



MANUAL DO USUÁRIO

SELF SERVICE / BUFFET DE MESA / RECHAUD / PIZZAROLA

V.04.25

1.0 Introdução

Este equipamento destina-se ao uso comercial (restaurantes, lanchonetes, padarias e etc) mas não está indicado para a produção em massa contínua de alimentos.

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar incidentes:

- Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, 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 no equipamento.
- Desconecte o equipamento 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 o equipamento caso esteja com cabo ou plug danificado. Assegure-se que o cabo de força permaneça na borda da mesa /balcão ou que não toque em superfícies quentes.
- Quando o equipamento apresentar algum problema, é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo e ajuste mecânico e/ou elétrico.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
- Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja aterrado.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando finalizar o funcionamento.
- Nunca toque na resistência quando o equipamento estiver ligado ou em tempo de resfriamento, pois os mesmos estarão quentes e causarão queimaduras.

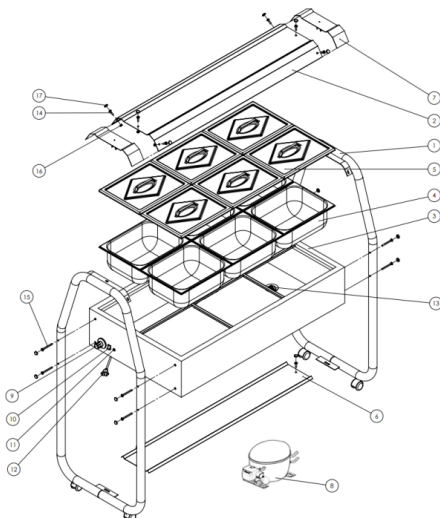
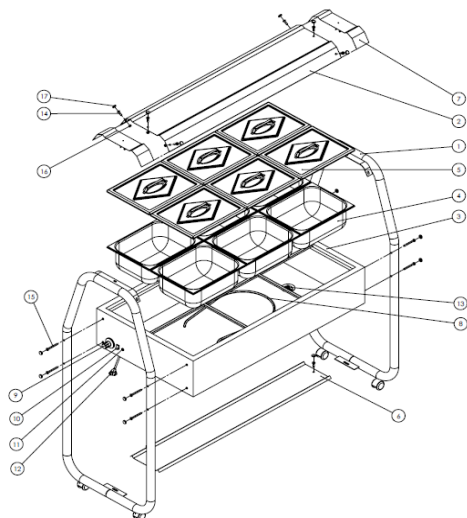
IMPORTANTE

- Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.
- Este equipamento não se destina a 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças
- Em caso de emergência retire o plug da tomada de energia elétrica.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

- Sempre verifique o nível de água, pois o nível da água abaixo do especificado pode resultar a queima da resistência.

1.0 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função.

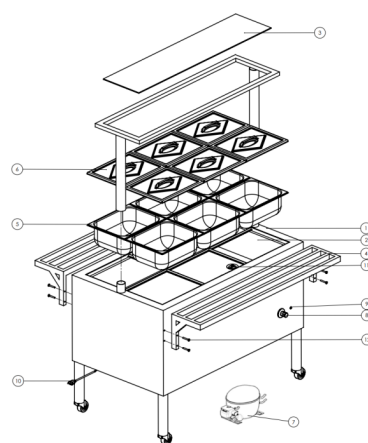
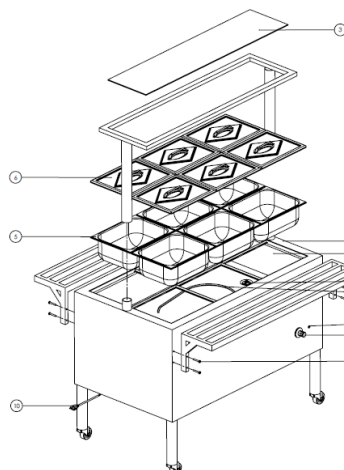


SELF SERVICE		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Cavelete	2
2	Protetor Salivar	1
3	Reservatório de água	1
4	Cuba gastronômica (GN)	*
5	Tampa GN	*
6	Reforço para cavelete	1
7	Suporte para luminária	2
8	Resistência, Motor ou Gelo-X	1
9	Termostato	1
10	Chave liga-desliga	1
11	Lâmpada piloto	1
12	Cabo de força	1
13	Tampa do ralo	1
14	Parafuso Philips 1/4 x 3/4	8
15	Parafuso Philips 1/4 x 2 1/2	8
16	Porca 1/4 x 2 1/2	8
17	Acabamento do parafuso	16

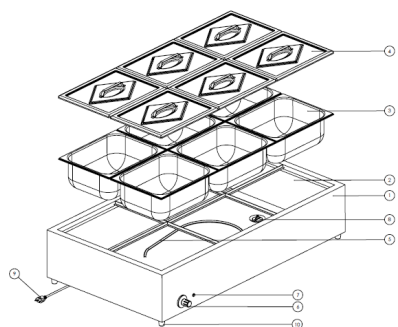
* Os itens 4, 5 e 8 variam de acordo com o modelo.

SELF SERVICE PLUS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Estrutura	1
2	Reservatório de água	1
3	Protetor salivar em vidro	1
4	Corre prato	2
5	Cuba Gastronômica (GN)	*
6	Tampa GN	*
7	Resistência ou Motor	1
8	Termostato	1
9	Lâmpada piloto	1
10	Cabo de força	1
11	Tampa do ralo	1
12	Parafuso Phillips M6x40	8

* Os itens 5, 6 e 7 variam de acordo com o modelo.



EQUIPAMENTO						TÉRMIICO		REFRIGERADO	
						127V	220V	POTÊNCIA	CONSUMO
ST04, SR04, SPT04, SPS04	Self Service 04 GNs	800mm	595mm	1255mm	2000W	2500W		150W	0,73Kcal/Wh
ST06, SR06, SPT06, SPS06	Self Service 06 GNs	1120mm	595mm	1255mm	2000W	2500W		150W	0,73Kcal/Wh
ST08, SR08, SPT08, SPS08	Self Service 08 GNs	1445mm	595mm	1255mm	2000W	2500W		150W	0,73Kcal/Wh
ST10, SR10, SPT10, SPS10	Self Service 10 GNs	1770mm	595mm	1255mm	2000W	2500W		150W	0,73Kcal/Wh
ST12, SR12, SPT12, SPS12	Self Service 12 GNs	2095mm	595mm	1255mm	2000W	2500W		150W	0,73Kcal/Wh



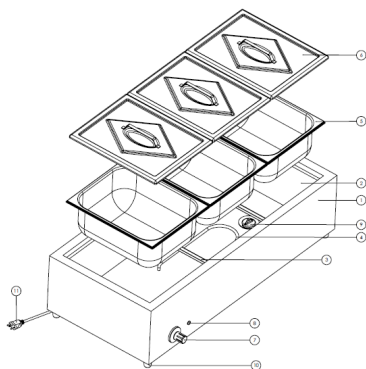
BUFFET DE MESA		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Caixa	1
2	Reservatório de água	1
3	Cuba gastronômica (GN)	*
4	Tampa GN	*
5	Resistência ou Gelo-X	1
6	Termostato	1
7	Lâmpada piloto	1
8	Tampa do ralo	1
9	Cabo de força	1
10	Pé de apoio	4

* Os itens 3, 5 e 6 variam de acordo com o modelo.

EQUIPAMENTO		BUFFET DE MESA			
		Comp.	Prof.	Alt.	127V 220V
BMT04	Buffet de Mesa 04 GNs	710mm	595mm	230mm	2000W 2500W
BMT06	Buffet de Mesa 06 GNs	1045mm	595mm	230mm	2000W 2500W
BMT08	Buffet de Mesa 08 GNs	1375mm	595mm	230mm	2000W 2500W
BMT10	Buffet de Mesa 10 GNs	1705mm	595mm	230mm	2000W 2500W
BMT12	Buffet de Mesa 12 GNs	2035mm	595mm	230mm	2000W 2500W

EQUIPAMENTO		PIZZAROLA REFRIGERADA			
		Comp.	Prof.	Alt.	POTÊNCIA CONSUMO
PZR	Pizzarola Refrigerada	1500mm	420mm	710mm	150W 0,73Kcal/Wh

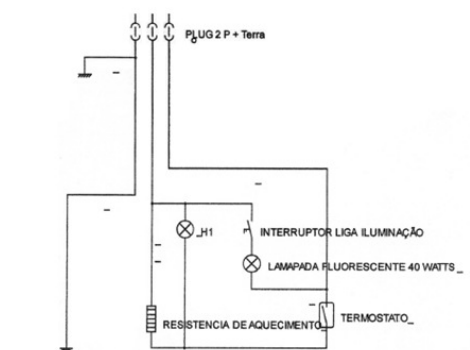




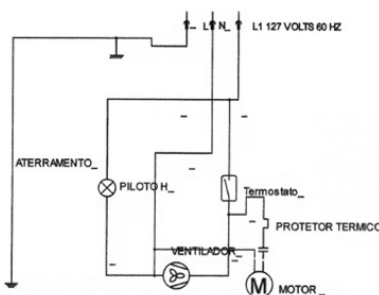
RECHAUD		
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD
1	Caixa	1
2	Reservatório de água	1
3	Reforço	*
4	Resistência ou Gelo-X	1
5	Cuba gastronômica (GN)	*
6	Tampa GN	*
7	Termostato	1
8	Lâmpada piloto	1
9	Tampa do ralo	1
10	Pé de apoio	4
11	Cabo de Força	1

* Os itens 3, 5 e 6 variam de acordo com o modelo.

RECHAUD						
	EQUIPAMENTO	Comp.	Prof.	Alt.	127V	220V
RT01	Rechaud 01 GNs	350mm	385mm	230mm	1000W	1000W
RT02	Rechaud 02 GNs	585mm	385mm	230mm	1000W	1000W
RT03	Rechaud 03 GNs	855mm	385mm	230mm	2000W	2500W
RT04	Rechaud 04 GNs	1125mm	385mm	230mm	2000W	2500W
RT05	Rechaud 05 GNs	1395mm	385mm	230mm	2000W	2500W
RT06	Rechaud 06 GNs	1665mm	385mm	230mm	2000W	2500W
RT07	Rechaud 07 GNs	1935mm	385mm	230mm	2000W	2500W



ESQUEMA ELÉTRICO SELF SERVICE, PLUS, BUFFET DE MESA E RECHAUD



ESQUEMA ELÉTRICO SELF SERVICE REFRIGERADO E PLUS REFRIGERADO

2.0 Instalação e Operação

Antes de utilizar seu equipamento, todas as partes que entram em contato com o alimento, devem ser lavadas com água e sabão neutro. Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

IMPORTANTE

- Retire toda a película protetora PVC que recobre o equipamento.
- Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

	Esse símbolo indica TERRA com proteção (aterramento)
	Este símbolo indica uma conexão EQUIPOTENCIAL usada para conectar várias peças do equipamento ou de um sistema, usando o mesmo potencial, não necessariamente igual ao potencial de aterramento (ex.: para ligação local)

SELF SERVICE, RECHAUD, BUFFET DE MESA, SELF SERVICE PLUS (Modelo Quente)

- Conecte o equipamento a rede de energia elétrica.
- Abasteça com água o reservatório de água até cobrir a resistência.
- Ligue o equipamento na tomada, assim acenderá a lâmpada piloto da máquina indicando que a máquina está ligada.
- Ajuste o controle de temperatura (60°C a 70°C). Assim a lâmpada piloto do termostato acenderá.
- Quando a temperatura da água atingir a temperatura programada, a lâmpada piloto do termostato se apagará.

* A lâmpada piloto do termostato acenderá e apagará sempre que a temperatura da água oscilar, fazendo com que a temperatura da água se mantenha conforme foi programada.

ATENÇÃO: A água do banho-maria estará quente. Aguarde seu total resfriamento antes de abrir a tampa do ralo para escoamento da água.

IMPORTANTE

A resistência sempre deverá ficar coberta pela água. Caso contrário ela queimará.

Com o funcionamento do equipamento, a água irá evaporar lentamente. Por isso, verifique o nível de água e complete sempre que necessário.

SELF SERVICE, RECHAUD e BUFFET DE MESA (Modelo Salada)

- Congelar o recipiente de gelo-x por pelo menos 10h antes do uso.
- Colocar espaçadamente cada recipiente de gelo-x no reservatório de modo que fiquem no centro das cubas.
- Coloque os alimentos já resfriados, pois a função do gelo-x é manter a temperatura dos alimentos e não os resfriar.

- Dependendo da temperatura do ambiente e das condições de uso, o gelo-x manterá a temperatura dos alimentos por cerca de 4h.
- Após cada uso, seque os recipientes de gelo-x e coloque-os no congelador.
- Observar periodicamente a data de vencimento dos recipientes de gelo-x e substituí-los quando vencidos.

SELF SERVICE DUPLO

Executar os procedimentos do item Self Service (modelo quente) para a parte inferior e do item Self Service (modelo salada) para a parte superior.

SELF SERVICE REFRIGERADO, SELF SERVICE REFRIGERADO PLUS e PIZZAROLA REFRIGERADA

- Conecte o equipamento a rede de energia elétrica.
- Antes de utilizar o Self Service Refrigerado pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de 2h.
- Ajuste o controle de temperatura para a temperatura desejada (1°C a 7°C).
- Sempre que desligar o equipamento, aguarde pelos menos 5 minutos para ligá-lo novamente.
- Não guarde substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho.
- Esse equipamento deve trabalhar na classe 4 de 32 +/- 2.

3.0 Limpeza e Higienização

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Retire o plug da tomada e aguarde o total resfriamento da água antes de iniciar o processo de limpeza e retirada da água.

Após a total retirada da água, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro aplicados com um pano, enxágue e seque com um pano macio. Para o restante do equipamento, passe um pano levemente úmido e seque com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas. O enxágue e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

- **Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**
- **Este aparelho não deve ser imerso em água ou outro líquido para efetuar a limpeza**
- **A água deverá ser trocada diariamente.**

O aço inoxidável pode apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

IMPORTANTE

Soluções ácidas (vinagre, sucos de frutas e demais ácidos), soluções salinas (salmoura), desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), detergentes (exceto os neutros) e abrasivos, devem ser EVITADAS, pois podem causar pontos de corrosão.

Espumas 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 inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também não deverão ser realizadas.

4.0 Segurança

Algumas partes dos acionamentos elétricos, apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevadas. Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASQUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO.

5.0 Certificado de Garantia

A IBET testa todos os equipamentos na fábrica e, na ocorrência de algum problema, a garantia legal será de 90 dias a contar da data na Nota Fiscal.

Na ocorrência de algum problema durante esse período, entrar em contato com a revendedora onde o equipamento foi adquirido ou com o nosso departamento técnico através do telefone (11) 4101-4792 ou pelo nosso e-mail assistencia@ibet.ind.br.

ATENÇÃO

A garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Não existência de Nota Fiscal para comprovar a data de venda do equipamento ao consumidor.
- Nota Fiscal rasurada, ilegível, adulterada.
- Peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, tais como: riscos, amassados, vidro quebrado, entre outros.
- Comprovação de dolo ou má fé do titular da garantia.
- Resistência queimada por falta de água ou óleo.
- Queima do equipamento por ligar em voltagem incorreta.
- Todos os equipamentos elétricos possuem o plug da tomada com três pinos. A retirada de um pino (terra) implicará na anulação da garantia.

