

realce®

quem
tem
aprova



MANUAL DE INSTRUÇÕES
FOGÕES INDUSTRIAL

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto REALCE, com tecnologia e qualidade. Nosso muito obrigado, estamos felizes em fazer parte da sua família. SIGA AS INSTRUÇÕES deste manual, para a correta instalação do produto. Em caso de problemas, examine primeiro a nossa tabela de dicas, talvez a solução esteja listada nesta tabela e nem seja necessário acionar a assistência técnica.

Consulte a lista de assistentes técnicos, no final deste manual, a fim de encontrar o posto autorizado mais próximo de você.

A REALCE disponibiliza o manual em braile e em áudio, aos consumidores portadores de deficiência visual e/ou auditiva. Em caso de necessidade, solicite o manual através do site: www.realce.ind.br

Telefone: +55 (49) 3664-8500

E-mail: sac@realce.ind.br - sac2@realce.ind.br - sac3@realce.ind.br

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	02
FOGÕES REALCE.....	03
RECOMENDAÇÃO E ITENS DE SEGURANÇA.....	06
LIMPEZA.....	07
CONDIÇÕES PARA INSTALAÇÃO.....	08
INSTALAÇÃO DO GÁS.....	09
DIMENSIONAMENTO DOS RECIPIENTES.....	09
PAINEL DE CONTROLE.....	10
ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES.....	11
POSICIONAMENTO DA GRADE DO FORNO.....	11
COMO PROCEDER AO RECEBER SEU PRODUTO.....	12
ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO.....	15
CARACTERÍSTICAS DOS MODELO.....	16
DADOS TÉCNICOS.....	17
SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS.....	18

CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA INDUSTRIAL

FOGÃO INDUSTRIAL ATENA 2 BCS

- 01 - Trempe em ferro fundido esmaltado;
- 02 - Queimadores em ferro fundido esmaltado;
- 03 - Mesa esmaltada;
- 04 - Painel de controle;
- 05 - Manipuladores;
- 06 - Sapata anti atrito;



FOGÃO INDUSTRIAL ATENA 2 BCS

CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA INDUSTRIAL

FOGÃO INDUSTRIAL ATENA 4 BCS

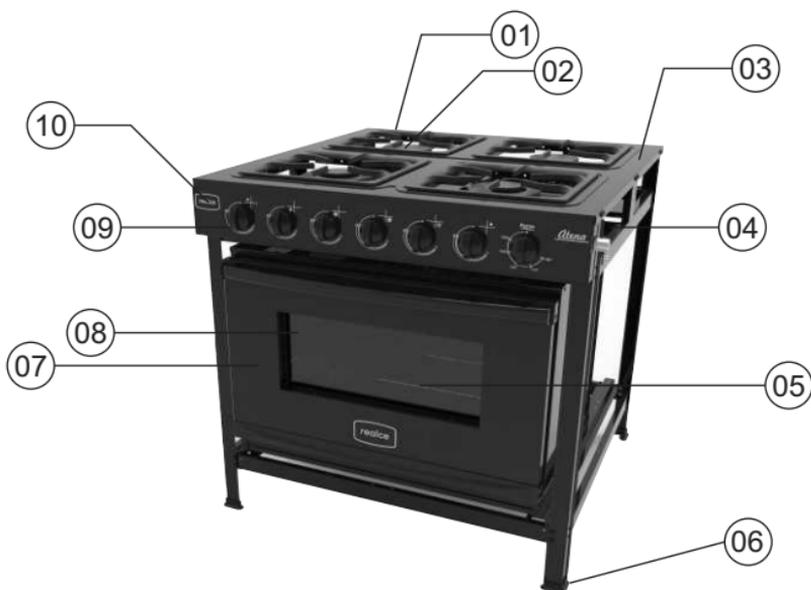
- 01 - Trempe em ferro fundido esmaltado;
- 02 - Queimadores em ferro fundido esmaltado;
- 03 - Mesa esmaltada;
- 04 - Painel de controle;
- 05 - Manipuladores;
- 06 - Sapata anti atrito;



CONHEÇA OS FOGÕES DA LINHA INDUSTRIAL

FOGÃO INDUSTRIAL ATENA 4 BCS C/FORNO

- 01 - Trempe em ferro fundido esmaltado;
- 02 - Queimadores em ferro fundido esmaltado;
- 03 - Mesa esmaltada;
- 04 - Bandeja de retenção de resíduos (queimadores);
- 05 - Grade fixa cromada;
- 06 - Sapata anti atrito;
- 07 - Porta do forno com visor;
- 08 - Forno Clear Tec;
- 09 - Manipuladores;
- 10 - Painel de controle;



FOGÃO INDUSTRIAL ATENA 4 BCS C/FORNO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referente a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para, assegurar, que elas não estejam brincando com o aparelho. Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver funcionando ou logo após o uso.

Nas proximidades dos queimadores e, em algumas partes do produto, a temperatura é elevada e pode causar queimaduras.

A porta do forno não deve servir como apoio; Não permita que pessoas sentem ou subam na porta do forno, isso danificara a porta e afetará o desempenho do seu produto;

Não armazene utensílios sobre a superfície do fogão;

Para evitar passíveis acidentes, coloque somente painéis e utensílios com base plana sobre as trepes do fogão; Nunca deixe o cabo da panela virado para o lado de fora do fogão;

Ao manusear ou retirar os alimentos do forno, sempre utilize luvas térmicas para a proteção, ou outra técnica para evitar queimaduras.

Atenção: produtos químicos inflamáveis ou combustíveis tais como: óleo, gordura, álcool, gasolina, querosene e similares, devem ser guardados longe do fogão, pois podem provocar incêndios.

Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a mesa ou entre a porta do forno durante o uso do fogão.



Não colocar papel alumínio sobre a mesa do fogão. O mesmo, pode ocasionar mal funcionamento dos queimadores, bem como obstrução dos injetores, podendo ocasionar risco de vazamento e explosão;



Óleo ou gordura quente são inflamáveis, utilize-os com cuidado. Na hipótese de pegar fogo no óleo ou gordura quente, apague o fogo com cuidado, apague-o pelos manipuladores (botões) abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano molhado;

Nunca jogue água para apagar chamas, pois a água, em contato com o óleo ou gordura, pode espalhar a chama causando queimaduras. Antes de

acender o forno, abra a sua porta para evitar o acúmulo de gás no seu interior. Verifique sempre se os botões estão na posição “●” (fechado), quando o fogão não estiver em uso. Mantenha o registro de gás fechado sempre que o fogão não estiver sendo utilizado



PRIMEIROS
SOCORROS

Mantenha sempre disponível medicamentos destinados a primeiros socorros, especialmente utilizados em queimaduras.



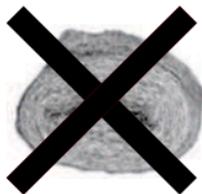
Para maior segurança, quando o fogão não estiver em uso mantenha o registro de gás fechado.

Somente acenda os queimadores da mesa ou forno após certificar-se que não há vazamentos na instalação, verificando as conexões das mangueiras com o fogão e desta com a rede de distribuição ou com o botijão. Em caso de existir vazamentos ou de perceber cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- 
- Fche o regulador de pressão do gás na instalação que abastece o fogão;
 - Não acenda qualquer tipo de chama ou opere qualquer instrumento que gere faísca;
 - Não acione interruptores elétricos;
 - Abra as janelas e as portas, melhorando a ventilação do ambiente;
 - Contate a Assistência Técnica se o vazamento for no fogão ou companhias especializadas ou distribuidoras de gás, se o vazamento for na rede de abastecimento ou no botijão.

LIMPEZA

Para limpeza das partes esmaltadas e de inox, use um pano neutro umedecido ou esponja macia não abrasiva. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa, provocadas pelo excesso de cloro na água;

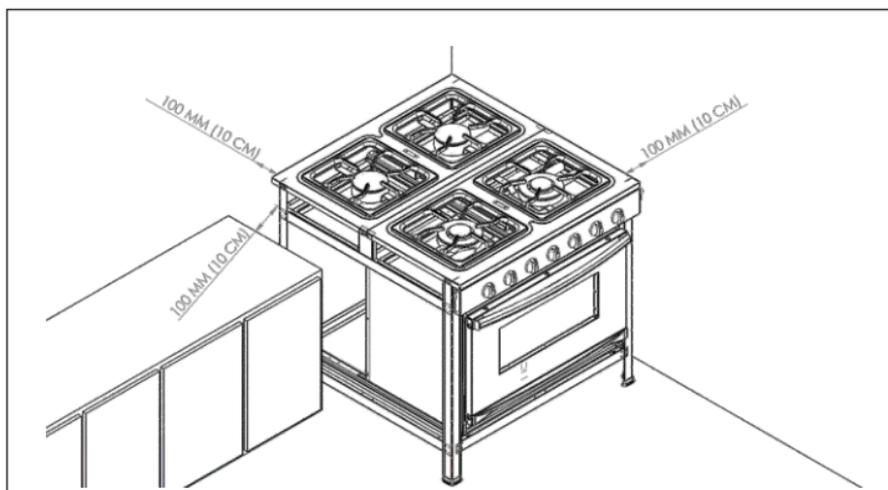


**NUNCA UTILIZE PLHA DE AÇO OU
SIMILARES NA LIMPEZA DE
QUALQUER PARTE DO FOGÃO**

Na limpeza do painel, porta do forno e perfis laterais, use apenas um pano com água e sabão neutro, pois o álcool e detergente podem danificá-los; Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano úmido e sabão neutro que não causa dano ao produto, terminando assim a operação de limpeza. Somente lave os queimadores após estarem frios. A imersão dos queimadores ainda quentes na água fria pode provocar deformações. Nunca os deixe de molho em soluções de vinagre ou limão;

Obs.: A limpeza a vapor não pode ser utilizada neste produto.

CONDIÇÕES PARA INSTALAÇÃO



Ao instalar o fogão, posicione-o a uma distância livre de 10 cm, nas laterais e partes traseiras, em superfície plana e nivelada.

Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpetes. Evite a instalação do fogão próximo a materiais inflamáveis (cortinas, panos de cozinha, etc) e em locais com correntes de ar (próximo de janelas por exemplo).

- Não instale seu fogão em local de passagem, nem em frente de portas decorativas, nem entre dois móveis sem folga entre eles;

Evite instalar o fogão em lugares úmidos ou sujeitos a correntes de ar.

Instale o fogão a uma distância segura de materiais ou produtos

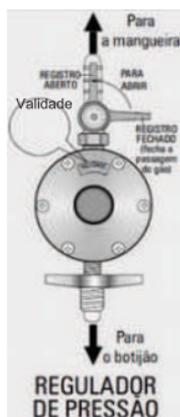
não resistentes ao calor ou combustíveis.

Ao instalar o fogão sobre uma base, certifique-se que o fogão está fixo e que não haja possibilidade do fogão se deslocar desta base, podendo causar acidentes.

Se existir botijão de gás, antes de substituí-lo, ver se os manípulos, (botões), estão desligados.

Verifique se existe vazamento de gás, na linha de distribuição ou no botijão utilizando espuma de sabão, nunca utilize chama ou faíscas, pois existe o risco de explosão.

INSTALAÇÃO DO GÁS



O regulador de pressão do gás deve estar sempre gravado a norma da NBR-8473.

O regulador deve ser substituído a cada cinco anos, em função do prazo de garantia.

Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e na rede de gás ou botijão de gás.

O ponto de entrada do gás (instalação, gás, central e botijão) deverá estar situado no mesmo lado da entrada de gás no fogão, na hipótese do fogão estar equipado com saída em um único lado. A mangueira de gás não deve passar pela parte traseira do fogão. Porém se isso não for possível é indispensável o uso de mangueira metálica flexível (NBR-14, 177).

Obs.: É necessário a utilização de valvula reguladora de baixa pressão. Escolha o regulador de 2 Kg

DIMENSIONAMENTO DE RECIPIENTE

Prezado cliente, para um bom funcionamento do produto é recomendado utilizar um recipiente não maior que 320 mm.

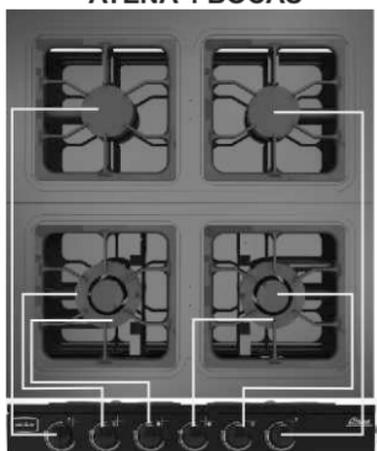
PAINEL DE CONTROLE

Antes de usar seu fogão observe qual "manipulador" (botão), comanda cada queimador, como mostra os desenhos abaixo. No painel de comando dos fogões, possui uma indicação mostrando qual é o manipulo (botão) correspondente para cada boca, siga atentamente.

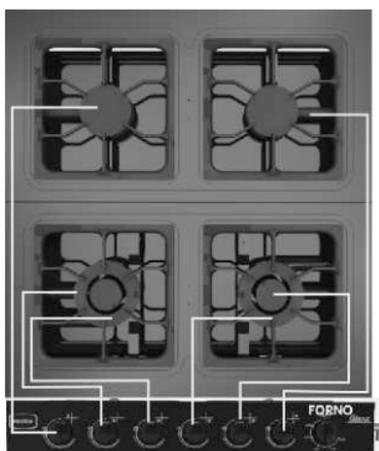
ATENA 2 BOCAS



ATENA 4 BOCAS



ATENA 4 BOCAS COM FORNO



ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

- 1 - Conecte, corretamente, a mangueira de gás no fogão e fixe-a com uma abraçadeira;
- 2 - Acenda o fósforo, ou o isqueiro, e aproxime-o do queimador desejado.
- 3 - Pressione o manípulo (botão) do queimador, e gire-o no sentido anti-horário até a posição de alta.
- 4 - Depois de aceso, regule a chama de acordo com sua necessidade.

Obs.:

- 1 - **Acenda o fósforo antes de girar o manípulo (botão).**
- 2 - **Os queimadores são fixados por porcas e parafusos, impossibilitando a movimentação, dando maior segurança.**

ACENDIMENTO DO FORNO

- 1 - Abra a porta do forno;
- 2 - Acenda o fósforo, ou o isqueiro, coloque-o no orifício circular no chão do forno;
- 3 - Pressione o manípulo (botão) do queimador, e gire-o no sentido anti-horário até a posição de alta;
- 4 - Depois de aceso, regule a chama de acordo com sua necessidade;

POSICIONAMENTO DA GRADE DO FORNO

O fogão REALCE possui grade do forno cromada que pode ser colocada em 3 (três) posições, para retirar, puxe-a totalmente para a frente, inclinando para cima de modo a escapar do encaixe. Para recolocar, proceda de modo inverso. A prateleira deve permanecer na posição horizontal.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

- 1 - Para bom funcionamento do forno, faça um pré aquecimento, ligando-o na temperatura máxima por 5 minutos;
- 2 - Evite abrir a porta do forno, assim você economiza gás, tempo e tenha um bom cozimento.
- 3 - Acompanhe o assado através do visor da porta;
- 4 - Utilize a grade, nunca coloque nada sobre o chão do forno;

COMO PROCEDER AO RECEBER SEU PRODUTO

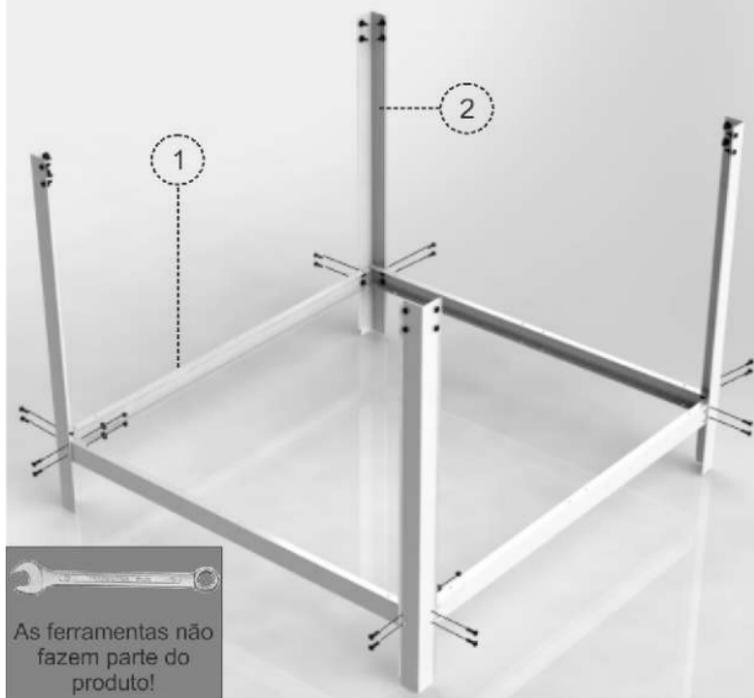
Logo que receber seu produto, retire-o da embalagem cuidadosamente. Não use materiais pontiagudos para a remoção da embalagem, pois isso pode riscar seu produto.

Se seu fogão for no modelo 2 (duas) bocas, virá com 2 queimadores, um deles dupla chama e outro simples e 2 trempes. Se o seu produto for no modelo 4 bocas virá com 4 queimadores, dois deles dupla chama e os outros dois simples, 4 trempes e, no caso de ter forno, virá com uma grade fixa cromada.

MONTAGEM DO PEDESTAL

- 1 - Retire o as peças da embalagem e separe por modelo;
- 2 - Monte as travessas (1) nas colunas verticais (2), com auxílio de uma chave Philips e uma chave de boca ou estrela tamanho 8 mm, como mostra a figura abaixo;

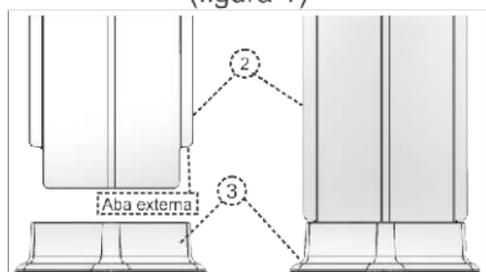
Obs.: As peças são fixadas por parafusos, arruelas e porcas!



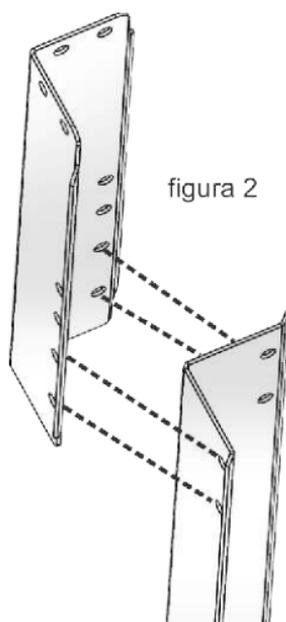
As ferramentas não fazem parte do produto!

3 - Encaixe a sapata plástica (3) na coluna vertical (2) e aperte até a encostar na aba externa; (figura 1)

(figura 1)



4 - Encaixe o fogão industrial sobre o pedestal, de modo que os pés menores (4) fiquem sobrepostos lateralmente sobre as colunas verticais do pedestal (2) como indica a figura 2;



5 - Fixe os parafusos, arruelas e porcas como indica a figura 3;

figura 3



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO FOGÃO

Em todos os fogões REALCE você encontra uma etiqueta de identificação do produto com todos os dados, esta etiqueta está localizada na parte traseira do fogão e apresenta-se como a tabela abaixo.

CSM Indústria e Comércio de Fogões Ltda
BR 282 KM 603 CEP 89874-000 Maravilha -SC
Fone:(49)3664-8500 Fax: (49) 3664-8510 CNPJ:05.091.666/0001-16

Marca: REALCE Data de fabricação:
Modelo: Cor: Categoria:
NºSérie: Serial: Lote:

Potência térmica nominal dos queimadores

Queimador	Kcal/h	potencia termica total
Boca grande		
Boca média		
Boca pequena		
Forno		

Classe: Potência Elétrica: Tensão:
Corrente: Frequência:

Volume do forno: Consumo:

PARA GÁS GLP PRESSÃO DE 2,75 kPa. (280 mm.ca)

DADOS TÉCNICOS

	Atena 2 Bcs S/ pedestal	Atena 2 Bcs C/ pedestal	Atena 4 Bcs S/ pedestal	Atena 4 Bcs C/ pedestal	Atena 4 Bcs C/ Forno
Medida - Cm A x L x P Externa	24 x 87x 48	85,5x 49 x 58	24 x 49 x 91	85,5x 49 x 91	85,5x 49 x 91
Medida - Cm (Interna do Forno)	-----	-----	-----	-----	34 x 62 x 45
Volume do Forno em Litros	-----	-----	-----	-----	94 L
Carga Máxima em Prateleira (Kg)	-----	-----	-----	-----	7 Kg
Peso Líquido KG	14 Kg	17 Kg	26 Kg	30 Kg	55,5 Kg
Peso sobre a mesa	60 Kg	60 Kg	70 Kg	70 Kg	70 Kg
Potência kW Queimador duplo	5 kW				
Queimador simples	3 kW				
Queimador Forno					3,2 kW
Diâmetro Mín. de Recipiente (Cm)	32	32	32	32	32
Botijão Mínimo a Ser Útilizado	P 13				
Peças Removíveis	2 Trepes 2 esp. quei. duplos 1 esp. queim simples	2 Trepes 2 esp. quei. duplos 1 esp. queim simples	4 Trepes 4 esp. quei. duplos 2 esp. queim simples	4 Trepes 4 esp. quei. duplos 2 esp. queim simples	4 Trepes 4 esp. quei. duplos 2 esp. queim simples 1 grade do forno

QUADRO DE CORREÇÃO DE DEFEITOS

Defeitos	Possível Causa	Correção
1 Chama fraca "baixa" - Alguns queimadores - Queimador do forno	-Injetor parcialmente entupido -Injetor para outro tipo de gás -Objetos dentro do queimador	Desentupir com calibrador apropriado Efetuar limpeza Substituir injetor conforme tabela
2 Chama alta "alta" - Alguns queimadores - Queimador do forno	-Injetor maior que especificado - Regulador do ar desregulado	Substituir injetor conforme tabela Regular a entrada de ar no regulador junto ao injetor
3 Chama fraca em todos os queimadores inclusive o forno	-Pressão do gás -Canalização do gás com mais de 7 metros (perda de carga) -Mangueira dobrada	Ajustar a pressão Aumentar pressão para compensar perda de carga Substituir a mangueira
4 Chama Amarelada	-Gás acabando -Objetos dentro do queimador -Sujeira no espalhador de chamas - Regulador do ar desregulado	Troque o botijão Efetue a limpeza Regular a entrada de ar no regulador junto ao injetor
5 Chama se desprende do queimador (descola)	-Excesso de ar -Pressão muito alta -Furos do queimador sujos ou molhados	Regular a mistura Regular a pressão Limpe ou seque o espalhador
6 Cheiro de gás	-Registro aberto -Vazamento	Verificar vazamento em todas as conexões, registros e mangueira. Utilize espuma de sabão ou detergente
7 Retorno de chama	-Pressão baixa na válvula do botijão -Desvio do fluxo de gás -Vazamento de gás no injetor	Regular pressão na válvula Verifique se o injetor esta torto Certifique-se da vedação
8 Apaga chama na posição mínima	-Registro com orifício da chama mínima entupida ou inexistente -Pressão muito baixa.	Trocar o registro Regular a pressão
9 Aquecimento excessivo dos manipulós (forno)	-Gaxeta não veda -Porta empena após aquecimento	Verificar estado da gaxeta Trocar a porta
10 O forno não atinge a temperatura máxima	-Injetor parcialmente entupido -Queimador com orifícios obstruídos -Isolamento inadequado -Pressão do gás	Limpe-o com calibrador Remova o queimador e limpe os orifícios Verifique necessidade de isolamento Ajustar pressão
11 Forno não assa	-Temperatura do forno não adequada -Pressão do gás -Injetor com orifício fora do especificado	Orientar o consumidor sobre a temperatura adequada Ajustar a pressão do gás Trocar ou desobstruir o injetor
12 visor do forno quebra com frequência	-Corrente de ar frio intensa -Local sujeito a respingo de água	Impedir correntes de ar frio; Evitar respingos d'água quando o forno estiver quente;
13 Assado/Bolo queima na parte inferior	- Assadeira colocada sobre o chão do forno	Orientar consumidor para usar prateleira na posição média
14 Vazamento generalizado	- Excesso de pressão – GLP fornecido sem regulador de pressão	Consequências imprevisíveis danos físicos e materiais Orientar para colocação de regulador
15 Alimento cru por dentro e queimado por fora	- Excesso de temperatura	Escolha uma temperatura menor através do termoseletor do forno
16 Fogão está " bambo"	- Pedestal mal fixado - Parafuso de sustentação soltos	Utilize uma chave de boca ou estrela tamanho 8mm e uma chave philips e aperte os parafuso e porcas.
17 O fogão não acende - Todas as bocas e o forno	- O Botijão está vazio - O regulador de pressão do gás está fechado - A mangueira de gás está dobrada - Os queimadores estão sujos ou molhados	- Certifique-se que o botijão não esteja vazio ou terminando - Verifique se o regulador de pressão do gás está fechado ou aberto - Confira se a mangueira não esteja dobrada ou obstruída - Limpe e seque os queimadores e espalhadores

CERTIFICAÇÃO DE GARANTIA

Certificamos que os produtos REALCE possuem garantia de 1 ano. Sendo 90 dias de garantia determinado por lei e 275 dias de garantia adicional de fabrica, inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

A garantia somente é válida acompanhada com a Nota Fiscal de compra.

A garantia será suspensa nos seguintes casos:

- A sua utilização para outros fins que não o uso doméstico;
- For constatada ação de agentes da natureza;
- Quando sua instalação for de maneira imprópria, em desacordo com o manual de instruções;
- Quando for usado outro gás, que não é especificado para o produto;
- Quando for realizado qualquer serviço por terceiro não autorizado pela REALCE;

- For alterada ou removida a(s) etiqueta(s) de identificação do produto;

- Uso incorreto, acidentes, casos fortuitos ou de força maior.

REALCE garante os seus produtos, mas é essencial o uso de gás liquefeito de petróleo (GLP) que obedeam as legislações federais, estaduais e municipais. Solicite o manual de instruções de seu fornecedor de gás para ter acesso às informações específicas dos distribuidores desses gases que são importantes para a segurança e o bom funcionamento do produto.

A transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP), para outro tipo de gás, não está coberta pela garantia, suportando o consumidor com os custos de peças, acessórios e mão-de-obra necessária para essa transformação.

A aquisição das peças e componentes necessários para a instalação e funcionamento do nosso produto como: mangueiras para condução do gás, válvulas de regulação, botijão de gás, conexões para as instalações acessórios ou adicionais para gás, fios e cabos elétricos além dos existentes no fogão cabem exclusivamente ao consumidor.

As instalações ou reparos necessários ao produto deverão ser efetuados pela rede de assistência técnica autorizada. A remoção e transporte do produto até a rede de assistência técnica são de responsabilidade do consumidor.

Estão excluídas da garantia, peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso como: espalhadores, painel de comando, manípulos, trempes e a quebra de vidros.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS DECORRENTES DE TRANSPORTES, COMO: VIDROS QUEBRADOS, PEÇAS AMASSADAS E CAIXAS RASGADAS.

Decorrido o prazo total dessa garantia, todos os custos de reparo, peças e mão-de-obra serão por conta do consumidor.

A REALCE oferece aos seus clientes os serviços da CENTRAL DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR através do fone/fax: 55 (49)3664-8500, recebendo sugestões, reclamações e disponibilizar orientações e esclarecimentos sobre os produtos, seu uso correto; auxiliar o consumidor em tudo o que fizer necessariamente para a efetiva utilização dos direitos previstos nesta garantia.

Importante:

Este certificado possui validade de garantia em todo território nacional.

CSM - IND. E COM. DE FOGÕES LTDA, preserva o direito de alterar as características dos seus produtos sem prévio aviso.

**CSM INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FOGÕES LTDA.
BR 282 - Km 603 - BAIRRO INDUSTRIAL II
MARAVILHA - SC - CEP: 89874000
FONE: (+55) (49) 3664-8500**



 +55 49 3664-8599

 +55 49 3664-8500

 www.realce.ind.br

SAC de Atendimento:

Horário de atendimento via WhatsApp:

De Segunda a Sexta:

Das 08:27 as 12:50 | 13:35 as 18:00 (horário de Brasília)