

**REGRAS GERAIS PARA UTILIZAÇÃO DE
BOTIJÕES OU CILINDROS**

Fogões 1, 2 e 3 bocas _____ 1 botijão 13 kg
(c/ válvula de 1 kg BP)

Fogões 4 e 6 bocas _____ 1 cilindro de 45 kg ou 2 botijões de 13 kg
(c/ válvula de 2 kg BP)

Fogões 8 bocas _____ 2 cilindros de 45 kg ou 4 botijões de 13 kg
(c/ válvula de 5 kg p/ fogão sem forno e 7 kg p/ fogão com forno)

Fogões Alta Pressão - utilizar Regulador Alta Pressão.

Fogões de 1 a 4 bocas - 1 botijão de 13 kg.

Fogões acima de 4 bocas - 2 botijões de 13 kg ou cilindro de 45 kg.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha.

Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.

Nunca deixe, após usar o fogão, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, principalmente a noite.

Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, caso necessário reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pela base da panela.

Nunca deixe de fechar o registro após a utilização do fogão.

COMO LIMPAR E CONSERVAR SEU FOGÃO NO DIA-A-DIA

- Antes da limpeza é importante que o fogão esteja totalmente FRIO, para evitar o empenamento das peças fundidas, danifique a pintura e não empenem as chapas da estrutura superior.
- * Use apenas água quente e sabão neutro com esponja ou pano;
 - * Nos queimadores após a limpeza seque-os bem antes de reutilizá-los e não troque os de lugar;
 - * Não use detergentes ou produtos abrasivos;
 - * Recomenda-se sempre que limpar o forno proteger a chapa ou lastro do forno com óleo vegetal comestível, para não enferrujar;
 - * Não use palha de aço ou similares. Não deixe cair água ou detritos nos sistemas de gás, pois podem desregular as chamas;
 - * Fogões usados em áreas de praia e sítios é extremamente necessário o uso de óleo comestível após o uso para proteger e evitar ferrugem;
 - * Veja aqui algumas soluções práticas para serem tomadas antes de solicitar nossos serviços de assistência técnicas:

Ocorrência	Procedimento
A chama se apaga ocasionalmente	Verifique se há corrente de ar na direção do fogão. Verifique se o gás está acabando.
A chama está sujando as painelas	Verifique se o gás está no fim ou existe alguma obstrução dentro dos queimadores
A chama está baixa e não aumenta	Verifique se o gás está no fim ou, se a torneira do registro está bem aberta.
Aparecem cascas de gelo na superfície externa dos botijões	Verifique sua carga de gás, pois isso é resultante de insuficiência de carga. Para solucionar total problema, deve-se aumentar o número de botijões ou verificar se o regulador não está deficiente.

AO USÁ-LO, SEGUIR AS SEGUINTE INSTRUÇÕES

(Tampa de vidro temperado)

Esta tampa foi projetada com vidro de 5mm de espessura para suportar até 700 C°

- 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 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 - Siga corretamente as instruções acima para evitar acidentes.

ATENÇÃO

A Empresa não se responsabiliza por nenhum dano causado na tampa de vidro, devido ao uso incorreto.

Obs. - 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-se aquecê-lo por 60 minutos, para queimar o verniz protetor.

Favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.



METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

Fone/Fax: (17) 3546-9600

sac@itajobifogoes.com.br

R. João Cardoso de Mattos Filho Nº 155
Parque Industrial - 15840-000 Itajobi - SP



FOGÕES
A GÁS
INDUSTRIAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CERTIFICADO DE GARANTIA

GARANTIA: 90 dias

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, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

2 - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos **ITAJOBÍ FOGÕES** a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto deste Certificado e o manual de Instrução.

3 - Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos, deverão ser efetuados pela nossa assistência técnica autorizada.

4 - 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.

5 - Esta garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa assistência Técnica Autorizada.

6 - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão de obra correrão por conta do usuário.

**Preencher os campos no ato da venda,
o não preenchimento implicará na perda da garantia**

Nome Cliente: _____

RG Cliente: _____

CPF Cliente: _____

Código Produto: _____

Nome Vendedor: _____

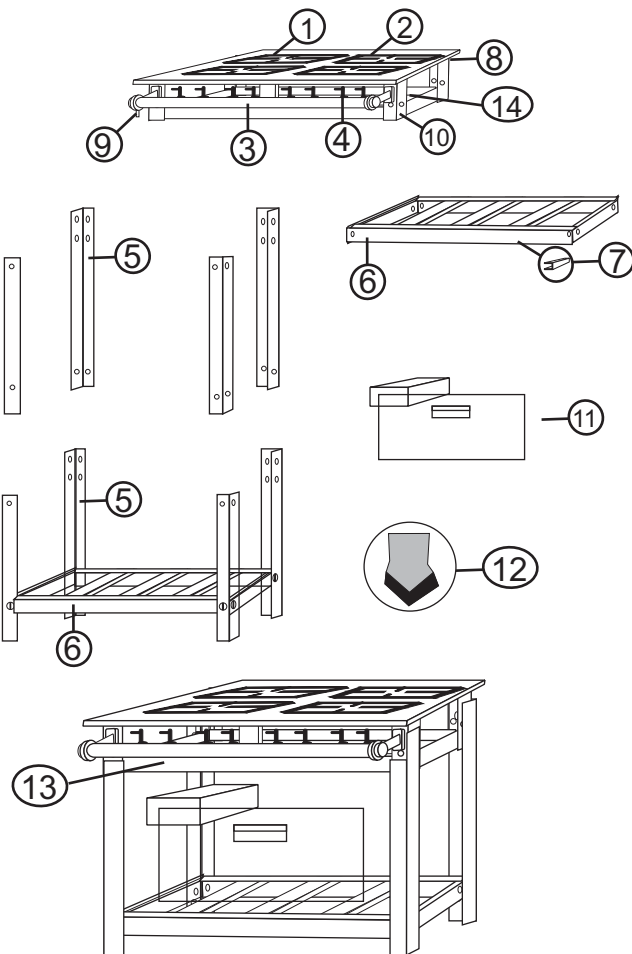
Estabelecimento: _____ Est. _____

Data Compra ____/____/____ Nota Fiscal Nº _____

RELAÇÃO DE PEÇAS

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1 - Grelhas | 8 - Tubulação de Aço (fogão) |
| 2 - Ramal de Registro | 9 - Tomada de gás (espigão) |
| 3 - Gambiarra | 10 - Tampão para inversão |
| 4 - Registros | 11 - Forno - Opcional |
| 5 - Pés | 12 - Soleira de PVC |
| 6 - Paineleiro | 13 - Bandeja Coletora de resíduos |
| 7 - Trilhos do Forno | 14 - Suporte de Conectores |

ACOMPANHA PARAFUSOS (1/4 X 1/2) PORCAS E ARRUELAS



IMPORTANTE:

**NOS FOGÕES DE BAIXA PRESSÃO NÃO PODERÁ SER
USADO REGULADORES DE GÁS DE ALTA PRESSÃO**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Os fogões a gás “Itajobi Fogões”, são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão para G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo) e de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T. (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A “Itajobi Fogões” recomenda a instalação dos fogões em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

Para o bom funcionamento do fogão é necessário o uso de equipamentos corretos.

Os nossos fogões são projetados para utilizarem painéis com diâmetro máximo de 40 cm. A utilização de painéis com diâmetro superior ao especificado poderá ocasionar danos ao produto e diminuir sua eficiência.

INVERSÃO DO LADO DA TOMADA DE GÁS

Os nossos fogões possuem tomada de gás padronizada no lado esquerdo. Em alguns modelos, é possível a inversão para o lado direito, retirando-se o tampão (lado direito), e o espigão (lado esquerdo) com uma chave fixa 7/16”. Inverter posição, colocar veda rosca (cola permabond Im-012 ou similar) e reposicionar apertando bem. Colocar a mangueira de gás e verificar se há vazamento, com pincel e detergente. (Não utilizar fogo).

ATENÇÃO

Os botijões ou cilindros não podem ser colocados com mais de 2 metros de distância dos fogões. Caso houver necessidade de maior distância deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao fogão.

MONTAGEM DOS FOGÕES

Os fogões com 2, 4, 6 e 8 bocas com p/p são fornecidos desmontados.

- 1 - Retire as madeiras com o auxílio de uma chave de fenda tamanho médio e o plástico que envolve o fogão.
- 2 - Retire as grelhas e os queimadores do fogão, observando as posições de cada um deles.
- 3 - Coloque o fogão sobre o chão com a parte superior voltada para baixo (não esqueça de forrar o chão para não riscar o produto).
- 4 - Retire os parafusos e porcas contidos em um saquinho plástico que está colado com fita no lado inferior da porta painéis.
- 5 - Pegue um pé e coloque-o no canto do fogão de forma que o lado do pé que contém uma chapinha de acabamento, fique do lado oposto e fixe-o com dois parafusos e duas porcas. Repita a operação para os demais pés e aperte-os bem.
- 6 - Coloque a porta painéis entre os quatro pés e fixe-os com parafusos e porcas apertando-os bem.
- 7 - Pegue o fogão e coloque-o na posição em que a porta painéis fique voltada para o chão e a parte superior do fogão fique voltada para cima (posição normal).
- 8 - Coloque os queimadores na sua posição de origem e as grelhas corretamente no fogão.