

MANUAL DE INSTRUÇÕES ESTUFA PARA SALGADOS

ATENÇÃO! NÃO USE A ESTUFA ANTES DE LER COMPLETAMENTE ESTE MANUAL.



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

ACOMPANHA: 02 Portas de espelho;
01 Grade;
01 Umidificador;
Bandejas (quantidade referente ao tamanho do equipamento);
Somente acompanha bandejas estufas quentes, é relevante ressaltar que estufas frias não acompanham bandejas;

GARANTIA:

Observada as condições apresentadas neste manual e na garantia que acompanha o produto, convictamente não haverá dificuldades de manuseio e conservação.
Em caso de dúvida ou qualquer problema referente ao produto, estamos ao dispor para atender.

UTILIZAÇÃO:

- 1- Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez lave-o com uma espuma macia e sabão neutro, assim como as bandejas que acompanham a estufa, eliminando assim qualquer resíduo industrial próprio da produção.
- 2- Em seguida siga todos os passos apontados no manual de montagem que acompanha o equipamento, se realizado todos os passos como apontado não haverá dúvidas na montagem.
- 3- Verifique visualmente se não há a existência de nenhum fio solto dentro da estufa.
- 4- Já com a estufa no local desejado para o uso, retire o umidificador (copinho de alumínio) e preencha o mesmo com água, cuidado ao recolocar o copinho dentro da estufa para não derramar, se ocorrer seque bem.
- 5- Antes de ligar a estufa na tomada verifique se a voltagem (127V. ou 220V.) expressa por uma etiqueta na estufa se é igual a voltagem da rede elétrica, se for a igual poderá ser realizada a ligação.
- 6- Estipule qual a temperatura desejada girando o termostato, observe se a luz vermelha acenderá, ela indica que a estufa está ligada.

CUIDADOS:

- ✓ Com a estufa **DESLIGADA DA TOMADA** realize limpeza completa do equipamento diariamente após o uso. A não observância deste procedimento pode levar a propagação de fungos e bactérias no interior da estufa, podendo ocasionar intoxicação alimentar a aquele que consumir o produto contaminado.
- ✓ Para a limpeza não utilize nenhum outro produto a não ser o sabão neutro e esponjas ou espumas macias, após o procedimento seque as bandejas e a estufa com pano seco e limpo. O uso de produtos abrasivos pode ocasionar corrosão do aço inox e a não secagem do equipamento pode ocasionar manchas no produto.
- ✓ Relevante lembrar que as bandejas devem ser muito bem limpas e secas.

METALÚRGICA LISBOA LTDA.
VESPASIANO-MG.
TEL.: (31) 3621-1261
www.metalurgicalisboa.com.br