

FC2

Indústria de Maquinas para Gastronomia Ltda
Fone:(17)3531-7200 Rua Arlindo Busnardo, 199
Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli
CEP - 15803-295 -Catanduva - SP - Brasil

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 6 Meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.

C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.

D - Dentro do período de 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.

E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em dasacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.

F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

Revendedor _____

Endereço _____

Comprador _____

Endereço _____

Data da Compra ____/____/____ Modelo _____

Nota Fiscal N.º _____ Cert. de Garantia N.º _____

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

ARACAJÚ - SE

SERV-MÁQUINAS
Av. Desembargador Maynard, 889 - América - Fone: (79) 3259-7444

BRASÍLIA - DF

L.C. MUNDO DAS MÁQUINAS
Qd. 421 - Conj. 4 - Lt 17 - Lj 01 - Samambaia Norte - Fone: (81) 3459-3193

BELO HORIZONTE - MG

JOSÉ BISPO DOS SANTOS
Rua Azeredo Neto, 106 - Betânia - Fone: (31) 9652-2597 / 3374-6700

CURITIBA - PR

ATLANTICA COM. DE BALANÇAS DE PESAGEM LTDA.
Rua João Belega, 2027 - Portão - Fone: (41) 3345-0838

GOIANIA - GO

ASSISTIMÁQUINAS COM. EQUIP. ALIM. LTDA.
Av. Perimetral, 6209 - Qd. 3 - Lt 01 - Setor Centro Oeste - Fone: (62) 3293-9728

JABOATÃO DOS GUARARAPES - PE

Rua Geyson de Almeida, s/n - Fone: (81) 8551-8574 / 8103-2632

NATAL - RN

MULT SERVIÇOS
Rua Presidente Sarmento, 846 - Alecrim - Fone: (84) 3223-8037

RECIFE - PE

UNIDAS REFRIGERAÇÃO
Rua Governador Valadares, 44 - Ipsep - Fone: (81) 3339-6509

RIO DE JANEIRO

CPI DAS MÁQUINAS - DISTR. DE PEÇAS SANTANA JOALDO LTDA.
Rua de Santana, 194 - Centro - Fone: (21) 3852-7181

SALVADOR - BA

MASTER TEC ASSIST. COM. E SERVIÇOS LTDA.
Rua Ladeira do Funil, 223 - Barbalho - Fone: (71) 3327-5024

SÃO JOÃO DE MERITI - RJ

GENIAL DE MERITI PEÇAS LTDA. ME
Rua São João Batista, 378 - Beira Rio - Centro - Fones: (21) 7872-7256 / 7800-8614

SÃO PAULO (Capital)

G de Almeida jr
Rua Goinvínio da Praia, 11 - Vila progresso Itaquera - Fone: (11) - 7756-1941
FABIO DA SILVA NASCIMENTO
R. Serruba, 102 - Jardim Angela - Fone: (11) 9211-7527 / 3493-1604 São Paulo-SP

SÃO PAULO

FABIANO BUOSI CARRIÇO ARAÇATUBA - ME
Rua Riachuelo, 05 - São Joaquirim - Fone: (18) 3623-6039 - Araçatuba - SP
OSCAR JOSÉ VALENTE ME
Rua Candido Máximo Balleiro, 3155 - Jd. Ângela Rosa - Fone: (16) 3722-2572 - Franca - SP
BENEDITO GONÇALVES
Av. Rui Barbosa, 146 - Santa Rita - Fone: (12) 9778-2457 - Guaratinguetá - SP
EDUARDO ALVES RIBEIRÃO PRETO - ME
Rua Mandaguari, 1155/1149 - Ipiranga - Fone: (16) 3615-2794 - Ribeirão Preto - SP
JEAN PARISI
Rua Fernando Lima Ramos, 16 - Qd. 3 - Nova Nipônica - Fone: (14) 9745-8701/3016-4909 - Bauru - SP

VIANA - ES

LEOMAR FERRANI
Rua Santa Rosa, 13 - Lot. Vila Nova - Universal - Fones: (27) 9848-9030 / 3344-7132



FOGÕES À GÁS 1 A 12 BOCAS



Manual de Instruções
&
Certificado de Garantia

PREZADO CLIENTE:

Você adquiriu um Produto com a garantia de testes realizados individualmente, sob a responsabilidade técnica do nosso Departamento de Controle de Qualidade, cujo principal objetivo é proporcionar aos seus usuários, segurança e confiabilidade. No transporte e manuseio do mesmo, poderá eventualmente, ocasionar algum problema de regulação. Caso isto venha ocorrer você deverá procurar Assistência Técnica Autorizada, a qual possui todas as informações no sentido de solucioná-lo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendamos a instalação dos fogões em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

Para o bom funcionamento do fogão é necessário o uso de equipamentos corretos.

ATENÇÃO: Nos fogões de baixa Pressão não poderá ser usado o regulador de gás de alta Pressão.

REGRAS GERAIS PARA UTILIZAÇÃO DE BOTIJÕES OU CILINDROS

Fogões 1-2 bocas1 botijão de 13 Kg
Fogões 4 - 6 - 8 bocas.....1 botijão de 13 Kg ou cilindro de 45 Kg

Obs: Os botijões ou cilindros não podem ser colocados com mais de 2 metros de distância dos Fogões. Caso houver necessidade de maior distância deve-se adaptar um Manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao Fogão.

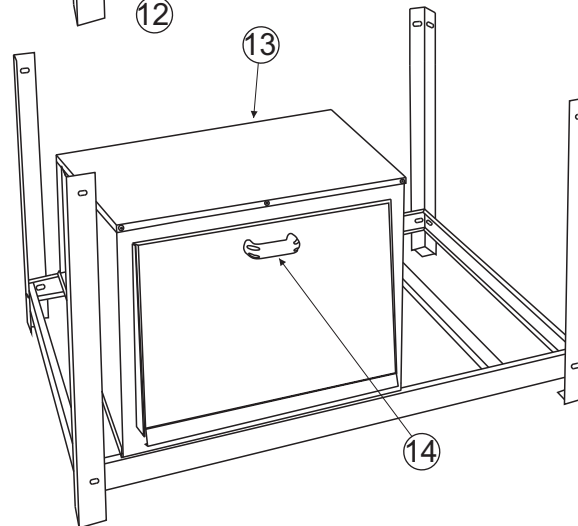
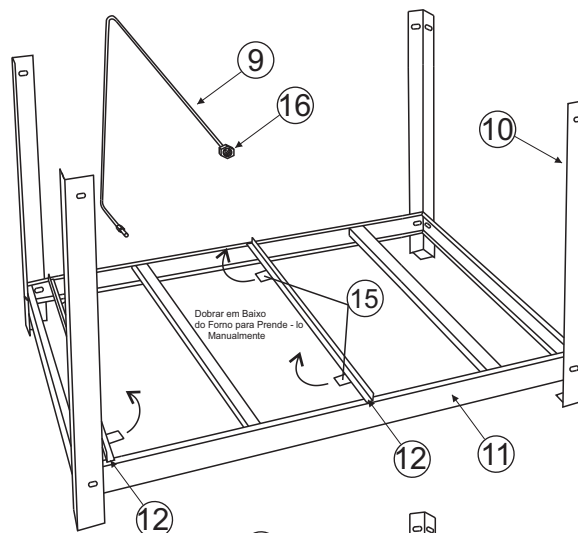
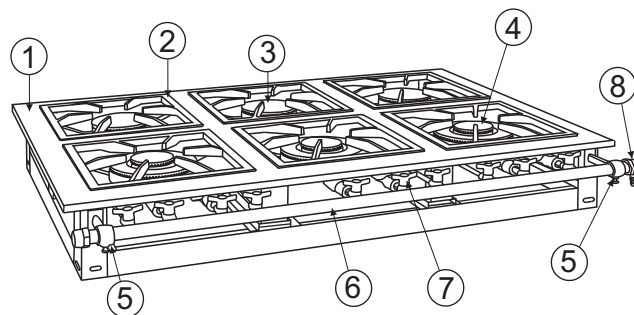
MONTAGEM DOS FOGÕES

A montagem dos fogões é simples e prática, bastando seguir a ordem das ilustrações:

- 1-Mesa com estrutura totalmente soldada com os queimadores já montados e testados na Fábrica.
- 2- Os pés (10) deverão ser parafusados no paineleiro (11) com Parafusos e Porcas (1/4x1/2") nos furos que são previamente estabelecidos pela Fábrica. Os Parafusos deverão ser bem apertados e quando necessário segure com a chave correspondente. Em seguida encaixar e parafusar a mesa com a estrutura já previamente montada pela Fábrica.
- 3- Após o fogão estar montado, verifique se os trilhos (12) do Forno (13) estão do lado esquerdo do fogão visto de frente.
- 4- Colocar o forno (13) sobre os Trilhos (12) ajustando-o à cantoneira em forma de L. Para fixação do mesmo utilize parafusos auto-brocantes nas medidas de 4,2x13.

LIMPEZA DOS FOGÕES

Para Limpeza utilize somente detergente neutro e um pano úmido, nunca utilize de artefatos cortantes ou abrasivos que possam comprometer a estética do produto.



INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. Antes de procurar a Assistência Técnica Autorizada faça algumas verificações para identificar possíveis causas seguindo os seguintes passos na lista abaixo. Se o problema persistir solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

| Causa | Problema | | | |
|---|-------------------------|------------------|----------------|-----------------------------------|
| | Queimadores não acendem | Forno não acende | Forno não assa | Manchando painéis/Chama amarelada |
| O regulador de pressão do gás está fechado | ● | ● | | |
| A mangueira do gás está dobrada | ● | ● | ● | ● |
| Os queimadores estão sujos ou molhados | ● | | | ● |
| O gás está no fim | ● | ● | ● | ● |
| Os queimadores / espalhadores estão mal encaixados / posicionados | ● | | | ● |
| Injetores sujos ou obstruídos | ● | ● | | ● |

-Se a chama começar a apagar sozinha, isso significa que a regulação de ar esta muito aberta, então deslize a chapinha de regulação aos poucos até a chama ficar estabilizada na cor azul.

-Se a chama estiver amarela (preteando a panela) isto significa que a regulação de ar esta muito fechada, então deslize aos poucos a chapinha de regulação até a chama ficar azul.

Feito isso se a chama continuar amarela, retire o queimador levantando e o afastando para trás e utilize uma agulha de limpeza de fogão para limpar o furo do injetor.

RELAÇÃO DE PEÇAS

| | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1-Mesa do Fogão | 9-Cano Gás Forno |
| 2-Grelhas | 10-Pés |
| 3-Queimadores Traseiros | 11-Paneleiro |
| 4-Queimadores Frontais | 12-Cantoneiras do Forno |
| 5-Suportes | 13-Forno |
| 6-Gambiarra | 14-Puxador em Baquelite |
| 7-Registros | 15 - Presilhas para Prender ao Forno |
| 8-Tampão | 16 - Cola Veda Rosca ou Firlon |

Acompanha Parafusos (1/4x1/2") e porcas.

IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades física/mental limitadas. Pessoas com falta de experiência ou conhecimento devem procurar se instruir antes de usar o produto, ou virem a fazer isso sob a supervisão de um responsável.