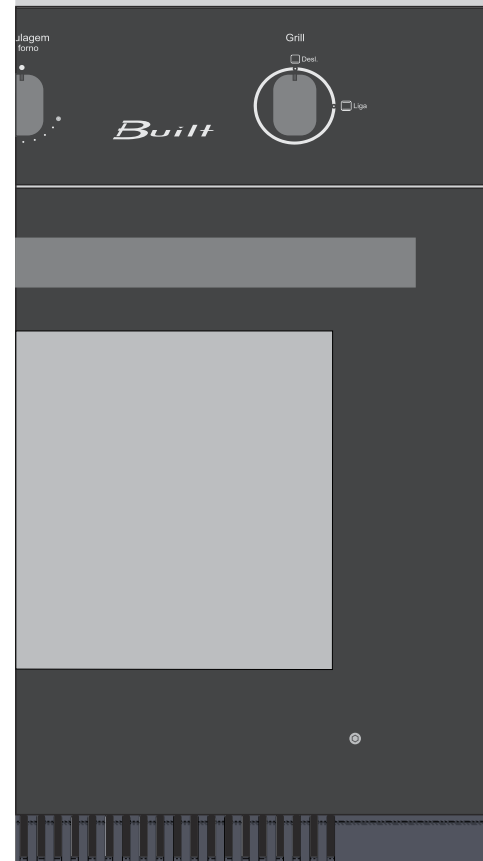


# Built

*Eletrodomésticos*

## Manual de Instruções do forno de Embutir a Gás Termo de Garantia



### Forno a Gás de Embutir

**BLT FG ADV 127 V  
BLT FG ADV 220 V  
BLT FG GLASS 127  
BLT FG GLASS 220**

## PARABÉNS

Ao escolher a linha Built de produtos, você optou por um produto de qualidade. O Forno a Gás de Embutir 50 Litros Advance da Built agrega beleza, praticidade e economia.

É prático e fácil de limpar. A Built se especializou em eletrodomésticos de embutir, estando, portanto apta a lhe satisfazer em suas necessidades do dia a dia, tornando sua casa mais elegante e sua vida mais confortável.

## ÍNDICE

1   Avisos Gerais	02
2   Alertas de Segurança	03
3   Tabela com Dados Técnicos do Produto	04
4   Instruções para Instalação do botijão	05
5   Instruções para Embutir o Forno	06
6   Instalação Elétrica	06
7   Orientações Práticas para Utilizar Seu Forno	07
8   Tabela de Temperaturas do Forno a Gás	07
9   Conheça seu Forno	07
10   Tabela Orientativa para Tempos e Temperaturas	09
11   Dúvidas e ocorrências mais frequentes com seu forno	09
12   Instruções de Limpeza	10
13   Instruções para Manutenção	10
14   Termo de Garantia	11

## 1 | AVISOS GERAIS

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto Built.

Este produto é para uso doméstico: a utilização para fins comerciais ou industriais não estará coberta por garantia por parte do fabricante.

Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado.

A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação a um posto autorizado Built, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.

A Built se reserva o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.

## 13 | TERMO DE GARANTIA

### GARANTIA

O Forno Built é garantido por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos Autorizados são aqueles credenciados pela Built e indicados no item 12 | Postos Autorizados, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Built.

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Built;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou de plaqueta de identificação do aparelho;

Ônus eventuais por conta do consumidor:

- A garantia regulamentar oferecida pela Built, pressupõe produtos atendidos pelos Postos de Serviços Credenciados Built;
- A instalação do produto é por contado consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo consumidor;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra, deslocamento e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

#### Observações

A Built não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidades relativas a garantia de seus produtos além dos aqui explicados.

A Built reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

**PARA SOLICITAR SERVIÇOS DOS POSTOS AUTORIZADOS BUILT,  
LIGUE PARA OS TELEFONES CONSTANTES NA LISTA DE "POSTOS AUTORIZADOS",  
ACESSE O SITE [www.built.com.br](http://www.built.com.br)  
OU ATRAVÉS DE E-MAIL [assistencia@built.com.br](mailto:assistencia@built.com.br)**

## ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

PROBLEMA	FORNO NÃO ACENDE	CHAMA AMARELADA OU SE APAGANDO	CHEIRO DE GÁS (VAZAMENTO)	PARTE ELÉTRICA NÃO FUNCIONA (IGNIÇÃO)
VERIFIQUE				
Botijão está vazio	X			
O regulador de pressão de gás está aberto	X			
A mangueira do gás está dobrada	X	X		
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X		
Os queimadores estão bem instalados	X	X		
O gás está no fim		X		
Todos os botões estão fechados			X	
A mangueira está furada ou mal encaixada			X	
As abraçadeiras estão soltas			X	
O regulador está com vazamento			X	
O plug está conectado corretamente à tomada	X			X
A tomada está com corrente elétrica	X			X
Os queimadores estão posicionados corretamente	X			X

## 12 | INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

- Antes de qualquer manutenção, desligar o produto da tomada, quando possível ou desligar o disjuntor;
- Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;
- Limpe as partes de inox e vidro use somente esponja ou pano macio com água e sabão neutro ou detergente, enxaguar com um pano seco e macio. Nunca com produtos abrasivos, ácidos, produtos tóxicos ou palha de aço;
- Limpar a parte de inox com esponja macia com água e detergente secando com pano macio. O uso de produtos específicos (ex. BRILHAINOX 3M) é recomendado.

## 13 | INSTRUÇÕES PARA MANUTENÇÃO

- Antes de realizar qualquer intervenção em seu produto, desligue-o da rede elétrica.
- A substituição do cabo de alimentação poderá ser feito somente por pessoal autorizado.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Recomendamos que a manutenção ou conserto de seu produto seja feito pela rede autorizada Built.

## 2 | ALERTAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes de operar o seu Forno de Embutir Built;
- Certifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão que será ligado o produto está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a ação elétrica deverão suportar a corrente, tensão e potência informadas para o produto na tabela de Dados Técnicos;
- A tomada ou conector a ser ligado o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão a efeito de manutenção, conserto ou instalação;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do produto;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação;
- **Caso o cabo de alimentação presente ou venha apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo;**
- Não deixe que o cabo de alimentação toque superfícies quentes;
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas e cuidados devem ser tomados para evitar contatos com as superfícies quentes e conseqüentes riscos de queimaduras;
- Não toque nos elementos de aquecimento;
- **ATENÇÃO: Durante a utilização do aparelho, este se torna quente. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com os elementos de aquecimento no interior do forno;**
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;**
- Crianças, não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto mantenha-as longe do aparelho em funcionamento;
- **Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro;**
- Não deixe o aparelho desassistido quando em funcionamento;
- A Built, não assume nenhuma responsabilidade por ações que venham a resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;
- Ao transportar o forno, cuide para que ele esteja na sua posição de instalação e nunca o segure pelo puxador da porta do forno, evitando danos ao produto;
- **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. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;**
- **Produtos de limpeza a vapor não devem ser utilizados nos fornos;**
- Seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre seu produto a queda dos mesmos sobre o produto poderá danificá-lo;

- Evite a utilização de extensões ou emendas.
- Vigie atentamente os cozimentos com óleos e gorduras, pois são inflamáveis. Em caso de pegar fogo na gordura quente, desligue os botões e ou registro de gás e abafe o fogo com uma tampa de panela ou um pano molhado. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente ela se espalha e pode causar graves queimaduras.
- Ao aquecer alimentos, o faça com embalagens abertas, pois recipientes fechados quando levados ao calor, aumentam a pressão interna e podem explodir.
- Nunca coloque a mão no vidro da porta do forno quando este estiver em funcionamento.
- Quando for manusear alimentos que estão no forno, utilize sempre luva térmica para proteção.
- Feche o registro de gás quando não estiver utilizando, ou ao sair de casa.
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos no forno.
- Nunca guarde produtos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, etc., próximo do forno.
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, pois a mesma pode quebrar, causando acidentes.
- Os Fornos a gás Built são fabricados para funcionarem exclusivamente com gás GLP. Para conversão para outros gases sempre procure assistência técnica especializada.

### 3 | TABELA COM DADOS TÉCNICOS DOS PRODUTOS

Modelo	BLT FG ADV 127 V	BLT FG ADV 220 V	BLT FG GLASS 127	BLT FG GLASS 220
Tensão	127V	220V	127V	220V
Frequência	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Potência Elétrica Instalada	40W	40W	40W	40W
Tensão nominal:	Mínima:106 Máxima:132	Mínima:200 Máxima:240	Mínima:106 Máxima:132	Mínima:200 Máxima:240
Comprimento do Cabo:	1 Metro	1 Metro	1 Metro	1 Metro
Tipo de Acionamento:	Botões Rotativos	Botões Rotativos	Botões Rotativos	Botões Rotativos
Gás a ser utilizado	GLP	GLP	GLP	GLP
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13
Cor/ Acabamento:	Preto / Inox	Preto / Inox	Preto / Inox	Preto / Inox
Medida interna do forno (cm)	39cm(L)x29cm(A)x46cm(P)	39cm(L)x29cm(A)x46cm(P)	39cm(L)x29cm(A)x46cm(P)	39cm(L)x29cm(A)x46cm(P)
Volume do forno (litros)	50 L	50 L	50 L	50 L
Peso do produto:	18kg	18kg	18kg	18kg
Peso do Produto com Embalagem:	20kg	20kg	20kg	20kg
Acessórios na Caixa de Embalagem:	Manual	Manual	Manual	Manual
Dimensão Externa da Embalagem	57cm(L)x67cm(A)x67cm(P)	57cm(L)x67cm(A)x67cm(P)	61cm(L)x60cm(A)x65cm(P)	61cm(L)x60cm(A)x65cm(P)
Dimensão do Recorte para Embutimento:	50cm(L)x54cm(A)	50cm(L)x54cm(A)	50cm(L)x48cm(A)	50cm(L)x48cm(A)
Dimensão da Moldura Externa do Produto	55cm(L)x55cm(A)x 3cm(P)	55cm(L)x55cm(A)x 3cm(P)	55cm(L)x50cm(A)x 3cm(P)	55cm(L)x50cm(A)x 3cm(P)

- Use a prateleira e formas próprias, nunca coloque nada diretamente no bandeja do forno;
- Partes removíveis do forno como prateleira e bandeja, devem ser colocadas somente em suas posições específicas para um correto funcionamento do aparelho, sendo que a grade com três níveis de altura.

### 10 | TABELA ORIENTATIVA PARA TEMPOS E TEMPERATURAS

TIPO DE ALIMENTO	PRÉ AQUECIMENTO	TEMPERATURA (THERMOSTATO)	TEMPO (TIMER)	GRILL SUPERIOR
COSTELA BOVINA (1,5KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
PÃO CASEIRO	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 °C	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
BOLOS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	180 °C	30 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PEIXES (2KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
FRANGO EM PEDAÇOS (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	60 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
LAZANHA (1KG)	12 MINUTOS, 320 GRAUS	200 °C	45 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
PIZZAS	12 MINUTOS, 320 GRAUS	220 °C	40 MINUTOS	LIGAR SOMENTE NOS ÚLTIMOS 10 MINUTOS
DESCONGELAR (1KG)	-----	60 °C	90 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO
AQUECER ALIMENTOS (1KG)	12 MINUTOS, 22 GRAUS	80 °C	30 MINUTOS	LIGADO O TEMPO TODO

### 11 | DÚVIDAS E OCORRÊNCIAS MAIS FREQUENTES COM SEU FORNO

**A. As paredes do móvel ou o tampo ficam excessivamente quentes quando o forno é ligado?**

**R:** não está havendo saída do ar quente. Verifique se há duto para saída do ar.

**B. A resistência superior não fica “vermelha” (como ocorre com a inferior)?**

**R:** a resistência superior, por ser de apenas 750 watts, não se torna rubra como a inferior.

**F. A parte superior da moldura e da porta estão amareladas?**

**R:** está havendo perda de calor pela gaxeta de borracha de vedação.

Verifique se não há algum resíduo que esteja impedindo a porta de fechar completamente.

**G. Os pães e bolos ficam bons externamente, mas crus por dentro?**

**R:** a temperatura de cocção está muito alta e/ ou o grill superior está sendo ligado antes do tempo.

**H. Está tendo umidade nos móveis e/ ou está saindo água do forno?**

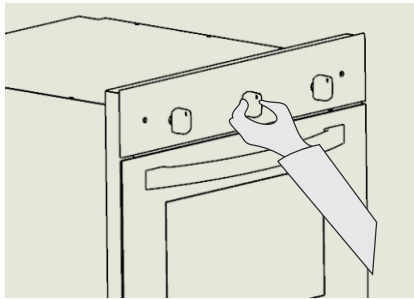
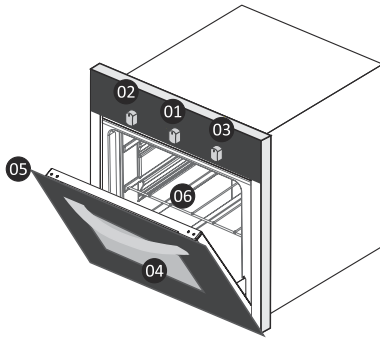
**R:** não está havendo suficiente saída externa para o ar quente da cocção.

Verifique se há duto de saída.



## 9 | CONHEÇA SEU FORNO

- 01 - Acendimento automático;
- 02 - Timer do Grill Elétrico;
- 03 - Interruptor do Grill (Liga/Desliga);
- 04 - Vidro Porta do forno
- 05 - Parada intermediária da porta do forno
- 06 - Prateleira



### Forno com acendimento automático:

Gire e mantenha o botão de acendimento do forno pressionado. Certifique-se de que o queimador do forno aceso e segure o botão por aproximadamente 10 segundos. Após remova a pressão e ajuste a temperatura do forno conforme desejada.

Assar, dourar, descongelar, aquecer e outras atividades culinárias são muito fáceis de serem executadas em seu forno Built.

Para facilitar ainda mais, damos a seguir algumas informações para o uso eficiente de seu forno:

**Abrir o gás para o forno, sem o acender provoca acúmulo de gás em seu interior e risco de explosão, caso não acenda, feche o botão, deixe o forno aberto e aguarde alguns minutos antes de tentar novamente.**

**Não feche a porta do forno bruscamente, pois o deslocamento de ar pode apagar a chama.**

A | É importante na primeira utilização de seu forno, antes de colocar qualquer alimento dentro do mesmo, deixá-lo em aquecimento por 20 minutos, á temperatura de aproximadamente 200 graus. Isto serve para remover quaisquer resíduos de oleosidades que eventualmente surgiram no processo de fabricação e também para ativar o interior auto limpante do forno.

B | Quando da utilização normal, faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos antes de colocar o alimento

C | Após o pré aquecimento, aí sim coloque o alimento dentro do forno, ajustando a temperatura até a temperatura recomendada para cada tipo de prato e também ajustando o tempo a ser empregado para a preparação do alimento.

D | Nunca coloque pratos, pesos, panos, etc, sobre a porta do forno. A mesma não está dimensionada para nenhum peso além da sua própria massa.

- Evite abrir constantemente a porta do forno, acompanhe o assado através do visor de vidro;
- Ajuste a forma na parte central do forno, não a encoste nas paredes, garantindo um assado uniforme.

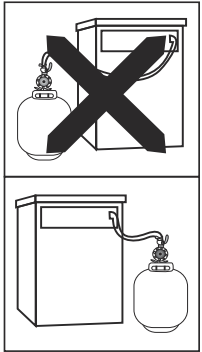
## 4 | INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO DE GÁS

Sempre utilize o regulador de pressão de gás adequado ao tipo de botijão. A ausência do regulador pode causar excesso de pressão com vazamento e possível incêndio. Verifique o prazo de validade (5 anos) e observe se tem gravado as letras NBR 8473;

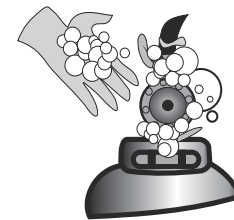
Recomenda-se o uso da mangueira de PVC transparente com faixa amarela com a gravação NBR 8613, para válvulas de pressão 2,75 Kpa, dentro do prazo de validade (5 anos);

A mangueira de gás não deve ter dobras, pois isto causa a interrupção do fluxo de gás. O comprimento mínimo permitido é de 40 cm e o máximo de 80 cm. Nunca emende a mangueira de gás;

O botijão deve ficar do mesmo lado da entrada de gás. Nunca passe a mangueira próximo a saída de ar quente do forno, seu aquecimento pode provocar vazamentos de gás. Se necessário use a mangueira metálica flexível para evitar acidentes.

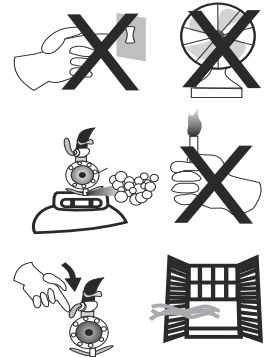


- Antes de trocar o botijão, certifique-se que o forno está desligado, o local está bem ventilado e livre de qualquer tipo de fogo (vela, fósforo, isqueiros ou cigarros acesos). Em seguida faça a troca;
- Nunca instale o botijão próximo a ralos ou grelhas de escoamento de água. Por ser mais pesado que o ar, o gás pode se infiltrar em seu interior e explodir;
- Todo botijão de gás em uso deve, preferencialmente, ficar do lado de fora da casa. Caso não seja possível, deverá ficar em local aberto e ventilado;
- Para maior segurança, prenda a mangueira com abraçadeiras na válvula reguladora de gás e na entrada do forno;



- Feche o registro de gás, retire o regulador do botijão vazio, retire o lacre do botijão cheio, segure o bico do regulador na posição vertical e encaixe-a na válvula do botijão cheio, gire a borboleta do regulador para a direita até ficar firme. Use apenas as mãos para rosquear a borboleta do regulador, nunca utilize ferramentas. Ao rosquear a borboleta do regulador, evite incliná-la, mantendo sempre a posição vertical. Se houver vazamento, começarão a se formar bolhas na espuma neste caso, feche imediatamente o registro de gás. Nunca use fósforo ou qualquer tipo de chama para verificar se há vazamento;

- O gás é odorizado intencionalmente para que seja acusada a ocorrência de vazamentos. Em caso de vazamento de gás: Feche o registro de gás do botijão; Abra todas as portas e janelas, se possível coloque o botijão ao ar livre; Não mexa em interruptores e em nada que provoque fogo (centelhas); Chame a assistência técnica do distribuidor de gás
- Abasteça-se somente com empresas credenciadas. Evite as clandestinas. Verifique o estado do botijão ao recebê-lo. Se houver dúvidas quanto ao seu peso ou qualidade, troque-o. O botijão não pode estar amassado, enferrujado ou apresentar qualquer outro tipo de danificação
- Não tente eliminar vazamentos de maneira improvisadas.



## 5 | INSTRUÇÕES PARA EMBUTIR O FORNO

Retire cuidadosamente os filmes plásticos de proteção das peças de seu produto. A utilização do produto sem retirar o filme plástico fará que este se derreta, dificultando a remoção e limpeza posterior.

O seu Forno Built está projetado para ser embutido em nichos de madeira ou alvenaria, desde que respeitadas as dimensões do nicho ilustrado abaixo.

**É de vital importância deixar saídas para o ar aquecido proveniente do forno. Para tal o nicho deverá ter aberturas como mostrado nos desenhos abaixo ou saídas com divisões equivalentes.**

Para sua segurança é recomendável que a instalação seja feita por um técnico do serviço autorizado

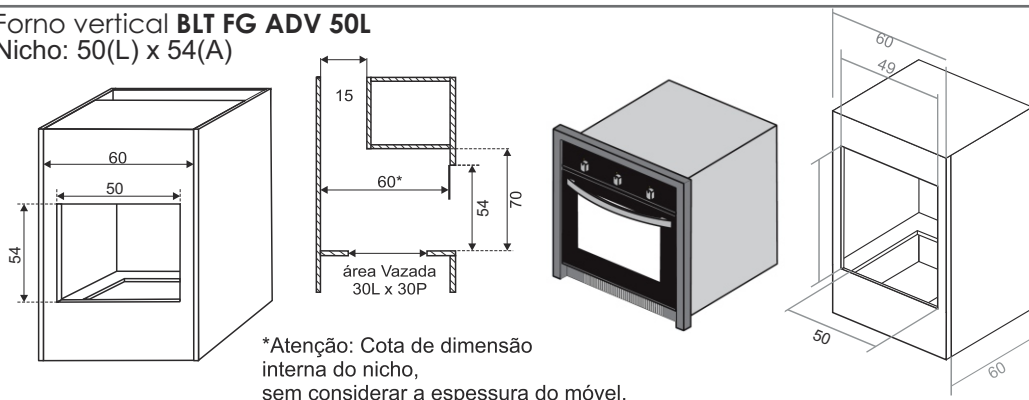
Observe se o local possui as condições adequadas ao bom funcionamento do produto: piso nivelado, livre circulação de ar e espaço suficiente para abertura da tampa.

Evite lugares úmidos ou sujeitos a corrente de ar, que possam vir a apagar a chama.

### NICHOS | Posição de instalação - dimensões do nicho em centímetros (Cm).

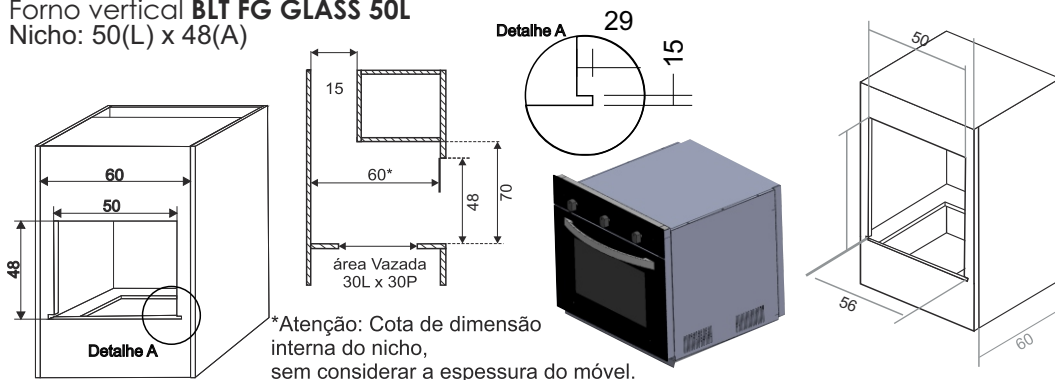
#### Forno vertical **BLT FG ADV 50L**

Nicho: 50(L) x 54(A)



#### Forno vertical **BLT FG GLASS 50L**

Nicho: 50(L) x 48(A)



## 6 | INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- A. Certifique-se que a tensão da rede é compatível com a do produto;
- B. Ligue seu Forno a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

E. Mantenha o cabo de alimentação distante do fundo inferior e fundo superior do produto;

- **Desligue o Forno da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção, para evitar choques elétricos.**
- **Desligue-o puxando pelo plugue. Nunca desligue o Forno da tomada puxando pelo cabo elétrico.**
- **Não altere o plugue do seu Forno. Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico. Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado da Built, a fim de evitar riscos.**
- **Tenha cuidado para que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico.**
- **Antes de instalar, ou substituir a lâmpada, o cabo elétrico deve ser desligado da tomada. Assim você evitará acidentes.**

## 7 | ORIENTAÇÕES PRÁTICAS PARA UTILIZAR SEU FORNO BUILT

- As paredes internas do forno auto-limpante são revestidas com uma película de esmalte micro poroso, que sob altas temperaturas reage com a gordura, eliminando as manchas de gordura normais após o seu uso
- É recomendável intercalar alimentos gordurosos com outros sem gordura, para não saturar o auto-limpante
- A reação do auto-limpante com a gordura pode deixar resíduos de pó. Se necessário, limpe as paredes com um pano úmido
- Evite riscos nas paredes do forno para não danificar as propriedades do auto-limpante
- Com o forno ainda morno, remova o excesso de gordura, usando um pano úmido ou uma esponja macia sem esfregar
- Após esfriar passar um pano úmido no teto do forno, sem esfregar
- Nunca utilize materiais como produtos de limpeza a base de silicone, saponáceos, facas ou esponja de aço nas paredes do forno
- Nunca limpe o vidro do forno enquanto este ainda estiver quente ou em uso, pois o choque térmico pode estourar o vidro
- Em caso de acidentes, como derramar óleo, massa ou qualquer alimento recomenda-se a imediata limpeza.

## 8 | TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO A GÁS

	Alta..... de 230°C a 250°C	Variação de até 30°C. Dependendo das condições de instalação do Forno e da temperatura ambiente.
	Média Alta..... de 210°C a 230°C	
	Média..... de 190°C a 210°C	
	Média Baixa..... de 170°C a 190°C	
	Baixa..... de 150°C a 170°C	