

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 90 DIAS (3 meses)

- 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 (3 meses), e que impeçam 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 de 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 Nº: _____

Número de Série: _____



METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

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

Rua 3 Nº 130 - Parque Industrial - 15840-000 Itajobi -SP

Forno Ita Turbo Digital



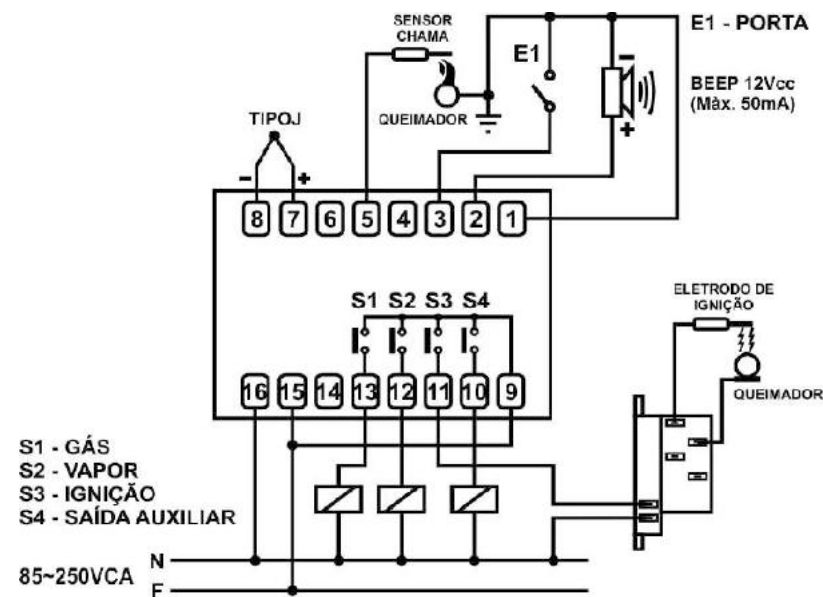
Modelos: 900, 1200 e 1400

**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**

Índice

- Procedimentos para instalação..... 3
- Instruções de segurança..... 4
- Procedimentos de cozimento..... 5
- Controlador digital..... 6
- Esquema elétrico..... 7
- Limpeza..... 7
- Manutenção..... 7
- Certificado de garantia..... 8

Esquema elétrico



Limpeza

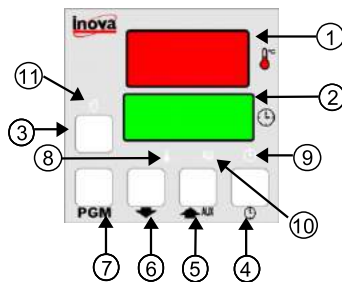
1. A limpeza do aparelho deverá ser feita sempre após sua utilização.
2. Nunca faça limpeza com o aparelho ligado à rede elétrica, desligue-o da tomada.
3. O painel de controle deverá ser limpo com um pano levemente úmido. Para o restante da máquina utilize água e sabão neutro, não utilize produtos abrasivos.
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 eletricista 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..

Controlador digital

- ① Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou os parâmetros programáveis
- ② Display que indica o tempo decorrido ou o valor dos parâmetros programáveis
- ③ Tecla de acionamento do tempo de vapor
- ④ Tecla de acionamento do temporizador
- ⑤ Tecla Up: aumenta o valor programado e aciona a lâmpada
- ⑥ Tecla Down: diminui o valor programado
- ⑦ Tecla de acesso a programação
- ⑧ Led indicador de saída de aquecimento acionada.
- ⑨ Led indicador de temporizador acionado.
- ⑩ Led indicador de saída auxiliar acionada.
- ⑪ Led indicador de saída do vapor acionada.



Programações pré-configuradas:

Tempo de saída de ignição acionada: 5 segundos

Tempo de intervalo entre acionamentos da saída de ignição: 3 segundos

Número de tentativas de ignição: 3 tentativas

Temperatura mínima para liberação do vapor: 25°C

Tempo mínimo de intervalo entre acionamentos do vapor: 1 minuto

Tempo de saída de vapor acionada: 6 segundos

Para acionar a saída do vapor pressione a tecla . O próximo acionamento só será possível depois de transcorrer o tempo de 1 minuto. O vapor não acionará enquanto a temperatura estiver abaixo da temperatura de 25°C.

O controlador poderá indicar algumas mensagens indicando que ocorreu algum defeito que impede o perfeito funcionamento do sistema.

DISPLAY	DESCRIÇÃO
	O controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor de chama está encostando no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento.
	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor de chama. Verifique a distância entre o sensor de chama e o queimador e se a chama está presente no sensor de chama.
	O controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.
	O controlador detectou curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador.

Procedimentos para Instalação

ÁGUA

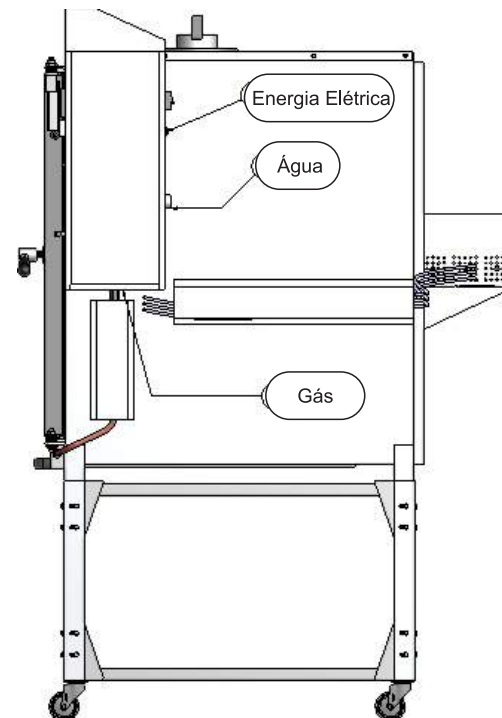
Efetuar a ligação da mangueira d'água na válvula solenóide localizada na lateral do forno. A fim de não ocorrer danos, a válvula deve obter um vapor homogêneo, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido a variação de pressão, havendo necessidade de ser alimentada através da caixa d'água 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.

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. Para a segurança do operador e componentes eletrônicos, recomendamos que se efetue o aterramento do equipamento. Recomendamos utilizar fio 2,5 mm, enterrando a haste cerca de 50 cm do solo.



CONSUMO DE GÁS - 1,770 Kg/h

ATENÇÃO




O equipamento deve ser instalado em 2 botijões 13 Kg (P13-GLP) com regulador de pressão com 2,8 KPa. Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite o botijão (se ainda existir algum resíduo de gás dentro ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão podendo provocar graves acidentes).

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) Evite o contato com as partes aquecidas. Manuseie o produto com luvas térmicas.
- 4) Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 5) Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (cordão de alimentação).
- 6) Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- 7) 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.
- 8) Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 9) Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto e antes de limpá-lo. Deixe esfriar antes de proceder a limpeza.
- 10) 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.**
- 11) Não recomendamos o uso de peças que não sejam originais de fábrica, pois podem causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.

Procedimento de cozimento

1. Abra o reguladores de pressão de alimentação de gás nos botijões.
2. Abra a alimentação de gás no painel de comando.
3. Pressione o interruptor de ligação geral, neste momento o comando acionará os faiscadores acendendo a chama nos queimadores.
4. Pressione o interruptor de ligação da turbina.
5. Para acessar a programação do controlador, pressione a tecla “PGM”, então aparecerá no display o valor da temperatura programada.
6. Pressionando novamente a tecla “PGM” aparecerá no display o tempo programado no timer.
7. Para alterar esses valores utilize as teclas  e , e para sair dessas configurações basta teclar “PGM” novamente.
8. Quando o forno atingir a temperatura desejada abra a porta do forno (neste instante, o interruptor de segurança irá desligar automaticamente a turbina).
9. Colocar as esteiras com os pães e fechar a porta (ao fechar a porta, a turbina ligará automaticamente).
10. Pressionar o botão 
11. Programar no display o tempo de cozimento.
12. Aguardar o sinal sonoro emitido pelo sonorizador, que avisará o término do cozimento determinado no “timer”.

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.