



Compact Indústria de Produtos Termodinâmicos Ltda.

Fabrica: Rua Hermes Fontes, 577 A
Caxias do Sul – RS – CEP 95045-180

Fone 54 2108 3838

Site: www.compact.com.br

E-mail: contato@compact.com.br

Leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.

Este produto deve ser utilizado somente em área bem ventilada.

Revisão 04 / Setembro 2017
9205.00262.003

Manual de Instruções



Forno de Lastro
Modelos: Gás



Parabéns pela sua escolha!

Os produtos Compact são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e segurança. Nossos esforços são focados em oferecer soluções inteligentes ao consumidor, aliando praticidade, tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Recomendamos a leitura completa e atenciosa deste manual de instruções para que o uso dos nossos produtos tenha uma ótima eficiência e segurança, evitando assim, problemas de uso incorreto.

Sumário

1 Introdução.....	1
2 Precauções de Segurança.....	1
3 Recomendações Primeiro Uso.....	1
4 Instalação do Equipamento.....	2
4.1 Montando seu Forno.....	3
4.2 Cuidados na Instalação do Botijão GLP.....	10
5 Características Gerais.....	11
6 Instruções de Uso.....	12
6.1 Limpeza e Conservação.....	12
7 Termos de Garantia.....	13

7 Termos de Garantia

Este produto é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 06 meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal ao consumidor ou da data ao primeiro adquirente, sendo:

-3 primeiros meses – garantia legal.

-3 meses restantes – garantia especial, concedida por Compact Indústria de Termodinâmicos Ltda

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data da compra para defeitos de fabricação.

Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente;

TERMOS DE GARANTIA ESPECIAL

Para que o cliente possa usufruir a garantia de 06 meses que a Compact oferece, todos os itens abaixo deverão ser obrigatoriamente cumpridos:

1. Apresentação da nota fiscal de compra, válido somente no território brasileiro.
2. Bom estado de conservação.
3. Cumprimento das instruções de segurança e de instalação do equipamento.
4. Cumprimento das normas de instrução do manual.

PERDA DE GARANTIA

A Compact não concederá a garantia adicional de 03 meses da data de compra do equipamento, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

1. Ausência da etiqueta de identificação (nº de série)
2. Ausência da NOTA FISCAL
3. Utilização em desacordo com o MANUAL DE INSTRUÇÕES
4. Produto recebido sem a embalagem original de fábrica
5. Utilização de assistência técnica não autorizada
6. Substituição/alteração de peças e condições não originais de fábrica
7. Local e procedimento de instalação incorreta
8. Danos causados por acidentes de transporte ou manuseio.
9. Danos provocado por acidente, agente da natureza, negligência, uso indevido ou maus-tratos;
10. Caso seja necessária a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a instalação e a mão de obra específica para a preparação do local de instalação, as despesas correntes serão de inteira responsabilidade do Consumidor.
11. Caso ocorra problemas técnicos dentro do prazo de garantia deverá o proprietário entrar em contato com a Compact.

6 Instruções de Uso

- ✓ Abra ligeiramente a gaveta para ter acesso aos queimadores;
- ✓ Abra o registro do regulador de pressão no botijão e em seguida o manípulo do regulador da chama girando para a direita, colocando na posição de chama máxima (1/4 volta);
- ✓ Aproxime o fósforo de um dos queimadores e acenda o equipamento repetindo em todos os seguintes; retorne a gaveta na posição fechada; - para apagar o queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a esquerda e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.
- ✓ Pré aquecer o forno antes de utilizá-lo.
- ✓ Evite encostar as formas para obter uma melhor uniformidade no cozimento.
- ✓ Não utilize a área sobre os refratários.
- ✓ Não deixe o forno ultrapassar a temperatura máxima do termômetro.

6.1 Limpeza e Conservação

- ✓ Após o uso sempre limpe e retire restos de alimentos que fiquem dentro do equipamento;
- ✓ Limpe a grade com uma esponja macia e com um pano e deixe secar. Nunca use esponja de aço para não riscar ou danificar a aparência.
- ✓ A limpeza do corpo externo só pode ser feita com um pano umedecido em água e sabão neutro. Qualquer outro produto de limpeza pode causar danos ao produto.
- ✓ Não limpar o vidro com este aquecido, pois com o choque térmico o mesmo pode estilhaçar;

2 Introdução

O Forno de Lastro é de uso exclusivo para fins domésticos, sendo proibido para qualquer outro meio de utilização.

Recomendamos a leitura deste manual e seguir as instruções do mesmo. Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso.

A Compact não poderá ser responsabilizada por qualquer dano material ou pessoal decorrente da inobservância de qualquer instrução apresentada neste manual.

3 Precauções de Segurança

Leia atentamente as dicas de segurança, isso garantirá o uso correto do equipamento.



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.

4 Recomendações Primeiro Uso

- ✓ Antes de utilizar o produto retire a proteção de PVC que reveste o aço inox;
- ✓ Monte-o conforme instruções que seguem neste manual no capítulo "4.1 Montando seu Forno";
- ✓ Lavar com água, sabão neutro e esponja macia; Não utilizar produtos abrasivos;
- ✓ Aquecê-lo durante 30 minutos sem carga e deixar esfriar naturalmente com a porta aberta para que o odor da camada térmica se dissipe;
- ✓ Após estes procedimentos seu forno estará pronto para ser utilizado.

5 Instalação do Equipamento

- ✓ Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- ✓ Deixar um espaço de pelo menos 20 cm em torno do equipamento;
- ✓ Não faça instalação próxima a materiais combustíveis, não utilize e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.
- ✓ Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.

ATENÇÃO



O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13Kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8KPa e 2 Kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se 85 % líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).



Lembre-se, o gás GLP é uma substância perigosa, inflamável, asfixiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado em seu manuseio;

1 Características Gerais

Fornos de Lastro COMPACT possuem queimadores em modelo gaveta para facilitar o acendimento da chama;

Queimadores tubulares em dupla chama;

Fabricados com interior em aço carbono galvanizado, exterior em aço inoxidável polido e cavalete em aço carbono com pintura epóxi preto;

Possui lastro inferior em material refratário, grade removível com possibilidade de duas alturas ou o acréscimo de mais uma grade;

Porta em abertura tipo guilhotina com vidro temperado;

Possibilidade de ser vendido com queimador superior infravermelho para dourar o alimento;

TABELA DE INFORMAÇÕES TÉCNICAS

	Modelo	Dimensões Internas LxPxA (mm)	Consumo Gás GLP (kg/h)	Nº de Queimad	Peso (kg)	Dimensões Externas LxPxA (mm)
FORNOS DE LASTRO (GÁS)	FL-450x600	460x610x300	0,5	3	41	600x780x1320
	FL-450x800	460x810x300	0,5	3	48	625x980x1320
	FL-800x800	810x610x300	0,8	6	60	950x780x1320
	FL-900x900	910x910x300	0,9	6	85	1050x1080x1320
	FL-450x600 INFRA	460x610x300	0,7	4	45	600x780x1320
	FL-450x800 INFRA	460x810x300	0,7	4	52	625x980x1320
	FL-800x800 INFRA	810x610x300	1,2	8	64	975x780x1320
	FL-900x900 INFRA	910x910x300	1,3	8	89	1075x1080x1320
	FL-450x600D	460x610x300 (CADA)	0,5 (CADA)	3 (CADA)	80	600x780x1655
	FL-450F800D	460x810x300 (CADA)	0,5 (CADA)	3 (CADA)	94	600x980x1655
	FL-800x800D	810x610x300 (CADA)	0,8 (CADA)	6 (CADA)	115	950x780x1655
	FL-900x900D	910x910x300 (CADA)	0,9 (CADA)	6 (CADA)	165	1050x1080x1655

4.2 Cuidados na Instalação do Botijão GLP

- ✓ O equipamento a gás opera com GLP, com válvula reguladora de baixa pressão não fornecida com equipamento.
- ✓ O acendimento é manual, para tal basta puxar a gaveta do equipamento, junto a qual estão confinados os queimadores e efetuar o acendimento.
- ✓ O controle de vazão do GLP é realizado através de registro com regulagem de chama.
- ✓ Use sempre o regulador de pressão ou “registro” com a inscrição NBR 8473 em relevo.
- ✓ Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito. Use sempre a mangueira correta, com uma “malha” transparente e c/uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote.
- ✓ Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/ a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas.
- ✓ A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- ✓ Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- ✓ Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- ✓ Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão.

4.1 Montando seu Forno

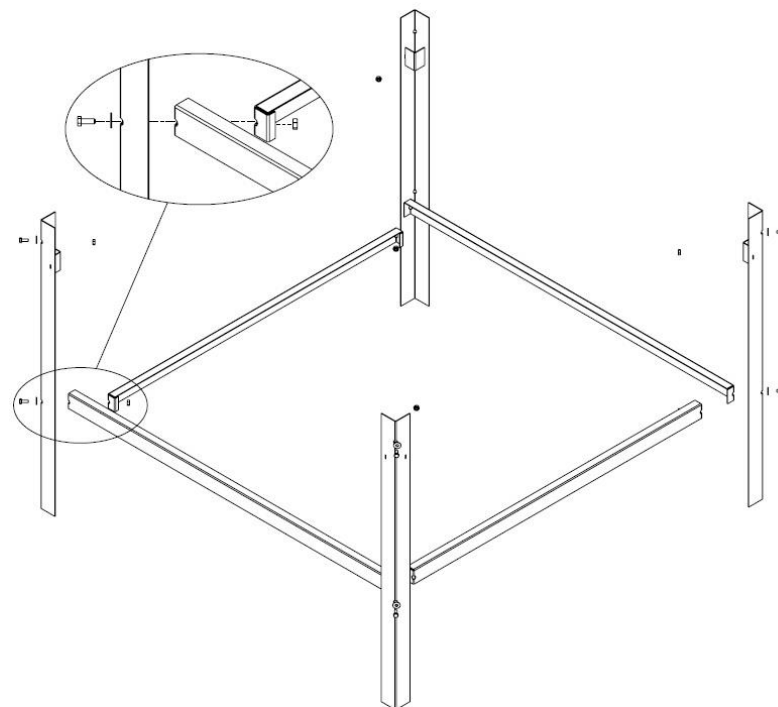
1º - Montando o Cavalete

Monte o cavalete composto de 4 colunas, 2 travessas frontais/traseiras e 2 longarinas laterais conforme figura;

Para evitar uma montagem errônea, a travessa frontal/traseira tem canto reto, e as longarinas laterais possuem uma dobra em formato de “U”;

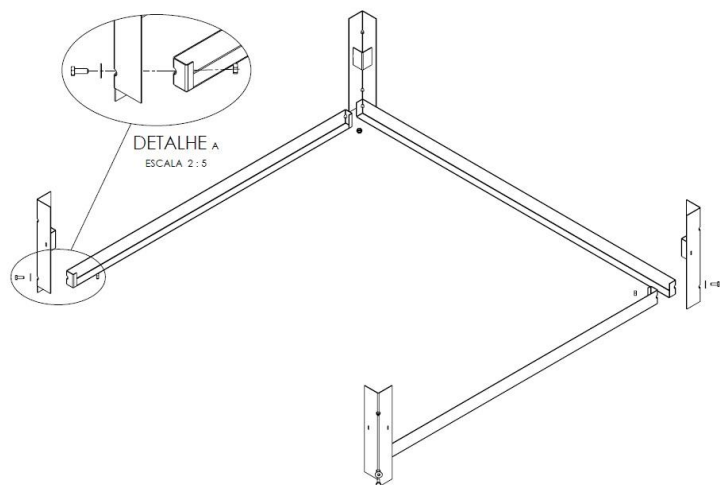
Monte conforme detalhe, utilizando parafuso e arruela na parte de fora e a porca na parte interna;

Observe as abas deixando-as para cima e apertando bem os parafusos para que o forno possa ser acoplado de forma segura;



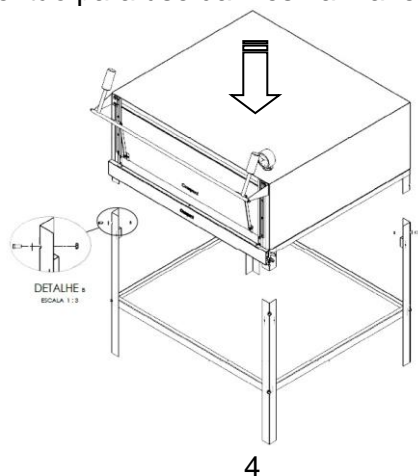
Caso seu forno seja Duplo, pode montar o cavalete superior também da mesma forma; Apenas neste caso as abas das longarinas e travessas devem ficar para baixo, pois serão utilizadas para encaixarem no teto do forno inferior;

Atenção, o cavalete superior do forno duplo, é utilizada apenas uma travessa na parte traseira; Dois pés possuem recortes e estes devem ser montados para frente do cavalete conforme imagem, onde não possui a travessa mencionada.

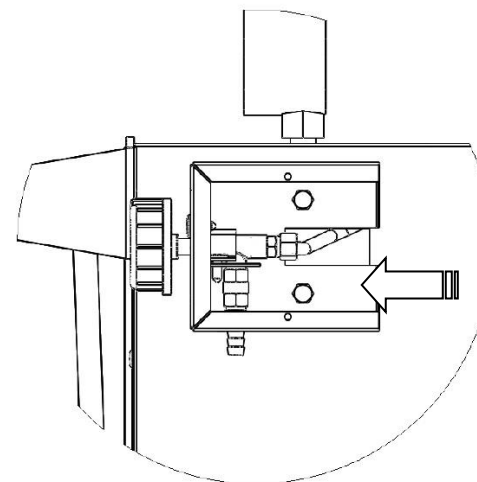


2° - Acoplado o Forno

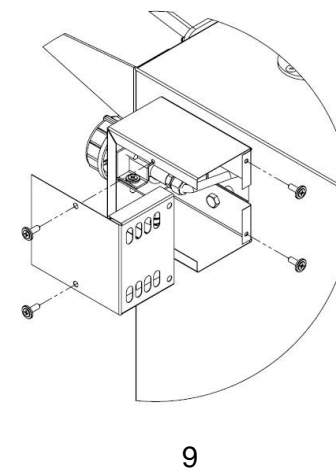
Acople o forno sobre o cavalete de forma que encaixe por dentro das cantoneiras, então parafuse da mesma maneira que as travessas;



Com a ajuda de chaves de boca, e se possível com a utilização de pasta veda rosca, aperte a porca contra o nípel com força até que consiga vedação completa; Esta pode ser testada utilizando uma esponja com detergente, testando a passagem com gás, enquanto existir algum tipo de borbulha deve-se tentar apertar com mais força ou utilizar mais veda rosca;

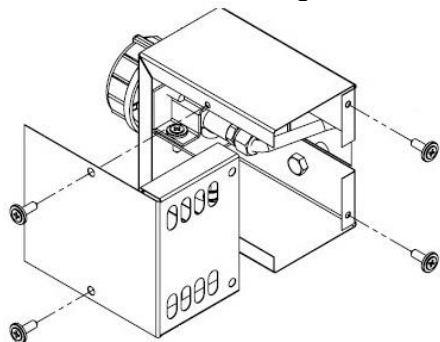


Recoloque a tampa e parafuse conforme o 1° passo desta etapa; Lembre-se que a alimentação de gás do infravermelho é separada da que alimenta o queimador, ela está abaixo da caixa; Lembre-se das dicas do item 4.2;

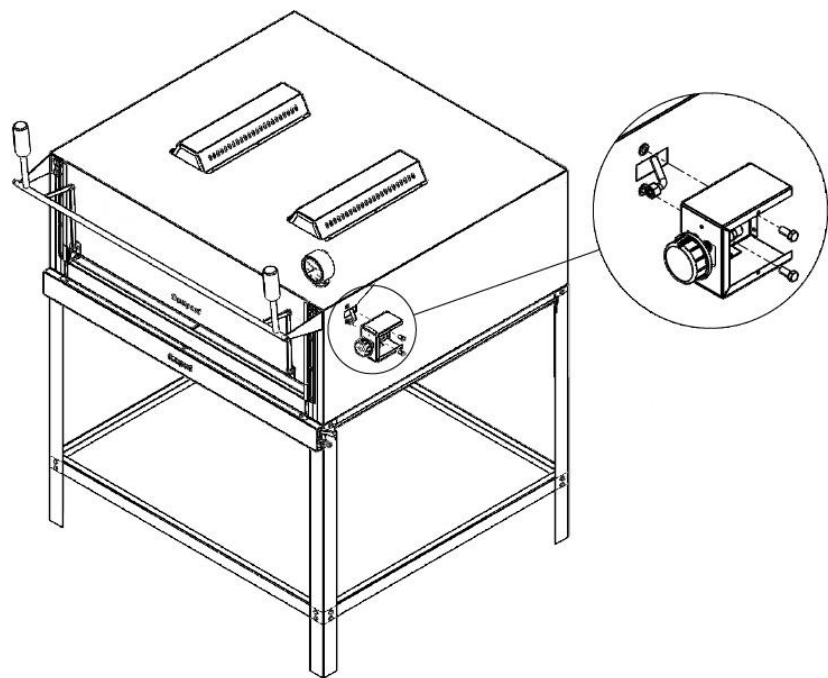


8° - Montando a Caixa de Regulagem do Infravermelho (Apenas modelo que contenham o item)

Retire os parafusos que seguram a tampa da caixa de regulagem do Infravermelho conforme figura abaixo;



Localize a entrada da tubulação de gás que se encontra no lado esquerdo frontal do forno e utilizando 2 parafusos M6, acople a caixa na posição;

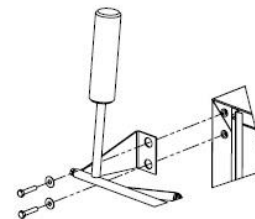
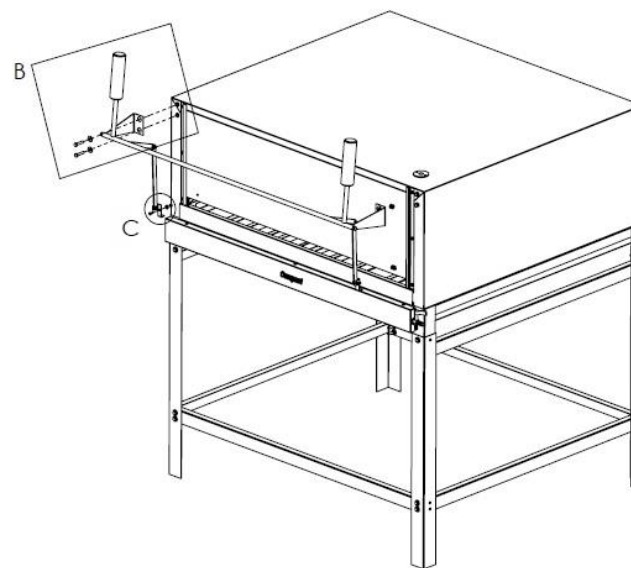


8

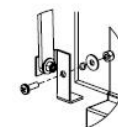
3° - Montando o Varão da Porta

Encaixe os suportes do varão pré montados nas pontas do mesmo, parafuse os suportes com a ajuda das arruelas contra a frente do forno; Peça ajuda para segurar o varão enquanto não haja firmeza nos parafusos para que ele se mantenha em nível, não forçar o suporte para que não perca a pressão de montagem;

Abrindo um pouco o vidro, encaixe o suporte sob o mesmo e parafuse-o utilizando a arruela na parte de trás conforme detalhe "C"; Repita a operação do outro lado;



DETALHE B
ESCALA 1:4

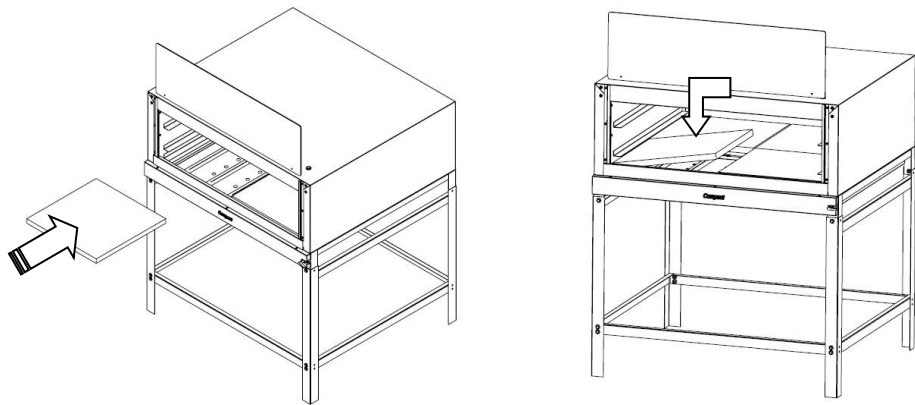


DETALHE C
ESCALA 1:2

5

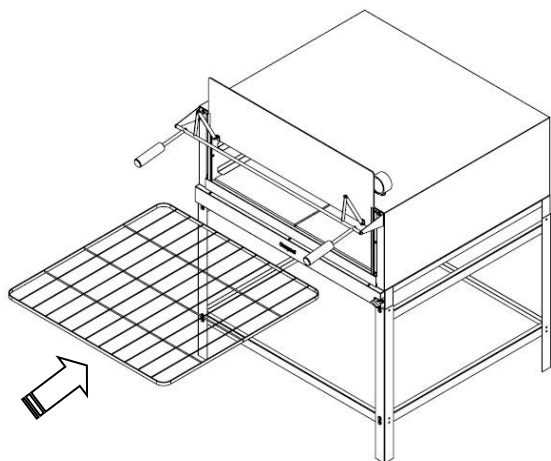
4° - Montando o Lastro

Com o vidro aberto e retirando a grade, insira as pedras uma a uma dentro do forno de maneira que encaixe antes na lateral e depois no suporte central, no caso do FL-900; Lembrando que devem ser colocadas de maneira cuidadosa para que não se quebrem, pois se trata de um material frágil. No forno FL-450 a pedra já vem fixada não necessitando este passo;



5° - Montagem da Grade

Escolha a altura adequada e insira a grade escorregando-a pelos suportes laterais; Recomenda-se suportes superiores para biscoitos e inferiores para pães;

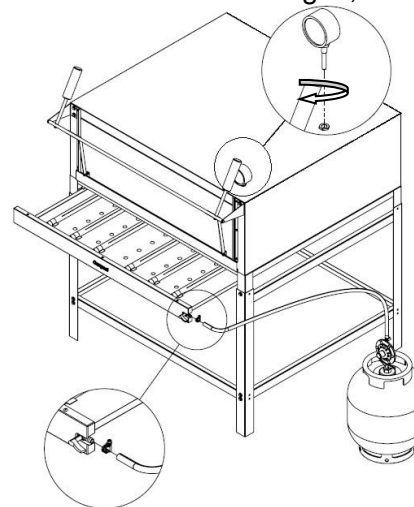


6

6° - Montando o Termômetro e Acoplando o Gás

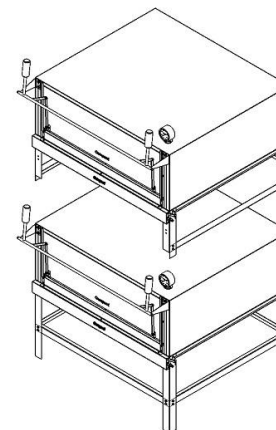
Acople o termômetro com cuidado e gire em sentido horário sobre a bucha do teto deixando o mostrador para frente.

Utilizando as dicas do Item 4.2, puxe a gaveta do queimador para fora, verifique se a válvula está fechada (toda para esquerda) e acople a mangueira ao bico de entrada de gás; Utilize braçadeira;



7° - Acoplando o Forno Superior (Apenas modelo Duplo)

Deixando os parafusos de canto do forno superior um pouco frouxos, acople o cavalete sob o forno e encaixe de tal forma que os pés fiquem por fora do teto do forno inferior, apenas suportado pelas cantoneiras; Então aperte os parafusos para dar firmeza;



7