



MARMITEIROS ELETRICO OU A GÁS

ATENÇÃO!

· MARMITEIROS a gás são fabricadas e testadas para uso com gás com alta pressão, não utilizar mangueiras maiores que 1 metro de distância do equipamento. Caso queira utilizar gás encanado, favor chamar um gasista para que seja feita a adaptação de entrada de gás.

INSTALAÇÃO:

1. Verifique a voltagem do equipamento na etiqueta afixada na parte frontal do equipamento, e escolha o local mais conveniente para instalá-lo com:
 - 1- Ponto elétrico e um de água próximo e em bom estado e não altere o plug original ou use adaptadores caso necessário troque a tomada da instalação.
 - 2- . Faça a ligação da mangueira de gás com veda-juntas e abraçadeira no marmiteiro a gás
 - 3- 3. Antes de ligar o marmiteiro certifique-se que a ligação do gás e ou elétrica está de acordo com as instruções do manual e coloque água na bandeja em média 1cm acima da chapa perfurada.
- 4- Somente após colocar água no equipamento, ligue-o à tomada ou acenda o queimador.
- 5- Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, faça uma pré-fervura para eliminar possíveis resíduos industriais.

UTILIZAÇÃO:

1. Certifique-se antes de ligar o equipamento, se o nível da água está 1cm acima da chapa perfurada . O aparelho não deverá ser ligado ou funcionar com o nível da água abaixo da capa da resistência, não seguir esta recomendação causará a queima da resistência ou danos ao marmiteiro.
2. Lembre-se de ligar o aparelho entre 60 e 90 minutos antes da obtenção dos produtos aquecidos .

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

1. Faça a limpeza diariamente, de preferência ao final do expediente. Cada etapa de limpeza deve ser feita com:

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