

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 **ITAJOBÍ 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 Cuba (1 e 2 Cubas)



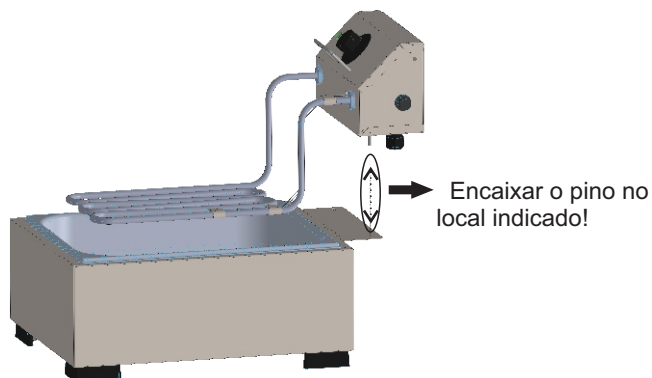
**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**

Índice

• Instruções de segurança.....	3
• Vista explodida.....	4
• Descrição dos componentes.....	4
• Especificações técnicas.....	4
• Instruções de uso.....	5
• Energia elétrica.....	6
• Esquema elétrico.....	6
• Análise e resolução de problemas.....	7
• Limpeza.....	7
• Manutenção.....	7
• Certificado de garantia.....	8

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
* Máquina não liga	* Falta de energia elétrica	* Verifique se o plug está conectado na tomada e/ou se há energia na rede elétrica.
	* Problema no circuito elétrico interno ou externo na máquina	* Chame a assistência Técnica Autorizada.
	* Resistência e/ou Termostato queimado(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 termostato 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 auxílio 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.

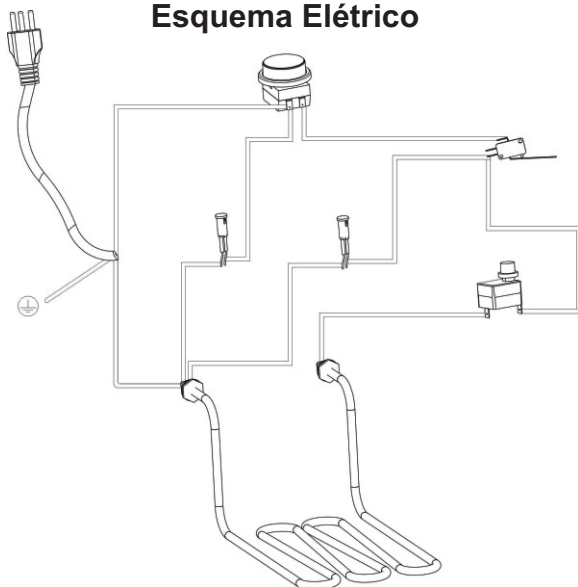
Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente, causando danos no mesmo e na rede elétrica, portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.

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.

Esquema Elétrico



Instruções de segurança

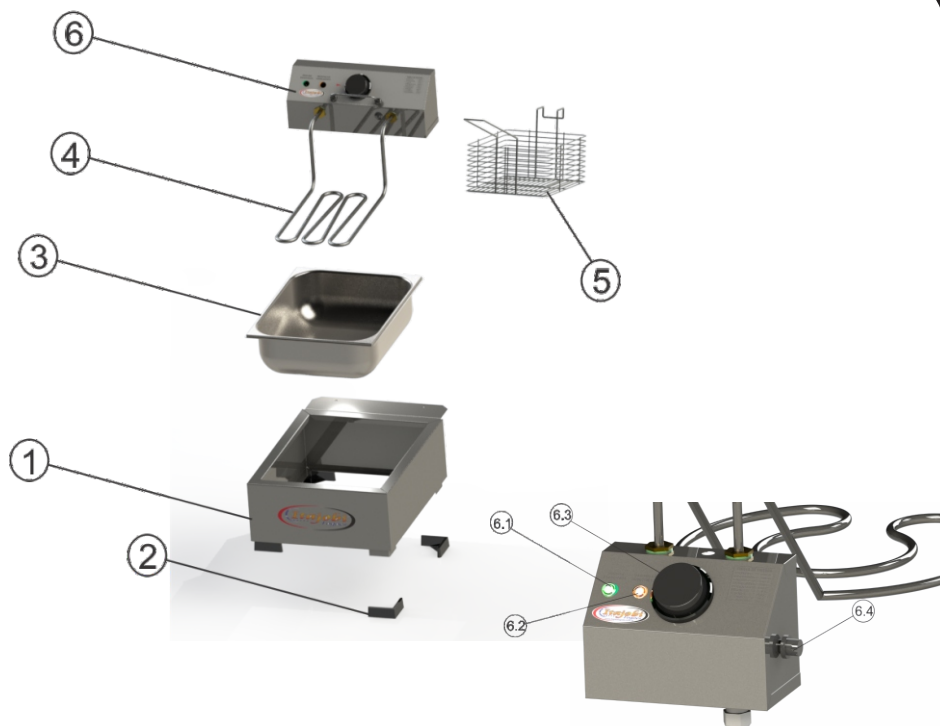
AVISO: Todo aparelho elétrico apresenta certo risco de incêndio e choque elétrico. É importante seguir todas as instruções de segurança. Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1) 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.



Terra de Proteção

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.



Descrição dos Componentes

1	Estrutura	6	Painel de controle
2	Pé de borracha	6.1	Lâmpada piloto de energia
3	Cuba / Tacho	6.2	Lâmpada piloto de temperatura
4	Resistência	6.3	Termostato
5	Cesto	6.4	Termostato de segurança

Especificações Técnicas

	Eritax 1 cuba		Eritax 2 cubas	
	127 V	220 V	127 V	220 V
Capacidade Min de Óleo	2,5 L	2,5 L	2 x 2,5 L	2 x 2,5 L
Capacidade Máx de Óleo	4 L	4 L	2 x 4 L	2 x 4 L
Carga máxima	0,5 Kg	0,5 Kg	2 x 0,5 Kg	2 x 0,5 Kg
Potência	1950 W	2950 W	2 x 1950 W	2 x 2950 W
Ajuste de Temp.	50-190° C	50-190° C	50-190° C	50-190° C
Consumo médio	2,0 kWh	3,0 kWh	2 x 2,0 kWh	2 x 3,0 kWh
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Amperagem	15,35 A	13,40 A	2 x 15,35 A	2 x 13,40 A
Dimensões	650 x 240 mm	650 x 240 mm	650 x 240 mm	650 x 240 mm

Instruções de uso

- Retire toda a proteção de PVC** (película para proteção do aço inox) antes de colocar seu fritador em funcionamento.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez **limpe a cuba e a resistência** com um pano úmido.
- Certifique-se que a **tensão elétrica** de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta do produto.
- Conecte o aparelho a rede elétrica.** (A lâmpada sinalizadora se acenderá indicando que o aparelho foi conectado).
- 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).
- 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.)
- Preparar e colocar os alimentos a serem fritos dentro do cesto.**
- 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)
- O fritador não deve ser deslocado ou movido** quando este estiver com óleo aquecido/frio e/ou quando estiver ligado.
- 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.**
- Desligue o aparelho da tomada e espere esfriar completamente antes de fazer a limpeza.**
- 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.

ATENÇÃO:

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.