

## Parabéns pela aquisição!

Você adquiriu uma Vitrine Aquecida Ômega fabricada com cuidado e muito carinho.

Em conformidade com a portaria 371 do INMETRO, referente à certificação de segurança.

**Guarde a nota fiscal de compra; ela será necessária caso precise utilizar os serviços da Assistência Técnica Ômega no período de garantia.**

**Favor não remover a etiqueta de identificação do produto.**

**Nela constam informações importantes em caso de necessidade de reparos .**

## Utilização

A Vitrine Aquecida destina-se a exposição e conservação de Salgados em geral, a uma temperatura acima de 60 °C

Para ligar e desligar sua vitrine basta conectar ou desconectar o plugue da tomada.

Sempre que desligar e religar a vitrine, aguarde pelo menos 5 minutos

## Informativo

As especificações e informações deste manual são fornecidas somente para uso informativo e estão sujeitas a alterações a qualquer momento sem prévio aviso. Periodicamente a Ômega faz alterações e/ou melhorias em todos os seus produtos .

A Ômega não se responsabiliza por qualquer erro seja gráfico ou imperfeições contidas neste manual .

## Recomendações Importantes

1 - Fabricado para funcionar em condições climáticas até 32°C e umidade relativa do ar de 55%.

2 - o desempenho deste equipamento são determinados para um ambiente controlado e climatizado. Portanto, os resultados obtidos em outros ambientes podem variar significativamente.

3 - O local de instalação deverá ter boa circulação de ar; variações climáticas muito acentuadas poderão comprometer os materiais utilizados.

4 - Em períodos de desuso,é imprescindível que a vitrine esteja perfeitamente higienizada e **desligada**, com o plugue retirado da tomada e com a porta aberta.

5 - Em dias que a umidade do ar estiver muito elevada (dias de chuva, por exemplo)é comum haver uma condensação maior que o notado em outros dias. Isto pode ocorrer em vista do diferencial de temperatura (interna x externa) e não se trata de um defeito de fabricação e sim um fenômeno natural do clima.

6 - Em ambientes climatizados, a condensação do ar é sensivelmente minimizada.

7 - Nunca forre as prateleiras com plástico ou similar; isto poderá ocasionar risco de incêndio na vitrine, por se tratar de equipamento com resistência fixada na prateleira.

8 - Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas da vitrine, pois poderá causar danos às mesmas.

## Recomendações importantes - continuação

9 - O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, danos à saúde dos usuários. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.

10 - Antes de utilizar pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de 2 horas para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento.

11 - O mesmo deve ser feito quando se efetuar a limpeza

12 - Não é recomendável a ligação deste equipamento junto á outro na mesma tomada ( Exemplo: uso de benjamim ou extensão )

## Limpeza e Conservação

Não esguiche água para que não molhe a parte elétrica ou mecânica da vitrine, bem como não utilize produtos químicos ou abrasivos, tais como: álcool, querosene, solventes, para efetuar a limpeza. Ligue-o, deixando-o funcionar por um período mínimo de 2 horas e recolque os produtos.

Efetue a limpeza da vitrine periodicamente

## Características Técnicas

### Descrição

Balcão Quente / Vitrine Aquecida

Modelos : DQ / DSQ / DBQ / DMQ

Potência ( W ) 500W

Consumo kW/h dia 3.3

Consumo kW/h mês 99

Obs. Consumo de energia medida c/ referência na IEC 62552-1.0:2007 e ISO 23953-2:2009

(critério:Horario comercial 8 horas,após a estabilização da temperatura interna sem abertura de portas).

Classe climática 4: corresponde a condições ambiente de temperatura de 16 a 32 °C

e umidade relativa do ar 55% conforme a norma ISO 23953-2: 2009.

Carga máxima por prateleira : 6 kgs



## Ocorrências de Defeitos

Caso o produto apresente algum problema de funcionamento, efetue as correções recomendadas abaixo.

Caso o problema permaneça, entre em contato com a Ômega.

Ocorrido	Causa Provável	Solução
----------	----------------	---------

### O equipamento não liga

- |  |   |
|--|---|
| a) Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica | a)Corrija o defeito da tomada do estabelecimento              |
| b) Fusível queimado ou disjuntor desligado         | b)Substitua o fusível ou ligue o disjuntor do estabelecimento |
| c) Cabo elétrico danificado                        | c)Contactar um assistente técnico para efetuar a substituição |

### Não esquento o suficiente

- |   |   |
|---|---|
| a) Mercadorias mal distribuídas                 | a)Redistribua melhor as mercadorias deixando o equipamento abastecido |
| b) Mercadorias abastecidas frias ou congeladas  | b)A Vitrine apenas mantém, não é destinada p/ esquentar alimentos     |
| c) Porta está sendo aberta com muita frequência | c)Abra somente o indispensável  |

### O equipamento esquento demais ( ressecamento )

- |                        |   |
|------------------------|---|
| a) baixa rotatividade  | a) aumentar o giro alimento mais tempo dentro da vitrine, resseca                       |
| b) ressecando produtos | b) abasteça todos copinhos laterais com agua  |
| c) ajustar termostato  | c) deixar termostato na posição mais próxima assim que o sinalizador acender ( mínima ) |

# Ômega

www.omegabcd.com.br

## Manual de instruções

# Ômega

## vitrine aquecida



### Atenção!

Leia atentamente as recomendações contidas neste manual. Este equipamento não é bivolt , verifique a tensão ( 127 ou 220V) antes de ligar na tomada.

### Atenção!

Este aparelho não se destina á 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 á utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão uma pessoa responsável pela sua segurança. **Recomenda-se** que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

**BCD Indústria e Comércio de Equipamentos para:**  
Bares, Hotéis e Restaurantes Ltda.  
Av. Maria Serveide Demarchi , 450  
09820-000 São Bernardo do Campo SP Brasil  
Fones: 11 4352-5810 / 2786 7853  
sac@omegabcd.com.br

# garantia

### Atenção!

Todos os equipamentos tem uma garantia legal de 90 dias + 90 dias garantial contratual ( funcional ) a partir da data de compra e emissão da Nota Fiscal, após este período deverá ser encaminhado para o endereço ao lado,o envio fica por conta do Cliente. Problemas causados por mau uso e /ou instalação elétrica inadequada não serão cobertos pela garantia.

**Também não são cobertos pela garantia:**

Vidros  
Lâmpadas  
Resistências

### Dados do Proprietário:

Nome

Endereço

Cidade Estado

NF