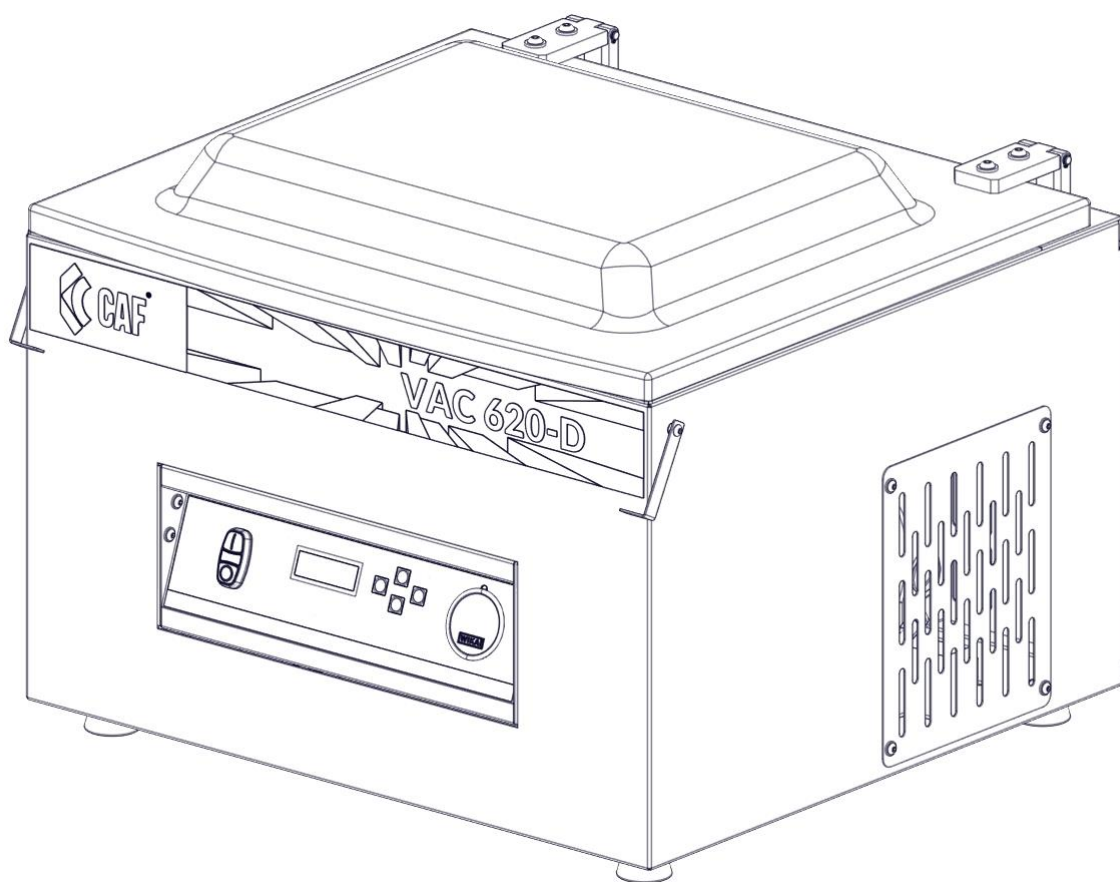




MANUAL DE INSTRUÇÕES



Seladora a vácuo

Modelo
CAF VAC 620-D BC

Prezado cliente,

Parabéns pela sua compra!

Você está adquirindo para um produto de alta tecnologia e de fácil operação.

Usufrua de todos os recursos lendo atentamente este manual e seguindo as orientações aqui descritas. Antes de ligar a sua máquina, por favor, siga as instruções e guarde este manual para futuras referências.

Se ainda surgirem dúvidas, fale conosco. O nosso número de atendimento está na última capa deste manual.

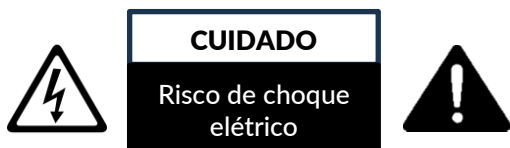
Para receber um serviço mais completo, registre seu produto no site:
www.cafmaquinas.com.br/registrar-produto



1.	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	2
2.	GARANTIA DO PRODUTO	3
3.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	5
3.1	Principais Componentes	5
3.2	Características Técnicas	6
3.3	Aplicação da Máquina	6
3.4	Cuidados e Limitações	7
4.	INSTALAÇÃO	8
4.1	Posicionamento	8
4.2	Instalação Elétrica	8
4.3	Sistemas Instalados	9
4.4	Programação do Painel de Controle	9
5.	OPERAÇÃO	12
5.1	Pré-Operação	12
5.2	Acionamento	12
5.3	Boas Práticas de Operação	13
6.	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO	13
7.	MANUTENÇÃO	14
7.1	Inspeção de Manutenção	14
7.2	Recomendações para Troca de Óleo	14
7.3	Troca de Óleo	15
7.4	Troca do Filtro de Óleo	16
7.5	Troca da Fita de Teflon	17
7.6	Troca da Resistência	17
7.7	Cuidados com os Aços Inoxidáveis	18
8.	NORMAS OBSERDADAS	19
9.	INFORMAÇÕES GERAIS	19
10.	ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	20
11.	DIAGRAMA ELÉTRICO	22
12.	DIAGRAMA PNEUMÁTICO	23
13.	INFORMAÇÕES ETIQUETA	24

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Respeite sempre as seguintes precauções para evitar situações perigosas e assegurar o máximo desempenho do seu produto.



ANTES DE LIGAR A MÁQUINA, VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DA REDE É A MESMA DA MÁQUINA.

O local de instalação da máquina deve ter aterramento adequado.

Antes de ligar a máquina, verifique se todos os seus componentes estão montados corretamente conforme indicado na Figura 1.

Não deixe o cabo de energia na borda da mesa ou em contato com superfícies quentes.

Não utilize a máquina se o cabo ou o plugue estiverem danificados.

Em caso de necessidade de troca do cabo de alimentação, somente a CAF ou uma assistência técnica autorizada poderá realizar a substituição ou o reparo.

Nunca trabalhe com cabelos longos soltos; prenda-os para evitar acidentes.

Para evitar risco de choque elétrico e danos a máquina, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente na máquina,

Desconecte a máquina da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

Não utilize a máquina em caso de qualquer anormalidade.

Se a máquina sofrer uma queda, ou apresentar algum dano, é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

Utilize apenas acessórios ORIGINAIS. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

Nunca opere a máquina sem os acessórios de SEGURANÇA.

EVITE ACIDENTES. Mantenha a ATENÇÃO durante a operação da máquina.

Tenha cuidado com as mãos. Mantenha-as afastadas das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos a máquina.

Não utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

Evite acidentes. Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças. Crianças nunca devem utilizar esta máquina.

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, supermercados, açougues e similares. O uso desta máquina não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

A CAF não se responsabiliza por acidentes ou ferimentos resultantes do mau uso da máquina

2. GARANTIA DO PRODUTO

A **CAF Máquinas**, através de sua Rede de Serviços Autorizados, garante ao usuário desta máquina os serviços de Assistência Técnica para substituição de componentes ou partes, bem como mão de obra necessária para reparos de eventuais defeitos, devidamente constatados como sendo de fabricação, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra pelo primeiro proprietário, desde que o mesmo tenha sido instalado conforme orientações descritas no manual do usuário que acompanha o produto e, somente em território Nacional.

Garantia:

O consumidor tem o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, para reclamar de irregularidades (vícios) aparentes, de fácil e imediata observação no produto, como os itens que constituem a parte externa e qualquer outra acessível ao usuário, assim como, peças de aparência e acessórios em geral.

Assistência Técnica Autorizada:

Nossa rede de Assistência Técnica Autorizada pode ser consultada em nosso site:
www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica

A Garantia perderá o seu efeito se:

O produto não for utilizado para os fins a que se destina;

A instalação ou utilização do produto estiver em desacordo com as recomendações do Manual de Instruções;

O produto sofrer qualquer dano provocado por mau uso, ligação a rede elétrica inadequada, acidente, queda, agentes da natureza, agentes químicos, aplicação inadequada, alterações, modificações ou consertos realizados por pessoas ou Assistências Técnicas não credenciadas pela CAF Máquinas ou designada por ela;

Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da identificação do produto;

Se ocorrerem substituições de peças ou componentes por técnicos não autorizados pela CAF.

A Garantia não cobre:

Danos provocados por riscos, amassados e uso de produtos químicos/abrasivos na máquina;

Desempenho insatisfatório do produto devido à instalação ou rede elétrica inadequadas;

Troca de peças e componentes sujeitos a desgaste normal de utilização ou por dano de uso.

Observações:

A máquina deve ser operada apenas por pessoas designadas e treinadas para essa função;

A operação da máquina por pessoas com redução da capacidade física, mental ou sensorial, ou por aqueles sem experiência ou conhecimento, deve ocorrer apenas sob supervisão;

A CAF Máquinas não assume custos ou responsabilidade relativos a pessoa ou Assistência Técnica não autorizada que venha a oferecer garantia sobre produtos CAF além das indicadas por esta;

As despesas decorrentes e consequentes da instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do comprador;

A CAF Máquinas, se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio;

A garantia somente é válida mediante a apresentação de nota fiscal de compra deste produto.

Declaramos, por meio deste termo, que garantimos, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da nota fiscal de compra, a mercadoria descrita contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possa acarretar seu mau funcionamento. Comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

Esta garantia não se estende a defeitos causados por quedas, fogo, insetos, mau uso, falta de higienização, intervenção de terceiros, equipamentos elétricos, ou despesas como transporte e embalagem, caso a máquina precise retornar à fábrica.

Modelo do Equipamento

Nº Nota Fiscal

Data da Nota Fiscal

Local da Compra / Revendedor

Política de Garantia

Acesse a nossa Política de Garantia através do QR Code ao lado ou em nosso site:

<https://www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica>




Como acionar a garantia?

Para acionar a garantia, é necessário que você envie um e-mail para: **garantia@cafmaquinas.com.br**, contendo:

- Uma breve descrição do defeito no corpo do e-mail;
- Cópia da Nota Fiscal de compra/venda;
- Foto da etiqueta de identificação do equipamento com o número de série;
- Nome do cliente responsável pela abertura do chamado e telefone de contato.

Em caso de dúvidas, entre em contato com a nossa ASSISTÊNCIA TÉCNICA para maiores informações através do Telefone/WhatsApp:

 +55 19 99458-8465

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Principais Componentes

Todos os componentes utilizados na fabricação desta máquina são de alta qualidade, criteriosamente selecionados para cada função e cuidadosamente testados para garantir a melhor experiência ao usuário.

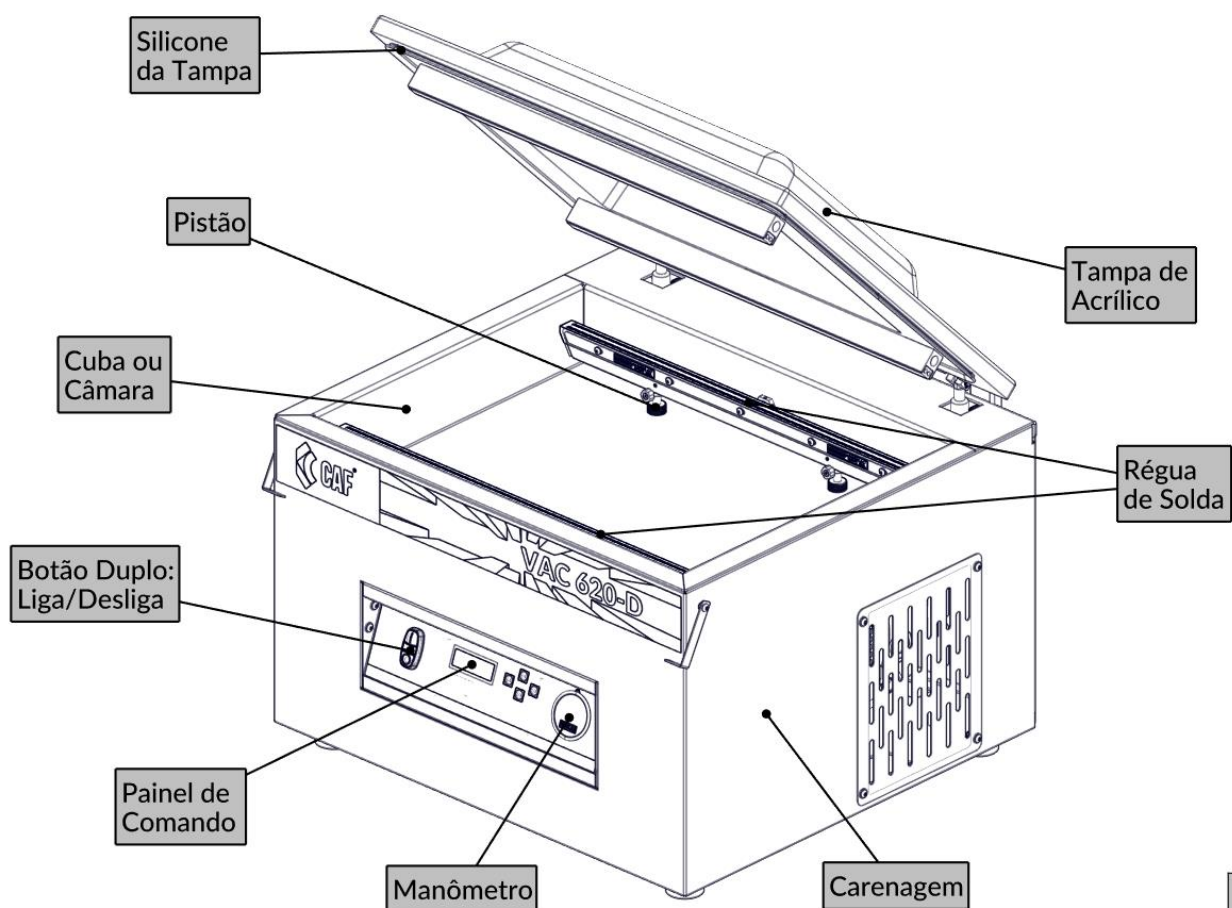


FIG. 1

3.2 Características Técnicas

Modelo	CAF VAC 620-D BC
Bomba	0,9 kW (1,22 CV)
Fase	1
Tensão nominal	220V
Frequência nominal	60Hz
Consumo energia	1,43 kWh
Corrente nominal	6,5A
Vácuo final	-0,9 bar (-675mm Hg)
Potência	1,43 kW (1,94 CV)
Velocidade	1 a 2 vezes / min
Vazão da bomba	24m ³ /h
Duração do ciclo	20 a 40s
Painel de comando	Digital
Dimensões externas fechada (C x L x A)	720 x 655 x 555mm
Dimensões externas aberta (C x L x A)	720 x 655 x 1000mm
Dimensões totais internas (C x L x A)	640 x 500 x 110mm
Dimensões úteis da cuba (C x L x A)	640 x 400 x 170mm
Volume da cuba	45L
Barra de selagem	620mm
Peso líquido	88kg
Peso bruto	100kg

A Seladora a Vácuo CAF VAC 620-D BC é construída em aço inox e acrílico, garantindo durabilidade e resistência.

- Carenagem em aço inox;
- Tampa em acrílico;
- Bandejas em aço inox.

3.3 Aplicação da Máquina

Esta máquina foi desenvolvida para aplicações comerciais. É utilizada, por exemplo, em açougues, supermercados, restaurantes, cantinas, padarias, casa de frios e similares.

As Seladoras a Vácuo CAF devem ser utilizadas para embalar e conservar alimentos através do uso do vácuo.

Observação: A CAF não se responsabiliza por danos e/ou mau funcionamento da máquina se utilizada em aplicações diferentes das indicadas neste manual.

3.4 Cuidados e Limitações

- Não inicie o ciclo de funcionamento sem a embalagem plástica, pois isso pode causar desgaste excessivo da fita de proteção da régua.
- Verifique sempre o nível de óleo da bomba. Se houver sinais de vazamento, acione um técnico especializado.
- Realize a troca de óleo e do filtro a cada 6 meses.
- Mantenha as fitas de proteção das réguas sempre limpas, removendo qualquer resíduo que possa comprometer a selagem.
- Nunca incline a máquina durante o transporte ou a instalação, para evitar vazamento de óleo.
- Desconecte a máquina da tomada quando não estiver em uso.
- Em caso de falha, desligue o equipamento da tomada e não tente realizar o reparo por conta própria. Entre em contato com o nosso departamento de assistência técnica para receber as orientações adequadas.
- A máquina deve ser operada em temperaturas entre 15°C a 30°C. Evite o uso contínuo em temperaturas inferiores a 15°C.
- Utilize sempre peças originais CAF Máquinas.

Para garantir o bom desempenho do equipamento, utilize sempre embalagens plásticas tipo Gofrada - significa que a embalagem tem uma textura ondulada ou com relevos (tipo ranhuras ou quadradinhos em baixo-relevo) nas laterais. Isso é importante porque permite que o ar seja retirado de forma eficiente na hora do vácuo — diferentemente das embalagens lisas, que podem colapsar antes da extração total do ar.



- Recomendamos a utilização de embalagens plásticas de acordo com as seguintes especificações:

120 micras (0,12)	140 micras (0,14)	160 micras (0,16)
Carnes, bacon e salames, queijos e fatiados. Não recomendado para alimentos pontiagudos com osso, como costelas, camarão ou outros peixes.	Porções maiores de carne como bifes individuais, peitos de frango ou peixes pequenos. Porções maiores de legumes como aspargos, cenouras ou brócolis. Não recomendado para alimentos pontiagudos com osso, como costelas, camarão ou outros peixes.	Porções maiores de carne e carnes com ossos como costelas de porco, coxas de frango ou filés de peixe. Porções maiores de frios e calabresa.

Atenção: Jamais tente embalar produtos voláteis ou que contenham substâncias explosivas.

4. INSTALAÇÃO

4.1 Posicionamento

Seladora com a tampa fechada:

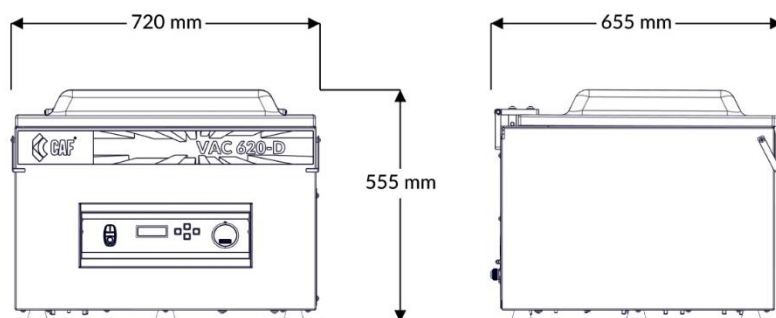


FIG. 2

- Seladora com a tampa aberta.

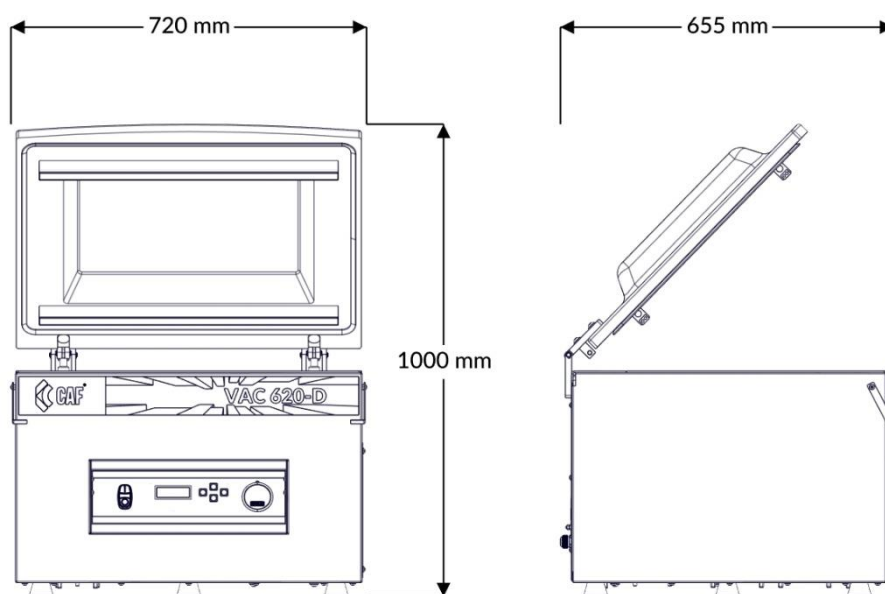


FIG. 3

ATENÇÃO: A Seladora deve ser instalada sobre uma superfície plana, seca e estável.

4.2 Instalação Elétrica

Esta máquina é fornecida com um cabo de alimentação com três pinos, sendo um deles para aterramento.

Verifique se o cabo de alimentação está devidamente conectado antes do uso da máquina.

Ao posicionar a Seladora, verifique se está próxima à tomada para evitar que o cabo de força fique esticado.

ATENÇÃO: Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a da máquina.

A máquina possui aterramento conforme previsto na NR-10.

O aterramento das instalações elétricas é obrigatório. Certifique-se que o local de instalação tenha aterramento adequado. Consulte o **terminal de equipotencialidade** no item **9. INFORMAÇÕES GERAIS**. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

O cabo de energia elétrica responsável pela alimentação da máquina deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

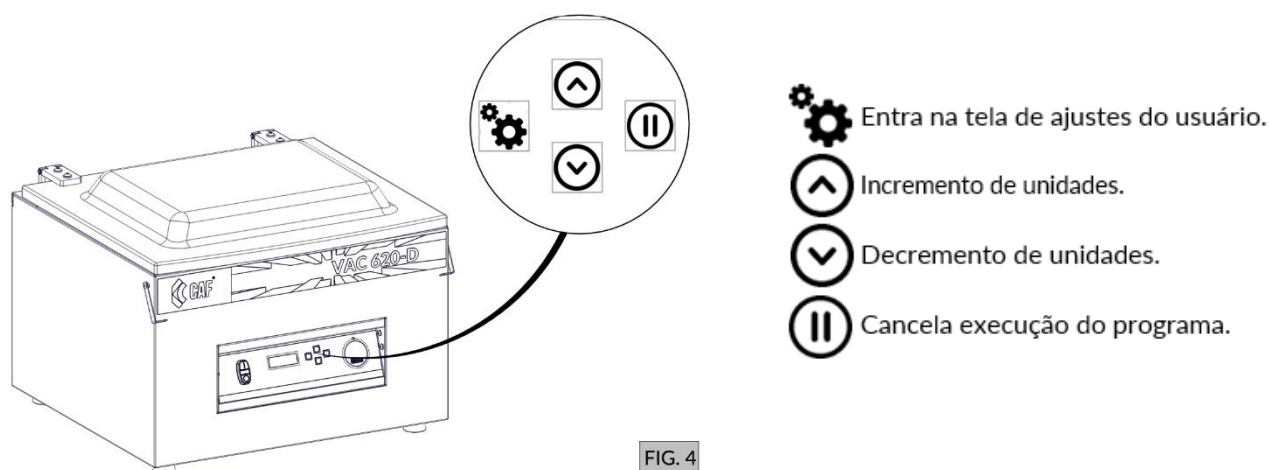
IMPORTANTE: A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

4.3 Sistemas Instalados

Botão duplo de liga/desliga: Toda vez que for necessário ligar a máquina, deve-se acionar o botão “LIGA” “I”. Para desligar a máquina acionar o botão “DESLIGA” “O”.

Manômetro: Dispositivo responsável por medir e indicar a pressão do sistema.

4.4 Programação do Painel de Controle



A programação é dividida em dois níveis de segurança:

- N1 – Programação dos parâmetros de processo
- N2 – Parâmetros de setup avançado

Para acessar a configuração do modo de trabalho avançado, é obrigatório digitar a senha de acesso. Para isso, segure os botões **▲** e **▼** simultaneamente por 5 segundos. A senha padrão de fábrica é **1234**. Utilize os botões **▲** e **▼** e pressione o botão "**Config**" para alternar entre os dígitos. Ao seleccionar o último dígito e pressionar "**Config**" novamente, será feita a conferência da senha. Se

estiver correta, o acesso aos parâmetros de fábrica será liberado; caso contrário, será exibida a mensagem "**SENHA ERRADA**".

Caso necessite entrar no módulo de programação sem saber a senha, você deve utilizar a senha mestra **1700**.

- **Programação dos Parâmetros de Processos – P1**

Para editar os parâmetros do controlador, deve-se pressionar a tecla "**Config**". Utiliza-se a mesma tecla para salvar e avançar para os próximos parâmetros. As teclas **Λ** e **∇** são usadas para incrementar ou decrementar os valores.

- O primeiro parâmetro a ser editado é a RECEITA. São 15 opções de receitas, que, por padrão de fábrica, vêm configuradas com 35 segundos para o tempo de vácuo e 3 segundos para o tempo de solda.
- O segundo parâmetro a ser editado é o tempo de VÁCUO. Por padrão, é de 35 segundos, podendo ser alterado na configuração de fábrica para um intervalo de 1 a 300 segundos.
- O terceiro parâmetro a ser editado é o tempo de SELAGEM. Por padrão, é de 3 segundos, podendo ser alterado na configuração de fábrica para um intervalo de 0 a 5 segundos.
- O quarto parâmetro é utilizado para contar os CICLOS parciais da máquina, podendo ser zerado quando necessário.
- Após a edição dos parâmetros, o controlador retorna para a tela inicial.

Caso haja um tempo de inatividade superior a 10 segundos, o controlador sairá automaticamente da edição de parâmetros.

Display	Descrição	Ajuste	Default
R01 / R015	Receitas.	1 a 15 unidades	Tempo de vácuo: 35 seg. Tempo de selagem: 3 seg.
Vácuo	Configura o tempo da bomba de vácuo.	1 a 300 segundos	35 seg.
Selagem	Configura o tempo máximo de solda.	0.1 a 5 segundos	3 seg.
Ciclos	Exibe a quantidade de ciclo completo de trabalho.	0 a 6500 unidades	0

- **Programação dos Parâmetros de Processos – P2**

Pressione as teclas **Λ** e **∇** durante 5 segundos para acessar este nível de programação. Neste nível, o uso da senha de acesso é obrigatório. Utilize as teclas **Λ** e **∇** para ajustar os valores desejados e pressione a tecla "**Config**" para salvar e avançar para o próximo parâmetro.

- O primeiro parâmetro é o TEMPO MÁXIMO DE VÁCUO. Esse parâmetro determina o tempo que a bomba permanece acionada. Pode ser ajustado de 1 a 300 segundos.

- O segundo parâmetro é o TEMPO MÁXIMO DE SOLDA. Esse parâmetro determina o tempo que a resistência da régua permanece acionada, sendo utilizada para soldar a embalagem. Pode ser ajustado de 1 a 10 segundos.
- O terceiro parâmetro é o TEMPO DE VÁLVULA. Esse parâmetro determina o tempo que a válvula fica acionada para despressurizar completamente a câmara. Pode ser ajustado de 1 a 30 segundos.
- O quarto parâmetro é o TEMPO DE TROCA DE ÓLEO. Por padrão, é de 500 horas, mas pode ser ajustado de 10 a 5000 horas.
- O quinto parâmetro é o TOTAL DE HORAS. Refere-se à quantidade total de horas trabalhadas pelo equipamento. Esse valor não pode ser zerado, sendo exibido apenas.
- O sexto parâmetro é o TOTAL DE CICLOS. Refere-se ao total de ciclos completos realizados pelo equipamento. Esse valor não pode ser zerado, sendo exibido apenas.
- O sétimo parâmetro é o ÓLEO FOI TROCADO? Deve ser utilizado pelo responsável pela manutenção para excluir a advertência de manutenção após a troca do óleo e do filtro (Item 7.3 e 7.4). Deve-se selecionar a opção "SIM", e ao sair das configurações avançadas, o reset será feito.
- O oitavo parâmetro é o MUDAR SENHA. Caso deseje alterar a senha padrão, selecione a opção "SIM" e pressione a tecla "**Config**". Aparecerá a mensagem "NOVA SENHA", permitindo ao usuário redefinir a nova senha. Ao final, pressione "**Config**" novamente para salvar.
- Para sair do ajuste de fábrica, pressione o botão PARAR.

Display	Descrição	Ajuste	Default
Tempo Máximo de Vácuo	Configura o tempo da bomba de vácuo.	1 a 300 segundos	35 seg.
Tempo Máximo de Solda	Configura o tempo máximo de selagem.	0.1 a 10 segundos	3 seg.
Tempo de Válvula	Configura o tempo que a válvula fica acionada na despressurização.	1 a 30 segundos	6 seg.
Tempo de Troca de Óleo	Configura o tempo que será emitido o alerta para realizar a manutenção da troca do óleo.	10 a 5000 horas	500 horas
Horas Totais	Total de hora trabalhadas da máquina.	---	---
Total de Ciclos	Total de ciclos completos da máquina.	---	---
Óleo foi Trocado?	Zerar advertência da manutenção da troca de óleo.	S/N	---
Mudar Senha	Troca da senha.	---	---

Inicialização do Controlador

- Durante a inicialização do controlador, será exibida a versão do produto.

- A pressão da câmara é liberada pelo tempo determinado, com padrão de 6 segundos.
- A bomba é inicializada por 5 segundos.
- A tela inicial exibe a receita selecionada, o tempo de vácuo e o tempo de solda, intercalando com a mensagem: "ABAIXE A TAMPA PARA INICIAR".

Ao pressionar e segurar o botão PARAR por 5 segundos, será exibido o tempo restante até a próxima troca de óleo por 5 segundos. Caso o tempo já tenha sido excedido, aparecerá a mensagem: "ATENÇÃO: TROCA DE ÓLEO ATRASADA".

5. OPERAÇÃO

5.1 Pré-Operação

Antes de utilizar a máquina, deve-se higienizar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com um pano úmido e sabão neutro conforme instruções do Item **06. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO**.

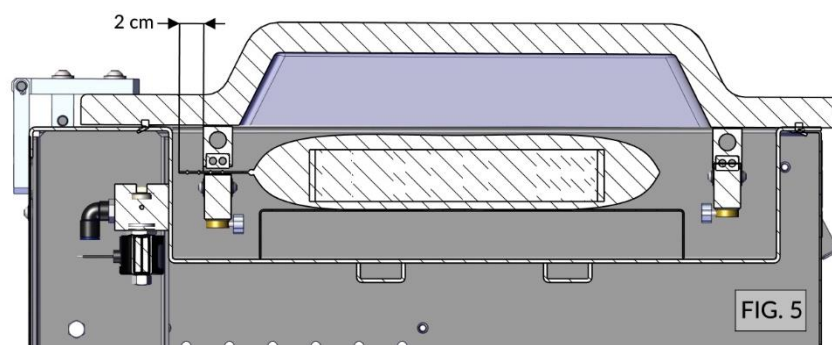
- Certifique-se de que a máquina será instalada em um local onde haja espaço físico suficiente para o manejo com segurança, evitando assim, quedas perigosas.
- Verifique se a máquina está firme no local de instalação.
- Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta da máquina corresponde a tensão da rede elétrica.

5.2 Acionamento

Após a higienização da máquina, certifique-se de que todos os componentes estejam devidamente encaixados e montados.

O acionamento é realizado conforme as etapas abaixo:

- Conecte o plugue da seladora à tomada de energia elétrica.
- Pressione o botão de ligar (FIG. 1).
- Programe o tempo de vácuo e de solda conforme sua necessidade.
- Utilize as bandejas para ajustar a altura da embalagem. É aconselhável alinhar a barra de selagem à metade da altura do produto.
- Introduza a embalagem já com o produto em seu interior.
- Certifique-se de que há espaço suficiente na embalagem para a execução da solda, com pelo menos 2 cm de margem (FIG. 5).
- Feche a tampa e mantenha-a pressionada até o início do ciclo.



Ao energizar a máquina, o display exibirá a tela inicial, seguindo todos os passos descritos no item 4.4. Somente após essa etapa a máquina estará disponível para operação.

Ao fechar a tampa, o processo é iniciado com o acionamento da bomba de vácuo pelo tempo programado. Em seguida, a bomba de vácuo é desligada, o pistão da régua é acionado e, logo após, a resistência é ativada pelo tempo programado. Para finalizar o processo, a válvula solenóide de ar é aberta para despressurizar a câmara. O display retornará à tela inicial, permitindo que o ciclo seja repetido.

5.3 Boas Práticas de Operação

Alguns cuidados devem ser tomados para manter o bom funcionamento da máquina e garantir a segurança do usuário:

- **Atenção aos acionamentos elétricos:** eles possuem pontos ou terminais com tensão elevada, que podem causar choques elétricos graves ou até mesmo ser fatais.
- Evite manusear comandos manuais (botões, teclas, chaves elétricas etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas, devido ao risco de choque elétrico.
- **Conheça a localização do botão liga/desliga:** o usuário deve saber exatamente onde ele está para acioná-lo rapidamente em caso de necessidade.
- Em caso de falta de energia elétrica, desligue a máquina da tomada imediatamente.
- **Não altere as características originais da máquina:** modificações podem comprometer sua segurança e funcionamento.

6. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

ATENÇÃO: Para realizar a limpeza da máquina, desligue-a da rede elétrica antes de iniciar. Não utilize jatos de água diretamente na seladora, pois isso pode danificar os componentes elétricos e, conseqüentemente, resultar na perda da garantia.

Todas as partes que entraram em contato com material orgânico ou produto a ser embalado, devem ser devidamente higienizadas, com um pano úmido e sabão neutro, secando-as em seguida.

IMPORTANTE: É imprescindível que o processo de higienização seja realizado diariamente após a utilização da máquina, pois os resíduos podem causar contaminação e danos na máquina.

ATENÇÃO: Sempre que a Seladora não for utilizada por um período prolongado, é necessário realizar a higienização.

7. MANUTENÇÃO

A Manutenção é um conjunto de procedimentos que visam manter a máquina nas melhores condições de funcionamento, promovendo o aumento da vida útil e da segurança.

ATENÇÃO: Sempre que houver necessidade de manutenção na Seladora, esta deve ser realizada por profissionais qualificados.

IMPORTANTE: Desligue a máquina da rede elétrica durante qualquer operação de manutenção.

7.1 Inspeção de Manutenção

Há uma rotina de limpeza que deve ser seguida:

- **Diária:** Manter a máquina limpa, utilizando um pano macio umedecido com água e detergente neutro. Jamais utilize água corrente, borrifadores, nem álcool para a limpeza da máquina. Produtos abrasivos e/ ou químicos também são contraindicados. Remova com um pano seco os resíduos sólidos e em seguida com o pano úmido faça a limpeza geral do conjunto da Cuba. Caso se faça necessária a limpeza sob o conjunto de solda, solte os manípulos da régua e com as duas mãos puxe-os pra cima com cuidado.
- **Semanal:** Inspeccionar os perfis de silicone da tampa de acrílico e de selagem, caso necessário, substitua-os.
- **Mensal:** Inspeccionar o estado de conservação da fita de teflon das resistências, em caso de queima ou aparecimento de furos, providenciar a troca dos mesmos.
- **Semestral:** Realizar a troca de óleo lubrificante. (Em caso de uso em condições severas, reduzir os intervalos de troca, consultar tópico 7.2).
- **Anual:** Realizar a troca do filtro de óleo. (Em caso de uso em condições severas, reduzir os intervalos de troca).

7.2 Recomendações para Troca de Óleo

- Periodicamente verifique o aspecto do óleo pelo visor de nível da Bomba a Vácuo (FIG. 6), se estiver leitoso, esbranquiçado ou apresentar algum tipo de contaminação, providenciar a troca do óleo. Se o nível estiver baixo, complete-o, caso contrário realize o escoamento

do óleo, buscando sempre deixar próximo da metade do visor. A boa condição do óleo é essencial para a operação e para longevidade da máquina.

- É indicado um período de 60 minutos sem utilização da máquina para realizar a inspeção visual do óleo.

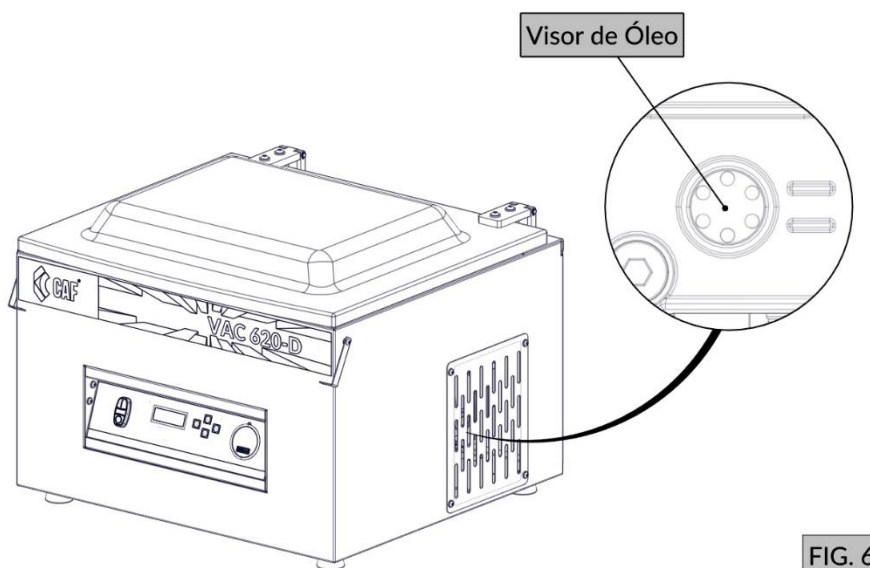


FIG. 6

Em condições normais de uso e temperatura, sem presença de umidade no produto ou contaminação do óleo, a troca de óleo deve ser realizada a cada 500 horas de trabalho ou a cada 6 meses. Como medida de segurança, em ambientes com alta umidade ou quando houver excesso de líquido no produto embalado, recomenda-se antecipar a troca de óleo. Utilize somente o óleo recomendado pelo fabricante.

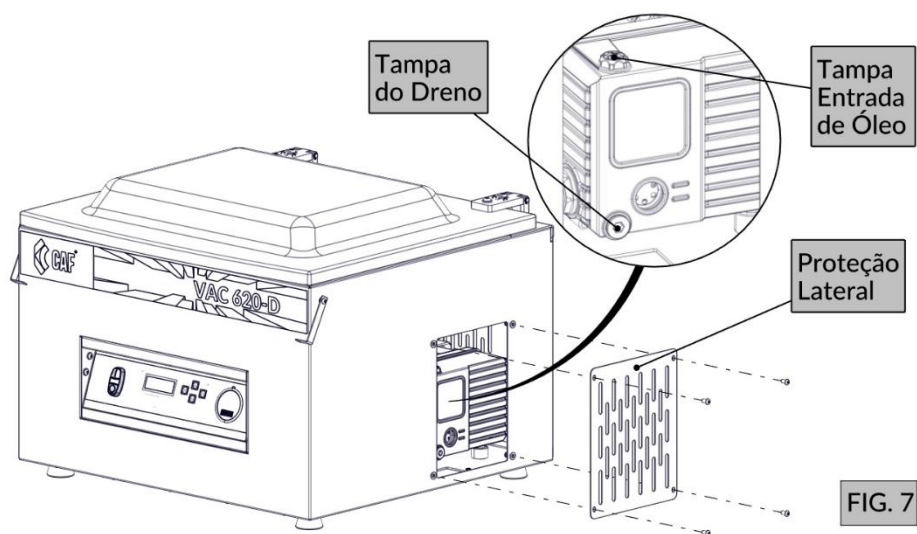
As informações abaixo são apenas orientativas, podendo haver variações do uso do equipamento e aplicações:

- Produtos como carnes, peixes, frutas, queijos, frios e embutidos – a cada 250 horas de trabalho.
- Produtos secos como castanhas, verduras e legumes – 500 horas de trabalho.
- Produtos gordurosos como carnes com excesso de gordura, peixes (Salmão, Robalo, etc.) – 100 horas de trabalho ou menos.
- Se o óleo estiver na coloração normal, livre de contaminações, não é necessário realizar a troca por uso, sendo necessário trocar apenas pelo tempo (não exceder o período máximo de 6 meses).

7.3 Troca de Óleo

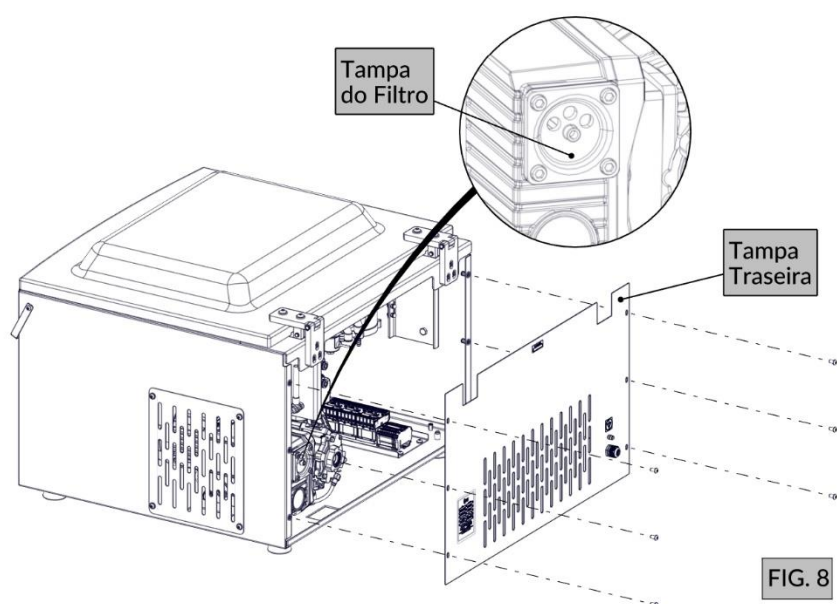
1. Com a máquina desconectada da tomada, solte os parafusos e retire a proteção traseira (FIG. 7);
2. Remova a tampa superior de óleo da bomba (FIG. 7);
3. Com um recipiente embaixo da bomba, retire a tampa de dreno do óleo (FIG. 7);
4. Deixe o óleo escorrer completamente e, em seguida, recoloque a tampa do dreno;

5. Com o auxílio de um funil, adicione 500ml de óleo VG 32, ou até atingir metade do nível do visor de óleo;
6. Feche a tampa de entrada do óleo e faça o processo contrário para o fechamento da máquina.



7.4 Troca do Filtro de Óleo

1. Retire os parafusos da tampa traseira (FIG. 8) e puxe-a com cuidado;
2. Com a bomba a vácuo sem óleo, remova a tampa do filtro (FIG. 8);
3. Retire o filtro com cuidado e substitua por um novo, original CAF;
4. Faça o processo contrário para realizar o fechamento da máquina;
5. Faça a reposição do óleo, ligue a máquina por alguns minutos e verifique o nível do óleo novamente.



7.5 Troca da Fita de Teflon

1. Certifique-se de que a seladora está desligada e desconectada da rede elétrica.
2. Solte os dois manípulos de cada régua (FIG. 9).
3. Com as duas mãos, puxe cuidadosamente a régua para cima.
4. Remova os parafusos de fixação das bases (FIG. 9).
5. Retire a fita de teflon (FIG. 9).
6. Limpe os resíduos de gordura e sujeira com um pano umedecido em água e sabão neutro.
7. Aproveite para verificar o estado das resistências. Se necessário, realize a troca (consulte o tópico 7.6).
8. Corte a nova fita de teflon no comprimento adequado à barra de solda, deixando uma pequena sobra em cada extremidade. Remova a proteção adesiva e cole a fita, dobrando os excessos para baixo e cortando as sobras, se necessário. Evite a formação de rugas.
9. Com uma chave pontiaguda, pressione a fita de teflon na área dos furos até perfurá-la.
10. Apoie a base e recoloque os parafusos, apertando-os firmemente.
11. Para a remontagem, repita os procedimentos acima na ordem inversa.

ATENÇÃO: Ao aplicar a nova fita de teflon, certifique-se de que há uma dobra para baixo nas extremidades da régua, servindo como proteção para as resistências. Em seguida, corte os excessos.

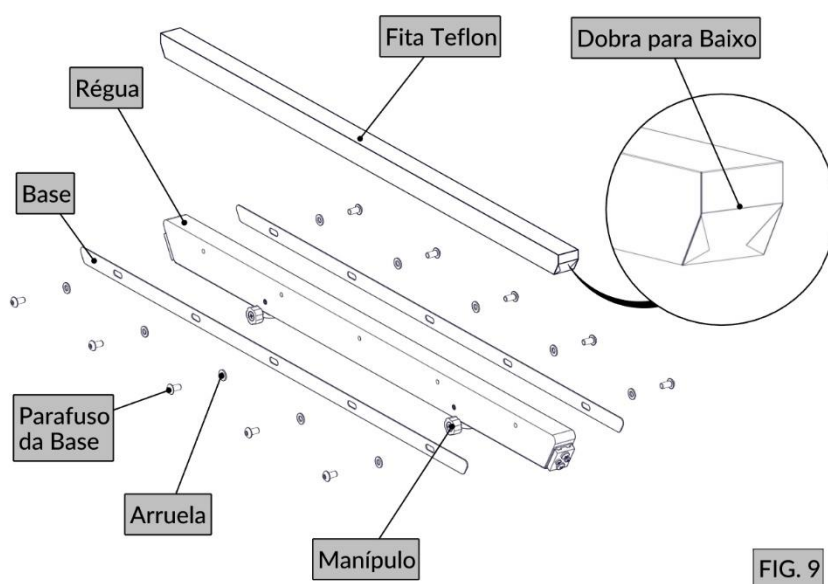
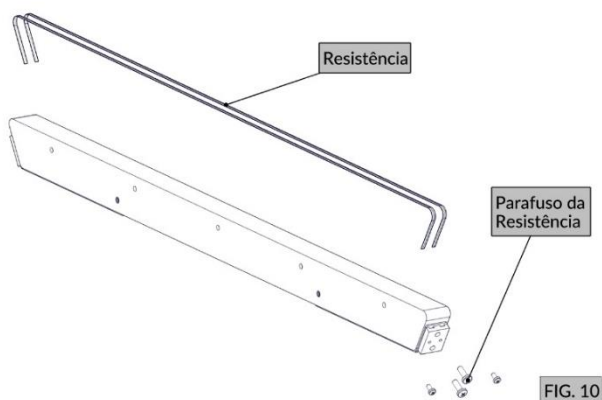


FIG. 9

7.6 Troca da Resistência

1. Execute os cinco primeiros passos do item 7.5;
2. Solte os parafusos laterais que fixam a resistência (FIG. 10);
3. Remova as resistências (FIG. 10);
4. Corte a nova resistência no comprimento da régua, deixando uma sobra em ambas as extremidades;
5. Fixe as duas resistências em um dos lados da régua;

6. Posicione e estique as resistências ao longo da régua;
7. Aperte levemente os parafusos de fixação, utilize um alicate para esticar as resistências e finalize o aperto.



ATENÇÃO: Informamos que o mau uso e o não cumprimento das informações do manual podem acarretar na perda da garantia.

7.7 Cuidados com os Aços Inoxidáveis

Os cuidados com o aço inox são necessários porque, embora seja um material resistente, ele ainda pode sofrer danos se não for mantido adequadamente. As propriedades de resistência à corrosão e higiene são resultado da chamada camada passiva que é formada sobre a superfície do aço inox pela combinação do oxigênio com o cromo. Em exposição ao ar ou soluções oxigenadas, esta camada que é impermeável, contínua, estável e resistente protege o metal da corrosão.

Entretanto, quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada. Para que isto não ocorra, recomendamos os seguintes cuidados:

- Imediatamente após a utilização da máquina, deve-se promover a limpeza dos componentes, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar imediatamente e secar com um pano macio para evitar a permanência de umidade nas superfícies, nas frestas e principalmente o aparecimento de manchas de corrosão.
- Não utilize esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono. Além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço.

IMPORTANTE: Não utilize soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e algumas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico). Estas devem ser evitadas pois geralmente possuem CLORO na sua composição e, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando manchas e pontos (pitting) de corrosão na máquina.

- Não utilize soluções ácidas, cloro e demais substâncias acima descritas para higienizar o local de instalação da máquina (superfícies e solo). Estas soluções podem contaminar o aço da máquina.

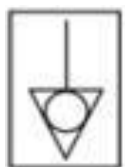
8. NORMAS OBSERVADAS

Nossas Seladoras foram projetadas e construídas segundo os padrões de qualidade, tecnologia e expertise CAF. Foram observadas as diretrizes das seguintes normas:

- IEC 60335-1 Ed. 5.0 b - Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements
- IEC 60335-2-45 Ed. 3.2 b - Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-45: Particular requirements for portable heating tools and similar appliances
- NR-12: Segurança no Trabalho em máquinas e equipamentos.

9. INFORMAÇÕES GERAIS

- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou tenha sido retirada, solicite outra etiqueta junto à Assistência Técnica Autorizada.
- Não modifique nenhum componente da máquina sem consultar o fabricante (CAF). Caso necessite substituir algum componente, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima e substitua por peças originais CAF.



Símbolo de equipotencialidade

O terminal de equipotencialidade deve estar conectado ao fio terra que por sua vez, proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Esta ligação tem a finalidade de proteger a máquina de uma descarga elétrica e principalmente os usuários de um choque elétrico ao tocá-lo.

- A CAF recomenda o fornecimento de treinamento aos operadores da máquina. Este treinamento deve ser documentado.

10. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Esta máquina foi projetada para minimizar sua necessidade de manutenção. Entretanto, devido ao desgaste natural de seus componentes ocasionado pelo uso da máquina, podem ocorrer irregularidades em seu funcionamento.

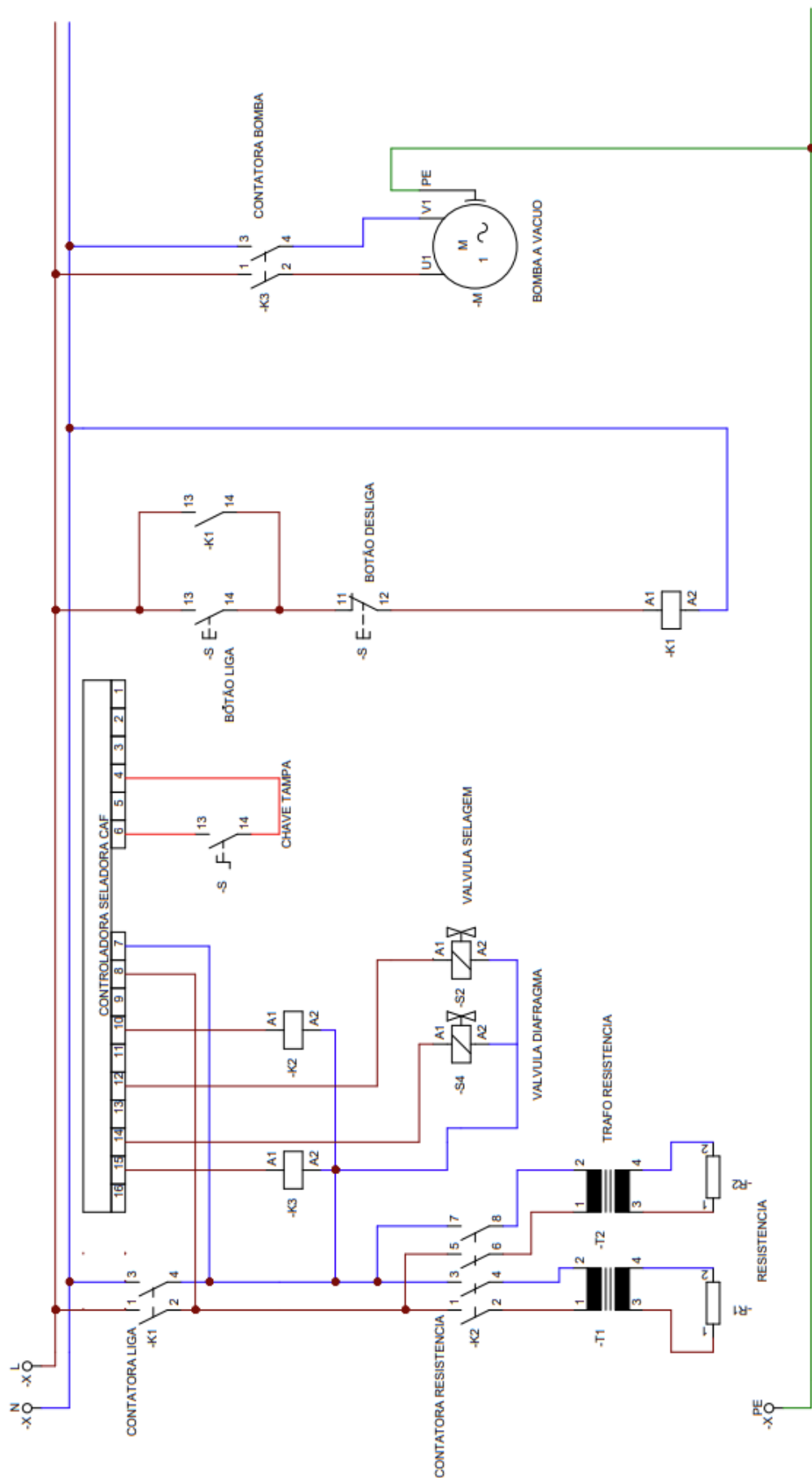
Neste caso, a CAF Máquinas coloca à disposição toda a sua rede de Assistência Técnica Autorizada que pode ser consultada em nosso site: www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	Falta de energia elétrica. Cabo mal conectado. Problema no circuito elétrico da máquina.	Verifique se a rede elétrica possui energia. Verifique se o cabo de energia está bem encaixado na rede elétrica. Acione a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga, mas a bomba de vácuo não funciona.	Microinterruptor mal regulado.	Remova o gabinete e examine o acionamento do microinterruptor, regule se necessário.
Máquina lenta.	Vazamento de vácuo	Verifique a borracha da válvula da tampa. Verifique a vedação da válvula de sucção e cuba.
Vácuo insuficiente.	Obstrução do orifício de vácuo na câmara. Óleo contaminado por umidade. Embalagem muito grande em relação ao produto. Produto com muita umidade.	Verifique se a embalagem está obstruindo o orifício ou algum material está alojado no mesmo. Substitua o óleo. Aumente o tempo de vácuo. Substitua a embalagem.

Após um período perde o vácuo.	<p>Embalagem defeituosa ou de qualidade ruim.</p> <p>Solda com falhas (rugas).</p> <p>Selagem fraca ou queimada.</p> <p>Embalagem não colocada corretamente na barra de solda.</p>	<p>Verifique a selagem, estique a embalagem para não formar rugas.</p> <p>Aumente p tempo da solda (fraca) ou diminua (queimada).</p> <p>Impurezas na região da solda deficiente na selagem.</p> <p>Posicione a embalagem uniformemente sobre a barra de solda com uma sobra de até 2 cm.</p>
Embalagem não fica selada corretamente.	<p>Pouca altura entre a barra de selagem e a borracha de contra apoio.</p> <p>Barra de solda não atua (movimento).</p>	Acione a Assistência Técnica Autorizada.
Embalagem se desloca para o fundo da câmara.	Barra da solda se movimenta, mas não aquece.	Verifique no painel o tempo de solda.
Falta total de selagem.		Verifique a falta de contato dos pinos da solda, remova e limpe os contatos.
Cheiro de queimado.	Problema no circuito elétrico da máquina.	Acione a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo danificado.	Falha no transporte da máquina.	Acione a Assistência Técnica Autorizada.

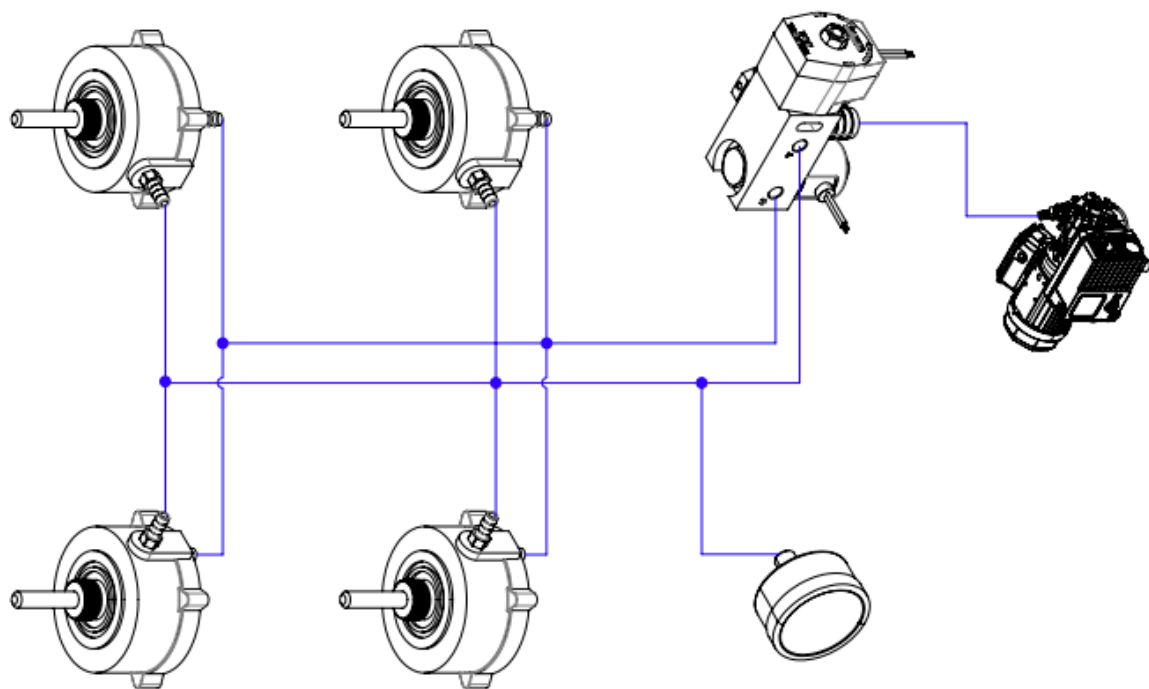
11. DIAGRAMA ELÉTRICO

ESQUEMA ELÉTRICO 220 V – CAF VAC 620-D BC – MONOFÁSICO

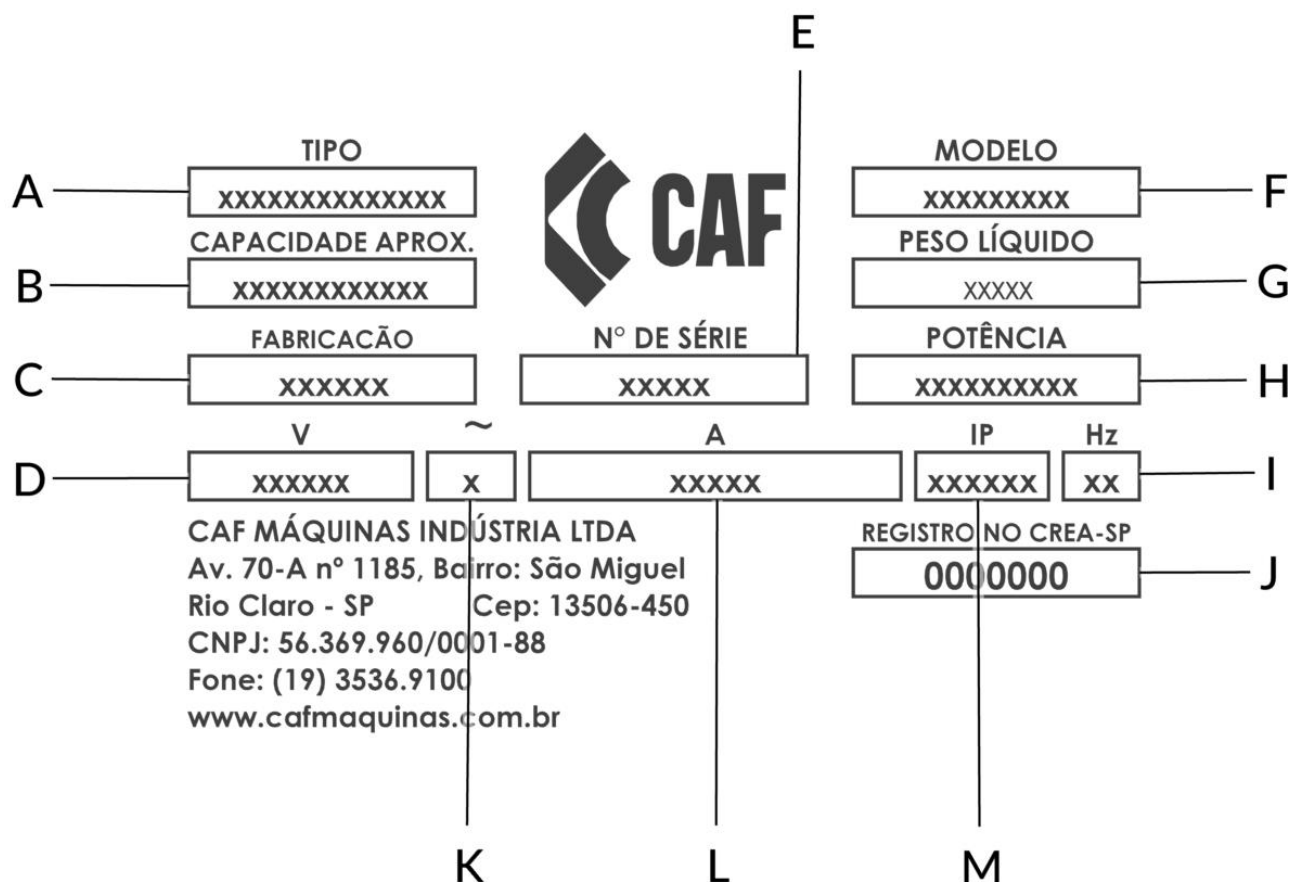


12. DIAGRAMA PNEUMÁTICO

ESQUEMA PNEUMÁTICO - CAF VAC 620-D BC



13. INFORMAÇÕES ETIQUETA



- A. TIPO:** Tipo de máquina (Ex.: Moedor de Carne, Serra Fita para Ossos, etc.).
- B. CAPACIDADE APROXIMADA:** Produção por hora (Ex.: 100 kg/h).
- C. MÊS/ANO DE FABRICAÇÃO:** Mês e ano que a máquina foi fabricada (Ex.: 01/2015).
- D. V:** Símbolo representativo da voltagem da máquina (Ex.: 127v, 220v, 380v).
- E. N° DE SÉRIE:** Número de identificação da máquina.
- F. MODELO:** Modelo de máquina (Ex.: CAF 10, AMB, SFO 2,55).
- G. PESO LÍQUIDO:** Peso da máquina.
- H. POTÊNCIA:** Potência da máquina representada nas unidades (kw) e (cv).
- I. Hz:** Unidade representativa da frequência (no Brasil 60 hz).
- J. REGISTRO NO CREA-SP:** Número do registro do fabricante no CREA.
- K. ~:** Símbolo representativo do número de fases (Ex.: 1, 3).
- L. A:** Símbolo representativo da amperagem da máquina.
- M. IP:** Símbolo representativo do índice de proteção da máquina (Ex: ipx1).

IMPORTANTE

A CAF MÁQUINAS não se responsabiliza por danos causados nos equipamentos pela utilização de componentes que não são originais de fábrica.



CAF MÁQUINAS INDÚSTRIA LTDA
CNPJ: 56.369.960/0001-88

 vendas@cafmaquinas.com.br

 www.cafmaquinas.com.br

 Av. 70A nº 1185, São Miguel - Rio Claro/SP

 +55 19 3536-9100

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas1948