



MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

INTRODUÇÃO

O forno com cavalete Kenok deve ser instalado seguindo as normas e legislações locais vigentes. Para o bom funcionamento do forno, é imperativo que a instalação e o uso siga as instruções contidas nesse manual.

Recomendamos a instalação dos fornos em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

ATENÇÃO

Os fornos com cavalete Kenok são somente de baixa pressão e trabalham com válvula reguladora de pressão (NBR 8413 2,8 Kpa 1Kg/h) para gás GLP, de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

ATENÇÃO: Não deve ser usado, em hipótese alguma, a válvula reguladora de gás para alta pressão. O uso dessa válvula pode danificar as conexões e registros, causar vazamentos, riscos de incêndio e explosões.



INSTALAÇÃO DO FORNO

Para instalação do forno, você irá precisar das seguintes peças que não acompanham o produto:

- Mangueira transparente com faixa amarela e gravação NBR8613 (Nº 2 na imagem ao lado).
- Regulador de baixa pressão NBR8473 (Nº 5)
- Duas braçadeiras metálicas com braçadeiras (Nº 1 e 3).

- Utilize as braçadeiras (1 e 3) nas pontas da mangueira (2), encaixando uma das pontas no regulador de baixa pressão (5) e a outra na entrada de gás do forno (1). Certifique-se que a mangueira esta bem encaixada.

- Com o auxílio de uma chave de fenda, faça o aperto do parafuso das braçadeiras (1 e 3) até estarem bem firmes.

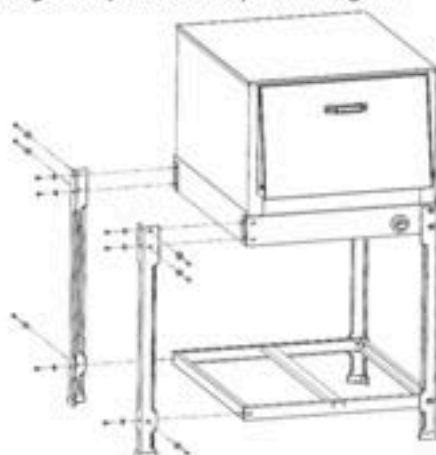
- Rosqueie com cuidado o regulador de baixa pressão (5) no botijão. Certifique-se que o registro (4) esteja fechado no momento. Não é necessário o uso de ferramentas para o aperto, apenas as mãos.

MONTAGEM DO FORNO

O forno Kenok com cavalete já vem parcialmente montado de fábrica, bastando apenas serem montados os pés do cavalete.

Para a montagem, siga os passos abaixo:

- 1- Retire as peças da embalagem
- 2- Identifique no interior do forno as porcas e parafusos, que estão um kit separado.
- 3- Siga o esquema abaixo para montagem.



MANUAL DE INSTRUÇÕES E CERTIFICADO DE GARANTIA

INTRODUÇÃO

O forno com cavalete Kenok deve ser instalado seguindo as normas e legislações locais vigentes. Para o bom funcionamento do forno, é imperativo que a instalação e o uso siga as instruções contidas nesse manual.

Recomendamos a instalação dos fornos em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

ATENÇÃO

Os fornos com cavalete Kenok são somente de baixa pressão e trabalham com válvula reguladora de pressão (NBR 8413 2,8 Kpa 1Kg/h) para gás GLP, de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

ATENÇÃO: Não deve ser usado, em hipótese alguma, a válvula reguladora de gás para alta pressão. O uso dessa válvula pode danificar as conexões e registros, causar vazamentos, riscos de incêndio e explosões.



INSTALAÇÃO DO FORNO

Para instalação do forno, você irá precisar das seguintes peças que não acompanham o produto:

- Mangueira transparente com faixa amarela e gravação NBR8613 (Nº 2 na imagem ao lado).
- Regulador de baixa pressão NBR8473 (Nº 5)
- Duas braçadeiras metálicas com braçadeiras (Nº 1 e 3).

- Utilize as braçadeiras (1 e 3) nas pontas da mangueira (2), encaixando uma das pontas no regulador de baixa pressão (5) e a outra na entrada de gás do forno (1). Certifique-se que a mangueira esta bem encaixada.

- Com o auxílio de uma chave de fenda, faça o aperto do parafuso das braçadeiras (1 e 3) até estarem bem firmes.

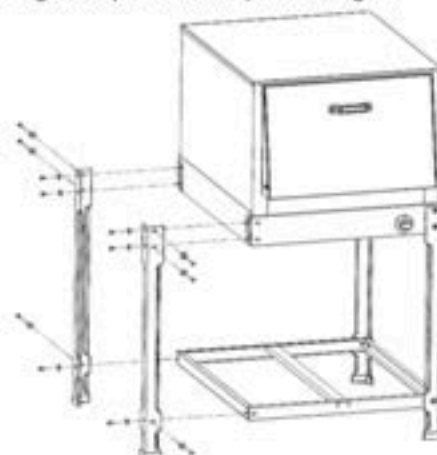
- Rosqueie com cuidado o regulador de baixa pressão (5) no botijão. Certifique-se que o registro (4) esteja fechado no momento. Não é necessário o uso de ferramentas para o aperto, apenas as mãos.

MONTAGEM DO FORNO

O forno Kenok com cavalete já vem parcialmente montado de fábrica, bastando apenas serem montados os pés do cavalete.

Para a montagem, siga os passos abaixo:

- 1- Retire as peças da embalagem
- 2- Identifique no interior do forno as porcas e parafusos, que estão um kit separado.
- 3- Siga o esquema abaixo para montagem.



CUIDADOS

ATENÇÃO: Antes de utilizar, verifique se não há vazamentos. Utilize água e sabão embebidos em uma esponja. Aperte levemente até que se forme uma espuma nas pontas da mangueira (conexões) e na ligação da válvula com o fogão. Verifique se não há formação de bolhas, o que indica vazamentos.

LIMPEZA

A limpeza deve ser feita com o forno desligado, utilizando uma esponja ou pano macio com água e sabão ou detergente neutro. Não utilize vinagre, limão ou outros agentes ácidos, nem esponjas de aço, pontas de faca e afins. Isso pode causar danificar o produto ou causar oxidação prematura (ferrugem) das partes do forno.

TERMO DE GARANTIA

A Kenok assegura ao proprietário consumidor desse aparelho a garantia de 3 meses referente ao prazo mínimo estabelecido por lei, que é dada ao produto contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular. Compreende a mão de obra e substituição de peças no reparo de defeitos constatados pela Assistência técnica autorizada KENOK, sendo de fabricação.

1 - Esta garantia perderá sua validade se:

- 1.1 - O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.
- 1.2 - O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela KENOK.
- 1.3 - O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada no aparelho.
- 1.4 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
- 1.5 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos ao desgaste natural e desgaste proveniente do uso de alimentos de dureza excessiva ou abuso e sobrecarga do aparelho.
- 1.6 - Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

IMPORTANTE

É responsabilidade do consumidor comprovar que o aparelho a ser substituído se encontra dentro do prazo de garantia, mediante a apresentação do "Termo de Garantia" juntamente com a Nota fiscal. A SPOLU responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

Data da venda ___/___/___ Nota Fiscal Nº _____ Aparelho Nº _____



Fones/Fax: (17) 3546-2193/3546-3062/3546-3068/3546-2084
e-mail: kenok@kenok.com.br - www.kenok.com.br
Rua Aracaju, 2052 - Centro - Itajobi - SP - CEP 15840-000



e-mail: assistec@spolu.com.br
Fone: (17) 3546 - 3068

"Devido ao constante aperfeiçoamento, os produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio"

CHAMAS

O forno possui um regulador de chama na parte traseira e já vem regulado de fábrica. Caso ocorra chama vermelha, trata-se de excesso de ar na mistura e a arruela do regulador de ar deve ser deslizada para frente. Chama amarela, falta de ar na mistura, a arruela deve ser deslizada para trás. Caso haja dificuldades na regulagem, um técnico deve ser contratado para execução desse serviço. Se o problema não for resolvido a assistência técnica deve ser acionada através do telefone (17) 3546 3068 ou email: assistec@spolu.com.br. A análise do problema será feita e caso constatado um problema a empresa deslocará um assistente técnico até o local para sanar o problema.

1º uso - O forno deve ser pré aquecido em temperatura máxima por 60 minutos antes de ser colocado qualquer alimento em seu interior. Isso deve ser feito somente no primeiro uso, para que ocorra a queima dos componentes protetivos e vernizes no interior do forno.

CUIDADOS

ATENÇÃO: Antes de utilizar, verifique se não há vazamentos. Utilize água e sabão embebidos em uma esponja. Aperte levemente até que se forme uma espuma nas pontas da mangueira (conexões) e na ligação da válvula com o fogão. Verifique se não há formação de bolhas, o que indica vazamentos.

LIMPEZA

A limpeza deve ser feita com o forno desligado, utilizando uma esponja ou pano macio com água e sabão ou detergente neutro. Não utilize vinagre, limão ou outros agentes ácidos, nem esponjas de aço, pontas de faca e afins. Isso pode causar danificar o produto ou causar oxidação prematura (ferrugem) das partes do forno.

TERMO DE GARANTIA

A Kenok assegura ao proprietário consumidor desse aparelho a garantia de 3 meses referente ao prazo mínimo estabelecido por lei, que é dada ao produto contra eventuais defeitos decorrentes de fabricação ou projeto que torne-o impróprio ou inadequado ao uso regular. Compreende a mão de obra e substituição de peças no reparo de defeitos constatados pela Assistência técnica autorizada KENOK, sendo de fabricação.

1 - Esta garantia perderá sua validade se:

- 1.1 - O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.
- 1.2 - O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela KENOK.
- 1.3 - O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada no aparelho.
- 1.4 - A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
- 1.5 - A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos ao desgaste natural e desgaste proveniente do uso de alimentos de dureza excessiva ou abuso e sobrecarga do aparelho.
- 1.6 - Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

IMPORTANTE

É responsabilidade do consumidor comprovar que o aparelho a ser substituído se encontra dentro do prazo de garantia, mediante a apresentação do "Termo de Garantia" juntamente com a Nota fiscal. A SPOLU responde apenas pela qualidade do produto, não sendo responsável por eventuais acidentes ou danos causados por instalação ou mau uso.

Data da venda ___/___/___ Nota Fiscal Nº _____ Aparelho Nº _____



Fones/Fax: (17) 3546-2193/3546-3062/3546-3068/3546-2084
e-mail: kenok@kenok.com.br - www.kenok.com.br
Rua Aracaju, 2052 - Centro - Itajobi - SP - CEP 15840-000



e-mail: assistec@spolu.com.br
Fone: (17) 3546 - 3068

"Devido ao constante aperfeiçoamento, os produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio"