



## **Manual de Instruções**

**Fornos de Pizza, Assados, Guilhotinas  
e Gratinadores (salamandras)  
Elétricos**

## Parabéns

Você acaba de adquirir um produto METALMAQ.

A METALMAQ, presente no mercado há mais de 4 décadas, é reconhecida pelos seus produtos de alto nível de qualidade.

Obrigado por escolher a METALMAQ.

Este manual apresenta todas as informações que nosso prezado consumidor necessita para instalar, operar, preservar e manter seu produto, dentro de critérios de segurança.

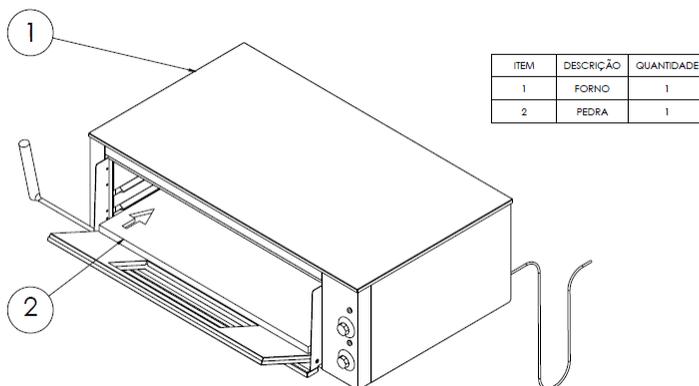
Leia com atenção todas as instruções aqui contidas e mantenha este manual próximo ao produto para consultas sobre como melhor utilizá-lo.

## Sumário

<b>1</b>	<b>Identificação e Consumo do Produto .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Montagem e Instalação .....</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>Cuidados .....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Alertas de Segurança .....</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>Instruções de Instalação .....</b>	<b>6</b>
<b>6</b>	<b>Utilizando o produto .....</b>	<b>7</b>
<b>7</b>	<b>Limpeza e Manutenção do Produto.....</b>	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor .....</b>	<b>7</b>
<b>9</b>	<b>Garantia .....</b>	<b>7</b>

# 1 Identificação e Consumo do Produto

## Forno de Pizza e Assados Elétrico

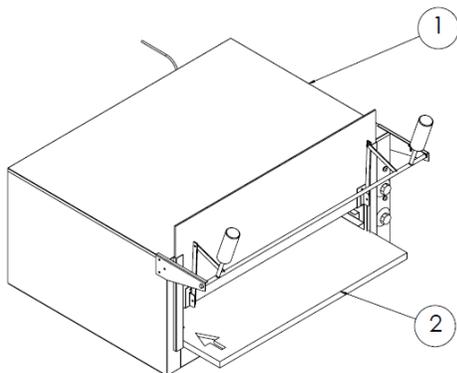


- *Fornecido opcionalmente com cavalete.*

### Modelos

Medida interna (cm)	Quantidade Câmaras	Altura Interna da Câmara	Tensão (Volts)	Fases	Potência Total (Watts)	Cavalete
41x41	1	13,5 a 20 cm	127	Monofásico	2400	Não
41x41	1	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	2400	Não
41x41	2	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	4800	Não
50x50	1	13,5 a 20 cm	127	Monofásico	3000	Não
50x50	1	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	3000	Não
50x50	2	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	6000	Não
70x50	1	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	4000	Sim
70x50	1	13,5 a 20 cm	220	Trifásico	4000	Sim
70x50	2	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	8000	Sim
70x50	2	13,5 a 20 cm	220	Trifásico	8000	Sim
70x50	1	13,5 a 20 cm	380	Trifásico	4000	Sim
70x50	2	13,5 a 20 cm	380	Trifásico	8000	Sim
90X70	1	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	4400	Sim
90X70	1	13,5 a 20 cm	220	Trifásico	4400	Sim
90X70	2	13,5 a 20 cm	220	Bifásico	8800	Sim
90X70	2	13,5 a 20 cm	220	Trifásico	8800	Sim
90X70	1	13,5 a 20 cm	380	Trifásico	4400	Sim
90X70	2	13,5 a 20 cm	380	Trifásico	8800	Sim

### Guilhotina Eléctrico

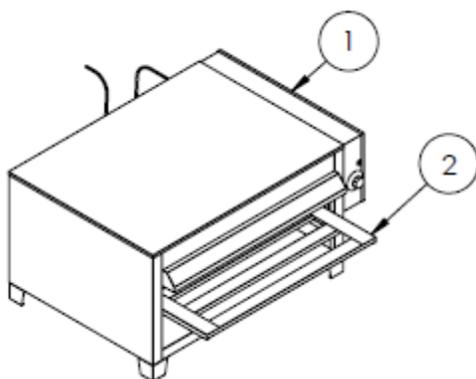


ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	FORNO	1
2	PEDRA	1

### **Modelos**

Medida interna (cm)	Quantidade Câmaras	Tensão (Volts)	Fases	Potência Total (Watts)	Graus	Cavalete
45X60	1	220	Bifásico	3000	0 a 300 <sup>º</sup>	Sim
70X60	1	220	Bifásico	4000	0 a 300 <sup>º</sup>	Sim
80X60	1	220	Bifásico	4400	0 a 300 <sup>º</sup>	Sim
90X90	1	220	Bifásico	5200	0 a 300 <sup>º</sup>	Sim

### Gratinador (salamandra) Eléctrico



Item	Descrição	Quantidade
1	Forno	1
2	Grade	1

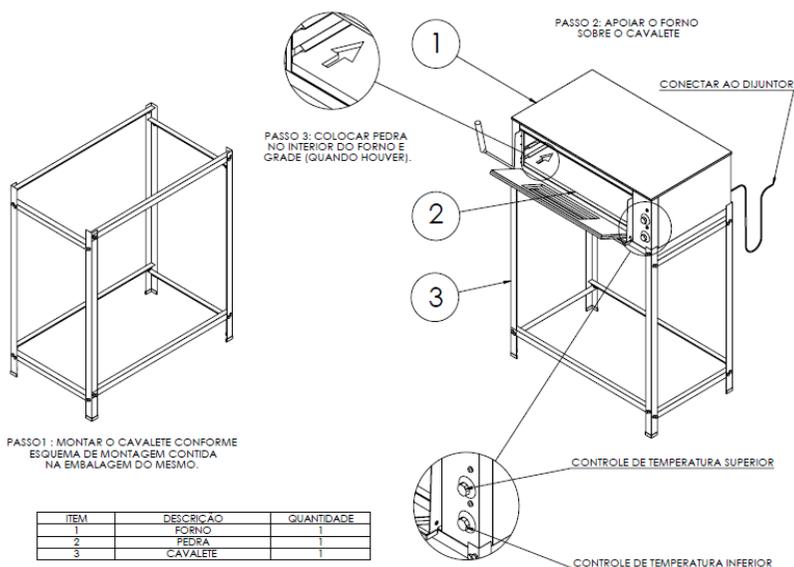
### Modelos

Medida interna (cm)	Quantidade Câmaras	Tensão	Fases	Potência Total (W)	Graus	Cavalete
40x50	1	220	Bifásico	3650	0 a 300 <sup>o</sup>	Não
50x50	1	220	Bifásico	4000	0 a 300 <sup>o</sup>	Não
60x50	1	220	Bifásico	4500	0 a 300 <sup>o</sup>	Não
80x50	1	220	Bifásico	6000	0 a 300 <sup>o</sup>	Não

## 2 Montagem e Instalação

Antes de colocar o produto em operação, execute os passos a seguir:

### Forno de Pizza e Assados Elétrico



- **Montar cavalete quanto incluído.**

### 3 Cuidados

1. Este produto não deve ser limpo com jato d'água.
2. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Recomendamos que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
4. A fim de evitar riscos, se o cordão de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
5. Este aparelho atinge alta temperatura na superfície externa. Evite contato manual sem o devido equipamento de proteção.

### 4 Alertas de Segurança

1. Neste produto deve ser incorporada, à fiação fixa, um dispositivo de desligamento com separação em todos os pólos.

2. O símbolo  representa o terminal equipotencial usado para o

balanceamento dos potenciais do aterramento de proteção entre sistemas e outros equipamentos elétricos.

### 5 Instruções de Instalação

Para seu conforto, a instalação do seu produto poderá ser realizada por um de nossos técnicos, que irá cobrar por este serviço.

Caso opte por instalar por outros meios, siga as instruções de instalação recomendadas pela METALMAQ.

Caso o equipamento não funcione, primeiramente verificar a instalação junto à rede elétrica, chaves e disjuntores.

Verificar a tensão e a corrente elétrica especificadas para o produto e da rede elétrica local antes da instalação.

## 6 Utilizando o produto

Antes de iniciar a operação, certifique-se que tenha domínio das condições de segurança e orientações apresentadas neste manual de instruções.

**Observação:** Este produto foi desenvolvido apenas para o aquecimento ou preparo de alimentos, respeitadas limitações de operação especificadas neste manual, sendo vedado o seu uso para quaisquer outras finalidades.

Para melhor rendimento do seu produto, evite operá-lo no caminho de corrente de ar.

## 7 Limpeza e Manutenção do Produto

Para manutenção e limpeza do produto, devem ser observados os seguintes cuidados:

1. O produto deve estar desconectado da rede elétrica.
2. O produto deve estar na temperatura ambiente.
3. O produto não deve ser lavado com jato d'água.

## 8 SAC- Serviço de Atendimento ao Consumidor

Para esclarecer dúvidas, receber sugestões, reclamações e ajudá-lo na melhor utilização do seu produto, a METALMAQ disponibilizar uma equipe qualificada para atender seus consumidores. O acesso ao nosso atendimento pode ser feito pelos seguintes canais de atendimento:

### Serviço de Atendimento ao Consumidor e Assistência Técnica

1. Canal via sítio na Internet:  
Endereço: [www.metalmag.com.br](http://www.metalmag.com.br) – Opções “Contato” ou “Assistência Técnica”.  
Horário de atendimento: Registre seu contato em qualquer horário.
2. Canal via email:  
Contato: [assistenciatecnica@metalmag.com.br](mailto:assistenciatecnica@metalmag.com.br)  
Horário de atendimento: Envie sua mensagem em qualquer horário.
3. Canal via telefone:  
Contato: (21) 3651-6292.  
Horário de atendimento: Segunda à Quinta: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h.  
Sexta: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h.

## 9 Garantia

A METALMAQ assegura ao proprietário deste produto, a garantia contra defeito de fabricação no período de 3 meses, a contar da data de emissão da nota fiscal emitida pelo revendedor autorizado, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos

Fornos de Pizza, Assados, Guilhotinas e Gratinadores Elétricos - Manual de Instruções defeitos de material ou fabricação e as instruções de uso apresentadas neste manual de instrução.

O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente a partir da apresentação da NOTAFISCAL de compra do produto.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

1. A instalação tiver sido feita fora das especificações apresentadas neste manual de instruções.
2. Houver ligação imprópria, uso indevido, má conservação ou desgaste natural.
3. O produto for consertado por pessoas não autorizadas pela METALMAQ.
  
4. O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina.
5. O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
6. O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado, ação da natureza ou mau uso.
7. Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela METALMAQ.
8. For instalado em rede elétrica imprópria.
9. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

A METALMAQ não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A METALMAQ reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Identificação do Revendedor e da Nota Fiscal de Venda