



www.maksell.com.br

Manual de Instruções e Garantia

Linha de produtos | BUFFET EM BANHO MARIA

MAKSELL
REFRIGERAÇÃO

✉ assistencia@maksell.com.br
📍 Rua Cruz Alta, 233 | 89085-455 | INDIAIAL | SC

47 **3333 7200**



47 **99163-0704**

MAKSELL
REFRIGERAÇÃO

Manual de Instruções

MAKSELL
REFRIGERAÇÃO



ATENÇÃO! A abertura da torneira de drenagem fará com que o conteúdo quente dos banhos-maria saia. Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para produção em massa contínua de alimentos. Este aparelho 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 aparelho 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 aparelho.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Este equipamento destina-se a exposição e aquecimento de salgados e produtos que necessitam de aquecimento entre 55°C e 65°C.

Instruções de Segurança

Advertência: Para reduzir o risco de choque elétrico ou ferimentos, siga estas precauções:

- Não remova o fio de aterramento, mantenha-o sempre conectado;
- Não use adaptadores nem extensões;
- Somente ligue o equipamento em circuitos protegidos por disjuntores e proporcionais a demanda instalada;
- Antes de iniciar limpezas ou manutenções sempre desligue o aparelho e o desconecte da rede elétrica;
- Após a limpeza ou manutenção recoloque todos os componentes antes de ligá-lo a rede elétrica;
- Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.

Conectando o equipamento BUFFET BANHO MARIA as redes prediais:

- Antes de ligar seu equipamento, com auxílio de um encanador, conecte a entrada de água e a saída do esgoto nas respectivas redes hidráulicas do prédio. Utilize os registros sob o tanque de aço inox para colocar e para retirar água do tanque, até que o nível da água fique dentro dos limites especificados na etiqueta colada dentro do tanque. Ou que cubra por aproximadamente 3 a 5 cm as resistências imersas.
- Após, com auxílio de um electricista profissional, conecte-o a rede elétrica. Nunca ligue as resistências sem a medida de água correta, sob riscos de queima das mesmas.

Utilização: Antes de ligar a chave geral, sempre inspecione para que a água esteja limpa e que não aja sujeiras ou objetos dentro do tanque. Ligue o equipamento e aguarde aproximadamente 2 horas para que esteja completamente quente e pronto para expor os alimentos, devidamente acondicionados em cubas padrão Gastronômico, de aço inoxidável. A cada 2 horas de uso, contínuo ou não, deve-se proceder a reposição de água, para que mantenha-se entre o nível máximo e mínimo.

Programação: Para ajuste da temperatura do equipamento, pressione no controlador digital de temperatura, o botão SET e mantenha pressionado, direcionando a temperatura com as setas para cima ou para baixo conforme a necessidade. Mantenha a água a uma temperatura aproximada de 70 graus.



FUNCIONAMENTO

- O controle da temperatura é feito através do controlador digital de temperatura ajustado entre 55°C e 65°C.
- O interruptor Geral na cor vermelha, encontra-se na caixa de eletricidade interna. Carga Máxima recomendada das prateleiras intermediárias: 15 kg/m².

Aterramento



Todos os equipamentos Maksell são produzidos para a utilização de ATERRAMENTO, portando a instalação elétrica deverá estar com a ligação de fio terra e não ter variação de tensão superior a 10 V.



CUIDADO
superfície quente

Esquema elétrico: consulte a etiqueta do produto.

Tensão: Consulte etiqueta no produto



Rede Elétrica:

Para proteção e segurança, todos os equipamentos devem estar conectados a circuitos protegidos por disjuntor termomagnéticos proporcionais a demanda do equipamento. Consulte seu electricista.

Limpeza

- Efetuar a limpeza com a chave geral desligada e o plug retirado da tomada para evitar choque elétrico.
- Recomenda-se efetuar a limpeza diária. Nunca jogue água, sob pena de danos ao equipamento e risco de choques.
- No gabinete interno e externo utilize pano úmido em água morna e sabão neutro. Não utilizar produtos químicos.



Caso ocorra algum problema em seu equipamento **antes de chamar a Assistência Técnica** da Maksell, verifique os seguintes itens:

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Equipamento não liga ou não funciona	Plugue fora da tomada ou mal contato. Falta de energia na rede elétrica.	Conecte o plugue na tomada. Verifique os fusíveis da sua rede elétrica e disjuntores ou aguarde retorno da energia.
Iluminação não acende	Chave de iluminação desligada.	Ligar a chave de iluminação.



Atenção: Os casos de avaria e quebra de vidros, e desgaste por mau uso dos equipamentos/móveis não estão cobertos pela garantia.

Política de Garantia: Para todos os equipamentos da CONTRATADA/VENDEDORA a **garantia é de 9 meses**, sendo 3 meses conforme legislação vigente e 6 meses concedidos pela CONTRATADA/VENDEDORA, a validação deste prazo se dá a partir da emissão da nota fiscal de venda.

Assistência Técnica

Segunda a sexta-feira das 07:20 h às 17:00 h
assistencia@maksell.com.br

47 3333-7201

47 99163-0704

