Conheça nossos outros produtos

** Fogões a gás * Fogões a lenha * Fogões industriais * Cooktops * Fornos elétricos*
** Fornos de embutir * Frigobares * Freezers * Climatizadoras de vinho*
** Expositora de cervejas e bebidas * Conservadora de queijos*

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos coloca-se a disposição pelos contatos:
telefone (51) 3793-2000 ou pelo e-mail assistencia@venax.com.br

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!

Participe da Promoção Cliente Especial!

Faça seu cadastro pelo link www.venax.com.br/**clienteespecial**
ou ligue para o fone 51 3793 2089, informe seu **código promocional** CPVENAX e seja nosso CLIENTE ESPECIAL! Você receberá automaticamente um super Guia de Receitas Venax e ficará por dentro de todas as novidades e lançamentos de produtos.

QR Code

Curta nossa página na internet!
facebook.com/venaxeletro

VENAX
Autêntica como você

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

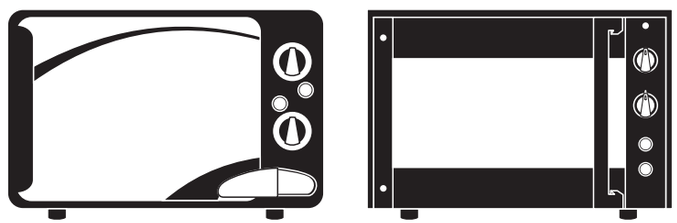
WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNOS DOMÉSTICOS ELÉTRICOS

Modelos: Luxo e Gourmet.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.



VENAX
Autêntica como você

ED.2 | R.2

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 elétrico adquirido. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas 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 elétrico 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 elétrico tenha um rendimento maior, menor consumo e o máximo de bem-estar a você e sua família.

VENAX
Eletrodomésticos Ltda

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"

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. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica;
4. EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICOS, SENDO PROIBIDO SEU EMPREGO PARA QUALQUER OUTRO FIM, OU MÉTODO DE UTILIZAÇÃO;
5. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
6. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
7. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
8. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima (ver relação de autorizadas neste manual);
9. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema como VÍCIO DE FABRICAÇÃO;
10. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA;
11. 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;
- Uso de voltagem imprópria;
- Utilização para fins NÃO DOMÉSTICOS;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, negligencia 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

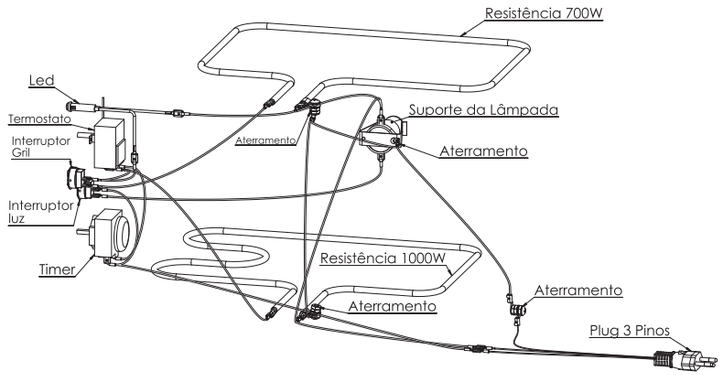
- Para as despesas de transporte;
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra, etc;
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, OU onde não exista posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
- Para CHAMADAS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

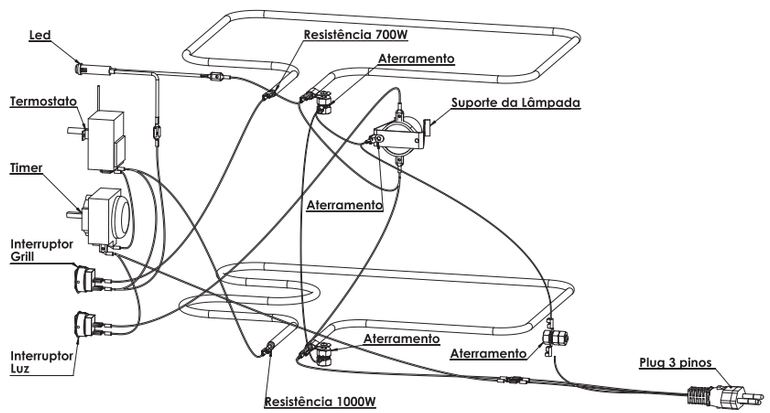
ATENÇÃO: A VENAX Eletrodomésticos reserva-se o direito de á qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerias, técnicas, estéticas de seus produtos

DADOS TÉCNICOS

ESQUEMA ELÉTRICO FORNO LUXO



ESQUEMA ELÉTRICO FORNO GOURMET



CERTIFICADO DE GARANTIA

Os produtos VENAX Eletrodomésticos possuem garantia:

TERMOS DA GARANTIA LEGAL

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.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 04
- Dimensões dos produtos 04
- Tabela de caracterísiticas 04
- Evite os riscos de incêndio 05

INSTALANDO SEU FORNO ELÉTRICO 05
- Pré-instalação do forno 05

DICAS DE SEGURANÇA 06
- Cuidados especiais com crianças e animais 06
- Cuidados especiais no manuseio do produto 06
- Orientação de movimentação e localização do produto 06

INSTALANDO O PRODUTO 07
- Orientação de manuseio do produto 07
- Instalação elétrica 08
- Pré-utilização do forno 09

FORNO ELÉTRICO LUXO E GOURMET 10

GRILL (elétrico) 11
- Modo de operação 11

USANDO O FORNO 11
- Forno auto-limpante 11
- Cuidados, manutenção e limpeza do forno auto-limpante 12
- Recomendações importantes 12
- Trocando a lâmpada do forno 12
- Grelha do forno 12
- Orientação de limpeza 12
- Cuidados na manutenção e limpeza do forno 13
- Outros cuidados importantes 13

ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS 13

DADOS TÉCNICOS 14
- Esquema elétrico forno luxo 14
- Esquema elétrico do forno gourmet 14

CERTIFICADO DE GARANTIA 14
- Termos da Garantia Legal 14
- Termos da Garantia Adicional 15
- Perda da Garantia 15
- A Garantia Legal/Adicional não oferece cobertura 15

INTRODUÇÃO

O forno elétrico 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 melhora o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

MEDIDAS EXTERNAS DOS PRODUTOS

MODELO	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
Luxo	49,5 cm	34,0 cm	51,5 cm
Gourmet	50 cm	34,0 cm	50,5 cm

MEDIDAS INTERNAS DOS PRODUTOS

MODELO	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
Luxo	36 cm	26 cm	47 cm
Gourmet	35 cm	25,5 cm	43 cm

CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS		
Características	**Modelos**	
	LUXO	**GOURMET**
Potência total	**1715 W**	**1715 W**
Potência resistência superior	**700 W**	**700 W**
Potência resistência inferior	**1000 W**	**1000 W**
Volume	**45 L**	**38 L**
Freqüência	**60 HZ**	**60 HZ**
Corrente	**13,4 A (127V) 7,8 A (220V)**	**13,4 A (127V) 7,8 A (220V)**
Luz no forno	**Sim**	**Sim**
Grill	**Sim**	**Sim**
Timer	**Sim**	**Sim**
Sinalizador	**Sim**	**Sim**
Termostato	**50 a 300 ºC**	**50 a 300 ºC**
Revestimento do forno	**Auto-limpante**	**Easy-clean**

- 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 alimentação deverá estar desligado da tomada;
- 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 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.
- Cuidado especial com as partes de vidro, para não arranhá-las ou quebrá-las.

ATENÇÃO: TODA E QUALQUER PARTE DE VIDRO NÃO ESTÁ AMPARADA PELA GARANTIA.

OUTROS CUIDADOS IMPORTANTES

· Não deixe a água secar ou evaporar diretamente, 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.

· 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 ou cromadas (porta do forno, a grade, o topo e o chão do forno).

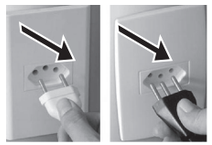
ALIMENTOS	PESO (g)	TEMPERATURA ºC	TEMPO (MINUTOS)
Bolo	1300	200	40
Costela (*)	3000	150	240
Frango Inteiro	1200	250	70
Frango em Pedaços	1200	250	60
Pastelão	1500	240	30
Pão de Trigo	600	250	25
Pão de Milho	800	250	40
Pernil (*)	2600	220	140
Peru	4000	250	110
Peixe Inteiro (*)	1200	250	65
Filé de Peixe	1200	250	25
Lombo (*)	1500	250	100
Pizza de Mussarela	350	250	25

ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS

- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Caso haja duvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA:
  · **Fone 51-3793-2000 ramal 2026 e 2027**
  · **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;
- Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

CUIDADOS, MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO AUTO-LIMPANTE

O acúmulo de grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com o revestimento auto-limpante, carece de uma limpeza manual e periódica.



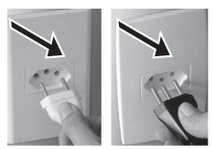
Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:

- Que o forno não está excessivamente quente;
- O cabo de alimentação está desligado;
- 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, ou detergente neutro;
- 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.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

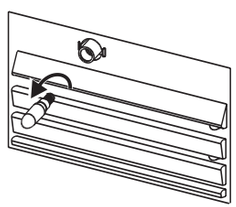
· Antes de utilizar pela primeira vez, deixe-o ligado por 15 minutos com a porta entreaberta, a 250°C, a fim de eliminar completamente todos os resíduos de umidade e óleo que estão principalmente nas resistências.
· Por alguns instantes poderá sair um pouco de fumaça, o que não representa defeito.
· Recomendamos não colocar nenhum alimento no forno enquanto é feita esta etapa.
· Nunca utilize seu forno para secar roupas, tênis ou panos de cozinha, etc.
· Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.

TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO



Caso a lâmpada do forno esteja queimada, proceda da seguinte maneira:
· Certifique-se que o forno não está ligado a rede elétrica;
· Certifique-se que o forno e a lâmpada, que será 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 15W;
· 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;
· Coloque o plugue na rede elétrica;
· Teste para ter certeza que a operação foi concluída com sucesso.

GRELHA DO FORNO



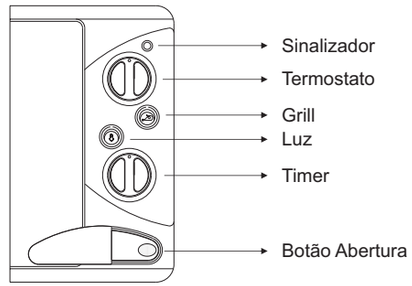
- Seu forno está equipado com uma grelha resistente;
- Para adequado posicionamento dos alimentos e fácil retirada.
- A grade é removível e permite três níveis de regulagens, de acordo com sua necessidade.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA

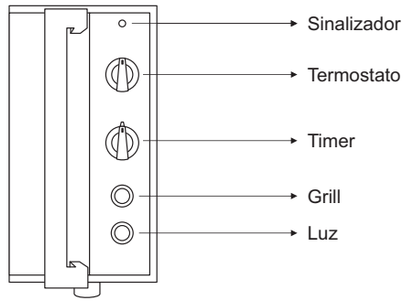
Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:
- Que o forno não está excessivamente quente;
- O cabo de alimentação está desligado.

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;

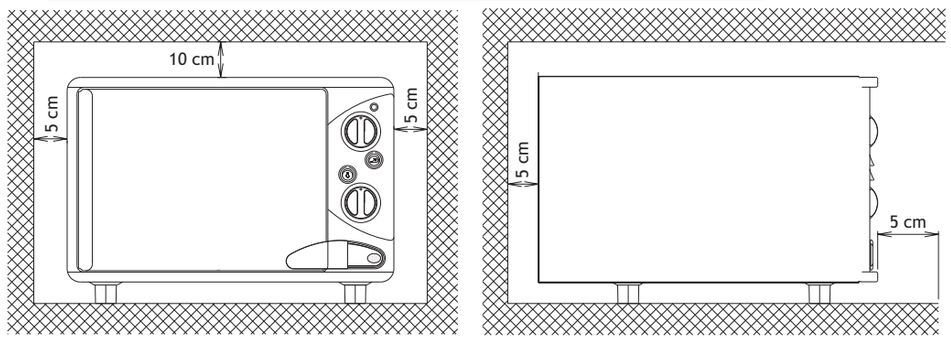
LUXO



GOURMET



ATENÇÃO: Respeite a distância mínima entre os móveis e o forno.



EVITE OS RISCOS DE INCÊNDIO

- NUNCA ARMAZENE ÁLCOOL, GASOLINA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PRÓXIMO DESTE OU QUALQUER OUTRO FORNO;
- NÃO ACUMULE RESÍDUOS DE GORDURA NA SUPERFÍCIE OU PARTES INTERNAS DO FORNO.

INSTALANDO SEU FORNO ELÉTRICO

Você pode instalar seu forno!!!
Siga RIGOROSAMENTE passo-a-passo as instruções deste manual.

PRÉ-INSTALAÇÃO DO FORNO

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.

- A instalação deve seguir rigorosa, as normas descritas nesse manual.

DICAS DE SEGURANÇA

Siga corretamente as instruções de instalação do **FORNO ELÉTRICO**.

Este aparelho 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 de sua segurança.

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

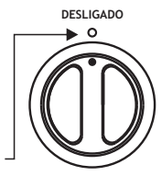
Atenção: A temperatura das superfícies acessíveis podem se elevar quando o aparelho está em funcionamento.

CUIDADOS ESPECIAIS COM CRIANÇAS E ANIMAIS

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



- Não armazene utensílios no forno;
- 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 "O" (desligado) quando o forno não estiver sendo usado;
- Mantenha o cabo de alimentação desplugado sempre que o forno não estiver sendo utilizado;
- Desligue o Forno elétrico da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção;

- Nunca desligue o Forno elétrico da tomada puxando pelo cabo de alimentação, puxe pelo plugue;
- Não altere o plugue de seu forno elétrico;
- Não prenda, torça ou amarre o cabo de alimentação. **Se o cordão de alimentação (cabo elétrico) está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoas qualificadas, a fim de evitar riscos.**
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

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.

- quando transcorrido o tempo programado, emite um sinal e promove o desligamento do forno.

OBS: Se o alimento necessitar de mais tempo para assar, repita a operação, fazendo nova programação no termostato, grill e timer.

Luz: O botão de acendimento da luz do forno, é identificado por uma lâmpada, como demonstra a figura. A luz do forno deve ser acionada somente para facilitar o acompanhamento dos estágios da preparação dos alimentos, sem a necessidade de permanecer ligada durante todo o processo. Recomendamos o acompanhamento do assado através do visor panorâmico.

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 queimador do grill no sentido horário o acionamento é automático;
· O tempo de operação do grill deverá ser definido no mesmo manipulo de acionamento, podendo ser programado para até 120 minutos.

Atenção: é necessário controlar corretamente o grill e acioná-lo nos tempos corretos conforme o alimento necessita e também segundo seu paladar.

USANDO O FORNO

1°) Colocar o cabo de fornecimento de energia na tomada;
2°) Ligar o TIMER colocando sua marcação de tempo conforme o alimento a ser preparado, mais o tempo de pré-aquecimento;
3°) Ligar o TERMOSTATO colocando sua marcação na temperatura conforme o alimento a ser preparado;
4°) Fazer o pré-aquecimento de 10 a 15 minutos com o GRILL desligado, sendo que quando o forno chegar à temperatura indicada o SINALIZADOR ira se desligar, então já se pode colocar o alimento;
5°) Realize o preparo inicialmente com o GRILL ainda desligado, acionando-o apenas para finalizo preparo do alimento;
6°) Tomar cuidado para controlar corretamente o GRILL e acioná-lo nos tempos corretos conforme o alimento necessita e também segundo o seu paladar.
7°) O forno se desligará quando o término do tempo colocado no TIMER sendo que este avisará com um sinal sonoro "plim";
8°) Deve-se evitar abrir a porta durante o uso, pois as perdas de calor podem comprometer o cozimento do alimento no tempo determinado. Para visualizar o alimento utilize a iluminação interna pressionando o botão "luz" do forno;
9°) Para o descongelamento de alimentos regule o botão de temperatura em 200°C e ligue o GRILL, regule também o botão do TIMER de acordo com o tempo necessário;
10°) Lembre-se de utilizar luvas térmicas inclusive para manusear o forno que também estará aquecido.

FORNO AUTO-LIMPANTE

O FORNO ELÉTRICO LUXO, é equipado com um revestimento com esmalte especial de porcelana, não possui propriedades tóxicas, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e no tempo de cozimento dos alimentos.

O processo de limpeza funciona através da combinação da textura e agentes oxidantes de esmalte, que auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver em funcionamento.

- Recomenda-se o uso da grelha do forno na regulagem central.
- Nunca coloque nada diretamente na base / chão do forno.
- Não encoste a forma no fundo ou nas laterais do mesmo. Recomenda-se uma folga de aproximadamente 2 cm entre a forma e as laterais do forno para o calor circular por todo o forno.

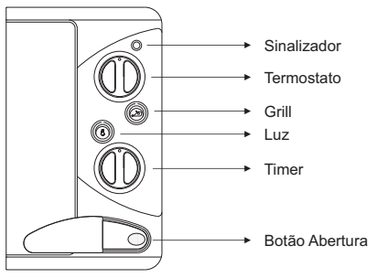
No desenho acima mostra no interior do forno como se deve ser a distribuição dos recipientes em seu interior, assim teremos um cozimento uniforme e o melhor funcionamento do forno.

- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno desligue-o e espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Quando em funcionamento, evite abrir seguidamente a porta do forno, para impedir a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, ou, utilizando a luz do forno.

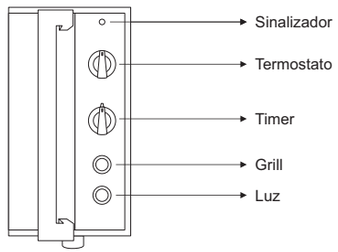
FORNO ELÉTRICO LUXO E GOURMET

Os modelos luxo e Gourmet estão equipados com os dispositivos com funções de acordo com o que segue:

LUXO



GOURMET



Sinalizador: Sinal vermelho que acende e apaga automaticamente em dois momentos:
- Em conjunto com o termostato sinalizando o ciclo de liga/desliga.
- Sempre que o forno atingir a temperatura programada; quando houver uma variação de temperatura, o sinalizador se reacenderá.

Termostato: Manípulo ou botão de ajuste manual para a regulagem da temperatura do forno:
- graduação de 50 a 300°C;
- divisões a cada 50°C;
- após acionamento automaticamente na temperatura indicada;
- desligamento automático acionado pelo Timer.

Grill: botão responsável pelo acionamento da resistência superior, usado para:
- dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos;
- também para gratinar pratos preparados no microondas;

Recomenda-se que seja acionado quando o cozimento estiver quase finalizado, assando a parte superior do alimento;

O GRILL será automaticamente desligado quando atingir o tempo programado no timer.

OBS: Se o alimento necessitar de mais tempo para ficar pronto, repita a operação, fazendo nova programação do termostato, acionando o botão GRILL e programando o timer.

Timer sonoro: dispositivo sonoro responsável pelo tempo de funcionamento do termostato e grill:
- regulagem manual anterior ao acionamento do termostato;
- funciona como um relógio de 120 minutos (2 horas);

- EVITE instalar em locais com correntes de ar, por exemplo, próximo as janelas;
- Nunca instale seu forno sob superfícies plásticas ou carpete, carpete, guardanapos ou similares;
- Certifique-se de que todos os botões estejam na posição desligado;

- Não instale seu forno em local de passagem, nem frente à porta e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles;
- **Local para instalação:** Sugerimos não instalar o forno ao lado do refrigerador;
- Condições de energia elétrica (127 V / 220 V);
- 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 de energia elétrica, gire o botão no sentido anti-horário até a posição DESLIGADO.

INSTALANDO O PRODUTO

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

- 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 ELÉTRICO deve ser posicionado em local bem arejado.
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, pois isso pode vir a prejudicar o seu funcionamento.
- Ao instalar seu forno num suporte de parede verifique se este suporta o peso do forno.

Este aparelho foi concebido para ser utilizados em aplicações domésticas e similares, tais como:
- Áreas de equipes de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazendas;
- Para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- Ambientes do tipo de leito e de lanches rápidos.

ORIENTAÇÃO DE MANUSEIO DO PRODUTO

- Ao manusear ou retirar alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.
- As grelhas e 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.

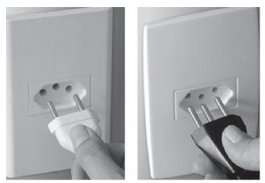
ATENÇÃO

- O local de instalação deve prever uma distância mínima: altura=10,0 cm; largura 5,0 cm; profundidade= 5,0 cm e frontal 5,0 cm; em 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 uma 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 ventilação mais eficaz que aumenta 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 a sua segurança.
- Não utilize o forno com filme plástico, causa dano à estrutura metálica. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Os fornos Venax não são bivolt, são fabricados nas tensões 127 V ou 220 V, dependendo da sua necessidade.
- Para conectar o plugue do forno elétrico 127 V 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.



- Antes de ligar seu forno, verifique a voltagem da tomada elétrica onde será ligado é igual à voltagem indicada na etiqueta de identificação existente na parte traseira de seu forno elétrico.
- A Instalação só deverá ser realizada se a tomada de energia elétrica tiver a tensão nominal com tolerância de 10%; a bitola do fio e a instalação deverão obedecer à tabela a seguir:

BITOLA DO FIO	DISTÂNCIA	
	127V	220V
2,5mm²	--	Até 91 metros
(12 AWG) 4,0mm²	Até 19 metros	92 até 145 metros
(10 AWG) 6,0mm²	20 até 30 metros	146 até 218 metros
(8 AWG) 10,0mm²	31 até 30 metros	--

Atenção: Quando não estiver em uso recomendamos desligar o forno da tomada.

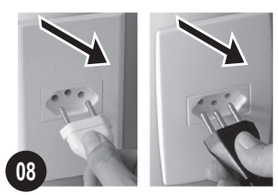
- Caso sua tomada não seja do novo formato, é obrigatório realizar a substituição para o encaixe do plugue, caso contrário, o mesmo não irá encaixar. Para a substituição da tomada, solicite a um eletricista ou pessoa capacitada para este serviço.

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

- A lâmpada para luz do forno a ser adquirida, deve ser de, no máximo de 15 w própria para o uso em fogões/fornos.



- Indicamos a utilização de tomada exclusiva e em perfeito estado para forno.
- NÃO UTILIZE CONECTORES TIPO "T" ou SIMILARES.
- Sempre desligue o cabo de alimentação de energia puxando pelo plugue.
- Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do forno.

- A rede elétrica na qual seu forno será conectado deverá ter fio de cobre, conforme NBR 5410.
- Aterramento da residência conforme NBR 5410.
- Este produto já está com o novo padrão brasileiro, onde o fio terra está conectado no pino central do plugue.
- Caso sua tomada não esteja adaptada ao novo padrão brasileiro de tomadas, faça a adequação para ligar este produto, fazendo a ligação para aterramento do mesmo.
- OBS: para isso, o usuário deverá consultar um eletricista de sua confiança.
- Verifique a tensão e suas variações no local de instalação, as variações da tensão da rede devem estar dentro da faixa indicada abaixo:

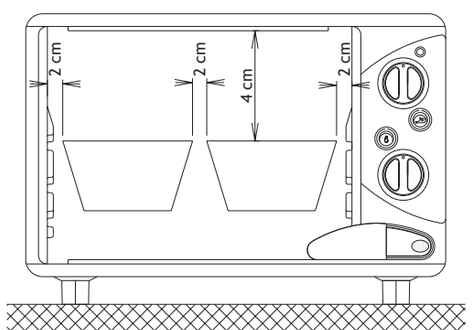
APARELHOS 127V	APARELHOS 220V
Tensão Mínima - 104V	Tensão Mínima - 198V
Tensão Máxima - 140V	Tensão Máxima - 242V

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;
· 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 eletricista 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 alimentação pela traseira do forno;
· Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser OBRIGATORIAMENTE substituído por pessoa qualificada;
· Para obter produto autorizado, procure os postos de Assistência Técnica, ou entre em contato com fabricante.

PRÉ-UTILIZAÇÃO DO FORNO

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

- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior e retire-os.
- Assegure-se de que o forno está sobre superfície plana e nivelada para o bom desempenho e melhores resultados no preparo.
- Não sobreponha na grade 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.