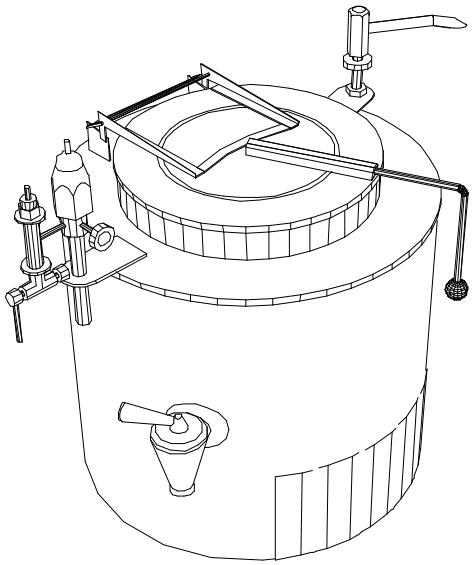
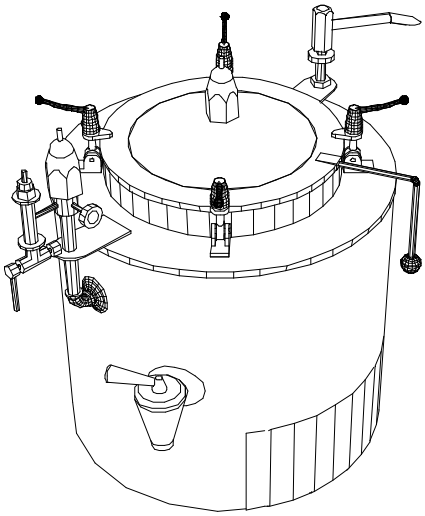
CALDEIRÃO ELETRO-VAPOR AMERICANO / AUTOCLAVADO





MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia atentamente este manual antes de ligar e/ou utilizar o equipamento.

TOPEMA
COZINHAS PROFISSIONAIS

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO LTDA.
Av. Roberto Gordon, 171 – Fone: 11 2134-7400 Fax: 11 4071-1117
CEP 09990-090 – Diadema – SP - Brasil
http://www.topema.com

Jun/07 – Rev. 1

Antes de ler o seu manual

Senhor Cliente

A Topema agradece a preferência e parabeniza por sua excelente aquisição.
Agradecemos a sua confiança na Topema e temos certeza de que este produto lhe trará muitos benefícios pela tecnologia utilizada na concepção e fabricação.
Antes de usufruir o total potencial do equipamento, leia atentamente este manual e siga as orientações aqui fornecidas e caso ainda restar alguma dúvida entre em contato com a nossa Assistência Técnica: (0xx11-2134-7400) de segunda à sexta das 8 ás 17hs.

Atenciosamente

Topema Cozinhas Profissionais Indústria e Comércio Ltda.

Manual do usuário

Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado de sua panela autogeradora elétrica Topema.
Leia todas as instruções antes de utilizar o equipamento e guarde-as para futuras referências.
Guarde a nota fiscal de compras. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Técnico do Serviço Autorizado Topema.
A plaqueta de identificação onde estão as informações do produto, modelo e outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Topema caso sua panela necessite de algum tipo de reparo. Não retire-a do local onde está fixada.

Nota: "Os desenhos e fotos contidos neste manual são de caráter ilustrativo podendo sofrer alterações sem prévio aviso".

Descrição e Especificações Gerais

Os caldeirões autogeradores elétricos, modelos americano (PAGE-AM) e autoclavado (PAGE-AC), possuem as seguintes características:

- Colarinho superior, tampa, corpo interno e revestimento externo executados inteiramente em chapa de aço inoxidável, acabamento escovado;
- Corpo externo executado em chapa de aço carbono com tratamento anti-corrosivo;
- Isolação térmica com lã de vidro, envolvente ao corpo externo, que propicia um melhor aproveitamento energético de todo vapor gerado na câmara de geração de vapor;
- Bloco de resistências elétricas flangeadas com 3 elementos blindados por resistência;
- Comando efetuado por termostatos que monitoram a temperatura interna da câmara de vapor, desligando uma parte das resistências quando atingida a pressão suficiente para dar continuidade ao processo de cozimento;
- Nível de água da câmara auto-geradora controlável através de registro situado na parte frontal inferior direita;
- Sistema de entrada de água no corpo interno (para cocção), através de registro de esfera dotado de bica em aço inoxidável;
- Conjunto de segurança composto de manômetro, torneira de purga, válvula quebra-vácuo e válvula de alívio;
- Tampa com sistema de dobradiça especialmente desenvolvido que possibilita abertura total da boca da panela, além de ser dotada de puxador ergonômico que auxilia o operador quanto à saída de vapores do corpo interno do equipamento (somente modelo Americano);
- Tampa com sistema de molas de contrapeso para abertura, gaxeta de vedação especial em silicone e conjunto de grifos em latão cromado (somente modelo Autoclavado).

Informações Técnicas:

Capacidades (litros)	100	200	300	500
Diâmetro Externo (mm)	810	1050	1200	1430
Diâmetro Interno (mm)	560	800	950	1180
Altura (mm)	910	910	910	910
Potência Elétrica (KW)	14	28	42	70
Voltagem (Volts)	220/380	220/380	220/380	220/380

Transporte, armazenagem e instalação

Ao transportar o equipamento, sugerimos que o mesmo permaneça com a embalagem original até próximo ao local da instalação definitiva do mesmo, tomando-se o cuidado de respeitar as observações constantes na embalagem.
Este produto é destinado á utilização em ambientes protegidos de intempéries, ou seja, uso interno, **não instale seu equipamento ao ar livre**.
Para o posicionamento definitivo do equipamento, respeite a distância mínima necessária na parte frontal para acesso de manutenção às resistências.
A instalação do caldeirão autogerador elétrico deve ser executada por profissionais capacitados à instalação de equipamentos elétricos, pois exige-se uma série de cuidados e verificações antes da disponibilização do equipamento para utilização pelos operadores.

Nivelamento

Ajuste as sapatas niveladoras de forma a garantir o fluxo de líquidos no corpo interno em direção à torneira de escoamento, permitindo assim o total escoamento de líquidos da parte interna do caldeirão.

Instalação Hidráulica

- Execute a ligação do equipamento aos pontos de hidráulica utilizando os materiais apropriados a cada tipo de ligação (em hipótese nenhuma é permitida a ligação com materiais plásticos ou semelhantes, é aconselhável utilizar-se tubulações metálicas tanto para a parte de água quanto do esgoto);
- Verifique se todas as conexões estão regularmente apertadas e se não existem vazamentos;
- Antes de colocar o equipamento em funcionamento, abra o registro de nível da água na câmara geradora de vapor e em seguida abra o registro de entrada d'água até começar a escoar água pelo registro de nível.

Instalação Elétrica

- Verifique se a tensão elétrica disponível está compatível com aquela descrita na plaqueta técnica do equipamento (220 / 380V trifásico);
- Execute a ligação do equipamento aos cabos de força e de comando, conforme já executado previamente desde a ligação do quadro de comando elétrico até o equipamento;
- Certifique-se de que todos cabos elétricos, tanto de comando (ligação do termostato), quanto de energia (ligação das resistências), estejam todos com seus bornes e terminais devidamente apertados afim de se evitar problemas de superaquecimento por "mau contato";
- Antes de acionar a chave elétrica, confira se o equipamento está com o nível de água adequado na câmara geradora de vapor e em seguida acione as resistências, pois caso o equipamento seja energizado sem água na câmara autogeradora de vapor, certamente haverá queima das resistências elétricas.

Nota Importante: A instalação deste equipamento deve ser feita por empresa treinada e **credenciada** pela **TOPEMA**.

Segurança

- Sempre que fizer limpeza ou manutenção, deixe o equipamento resfriar por completo, afim de se evitar acidentes por contato nas partes quentes;
- Ocorrendo danos no equipamanto, não tente consertá-lo, procure um representante credenciado e substitua a peça danificada por peças originais;
- Não tente consertar o equipamento em nenhuma circunstância, sempre consulte o representante credenciado e exija peças originais de reposição;

Instruções de operação

- Para iniciar a operação, verifique primeiro o nível d'água da câmara autogeradora de vapor, que deve escoar pelo registro de nível na câmara geradora de vapor, caso seja necessário completá-lo, abrir o registro de entrada d'água da câmara;
- Acionar a chave elétrica para energizar as resistências e aguardar a geração do vapor permanecendo com a torneira de purga aberta até o momento que haja início de liberação de vapor pela mesma, fechando-a em seguida antes de iniciar o processo de cozimento;
- Aconselhamos que o operador aguarde o equipamento gerar o vapor na câmara autogeradora e posteriormente colocar os alimentos para cozimento, ao menos na primeira operação do dia ou quando o equipamento encontra-se frio;
- O processo do cozimento deve ser constantemente monitorado pelos operadores, principalmente no que se refere à pressão de trabalho, que para um melhor aproveitamento do potencial do equipamento, deve estar no máximo dentro da faixa verde do manômetro (0,3 à 0,5 kgf/cm²);
- Se o equipamento ultrapassar a faixa verde do manômetro, chegando a atingir a faixa amarela, é aconselhável que o operador desligue momentaneamente a chave geral do equipamento até que a pressão baixe para a faixa verde;
- Caso por algum descuido do operador o equipamento chegar a atingir a faixa vermelha do manômetro, com certeza a válvula de alívio já estará aberta liberando uma parte do vapor da câmara ao ambiente, havendo a necessidade de intervenção imediata do operador desligando as resistências do equipamento e em seguida abrindo a válvula de purga para auxílio da liberação de parte do vapor acumulado na câmara interna do equipamento;
- É aconselhável que ao final da utilização seja desligada a chave geral elétrica do quadro de acionamento do equipamento.

Limpeza e Manutenção

- Ao término da utilização, o equipamento deve ser desligado e após esfriar, proceder-se a limpeza utilizando pano úmido com detergente, efetuando-se em seguida a secagem completa do equipamento;
- Sempre secar o equipamento após a limpeza;
- Nunca deixar cair água sobre as resistências e componentes elétricos, embora estes componentes estejam protegidos por uma tampa de inspeção (seu caldeirão pode parar de funcionar por isto);
- Não utilize materiais abrasivos, tais como palhas de aço ou buchas para limpeza, no aço inox, pois além de danificar o polimento ainda poderá haver contaminação superficial e o surgimento de pequenos focos de oxidação;
- Não jogue água em excesso sobre a coluna de segurança, principalmente sobre o manômetro, e caso seja necessário limpe toda a furação tanto da válvula de alívio quanto da válvula quebra-vácuo;

OBS: Seguindo estas dicas, seu equipamento terá uma maior durabilidade.

Verificações periódicas de manutenção
Proceder a manutenção preventiva conforme descrito a seguir:

- Diariamente proceda a limpeza geral do equipamento quando do final da utilização;
- Semanalmente verifique o funcionamento dos componentes da coluna de segurança, principalmente o manômetro e as válvulas de alívio e quebra-vácuo;
- Mensalmente verifique as condições de aperto dos terminais das resistências (no equipamento) e dos contatores (quadro de comando elétrico);
- Mensalmente execute uma limpeza técnica da câmara geradora de vapor afim de se eliminar o acúmulo de resíduos do fornecimento da água, simplesmente efetuando-se o abastecimento e drenagem da câmara por vezes consecutivas até que a água de escoamento esteja saindo limpa;

Sugestão de peças para manutenção

- 01 resistência com flange 14kW Topema;
- 01 termostato 0 – 120ºC";
- 01 manômetro 0 – 1,0 kgf/cm²;
- 01 grifo para tampa marca Topema (somente modelo autoclavado);

Diagnóstico de Defeitos

Leia atentamente as instruções de operação e manutenção para evitar problemas com o seu equipamento, mas caso este apresente funcionamento não satisfatório, verifique as possíveis causas e correções. Caso as correções sugeridas não sejam suficientes chame o representante técnico **credenciado** pela **Topema**.

- **Caso seu equipamento não funcione (não liga):**
  Verifique se a chave de acionamento não está desligada;
  Verifique se há tensão na rede;
  Verifique se não há fusíveis ou chaves de proteção (disjuntores) desarmadas.

- **O equipamento demora muito para aquecer ou não aquece**
  Verificar se o termostato não está danificado;
  Verificar se não existem resistências queimadas.

Se após ter efetuado estas verificações o problema persistir, solicite a visita de um técnico **credenciado TOPEMA**.

Termo de garantia

Todos os produtos produzidos pela **TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. COM. LTDA.**, são previamente testados em fábrica, de forma a assegurar a qualidade de seus produtos.
O prazo de garantia é de 12 meses, a partir da entrega do material no cliente (data da Nota Fiscal, nos termos da lei 8.078 de 11 de setembro de 1990), contra defeitos de materiais ou mão de obra, desde que sejam obedecidas as seguintes condições:

1. Todos equipamentos devem ser instalados através de **Serviços Credenciados TOPEMA**, ou agente por ela autorizado por escrito, devidamente orientado;
2. Os aparelhos devem ser utilizados sob condições normais e os pontos de utilidade devem ser compatíveis com as instruções técnicas do fabricante fornecidas em plantas e/ou fichas técnicas;
3. A garantia compreende o reparo ou substituição das peças ou conjunto de peças que , em exame feito pela própria fábrica , tenham revelado defeito de fabricação ou imperfeição da mão de obra utilizada, ficando estabelecido que as despesas do frete de ida e volta, bem como a locomoção do técnico para averiguação no local (Passagens, hospedagem, alimentação e transporte), riscos de transporte, frete internacional da peça e taxas de importação, correrão por conta do cliente. Caso o reparo não seja considerado como garantia pelo fabricante, será repassado o valor da mão de obra empregada para o conserto;
4. A garantia não cobre danos ou defeitos decorrentes de instalação incorreta, lay-out inadequado, falta de ventilação adequada, ambiente de trabalho com temperaturas incompatíveis, energia ou combustível não idôneo, maus tratos, descuidos, abusos, higienização inadequada (água, detergente ou qualquer produto de limpeza que possa danificar as partes elétricas) , utilização de soluções cáusticas , interrupção ou oscilações de energia elétrica, pressão incorreta de água ou gás, bloqueio de condensadores e evaporadores (refrigeração), transporte dos equipamentos até o local da instalação definitiva ou , ainda, da inobservância das instruções relativas á instalação, manutenção preventiva e ao uso dos equipamentos.
   Nestes casos o custo total do reparo será de responsabilidade do usuário.
5. Não são cobertos pela garantia os seguintes componentes:
   - Componentes de vida útil aleatória, como por exemplo: resistências, lâmpadas, fusíveis, termostatos, correias, borrachas, rodízios, trincos, ornamentais frágeis, etc.;
   - Componentes elétricos de fabricação de terceiros, sujeitos a curto-circuito, como por exemplo: chaves, contatoras, controladoras, programadores, motores elétricos, etc.(tais componentes obedecerão á garantia dos respectivos fabricantes);
   - Componentes passíveis de regulagens, como por exemplo: Termostatos, pressostatos, controladoras, programadoras, sensores, termômetros, queimadores, pilotos, etc. (estes componentes deverão ser regulados em sua instalação e devidamente checados);
   - Produtos de revenda, que obedecerão á garantia do próprio fabricante;
6. Esta garantia não inclui as avarias causadas por:
   - Motivos de força maior (fenômenos atmosféricos ou geológicos);
   - Instalações inadequadas ou ilegais (voltagem, pressão de gás ou de água não adequadas, inversão de fases, etc.);
   - Riscos de transporte: na entrega do equipamento, deverá ser checado se houve algum problema pertinente ao transporte, tais como amassados, riscos, quebras, ou qualquer tipo de violação da embalagem, acionando imediatamente o seguro da transportadora responsável;

7. Os aparelhos refrigerados têm garantia de 6 meses, observadas condições anteriores, sendo que a garantia para a carga de gás será de 1 mês.
   - O monitoramento pelo perfeito funcionamento dos equipamentos é de responsabilidade do usuário, não cabendo a Topema qualquer responsabilidade do usuário, não cabendo a TOPEMA qualquer responsabilidade quanto á eventual perda de mercadorias;
   - É responsabilidade do usuário a garantia da temperatura ambiente compatível ao perfeito funcionamento do equipamento e sua máquina, pois temperaturas elevadas comprometem o rendimento e a vida útil do equipamento.
8. O não cumprimento das obrigações financeiras com a TOPEMA suspenderá a garantia até que todos os atrasos sejam sanados, sem que esse período seja acrescido ao tempo total de garantia;
9. **A GARANTIA TOPEMA** se restringe apenas ao equipamento (mão de obra, peças e materiais de fabricação).

IMPORTANTE:

- **Esta garantia ficará irrevogavelmente invalidada em decorrência de violação, conserto ou alteração de qualquer peça ou conjunto de peças que não tenha sido efetuado pelo serviço credenciado Topema, ou técnico por ela autorizado por escrito.**

Informação importante

Quando do recebimento do equipamento, verificar com cuidado se durante o transporte ocorreu algum acidente, tais como:

- Chapas amassadas
- Riscos
- Quebra dos pés, ou qualquer outra parte.

Caso tenha ocorrido algum desses acidentes, acione imediatamente a transportadora e o seguro, pois o transporte não é de responsabilidade da TOPEMA e portanto, os danos não serão cobertos pela garantia.

Identificação do equipamento (preencha para facilitar as chamadas técnicas):

Modelo: _____

Número de série: _____

Compressor: _____

Data: _____

Observação: _____