

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 6 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** – É responsabilidade do cliente contatar a **ITAJOBI FOGÕES** caso haja algum defeito de fabricação do produto, através do SAC pelo telefone (17) 3546-9600 ou pelo e-mail sac@itajobifogoes.com.br.
- 3** – 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.
- 4** – Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada da marca **ITAJOBI FOGÕES**.
- 5** – 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.
- 6** – Esta Garantia não cobre vidros, lâmpadas, resistências, fusíveis, solenóides e controladores digitais. Defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes de natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa Assistência Técnica Autorizada, transportes realizados por terceiros e defeitos na rede elétrica, também não são cobertos pela garantia.
- 7** – Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão de obra correrão por conta do usuário.
- 8** – A montagem dos produtos deverá ser executada com equipamentos de segurança e ferramentas adequadas ao tipo do produto. A empresa **ITAJOBI FOGÕES** não se responsabilizará por danos físicos providos da falta de uso dos mesmos.

**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: _____



METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155
Parque Industrial Abel Pasiani
Cep: 15840-000 - Itajobi/SP
Caixa Postal 054

Fone/Fax: (17) 3546-9600
sac@itajobifogoes.com.br

Fritador Cuba à Gás



**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**

ATENÇÃO: NUNCA COLOCAR PARA FRITAR SALGADOS CONGELADOS. DEIXE SEMPRE O SALGADO DESCANSAR (DESCONGELAR), PARA DEPOIS COLOCAR NA FRITADEIRA QUANDO O ÓLEO JÁ ESTIVER AQUECIDO.

*** SALGADOS CONGELADOS FICAM CRUS POR DENTRO OU PODEM ENCHARCAR ***

Descrição das Peças

- * Cesto fabricado em aço inox;
- * Estrutura fabricada em aço inox;
- * Sistema de acendimento dos queimadores através de gaveta;
- * Soleira em PVC;
- * Termômetro;
- * Botão 5 posições para regulagem das chamas;

Instruções de Segurança

- * Mantenha a fritadeira em uma superfície segura e plana, assim não há perigo da mesma tombar;
- * Crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas não devem manusear o produto;
- * Quando em funcionamento, mantenha sempre com a medida de óleo correta;
- * Após suas utilização a fritadeira deverá ser guardada em local seco;
- * Nunca deve-se manusear o produto quando o mesmo estiver em funcionamento;
- * Sempre espere o óleo esfriar para manusear o produto, com muito cuidado.
- * 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.

Quantidade de Óleo

	Tamanho do Tacho	Quantidade de Óleo
Cuba	5 Litros	4 Litros

Instalação do Gás

As fritadeiras à gás funcionam em baixa pressão, ou seja a mangueira deve ser ligada no botijão com um regulador de gás. Para instalá-lo, o usuário precisa colocar uma abraçadeira em cada ponta da mangueira.



Após a instalação da mangueira no botijão de gás, é imprescindível que o usuário verifique se não há vazamento nas ligações da mangueira.

Para realizar isto utilize sabão ou detergente, caso produza bolhas é sinal de que há vazamento.

****Nunca deve-se utilizar fogo para realizar tal tarefa.****



NUNCA UTILIZAR MANGUEIRA ALTA PRESSÃO.

Manuseio

A fritadeira à gás somente deverá ser ligada após a colocação do óleo para a fritura.

Primeiramente deve-se emergir o cesto vazio no tacho de óleo quente e em seguida colocar lentamente os alimentos para fritar.



1ª Posição: Nesta posição a chama exerce sua capacidade máxima.

5ª Posição: Nesta posição a chama exerce sua capacidade mínima.

Com o botão totalmente na vertical, a saída de gás se encontra fechada, ou seja, o registro está desligado.

Atenção

Em temperatura superior a 180°C o óleo se torna nocivo à saúde.

É importante que o óleo usado na fritadeira à gás seja de boa qualidade e coado frequentemente.

A fritadeira à gás tem garantia de 6 MESES a contar da data de sua aquisição. A garantia é exclusiva para a substituição de peças que, se comprovado, apresentem defeitos de fabricação ou de material.

Obs: O mal manuseio ou uso não será responsabilidade do fabricante, sendo assim, se comprovado não haverá trocas.

Limpeza

1. A limpeza do aparelho deverá ser feita sempre após sua utilização.
2. Nunca faça limpeza com o aparelho ligado, desligue-o.
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. 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.