

Saudações, comprador(a)!

Primeiramente agradecemos a preferência por nossos produtos e garantimos que sua satisfação será garantida, pois você adquiriu um produto moderno, inovador, de qualidade e com a marca e tradição da **ITAJOBI FOGÕES**. Certificamos que as peças, componentes e materiais usados são testados e adequados, afim de garantir a qualidade do produto. Recomendamos a leitura completa e atenciosa do manual antes de começar a utilizar o produto.

Lembre-se: O não cumprimento dos avisos que estão descritos neste manual irá comprometer a segurança do usuário; Deve-se tomar cuidado para que crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzidas não utilizem o produto; O fabricante poderá alterar, sem aviso, o conteúdo contido neste manual.

Avisos

A utilização do produto sem a leitura deste manual coloca em risco a eficiência e a vida útil do produto. A Char Broiler deve ser instalada e utilizada conforme as legislações vigentes, tanto municipais como estaduais e federais. A instalação deste produto deve seguir de acordo com as instruções do fabricante e deve ser realizada por pessoas capacitadas utilizando equipamentos de proteção como luvas de couro, óculos protetor, etc.

Para reparos no produto entre em contato com a empresa pelo telefone (17) 3546-9600 e solicite o contato de técnicos autorizados e peças originais. **Nunca guarde substâncias explosivas ao redor do produto.**

A Itajobi Fogões recomenda a instalação da Char Broiler em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos. Para o bom funcionamento, é necessário o uso de equipamentos corretos.

A Char Broiler possui tomada de entrada de gás padronizada no lado esquerdo. Ao instalar a mangueira de gás colocar em ambas as pontas abraçadeiras de metal, apertando os parafusos para deixar o encaixe bem firme, evitando assim vazamento de gás.

Atenção

Ao utilizar o produto pela primeira vez, retirar o plástico que cobre a chapa. A chapa sai de fábrica lubrificada com óleo vegetal, desta forma ela não irá enferrujar, **retirar este óleo quando for colocar alimentos em cima da chapa**. Recomendamos que, após a utilização e limpeza o óleo vegetal seja passado para aumentar a vida útil do produto. Retirar todas as vezes que for usar e colocar alimentos encima da chapa.

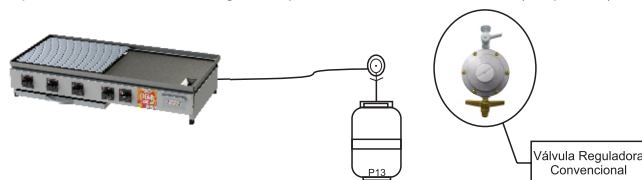
Instalação do Gás



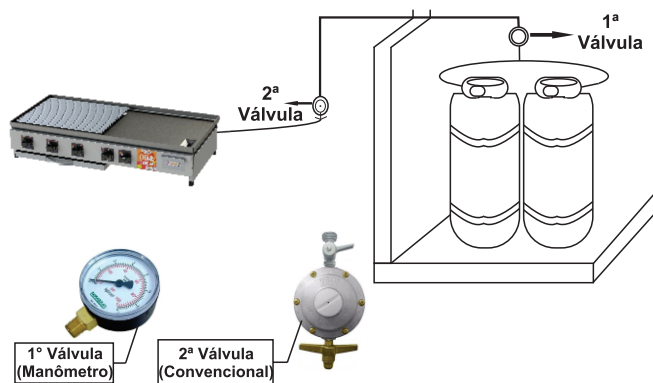
Válvula de Gás **BAIXA PRESSÃO**, este é o modelo correto de válvula para efetuar a instalação de gás.

Há dois tipos de instalação de gás GLP, a que os botijões ficam perto e a que os botijões ficam distantes do mesmo.

1º Quando os botijões estão próximos utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão de entrada de 7 kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal).



2º Quando os botijões estão distantes, em uma central, instala-se no local a primeira válvula, de 1º estágio com entrada de 7 Kg/cm² e pressão de saída de 1,2 Kg/cm², colocando como condutor do gás até o produto uma tubulação de cobre. Instale no final, ao lado do fogão, uma válvula com entrada de 1,2 Kg/cm² e saída de 2,8 kPa (kilopascal).



Certifique-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações das mangueiras. Para isso, utilize sabão ou detergente, se formar bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZE FOGO.**



Nunca utilize válvula de ALTA PRESSÃO

Modelo	Válvula
Grelha - 600x500	2 Kg/Hora
Grelha/Chapa - 600x500	2 Kg/Hora
Grelha - 850x500	5 Kg/Hora
Grelha/Chapa - 1050x500	5 Kg/Hora

Avisos Válvula de Pressão

Para certificar-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações da mangueira utilize sabão ou detergente, se produzir bolhas é porque há vazamento. Instale sempre o produto com uma distância de 50 cm de outros equipamentos. Procure escolher locais livres de corrente de ar, garantindo o perfeito e seguro funcionamento das chamas. Sempre utilizar válvula de **BAIXA PRESSÃO** para a instalação do gás.

Manutenção / Consertos

A manutenção ou conserto do produto deverá ser realizada por pessoas qualificadas e que conheçam as normas vigentes. Procure sempre uma Assistência Técnica Autorizada, pois caso o produto esteja em prazo de garantia a violação do mesmo acarretará na perda da garantia.

Medidas

Modelo	Medidas (Altura x Frente x Profundidade)
Grelha - 600x500	22 60 x 50 cm
Grelha - 850x500	22 x 85 x 50 cm
Grelha/Chapa - 1050x500	22 x 105 x 50 cm

A chapa possui 6.3 mm de espessura.

As canaletas da grelha são fabricadas em aço inox 304.

Limpeza

Para realizar a limpeza é importante que o produto esteja frio e com o registro de gás fechado.

1. Nunca use palha de aço para a limpeza, utilize sempre esponja ou pano. Desta forma, não irá danificar as superfícies do produto.
2. Utilize água e sabão neutro para a limpeza interna e externa do produto.
3. A parte externa em aço inoxidável poderá ser limpa com produto especial para a limpeza do aço.
4. Não deixe cair água nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas.
5. Nunca utilize qualquer substância química.
6. Deixe a chapeira sempre lubrificada com óleo vegetal.

Obs: É imprescindível que a limpeza diária seja feita após sua utilização

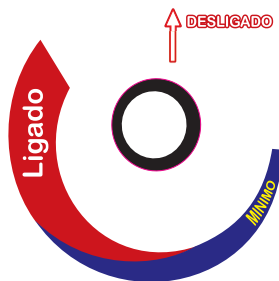
7. Não jogue água corrente na chapeira..

Características

O produto apresenta as características:

1. Chapa superior em aço carbono;
2. Porta óleo;
3. Chapas externas fabricadas em aço inoxidável 430;
4. Gaveta para acendimento dos queimadores;
5. O produto apresenta sapatas de PVC, desta forma não irá prejudicar a superfície que estiver.
6. Botão 2 posições para acendimento dos queimadores;
7. Registros (internos) e queimadores (internos);
8. Canaletas da grelha fabricadas em aço inox 304;

Botão



O botão do produto possui duas posições:

* Desligado

A saída de gás se encontra fechada quando o botão está na posição totalmente vertical (para cima).

* Ligado

A saída de gás está ligada, e o fogo poderá ser aceso quando o botão estiver na horizontal. Sempre deixar o botão ligado na posição de cor vermelha.

ATENÇÃO

Sempre deixar o botão na posição desligado (fecha a saída de gás) quando acabar de utilizar o produto.

Chapa

O modelo 1050 x 500 é composto por metade da superfície de grelha argentina e a outra de chapa bifeteira. Recomendamos que a chapa seja limpa sempre quando estiver completamente fria, utilizando um pano umedecido. Sempre após o uso passar óleo vegetal para conservar a chapa, e sempre quando for utilizar o produto retirar o óleo para colocar os alimentos.

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 –** 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

Char Broiler



**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**