



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 elimina possíveis dúvidas que possam surgir e nos colocamos à disposição para outros esclarecimentos.

Diretoria e Equipe Promaq

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 300°, em todos os modelos, vêm equipados em cada câmara com queimadores tubulares no lastro. Equipados com termômetro de 0 a 300° analógico, registro esfera na lateral do forno, mangueira e regulador de pressão (nos fornos de 1 câmara).

Abaixo os modelos e medidas dos fornos e cargas de cada câmara, com seus respectivos consumos em g/h (Gramas/Hora).

Modelo	Medida Interna	Consumo G/hora	Fornos 2 Câmaras	Fornos 3 Câmaras
Progs-1	45x45	250 g/h	500 g/h	750 g/h
Progs-2	45x60	300 g/h	600 g/h	900 g/h
Progs-3	70x60	600 g/h	1200 g/h	18000 g/h
Progs-4	90x90	900 g/h	1800 g/h	2700 g/h

II. INSTALAÇÃO

Recomenda-se: Que o forno seja instalado em rede independente de outros equipamentos a Gás, assim mantendo sempre uma pressão única e contínua, não alterando a performance do forno. Use sempre regulador de pressão de qualidade, evitando problemas futuros. (nos fornos de uma câmara, o regulador de pressão e mangueira, são fornecidos pela fábrica). Manter o forno num local nivelado, com ventilação.

COLOCAÇÃO DAS PEDRAS REFRATÁRIAS

- ✓ Inserir a barra de suporte das pedras (barra em T) em seguida inserir as pedras.
- ✓ A barra de suporte em T é colocado no centro da câmara em fornos no modelo 1 e 2 separando assim 2 fileiras de pedras.
- ✓ Já no modelo 3 e 4 são colocados 2 suportes, diferentemente dos modelos 1 e 2 separando assim com 3 fileiras de pedras.

Modelo 1 (45x45)	Modelo 2 (45x60)	Modelo 3 (70x60)	Modelo 4 (90x90)
8 Pedras	10 Pedras	15 Pedras	9 Pedras
1 Suporte	1 Suporte	2 Suportes	2 Suportes

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 do produto.

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 mesmos.

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 são equipados com queimadores tubulares localizados na parte inferior da câmara, localizados sob as pedras refratárias.

O forno possui um registro na lateral que controla o fluxo de gás, aumentando e diminuindo a chama nos queimadores. Com o auxílio do termômetro, é possível acompanhar a performance do forno e alcançar a temperatura desejada para o processo do produto.

O forno possui um orifício na parte frontal, localizado no painel do forno, por onde se deve acender os queimadores. Deve-se usar uma vareta com álcool ou acendedor elétrico, encostando-os sobre os queimadores e em seguida, liberar o fluxo de gás através do registro. Para atingir a temperatura desejada, deixe o registro aberto ao máximo e após alcança-la, feche-o deixando apenas um pequeno fluxo de gás para manter a temperatura.

Para acender os queimadores, utilize uma vareta de madeira (geralmente usada nas cozinhas industriais) utilizando álcool em gel ou acendedores automáticos (Magic Click). Insira a vareta ou o acendedor com a chama acesa no orifício frontal do equipamento até que a chama encoste no queimador. Após encostar, libere o gás para que o mesmo acenda.

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 e entupimento dos injetores.

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 diminuir a chama

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.

Os fornos a gás têm garantia de 3 (três) meses para possíveis defeitos de fabricação, desde que usados adequadamente, excluindo-se danos causados por transporte, instalação inadequada, quedas, acidentes ou 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.

Entupimentos não são cobertos pela garantia, pois são ocasionados por sujeiras vindas da tubulação do gás, ou pela falta de higienização do produto após o uso, caindo sujeira na área dos injetores e obstruindo a passagem de gás.

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

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

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