

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Linha Buffet  
GBRF-GBTA-GBTR

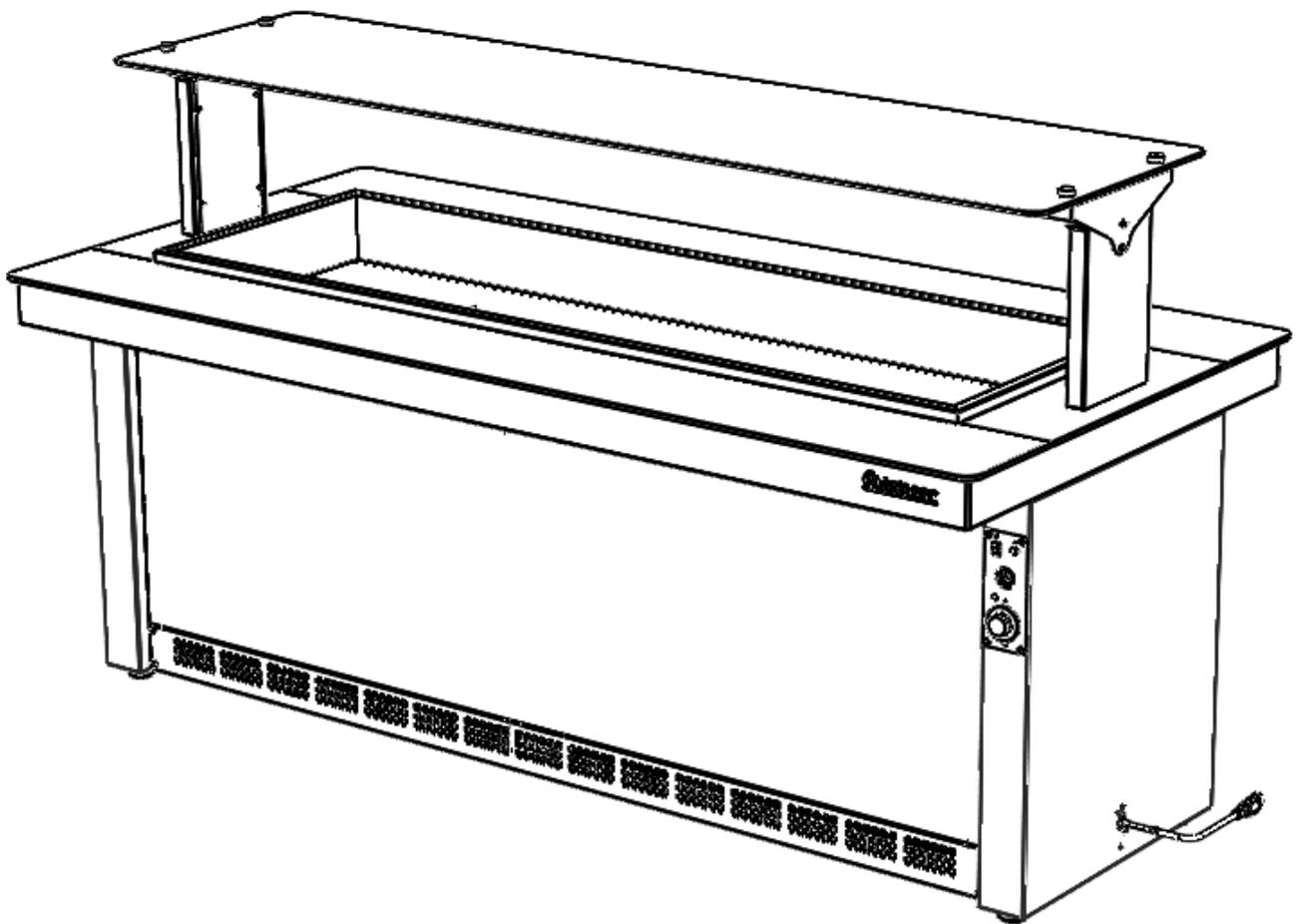


Imagem meramente ilustrativa GBTA-200

## Parabéns pela sua nova aquisição!

Você adquiriu um equipamento com a tecnologia e o cuidado de uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil.

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 Gelopar no período de garantia. Também não remova a etiqueta de identificação do produto. Nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidade de reparos.**

## Índice

### Sumário

<b>PARA SUA SEGURANÇA .....</b>	<b>2</b>
<b>INFORMATIVO.....</b>	<b>3</b>
<b>INSTALAÇÃO.....</b>	<b>3</b>
<b>UTILIZAÇÃO DA MESA TÉRMICA (QUANDO APLICÁVEL) ...</b>	<b>3</b>
<b>UTILIZAÇÃO DA MESA REFRIGERADA (QUANDO APLICÁVEL).....</b>	<b>4</b>
<b>TEMPERATURA MESA TÉRMICA (QUANDO APLICÁVEL)....</b>	<b>4</b>
<b>TEMPERATURA MESA REFRIGERADA (QUANDO APLICÁVEL).....</b>	<b>4</b>
<b>MESA TÉRMICA (QUANDO APLICÁVEL).....</b>	<b>4</b>
<b>MESA REFRIGERADA (QUANDO APLICÁVEL).....</b>	<b>5</b>
<b>LIMPEZA.....</b>	<b>5</b>
<b>ILUMINAÇÃO.....</b>	<b>5</b>
<b>PROTETOR SALIVAR.....</b>	<b>5</b>
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....</b>	<b>6</b>
<b>RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES.....</b>	<b>6</b>
<b>MEIO AMBIENTE .....</b>	<b>6</b>
<b>OCORRÊNCIA DE DEFEITOS.....</b>	<b>6</b>
<b>CERTIFICADO DE GARANTIA .....</b>	<b>7</b>

## Para sua segurança

- 1 - Este aparelho não se destina à 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 à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- 2 - Não guarde neste aparelho substâncias explosivas, como latas de aerossol com um propelente inflamável, nem armazene medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos ou químicos, pois eles podem contaminar a mercadoria armazenada.
- 3 - Classe climática 4: corresponde a condições ambiente de temperatura de 30 °C e umidade relativa do ar 55% conforme a norma ISO 23953-2\*.  
\* = Versão Vigente.
- 4 - Atenção: Não sobrecarregar o protetor salivar dos buffets. Colocar sobre o vidro no máximo 10kg/m distribuídos quando o mesmo estiver na posição reta.
- 5 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa igualmente qualificada para evitar acidentes.
- 6 - Para os produtos com aquecimento:
  - O produto possui sinalização de segurança (imagem ao lado) para indicar que o item marcado pode estar quente e não deve ser tocado sem tomar cuidado. A sinalização de segurança está na parte frontal do produto.
  - ATENÇÃO: A abertura do registro de drenagem permite o escoamento do conteúdo quente do banho-maria.
  - ATENÇÃO: Não ligar o buffet aquecido sem água.
- 7 - Para os produtos com refrigeração:
  - AVISO: Não danifique o circuito de refrigeração.
- 8 - Esses aparelhos destinam-se a ser usados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.



- 9 - O aparelho não deve ser limpo com jato de água ou limpador a vapor.
- 10 - Para evitar acidentes, após desembalar, mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças.
- 11 - Nunca o desligue da tomada puxando pelo cordão de alimentação. Utilize o plugue.
- 12 - Não utilize este produto para qualquer outra coisa diferente do que foi destinado.
- 13 - Não prenda, torça ou amarre o cordão de alimentação.
- 14 - Utilize tomada exclusiva para ligação; não faça uso de extensões ou conectores (tipo T).
- 15 - Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- 16 - Desligue da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção ou quando não for usar.
- 17 - A utilização de acessórios não recomendados para o aparelho fabricado, podem causar lesões.
- 18 - Não instale próximo a fontes de calor ou inflamáveis
- 19 - A inclinação máxima permitida durante o transporte é de 50°.
- 20 - O aparelho não deve ser exposto à chuva.

### Informativo

As especificações e informações deste manual são fornecidas somente para uso informativo e estão sujeitas a alterações a qualquer momento sem aviso prévio. Periodicamente a Gelopar faz alterações e/ou melhorias no (s) produto (s) contido (s) neste manual de instruções. A Gelopar não se responsabiliza por qualquer erro ou imperfeições contidas neste manual.

**Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos. Se o fabricante quiser limitar o uso do aparelho a menos do que o acima mencionado, isso deve ser claramente indicado nas instruções.**

Não colocar objetos pontiagudos nos vidros para evitar riscos, nem colocar panelas quentes para evitar choque térmico.

### Instalação

- 1 - Antes de ligar, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado é igual à indicada na etiqueta de identificação.

- 2 - Verifique se a sua rede elétrica suporta a potência informada na etiqueta de identificação.
- 3 - A variação de tensão não pode ser superior a 10%. Se a tensão da rede local apresentar variações muito bruscas, torna-se necessário a utilização de um estabilizador de tensão, com capacidade compatível com a potência.
- 4 - O local onde será instalado deverá ser bem arejado e livre da ação dos raios solares. Também não é aconselhável que haja fontes de calor elevado próximo ao local. Isto poderá comprometer o rendimento, resultando em aumento do consumo de energia e perda de eficiência. Poderá também ocasionar baixo rendimento da refrigeração (quando aplicável).
- 5 - Mantenha a entrada e saída de ar livre, para a perfeita circulação. Garanta o afastamento mínimo recomendado de 150 mm de paredes e outros objetos.
- 6 - Retire a base da embalagem, calços e fitas de fixação, os componentes internos que não estão instalados e as películas de proteção das chapas metálicas. Caso haja peças em aço inox é muito importante retirar a película de proteção para evitar mancha.
- 7 - Realize uma limpeza do equipamento antes de utiliza-la pela primeira vez ou após um período longo de inatividade. Veja as instruções de limpeza neste manual.
- 8 - **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. O mesmo deve ser feito quando se efetuar a limpeza.**
- 9 - A Gelopar não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.
- 10 - Em caso de problemas na parte mecânica ou elétrica, contate o serviço autorizado Gelopar. Não permita que pessoas, sem devidas qualificações, façam o conserto.

### Utilização da Mesa Térmica (quando aplicável)

- 1 - O produto é destinado à exposição de alimentos que necessitam ser conservados quentes.
- 2 - Para ligar e desligar basta conectar e desconectar o plugue da tomada. Possui uma lâmpada piloto indicativa sinalizando se o produto está ligado.

- 3 - Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.
- 4 - Pode haver geração de gotículas nos vidros devido ao vapor do "BANHO MARIA".
- 5 - É importante observar o nível de água, marcado no tanque. Deve-se usar a quantidade adequada de água para garantir um aquecimento uniforme dos alimentos. Os cabos para equipotencial devem ser montados com terminais elétricos para conexão com o produto.
- 6 - Retirar a película das chapas antes de usar.

#### Utilização da Mesa Refrigerada (quando aplicável)

- 1 - A mesa refrigerada é destinada à exposição de frios, saladas e sobremesas em geral que requeiram temperatura na faixa de +1°C a +9°C.
- 2 - Sempre que desligar a mesa refrigerada, aguarde pelo menos 5 minutos antes de religá-la.
- 3 - Antes de utilizar a mesa refrigerada pela primeira vez, deixe-a funcionando vazia por um período mínimo de 2 horas para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento. O mesmo deve ser feito ao se efetuar a limpeza.
- 4 - Não armazenar produtos ainda quentes.

#### Temperatura Mesa Térmica (quando aplicável)

- 1 - O controle da temperatura da mesa é realizado através de um termostato com escala de +15° a +85°C e ainda dotado de uma lâmpada piloto indicativa de que os circuitos estão ligados. Enquanto esta lâmpada estiver acesa, indica que o termostato está ligado e que as resistências estão acionadas.

**Recomendamos que o equipamento seja ligado 2 horas antes do uso para aquecer a água por completo.**

- 2 - O termostato está localizado na parte inferior externa da base.
- 3 - O termostato sai com regulagem padrão de fábrica e deverá ser adaptado de acordo com a necessidade de cada usuário. Sua regulagem é realizada através de um botão. Quanto maior a escala maior será a temperatura da mesa.

- 4 - A temperatura do expositor depende de alguns fatores, tais como:
  - Temperatura ambiente;
  - Giro diário de mercadoria;
  - Quantidade de mercadoria armazenada;
  - Umidade relativa do ar.

- 5 - O símbolo ao lado indica que a temperatura está quente e não deve ser tocada sem o devido cuidado e atenção.



- 6 - Ponto de equipotencial identifica os terminais que quando conectados juntos, trazem as várias partes de um equipamento ou um sistema para o mesmo potencial, não necessariamente é o ponto de terra.



#### Temperatura Mesa Refrigerada (quando aplicável)

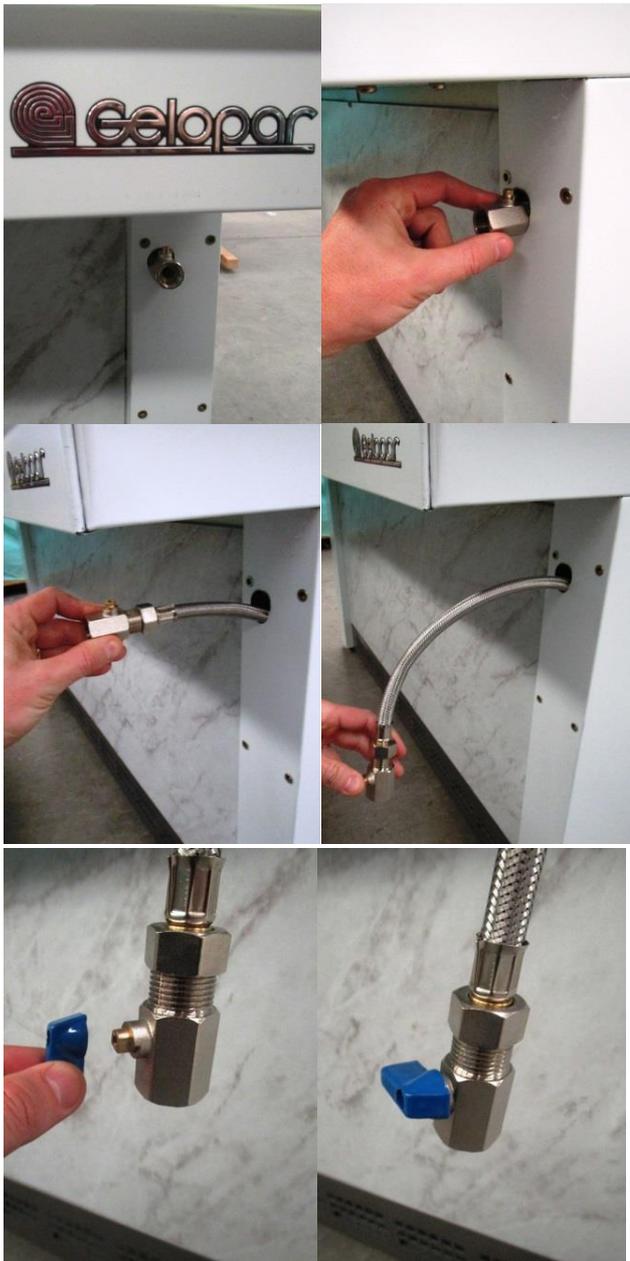
- 1 - O controle da temperatura interna da mesa refrigerada é realizada através de um termostato com escala de +1°C a +7°C (GBRF) ou +1°C a +9°C (GBTR).
- 2 - O termostato está localizado na parte inferior externa da base.
- 3 - O termostato sai com regulagem padrão de fábrica e deverá ser adaptado de acordo com a necessidade de cada usuário. Sua regulagem é realizada através de um botão. Quanto maior a escala menor será a temperatura interna.
- 4 - O termostato posicionado na posição 0 (zero) faz com que a mesa refrigerada se já desligada (a refrigeração para de funcionar).
- 5 - A temperatura da mesa refrigerada depende de alguns fatores, tais como:
  - Temperatura ambiente;
  - Giro diário de mercadoria;
  - Quantidade de mercadoria armazenada;
  - Umidade relativa do ar.

#### Mesa Térmica (quando aplicável)

- 1 - O aquecimento da mesa térmica é realizado através do sistema "BANHO MARIA", com uma resistência blindada do tipo imersão. Uma lâmpada acenderá no painel quando a resistência estiver ligada.

**Atenção:** A resistência sempre deverá ficar encoberta pela água. Caso isto não ocorra, ela queimará. É normal que com o funcionamento da mesa, a água evapore lentamente. Por isso, verifique diariamente o nível de água, completando sempre que necessário. Para auxiliar, há no tanque uma marcação de nível de água.

2- Deve-se esgotar a água do tanque e fazer a limpeza do mesmo após o uso para evitar mau cheiro. Para retirar a água, utilizar o manípulo da válvula de acesso restrito, enviada junto com este manual.



#### Mesa Refrigerada (quando aplicável)

1- A refrigeração da mesa refrigerada é realizada através de evaporador estático tipo placa-fria.

#### Limpeza

- 1- Antes da limpeza, sempre desligue o refrigerador da tomada.
- 2- Use um pano macio para limpar o interior e o exterior do aparelho.
- 3- Retire todo o resíduo alimentar ou de outra natureza do produto para que não cause entupimento no dreno de limpeza.



- 4- Para a limpeza utilize somente uma flanela umedecida em água morna e sabão neutro. Não utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) ou produtos abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponja de aço ou escovas. Estes produtos, além de danificar o equipamento, podem deixar odores desagradáveis e resíduos.
- 5- Caso o cliente venha utilizar mangueira para limpeza, poderão surgir alguns pontos de vazamento de água.

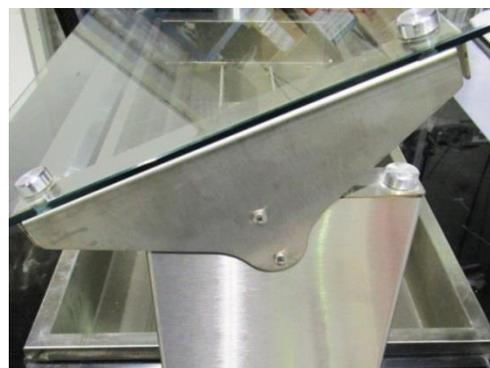
**Importante:** Não esguiche água no produto para que não molhe a parte elétrica ou mecânica do aparelho, bem como não utilize produtos químicos ou abrasivos, tais como: álcool, querosene, solventes, para efetuar a limpeza.

#### Iluminação

Possui Iluminação através de LED no protetor salivar, acionável através de um interruptor liga/desliga, localizado na parte externa do equipamento.

#### Protetor Salivar

1- É possível articular o protetor salivar, retirando os dois parafusos superiores do suporte e colocando-os em outra posição, conforme imagens abaixo.



## Características Técnicas

Descrição	GBRF-140	GBRF-175	GBFR-200
<b>Dimensões Externas (mm)</b>			
Frente	1388	1728	2077
Profundidade	1000	1000	1000
Altura	1205	1205	1205
<b>Peso (kg)</b>			
Sem embalagem	94	106	122
Com embalagem	120	163	195

Descrição	GBTA-140	GBTA-175	GBTA-200
<b>Dimensões Externas (mm)</b>			
Frente	1388	1728	2077
Profundidade	1000	1000	1000
Altura	1205	1205	1205
<b>Peso (kg)</b>			
Sem embalagem	74	86	102
Com embalagem	100	143	175

Descrição	GBTR-200
<b>Dimensões Externas (mm)</b>	
Frente	2077
Profundidade	1000
Altura	1555
<b>Peso (kg)</b>	
Sem embalagem	128
Com embalagem	199

## Recomendações Importantes

- Dados de desempenho deste manual são determinados em um ambiente controlado. Portanto, os resultados obtidos em outros ambientes podem variar significativamente.
- O local de instalação deverá ter boa circulação de ar; variações climáticas muito acentuadas poderão comprometer os materiais utilizados.
- Em períodos de desuso, é imprescindível que o aparelho esteja perfeitamente higienizado e **desligado**, com o plugue retirado da tomada.
- Em ambientes climatizados, a condensação é sensivelmente minimizada.
- Não obstrua a parte interna do aparelho; isto impedirá a formação / circulação do gelo, comprometendo o seu bom desempenho.

- Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do aparelho, pois poderá causar danos às mesmas.
- Evite o contato com a parte interna do aparelho, quando estiver em operação; poderá causar lesões ao usuário.
- 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.
- A Gelopar reserva-se o direito de efetuar modificações de materiais sem aviso prévio. As ilustrações são meramente referenciais.

## Meio Ambiente



- Os materiais de embalagem utilizados são recicláveis; procure selecionar e separar os plásticos e papelão e enviar às companhias de reciclagem.
- Utiliza o fluido refrigerante que não agride a camada de ozônio e sua ação sobre efeito estufa é pouco relevante.
- Não descartar o produto em aterro sanitário, para correto descarte entre em contato com os órgãos competentes de sua região.

## Ocorrência de Defeitos

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

Caso o problema permaneça, entre em contato com a rede de Assistência Técnica Autorizada Gelopar.

Indicador energia não está aceso	
<b>Causa Provável</b>	Tomada com mau contato, ou sem energia elétrica
<b>Solução</b>	Corrija o defeito da tomada do estabelecimento
<b>Causa Provável</b>	Fusível queimado ou disjuntor desligado
<b>Solução</b>	Substitua o fusível ou ligue o disjuntor do estabelecimento
<b>Causa Provável</b>	Cordão de alimentação danificado
<b>Solução</b>	Contatar o Assistente Técnico para efetuar a substituição

Não gela o suficiente	
<b>Causa Provável</b>	Temperatura selecionada inadequada
<b>Solução</b>	Veja item Temperatura

<b>Suor nos vidros</b>	
<b>Causa Provável</b>	Umidade do ar muito elevada
<b>Solução</b>	Normal em certos climas e épocas do ano.

<b>Alimento não esquentado</b>	
<b>Causa Provável</b>	Baixo nível de água no tanque
<b>Solução</b>	Verificar o nível de água no tanque
<b>Causa Provável</b>	Resistência elétrica com problemas
<b>Solução</b>	Contate a assistência técnica para troca da resistência
<b>Causa Provável</b>	Temperatura selecionada inadequada
<b>Solução</b>	Veja o item temperatura deste manual para ajustar o termostato

<b>Ruídos anormais</b>	
<b>Causa Provável</b>	Nivelamento inadequado
<b>Solução</b>	Regule os pés niveladores - veja item instalação

### **Certificado de Garantia**

#### **1) Garantia dos Produtos:**

A Gelopar concede garantia contra qualquer falha de fabricação que se apresente no período de 12 meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor, divididos da seguinte maneira:

- 3 (três) primeiros meses – garantia legal.
- 9 (nove) últimos meses – garantia contratual (funcional).

#### a) 3 (três) primeiros meses – garantia legal:

Nos 3 primeiros meses, a garantia cobrirá todo e qualquer componente do equipamento inclusive:

Peças plásticas – desde que não tenham sido danificadas por mau uso;

#### b) Nos 9 (nove) últimos meses – garantia contratual (funcional):

Após os 3 primeiros meses de garantia legal, inicia-se o período de 9 meses de garantia contratual (funcional), a qual cobrirá somente a parte funcional do equipamento (parte mecânica e elétrica), ou seja, correção e substituição dos seguintes itens: compressor, micromotor, chicote elétrico, termostato e resistência (caso não tenha queimado por falta de água).

Excetuam-se, portanto os componentes estéticos, que não influenciam o funcionamento primário do produto, ou seja, itens que não possuem interferência sobre o aquecimento ou resfriamento do equipamento, conforme o caso.

### **Observações:**

Para que ocorra o Atendimento Técnico não serão aceitos recibos, cupons, bilhetes, declarações, e-mails e afins; somente a cópia da Nota Fiscal será válida; sem apresentação da Nota Fiscal, o tele atendimento e as oficinas autorizadas ficarão impossibilitadas de prestar o atendimento.

### **Importante:**

- Visitas não cobertas pela garantia: em caso de ausência de defeito do produto será cobrada do usuário, pelo técnico.
- Acionar o serviço autorizado Gelopar mais próximo caso o produto apresente algum defeito; a relação de oficinas autorizadas encontra-se disponível no site [www.gelopar.com.br](http://www.gelopar.com.br), ou o usuário pode contatar o serviço de pós-vendas através do telefone **0300 313 0900 ou (41) 3607-9000**, para abertura do chamado.

### **DADOS NECESSÁRIOS PARA ABERTURA DE ATENDIMENTO:**

Nome do responsável: \*se comércio, informar também o nome do estabelecimento.

E-mail:

Endereço: \*de onde está o produto

Bairro:

Cidade:

Cep:

Telefone Fixo com DDD:

Telefone Celular com DDD:

Modelo Do Equipamento: \* encontrada na etiqueta branca colada no produto

Número De Série: \*encontrada na etiqueta branca colada no produto

Defeito Reclamado:

Nota Fiscal De Compra: \* Informar número da NF, data de emissão e CNPJ da empresa que a emitiu.

- Em regiões onde a Gelopar não possui oficinas autorizadas cabe ao consumidor levar o produto até uma oficina autorizada mais próxima.
- A Gelopar não se responsabiliza por serviços realizados por oficinas não autorizadas.

## **A Garantia Perderá a Validade:**

- Pelo vencimento do prazo de garantia, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda do produto novo ao consumidor.
- Quando não existir Nota Fiscal para comprovar a data de venda do produto ao consumidor.
- Quando a Nota Fiscal estiver rasurada, ilegível, adulterada, ou com qualquer outra irregularidade que impeça a leitura.
- Quando houver remoção e/ou alteração do número de série constante na etiqueta de identificação do produto.
- Pelo mau uso do produto e em desacordo com as normas constante nos Manuais de Instruções.
- Quando o produto for ligado em rede elétrica imprópria ou ainda sujeita a variações excessivas de tensão.
- Quando o produto for danificado, ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos por técnicos não autorizados pela Gelopar.
- Se o defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- Quando houver produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassados ou atos e efeitos da natureza.
- Por comprovação de dolo ou má-fé do titular da garantia.
- Adequação das instalações elétricas nas quais os equipamentos Gelopar serão ligados: Equipamento deve ser ligado em rede elétrica de acordo com a NBR-5410 com foco na proteção e segurança das instalações, de forma a serem evitados choques elétricos e aquecimentos perigosos. Nesta norma é abordada a especificação completa de quadros, terminais de distribuição, respectivos alimentadores e as exigências de segurança da NR 10. Atendendo às exigências legais, para uma instalação projetada e construída de acordo com a NBR 5410, que estará atendendo o código de defesa do consumidor e o código de edificações.
- Modificações no equipamento, mudando a configuração original de fábrica. A Gelopar fica isenta de qualquer responsabilidade por eventuais danos causados em função de alterações na configuração original do produto, como por exemplo, a instalação de travas e cadeados nas portas, ou troca de peças diferentes das originais.

**Gelopar Refrigeração Paranaense Ltda.**  
Rua Dr. Eli Volpato, 250 - Bairro Chapada  
CEP: 83.707-746 – Araucária – PR – BR  
Telefone: +55 (41) 3641-1400  
Atendimento ao consumidor: 0300 313 0900  
ou (41) 3607-9000  
[www.gelopar.com.br](http://www.gelopar.com.br)  
[assistec@gelopar.com.br](mailto:assistec@gelopar.com.br)

