

Pitter metais

Catálogo virtual



Redes sociais e canais de comunicação



Pitter metais



Pittermetais



pittermetais@Hotmail.com



(11) 95109-6044



MANUAL DE USO E CONSERVAÇÃO DO FORNO PITTER METAIS



O forno acompanha uma pá de pizza e uma mangueira para gás.

Big forno	
60 cm de largura	
45 cm de altura	
36 Kg	
Lastro 52 cm	
Forno Tradicional	
55 cm de largura	
32 cm de altura	
20 Kg	
Lastro 43 cm	
Forno Compacto	
56 cm de largura	
30 cm de altura	
18Kg	
Lastro 42 cm	



COMO LIGAR A MANGUEIRA DE GÁS



- Conecte a mangueira de gás no botijão, apertando a borboleta para fixá-la.
- •. Gire a torneira de cima, aproximando uma chama para acender o fogo no queimador
- •. Ao acender o queimador periférico, a chama poderá ficar oscilando. Ao diminuir um pouco a chama e fechar a tampa, ela se estabilizará rapidamente.
- • A chama deve ficar azul (não amarela). Para tanto, existe o regulador de entrada de ar.
- •. Abra o regulador aos poucos até que a chama fique azul.
- •. Em 5 ou 6 minutos, a temperatura chegará a cerca de 320°C. Ajuste a chama e equalize-a nessa temperatura.
- • Caso queira acelerar o aquecimento da placa de ferro, acenda o queimador central.



COMO REGULAR CHAMA

Tradicional



Compacto



COMO LIMPAR O FORNO



Limpeza da tampa

- Use uma esponja ou um pano úmido com sabão neutro. Retire todo o resíduo de sabão.
- •. Evite jogar água na chapa, principalmente nos queimadores.



COMO LIMPAR O RELÓGIO



RECOMENDAÇÕES

- Para assar bem por baixo, opere com o termômetro inferior entre 50°C e 75°C.
- Para preservar o seu Forno Pitter Metais e evitar acidentes, não use palha de aço e nenhum produto Inflamável.
- Se o Forno não tiver uso contínuo, é recomendável sempre passar uma camada de óleo comestível ou de azeite na chapa.



IMPORTANTE

- Para assar pizzas, esfihas ou para gratinar, use somente o queimador periférico. Se a massa for pré-assada, opere com a temperatura entre 260°C e 280°C.
- Abra a tampa do FORNO Pitter metais o mínimo necessário para colocar e tirar as pizzas ou esfihas.
- È de suma importância que ao acender o queimador central a chama não ultrapasse 1 cm de altura.
- Desligue o Forno sempre pela válvula reguladora do botijão, fechando o registro do aparelho somente depois que a chama se apagar.
- A mangueira de gás do forno multiuso Pitter, possui adaptador para botijão de 5kg ou de 13kg. Para outros botijões, adquirir seu adaptador em uma loja especializada



SOBRE A GARANTIA

- Este produto possui garantia de fábrica por 12 meses, a partir de sua aquisição. A garantia compreende a substituição de peças, mão-de-obra e reparo de defeitos. A garantia fica inválida se:
 - • não forem seguidas corretamente as instruções.
 - • tiver ocorrido uso inadequado, má conservação, descuido ou reparos por conta própria;
 - • houver sinais de violação, remoção e/ou modificação do número de série ou da etiqueta de identificação do Forno.
- **A garantia não cobre:**
 - • danos causados por insuficiência, interrupção ou outros problemas no fornecimento de gás;
 - • serviços de limpeza e manutenção do Forno Pitter Metais;
 - • danos provocados por limpeza inadequada.
 - • danos causados por quedas, inundação e efeitos decorrentes da natureza;



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- **DADOS TÉCNICOS FORNO COMPACTO**
- Consumo médio de gás GLP: 230 g/h
- Material: alumínio ou aço inox e ferro fundido Peso: 18 kg
- Dimensões: 30 cm de altura e 53 cm de diâmetro
- **DADOS TÉCNICOS FORNO TRADICIONAL**
- Consumo médio de gás GLP: 230 g/h
- Material: alumínio ou aço inox e ferro fundido Peso: 26 kg
- Dimensões: 40 cm de altura e 53 cm de diâmetro
- **DADOS TÉCNICOS FORNO BIG**
- Consumo médio de gás GLP: 230 g/h
- Material: alumínio ou aço inox e ferro fundido Peso: 36 kg
- Dimensões: 43 cm de altura e 59 cm de diâmetro.



CONHEÇA OUTROS PRODUTOS



Lareiras



Tachos



Forno de Pizza



Churrasqueira

www.pittermetais.com.br



PRODUTOS



Panelinha pergaminho



Canequinhas



Paella



Queimador

