

Conheça nossos outros produtos

- * FOGÕES A GÁS * FOGÕES A LENHA * FOGÕES INDUSTRIAIS * COOKTOPS
- * FORNOS ELÉTRICOS * FORNOS DE EMBUTIR A GÁS
- * REFRIGERADORES * FREEZERS * CLIMATIZADORAS DE VINHO
- * EXPOSITORA DE BEBIDAS * CERVEJEIRAS * CONSERVADORA DE QUEIJOS



A Venax avalia seus impactos sociais e ambientais e os conduz de forma eficiente, tendo o cuidado para que não causem nenhum dano efetivo ao meio social e ambiental, tornando-se referências em nosso campo de competência. Os impactos sociais e ambientais considerados relevantes são: geração de resíduos com classificação variada, emissão de poeira e uso de água em seus processos.
TRABALHAMOS EM BUSCA DE UM MUNDO MELHOR

Prezado cliente
A Venax Eletrodomésticos Ltda coloca-se
a disposição. Nossos contatos são:
Fone: (51) 3793-2000
assistencia@venax.com.br



Rua Tiradentes, 100 - Centro - CEP: 95800-000
Venâncio Aires RS Brasil
Fone: 51 3793 2000 Fax: 51 3741 2065
contato@venax.com.br

WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO DE EMBUTIR ★ A GÁS ★ Grill elétrico com timer

Leia atentamente este manual
antes de utilizar o produto



Apresentação

IMPORTANTE

Antes de tudo, leia este manual. Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas. Você vai evitar muitos problemas causados pelo mau uso.

Parabéns por sua escolha!

Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca Venax. Chegou o momento de conhecer melhor o modelo de forno de embutir adquirido. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas nacionais e internacionais de qualidade, procurando sempre colocar à disposição dos consumidores o que há de melhor em termos de tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Para tornar ainda mais fácil e seguro o uso deste produto, criamos esse manual de instruções. Recomendamos que antes de utilizar seu forno de embutir leia cada ponto deste manual para que você descubra todas as vantagens e facilidades de utilização. Nele estão dispostas inúmeras informações e procedimentos que vão fazer que o seu forno de embutir tenha um rendimento maior, menor consumo e o máximo de bem-estar a você e sua família.



MEIO AMBIENTE

Nossa empresa preocupada com o meio ambiente trabalha de forma a evitar poluí-lo, inclusive utilizando embalagens de material totalmente reciclável ou reutilizável. Solicitamos sua colaboração, na tentativa de gerar menos lixo, especialmente reduzindo o consumo de recursos naturais, como o corte de árvores desnecessário. Obrigada por sua contribuição na reciclagem ou reaproveitamento, ao invés de jogar no lixo comum.

“Nossos filhos e a Natureza agradecem”



5. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica;
6. EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO, SENDO PROIBIDO SEU EMPREGO PARA QUALQUER OUTRO FIM, OU MÉTODO DE UTILIZAÇÃO.
7. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
8. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
9. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
10. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima.
11. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema como defeito de FABRICAÇÃO.
12. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA.
13. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

Perda da Garantia

A VENAX Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra do forno, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

- Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
- Ausência da etiqueta de identificação;
- Produto recebido sem a embalagem original de fábrica;
- UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Regulador de pressão de gás e mangueira metálica fora do padrão obrigatório pelo INMETRO ou com prazo de validade vencido;
- Uso de gás impróprio;
- Uso de voltagem imprópria;
- Utilização para fins NÃO DOMÉSTICOS;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, negligência por parte do consumidor ou terceiros;
- Danos decorrentes de acidentes de transporte ou manuseio;
- Atuação de Assistência Técnica NÃO AUTORIZADA ou realizada por terceiros;
- Utilização de peças não originais de fábrica;
- Substituição ou alteração das condições originais do injetor.

A Garantia Legal/Adicional não oferece cobertura

- Para as despesas de transporte;
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra, etc;
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, OU onde não exista posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
- Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento,
- Para a substituição de peças avariadas por mau uso; ou fornos instalados em local inadequado;
- Para as partes de VIDRO;
- Desgastes naturais decorrentes do uso.

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO E TOTAL DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.

ATENÇÃO: A VENAX Eletrodomésticos reserva-se o direito de a qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerias, técnicas, estéticas de seus produtos.

Índice

INTRODUÇÃO	04
CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS	04
DICAS DE SEGURANÇA	04
Cuidados especiais com crianças e animais	04
Cuidados especiais no manuseio do produto	05
Orientação de movimentação e localização do produto	05
Evite os riscos de incêndio	05
INSTALANDO SEU FORNO DE EMBUTIDA GÁS	06
Pré-instalação	06
Instalando o produto	07
Instruções de instalação no móvel tipo torre	07
Instruções de instalação no móvel tipo bancada	08
Fixação do forno no nicho	08
Orientação de manuseio do produto	09
USANDO SEU FORNO	09
Pré-instalação do gás	10
Instalação do gás	10
Vazamento de gás	11
Instalação elétrica	12
FORNO	13
Válvula de segurança	13
Botão de acendimento automático e luz do forno	13
Acendimento automático pulsante do forno	14
Botão de acendimento superautomático e chave de luz	14
Acendimento superautomático do forno	14
Acendimento manual do forno	15
Rendimento do forno	15
TIMER GRILL (elétrico)	15
Modo de operação	15
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES	15
Trocando a lâmpada do forno	16
Prateleiras do forno	16
ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA	17
Limpeza de seu forno	17
Cuidados na manutenção e limpeza do forno	17
Orientação quando o produto apresentar problemas	18
DADOS TÉCNICOS DE SEU FORNO	18
ESQUEMA ELÉTRICO DOS FORNOS A GÁS	20
PROBLEMAS+CAUSA=SOLUÇÃO	21
CERTIFICADO DE GARANTIA	21
Termos da garantia legal	21
Termos da garantia adicional	21
Perda de garantia	22
A garantia legal/adicional não oferece cobertura	22

Introdução

O forno de embutir à gás Venax é de uso exclusivo para fins domésticos, sendo proibido seu emprego para qualquer outro fim, ou método de utilização.

A correta instalação e utilização do produto prorrogam a vida útil e melhoram o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS 50 E 90 LITROS							
Características	Modelos						
	Bianco	Nero	Cristallo	Totale Nero	Arena Cromo	Arena Black	Arena White
Acendimento super automático					X	X	X
Acendimento automático pulsante	X	X	X	X			
Timer Grill elétrico 120 minutos. (grelhadeira superior por irradiação)	X	X	X	X	X	X	X
Válvula de segurança 5 posições de temperatura	X	X	X	X	X	X	X
Luz no forno com acionamento chave central				X	X	X	X
Luz no forno com acionamento tecla pulsante	X	X	X				
Revestimento interno no forno: esmalte EASY CLEAN (limpa fácil)	X	X	X	X	X	X	X
Porta do forno com vidro espelhado			X	X	X	X	X
Porta do forno com vidro preto		X					
Porta do forno com vidro branco	X						
Puxador porta forno ergonômico com região de pega fria					X	X	X
Puxador porta forno em tubo de aço	X	X	X	X			
Duas prateleiras deslizantes no forno	X	X	X	X	X	X	X
Forno com frente em aço inox escovado			X		X		

Dicas de Segurança

Siga corretamente as instruções de instalação do **FORNO DE EMBUTIR À GÁS**.

Este forno 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.

Cuidados especiais com crianças e animais

- O forno de embutir não deve ser usado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente;
- Não permita o manuseio da embalagem deste produto;

Problemas+Causa=Solução

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu forno. Antes de chamar o Serviço Técnico Autorizado faça as verificações seguindo a tabela abaixo. Se o defeito persistir solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Causa e solução	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona (não dá chispa)	Forno não assa	Luz do forno não acende	Cheiro de gás (vazamento)	Grill elétrico não liga
O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / Vazando	●		●		●	
O regulador de pressão do gás está fechado	●					
A mangueira do gás está dobrada	●		●			
O queimador está sujo ou molhado	●					
O gás está no fim	●		●			
O forno não está ligado à tomada / a tomada não está energizada		●		●		●
A lâmpada esta queimada ou mau rosqueada				●		
Injetor sujo ou obstruído	●		●			
Verifique se o eletrodo de ignição está seco e limpo	●	●				
Falta de energia elétrica		●		●		●
Todos os botões de acionamento estão desligados					●	
A mangueira está furada ou mal encaixada					●	
O regulador de pressão está com vazamento					●	
Pressionar botão da válvula de segurança por 10 segundos	●					

Certificado de Garantia

Termos da Garantia Legal

Os produtos VENAX Eletrodomésticos possuem garantia:

O prazo de garantia determinado por lei é de 30 dias da data de compra do forno - para defeitos aparentes, exceto os ocasionados por terceiros, como transportadora, setor de entrega ou métodos remoção da embalagem que ocasionam a imediata perda da garantia;

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data de compra do forno - para defeitos de fabricação.

Termos da Garantia Adicional

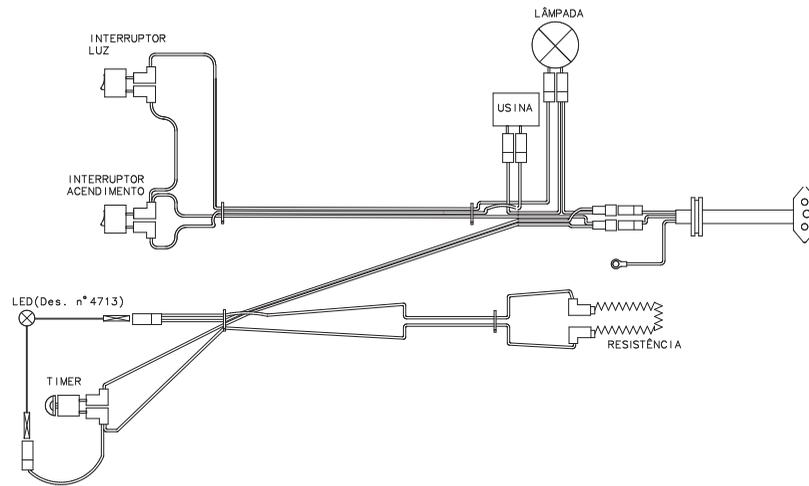
A VENAX Eletrodomésticos oferece uma garantia adicional de 275 dias da data de compra do forno, desde que sejam OBRIGATORIAMENTE cumpridos todos os itens abaixo:

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira do forno, em condições de leitura e utilização.
3. Nota fiscal de compra do regulador de pressão do gás (NBR 8473) e da mangueira flexível metálica conforme (NBR 14177).
4. Uso de gás próprio e condições de instalação do mesmo;

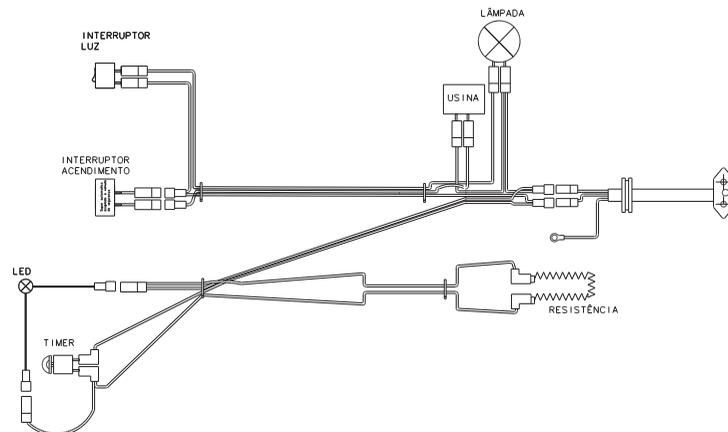
PESO BRUTO E LÍQUIDO DOS PRODUTOS	
Peso do forno 50 L embalado	23,48 kg
Peso do forno 90 L embalado	36,67 kg
Peso líquido do forno 50 L	22,12 kg
Peso líquido do forno 90 L	32,69 kg

CAPACIDADE DE CARGA MÁXIMA NAS PRATELEIRAS DO FORNO	
Forno a gás 50 L	6,0 kg
Forno a gás 90 L	9,0 kg

ESQUEMA ELÉTRICO FORNO A GÁS (Bianco, Nero, Cristallo e Totale Nero)

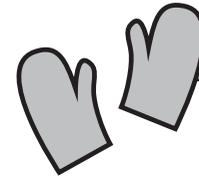


ESQUEMA ELÉTRICO FORNO A GÁS (Arena Cromo, Arena Black e Arena White)



- Não permita o manuseio do forno de embutir mesmo estado desligado;
- Não permita que toquem na superfície e interior do forno;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, ou mesmo desligado.

Cuidados Especiais no Manuseio do Produto



- Evitar o contato com o interior do forno enquanto aquecido. Se necessário, utilize luvas térmicas;

- Ao utilizar óleo ou gordura no preparo dos alimentos, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis;

- Não armazene utensílios no forno;

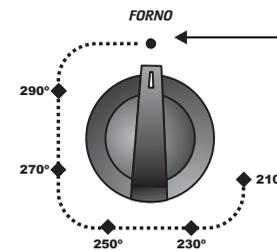
- Antes de acender o forno, abra sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele;

- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sob o forno, ou na porta de vidro durante o uso;

- Verifique sempre se os botões estão na posição “●” (desligado) quando o forno não estiver sendo usado;

- Mantenha o registro de gás fechado sempre que o forno não estiver sendo utilizado.

POSIÇÃO FECHADA



Orientação de movimentação e localização do produto

- Nunca movimente o seu produto pelo puxador da porta do forno;

- Para deslocá-lo faça-o com duas pessoas, devido ao seu alto peso;

- Evite a instalação do forno próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc.;

- EVITE instalar em locais com correntes de ar, por exemplo, próximo as janelas;

- Nunca instale seu forno sob superfícies plásticas ou carpete;

- Certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado;

- Não instale seu forno em local de passagem, nem frente à porta e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles.



ATENÇÃO: respeite a distância mínima de instalação do forno

Evite os riscos de incêndio!

- NUNCA ARMAZENE ALCOOL, GASOLINA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PRÓXIMO DO FORNO E NO MÓVEL ONDE ESTEJA INSTALADO O (BALCÃO OU NICHOS);
- NÃO ACUMULE RESÍDUOS DE GORDURA NA SUPERFÍCIE OU PARTES INTERNAS DO FORNO;
- NUNCA USE CHAMAS OU FAÍSCAS PARA LOCALIZAR VAZAMENTO DE GÁS.

Instalando seu forno de Embutir à Gás

Você pode instalar seu forno!!!

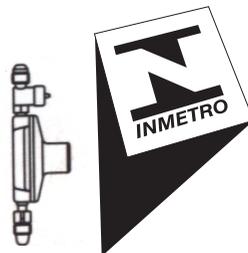
Siga RIGOROSAMENTE passo-a-passo as instruções deste manual.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS PARA A INSTALAÇÃO:

- Regulador de pressão de gás (NBR 8473)
- Tubo flexível metálico (NORMA 14.177)
- Botijão de gás 13kg (modelo P13).

OBS: Confira se as peças são certificadas pelo INMETRO.

- A entrada de gás no aparelho fica do lado direito visto de frente;
- O cabo de alimentação elétrica fica a direita, visto de frente.



Pré - Instalação

- O PRODUTO DEVE SER DESEMBALADO COM CAUTELA, seguindo rigorosamente as orientações apresentadas na embalagem;
- Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto;
- No interior no FORNO DE EMBUTIR você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS;
- A instalação deve seguir rigorosamente, as normas descritas nesse manual;
- Local para instalação: sugerimos não instalar o forno ao lado de refrigeradores;
- Condições de energia elétrica (110V ou 220V);
- Instalação e o tipo de gás a utilizar, seguindo as orientações especificadas no item de pré-instalação do produto;
- Obrigatório a utilização de mangueira flexível metálica conforme NBR 14177, comprimento entre 1 a 1,25 metros, com conexão fêmea de rosca 1/2 pol. para conexão ao FORNO DE EMBUTIR;
- As informações sobre o produto estão na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do forno;
- Para um bom desempenho, o forno deve estar sempre nivelado;
- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado;
- Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até a posição fechado;
- Ao desligar qualquer queimador, assegure-se de que o botão correspondente volte totalmente para a posição fechado.

OBS: No modelo CRISTALLO e ARENA CROMO:

- Remover com cuidado o filme plástico AZUL, colocado para proteção do aço inoxidável;

- Os resíduos dos adesivos devem ser removidos com um pano embebido em removedor (ex: álcool doméstico) a ser esfregado suavemente, em seguida com uma esponja macia e sabão neutro, concluir a limpeza e secar o forno.

TABELA DE VOLTAGEM		
NOMINAL	MÍNIMA	MÁXIMA
127 V 60 Hz	106 V	132 V
220 V 60 Hz	200 V	240 V

DIMENSÕES EXTERNAS TOTAL DO PRODUTO E INTERNAS DO FORNO						
MODELO	ALTURA		LARGURA		PROFUNDIDADE	
	Externa do produto	Interna do forno	Externa do produto	Interna do forno	Externa do produto	Interna do forno
FORNO A GÁS 50 L	585 mm	290 mm	510 mm	378 mm	605 mm	470 mm
FORNO A GÁS 90 L	585 mm	290 mm	780 mm	648 mm	605 mm	470 mm

DIMENSÕES DO CORPO DO FORNO A SER EMBUTIDO			
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FORNO A GÁS 50 L	570 mm	485 mm	560 mm
FORNO A GÁS 90 L	570 mm	750 mm	560 mm

DIMENSÕES DO CORTE FRONTAL DO NICHOU MÓVEL PARA EMBUTIR O FORNO		
MODELO	ALTURA	LARGURA
Forno a gás 50 L	575 mm	490 mm
Forno a gás 90 L	575 mm	760 mm

Obs.: Ver corte frontal dos nichos neste manual (Instalação do produto), também observar as dimensões mínimas que deverão ter em volta do forno. Ver tabela abaixo.

ESPAÇAMENTO MÍNIMO ENTRE O FORNO E AS PAREDES DO NICHOU MÓVEL		
MODELO	LATERAIS	PROFUNDIDADE
Forno a gás 50 L	30 mm de cada lado	50 mm
Forno a gás 90 L	30 mm de cada lado	50 mm

Obs.: Ver dimensões dos modelos de nichos neste manual (Instalação do produto). Sobre o nicho tipo "torre" a altura é determinada pelo usuário conforme sua necessidade.

Orientação quando o produto apresentar problemas

- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO;
- Caso haja dúvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**, 51-3793-2000 ramal 2026 ou 2027, ou e-mail: assistencia@venax.com.br;
- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- Aconselhamos a aquisição de peças e acessórios originais para substituição;
- Quando o produto não estiver em uso, manter o registro de gás fechado sempre, evita possíveis vazamentos;
- Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Dados Técnicos de seu Forno

Classe do aparelho 3 (forno de embutir) | Categoria do aparelho: I3. (para gás GLP)

Consumo e potência térmica dos queimadores (Gás)			
Queimador a gás	Consumo de Gás por queimador na (vazão máxima) valores indicativos	Potência nominal dos queimadores (vazão máxima)	Potência nominal dos queimadores (vazão mínima)
Forno de embutir 50 L	0,120 kg/h	1,65 kW	1,25 kW
Forno de embutir 90 L	0,170 kg/h	2,30 kW	1,25 kW

Botijão mínimo a ser utilizado para os dois modelos = 13 kg (P13)
Pressão de alimentação do Gás (GLP) = 2,75 kPa (280mm. H2O)

DADOS ELÉTRICOS		
DESCRIÇÃO	MODELOS	
	FORNO 50 L	FORNO 90 L
Potência nominal do aparelho	750 W	1300 W
Potência elétrica do grill	700 W	1250 W
Potência máxima da lâmpada	40 W	40 W
Potência do acendedor (usina ignitora)	10 W	10 W
Tensão / Frequência	127V / 60Hz	127 V / 60Hz
	220 V / 60Hz	220 V / 60Hz
Corrente (Amperes)	127 V - 6,0 A	127 V - 11 A
	220 V - 3,5 A	220 V - 6,0 A

Instalando o produto

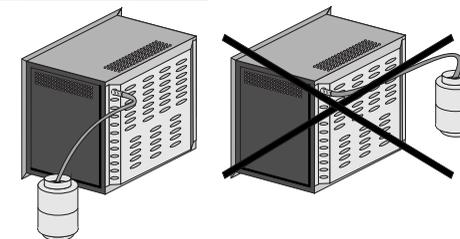
LEIA AS INFORMAÇÕES NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO LOCALIZADA NA PARTE TRASEIRA DO FORNO:

- É obrigatório que o tubo condutor de gás, modelo flexível metálico, não passe por de trás do produto ou de móveis, ou áreas de estocagem nos móveis de cozinha.

- Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada OBRIGATORIAMENTE por pessoa qualificada, em conformidade com as normas em vigor.

- O FORNO DE EMBUTIR deve ser posicionado em local bem arejado.

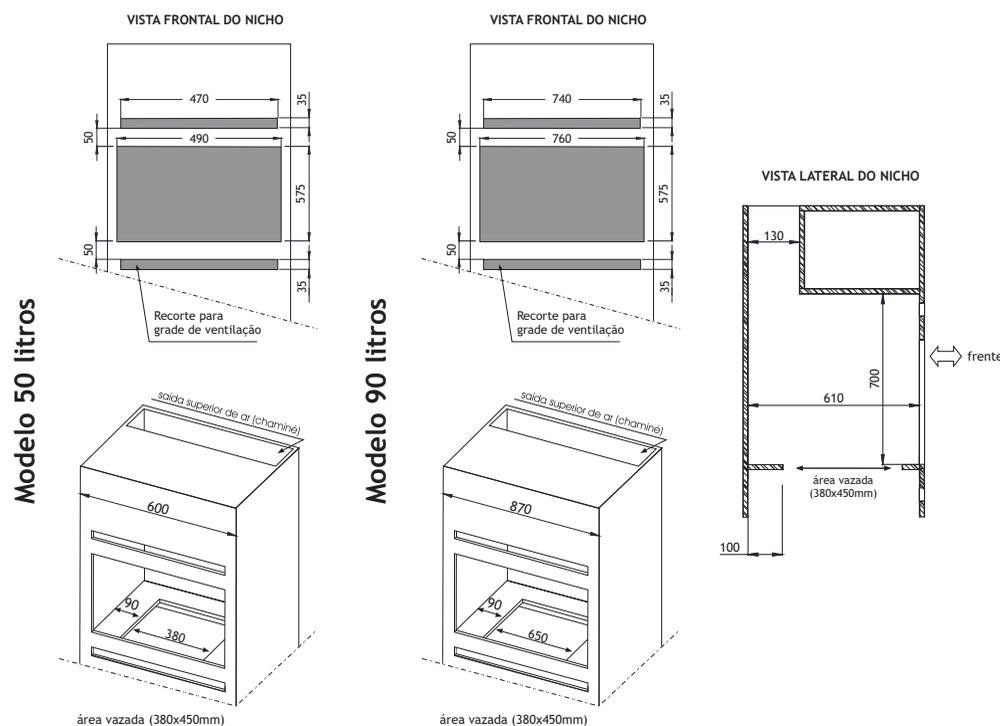
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, pois isso pode vir a apagar as chamas, ou acarretar mau funcionamento.



Instruções de instalação no móvel tipo torre

O desenho abaixo informa todas as medidas necessárias para a instalação do forno com as grades de ventilação no móvel tipo torre.

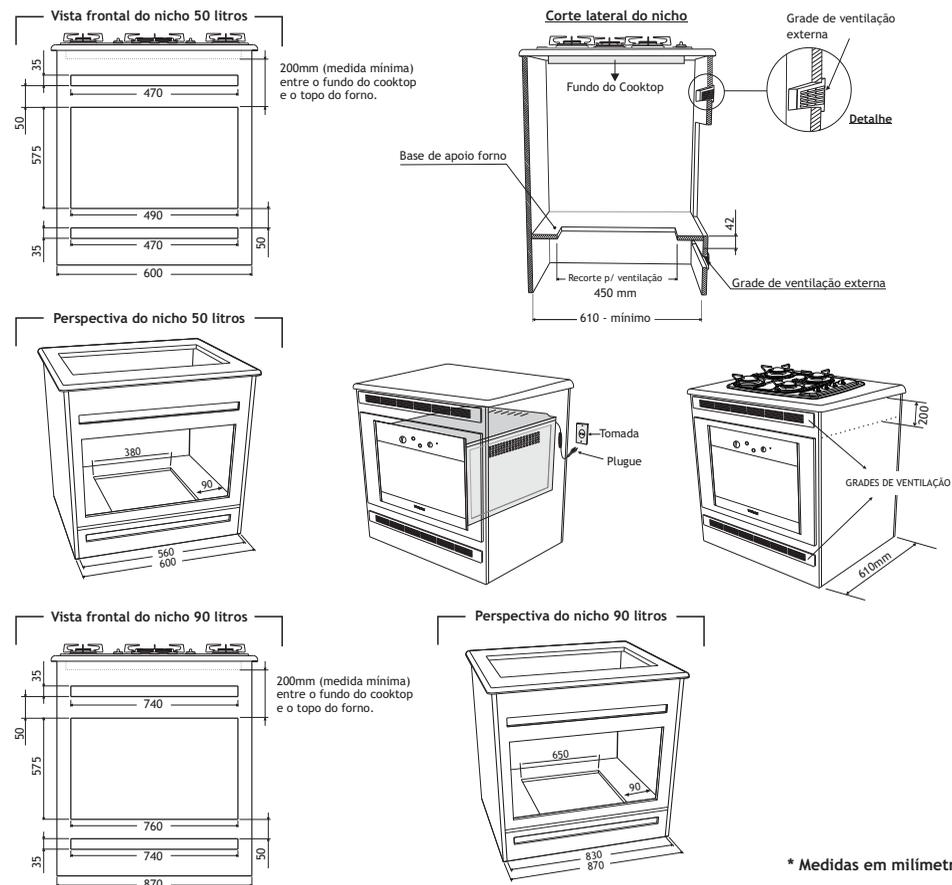
O USO DA VENTILAÇÃO NO MÓVEL É OBRIGATÓRIO PARA FORNOS DE EMBUTIR.



Instruções de instalação no móvel tipo bancada

Os desenhos abaixo informam todas as medidas necessárias para a instalação do forno e cooktop com as grades de ventilação no móvel tipo bancada.

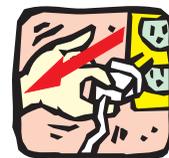
O uso da ventilação no móvel é obrigatório para fornos e fogões cooktop de embutir. Respeitar a distância mínima entre o fundo do cooktop ao forno: 20 cm.



Fixação do forno no nicho

Para fixar o forno, encaixe o produto no nicho, abra a porta do forno e parafuse os dois parafusos nos dois furos indicados pelas setas no desenho. (Fig 01)

Orientações de Limpeza



Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:

- Que o forno não está excessivamente quente;
- O cabo de força está desligado;
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados.

Limpeza de seu forno



Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.

- Para a limpeza das partes de aço inoxidável, das esmaltadas, dos vidros e do painel, use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro.
- Na limpeza das grelhas lave-as com detergente e uma esponja macia.
- Na limpeza do painel e dos botões de controle, use um pano macio com água e sabão neutro;



- A limpeza deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro;
- Certifique-se que as grades e a parte interna não estão excessivamente quentes;

- O cabo de força deverá estar desligado da tomada;
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados;
- Aqueça o forno por um tempo médio de 02 a 05 minutos para amolecer os resíduos de gordura;
- Retire a grade interna do forno;
- Passe um pano úmido ou esponja embebida em água e amoníaco;
- Enxágüe, pressionando com uma esponja embebida em água fria;
- Após realizar a limpeza, ligue o forno, por 15 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Cuidados na manutenção e limpeza do forno

Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:

- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.
- Não utilize pós-abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as citadas partes.

OUTROS CUIDADOS IMPORTANTES

- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre o inox, enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas.
- Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte do forno.
- Ao derramar qualquer líquido ou alimento dentro do forno, limpe imediatamente para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos condutores.
- Não deixe que as substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas (porta do forno, as grades, o topo e o chão do forno.)

ATENÇÃO!
RISCO DE EXPLOÇÃO!

Se por algum motivo a chama do forno apagar ou não acender, retorne imediatamente o botão do forno para a posição desligado.

Abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então tente acender novamente o forno de acordo com as instruções acima.

RISCO DE ACIDENTE!

Nunca se apoie ou permita que crianças subam na porta do forno, pois o forno pode tombar para frente e causar acidentes.

Trocando a lâmpada do forno

Caso a lâmpada do forno esteja queimada, proceda da seguinte maneira:

- Certifique-se que o forno não está ligado à rede elétrica;
 - Certifique-se que o forno, a caixa protetora e a lâmpada a ser substituída não estejam aquecidos;
 - Certifique-se que a voltagem da lâmpada nova é a mesma de sua rede elétrica;
 - A potência da lâmpada deve ser de no máximo 40W;
 - Abra a caixa protetora onde está a lâmpada a ser substituída;
 - Gire a lâmpada a ser substituída no sentido anti-horário até conseguir retirá-la do suporte;
 - Coloque a lâmpada nova e gire-a no sentido horário até fixá-la;



- Feche a caixa protetora;
- Coloque o plugue na rede elétrica;
- Teste para ter certeza de que a operação foi concluída com sucesso.

Prateleiras do forno

- Seu forno está equipado com duas prateleiras deslizantes para um adequado posicionamento do alimento e fácil retirada;
- Para um adequado, posicionamento do alimento e fácil retirada;
- As prateleiras deslizantes são removíveis e possuem dois níveis de posicionamento dos alimentos de acordo com sua necessidade, como demonstra a figura abaixo;
- Para sua limpeza, basta desencaixar o suporte junto à porta do forno e a prateleira inferior e os dois suportes que fazem a união entre elas; ao final da limpeza, proceda do modo inverso para remontagem das mesmas.



Fig. 01

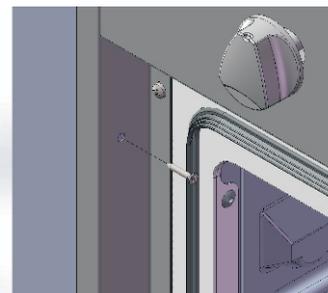
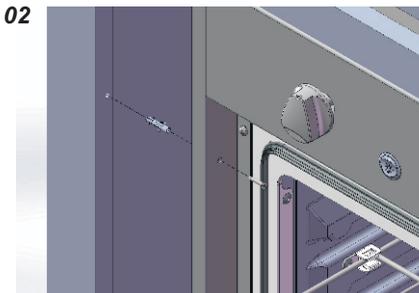


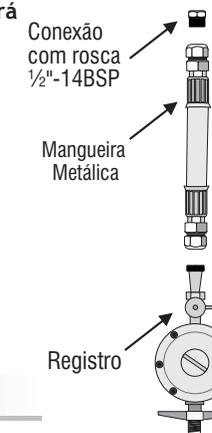
Fig. 02



Obs: Para fixação do forno em nichos de mármore ou granito, deverá ser utilizada uma bucha de 6mm. (Fig 02).

É obrigatório o uso da mangueira flexível metálica conforme NBR 14177. Se necessário usar adaptadores para mangueiras metálicas, que são encontradas nas lojas de peças hidráulicas e gás.

Para utilização do seu forno de embutir seguir rigorosamente as instruções no Manual. Use sempre um regulador de pressão (exclusivo para fogão) que deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).



Orientação de manuseio do produto

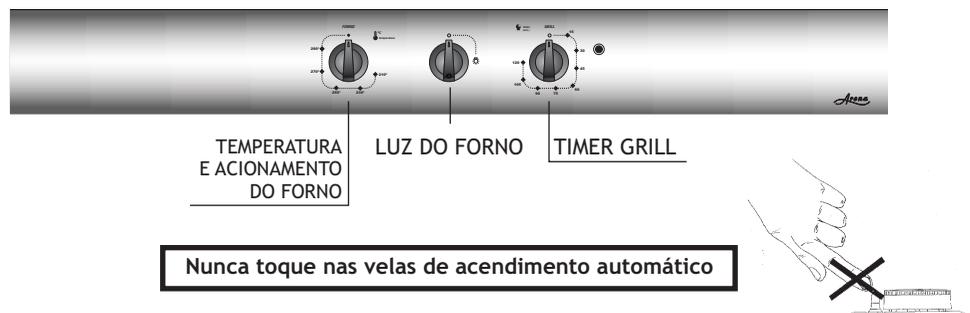
- Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta.
- O forno só se manterá aceso se forem seguidas as orientações de instrução;
- Ao manusear ou retirar alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção;
- Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos, nem devem ser revestido com folha de papel alumínio.
- As paredes do forno não devem ser revestidas com folha de papel alumínio.
- O isolamento térmico do forno produz durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos.

Usando seu forno

Painel de Comandos dos modelos: Bianco - Nero - Cristallo - Totale Nero



Painel de Comandos dos modelos: Arena Cromo - Arena Black - Arena White



Pré-instalação do gás

- O FORNO DE EMBUTIR é fabricado para uso com **GÁS GLP**; em condições e pressões descritas na etiqueta de identificação.
- A entrada de gás está à direita (visto pela frente);
- Utilizar botijão de gás de 13kg;
- O regulador de pressão do gás é de 1 kg/h exclusivo do forno;
- Para alterar o tipo de gás a ser utilizado, consulte orientações da fábrica ou serviço autorizado. Certifique-se da possibilidade da conversão.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, o que pode causar incêndio.
- Use sempre um regulador de pressão que deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).
- Obrigatoriamente utilize MANGUEIRA METÁLICA, de acordo com a norma NBR 14.177; SEM emendas; o comprimento deve ser de 80 a 125cm;
- Verifique data de fabricação e prazo de validade da mangueira;
- CASO NÃO SE ENCONTRE DENTRO DESSAS INDICAÇÕES, TROCAR IMEDIATAMENTE.

Instalação do gás

- 1 - Rosqueie a conexão fêmea com rosca de diâmetro de ½ pol. no ponto de entrada de gás do forno.
- 2 - Fixar a outra extremidade do tubo flexível metálico no regulador de baixa pressão.



- 3 - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão.
- 4 - No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique **IMEDIATAMENTE** se há vazamento na região do encaixe do regulador de pressão de gás. **SUGERIMOS A UTILIZAÇÃO DE ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.**

OBS: Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão. O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.

Acendimento manual do forno

- Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.
 - Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno contra o forno, girando o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290° C).
 - Direcione a chama acesa (de um fósforo, por exemplo) até o orifício existente no chão do forno.
 - Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
 - Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
 - Se a chama se apagar, repita a operação.
 - Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.



Rendimento do forno

CLASSIFICAÇÃO DA TEMPERATURA	TEMPERATURA MÉDIA °C
Muito suave	210
Suave	210 a 230
Média	230 a 250
Quente	250 a 270
Forno quente	270 a 290

Timer Grill (elétrico)

O Grill do forno é usado para dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos, também para gratinar pratos preparados no microondas.

Modo de operação

- Gire o botão do Timer Grill elétrico no sentido horário até ligar o LED ao lado;
 - Selecione o tempo de operação desejado no próprio botão de acionamento do timer grill: 15; 30; 45; 60; 75; 90; 105 ou 120 minutos.
- Atenção:** é necessário controlar corretamente o grill e acioná-lo nos tempos corretos conforme o alimento necessita e também segundo seu paladar.
- Obs.:** Não deixe o grill elétrico e o queimador inferior a gás, ligados juntos (simultaneamente) por mais de 15 minutos, dessa forma evitando super aquecimento externo do forno.

Recomendações importantes

- Nunca utilize seu forno para secar roupas, tênis ou panos de cozinha, etc.
- Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.
- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do forno.
- Nunca deixe, após usar o forno, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, especialmente à noite.

Acendimento automático pulsante do forno

Modelos: Bianco - Nero - Cristallo - Totale Nero.

Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:

- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.
- Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno, girando-o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290 °C). Ver no painel;
- Após acione a tecla pulsante de acendimento automático no painel até o surgimento da chama, e fique pressionando o botão do forno por mais 10 segundos.
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.
- No caso da extinção da chama no queimador, a válvula de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás no forno em aproximadamente 30 segundos.
- Jamais acenda o forno se o chão do forno não estiver corretamente encaixado.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

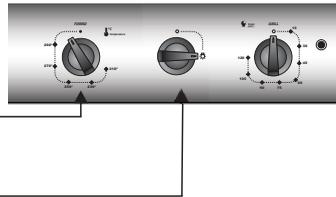
Obs. 1: Em caso de falta de energia elétrica, você poderá acender o queimador normalmente conforme orientações “acendimento manual do forno”.

Obs. 2: Esse sistema somente é usado no queimador inferior do forno.

Botão de acendimento superautomático e chave luz do forno

Modelos: Arena Cromo - Arena Black - Arena White.

- O botão de acendimento superautomático do forno, possui seu acionamento para ignição da chama juntamente com o botão que libera o gás para o queimador a gás, identificado no painel de comando como (FORNO). Ver figura ao lado.
- Para ligar a luz do forno, basta girar o botão central do painel no sentido horário e para desligar, girar no sentido anti-horário. Ver figura ao lado.



Acendimento superautomático do forno

Modelos: Arena Cromo - Arena Black - Arena White.

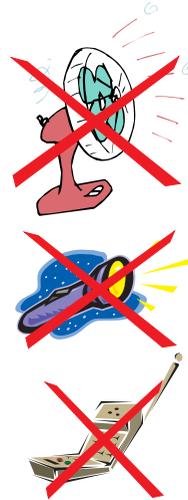
Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:

- Com a porta do forno aberta, gire o botão do queimador (FORNO) no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290 °C), ver no painel;
- Após pressione o botão do queimador de acendimento superautomático contra o forno para o surgimento da chama, fique pressionando o botão por mais 10 segundos; nesse período o ruído da chispa continuará, o que é normal para o acionamento da válvula de segurança;
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade;
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.

Obs. 1: Em caso de falta de energia elétrica, você poderá acender o queimador normalmente conforme orientações “Acendimento manual do forno”.

Obs. 2: Esse sistema somente é usado no queimador inferior do forno.

Vazamento de gás

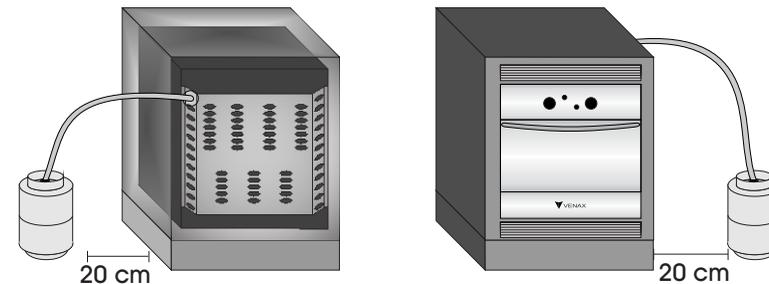


AO SENTIR CHEIRO DE GÁS TOME AS SEGUINTES PROVIDÊNCIAS:

- Feche o registro de gás;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra a janela e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
- Não utilize o telefone, nem celular próximo ao local;
- Caso o vazamento seja no botijão retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado;
- Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado;
- Chame o distribuidor de gás;
- Abastecimento por gás canalizado ou central (prédios), feche imediatamente os registros de abastecimento;
- Entre em contato com a companhia de gás responsável;
- Chame a assistência técnica para verificar o problema.

ATENÇÃO

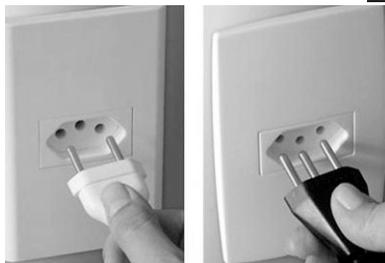
Distância mínima OBRIGATÓRIA de 20 cm entre o FORNO DE EMBUTIR e o botijão.



- Se o botijão ficar a mais de 120 cm do forno (exemplo: na área de serviço), a instalação deverá ser feita conforme norma da ABNT, NBR 13932 (Instalações internas para GLP.)
- O local de instalação deve prever uma distância mínima de 10 cm em toda volta do forno, para que possa fluir uma boa circulação de ar.
- A utilização produz calor e umidade no local onde o forno está instalado.
- A má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do forno e de sua saúde.
- A utilização intensiva e prolongada do forno requer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar.
- Ao colocar seu forno sobre uma base, tenha cuidado para que o mesmo fique seguro e bem nivelado. A base deve possuir dimensões superiores as do forno, para sua segurança.
- Não utilize o forno com filme plástico, causa danos ao inox. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil. *Somente nos modelos Cristallo e Arena Lux.*
- A ausência do regulador de pressão (exclusivo para forno) pode causar excesso de pressão e vazamento de gás, obrigando a substituição de todas as peças.
- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado.

Instalação elétrica

ANTES DE LIGAR O PRODUTO, CERTIFIQUE-SE DE QUE A TENSÃO DO MESMO É IGUAL A TENSÃO DA TOMADA A QUAL SERÁ LIGADO.



- Os fornos não são bivolt, são fabricados nas tensões 127V ou 220V, dependendo da sua necessidade.
- Antes de ligar o forno a tomada de sua residência, certifique-se que a tensão da mesma é igual. Ex: Forno 220V tomada 220V.

Atenção! Os Fornos de embutir 90 litros com tensão 127V, possuem amperagem superior a 10A, antes de ligá-lo seguir as instruções abaixo:

- Para conectar o plugue do forno 90 litros 127V a tomada de sua residência, verifique se a mesma possui **o novo formato conforme figura ao lado**. Sua capacidade deverá ser de 10 a 20 Amperes conforme NBR 14136:2000. Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20A 250Vc.a. - Padronização.

- Caso sua tomada não seja do novo formato, é obrigatório realizar a substituição para o encaixe do plugue, caso contrário, o mesmo não irá encaixar.
- Para a substituição da tomada, solicite a um electricista ou pessoa capacitada para este serviço.

Lembre-se! A alteração ou violação do plugue e do cabo de alimentação implicará na perda da garantia do produto.

Observação:

Aparelhos de até 10 Amperes, possuem plugues com pinos (bornes) de diâmetro 4mm.

Aparelhos de 10 até 20 Amperes possuem plugues com pinos (bornes) diâmetro 4,8mm.

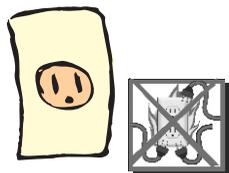
A lâmpada para luz do forno à ser adquirida, deve ser de, no máximo de 40W própria para o uso em fornos.

- Indicamos a utilização de tomada exclusiva e em perfeito estado para forno.
- Conecte o fio terra da sua residência ao fio para aterramento existente atrás do forno (cor verde); conforme a norma NBR 5410.
- Sempre desligue o cabo de alimentação de energia puxando pelo plugue;
- Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do forno.

ATENÇÃO

NÃO ALTERE AS ESPECIFICAÇÕES OU CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.

· Recomendamos que a tomada ou disjuntor usado para a ligação sejam exclusivamente para fornecimento de energia ao forno, e de fácil acesso mesmo após instalação;



- Nunca ligue o fio terra à rede elétrica, canos de gás, água ou tubos de PVC;
- Instale adequadamente o fio terra do seu forno de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410 Seção Aterramento;
- Não faça o desligamento da tomada, puxando pelo cabo de alimentação de energia;
- Não prenda, não torça ou amarre o cabo elétrico;
- Não realize consertos no cabo elétrico;

- Não apóie seu forno sobre o cabo elétrico;
- Não use extensões ou benjamins para evitar mau contato, aquecimento, curto circuito, derretimento, etc.;

· Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um electricista para instalá-los;



- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo à nunca se encostar às partes quentes do forno, por risco de derretimento ou curto circuito;
- Não cruze o cabo de força pela traseira do forno;
- Se o cabo de força estiver danificado, deve ser OBRIGATORIAMENTE substituído, sendo realizado por pessoa qualificada;
- Para obter produto autorizado, procure os postos de Assistência Técnica, ou entre em contato com fabricante.

Forno

Este produto esta equipado com um dispositivo de segurança obrigatório.

Válvula de segurança

É um sistema de segurança implantado pelo INMETRO que busca garantir segurança na utilização do forno.

A válvula de segurança é equipada com um dispositivo supervisor de chama que interrompe automaticamente a passagem de gás no forno em aproximadamente 30 seg se não houver fogo.

A distribuição de calor no forno é uniforme, siga as instruções básicas e obtenha economia de tempo, gás e melhor qualidade do assado.

- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor;
- Realize o procedimento de instalação de gás OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por este manual;
- Assegure-se de que o forno está sobre superfície plana e nivelada para o bom desempenho e melhores resultados no cozimento;
- Não sobreponha nas grades do forno, qualquer material que impeça a circulação de calor, como por exemplo: papel alumínio ou similares;
- Recomenda-se um pré-aquecimento por 15 minutos na posição máxima, antes de colocar o alimento dentro do forno;
- Recomenda-se o uso da grelha do forno na regulagem central;
- Nunca coloque formas ou outros objetos diretamente sobre a base do forno;
- Não encoste a forma no fundo ou nas laterais do mesmo;
- Recomenda-se uma folga de aproximadamente 3 cm entre a forma e as laterais do forno para circulação do calor;
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o forno, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos;
- Quando em funcionamento, evite abrir seguidamente a porta do forno, para evitar a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, acendendo a luz interna do forno;
- Não feche a porta do forno com movimento brusco, a chama do queimador do forno pode se apagar.

Botão de acendimento automático e luz do forno

Modelos: Bianco - Nero - Cristallo - Totale Nero.

- O botão de acendimento automático do forno, é identificado por uma estrela, como demonstra a figura ao lado.
- O botão de acendimento da luz do forno, é identificado por uma lâmpada, como demonstra a figura o lado.

