

COMPACTA[®]
PRINT

MANUAL DO USUÁRIO
COMPACTA MULTI PIZZA



TERMO DE GARANTIA – MULTI PIZZA

A COMPACTA PRINT LTDA garante o produto acima identificado contra defeitos de fabricação, em condições normais de uso e manutenção, e unicamente ao comprador original identificado na Nota Fiscal, pelo prazo 90 (noventa) dias (garantia legal), mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias de garantia adicional, contado a partir da data de recebimento do produto.

A COMPACTA PRINT, sem nenhum custo para o usuário, reparará o produto de acordo com os termos desta garantia, desde que seja o caso de defeito de fabricação que possa ser imputado à fabricante. O reparo poderá incluir a substituição de peças, por novas ou reconcondicionadas equivalentes, dependendo de prévio consentimento do consumidor quanto às últimas. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original, não cabendo ao comprador direito de pleitear quaisquer outros consertos, substituições de peças, partes ou equipamentos, indenizações ou reposições. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da COMPACTA PRINT e deverão ser devolvidas sob risco de cobrança dos mesmos.

A COMPACTA PRINT oferece diferentes formas de execução do reparo, como o atendimento presencial em nossa fábrica ou em nosso showroom, atendimento online via vídeo chamada e envio de peças via correios ou transportadora, dependendo do modelo de produto atendido. Para maiores detalhes entre em contato com nossa central de atendimento ao cliente através do telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br.

I – CONDIÇÕES DE GARANTIA

A COMPACTA PRINT não assume qualquer obrigação ou responsabilidade por acréscimos ou modificações desta garantia, salvo se efetuadas por escrito em caráter oficial. A garantia não cobre a instalação do equipamento ou acessórios, bem como danos decorrentes da instalação ou manutenção inadequada que tenha sido executada por um prestador de serviço não autorizado pela COMPACTA PRINT. A COMPACTA PRINT não será de forma alguma responsável por qualquer acessório que não seja de seu fornecimento, que seja anexado ou usado com seus equipamentos, nem pelo funcionamento ou segurança de seus equipamentos usados com acessórios que não os fornecidos pela COMPACTA PRINT. Tais acessórios estão expressamente excluídos da garantia, e a COMPACTA PRINT não será responsável por quaisquer danos causados ao produto, ao usuário ou a terceiros, resultantes de tais fatos.

II – ITENS EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA (legal e adicional)

A garantia não cobre:

- (a) Defeitos ou danos resultantes do uso irregular do produto pelo cliente, como: instalação fora do padrão que consta no manual do usuário, operação fora do limite da capacidade do equipamento ou produtos que recebam manutenção incorreta. Peças expostas, arranhadas, trincadas ou quebradas, limpeza em desacordo com o manual do usuário;
- (b) Defeitos ou danos decorrentes de testes, instalação, alteração, modificação de qualquer espécie em nossos equipamentos, bem como o reparo realizado por outras oficinas que não sejam autorizadas COMPACTA PRINT para este produto;
- (c) Quebra ou danos do equipamento que não foram constatados no ato da aquisição;

- (d) Produtos que tenham tido número de série removido, adulterado ou tornado ilegível;
- (e) Defeitos e danos causados por agentes naturais (enchente, maresia, descarga elétrica e outros), exposição excessiva ao calor ou a umidade;
- (f) Desempenho insatisfatório do produto ou danos devido à instalação ou rede elétrica local inadequada;
- (g) Peças que se desgastam naturalmente e com o uso regular, tais como lâmpadas, botões de comando, registro, mangueira de gás, plugs, cabo de energia, componentes eletroeletrônicos, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- (h) Botões de acendimento, motor e queimadores infra vermelho possuem apenas garantia de 90 (noventa) dias (garantia legal) a partir da data de recebimento do produto desde que utilizado rigorosamente de acordo com as instruções do manual do usuário.
- (i) Falhas no funcionamento do produto ou danos decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, tais como oscilações de energia elétrica que ultrapassem os limites de operação estabelecidos no manual de usuário;
- (j) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- (k) Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduo, ou ainda, decorrente da existência de objetos estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- (l) Despesas de locomoção e estadias de técnicos, quando a presença do mesmo se fizer absolutamente necessária para a reparação ou substituição de peças;

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou tácitas, incluindo sem limitação, garantias tácitas de comercialização e adequação a um fim específico. As formas de execução do reparo podem ser consultadas através da central de atendimento COMPACTA PRINT pelo telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br. Caso o produto apresente problema e este não esteja dentre as causas excluídas da garantia, a COMPACTA PRINT providenciará o devido reparo do produto, sem custo ao cliente. A COMPACTA PRINT não oferece nenhuma garantia quanto à cobertura, disponibilidade ou nível dos serviços oferecidos por companhias de energia; em hipótese alguma a COMPACTA PRINT será responsável por indenização superior ao preço da compra do equipamento, por qualquer perda de uso, perda de tempo, inconveniência, prejuízo comercial, perda de lucros ou economias, por outros danos diretos ou indiretos, decorrentes do uso ou impossibilidade de uso do produto. Esta garantia fica automaticamente cancelada na ocorrência de qualquer uma das hipóteses do item II (Itens excluídos desta Garantia).

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar a Compacta Multi Pizza, da Compacta Print, leia atentamente este manual para se certificar de que saiba como operar os recursos e funções que o seu novo equipamento oferece de maneira segura e eficiente.

O QUE É NECESSÁRIO SABER SOBRE AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- As advertências e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis que podem ocorrer. É sua responsabilidade usar o bom senso e ser cuidadoso e atento ao instalar, fazer manutenção e utilizar o seu equipamento;

- Instalar o forno em local arejado e protegidos de correntes de ar, pois podem atrapalhar a qualidade da chama;

- Evite utilizar mangueiras, reguladores, botijões ou instalações de gás impróprias;

- Verifique sempre a existência de vazamentos na instalação aplicando espuma de sabão nas conexões;

- Quando o equipamento não estiver em uso, manter a válvula do regulador fechada;

- Este equipamento 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 equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;

- Após desembalar, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças;

- Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print pelo telefone 11-31887000 ou acesse o site www.compactaprint.com.br

PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Siga todas as instruções de segurança neste manual. Caso contrário há riscos de ferimentos graves, danos materiais e/ou morte.



ADVERTÊNCIA

- Utilize sempre válvula de 5kg no regulador do botijão de gás;

- Utilize um auxílio de um técnico para instalação do gás com distanciamento superior a 2 metros. É necessário para garantir a pressão e vazão adequada do gás;

- Mantenha as mãos, pés ou qualquer parte do corpo afastadas das áreas onde possa sofrer algum tipo de queimadura;

- Utilizar proteção adequada ao manusear o equipamento;

- Não fique em pé sobre o equipamento nem coloque objetos sobre ele. Isso pode causar problemas com o produto ou ferimentos;

- Não coloque objetos dentro do forno enquanto o mesmo estiver em funcionamento;

- Mantenha todas as peças e acessórios deste equipamento fora do alcance das crianças, já que poderão ser perigosos para elas;
- Não instale este equipamento em um local úmido, gorduroso ou sujo, num local com exposição solar direta nem em contato com água (gotas de chuva);
- Não instale este equipamento em um local onde possa haver vazamento de gás ou perto de um aquecedor ou de materiais inflamáveis;

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Se o equipamento necessitar de algum reparo, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print, do contrário, poderá ocorrer incêndio, problemas com o produto ou ferimentos;
- Modificações não autorizadas podem causar problemas de segurança. Para reverter uma modificação não autorizada, cobraremos pelo custo total das peças e da mão de obra, além de acarretar na perda da garantia do equipamento, se a mesma estiver dentro do prazo de validade segundo o termo de garantia;
- Quaisquer alterações efetuadas por terceiros a este produto não serão cobertas pelo serviço de garantia Compacta Print. Da mesma forma, a Compacta Print não será responsável por problemas de segurança resultantes de alterações feitas por terceiros;
- Antes de ser utilizado, este equipamento tem de ser instalado de acordo com as instruções do manual;
- Deixe espaço suficiente em torno de seu equipamento e instale-o em uma superfície plana;
- É enfaticamente recomendado que o equipamento seja instalado com o auxílio de um técnico qualificado ou de acordo com as instruções do manual, do contrário poderá ocorrer incêndio, explosão, problemas com o produto ou ferimentos;
- Antes de limpar ou realizar manutenção, desligue o forno, do contrário, poderá ocorrer algum acidente com ferimento grave;
- Não armazene substâncias inflamáveis perto do equipamento;
- Não coloque uma vela em cima do equipamento em caso de falta de energia;

CONHECENDO O SEU EQUIPAMENTO

Siga cuidadosamente as instruções abaixo para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.

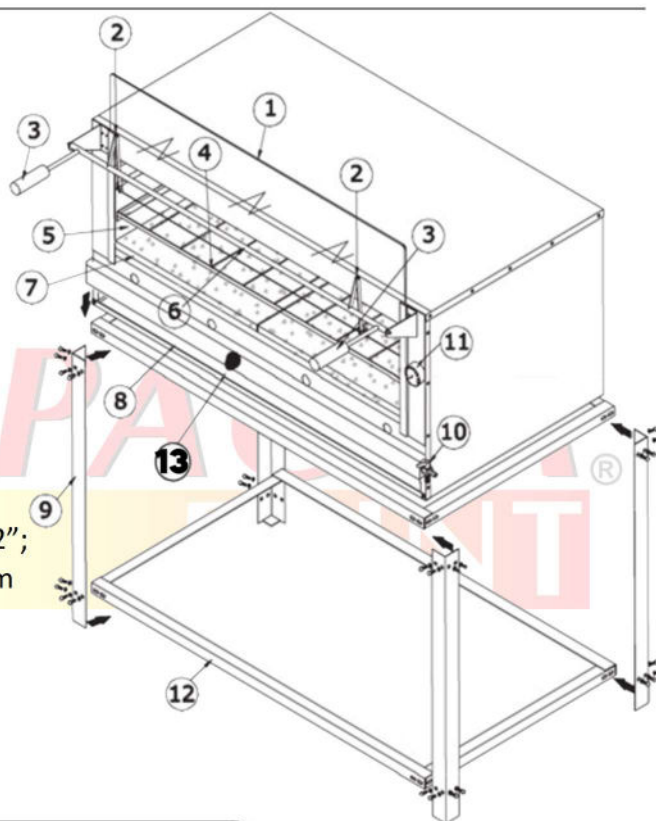
Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;

Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;

Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

COMPONENTES

- 1-) Porta em Vidro Temperado;
- 2-) Sistema de Abertura da Porta;
- 3-) Cabo / Contrapeso;
- 4-) Grade;
- 5-) Câmara Interna;
- 6-) Varão;
- 7-) Pedra Refratária;
- 8-) Gaveta dos Queimadores;
- 9-) Pés do Cavalete;
- 10-) Registro do Gás;
- 11-) Termômetro;
- 12-) Porta-Panela;
- 13-) Puxador da Gaveta;
- 14-) Parafuso, Arruela e Porca 1/4x1/2";
- 15-) Parafuso Autobrocantes 8x1/2mm



ESTAS PEÇAS PODEM VARIAR A QUANTIDADE OU TIPO DEPENDENDO DO MODELO DO FORNO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Capacidade de Produção: até 8 pizzas de 30cm por fornada;
- Comprimento: 80 cm;
- Largura: 60 cm;
- Altura: 105 cm;

- Peso: 85 Kg;
- Gás Utilizado: GLP;
- Tipo de Gás: Fabricado para utilizar gás de cozinha, para gás de rua, é necessário fazer a transformação da alimentação;
- Temperatura Máxima: 320graus;
- Consumo: Aproximadamente 800g/hora;

MONTAGEM E OPERAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Antes de começar a usar o seu equipamento, retire toda a película plástica que ainda esteja no produto;

Na primeira utilização do equipamento, é preciso deixar o forno ligado em temperatura máxima por pelo menos 40 minutos, esse tempo é necessário para o processo de cura da pedra, e queimar todas as impurezas do acabamento, abra a porta do forno algumas vezes para facilitar o escoamento dos vapores. Durante esse processo a pedra pode exalar algum odor.

Para proceder a montagem do forno, siga o passo a passo a seguir:

- Posicione os pés (09) alinhando seus furos nos furos do porta-panela (12), em seguida, parafuse-os com os parafusos, arruelas e porcas 1/4x1/2" (15), com uma arruela de cada lado do pé e aperte para ficar bem firme, utilizando chaves sextavadas e alicates. Repita o processo na parte superior do cavalete, onde irá o forno de pizza;
- Localize o kit de peças dentro do forno para montar o sistema de abertura (02). Rosqueie o cabo/contrapeso (03) na rosca do varão (06);
- Para finalizar, remova toda fita adesiva e verifique se está tudo devidamente encaixado. O forno está pronto. Basta conectar a mangueira do gás no espigão, próximo ao registro (10) utilizando abraçadeira de metal (não inclusa).

DICAS DE FUNCIONAMENTO

Antes de iniciar o uso do seu forno, é aconselhável efetuar uma higienização do produto. Esta limpeza pode ser feita com pano seco e álcool em gel em todas as partes internas da câmara do forno. Após, deixe a porta de vidro suspensa para que facilite a secar o produto.

Na sequência, abra a gaveta dos queimadores (08). Verifique se a alimentação de gás está ligada (do cilindro ou botijão ao forno). Abra o registro do forno (10) e ascenda os queimadores. Quando todos estiverem acesos, empurre a gaveta até fechar.

Para ascender a chama do seu produto, esteja sempre com o acendedor posicionado junto ao queimador antes de abrir o registro do gás. Utilizar, de preferência, acendedores tipo esquireiro.

O tempo de forneamento pode variar de acordo com o tamanho e tipo de massa e recheio.

Indicamos preaquecer o forno até atingir a temperatura de 250 a 300 graus por aproximadamente 20 minutos. Após o preaquecimento, em geral, pizzas ficam prontas entre 3 e 5 minutos. Outras massas, como paes e roscas, podem demorar mais.

Sempre verificar a temperatura adequada e controlar a intensidade com a regulagem do gás para manter em temperaturas baixas ou altas;