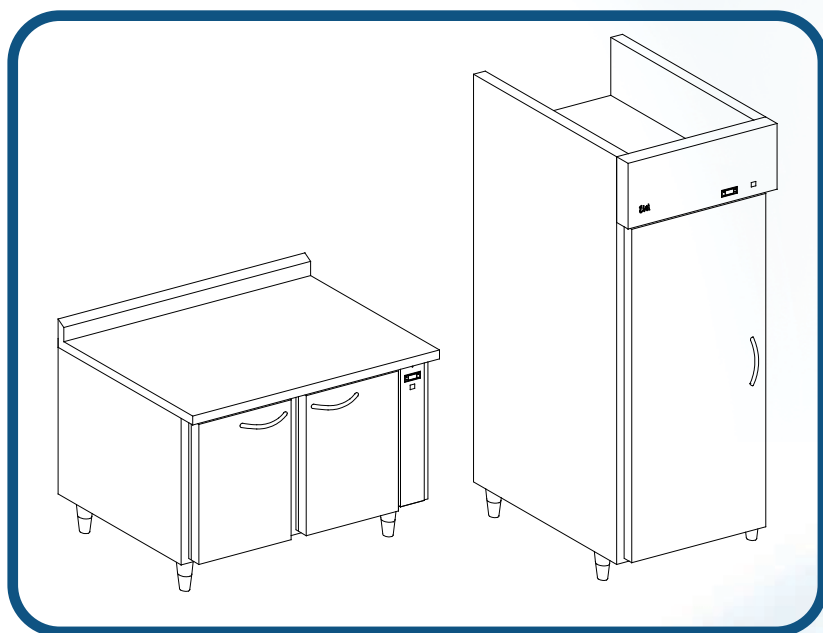




Manual de Instruções



Estufa Horizontal e Vertical

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos **ELVI**.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Boa leitura!

Índice



01. CARACTERÍSTICAS GERAIS	03
02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO	04
03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO	05
04. MODO DE USO	05
05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA	06
06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO	06
07. LIMPEZA	06
08. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS	07

Estufa ELVI

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

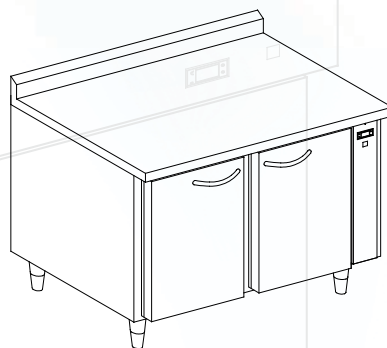
Modelo: Horizontal ou vertical

Material: Aço Inoxidável

Acabamento: Escovado

Consumo Elétrico: 205 W a 400 W

Tensão: 220 V – Mono/Bifásico



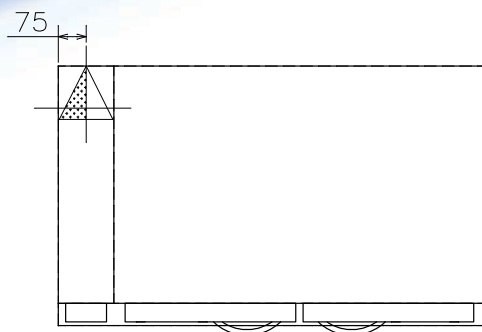
1.2 Descrição

ESTUFA ELVI com sistema de aquecimento próprio para manter os alimentos em temperatura adequada para conservação.

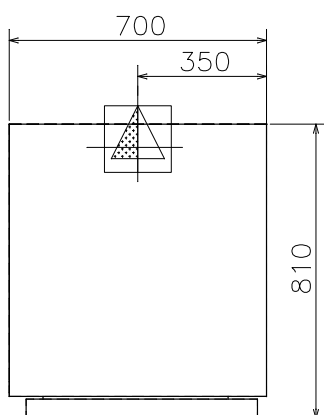
Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

- Estrutura em aço inoxidável com acabamento escovado.
- Portas de abrir em um dos lados com dobradiças em aço inox e gaxetas de vedação em silicone com puxadores.
- Sistema de aquecimento através de resistência aletada.
- Controle de temperatura por termostato.
- Isolação em poliuretano injetado.
- Racks com trilho para recipientes gn's.
- Sapatas niveladoras em polipropileno na cor preta.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO



Horizontal



Vertical



03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

- A) Antes de conectar aparelho na rede elétrica, verificar a tensão correspondente ao equipamento.
- B) Não apoiar e nem bater com utensílios pontiagudos nas resistências.

ATENÇÃO:

Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado e se todos os fios estão conectados aos plugs.

Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.

04. MODO DE USO

- A) Ligar o equipamento na tomada especificada.
- B) Girar o termostato até aproximadamente 70°C para manter a temperatura.
- C) Não colocar produtos com temperatura abaixo de 15°C, pois o aquecimento do equipamento não terá a mesma eficiência.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA



- A) Recomendamos que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza interna.
- B) Somente colocar o produto no interior da estufa após 45 minutos de funcionamento do mesmo.
- C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de calor.
- D) Nunca bater as portas, quando estas estiverem abertas a mais de 90 graus.
- E) Para limpeza o equipamento deverá estar desligado.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO



- A) Desligar o equipamento sempre que for iniciar a limpeza.
- B) O condensador deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.

07. LIMPEZA



- A) Desligar o equipamento colocando o termostato na posição 0 (zero), depois retirar da tomada. E somente quando o equipamento estiver frio, iniciar a limpeza.
- B) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento.
- C) Nunca usar objetos pontiagudos na limpeza do equipamento.
- D) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
- E) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
- F) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
- G) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não aquece?

<i>Causa</i>	<i>Soluções</i>
Plug fora da tomada	Conectar o plug na tomada
Termostato desligado	Ligar o termostato
Falta de Energia	Verificar se há energia na tomada

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

- 1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
- 2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999



Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br