

### 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 **ITAJOBI 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.

### Avisos

A utilização do forno sem a leitura deste manual coloca em risco a eficiência e a vida útil do produto. O forno deve ser instalado e utilizado conforme as legislações vigentes, tanto municipais como estaduais e federais. 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.**

A Itajobi Fogões recomenda a instalação dos fornos em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos \* **Nunca embutir o forno em armários, pedras e similares** \* Para o bom funcionamento do forno é necessário o uso de equipamentos corretos.

### Atenção

Os fornos da Itajobi Fogões são somente Baixa Pressão e trabalham com válvula reguladora de pressão para gás GLP, sendo vedada a utilização de reguladores de gás para alta pressão.

**Cuidado:** A não observação deste item poderá provocar a ocorrência de vazamentos não cobertos pela garantia.



### Tampa de Vidro - Avisos

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.

### Chamas

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](mailto: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.

### Botão



Posição do Botão	Temperatura Média
Máximo (1)	280° Celsius
2	260° Celsius
3	240° Celsius
4	200° Celsius
Mínimo (5)	170° Celsius

### Medidas

Modelos	Dimensões Internas (mm)			Medias Externas (mm)			Capacidade Litros
	Fronte	Altura	Prof.	Fronte	Altura Cavelete	Altura Mesa	
Forno Pequeno	520	300	360	630	1115	645	56
Forno Extra Médio	520	300	490	650	1115	645	76
Forno Médio	520	300	580	650	1115	645	90
Forno Grande	520	300	730	650	1115	645	113
Forno Extra Grande	620	300	490	720	1115	645	91
Forno Extra Grande Super	620	300	730	730	1115	645	135

### Válvula

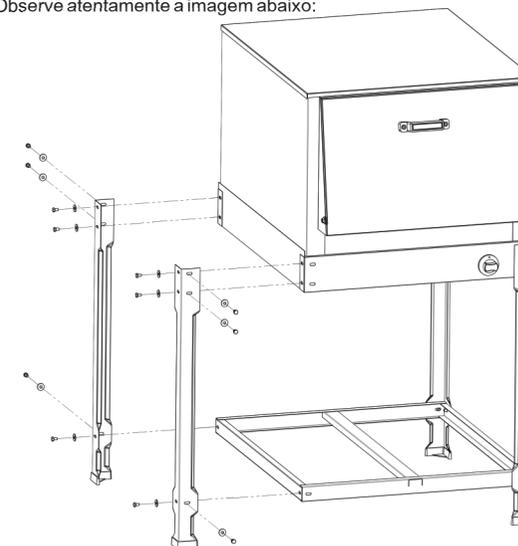
Modelo	Válvula	Consumo Gás
Forno Pequeno	2 Kg/Hora	0,300 Kg/Hora
Forno Extra Médio	2 Kg/Hora	0,340 Kg/Hora
Forno Médio	2 Kg/Hora	0,350 Kg/Hora
Forno Grande	5 Kg/Hora	0,360 Kg/Hora
Forno Extra Grande	2 Kg/Hora	0,350 Kg/Hora
Forno Extra Grande Super	5 Kg/Hora	0,370 Kg/Hora

### Montagem do Forno

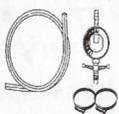
O forno cavelete sai de fábrica completamente montado. A única parte a ser montada pelo usuário são os pés do cavelete que vão embalados separadamente.

Esta montagem é fácil, basta seguir os passos a seguir.:

1. Retire os pés da embalagem;
2. Os parafusos, porcas e arruelas necessários nesta montagem acompanham o produto em um kit a parte, pegue todos estes itens e retire do kit;
3. Observe atentamente a imagem abaixo:

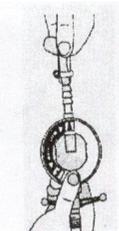


### Instalação do Forno

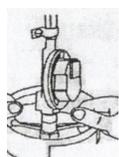


Para instalação do seu forno é necessário adquirir as seguintes peças que não acompanham o forno:

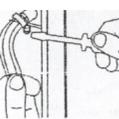
1. Uma mangueira de plástico transparente com faixa amarela e gravação NBR 8613;
2. Um regulador de pressão de gás gravado NBR 8473;
3. Duas abraçadeiras metálicas com parafuso;



Utilize uma abraçadeira metálica em uma ponta da mangueira e encaixe esta ponta no regulador de pressão. Certifique-se de que a mangueira está encaixada até o fim do regulador.



Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão de gás. Não utilize ferramentas, aperte somente com as mãos.

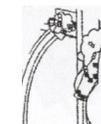


Utilize uma abraçadeira metálica em uma das pontas da mangueira.

Com o auxílio de uma chave de fenda aperte o parafuso da abraçadeira até estar bem firme.



Encaixe esta ponta da mangueira no bico de entrada de gás localizado na lateral ou atrás da mesa do cavalete do forno. Certifique-se de que a mangueira esta encaixada até o final da entrada.



Atenção: Antes de utilizar certifique-se de que não haja vazamentos, utilizando água e sabão nas pontas das mangueiras e no botijão. Caso apareçam bolhas, é sinal de que há vazamento.

### Limpeza

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.

### 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)

## Forno Industrial Cavalete / Mesa



**Manual de Instruções e  
Certificado de Garantia**