

ESTUFA MARMITEIRO ELÉTRICO

A operação do equipamento deverá seguir os seguintes procedimentos:

1. Certifique-se que o produto não apresenta nenhum dano estrutural que comprometa a sua funcionalidade.
2. Antes de ligar o equipamento, verifique se a tensão do lugar de instalação está de acordo com a especificada no mesmo **(127 ou 220 v)**. E se a instalação elétrica do local está de acordo com a potência requerida pelo equipamento. Ver tabela em anexo.

Equipamento	Voltagem (v)	Potência (watts)	Seção do fio(mm ²)
MARMITEIRO 12PÇ	127	200	1,5
MARMITEIRO 12PÇ	220	200	1,0
MARMITEIRO 20PÇ	127	300	1,5
MARMITEIRO 20PÇ	220	300	1,5
MARMITEIRO 30PÇ	127	450	2,0
MARMITEIRO 30PÇ	220	450	1,5
MARMITEIRO 50PÇ	127	600	2,0
MARMITEIRO 50PÇ	220	600	2,0
MARMITEIRO 100PÇ	127	1200	3,0
MARMITEIRO 100PÇ	220	1200	2,5

3. Para boa funcionalidade do equipamento ligue o equipamento 30 minutos antes da sua utilização, na temperatura máxima "fundo de escala". A temperatura de trabalho do equipamento sem carga é de 100 C°, com carga para atender as condições de não proliferação de fungos e evitar acidentes de ingestão de alimentos muito quentes a temperatura de trabalho é de 65 C°.
4. Não se esqueça de fazer a conexão do fio terra, importante em qualquer tensão. Para um aterramento correto o electricista deverá seguir a norma NBR 5410-ABNT.
5. Ao ligar o equipamento, o controle da temperatura deverá ficar no máximo. O termostato controla a temperatura desejada, que quando chega ao ideal faz com que a lâmpada piloto apague. Se estiver muito quente diminua o termostato, importante saber que a temperatura interna varia de acordo com a quantidade de quentinhas no interior e material do recipiente que está o alimento. (capacidade térmica) (OBS: Marmita de alumínio tem um melhor aproveitamento de calor do que marmita de plástico).
6. Para limpeza do equipamento só efetua-la quando este estiver desligado. Não usar materiais abrasivos na limpeza em geral.

TERMO DE GARANTIA - **3 MESES DE GARANTIA**

A EVOLUÇÃO ARTEFATOS DE METAL LTDA., aplicando rigoroso controle de qualidade na fabricação de seus produtos (novos), destinados a uso residencial, comercial ou industrial, garante por um prazo de TRÊS MESES (3) a contar da data de compra, registrada em nota fiscal por seu primeiro comprador, emitida por revendedora dos produtos EVOLUÇÃO.

A ASSISTÊNCIA TÉCNICA É FEITA SOMENTE NA FÁBRICA, NÃO TEMOS ASSISTÊNCIA NO LOCAL.

1. Equipamentos que apresentarem falha de componentes estruturais;

2. parte elétrica feita pela empresa (fiação e conexões);

A garantia dos equipamentos é julgada única e exclusivamente pelo fabricante ou pessoa de conhecimento técnico

anteriormente qualificado pelo mesmo.

Dentro do período de garantia, os componentes ou mesmo o equipamento dependendo do caso, que apresente

problemas, item 1 e 2, serão consertados ou trocados gratuitamente pela fábrica.

A GARANTIA NÃO COBRE:

a) VIDROS, quando possuir;

b) Utilização inadequada do equipamento;

c) Desgaste natural;

d) Efeitos de corrosão;

e) Quedas e pancadas;

f) Manipulação (assistência) por pessoa não autorizada;

Fica extinta qualquer garantia:

a) Pelo término do prazo validade;

b) Por qualquer modificação na forma ou na funcionabilidade do produto feita pelo cliente, sem autorização por escrito da empresa.

NOME: _____

DATA: ____/____/____.

ENDEREÇO _____

N. FISCAL: _____

Departamento Técnico - Tel.: (21) 3336-0606 - Evolução

Rua Zagreb, 39008 - Bangu - Rio de Janeiro - RJ - CEP. 21862-775

Razão Social: Açomaq do Brasil - CNPJ. 12.924.125/0001-97

www.evolucao.ind.br