



SERVER

SERVE BETTER™

01689-REVA\_PORTUGUESE

MODELO:

**FS**

## SERVIDOR DE SOBREMESA

120 V, EUA

Série 12L

**82500**

230 V, Europa Continental

Série 12L

**82510**

230 V, Austrália

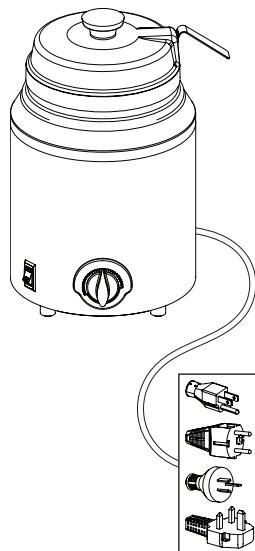
Série 12L

**82540**

230 V, Reino Unido

Série 12L

**84620**



**FSP**

## SERVIDOR DE SOBREMESA COM BOMBA

120 V, EUA

Série 12L

**82060**

230 V, Europa Continental

Série 12L

**82110**

230 V, Austrália

Série 12L

**82270**

230 V, Reino Unido

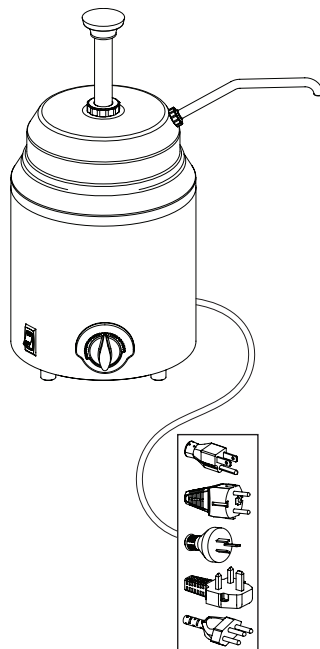
Série 12L

**84580**

220 V - 230 V, Brasil

Série 12L

**86945**



## ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA AO USAR ESTA UNIDADE:

**Aviso: este aparelho deve estar aterrado. Pode ocorrer choque elétrico se a unidade não estiver aterrada. A conexão com o terra exige que os três pinos (terminais) do plugue do cabo estejam inseridos na tomada da parede.**

Conforme as normas de alimentação e segurança, a maioria dos alimentos deve ser armazenada e/ou servida a certas temperaturas, caso contrário esses alimentos podem se tornar perigosos. Consulte as normas locais de alimentação e segurança para obter orientações específicas.

**Esteja ciente do produto que estiver servindo e da temperatura necessária para conservá-lo. A Server Products, Inc. não pode ser responsabilizada se forem servidos produtos potencialmente perigosos.**

O aço inoxidável é um dos melhores materiais para servir e armazenar alimentos, mas há muitos produtos que podem corroê-lo. Se notar que há início de corrosão em qualquer superfície de aço inoxidável, talvez seja necessário mudar o agente de limpeza ou de higienização ou os procedimentos de limpeza adotados.

- Produtos que contêm ácidos, álcalis, cloro ou sal podem corroer o aço inoxidável.
- Os molhos Sauerkraut e Au Jus corroem o aço inoxidável. A Server Products, Inc. lamenta não poder honrar as solicitações de garantia sobre peças de aço inoxidável que tenham sido afetadas por Sauerkraut ou Au Jus.

**Este aparelho não se destina ao uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, nem com falta de experiência e conhecimento, a não ser que fiquem sob supervisão ou tenham recebido instruções relativas ao uso do aparelho por pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.**

## ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA PARA LIMPEZA DESTA UNIDADE:

Assegure-se de que a unidade esteja desligada ("OFF") e fora da tomada.

**Cuidado: se a unidade já tiver sido usada, poderá estar quente. Deixe a unidade esfriar antes de continuar.**

**Aviso: nunca submerja a unidade em água.**

- Nunca use jato de água ou vaporizador com pressão sobre a unidade.
- Podem ocorrer choques elétricos ou os componentes elétricos dentro da unidade podem ser danificados se expostos à água.

## PREPARAÇÃO DA UNIDADE

SEMPRE LIMPE A UNIDADE E A BOMBA POR COMPLETO ANTES DE USÁ-LAS PELA PRIMEIRA VEZ. CONSULTE DESMONTAGEM DA UNIDADE, ORIENTAÇÕES DE SEGURANÇA E LIMPEZA. CONSULTE O MANUAL EXCLUSIVO DA BOMBA PARA INSTRUÇÕES.

- 1 ENCHA O COMPARTIMENTO DE ÁGUA COM ÁGUA.
  - Preencha até a linha de água gravada dentro do compartimento ou com 2,5 xícaras (591,5 mililitros) de água.
  - Não exceda o limite.
- 2 INSTALE O ESPAÇADOR E A LATA DE PRODUTO OU JARRA DE AÇO INOXIDÁVEL NO COMPARTIMENTO DE ÁGUA.
  - O produto servido deve sempre estar dentro da sua lata ou em jarra de aço inoxidável e nunca colocado diretamente no compartimento de água.
- 3 INSTALE A BOMBA OU A TAMPA NA LATA DO PRODUTO.
- 4 COLOQUE O CABO DE ENERGIA NA TOMADA.
- 5 PRESSIONE O INTERRUPTOR PARA A POSIÇÃO "ON" (LIGADO).
- 6 POSICIONE O BOTÃO DO TERMOSTATO NA TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR O PRODUTO.
  - Para aquecer a unidade mais rapidamente, o botão do termostato pode ser girado até o ajuste máximo TEMPORARIAMENTE.

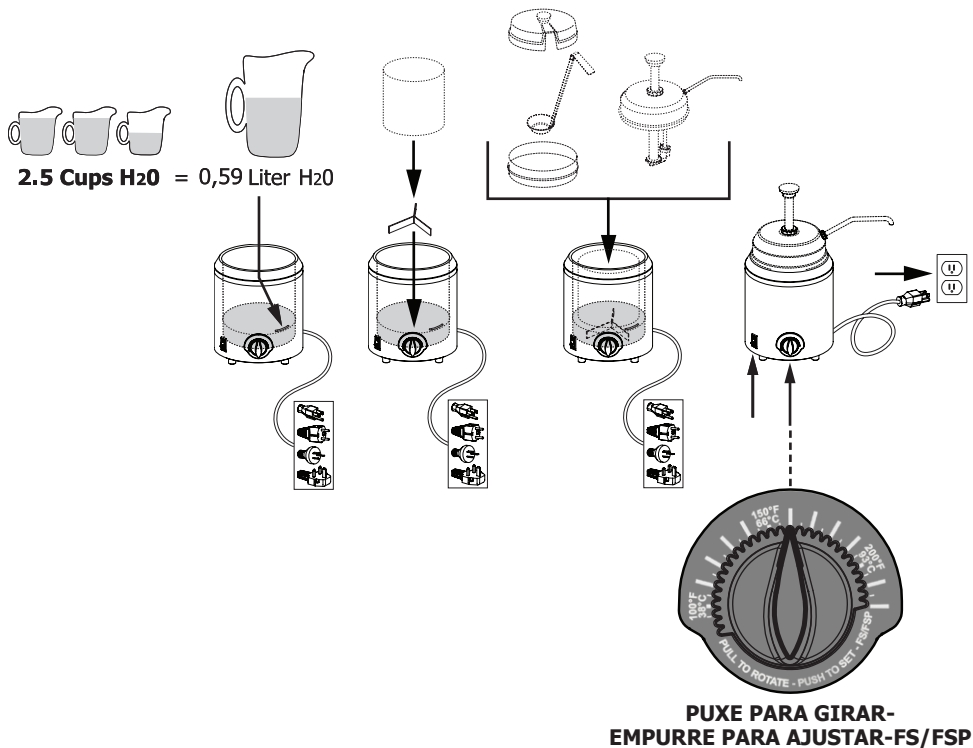
**A Server Products Inc. não aceita responsabilidade pela temperatura real na qual o produto é servido. É de responsabilidade do usuário garantir que todos os produtos sejam mantidos e servidos a uma temperatura segura.**

## DESMONTAGEM DA UNIDADE

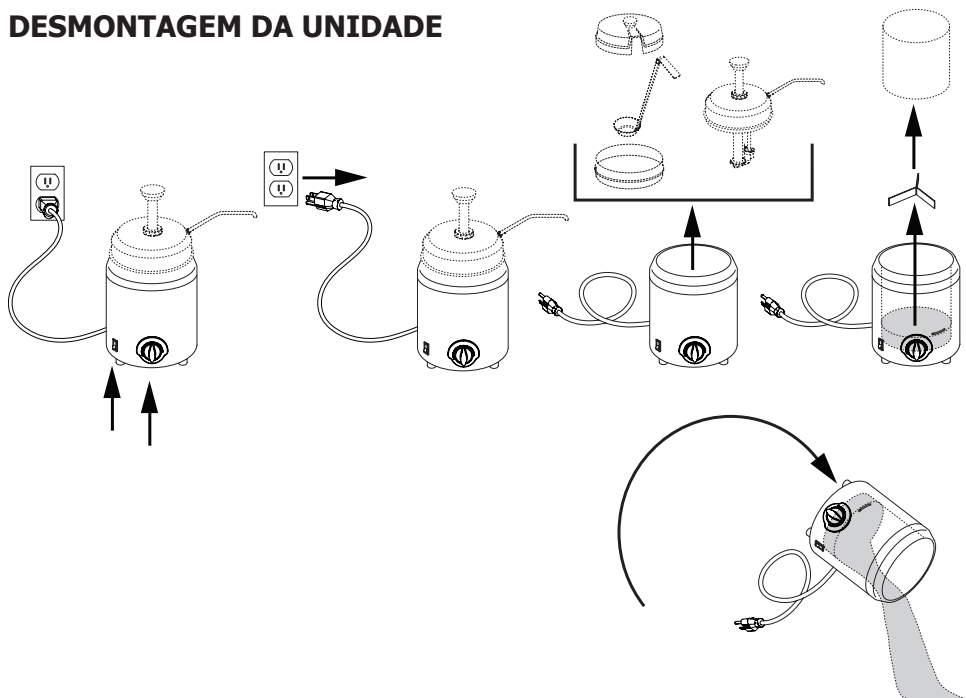
- 1 PRESSIONE O INTERRUPTOR PARA A POSIÇÃO "OFF" (DESLIGADO).
- 2 RETIRE O CABO DE ENERGIA DA TOMADA.
- 3 RETIRE A BOMBA OU TAMPA DA LATA DO PRODUTO OU JARRA DE AÇO INOXIDÁVEL.
- 4 RETIRE A LATA DO PRODUTO OU JARRA DE AÇO INOXIDÁVEL E O ESPAÇADOR DO COMPARTIMENTO DE ÁGUA.
- 5 ESVAZIE A ÁGUA DO COMPARTIMENTO DE ÁGUA.
  - Incline a unidade sobre um ralo para despejar a água.

CONSULTE O MANUAL EXCLUSIVO DA BOMBA PARA INSTRUÇÕES.

## PREPARAÇÃO DA UNIDADE



## DESMONTAGEM DA UNIDADE



## LIMPEZA DA UNIDADE

ANTES DO PRIMEIRO USO E DEPOIS DO USO DIÁRIO, DESMONTE E LIMPE A UNIDADE E A BOMBA. PEÇAS DE AÇO INOXIDÁVEL PODEM SER CORROÍDAS. É IMPORTANTE LIMPAR, ENXAGUAR, HIGIENIZAR E SECAR ESSAS PEÇAS DIÁRIA E APROPRIADAMENTE. NÃO SEGUIR QUAISQUER DESTAS INSTRUÇÕES PODE ANULAR A GARANTIA DA UNIDADE.

- 1 CONSULTE A SEÇÃO DESMONTAGEM DA UNIDADE. CONSULTE O MANUAL EXCLUSIVO DA BOMBA PARA INSTRUÇÕES.
- 2 ASSEGURE-SE DE QUE A UNIDADE ESTEJA DESLIGADA ("OFF") E FORA DA TOMADA.

**Aviso: nunca submerja a unidade em água.**

- Nunca use jato de água ou vaporizador com pressão sobre a unidade.
  - Podem ocorrer choques elétricos ou os componentes elétricos dentro da unidade podem ser danificados se expostos à água.
- 3 LAVE TODAS AS PEÇAS REMOVÍVEIS COM DETERGENTE DE LOUÇA E ÁGUA QUENTE TODOS OS DIAS. ENXÁGUE COMPLETAMENTE E SEQUE COM PANO MACIO LIMPO.
    - Um limpador de uso geral e não abrasivo pode ser usado para remover depósitos de alimentos.
    - Uma escova de NÁILON ou latão, levemente abrasiva, pode ser usada para remover quaisquer depósitos endurecidos de alimentos ou minerais de dentro do compartimento de água.
    - Não use produtos de limpeza abrasivos, raspadeiras, palha ou lâ de aço ou outras ferramentas de limpeza que possam arranhar as superfícies.
    - Não use agentes de limpeza com altas concentrações de ácido, álcalis ou cloro. Esses agentes podem corroer o aço inoxidável.
    - Enxaguar completamente todas as peças pode ajudar a evitar a corrosão.
    - Vários elementos e minerais, como o cloro da água de torneira, podem se acumular nas peças de aço inoxidável e provocar corrosão.
    - Para evitar a corrosão em qualquer peça de aço inoxidável, é importante secar completamente com pano macio limpo, regularmente.
  - 4 ESFREGUE AS SUPERFÍCIES EXTERNAS DA UNIDADE DIARIAMENTE COM PANO ÚMIDO LIMPO. SEQUE COM PANO MACIO LIMPO.
    - Um limpador de vidro atóxico pode ser usado para limpar qualquer peça de aço inoxidável.
  - 5 HIGIENIZE TODAS AS PEÇAS CONFORME AS EXIGÊNCIAS DE HIGIENE LOCAL. TODAS AS PEÇAS EM CONTATO COM ALIMENTOS DEVEM SER HIGIENIZADAS.
    - Deixe as peças expostas ao ar para secarem após a higienização.
    - Seque totalmente ao ar todas as peças para evitar o desenvolvimento de condensação entre o compartimento do alimento e a bacia da unidade.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DA UNIDADE

A UNIDADE NÃO ESQUENTA:

- Assegure-se de que o cabo de energia esteja bem conectado à tomada.
- Assegure-se de que haja energia na tomada.
- Assegure-se de que a unidade esteja ligada (ON).
- Assegure-se de que o termostato esteja ajustado corretamente.

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPAROS OU DEVOLUÇÕES EM GERAL

Antes de enviar qualquer item à Server Products para assistência técnica, reparo ou devolução, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente da empresa para solicitar um **Número de Autorização para Devolução**. Os produtos devem ser enviados à Server Products com esse número.

Os produtos devolvidos para crédito devem estar em condições de novo e sem uso e não deve ter transcorrido mais de 90 dias a partir da compra, e os produtos estarão sujeitos a uma taxa de 20% por retorno ao estoque. A devolução de peças elétricas (termostatos, elementos de aquecimento, etc.) não será aceita.

A Server Products mantém um departamento de atendimento ao cliente com pessoal altamente treinado na fábrica. O atendimento é imediato. Em circunstâncias normais, a unidade reparada será enviada no dia seguinte ao do seu recebimento. Os custos de mão de obra são razoáveis.

## ATENDIMENTO

Entre em contato com seu revendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente da Server Products Inc. para:

SOLICITAR PEÇAS DE REPOSIÇÃO

**Tenha em mãos as seguintes informações:**

- Letras/Nome/Números do modelo
- Números de peças - N/P
- Números/Letras da série
- Descrição da peça


Essas informações e outros dados importantes estão estampados na tampa ou no cilindro das bombas ou na parte de trás/embaixo de cada unidade.


### Reparo do cabo de energia


Ferramentas específicas são exigidas para remover e instalar o cabo de energia com segurança e de forma apropriada. Se for necessário substituir um cabo, apenas um representante do fabricante original do cabo ou um técnico qualificado poderá realizar o serviço. O cabo deve cumprir os requisitos do código H05 RN-F.

## GARANTIA LIMITADA SERVER PRODUCTS

Todos os equipamentos da Server Products têm garantia limitada de dois anos contra defeitos de material e fabricação. Para obter informações completas sobre a garantia, visite: **[www.server-products.com](http://www.server-products.com)**

 **Server Products Inc.**  
3601 Pleasant Hill Road  
Richfield, WI 53076 EUA

 262.628.5600

 800.558.8722

 262.628.5110

 [spsales@server-products.com](mailto:spsales@server-products.com)

 [www.server-products.com](http://www.server-products.com)