



Pensando em você todo dia

Fornos a Lenha

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Pinhal Indústria de Fornos Ltda. - ME

Av. Theobaldo Schmatz, 603 - Dist. Ind. Machado - Cx Postal 38

Fone: (49) 3366 3395 - 89870-000 - Pinhalzinho - SC

contato@fornospinhal.com.br - www.fornospinhal.com.br



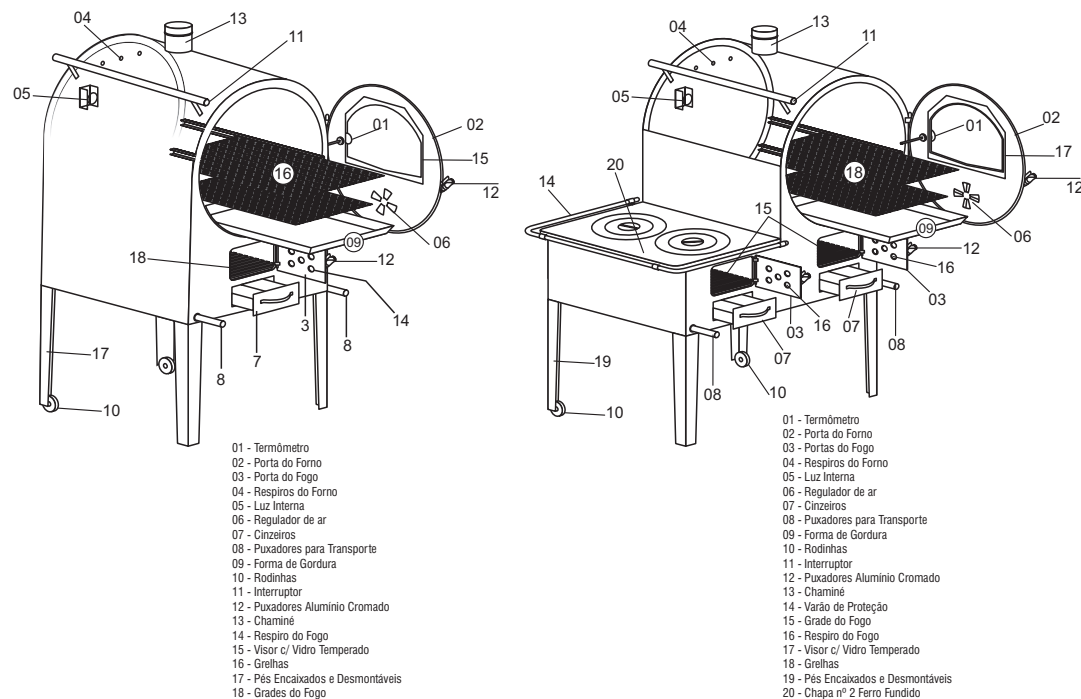
**LEIA COM ATENÇÃO
ANTES DE UTILIZAR**

PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto com qualidade FORNOS PINHAL.
Leia as informações com atenção para o bom desempenho de seu forno a lenha, aproveitando ao máximo a utilidade deste produto.



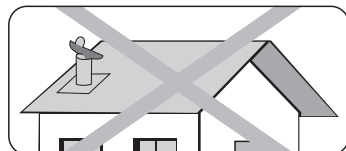
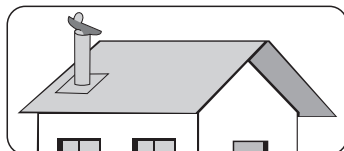
1 - CONHEÇA SEU FORNO



- 01 - Termômetro
- 02 - Porta do Forno
- 03 - Porta do Fogo
- 04 - Respiros do Forno
- 05 - Luz Interna
- 06 - Regulador de ar
- 07 - Cinzeiros
- 08 - Puxadores para Transporte
- 09 - Forma de Gordura
- 10 - Rodinhas
- 11 - Interruptor
- 12 - Puxadores Alumínio Cromado
- 13 - Chaminé
- 14 - Respiro do Fogo
- 15 - Visor c/ Vidro Temperado
- 16 - Grelhas
- 17 - Pés Encaixados e Desmontáveis
- 18 - Grades do Fogo

- 01 - Termômetro
- 02 - Porta do Forno
- 03 - Portas do Fogo
- 04 - Respiros do Forno
- 05 - Luz Interna
- 06 - Regulador de ar
- 07 - Cinzeiros
- 08 - Puxadores para Transporte
- 09 - Forma de Gordura
- 10 - Rodinhas
- 11 - Interruptor
- 12 - Puxadores Alumínio Cromado
- 13 - Chaminé
- 14 - Varão de Proteção
- 15 - Grade do Fogo
- 16 - Respiro do Fogo
- 17 - Visor c/ Vidro Temperado
- 18 - Grelhas
- 19 - Pés Encaixados e Desmontáveis
- 20 - Chapa nº 2 Ferro Fundido

- * O Forno Modelo Pinhal não possui luz interna.
- * O Forno Pinhal Lux não possui luz interna, rodinhas traseiras, puxadores para transporte e acompanha somente uma grelha no forno.
- * Quando for usar o forno e o fogão juntos, deve-se começar o fogo do lado do forno, para obter melhor rendimento nos dois lados.
- * Cuidado para não molhar a chapa do fogão, pois poderá enferrujar.
- * Quando utilizar o fogão, começar com fogo lento para não rachar a chapa.



Se após realizada a instalação da chaminé corretamente, o forno fizer fumaça, isso se dá pela má tiragem, sendo as causas exteriores. Devemos observar as seguintes situações:

- * O topo da chaminé fica em altura inferior ao topo do telhado ou árvores próximas;
- * Chaminé obstruída ou suja;
- * Diâmetro inadequado, de medida maior ocasionando entrada de ar falso;
- * Chapéu / galo automático emperrado;
- * Enfeite ou lage arrematando o topo da chaminé dificultando a saída da fumaça.

2 - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Mantenha as crianças ou pessoas com necessidades especiais longe do forno quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso;
- A temperatura na proximidade da porta e lateral do forno é elevada e pode causar queimaduras;
- A porta do forno não deve ser usada como apoio;
- Ao manusear ou retirar do forno recipientes com alimentos, sempre utilize luvas térmicas ou outra forma de evitar queimaduras;
- Aqueça alimentos com as embalagens abertas. Nas embalagens totalmente fechadas o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes, queimaduras ou explosões da embalagem;
- Atenção: Produtos Químicos inflamáveis ou combustíveis tais como óleo, gordura, álcool, gasolina, querosene e similares, devem ser guardados longe do forno, pois podem provocar incêndio;
- Frituras, pratos flameados e queimaduras
- Óleo ou gordura quente são inflamáveis, utilize-os com cuidado. Na hipótese de pegar fogo no óleo ou gordura quente:
- Mantenha disponível medicamentos destinados a primeiros socorros e para queimaduras. Informe-se como proceder para realizar atendimento de emergência no caso de queimaduras.

3 - INSTALAÇÃO E POSICIONAMENTO DO FORNO

- Ao instalar o forno, posicione-o a uma distância livre de 50 cm, nas laterais e partes traseiras, em superfície plana e nivelada;
- Evite instalar o forno em lugares úmidos ou sujeitos a correntes de ar;
- Instale o forno a uma distância segura de materiais, produtos não resistentes ao calor ou combustíveis;
- Ao instalar o forno sobre uma base, certifique-se que o mesmo está fixo e que não existe possibilidade de se deslocar desta base, podendo causar acidentes.
- *Antes de utilizar pela primeira vez seu forno, acender o fogo e deixar aceso pelo menos 1 hora deixando a porta aberta para que saia o cheiro da tinta utilizada no processo da fabricação;
- *Usar pelo menos 2m de cano, para um melhor funcionamento;
- *Quando o forno for instalado com curva, usar pelo menos 1m de cano antes da curva;
- *Não instalar o forno em lugar com entrada de vento e próxima a produtos de fácil combustão;
- *Se o forno não quiser puxar bem, levante a parte traseira aproximadamente 2cm utilizando calço.

OBS.: Não damos garantia na pintura, mesmo a tinta sendo de alta temperatura.

5 - UTILIZAÇÃO DO FORNO

TEMPOS ESTIMADOS PARA FAZER SEU ASSADO			
Leitão (45 Kg)	8 horas com fogo lento	200°C	Com graveto
Frango (3 Kg)	1 hora	180°C	Com graveto
Carne (3 Kg)	40 minutos	190°C	Com graveto
Peixe	1 hora	180°C	Com graveto
Pão	45 minutos	150°C	Com graveto
Bolacha	30 minutos	200°C	Com graveto
Cuca	45 minutos	150°C	Com graveto
Bolo	30 minutos	150°C	Com graveto
Batatas		180°C	Com graveto
Pizza		200°C	Com graveto
Lazanha		200°C	Com graveto

6 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS	FORNO GRANDE	FORNO MÉDIO	FORNO PEQUENO
Medidas			
Diâm. Externo	60 cm	60 cm	60 cm
Diâm. Interno	50 cm	50 cm	50 cm
Comprimento	90 cm	75 cm	60 cm

7 - LIMPEZA

O Forno a lenha requer, para seu pleno funcionamento, frequentes limpezas em sua parte interna e na chaminé, num intervalo máximo de 30 dias de uso.

Lembrete: *Como a chapa é de ferro fundido, a primeira utilização deverá ser com fogo fraco pra que sejam evitadas rachaduras na chapa.
*Utilizar uma lâmpada especial para alta temperatura.
*Ao assar carne com excesso de gordura, colocar água na bandeja.

ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS

- * Antes de solicitar assistência técnica conferir dados abaixo;
- * Procure orientação no quadro: PROBLEMA + CAUSA + SOLUÇÃO;
- * Caso a dúvidas ou os problemas persistirem consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA e-mail: contato@fornospinhal.com.br
- * Para sua tranquilidade, mantenha Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
RETORNO DE FUMAÇA	Chaminé instalada estiver com altura total inferior à indicada;	Aumentar a altura da chaminé.
	Chaminé instalada ficar próximas de árvores, ou local de pouca circulação de ar;	Mudar o local da chaminé.
	Chaminé instalada apresentar diâmetro inadequado (MAIOR OU MENOR QUE 11,5 ou 12,5cm), ou a conexão não tenha sido de forma a vedar a entrada de ar frio e umidade;	Colocar uma chaminé com diâmetro igual a 11,5 a 12,5cm Verificar a vedação das conexões do forno ao chaminé.
	Chaminé instalada estiver com vazão obstruída ou tubulação suja;	Fazer limpeza interna no forno e na chaminé conforme instruções.
	Chaminé instalada apresentar problemas no "chapéu" de forma a impedir ou prejudicar a movimentação direção do vento;	Recomendamos utilizar o chapéu de metal que possibilita a movimentação de acordo com o vento.

CERTIFICADO DE GARANTIA**A PINHAL INDÚSTRIA DE FORNOS OFERECE**

Garantia adicional de 6 meses da data de compra do forno, desde que sejam **OBRIGATORIAMENTE** cumpridos todos os itens abaixo:

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
3. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
4. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema COMO DE FABRICAÇÃO;
5. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA;
6. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

PERDA DA GARANTIA PINHAL INDÚSTRIA DE FORNOS.

NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 6 meses da data de compra do forno, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

- * Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
- * Mau estado de conservação e limpeza;
- * Chaminé irregular ou acúmulo de resíduos e picumã;
- * Oxidação por uso irregular, umidade excessiva;
- * Danos decorrentes da utilização de produto inflamável;
- * Uso indevido negligência por parte do consumidor ou terceiros;
- * Danos decorrentes de acidentes de transporte ou manuseio;
- * Atuação de Assistência Técnica NÃO AUTORIZADA ou realizada por terceiros;
- * Utilização de peças não originais de fábrica;
- * Substituição ou alterações das condições originais do produto.

A GARANTIA LEGAL/ADICIONAL NÃO OFERECE COBERTURA.

- * Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento;
- * Para a substituição de peças variadas por mau uso;
- * Forno instalado em local inadequado;
- * Desgastes naturais decorrentes do uso;
- * Instalação da chaminé;

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO E TOTAL DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.