

## 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](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

## **Forno Refratário Pizza**



Modelos (tradicional e compacto): com infravermelho e sem infravermelho (todos os tamanhos)

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

Índice

- Saudações.....2
- Avisos.....2
- Instruções de utilização.....3
- Produto com infravermelho (opcional).....3
- Pedra Refratária.....3
- Medidas forno tradicional.....3
- Válvulas do forno tradicional.....3
- Medidas forno compacto.....4
- Válvulas do forno compacto.....4
- Montagem do peso.....4
- Montagem do cavalete.....5
- Instruções de segurança.....5
- Instalação de gás GLP .....6
- Limpeza.....7
- Vista Explodida.....7
- Certificado de garantia.....8

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 **ITAJOBÍ 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.

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.

**Este forno é indicado para assar pizzas, esfihas abertas e similares. Outros alimentos diferentes destes podem não ter o assado com a eficiência desejada.**

Pedra Refratária

A pedra refratária fornecida pela empresa é fabricada a base de cimento. **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.

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.

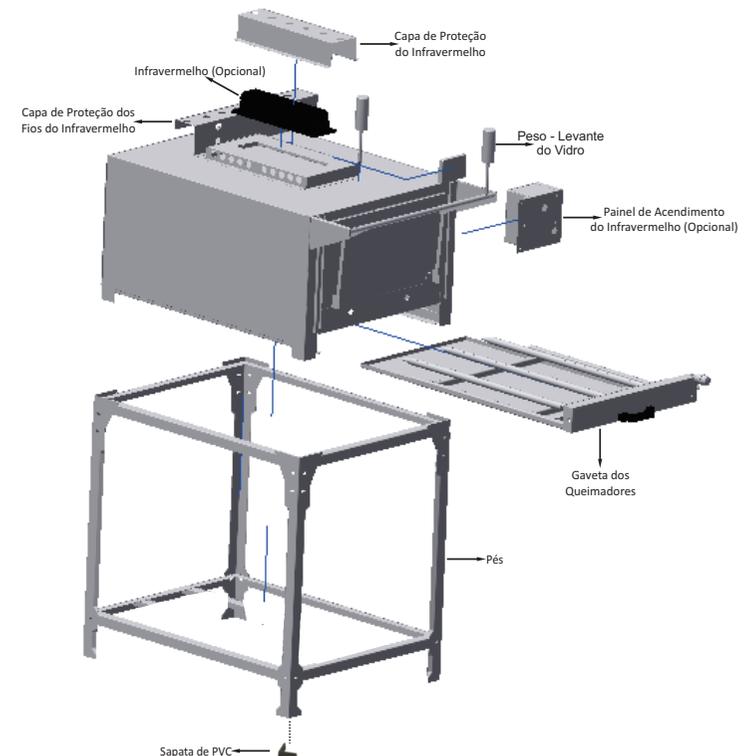
O vidro temperado deverá ser limpo com pano umedecido e sabão neutro, mas somente quando o mesmo estiver completamente frio, desta forma evitará o choque térmico e o vidro não se quebrará.

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 limpadas.

Vista Explodida

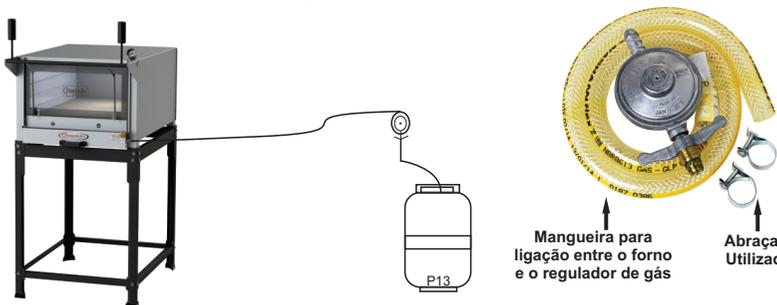


**Instalação de Gás GLP**

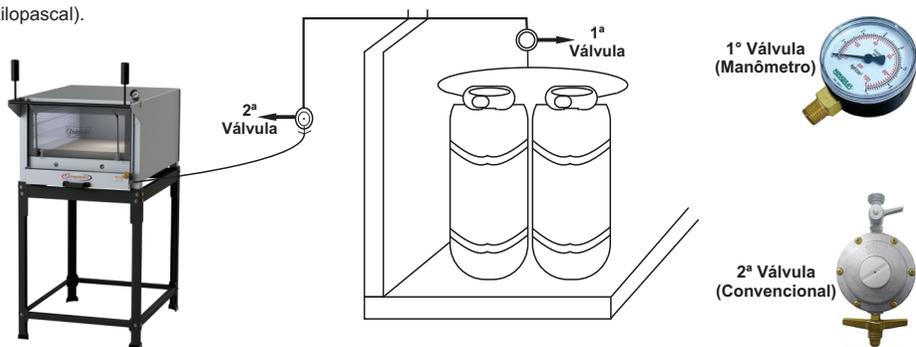
| Código | Capacidade | Kg/Hora |
|--------|------------|---------|
| P-13   | 13 Kg      | 0,6     |
| P-45   | 45 Kg      | 1       |

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 de entrada de 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal), para modelos em Baixa Pressão.



2º Quando os botijões estão distantes do fogão, em uma central, estala-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 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 **FORNO INDUSTRIAL não é FORNO DOMÉSTICO.** Suas características são diferentes, portanto seu consumo de gás, sua utilização, seu modo de cuidar também devem ser.

**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»



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.



**Queimador Infravermelho \* Vista por dentro do forno\***

**\* Aconselhamos ligar o infravermelho gratinador somente para alimentos que necessitam desta utilização, pois ele aumenta a caloría dentro do forno de forma a queimar o alimento, caso fique ligado por um maior período de tempo.**

**Informações Técnicas**

| Modelos                  | Forno Refratário Tradicional |        |       |                      |        |       |            |         |
|--------------------------|------------------------------|--------|-------|----------------------|--------|-------|------------|---------|
|                          | 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   | 12         | 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       |

| Forno Refratário Compacto |                         |        |       |                      |        |       |            |         |  |
|---------------------------|-------------------------|--------|-------|----------------------|--------|-------|------------|---------|--|
| Modelos                   | Dimensões Internas (mm) |        |       | Medias Externas (mm) |        |       | Capacidade | Válvula |  |
|                           | Larg. Frontal           | Altura | Prof. | Larg. Frontal        | Altura | Prof. | Litros     | Kg/Hora |  |
| Forno Ref. Grande         | 950                     | 370    | 950   | 1065                 | 1300   | 1140  | 333        | 5       |  |
| Forno Ref. Médio          | 950                     | 370    | 800   | 1065                 | 1300   | 960   | 281        | 5       |  |
| Forno Ref. Pequeno        | 520                     | 370    | 800   | 630                  | 1300   | 960   | 153        | 2       |  |
| Forno Ref. Extra Super    | 620                     | 370    | 620   | 730                  | 1300   | 730   | 142        | 2       |  |
| Forno Ref. Extra Pequeno  | 520                     | 370    | 620   | 630                  | 1300   | 630   | 119        | 2       |  |
| Forno Ref. Extra Médio    | 800                     | 370    | 620   | 1000                 | 1300   | 730   | 183        | 5       |  |
| Forno Ref. Médio Super    | 620                     | 370    | 800   | 730                  | 1300   | 960   | 183        | 2       |  |
| Forno Ref. Super          | 1100                    | 370    | 1100  | 1215                 | 1300   | 1290  | 447        | 7       |  |
| Forno Ref. Super Extra    | 800                     | 370    | 800   | 1000                 | 1300   | 960   | 236        | 5       |  |

#### 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.

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

#### Montagem do Forno

O produto sai de fábrica embalado em embalagem de madeira. Utilize equipamentos de segurança como luvas de couro, óculos protetor para realizar a desmontagem da embalagem do produto.

1. Desembale os pés, as travessas e o saco plástico com os parafusos, porcas e arruelas que estão acondicionadas em uma embalagem à parte. Você usará estes itens para realizar a montagem dos pés do produto.

2. Coloque as travessas inferiores fixando-as com parafusos e porcas, apertando-os bem.

Realizar a instalação de gás, conforme página 6.

Peso - Levante do Vidro: O produto 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.

#### Gaveta com Acendimento Individual

A gaveta com acendimento individual é um opcional da Itajobi Fogões, onde deverá ser solicitado na hora da compra. Este sistema possibilita o usuário a acender individualmente cada queimador e regular a chama de cada um conforme a necessidade. O botão possui 5 regulagens de chama diferentes, onde o número '1' é a chama mais intensa e o número '5' corresponde à chama mais fraca.



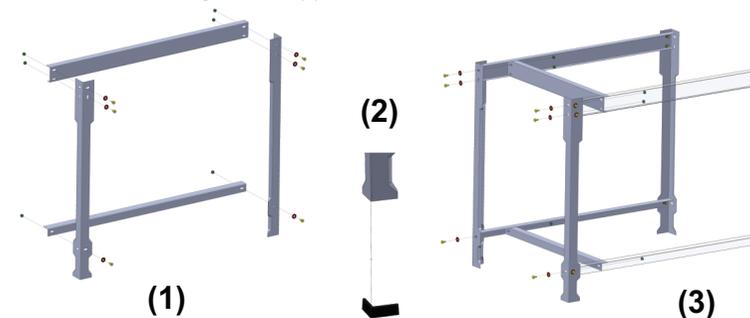
#### Montagem do Cavalete

O kit para a montagem do forno cavalete acompanha: 24 – Porcas 1/4" | 24 – Parafusos Sextavado 1/4" x 1/2 |

24 – Arruelas 1/4" e 4 – Sapatas de PVC.

**ETAPA 1:** Na primeira etapa faremos a união dos pés com as travessas superiores e inferiores do cavalete do forno, este processo deverá ocorrer duas vezes para que os 4 pés sejam unidos (dois de cada lado), conforme imagem abaixo (1) e após isto, já colocar as sapatas nos pés (2).

**ETAPA 2:** Após a montagem dos pés nas travessas, é hora de juntar as duas partes para formar o "quadrado" do cavalete do forno, conforme imagem abaixo (3).



#### Instruções de Segurança

Os fornos a 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 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.

**O fabricante não se responsabiliza por danos ou defeitos que vier apresentar devido ao mau uso, não tenha sido obedecido as instruções deste manual ou com a ligação de gás incorreta.**