



MANUAL DO USUÁRIO

FRITADEIRAS E EMPANADEIRAS



Acesse o QR Code abaixo para mais informações,
download do e-book com receitas exclusivas e
inscrições para o nosso workshop.





ÍNDICE

ANTES DE INICIAR A PRODUÇÃO	3
TERMO DE GARANTIA – FRITADEIRAS E EMPANADEIRAS	4
INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	6
O que é necessário saber sobre as instruções de segurança	6
Precauções importantes de segurança	7
FRITADEIRAS À GÁS 1 OU 2 CUBAS	9
FRITADEIRA ELÉTRICA POP	10
FRITADEIRA ELÉTRICA 2 CUBAS	12
FRITADEIRA MASTER OU PLUS	13
EMPANADEIRA EMPANA PLUS	15
EMPANADEIRA EMPANA FESTA	16
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E SEGURANÇA	17
MANUTENÇÃO – LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	19

COMPACTA[®]
PRINT





ANTES DE INICIAR A PRODUÇÃO

Você acaba de receber um produto com a qualidade, segurança e tradição que somente uma empresa como a Compacta Print, líder de mercado, pode oferecer.

São anos desenvolvendo equipamentos para que pessoas como você possam prosperar através de um negócio próprio.

Nosso time de especialistas pensou em tudo para o sucesso do seu negócio, mas antes de iniciar, é importante que você utilize as ferramentas abaixo que preparamos para deixar o seu trabalho mais prático:

TUTORIAL E CONTEÚDO ONLINE

Acesse o site https://mkt.compactaprint.com.br/info_salgados que você encontrará um conteúdo com tudo o que você precisa saber sobre o seu equipamento. Neste site, a Compacta Print disponibiliza para você vídeos de como montar o seu equipamento, e-book com as mais diversas receitas, lives informativas com dicas de mercado para você ter sucesso, além de vídeos com todas as soluções que você precisa para as mais diversas dúvidas, seja de manuseio ou de receitas.

WORKSHOP GRATUÍTO

A Compacta Print oferece semanalmente um workshop gratuito onde você vai aprender tudo sobre o seu equipamento. Nele, nossos especialistas vão te ensinar o passo-a-passo de como ter sucesso com seu equipamento, com dicas de como fazer uma propaganda eficiente até como trabalhar com o seu equipamento.

Para fazer a sua inscrição, acesse, https://mkt.compactaprint.com.br/info_salgados

REDES SOCIAIS

Acompanhe nossas redes sociais que sempre estamos postando conteúdo novo para o seu negócio.

Leia este manual com muita atenção e siga rigorosamente todas as instruções, mas se você tiver alguma dúvida, pode entrar em contato com a equipe de atendimento da Compacta Print pelo telefone 11-31887000, pelo e-mail sac@compactaprint.com.br, pelo site www.compactaprint.com.br ou acesse o QR Code abaixo:





TERMO DE GARANTIA – FRITADEIRAS E EMPANADEIRAS

A COMPACTA PRINT LTDA garante o produto acima identificado contra defeitos de fabricação, em condições normais de uso e manutenção, e unicamente ao comprador original identificado na Nota Fiscal, pelo prazo 90 (noventa) dias (garantia legal), mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias de garantia adicional, contado a partir da data de recebimento do produto.

A COMPACTA PRINT, sem nenhum custo para o usuário, reparará o produto de acordo com os termos desta garantia, desde que seja o caso de defeito de fabricação que possa ser imputado à fabricante. O reparo poderá incluir a substituição de peças, por novas ou reconcondicionadas equivalentes, dependendo de prévio consentimento do consumidor quanto às últimas. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original, não cabendo ao comprador direito de pleitear quaisquer outros consertos, substituições de peças, partes ou equipamentos, indenizações ou reposições. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da COMPACTA PRINT e deverão ser devolvidas sob risco de cobrança dos mesmos.

A COMPACTA PRINT oferece diferentes formas de execução do reparo, como o atendimento presencial em nossa fábrica ou em nosso showroom, atendimento online via vídeo chamada e envio de peças via correios ou transportadora, dependendo do modelo de produto atendido. Para maiores detalhes entre em contato com nossa central de atendimento ao cliente através do telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br.

I – CONDIÇÕES DE GARANTIA

A COMPACTA PRINT não assume qualquer obrigação ou responsabilidade por acréscimos ou modificações desta garantia, salvo se efetuadas por escrito em caráter oficial. A garantia não cobre a instalação do equipamento ou acessórios, bem como danos decorrentes da instalação ou manutenção inadequada que tenha sido executada por um prestador de serviço não autorizado pela COMPACTA PRINT. A COMPACTA PRINT não será de forma alguma responsável por qualquer acessório que não seja de seu fornecimento, que seja anexado ou usado com seus equipamentos, nem pelo funcionamento ou segurança de seus equipamentos usados com acessórios que não os fornecidos pela COMPACTA PRINT. Tais acessórios estão expressamente excluídos da garantia, e a COMPACTA PRINT não será responsável por quaisquer danos causados ao produto, ao usuário ou a terceiros, resultantes de tais fatos.

II – ITENS EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA (legal e adicional)

A garantia não cobre:

- (a) Defeitos ou danos resultantes do uso irregular do produto pelo cliente, como: instalação fora do padrão que consta no manual do usuário, operação fora do limite da capacidade do equipamento ou produtos que recebam manutenção incorreta. Peças expostas, arranhadas, trincadas ou quebradas, limpeza em desacordo com o manual do usuário, bem como derramamento de alimentos ou líquidos de qualquer natureza;
- (b) Defeitos ou danos decorrentes de testes, instalação, alteração, modificação de qualquer espécie em nossos equipamentos, bem como o reparo realizado por outras oficinas que não sejam autorizadas COMPACTA PRINT para este produto;





- (c) Quebra ou danos do equipamento que não foram constatados no ato da aquisição;
- (d) Produtos que tenham tido número de série removido, adulterado ou tornado ilegível;
- (e) Defeitos e danos causados por agentes naturais (enchente, maresia, descarga elétrica e outros), exposição excessiva ao calor ou a umidade;
- (f) Desempenho insatisfatório do produto ou danos devido à instalação ou rede elétrica local inadequada;
- (g) Peças que se desgastam naturalmente e com o uso regular, tais como botões de comando, plugs, cabo de energia, placas ou componentes eletroeletrônicos, chave de emergência, chave liga/desliga, queimador e seus componentes, pás do batedor de massas, registro e mangueira de gás e formatação bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- (h) Falhas no funcionamento do produto ou danos decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, tais como oscilações de energia elétrica que ultrapassem os limites de operação estabelecidos no manual de usuário;
- (i) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- (j) Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza/utilização de produtos inapropriados para a mesma (consultar manual do usuário) e excesso de resíduo, ou ainda, decorrente da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- (k) Despesas de locomoção e estadias de técnicos, quando a presença do mesmo se fizer absolutamente necessária para a reparação ou substituição de peças;

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou tácitas, incluindo sem limitação, garantias tácitas de comercialização e adequação a um fim específico. As formas de execução do reparo podem ser consultadas através da central de atendimento COMPACTA PRINT pelo telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br. Caso o produto apresente problema e este não esteja dentre as causas excluídas da garantia, a COMPACTA PRINT providenciará o devido reparo do produto, sem custo ao cliente. A COMPACTA PRINT não oferece nenhuma garantia quanto à cobertura, disponibilidade ou nível dos serviços oferecidos por companhias de energia; em hipótese alguma a COMPACTA PRINT será responsável por indenização superior ao preço da compra do equipamento, por qualquer perda de uso, perda de tempo, inconveniência, prejuízo comercial, perda de lucros ou economias, por outros danos diretos ou indiretos, decorrentes do uso ou impossibilidade de uso do produto. Esta garantia fica automaticamente cancelada na ocorrência de qualquer uma das hipóteses do item II (Itens excluídos desta Garantia).





INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar qualquer equipamento da Compacta Print, leia atentamente este manual para se certificar de que saiba como operar os recursos e funções que o seu novo equipamento oferece de maneira segura e eficiente.

O QUE É NECESSÁRIO SABER SOBRE AS INSTRUÇÕES DE 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 seu equipamento;

- Para instalar seu equipamento, é obrigatório revisar e ou fazer uma instalação adequada, com disjuntor e fiação elétrica dimensionado conforme demanda do equipamento. Em hipótese alguma ligar em conjunto com outros aparelhos elétricos utilizando “benjamins” ou extensões que não sejam também adequadas;

- Nunca ligar diretamente em tomadas velhas, ressecadas, com folgas ou se a fiação do imóvel onde for ligada estiver velha, fora das especificações para suportarem a amperagem da máquina;

- Esses cuidados devem ser tomados para evitar danos à fiação do imóvel, danos aos aparelhos elétricos e eletrônicos ligados à mesma rede, danos à máquina e seus componentes elétricos e eletrônicos como a queima do motor, chave liga desliga, lâmpadas, conexões e a fiação. A perda da garantia do equipamento ocorre por instalação fora das especificações para o bom funcionamento da máquina;

- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;

- Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

- Após desembalar, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças;

- Desligue da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção;

- Nunca desligue um equipamento da tomada puxando-o pelo cabo de alimentação;

- Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print pelo telefone 11-31887000 ou acesse o site www.compactaprint.com.br





INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Siga todas as instruções de segurança neste manual. Caso contrário há riscos de ferimentos graves, danos materiais e/ou morte.



ADVERTÊNCIA

- Verifique sempre se o cabo de força de seu equipamento não está preso ou danificado;
- Não coloque extensões de tomadas múltiplas ou fontes de alimentação portáteis no seu equipamento;
- Coloque o plugue na posição adequada com o cabo pendendo para baixo;
- Não introduza o plugue na tomada com as mãos molhadas;
- Se a tomada de parede estiver solta, não insira o plugue. Conecte o plugue na tomada de parede com firmeza;
- Nunca desconecte o equipamento da tomada puxando o cabo de força. Sempre segure o plugue com firmeza e puxe para fora da tomada;
- Não dobre excessivamente o cabo de força nem coloque objetos pesados sobre o mesmo;
- O equipamento deve ser posicionado de forma que o plugue esteja acessível;
- Não conecte seu equipamento à mesma régua com várias entradas de força. Sua máquina deve sempre ser conectada em sua própria tomada individual, que tenha classificação de tensão correspondente as exigências deste manual;
- Deste modo, obtém-se o melhor desempenho possível e também evita sobrecarga dos circuitos elétricos do ambiente, o que pode superaquecer os cabos e provocar uma tragédia. Não o fazer, pode causar choque elétrico ou incêndio devido a vazamento elétrico;
- É necessário aterrar o seu equipamento para impedir que haja vazamentos de energia ou choques elétricos causados pelo vazamento de corrente que pode causar choque, incêndio, explosão ou problemas com o produto;
- Nunca utilize canos de gás, fios de telefone nem outros potenciais para-raios como aterramento elétrico;
- Mantenha as mãos, pés ou qualquer parte do corpo afastadas das áreas onde podem ser esmagados (roscas, mandíbulas de corte e cuba de alimentação), utilize o equipamento de acordo com as instruções deste manual, tenha cuidado ao manusear na presença de crianças;
- Não fique em pé sobre o equipamento nem coloque objetos sobre ele. Isso pode causar problemas com o produto ou ferimentos;
- Não coloque objetos na parte da cuba do equipamento;
- Mantenha todas as peças e acessórios deste equipamento fora do alcance das crianças, já que poderão ser perigosos para elas;
- Não instale este equipamento em um local úmido, gorduroso ou sujo, num local com exposição solar direta nem em contato com água (gotas de chuva);
- Não instale este equipamento em um local onde possa haver vazamento de gás ou perto de um aquecedor ou de materiais inflamáveis;





INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Se o equipamento necessitar de algum reparo, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print, do contrário, poderá ocorrer choque elétrico, incêndio, problemas com o produto ou ferimentos;

- Modificações não autorizadas podem causar problemas de segurança. Para reverter uma modificação não autorizada, cobraremos pelo custo total das peças e da mão de obra, além de acarretar na perda da garantia do equipamento, se a mesma estiver dentro do prazo de validade segundo o termo de garantia;

- Quaisquer alterações efetuadas por terceiros a este produto não serão cobertas pelo serviço de garantia Compacta Print. Da mesma forma, a Compacta Print não será responsável por problemas de segurança resultantes de alterações feitas por terceiros;

- Antes de ser utilizada, este equipamento tem de ser instalado de acordo com as instruções do manual;

- Ao deslocar o equipamento, tome cuidado para não o passar sobre o cabo de força ou danificar este cabo, isso poderá resultar em choque elétrico ou incêndio;

- Deixe espaço suficiente em torno de seu equipamento e instale-o em uma superfície plana;

- É enfaticamente recomendado que o equipamento seja instalado com o auxílio de um técnico qualificado ou de acordo com as instruções do manual, do contrário poderá ocorrer choque elétrico, incêndio, explosão, problemas com o produto ou ferimentos;

- Antes de limpar ou realizar manutenção, desligue e desconecte o equipamento da tomada de parede, do contrário, poderá ocorrer choque elétrico ou algum acidente com ferimento grave;

- Não armazene substâncias inflamáveis perto do equipamento;

- Não instale o equipamento próximo a um estabilizador de tensão;

- Não coloque uma vela em cima do equipamento em caso de falta de energia;

- Não use energia de engate ligando diretamente na linha elétrica.





FRITADEIRAS À GÁS – 1 CUBA OU 2 CUBAS

As fritadeiras portáteis de uma cuba ou duas cubas da Compacta Print, vão te auxiliar na fritura dos salgados produzidos pelo o seu equipamento.

Siga cuidadosamente as instruções abaixo para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.

Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;

Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;

Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	1 CUBA	2 CUBAS
Capacidade de produção por cesto	0,50 Kg	0,50 Kg
Capacidade Óleo Vegetal por cuba	4,50 Lt	4,50 Lt
Capacidade Gordura Vegetal por cuba	3,60 Kg	3,60 Kg
Consumo de gás Máximo por cuba	0,26 Kg p/h	0,26 Kg p/h
Peso da máquina	2,80 Kg	5,00Kg
Medidas em centímetros (cm) (C x L x A)	37 x 30 x 27	37 x 57 x 27
Estrutura em aço inoxidável	✓	✓



MONTAGEM E INSTALAÇÃO

Faça a montagem do equipamento conforme as instruções abaixo:

O equipamento acima descrito acompanha mangueira e registro de estágio único com pressão de saída de 2,8Kpa;

Utilize a sua fritadeira em local ventilado;

Não coloque o equipamento diretamente em bancadas de madeira ou revestimento inflamável;

Nunca utilize gás de rua, somente gás de botijão (GLP);

O gás GLP é uma substancia explosiva, asfixiante e inflamável, portanto, mantenha o botijão sempre afastado da fritadeira e na posição vertical.

Antes de ligar a mangueira ao botijão, verifique se os registros (mangueira e fritadeira) estão fechados (sentido horário) e siga as instruções:





1-) Ligue o registro ao botijão e abra o registro lentamente, usando espuma de sabão, verifique se há vazamentos nas conexões do registro e da mangueira da fritadeira, se existir vazamento:

Verifique o aperto das abraçadeiras;

Se for entre o botijão e o registro, desconecte e conecte novamente;

Se constatar vazamento no equipamento entre em contato com a Compacta Print.

OPERAÇÃO

Limpe a cuba e a cesta com água e sabão neutro e seque;

Abasteça com óleo vegetal ou gordura vegetal;

Abra lentamente (sentido anti-horário) o registro de gás do queimador;

Introduza um acendedor pelo orifício na parte frontal da fritadeira e o acenda, lembrando que essa operação deve ser feita com cuidado e rapidamente para não criar uma bolha de gás debaixo da cuba;

Caso o queimador se apague, repita a operação;

Para desligar, feche primeiramente o registro no botijão e aguarde o fogo se extinguir (para queimar o gás remanescente da mangueira e a seguir feche o registro da fritadeira.

Dicas:

Retire todos os objetos e adornos que tenham pontos de agarramento contidos no seu corpo (Anéis, Relógio, Pulseiras, Cordões, Colares, Brincos etc.), não trabalhe com avental ou uniforme sem estar devidamente fechado, manter os cabelos presos e proteger com touca específica;

Jamais coloque a mão em qualquer parte interna ou aquecida do equipamento quando estiver em funcionamento, ao final do preparo, primeiro feche o registro do gás, espere todo o conjunto esfriar;

Lembre-se que estará quente, portanto, evite movimentá-la nestas condições;

Mantenha a máquina sempre limpa e higienizada;

Para retirar impurezas do óleo, com ele frio, passe-o por um funil do tipo chapéu chinês;

Sempre que iniciar a fritura, movimente suavemente a cesta dentro do óleo com o produto a ser frito, após isso, volte a cesta para a cuba e se julgar necessário movimente a cesta durante a fritura;

Proteja-se sempre e tenha bastante atenção durante a fritura, pois podem ocorrer espirros de óleo;

Opere a fritadeira sempre em locais seguros, observando a distância dela das bordas da mesa de trabalho;

FRITADEIRA ELÉTRICA – POP

A fritadeira elétrica POP da Compacta Print, vai te auxiliar na fritura dos salgados produzidos pelo o seu equipamento.

Siga cuidadosamente as instruções abaixo para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.





Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;

Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;

Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidade de produção	3l
Peso da máquina	2,70Kg
Medidas em centímetros (cm) (C x L x A)	41 x 18 x 21
Estrutura em aço inoxidável	✓



MONTAGEM E INSTALAÇÃO

Faça a montagem do equipamento conforme as instruções abaixo:

Utilize a sua fritadeira em local ventilado;

Não coloque o equipamento diretamente em bancadas de madeira ou revestimento inflamável;

Antes de ligar a máquina na tomada, verifique a voltagem;

Antes de iniciar a operação, gire o botão de temperatura até 200 graus;

Após a luz vermelha se apagar, o óleo já estará na temperatura ideal para iniciar a fritura;

Verifique o aperto das abraçadeiras;

OPERAÇÃO

Limpe a cuba e a cesta com água e sabão neutro e seque;

Abasteça com óleo vegetal ou gordura vegetal;

Abra lentamente (sentido anti-horário) o registro de temperatura;

Para desligar, gire o registro até a temperatura 0 graus.

Dicas:

Retire todos os objetos e adornos que tenham pontos de agarramento contidos no seu corpo (Anéis, Relógio, Pulseiras, Cordões, Colares, Brincos etc.), não trabalhe com avental ou uniforme sem estar devidamente fechado, manter os cabelos presos e proteger com touca específica;





Jamais coloque a mão em qualquer parte interna ou aquecida do equipamento quando estiver em funcionamento, ao final do preparo, primeiro feche o registro do gás, espere todo o conjunto esfriar;

Lembre-se que estará quente, portanto, evite movimentá-la nestas condições;

Mantenha a máquina sempre limpa e higienizada;

Para retirar impurezas do óleo, com ele frio, passe-o por um funil do tipo chapéu chinês;

Sempre que iniciar a fritura, movimente suavemente a cesta dentro do óleo com o produto a ser frito, após isso, volte a cesta para a cuba e se julgar necessário movimente a cesta durante a fritura;

Proteja-se sempre e tenha bastante atenção durante a fritura, pois podem ocorrer espirros de óleo;

Opere a fritadeira sempre em locais seguros, observando a distância dela das bordas da mesa de trabalho;

FRITADEIRAS ELÉTRICA – 2 CUBAS

As fritadeiras portáteis de uma cuba ou duas cubas da Compacta Print, vão te auxiliar na fritura dos salgados produzidos pelo o seu equipamento.

Siga cuidadosamente as instruções abaixo para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.

Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;

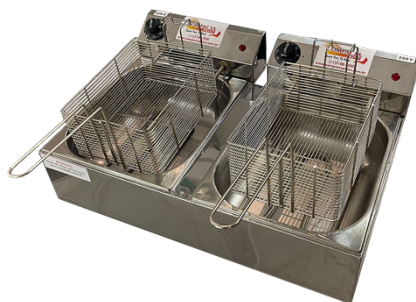
Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;

Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2 CUBAS

Capacidade de produção por cesto	0,50 Kg
Capacidade Óleo Vegetal por cuba	4,50 Lt
Capacidade Gordura Vegetal por cuba	3,60 Kg
Peso da máquina	5,00Kg
Medidas em centímetros (cm) (C x L x A)	37 x 57 x 27
Estrutura em aço inoxidável	✓





MONTAGEM E INSTALAÇÃO

Faça a montagem do equipamento conforme as instruções abaixo:

Utilize a sua fritadeira em local ventilado;

Não coloque o equipamento diretamente em bancadas de madeira ou revestimento inflamável;

Antes de ligar a máquina na tomada, verifique a voltagem;

Antes de iniciar a operação, gire o botão de temperatura até 200 graus;

Após a luz vermelha se apagar, o óleo já estará na temperatura ideal para iniciar a fritura;

Verifique o aperto das abraçadeiras;

OPERAÇÃO

Limpe a cuba e a cesta com água e sabão neutro e seque;

Abasteça com óleo vegetal ou gordura vegetal;

Abra lentamente (sentido anti-horário) o registro de temperatura;

Para desligar, gire o registro até a temperatura 0 graus.

Dicas:

Retire todos os objetos e adornos que tenham pontos de agarramento contidos no seu corpo (Anéis, Relógio, Pulseiras, Cordões, Colares, Brincos etc.), não trabalhe com avental ou uniforme sem estar devidamente fechado, manter os cabelos presos e proteger com touca específica;

Jamais coloque a mão em qualquer parte interna ou aquecida do equipamento quando estiver em funcionamento, ao final do preparo, primeiro feche o registro do gás, espere todo o conjunto esfriar;

Lembre-se que estará quente, portanto, evite movimentá-la nestas condições;

Mantenha a máquina sempre limpa e higienizada;

Para retirar impurezas do óleo, com ele frio, passe-o por um funil do tipo chapéu chinês;

Sempre que iniciar a fritura, movimente suavemente a cesta dentro do óleo com o produto a ser frito, após isso, volte a cesta para a cuba e se julgar necessário movimente a cesta durante a fritura;

Proteja-se sempre e tenha bastante atenção durante a fritura, pois podem ocorrer espirros de óleo;

Opere a fritadeira sempre em locais seguros, observando a distância dela das bordas da mesa de trabalho;

FRITADEIRAS - MASTER OU PLUS

As Fritadeiras Master ou Plus da Compacta Print, tem como função, facilitar, otimizar e complementar a sua produção de salgados proporcionando maior agilidade e padronização na fritura dos alimentos.

Siga cuidadosamente as instruções abaixo para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.

Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;





Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;

Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	PLUS	MASTER
ABNT NBR 60335-1:2010	X	X
IEC 60335-2-45:2002+A1:2008+A2:2011	X	X
Plug e Tomada (uso doméstico) NBR 14136:02 20A – 2P+Terra.	X	X
Tensão de Alimentação (Volts)	127 ou 220 V	220 V
Potência (Watts)	2.550 W	3.050 W
Frequência 50 / 60Hz	X	X
Corrente (Ampere)	20 / 15 A	15 A
Consumo	2,6 KWh	3 KWh
Capacidade Máxima Óleo Vegetal	12,5 Lt	20,0 Lt
Capacidade de produção	Salgados até 25g	Salgados todos os tamanhos
Capacidade Máxima Gordura Vegetal	10,0 Kg	16,0 Kg
Nível de ruído abaixo de 76 dB	X	X
Peso da máquina	23,0 Kg	35 Kg
Medidas em centímetros (cm)	100 x 37 x 37	135 x 39 x 43
Pintura epóxi de alta resistência POLITHERM 30 NOBAC - Possui propriedades antimicrobianas, fundamentais para o trabalho.	X	X



MONTAGEM E OPERAÇÃO

Para utilizar o seu equipamento, siga os passos abaixo:

- Verifique se a máquina está desligada na chave liga / desliga;
- Antes de conectar à máquina à rede elétrica confira a tensão correta da máquina e rede elétrica do local 127V ou 220V;
- Conectar o cabo de energia a rede elétrica;





- Abasteça a máquina com a quantidade recomendada de óleo ou gordura vegetal;
- Ligue a máquina na chave liga desliga;
- Ajuste a temperatura no termostato, de acordo com o produto;
- A luz indicativa é o ponto de referência do termostato e se mantém acesa até atingir a temperatura de regulagem;
- Aguarde o óleo ou a gordura vegetal atingir a temperatura desejada, ao atingir a temperatura a luz indicativa de apaga;
- Mantenha o recipiente abastecido para que não ocorrer falhas ou deformação durante a produção;

Ao final do trabalho, desligar a máquina na chave liga/desliga, retire o cabo de energia da tomada e aguarde o equipamento esfriar para o manuseio e limpeza conforme instruções deste manual.

LIMPEZA

Faça a limpeza constante do seu equipamento, seguindo estas recomendações. Preservando a camada protetora existente sobre a superfície do equipamento, bloqueando a ação de agentes externos que provocam a corrosão; Se a limpeza não for constante, a camada protetora se rompe, iniciando o processo de corrosão;

Para realizar a limpeza, desligue o equipamento e retire o cabo de energia da tomada elétrica;

Evite utilizar produtos ácidos, soluções salinas, desinfetantes e certos produtos esterilizantes (Hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), essas substâncias geralmente possuem cloro na sua composição, por isso não podem permanecer muito tempo em contato com o equipamento. Estas substâncias provocam pontos de corrosão;

Detergentes de limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável, alumínio e teflon além do necessário, devendo ser removidos rapidamente com água e logo após completamente secos;

Instrumentos pontiagudos ou similares também devem ser evitados em qualquer etapa de limpeza;

Várias substâncias causam a corrosão (Vinagre, salmoura, resíduos de esponjas, palha de aço comum e seus resíduos, graxas, poeiras, suco de frutas, detergentes (Exceto Neutro), e outros abrasivos);

As partes do equipamento que não tem contato direto com o alimento devem ser limpas apenas com pano úmido;

A limpeza deverá ser feita em todos os itens, no início e ao final da utilização do equipamento.

EMPANADEIRA - EMPANA PLUS

A Empana Plus, da Compacta Print, é um equipamento de fácil manuseio e com dimensões reduzidas, desenvolvida para complementar a sua linha de produção com produtividade e a qualidade que os seus empanados necessitam.

Siga cuidadosamente as instruções abaixo para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.





Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;

Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;

Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

COMPONENTES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ABNT NBR 60335-1:2010;

IEC 60335-2-45:2002+A1:2008+A2:2011;

Estrutura em aço inoxidável;

Plug e Tomada (uso doméstico) NBR 14136:02 10A – 2P+Terra;

Tensão de Alimentação: 127 / 220 Volts;

Potência: 50 W;

Frequência: 50/60 Hz;

Corrente: 5,0 A;

Consumo: 8 kWh/mês;

Nível de ruído: abaixo de 76 dB;

Capacidade de líquido: 3,50 Lts (Aproximadamente);

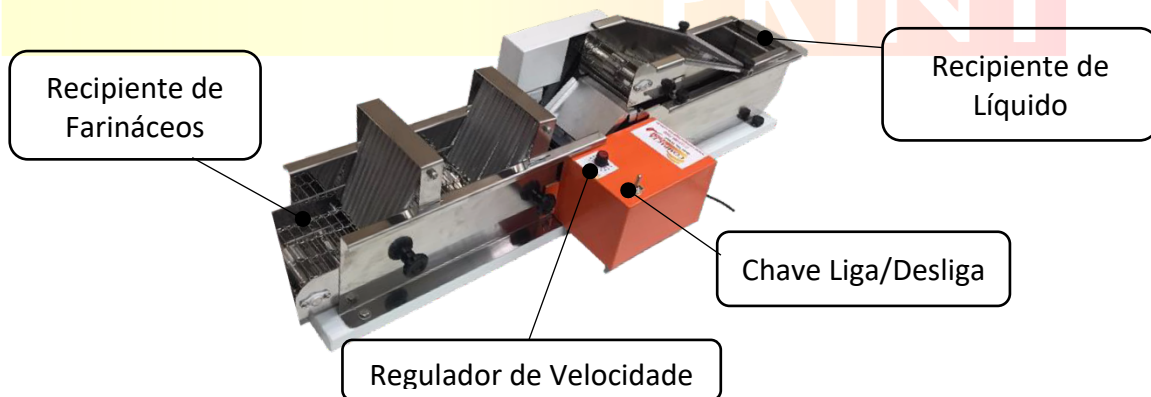
Capacidade de farináceos: 1,80 Kg (Aproximadamente);

Capacidade de produção: Salgados até 80 gramas;

Peso da máquina: 20,0 Kg;

Medidas: 94 x 33 x 24 cm;

Pintura epóxi de alta resistência POLITHERM 30 NOBAC. Possui propriedades antimicrobianas, onde a higiene é fundamental.



OPERAÇÃO

Ligar a máquina na tomada.

Ligar a chave liga/desliga.

Ajustar a velocidade conforme o tamanho e produto a ser empanado.

EMPANADEIRA - EMPANA FESTA

A Empana Festa, da Compacta Print, é um equipamento de fácil manuseio e com dimensões reduzidas, desenvolvida para complementar a sua linha de produção com produtividade e a qualidade que os seus empanados necessitam.





Siga cuidadosamente as instruções abaixo para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.

Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;

Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;

Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

COMPONENTES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ABNT NBR 60335-1:2010;

IEC 60335-2-45:2002+A1:2008+A2:2011;

Estrutura em aço inoxidável;

Plug e Tomada (uso doméstico) NBR 14136:02 10A – 2P+Terra;

Tensão de Alimentação: 127 / 220 Volts;

Potência: 360 W;

Frequência: 50/60 Hz;

Corrente: 5,0 A;

Nível de ruído: abaixo de 76 dB;

Capacidade de líquido: 2,5 Lts (Aproximadamente);

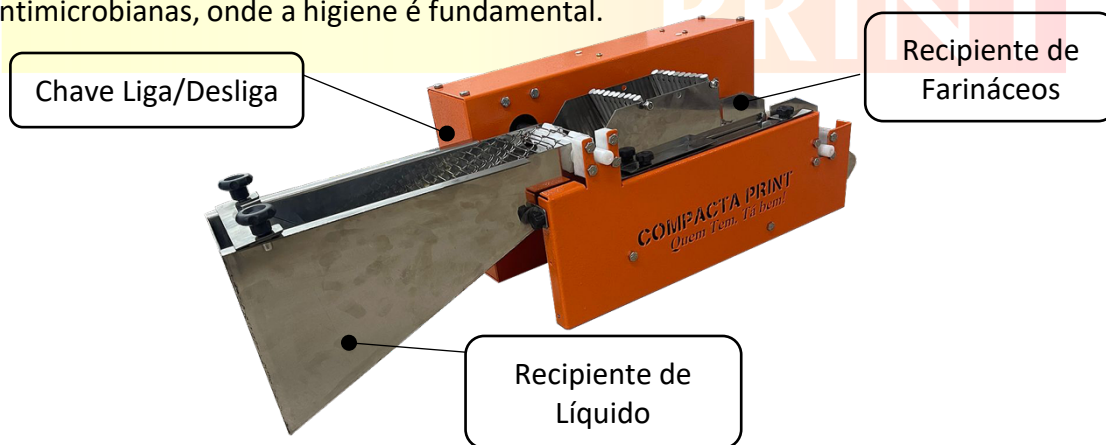
Capacidade de farináceos: 1,80 Kg (Aproximadamente);

Capacidade de produção: Salgados até 60 gramas;

Peso da máquina: 20,0 Kg;

Medidas: 26 x 30 x 80 cm;

Pintura epóxi de alta resistência POLITHERM 30 NOBAC. Possui propriedades antimicrobianas, onde a higiene é fundamental.



OPERAÇÃO

Ligar a máquina na tomada.

Ligar a chave liga/desliga.

Ajustar a velocidade conforme o tamanho e produto a ser empanado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E SEGURANÇA

Mantenha sempre o seu equipamento em um local limpo, seco, ventilado e apropriado para a produção de alimentos. Manter a higiene do local é extremamente necessária para uma boa qualidade da sua produção.





INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para um bom funcionamento e qualidade do produto, é necessário escolher um local adequado para sua instalação, para isso observar os seguintes pontos:

- Instalar a máquina em um local plano e nivelado;
- Não instale sua máquina próxima de locais de passagem, portas e janelas, aparelhos de refrigeração, pisos escorregadios e móveis;
- Antes de utilizar a máquina, retire a proteção que envolve seus componentes;
- Os resíduos devem ser removidos com pano umedecido em água e sabão neutro;
- Não remova a etiqueta com o código de identificação da máquina. Este código é essencial, pois contém todas as especificações técnicas, além de facilitar a identificação da máquina para manutenção e assistência técnica.

INSTRUÇÕES PARA LIGAR NA REDE ELÉTRICA

Antes de ligar a sua máquina na tomada, com conexão 2P+Terra de 10 ampères, conferir a tensão da rede elétrica do local de instalação 127V ou 220V, lembrando que é necessário ligar o equipamento na mesma rede elétrica pelo o qual ele pertence (máquina 127v / tomada 127v). A não observância deste tópico isenta totalmente a Compacta Print de quaisquer responsabilidades sejam elas de infortúnios com a máquina, do local de instalação/operação e riscos de acidentes com o operador (choques elétricos);

Após este procedimento seu equipamento estará pronto para ser usado, lembre-se de ler com muita atenção todos os tópicos de segurança que estão neste manual antes de iniciar a sua produção.

ATERRAMENTO

Em cumprimento as normas vigentes de segurança, todos os equipamentos devem ser aterrados conforme instruções contidas neste manual, o ponto de ligação da máquina à rede elétrica deve atender a esta exigência.

INSTRUÇÕES PARA MANUSEIO DE EQUIPAMENTOS COM GÁS

Veja abaixo algumas dicas de segurança para o manuseio de mangueira do gás, registro e outros itens relacionados:

- Evitar utilizar pano para cobrir o botijão;
- Manter o botijão livre de qualquer material ao redor dele em especial, itens que possam pegar fogo;
- As mangueiras precisam ser certificadas pelo INMETRO e abraçadeiras devem estar bem apertadas para evitar o vazamento de gás;
- O registro tem data de validade e precisam ser trocados a cada vencimento;
- Verifique a qualidade do botijão no ato da compra e rejeite quando houver suspeita, ou em caso de botijões amassados/ou oxidados (Ferrugem).

Se perceber o vazamento de gás, especialmente se este estiver dentro de casa, siga os procedimentos abaixo:

- Fechar o registro do gás;
- Não usar fósforo, acendedores, cigarro ou equipamentos elétricos, no ambiente;
- Tire todas as pessoas o mais rápido possível do ambiente;
- Abra portas e janelas para permitir a ventilação, não utilize ventilador;





- Desligue a chave geral, quando possível e isto oferecer segurança. Se a chave estiver dentro do ambiente, não faça. (Pois pode provocar algum tipo de fagulha).
Aguarde até o ambiente estar seguro para os devidos reparos.

DICAS IMPORTANTES

Para a sua segurança e um bom andamento do seu trabalho no dia-a-dia, fique atento/a as dicas abaixo:

- Antes de iniciar a fabricação das massas, SEMPRE verificar se todos os dispositivos estão funcionando corretamente, caso contrário entrar em contato com a central de atendimento da COMPACTA PRINT;
- NUNCA utilizar o seu equipamento com os dispositivos com suspeita ou danificados;
- A utilização fora das instruções contidas neste manual pode resultar em acidentes;
- Antes de colocar o equipamento em operação, leia cuidadosamente as instruções contidas nesse manual;
- Certifique-se de que a pessoa responsável pela operação está devidamente treinada quanto ao manejo correto, seguro e assimilou as informações do manual de instruções.
- NUNCA permita que a máquina seja operada por alguém que não esteja devidamente familiarizado com as informações contidas neste manual e/ou treinado para a utilização correta do equipamento;
- O equipamento deverá ser instalado em um local adequado, observando as dimensões; altura, largura, comprimento e espaço;
- O usuário deve ler com atenção todo este manual de instruções e receber devidamente um treinamento de operação pelo responsável local;
- Antes de colocar a máquina em funcionamento, certifique-se das recomendações de segurança;
- Tenha certeza de que as instalações elétricas estejam de acordo com o requerido pelo equipamento;
- Mantenha crianças afastadas do equipamento para evitar acidentes;
- Em nenhuma hipótese retire ou viole os componentes de segurança do equipamento (sensores, micros, proteções etc.);
- Retire todos os objetos e adornos contidos no seu corpo que tenha ponto de agarramento (anéis, relógio, pulseiras, cordões, colares, brincos etc.) e para as pessoas que possuem cabelos longos devem mantê-los presos, evitando assim qualquer tipo de acidente ou contaminação do alimento;
- Jamais tente realizar as manutenções / adaptações técnicas com a máquina em funcionamento, tais atitudes podem causar acidentes.

MANUTENÇÃO – LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

A limpeza do equipamento é um momento importante, pois com a higienização você estará prolongando sua vida útil, garantindo assim um produto confiável. A operação de limpeza exige grande atenção e cuidado do operador, siga os procedimentos abaixo, garantindo uma operação simples e segura:

- NUNCA inicie o processo de limpeza com a máquina ligada ou conectado à rede elétrica, desligue o equipamento, retirando o plugue da tomada;
- NUNCA permita que o equipamento seja higienizado por pessoas que não estejam devidamente treinadas para a devida operação;





- Proceder à desmontagem do equipamento é indicada a limpeza das partes de massa e de recheio. Aconselhamos que as peças menores como: mandíbulas, bicos, pinos, manípulos e outros sejam guardados em recipientes separados a fim de se evitar trocas, perdas ou quebras;
- Para a limpeza e higienização do corpo da máquina, utilize apenas pano macio umedecido com água e detergente neutro, retirando todas as impurezas, resíduos ou óleo, posterior utilize apenas um pano úmido com água;
- Todas as partes móveis deverão ser lavadas com esponja macia, detergente neutro e água morna (até 40°C);
- Diariamente, após o término da limpeza, e antes da utilização diária, deverá ser aplicado com um pano limpo umedecido em álcool 70°;
- Não utilizar objetos pontiagudos nem semelhantes para limpeza e retirada de resíduos, podendo danificar seus componentes;
- Sempre manter o ambiente onde se encontra a máquina devidamente higienizado, evitando pragas, insetos e vetores nocivos à saúde que entrem em contato com a máquina.
- Nunca utilize para a limpeza, produtos abrasivos como palha de aço, esponjas abrasivas tipo Verde e Amarela (Lado Verde) ou ácidos. Estes afetam a capa protetora do aço inoxidável, da pintura e do alumínio, causando a oxidação, além de causar possíveis danos à saúde.

COMPACTA[®]
PRINT

