

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 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**

Forno Industrial



**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 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 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	
	Frente	Altura	Prof.	Frente	Altura	Prof.	Litros	Kg/Hora
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

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 durante 60 minutos, aproximadamente.

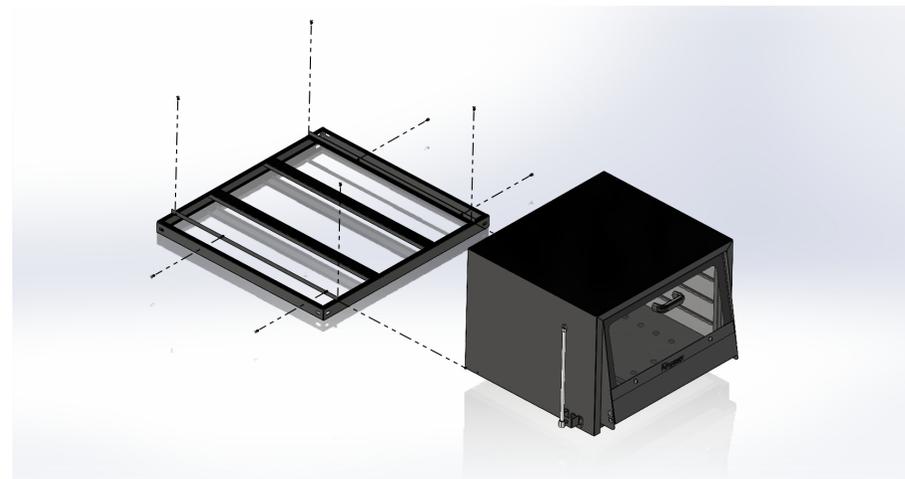
Montagem do Forno no Fogão

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 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 fábrica sem montar, ou seja se encontram dentro do forno.

Siga corretamente os passos:

1. Retirar os dois trilhos, que se encontram dentro do forno, e com 2 parafusos philips (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.



Para realizar a instalação do forno no fogão, vai-se precisar de cola trava rosca, chave fixa 3/4 e 5/8 e chave philips 1/4.

Encaixar o cano de alumínio contido dentro do forno, uma ponta no registro correspondente ao forno (o primeiro registro indicado no fogão) usando chave 3/4 efetuando o aperto da porca e a outra ponta fixar no cano correspondente ao forno e apertar a porca usando chave 5/8 fixa.

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

