

SERVER

• E S S E N T I A L S •

IntelliServ®

Aquecedor de recipientes de 1/3 do tamanho

MODELO: IS-1/3

120V EUA

86090

120V EUA

86254 (personalizado)

120V EUA

100419 (personalizado)

120V Canadá

86481

230V Europa Continental

86338

230V Reino Unido

86341



Nossos agradecimentos

por adquirir nosso aquecedor de recipientes IntelliServ®. Seu controle digital de temperatura garante a retenção precisa de coberturas e molhos da primeira porção até a última.

NÃO COMPROMETA SEU CARDÁPIO – INTELLISERV®!

CONFIGURAÇÃO DA UNIDADE

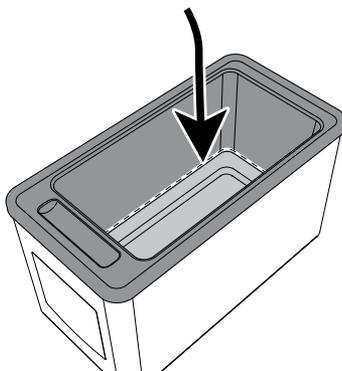
LAVE TODAS AS PEÇAS CORRETAMENTE ANTES DE CADA USO.

Consulte a página 5.

1 ENCHA A BACIA DA UNIDADE COM ÁGUA

- Coloque 1 litro de água até a borda da linha de enchimento dentro da bacia.

DICA: Verifique os níveis de água durante todo o período de retenção para garantir um aquecimento uniforme. Recomenda-se água filtrada para dissuadir a corrosão.



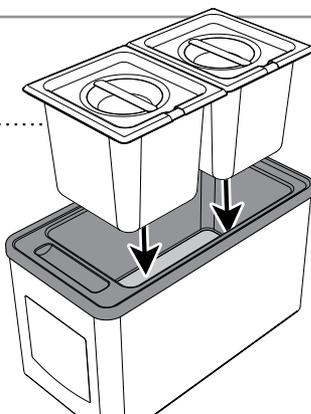
2 COLOQUE OS RECIPIENTES NA BACIA

- O produto servido deve estar sempre dentro dos recipientes.

Nunca coloque os alimentos diretamente na bacia da unidade.

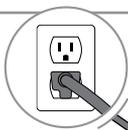
DICA: Recipientes de alimentos não incluídos – o design modular permite que você escolha recipientes, bombas ou garrafas "squeeze" de alta temperatura de acordo com o seu uso para alimentos.

Consulte a página 11.



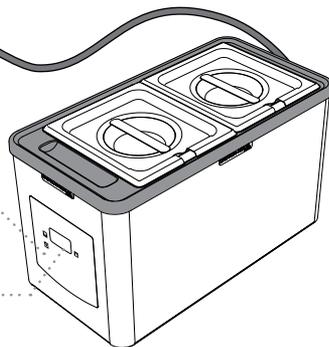
3 CONECTE O CABO

à fonte de alimentação.



4 PRESSIONE O BOTÃO DE LIGAÇÃO para ligar a unidade.

UNIDADES COM 230 VOLTS também têm um interruptor de alimentação. Pressione para a posição ON.



5 AJUSTE O TERMOSTATO

à temperatura recomendada para servir.

- Pressione os botões Para baixo ▼ ou Para cima ▲ para definir a temperatura.
- Consulte a página 6 para obter detalhes da função de controle.

SEGURANÇA



ADVERTÊNCIA- PODE OCORRER CHOQUE ELÉTRICO

Esta unidade deve ser aterrada.

Isso requer que todos os três pinos (terminais) no plugue do cabo sejam conectados à fonte de alimentação.



De acordo com os regulamentos de alimentos e segurança, a maioria dos alimentos deve ser armazenada e/ou servida a certas temperaturas ou podem se tornar perigosos. Verifique com os reguladores locais de alimentos e segurança para obter orientações específicas.

Tenha consciência do produto que você está servindo e da temperatura que o produto deve manter. A Server Products, Inc. não pode ser responsável pela entrega de produtos potencialmente perigosos.

RETERMALIZAÇÃO

A **rethermalização** de produtos alimentícios é alcançada por este aparelho quando eleva a temperatura do produto alimentício de uma temperatura refrigerada 40°F (4°C) para uma temperatura de serviço segura de 165°F (74°C) em um período de 2 horas.

1 PRÉ-AQUEÇA A UNIDADE

por pelo menos 5 minutos com:

- Quantidade correta de água na bacia.
- Tampa(s) fechada (s).
- Temperatura definida na configuração máxima.

2 ADICIONE PRODUTO ALIMENTÍCIO

- Coloque os alimentos nos recipientes.
- Não encha demais.

3 MANTER A CONSERVAÇÃO SEGURA DE ALIMENTOS QUENTES

- Depois que os alimentos atingirem uma temperatura de serviço segura de 165°F (74°C), mantenha a temperatura do produto em ou acima de 150°F (66°C).
- Ajuste o controlador, se necessário, para evitar o superaquecimento dos alimentos.

RETENÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES

A **retenção de alimentos quentes** é alcançada com este aparelho quando ele mantém uma temperatura do produto alimentício em ou acima de 150°F (66°C), em todos os locais em todo o produto, por um mínimo de 2 horas, mesmo se qualquer tampa, cobertura ou bomba for removida. A tampa, cobertura ou bomba é recomendada para ajudar a manter a temperatura do produto.

1 PRÉ-AQUEÇA A UNIDADE

por pelo menos 5 minutos com:

- Quantidade correta de água na bacia.
- Tampa(s) fechada (s).
- Temperatura definida na configuração máxima.

2 ADICIONE PRODUTO ALIMENTÍCIO

- Coloque os alimentos que já foram pré-aquecidos a 150°F (66°C) nos recipientes.
- Não encha demais.

MONITORE OS ALIMENTOS DE PERTO PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS.

O Serviço de Saúde Pública dos Estados Unidos recomenda que os alimentos quentes sejam mantidos a um mínimo de 140°F (60°C) para ajudar a prevenir o crescimento de bactérias.

ALIMENTOS FRIOS NÃO DEVEM SER ADICIONADOS À UNIDADE PARA RETERMALIZAÇÃO ENQUANTO ALIMENTOS QUENTES ESTIVEREM SENDO MANTIDOS.



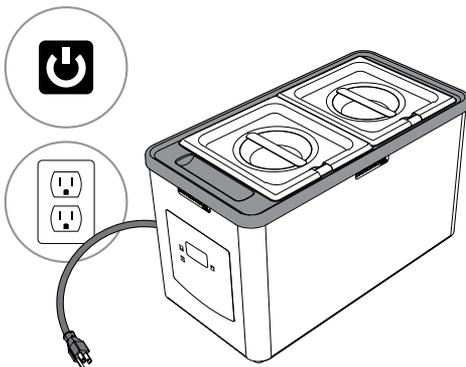
NSF International e ANSI (American National Standards Institute) listam esta unidade como uma "Unidade de Retermalização e Retenção de Alimentos Quentes (Padrão 4)."

RETIRADA DA UNIDADE

1 PRESSIONE O BOTÃO DE LIGAÇÃO

para desligar a unidade.

UNIDADES COM 230 VOLTS também têm um interruptor de alimentação. Pressione para a posição OFF.



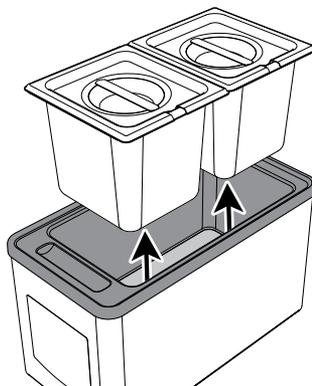
2 DESCONECTE O CABO

3 REMOVA O(S) RECIPIENTE(S) DA BACIA



CUIDADO – QUENTE

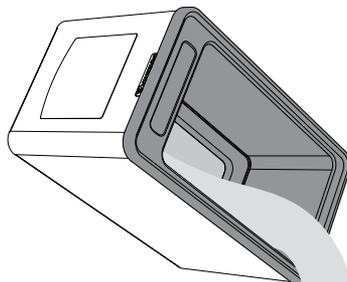
Deixe a unidade esfriar antes de continuar.



4 Esvazie a água da Bacia após cada uso.

DICA: Lembre-se de **esvaziar** a água todos os dias em vez de **adicionar** –

Isso prolongará muito a vida do seu aquecedor.



5 SECAGEM

completamente com um pano macio e seco.

A secagem adequada após cada uso ajuda a manter a placa de calor e o aço inoxidável.

LIMPEZA



ADVERTÊNCIA- PODE OCORRER CHOQUE ELÉTRICO

- Os componentes elétricos da unidade podem ser danificados por exposição à água ou qualquer líquido.
- Nunca mergulhe a unidade em água ou qualquer líquido.
- Nunca use jato de água ou pulverizador de pressão na unidade.
- Certifique-se de que a unidade esteja "OFF" (Desligada) e desconectada.

CUIDADO – QUENTE

Deixe a unidade esfriar antes de limpar.



REMOVER INCRUSTAÇÃO DE CALCÁRIO

RECOMENDADO UMA VEZ POR MÊS OU CONFORME A NECESSIDADE:

Use um removedor de calcário não corrosivo para eliminar o acúmulo de minerais no interior da bacia.

Isso prolongará muito a vida do seu aquecedor.

APÓS O TRATAMENTO:

Limpe bem com água quente e sabão.

A exposição prolongada a produtos químicos cáusticos pode afetar negativamente o desempenho da placa de calor.

1 LIMPEZA

- Antes do primeiro uso e após o uso diário, desmonte e limpe a unidade.
- Certifique-se de que a unidade esteja "OFF" (Desligada) e desconectada.
- Lave com água quente e sabão para lavar louça.

Não use escovas abrasivas ou esponjas na placa de calor. Arranhar a superfície da placa de calor compromete o revestimento Teflon™.

Teflon é marca comercial registrada da Chemours Company.

2 ENXÁGUE totalmente com água limpa.

3 HIGIENIZE todas as peças de acordo com os requisitos de higienização local. Todas as peças em contato com alimentos devem ser higienizadas.

4 SEQUE todas as peças totalmente com um pano limpo e macio.

5 LIMPE AS SUPERFÍCIES EXTERNAS

- Limpe diariamente com um pano limpo e úmido.
- Seque com um pano limpo e macio.
- Vidros e produtos de limpeza de superfície aprovados para uso em áreas de contato com alimentos podem ser usados.

CUIDADOS COM AÇO INOXIDÁVEL

Este aquecedor é construído em aço inoxidável – um dos melhores materiais para servir e armazenar alimentos.

Se notar corrosão começando a se formar em qualquer superfície de aço inoxidável, você pode precisar mudar o agente de limpeza, agente desinfetante ou os procedimentos de limpeza que está usando.

- Enxaguar e secar completamente todas as peças pode ajudar a evitar a corrosão. Elementos e minerais na água da torneira podem se acumular em peças de aço inoxidável e criar corrosão.
- Não use produtos de limpeza abrasivos, cáusticos ou à base de amônia.
- Não use produtos que contenham ácidos, alcalinos, cloro ou sal. Esses agentes podem corroer o aço inoxidável.
- Não use raspadores de metal ou almofadas de limpeza que possam arranhar as superfícies.

FUNÇÕES DE CONTROLE

MENSAGENS DE EXIBIÇÃO

COL

COL = RESFRIADO
O elemento de aquecimento está desligado e resfriando até a temperatura definida.

O diferencial de temperatura entre resfriamento e calor é de 10°F (5,5°C) da temperatura definida.

O visor alternará entre as funções de controle e definirá a temperatura até que a unidade se estabilize.

P-E

PRE = CALOR
O elemento de aquecimento está ligado e aquecendo até a temperatura definida.

Err

ERR = ERRO
A placa de controle não está funcionando. É necessário o reparo.

(Consulte a página 12 para obter reparos.)

BOTÕES PARA BAIXO E PARA CIMA

Pressione e segure os botões Para baixo ou Para cima para percorrer as faixas de temperatura.

FAIXAS DE TEMPERATURA

Para a maioria das unidades: 100°F (37°C) – 220°F (104°C)

Para a unidade 86254: 135°F (57°C) – 220°F (104°C)

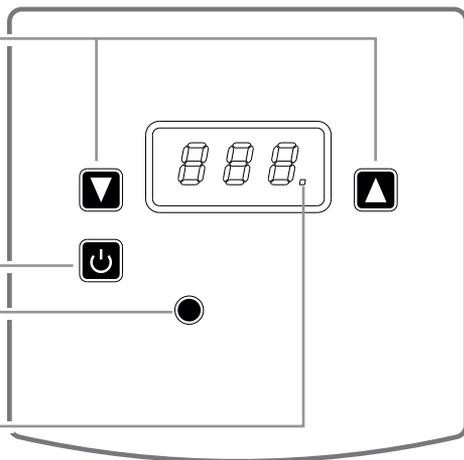
BOTÃO Liga/Desliga

INDICADOR DE AQUECIMENTO

A luz indica que o elemento de aquecimento está ativo.

INDICADOR CELSIUS

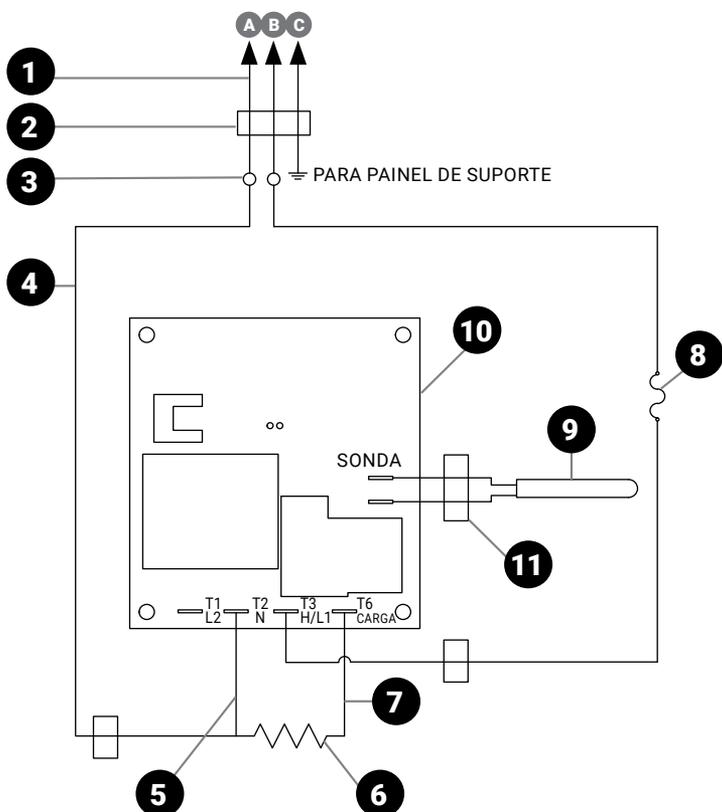
A luz indica que o modo de exibição de temperatura é °C. Nenhuma luz indica que o modo de exibição de temperatura é °F.



PARA DEFINIR O VISOR PARA °F OU °C

- Desligue a unidade.
- Pressione e segure o botão para baixo, em seguida, pressione e segure simultaneamente o botão Liga/Desliga por 30 segundos.
- O indicador Celsius será ativado para exibir °C ou desativado para exibir °F.





1 Conjunto do cabo
120V EUA

- A** Branco
- B** Preto
- C** Verde

2 Bucha/Alívio de deformação

3 Porca de fio

4 Conjunto de fios brancos

5 Conjunto de fios brancos

6 Elemento de aquecimento de 500W

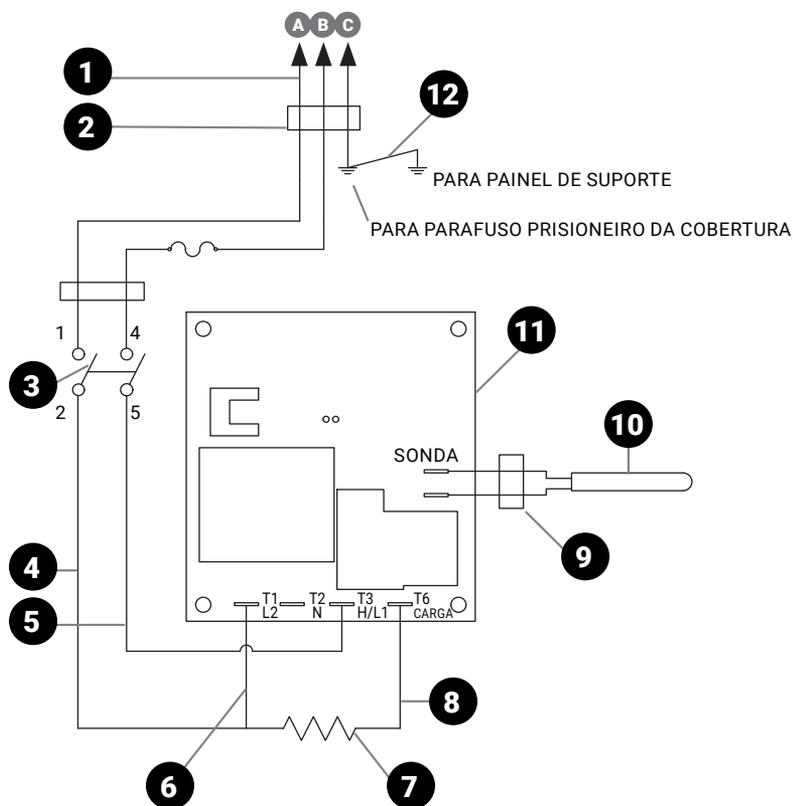
7 Conjunto de fios pretos

8 Corte térmico

9 Conjunto do termistor

10 Controlador de temperatura

11 Bucha



1 Conjunto do cabo
230 V

- A** Azul
- B** Marrom
- C** Amarelo/Verde

2 Bucha/Alívio de deformação

3 Interruptor de balancim

4 Conjunto de fios brancos

5 Conjunto de fios pretos

6 Conjunto de fios brancos

7 Elemento de aquecimento de 500W

8 Conjunto de fios pretos

9 Bucha

10 Conjunto do termistor

11 Controlador de temperatura

12 Conjunto de fios verdes

ITENS ACESSÓRIOS

Personalize seu aquecedor IntelliServ® com recipientes, bombas, conchas ou garrafas tipo squeeze para cobertura, acabamento ou aplicação de chapas.



	<u>NÚMERO DA PEÇA</u>
Bomba FP-1/6 de aço inoxidável, 1 oz (30 mL)	86312
Suporte de garrafa squeeze de 1/6 de tamanho com (3) garrafas de 16 onças	87530
Recipiente fundo, 1/3 de tamanho, de 6" (150 mm), 6 qt (5,7 L)	90083
Recipiente fundo, 1/6 de tamanho, de 6" (150 mm), 2¾ qt (2,6 L)	90089
Tampa de removível do recipiente 1/6 de tamanho	90094
Concha de aço inoxidável de 6", 1 oz (30 mL)	87213

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A UNIDADE NÃO AQUECE?

- Verifique se o cabo está conectado com segurança.
- Verifique se a energia está disponível na fonte.
- Verifique se a unidade está ligada.
- Verifique se o termostato está definido corretamente.
- Verifique se a quantidade correta de água está na bacia.

UNIDADE DESARMA O DISJUNTOR? (INTERRUPTOR DE FALHA DE TERRA)

- Nunca exponha os componentes elétricos à água ou líquido. Isso pode resultar em danos. A unidade pode não funcionar.

Se os componentes elétricos ficarem molhados:

- Desligue a unidade e desconecte.
- Deixe a unidade secar completamente.

GARANTIA LIMITADA PARA PRODUTOS DA SERVER

2
YEAR
WARRANTY

Este produto da Server é apoiado por uma garantia limitada de dois anos contra defeitos de material e mão de obra. Consulte Server-Products.com para obter detalhes.

SERVIÇO GERAL, REPARO OU DEVOLUÇÕES

Antes de enviar qualquer item para a Server Products para manutenção, reparo ou devolução, entre em contato com o atendimento ao cliente da Server Products para solicitar um **Número de Autorização de Devolução**. A mercadoria deve ser enviada para a Server Products com este número. O serviço é extremamente rápido. Normalmente, as unidades são reparadas e enviadas em até 48 horas.

A mercadoria devolvida para crédito deve estar em condições novas e não utilizadas e com não mais de 90 dias de idade e estará sujeita a uma taxa de reabastecimento de 20%. Peças elétricas (termostatos, elementos de aquecimento, etc.) não são retornáveis.

Cabo de manutenção: Ferramentas específicas são necessárias para a remoção e instalação seguras e adequadas do cabo de alimentação. Se o cabo precisar ser substituído, apenas um representante do OEM (fabricante do equipamento original) ou um técnico qualificado poderá substituir o cabo. O cabo deve atender aos requisitos de designação de código H05 RN-F.

PRECISA DE AJUDA?

Server Products Inc.

3601 Pleasant Hill Road
Richfield, WI 53076 EUA

Fale conosco!

spsales@server-products.com

262.628.5600 | 800.558.8722

Esteja preparado com o seu **Modelo, P/N e Série** localizados na tampa ou na base da unidade.

Exemplo:

MODELO XXXX P/N #####		SÉRIE ##X ##X
--------------------------------	---	------------------

SERVER
INTELLIGENT BY DESIGN