

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 6 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 N°: _____

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

Forno Refratário Pizza Duplo



**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**

Índice

• Produto com Infra Vermelho (Opcional).....	2
• Avisos.....	2
• Instruções de utilização.....	3
• Produto com infravermelho (opcional).....	3
• Pedra Refratária.....	3
• Medidas forno tradicional.....	3
• Válvulas do forno tradicional.....	3
• Montagem.....	4/5
• Instruções de segurança.....	6
• Instalação de gás GLP.....	6/7
• Limpeza.....	7
• Certificado de garantia.....	8

Produto com Infravermelho (Opcional)

Os fornos refratários podem vir com opcional de infravermelho superior, que deve ser pedido na hora da compra. O infravermelho é utilizado para gratinar a parte superior dos alimentos e funciona através de gás GLP.

Os produtos que acompanham infravermelho possuem um painel que serve para regulagem da intensidade do mesmo. **O kit de lâmpada é adquirido a parte.**



Informações sobre o botão

1. Quando o botão encontra-se totalmente na vertical significa que a entrada de gás está desligada. Ou seja, o infravermelho está desligado.
2. A posição de número '1' significa que o infravermelho está trabalhando na potência máxima.
3. A posição de número '5' significa que o infravermelho está trabalhando na potência mínima.



Acendimento

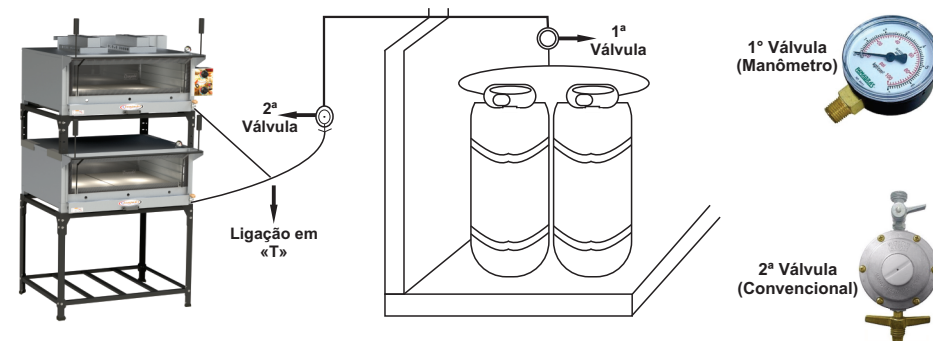
Para acender o infra vermelho, basta apertar o botão «lâmpada/acendimento automático do infra vermelho» para baixo, e o mesmo irá acender. Para desligá-lo basta girar o botão de gás para a posição vertical «desligado»



Queimador Infravermelho
* Vista por dentro do forno *

Para um melhor efeito do gratinador, é aconselhado trabalhar com o mesmo na posição máxima, podendo-se trabalhar na posição mínima, porém com menor desempenho. * **Aconselhamos ligar o infravermelho gratinador somente para alimentos que necessitam desta utilização, pois ele aumenta a caloria dentro do forno de forma a queimar o alimento, caso fique ligado por um maior período de tempo.**

2º Quando os botijões estão distantes do fogão, em uma central, estala-se no local a primeira válvula, de 1º estágio (manômetro), colocando como condutor do gás até o fogão uma tubulação de cobre. Instale no final, ao lado do fogão, uma válvula reguladora de gás.



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 **FORNO INDUSTRIAL não é FORNO DOMÉSTICO**. Suas características são diferentes, portanto seu consumo de gás, sua utilização, seu modo de cuidar também devem ser.

Os fornos refratários da Itajobi Fogões funcionam com botijão P-13 e apresentam sistema de gaveta para acender os queimadores da pedra refratária, o que proporciona maior segurança ao consumidor.

Atenção: o kit de gás GLP não acompanha o produto.

Limpeza

A limpeza deverá ser realizada quando o forno estiver desligado e frio. Para limpar a grade, a retire do forno e utilize pano umedecido com água e sabão neutro. Nunca utilize detergente, limão, vinagre ou outros líquidos agressivos para realizar limpeza de qualquer parte do produto.

O vidro temperado deverá ser limpo com pano umedecido e sabão neutro, mas somente quando o mesmo estiver completamente frio, desta forma evitará o choque térmico e o vidro não se quebrará.

Na parte interna utilize esponja umedecida e sabão neutro.

Na parte externa e pintada, limpe com pano macio e umedecido com água e sabão neutro. Não utilize esponjas de aço, pontas de faca ou outros objetos pontiagudos que possam danificar a pintura.

Sempre enxugue muito bem as partes limpas.

Instruções de Segurança

Os fornos 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.N.T. (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

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

Para o bom funcionamento do forno 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 fornos. Caso houver necessidade de maior distância, deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao forno.

Após a instalação, teste a chama. O forno sai regulado de fábrica e pronto para o uso, porém se ocorrer chama vermelha (excesso de ar na mistura) ou amarelada (falta de ar na mistura) primeiramente informar à empresa pelo SAC através do telefone (17) 3546-9600. Se o problema não for solucionado um técnico deverá ser chamado para determinar a origem do problema.

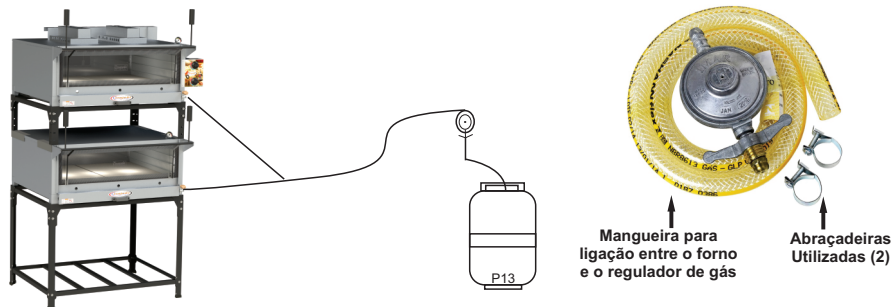
Antes de colocar quaisquer alimento para ser assado, deve-se proceder pré-aquecimento do forno em temperatura máxima, durante 60 minutos aproximadamente.

Instalação de Gás GLP

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.

1º Quando os botijões estão próximos ao fogão utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão.



Instruções de Utilização

Coloque as esteiras ou formas com pequenos espaços uma das outras para uma melhor distribuição de calor.

Não coloque esteiras ou formas encostadas nas laterais dos fornos, pois interrompe a circulação de calor.

O infravermelho (opcional) é utilizado para gratinar a parte superior do alimento.

Atenção

A utilização do forno refratário Itajobi Fogões sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a vida útil do produto.

O forno refratário deve ser utilizado e instalado conforme legislações vigentes, tanto municipais como estaduais e federais.

Pedra Refratária

A pedra refratária fornecida pela empresa é fabricada a base de cimento e acompanha todos os modelos de forno refratário. **NUNCA COLOQUE O ALIMENTO DIRETAMENTE NA PEDRA, UTILIZE SEMPRE ALGUM UTENSÍLIO DE APOIO, COMO BANDEJAS OU ASSADEIRAS.** A pedra refratária ajuda na manutenção do calor interno do forno. Podem aparecer trincos na pedra, devido ao calor, mas a mesma só necessita ser trocada quando uma parte se 'separar' da outra. Nunca jogue água sobre a pedra refratária, caso haja necessidade de limpeza utilize pano seco ou pouco úmido com água e sabão neutro. Não utilize objetos pontiagudos para limpar a pedra, pois a mesma pode vir a trincar.

Informações Técnicas

Forno Refratário Tradicional									
Modelos	Dimensões Internas (mm)			Medias Externas (mm)			Capacidade	Válvula	
	Larg. Frontal	Altura	Prof.	Larg. Frontal	Altura	Prof.	Litros	Kg/Hora	
Forno Ref. Grande	950	270	950	1065	1200	1140	243	5	
Forno Ref. Médio	950	270	800	1065	1200	960	205	5	
Forno Ref. Pequeno	520	270	800	630	1200	960	112	2	
Forno Ref. Mesa	520	270	480	630	540	580	67	2	
Forno Ref. Extra Super	620	270	620	730	1200	730	103	2	
Forno Ref. Extra Pequeno	520	270	620	630	1200	630	87	2	
Forno Ref. Extra Médio	800	270	620	1000	1200	730	133	5	
Forno Ref. Médio Super	620	270	800	730	1200	960	133	2	
Forno Ref. Super	1100	270	1100	1215	1200	1290	326	7	
Forno Ref. Super Extra	800	270	800	1000	1200	960	172	5	

Montagem do Forno

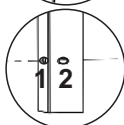
É necessário em primeiro lugar realizar a montagem do cavalete inferior para sustentar os fornos. Para realizar a montagem basta utilizar: 6 parafusos, 6 porcas e 6 arruelas em cada pé. Na parte de cima, utilizam-se 4 e na parte de baixo 2 de cada conforme a imagem ao lado.

Fazer isto em todos os 4 pés.

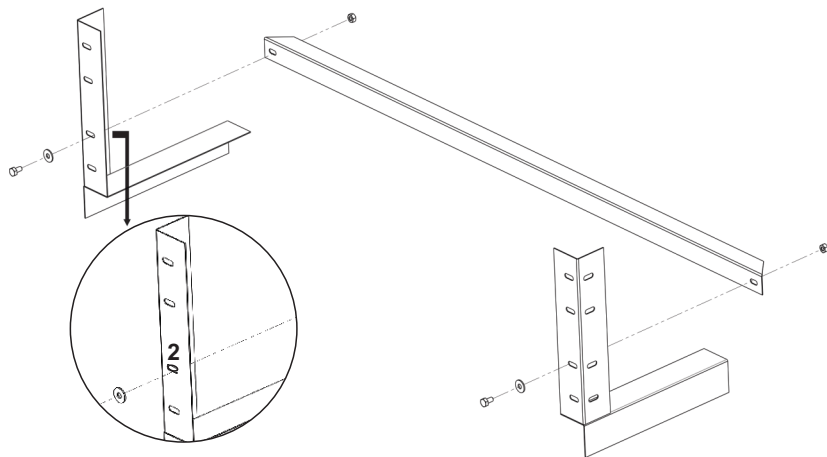
Parte Superior:



Parte Inferior:



Peso - Levante do Vidro: Cada forno conta com dois pesos para levantar o vidro com maior facilidade, um de cada lado do varão. Os pesos não vão encaixados no vidro, basta o consumidor rosquear ambos no varão.

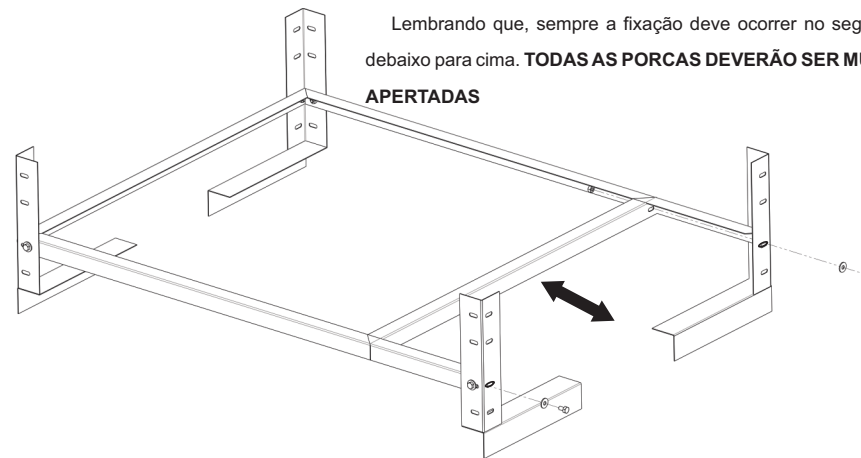


Depois de montado o cavalete inferior, vamos começar a montar o cavalete superior, que é o que irá ficar entre os dois fornos, no meio. Primeiro, vamos realizar a montagem das travessas frontais (2), nas bases que já vem prontas. Lembrando-se que temos que montar no Segunda furo, debaixo para cima, conforme mostra a imagem dentro do círculo acima.

Vamos utilizar 1 parafuso, 1 porca e 1 arruela em cada fixação. **TODAS AS PORCAS DEVERÃO SER MUITO BEM APERTADAS**

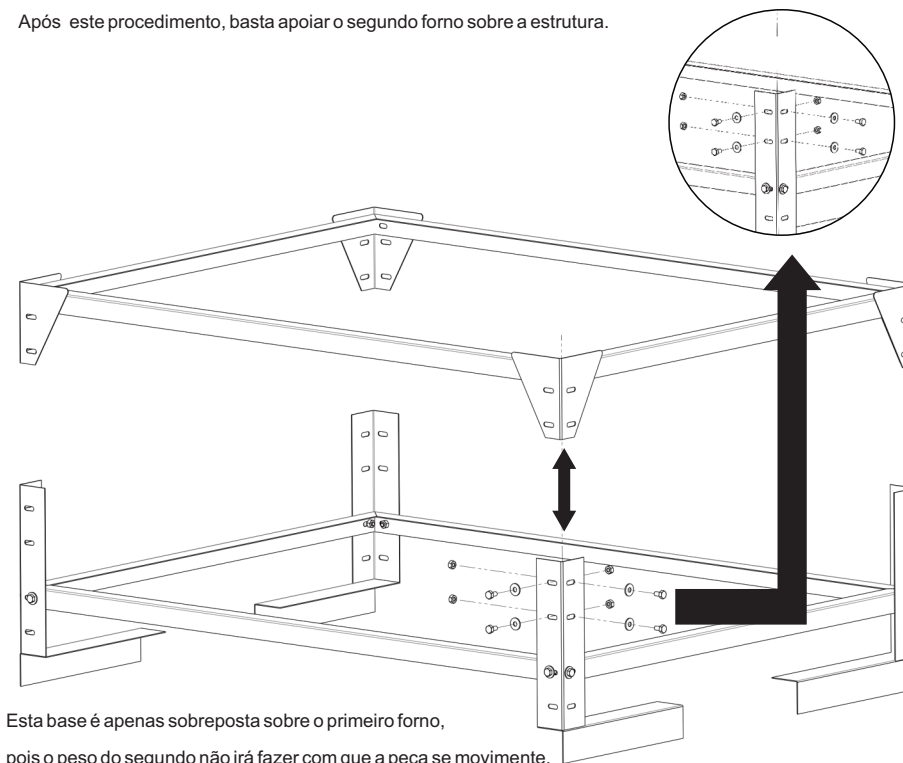
Assim que as duas travessas frontais estiverem montadas, vamos começar a encaixar as 2 travessas laterais para formar o quadrado.

Lembrando que, sempre a fixação deve ocorrer no segundo furo, debaixo para cima. **TODAS AS PORCAS DEVERÃO SER MUITO BEM APERTADAS**



Após o cavalete de sustentação ter sido montado, é hora de realizar a montagem da base que sustentará o segundo forno. A montagem será feita conforme o primeiro cavalete que montamos. Deverão ser utilizados 4 parafusos, 4 porcas e 4 arruelas em cada pé. **TODAS AS PORCAS DEVERÃO SER MUITO BEM APERTADAS**

Após este procedimento, basta apoiar o segundo forno sobre a estrutura.



Esta base é apenas sobreposta sobre o primeiro forno, pois o peso do segundo não irá fazer com que a peça se movimente.