

**LEIA ANTES  
DE USAR**

**METALLO  
PRIME**

# MANUAL DE USO

**FORNO À GÁS  
GRAN ERUZIONE 80**



Visite o site  
[www.metalloprime.com.br](http://www.metalloprime.com.br)  
para conhecer nossos produtos.

CAPA.....	1
INDICE.....	2
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES.....	3
ESPECIFICAÇÕES.....	4
CONHECENDO O PRODUTO.....	5
SEGURANÇA.....	6
VAZAMENTO DE GÁS.....	7
VAZAMENTO DE GÁS COM FOGO.....	7
INSTALAÇÃO GÁS GLP CONVENCIONAL BOTIJÃO ALTA PRESSÃO (13 A 45 KGS).....	8
AJUSTE INICIAL DE UTILIZAÇÃO DO FORNO.....	9
LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	10
TERMO DE GARANTIA.....	11

# **RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES**

1. Guarde a nota fiscal do produto, pois sua apresentação é obrigatória em caso de assistência técnica.
2. LEIA E SIGA atentamente todas as instruções.
3. Caso precise acionar a assistência técnica, leia o Termo de Garantia (última página do manual).
4. É ALTAMENTE RECOMENDADO QUE TESTES E AJUSTES NO EQUIPAMENTO SEJAM FEITOS DIAS ANTERIORES A INAUGURAÇÕES E EVENTOS.

**GUARDE ESTE MANUAL  
ENQUANTO POSSUIR O EQUIPAMENTO.**

# ESPECIFICAÇÕES

## FORNO

- Fabricado em aço inoxidável e aço carbono ultra resistente.
- Possui revestimento térmico.
- Lastro de 80 cm rotativo: **NÃO PRECISA FORNEAR.**
- Capacidade produtiva: em média 120 pizzas de 35 cm por hora / 720 pizzas por expediente de 6 horas.
- Alimentação: Gás GLP Convencional
- Energia: 110v ou 220v
- Temperatura máxima 500°.
- Acendimento automático.
- Exclusivo SISTEMA DE SEGURANÇA, com válvula corta gás.
- Dimensões: Larg. 145 cm x Prof. 110 cm x Alt. 176 cm (sobre os pés)

- Peso aproximado 130 kgs.
- Consumo médio aproximado: 600 gr/hora (Variável de acordo com sua demanda; Custo aprox. de R\$ 0,10 centavos de gás por pizza).
- Itens inclusos: forno e pés de suporte.



# CONHECENDO O PRODUTO



# **SEGURANÇA**

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Não permita que seu equipamento seja manuseado por crianças, mesmo quando ele estiver desligado.

# VAZAMENTO DE GÁS

Ao sentir cheiro de gás dentro do estabelecimento, tome as seguintes providências:

1. Apague toda e qualquer chama.
2. Não acenda qualquer tipo de chama.
3. Não mexa em interruptores elétricos.
4. Não utilize o telefone e celulares no local. Saia do ambiente e ligue de um local aberto e ventilado.
5. Feche o registro da entrada de gás.
6. Abra todas as portas e janelas, permitindo maior ventilação no ambiente.
7. Afaste as pessoas do local.
8. Caso o vazamento seja no botijão, retire-o e leve-o para um local aberto, bem ventilado e chame o distribuidor de gás.
9. Se o forno é abastecido com gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimentos e chame a companhia de gás responsável.
10. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

# VAZAMENTO DE GÁS COM FOGO

1. Se possível, feche o registro de gás.
2. Afaste as pessoas do local.
3. Saia do local.
4. Chame o corpo de bombeiros.

# INSTALAÇÃO GÁS GLP CONVENCIONAL BOTIJÃO ALTA PRESSÃO (13 A 45 KGS)

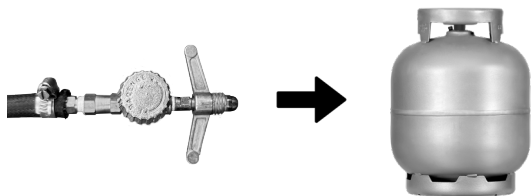
O forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

O forno não deve ser instalado em ambientes sem ventilação.

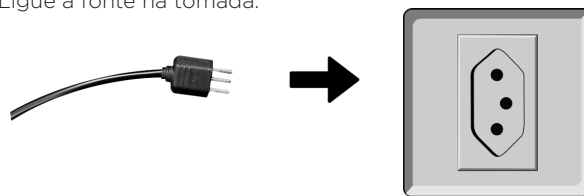
Certifique-se de que:

1. A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso.
2. A tomada está devidamente aterrada antes de usar o equipamento.
3. O cabo de alimentação fique afastado das paredes do forno; Se a tomada em que o produto for ligado não for apropriada para o plugue, substitua-a e não use adaptadores, pois podem causar superaquecimento e incêndio.

Conecte a mangueira de gás no botijão e aperte bem, verifique se não há nenhum vazamento utilizando uma esponja com espuma e aplicando sobre a conexão da mangueira com o botijão, se houver vazamento, a espuma fará pequenas bolhas e então você deverá verificar novamente a conexão antes de utilizar o forno, se for o caso, peça ajuda a um profissional especializado; se não houver vazamentos, dê continuidade na instalação.



Ligue a fonte na tomada.



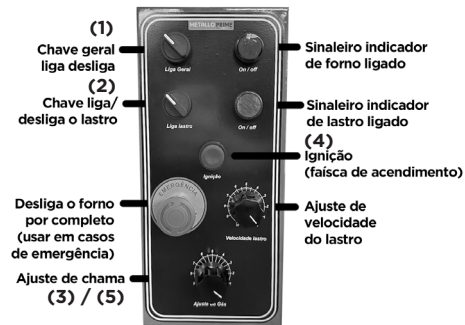
Acione o botão LIGA/DESLIGA (1) no painel. Acione o botão de LIGA/DESLIGA do lastro rotativo (2), Abra levemente a válvula de controle de chama/gás (3) no painel e acione o botão de centelha de acendimento automático (4) (sensor que se encontra no fundo do forno), após o acendimento, você poderá abrir gradativamente a válvula de chama (5) até a posição desejada.

A chama deve ter a base azul e o final laranja, Se a chama estiver inteira laranja, haverá um grande consumo de gás e produzirá fuligem. Nesse caso, ajuste a válvula de ar, que se encontra atrás do forno, ela possui um anel regulador onde o ajuste é manual, e serve para equilibrar a saída de gás e ar;

Aberta: libera ar

Fechada: libera gás

Equilibre a saída de ambos até que a chama esteja da cor indicada.





# AJUSTE INICIAL DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

Recomendamos aguardar de 25 a 35 minutos, para iniciar sua produção, pois o aquecimento inicial em menos tempo é apenas superficial, podendo perder a temperatura do lastro após o cozimento da pizza.

**Ajuste Inicial:** para verificar a temperatura, mire o laser do termômetro digital no centro do lastro, e verifique se já foi atingido os 430 graus usando chama média (modo econômico), sendo esta nossa recomendação inicial, para assar uma pizza em torno de 60 a 80 segundos. A velocidade de rotação do lastro e temperatura ideais, são personalizáveis, encontre o que mais se adapta a sua receita.

**TUDO PODERÁ VARIAR DE ACORDO COM O TIPO DE MASSA UTILIZADA, QUANTIDADE DE RECHEIO OU ALIMENTO A SER ASSADO.**

Para evitar choque elétrico, retire o plugue da tomada antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção. A limpeza deve ser feita SEMPRE COM O EQUIPAMENTO FRIO.

NUNCA limpe o forno com agentes de limpeza como álcool, querosene, gasolina, água sanitária, thinner, solventes, varsol, ácidos, vinagres, abrasivos (palha de aço), saponáceo com cloro, limpa forno e ou outros produtos químicos não recomendados neste manual.

Para a limpeza das partes esmaltadas use uma esponja que não risca, realizando movimentos circulares. Não utilize a parte verde das esponjas, pós abrasivos, limpa forno (devido base forte) e substâncias corrosivas que possam arranhar as partes citadas.

Para a limpeza da pedra refratária, utilize uma escova especial com cerdas macias e térmicas, realize a varredura sempre com o forno frio.

Ao final da limpeza, utilize um pano seco e macio para não deixar marcas de água.

É importante limpar o forno após cada uso, pois o acúmulo de sujeira derramada do cozimento poderá causar mau cheiro, mau funcionamento e afetar as próximas vezes que você for utilizá-lo.

Para a manutenção do sistema de rotação da pedra central: remova a pedra levantando a mesma com cuidado para que não quebre, após retirar a pedra, utilize um soprador de ar como por exemplo, um secador de cabelo para limpar a corrente e seu sistema de tracionamento, após a limpeza, você poderá utilizar pó de grafite, como lubrificante na corrente.

## **PRAZO DE GARANTIA**

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo fabricante, pelo prazo de 12 (doze) meses, sendo 3 (três) meses de obrigatoriedade por lei e 9 (nove) meses de cortesia do fabricante, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas às condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia com a 1.ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o fabricante poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho valerá até o fim do contrato inicial.

## **EXCLUSÃO DE GARANTIA**

A manutenção ou assistência técnica feita pelo cliente sem auxílio, ou autorização do fabricante, nos primeiros 12 (doze) meses consecutivos à compra, ocasionará a PERDA TOTAL DA GARANTIA.

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo fabricante;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante, ou incompatíveis com a destinação do mesmo. São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

A devolução das peças com defeito é obrigatória. O não cumprimento da norma ocasionará PERDA TOTAL DA GARANTIA.

## **LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA**

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados pelo fabricante, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e autorizados, junto de peças originais. Durante os 12 (doze) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado pelo fabricante, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou caso este, efetue o transporte.

**Atendimento ao Cliente — [www.metalloprime.com.br](http://www.metalloprime.com.br)**

**ASSISTÊNCIA TÉCNICA: (12) 97409-6723**

**HORARIO DE FUNCIONAMENTO**

**SEGUNDA A QUINTA-FEIRA 7H30 AS 17H30**

**SEXTA-FEIRA 7H30 AS 16H30**