



WICTORY

Gourmet



Manual de Instruções

Range top Gourmet

WGR2 - 4 / WGR2 - 6

por uma alimentação + saudável e responsabilidade ambiental

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 - 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS

Tel: +55 (54) 3289.3600

www.wictory.com.br

Da Wictory para você...

Você acaba de adquirir um produto de última geração em tecnologia, performance e design. Obrigado por ter escolhido a Wictory. Agora o seu trabalho pode ser bem feito, de forma rápida e eficiente. Sabemos que não poderia ser diferente, pois não há nenhuma vantagem em ficar perdendo tempo preparando alimentos de forma primitiva.

É por esta razão que somamos anos de trabalho em pesquisa, desenvolvimento e fabricação de produtos que agreguem qualidade e produtividade a fim de oferecer soluções no preparo de alimentos em cozinhas de alto grau de exigência em termos de qualidade e quantidade. Exigimos qualidade de nossos fornecedores, porém eles têm um compromisso em entregar peças e serviços que garantam os mais elevados padrões de qualidade para podermos oferecer ao seu negócio soluções eficientes e eficazes.

O presente manual foi desenvolvido para ajudá-lo a obter o máximo de aproveitamento possível de um produto Wictory. Por favor, leia todas as recomendações relativas à segurança, elas irão ajudá-lo a proteger-se contra potenciais perigos no local de trabalho.

Este manual contém informações sobre segurança, como montar o equipamento, os procedimentos de operação e o diagrama de montagem.

A instalação de nossos equipamentos é rápida e fácil. Ao adquirir um produto Wictory, você pode contar com anos de serviços confiáveis aplicando a manutenção apropriada no produto.

A Wictory preocupa-se com a segurança de seus equipamentos e os seus usuários, para tanto, recomendamos neste manual alguns cuidados básicos que você deve observar sempre para evitar acidentes.

Lembramos a você que nossas recomendações são apenas de nível básico e as normas regulamentadoras de segurança aplicáveis e determinadas pelo Ministério de Trabalho e Emprego devem ser consultadas.

A Wictory fabrica uma ampla linha de produtos para cozinhas profissionais. Para informações sobre os produtos Wictory, contate uma revenda local ou solicite a última edição de nosso catálogo de produtos pelo e-mail vendas@wictory.com.br ou acesse o site www.wictory.com.br.

Agradecemos sua escolha!

Recomendações Gerais

Leia atentamente este manual e siga corretamente suas instruções;

A Wictory não se responsabiliza por danos materiais ou pessoais decorrentes da inobservância das instruções apresentadas neste manual.

Todos os dados necessários para instalação estão disponíveis no croqui de instalação e no manual deste produto.

O equipamento só deverá ser instalado dentro das normas estabelecidas pela Wictory, certificando-se da tensão, frequência e potência dos pontos instalados.

NÃO TENTE MUDAR A TENSÃO: o equipamento poderá ser danificado, não estando coberto pela garantia.

Este aparelho 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 aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho, bem como seu afastamento enquanto o equipamento estiver em funcionamento;

Este equipamento deve obrigatoriamente operar em piso nivelado, caso estas medidas sejam desobedecidas o desempenho será comprometido bem como em desníveis superiores a 15° (aproximadamente 17 mm a cada metro linear) o equipamento poderá tombiar;

Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquido por aquecimento, em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados;

Quaisquer mudanças sejam elas no produto ou na instalação do mesmo não autorizadas pela fábrica implicarão na perda da garantia do produto bem como a Wictory não pode ser responsabilizada pelas consequências por elas causadas;

As imagens dos produtos contidas neste manual são meramente ilustrativas. A Wictory reserva-se o direito de modifica-las a qualquer instante sem prévio aviso;

Quando for necessário a substituição do cabo de alimentação do equipamento, este deve ser feito somente por assistente técnico ou profissional designado pela fábrica.

Recomendações Específicas de Segurança

Os materiais de embalagens dos produtos/equipamentos devem ser descartados em local adequado e fora do alcance das crianças. Este produto bem como seus componentes foram desenvolvidos para uso exclusivamente no preparo de alimentos. Não utilizar para outros fins, pois o mesmo não estará coberto pela garantia.

Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto. No caso de coletores de gordura estes não devem ser expostos a temperaturas superiores a 160°C.

Proibido deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes.

Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

Quando houver necessidade de movimentar o equipamento para limpeza, desconectar o cabo de alimentação da tomada, não arrastá-lo e não levantar o produto pela porta, painel ou puxador.

Segurança - Leitura indispensável antes da utilização do equipamento

Não trocar partes energizadas eletricamente, as quais podem provocar choque fatal ou queimaduras graves. Os circuitos de alimentação elétrica do equipamento são igualmente energizados quando a chave Liga / Desliga está na posição ligado (led aceso).

Um equipamento instalado ou aterrado de forma inadequada é fonte de perigo.

Evite trabalhar com umidade no piso ou em contato com o equipamento.

Caso necessite executar manutenção, trave a chave geral de entrada e afixe um aviso que a rede elétrica está em manutenção.

Instale e aterre o equipamento de acordo com o manual do usuário e as normas nacionais e locais.

Assegure-se de que o condutor de aterramento do cabo de alimentação está adequadamente conectado ao terminal Terra da chave geral ou que o plugue do cabo está conectado a uma tomada devidamente aterrada.

Ao fazer as ligações de entrada, conecte primeiramente o condutor de aterramento e efetue uma dupla verificação das conexões.

Verifique frequentemente o cabo de alimentação elétrica, procurando sinais de danos ou condutores sem isolamento.

Cabos danificados devem ser substituídos imediatamente, condutores sem isolamento podem matar.

Desligue o equipamento quando ele não se encontrar em operação.

Não use cabos elétricos gastos, danificados, emendados ou de bitola menor que o recomendado.

Mantenha sempre todos os painéis e tampas do equipamento firmemente fixadas.

Não exponha o equipamento a áreas molhadas. O contato com a umidade leva invariavelmente ao choque elétrico.

Nunca efetue emendas do fio terra ao fio neutro e muito menos, ao fio fase. Isso pode provocar choque elétrico com riscos à vida e/ou danificar o equipamento.

Não abuse do cabo elétrico do equipamento. Nunca arraste o equipamento de um lugar para outro ou desligue da tomada pelo cabo. O cabo danificado aumenta o risco de choque elétrico.

Gases e Vapores - Perigos de incêndio, explosão e queimaduras

O processo de cocção de alimentos produz vapores em altas temperaturas que podem causar queimaduras ao usuário caso as instruções de segurança não forem seguidas.

Recomenda-se a instalação dos equipamentos em baixo de coifas exaustoras que auxiliam no escoamento destes gases.

Mantenha-se longe dos locais de descarga do vapor, os quais devem estar desobstruídos.

Fique atento às possibilidades de incêndio e tenha sempre um extintor de incêndio próximo.

Energia Elétrica

A tomada elétrica não deve estar muito próximo do ponto de gás. Manter uma distância mínima de 29cm.

Disjuntor: no circuito que o equipamento for ligado deverá existir um disjuntor termo elétrico de proteção (Vide anexo croqui de instalação)

Fio terra: deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando danos ao produto e riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento adequado, observe as instruções da norma NBR 5410 - ABNT, seção aterramento.

Não utilizar em hipótese alguma extensões elétricas, plugues T, benjamins ou similares para ligação de outros aparelhos na mesma tomada de força. Isso poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica e/ou mau contato. As sobrecargas podem provocar um aquecimento prejudicial à isolação, às ligações, aos terminais ou nas proximidades dos condutores, ocasionando danos e até a queima das instalações e do produto.

Oscilação de tensão: se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com avariação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou para casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal máxima.

Tensão do equipamento: verifique se a tensão de ligação do equipamento é a mesma da rede

É obrigatória a disponibilização do condutor de aterramento para ligação no equipamento no ato da instalação.

Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as informadas nas especificações técnicas do produto, em caso de dúvida consulte um eletricitista especializado.

RECOMENDAÇÕES ESPECÍFICAS DE SEGURANÇA PARA ESTE EQUIPAMENTO

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto. Caso contrário pode trazer danos a sua coluna.
- Mantenha sempre crianças e animais longe do fogão quando em uso, pois o fogão atinge altas temperaturas.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.
- Verifique sempre as datas de validades das mangueiras e reguladores.
- Desligue o disjuntor antes de qualquer manutenção.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio terra.
- Não use extensão elétrica.
- Não seguir as orientações pode ocasionar risco de vida, incêndio ou choque elétricos.

Rede Elétrica

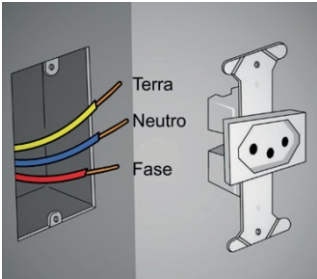
A rede elétrica deve estar de acordo com as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR 5410 - ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A adequação deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas, residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.

É obrigatório a disponibilização de aterramento.

Certifique-se de que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno encontradas na placa de identificação, localizada na parte traseira do forno e na tabela de dimensionamento elétrico abaixo.

RANGE TOP		
TENSÃO	110V	220V
CORRENTE	12A	6A
FREQUÊNCIA	60HZ	
POTÊNCIA	1,3KW	
DISJUNTOR	15A	9A



O Range Top utiliza um cabo de alimentação 3X2,5mm² IEC6022-5 220V, logo é necessário instalar uma tomada conforme a especificação abaixo:

A: Tomada entrada 4mm com amperagem de até 20 ampéres

B: Plug 4mm com amperagem de até 20ampéres 250V~



INSTALAÇÃO COM BOTIJÃO (GLP)

Verifique a distância entre o botijão e o fogão. Nunca faça emenda na mangueira. Comprimento permitido para a mangueira de PVC é de no máximo de 1,25 m. Para outras condições de instalação deve-se adequar o gás segundo a NBR 15526 (para outras informações contatar a assistência técnica Wictory).

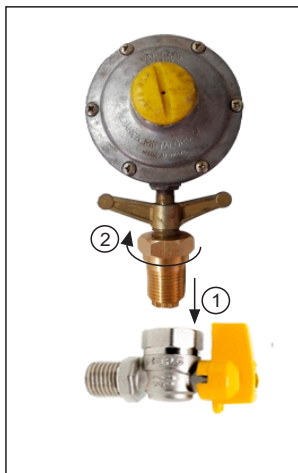
1. Retirar a válvula de retenção que acompanha a mangueira.
2. Certifique-se de que o registro regulador de gás esteja fechado e só então rosqueie-o no botijão.
3. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas, se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação. Se persistir o problema contatar a assistência técnica Wictory.



Eliminar válvula de retenção

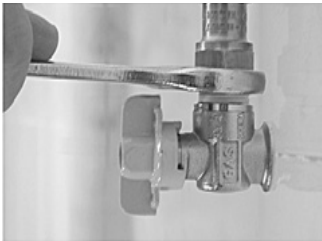
INSTALAÇÃO COM GLP ABASTECIDO COM CAMINHÃO

1. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.
2. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante ou veda rosca para auxiliar a vedação. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando assim o estrangulamento para passagem de gás.



INSTALAÇÃO COM GÁS ENCANADO (GN)

1. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.
2. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante ou veda rosca para auxiliar a vedação. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando assim o estrangulamento para passagem de gás.



QUEIMADORES

1. Verifique se todos queimadores estão bem encaixados, jamais acenda o fogo sem que os queimadores (bocas) e as capas (espalha chama) estejam encaixados corretamente. Isso evita má formação da chama e deformações nas peças.
2. Todos queimadores possuem acendimento automático e sensor de chama, para segurança do equipamento.
3. Em caso de falta de energia você pode acender os queimadores usando fósforo, conforme procedimento acima.

CONSUMO DOS QUEIMADORES

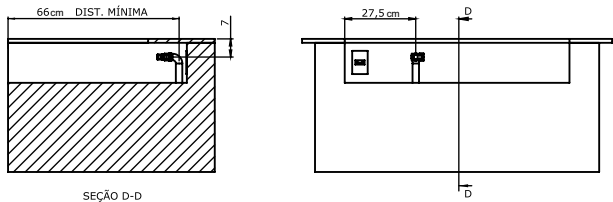
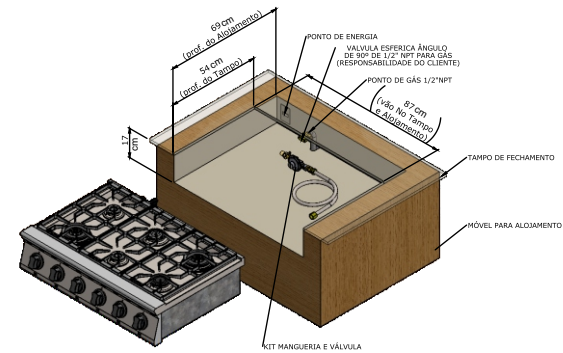
Queimador		Potência				Consumo GLP	Consumo GN
		Mínima		Máxima			
		KW	kCal	KW	kCal	Kg/h	m³/h
Dual-chama		3,90	3351	4,5	4730	0,41	0,5
Rápido		1,25	1074	3,3	2835	0,25	0,3
Semi-rápido		0,70	601	2	1720	0,15	0,18

Observações:

A válvula reguladora de gás para o uso em gás GLP e GN nos fogões gourmet deve atender as seguintes especificações:

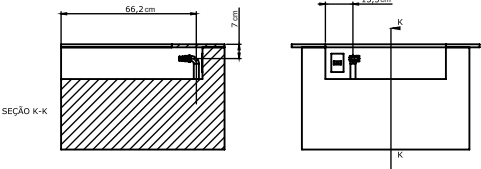
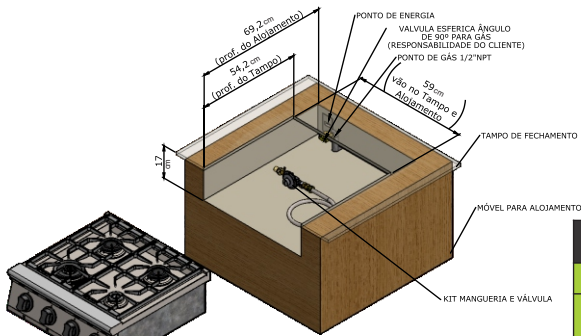
- Pressão de saída: 2,80 kPa
- Vazão: 5 a 7 kg/h.

CROQUI DE INSTALAÇÃO RANGE TOP 6 QUEIMADORES



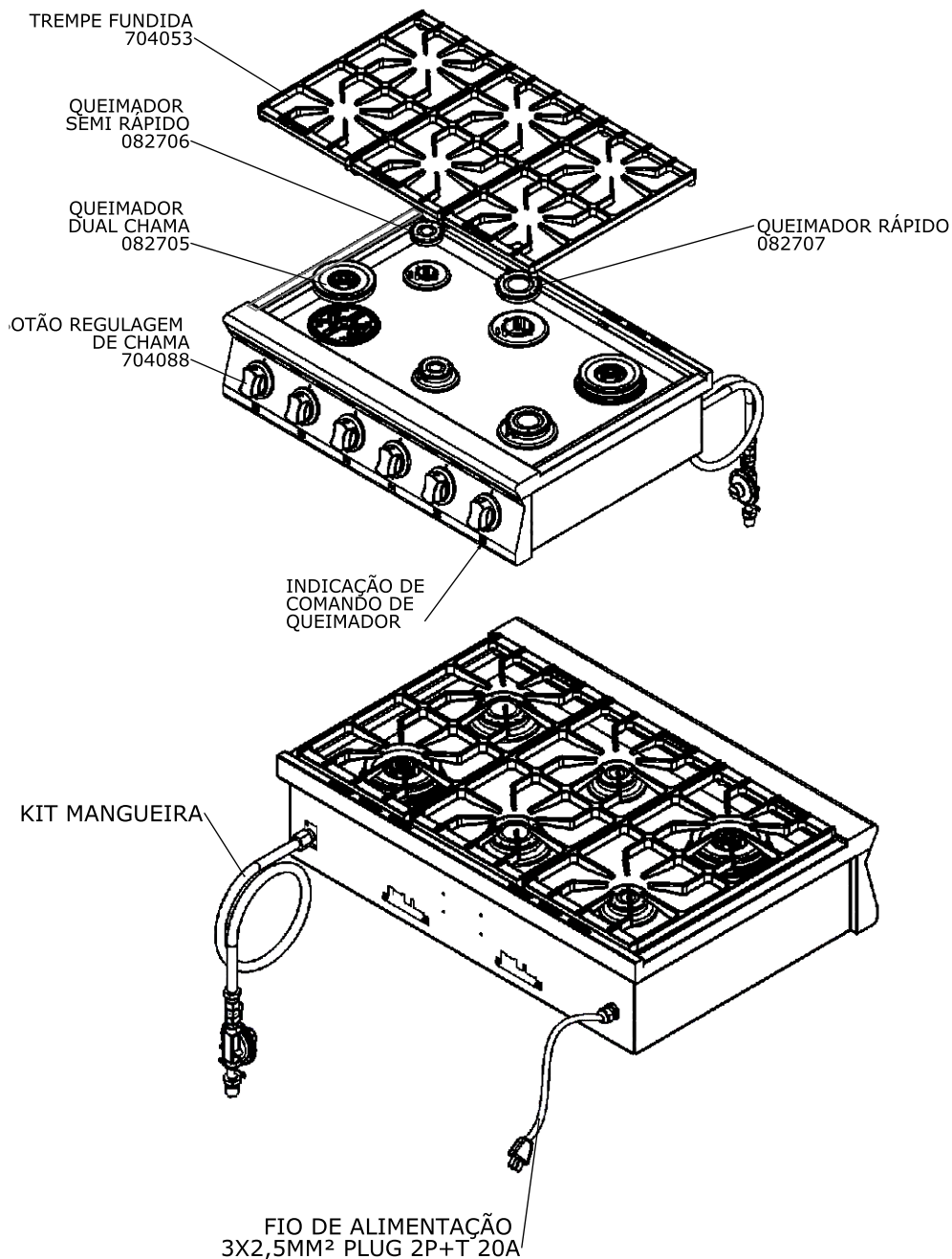
Requisitos necessários para instalação (Cliente)			
Rede Elétrica	Disjuntor	110 V	220 V
		2 vias - 15A	2 vias - 9A
	Tomada	2P+T ABNT - NBR 14136 - 20A	
Rede de Gás	Fiação elétrica	Bitola do Fio 1,5 mm²	
	Pressão Mínima	2,8 kPa	
	Vazão Mínima	4 Kg/h	
Móvel	Ponto de Espera	Registro esfera angular 90° para gás	
	Peso do Produto	31Kg	

CROQUI DE INSTALAÇÃO RANGE TOP 4 QUEIMADORES



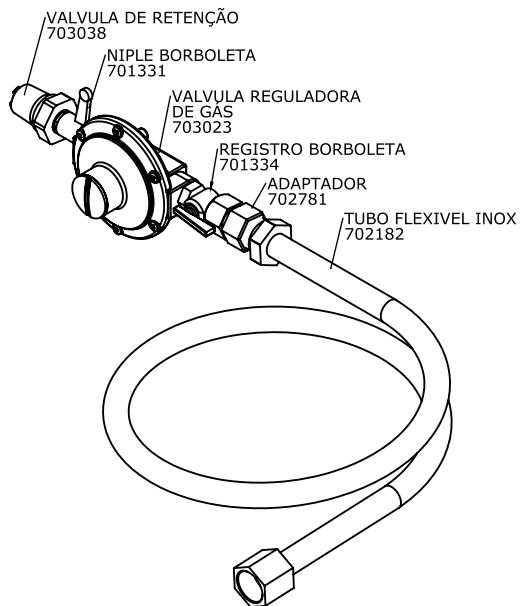
Requisitos necessários para instalação (Cliente)			
Rede Elétrica	Disjuntor	110 V	220V
		2 vias - 15A	2 vias - 9A
	Tomada	2P+T ABNT - NBR 14136 - 20A	
Rede de Gás	Fiação elétrica	Bitola do Fio 1,5 mm²	
	Pressão Mínima	2,8 kPa	
	Vazão Mínima	4 Kg/h	
Móvel	Ponto de Espera	Registro esfera angular 90° para gás	
	Peso do Produto	23Kg	

CONHECENDO SEU RANGE TOP

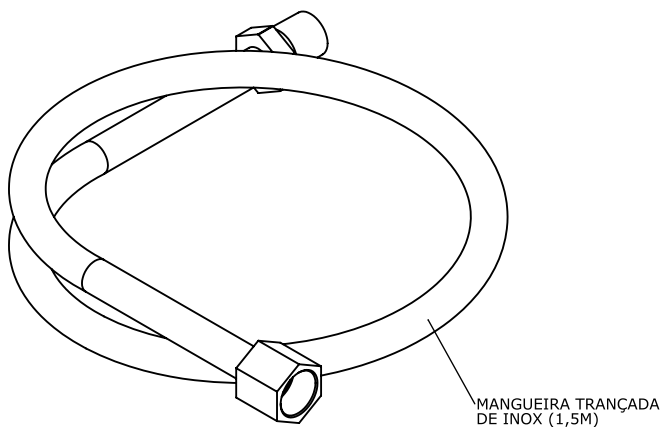


ITENS QUE ACOMPANHAM O RANGE TOP

KIT MANGUEIRA PARA FOGÃO GLP (082783)

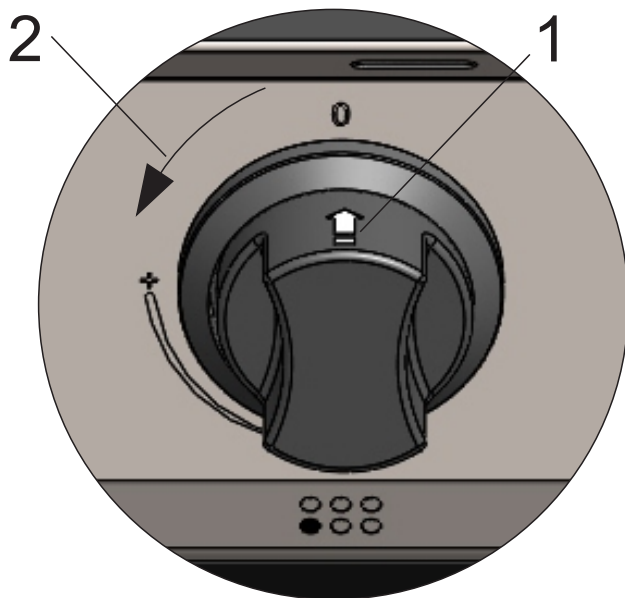


MANGUEIRA PARA FOGÃO GN (702182)



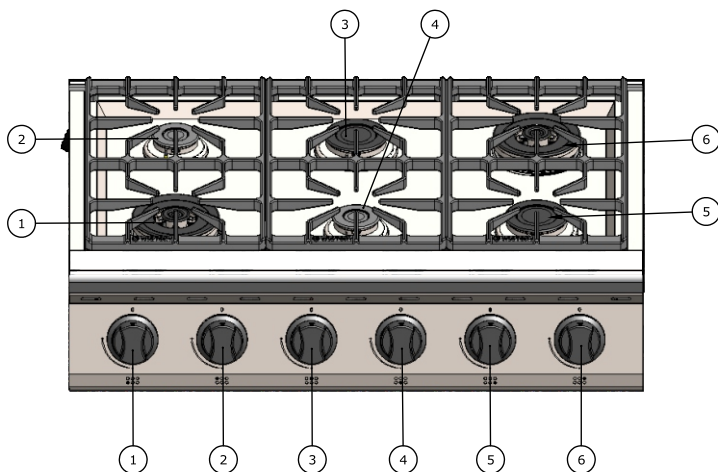
OPERANDO O RANGE TOP

PARA ACENDER O QUEIMADOR PROCEDER DA SEGUINTE FORMA:



1- EMPURRAR O BOTÃO PARA DENTRO DO PAINEL;
2- AINDA MANTENDO O BOTÃO PRESSIONADO GIRE EM SENTIDO ANTI-HORARIO ATÉ ALINHA COM O SINAL DE '+' NO PAINEL E O MANTENHA PRESSIONADO POR 3 SEGUNDO AFIM DO SENSOR DE CHAMA ENTRAR EM AÇÃO.

SEQUÊNCIA DOS BOTÕES E QUEIMADORES



ACESSÓRIO PARA AQUISIÇÃO



CHAPA BIFETEIRA - 703275
(USADA SOBRE A TREMPÉ)

CUIDADOS COM AS PANELAS

- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades.
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as grades. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente.
- Evite deixar cabos de panelas voltados para fora do fogão.
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestimento da mesa ou do forno, pois eles podem entupir ou causar super aquecimento.
- Utilize somente utensílios resistentes ao fogo.
- Quando usar todas as bocas simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22cm.
- Quando usar as bocas individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetro de acordo com o tipo de queimador conforme tabela.

IMPORTANTE

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam sobre as grades.
- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trempes).
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos manípulos para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha aproximadamente 2 cm conforme figura.



ERRADO



ERRADO



CERTO

Tabela com diâmetros de panelas adequados para cada queimadores:

Queimador	Panela (Ø)
Dual-chama	15 a 24
Rápido	12 a 18
Semi-rápido	8 a 14

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Atenção!

- Não deixe acumular gordura na mesa ou outras partes do fogão.
- Retire o plugue do ponto de instalação elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão.
- Caso ocorra derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimentos e atração de insetos.

Informação importante sobre seu produto inox e esmaltado

Todo os tipos de aços inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes, água sanitária e se sofrerem qualquer tipo de riscos.

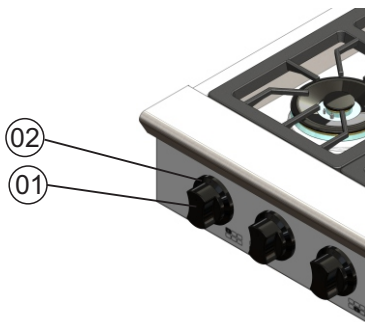
Todo tipos de produtos esmaltados, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão e desbotamento da cor, quando atingidos por produtos de limpeza que contenha cloro, como alvejantes, água sanitária e se sofrerem qualquer tipo de riscos.

MANÍPULOS REMOVÍVEIS

Para facilitar a limpeza, os manípulos da mesa podem ser removíveis. Para removê-los, simplesmente puxe-os para frente quando na posição fechada. Para montá-los novamente, basta encaixa-lo no eixo.

01 - Botão fogão

02 - Canopla



Cuidados especiais para limpeza

Utilize sempre um pano ou uma esponja macia com sabão ou detergente, suave ou neutro.

Se houver, derramamento de líquidos na mesa de inox, limpe apenas com detergente neutro, água e um pano macio.

Seque imediatamente todas as partes do fogão após a limpeza, para evitar manchas.

Nunca utilize papel alumínio ou similares na mesa de inox, evitando manchas e amarelamento.

Nunca utilize objetos pontiagudos para efetuar a limpeza do forno ou da mesa.

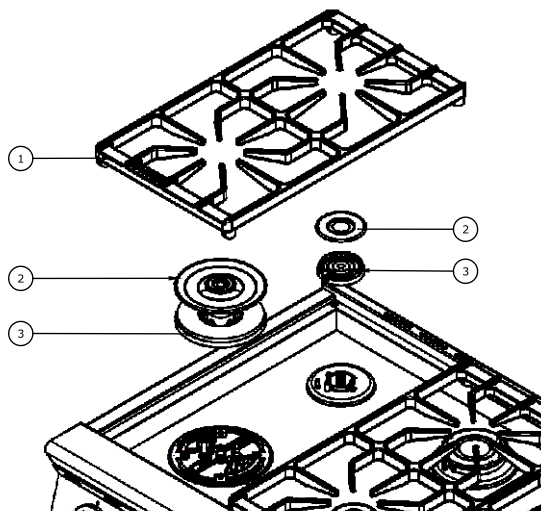
Para a limpeza das partes de inox utilize produto apropriado para aço inox, aplicando com esponja macia após utilize um pano umedecido para remoção do excesso do produto.

Para a limpeza das partes esmaltadas utilize detergente neutro aplicando com esponja macia após utilize pano umedecido para remoção do excesso do produto.

LIMPEZA DOS QUEIMADORES

Para limpeza dos queimadores proceda da seguinte forma.

- Remova as trempes (01),
- Após remova o espalha chamas (02),
- Em seguida remova a coroa (03),
- Efetuada a limpeza, recoloque o queimador respeitando os encaixes que o mesmo contém.



IMPORTANTE

Ao limpar o chão, evite respingar produto de limpeza no produto, pois a maioria desses produtos contém cloro em sua composição e podem danificar o inox.

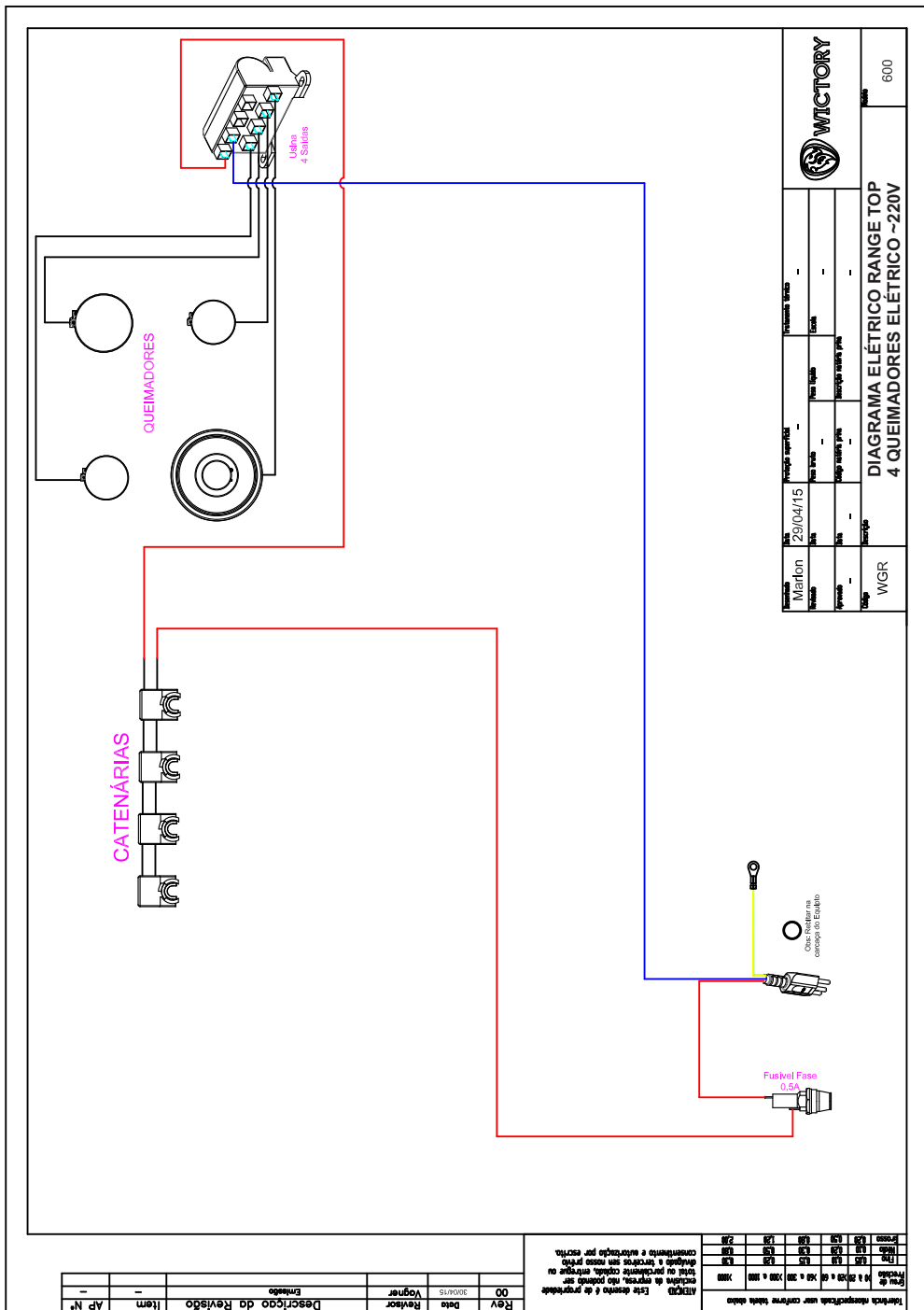
Manutenção

Para esse equipamento contempla-se visita técnica a domicílio para eventuais falhas. Caso constatado defeito por mau uso ou fora do tempo de garantia fornecido pela fabricante, os custos serão cobrados.

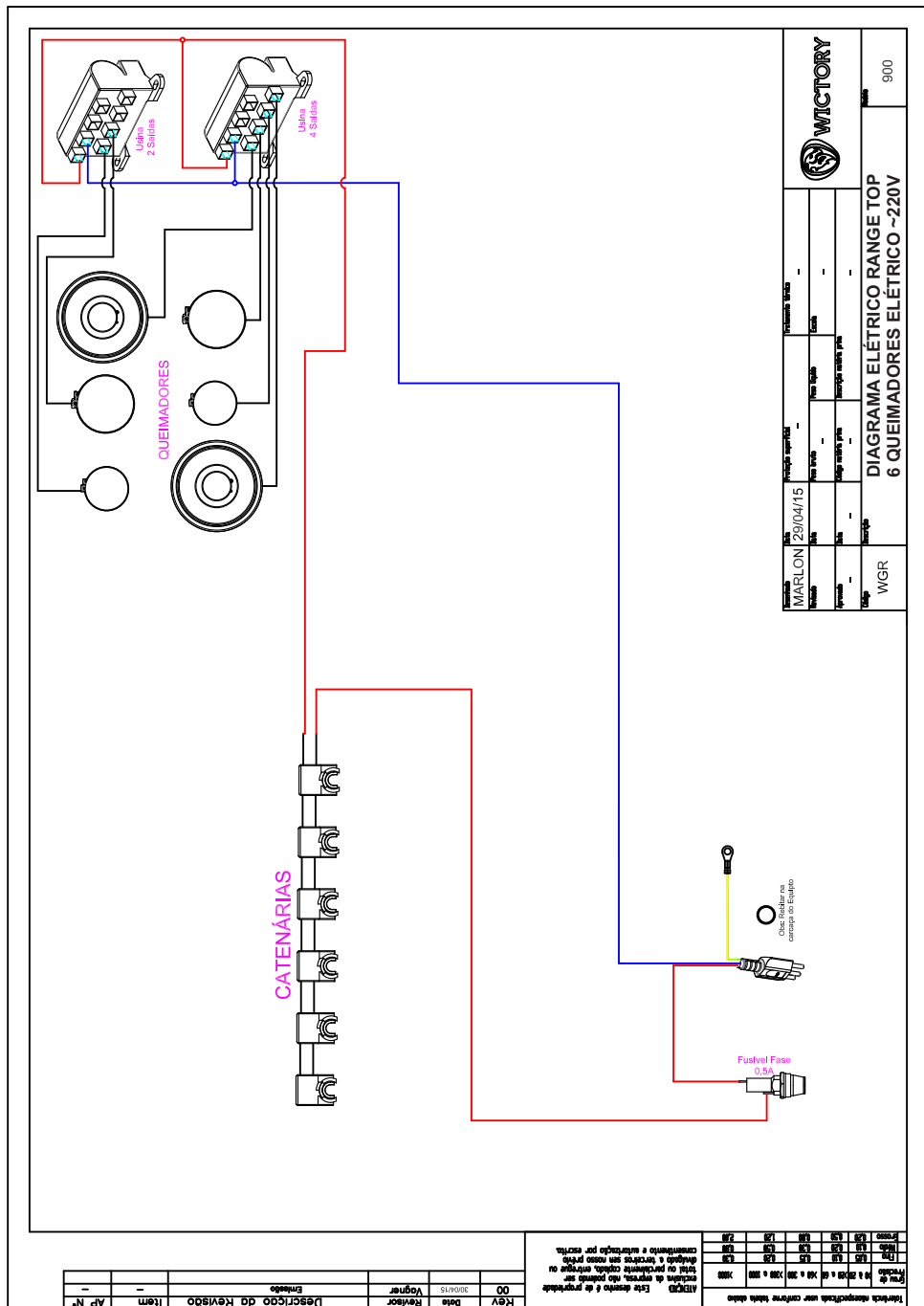
SOLUCIONANDO PROBLEMAS:

PROBLEMA	VERIFICAR SE
O fogão não acende	O botijão não está vazio
	O regulador de gás está fechado
	A mangueira de gás está dobrada
	Os queimadores estão sujos ou molhados
	Os queimadores estão bem instalados
	O gás está no fim
A chama está amarela, escurecendo painéis ou se apagando	A mangueira de gás está dobrada
	O gás está no fim
	Os queimadores estão sujos ou molhados
	Os queimadores estão bem instalados
O acendimento automático não funciona	Os queimadores estão sujos ou molhados
	Os queimadores estão bem instalados
	O cabo de força do fogão está ligado a tomada
	As velas e sensor estão secos e limpos
	Falta de energia elétrica
	Pressione o botão de acendimento automático por no mínimo 05 segundos
Você sente cheiro de gás (vazamento)	Todos os botões estão fechados
	A mangueira está furada ou mal encaixada
	As abraçadeiras estão soltas
	O regulador está com vazamento

Esquema elétrico Range Top Gourmet / 4 queimadores



Esquema elétrico Range Top Gourmet / 6 queimadores



TERMO DE GARANTIA

Todos os produtos Wictory estão garantidos contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda.

- 3 primeiros meses - garantia legal

- 9 meses restantes - garantia especial, concedida pela Wictory;

A garantia abrange a substituição de peças e mão de obra para reparo de defeitos de fabricação constatados e efetivados pela Rede de Assistência Técnica Wictory;

A Wictory reserva-se no direito de modificar as especificações ou introduzir melhoramentos em seus produtos em qualquer época, sem qualquer obrigação de efetuar estas nos produtos vendidos anteriormente, bem como o direito de não estabelecer prazo mínimo para fornecimento de peças originais para reposição ao encerrar a fabricação de determinado produto.

A garantia não cobre

Quebra de vidros;

Queima de lâmpadas e led's;

Utilização de algum componente do KIT Mangueira que não foi fornecido originalmente pela fábrica;

Perfil silicone da porta (quando aplicável);

Falhas ou danos no produto em decorrência de mau uso, efeitos de corrosão decorrentes de produtos químicos abrasivos não indicados neste manual, ligações elétrico-hidráulicas inadequadas ou em desacordo com as instruções contidas neste manual ou croqui de instalação;

Instalação do equipamento;

Trocas de tensão e conversões no produto;

Não funcionamento do equipamento em virtude de oscilações de energia acima do estabelecido nas normas e leis nacionais;

Peças e partes danificadas após o recebimento, por inundação, descargas atmosféricas e outros fenômenos naturais;

Funcionamento anormal decorrente da falta de limpeza ou excesso de resíduos, ou ainda decorrente da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;

Despesa por atendimento quando não for constatado nenhum defeito;

Limpeza de queimadores e tubos trocadores de calor por motivo de sujeira na rede de gás.

Responsabilidade do Cliente

- Operar o produto dentro das condições indicadas pelo manual e treinamento;

- Redimensionamento de portas, paredes ou janelas;

- Guindastes ou meios para movimentação e acomodação do equipamento no local;

- Pontos hidráulicos, gás e elétricos prediais, como: tomadas, disjuntores e tubulações;

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassamento de peças;
- Falta de peças;
- Penetração de água ou outros líquidos.

Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica imediatamente.

Condição de Atendimento

O cliente deve informar a Nota Fiscal e o Número de Série do produto no momento da solicitação do serviço de instalação ou garantia. O Número de Série deverá ser consultado na placa de identificação do produto .

 WICTORY <i>gourmet</i>		Wictory Equipamentos para Cozinha Ltda Abramo J. Mazzochi 396C - Pioneiro - Cep: 95042-010 Casas do Sul / RS - Brasil - Fone / Fax (54) 3289-3600 CNPJ 08.719.162/0001-96 - IE 0290467101 www.wictorygourmet.com.br Ind. Brasileira / Hecho en Brasil / Made in Brazil	
Tensão		Linha Wictory Gourmet	
Mono	☐ 127V~	☐ WGR ☐ WGF ☐ WGP	
	☐ 220V~		
Frequência		Modelo	Alimentação
☐ 60 Hz ☐ 50 Hz		☐ 04	☐ Elét.
		☐ 06	☐ GLP
			☐ GN
IP _____		Potência (kW)	
Classe I		Mesa _____	
Corrente _____ A		Forno _____	
		Nº Série _____	
		Data Fabricação ____ / ____ / 201 ____	

A solicitação de conserto em garantia deverá ser feita pelo cliente diretamente ao Departamento de Pós Vendas através do fone: (54) 3289.3600 ou pelo e-mail posvendas@wictory.com.br.

O tempo de atendimento técnico poderá variar entre as diferentes regiões do país em virtude do deslocamento e disponibilidade da Rede de Assistência Técnica Autorizada. O atendimento técnico só será executado mediante emissão de Ordem de Serviço emitida pela Wictory para sua Rede de Assistência Técnica Autorizada.

[illegible]



WICTORY

Gourmet

Dezembro / 2020

As imagens contidas nesse material são meramente ilustrativas, o fabricante se coloca no direito de alterar o produto sem prévio aviso

Dúvidas, sugestões ou reclamações

entre em contato conosco:

+55 (54) 3289.3600

posvendas@wictory.com.br

Acesse nossas redes sociais



por uma alimentação + saudável e responsabilidade ambiental

Rua Abramo João Mazzochi, 396 - Pavilhão C3 - 95042-010 - Bairro Pioneiro - Caxias do Sul/RS

Tel: +55 (54) 3289.3600

www.wictory.com.br

082835 R00 19/05/21 - 24