

## Avisos

A instalação deste produto deve seguir de acordo com as instruções do fabricante e deve ser realizada por pessoas capacitadas utilizando equipamentos de proteção como luvas de couro, óculos protetor, etc.

Para reparos no produto entre em contato com a empresa pelo telefone (17) 3546-9600 e solicite o contato de técnicos autorizados e peças originais. Nunca guarde substâncias explosivas ao redor do produto.

## Atenção

Durante o funcionamento o produto deve estar sendo acompanhado pelo operador, nunca deve deixá-lo trabalho sem alguém qualificado presente.

## Manutenção / Consertos

A manutenção ou conserto do produto deverá ser realizada por pessoas qualificadas e que conheçam as normas vigentes. Procure sempre uma Assistência Técnica Autorizada, pois caso o produto esteja em prazo de garantia a violação do mesmo acarretará na perda da garantia.

## Medidas Externas

Modelo	Medidas (Altura x Frente x Profundidade)
Rolete Grill	1335 x 1980 x 835 mm

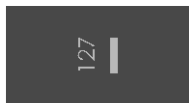
## Motor

### \* Chave Seletora de Voltagem

O produto é bivolt através de chave seletora de voltagem. Antes do uso o usuário deve verificar a voltagem do local de instalação, após a verificação selecione a voltagem em que irá utilizar o produto antes de ligá-lo.



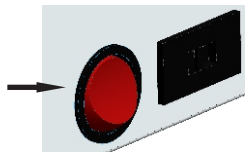
Aparecendo 220 o produto está em 220V



Aparecendo 127 o produto está em 127V

### \* Botão Liga/Desliga

Na lateral do motor encontramos o botão (cor vermelha) liga/desliga. Para acionar ou desligar o motor, basta apertar o mesmo.



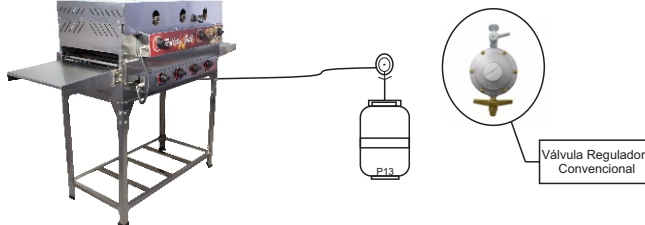
## Instalação de Gás para Infra Vermelho



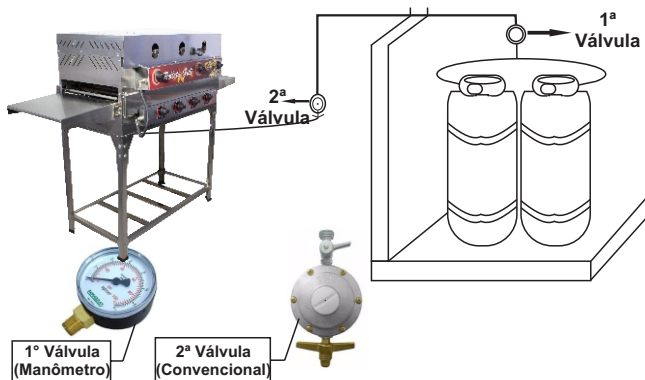
Válvula de Gás **BAIXA PRESSÃO**, este é o modelo correto de válvula para efetuar a instalação de gás.

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

1° Quando os botijões estão próximos utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão de entrada de 5kg/cm<sup>2</sup> e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal).



2° Quando os botijões estão distantes, em uma central, instala-se no local a primeira válvula, de 1° estágio com entrada de 5 Kg/cm<sup>2</sup> e pressão de saída de 1,2 Kg/cm<sup>2</sup>, colocando como condutor do gás até o produto uma tubulação de cobre. Instale no final, ao lado do fogão, uma válvula com entrada de 1,2 Kg/cm<sup>2</sup> e saída de 2,8 kPa (kilopascal).



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.**



Nunca utilize válvula de **ALTA PRESSÃO** no forno.

Modelo	Válvula
Rolete Grill	5 Kg/Hora

## Avisos Válvula de Pressão

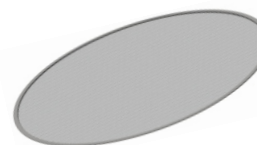
Para certificar-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações da mangueira utilize sabão ou detergente, se produzir bolhas é porque há vazamento. Instale sempre o produto com uma distância de 50 cm de outros equipamentos. Procure escolher locais livres de corrente de ar, garantindo o perfeito e seguro funcionamento das chamas. Sempre utilizar válvula de **BAIXA PRESSÃO** para a instalação do gás.

## Utilizando o Produto

Em média uma pizza leva cerca de três a quatro minutos, para assar nos nossos fornos de esteira continua. Pode ser colocada uma pizza em seqüência da outra, tendo uma pizza pronta a cada um minuto e quarenta segundos em média após a outra. Nossos fornos assam pizzas do menor tamanho até de 50cm, uma por vez ou em seqüência.



Lado correto para entrada da pizza



O produto acompanha assadeiras lisas e com furação para melhor passagem de calor.

**Assadeiras com furação:** utilizadas para assar massa crua para preparo de massas pré assadas ou pizza completa com massa crua.

**Assadeira lisa:** utilizada para assar pizzas com massa pré assadas.

## Limpeza

Para realizar a limpeza é importante que o produto esteja frio e com o registro de gás fechado.

1. Nunca use palha de aço para a limpeza, utilize sempre esponja ou pano. Desta forma, não irá danificar as superfícies do produto.
2. Utilize água e sabão neutro para a limpeza interna e externa do produto.

3. A parte externa em aço inoxidável poderá ser limpa com produto especial para a limpeza do aço.

4. Não deixe cair água nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas.

5. Nunca utilize qualquer substância química.

**Cuidado! Não deixe que a água atinja as partes elétricas!**

### Características

O produto apresenta as características:

1. Possui 3 infra vermelhos na parte superior;
2. Possui gaveta de queimadores inferior com 4 queimadores;
3. Sistema de acendimento dos infra é através de orifícios;
4. Chapas internas e externas em aço inoxidável 430;
5. Isolamento térmico em lã de cerâmica;
6. O produto apresenta sapatas de PVC, desta forma não irá prejudicar a superfície que estiver.
7. O produto acompanha um acendedor Magiclick para facilitar o sistema de acendimento do infravermelho.

**Nunca deve ser aceso por fósforos.**

8. Deve-se sempre verificar se está em voltagem correta antes de ligar o aparelho na energia.

### 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 encontra-se fechada, ou seja, o registro está desligado.

### ATENÇÃO

Sempre deixar o botão na posição 1 (máxima) para utilizar o forno Rolete Grill. **Recomendamos um período de aquecimento de 10 minutos do forno**, também na posição máxima de todos os botões, antes de começar a assar as pizzas.

## 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 Nº: \_\_\_\_\_



**METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.**

Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155

Parque Industrial Abel Pasiani

Cep: 15840-000 - Itajobi/SP

Caixa Postal 054

Fone/Fax: (17) 3546-9600

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

## Pizza Grill Refratário Rolete Grill



**Manual de Instruções e  
Certificado de Garantia**