

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA :90 Dias (3 meses) legal

- 1 – A **FAST GOURMET METALÚRGICA 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 3 meses (90 dias) legal, e que impeçam seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.
- 2 – É responsabilidade do cliente contatar a **FAST GOURMET** caso haja algum defeito de fabricação do produto, através do SAC . 17 99675-5743 , WhatsApp 17-99600-8201 ou pelo Email: sacfastgourmet@gmail.com.
- 3 – O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos **FAST GOURMET** 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 **FAST GOURMET**.
- 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 **FAST GOURMET** 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 N°: _____

Número de Série: _____

*Fast***GOURMET**

Anel Viário Ernesto Segundo, 4000/1 - Monjolinho

CEP: 15.840-000

FONE/FAX: 17-3546-9990 WhatsApp: 17-99600-8201

sacfastgourmet@gmail.com

Fogão Industrial

Linha Standard 30x30



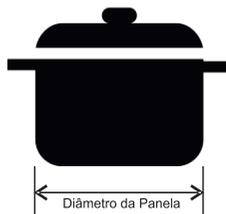
**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**

Ⓢ	Cuidados com a	a
	Panela.....	2
Ⓢ	Regras gerais para utilização dos botijões (baixa pressão)	3
Ⓢ	Regras gerais para utilização dos botijões (alta pressão).....	3
Ⓢ	Informações básicas.....	4
Ⓢ	Queimadores.....	4
Ⓢ	Montagem dos Fogões.....	5
Ⓢ	Fogão com forno - Tampa de vidro.....	6
Ⓢ	Medida interna dos fornos / Limpeza Fornos.....	6
Ⓢ	Montagem e Instalação do forno no fogão.....	7
Ⓢ	Instalação de gás GLP	8
Ⓢ	Capacidade	9
Ⓢ	Instruções de segurança	9
Ⓢ	Inversão do lado da tomada de gás	9
Ⓢ	Medidas fogões montados	9
Ⓢ	Análise e resolução de problemas	10
Ⓢ	Limpeza.....	10
Ⓢ	Manutenção.....	10
Ⓢ	Queima das chamas	10

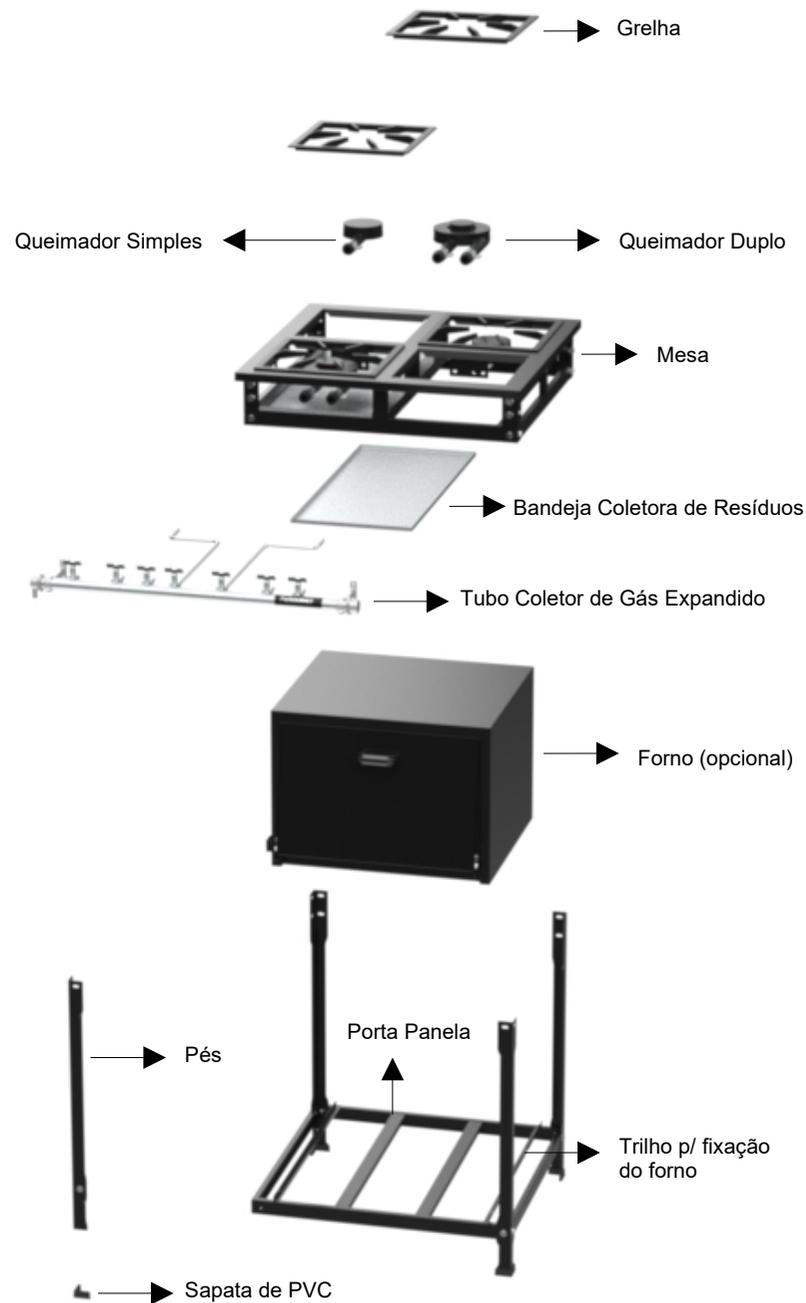
Cuidados com a Panela

Para menor consumo de gás e para que a chama das bocas não agrida a mesa do fogão, é recomendado o uso de painelas com diâmetro indicado, posicione as painelas no centro da trempe (grelha). Utilize somente painelas com base plana, painelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade.

Neste modelo com bocas de tamanho 30x30 usar painelas com até, no máximo, 30 cm de diâmetro.



Modelo Standard Vista Explodida



Análise e Resolução de Problemas

Ocorrência	Procedimento
A chama se apaga ocasionalmente	Verifique se há corrente de ar na direção do fogão. Verifique se o gás está acabando.
A chama está sujando as panelas	Verifique se o gás está no fim ou existe alguma obstrução dentro dos queimadores
A chama está baixa e não aumenta	Verifique se o gás está no fim ou, se a torneira do registro está bem aberta.
Aparecem cascas de gelo na superfície externa dos botijões	Verifique sua carga de gás, pois isso é resultante de insuficiência de carga. Para solucionar total problema, deve-se aumentar o número de botijões ou verificar se o regulador não está deficiente.
A chama está fugindo; O queimador engole a chama;	Posição incorreta do queimador (verifique) Posição incorreta do espalhador de chamas (verifique) Regulagem de ar do queimador está muito aberta (entre em contato com a empresa)

Limpeza

Antes da limpeza é importante que o fogão esteja totalmente FRIO, para evitar o empenamento das peças fundidas, danifique a pintura e não empenem as chapas da estrutura superior.

- * Use apenas água quente e sabão neutro com esponja ou pano;
- * Nos queimadores após a limpeza seque-os bem antes de reutilizá-los e não troque os de lugar;
- * Não use detergentes ou produtos abrasivos;
- * Recomenda-se sempre que limpar o forno proteger a chapa ou lastro do forno com óleo vegetal comestível, para não enferrujar;
- * Não use palha de aço ou similares. Não deixe cair água ou detritos nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas;
- * Fogões usados em áreas de praia e sítios é extremamente necessário o uso de óleo comestível após o uso para proteger e evitar ferrugem;

Manutenção

Recomenda-se fazer inspeções e manutenção do produto a cada 6 meses com utilização de grande frequência.

Recomenda-se manutenção a cada 8 meses com utilização de pequena frequência. Para a realização da tarefa acione um técnico de sua confiança ou indicado pela empresa.

Queima das Chamas

As chamas dos fogões possuem a cor azulada, o que significa o bom funcionamento das mesmas, porém quando as chamas se apresentarem na cor amarelada significa o mal funcionamento, que pode ocorrer devido:

1. Queimadores sujos por gordura;
2. Pouca entrada de ar no queimador;
3. Injetores sujos devido à baixa qualidade do gás;
4. Fim do gás;

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto BAIXA PRESSÃO)



Regulador de Gás para BAIXA PRESSÃO



Mangueira para ligação entre o fogão no regulador de gás

Abraçadeiras Utilizadas (2)

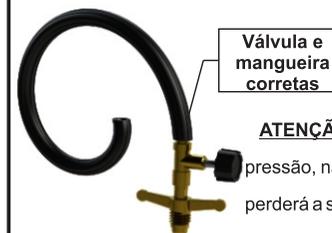
Produto	Regulador de Gás
Fogão 1Boca	1Kg/Hora
Fogão 2 Bocas e Fogão 2 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 3 Bocas e Fogão 3 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas e Fogão 4 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Linha e Fogão 4 Bocas Linha c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Chapa e 4 Bocas Chapa c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas c/ Forno e Fogão 6 Bocas Chapa e Fogão 6 Bocas Chapa c/ Forno e Fogão 8 Bocas	7 Kg/Hora
Fogão 8 bocas c/ 1ou mais fornos e Fogão acima de 8 Bocas com ou sem fornos	12 Kg/Hora

Mangueira correta para baixa pressão teve ter o código "NBR 8613"

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto ALTA PRESSÃO)

Alta Pressão: é um modelo onde a válvula por onde passa gás libera direto do botijão para o fogão, sendo assim mais eficiente para cozimentos rápidos e frituras.

Os modelos alta pressão não apresentam variedade nas válvulas, ou seja para quaisquer quantidade de bocas do produto o Kit Alta Pressão será o mesmo.



Válvula e mangueira corretas

ATENÇÃO: Nos fogões alta pressão NUNCA deverá ser utilizado o regulador de baixa pressão, não utilize a mangueira ou regulador que não sejam apropriados, pois o fogão perderá a sua garantia.



Modelo de válvula que **NUNCA** deverá ser utilizado em Fogão Alta Pressão, pois é destinada ao produto de Baixa Pressão.

Informações Básicas

1. Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha;
2. Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes;
3. Nunca deixe, após utilizar o fogão, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, principalmente à noite;
4. Para um perfeito aproveitamento da chama e menor consumo de gás, caso necessário reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pela base da penela;
5. Nunca deixe de fechar o registro após a utilização do fogão;
6. A válvula de gás baixa pressão nunca deve ser violada, pois já vem regulada pelo fabricante;
7. Deve ser respeitada uma distância de 10cm em torno do fogão;

Queimadores

Os queimadores são um dos principais itens do fogão, por isso precisam de grande atenção, tais como:

1. São encaixados, o que facilita sua remoção para limpeza e manutenção;
2. Cada modelo possui um consumo de gás, para **BAIXA PRESSÃO**, são:

Modelo	Consumo
Queimador Duplo (Q.D)	0,360 Kg/Hora
Queimador Duplo Menor (Q.D.M)	0,280 Kg/Hora
Queimador Triplo (Q.T)	0,380 Kg/Hora
Queimador Simples Pequeno (Q.S.P)	0,120 Kg/Hora
Queimador Simples (Q.S)	0,200 Kg/Hora

3. Para **ALTA PRESSÃO**, são:

Modelo	Consumo
Queimador Simples Maior (Q.S.M)	0,480 Kg/Hora
Queimador Simples (Q.S.A.P)	0,600 Kg/Hora

Montagem dos Fogões

Os fogões com 2,4,6 e 8 bocas são fornecidos desmontados. Para montá-los se sempre equipamentos de segurança (óculos protetor, luvas de couro, etc).

1. Retire as madeiras com auxílio de uma chave de fenda tamanho médio e o plástico que envolve o fogão (se vier madeirado), caso ele venha apenas com a embalagem tradicional (papelão), abra a embalagem com cuidado para não avariar as pinturas do tampo e das grelhas riscando-as no chão.
2. Retire as grelhas e os queimadores do fogão, observando as posições de cada um deles.
3. Coloque o fogão sobre o chão com a parte superior voltada para baixo (não se esqueça de forrar o chão para não danificar o produto).
4. Retire os parafusos, porcas e arruelas contidos em um saquinho plástico que está colado com fita no lado inferior do porta panelas.
5. Pegue um pé e coloque-o no canto do fogão de forma que o lado do pé que contém uma chapinha de acabamento, fique do lado oposto e fixe-o com dois parafusos e duas arruelas normais do lado externo e a porca do lado interno. Repita a operação para os demais pés e aperte-os bem.
6. Coloque o porta panelas entre os quatro pés e fixe-os parafusos, porcas e arruelas apertando-os bem.
7. Pegue o fogão e coloque-o na posição em que o porta panelas fique voltado para o chão e a parte superior do fogão para cima (posição normal).
8. Coloque os queimadores na sua posição de origem e as grelhas corretamente no fogão.

Capacidade

Sempre siga a quantidade e capacidade de botijões para cada modelo de fogão de maneira correta.

Cada botijão (P-13 ou P-45) deverá ter suas válvulas reguladoras de pressão correspondentes.

Deste modo, a alimentação do produto estará sendo de forma correspondente e, em consequência, o mesmo terá bom rendimento.

Instruções de Segurança

Os fogões à gás da **Fast Gourmet**, são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo), baixa pressão, e de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T. (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A **Fast Gourmet** recomenda 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.

Os botijões ou cilindros devem ser instalados conforme a necessidade e as normas da empresa.

Recomendamos que a instalação da rede de gás seja realizada por profissionais treinados.

ATENÇÃO

Os botijões ou cilindros não devem ser colocados a uma distância maior que 2 (dois) metros dos fogões. Caso houver necessidade de maior distância, deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao fogão.

Inversão do Lado da Tomada de Gás

Fogões **Fast Gourmet** possuem tomada de gás padronizada no lado esquerdo. Em alguns modelos, é possível a inversão para o lado direito, retirando-se o tampão (lado direito), e o espigão (lado esquerdo) com uma chave fixa 7/16".

1. Inverter a posição, colocar veda rosca (cola permabond Im-012 ou similar) e reposicionar, apertando bem.
2. Colocar a mangueira de gás e verificar se há vazamento utilizando sabão ou detergente, se produzir bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZAR FOGO.**

Recomendamos que todas estas tarefas sejam realizadas com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc), sempre devem ser feitas por pessoal qualificado.

Medidas dos Fogões Montados - 30x30 Linha Standard

Produtos	Medias (Altura x Frente x Profundidade)
Fogão 1 Boca	800 x 385 x 480 mm
Fogão 2 Bocas e 2 Bocas c/ Forno	800 x 720 x 480 mm
Fogão 3 Bocas e 3 Bocas c/ Forno	800 x 1056 x 480 mm
Fogão 4 Bocas e 4 Bocas c/ Forno	800 x 720 x 812 mm
Fogão 6 Bocas e 6 Bocas c/ Forno	800 x 1056 x 812 mm

Instalação de Gás GLP

Para saber qual o consumo máximo de gás do seu modelo de fogão, basta utilizar os cálculos a seguir:

Ex: Fogão 2BC 30x30 2QS Baixa Pressão Sem Forno = (2 x 0,200)= 0,4 Kg/Hora

Código	Capacidade	Kg/Hora
P-13	13 Kg	0,6
P-45	45 Kg	1

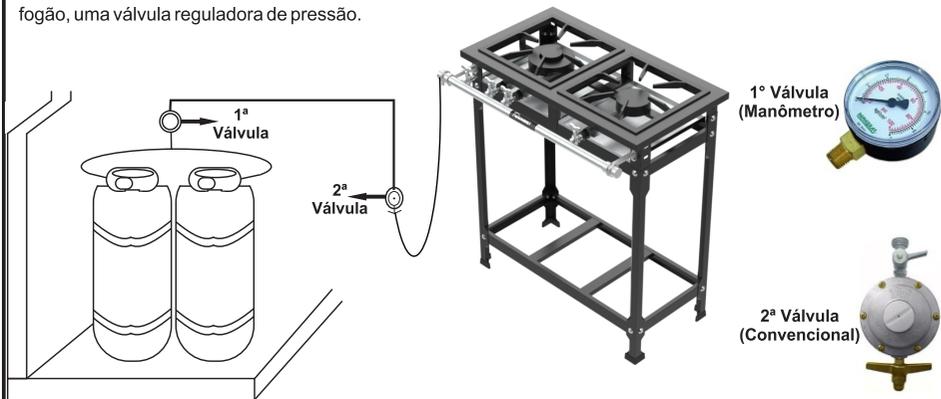
Há dois tipos de instalação de gás GLP, a que os botijões ficam perto do fogão e a que os botijões ficam distantes do mesmo.

1º Quando os botijões estão próximos ao fogão utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão. **Para modelos de Alta Pressão, não é necessário o uso de Válvula Reguladora.**



* Este consumo está sendo considerado com os queimadores na potência máxima.

2º Quando os botijões estão distantes do fogão, em uma central, estala-se no local a primeira válvula, de 1º estágio (manômetro), colocando como condutor do gás até o fogão uma tubulação de cobre. Instale no final, ao lado do fogão, uma válvula reguladora de pressão.



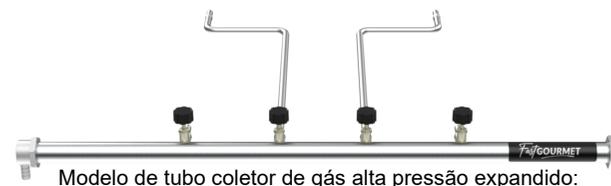
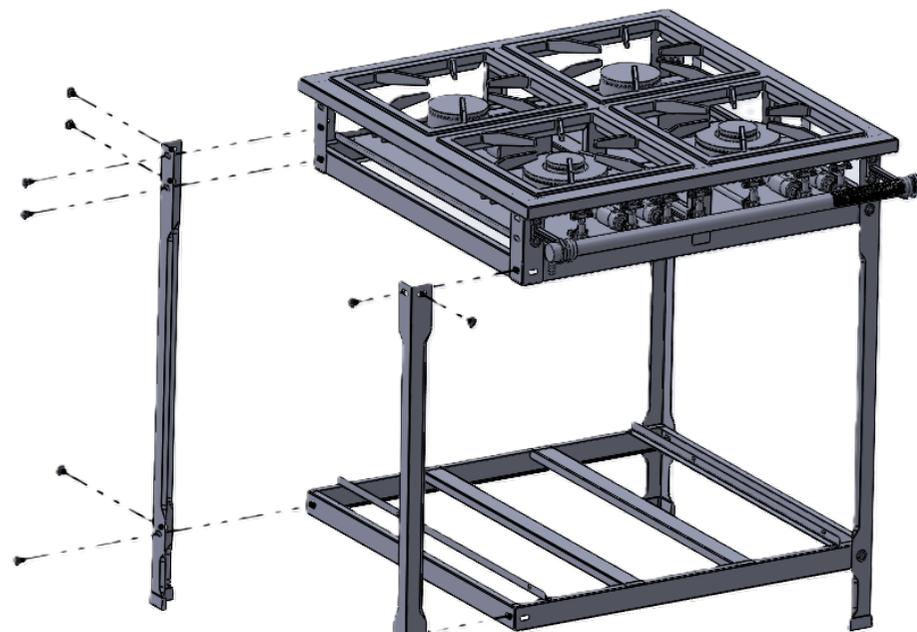
Certifique-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações das mangueiras. Para isso, utilize sabão ou detergente, se formar bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZE FOGO.**

Para uma correta utilização e instalação dos fornos e fogões industriais, partiremos do princípio de que **FOGÃO INDUSTRIAL não é FOGÃO DOMÉSTICO**. Suas características são diferentes, portanto seu modo de usar, o consumo de gás, sua utilização, a maneira de cuidar também devem ser.

Os fogões, com ou sem forno, vêm desmontados. Sua montagem é simples, basta observar o desenho fragmentado abaixo.

Nos modelos com forno, os trilhos para fixação do mesmo no paineleiro vêm dentro do forno.

O produto acompanha parafusos (1/4 x 1/2), porcas e arruelas para montagem.



Fogão com Forno - Tampa de Vidro

Tampa de Vidro Temperado - Esta tampa foi projetada com vidro de 5mm de espessura para suportar até 700°C.

Ao usá-lo, seguir as seguintes instruções:

- 1- Quando o forno estiver ligado não gotejar água sobre o vidro.
- 2- Após usá-lo, não lavar e não passar pano úmido sobre o vidro enquanto o mesmo estiver quente.
- 3- Não abrir e não fechar a tampa de vidro bruscamente, pois ela pode se quebrar.
- 4- Não apoiar nada sobre o vidro.
- 5- Quando o forno estiver aquecido, ao abrir a tampa, usar sempre luvas térmicas ou pano seco.
- 6- Enquanto estiver usando o forno, cuidado para não se queimar.
- 7- Após o uso, deixe o forno e a tampa esfriarem, para limpar o vidro e o forno use panos macios, água e sabão neutro.
- 8- Siga corretamente as instruções acima para evitar acidentes.

ATENÇÃO

A empresa não se responsabilizará por nenhum dano causado na tampa do vidro, devido ao uso incorreto. O vidro não tem garantia de fábrica, somente em caso de quebra no transporte, sendo neste caso responsabilidade da transportadora.

Antes de ligar o gás, abrir a tampa do forno. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve aquecê-lo por 60 minutos para queimar o verniz protetor.

Medida dos Fornos

Forno Industrial Linha Standard								
Modelos	Dimensões Internas (mm)			Medias Externas (mm)			Capacidade Litros	Consumo Kg/Hora
	Frente	Altura	Prof.	Frente	Altura	Prof.		
Forno Pequeno	480	300	330	569	415	400	47	0,300
Forno Médio	480	300	490	569	415	560	70	0,340
Forno Grande	480	300	730	569	415	800	105	0,350

Limpeza Geral do Forno

Retirar a grade do forno e limpá-lo com pano umedecido em água e sabão neutro.

Não utilizar detergente, limão, vinagre ou outros líquidos agressivos. Nas superfícies pintadas, limpe com pano umedecido em água e sabão neutro.

Nunca utilize esponjas de aço, pontas de faca ou outros objetos pontiagudos.

Enxugue muito bem todas as partes lavadas.

Aviso

Após a instalação, teste a chama. O forno sai regulado de fábrica e pronto para uso, porém se ocorrer chama vermelha (excesso de ar na mistura) ou amarelada (falta de ar na mistura), primeiramente informar a empresa, pelo telefone (17) 99675-5743 ou pelo email: fastgourmetmetalugica@gmail.com, se o problema não for solucionado um técnico deve ser chamado para determinar a origem do problema.

1º Uso: Antes de colocar quaisquer alimento para ser assado pela primeira vez, deve-se proceder pré-aquecimento do forno em temperatura máxima durante 60 minutos, aproximadamente.

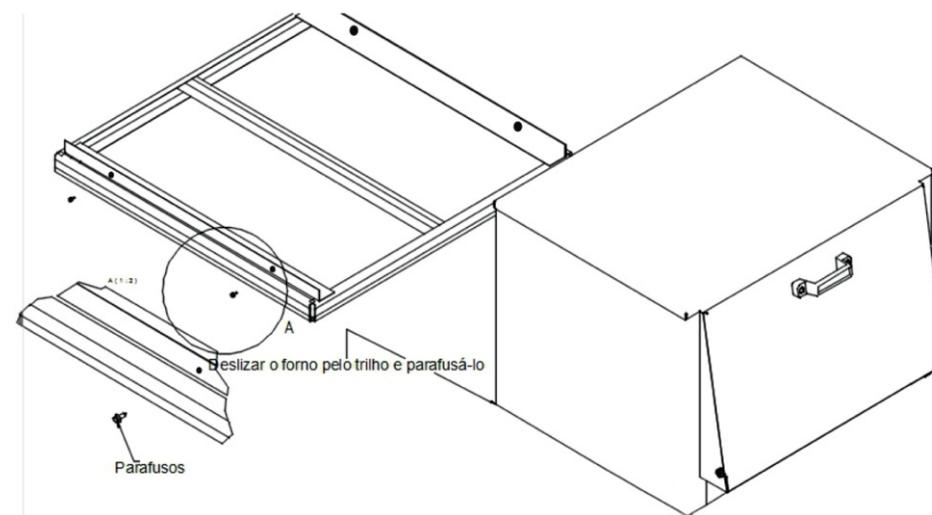
Montagem do Forno no Fogão

Todo fogão pedido junto com o forno já sai pré-preparado de fábrica, ou seja o registro regulador de gás e o injetor (que seriam usados para o forno) já estão fixados no tubo coletor de gás no fogão. Os trilhos, usados para fixar o forno no porta-panels do fogão, saem de fábricas sem montar, ou seja se encontram dentro no forno.

Siga corretamente os passos:

1. Retirar os dois trilhos, que se encontram dentro do forno, e com 2 parafusos fenda e 2 porcas (usar 1 de cada na frente e 1 de cada atrás) fixá-lo no porta panela do fogão (porta panela e os trilhos já saem de fábrica com a furação);
2. Repetir a operação '1' do outro lado;
3. Encaixar o forno de baixo do fogão sob os trilhos;
4. Prender o forno nos trilhos com 1 parafuso soberbo (o forno e o trilho já saem de fábrica com a furação);
5. Repetir a operação '4' do outro lado;

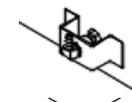
Obs: Os modelos de fornos Pequeno, Médio e Grande possuem 2 furações de cada lado, para fixar o forno nos trilhos.



Instalação do Forno no Fogão

Para realizar a instalação do forno no fogão, vai-se precisar de cola trava-rosca e chave fixa.

- 1º- Pregar o rabicho na traseira do forno com dois parafusos (contidos dentro do saquinho).



- 2º- Encaixar o cano de alumínio contido dentro do forno, uma ponta no registro correspondente ao forno (o primeiro registro), e a outra ponta fixar no rabicho e apertar a porca usando uma chave fixa.

Obs: Use cola trava-rosca quando for fixar o cano de alumínio em ambas as pontas para evitar vazamentos.