

# MANUAL DE INSTRUÇÕES DA MESA TÉRMICA.

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



Metalúrgica Lisboa Ltda.



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS



## ACOMPANHA:

- Cubas, quantidade conforme o modelo.
- As mesas frias vão acompanhadas de Gelox, quantidade conforme o modelo.

## 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 cubas que acompanham a estufa, eliminando assim qualquer resíduo industrial próprio da produção.
- 2- Verifique visualmente se não há a existência de nenhum fio solto dentro da mesa.
- 3- Antes de ligar a mesa térmica na tomada verifique se a voltagem (127V. ou 220V.) expressa por uma etiqueta na mesa é igual a voltagem da rede elétrica, se for igual, poderá ser realizada a ligação. NUNCA ligue a mesa em tomada de voltagem diferente a correspondente da etiqueta que acompanha o produto.
- 4- Estipule qual a temperatura desejada girando o termostato, tanto na mesa térmica refrigerada como na quente, observe se a luz vermelha acenderá, ela indica a atuação do termostato nas mesas quentes.
- 5- Se a mesa for resfriada siga as instruções trazidas no próprio GELOX para o manuseio e conservação do mesmo.
- 6- Após a utilização limpe bem toda a mesa com sabão neutro e esponja macia, nunca deixe água acumulada na mesa, pois pode provocar manchas ou deterioração do aço inox.

## CUIDADOS:

- ✓ Com a mesa 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 mesa térmica, 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 cubas e a mesa com pano seco e limpo. O uso de produtos abrasivos ou a não secagem do equipamento, pode ocasionar manchas ou corrosão do aço inox.
- ✓ Relevante lembrar que as cubas devem sem muito bem limpas e secas.

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