MANUAL DE INSTRUÇÕES

_ESTUFA AQUECEDORA PARA ALIMENTOS

metalmaq® INDISPENSÁVEL

MP 04 VERSÃO: 05.01 Data da Aprovação: 24/02/2026

www.metalmaq.com.br

PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto METALMAQ.

A METALMAQ, presente no mercado a 5 décadas, é reconhecida pelos seus produtos de alto nível de qualidade.

Obrigado por escolher a METALMAQ.

Este manual apresenta todas as informações que nosso prezado consumidor necessita para instalar, operar e preservar seu produto, dentro de critérios de segurança.

Leia com atenção todas as instruções aqui contidas e mantenha este manual próximo ao produto para consultas sobre como melhor utilizá-lo.

SUMÁRIO

Identificação e Consumo do Produto....3

Antes do primeiro uso....3

Instalação e Troca de lâmpadas....4

Cuidados....4

Alertas de Segurança....5

Instruções de Instalação....5

Utilizando o produto....5

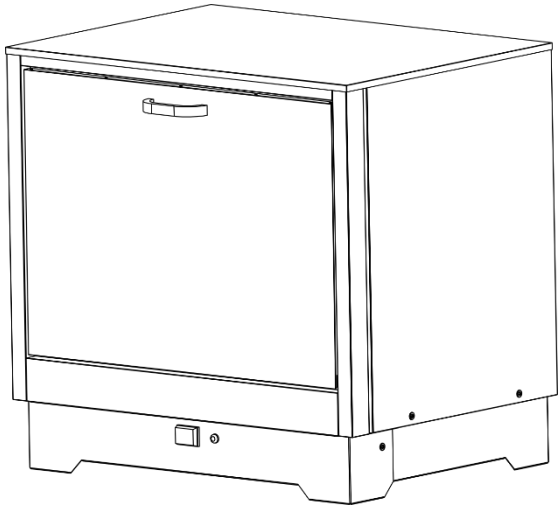
Limpeza e Manutenção do Produto....6

SAC Serviço de Atendimento ao Consumidor....7

Garantia....7

1. IDENTIFICAÇÃO E CONSUMO DO PRODUTO

Estufa aquecedora para alimentos



Modelo Quant. Recipientes	Medida (mm) comp. x larg. x alt.	Quantidade de lâmpadas	Potência total (Watts)
18 marmitas	660x550x450	1	250
27 marmitas	660x550x543	2	500
36 marmitas	660x550x635	2	500
54 marmitas	660x550x915	2	500

2. ANTES DO PRIMEIRO USO

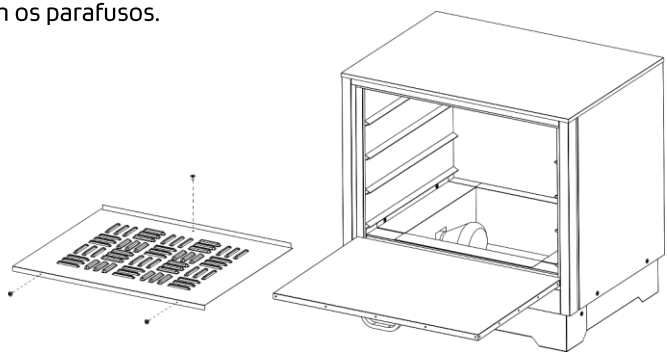
Antes de colocar o produto em operação faça uma higienização completa nele a fim de retirar qualquer resíduo de óleo ou outras substâncias que possam estar sobre a superfície metálica do aparelho devido a processos industriais. Para isso, seguir as orientações de limpeza contidas neste manual. **Retire toda película plástica protetora antes de ligá-lo pela primeira vez.**

Após a higienização certifique-se de que o equipamento está totalmente seco antes de liga-lo à rede elétrica.

Não esqueça de fixar as lâmpadas no bocal da caixa antes de ligar pela primeira vez.

3. INSTALAÇÃO E TROCA DE LÂMPADAS

Para fazer a instalação ou a troca das lâmpadas em seu aparelho primeiro retire os parafusos que fixam a chapa de proteção utilizando uma chave do tipo Phillips. Retirando a chapa de proteção você tem acesso ao interior da caixa. Faça a fixação das lâmpadas, sendo 1 ou 2 dependendo do modelo de seu aparelho, rosqueando no soquete que fica na abertura lateral da caixa. Certifique-se de estarem bem fixadas, mas com cuidado para não quebrar a lâmpada. Em seguida recoloque a chapa de proteção com os parafusos.



4. CUIDADOS

1 Este produto não deve ser limpo com jato d'água.

2 Este aparelho destina-se a ser usado para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

3 Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou materiais, reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

4 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

5 A fim de evitar riscos, se o cordão de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.

6 Este aparelho sofre aquecimento da superfície interna. Evite contato manual direto.

5. ALERTAS DE SEGURANÇA

1 Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão da tomada seja a mesma indicada no cabo de alimentação do aparelho.

2 Não ligue este aparelho simultaneamente com outro aparelho na mesma tomada.

3 Não toque diretamente às lâmpadas, ao menos que esteja certo que estão em temperatura ambiente, pois elas atingem altas temperaturas quando ligadas.

4 Não utilize o aparelho sem a tampa com venezianas que protege a(s) lâmpada(s) pois isso poderá causar danos aos alimentos, aos recipientes (marmitas) ou até mesmo danos físicos se houver contato direto com a lâmpada.

6. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Para seu conforto, a instalação do seu produto poderá ser realizada por um de nossos técnicos, sujeito à cobrança.

Siga todas as instruções e recomendações contidas neste manual.

Verifique a tomada onde o aparelho será ligado, se esta possui aterramento e possui a mesma tensão do aparelho (127V ou 220V).

Antes de ligar o aparelho na tomada fixe as lâmpadas do aparelho rosqueando as mesmas nos bocais, conforme instruções de montagem.

Certifique-se de que o interruptor do aparelho esteja desligado e então ligue o plug na tomada.

Manter um afastamento quanto a qualquer outro aparelho ou parede de pelo menos 10cm, em relação a todas as faces da estufa, laterais, traseira e também por cima.

7. UTILIZANDO O PRODUTO

Este produto utiliza lâmpadas infravermelho que mantém as propriedades dos alimentos sem ressecá-los.

Com o aparelho devidamente ligado à rede elétrica ligue o interruptor do aparelho. A lâmpada piloto indicará quando a estufa estiver ligada.

Não é necessário pré-aquecer o equipamento antes de utilizar, mas se assim preferir o tempo para aquecimento após a colocação das marmitas será menor.

Este equipamento foi projetado para manter a temperatura do alimento a aproximadamente 65ºC.

Observação: Este produto foi desenvolvido apenas para aquecer e manter aquecidos alimentos, respeitadas limitações de operação especificadas neste manual, sendo vedado o seu uso para quaisquer outras finalidades. **Este aparelho deve ser usado sempre sobre mesa ou bancada, nunca utilizá-lo apoiado diretamente no chão.**

Quantidade De Recipientes	Quantidade de lâmpadas	Potência total (Watts)	Tempo de Aquecimento*
18 marmitas	1	250	1:30 hs
27 marmitas	2	500	2:00 hs
36 marmitas	2	500	2:15 hs
54 marmitas	2	500	2:30 hs

*O tempo de aquecimento indicado na tabela refere-se ao tempo necessário para o alimento do recipiente atingir a temperatura de aproximadamente 65º. Esse tempo foi calculado considerando os alimentos em temperatura ambiente (25º). Para alimentos retirados do refrigerador esse tempo será maior em aproximadamente 30 min, podendo variar conforme a temperatura que estiver o alimento.

A quantidade de recipientes que cada estufa comporta foi calculada levando-se em consideração uma marmita de 500ml, aproximadamente 17,5x13x4,5cm.

Para garantir o melhor desempenho do equipamento, a segurança do operador e a preservação dos alimentos, recomenda-se utilizar apenas recipientes confeccionados com materiais adequados para aquecimento em estufas elétricas. Os **materiais recomendados** são:

- Marmitas de **Alumínio** rígido ou descartáveis próprios para alimentação;
- Recipientes em **Aço Inox**;
- Plásticos **Termorresistentes** (Ex.: PP – Polipropileno)
- **Vidro temperado** ou com indicação clara de resistência térmica;
- **Embalagens "food grade"**;

Obs.: Embalagens identificadas como **"food grade"** são desenvolvidas para contato direto com alimentos. No entanto, isto não garante automaticamente sua resistência ao aquecimento na estufa. Para garantir o uso adequado e seguro desses materiais, siga as orientações abaixo:

- Utilize somente embalagens food grade certificadas para exposição a temperaturas elevadas.

- Antes de utilizá-las na estufa, verifique junto ao fabricante do recipiente se o material é compatível com aquecimento contínuo em equipamentos térmicos, como estufas elétricas.

- Confirme a temperatura máxima suportada pela embalagem. Recomenda-se que a resistência térmica seja igual ou superior a 100 °C.

- Não utilize embalagens food grade caso haja dúvida sobre sua resistência ou caso o fabricante não forneça especificação clara de temperatura.

- Em caso de deformação, odor anormal ou alteração de cor do recipiente durante o uso, interrompa imediatamente a utilização.

Atenção: O uso de recipientes inadequados pode resultar em deformações, mau aquecimento, liberação de substâncias tóxicas ou danos ao equipamento. A Metalmaq não se responsabiliza por danos causados pela utilização de materiais não recomendados.

Obs.: Abaixo o significado de símbolos empregados em seu equipamento:



- Cuidado Superfície Quente



- Aterramento



- Terminal Equipotencial

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO

Para manutenção e limpeza do produto, devem ser observados os seguintes cuidados:

1 O aparelho deve estar desconectado da rede elétrica.

2 O aparelho deve estar em temperatura ambiente, caso esteja quente aguardar o esfriamento.

3 Não utilizar ácidos, amoníaco, cloro, produtos corrosivos ou derivados de petróleo para a limpeza.

4 Utilizar apenas pano úmido ou esponja macia com detergente neutro.

5 Não usar jato d'água, não utilizar esponja de aço ou de qualquer outro material abrasivo que possa riscar ou causar outros danos a superfície.

6 Ter cuidado com as lâmpadas durante a limpeza pois são frágeis.

7 É possível retirar a tampa com venezianas que protege as lâmpadas para fazer uma limpeza do fundo da caixa de aquecimento, no caso de derramamentos, para isso recomenda-se primeiro a retirada das lâmpadas para evitar acidentes e retirar o aparelho da tomada para eliminar risco de choque elétrico em caso de contato com os bocais.

9. SAC – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Para esclarecer dúvidas, receber sugestões, reclamações e ajudá-lo na melhor utilização do seu produto, a METALMAQ disponibiliza uma equipe qualificada para atender seus consumidores. O acesso ao nosso atendimento pode ser feito pelos seguintes canais de atendimento:

Serviço de Atendimento ao Consumidor e Assistência Técnica:

1 **Canal via site da Internet:**
Endereço: www.metalmaq.com.br – Opções "Contato" ou "Assistência Técnica".
Horário de atendimento: Registre seu contato em qualquer horário.

2 **Canal via e-mail:**
Contato: assistenciatecnica@metalmaq.com.br
Horário de atendimento: Envie sua mensagem em qualquer horário.

3 **Canal via telefone:**
Contato: (21) 3774-0720
Horário de atendimento: Segunda à Quinta: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h. Sexta 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h.

10. GARANTIA

A METALMAQ assegura ao proprietário deste produto, a garantia contra defeito de fabricação no período de 3 meses, a contar da data de emissão da nota fiscal emitida pelo revendedor autorizado, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação e as instruções de uso apresentadas neste manual de instrução.

O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

1 A instalação tiver sido feita fora das especificações apresentadas neste manual de instruções.

2 Houver ligação imprópria, uso indevido, má conservação ou desgaste natural.

3 O produto for consertado por pessoa não autorizada pela METALMAQ.

4 O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina.

5 O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.

6 O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, ação da natureza ou mau uso.

7 Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela METALMAQ.

8 For instalado em rede elétrica imprópria.

9 Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Caso o produto esteja instalado em localidade fora da área de cobertura regular de técnicos autorizados, o atendimento poderá estar sujeito à cobrança de taxa de deslocamento, proporcional à distância e previamente informada ao consumidor. A eventual cobrança somente será realizada após a prévia ciência e concordância do consumidor.

A METALMAQ não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A METALMAQ reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Identificação do Revendedor e da Nota Fiscal de Venda