

ÍNDICE

1

ESPECIFICAÇÕES DOS MODELOS	1
PARA SUA SEGURANÇA	1
INSTALAÇÃO	1
UTILIZAÇÃO	2
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES / HIGIENIZAÇÃO / LIMPEZA	2
MEIO AMBIENTE	3
OCORRÊNCIAS DE DEFEITOS	3
CERTIFICADO DE GARANTIA	3

ESPECIFICAÇÕES DOS MODELOS

BUFFET AQUECIDO 4, 5 e 6 cubas de 1/1.

- Este trabalha no regime de aquecimento.
- Possui 2 resistências em forma de "U" na parte inferior do tanque.
- Possui um termostato mecânico para aquecimento.

CONFEITARIA ESTUFA.

- Este trabalha no regime de aquecimento.
- Possui uma resistência.
- Possui um termostato mecânico para aquecimento.

PARA SUA SEGURANÇA

- 1 - Para evitar acidentes, após desembalar, mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças, enviando-o a empresa de reciclagem.
- 2 - Não instale o expositor próximo a fontes de calor ou produtos inflamáveis.
- 3 - Nunca o desligue da tomada puxando pelo cabo elétrico. Utilize o plugue.
- 4 - Utilize tomada exclusiva para ligação; não faça uso de extensões ou conectores do tipo T.
- 5 - Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.
- 6 - Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- 7 - Desligue o expositor da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- 8 - Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento.
- 9 - Não armazenar substâncias explosivas tais como aerosol com produtos inflamáveis no aparelho.
- 10 - Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

INSTALAÇÃO

- Antes de ligar, verifique se a tensão informada coincide com a sua rede. Só efetue a ligação se coincidir.
- Verifique também se a potência informada na etiqueta de identificação é suportado pela rede local, e somente ligue tendo certeza que sua rede elétrica comporta tal potência.
- **No Buffet com tensão 127 V não deve utilizar tomadas, e sim conectar o cabo de alimentação diretamente a rede elétrica a um disjuntor curva C de 40 A.**
- Se a tensão da rede local apresentar variações muito bruscas torna-se necessário a utilização de um estabilizador de tensão, com a capacidade compatível com o consumo em watt. A variação na tensão não pode ser superior a 10%, para mais ou para menos.
- **Antes de usar o seu Buffet 127 V efetue a ligação do fio terra, para poder operar sem risco de sofrer uma descarga elétrica.**
- O local onde o expositor será instalado deverá ser bem arejado e livre da ação dos raios solares e que também não haja fontes de calor elevado próximo ao local. Pois não observando estes cuidados pode comprometer o rendimento, resultando no aumento de consumo de energia e perda de eficiência no sistema de refrigeração.
- Mantenha a entrada e saída do equipamento livre, para perfeita circulação do ar. Garanta o afastamento mínimo recomendado de 15 cm das paredes e outros objetos.
- Retire a base da embalagem, calços e fitas de fixação, os componentes internos que não estão instalados e as películas de proteção das chapas metálicas. Caso haja peças em aço inox é muito importante retirar a película azul de proteção para evitar mancha.
- A empresa KLIMA REFRIGERAÇÃO LTDA não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

MANUAL DE INSTRUÇÕES - Buffet Aquecido e Confeitarias Estufa

UTILIZAÇÃO

LINHA DE BUFFET AQUECIDO.

- Retire as cubas e complete com água até antigir aproximadamente 5 cm acima da resistência.
- Antes de ligar, verifique se a voltagem está correta.
- Gire o botão do termostato até a temperatura desejada, recomendamos manter entre +70°C e +80°C, a lâmpada piloto se acenderá, apagando-se quando o balcão atingir a temperatura indicada.
- As resistências do seu equipamento são blindadas e não podem trabalhar sem água.
- A falta de água, além da queima imediata da resistência, pode causar curto circuito em toda a parte elétrica e consequentemente a perda da garantia.
- Quando ligado, sempre manter o banho-maria fechado com recipientes e tampas, pois a falta da mesma ocasiona a perda de calor.
- Após o uso, desligar o termostato.

LINHA CONFEITARIAS ESTUFA.

- A linha de confeitarias aquecidas é destinada à exposição de salgados quentes que requeiram temperaturas na faixa de +45°C a +60°C.
- Não armazenar produtos ainda frios ou sem estarem preparados. Aconselhável é a colocação dos produtos aquecidos na faixa de temperatura indicada acima.
- Manter as portas abertas somente ou o tempo necessário para retirada do produto ou para abastecimento.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES / HIGIENIZAÇÃO / LIMPEZA / SEGURANÇA

AVISO: A abertura da torneira de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente do banho-maria. Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo em cozinha de restaurante, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massas de alimentos. Se o fabricante quiser limitar o uso do aparelho ao menos que a cima, isso deve ser claramente indicado nas instruções.


- O consumo de energia indicado na etiqueta do produto é referente às normas de segurança do INMETRO, conforme a classe climática, na qual o produto é submetido a uma temperatura de teste ambiente.

	CLASSE CLIMÁTICA	TEMPERATURA AMBIENTE
SN	SUB - TEMPERADA	10 a 32°C
N	TEMPERADA	16 a 32°C
ST	SUB - TROPICAL	18 a 38°C
T	TROPICAL	18 a 43°C

- O balcão trabalhado em condições climáticas máximas de até 32°C e umidade relativa do ar em torno de 65% terão melhor desempenho e uma economia de consumo.
- O local de instalação deverá ter boa circulação de ar; variações climáticas muito acentuadas poderão comprometer os materiais utilizados.

- Para sua segurança leia com atenção estas informações nas etiquetas do produto.

Obs.: PARA BUFFET 127 VOLT.

ATENÇÃO A ligação elétrica deve ser feita por um profissional habilitado de acordo com a legislação vigente	CUIDADO CONECTE FIO-TERRA	ATENÇÃO BUFFET 127V REDE ELÉTRICA - NÃO UTILIZE TOMADAS - CONECTE DIRETAMENTE A UM DISJUNTOR CURVA C DE 40A	 FIO TERRA	 TERMINAL EQUIPOTENCIAL
---	--	---	--	---

- Nunca forre as prateleiras com plástico ou similar; isto impedirá a livre circulação do ar comprometendo o seu bom desempenho.
- A empresa KLIMA REFRIGERAÇÃO LTDA reserva-se o direito de efetuar modificações de matérias sem aviso prévio. As ilustrações são meramente referenciais.
- Recomendando-se, se possível, canalizar esta água diretamente ao um ponto de coleta de água fora do expositor.
- No caso de limpeza do produto sempre desligue da tomada, retirando todos os produtos e colocando em outro local que conserve sua temperatura. Outro refrigerador.
- Para a limpeza não esguiche água no expositor para evitar molhar e danificar as partes elétricas e mecânicas utilize somente uma flanela umedecida em água morna e sabão neutro. Não utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) ou produtos abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponjas de aço ou escovas. Estes produtos, além de danificar o equipamento, podem deixar odores desagradáveis e resíduos.
- Ligue o expositor, deixando-o funcionar por um período mínimo de 2 horas e recolocar os produtos.

MANUAL DE INSTRUÇÕES - Buffet Aquecido e Confeitarias Estufa

3

MEIO AMBIENTE

- 1 - Os materiais de embalagem utilizados são recicláveis; procure selecionar e separar os plásticos, papelões e madeiras, enviando-os a empresa de reciclagem.
- 2 - O isolamento térmico do balcão é de espuma de poliuretano com gás R-141b (Hidrofluorcarbono HFC), que não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação sobre o efeito estufa.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

Antes de solicitar assistência técnica, verifique e efetue as correções recomendadas:

SINTOMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Equipamento não liga Não funciona	(1) Tomada com mau contato; (2) Falta de energia na rede elétrica; (3) Cordão de alimentação danificado; (4) Fusível queimado ou disjuntor desligado; (5) Plugue fora da tomada; (6) Termostato Analógico defeituoso.	(1) Corrigir o defeito da tomada do estabelecimento; (2) Verificar falta de energia ou esperar o retorno; (3) Contatar Técnico Autorizado para substituição; (4) Substituir o fusível ou ligar disjuntor estabelecimento; (5) Conectar o cabo na tomada; (6) Substituir o termostato.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Este aparelho é garantido pela KLIMA REFRIGERAÇÃO LTDA assegurando ao comprador inicial obedecendo às normas a seguir estabelecidas:

1 - Condições Gerais de Garantia / Prazos.

- 1.1 - O usuário no ato do recebimento deverá verificar se o equipamento está em perfeito funcionamento (lâmpada, vidros inteiros, se possui as grades metálicas, se está refrigerando e se está livre de qualquer outra avaria). Não são aceitas reclamações posteriores, pois vidros e lâmpadas não possuem garantia.
- 1.2 - A KLIMA REFRIGERAÇÃO LTDA assegura a garantia do equipamento que estiver dentro do prazo de 6 (seis) meses para defeitos de fabricação e 1 (um) ano o compressor. Se houver queima do compressor após 6 (seis) meses, a despesa com a mão-de-obra e peças é por conta do usuário.
- 1.3 - A reposição de peças defeituosas e a execução dos serviços decorrentes da garantia somente serão realizadas pelos técnicos próprios da fabricante ou técnicos terceirizados autorizados pela KLIMA REFRIGERAÇÃO LTDA.

2 - Das partes não cobertas pela garantia.

- 2.1 - A KLIMA REFRIGERAÇÃO declara a garantia nula se houver algum dano provocado por algum acidente, agentes da natureza, ter sido a rede elétrica imprópria ou ainda sujeita a variações excessivas, ou a não observância deste **Manual de Instruções**.
- 2.2 - Esta garantia não se aplica aos materiais plásticos, vidros, materiais ferrosos, materiais galvanizados, inox, chapas pintadas, grades, arranhões, amassados e defeitos originados pelo desgaste natural de uso.
- 2.3 - Se o técnico detectar mau uso do equipamento, ou seja, **FALTA DE DEGELO, NÃO LIMPEZA DO CONDENSADOR ou ainda, se o problema for SOMENTE A REGULAGEM DO CONTROLADOR**.
- 2.4 - Se houver violação do sistema (indícios de que outro técnico realizou algum reparo).

3 - Vida útil

- 3.1 - O tempo de vida útil pretendido dos produtos depende da utilização correta deste Manual e da Higienização/Limpeza dos equipamentos.

SOLICITE ATENDIMENTO AO SEU REVENDEDOR OU PARA A FÁBRICA

Fone: (51) 3741-1230 | e-mail: assistencia@klima.com.br

informações no site: www.klima.com.br | Outras Informações: (assistentes técnicos autorizados).
AO SOLICITAR UMA ASSISTÊNCIA, TENHA SEMPRE EM MÃOS O NÚMERO DE SÉRIE DO EQUIPAMENTO E A NOTA FISCAL DE COMPRA PARA AGILIZAR O ATENDIMENTO.

NÚMERO DE SÉRIE:
DATA DE COMPRA:.....
TELEFONE:.....
REVENDEDOR:.....
NÚMERO DA NOTA FISCAL:.....



MANUAL DE INSTRUÇÕES BUFFET AQUECIDO E CONFEITARIAS ESTUFA

Rua Júlio de Castilhos 1681
Centro - Venancio Aires - RS
CEP: 95800-000
Site: www.klima.com.br