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 **ITAJOBI 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 **ITAJOBI 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 **ITAJOBI 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 **ITAJOBI 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:_____

Número de Série: _____

METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

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

Fogão Industrial Estampado 40x40

Modelos
Linha Tradicional: Recorte das bocas quadrado
Linha Luxo: Recorte das bocas redondo

Manual de Instruções e Certificado de Garantia

Índice

- Regras gerais para utilização dos botijões (baixa pressão) 3
- Regras gerais para utilização dos botijões (alta pressão).....3
- Informações básicas.....4
- Queimadores.....4
- Montagem dos Fogões.....5
- Fogão com forno - Tampa de vidro.....6
- Medida interna dos fornos / Limpeza Fornos.....6
- Montagem e Instalação do forno no fogão.....7
- Instalação de gás GLP 8
- Capacidade 9
- Instruções de segurança 9
- Inversão do lado da tomada de gás 9
- Medidas fogões montados 9
- Análise e resolução de problemas 10
- Limpeza.....10
- Manutenção.....10
- Queima das chamas 10
- Vista explodida 11
- Certificado de garantia.....12

Saudações, comprador(a)!

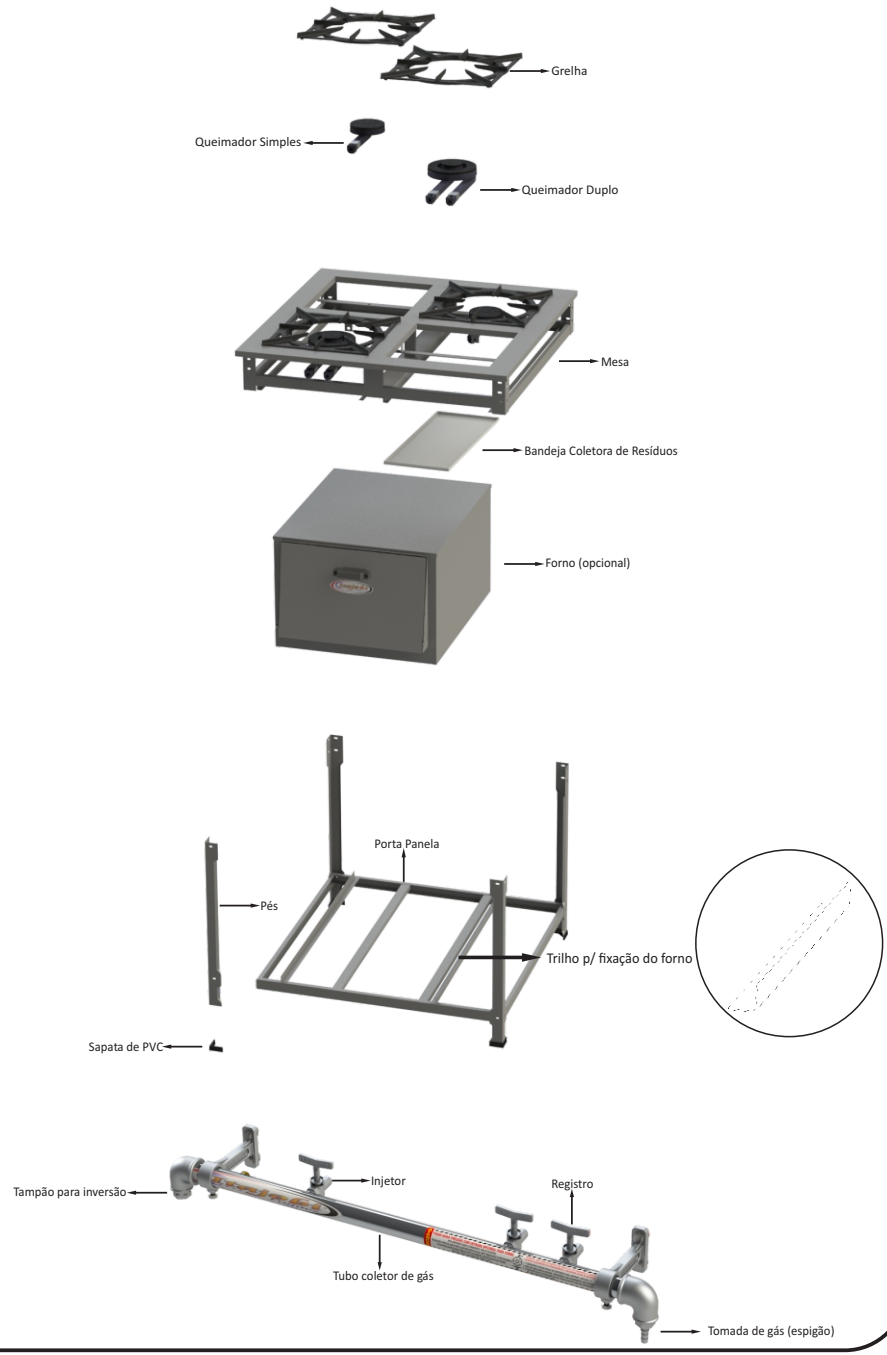
Primeiramente agradecemos a preferência por nossos produtos e garantimos que sua satisfação será garantida, pois você adquiriu um produto moderno, inovador, de qualidade e com a marca e tradição da **ITAJOBI FOGÕES.**

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.

Vista Explodida



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 panelas	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;

Manutenção

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

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;

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto BAIXA PRESSÃO)

Mangueira para ligação entre o fogão no regulador de gás

Abraçadeiras Utilizadas (2)

Regulador de Gás para BAIXA PRESSÃO

Produto	Regulador de Gás
Fogão 1Boca	1Kg/Hora
Fogão 2 Bocas e 2 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 3 Bocas e 3 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas e 4 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Chapa/ Banho Maria e Fogão 4 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas e 6 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Linha (Modular)	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas Chapa/Banho Maria (Modular) e 6 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno (Modular)	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas (Modular)	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas Chapa/Banho Maria (Modular e Fogão 8 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno (Modular)	10 Kg/Hora
Fogão 10 Bocas Chapa/Banho Maria (Modular), Fogão 10 Bocas Chapa/Banho Maria c/ forno (Modular) e Fogão 10 Bocas (Modular)	12 Kg/Hora
Fogão 12 Bocas (Modular)	12 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas - Centro	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas Chapa/Banho Maria Centro e Fogão 8 Bocas Centro	7 Kg/Hora
Fogão 8 Bocas Chapa/ Banho Maria Centro, Fogão 10 Bocas Centro, Fogão 10 Bocas Chapa/Banho Maria Centro e Fogão 12 Bocas Centro	12 Kg/Hora

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto ALTA PRESSÃO)

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.

Válvula e mangueira corretas

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 Ibira 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.

Modelo de válvula que **NUNCA deverá ser utilizado em Fogão Alta Pressão**, pois é destinada ao produto de Baixa Pressão.

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 Duplo (Q.D)	0,360 Kg/Hora
Queimador Duplo Gigante (Q.D.G)	0,450 Kg/Hora
Queimador Triplo (Q.T)	0,380 Kg/Hora
Queimador Simples (Q.S)	0,200 Kg/Hora

3. Para **ALTA PRESSÃO**, são:

Modelo	Consumo
Queimador Simples Maior (Q.S.M)	0,480 Kg/Hora
Queimador Vulcano (Q.V)	0,600 Kg/Hora
Queimador Simples (Q.S.A.P)	0,600 Kg/Hora

Montagem dos Fogões

Os fogões com 2,4,6 e 8 bocas são fornecidos desmontados. Para montá-los se sempre equipamentos de segurança (óculos protetor, luvas de couro, etc).

1. Retire as madeiras com auxilio de uma chave de fenda tamanho médio e o plástico que envolve o fogão (se vier madeirado), caso ele venha apenas com a embalagem tradicional (papelão), abra a embalagem com cuidado para não avariar as pinturas do tampo e das grelhas riscando-as no chão.

2. Retire as grelhas e os queimadores do fogão, observando as posições de cada um deles.

3. Coloque o fogão sobre o chão com a parte superior voltada para baixo (não se esqueça de forrar o chão para não danificar o produto).

4. Retire os parafusos, porcas e arruelas contidos em um saquinho plástico que está colado com fita no lado inferior do porta panelas.

5. Pegue um pé e coloque-o no canto do fogão de forma que o lado do pé que contém uma chapinha de acabamento, fique do lado oposto e fixe-o com dois parafusos, duas arruelas normais, duas arruelas de pressão do lado externo e a porca do lado interno. Repita a operação para os demais pés e aperte-os bem.

6. Coloque o porta panelas entre os quatro pés e fixe-os parafusos, porcas e arruelas apertando-os bem.

7. Pegue o fogão e coloque-o na posição em que o porta panelas fique voltado para o chão e a parte superior do fogão para cima (posição normal).

8. Coloque os queimadores na sua posição de origem e as grelhas corretamente no fogão.

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 reguladoaras de pressão correspondentes.

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

Instruções de Segurança

Os fogões à gás da ITAJOBI 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 ITAJOBI 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.

Inversão do Lado da Tomada de Gás

Os fogões ITAJOBI possuem tomada de gás padronizada no lado esquerdo. Em alguns modelos, é possível a inversão para o lado direito, retirando-se o tampão (lado direito), e o espigão (lado esquerdo) com uma chave fixa 7/16". Aqueça a peça para não danificar a rosca interna e a porca. Não tente tirar sem aquecer, pois danificará as peças.

1. Inverter a posição, colocar veda rosca (cola permabond lm-012 ou similar) e reposicionar, apertando bem.

2. Colocar a mangueira de gás e verificar se há vazamento utilizando sabão ou detergente, se produzir bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZAR FOGO.**

Recomendamos que todas estas tarefas sejam realizadas com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc), sempre devem ser feitas por pessoal qualificado.

Medidas dos Fogões Montados - 40x40 Estampado

Produtos	Medidas (Alt. x Frente x Prof.) Perfil 70	Medidas Perfil 100
Fogão 1 Boca	800 x 520 x 630 mm	800 x 580 x 660 mm
Fogão 2 Bocas e 2 Bocas c/ Forno	800 x 1010 x 630 mm	800 x 1550 x 660 mm
Fogão 3 Bocas e 3 Bocas c/ Forno	800 x 1490 x 630 mm	800 x 1550 x 660 mm
Fogão 4 Bocas e 4 Bocas c/ Forno	800 x 1010 x 1120 mm	800 x 1070 x 1150 mm
Fogão 4 Bocas Chapa/ Banho Maria, 4 Bocas Chapa/ Banho Maria e Forno, 6 Bocas e 6 Bocas Forno	800 x 1490 x 1120 mm	800 x 1550 x 1150 mm
Fogão 4 Bocas Linha (Modular)	800 x 2020 x 630 mm	800 x 2140 x 660 mm
Fogão 6 Bocas Ch. (Modular)	800 x 1980 x 1120 mm	800 x 2140 x 1150 mm
Fogão 6 Bocas Banho Maria (Modular) e 8 Bocas (Modular)	800 x 780 x 880 mm	800 x 2140 x 1150 mm
Fogão 8 Bocas Chapa/Banho Maria (Modular) e Fogão 10 Bocas (Modular)	800 x 1140 x 880 mm	800 x 2620 x 1150 mm
Fogão 10 Bocas Ch. (Modular)	800 x 1140 x 880 mm	800 x 3100 x 1150 mm
Fogão 10 Bocas Banho Maria (Modular) e Fogão 12 Bocas	800 x 1490 x 1120 mm	800 x 3100 x 1150 mm
Fogão 6 Bocas - Centro	800 x 1490 x 1120 mm	800 x 1550 x 1230 mm
Fogão 6 Bocas Ch. - Centro	800 x 2020 x 630 mm	800 x 2140 x 1230 mm
Fogão 6 Bocas Banho Maria - Centro	800 x 1980 x 1120 mm	800 x 2140 x 1230 mm
Fogão 8 Bocas - Centro	800 x 780 x 880 mm	800 x 2140 x 1230 mm
Fogão 8 Bocas Banho Maria Centro e Fogão 10 Bocas Centro	800 x 1140 x 880 mm	800 x 2620 x 1230 mm
Fogão 10 Bocas Chapa/Banho Maria Centro e Fogão 12 Bocas Centro	800 x 1140 x 880 mm	800 x 3100 x 1230 mm

Instalação de Gás GLP

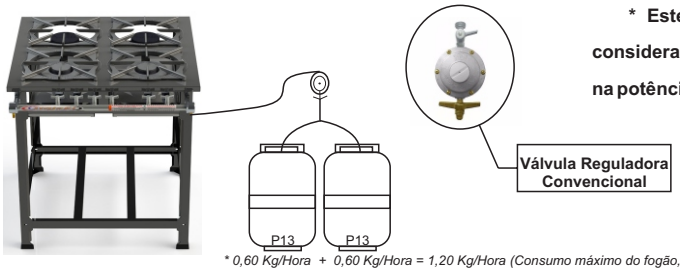
Para saber qual o consumo máximo de gás do seu modelo de fogão, basta utilizar os cálculos a seguir:

Ex: Fogão 4BC Estp. 40x40 2QS 2QD Sem Forno = (2 x 0,200) + (2 x 0,360) = 1,12 Kg/Hora

Código	Capacidade	Kg/Hora
P-13	13 Kg	0,6
P-45	45 Kg	1

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

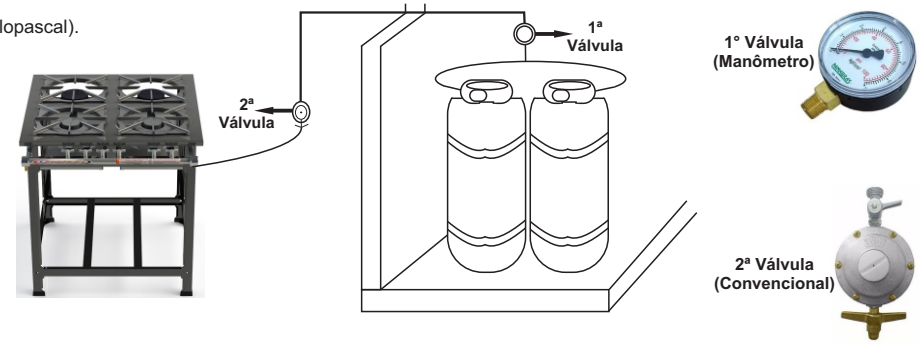
1°Quando os botijões estão próximos ao fogão utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal), para modelos em Baixa Pressão. **Para modelos de Alta Pressão, não é necessário o uso de Válvula Reguladora.**.



*** Este consumo está sendo considerado com os queimadores na potência máxima.**

** 0,60 Kg/Hora + 0,60 Kg/Hora = 1,20 Kg/Hora (Consumo máximo do fogão, neste caso).*

2°Quando os botijões estão distantes do fogão, em uma central, estala-se no local a primeira válvula, de 1° estágio com entrada de 7 Kg/cm² e pressão de saída de 1,2 Kg/cm², colocando como condutor do gás até o fogão 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).



A válvula reguladora de pressão de gás é definida pelo consumo do produto e pela pressão de entrada e de saída de gás.

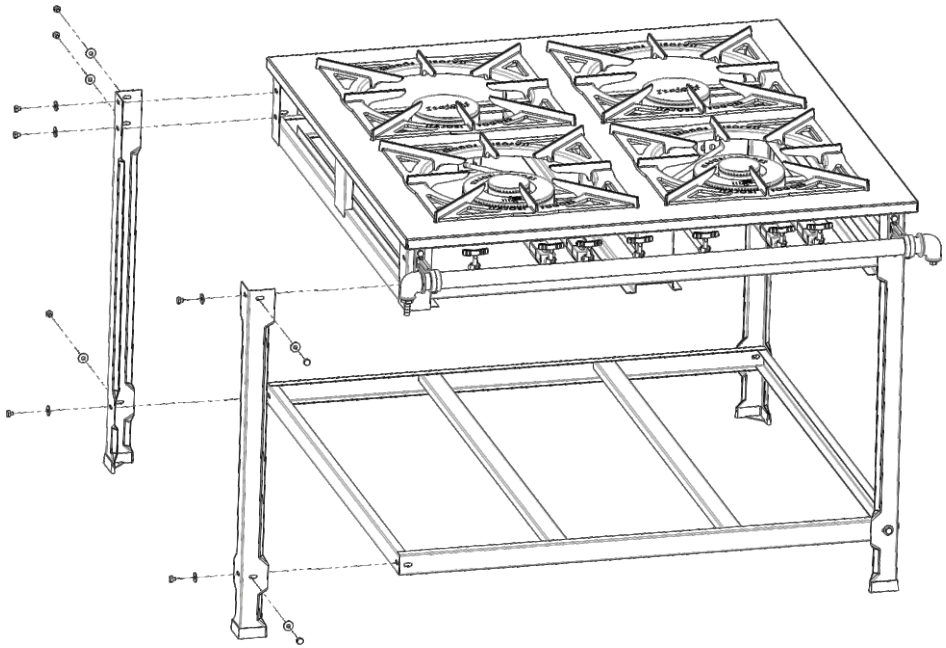
Certifique-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações das mangueiras. Para isso, utilize sabão ou detergente, se formar bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZE FOGO.**

Para uma correta utilização e instalação dos fornos e fogões industriais, partiremos do princípio de que **FOGÃO INDUSTRIAL não é FOGÃO DOMÉSTICO.** Suas características são diferentes, portanto seu consumo de gás, sua utilização, seu modo de cuidar também devem ser.

Os fogões, com ou sem forno, vêm desmontados. Sua montagem é simples, basta observar o desenho fragmentado abaixo.

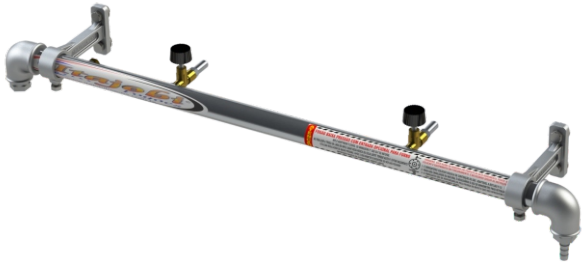
Nos modelos com forno, os trilhos para fixação do mesmo no paneleiro vêm dentro do forno.

O produto companha parafusos (1/4 x 1/2), porcas e arruelas para montagem.



Modelo de tubo coletor de gás baixa pressão expandido:

Modelo de tubo coletor de gás alta pressão expandido:



Fogão com 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 da 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 Interna dos Fornos

Fornos Baixa Pressão - Tradicionais						
	Pequeno	**Extra Médio**	**Médio**	**Grande**	**Extra Grande**	**Grande Super**
Altura	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm
Largura	520mm	520mm	520mm	520mm	620mm	620mm
Profundidade	360mm	490mm	580mm	730mm	490mm	730mm
Litros	56L	76L	90L	113L	91L	135L
Vazão	0,300 Kg/H	0,340 Kg/H	0,350 Kg/H	0,360 Kg/H	0,340 Kg/H	0,360 Kg/H

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

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 na mistura), primeiramente informar a empresa, pelo telefone (17) 3546-9600 ou pelo email: sac@itajobifogoes.com.br, 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.

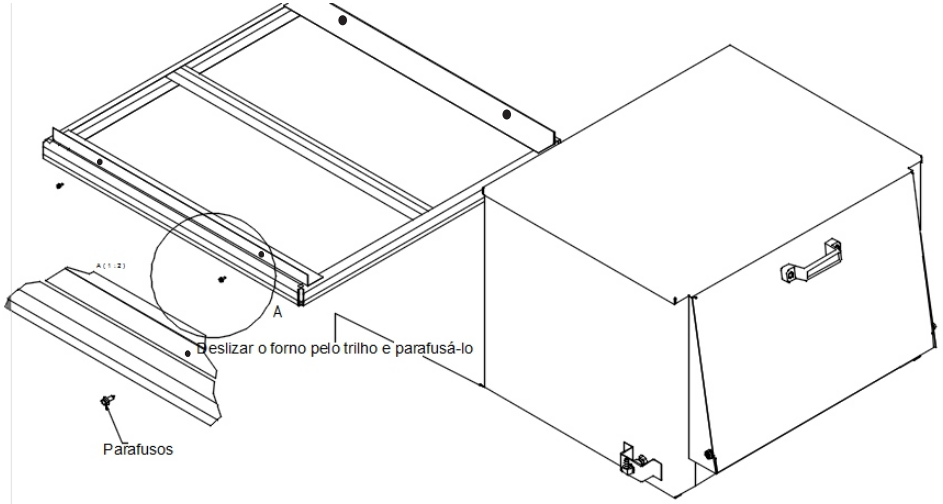
Montagem do Forno no Fogão

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 o forno) já estão fixados no tubo coletor de gás no fogão. Os trilhos, usados para fixar o forno no porta-panelas do fogão, saem de fábricas sem montar, ou seja se encontram dentro no forno.

Siga corretamente os passos:

1. Retirar os dois trilhos, que se encontram dentro do forno, e com 2 parafusos fenda e 2 porcas (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 e Extra Médio possuem 1 furação de cada lado nos trilhos para a fixação do mesmo no forno. Os modelos Médio, Grande, Extra Grande e Grande Super possuem 2 furações de cada lado, para fixar o forno nos trilhos.



Instalação do Forno no Fogão

Para realizar a instalação do forno no fogão, vai-se precisar de cola trava-rosca e chave fixa.

1°- Pregar o rabicho na lateral do forno com dois parafusos (contidos dentro do saquinho).

2°- Encaixar o cano de cobre, contido dentro do forno, uma ponta no registro correspondente ao forno (o primeiro registro), e a outra ponta fixar no rabicho e apertar a porca usando uma chave fixa.

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