

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



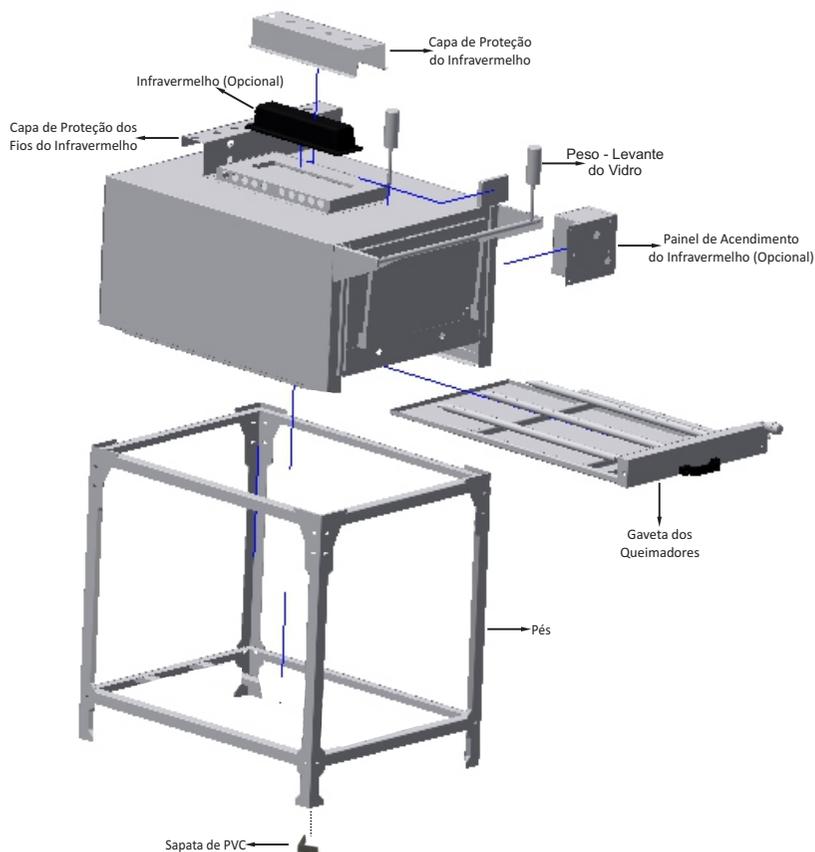
Modelos (tradicional e compacto): com infravermelho e sem infravermelho (todos os tamanhos)

Manual de Instruções e Certificado de Garantia

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	19	1
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	5
Forno Ref. Super Extra	800	370	800	1000	1300	960	236	5

Vista Explodida



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.

Lembre-se: O não cumprimento dos avisos que estão descritos neste manual poderá comprometer a segurança do usuário e desempenho do equipamento.

Deve-se tomar cuidado para que crianças não utilizem o produto.

O produto deverá ser utilizado por pessoas com conhecimento (leitura) antecipada deste manual ou com experiência com equipamentos semelhantes.

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, esfirras abertas e similares. Outros alimentos diferentes destes podem não ter o assado com a eficiência desejada.

OBS: NUNCA USE AS ESTEIRAS DIRETO SOBRE AS PLACAS REFRAATÁRIAS.

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 os pés fixando-os nas bases com parafusos e porcas, apertando-os bem.
3. Conecte a mangueira de gás.
4. Aperte bem as abraçadeiras.
5. Pegue uma esponja com detergente e verifique vazamento na conexão da mangueira. **NUNCA UTILIZE FOGO.**

Verifique como é realizada a montagem do peso do varão, que serve para abertura to vidro através do sistema de guilhotina.



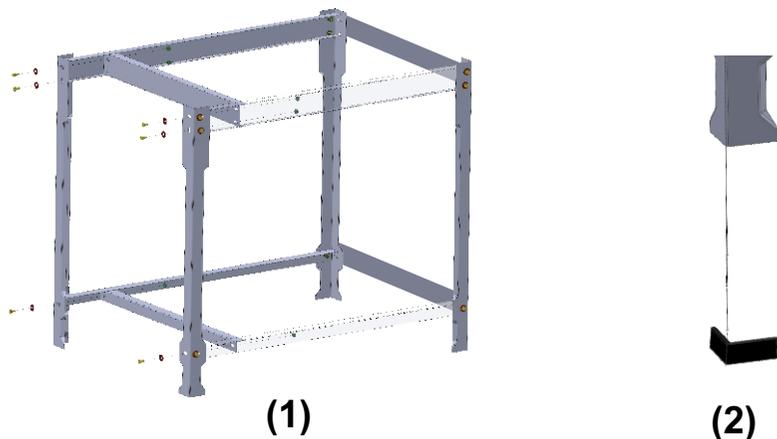
Peso - Levante do Vidro: O produto conta com dois pesos para levantar o vidro com maior facilidade, um de cada lado do varão. Os pesos não vão encaixados no vidro, basta o consumidor rosquear ambos no varão (um de cada lado).

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" | 24 - Arruela de Pressão 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, que já vão soldadas, este processo deverá ocorrer duas vezes para que os 4 pés sejam unidos (dois de cada lado), conforme imagem abaixo (1).

ETAPA 2: Colocar as sapatas nos pés, a fim de não agredir a superfície.



Gaveta com Acendimento Individual (OPCIONAL)

A gaveta com acendimento individual é um opcional, que 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 do assado.



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.

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, limpe com pano umedecido e sabão neutro, devendo o produto ser enxaguado e seco para garantir que não surjam pontos de ferrugem. A secagem após a limpeza é importante para ajudar a prevenir a formação de resíduos que possam apresentar manchas de ferrugem, principalmente em regiões litorâneas devido à salinidade do ar.

Não utilize esponjas de aço, pontas de faca ou outros objetos pontiagudos que possam danificar a pintura.

Sempre enxugue muito bem as partes limpas.

Informações Técnicas

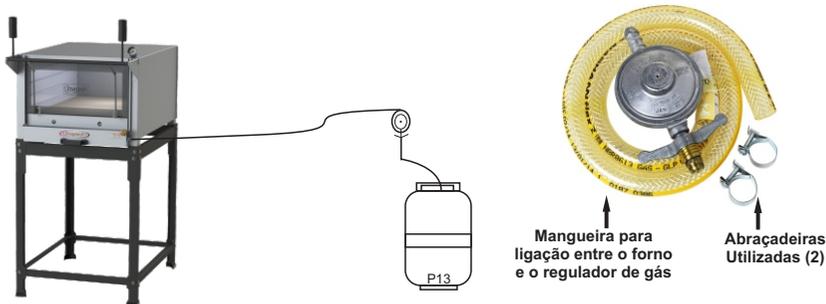
Forno Refratário Tradicional								
Modelos	Dimensões Internas (mm)			Medias Externas (mm)			Capacidade	Válvula
	Larg. Frontal	Altura	Prof.	Larg. Frontal	Altura	Prof.	Litros	Kg/Hora
Forno Ref. Grande	950	270	950	1065	1200	1140	243	5
Forno Ref. Médio	950	270	800	1065	1200	960	205	5
Forno Ref. Pequeno	520	270	800	630	1200	960	112	2
Forno Ref. Mesa	520	270	480	630	540	580	67	1
Forno Ref. Extra Super	620	270	620	730	1200	730	103	2
Forno Ref. Extra Pequeno	520	270	620	630	1200	630	87	1
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	5
Forno Ref. Super Extra	800	270	800	1000	1200	960	172	5

Instalação de Gás GLP

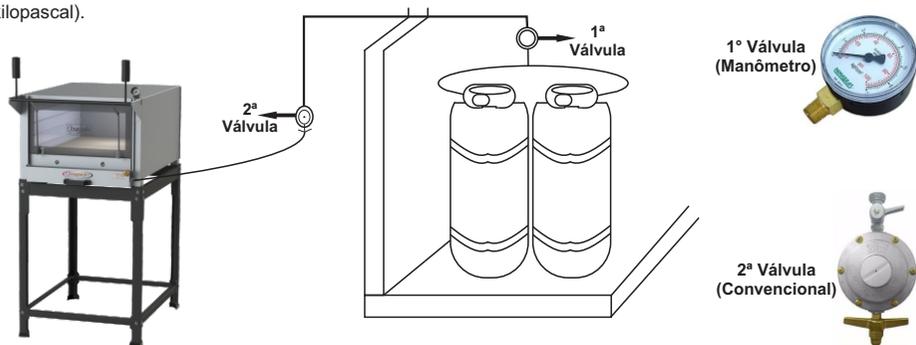
C ó d i g o	Capacidade	Kg/Hora
P-13	13 Kg	0,6
P-45	45 Kg	1

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.



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 **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 girar o botão mencionado acima e deixá-lo ligado na posição de potência desejada. Após isto, você irá utilizar o acender manual magic click (acompanha o produto) que está ilustrado na imagem ao lado.

Este lado irá soltar as faíscas para acender o infra vermelho



Apoiar o acendedor magic click no rasgo indicado acima

Para acender o queimador infravermelho, basta ligar o botão na posição desejada, para abrir a entrada de gás. Após isto, posicionar o acendedor magic click no rasgo maior da parte superior do forno, conforme imagem ao lado, para que tenha acesso ao infravermelho sem ter que abrir o forno.

Após posicionado, basta acionar o magic click para acender.

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 caloria dentro do forno de forma a queimar o alimento, caso fique ligado por um maior período de tempo.**

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.
- * Para utilização de duas grades será necessário fazer o rodízio das assadeiras ou formas.
- * Para cozimento mais uniforme, será necessário fazer o rodízio das assadeiras ou formas.

Termômetro

O termômetro deverá ser colocado no suporte superior lateral direito (olhando de frente) e deverá ser rosqueado até o fim. O termômetro é um delicado sistema mecânico, então para seu bom funcionamento não o deixe bater ou cair.

Devido às características mecânicas do termômetro, é necessário que o forno esteja com temperatura estabilizada para ter a medida próxima do valor real.



ATENÇÃO

A temperatura mostrada no termômetro é para orientação, não servindo para parâmetro exato e preciso.

Apesar do termômetro atingir a marca de 350°C, a Itajobi Fogões «NÃO» aconselha aquecer o forno até esta temperatura.

Dicas de Cozimento

Pão Francês ou d'Água

Controlar a temperatura do forno entre 200°C e 220°C, para isto basta diminuir no último o registro cabo de madeira quando estiver alcançando a temperatura indicada. O tempo aproximado para este alimento é em torno de 20 minutos.

Pães Sovados (Caseiro)

Controlar a temperatura do forno entre 140°C e 160°C, para isto basta diminuir no último o registro cabo de madeira quando estiver alcançando a temperatura indicada. O tempo aproximado para este alimento é em torno de 30 minutos.

Cucas e Doces Confeiteiros Diversos

Controlar a temperatura do forno entre 150°C e 160°C, para isto basta diminuir no último o registro cabo de madeira quando estiver alcançando a temperatura indicada. O tempo aproximado para este alimento é em torno de 15 a 30 minutos.

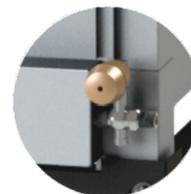
Pizzas, Esfirras Abertas (Similares)

Fornos com infra vermelhos são indicados para assar somente este tipo de alimento. Deixe o forno pré aquecer até chegar em torno de 200°C, quando atingir esta temperatura coloque o alimento para ser assado. Não há necessidade de diminuir a intensidade das chamas no registro de gás. O tempo aproximado para a primeira remessa de pizza é em torno de 15 minutos, após a primeira remessa, quando o forno já vai estar em uma

temperatura elevada, a média de tempo é em torno de 10 minutos para o assado. O infra vermelho é opcional no produto, e poderá ser ligado quando o consumidor desejar gratinar mais rápido a parte superior destes alimentos. *Mas cuidado, o infra vermelho aumenta de forma intensa a temperatura dentro do forno, e o alimento deverá ter uma inspeção mais cuidadosa na hora do assado.*

Bolos

Os bolos deverão ser colocados no primeiro nível de grade do forno, pois na parte superior o calor é mais intenso, não recomendado assar este tipo de alimento. Controlar a temperatura do forno entre 200°C e 220°C, para isto basta diminuir no último o registro cabo de madeira quando estiver alcançando a temperatura indicada. O tempo aproximado para este alimento é em torno de 10 a 15 minutos. *Este tempo poderá sofrer variações dependendo da receita utilizada (massa mais alta ou baixa, etc.)*



Registro c/ Cabo de Madeira

ATENÇÃO

As sugestões de cozimento e graduação de temperatura podem haver pequenas variações dependendo da receita preparada por cada consumidor.

Instruções de Segurança

Os fornos 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 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.