

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS  
DESTE PRODUTO!

ACESSE PARA  
MAIS INFORMAÇÕES.



## FORNO CONVECTOR CLASS PRETO 4 ASSADEIRAS 35X35 CM 220V/50-60HZ



303350-3 | 01 | 30.03.2023

### ATENÇÃO!

ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.  
A MÁ UTILIZAÇÃO ACARRETERÁ A PERDA DA GARANTIA E DANOS AO EQUIPAMENTO,  
COLOCANDO EM RISCO A SEGURANÇA DO USUÁRIO!

# ÍNDICE

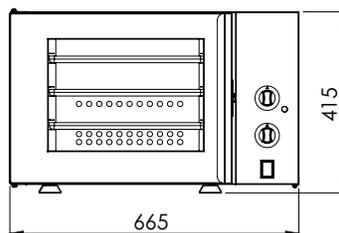
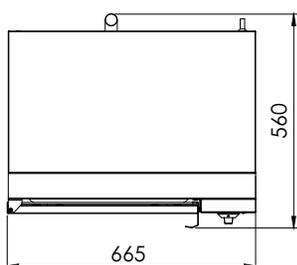
<b>1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>03</b>
<b>2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA</b>	<b>05</b>
<b>3. INSTALAÇÃO</b>	<b>05</b>
<b>3.1 ELÉTRICA</b>	<b>05</b>
<b>3.2 GERAL</b>	<b>06</b>
<b>3.4 SEQUÊNCIA DE INSTALAÇÃO</b>	<b>07</b>
<b>4. OPERAÇÃO</b>	<b>07</b>
<b>4.1 PAINEL DE COMANDOS</b>	<b>08</b>
<b>4.2 AJUSTE DE TEMPERATURA</b>	<b>09</b>
<b>4.3 AJUSTE DE TEMPO</b>	<b>09</b>
<b>4.4 TECLA LIGA/DESLIGA</b>	<b>09</b>
<b>5. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO</b>	<b>09</b>
<b>6. MANUTENÇÃO</b>	<b>10</b>
<b>6.1 DIAGRAMA ELÉTRICO</b>	<b>10</b>
<b>6.2 TABELA DE POSSÍVEIS DEFEITOS</b>	<b>11</b>

# 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

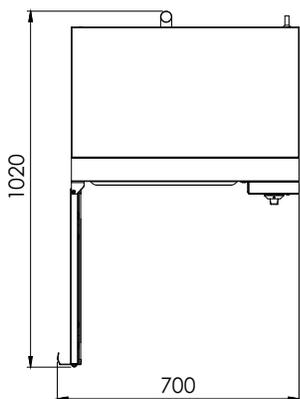
Potência Total Nominal: 2110W  
Potência Aquecimento: 2000W  
Potência Motor: 110W  
Tensão: 220V Monofásica  
Frequência: 50-60Hz  
Corrente máxima: 9,6A  
Tomada para alimentação elétrica: 10A  
Disjuntor de proteção: Curva B 16A  
Volume total: 0,046 m<sup>3</sup> (45,6 L)  
Volume útil: 0,034 m<sup>3</sup> (34,3 L)

Capacidade: 4 assadeiras 35x35cm  
Altura entre suporte das assadeiras: 70mm  
Peso bruto (embalado): 28,5 kg  
Peso Forno com acessórios: 26,0 kg  
Peso Forno sem acessórios: 25,0 kg  
Medidas externas embalagem A x L x P:  
480x750x640 mm  
Grau de Proteção: IPX3  
Consumo elétrico médio: **0,73 kW/h**

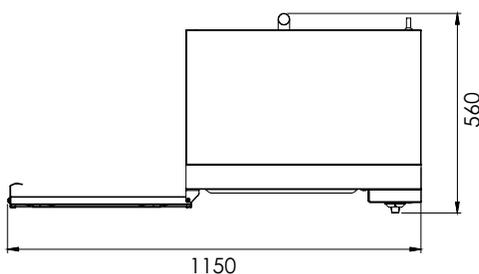
Dimensões com porta fechada (A x L x P): 415x665x560mm



Dimensões com porta aberta 90°  
(A x L x P): 415x700x1020mm



Dimensões com porta aberta 120°  
(A x L x P): 415x1150x560mm



## VANTAGENS

Equipamento destinado em aplicações comerciais, como cozinhas de restaurantes, lojas de conveniência, padarias, confeitarias, bistrôs, ou seja, pequenos estabelecimentos onde não ocorre produção contínua de alimentos. Ideal para o preparo de doces, bolos, pães, salgados, pizzas, massas e sobremesas.

Sistema de ar forçado para garantir uniformidade no preparo de alimentos e transmitir o calor a todas as partes da câmara de cocção.

Equipamento com design inovador com porta de vidro simples que propicia acabamento diferenciado em estabelecimentos onde for exposto o produto. Ideal para cozimentos e assados em ambientes que possibilite visualização para clientes, ou seja, na parte da frente do balcão.

Suporte das assadeiras removíveis para facilitar a higienização.

Fácil operação para obtenção dos melhores preparos de alimentos.

Vedação da porta removível, que facilita a substituição em caso de necessidade.

## 2. SEGURANÇA

Acidentes graves e incêndios podem ocorrer caso as instruções deste manual não sejam seguidas. Leia, portanto, atentamente este manual antes de operar o equipamento. Enquanto estiver em funcionamento, o aparelho deve ser supervisionado e não deve permanecer em operação sem a presença de profissional qualificado.

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas que não possuam o conhecimento necessário para uma operação segura. Somente poderá ser utilizado por pessoas que receberam treinamento específico sobre o equipamento.

Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com este equipamento.

Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, verifique se a tensão de alimentação corresponde à tensão do equipamento. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia ou chame um profissional habilitado.

Não utilize o equipamento caso a fonte de alimentação, plugue ou qualquer outra parte estiver danificada.

Não instale o produto em locais úmidos, com pisos ou bancadas irregulares, ou próximo a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, exceto se eles forem feitos de material não combustível e isolante elétrico de forma a prevenir acidentes e choques elétricos.

Caso algum alimento entrar em combustão no interior da câmara de cocção, desligue o produto imediatamente e desconecte alimentação elétrica.

Não armazene substâncias explosivas tais como aerossol, com propelente inflamável neste aparelho.

Não utilize o equipamento para secagem de roupas ou guardar utensílios, nem mesmo alimentos quando estiver fora de operação.

Para evitar queimaduras não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem preparados que se tornem líquidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados. Na porta do produto existe a indicação sobre este requisito. Ela deve estar visível em no mínimo 1,6m acima do piso.

Tenha cuidado ao ter contato com superfícies aquecidas do produto, pois poderá causar queimaduras. Na porta do produto existe a indicação sobre este requisito. Ela deve estar visível em no mínimo 1,6m acima do piso.



## 3. INSTALAÇÃO

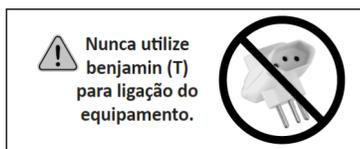
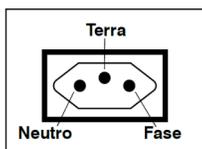
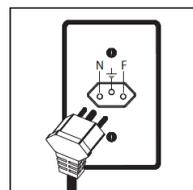
### 3.1 ELÉTRICA

Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, verifique se a tensão de alimentação corresponde à tensão do equipamento.

	<b>ATENÇÃO</b> ANTES DE LIGAR, VERIFIQUE A TENSÃO	<b>220V~ 50-60Hz</b> <b>MONOFÁSICO</b>
	Para sua segurança, este produto deve ser conectado a uma tomada aterrada e um disjuntor de proteção. Para limpeza e movimentação, retire sempre o plugue da tomada.	

Certifique-se que a tomada possui o pino de aterramento e que o mesmo está operante e atende as especificações da legislação vigente. O aterramento elétrico é de suma importância para evitar choques elétricos.

O forno possui um plugue conforme o padrão brasileiro de plugues e tomadas. Utilize uma tomada adequada à capacidade do produto. Não utilize benjamins, “tês” ... ou conecte mais de um equipamento a mesma tomada.



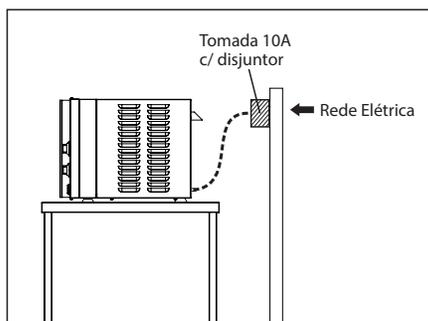
A tomada de conexão elétrica deve possuir um dispositivo de proteção do tipo disjuntor, conforme especificado no item 1 deste manual.

A alimentação elétrica para o forno deve ser fornecida utilizando um dispositivo de corrente residual (DR) com uma classificação operacional de corrente residual não superior a 30mA, ou seja, a alimentação elétrica deve estar conectada a um disjuntor DR no quadro elétrico do estabelecimento com capacidade não superior a 30mA, para evitar fugas de energia que são descarregadas na carcaça do equipamento.

A instalação elétrica deve estar distante de qualquer instalação hidráulica para evitar contato com água e choques elétricos.

O cordão de alimentação é do tipo Y. Em caso de avaria, o mesmo deve ser substituído por um modelo igual ao que acompanha o produto. O serviço deve ser executado apenas por um assistente técnico autorizado ou profissional qualificado.

Este equipamento é fornecido com um terminal de equipotencialidade. Este terminal é utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre componentes de instalações elétricas, prevenindo/reduzindo ao mínimo aceitável, choques elétricos e acidentes. Sua não utilização poderá provocar choques elétricos.



### 3.2) GERAL

O equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada. O nivelamento é extremamente importante para obter uniformidade no cozimento dos alimentos. Utilize um nivelador sobre as assadeiras e gire os pés de borracha para realizar o nivelamento do produto.

A altura em relação ao piso deve respeitar as normas de ergonomia conforme legislação vigente a fim de evitar doenças ocupacionais nos operadores.

Deixe o produto afastado no mínimo 15cm de paredes em todo o entorno. Não interrompa os orifícios de ventilação do produto.

Na parte traseira existe um duto de saída do excesso de vapor do interior da câmara de cocção. O mesmo não deve ser obstruído pois fará a liberação do vapor excedente.

Este produto não pode ser embutido em móveis ou paredes, ele deve trabalhar sobre uma bancada ou abaixo de uma coifa para sucção dos vapores provenientes do processo de cocção.

### 3.4) SEQUÊNCIA DE INSTALAÇÃO

Retirar assadeiras e demais acessórios do interior do produto e remover as embalagens  
Conferir o posicionamento dos suportes das assadeiras (devem estar encaixados nos pinos superiores e inferiores da câmara de cocção)

Conectar o plugue do equipamento a rede elétrica certificando-se que a tensão do estabelecimento seja a mesma do aparelho, que a tomada esteja conectada ao um disjuntor de proteção e que exista aterramento elétrico eficiente.

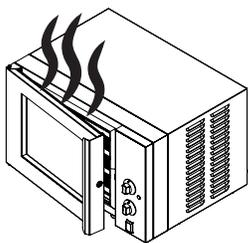
Ligar o produto e começar a preparar os alimentos desejados

## 4. OPERAÇÃO

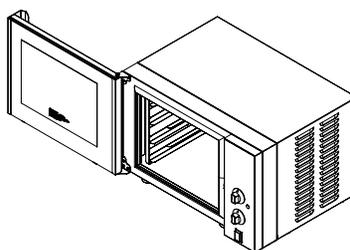
Para colocação e retirada dos alimentos a serem preparados no interior do equipamento, utilize luvas de proteção resistentes à alta temperatura, evitando queimaduras. Tenha cuidado neste procedimento para evitar derramamento de alimentos ou queimaduras.

Não utilize utensílios plásticos para movimentar alimentos no interior da câmara de cocção, para isso, retire a assadeira contendo o alimento e faça o manuseio fora da câmara de cocção utilizando objetos metálicos.

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno pois pode ocorrer escape de vapores quentes. Portanto, abra a porta parcialmente deixando sair o vapor do interior da câmara de cocção, e posteriormente faça a abertura total da porta.



Porta parcialmente aberta

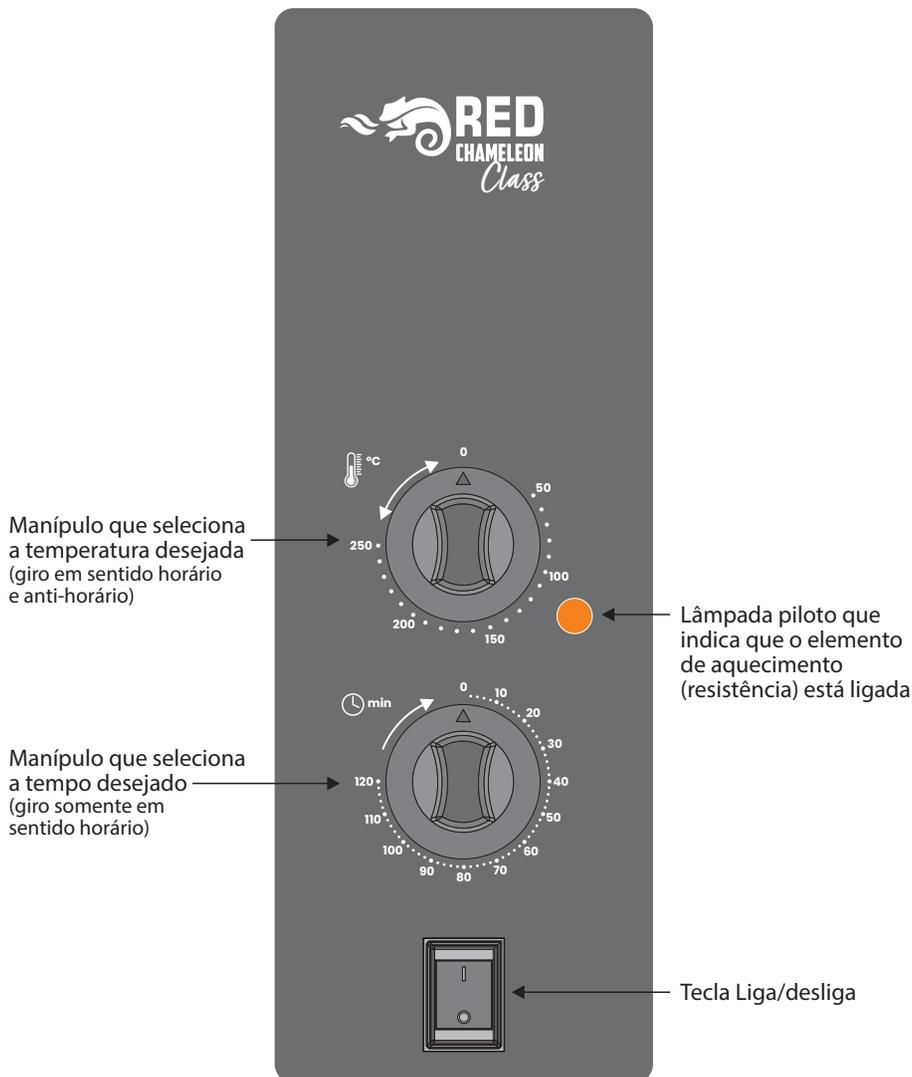


Porta totalmente aberta

Não utilize objetos pontiagudos ou qualquer outro tipo de objeto para acionar os controles do painel, para isso, utilize apenas os membros superiores, mais especificamente os dedos, pressionando a tecla e girando os botões. Danos ao painel por uso inadequado não serão cobertos pela garantia do produto.

**Pré-aquecimento:** Sempre que o forno estiver frio e o mesmo for acionado, deve-se aguardar até que a lâmpada piloto se apague indicando que o forno está na temperatura de preparo. É comum pré-aquecer o forno a temperaturas superiores a do preparo para compensar a perda térmica devida a abertura da porta e carga do forno. Não coloque alimentos no interior da câmara de cocção e aguarde que seja alcançada a temperatura ajustada para inserção dos alimentos e início da cocção.

#### 4.1) PAINEL DE COMANDOS



## 4.2) AJUSTE DE TEMPERATURA

Girar o botão indicado pelo símbolo  até a temperatura desejada.

## 4.3) AJUSTE DE TEMPO

Girar o botão indicado pelo símbolo  no sentido horário até o tempo desejado.

OBS.: Jamais girar este botão em sentido anti-horário, pois causará danos ao temporizador.

## 4.4) TECLA LIGA/DESLIGA

Serve para ligar e desligar o equipamento. Para ligar ou desligar o equipamento, pressione a tecla correspondente no painel. O símbolo  corresponde a ligado e o símbolo  corresponde a desligado.

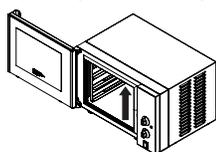
## 5. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

A limpeza deve ser realizada antes do primeiro uso, ao final de cada turno de trabalho, caso verifique-se acúmulo de resíduos ou sujidades e caso o produto esteja inativo por tempo prolongado. A limpeza constante prolonga a vida útil do produto.

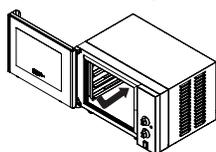
Para realizar a limpeza externa, interna ou de componentes, utilize equipamentos de proteção Individual (EPI's) do tipo luva impermeável e resistente a abrasivos, avental, máscara e protetor facial.

OBS.: Quanto mais frequentemente o produto for limpo, menores serão as quantidades de resíduos acumulados no interior da câmara e maior será a facilidade de remoção.

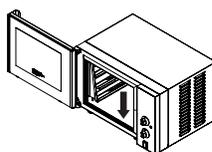
Os suportes das assadeiras são removíveis e laváveis. Para proceder com a limpeza das mesmas, basta desencaixar as mesmas dos suportes (conforme sequencia abaixo) e executar a limpeza com detergente neutro ou produto similar para higienização de fornos. Após a limpeza, tenha cuidado para encaixar bem os suportes das esteiras nos seus respectivos suportes fazendo o processo inverso a retirada.



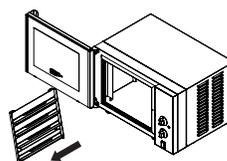
1) Empurre para cima o suporte das assadeiras



2) Gire o suporte para livrar a o mesmo dos pinos inferiores



3) Puxe para baixo desencaixando dos pinos superiores



4) Puxe para fora do forno

Internamente, o equipamento deve ser limpo utilizando detergente neutro e esponja não abrasiva. Poder ser utilizados produtos específico para limpeza de fornos. Após passar pano úmido em água e secar.

Externamente o equipamento deve ser limpo com pano umedecido em água. Não utilize objetos pontiagudos ou abrasivos (palha de aço ou esponja fibrosa) para remover sujeiras incrustadas. Para realização da limpeza externa, primeiramente desconecte o equipamento da rede elétrica.

O vidro é removível e deve ser limpo periodicamente. Para isso, basta puxá-lo para cima e fazer a limpeza utilizando pano umedecido em água, detergente neutro ou produto similar para limpeza de fornos. Não utilize álcool, solvente ou qualquer outro material inflamável. Não utilize objetos pontiagudos ou abrasivos (palha de aço ou esponja fibrosa) para remover sujeiras incrustadas.

A vedação de silicone da porta também deve ser limpa. Para isso, utilize um pano umedecido em vinagre para remover os resíduos e aumentar a vida útil da mesma.

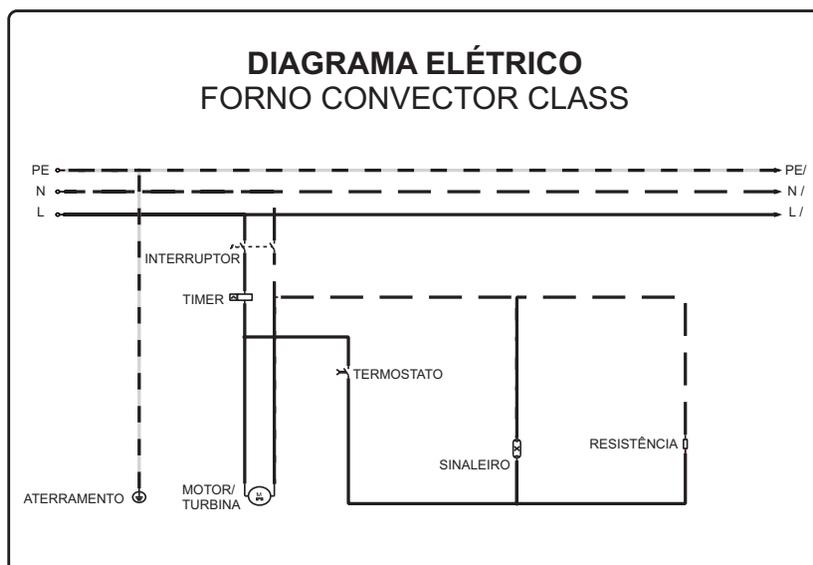
Não utilize jatos de água para limpar o equipamento.

## 6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visam manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e segurança.

A cada 6 meses de uso, deve ser lubrificado o eixo do motor da turbina com graxa alta temperatura (mínimo 300°C) e alimentícia (atóxica e utilizada em equipamentos para uso em cozinhas), garantindo que o eixo gire livre e que vapores e umidade não saiam do interior da câmara de cocção. Para este procedimento, procure um Assistente Técnico Autorizado. As posições e sequência de montagem de todas as peças devem ser mantidas para garantir o correto funcionamento do equipamento.

### 6.1) DIAGRAMA ELÉTRICO



## 6.2) TABELA DE POSSÍVEIS DEFEITOS

<b>Problema</b>	<b>Possíveis Causas</b>	<b>Procedimento</b>
Produto não liga	Produto desconectado da tomada	Conectar o plugue em uma tomada verificando a tensão
	Ausência de energia elétrica na tomada	Ligar o disjuntor de proteção. Certificar-se que existe energia elétrica na tomada
	Terminais elétricos internos ao produto desconectados	Chamar profissional habilitado para verificação elétrica
	Termostato de segurança desarmado devido a superaquecimento	Chamar profissional habilitado para verificação elétrica
Turbina não liga	Turbina travada em algum componente interno da câmara	Chamar profissional habilitado para verificação elétrica
	Terminais elétricos internos ao produto desconectados	Chamar profissional habilitado para verificação elétrica
Produto com choque elétrico	Ausência de aterramento elétrico	Chamar profissional habilitado e instalar aterramento elétrico conforme legislação vigente
Disjuntor de proteção desarmando	Sub dimensionamento do disjuntor ou cabos elétricos da rede elétrica	Chamar profissional habilitado e instalar disjuntor conforme especificação. Conferir rede elétrica
Produto aquecendo excessivamente	Ventilação inadequada	Verificar sistema de ventilação do ambiente
	Componente de aquecimento defeituoso	Chamar profissional habilitado para verificação elétrica
Alimentos demorando a serem preparados	Temperatura baixa	Ajustar a temperatura do preparo
	Câmara de cocção suja	Executar limpeza
	Carregamento excessivo	Verificar capacidade do produto e diminuir o carregamento
Assamento não uniforme	Tempo e temperatura não condizentes com o preparo	Ajustar tempo e temperatura
	Produto desnivelado	Nivelar o produto
	Câmara de cocção suja	Executar limpeza
	Carregamento excessivo	Verificar capacidade do produto e diminuir o carregamento
Alimentos com odores	Câmara de cocção suja	Executar limpeza



[WWW.CHEFRED.COM.BR](http://WWW.CHEFRED.COM.BR)

**GRUPO REFRIMATE**

ACESSO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA, 4950  
VENÂNCIO AIRES - RS  
CEP: 95800-000  
+55 (51) 3738-1818