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.

Avisos

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.

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.

Recomendamos 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 *

Nunca guarde substâncias explosivas ao redor do produto. Antes de utilizar o produto pela primeira vez, aqueça na potência máxima, primeiramente a pedra refratária e o infravermelho por aproximadamente 20 (vinte) minutos, para eliminar as impurezas do verniz. Ao utilizar o produto pela Segunda vez, aqueça a pedra refratária por cerca de 10 (dez) minutos.

O tempo necessário para assar uma pizza com massa pré-assada varia de 4 à 5 minutos, dependendo da espessura do recheio e da massa. Geralmente para assar utiliza-se a potência média do infravermelho.

Atenção

Nunca use o produto com os alimentos sendo assados direto na pedra refratária. Sempre use algum utensílio, como assadeira para que o alimento não tenha contato com a pedra refratária.

Durante o funcionamento o produto deve estar sendo acompanhado pelo operador, nunca deve deixá-lo trabalho sem alguém qualificado presente. **ANTES DE APOIAR O PRODUTO (MESA) EM ALGUMA SUPERFÍCIE, VERIFIQUE SE A MESMA SUPORTA ALTA TEMPERATURA E O PESO DO PRODUTO.**

Motor

Modelo	Tensão	Rotação	Amperagem
480x425	127 à 220V	3,36 rpm à 50/60 Hz	70 mA
550x500	127 à 220V	3,36 rpm à 50/60 Hz	70 mA
715x425	127 à 220V	3,36 rpm à 50/60 Hz	70 mA
1000x500	127 à 220V	1.550 rpm à 60 Hz	550 mA

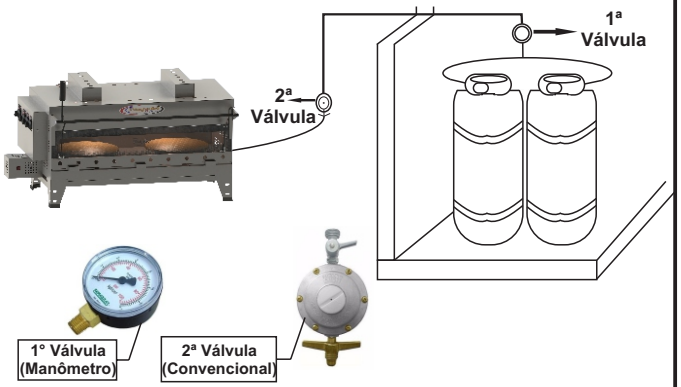
Instalação de Gás

Válvula de Gás **BAIXA PRESSÃO**, este é o modelo correto de válvula para efetuar a instalação de gás em todos os modelos de Pizza Grill.

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 7kg/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa (kilopascal).

2°Quando os botijões estão distantes, 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 produto 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).



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.**

Modelo	Válvula
Pizza Grill de 1 Infravermelho	2 Kg/Hora
Pizza Grill de 2 ou mais Infravermelhos	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.

Medidas Internas

Modelo	Medidas (Altura x Frente x Profundidade)
Pizza Grill 480 x 425	530 x 640 x 600 mm
Pizza Grill 550 x 565	530 x 850 x 600 mm
Pizza Grill 715 x 425	530 x 950 x 600 mm
Pizza Grill 1000 x 500	530 x 1350 x 600 mm

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.

Atenção

Nunca utilize água para a limpeza da pedra refratária. Sempre espere a pedra **esfriar para realizar a limpeza**. Utilize pano úmido com água para limpar.

Pizza Grill 1000x500

Sistema de rotação das pedras: Elaborado com rosca sem fim e engrenagem helicoidal para que a transmissão SEJA SILENCIOSA e com maior eficiência.

A engrenagem gira o eixo que dá transmissão às pedras, onde o mesmo está acoplado em rolamentos.

Pedra Refratária

Pedra Refratária fabricada à base de cimento. **NUNCA COLOQUE O ALIMENTO DIRETAMENTE NA PEDRA, UTILIZE SEMPRE ALGUM UTENSÍLIO DE APOIO, COMO BANDEJAS.** Não utilize objetos pontiagudos para limpar a pedra, pois a mesma poderá se trincar.

Pedra Refratária Giratória através de motor, para liga-lá basta acionar o botão vermelho localizado na caixa do motor. Para desliga-lá basta clicar outra vez.

Características

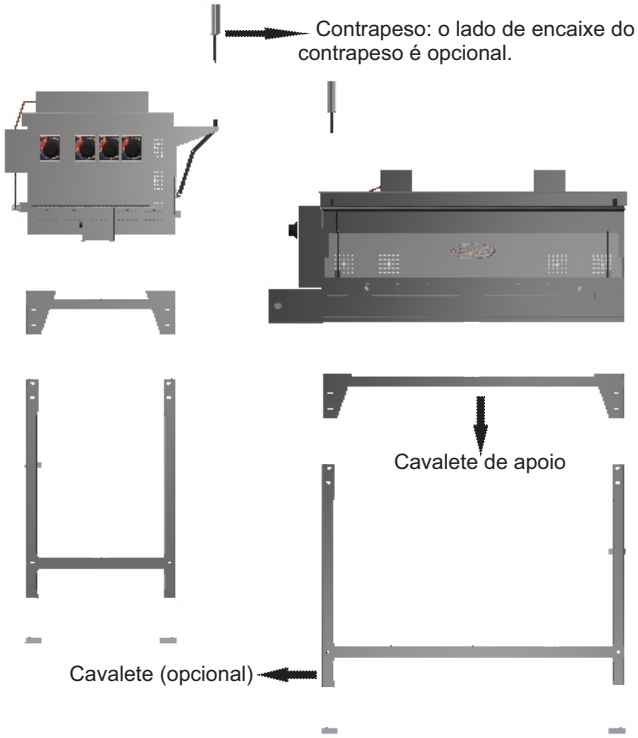
O produto apresenta as características:

1. Produto com porta de vidro temperado;
2. Sistema de abertura do vidro manual, tipo guilhotina;
3. Chapas internas e externas em aço inoxidável 430;
4. Isolamento térmico em lã de cerâmica;
5. Sistema de acendimento manual através de orifícios na parte dianteira inferior do produto.
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 e da pedra refratária. **Nunca deve ser aceso por fósforos.**

Montagem

O produto sai de fábrica com o corpo totalmente montado, sendo necessárias apenas as montagens dos pés (cavalete) e do contrapeso do vidro. Os parafusos, porcas e arruelas necessários acompanham o produto em um kit.

1. Montagem do contrapeso e do cavalete:



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 .

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

Pizza Grill Refratário Giratório Motor

Manual de Instruções e Certificado de Garantia