

MANUAL DE Uso e Cuidados



SÉRIE 5

Gaveta de Aquecimento

VWD527 / CVWD527
VWD530 / CVWD5301

Parabéns

Parabéns em bem-vindo a um mundo de propriedade de elite. Esperamos que você aproveite e aprecie o cuidado e atenção que colocamos nos detalhes diários de sua gaveta de aquecimento.

Seu aparelho foi projetado para proporcionar anos de serviço confiável. Este manual de Uso e Cuidados fornece as informações que você precisa para se familiarizar com os cuidados e operação da gaveta.

Sua satisfação total é nossa meta mais importante. Em caso de quaisquer dúvidas ou comentários sobre este produto, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br

Agradecemos a sua escolha pelos nossos produtos e esperamos que você selecione nossos produtos novamente para outras necessidades de aparelhos importantes.

Para obter maiores informações sobre a seleção completa e crescente de produtos, visite-nos em nosso site elettromec.com.br

Índice

Primeiros Passos

Advertências e Informações de Segurança Importantes	3
Antes de Usar Sua Gaveta de Aquecimento	5

Controles do Produto

Recursos da Gaveta	6
Configurações do Pannel de Controle	6

Operação

Pré-Aquecimento da Gaveta de Aquecimento	7
Aquecimento de Alimentos	7
Fermentação	7
Itens Torrados Crocantes	7
Configurações de Aquecimento Sugeridas	8

Cuidados com o produto

Limpeza e Manutenção	9
Informações de Serviços	10

Avisos

As Advertências e Instruções de Segurança Importantes que aparecem neste manual não englobam todas as possíveis condições e situações que podem ocorrer. Use bom senso, cautela e cuidado ao instalar, fazer manutenção ou operar este aparelho.

SEMPRE contate o fabricante quanto a problemas ou condições que você não entenda.

Reconheça os Símbolos, Letreiros e Etiquetas de Segurança.

 PERIGO
Perigos ou práticas inseguras que IRÃO resultar em ferimentos graves ou morte
 ADVERTÊNCIA
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em morte ou ferimentos graves
 CUIDADO
Perigos ou práticas inseguras que PODEM resultar em ferimentos menores. Todas as mensagens de segurança irão identificar o perigo, informar como reduzir a chance de ferimentos, e informar o que pode ocorrer se as instruções não forem seguidas.

Leia e siga todas as instruções antes de usar este aparelho para evitar o potencial risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos ou danos ao aparelho como resultado de sua utilização inadequada. Use o aparelho somente para o uso pretendido e descrito neste manual.

Para assegurar operação apropriada e segura: O aparelho deverá ser instalado e aterrado apropriadamente por um técnico qualificado. NÃO tente ajustar, reparar, manter ou trocar qualquer peça de seu aparelho, exceto se especificamente recomendado neste manual. Todos os outros serviços deverão ser confiados a um técnico de serviço qualificado.

 ADVERTÊNCIA
 Para evitar o risco de danos a propriedades, ferimentos ou morte; siga exatamente as informações contidas neste manual para evitar incêndio ou explosão. NÃO armazene ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou qualquer outro aparelho.

ADVERTÊNCIA

! ADVERTÊNCIA

NUNCA use este aparelho como um aquecedor de ambientes ou para aquecer o local. Fazer isso pode resultar em envenenamento por monóxido de carbono ou superaquecimento da gaveta.

! ADVERTÊNCIA

NÃO use embalagens plásticas para cobrir alimentos colocados na gaveta, nem para manter aquecidos os alimentos que foram acondicionados ou colocados em recipientes de plástico para aquecimento. Materiais plásticos podem derreter na gaveta se eles entrarem em contato direto. Se derreterem na gaveta, pode ser muito difícil de removê-los.

! CUIDADO

NÃO use agentes de limpeza com cloro ou compostos à base de cloro no acabamento de aço inoxidável. Cloro e compostos à base de cloro são corrosivos ao aço inoxidável.

! ADVERTÊNCIA

Para evitar doenças e desperdício de alimentos, não permita que alimentos descongelados permaneçam na gaveta por mais de duas horas.

! ADVERTÊNCIA



RISCO DE FOGO E CHOQUE ELÉTRICO

Para reduzir o risco de choque elétrico e fogo, NÃO use um cabo de alimentação de energia flexível com este aparelho.

! ADVERTÊNCIA

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ou ferimentos, o trabalho de instalação e fiação elétrica deverá ser realizado por pessoa qualificada, de acordo com todos os códigos e normas aplicáveis, incluindo as condições de classificação de incêndio.

! ADVERTÊNCIA

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.

! ADVERTÊNCIA



RISCO QUE QUEIMADURA OU CHOQUE ELÉTRICO

Certifique de que todos os controles estejam DESLIGADOS e a gaveta esteja FRIA antes da limpeza. A não observância desta instrução poderá resultar em queimaduras ou choque elétrico.

! ADVERTÊNCIA

NUNCA cubra nenhuma ranhura, furo ou passagem na gaveta ou cubra todo o rack com materiais como papel alumínio. Isso bloqueia o fluxo de ar pelo forno e pode causar intoxicação por monóxido de carbono. Forrar com papel alumínio também pode prender calor, gerando risco de incêndio.

! ADVERTÊNCIA

Certifique-se de que a tensão de entrada seja a mesma que a classificada para a unidade. Uma placa de classificação elétrica especificando a tensão, hertz, potência, amperagem e fase está afixada no produto. Fazer a ligação elétrica da gaveta de aquecimento com mais tensão do que a sua classificação pode causar danos graves ao termostato, elemento e outros componentes. Fazer a ligação elétrica da gaveta de aquecimento com menos do que sua classificação pode causar diminuição significativa em seu desempenho.

! ADVERTÊNCIA

Para evitar possíveis danos aos gabinetes e aos acabamentos do gabinete, use apenas materiais e acabamentos que não irão descolorir ou laminados e que suportem temperaturas de até 194°F (90°C). Adesivos resistentes ao calor devem ser usados se o produto for instalado em gabinetes laminados. Verifique com sua construtora ou fornecedor de gabinetes para se certificarem de que os materiais atendam a estes requisitos.

! ADVERTÊNCIA

Somente utilize a sonda de temperatura recomendada para esta gaveta. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado, afim de evitar acidentes.

ADVERTÊNCIA

ADVERTÊNCIA

Se as informações neste manual não forem seguidas à risca, poderá ocorrer incêndio ou explosão, provocando danos ao patrimônio, ferimentos ou morte.

Sobre seu Aparelho

- Não toque nos elementos de aquecimento ou na superfície interna da gaveta quando ela estiver sendo usada. Use os cabos ou botões.
- Não armazene materiais inflamáveis na gaveta.

Para evitar danos por incêndio ou fumaça

- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem tenham sido removidos do aparelho antes de operá-lo.
- Mantenha a área ao redor do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e materiais inflamáveis.
- Muitos frascos spray do tipo aerosol podem EXPLODIR quando expostos ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite utilizá-las ou armazená-las próximo ao aparelho.
- Muitos materiais plásticos são vulneráveis ao calor. Mantenha os plásticos afastados das partes do aparelho, que podem ficar aquecidas ou quentes. NÃO deixe itens plásticos na gaveta, pois eles podem derreter ou amolecer se forem deixados muito próximos do elemento de aquecimento.
- Itens combustíveis (papel, plástico, etc.) podem inflamar e itens metálicos pode ficar quentes e causar queimaduras. NÃO derrame bebidas destiladas sobre alimentos quentes.
- Não use papel alumínio ou forros de proteção para cobrir qualquer parte da gaveta, especialmente o fundo. Papel alumínio e protetores são isoladores térmicos e podem aprisionar calor em baixo deles, resultando em choque elétrico ou fogo. Isso também irá prejudicar o desempenho e pode danificar o acabamento interno.
- Não coloque itens expostos a óleos de cozinha em sua gaveta de aquecimento. Itens contaminados com óleos de cozinha podem contribuir para reação química, o que pode fazer com que uma carga pegue fogo.

Elementos de Aquecimento

- Use apenas pegadores de panela secos. Se pegadores de panela úmidos ou molhados forem usados, o vapor dos pegadores de panela pode causar queimadura por vapor. Não permita que pegadores de panelas toquem nos elementos de aquecimento quentes sob a gaveta. Não use uma toalha ou panos dobrados no lugar de pegadores de panela.
- Tome cuidado ao abrir a gaveta. Deixe o ar quente ou vapor escapar (ventilação aberta) antes de remover ou substituir alimentos.
- Não coloque alimentos em recipientes destampados na gaveta. Pode haver formação de pressão e fazer com que o recipiente estoure.
- Nunca use o aparelho para outros usos além do uso pretendido.
- Não use água em fogo gerado por gordura. Diminua o fogo ou chama ou use um extintor de incêndio químico ou de espuma.
- Sempre coloque prateleiras de aquecimento na posição desejada quando a gaveta estiver fria.
- Mantenha a gaveta fechada quando não estiver sendo usada.
- Não instale ou armazene modelos para uso em ambiente fechado onde eles possam ficar expostos a intempéries.

Segurança de crianças

- Não deixe que crianças usem este aparelho, exceto sob a supervisão atenta de um adulto. Crianças e animais de estimação não devem ser deixados sozinhos ou sem supervisão na área onde o aparelho estiver sendo usado.
- Não permita que ninguém suba, fique em pé, se apoie, se sente ou se pendure em qualquer parte do aparelho, especialmente na porta. Isso poderá danificar o aparelho e a unidade pode tombar, potencialmente causando ferimentos graves.
- Não armazene itens de interesse para crianças nos gabinetes acima de um aparelho. Crianças podem subir no aparelho para alcançar itens e podem causar ferimentos graves.

Antes de Usar Sua Gaveta de Aquecimento

Todos os produtos são limpos com solventes na fábrica para remover quaisquer sinais visíveis de sujeira, óleo e graxa que possam ter permanecido do processo de fabricação. Antes do uso, limpe a gaveta completamente, com água quente e sabão. No primeiro uso deste aparelho, pode haver certa geração de fumaça e odores—isso é normal.

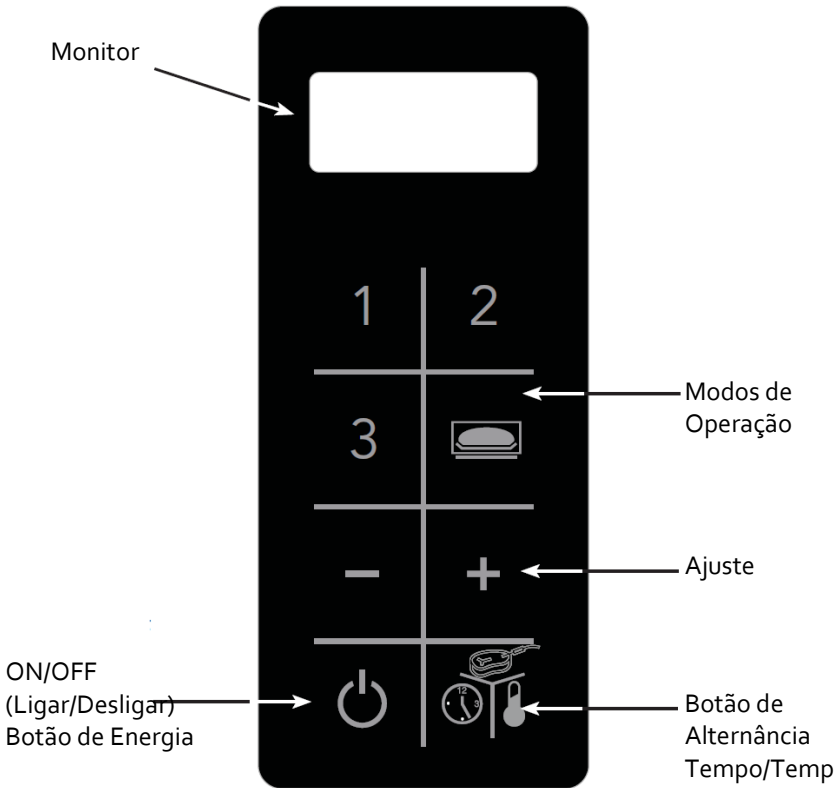
Recursos da Gaveta de Aquecimento

Seletor de Umidade

Quando estiver olhando para a unidade:
Deslize para a esquerda para fechar
Deslize para a direita para abrir

- 1. Controle digital
- 2. Luz Indicadora On/Off (Ligado/Desligado)
- 3. Luz Indicadora da Gaveta

Painel de Controle da Gaveta de Aquecimento



Configurações de Temperatura Padrão			
Modo de Operação Pré-definido		Temperatura Aproximada da Gaveta	
1	(Baixa)	120°F	(49°C)
2	(Méd.)	185°F	(85°C)
3	(Alta)	250 °F	(121°C)
	(Fermentação)	90°F	(32°)

Operação

A gaveta de aquecimento irá manter quentes alimentos preparados na temperatura apropriada para servi-los. Sempre inicie com o alimento quente. NÃO use para aquecer alimentos frios que não sejam massas fermentadas, biscoitos crocantes, batatas fritas, cereais secos ou aquecer pratos ou louças. NOTA: Use apenas pratos resistentes ao calor.

Pré-Aquecimento da Gaveta de Aquecimento

O pré-aquecimento consiste no tempo antes de a gaveta de aquecimento atingir seu ponto de ajuste. Assim que o modo de aquecimento for iniciado, ele irá iniciar o pré-aquecimento imediatamente. Alguns modos de aquecimento não precisam de pré-aquecimento como fermentação. Neste caso, a gaveta de aquecimento entra no modo até que o limite de temperatura seja atingido. Se a temperatura do ponto de ajuste diminuir devido a uma alteração do modo ou perda de energia, a unidade irá entrar imediatamente na fase de pré-aquecimento até que o ponto de ajuste seja atingido.

Aquecimento de Alimentos

- Quando o botão de energia "ON/OFF" (Ligar/Desligar) é pressionado, o visor irá exibir "SEL" e todos os botões do modo de operação irão piscar por 10 segundos até que um modo de operação seja selecionado. Para alterar para a temperatura padrão, pressione "+" ou "-" até que a temperatura desejada seja atingida. Se um modo de operação não for selecionado em 10 segundos, a unidade irá desligar.
- Quando o modo desejado for pressionado, o botão irá continuar aceso até que a unidade tenha atingido a temperatura selecionada. O visor irá exibir a temperatura real durante o pré-aquecimento.
- Quando a temperatura for atingida, um bipe irá soar 4 vezes e o botão irá permanecer aceso.
- Se um timer tiver sido ajustado, o visor irá iniciar a contagem regressiva assim que o ponto de ajuste do modo de operação desejado tiver sido atingido. Quando o timer atingir os últimos 10 segundos, o monitor irá piscar. Assim que o timer tiver expirado, a unidade irá emitir 3 bipes consecutivos 3 vezes e em seguida irá desligar. O botão de energia e o modo desejado terão que ser iniciados para começar outro ciclo de aquecimento.

Ajuste do Timer

- O timer pode ser ajustado antes ou durante um modo pré-definido.
- Pressione o botão de alternância "Time/Temp/Probe" (Tempo/Temperatura/Termômetro) para exibir o modo do timer. O monitor irá exibir "0:00".
- O botão pré-definido irá piscar durante o ajuste. Pressione os botões "+" ou "-" para selecionar o tempo desejado.
- Quando o tempo desejado tiver sido selecionado, pressione o modo de operação desejado. Se um modo de operação não for selecionado após 5 segundos, o timer irá começar a contagem regressiva.
- Para cancelar o timer - pressione e mantenha pressionado o botão "Time/Temp/Probe" (Tempo/Temperatura/Termômetro) por 3 segundos.

Ajuste da Temperatura

- Para ajustar a temperatura manualmente, pressione o botão de energia. Com "SEL" no visor, pressione o botão "+" ou "-" para aumentar ou diminuir a temperatura. A temperatura padrão é 140°F (60°C).
- Se um modo de operação pré-definido for selecionado e você quiser ajustar a temperatura, pressione o botão "+" ou "-" para a temperatura desejada.
- Um modo de operação pré-definido também pode ser programado para uma temperatura diferente. Após ajustar a temperatura desejada, pressione e mantenha pressionado o modo de operação desejado por 3 segundos. O modo de operação pré-definido irá acender e emitir um som de bipe longo de 2 segundos. Pht será exibido no visor para informar ao usuário que a unidade está no modo pré-aquecimento.

Para Alterar de °F para °C

Apenas pode ser alterado quando não houver nenhuma função de preparação ou timer em funcionamento.

- Com o controle desligado - pressione e mantenha pressionado o botão "Time/Temp/Probe" (Tempo/Temperatura/Termômetro) por aproximadamente 10 segundos até que "unt" seja exibido no visor.
- Pressione "Time/Temp/Probe" (Tempo/Temperatura/Termômetro) e F ou C será exibido no visor. Usando o botão "+" ou "-", alterne até que a unidade desejada F ou C seja exibida no visor.
- Pressione o botão "Time/Temp/Probe" (Tempo/Temperatura/Termômetro) para salvar o ajuste ou o botão de energia "ON/OFF" (Ligar/Desligar) para cancelar.
- Pressione o botão de energia para sair completamente do menu.

Modo Sabbath

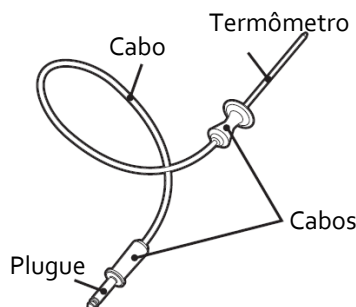
- Pressione o botão de energia para ligar o controle.
- Pressione e mantenha pressionado o botão "2" por 5 segundos para iniciar o modo Sabbath
- Assim que o modo Sabbath for iniciado, o monitor irá exibir "SAb" e operar por 74 horas a 185°F (85°C). Todas as teclas ficarão inoperáveis neste período de tempo e não devem emitir nenhum som se forem pressionadas. Assim que o tempo for atingido, a gaveta de aquecimento irá desligar automaticamente. O monitor não irá piscar para indicar que este modo está concluído. O modo Sabbath apenas pode ser cancelado ao pressionar o botão de energia. Se o modo Sabbath for cancelado, o controle não irá emitir nenhum som ou piscar o monitor para indicar que este modo foi cancelado.

Operação

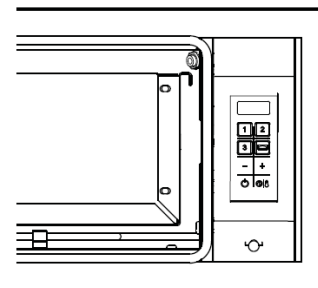
Usando o Termômetro de Carne

O termômetro de carne monitora a temperatura interna dos alimentos colocados na gaveta de aquecimento

- Durante qualquer modo de operação pré-definido, a temperatura interna da carne pode ser verificada.
- Insira a ponta do termômetro completamente na carne. Ela não deve tocar o osso, gordura ou cartilagem. Coloque a carne na gaveta de aquecimento.
- Antes do pré-aquecimento e enquanto a gaveta estiver aberta, insira a ponta do plugue na tomada do termômetro de carne localizada no canto superior direito da parede. **NOTA:** A opção do termômetro de carne não será selecionável se não estiver conectado no controle.
- Pressione o botão de alternância "Time/Temp/Probe" (Tempo/Temperatura/Termômetro) até que o monitor exiba "Prb". Após 2 segundos, o monitor irá alterar para a temperatura do termômetro.
- A qualquer momento, o botão de alternância "Time/Temp/Probe" (Tempo/Temperatura/Termômetro) pode ser pressionado para alternar entre tempo (se o timer estiver ajustado), temperatura da gaveta, ou temperatura do termômetro de carne.



Tomada do Termômetro de Carne



Seletor de Umidade

Para aquecimento **moist** (úmido), deslize o seletor de umidade para a esquerda para fechar a ventilação que coleta o calor e a umidade.

Para aquecimento **dry** (seco), deslize o seletor de umidade para a direita para abrir a ventilação que permite que o calor da umidade saia.

Configurações de Aquecimento Sugeridas

Alimento	Configuração	Configuração de Umidade
Massas fermentadas		Umidade
Bacon	3	Seco
Carne, Ao ponto - bem passado	2	Umidade
Carne, Ao ponto para mal passado	1	Umidade
Pão, baguete bem assada	3	Seco
Pão, baguete macia, doce	2	Umidade
Biscoitos	2	Umidade
Caçarolas	2	Umidade
Ovos	2	Umidade
Peixe, frutos do mar (grelhado)	2	Umidade
Alimentos fritos	3	Seco
Molho, molhos cremosos	2	Umidade
Presunto	2	Umidade
Panquecas	3	Umidade
Tortas, uma massa	2	Umidade
Tortas, duas massas	2	Seco
Pizza	3	Seco
Porco	2	Umidade
Batatas, assadas	3	Umidade
Batatas, purê	2	Umidade
Vegetais	2	Umidade
Placas	1	Seco
Prato de Comida	2	Umidade

Condensação

A gaveta de aquecimento é fornecida com um sistema que fornece circulação natural de ar. Na maioria dos casos esta circulação natural irá eliminar toda condensação observada. No entanto, há casos onde se observa condensação. Isso NÃO é uma indicação de que a unidade não esteja funcionando adequadamente.

Pode ocorrer condensação dependendo dos fatores a seguir:

- Tipo de alimento sendo preparado
 - Vapor e condensação é natural como produto da preparação de qualquer alimento com uma quantidade elevada de água, como alimentos congelados, frango, etc.
 - Use um recipiente com tampa, onde for praticável, durante a preparação para reduzir a quantidade de condensação que se forma.
- Duração do tempo de preparação
 - Se a unidade for usada por períodos de tempo prolongados, uma ventilação adicional pode ser necessária.
 - Não deixe os alimentos na gaveta para esfriarem após tê-los preparado e ter já tiver desligado.
 - Para reduzir a condensação, certifique-se de que a gaveta esteja bem aquecida antes de colocar alimentos na gaveta.
- Ventilação da instalação apropriada
 - A gaveta precisa de uma boa ventilação dentro dos gabinetes instalados para funcionamento de acordo com as especificações.
- Tipo de gabinete em que o forno está instalado
 - Os gabinetes precisam atender aos requisitos específicos de temperatura.
- As condições do ambiente na cozinha, incluindo umidade e temperatura, podem aumentar a quantidade de condensação que se forma.



Limpeza e Manutenção

Qualquer peça de equipamento funciona melhor e dura mais quando submetida à manutenção e limpeza apropriadas. Equipamentos de cozinha não são uma exceção. Sua gaveta de aquecimento deve ser mantida limpa e mantida de forma apropriada. Certifique-se de que todos os controles estejam na posição "OFF" (Desligado).

1. Deixe que a gaveta de aquecimento esfrie completamente.
2. É importante manter os trilhos deslizantes limpos e livres de resíduos. A limpeza periódica dos trilhos deslizantes e outras peças adjacentes é necessária para garantir uma operação suave da gaveta.
3. Se necessário, o suporte da bandeja da gaveta de aquecimento pode ser removido para limpeza. Retire a gaveta de aquecimento até que esteja totalmente estendida. Deslize o dedo para o lado direito e esquerdo do trilho até você alcançar os trincos manuais (localizados na parte dianteira dos trilhos). Puxe o trinco do lado esquerdo para cima e pressione o trinco do lado direito para baixo ao mesmo tempo e retire a bandeja da gaveta.

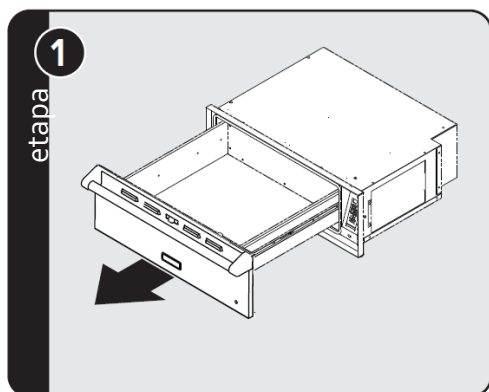
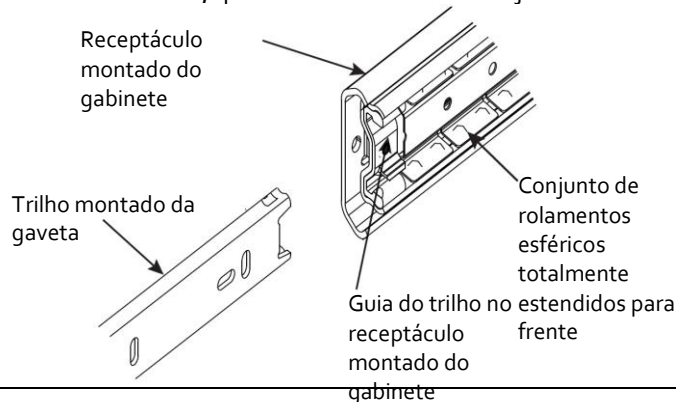
Remoção / Substituição da Gaveta

! ADVERTÊNCIA

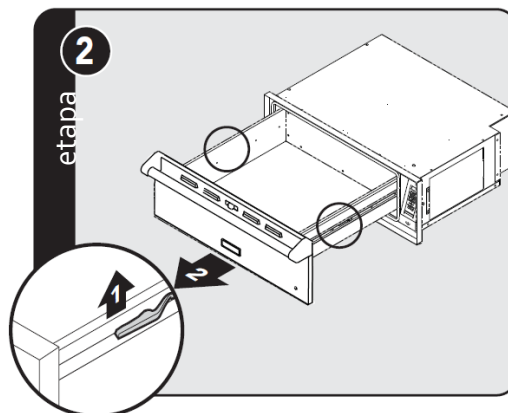
Para evitar queimaduras, não remova a gaveta enquanto ela ainda estiver quente. Certifique-se de que a gaveta esteja vazia antes de removê-la.

! ADVERTÊNCIA

Certifique-se de que os retentores do rolamento esférico estejam totalmente estendidos para frente antes de instalar os elementos deslizantes da gaveta no receptáculo deslizante da gaveta. Falha ao trazê-los para frente e inserir suavemente na gaveta irá resultar em dano físico aos conjuntos deslizantes da gaveta. **NOTA:** É importante assegurar que o(s) trilho(s) montado(s) da gaveta sejam alinhados corretamente no(s) guia(s) do trilho do receptáculo montado do gabinete para evitar desalinhamento, que irá causar danos ao conjunto deslizante



Retire a bandeja da gaveta de aquecimento até que esteja totalmente estendida



Deslize o dedo para o lado direito e esquerdo até você alcançar os trincos manuais (localizados aproximadamente no centro do trilho). Puxe o trinco do lado esquerdo para cima e pressione o trinco do lado direito para baixo ao mesmo tempo e retire a bandeja da gaveta.



Cronograma de Limpeza

Material	Recomendações
Interior da gaveta (aço inoxidável)	Use detergente para louças. Lave, enxágue bem e seque. Para manchas ou escamas, use vinagre branco. Aplique com uma esponja ou pano, enxágue e seque. Descoloração por Aquecimento / Corrosão: Limpe com BarKeeper's Friend® pulverizado em uma esponja molhada ou pano molhado. Aplique na superfície do aço inoxidável. Esfregue suavemente e uniformemente na direção do grão. Enxágue e seque.
Superfícies Pintadas	Use água quente e sabão ou limpadores neutros não-abrasivos. Lave, enxágue bem e seque. Evite o uso de agentes de limpeza abrasivos, esponjas de aço ou limpadores de forno. Eles podem danificar a superfície pintada.
Exterior da gaveta (aço inoxidável)	Sempre limpe ou esfregue na direção do grão. Limpe com uma esponja com sabão, em seguida enxágue e seque ou use limpadores neutros não-abrasivos em papel toalha. Proteja e dê polimento com limpador de aço inoxidável e um pano macio. Remova as manchas de água com um pano úmido com vinagre branco.
Painel de controle	Limpe com água quente e sabão ou limpador neutro não-abrasivo em uma esponja limpa. Limpe bem. Evite o uso de limpadores abrasivos e escovas de limpeza.
Superfícies de Vidro	Use água quente e sabão ou limpadores de vidro não-abrasivos com um pano macio. Lave, enxágue bem e seque. Evite o uso de agentes de limpeza abrasivos e escovas de limpeza. Isso pode riscar a superfície de vidro.

Informações de serviço

Em caso de necessidade de serviço, entre em contato com sua agência de serviço autorizada.

Tenha em mãos as informações abaixo.

- Números de modelo
- Número de série
- Data da compra
- Nome do revendedor de onde adquiriu

Para obter informações sobre o Serviço Autorizado ou os problemas com o produto persistirem, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br

Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402 - Condomínio Galleria Corporate - Edifício II
CEP 13091-908 - Campinas SP

Anote as informações indicadas abaixo. Elas serão necessárias a cada solicitação de serviço. O modelo e o número de série da sua gaveta de aquecimento Placa de Classificação/Série está localizada no lado esquerdo traseiro.

Nº. do Modelo _____ Nº. de Série _____

Data da compra _____ Data da Instalação _____

Nome do Revendedor _____

Endereço _____

Se o serviço exigir instalação de peças, use somente peças autorizadas para garantir cobertura de proteção sob a Garantia.

Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA
Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402 - Condomínio Galleria Corporate - Edifício II
CEP 13091-908 - Campinas SP

Para informações adicionais sobre o produto, ligue para 0800 723 1202
ou acesse nosso web site elettromec.com.br