

MANUAL DE UTILIZAÇÃO



⚠ BEBIDAS NÃO ACOMPANHAM

AQUECEDOR DE LEITE HMB-03 HOT MILK BOX

1 – ÍNDICE

2 – Parabéns	03
3 – Recebimento	03
4 – Recomendações de Segurança	03
5 – Recomendações de Segurança Elétrica	04
6 – Apresentação	04
6.1 – Características	04
6.2 – Componentes	04
6.3 – Painel de Controle	04
6.4 – Itens Avulsos	05
6.5 – Especificações Técnicas	05
7 – Instalação do Equipamento	05
7.1 – Configuração Inicial	05
8 – Instrução de Operação	06
8.1 – Lembretes Importantes	06
8.2 – Modo de Operação	06
8.3 – Ajuste de Temperatura	06
9 – Limpeza	06
9.1 – Limpeza do Equipamento	06
10 – Resolução de Problemas	07
10.1 – Anomalias	07
10.2 – Assistência Técnica	07
11 – Garantia	07
12 – Informações e Controle do Pós-Venda	07
12.1 – Como Solicitar Assistência Técnica	07
12.2 – Entrega do Produto	08

2 - PARABÉNS

Você acaba de adquirir um equipamento muito conveniente de qualidade excepcional para preparar aquecer leite de uma forma inovadora e alcançando o melhor sabor com uma qualidade nunca antes alcançada pelos sistemas tradicionais até então.

Leia atentamente todo este manual de instruções, para conhecer e aproveitar o máximo de desempenho.

Este produto atende ao regulamento de avaliação de conformidades de segurança requeridas.

Para informações adicionais, sugestões ou dúvidas, entre em contato conosco através dos nossos canais de atendimento:



SAC: +55 (54) 3067-6730



cafe@maiscafe.ind.br

3 - RECEBIMENTO

Ao receber seu equipamento, faça uma inspeção cuidadosa para avaliar qualquer possível avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassados;
- Peças faltando;

Em caso de avaria, deve-se anotar no conhecimento do documento fiscal de venda e devolver o equipamento a transportadora, avisando-nos imediatamente.

NÃO LIGUE O EQUIPAMENTO SEM LER TODO O MANUAL

4 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

**LEIA ATENTAMENTE TODAS AS RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA!
TODAS AS RECOMENDAÇÕES SÃO IMPORTANTES**

A G +CAFÉ não se responsabiliza por qualquer dano material ou pessoal em decorrência do não cumprimento das recomendações de segurança e operação deste equipamento constadas neste manual.

Todas as informações de instalação estão contidas neste manual e devem ser seguidas.

Antes de ligar o equipamento a energia elétrica, siga as instruções. Certifique-se de estar ligando o equipamento na voltagem e frequência corretas.

Somente instale o equipamento em uma base plana e firme.

Este equipamento, possui superfícies quentes.

Este equipamento deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal treinado e qualificado.

Um profissional eletricista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.

Este equipamento não pode ser limpo com jatos de água, não deve ser colocado em uma posição horizontal e nivelado, só poderá ser utilizado por pessoas que tenham recebido treinamento ou lido as instruções relativas à utilização deste mencionadas neste documento de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.

Menores de 18 anos devem ser obrigatoriamente supervisionados para garantir que não manipulem o equipamento de forma errada ou qualquer outra não constada neste manual.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada.

Este equipamento não se destina a ser utilizado em ambiente externo, somente interno ou abrigado.

A limpeza externa deve ser feita por pessoal treinado ou supervisionada por um responsável.
A manutenção deve ser realizada somente por profissionais habilitados pela G +Café.
Este equipamento destina-se somente ao uso comercial e ou similares descritas abaixo.
– Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
– Uso por clientes em restaurantes, escritórios, hotéis e outros tipos de ambientes comerciais.

5 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA ELÉTRICA

Antes de ligar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de ter seguido todas as instruções de instalação contidas neste manual.

Antes de qualquer manutenção, sempre retire o equipamento da tomada.

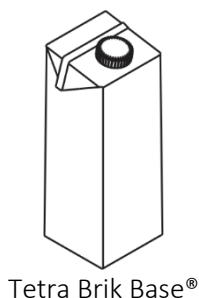
Este equipamento possui aterramento interno, consulte um eletricista para certificar-se de que sua rede elétrica possui o aterramento necessário.

Não utilize nenhum tipo de adaptador elétrico padrão NBR ou quebre o terminal de aterramento do cabo elétrico que acompanha este equipamento. Em caso de quebra ou sua adaptação ocorrerá a perda imediata da garantia.

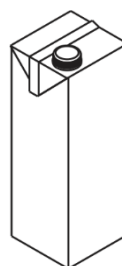
6 – APRESENTAÇÃO

6.1 Características

- Estrutura externa em aço e pintura epóxi com bloco fundido em alumínio.
- Disponível na versão elétrica de 220V.
- Preparado para uso de três (3) caixas de leite modelo Tetra Pak® modelos Tetra Brik Base® e Tetra Brik Square®.



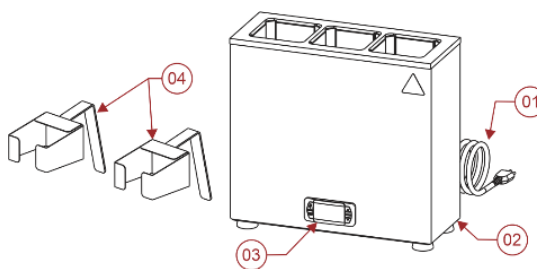
Tetra Brik Base®



Tetra Brik Square®

6.2 Componentes

- 01 – Cabo de Energia
- 02 – Disjuntor Liga / Desliga
- 03 – Painel Eletrônico
- 04 – Suporte



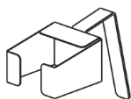
6.3 Painel de Controle

- 01 – Menu
- 02 – Tecla SET
- 03 – Tecla Aumenta
- 04 – Tecla diminui



6.4 Itens avulsos

Os itens que acompanham esta embalagem estão listados a seguir:



2 Alças de Suporte



Manual

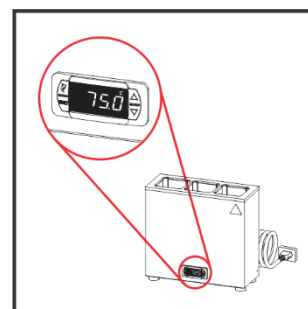
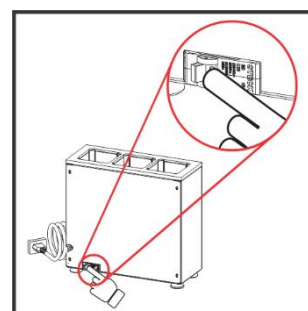
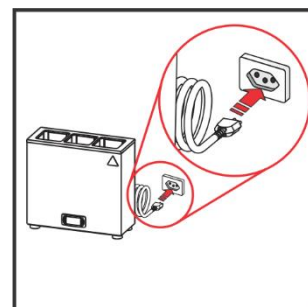
6.5 Especificações Técnicas

Especificação	HMB-03
Aplicação	Destinada à escritórios, hotéis, cafeterias, restaurantes e demais locais comerciais para produção de café filtrado.
Tensão	220 v
Frequência	50-60 Hz
Potência Instalada	600 w
Amperagem	10A
Capacidade Produção	3 embalagens de leite de 1 litro cada. (3 litros)
Aquecedores	Três unidades
Dimensões	(L)300x(P)118x(A)280 mm
Temperatura ambiente máxima de operação	45°C

7 – Instalação do Equipamento

7.1 – Configuração Inicial

1. Conecte o equipamento a fonte de energia.
Neste momento, as caixas de leite já podem ser acondicionadas para o aquecimento.
2. Posicione o disjuntor “liga/desliga” na posição de “ligado”.
3. O mostrador digital mostra a temperatura referente ao equipamento e **não** a temperatura interna da caixa de leite.



O ponto de consumo do leite aquecido se dará aproximadamente em 30min. Podendo variar em função ao gosto do cliente.

8 – Instrução de Operação

8.1 – Lembretes importantes

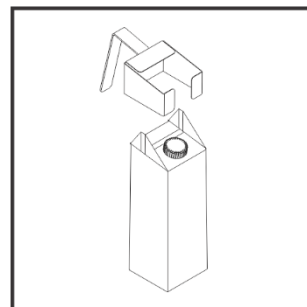
IMPORTANTE: *Sempre utilizar* a embalagem original do produto.

IMPORTANTE: *Feche* sempre a tampa após servir, para evitar a formação de nata.

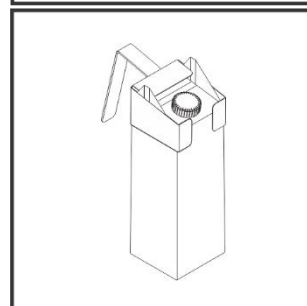
IMPORTANTE: *Descartar* as embalagens depois de vazias de maneira adequada.

8.2 – Modo de Operação

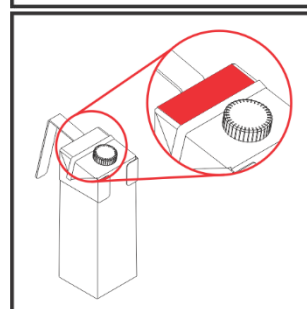
1. Levante as abas laterais da caixa de leite e encaixe no suporte.



2. Passe as abas pela lateral.



3. Encaixe a aba superior do suporte por debaixo da aba da embalagem.



Para um melhor funcionamento, a primeira caixa de leite aberta, deve ser a primeira a ser consumida.

8.3 – Ajuste de Temperatura

Pressione a tecla  por 2 segundos até aparecer a mensagem . Ao soltar a tecla aparecerá a temperatura de controle atualmente ajustada.

Utilize as teclas  e  para modificar o valor e pressione  para gravar.

Ajuste da temperatura entre 65°C à 85°C. Sendo que o equipamento saí de fábrica ajustado em 75°C.

9 – Limpeza

09.1 – Limpeza do Equipamento

1. Retire o plugue da tomada.
2. Espere o resfriamento completo das partes quentes.
3. É aconselhável a utilização de um pano úmido, com detergente líquido não abrasivo para a limpeza de todas as superfícies do equipamento, não é permitida a limpeza com jatos de água.
4. Secar após estes procedimentos.

10 – Resolução de Problemas

10.1 – Anomalias

Em caso de problemas elétricos ou outro, não tente repará-lo. Leve o equipamento a uma Assistência Autorizada ou diretamente a fábrica.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pela fábrica, assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada.

10.2 – Assistência Técnica

No caso do equipamento apresentar qualquer anomalia, entrar em contato diretamente com a fábrica, para ser devidamente atendido.

Qualquer reparação efetuada por pessoas alheias a fábrica ou assistência autorizada, obriga ao cancelamento imediato da garantia.

11 – Garantia

A G +Café oferece garantia aos equipamentos conforme especificações a seguir:

- Todo o defeito/vício de fabricação alegado, deverá impreterivelmente ser analisado pela fábrica ou assistência técnica autorizada da G +Café via balcão. Comprovado o defeito/vício de fabricação, a reparação será sem custos de peças e ou mão de obra.
- Os equipamentos violados, reparados, desmontados ou consertados sem autorização da fábrica e/ou utilizados em desacordo com as indicações e especificações contidas neste manual, não serão cobertos pela garantia.
- A garantia do equipamento refere-se à utilização do equipamento em condições de uso normal e que tenham seguido todas as normas e instruções, tanto de instalação quanto de utilização, descritas neste manual que acompanha o produto. Sendo assim, concede-se 3 (três) meses de garantia legal, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra e mais 9 (nove) meses por conveniência da fábrica, totalizando 1 (um) ano. Lembrando que, é impreterível a apresentação da nota fiscal de compra, sendo obrigatório para cobertura da garantia.
- Importante lembrar, que rachaduras nas jarras não são cobertas por garantia, considerando informação contida neste manual, que elas só ocorrem quando o mesmo é aquecido sem líquido ou como quedas bruscas ou batidas.
- É de total responsabilidade do cliente informar a eventual constatação de defeito / vício de fabricação à G +Café através do SAC (54) 3067-6730 ou pelo e-mail: cafe@maiscafe.ind.br
- Defeitos na rede elétrica, instalação incorreta do equipamento, danos de transporte causados por terceiros ou intempéries, invalidam a garantia.

12 – Informações e controle do Pós Venda

12.1 – Como solicitar assistência técnica:

1. Recomendamos entrar em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima.
A lista das mesmas, encontram-se no site: www.maiscafe.ind.br
2. Caso necessário, entre em contato diretamente com a fábrica através do
SAC: +55 54 3067-6730
E-mail: cafe@maiscafe.ind.br

12.2 – Entrega do Produto:

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do cliente: _____

Modelo do aparelho: _____

Número de série do aparelho: _____

Número da nota fiscal: _____

Data da nota fiscal: ____/____/____

Vendido por: _____

Data de entrega: ____/____/____

Instalação feita por: _____

Data de instalação: ____/____/____