

NOME COMPRADOR: _____
ENDEREÇO: _____ CIDADE: _____
REVENDEDORA: _____ ENDEREÇO: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____ CEP: _____
MODELO PRODUTO: _____ VOLTAGEM: _____
DATA COMPRA: ____/____/____
Nº NOTA FISCAL: _____
SÉRIE: _____

ASSISTÊNCIA TÉCNICA: (51) 3741- 1026



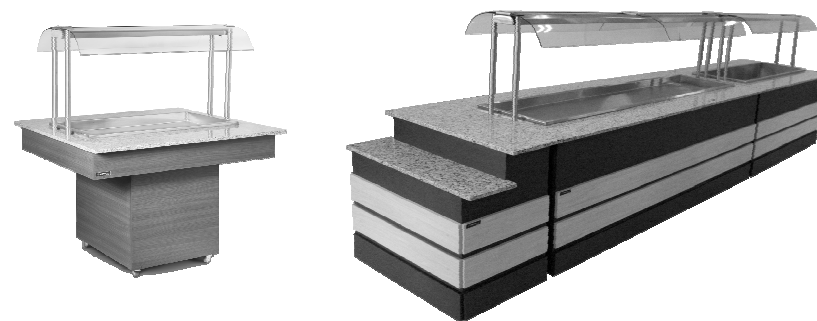
Thermolux Innovation Ltda
RSC 453 Km 3, nº 2690 - Brands
Venâncio Aires - RS - CEP 95800-000
www.thermolux.ind.br
TEL (51) 3741-7819

Versão Jun/14



MANUAL DE INSTRUÇÕES

BUFFET



PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um Buffet fabricado com a tecnologia e o cuidado da Thermolux Innovation Ltda empresa do ramo de refrigeração comercial.

Aviso importante:

- * Guarde a nota fiscal de compra; ela será necessária caso precise utilizar os serviços da Assistência Técnica Thermolux Innovation Ltda no período de garantia.
- * Não remova a etiqueta de identificação localizada na parte externa do produto. Nela constam informações imprescindíveis. A remoção da etiqueta implica na perda da garantia.

ÍNDICE

Para sua segurança	1
Instalação	2
Utilização	3
Temperatura	3
Iluminação	4
Características Técnicas	5
Limpeza	6
Sistema	7
Sudação	8
Recomendações Importantes	8
Meio Ambiente	9
Problemas e Procedimentos	9
Certificado de Garantia	10

PARA SUA SEGURANÇA

- Antes de qualquer procedimento, leia atentamente este manual.
- Não permita que uma pessoa despreparada tente consertar seu aparelho.
- Para evitar acidentes, após desembalar o equipamento, mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças, destinando a empresa de reciclagem.
- Não instale o Buffet próximo a produtos inflamáveis.



- Nunca puxe pelo cabo elétrico para desligar o equipamento. Utilize o plugue.

- Não amarre, prenda ou torça o cabo de alimentação.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado ou pessoa qualificada, evitando riscos.



GARANTIA

Atenção:

Este termo de garantia é uma vantagem adicional ao que a lei determina, oferecida ao senhor consumidor. Porém para que o mesmo tenha validade é necessário a apresentação da nota fiscal de compra do produto.

Sr. Consumidor:

O produto Thermolux Innovation Ltda foi projetado e fabricado, procurando atender plenamente as suas necessidades. Este é o objetivo primeiro de nossa atividade. Para tanto, é importante que o manual de instruções de uso do produto seja lido atentamente.

* A Thermolux Innovation Ltda assegura ao cliente inicial na seguinte forma estabelecida:

- garantia de 3 (três) meses contra defeitos de fabricação, mais 3 (três) meses de garantia legal a partir da data de emissão da nota fiscal até o consumidor final, desde que seja seguida as instruções de uso do seu equipamento.
- Quando houver transferência de prioridade, o período de garantia fica automaticamente transferido até a expiração do prazo contido na data de compra da nota fiscal do primeiro comprador.
- É declarada nula a garantia se o produto apresentar danos e/ou defeitos que não forem originados na fabricação, comprovado pela Thermolux Innovation Ltda ou pela assistência técnica autorizada.
- Esta garantia não se aplica a componentes elétricos, materiais plásticos, vidros, materiais ferrosos ou galvanizados, inox, chapas pintadas, grades, arranhões, amassados e qualquer outro tipo de defeito originado pelo desgaste natural de uso do produto.
- Mantenha a nota fiscal sempre anexada ao seu certificado de garantia, pois ela só é válida mediante a sua apresentação.
- A Thermolux Innovation Ltda se reserva ao direito de alterar seus produtos sem aviso prévio.

IMPORTANTE: somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A THERMOLUX INNOVATION LTDA não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção e tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

MEIO AMBIENTE

- Os materiais de embalagem utilizados para este produto são recicláveis; procure selecionar e separar os plásticos, papelão e madeiras, enviando-os a empresas de reciclagem.
- O Buffet utiliza o fluido refrigerante R-134a (Hidrofluorcarbono HFC) nos modelos Refrigerados, que não afeta a camada de ozônio e cuja ação sobre efeito estufa é pouco relevante. O Buffet Aquecido, é com resistência.
- O isolamento térmico interno do Buffet Refrigerado é de EPS, que também não afeta a camada de ozônio.

TABELA DE PROBLEMAS E PROCEDIMENTOS

* Antes de contatar o assistente técnico, proceda conforme tabela abaixo.

Sintoma	Causa Provável	Solução
O equipamento não liga	-Plugue desligado da Tomada.	Ligue o plugue na tomada do estabelecimento.
	-Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica	Corrija o defeito da tomada do estabelecimento
	-Fusível queimado ou disjuntor desligado	Substitua o fusível ou ligue o disjuntor do estabelecimento
	-Botão do termostato em Posição inadequada.	Regular botão Termostato - Ver item Temperatura do Buffet Aquecido.
	Cabo elétrico danificado	Contate o assistente técnico para efetuar a substituição
Refrigerado - Não gela	-Mercadorias mal distribuídas	Redistribua melhor os volumes deixando espaço para o ar frio circular entre as mercadorias
	-Excesso e/ou má distribuição das garrafas	
	-Equipamento exposto aos raios solares	Instale-o em local bem arejado e livre da ação dos raios solares
Aquecimento insatisfatório	-Botão do termostato em Posição inadequada.	Regular botão Termostato - Ver item Temperatura do Buffet Aquecido.

- Este equipamento não se destina à utilização por crianças e pessoas com capacidades sensoriais, físicas ou mentais reduzidas, ou por pessoas que não tem experiência e conhecimento, a menos que recebam instruções referentes à utilização do equipamento ou que 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.
- Não armazenar substâncias explosivas, tais como aerosol com produtos inflamáveis no aparelho. Nem armazene medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos ou químicos, pois eles podem contaminar a mercadoria armazenada. Caso o fabricante destes produtos recomende, siga as instruções do fabricante e verifique a faixa de temperatura indicada.

- Se ocorrer problemas na parte mecânica ou elétrica do Buffet, entre em contato com o serviço autorizado Thermolux Innovation Ltda. Não permita que pessoas não qualificadas façam o conserto.

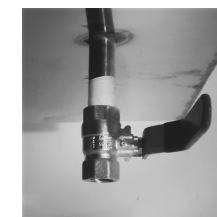
ATENÇÃO

O cordão de alimentação é do tipo Y, e em caso de avaria somente pode ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado.

INSTALAÇÃO

- Durante a desembalagem, evite inclinar o produto em um ângulo superior a 30°.
- Antes de ligar, a tensão informada deve coincidir com a de sua rede. Só efetue a ligação se coincidir.
- Verifique também se o consumo informado na etiqueta de identificação é suportado pela rede local, e somente ligue tendo certeza que sua rede elétrica comporta tal consumo.
- Se a tensão da rede local apresentar variações muito bruscas, torna-se necessário a utilização de um estabilizador de tensão, com capacidade compatível com o consumo da potência. A variação na tensão não pode ser superior a 10%, para mais ou para menos.
- O Buffet é dotado de um registro ao fundo interno do tanque para facilitar o escoamento da água durante a limpeza (nos Buffet Aquecidos); caso queira, poderá ligar a uma rede de esgoto através de uma mangueira 3/8" ou sifão fixado ao dreno com uma abraçadeira metálica (não acompanha o produto).

IMPORTANTE: Durante o dia a dia mantenha o registro fechado para evitar vazamento do tanque.



- 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 plástica de proteção para evitar manchas.
- É importante que o piso esteja seco e nivelado.
- A Thermolux Innovation Ltda não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

UTILIZAÇÃO

- O Buffet é destinado a conservação dos alimentos em geral que requeiram temperatura na faixa de 2° à 10°C (*no refrigerado*) e entre 50°C e 100°C (*no aquecido*).
- Para ligar e desligar seu equipamento, basta conectar ou desconectar o plugue da tomada e regular o botão do termostato mecânico.
- Sempre que desligá-lo da tomada, aguarde pelo menos 5 minutos antes de religar.
- Antes de utilizar o Buffet pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de 6 horas (no refrigerado) e 2 horas (no quente), para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento. Quando for efetuada a limpeza, deve-se adotar o mesmo sistema.
- A portar só deve ser aberta para limpeza ou para acesso de um assistente técnico em caso de assistência do equipamento.

ATENÇÃO:

No Buffet Refrigerado. Não armazenar produtos ainda quentes.

No Buffet Aquecido. Não armazenar produtos frios ou abaixo da temperatura de consumo.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- O expositor terá melhor desempenho trabalhando em condições climáticas **máximas** de até 33°C e umidade relativa do ar em torno de 65%.
- O local de instalação deverá ter boa circulação de ar; variações climáticas muito acentuadas poderão comprometer os materiais utilizados no equipamento.
- Em períodos de não uso, é imprescindível que o Buffet esteja perfeitamente higienizado; também é importante que fique desligado, com o plugue retirado da tomada.
- Em ambientes climatizados, a condensação é sensivelmente minimizada.
- Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do Buffet, pois poderá causar danos às mesmas.
- O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, poderá causar danos à saúde dos usuários. Procure pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos para efetuar a ligação do cabo.
- Não suspender o produto pelas bordas do granito.
- A Thermolux Innovation Ltda reserva-se o direito de efetuar modificações de materiais sem aviso prévio.

SUDAÇÃO

- É normal e ocorre no Buffet, que o vidro salivador sue e, por consequência do vapor que sobe e se acumula no vidro, acumulando gotas d'água. Em ambientes climatizados a sudacção é minimizada.

SISTEMA

- A refrigeração é realizada através de evaporador tipo estático tipo placa fria em toda área do fundo do tanque.
- O aquecimento é realizado através de resistência em aço inox 3/8" eu forma de "U" localizada na parte inferior do tanque, sistema de banho maria. (Quantidades de resistência em cada modelo na tabela abaixo).

MODELO	RESISTÊNCIAS	POTÊNCIA
	QUANTIDADE	
Buffet Aquecido 6cb	1	1800 W cada
Buffet Aquecido 8cb	1	
Buffet Aquecido 10cb	2	
Buffet Aquecido 12cb	2	
Buffet Aquecido 14cb	2	
Buffet Aquecido 16cb	2	

ATENÇÃO: A resistência sempre deverá estar encoberta pela água. Caso contrario, ela queimará. Com o funcionamento da resistência, é normal que a água evapore lentamente. Verifique diariamente o nível da água, se necessário complete.

TEMPERATURA

- O controle da temperatura do Buffet Aquecido é realizado através de um termostato. (Imagem ao lado).
- O termostato esta localizado na parte externa inferior lateral (cabeceira).
- O controle da temperatura do Buffet Refrigerado é realizado através de um dial. (Imagem ao lado).
- O termostato sai com regulagem (SET POINT) padrão de fábrica e deverá ser adaptado de acordo com a necessidade de cada usuário.
- A temperatura do Buffet depende de alguns fatores, tais como:
 - Temperatura ambiente;
 - Giro diário do alimento;
 - Quantidade de alimento armazenado;
- O produto sai regulado de fábrica com faixa de temperatura de 2°C a 10°C (no resfriado) e acima de 60°C (no aquecido).



Termostato Buffet Aquecido



Controlador Mecânico Buffet Refrigerado

ILUMINAÇÃO

- Possui lâmpada fluorescente na parte superior do Buffet. Acionável através de uma chave liga/desliga, localizado na parte inferior lateral (cabeceira), junto ao equipamento.

Substituição da lâmpada:

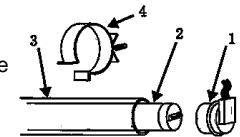
Antes de fazer qualquer manutenção no equipamento, desconecte-o da rede elétrica.



OBS: Para aparelhos fornecidos com duplas lâmpadas fluorescentes, as lâmpadas devem ser substituídas somente por lâmpadas idênticas.

Para substituição da lâmpada proceda da seguinte forma:

- 1º Retire a lâmpada do suporte (4), com uma leve pressão.
- 2º Puxe os soquetes (1) para o lado para desconectar da lâmpada.
- 3º Retire a capa protetora (3) da lâmpada (2) fluorescente.
- 4º Efetuar substituição da lâmpada, encaixe-a com cuidado no soquete em um lado.
- 5º Colocar o perfil de proteção na lâmpada.
- 6º Conectar a lâmpada ao outro lado do soquete.
- 7º Fixar a lâmpada no suporte no teto pressionando-o até encaixar.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Descrição	BFR6C-820 BFQ6C-820	BFR8C-820 BFQ8C-820	BFR10C-820 BFQ10C-820	BFR12C-820 BFQ12C-820	BFR14C-820 BFQ14C-820	BFR16C-820 BFQ16C-820
Dimensões Externas (mm)						
Frente	1270	1600	1930	2260	2590	2920
Largura	820	820	820	820	820	820
Altura	1450	1450	1450	1450	1450	1450
Potência (W)	-	-	-	-	-	-
Consumo de Energia (kW/h)						
Diário	-	-	-	-	-	-
Mensal	-	-	-	-	-	-
Tensão Nominal (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220

Descrição	BFR6C-1100 BFQ6C-1100	BFR8C-1100 BFQ8C-1100	BFR10C-1100 BFQ10C-1100	BFR12C-1100 BFQ12C-1100	BFR14C-1100 BFQ14C-1100	BFR16C-1100 BFQ16C-1100
Dimensões Externas (mm)						
Frente	1270	1600	1930	2260	2590	2920
Largura	1100	1100	1100	1100	1100	1100
Altura	1450	1450	1450	1450	1450	1450
Potência (W)	-	-	-	-	-	-
Consumo de Energia (kW/h)						
Diário	-	-	-	-	-	-
Mensal	-	-	-	-	-	-
Tensão Nominal (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220

Descrição	BFC6C-820RR BFC6C-820QR	BFC8C-820RR BFC8C-820QR	BFC10C-820RR BFC10C-820QR	BFC12C-820RR BFC12C-820QR	BFC14C-820RR BFC14C-820QR	BFC16C-820RR BFC16C-820QR
Dimensões Externas (mm)						
Frente	1270	1600	1930	2260	2590	2920
Largura	820	820	820	820	820	820
Altura	1600	1600	1600	1600	1600	1600
Potência (W)	-	-	-	-	-	-
Consumo de Energia (kW/h)						
Diário	-	-	-	-	-	-
Mensal	-	-	-	-	-	-
Tensão Nominal (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220

* Consumo de energia medido com referência na IEC 60335-2-89 - 1.0 - 2007 e ISO 23953-2 (critério: 24horas após a estabilização da temperatura interna) .

LIMPEZA

- Antes da limpeza, sempre desligue o equipamento da tomada, retire todos os produtos e coloque-os em local que conserve sua temperatura (exemplo: outro equipamento refrigerado ou caixa de isopor).
 - Coloque um recipiente adequado para a coleta da água e abra o registro no fundo do tanque.
 - Para a limpeza 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 esponja de aço ou escovas. Estes produtos, além de danificar o equipamento, podem deixar odores desagradáveis e resíduos.
- Ligue o Buffet, deixando-a funcionar por um período mínimo de 2 horas e recolha os produtos.

Importante: Não esguiche água no equipamento, evitando molhar e danificar as partes elétricas e mecânicas.



Modelo	Portas	Sistema	Temperatura
BFR6C-820 BFQ6C-820 BFR6C-1100 BFQ6C-1100 BFC6C-820RR BFC6C-820QR	1	Banho Maria (Buffet Aquecido)	Acima de 60°C (Buffet Aquecido)
BFR10C-820 BFQ10C-820 BFR10C-1100 BFQ10C-1100 BFC10C-820RR BFC10C-820QR		Placa Fria (Buffet Refrigerado)	2°C a 10°C (Buffet Refrigerado)
BFR14C-820 BFQ14C-820 BFR14C-1100 BFQ14C-1100 BFC14C-820RR BFC14C-820QR		BFR16C-820 BFQ16C-820 BFR16C-1100 BFQ16C-1100 BFC16C-820RR BFC16C-820QR	