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 90 dias (3 meses), 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 Nº:_____

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

Forno Industrial Cavalete / Mesa

Manual de Instruções e Certificado de Garantia

Forno - Tampa de Vidro

Tampa de Vidro Temperado – Esta tampa foi projetada com vidro de 5mm de espessura para suportar até 600° 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 pana 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 de 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

Modelos	Dimensões Internas (mm)			Medias Externas (mm)			Capacidade	Consumo
	Frente	Altura	Prof.	Frente	Altura	Prof.	Litros	Kg/Hora
Forno Pequeno	480	**300**	330	569	1315	**400**	47	0,300
Forno Médio	480	300	490	**569**	1315	560	70	0,340
Forno Grande	480	300	730	569	1315	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

ATENÇÃO INSTALAÇÃO DO FORNO SUGERIMOS A CONTRATAÇÃO DE TÉCNICO ESPECIALIZADO PARA MONTAGEM DO FOGÃO E DO FORNO.
A EMPRESA NÃO DISPONIBILIZA UM TÉCNICO PARA MONTAGEM DO FORNO.
A MONTAGEM DO FORNO POR PESSOAS NÃO QUALIFICADAS OCASIONA VAZAMENTOS, PERDA DA ROSCA DO CANO DE ALUMÍNIO, PEÇAS DANIFICADAS SERÃO COBRADAS.

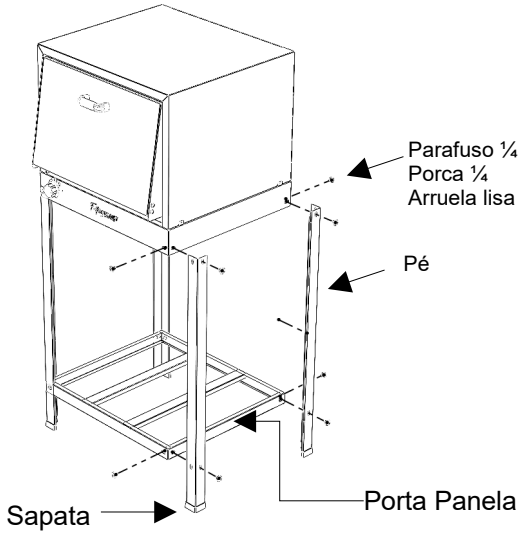
Após a instalação, teste a chama. O forno sai regulado de fábrica e pronto para uso, porém se ocorrer chama vermelha (excesso de ar na mistura) ou amarelada (falta de ar mistura), primeiramente informar a empresa, pelo telefone **(17) 99675-5743** ou pelo e-mail: **fastgourmetmetalugica@gmail.com,**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

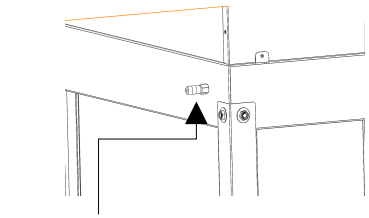
1° Uso: Antes de colocar quaisquer alimento para ser assado pela primeira vez, deve-se proceder pré-aquecimento do forno em temperatura máxima aproximadament 60 minutos. Deixe esfriar naturalmente com a porta aberta.

Montagem do Forno

O forno cavalete sai de fábrica completamente montado. A única parte a ser montada pelo usuário são os pés do cavalete que vão embalados separadamente.

Siga corretamente os passos:
1.Retirar os pés e porta panela que se encontra na embalagem;
2.Colocar as sapatas (se encontra no kit que se encontra no forno) de borracha nos pés;
3.;Os parafusos, porcas e arruelas necessários nesta montagem acompanham no kit
4. Observe atentamente a imagem abaixo para montagem;
Obs: Os modelos de fornos Pequeno, Médio e Grande no modelo de mesaa não acompanham porta panela.
Nunca apoie diretamente o seu forno a gás sobre bancadas de granito, vidro ou cerâmica. Normalmente estes materiais não suportam temperaturas elevadas.





1 - O forno pode ser utilizado com um botijão de 13 Kg (doméstico) e uma válvula de baixa pressão de 2Kg/h a 4 Kg/h (regulador doméstico). Para utilização com botijões P45 recomendamos a contratação de um profissional habilitado para tal serviço.
Nesse caso é necessário o uso de válvula de estágio único com 7Kg/cm² de entrada e pressão de saída de 2,8 KPa (kilopascal) ou 280mm.c.a
2 - Na instalação ou a cada troca do botijão de gás, verifique IMEDIATAMENTE se há vazamentos na região do encaixe do regulador de pressão de gás.
SUGERIMOS A UTILIZAÇÃO DE ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.
3 - Antes de utilizar o produto retire a proteção de PVC que reveste o aço inox.
4 - O acendimento do queimador é manual.
4.1 - Conecte a mangueira de gás na entrada que se encontra na parte traseira.
4.2 - Conecte a mangueira de gás no registro.
ATENÇÃO: O kit de instalação do gás não acompanha o produto. Usar Uma mangueira de plástico transparente com faixa amarela e gravação NBR 8613;
- Se colocado a mais de 2 metros de distância do forno, o botijão necessitará a adaptação de manômetro e regulador