

TERMO DE GARANTIA DO PRODUTO

1 – PRAZO E COMPROVAÇÃO DA GARANTIA

A **Patrinox** testa todos seus equipamentos na fábrica.

A garantia cobre defeitos de fabricação, montagem ou projeto, dentro do prazo de **180 dias** a contar da data na Nota Fiscal de venda ao consumidor.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar o certificado de garantia e a 1ª via da nota fiscal de compra ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data da compra.

2 – EXERÇÃO DA GARANTIA

Na ocorrência de algum problema entrar em contato com a revendedora onde o equipamento foi adquirido que devidamente encaminhará para que sejam efetuadas as reparações.

3 – EXCLUSÃO DA GARANTIA

Implica no cancelamento da garantia:

- Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidente, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- Manutenções e/ou modificações aplicadas sem o consentimento da revendedora/fabricante. Os reparos devem ser realizados somente por pessoas treinadas ou recomendado pelo fabricante.
- Uso do produto para outras finalidades adversas as especificadas pela revendedora/fabricante.
- Todos os equipamentos elétricos possuem o plug da tomada com três pinos. A retirada de um pino (terra) implicará na anulação da garantia.

4 – RECOMENDAÇÃO FINAL

Não confie o conserto do produto para pessoas ou oficinas não autorizadas. Se isso vier a ocorrer a garantia cessará de imediato.

FABRICANTE:

PATRINOX IND. E COM. DE EQUIPAMENTOS P/ BARES E RESTAURANTES LTDA

CNPJ 10.408.390/0001-97

Rua Jaguariaiva, 05 – Vila Matilde – São Paulo – SP

+55 11 2681-7784

www.patrinnox.com.br

sac@patrinnox.com.br

Patrinox

EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX



Manual de Instruções Marmiteiros

Manter as instruções para uso futuro

Patrinox
EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX
www.patrinnox.com.br

ATENÇÃO!

Confira o modelo do seu equipamento pela etiqueta no produto onde também é possível identificar: tensão, potência (watts) e o número de série.

MARMITEIROS					
MODELO	DESCRIÇÃO				
	NOME	CAPACIDADE	CAVALETE	TENSÃO / FREQUÊNCIA	POTÊNCIA
MA61	MARMITEIRO	6 MARMITAS	NÃO	127 V / 60 Hz	1000 W
MA62	MARMITEIRO	6 MARMITAS	NÃO	220 V / 60 Hz	1000 W
MA121	MARMITEIRO	12 MARMITAS	SIM	127 V / 60 Hz	1500 W
MA122	MARMITEIRO	12 MARMITAS	SIM	220 V / 60 Hz	1500 W
MA181	MARMITEIRO	18 MARMITAS	SIM	127 V / 60 Hz	2000 W
MA182	MARMITEIRO	18 MARMITAS	SIM	220 V / 60 Hz	2000 W
MA 251	MARMITEIRO	25 MARMITAS	SIM	127 V / 60 Hz	2500 W
MA 252	MARMITEIRO	25 MARMITAS	SIM	220 V / 60 Hz	2500 W

ACOMPANHA O EQUIPAMENTO

• 01 bandeja.

• Estrutura em aço carbono / 8 parafusos / 8 porcas (modelos com capacidade total de mais de 6 marmitas).

OBS: Capacidade de Marmitas- Dimensões testadas para o cálculo de medidas por marmitas (175x110x70mm).

INSTALAÇÃO

1 – Verifique a tensão do equipamento na etiqueta afixada na lateral do equipamento e escolha o local mais conveniente para instalá-lo.

2 – Instale o equipamento próximo de um ponto elétrico em bom estado e não altere o plug original. Não utilize ou use adaptadores elétricos, caso necessário troque a tomada da instalação, de preferência fazer a instalação próximo à um ponto de água, visando o reabastecimento do equipamento.

3 – Antes de ligar o equipamento certifique-se que a ligação da elétrica está de acordo com as instruções do manual e coloque água na bandeja em média 2 cm acima da chapa perfurada.

4 – Para que seu equipamento fique protegido e funcione dentro das normas de segurança, instale o equipamento em tomada que tenha aterramento elétrico.

5 – Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, faça uma pré-fervura para eliminar possíveis resíduos industriais.

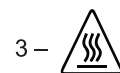
6 – Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto circuito ou queimaduras. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Veja a garantia.

UTILIZAÇÃO

1 – Certifique-se antes de ligar o equipamento, se o nível da água está 2 cm acima da chapa perfurada. O aparelho não deverá ser ligado ou funcionar com o nível da água abaixo da chapa perfurada. Não seguir esta recomendação causará a queima da resistência ou danos ao equipamento.

2 – Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento e estejam sob a supervisão de uma pessoa que será responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

3 – Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.



3 – Símbolo indica que a superfície é quente.



4 – Símbolo significa terminal de aterramento.



5 – Terminal equipotencial, para ligação entre produtos metálicos utilizados próximos, a fim de equiparar o potencial de ambos, mantendo desta forma o aterramento eficaz;

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1 – Não são destinados para serem parcialmente ou completamente imersos na água para a limpeza.

2 – Faça a limpeza diariamente, cada etapa da limpeza deve ser feita com o produto desligado.

3 – Não use detergentes, sabões, esponjas metálicas ou solventes. Estes ingredientes, mesmo biodegradáveis, podem deixar resíduos comprometedores. O aço inoxidável em contato da água com cloro e/ou algum resíduo, pode ficar manchado e até apresentar corrosão.

4 – Lembre-se sempre: seus equipamentos devem ser limpos todos os dias, pois não sendo feita a manutenção de limpeza diária, podem ocorrer infestações de insetos e/ou bactérias, o que pode ocasionar intoxicação alimentar em você ou em seus clientes e/ou funcionários, além de processos por parte destes e da fiscalização sanitária.

5 – Após a limpeza mantenha sempre o nível de água 2cm acima da chapa perfurada, conforme recomendado nos itens 3 e 5 da instalação.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS

1 – **Evite que substâncias ácidas ou sal** sequem sobre a superfície do aço inox, o que poderá ocasionar manchas.

2 – **Nunca utilize abrasivos** do tipo sapólio, esponjas e palha de aço, o que ocasionará em pequenos riscos, retirando o brilho do aço inoxidável.

3 – **Aparelho não é adequado para uso ao ar livre.**

4 – **Aparelho não é para ser limpo com um jato de água.**

5 – **Não devem ser utilizados dispositivos cortantes** durante o manuseio do aparelho.

MONTAGEM DO CAVALETE

1 – Coloque as estruturas de aço carbono na posição vertical.

2 – Una as estruturas de aço carbono com as cantoneiras retas de aço carbono encaixando em cada perfuração 01 parafuso e 01 porca.

3 – Verifique antes de apertar os parafusos que as cantoneiras retas de aço carbono estão em conformidade com as laterais das estruturas.

4 – Aperte completamente todos os parafusos.

5 – Encaixe a bandeja do marmiteiro sob o cavalete.



Patrinox
EQUIPAMENTOS EM AÇO INOX
www.patrincox.com.br