



### 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](mailto: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 N°: \_\_\_\_\_

Número de Série: \_\_\_\_\_



**METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.**

Fone/Fax: (17) 3546-9600

[sac@itajobifogoes.com.br](mailto:sac@itajobifogoes.com.br)

Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155 - Parque Industrial Abel Pasiani

Cep: 15840-000 - Itajobi - SP - Caixa Postal 054

## **Fogão Semi-Industrial Painel 30x30**



## **Manual de Instruções e Certificado de Garantia**

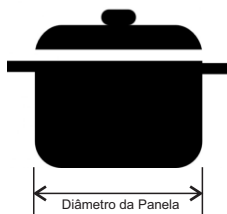
## Índice

• Cuidados com a Panela.....	2
• Regras gerais para utilização dos botijões (baixa pressão) .....	3
• Uso do Botão.....	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

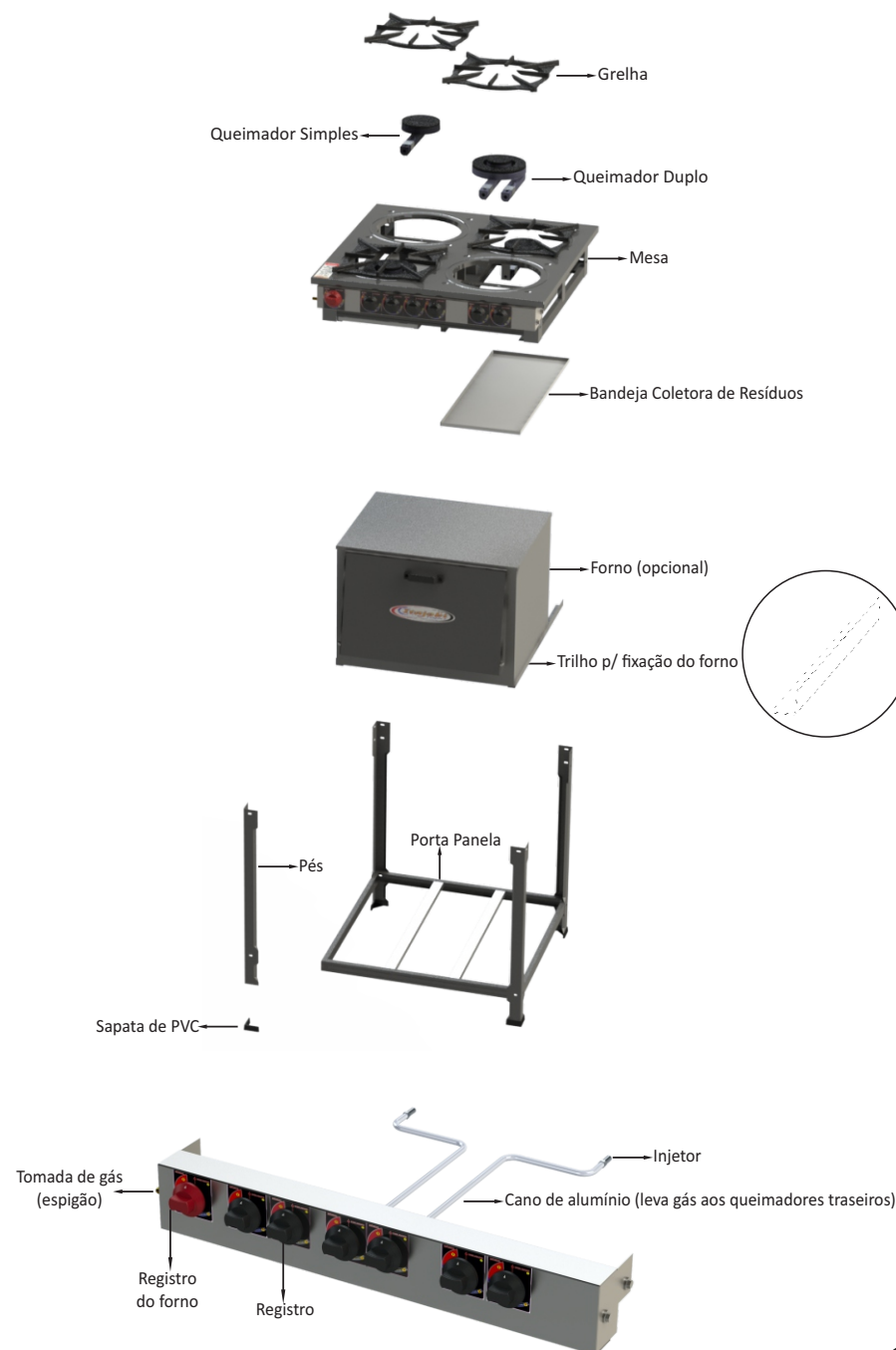
## Cuidados com a Panela

Para menor consumo de gás e para que a chama das bocas não agreda a mesa do fogão, é recomendado o uso de panelas com diâmetro indicado, posicione as panelas no centro da trempe (grelha). Utilize somente panelas com base plana, panelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade.

**Neste modelo com bocas de tamanho 30x30 usar panelas com até, no máximo, 30 cm de diâmetro.**



## 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 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.

**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)**

Produto	Regulador de Gás
Fogão 1 Boca	1Kg/Hora
Fogão 2 Bocas e Fogão 2 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 3 Bocas e Fogão 3 Bocas c/ Forno	2 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas e Fogão 4 Bocas c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Linha	5 Kg/Hora
Fogão 4 Bocas Chapa e 4 Bocas Chapa c/ Forno	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas	5 Kg/Hora
Fogão 6 Bocas c/ Forno e Fogão 6 Bocas Chapa e Fogão 6 Bocas Chapa c/ Forno	7 Kg/Hora



Os fogões desta linha são totalmente fechados nas laterais e no fundo e possuem botão confeccionado em fibra de vidro, resistindo assim à alta temperatura com opção de regulagem de 5 posições. Estes fogões são fabricados somente em Baixa Pressão.

**Botão**



**1ª Posição:** Nesta posição a chama exerce sua capacidade máxima.

**5ª Posição:** Nesta posição a chama exerce sua capacidade mínima.

Com o botão totalmente na vertical, a saída de gás se encontra fechada, ou seja, o registro está desligado.

O botão de cor vermelha pertence aos queimadores do forno.

### 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 Triplo (Q.T)	0,360 Kg/Hora
Queimador Simples (Q.S)	0,200 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 auxílio 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 painéis.
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 painéis 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 painéis 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 reguladoras de pressão correspondentes.

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

### 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.N.T. (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 fogões. 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 ITAJOBÍ 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".

1. Inverter a posição, colocar veda rosca (cola perma-bond Im-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 - 30x30 Paineis

Produtos	Medidas (Altura x Frente x Profundidade)
Fogão 2 Bocas e 2 Bocas c/ Forno	800 x 780 x 520 mm
Fogão 2 Bocas Mesa	160 x 780 x 520 mm
Fogão 3 Bocas e 3 Bocas c/ Forno	800 x 1140 x 520 mm
Fogão 4 Bocas e 4 Bocas c/ Forno	800 x 780 x 880 mm
Fogão 6 Bocas e 6 Bocas c/ Forno	800 x 1140 x 880 mm

\* Fogão Semi-Industrial Paineis - Totalmente fechado nas laterais, frente e fundo.

### 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 30x30 2QS 2QD Com Forno = (2 x 0,200) + (2 x 0,360) + 0,340 (Forno) = 1,460 Kg/Hora

C ó d i g o	Capacidade	Kg/H ora
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.

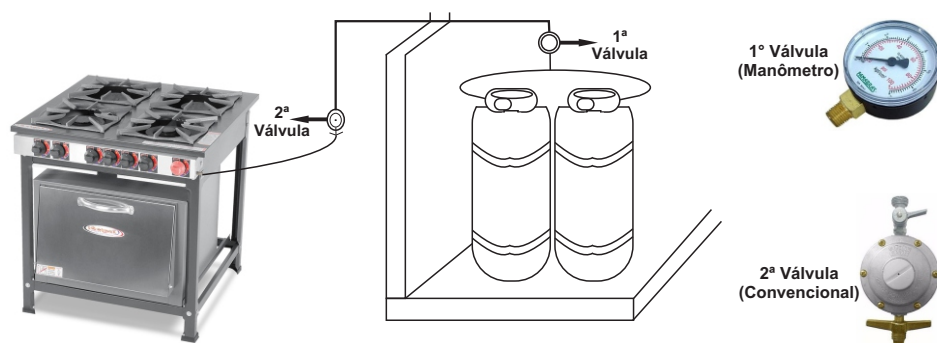
1° Quando os botijões estão próximos ao fogão utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal).



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

Válvula Reguladora Convencional

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.

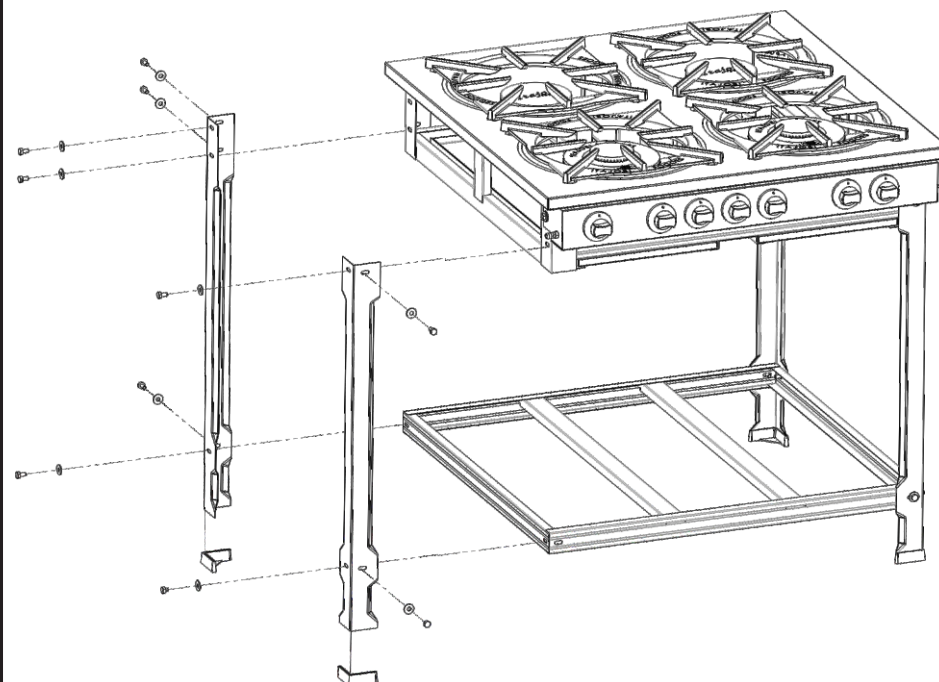
Certifique-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações das mangueiras. Para isso, utilize sabão ou detergente, se formar bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZE FOGO.**

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 paineleiro vêm dentro do forno.

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



Modelo de tubo coletor de gás 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
<b>Altura</b>	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm
<b>Largura</b>	520mm	520mm	520mm	520mm	620mm	620mm
<b>Profundidade</b>	360mm	490mm	580mm	730mm	490mm	730mm
<b>Litros</b>	56L	76L	90L	113L	91L	135L
<b>Vazão</b>	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.

**1º 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.

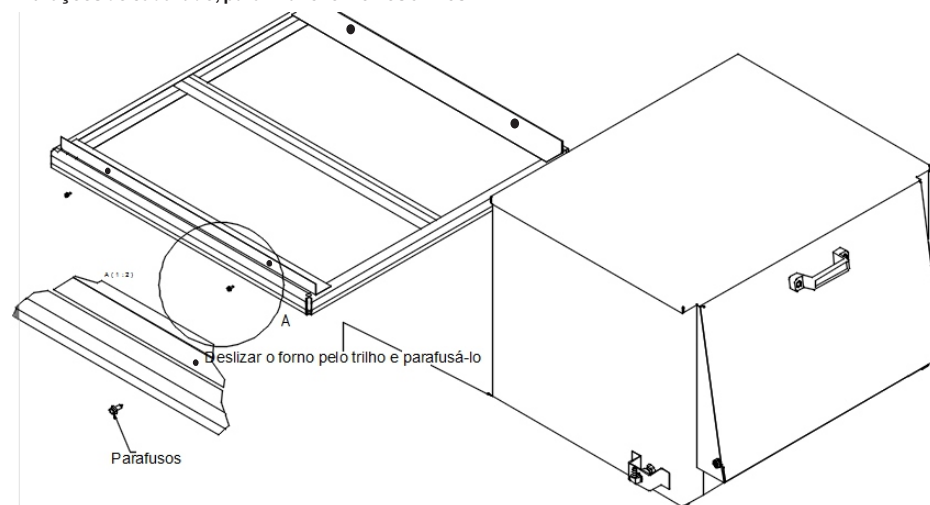
**Montagem do Forno no Fogão**

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-panels do fogão, saem de fábricas sem montar, ou seja se encontram dentro no forno.

Siga corretamente os passos:

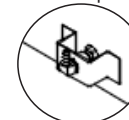
1. Retirar os dois trilhos, que se encontram dentro do forno, e com 2 parafusos fenda e 2 porcas (usar 1 de cada na frente e 1 de cada atrás) fixá-lo no porta panela do fogão (porta panela e os trilhos já saem de fábrica com a furação);
2. Repetir a operação '1' do outro lado;
3. Encaixar o forno de 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.

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



2º - 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.