

MANUAL DE INSTRUÇÕES

# CÂMARAS DE FERMENTAÇÃO PROFISSIONAIS



**klimaquip**  
TECNOLOGIA DO FRIO

## **CARTA AO CLIENTE**

Prezado Cliente,

A Klimaquip agradece a confiança em nossa empresa e parabeniza sua escolha. Tenha a certeza de que produzimos os nossos equipamentos pensando em você.

Ao adquirir um produto Klimaquip, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Gostaríamos de nos colocar à sua disposição para atendê-lo sempre com grande satisfação e resolver qualquer eventualidade que possa surgir. Por esse motivo, disponibilizamos os nossos canais de comunicação:

**Site:**

[www.klimaquip.com.br](http://www.klimaquip.com.br)

**Matriz:**

+55 (35) 3449-1200

**Assistência Técnica:**

[at@praticabr.com](mailto:at@praticabr.com)

**Reclamações:**

[errozero@praticabr.com](mailto:errozero@praticabr.com)



**ÍNDICE**

<b>1. GARANTIA</b> .....	<b>5</b>
1.1. Prazo e Detalhamento.....	5
1.2. Razões de Exclusão da Garantia.....	6
1.3. Observações e Recomendações .....	8
<b>NORMAS DE SEGURANÇA</b> .....	<b>9</b>
1.4. Normas de Segurança para Movimentação, Levantamento e Embalagem.....	9
1.5. Normas de Segurança para a Instalação .....	10
1.6. Normas de Segurança para as Regulagens, Manutenção e Procura de Defeitos	11
<b>2. INSTALAÇÃO</b> .....	<b>12</b>
2.1. Recebimento do Produto.....	12
2.2. Preparação do Local.....	13
2.3. Posicionamento do Produto.....	16
<b>3. PAINEL DE COMANDO</b> .....	<b>17</b>
3.1. Visão Geral .....	17
3.2. Ligar / Desligar .....	17
3.3. Display.....	17
3.4. Modo Manual .....	18
3.5. Controle de Umidade: .....	18
3.6. Modo Programação: Padeiro Noturno e Ajuste de Temperaturas .....	19
<b>4. HIGIENIZAÇÃO</b> .....	<b>21</b>
4.1. Cuidados Periódicos.....	22
<b>5. ANOTAÇÕES</b> .....	<b>23</b>

### 1. GARANTIA

TERMO DE GARANTIA – KLIMAQUIP S.A.

#### 1.1. Prazo e Detalhamento

- 1.1.1. Os equipamentos Klimaquip têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a nota fiscal não seja localizada, prevalece como data de início da garantia o ano de fabricação do equipamento, tendo como término o final do mesmo ano;
- 1.1.2. Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda;
- 1.1.3. Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Klimaquip disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova (s) visita (s) para finalização da instalação/entrega técnica ou em função de não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, hidráulicos ou de exaustão, a visita será de responsabilidade do cliente;
- 1.1.4. A Klimaquip conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, o serviço mais próximo será acionado e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente;
- 1.1.5. Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (hidráulico, elétrico, piso, aterramento e exaustão do ambiente) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação;

- 1.1.6. A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação;
- 1.1.7. A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Klimaquip, como objeto de análise;
- 1.1.8. Ocorrências durante o prazo de garantia não justificarão o aumento do mesmo, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

### **1.2. Razões de Exclusão da Garantia**

- 1.2.1. Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada;
- 1.2.2. Irregularidades na instalação predial;
- 1.2.3. Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto;
- 1.2.4. A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação, como: chão desnivelado, instalação do equipamento ao lado de fontes de gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros;
- 1.2.5. Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, entre outras;
- 1.2.6. Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, local de instalação, entre outras, executadas por técnicos não autorizados;

- 1.2.7. Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento;
- 1.2.8. Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, fornecimento de energia elétrica com oscilação de tensão ou ruídos/interferência na linha de alimentação;
- 1.2.9. Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento;
- 1.2.10. Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto;
- 1.2.11. Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato;
- 1.2.12. Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, guias, rodízios, puxador, entre outros, bem como plásticos, estão excluídos da garantia;
- 1.2.13. Falhas decorrentes de redes hidráulicas, com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento;
- 1.2.14. Remoção dos dispositivos de segurança e alteração elétrica ou remoção e/ou alteração de qualquer outro mecanismo do equipamento;
- 1.2.15. Danos elétricos em função de oscilações na tensão de alimentação maiores do que  $\pm 10\%$ ;
- 1.2.16. Danos causados pelo desligamento da máquina junto à tomada, enquanto estiver em funcionamento.

### **1.3. Observações e Recomendações**

- 1.3.1. Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instruções e Operações do equipamento;
- 1.3.2. Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica e predial sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
- 1.3.3. O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária do mesmo, além de ser sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva;
- 1.3.4. Não guarde substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho;
- 1.3.5. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- 1.3.6. Recomenda-se que seja realizado o dreno do equipamento a cada seis meses. Somente abra o dreno após o equipamento estar fora de operação por 12 horas;
- 1.3.7. Para acionar a assistência técnica ou realizar qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, contate nosso serviço de atendimento ao consumidor: (35) 3449-1200 – Opção 2.



### IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (Preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:.....

VOLTAGEM:.....

NÚMERO SÉRIE:.....

REVENDEDOR:.....

NÚMERO DA NOTA FISCAL:.....

DATA COMPRA:.....

### NORMAS DE SEGURANÇA

- a. Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante;
- b. A operação e manutenção da máquina devem ser reservadas a pessoas que tenham uma adequada preparação técnica, conhecimento da máquina, requisitos físicos e psíquicos necessários para agir com segurança;
- c. As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetados, acelerar ou retardar a fermentação de panificados, e não devem ser utilizadas de modo impróprio;
- d. Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.

#### 1.4. Normas de Segurança para Movimentação, Levantamento e Embalagem

- 1.4.1. A responsabilidade da recepção do material deverá ser atribuída a uma pessoa competente no local de trabalho. Cada reenvio deverá ser cuidadosamente verificado junto ao conhecimento de embarque ou nota fiscal de entrega. A recepção da mercadoria não deverá ser assinada até que todos os itens contidos nos documentos de entrega sejam verificados;

- 1.4.2. Posicionar a máquina sobre superfícies perfeitamente planas e com estruturas e dimensões adequadas para o peso e as dimensões da mesma;
- 1.4.3. Não retirar a embalagem do equipamento sem a presença de um técnico autorizado da Klimaquip;
- 1.4.4. Manter o equipamento em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;
- 1.4.5. Solicitar ao Serviço de Assistência Técnica Klimaquip um técnico autorizado para a instalação do equipamento;
- 1.4.6. A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos;
- 1.4.7. Acessórios deverão estar presos à unidade básica, para evitar perda;
- 1.1.1 Verifique cuidadosamente eventuais avarias ao desembalar o equipamento. Caso haja qualquer defeito, por favor, comunique a Klimaquip através do telefone: (35) 3449-1200 – Opção 2.

### **1.5. Normas de Segurança para a Instalação**

- 1.5.1. Instalar a máquina em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;
- 1.5.2. Verificar se a tensão e a frequência de alimentação indicadas na placa de identificação do equipamento correspondem às da rede, e certificar se a instalação elétrica tem capacidade para a potência máxima consumida pela máquina de acordo com o croqui de instalação e os dados técnicos. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvidas, pedir uma verificação minuciosa da instalação por parte de um profissional experiente;
- 1.5.3. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

### **1.6. Normas de Segurança para as Regulagens, Manutenção e Procura de Defeitos**

- 1.6.1. Inspeções minuciosas, realizadas a intervalos regulares são necessárias para prevenir defeitos e para garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina;
- 1.6.2. As operações de regulagem, manutenção e procura de defeitos devem ser realizadas por pessoal autorizado de fábrica;
- 1.6.3. Salvo em casos onde forem expressamente indicadas, todas as demais intervenções de manutenção ou regulagem na máquina ou em partes dela, devem ser realizadas com total ausência de alimentação elétrica, pneumática e hidráulica;
- 1.6.4. Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio, limpo e seco;
- 1.6.5. No fim da manutenção, ligar a máquina e efetuar a verificação do funcionamento com os devidos cuidados.

**O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos a pessoas ou fatores causados pelo não cumprimento das normas de segurança indicadas neste manual.**

## 2. INSTALAÇÃO


### 2.1. Recebimento do Produto


- 2.1.1. Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte;
- 2.1.2. A instalação, manutenção e outras intervenções devem ser efetuadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se encontra obrigado a cobrir a garantia, no caso destas condições não serem respeitadas;
- 2.1.3. Depois de desembalado (somente desembalar com a presença de um técnico autorizado), confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra;
- 2.1.4. O aparelho deve ser utilizado segundo este manual e apenas para fins indicados pelo fabricante. O uso incorreto pode causar danos no equipamento e aos utilizadores;
- 2.1.5. Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;
- 2.1.6. Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos devem ser utilizados e os conjuntos de mangueiras velhas não devem ser reutilizados;
- 2.1.7. Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual.

<b>klimaquip</b> TECNOLOGIA DO FRIO			
MODELO	<input type="text"/>	CÓDIGO	<input type="text"/>
Nº SÉRIE	<input type="text"/>	PESO	<input type="text"/>
MÊS/ANO	<input type="text"/>	Klimaquip S.A. Tecnologia do Frio CNPJ: 08.577.419/0001-00 Pouso Alegre - MG CEP:37550-000 Tel/Fax: 55 (35) 3448-1200	
V / I	<input type="text"/>		

## 2.2. Preparação do Local

### 2.2.1. Ligação elétrica

	<p><b>ADVERTÊNCIA</b> Perigo de choques elétricos. Para alimentar o equipamento, utilizar um cabo elétrico de secção adequada à potência total instalada.</p>
---	---

	<p><b>ATENÇÃO</b> No ponto de ligação à rede elétrica devem ser preparados dispositivos de proteção adequados à potência total do equipamento. A Klimaquip aconselha a utilização de fusíveis de proteção: seguir as indicações presentes no esquema elétrico anexo. Colocar também um interruptor geral entre a linha elétrica e o cabo de alimentação do equipamento; esse deve ser instalado numa posição de fácil acesso.</p>
---	---

2.2.2. Na parte traseira do equipamento existe um parafuso indicado pelo símbolo




IEC 60417-5021 (2002-10).

Tal parafuso é destinado a equipotencialização do seu equipamento e deve ser utilizado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador do equipamento, caso toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização do mesmo poderá acarretar choques elétricos e danos a terceiros, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

### 2.2.3. Dados técnicos

Para a preparação do local de instalação, verifique a tabela de dados técnicos abaixo de acordo com o modelo de seu equipamento.

Os equipamentos citados abaixo se enquadram na classe de clima "6", de acordo com a norma ABNT NBR ISO 23953-2:2009.

 DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA			DADOS TÉCNICOS - CÂMARAS DE FERMENTAÇÃO					
			MODELO					
DADOS			FERMENTAÇÃO			FERMENTAÇÃO CONTROLADA		
			CFK-10	CFK-20	CFK-40	CFCK-10	CFCK-20	CFCK-40
Gabinete	Dimensões (mm)	H	1149	2080	2080	1149	2080	2080
		L	1030	1008	1008	1030	1008	1008
		C	970	755	1510	970	755	1510
	Portas	Qtd	1	1	2	1	1	2
Fluido Refrigerante	Fluido Refrigerante	Freon	-	-	-	R134a		
	Peso	g	-	-	-	200	250	400
Acessórios	Band. 400x800	Qtd	10	20	40	10	20	40
	Carrinhos	Qtd	0	0	0	0	0	0
	Peso	kg	11	22	44	11	22	44
Geral	Classe climática	-	6					
	Grau de Proteção	-	IPX4					
	Peso Total do Equipamento	kg	112	163	216	112	163	216
	Capacidade (pães)	Qtd	360	720	1440	360	720	1440
	Capacidade de pães por bandeja	Qtd	36 pães de 65 gramas cada			36 pães de 65 gramas cada		
	Carga máxima	kg	23,4	46,8	93,6	23,4	46,8	93,6
	Pressão máxima de entrada de água	kPa	785					
Pressão mínima de entrada de água	kPa	20						
Sistema de Aquecimento	Capacidade Aquecimento	W	680	1230	2250	680	1230	2250
	Potência Consumida	kW	0,55	0,55	1,1	0,55	0,55	1,1
	Potência Máxima	kW	0,7	1,2	2,2	0,7	1,2	2,2
	Corrente Consumida	A	2,5	2,5	5,1	2,5	2,5	5,1
	Corrente Máxima	A	3,1	5,6	10,2	3,1	5,6	10,2
Sistema de Refrigeração	Sistema de Refrigeração	-	-	-	-	Ventilado		
	Capacidade Frigorífica	kcal/h	-	-	-	321	579	1000
	COP	-	-	-	-	1,1	1,6	2,2
	Potência Consumida	kW	-	-	-	0,43	0,64	1,05
	Potência Máxima	kW	-	-	-	1,02	1,74	2,99
	Corrente Consumida	A	-	-	-	2,8	3,9	6,2
Corrente Máxima	A	-	-	-	3,5	4,6	7,1	
Elétrica	Alimentação	-	220V / 60Hz / mono					
	Fase	-	1					
	Potência Instalada	kW	0,7	1,2	2,3	1	1,70	3
	Corrente Máxima	A	3,5	5,6	10,5	3,5	5,6	10,5
	Disjuntor Bipolar (NBR NM 60898)	A	6	10	16	6	10	16
	Seção Cabo (máx. 30m)(NBR IEC 60898)	mm²	1,5	1,5	2,5	1,5	1,5	2,5
	Tomada	-	2P+T			2P+T		

LEGENDA DE UNIDADES	
°C	Graus Celsius
H	Altura
L	Largura
C	Comprimento
l	Litros
mm	Milímetros
g	Gramas
Qtd	Quantidade
kg	Kilograma
kW	Kilowatt
A	Amper
kcal/h	Kilocaloria por hora
V	Volt
Hz	Hertz

Temp. Bulbo Seco (°C)	Temp. Bulbo Úmido (°C)	Umidade de Trabalho (%)
35°C	32°C	10%...81%
40°C	33°C	10%...62%
45°C	34°C	10%...43%

	Fase	Tensão (V)	Frequência (Hz)
V0	Monofásico	110	60
V1		220	60
V2		230	50
V3	Trifásico	200	50
V4		220	60
V5		380	60
V6		400	50
V7		440	60

**Nota:**

As capacidades de fermentação e refrigeração citadas na tabela, se referem ao valor total de produto dentro do equipamento, que deve ser igualmente dividido entre os níveis de bandejas.

Exemplo:

Cf10 – Capacidade total = 360 pães ou 23,4 kg. Quantidade de produto por nível = 36 pães de 65g cada ou 2,34 kg.

### **2.3. Posicionamento do Produto**

- 2.3.1. Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção;
- 2.3.2. Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta;
- 2.3.3. Para assegurar um bom funcionamento, o equipamento deve ser instalado sempre em um local com piso nivelado, permitindo que as portas fechem perfeitamente.
- 2.3.4. A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 40°C para o desempenho correto do produto;



## 3. PAINEL DE COMANDO

### 3.1. Visão Geral



### 3.2. Ligar / Desligar



### 3.3. Display

Ao ligar o equipamento o display apresentará a versão do software instalado, em sequência mostrará o dia da semana e o horário que ficará alternando com a tela de temperatura programada (P) e a temperatura atual da câmara (C).

VERSAO  
V2.4

versão do  
equipamento

QUARTA  
09:45:35

dia da semana e  
horário

P= 35°C  
C= 17°C

temp. programada  
e temp. da câmara

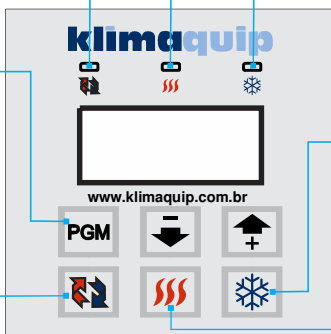
### 3.4. Modo Manual

Quando aceso, o led representa o modo que está ativo. Quando piscando intermitente indica que o equipamento não atingiu a temperatura programada.

#### Modo Programação:

Configura o Padeiro Noturno e as temperaturas de aquecimento e refrigeração.

Pressione para ativar o **Padeiro Noturno** (led acende) ou para deixar o equipamento em **stand by**.



Pressione para entrar no modo de **refrigeração manual**.

Pressione para entrar no modo de **aquecimento manual**.

Obs.: Quando ativar o Padeiro Noturno, o equipamento entrará em refrigeração, alterando para aquecimento no horário programado e entrando em stand by ao fim do ciclo.

### 3.5. Controle de Umidade:

O controle de umidade é ativo somente no modo aquecimento, possui 3 níveis de intensidade de vapor, conforme a seguir:



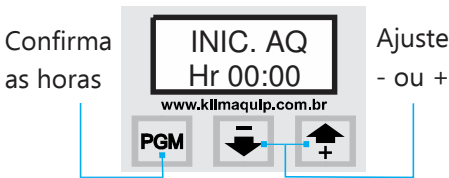
- 0 – Umidade Desligada
- 1 – Nível de vapor baixo
- 2 – Nível de vapor médio
- 3 – Nível de vapor alto

### 3.6. Modo Programação: Padeiro Noturno e Ajuste de Temperaturas

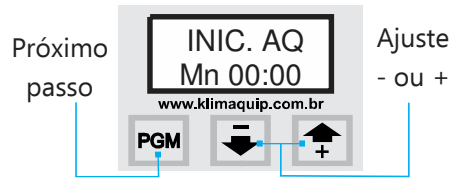
Pressione **PGM** para entrar no modo de programação e configure conforme os passos a seguir.

**Passo 1:** Selecione as horas e os minutos que o equipamento deverá entrar em aquecimento.

#### Confirma as horas (Hr)

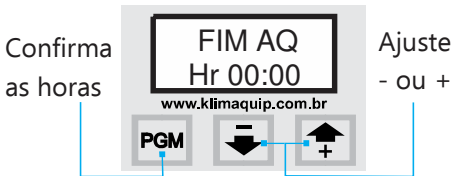


#### Configura os minutos (Mn)

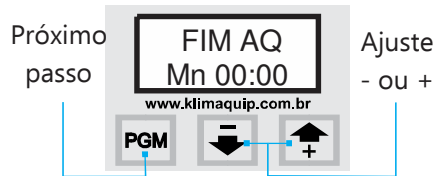


**Passo 2:** Selecione as horas e os minutos do fim de aquecimento (após o término o equipamento voltará ao modo refrigeração, caso seu equipamento possua tal função).

#### Confirma as horas (Hr)



#### Configura os minutos (Mn)



**Passo 3:** Selecione o dia da semana que o **Padeiro Noturno**, quando ativado, entrará em aquecimento.

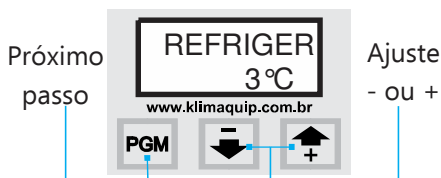
### Configura o dia



Obs.: "CICLO: NORMAL", se refere a todos os dias da semana.

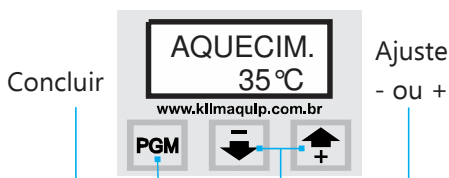
**Passo 4:** Selecione a temperatura de refrigeração do equipamento.

**ATENÇÃO:** Este modo está habilitado somente nos modelos CFCK.



Obs.: Caso venha a trabalhar com o equipamento somente na refrigeração é necessário que inverta o ciclo para aquecimento pelo menos 20 minutos por dia. Isto é necessário para evitar a formação de gelo e bloqueio do evaporador.

**Passo 5:** Selecione a temperatura de aquecimento do equipamento.



### 4. HIGIENIZAÇÃO

Aumente a vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia de funcionamento, através dos seguintes cuidados.

#### **CERTO:**

- ✓ Os melhores produtos para conservar o aço inox são a água, o sabão e os detergentes suaves e neutros, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem;
- ✓ A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento;
- ✓ As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias);
- ✓ No caso de sujeira moderada, quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio dissolvido com álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, usando um pano macio ou uma bucha de nylon para passar na superfície de aço inox. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem. Tenha atenção ao limpar as partes eletrônicas do equipamento; que deve ser desligado da fonte de energia durante o processo;
- ✓ Pra sujidades mais densas, utilizar desincrustante. Os desincrustantes devem ser alcalinos e ser de coloração transparente, ou no máximo amarelada. Tons mais avermelhados possuem substâncias muito agressivas ao inox, podendo danificar sua estrutura.

**ERRADO:**

- ☒ Derivados do petróleo e ceras automotivas recuperam o brilho e protegem o aço inox, mas não devem ser utilizados, pois contaminam os alimentos;
- ☒ Nunca utilize esponja de aço comum, pois risca e pode deixar partículas prejudiciais ao inox, nem raspe a superfície com lâminas ou espátulas;
- ☒ Evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado do inox;
- ☒ Na limpeza do aço inox, não use ácidos e produtos químicos para piscina, ácido de bateria, ácido muriático, removedores de tintas ou similares;
- ☒ Evite o contato prolongado do aço inox com soluções altamente concentradas de sal, principalmente a altas temperaturas;

**4.1. Cuidados Periódicos**

- 4.1.1. Desligar da fonte de energia e retirar os produtos do seu interior;
- 4.1.2. Passar um pano úmido na parte frontal do painel, onde fica o controlador, evitando assim o acúmulo de poeira nos botões;
- 4.1.3. Retirar o excesso de produto com um pano úmido do interior da câmara e secar com um pano macio.









Rodovia BR 459 - Km 101  
Pouso Alegre - MG - Brasil  
CEP 37.550-000  
Tel. (35) 3449-1200  
[pratica@praticabr.com](mailto:pratica@praticabr.com)

[www.klimaquip.com.br](http://www.klimaquip.com.br)