

**LEIA ANTES
DE USAR**

**METALLO
PRIME**

MANUAL DE USO

**FORNO À GÁS
ERUZIONE 35 CHEF**



Visite o site
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

4

FORNO

- Fabricado em aço inoxidável e aço carbono ultra resistente
- Possui revestimento térmico
- Lastro rotativo: **NÃO PRECISA FORNEAR**
- Capacidade produtiva: até 30 pizzas por hora / 180 pizzas por expediente de 6 horas
- Pizzas de até 35 cm de diâmetro (lastro giratório de 35 cm)
- Alimentação: Gás GLP Convencional
- Energia: 110v ou 220v
- Temperatura máxima 500°
- Pode ser colocado sobre: bancada, balcão, mármore, granito, nicho de churrasqueira.
- Acendimento automático
- Exclusivo SISTEMA DE SEGURANÇA, com válvula corta gás.
- Dimensões: Larg. 84 cm x Prof. 52 cm x Alt. 42 cm.
- Peso 30 kgs
- Consumo médio aproximado: 450 gr/hora (Variável de acordo com sua demanda; Custo aprox. de R\$ 0,10 centavos de gás por pizza).
- Itens inclusos: forno e tampa frontal.



CONHECENDO O PRODUTO

5



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)

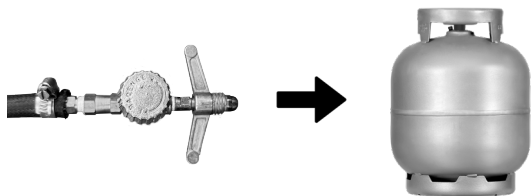
O forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

O forno não deve ser instalado em ambientes sem ventilação.

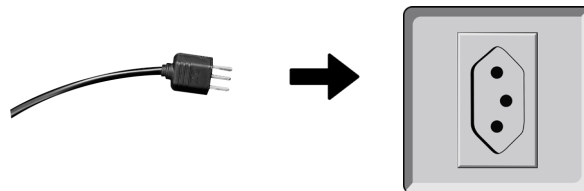
Certifique-se de que:

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA: (12) 97409-6723

HORARIO DE FUNCIONAMENTO

SEGUNDA A QUINTA-FEIRA 7H30 AS 17H30

SEXTA-FEIRA 7H30 AS 16H30