

### Limpeza

1. A limpeza do aparelho deverá ser feita sempre após sua utilização.
2. Nunca faça limpeza com o aparelho ligado à rede elétrica, desligue-o da tomada.
3. O painel de controle deverá ser limpo com um pano levemente úmido. Para o restante da máquina utilize água e sabão neutro, não utilize produtos abrasivos.
4. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.
5. Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
6. A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

### Manutenção

1. Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
2. Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada..

### Energia Elétrica

Este aparelho foi projetado para atender as duas voltagens, isto é, 127 V ou 220 V. Porém, antes da utilização você deverá se atentar se o aparelho tem a mesma voltagem que sua rede.

Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente, causando danos no mesmo e na rede elétrica, portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.

### CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 90 dias

1 - A **METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI 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, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

2 - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos **ITAJOBI FOGÕES** a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto deste Certificado e o manual de Instrução.

3 - Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos, deverão ser efetuados pela nossa assistência técnica autorizada.

4 - 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.

5 - Esta garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa assistência Técnica Autorizada.

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

**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: \_\_\_\_\_



**METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.**

Fone/Fax: (17) 3546-9600  
sac@itajobifogoes.com.br

Rua João Cardoso de Matos Filho, Nº 155 -  
Parque Industrial - 15840-000 Itajobi -SP

## Forno Ita Turbo Analógico



Modelo: 900, 1200 e 1400

**Manual de Instruções e  
Certificado de Garantia**

## Instruções de segurança

**AVISO:** Todo aparelho elétrico apresenta certo risco de incêndio e choque elétrico. É importante seguir todas as instruções de segurança. Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1) Leia atentamente todas as instruções de uso.
- 2) Em caso de emergência, retire o plugue da tomada de energia elétrica.
- 3) Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 4) Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (cordão de alimentação).
- 5) Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- 6) 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.
- 7) Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 8) Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto e antes de limpá-lo.
- 9) Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. **Esta substituição deverá ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.**
- 10) Não recomendamos o uso de peças que não sejam originais de fábrica, pois podem causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.
- 11) Não utilize o aparelho ao ar livre ou em lugares molhados.



Identificar qualquer terminal que é destinado para a conexão de um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (terra) eletrodo.

## Tipo de válvula a ser usada BP

Forno Ita Turbo 900, 1200 e 1400	Botijão P-13 Válvula 5 kg/hora BP ou uso de Manômetro
----------------------------------	-------------------------------------------------------------

## ATENÇÃO

Os botijões ou cilindros não podem ser colocados com mais de 2 metros de distância do forno. Caso houver necessidade de maior distância deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão com ligação de cobre. Os Forno Ita Turbo **ITAJOBÍ FOGÕES** trabalham com válvula reguladora de baixa pressão para gás GLP, sendo vedada a utilização de reguladores de gás para alta pressão.

## PROCEDIMENTO PARA COZIMENTO

Para assar pão francês é necessário as seguintes regras para o bom desempenho do forno.

- 1) - Aquecer o forno até 280 graus com a turbina ligada.
- 2) - Ao colocar o pão francês, dar a vaporização e abra a válvula de escape, e demais itens informe-se com um profissional da área em panificação.
- 3) - Se as regras não forem cumpridas, o forno não terá um bom desempenho.

### E.P.I. necessários para utilização do forno

Luvas de Proteção Térmica

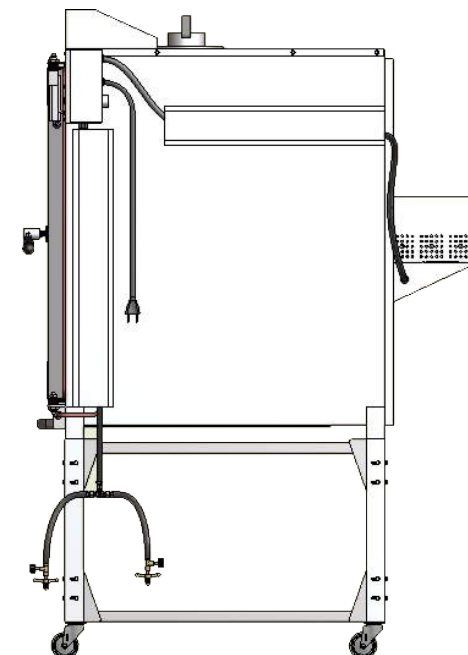


Utilize ao operar o Forno, pois as superfícies estão aquecidas, suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras

### Avental



Utilize ao operar o Forno. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.



### ÁGUA

Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na lateral do forno. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido a variação de pressão, havendo necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para pressão ser constante. Instale sempre um registro na rede a fim de possibilitar o fechamento da água quando necessário.

### GÁS

Ao instalar o regulador, gire a "borboleta" para a direita, até ficar firme, nunca utilize ferramenta.

A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas, nunca com arames ou fitas.

Após a instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.

Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que entregou o gás.

**CONSUMO DE GÁS - 1,770 Kg/h**