

OPS-4 OPS-6

BANHO MARIA

Manual de instruções

- Leia todas as instruções antes de usar!
- Para uso comercial!

AVISO IMPORTANTE

- A instalação, ajuste, alteração, serviço ou manutenção inadequados podem causar danos materiais, ferimentos ou morte.
- Leia atentamente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou reparar este equipamento.
- Não armazene ou use gasolina ou outros vapores ou líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
- As informações contidas neste manual são importantes para a correta instalação, uso e manutenção deste produto.
- A adesão a estes procedimentos e instruções resultará em resultados satisfatórios e um serviço longo e sem problemas. Por favor, leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.
- Não borrife o banho-maria com mangueira de água sob pressão. Não borrife líquidos diretamente no painel de controle (consulte as seções de limpeza para obter instruções).
- Não encoste nenhuma parte do seu corpo no banho-maria quando a unidade estiver ligada.
- Não opere o banho-maria próximo a qualquer fonte de calor ou aparelho emissor de gordura (por exemplo, fritadeiras)
- Não use a unidade para nenhum outro fim além do que é pretendido.
- Não use objetos pontiagudos para ativar os controles.
- Tome muito cuidado ao levantar as tampas das panelas de banho-maria, pois o vapor pode ser expelido dos alimentos quentes. Não toque nas tampas dos elementos do tanque quando a máquina estiver quente.

Introdução

O banho-maria foi projetado especificamente para atender às rigorosas exigências de uma operação movimentada de serviços de alimentação.

Cada banho-maria foi montado e testado de acordo com rigorosos padrões de qualidade.

Especificação

Modelo: OPS-4/OPS-6

Volts: 220-240

Frequência (Hz): 50/60

Instruções de instalação

- Note que esta unidade deve ser instalada por uma pessoa qualificada!

Desembalagem

1. Retire o banho-maria e o manual de operação da embalagem.
2. Remova todos os materiais de embalagem e coberturas de proteção, incluindo o revestimento plástico protetor em todo o aço inoxidável, do banho-maria.
3. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e higienizado.
4. Verifique a unidade quanto a danos, notifique imediatamente o seu revendedor se o banho-maria estiver danificado.

Instalação

1. Posicione a unidade e nivele.
2. Consulte as informações de segurança para confirmar a conformidade desses pontos.
3. A unidade deve ser conectada a uma tomada com potência compatível.
4. Execute e teste (consulte as instruções de operação abaixo).

5. O seu banho-maria está pronto para ser usado.

O seguinte processo de inicialização do procedimento DEVE ser seguido antes do primeiro uso:

1. Ligue o interruptor do ponto de alimentação.
2. Rode o botão Temp. Controle girando o botão do termostato.

Instruções de operação

1. A unidade está equipada com um elemento de aquecimento.
2. Gire o botão do termostato. Não use o banho-maria até que o ciclo de pré-aquecimento tenha decorrido, pois não obterá a capacidade ideal de retenção do produto.
3. Coloque o produto cozido ou aquecido em panelas G/N (meio tamanho) e coloque no tanque de banho-maria.
4. Cubra os grãos com as tampas G/N adequadas.
5. Fique atento à temperatura do produto alimentício. Se o produto estiver muito quente, sairá por fora e se estiver muito frio, poderá deteriorar. Consulte Alimentos seguros.
6. As práticas atuam para informações relativas às temperaturas e tempos de conservação dos alimentos.
7. Modelos de termostato - ajuste o termostato girando o botão para a temperatura desejada.