

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

*Amazing
Grill*



**LINHA
RANGETOP (FOGÃO)**

Modelos de RANGETOP (FOGÃO) a Gás:

FAG2A - FOGÃO A GÁS DE 2 BOCAS DE EMBUTIR.
FAG4A - FOGÃO A GÁS DE 4 BOCAS DE EMBUTIR.



CARTA AO CLIENTE

Parabéns pela sua aquisição! A escolha desse produto significa que você optou pelo melhor.

Estamos sempre empenhados para que você possa ter plena satisfação na utilização de nossos produtos. É com orgulho que passamos a fazer parte do seu dia-a-dia.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

Conte conosco!



Leia atentamente e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento.

Erros na instalação do equipamento e em sua regulagem, serviços de reparo ou manutenção realizados por pessoas não qualificadas podem prejudicar o seu funcionamento e provocar acidentes, lesões ou mesmo a morte.

Certifique-se de que entendeu corretamente as informações. Em caso de dúvidas, consulte um especialista ou a AMAZINGRILL.

SUMÁRIO

Modelos.....	02
Carta ao cliente.....	03
Informação ambiental	05
Apresentação	05
Avisos de Segurança	06
Por onde começo	08
Características Técnicas	08
Inspeção de Rotina	09
Instalação	09
Limpeza e Conservação	11
Ligando e desligando equipamento	12
Solução de problema	13
Assistência técnica.	17
Termos de garantia	18

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

A AMAZINGRILL tem assumido um papel de destaque na preservação do meio ambiente, com inovações no processo de produção e desenvolvimento de produtos que racionalizam o uso dos nossos recursos naturais.

O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel, papelão, EPS e enviar às companhias de reciclagem.

Esse produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, ele deve ser enviado a um ponto de coleta aplicável para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

APRESENTAÇÃO



O presente manual destina-se a informar as características, instalação e modo de operação. Leia cuidadosamente este manual para a utilização segura e correta deste equipamento.

Os equipamentos foram desenvolvidos para atualizar o conceito de cozinha visando sempre as exigências do consumidor.

Sua forma construtiva se constitui de:

- Corpo em aço inoxidável.
- Boca do fogão de alto rendimento.
- Grelha de apoio em ferro fundido esmaltada para panela.
- Controle individual por boca com duas posições para regulagem da chama (alto e baixo).
- Sistema de acendimento do fogão é automático por ignitor a pilha.
- Fechamento inferior aberto para dissipação do calor.
- Manípulos para acendimento e regulagem de chama.
- Equipamento de embutir.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança virão após os símbolos.

Leia atentamente o manual.



ATENÇÃO:



Verifique sempre se os botões estão na posição “desligado” quando o fogão não estiver sendo utilizado.

Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro de entrada de gás. Recomenda-se que a movimentação do produto seja feita por duas ou mais pessoas.

Vazamento de gás

Ao sentir cheiro de gás, tome as seguintes providências:

1. Apague toda e qualquer chama;
2. Não acenda qualquer tipo de chama;
3. Não mexa em interruptores elétricos;
4. Não utilize o telefone celulares próximo ao local. Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado;
5. Feche o registro de entrada de gás;
6. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
7. Afaste as pessoas do local;
8. Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado; chame o distribuidor de gás;
9. Se o fogão for abastecido com gás canalizado, feche imediatamente os registros de abastecimento e chame a companhia de gás responsável.

Vazamento de gás com fogo

1. Se possível feche o registro de gás;
2. Afaste as pessoas do local;
3. Saia do local;
4. Chame o corpo de bombeiros;



Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, pois podem provocar explosões. Utilize uma esponja de sabão ou detergente líquido.



CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE – NÃO TOQUE

As partes próximas aos queimadores, as partes externas, os puxadores e a porta esquentam e podem provocar queimaduras.



PROIBIDO JOGAR ÁGUA!

Nunca jogue água no seu fogão.

Nunca esfrie grelhas e bocas com água, pois o choque térmico causará danos ao componente, tais como, trincas, empenamentos ou a deformação da peça. Aguarde esfriar



ATENÇÃO: RISCO DE DANO AO EQUIPAMENTO

É perigoso modificar as especificações ou características do fogão.

Este fogão foi projetado para uso com gás GLP ou Gás Natural, se a caso houver a necessidade de troca favor chamar a Assistência Técnica.

EQUIPAMENTO É DESTINADO AO USO DOMÉSTICO



Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança



RISCO DE EXPLOSÃO!

Não armazenar produtos químicos ou explosivos, dentro ou próximo do equipamento. Produtos em aerossol sob alta pressão, identificados pela palavra inflamável ou com o símbolo de uma pequena chama, não podem ser armazenados sob risco de explosão.



Errado



Errado



Certo

CUIDADOS COM ALIMENTOS E UTENSÍLIOS.

Não utilize panelas com fundo arredondado, para evitar acidentes.

Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis.

Não armazenar utensílios no fogão principalmente os que apresentem resíduos ou grande quantidade de óleo ou gordura.

Nunca deixar o cabo das panelas no lado de fora do fogão.

POR ONDE COMEÇO?

CONHECENDO O PRODUTO



Características:

- A- Grelha de apoio para panelas em ferro fundido esmaltado.
- B- Boca de fogão com espalhador de alto rendimento.
- C- Botões em plástico para acendimento e regulação de chama alto e baixo.
- D- Ignitor a Pilha AA para acendimento automático.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo Encosto Centro	QTD de Bocas (Fogão)	Dimensões			Potência (Kcal/h-BTU)
		Comprimento (mm)	Profundidade (mm)	Altura (mm)	
FAG2A	02	340	635	315	28.000
FAG4A	04	680	635		56.000

INSPEÇÃO DE ROTINA

A fim de evitar riscos de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais e danos ao seu equipamento é indispensável que sejam seguidas as recomendações para a instalação e operação:

As exigências mínimas solicitadas ao operador do equipamento;

O uso correto do equipamento;

O modo de obter melhor rendimento operacional;

A manutenção do bom aspecto físico, estético e funcional do equipamento.

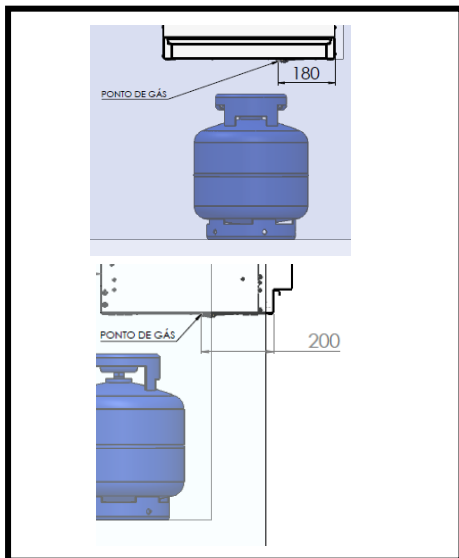
Ter o domínio e conhecimento de regras, normas e resolução;

Estar familiarizado a estas normas e ao equipamento;

Ter recebido informações e treinamento adequado em técnicas e conduta geral do trabalho. O treinamento inicial “start up” para o operador deverá ser solicitado ao Pessoal Técnico Autorizado, sendo disponível somente no dia em que ocorrer a finalização da instalação do equipamento.

Utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) conforme necessidades do local e do equipamento, tais como: luva, avental impermeável, uniforme adequado, etc.

INSTALAÇÃO



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

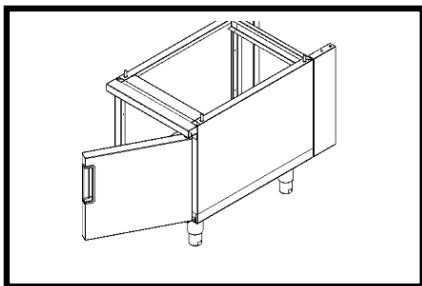
Determinar o local da instalação conforme **layout/ planta de pontos***, certificando-se que está num plano nivelado e instalar **alguma película de proteção do inox, retire-as antes de ligar. Use um pano macio com álcool para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou aparecimento de manchas. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil.**

Não instale o equipamento ao ar livre ou sob a incidência de raios solares. Evite a proximidade do equipamento com produtos químicos. Evite deixar o equipamento frente ou ao lado de refrigeradores/freezers e em locais próximos a corrente de ar, pois todos estes fatores podem prejudicar o desempenho do cozimento. Uma má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e à saúde.

Por se tratar de um equipamento de cocção, verifique a pressão correta de entrada de gás no regulador de ar, sendo 200mmCA gás natural e 280mmCA gás GLP.

Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos, carpetes ou madeiras.

O tipo de gás do equipamento está impresso na etiqueta de dados técnicos, afixada na parte traseira do produto. Conecte o equipamento a rede de gás correspondente. Ao instalar um equipamento a gás, devem-se seguir as normas técnicas locais do país. No Brasil a rede de distribuição de gás deve ser executada em conformidade com as Normas Técnicas ABNT NBR 13932 (GLP) e ABNT 13933 (GN)

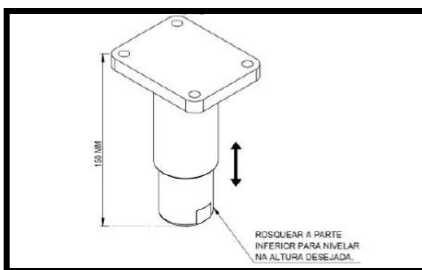


Deixe um espaço frontal de no mínimo **400 mm** para não atrapalhar a abertura da porta. Para regular a altura, gire a base dos pés niveladores, o necessário para estabilizar o equipamento e na altura dos operadores (modelos e gabinetes).



Atenção: Na entrada de gás: verificar sempre se há algum tipo de vazamento, se há gás suficiente nos bujões para atingir a pressão necessária de queima.

Pressão do gás: caso a pressão seja superior à recomendada, deverá ser usada válvula reguladora, para evitar danos ao equipamento e perda da garantia.



É importante que seu equipamento esteja totalmente nivelada e com os pés instalados, Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés até que todos estejam firmemente apoiados no chão. Opcionalmente os equipamentos podem ser fornecidos com rodas. Nesses casos devem ser providenciados meios de contenção adequados para evitar que o equipamento se desprenda da conexão de gás. se possuir rodízios, trave os freios (modelos e gabinetes).

Abastecimento de gás: no caso de troca de botijões, desligue sempre todos os registros e, antes de reascende-los, verifique se não há vazamentos.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

A durabilidade e eficiência estão ligadas diretamente ao seu estado de conservação e limpeza. Abaixo estão as etapas a serem seguidas para a limpeza de seu equipamento:



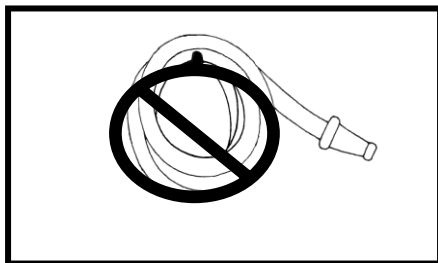
Antes de executar qualquer limpeza ou manutenção feche todos os registros de gás. A limpeza deverá ser feita com o fogão frio.

Providencie a limpeza, através de pessoa qualificada.

NÃO REMOVA, RASURE OU DANIFIQUE A ETIQUETA, a etiqueta que contém o número de série



Não utilizar em hipótese alguma agente de limpeza à base de cloro, querosene, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, suco de limão, produtos químicos ou abrasivos, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o acabamento do aço inoxidável ou causar acidentes.



Nunca jogue água no equipamento.

Nunca esfrie as grelhas, queimadores com água, pois o choque térmico causará danos ao componente, tais como trincas, empenamentos ou a deformação da peça. Aguarde esfriar. Este equipamento não pode ser imerso em água.



Limpar somente com detergente neutro, água morna e esponja de espuma macia. A esponja deve ser passada no sentido do acabamento. Enxaguar com água potável sem jatos, de forma a evitar a entrada de água nos queimadores/injetores, secar bem com pano limpo e macio que não solte pelos/fiapos. Para evitar oxidação, utilize

óleo mineral para limpar as grelhas.

RISCO DE EXPLOSÃO!



Não utilize produtos de limpeza inflamáveis.



IMPORTANTE

Mantenha o seu produto de aço inoxidável novo através da limpeza periódica com produtos de boa qualidade.

Não limpe o aço com abrasivos e esponjas ásperas. Não use limpadores que não sejam para uso em aço inoxidável, tais como o para vidro ou cerâmica. Estes tipos de limpadores podem danificar a superfície permanentemente.

O aço inoxidável quando exposto a vapores de cloro e umidade pode apresentar descoloração. Esta descoloração é normal. Se o aparelho é utilizado em ambientes agressivos, limpar o aço inoxidável com maior frequência. Ao realizar a limpeza do equipamento, atenção para não danificar a Etiqueta de Identificação. Esta é muito importante se eventualmente for necessária à manutenção.

LIGANDO E DESLIGANDO O EQUIPAMENTO



Antes de ligar o equipamento pela primeira vez, realizar a remoção de ar residual da rede de gás através dos queimadores do equipamento, acendendo o equipamento por aproximadamente 4 segundos.

LIGANDO O FOGÃO.

1. Certifique-se que o ponto de alimentação de gás encontra-se conectado e aberto;
2. Gire o botão no sentido anti horário e espere 5 segundos para o gás sair pelas bocas.
3. Pressione o botão do ignitor a pilha.
4. Regular o registro de gás de acordo com a intensidade do fogo e o produto a ser utilizado;
5. Caso não tenha êxito no acendimento da chama, gire os botões para a posição de desligado e repita as operações 2 a 3;

DESLIGANDO O FOGÃO.

1. Gire os botões dos queimadores para a posição de desligado;

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Caso seu equipamento apresentar algum problema, utilize o guia apresentado abaixo. Se o problema persistir, contate a Assistência Técnica Amazingrill.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
DEMORA NO ACENDIMENTO	Redução de pressão de gás.	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás.
NÃO AQUECE / NÃO LIGA	Registro de gás fechado.	Abrir a pressão do gás.
EQUIPAMENTO NÃO ACENDE	Acendimento incorreto.	Consultar o manual de instruções.
CHAMA BAIXA / CHAMA AMARELA	Redução da pressão de gás	Efetuar a troca dos cilindros de gás ou verificar a companhia de gás.
AO ACENDER O QUEIMADOR EMITE UM RUÍDO	Pressão de gás muito baixa	Regular pressão de gás.
AO ACENDER O QUEIMADOR EMITE UM PEQUENO ESTOURO	Piloto desregulado.	Acionar assistência técnica

EMERGÊNCIAS: Chame os bombeiros se um vazamento de gás não puder ser interrompido ou se ocorrer um incêndio devido a vazamento de gás.

Emergências	Causa Possível	Prevenção/Solução
Vazamento de gás pela mangueira rachada/cortada/queimada.	• Mangueira danificada.	• Desligue o gás no cilindro de GLP ou na fonte, em sistemas de gás natural. Descontinue o uso do produto até um encanador ter investigado a causa e serem feitas as correções.
Vazamento de gás do cilindro de GLP.	• Falha mecânica devido a ferrugem ou manuseio inadequado.	
Vazamento de gás da válvula do cilindro de GLP.	• Falha da válvula do cilindro resultante de manuseio inadequado ou falha mecânica.	• Desligue a válvula do botijão de gás GLP. Devolva o botijão de gás GLP ao fornecedor de gás.
Vazamento de gás na conexão entre o cilindro de GLP e o regulador.	• Instalação inadequada, conexão solta, falha da vedação de borracha.	• Desligue a válvula do cilindro de GLP. Remova o regulador do cilindro e inspecione visualmente a vedação de borracha para ver se está danificada. Consulte as seções Teste de vazamento do cilindro de GLP e Conexão do regulador ao cilindro de GLP.
Incêndio vindo do painel de controle.	• Incêndio na seção tubo do queimador, do queimador, devido a bloqueio.	• Desligue os botões de controle e a válvula do cilindro de GLP. Deixe a tampa aberta para permitir que as chamas se apaguem. Depois de o fogo ter apagado e a churrasqueira estar fria, remova o queimador e inspecione para ver se há ninhos de aranhas ou ferrugem. Consulte as páginas de Perigo natural e Limpeza do conjunto de queimadores.
Incêndio de gordura ou chamas excessivas contínuas acima da superfície de cozimento.	• Acúmulo excessivo de gordura na área do queimador.	• Desligue os botões de controle e a válvula do cilindro de GLP. Deixe a tampa aberta para permitir que as chamas se apaguem. Depois de esfriar, limpe as partículas de alimentos e o excesso de gordura de dentro da área da cuba, da bandeja de gordura e de outras superfícies.

Resolução de problemas

Problema	Causa Possível	Prevenção/Solução
O(s) queimador(es) não acendem com o dispositivo de ignição. (Consulte também a Resolução de problemas da ignição eletrônica)	<p>PROBLEMAS DE GÁS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tentar acender o queimador errado. • O queimador não está engatado com a válvula de controle. • Obstrução no queimador. • Não há fluxo de gás. <p>PROBLEMAS ELÉTRICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eletrodo rachado ou partido; "faíscas na rachadura." • A ponta do eletrodo não está na posição adequada. • Cabo e/ou eletrodo coberto com resíduos de alimentos. • Cabos soltos ou desconectados. • Cabos em curto-circuito (com faíscas) entre o dispositivo de ignição e o eletrodo. • Pilha sem carga. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte as instruções no painel de controle e na seção de Uso e cuidados. • Assegure-se de que as válvulas estejam posicionadas dentro dos tubos dos queimadores. • Assegure-se de que os tubos dos queimadores não estejam obstruídos com teias de aranha ou de outra forma. Consulte a seção de limpeza em Uso e cuidados. • Assegure-se de que o cilindro de GLP não esteja vazio. • Substitua o botijão de gás GLP. • Volte a colocar o(s) eletrodo(s). <p>Queimadores principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A ponta do eletrodo deve estar apontando para a abertura da entrada de gás no queimador. A distância deve ser de 1/8" a 1/4". Se necessário, ajuste. <p>queimador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A ponta do eletrodo deve estar apontando para a abertura da entrada de gás no queimador. A distância deve ser de 1/8" a 3/16". Se necessário, ajuste. • Limpe o cabo e/ou o eletrodo com álcool de limpeza e um esfregão limpo. • Volte a conectar os cabos ou substitua o conjunto de eletrodo/cabos. • Volte a colocar o conjunto de cabo/eletrodo do dispositivo de ignição. • Coloque uma pilha alcalina nova do tamanho AA.
(Continua na página seguinte)		

Resolução de problemas (continuação)

Problema	Causa Possível	Prevenção/Solução
Queimador(es) não acende(m) usando o dispositivo de ignição. (Consulte também a Resolução de problemas da ignição eletrônica)	IGNIÇÃO ELETRÔNICA: <ul style="list-style-type: none"> • Sem faísca, sem som de ignição. • Sem faísca, algum som de ignição. • Faíscas, mas não no eletrodo ou a toda a força. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte a Seção I de Sistema de ignição eletrônica. • Consulte a Seção II de Sistema de ignição eletrônica. • Consulte a Seção III de Sistema de ignição eletrônica.
O(s) queimador(es) não acende(m) com fósforo.	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte “PROBLEMAS DE GÁS” na página anterior. • O fósforo não alcança. • Método inadequado de acender a fósforo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use fósforo de haste longa (fósforos de lareira). • Consulte a seção de “Acendimento com fósforo” em Uso e cuidados.
Queda súbita no fluxo de gás ou chama baixa.	<ul style="list-style-type: none"> • Sem gás. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há gás no cilindro de GLP.
Chamas muito altas.	<ul style="list-style-type: none"> • Ventos fortes ou com rajadas. • Pouca quantidade de gás GLP. • Válvula de excesso de fluxo acionada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire a frente da churrasqueira para o lado do vento ou aumente a altura da chama. • Volte a encher o cilindro de GLP. • Consulte “Queda súbita do fluxo de gás” acima.
Interrupção de chamas.	<ul style="list-style-type: none"> • Acúmulo de gordura. • Demasiada gordura na carne. • Temperatura de cozimento excessiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe os queimadores e dentro da churrasqueira/cuba. • Antes de churrasquear, remova a gordura da carne. • Ajuste (baixe) a temperatura de acordo.
Incêndio persistente de gordura.	<ul style="list-style-type: none"> • Gordura presa por acúmulo de alimentos em volta do sistema do queimador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rode os botões para OFF (DESLIGADO). Desligue o gás no cilindro de GLP. Deixe a tampa em posição e deixe o fogo arder até se apagar. Depois de a churrasqueira esfriar, remova e limpe todas as peças.
Chama de retorno... (incêndio no(s) tubo(s) do(s) queimador(es)).	<ul style="list-style-type: none"> • O queimador e/ou os tubos do queimador estão bloqueados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire os botões para OFF (DESLIGADO). Limpe o queimador e/ou os tubos do queimador. Consulte a seção de limpeza de queimadores em Uso e cuidados.
Um queimador não acende a partir de outro(s) queimador(es).	<ul style="list-style-type: none"> • Acúmulo de gordura ou de partículas de alimentos nos terminal(is) do(s) tubo(s) de transferência. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe o(s) tubo(s) de transferência com uma escova de aço.

Resolução de problemas - Ignição eletrônica

Problema (Ignição)	Causa Possível	Procedimento de verificação	Prevenção/Solução
<p>SECÇÃO I</p> <p>Não aparecem faíscas em qualquer dos eletrodos quando o Botão de ignição eletrônica é pressionado; não se ouve qualquer som do módulo de faíscas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A pilha não está adequadamente instalada. Pilha sem carga. O conjunto do botão não está adequadamente instalado. Módulo de faíscas defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique a orientação da pilha. A pilha foi usada anteriormente? Verifique se as roscas estão adequadamente rosqueadas. O botão deve movimentar-se para cima e para baixo sem dobrar. Se não forem geradas quaisquer faíscas com uma pilha nova e boas conexões de cabos, o módulo está defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> Instale a pilha (assegure-se de que as extremidades “+” e “-” estejam corretamente orientadas, com a extremidade “+” para cima e a extremidade “-” para baixo.) Substitua a pilha por uma pilha alcalina nova do tamanho AA. Desparafuse o conjunto da tampa de botão e volte a instalar, assegurando-se de que as roscas estejam alinhadas e completamente engatadas. Volte a colocar o conjunto do módulo de faíscas.
<p>SECÇÃO II</p> <p>Não aparecem faíscas em qualquer dos eletrodos quando o Botão de ignição eletrônica é pressionado; não se ouve qualquer som do módulo de faíscas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> As conexões em chumbo da saída não estão conectadas. 	<ul style="list-style-type: none"> As conexões de saída estão feitas e apertadas? 	<ul style="list-style-type: none"> Remova e volte a conectar todas as conexões de saída no módulo e nos eletrodos.
<p>SECÇÃO III</p> <p>Há faíscas, mas não em todos os eletrodos e/ou não a força total</p>	<ul style="list-style-type: none"> As conexões em chumbo da saída não estão conectadas. Centelhação para a churrasqueira longe do(s) queimador(es). Pilha fraca. Eletrodos molhados. Eletrodos rachados ou partidos, com “faíscas na fenda”. 	<ul style="list-style-type: none"> As conexões de saída estão feitas e apertadas? Se possível, observe a churrasqueira num local escuro. Opere o sistema de ignição e veja a centelhação entre os cabos de saída e a estrutura da churrasqueira. Todas as faíscas presentes, mas fracas ou a uma taxa baixa. A umidade acumulou-se no eletrodo e/ou nas entradas do queimador? Inspeccione os eletrodos para ver se eles têm rachaduras. 	<ul style="list-style-type: none"> Remova e reconectar todas as conexões de saída no módulo e nos eletrodos. Se vir faíscas sem ser no(s) queimador(s), o isolamento dos cabos pode estar danificado. Substitua os cabos. Coloque uma pilha alcalina nova do tamanho AA. Utilize uma toalha de papel para remover a umidade. Substitua os eletrodos rachados ou partidos.

TERMO DE GARANTIA

1. GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS

✓ A Garantia tem duração de **01 (um) ano**, sendo **03 (três) meses** conforme os termos da Lei 8078 de 11 de setembro de 1990 e o restante por conta da política AmazinGrill, contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal, **ressalva feita aos componentes relacionados na cláusula quarta (4ª) deste termo de garantia.**

✓ Os serviços de Assistências Técnica serão prestados diretamente pela fábrica ou através da rede de autorizados, de segunda a sexta das 8h00 às 17h00 horas.

✓ Quando situado fora da Grande São Paulo, ou fora da área de atuação das empresas autorizadas as despesas de deslocamento, viagem, estadia, transporte e alimentação do(s) técnicos(s) correrão por conta do cliente.

2. EQUIPAMENTOS DE TERCEIROS:

✓ Período de garantia, política de garantia e condições de atendimento serão de responsabilidade e a cargo do fabricante do equipamento.

3. A GARANTIA NÃO COBRE, MAU FUNCIONAMENTO CAUSADO POR:

✓ Baixa pressão de água, oscilação e interrupção de energia elétrica, falta de pressão ou vazão de gás, falta de manutenção preventiva ou falta de limpeza que possa causar curto circuito elétrico, bloqueio de evaporadores e condensadores em equipamentos de refrigeração.

✓ Uso inadequado dos equipamentos, danos a partes elétricas ou eletrônicas causados por uso inadequado de produtos ou água na limpeza.

✓ Uso ou operação inadequada do equipamento que cause danos ou descalibragem do mesmo.

4. ITENS NÃO INCLUSOS NA GARANTIA

✓ Componentes que tenham vida útil aleatória, tais como: lâmpadas, fusíveis, etc.

✓ Toda peça dada em cortesia ao ser trocada precisa ser retornada à fábrica, caso a mesma não retorne será cobrado o valor de venda da mesma.

✓ Vidros em geral: esta garantia não contempla danos de qualquer espécie a partir da disponibilização do equipamento para a retirada em nossa expedição.

✓ Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito ou danos por variação de corrente elétrica, a exemplo de: motores elétricos, resistências, termostatos, contadoras, reles, lâmpadas, fusíveis, controladoras digitais e material elétrico em geral, pois de acordo com as normas dos fabricantes dos mesmos, o simples funcionamento inicial já prova a impossibilidade de qualquer defeito de fabricação.

✓ Danos causados por inversão de fase.

✓ Regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização tenham se desregulado por imperícia ou mudança de parâmetros por ação do usuário, a exemplo de: termostatos, pressostatos termômetros, sensores e controladoras digitais.

- ✓ Componentes ou peças com comprovado defeito de fabricação devem ser enviados a fábrica no prazo máximo de dez (10) dias.

5. A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVÁLIDA NOS CASOS DE:

- ✓ Instalação efetuada por profissionais não autorizados e/ou homologados, nestes casos a garantia estará limitada a defeitos comprovados de fabricação por um período de **03 (três) meses**, conforme Lei 8078 de 11 de setembro de 1990.
- ✓ Em caso de acidentes durante o transporte.
- ✓ Mudança de local sem conhecimento ou acompanhamento de empresa autorizada e/ou homologada.
- ✓ Maus tratos ocasionados por armazenamento inadequado, alterações ou modificações técnicas não autorizadas.

GUARDE BEM ESTE MANUAL E A NOTA FISCAL

SERÃO DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE AS DESPESAS DECORRENTES DO ATENDIMENTO DE CHAMADAS DIAGNOSTICADAS IMPROCEDENTES. A AMAZINGRILL NÃO AUTORIZA NENHUMA PESSOA OU ENTIDADE A ASSUMIR POR SUA CONTA QUALQUER OUTRA RESPONSABILIDADE RELACIONADA À GARANTIA, SALVO QUANDO POR ELA INDICADA.