

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 90 DIAS (3 meses)

- 1 A METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA. Garante ao primeiro Comprador/Consumidor deste produto adquirido do revendedor Autorizado, contra qualquer defeito de matéria prima e montagem que o mesmo apresentar no prazo de 90 dias (3 meses), e que impeçam seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.
- 2 O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos **ITAJOBI FOGÕES** a fazer constar na Nota Fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o manual de Instrução.
- **3** Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos deverão ser efetuados pela nossa Assistência Técnica Autorizada.
- **4** Dentro do período da garantia o produto entregue em qualquer revendedor autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota fiscal e o presente termo de Garantia devidamente preenchido.
- **5** Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes de natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa Assistência Técnica Autorizada.
- **6** Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão de obra correrão por conta do usuário.

Preencher os campos no ato da venda, o não preenchimento implicará na perda da Garantia.

Nome:
RG:
CPF:
Produto:
Vendedor:
Loja:
Data Compra: / Nota Fiscal Nº:
Número de Série:



METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

Fone/Fax: (17) 3546-9600
sac@itajobifogoes.com.br
Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155
Parque Industrial Abel Pasiani
Caixa Postal 054 - Cep: 15840-000 - Itajobi - SP

Fritador Elétrico Tacho



Manual de Instruções e Certificado de Garantia



Índice

•	Instruções de segurança
•	Vista explodida
•	Descrição dos componentes
•	Especificações técnicas
•	Instruções de uso
•	Energia elétrica
•	Esquema elétrico
•	Análise e resolução de problemas
•	Limpeza
•	Manutenção
•	Certificado de garantia

Posição Inicial

Para seguir todos os passos de ligação do aparelho, antes o usuário terá que acoplar o mesmo de forma correta para que a resistência liguei. Conforme imagem abaixo:





Análise e Resolução de Problemas

Problemas	Causas	Soluções	
	* Falta de energia elétrica	* Verifique se o plug está conectado na tomada e/ou se há energia na rede elétrica.	
* Máquina não liga	* Problema no circuito elétrico interno ou externo na máquina	* Chame a assistência Técnica Autorizada.	
	* Resistência e/ou Termostato que imado (s).	* Chame a assistência Técnica Autorizada.	
* Óleo ferve demasiadamente	* Termostato defeituoso	* Chame a assistência Técnica Autorizada.	
* Máquina não liga	* Protetor térmico ativado	* Desrosquear o botão do termos tato de segurança e verificar se ele está ativado, se estiver, aperte o botão e verifique se a máquina ligará.	

Limpeza

- 1. A limpeza do aparelho deverá ser feita sempre após sua utilização.
- **2.** Nunca faça limpeza com o aparelho ligado à rede elétrica, desligue-o da tomada.
- 3. Para fazer a limpeza do aparelho retire o óleo com auxilio de uma caneca. Antes de retirar o óleo verifique que o mesmo esteja frio.
- **4.** Após a retirada do óleo da cuba, lave o interior do mesmo com água e sabão neutro, enxágüe-o e seque-o. O painel de controle deverá ser limpo com um pano levemente úmido. Para o restante da máquina utilize água e sabão neutro.
- **5.** Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- **6.** A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

Manutenção

- 1. Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- **2.** Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada..



Energia Elétrica

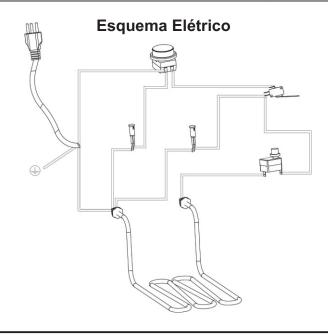
Este aparelho foi projetado para atender as duas voltagens, isto é, 127 V ou 220 V. Porém, antes da utilização você deverá se atentar se o aparelho tem a mesma voltagem que sua rede.

Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente, causando danos no mesmo e na rede elétrica, portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.

Protetor Térmico: os aparelhos possuem um protetor térmico de segurança. Sua função é de desativar a entrada de energia quando a temperatura ultrapassar os 200 °C. O aparelho só será religado quando o usuário apertar o botão no termostato de segurança após a temperatura baixar dos 200 °C. Caso o aparelho venha a desligar por repetidas vezes, entre em contato com a assistência técnica.

Superfícies Quentes: este aparelho gera calor e deixa escapar vapores quando em uso. Para evitar o risco de queimaduras, incêndios ou danos às pessoas, ou aos objetos, tome sempre as precauções adequadas.

O fritador não deve ser deslocado ou movido quando este estiver com óleo aquecido/frio e/ou quando estiver ligado.





Instruções de segurança

AVISO: Todo aparelho elétrico apresenta certo risco de incêndio e choque elétrico. É importante seguir todas as instruções de segurança. Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- Leia atentamente todas as instruções de uso.
- 2) Em caso de emergência, retire o plugue da tomada de energia elétrica.
- 3) Evite o contato com as partes aquecidas. Manuseie o produto com luvas térmicas.
- 4) Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 5) Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (cordão de alimentação).
- 6) Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- 7) 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.
- **8)** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 9) Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto e antes de limpá-lo. Deixe esfriar antes de proceder a limpeza.
- 10) Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
- 11) Certifique-se que o nível do óleo sempre esteja acima do nível mínimo indicado, pois o nível do óleo abaixo do especificado pode resultar em incêndio.
- **12)** Não recomendamos o uso de peças que não sejam originais de fábrica, pois podem causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.
- 13) Não utilize o aparelho ao ar livre ou em lugares molhados.



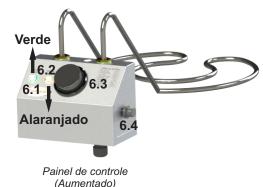
Identificar qualquer terminal que é destinado para a conexão de um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (terra) eletrodo.











4 2

Descrição dos Componentes

	1	Estrutura	6	Paine
	2	Pé de borracha	6.1	Lâm
	3	Cuba / Tacho	6.2	Lâm
	4	Resistência	6.3	Term
	5	Cesto	6.4	Term

6	Painel de controle				
6.1	6.1 Lâmpada piloto de energia				
6.2 Lâmpada piloto de temperatura					
6.3	6.3 Termostato				
	Termostato de segurança				

Especificações Técnicas

(Itajobi)	Tacho	45 cm	Tacho 55 cm		
Fogoes	127 V	220 V	127 V	220 V	
Capacidade Min de Óleo	5 L	5 L	6 L	6 L	
Capacidade Máx de Óleo	7 L	7 L	9 L	9 L	
Carga máxima	0,5 Kg	0,5 Kg	0,7 Kg	0,7 Kg	
Potência	2400 W	3500 W	2400 W	3500 W	
Ajuste de Temp.	50-190°C	50-190°C	50-190°C	50-190°C	
Consumo médio	2,4 kWh	3,0 kWh	2,4 kWh	3,0 kWh	
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	
Amperagem	18,89 A	15,90 A	18,89 A	15,90 A	



Instruções de uso

- 1) Retire toda a proteção de PVC (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu fritador em funcionamento.
- 2) Antes de usar o aparelho pela primeira vez **limpe a cuba e a resistência** com um pano úmido.
- 3) Certifique-se que a **tensão elétrica** de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto.
- **4) Conecte o aparelho a rede elétrica**. (A lâmpada sinalizadora se acenderá indicando que o aparelho foi conectado).
- 5) Abasteça a cuba com óleo (a quantidade de óleo a ser utilizada no fritador pode variar de acordo com o tipo de alimento. Alimentos pesados requerem cuidados ao serem fritos para que o óleo não respingue demasiadamente. Respeite as quantidades mínimas e máximas de óleo indicadas na cuba).
- 6) Selecione a temperatura desejada utilizando o controle de temperatura. (Ao alcançar a temperatura desejada a luz piloto de controle apagará. Durante a fritura a luz de controle deverá apagar e acender mostrando que a temperatura está sendo controlada.)
- 7) Preparar e colocar os alimentos a serem fritos dentro do cesto.
- 8) Introduza o cesto lentamente a fim de evitar transbordamento e salpicos. (Deve-se ter cuidado a surtos de ebulição quando for alimentos muito molhados ou com carga excessiva)
- 9) O fritador não deve ser deslocado ou movido quando este estiver com óleo aquecido/frio e/ou quando estiver ligado.
- 10) Ao constatar que o alimento está no ponto desejado, **levante o cesto e** deixe escorrer um pouco para eliminar o excesso de óleo nos alimentos.
- 11) Desligue o aparelho da tomada e espere esfriar completamente antes de fazer a limpeza.
- 12) Verifique o acúmulo de resíduos de fritura no fundo do reservatório, fazendo a limpeza periódica. Cuidado ao reutilizar o óleo, este tem um ponto de inflamação reduzido e é mais propenso ao surto de ebulição.

ATENCÃO:

Tenha muito cuidado ao despejar os produtos a serem fritos quando o óleo estiver aquecido, os mesmos deverão ser colocados de forma gradual(lenta). O borbulhamento deve ser evitado. Levante o cesto quando começar o borbulhamento, depois introduza novamente o cesto no óleo. Repita a operação tantas vezes forem necessárias. O borbulhamento será intenso quando os produtos despejados estão em baixa temperatura.