

MANUAL DE INSTRUÇÕES, FUNCIONAMENTO E CERTIFICADO DE GARANTIA





AMIGO CLIENTE

Você está adquirindo um equipamento de alta qualidade e a **Promaq Equipamentos para Cozinhas Profissionais**, dentro do seu conceito de melhoria contínua, lhe oferece este **Manual de Instruções, Funcionamento e Certificado de Garantia** com instruções gerais para instalação, especificações, manuseio, cuidados básicos de segurança, manutenção, limpeza, diagnóstico de defeitos e assistência técnica.

A Política de Qualidade da Promaq é a seguinte:

A Promaq fornece produtos para cozinhas profissionais tendo como foco a satisfação do cliente.

Temos o compromisso de:

- ❖ **Melhorar continuamente os processos e a qualidade dos produtos e serviços;**
- ❖ **Capacitar e motivar nossos colaboradores;**
- ❖ **Desenvolver parcerias com fornecedores que satisfaçam nossas necessidades.**

Nosso foco é o cliente e buscamos continuamente a sua satisfação na operação dos nossos equipamentos.

Acreditamos que este Manual eliminapossíveis dúvidas que possam surgir e nos colocamos à disposição para outros esclarecimentos.

I. ESPECIFICAÇÕES E COMPONENTES

Os fornos a gás são confeccionados em estrutura de aço, com revestimento externo em chapas de aço inoxidável, e internamente em chapas de aço com tratamento (tinta para alta temperatura), placas refratárias no lastro e isolados com lã de vidro nas laterais e no teto.

Os fornos a gás de 500º, em todos os modelos, vêm equipados com queimadores tubulares no lastro, queimadores infravermelho no teto, um registro esfera na lateral, registros de ramal no painel frontal, mangueira com regulador de pressão e um termômetro analógico.

Abaixo os modelos e medidas dos fornos e cargas, com seus respectivos consumos em g/h (Grama/Hora)

Modelo	Medida Interna	Consumo G/hora
Progin-1	45x45	500 g/h
Progin-2	45x60	500 g/h
Progin-3	70x60	1100 g/h
Progin-4	90x90	1400 g/h

II. INSTALAÇÃO

Recomenda-se que o forno seja instalado em rede exclusiva, independente de qualquer outro equipamento a gás, garantindo uma boa performance do forno.

Verifique se o forno encontra-se nivelado, procure manter sempre sobre o cavalete fornecido pela fábrica. Com isso, melhora a oxigenação do forno, uma chama perfeita e um melhor aproveitamento do forno.

III. ANTES DE USAR O FORNO

Certifique-se de que a superfície onde vai ser instalado o forno é plana e nivelada.

O forno deve ser apoiado sob um cavalete vazado evitando aquecimento da parte inferior evitando o superaquecimento e danos nos componentes. Coloque as pedras refratárias pela porta frontal com o cuidado de não encostar nos queimadores evitando possíveis danos. As pedras refratárias devem ser acomodadas na parte inferior e acima dos queimadores de forma a distribuir o calor evitando o contato direto dos alimentos com o calor dos queimadores.

Após ligar o forno pela primeira vez, deixe-o ligado durante 1(uma) hora, aproximadamente, até a eliminação de impurezas e resíduos industriais (da tinta e secagem das pedras). Esse procedimento poderá produzir fumaça e vapores o que é normal (ou enquanto existir fumaça e vapores).

IV. USO DO FORNO

Os fornos a gás com “infra”, são equipados com queimadores tubulares localizados na parte inferior sob as pedras e Infravermelho na parte superior da câmara.

O forno possui um registro na lateral direita que comanda os queimadores do lastro(inferior da câmara) e registro com regulagens no painel frontal do forno que controlam os queimadores infravermelho.

Os fornos de modelo 500° com sistema Infravermelho de alto poder em gratinção, saem de fábrica regulados para atingir uma temperatura de até 350°, o suficiente e recomendado para obter um assa do perfeito para qualquer produto no ramo gastronômico. Caso haja a necessidade de temperaturas mais elevadas (que não é recomendado para a Gastronomia), basta aumentar a pressão no regulador de gás.

Algumas instruções para o uso de acordo com a necessidade do cliente:

- Para atingir a temperatura desejada ao ligar o forno, ligue ambos os queimadores (inferior e superior)
- Assar com baixa rotatividade – Usar somente queimadores inferiores
- Gratar com baixa rotatividade – Usar queimadores infravermelho
- Assar ou gratinar com alta rotatividade ou esquentar o forno (subir a temperatura) – Use ambos os queimadores ligados ao máximo.

V. SEGURANÇA

Não deixe utensílios domésticos como, por exemplo, panelas, tachos, assadeiras, panos, em cima do forno.

Não coloque alimentos congelados diretamente no forno porque o resultado não será o desejável.

Não permita que borrifos ou gotas de água atinjam o vidro enquanto quente porque o choque térmico pode quebrar o vidro.

Não pendure panos úmidos em frente do vidro.

Se o forno estiver em funcionamento não deixe, perto do mesmo, materiais plásticos, alimentos ou produtos que se danifiquem com o calor porque o calor do forno provoca aquecimento externo.

Nunca deixe produtos inflamáveis junto do forno em funcionamento.

VI. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Não use jatos de água e nem esponjas de aço, facas, espátulas ou outros objetos para evitar danos no acabamento.

Nunca jogue água no interior da câmara do forno.

Limpe o forno quando ele estiver desligado e frio.

Limpe com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar e secar bem com um pano limpo.

Mantenha seu forno sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento evitando o desgaste prematuro do forno.

VII. DIAGNÓSTICO DE DEFEITOS

1. O Forno não aquece?

Causa 1 – chama fraca

Solução 1 – aumentar a pressão no regulador

Causa 2 – chama amarela

Solução 2 – há muito fluxo de gás e pouco de oxigênio. Diminuir a pressão no regulador

Causa 3 – chama apagando

Solução 3 – na maioria dos casos, é falta de oxigenação. Verifique se a porta quando fechada, há uma fresta entre a porta e o batente inferior, para passagem de ar.

2. O assamento não está uniforme ou o alimento está queimado?

Causa 1 – temperatura muito alta

Solução 1 – verificar a temperatura ou a posição do registro e baixar.

Causa 2 – O forno está assando mais de um lado que o outro? (Forno supostamente desnivelado)

Solução 2 – nivelar o forno

VIII. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de solicitar a Assistência Técnica certifique-se se há gás no botijão ou na rede, se o regulador de pressão não está desligado, se o forno está nivelado.

Para solicitar a Assistência Técnica tenha em mãos este Manual, Nota Fiscal, Modelo e tamanho do forno e informações detalhadas sobre o problema detectado.

Os fornos a gás têm garantia de 6 (seis) meses para possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente, excluindo-se danos causados por transporte, instalação inadequada, quedas ou acidentes, sobrecarga elétrica e adulterações em suas características originais por pessoas não autorizadas e mediante análise do técnico autorizado.

Vidros e pedras refratárias não fazem parte da garantia por não serem passíveis de defeitos de fabricação.

No caso dos equipamentos não serem instalados corretamente, os mesmos perdem a garantia.

Certificado de Garantia

Forno Modelo: _____

Revendedor: _____

Nota Fiscal: _____ Data: ____/____/____

Observação: Guarde este manual e certificado junto com a nota fiscal para a comprovação da data da compra.

Quaisquer dúvidas ou problemas com seu equipamento entre em contato com a nossa **Assistência Técnica Autorizada – Telefone: 11- 5588-2922**

Visite nosso site: www.fornospromaq.com.br