



VENÂNCIO



VENÂNCIO

FORNO ROMA INOX

ELÉTRICO - Somente 220V
FERI60 | FERI80 |
FIERI90 | FERI110



Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistsências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.

* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

IMPORTANTE: *somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.*

10. LISTA DE COMPONENTES

| FORNO ITÁLIA elétrico | | | |
|-----------------------|---|--|-----------------------|
| Item | Descrição | Código | |
| 1 | TETO DO CORPO FERI | 60 8.02.04.0600047 | |
| | | 80 8.02.04.0600046 | |
| | | 90 8.02.04.0900041 | |
| | | 110 8.02.04.1100045 | |
| 2 | MANTA LÃ DE ROCHA THERMAX MR-48 | TODOS 2.40.12.0002104 | |
| 3 | TETO CAIXA DA LÃ FERI | 60 8.02.04.0600046 | |
| | | 80 8.02.04.0600047 | |
| | | 90 8.02.04.0900040 | |
| | | 110 8.02.04.1100046 | |
| 4 | CAIXA DA LÃ TRASEIRA FERI | 60/80 8.02.04.0600050 | |
| | | 90 8.02.04.0900035 | |
| 5 | RESISTÊNCIA 1500Wx220V FERI | 60 2.80.42.0001500 | |
| | | 80 2.80.42.0000200 | |
| | | 90 2.80.42.0002500 | |
| | | 110 2.80.42.0003000 | |
| 6 | PRESILHA | TODOS 8.03.03.0000055 | |
| | | 60/80 8.02.04.0600052 | |
| | | 90 8.02.04.0900036 | |
| | | 110 8.02.04.1100054 | |
| 7 | COSTA EXTERNA FERI | 60/80 8.02.03.0600043 | |
| | | 90 8.02.03.0600043 | |
| 8 | TRILHO FRENTE COBERTURA DA LÃ FERI | 60 8.02.04.0600100 | |
| | | 80 8.02.04.0600100 | |
| | | 90 8.02.04.0900100 | |
| | | 110 8.02.04.1100090 | |
| 9 | CONJ LATERAL INTERNA DIREITA FERI | 60/90 8.02.04.0600043 | |
| | | 80 8.02.04.0600042 | |
| 10 | LATERAL DIREITA DO CORPO FERI | 110 8.02.04.1100041 | |
| | | TODOS 8.02.03.0600044 | |
| | | 60/80/90 8.02.04.0600045 | |
| | | 110 8.02.04.1100040 | |
| 11 | SUPORTE FIXADOR DO VIDRO ESQ FERI | TODOS 2.80.28.0105030 | |
| | | 60/80/90 8.02.04.0600051 | |
| | | 110 8.02.04.1100039 | |
| | | TODOS 2.80.26.0522000 | |
| 12 | TAMPA CAIXA DE COMANDO FERI | TODOS 2.80.49.0073630 | |
| | | 60 8.02.04.0600040 | |
| | | 80 8.02.04.0600040 | |
| | | 90 8.02.04.0900034 | |
| 13 | MANIPULADOR TERMOSTATO 50°-300°C | 110 8.02.04.1100053 | |
| | | 60 8.02.04.0600039 | |
| | | 80 8.02.04.0600039 | |
| | | 90 8.02.04.0900033 | |
| 14 | CAIXA DE COMANDO FERI | 110 8.02.04.1100052 | |
| | | 60 4.02.03.0440050 | |
| | | 80 4.02.03.0440070 | |
| | | 90 4.02.03.0580070 | |
| 15 | GRELHA Forno ITALIA 80 - 440x760 | 110 4.02.03.0910080 | |
| | | 90 8.02.04.0900042 | |
| | | 110 8.02.04.1100048 | |
| | | 60 8.02.04.0600017 | |
| 16 | GRELHA Forno ITALIA 90 - 550x790 | 110 4.02.03.0910080 | |
| | | 90 8.02.04.0900042 | |
| | | 110 8.02.04.1100049 | |
| | | 60 8.02.04.0600017 | |
| 17 | GRELHA Forno ITALIA 110 - 910x840 | 110 4.02.03.0910080 | |
| | | 90 8.02.04.0900042 | |
| | | 110 8.02.04.1100049 | |
| | | 60 8.02.04.0600017 | |
| 18 | TRILHO PERFIL 10 FERI | 110 8.02.04.1100049 | |
| | | 90 8.02.04.0900037 | |
| | | 110 8.02.04.1100047 | |
| | | 60 8.02.04.0600017 | |
| 19 | LASTRO FUNDO DA CHAPA FERI (Opcional) | 80 8.02.04.0600017 | |
| | | 90 8.02.04.0900017 | |
| | | 110 8.02.04.1100017 | |
| | | TODOS 8.02.03.0000010 | |
| 20 | PRF160-LAJE PRÉ-MOLDADA 440x615mm FIP90 | 60 4.02.03.0100060 | |
| | | 80 4.02.03.0100080 | |
| | | 90 4.02.03.0100090 | |
| | | 110 4.02.03.0100110 | |
| 21 | PRF110-LAJE PRÉ-MOLDADA 470x470mm FIP110 | TODOS 8.02.03.0000011 | |
| | | 22 HASTE MAIOR FERI | TODOS 8.02.03.0000020 |
| | | 23 SUPORTE FIXADOR DO VIDRO DIR FERI | TODOS 8.02.03.0000010 |
| | | 24 MANIPULADOR DIR FERI | TODOS 8.02.03.0000025 |
| 25 | CORREDEIRA DO VIDRO DIR FERI | 110 8.02.03.1100025 | |
| | | 60/80 8.02.04.0600054 | |
| | | 90 8.02.04.0900037 | |
| | | 110 8.02.04.1100047 | |
| 26 | PAINEL FRONTAL FERI | 60/80 8.02.04.0600053 | |
| | | 90 8.02.04.0900039 | |
| | | 110 8.02.04.1100056 | |
| | | TODOS 8.02.03.0600030 | |
| 27 | CORREDEIRA DO VIDRO ESQ FERI | 110 8.02.03.1100048 | |
| | | 60/80 8.02.03.0600000 | |
| | | 90 8.02.03.0900000 | |
| | | 110 8.02.03.1100000 | |
| 28 | CONJ EDO DA PORTA FERI | TODOS 8.02.03.0000009 | |
| | | 30 MANIPULADOR ESQ FERI | TODOS 8.02.03.0000040 |
| | | 31 VIDRO FORNO ITÁLIA 60/80 INC TEMP 300x480x4mm | 60/80 2.80.09.0300480 |
| | | 90 2.80.09.0300830 | |
| 32 | VIDRO FORNO ITÁLIA 110 INC TEMP 320x960x4mm | 110 2.80.09.0320960 | |
| | | TODOS 8.02.03.0000824 | |
| 33 | CONTRA PESO ITÁLIA 100mm | 80 8.02.04.0600100 | |
| | | 90 8.02.04.0600100 | |
| | | 110 8.02.04.0900100 | |
| | | TODOS 8.02.04.0900100 | |
| 34 | CONJ LATERAL INTERNA ESQUERDA FERI | 110 8.02.04.1100100 | |
| | | 60/90 8.02.04.0600041 | |
| | | 80 8.02.04.0600044 | |
| | | 110 8.02.04.1100042 | |
| 35 | LATERAL ESQUERDA DO CORPO FERI | 60/80 2.80.11.6000001 | |
| | | 90/110 2.80.11.1100001 | |
| 36 | CHICOTE FERI | TODOS 8.02.03.0000044 | |
| 37 | SUPORTE FIXADOR DO VIDRO DIR FERI | TODOS 8.02.03.0000044 | |

CAVALETES DUPLO E SIMPLES

| Item | Descrição | Modelo | Código |
|------|--------------------------------------|--------|-----------------|
| 1 | CONJ QUADRO | 60 | 8.02.03.0602000 |
| | | 80 | 8.02.03.0602000 |
| | | 90 | 8.02.03.0902000 |
| | | 110 | 8.02.03.1102000 |
| 2 | PÉ MAXI 40/FOR BRAVO/FOR ITALIA/ROMA | TODOS | 8.02.03.0000007 |
| | | DUPLO | 8.02.03.0000008 |
| 3 | CONJ CAVALETE DUPLO | 60 | 8.02.03.0610000 |
| | | 80 | 8.02.03.0810000 |
| | | 90 | 8.02.03.0910000 |
| | | 110 | 8.02.03.1110000 |

11. DIMENSÕES

INTERNAS POR CÂMARA

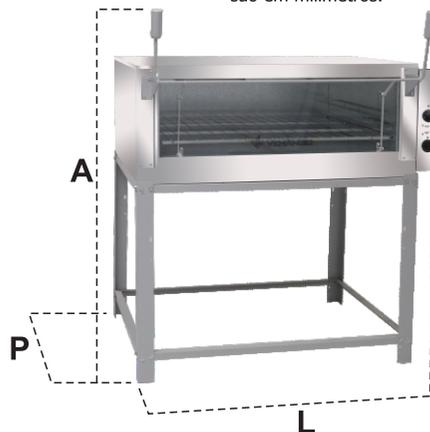
| MODELO FORNO | Altura | Largura | Prof. |
|--------------|--------|---------|---------|
| 110 | 290mm | x 950mm | x 950mm |
| 90 | 290mm | x 800mm | x 620mm |
| 80 | 290mm | x 450mm | x 790mm |
| 60 | 290mm | x 450mm | x 620mm |

EXTERNAS

| Produto | Altura A | Largura L | Prof. P |
|-------------|-------------|--------------|------------|
| 110 simples | 1390 | x 1220 | x 990 |
| 90 simples | 1390 | x 1220 | x 645 |
| 80 simples | 1390 | x 660 | x 640 |
| 60 simples | 1390 | x 660 | x 650 |
| 110 duplo * | 1890 | x 1220 | x 990 |
| 90 duplo * | 1890 | x 1220 | x 660 |
| 80 duplo * | 1890 | x 660 | x 840 |
| 60 duplo * | 1890 | x 660 | x 660 |

* 2 Câmaras

Todas as medidas são em milímetros.



ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO | 3 |
| 1.1 PREZADO (A) USUÁRIO (A) | 3 |
| 1.2 AVISOS IMPORTANTES | 3 |
| 1.3 ACESSÓRIOS | 3 |
| 2. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM - CAVALETE | 4 |
| 3. INSTRUÇÕES DE MONTAGEM - SISTEMA DE ABERTURA DO VIDRO | 7 |
| 4. FORNO ELÉTRICO | 8 |
| 4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO | 9 |
| 5. ORIENTAÇÕES DE USO | 9 |
| 6. IMPORTANTE | 10 |
| 7. ESQUEMA ELÉTRICO | 10 |
| 8. DADOS TÉCNICOS | 11 |
| 9. VISTA EXPLODIDA - CAVALETE / FORNO | 11 |
| 10. LISTA DE COMPONENTES | 13 |
| 11. DIMENSÕES | 13 |
| TERMO DE GARANTIA | 14 |

1.1 PREZADO (A) USUÁRIO (A)

Parabéns pela aquisição do seu novo FORNO ELÉTRICO da série ROMA INOX, pois você possui agora um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização e certificado de acordo com a norma 446 do INMETRO, que se traduz em eficiência e segurança, além de ser um projeto elaborado e testado meticulosamente, onde os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa relação custo x benefício sempre positiva para o usuário.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

- * Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta.
- * **Atenção: este equipamentos são destinados ao uso industrial / profissional.**
- * A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.
- * Para eventuais reparos, dirija-se exclusivamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.
- * O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.
- * Entre em contato com o distribuidor de sua confiança para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você.
- * O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual.
- * Eventuais constatações sobre o estado defeituoso do equipamento devido as condições de transporte deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.
- * 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 pela sua segurança. Devesse tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.
- * Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.
- * Durante o funcionamento, o equipamento deve sempre ser vigiado e monitorado, não podendo estar em operação sem a presença de pessoas qualificadas.
- * Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a higienização do produto.
- * Estes equipamentos são destinados ao uso profissional.
- * Os aparelhos do tipo profissional somente devem ser instalados em locais onde seu uso e manutenção seja restrito a pessoas treinadas.
- * Em caso de defeito no equipamento deve ser levado a um assistente técnico autorizado. Verifique em nosso site, www.venanciometal.com.br, o assistente mais próximo de você.

1.3. ACESSÓRIOS

| MODELO FORNO | Parafuso Sext. 1/4" x 1/2" | Arruela Lisa 1/4" ZB | Porca Sext. 1/4" CHV 7/16" ZB | Pé | Pé Curto | Conj. Quadro |
|--------------------|----------------------------|----------------------|-------------------------------|----|----------|--------------|
| 60 | 16 | 16 | 16 | 4 | 0 | 1 |
| 80 | | | | 4 | 0 | 1 |
| 90 | | | | 4 | 0 | 1 |
| 110 | | | | 4 | 0 | 1 |
| 60 Duplo Inferior | | | | 0 | 4 | 0 |
| 80 Duplo Inferior | | | | 0 | 4 | 0 |
| 90 Duplo Inferior | 0 | 4 | 0 | | | |
| 110 Duplo Inferior | 0 | 4 | 0 | | | |

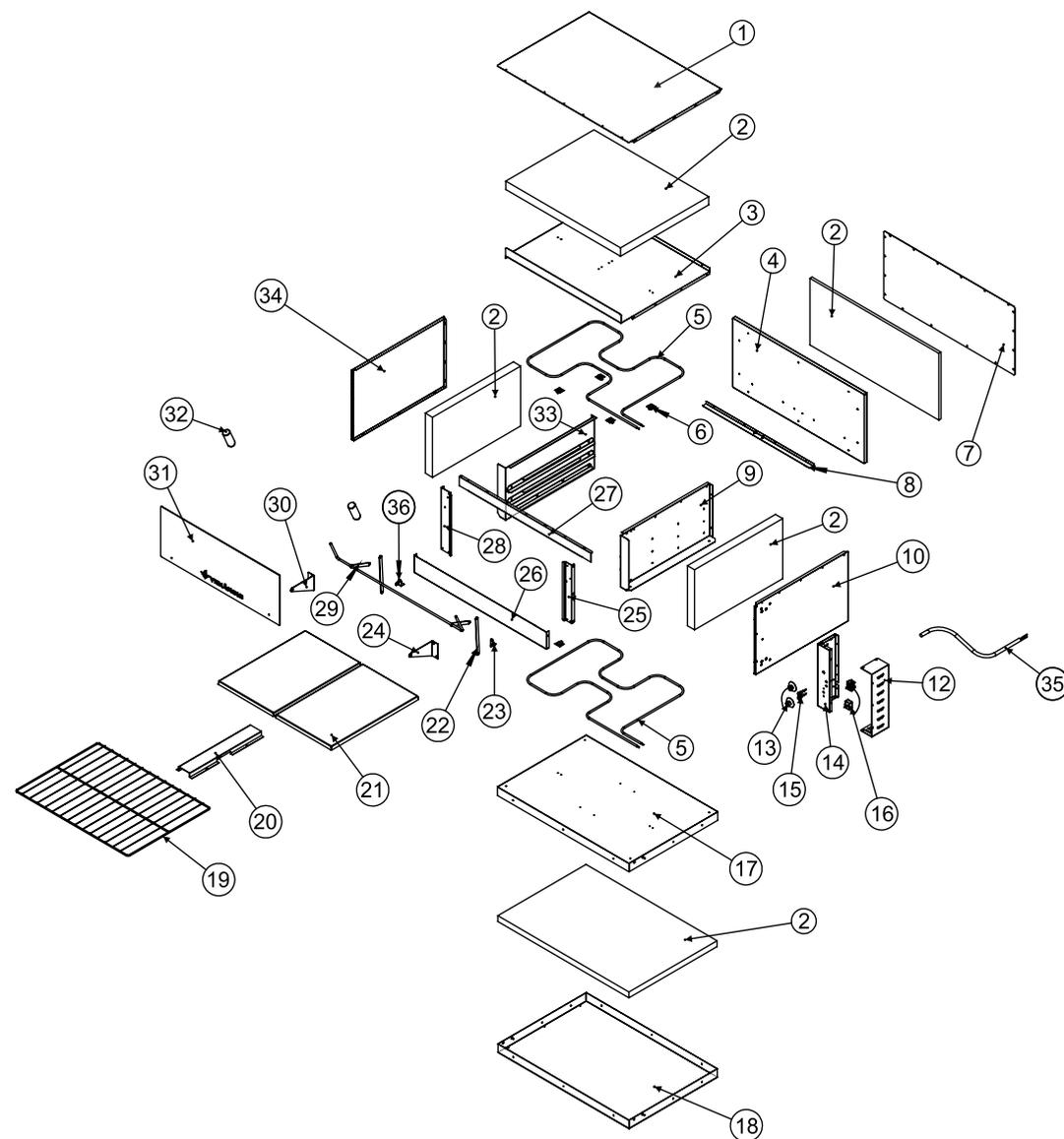
ACESSÓRIOS MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

| MODELO FORNO | Eixo da porta | Contrapeso do Vidro | Manipulador Direito | Manipulador Esquerdo | Bracinho Maior | Parafuso Atarrachante Sext. 6,3 x 19 ZB | Parafuso Sext. 1/4" x 5/8" | Porca Auto Fren Aço 1/4" |
|--------------|---------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------|---|----------------------------|--------------------------|
| 60-80-90-110 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 4 | 4 | 4 |

OUTROS ACESSÓRIOS

| PRODUTO | Pedra | Medida Para Pedra em (m) | Grelha | Paneleiro | Manipulador Chave Seletora | Manipulador Termostato 50° - 300° | Manual Forno Itália |
|-------------|-------|--------------------------|--------|-----------|----------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| 60 Simples | 1 | 45 x 61,5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 60 Duplo | 1 | | | | | | |
| 80 Simples | 2 | 39 x 44 | | | | | |
| 80 Duplo | 2 | | | | | | |
| 90 Simples | 2 | 39 x 61 | | | | | |
| 90 Duplo | 2 | | | | | | |
| 110 Simples | 4 | 47 x 47 | | | | | |
| 110 Duplo | 4 | | | | | | |

9. VISTA EXPLODIDA - FORNO



8. DADOS TÉCNICOS

| Modelo | Tensão (Volts) | Resistência (Wats) | Consumo Máximo Resistências (kW/h) | Quant. | Corrente total (Ampères) | Cabo (mm ²) | Disjuntor (Ampères)* |
|--------|----------------|--------------------|------------------------------------|---------|--------------------------|-------------------------|----------------------|
| | | | | Resist. | | | |
| 60 | 220 | 1500 | 3 | 2 | 14 | 1,5 | 16 |
| 80 | | 2000 | 4 | 2 | 20 | 2,5 | 25 |
| 90 | | 2500 | 5 | 2 | 24 | 4 | 25 |
| 110 | | 3000 | 6 | 2 | 28 | 4 | 32 |

* para os fornos duplos deverá ser realizada a ligação de um (1) disjuntor para cada câmara. Não deve-se somar as amperagens de cada disjuntor e fazer a ligação de apenas um (1). Ex.: Modelo 90 = disjuntor de 25A. Deve-se providenciar a ligação de dois disjuntores de 25A, ou seja, um por câmara. Jamais utilize, por exemplo, um disjuntor de 50A para ligação das duas câmaras, sob pena de danificar o equipamento. O disjuntor de proteção não acompanha o produto.

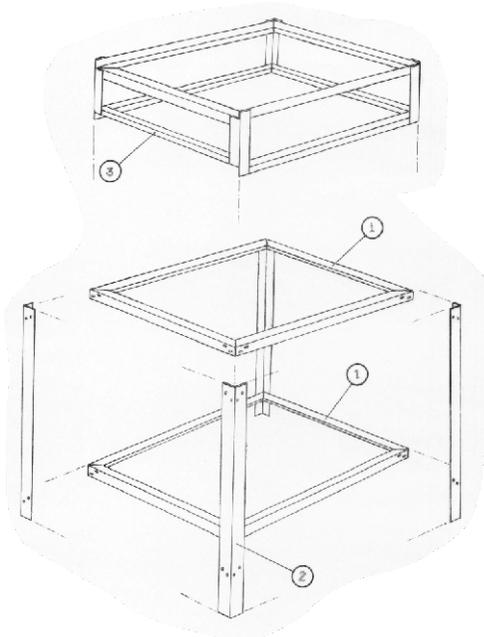
* Capacidade de carga da grelha

| Capacidade de carga da grelha (kg) | | | | |
|------------------------------------|--------|--------|--------|---------|
| Modelo | FERI60 | FERI80 | FERI90 | FERI110 |
| Capacidade de carga (kg) | 13 | 18 | 15 | 19 |

* Grau de proteção = IPX4

9. VISTA EXPLODIDA - CAVALETE

DUPLO



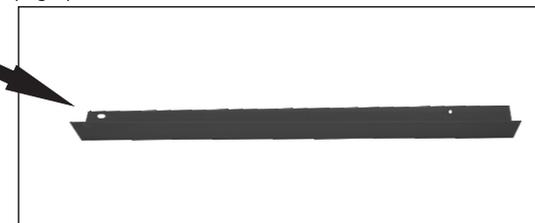
SIMPLES

2. INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - cavalete

1) Coloque um dos pés deitado com a parte superior para o lado esquerdo (conforme fig.1 abaixo) sobre um papelão ou outro material para que não danifique a pintura do mesmo ou do piso.

Parte superior do pé é onde os orifícios estão mais próximos da extremidade.

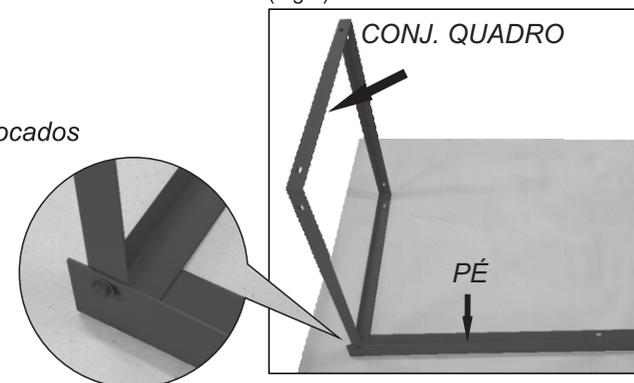
(Fig.1)



2) Encaixar o conj. quadro na parte superior do pé, conforme a figura (fig.2), observando para que os orifícios fiquem na mesma posição e, em seguida, fixar com 2 parafusos e 2 porcas, mas sem apertar por completo, para que o produto não fique desnívelado ao piso.

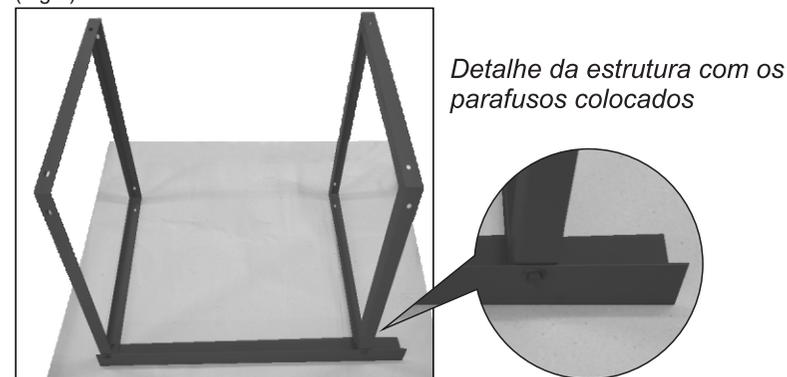
(Fig.2)

Detalhe dos parafusos colocados



3) Repita o mesmo processo anterior, agora com a outra estrutura na parte inferior do pé, porém, fique atento com a medida do quadro, para que tenha a mesma altura.

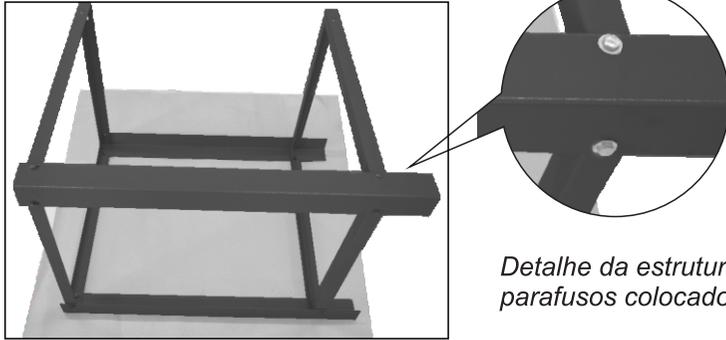
(Fig.3)



Detalhe da estrutura com os parafusos colocados

4) Repita o mesmo processo, agora com o segundo pé, apoiando na parte superior da estrutura.

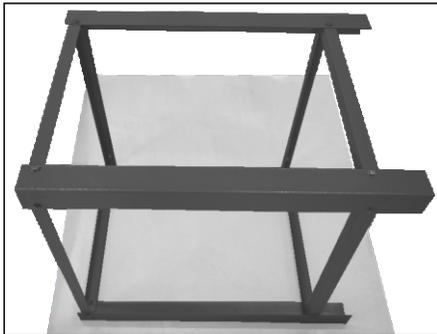
(Fig.4)



Detalhe da estrutura com os parafusos colocados

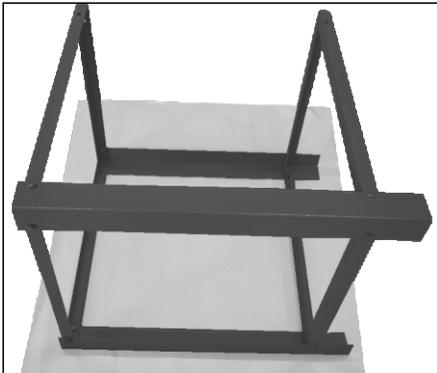
5) Após o término da colocação do segundo pé (fig.4), colocar o terceiro pé na posição correta e, em seguida, fixar com 4 parafusos e 4 porcas.

(Fig.5)



6) Após o término da colocação do terceiro pé (fig.5), gire o cavalete para a posição em que o lado que falta o último pé, fique voltado para cima e, após, siga o mesmo procedimento dos pés anteriores, lembrando que ainda não deve ser efetuado o aperto dos parafusos com as porcas.

(Fig.6)



- 3) Para que o calor se distribua de forma uniforme dentro do forno, procure distribuir as esteiras e/ ou formas mantendo um espaço adequado entre os alimentos que estão sendo assados.
- 4) Também procure manter as esteiras e/ ou formas com um certo afastamento das paredes internas do forno, evitando um assado não uniforme dos alimentos.
- 5) Cada alimento possui sua característica própria, exigindo um processo diferente para assá-lo com perfeição. A experiência ditará a melhor regulação da temperatura e o tempo necessário em cada caso.

ATENÇÃO

Antes de colocar o alimento para assar no forno, deve-se efetuar o pré aquecimento do mesmo, pois devido a espessura das pedras, as mesmas demoram para absorver o calor.

ATENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

ATENÇÃO

Nas paredes, há uma maior circulação do calor, o que poderá ocasionar uma não uniformidade no processo de assado dos alimentos, portanto, procure, quando colocar a massa para assar sobre a pedra, colocá-la mais centralizada.

6. IMPORTANTE

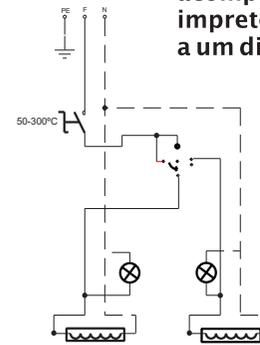
- Para efetuar a limpeza do forno ou fazer algum tipo de manutenção, desconecte completamente o equipamento da rede elétrica.
- Quando o forno é novo, passe um pano úmido com álcool em gel, no interior do mesmo, a fim de higienizá-lo.
- Após este procedimento, aguarde 10 minutos até a evaporação completa de todo o álcool.
- Passado este tempo, ligue o forno vazio e com a porta aberta por mais de 1 hora, para tirar as impurezas.
- Mantenha o forno afastado de paredes e longe de correntes de ar, evitando acidentes e perda de eficiência do equipamento.

ATENÇÃO

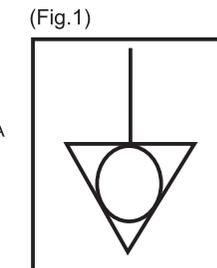
- * Este produto pode ter grande aquecimento em suas bordas, logo, deve ser mantida uma distância entre ele e os materiais a sua volta de modo que o aquecimento destes não gere fogo. É importante salientar que o mobiliário em volta deste produto não deve ser de madeira, plástico ou outro material de fácil queima. Pede-se para utilizar revestimento de chapa em inox ou, até mesmo, de granito para inibir o aquecimento.
- * As medidas mínimas de distância são de 15cm para os lados e para o fundo, a partir da chapa.

7. ESQUEMA ELÉTRICO

ATENÇÃO: o cabo de alimentação dos fornos elétricos não acompanha plugue (flecha de 3 pinos), sendo que deve-se, impreterivelmente, realizar a conexão do equipamento diretamente a um disjuntor de proteção curva C conforme a tabela.



* PARA OS FORNOS DUPLOS, UM PARA CADA CÂMARA



(Fig.1)

O símbolo abaixo (fig.1) indica o terminal de ligação equipotencial (fig.2), destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².



Terminal de ligação equipotencial, encontrado na parte traseira do painel do forno.

(Fig.2)

4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO

* Este equipamento somente deverá ser instalado por um técnico capacitado ou habilitado.

* **ATENÇÃO:** Jamais instale o forno em qualquer superfície que não seja o cavalete que acompanha o mesmo, sob pena de danificar o produto.

* **O forno deverá ser conectado diretamente e separadamente a um disjuntor de proteção curva c, que está contido na tabela ao lado, de acordo com o modelo (mais dados técnicos na pág. 11)**

| Modelo | Tensão (Volts) | Cabo (mm ²) | Disjuntor (Ampères) |
|--------|----------------|-------------------------|---------------------|
| 60 | 220 | 1,5 | 16 |
| 80 | | 2,5 | 25 |
| 90 | | 4 | 25 |
| 110 | | 4 | 32 |

ATENÇÃO: no caso dos fornos duplos, ou seja, com duas câmaras, deverá ser realizada a instalação de um disjuntor para cada câmara.

* Jamais utilize extensões, conectores tipo t e/ou benjamins para a ligação do equipamento.

* É obrigatória a ligação do fio terra na instalação, podendo, assim, operar o equipamento sem o risco de sofrer uma descarga elétrica.

* Verifique se a tensão da sua rede elétrica é compatível com o produto adquirido (220v).

5. ORIENTAÇÕES DE USO

1) Coloque a(s) pedra(s) refratária(s) de modo que fique(m) no piso da câmara de cozimento, logo acima da resistência.

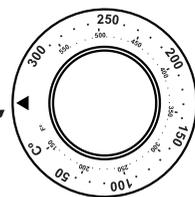
2) Para acionar o forno, basta girar o manipulador do termostato da resistência inferior até a posição desejada.

Se necessitar acionar a resistência superior, basta girar o manipulador do termostato correspondente até a posição desejada.

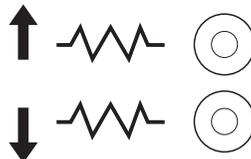
Quando atingir a temperatura desejada a luz indicativa de funcionamento se apagará e voltará a acender quando a temperatura ficar abaixo da que foi estipulada.

Os termostatos possuem variação de temperatura de 50°C a 300°C.

TERMOSTATO DE CONTROLE DE TEMPERATURA °C RESISTÊNCIA SUPERIOR



O encontro dos indicativos triangulares correspondem a posição desligado.

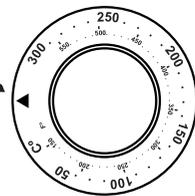


Luz indicativa de funcionamento da resistência superior.



Luz indicativa de funcionamento da resistência inferior.

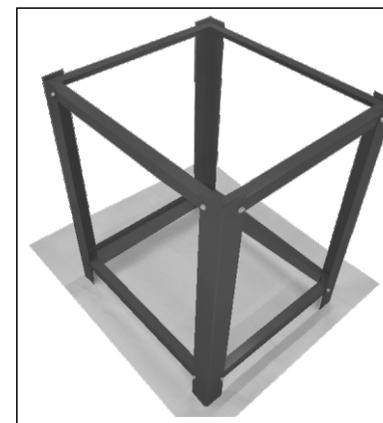
TERMOSTATO DE CONTROLE DE TEMPERATURA °C RESISTÊNCIA INFERIOR.



INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - cavalete

7) Após a colocação de todos os parafusos, levante a estrutura (fig.7) e coloque-a de preferência no local desejado, efetuando o nivelamento e, agora, fazendo o aperto de todos os parafusos por completo, (fig.8) e (fig.9).

(Fig.7)



(Fig.8)



(Fig.9)



3. INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

1) Coloque um dos manipuladores (direito ou esquerdo), de modo que fique voltado para dentro, fixando-o com dois parafusos (fig.1).

(Fig.1)



2) Encaixe o eixo da porta (fig.2), por entre o orifício existente no manipulador.

(Fig.2)



3) Encaixe o eixo por entre o orifício do outro manipulador, e em seguida fixe-o no forno, não esquecendo do lado correto, conforme a fig. 3.

(Fig.3)

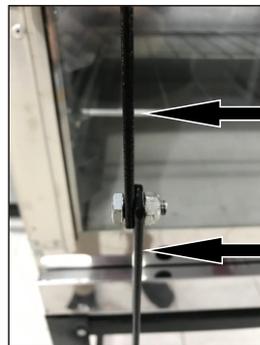


4) Encaixe o parafuso juntamente com o haste maior conforme a (fig.4 e 5), lembrando de não efetuar o aperto por completo, pois é necessário deixar uma folga, para que possa movimentar todo o sistema.

(Fig.4)



(Fig.5)



Conjunto eixo da porta

Haste maior

INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM - sistema de abertura do vidro

5) Posicione o bracinho maior, juntamente com o eixo, conforme a fig.6, de modo que o eixo fique voltado para o vidro, alinhando-o ao suporte fixador do vidro.

(Fig.6)



Posição correta de montagem

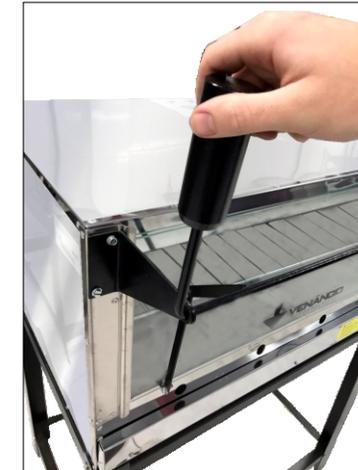
Suporte fixador do vidro

6) Coloque o parafuso, lembrando de não efetuar o aperto por completo, pois é necessário deixar uma folga, para que possa movimentar todo o sistema. (fig.7).

(Fig.7)



(Fig.8)



4. FORNO ELÉTRICO

* OS FORNOS ITÁLIA/ROMA ELÉTRICOS SOMENTE SÃO PRODUZIDOS NA TENSÃO DE 220V.

- * Porta de vidro temperado com sistema de abertura basculante, tipo guilhotina.
- * Chapas internas em aço galvanizado.
- * Isolamento térmico em manta de lã de rocha.
- * Cobertura externa laterais, frente e teto em aço inox.
- * Acompanha uma grelha zincada por câmara.
- * Cada câmara possui dois trilhos de encaixe da grelha, possibilitando regulagens diferenciadas, conforme a necessidade do usuário.
- * O piso do forno é composto por pedra(s) refratária(s), aquecidas diretamente pelas resistências (ver na tabela da pag. 11 a quantidade de pedras de acordo com o modelo adquirido).