

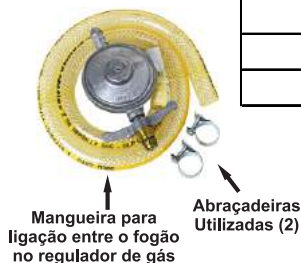
Saudações, comprador(a)!

Primeiramente agradecemos a preferência por nossos produtos e garantimos que sua satisfação será garantida, pois você adquiriu um produto moderno, inovador, de qualidade e com a marca e tradição da **ITAJOBI FOGÕES**. Certificamos que as peças, componentes e materiais usados são testados e adequados, afim de garantir a qualidade do produto. Recomendamos a leitura completa e atenciosa do manual antes de começar a utilizar o produto.

Lembre-se: O não cumprimento dos avisos que estão descritos neste manual irá comprometer a segurança do usuário; Deve-se tomar cuidado para que crianças ou pessoas com capacidade física, sensorial e mental reduzidas não utilizem o produto; O fabricante poderá alterar, sem aviso, o conteúdo contido neste manual.

Regras para Baixa Pressão

Produto	Regulador de Gás
Fogão 1 Boca	1 Kg/Hora
Fogão 2 Bocas	2 Kg/Hora



Regras para Alta Pressão

Os fogões alta pressão acompanham o Kit Alta Pressão (válvula + mangueira) de fábrica, já que nestes produtos não se deve utilizar o regulador de gás comum.

Alta Pressão: é um modelo onde a válvula por onde passa gás libera direto do botijão para o fogão, sendo assim mais eficiente para cozimentos rápidos e frituras.

Os modelos alta pressão não apresentam variedade nas válvulas, ou seja para quaisquer quantidade de bocas do produto o Kit Alta Pressão será o mesmo.



A mangueira utilizada nos modelos alta pressão também é diferente, caso haja necessidade de comprar uma mangueira nova deve ser feito o pedido de **'Mangueira Ibirá Pt500 5/16'**.

ATENÇÃO: Nos fogões alta pressão NUNCA deverá ser utilizado o regulador de baixa pressão, não utilize a mangueira ou regulador que não sejam apropriados, pois o fogão perderá a sua garantia.

Informações Básicas

1. Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha;
2. Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes;
3. Nunca deixe, após utilizar o fogão, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, principalmente à noite;
4. Para um perfeito aproveitamento da chama e menor consumo de gás, caso necessário reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pela base da penela;
5. Nunca deixe de fechar o registro após a utilização do fogão;
6. A válvula de gás baixa pressão nunca deve ser violada, pois já vem regulada pelo fabricante;
7. Deve ser respeitada uma distância de 10cm em torno do fogão;

Queimadores

Os queimadores são um dos principais itens do fogão, por isso precisam de grande atenção, tais como:

1. São encaixados, o que facilita sua remoção para limpeza e manutenção;
2. Cada modelo possui um consumo de gás, para **BAIXA PRESSÃO**, são:

Modelo	Consumo
Queimador Simples (Q.S)	0,200 Kg/Hora
Queimador Simples Maior (Q.S.M)	0,480 Kg/hora

3. Para **ALTA PRESSÃO**, são:

Modelo	Consumo
Queimador Simples (Q.S)	0,200 Kg/Hora
Queimador Vulcano (Q.V)	0,600 Kg/Hora

Capacidade

Sempre siga a quantidade e capacidade de botijões para cada modelo de fogão de maneira correta.

Cada botijão (P-13 ou P- 45) deverá ter suas válvulas reguladoras de pressão correspondentes.

Deste modo, a alimentação do produto estará sendo de forma correspondente e, em consequência, o mesmo terá bom rendimento.

Medidas dos fogões montados

Produto	Medida (Altura x Frente x Profundidade)
Fogão 1 Boca	130 x 270 x 270 mm
Fogão 2 Bocas	130 x 540 x 270 mm

Manutenção

Recomenda-se fazer inspeções e manutenção do produto a cada 6 meses com utilização de grande frequência. Recomenda-se manutenção a cada 8 meses com utilização de pequena frequência. Para a realização da tarefa acione um técnico de sua confiança ou indicado pela empresa.

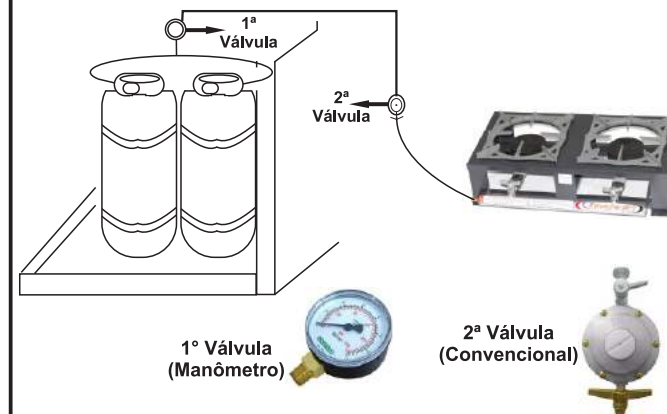
Instalação de Gás

Há dois tipos de instalação de gás GLP, a que os botijões ficam perto do forno e a que os botijões ficam distantes do mesmo.

1º Quando os botijões estão próximos utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal).



2º Quando os botijões estão distantes, em uma central, instala-se no local a primeira válvula, de 1º estágio com entrada de 7 Kg/cm² e pressão de saída de 1,2 Kg/cm², colocando como condutor do gás até o produto uma tubulação de cobre. Instale no final, ao lado do fogão, uma válvula com entrada de 1,2 Kg/cm² e saída de 2,8 kPa (kilopascal).



Certifique-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações das mangueiras. Para isso, utilize sabão ou detergente, se formar bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZE FOGO.**

Queima das Chamas

As chamas dos fogões possuem a cor azulada, o que significa o bom funcionamento das mesmas, porém quando as chamas se apresentarem na cor amarelada significa o mal funcionamento, que pode ocorrer devido:

1. Queimadores sujos por gordura;
2. Pouca entrada de ar no queimador;
3. Injetores sujos devido à baixa qualidade do gás;
4. Fim do gás;

Análise e Resolução de Problemas

Ocorrência	Procedimento
A chama se apaga ocasionalmente	Verifique se há corrente de ar na direção do fogão. Verifique se o gás está acabando.
A chama está sujando as painéis	Verifique se o gás está no fim ou existe alguma obstrução dentro dos queimadores
A chama está baixa e não aumenta	Verifique se o gás está no fim ou, se a torneira do registro está bem aberta.
Aparecem cascas de gelo na superfície externa dos botijões	Verifique sua carga de gás, pois isso é resultante de insuficiência de carga. Para solucionar total problema, deve-se aumentar o número de botijões ou verificar se o regulador não está deficiente.
A chama está fugindo; O queimador engole a chama;	Posição incorreta do queimador (verifique) Posição incorreta do espalhador de chamas (verifique) Regulagem de ar do queimador está muito aberta (entre em contato com a empresa (17) 3546-9600)

Limpeza

Antes da limpeza é importante que o fogão esteja totalmente FRIO, para evitar o empenamento das peças fundidas, danifique a pintura e não empenem as chapas da estrutura superior.

- * Use apenas água quente e sabão neutro com esponja ou pano;
- * Nos queimadores após a limpeza seque-os bem antes de reutilizá-los e não troque os de lugar;
- * Não use detergentes ou produtos abrasivos;
- * Recomenda-se sempre que limpar o forno proteger a chapa ou lastro do forno com óleo vegetal comestível, para não enferrujar;
- * Não use palha de aço ou similares. Não deixe cair água ou detritos nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas;
- * Fogões usados em áreas de praia e sítios é extremamente necessário o uso de óleo comestível após o uso para proteger e evitar ferrugem;

Instruções de Segurança

Os fogões à gás da ITAJOBÍ FOGÕES, são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo), baixa pressão, e de acordo com as normas de segurança da A.B.NT. (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A ITAJOBÍ FOGÕES recomenda a instalação dos fogões em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

Para o bom funcionamento do fogão é necessário o uso de equipamentos corretos.

Os botijões ou cilindros devem ser instalados conforme a necessidade e as normas da empresa.

Recomendamos que a instalação da rede de gás seja realizada por profissionais treinados.

ATENÇÃO

Os botijões ou cilindros não devem ser colocados a uma distância maior que 2 (dois) metros dos fogão. Caso houver necessidade de maior distância, deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao fogão.

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 – É responsabilidade do cliente contatar a ITAJOBÍ FOGÕES caso haja algum defeito de fabricação do produto, através do SAC pelo telefone (17) 3546-9600 ou pelo e-mail sac@itajobifogoes.com.br .
- 3 – O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos ITAJOBÍ FOGÕES 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 ITAJOBÍ FOGÕES.
- 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 ITAJOBÍ FOGÕES 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: _____



METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155
Parque Industrial Abel Pasiani
Cep: 15840-000 - Itajobi/SP
Caixa Postal 054
Fone/Fax: (17) 3546-9600
sac@itajobifogoes.com.br

Fogão Alta Pressão e Baixa Pressão 20x20



Modelos: 1 e 2 bocas

Manual de Instruções e Certificado de Garantia