

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

Fritador Tacho à Gás



Atenção: o cesto não é incluso

Modelos: com pés e para mesa

**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**

Descrição das Peças

- * Bumbo em aço inox 430 ou em chapa aço carbono pintada;
- * Tacho Esmaltado;
- * Cesto Industrial Estanhado (Opcional, deve ser pedido no ato da compra);
- * Pés Desmontáveis;
- * Soleira em PVC;
- * Kit Alta Pressão;
- * Queimador em ferro fundido ou caulim;

Instruções de Montagem

Para montar o produto basta encaixar o tacho esmaltado dentro do bumbo. Caso o cliente tenha solicitado o cesto industrial estanhado, para utilizá-lo basta colocá-lo dentro do tacho esmaltado.

A montagem dos pés é simples, tanto para modelos com pés ou para mesa, basta o cliente pegar as porcas, parafusos e arruelas necessários para montagem e encaixá-los, estes itens acompanham o produto em um kit.

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 o tacho 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.

Quantidade de Óleo

	Tamanho do Tacho	Quantidade de Óleo
Tacho 14	4 Litros	2 Litros
Tacho 18	10 Litros	5 Litros
Tacho 22	19 Litros	10 Litros

Instalação do Gás

As fritadeiras à gás funcionam em alta pressão, ou seja a mangueira deve ser ligada direta no botijão e no produto. O kit de alta pressão acompanha o produto. Para instalá-lo, o usuário precisa colocar uma abraçadeira em cada ponta da mangueira.

Caso haja necessidade de comprar uma mangueira posteriormente, deve-se pedir pela: 'Mangueira Ibira Pt500 5/16'.



Abraçadeiras utilizadas (2)

Esta ponta deverá ser colocada no botijão de gás.

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.

Regras Gerais para Botijões

Para utilizar as fritadeiras à gás recomendamos um botijão P-13. No caso do uso de cilindros (gás encanado) deve-se adaptar um manômetro.



Botijão P-13



Manômetro, caso haja o uso de cilindros.

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.

Tempo Médio de Fritura para Alguns Alimentos

ALIMENTOS	TEMPO MÉDIO DE FRITURA
Salgados	6 minutos
Frango a Passarinho, Torresmo	6 minutos
Batatinha, Polenta e Mandioca	6 minutos

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 freqüentemente.

A fritadeira à gás tem garantia de 90 (noventa) dias 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

A limpeza deverá ser realizada quando a fritadeira estiver desligada e totalmente fria.

Deve-se limpar com água e sabão neutro.

Nunca utilize facas ou utensílios pontiagudos nas partes pintadas, desta forma não irá danificar a pintura.