



## Fritomaq Equipamentos para Cozinhas Ltda.

Rua Joaquim Afonso de Souza, 701 - Casa Verde Alta

São Paulo / SP – CEP: 02543-000

Fones: (11) 2239-1889 / 2239-6310 / 2239-6661

Site: [www.fritomaq.com.br](http://www.fritomaq.com.br) e-mail: [fritomaq@fritomaq.com.br](mailto:fritomaq@fritomaq.com.br)

## MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNO A GÁS DE BAIXA PRESSÃO

Modelo	Medida interna	Medida externa	Consumo de gás aproximado	Pedras refratárias
45X45	45x45x25 cm	65x51x50 cm	250g / hora	2 pedras
45X60	45x60x25 cm	65x66x50 cm	300g / hora	2 pedras
70X60	70x60x25 cm	90x66x50 cm	600g / hora	2 pedras
90X90	90x90x25 cm	110x97x50 cm	800g / hora	6 pedras

**Instalações de gás natural requerem modificação no equipamento. Favor contatar o vendedor ou o fabricante.**

### Itens inclusos

01 grade (prateleira) móvel para cada câmara

Pedras refratárias na quantia estabelecida na tabela acima, para cada câmara do forno.

01 Cavalete

### Componentes

Os fornos são fabricados interna e externamente em aço inox. Isolante térmico em placas de lã de vidro. Porta de vidro temperado, tipo “guilhotina” (abre para cima) ou “basculante” (abre para a frente). Peso de abertura da porta e varão da frente da porta, em ferro cromado, no caso de porta “guilhotina”. Puxador em “baquelite”, no caso de porta “basculante”.

### Antes de usar o forno

Verifique se o local onde o forno será instalado é de chão plano e nivelado. O forno deve ser apoiado sobre um cavalete vazado, de no mínimo 15cm de altura, para oxigenação da chama.

As pedras devem ser colocadas antes da utilização, pela porta frontal, acomodando-as na parte inferior, acima dos queimadores e sem encostar nos mesmos. Sua função é fazer a distribuição do calor e não permitir que a chama se aproxime dos alimentos.

Ao ligar o forno pela 1ª vez, deixe-o ligado vazio até a eliminação de impurezas e resíduos industriais (secagem das pedras, etc.), ocasião em que emitirá odor e fumaça. Recomenda-se que esse processo dure pelo menos uma hora.

### Acendimento da chama e controle da temperatura

Todos os modelos de forno a gás, são equipados com queimadores tubulares em alumínio fundido, localizados sob as pedras refratárias (base), em gaveta própria. Seu acendimento deve ser feito manualmente, puxando a gaveta dos queimadores para fora.

O controle da entrada de gás e da temperatura, é feito manualmente, pelo registro localizado na lateral direita do forno

O controle de temperatura será observado pelo termômetro localizado na parte superior, do lado direito. A temperatura máxima do forno é de 250°C, podendo, em alguns casos, chegar a atingir 260°C.

### Limpeza

É indispensável a limpeza do equipamento constantemente, preferencialmente diariamente.

Não molhar o forno, para preservar o isolante térmico, bem como para não entrar água nos encanamentos a gás

Não utilizar abrasivos na parte externa do forno, para não riscar, nem tirar o brilho do inox.

### Orientações e dicas de preservação e segurança

**Nunca** utilizar o forno sobre uma mesa ou bancada, pois gera uma calor grande na parte inferior do forno, além de comprometer a oxigenação da chama, fazendo com que a chama fique oscilando. O local deve ser arejado.

Conecte a mangueira de gás adequadamente, evitando vazamentos.

Os vidros são temperados e podem estilhaçar se houver choque térmico ou pancadas.

Para evitar o choque térmico no vidro, não encoste nem espirre produtos e líquidos enquanto o vidro estiver quente. Para fazer a limpeza do vidro, aguarde seu resfriamento. **Não pendure panos úmidos** na frente do vidro.

Com o forno em funcionamento, seu calor provoca o aquecimento externo. Não deixe em contato com o forno, produtos que podem se danificar com o calor, tais como plásticos, alimentos, etc.

É comum uma maior concentração de ar quente na parte de trás da câmara interna do forno, uma vez que na parte da frente há perda de calor com a abertura da porta e pelo fato da porta ser de vidro, com frestas para deslizamento da porta, motivo pelo qual pode ocorrer de o alimento ficar mais assado na parte que estiver no fundo do forno. Ocorrendo isso, recomenda-se a mudança de posição do alimento dentro do forno, durante o processo de cocção.

Certifique-se de que não há produtos inflamáveis próximos ao forno em funcionamento.

### **Assistência Técnica / Garantia**

Antes de solicitar assistência técnica, verifique: se o registro não está fechado, se a mangueira do gás não está torcida ou estrangulada, se há gás no botijão ou se a pressão do gás encanado está correta e se não há nada obstruindo a entrada correta do gás.

A assistência técnica deverá ser solicitada diretamente na fábrica, por telefone ou e-mail, enquanto o produto estiver em garantia. Fora da garantia, procurar um técnico de sua confiança ou um indicado no site. Se sua cidade não possuir indicação no site, contatar o fabricante. Procure ter em mãos o maior número de informações possíveis, tais como data da compra, nota fiscal, modelo e tamanho do equipamento, e informações sobre o problema.

Todas as mercadorias FRITOMAQ possuem garantia de seis meses, sendo três meses de garantia legal e três meses de garantia contratual, contra possíveis problemas de fabricação, de peças e componentes, mediante constatação de um técnico autorizado, desde que usados adequadamente, excluindo danos por transportes, instalação indevida, quedas, adulteração por pessoas não autorizadas, dentre outros eventos.

Os equipamentos acessórios deverão ser conferidos na entrega do produto, tais como o vidro e as pedras refratárias, pois não possuem garantia, por não serem passíveis de defeito de fabricação.

Caso não seja constatado defeito de fabricação, o cliente arcará com as despesas decorrentes do reparo.

**OBRIGATÓRIO** o uso de regulador de gás de baixa pressão, conforme tabela abaixo

GÁS	REGULADOR
P13	504/1 ou 506/1
P45	506/3



Gás Natural: verificar a necessidade com o fornecedor de gás

**Modelo:** \_\_\_\_\_

**Série:** \_\_\_\_\_

**Revendedor:** \_\_\_\_\_

**Data da compra:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Obs.: Guarde esse manual e certificado de garantia junto com a nota fiscal do produto, para a comprovação da data da compra.**