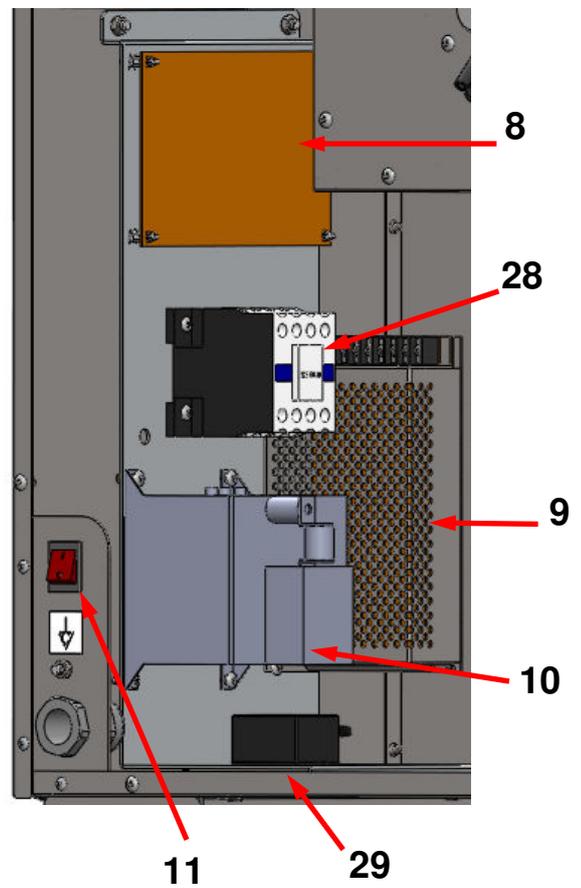
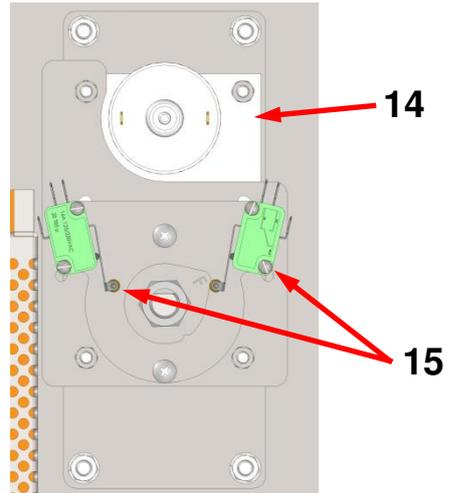
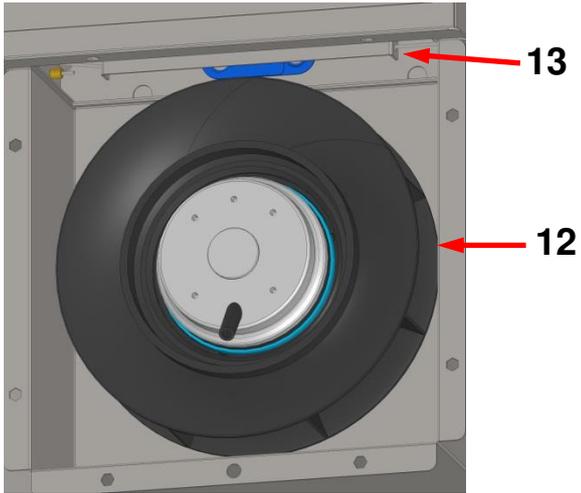
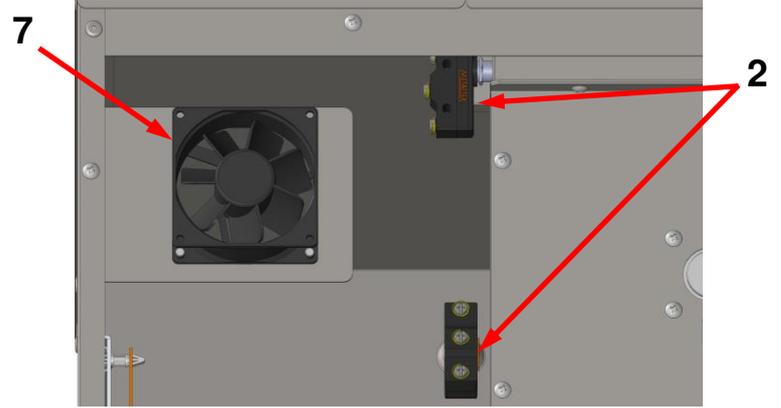
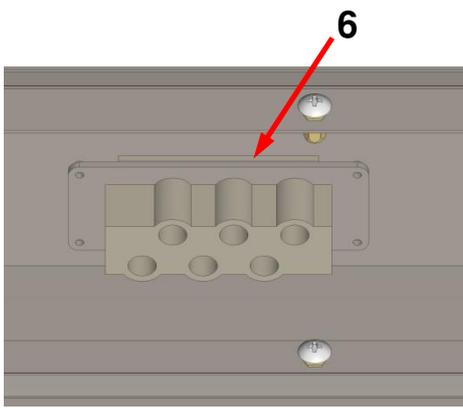
- Modelo do equipamento (pode ser encontrado na etiqueta fixada no equipamento);
- Quantidade;
- N° de série (pode ser encontrado na etiqueta fixada no equipamento);
- Código da peça (pode ser encontradas na tabela “Peças para Reposição”);
- Natureza do problema;
- Demais informações que possam nos ajudar na solução de seu problema;

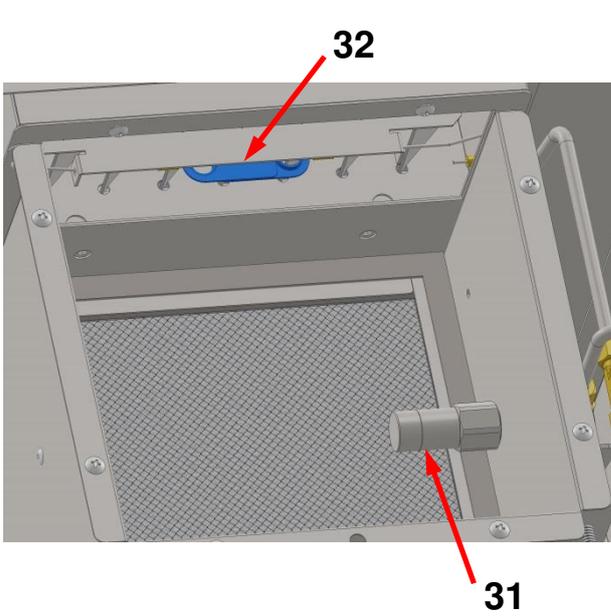
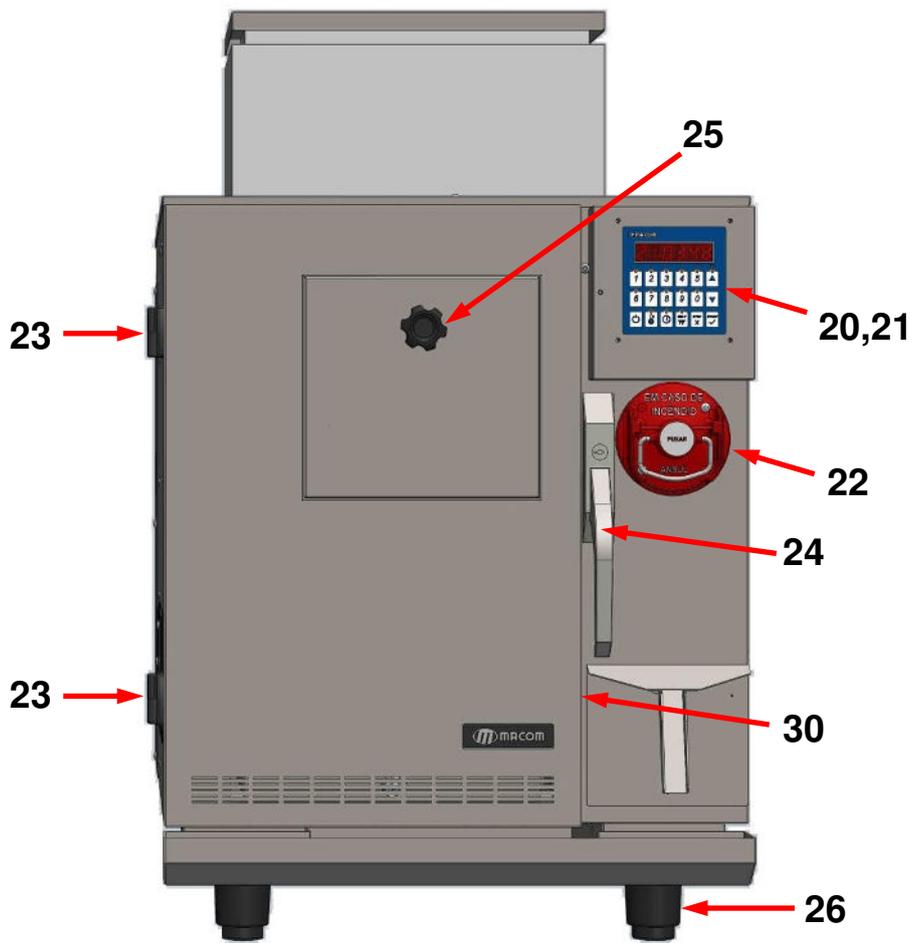
14 - Peças para Reposição

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	FUNÇÃO	APLICAÇÃO
1	MERA0788	RESISTENCIA INOX 3,600Wx220V	Aquecimento do óleo	TODOS
2	MECH0158- IM	CHAVE FIM DE CURSO	Sensor de Porta/Filtros/Abafador	TODOS
3	VRES0122	REGISTRO FECHO RÁPIDO	Drenagem da cuba	TODOS
4	IMRS0005	TERMOSTATO ROBERTSHAW	Termostato Highlimit	TODOS
5	MECS0077	MIOLO MACHO MULTIPOLAR	Conector macho da resistência	TODOS
6	MECS0078	MIOLO FÊMEA MULTIPOLAR	Conector fêmea da resistência	TODOS
7	MEVE0023	MICROVENTILADOR AXIAL	Resfriamento dos componentes eletrônicos	TODOS
8	PLEL0002	PLACA ELETRÔNICA SUPLA 210	Placa de controle	TODOS
9	MEFN0020	FONTE CHAVEADA JNG	Fonte entrada 220V e saída 24V para motor do cesto	TODOS
10	MERL0984	RELE ESTADO SÓLIDO	Rele de operação da resistência	TODOS
11	MEIP0047	CHAVE ILUMINADA UNIPOLAR VERMELHA	Botão Liga/Desliga geral	TODOS
12	MEVE0003	VENTILADOR CENTRÍFUGO	Exaustor	TODOS
13	-	DAMPER CORTA FOGO	Bloqueio do ar em caso de incêndio	TODOS
14	RFMM0013	MICROREDUTOR	Giro do cesto de fritura	TODOS
15	MEFC0006	CHAVE MICRO SWITCH	Sensor fim de curso do cesto de fritura	TODOS
16	-	TAMPA DOS FILTROS	Filtro inercial corta chama	TODOS
17	MECB0524	MANÍPULO TAMPA DOS FILTROS	Fixador do filtro corta chama	TODOS
18	1E10933-01R	FILTRO PM-CG-B LINTER	Filtro de 1º estágio	TODOS
19	MAFT0024	FILTRO PL-AC-CG LINTER	Filtro de 2º estágio	TODOS
20	PIIM0166	TECLADO MEMBRANA TECLAS PLANA	Teclado do painel de comando	TODOS
21	PLEL0001- BN	PLACA ELETRÔNICA SUPLA 200 IHM	Placa eletrônica de comando	TODOS
22	IMTY0057	ACIONADOR MANUAL REMOTO	Acionador manual do Sistema de supressão de incêndio	TODOS
23	FRDI0033	DOBRADIÇA PL EXT POLIAMIDA	Dobradiça da porta	TODOS
24	IMCH0031	R35-1105-XC LATCH W/OFFSET HANDLE	Puxador da porta	TODOS

25	FRMB0005	MANÍPULO BAQUELITE	Manípulo da gaveta condutora	TODOS
26	MSNV0006	NIVELADOR PRETO	Pé	TODOS
27	MECB0555	CABO FLEXÍVEL COM PLUG	Cabo de alimentação	TODOS
28	MECE0117	CONTATOR STECK	Contatora de Segurança (Highlimit)	TODOS
29	PLEL0004	DIMMER ANALÓGICO	Controle da velocidade do exaustor	TODOS
30	MVGB0085	PERFIL SILCONE	Gaxeta da porta	TODOS
31	IMTY0068	BICOS DE DESCARGA	Aspersores do sistema de supressão de incêndio	TODOS
32	IMTY0021	FUSÍVEL TÉRMICO	Fusível térmico do sistema de supressão de incêndio	TODOS
33	IMTY0082	TANQUE COM AGENTE ÚMIDO PRESSURIZADO P/ SISTEMA ANSUL	Tanque do agente úmido do sistema de supressão de incêndio	TODOS
34	METR0016	TERMOPAR TIPO "J"	Sensor de temperatura	TODOS
35	-	CESTO DE FRITURA	Acomodar o alimento e descartar quando finalizado a fritura	TODOS
36	METF0063	TRANSFORMADOR ISOLADOR ENTRADA	Transformador 60Hz	EASYCOOK
37	METF0053	TRANSFORMADOR ISOLADOR ENTRADA	Transformador 50Hz	EASYCOOK-CL

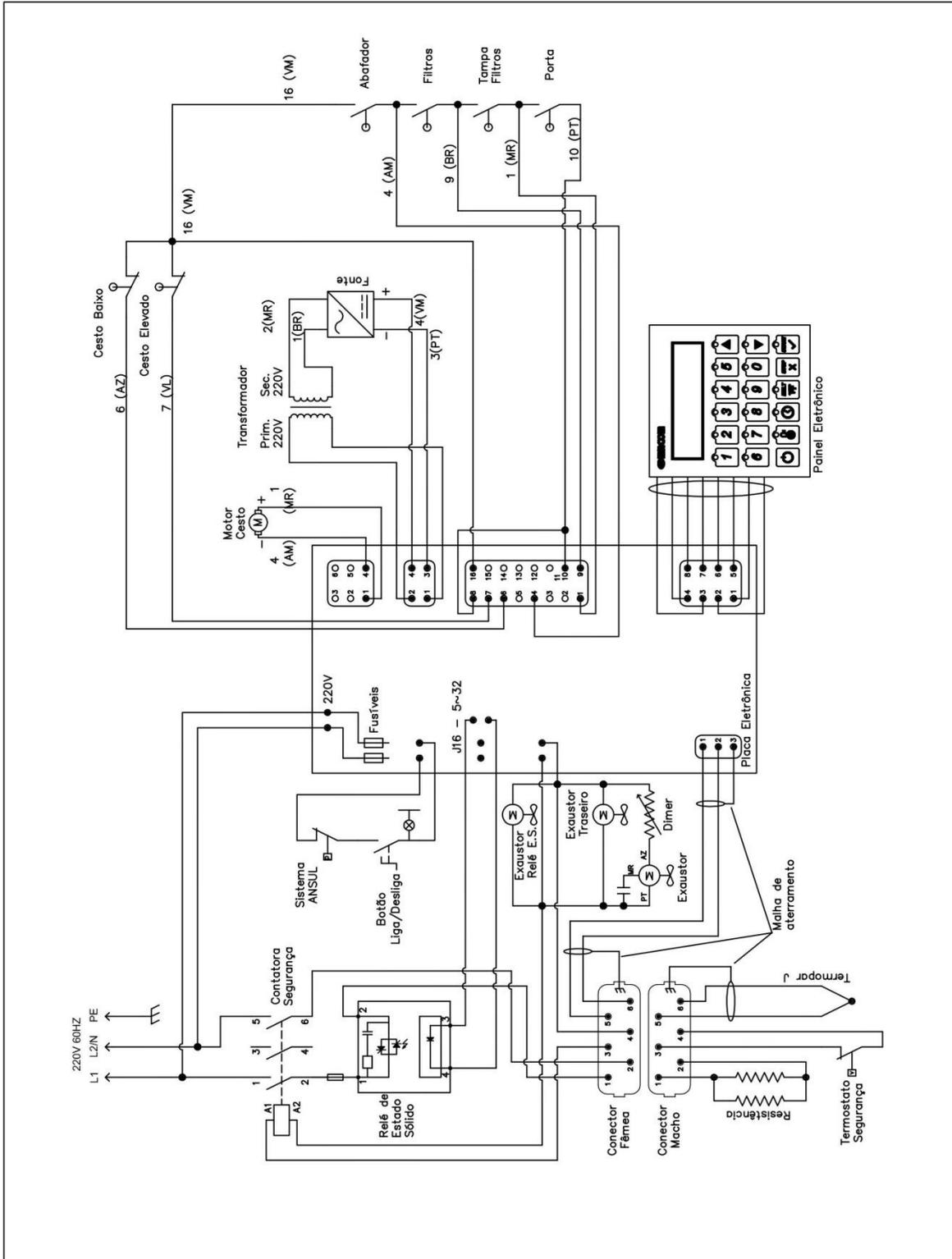






15 - Diagrama Elétrico

G: /MACOM/COCCÃO/VENTLESS FRYER/DOCUMENTOS/ESQUEMA ELÉTRICO EASYCOOK



ESQUEMA ELÉTRICO

EASYCOOK

DES. VINÍCIUS 03/12/2018
 APROV. EVERTON 03/12/2018

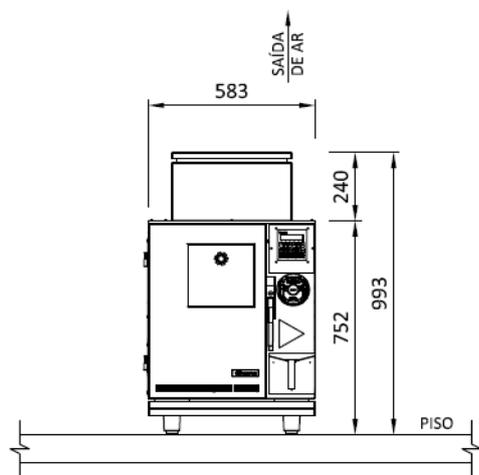
REVISÃO 02 04/10/2018

FOLHA 1 DE 1

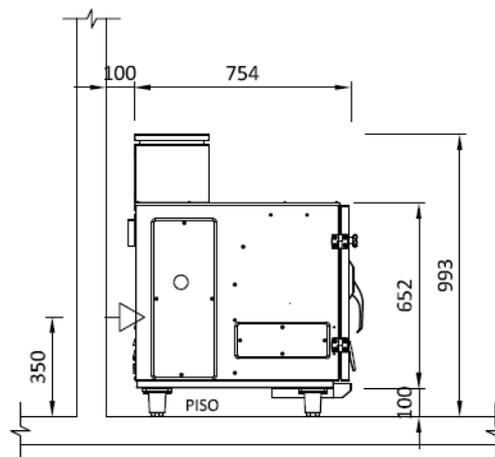
AS INFORMAÇÕES CONTIDAS NESTE DESENHO SÃO PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA MACOM. A REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL SEM AUTORIZAÇÃO POR ESCRITO DA MACOM É PROIBIDA.

16 - Diagramas de Instalações

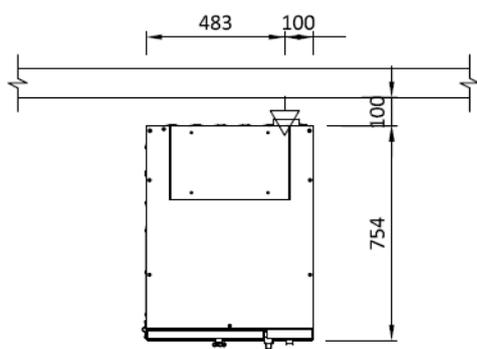
EASYCOOK / EASYCOOK-CL



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

EASYCOOK

 - Ponto elétrico na parede - 220V Mono/Bifásico + Terra - 60Hz altura de 350mm do piso;

EASYCOOK-CL

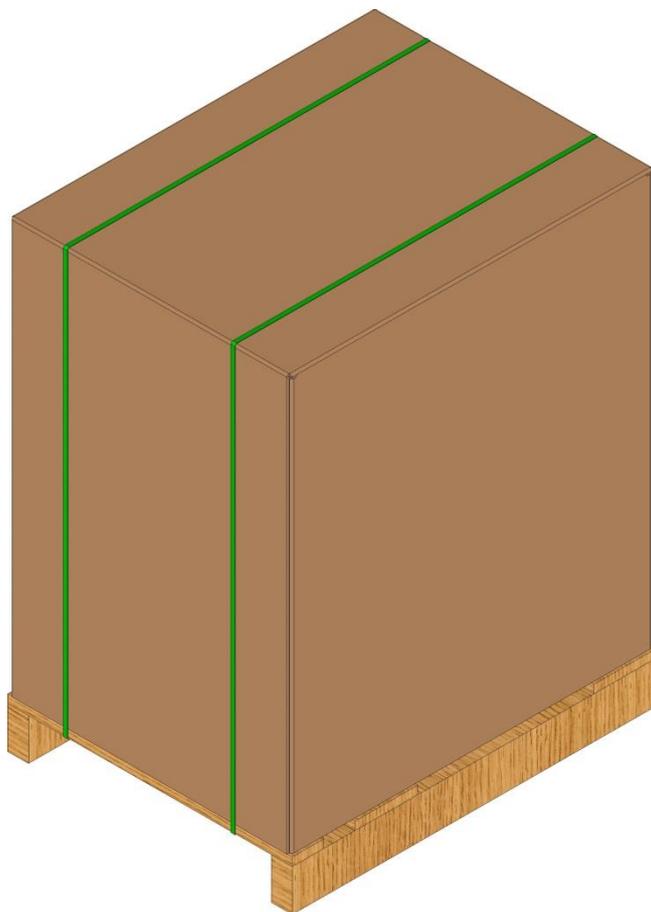
 - Ponto elétrico na parede - 220V Mono/Bifásico + Terra - 50Hz altura de 350mm do piso;

ATENÇÃO

- Desenho sem escala;
- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento;
- As tomadas "não" são fornecidas pela Macom;
- Medidas em milímetros;
- Posições do ponto sugerido pelo fabricante;

- Não jogar água diretamente no painel;
- Não usar a superfície como apoio e/ou obstruir a saída de ar.

17 - Embalagem do Produto



Equipamento embalado em caixa de papelão com pallet em madeira

18 - 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 característica técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.