

INSTRUÇÕES DE USO

A **PIZZA GRILL REFRATÁRIA** é acionada por Infra Vermelho através de Válvula de Gás (2 kg/h), distribuída para duas saídas. Primeiro aqueça a pedra refratária, para depois ligar o Infra.

Limpeza com água e sabão neutro com escova macia.

CUIDADO - Não deixar cair água com sabão na Pedra Refratária e no Infra Vermelho.

ATENÇÃO: Verifique as pizzas para não queimá-las, portanto cada tipo de pizza exige um tempo necessário de forno.

AVISO IMPORTANTE

Antes de utilizar pela primeira vez a PIZZA GRILL, aqueça primeiramente a Pedra Refratária e o Infra Vermelho por aproximadamente 20 minutos, para eliminar as impurezas de verniz, na segunda vez que for utilizar aqueça primeiro a Pedra Refratária por 10 minutos, em seguida ligue o Infra Vermelho pela parte traseira do aparelho.

Tempo necessário para assar uma Pizza - de 4 a 5 minutos. Para Pizza maiores ou diferenciadas é necessário o pré preparo dos recheios.

Obs.: Os Pizza gril são fornecidos com pedra refratária cimentada, não podendo colocar a massa diretamente na pedra. Existem outros tipos de pedra refratária onde é possível colocar a massa diretamente na pedra, entre elas, a Cordeirita(não fornecida).

ATENDIMENTO AO CLIENTE

A satisfação total do cliente é o nosso objetivo, portanto qualquer sugestão favor entrar em contato conosco.

Fone: (17) 3546-9600

E-mail: sac@itajobifogoes.com.br

**Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155 - Pq. Industrial
15840-000 Itajobi - SP**



METALÚRGICA PASTANA & GAMBARINI LTDA.

Fone/Fax: (17) 3546-9600

Sac@itajobifogoes.com.br

Rua João Cardoso de Mattos Filho, 155 - Pq. Industrial - 15840-000 Itajobi - SP

PIZZA GRILL GIRATÓRIO



* Opcional com cavalete
e acendimento automático

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.

Revendedor _____

Endereço _____

Comprador _____

Endereço _____

Cidade _____ Estado _____

Data da Compra ____/____/____ Nota Fiscal Nº _____

MEDIDAS

Pizza grill Giratória	Medidas internas		Medidas externas	
	1 pizza	2 pizzas	1 pizza	2 pizzas
Altura	150 mm	150 mm	430 mm	430 mm
Largura Frontal	565 mm	1.000 mm	880 mm	1.300 mm
Profundidade	500 mm	500 mm	720 mm	720 mm

ESPECIFICAÇÃO DO MOTOR

Motor	1/30 Cv
RPM	1550 rpm
Voltagem	Bivolt
Frequência	60 Hz
Amperagem	1,10/0,55 A

A PIZZA GRIL REFRATÁRIA é fabricada para funcionar 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).

O diferencial deste aparelho dos outros de sua linha é a **bandeja coletora de resíduos** (que facilita na hora da limpeza) e o **queimador infravermelho** na parte traseira do aparelho.

A “ITAJOBÍ FOGÕES” recomenda a instalação da Pizza Gril Refratária em lugares arejados, protegidos de corrente de ar, evitando também lugares úmidos.

VÁLVULA INDICADA PARA USO

Pizza Gril Refratária com válvula de 2 kg/h _____ 1 botijão: 13 kg

ATENÇÃO

Mantenha o infra-vermelho sempre no máximo. Se o botão de gás não estiver no máximo o infra-vermelho se apagará.

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.