

VENÂNCIO

Manual de Instruções Forno Combinado Don Bidone



MODELOS
FCDB-6G / FCDB-6E FCDB-7G / FCDB-7E
FCDB-10G / FCDB-10E FCDB-12G / FCDB12E
FCDB-20G / FCDB-20E

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto de última geração em tecnologia, desempenho e design. A Metalúrgica Venâncio agradece sua escolha.

Para que seu equipamento obtenha o melhor desempenho, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções. Em caso de dúvidas e/ou sugestões, ligue para a Venâncio, profissionais qualificados estarão a sua disposição.

RECEBIMENTO

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassamento de peças;
- Falta de peças;
- Penetração de água ou outros líquidos.

Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica **imediatamente**.

SUMÁRIO

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO.....	05
DADOS TÉCNICOS GERAIS DO QUIPAMENTO.....	06
REDE ELÉTRICA.....	07
TABELA DISJUNTORES DE ACORDO COM TIPO DE EQUIPAMENTO..	07
REDE HIDRÁULICA.....	08
INSTALAÇÃO DO FORNO.....	09
INSTALAÇÃO DO GÁS.....	10
LAY-OUT INSTALAÇÃO DO FORNO.....	11
NIVELAMENTO DO FORNO.....	12
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	13
ACESSÓRIOS LINHA GASTRONORM.....	15
FUNÇÕES FORNO COMBINADO.....	19
MODO ECONÔMICO.....	22
RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS.....	24
PAINEL DE CONTROLE DO FORNO COMBINADO DON BIDONE.....	26
PROGRAMANDO O FORNO COMBINADO.....	27
BOTÃO ENCODER MULTI FUNÇÕES.....	28
PROGRAMANDO FORNO COMBINADO POR FUNÇÕES	
1. FUNÇÃO AR SECO.....	31
2. FUNÇÃO COMBINADO	35
3. FUNÇÃO VAPOR REGULÁVEL.....	39
4. FUNÇÃO REGENERAR.....	43
TECLAS E FUNÇÕES AUXILIARES DO FORNO COMBINADO DON BIDONE	
1. TECLA VOLTAR.....	47
2. TECLA RECEITAS	49
3. INCLUIR, EDITAR, APAGAR RECEITAS DIRETAMENTE CONTROL.....	52
4. PROGRAMANDO ATRAVÉS SOFTWARE SFC – EDITOR RECEITAS...53	
5. TECLA LIMPEZA AUTOMÁTICA.....	61
6. ANÁLISE DE FALHAS DO FORNO COMBINADO DON BIDONE.....	62
7. DIAGNOSE DE ERRO DO CONTROLADOR.....	65

ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO.....	66
ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 220V.....	67
ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 380V.....	68
8. RECEITAS COMPLETAS	69
TERMO DE GARANTIA	79

PARABÉNS

O equipamento é identificado por uma plaqueta, na qual é registrado o número de série. Isso para que possam ser mantidos registros de eventuais modificações introduzidas nos componentes, este está localizado na parte interna da central de comando.



IMPORTANTE: LEIA ISTO ANTES DE INSTALAR O EQUIPAMENTO!

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

As potências e outros dados necessários para a instalação estão disponíveis nas tabelas da seção “Características Técnicas”, deste manual.

O equipamento só deverá ser instalado dentro das normas estabelecidas neste manual.

Antes da instalação, certifique-se de que a voltagem, a frequência e a potência estão de acordo com os pontos instalados.

Este equipamento é de voltagem conversível, NÃO TENDE MUDAR A VOLTAGEM, pois o mesmo pode ser gravemente danificado, não estando coberto pela garantia. Caso necessário contatar a fábrica para orientações ao nosso posto de assistência técnica mais próxima.

O equipamento deve ser aterrado eletricamente.

Não instalar antes de solucionar todas as dúvidas em relação à correta construção dos pontos de instalação detalhadas neste manual.

DADOS TÉCNICOS GERAIS DO EQUIPAMENTO

MODELO	FCDB6G/FCDB7G	FCDB6E/FCDB7E	FCDB10G/FCDB12G	FCDB10E/FCDB12E	FCDB20G	FCDB20E
Nº de refeições	Aprox. 350	Aprox. 350	Aprox. 500/600	Aprox. 500/600	Aprox.1000	Aprox.1000
Tensão trifásico (V)	*	220/380	*	220/380	*	220/380
Tensão monofásico (V)	127/220	220	127/220	*	127/220	*
Potência Instalada (kW)	0,3	10,5	0,3	18	0,3	24
Potência máxima (kcal/h)	11400	*	11400	*	18240	*
Consumo de energia (kWh)	0,1	5,3	0,1	6,5	0,1	10,2
Consumo máximo de gás (kg/h)	1	*	1	*	1,6	*
Entrada de água (BSP)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Dreno	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"
Altura do corpo (mm)	910	910	1190	1190	1210	1210
Altura cavalete (mm)	730	730	730	730	730	730
largura (mm)	1075	1075	1075	1075	1275	1275
Profundidade (mm)	770	770	770	770	880	830
Profundidade c/ maçaneta (mm)	845	845	845	845	905	855
Profundidade c/ porta aberta (mm)	1270	1220	1270	1220	1630	1580
Peso líquido (kg)	174	152	201	198	221,1	242
Capacidade GN's	6/7 GN'S 1/1	6/7 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1
Capacidade GN's	12/14 GN'S 1/2	12/14 GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	*	*

REDE ELÉTRICA

VOLTAGEM DO EQUIPAMENTO: verifique se a voltagem do equipamento é a mesma do ponto de ligação.

A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica ou trifásica fixa, dimensionada para a corrente nominal do circuito de proteção (disjuntor termo-elétrico), que permita a inserção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque. **Fios que alimentam a tomada:** devem respeitar rigorosamente as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR 5410 – ABNT

(Associação Brasileira de Normas Técnicas). Em caso de dúvida consulte um eletricista especializado.

PROTEÇÃO:

Disjuntor: no circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termo-elétrico de proteção (vide tabela anexa a seguir).

TABELA DOS DISJUNTORES DE ACORDO COM TIPO DE EQUIPAMENTO

FORNOS A GÁS			FORNOS ELÉTRICOS		
MODELO	CIRCUITO	DISJUNTOR	MODELO	CIRCUITO	DISJUNTOR
FCDB-6G 110 v	Monofásico	20 A Unipolar	FCDB-6E 220v	Trifásico 3~	35 A Tripolar
FCDB-6G 220 v	Monofásico	15 A Unipolar	FCDB-6E 380v	Trifásico 3~+N	20 A Tripolar
FCDB-7G 110 v	Monofásico	20 A Unipolar	FCDB-7E 220v	Trifásico 3~	35 A Tripolar
FCDB-7G 220 v	Monofásico	15 A Unipolar	FCDB-7E 380v	Trifásico 3~+N	20 A Tripolar
FCDB-10G 110 v	Monofásico	20 A Unipolar	FCDB-10E 220v	Trifásico 3~	50 A Tripolar
FCDB-10G 220 v	Monofásico	15 A Unipolar	FCDB-10E 380 v	Trifásico 3~+N	35 A Tripolar
FCDB-12G 110 v	Monofásico	20 A Unipolar	FCDB-12E 220 v	Trifásico 3~	50 A Tripolar
FCBD-12G 220 v	Monofásico	15 A Unipolar	FCBD-12E 380 v	Trifásico 3~+N	35 A Tripolar
FCBB-20G 110 v	Monofásico	20 Unipolar	FCDB-20E 220 v	Trifásico 3~+N	75 A Tripolar
FCDB-20G 220 v	Monofásico	15 A Unipolar	FCDB-20E 380 v	Trifásico 3~+N	50 A Tripolar

O Forno Combinado Don Bidone possui 2 disjuntores de proteção na parte traseira sendo um que alimenta o circuito de comando 6 A(*) e um segundo que alimenta o motor 6 A(*)

Aterramento ou fio terra: o fio terra de seu equipamento deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo

ser ligado ao fio neutro da rede de torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 – ABNT, “Seção Aterramento”.

É INDISPENSÁVEL À LIGAÇÃO DO FIO TERRA

Extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares: não utilize em hipótese alguma, para ligação de outros aparelhos na mesma tomada de força. Isso poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica

e/ou mau contato. As sobrecargas podem provocar um aquecimento prejudicial à isolação, às ligações, aos terminais ou nas proximidades dos condutores, ocasionando danos e até a queima das instalações e do produto.

Oscilação de tensão: se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal máxima.

*ampéres

REDE HIDRÁULICA

Entrada de água: é necessário um ponto fixo de entrada de água, de preferência exclusivo, que obedeça as especificações técnicas de pressão que deverá ser de no mínimo 0,8 kgf/cm² e máximo de 2 kgf/cm².

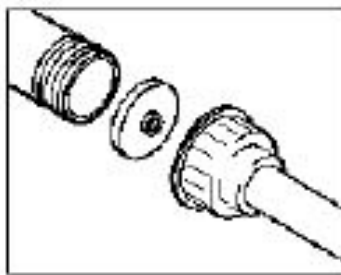
A conexão da mangueira que acompanha o Forno Combinado é de encaixe rosca de ¾" BSP.

Somente usar as mangueiras novas, fornecidas com o aparelho. Conjuntos velhos de mangueiras não devem ser reutilizados.

Observar na instalação equipamento, se o mesmo tem a pressão de água especificada na tabela de características técnicas do produto.

Caso isso não ocorra, adicionar um redutor de pressão, conforme figura abaixo.

OBS.: O redutor de pressão acompanha o equipamento.



INSTALAÇÃO DO FORNO

Localização:

1 – Providenciar no local de instalação:

* Caixa com disjuntor e fusível; (ver tabela dos disjuntores de acordo com o tipo de equipamento);

* Tomada de energia elétrica (ver rede elétrica);

* Tomada de fio terra (ver rede elétrica);

* Ponto para escoamento de água (dreno ou esgoto); (ver DADOS TÉCNICOS GERAIS DO EQUIPAMENTO)

Obs. O PONTO DE ESCOAMENTO DRENO OU ESGOTO É DE EXTREMA IMPORTANCIA. DEVERÁ ESTAR PREVISTO TUBULAÇÃO PARA AGUA QUENTE OU METÁLICA COM ENTRADA DE 1" ½"

.Orientamos o uso de tubos metálicos ou CPVC soldável das melhores marcas do mercado.

* Ponto de alimentação de água com registro

INSTALAÇÃO DO GÁS

CUIDADO: O gás liquefeito de petróleo é uma substância perigosa, inflamável, asfixiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado na sua instalação.

O FORNO COMBINADO DON BIDONE deverá ser instalado a uma rede de gás GLP com válvula reguladora de vazão de 2 kg/h, pressão de 1320mmca e mangueira de gás certificada pelo INMETRO. (Acompanha o equipamento), sendo identificada pela tarja amarela com a gravação NBR-8613 (ABNT).

O regulador de pressão não deve ser violado, pois já vêm testado e regulado de fábrica e instalado no equipamento, para proporcionar vazão suficiente que o forno necessita para o seu desempenho, caso contrário, poderá haver problemas com a eficiência dos queimadores.

ATENÇÃO:

*** Não utilizar a válvula de pressão, sem ser a especificada pela fábrica. Caso contrário haverá problemas com os queimadores, tais como chama desregulada, entupimento dos queimadores e etc.**

*** Não tente regular a válvula reguladora de pressão. Caso necessitar, entre em contato com a fábrica ou com nossa Assistência Técnica.**

*** A adulteração da válvula reguladora de gás compromete o funcionamento do sistema e acarreta ato inseguro, podendo provocar acidentes.**

* Todo e qualquer acidente provocado por mau uso, uso indevido ou adulteração das características do equipamento é de responsabilidade do usuário, ficando a empresa fabricante isenta de qualquer culpa por danos causados ocasionando a perda imediata da garantia do equipamento. Por isso a importância de ler as informações contidas neste manual.

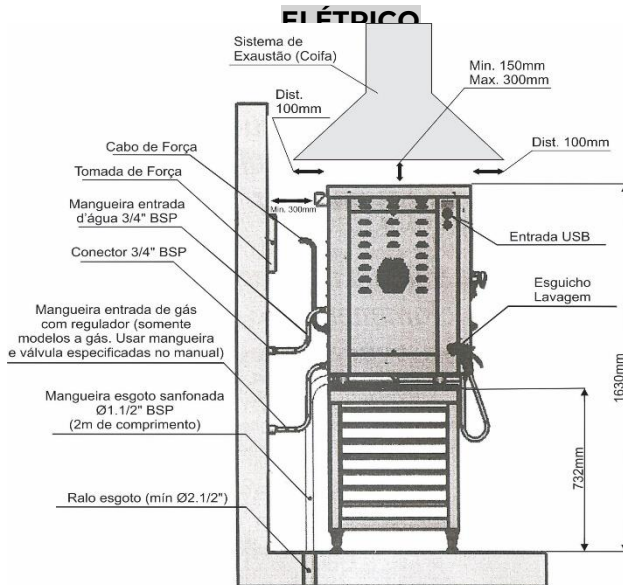
LAY-OUT INSTALAÇÃO DO FORNO

O sentido de giro do motor que movimenta a turbina é anti-horário, olhando o forno de frente. Esta ligação sai de fábrica através de conectores

ATENÇÃO: é imprescindível o uso de um sistema de exaustão (coifa) para um melhor rendimento do equipamento nos modelos a gás, evitando, assim, o acúmulo de umidade nos componentes do mesmo. Para os modelos elétricos, a instalação é aconselhável.

Sempre deixe uma folga de 30 cm entre o forno e as paredes para obter um melhor desempenho. Quando houver liberação de vapor pelo ralo do piso, cuide para que este vapor não entre pelas janelas de ventilação existente na parede traseira do forno (conforme figura abaixo), pois poderá ocasionar problemas futuros no equipamento.

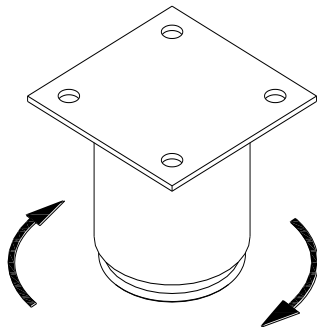
VISTA DA LATERAL DO FORNO COMBINADO DON BIDONE E OS PONTOS DE LIGAÇÃO OBRIGATÓRIOS PARA FORNOS A GÁS OU



NIVELAMENTO DO FORNO

O forno possui pés reguláveis para facilitar seu nivelamento.

Obs. A NÃO OBSERVANCIA DESTES ITENS COMPROMETE O ASSAMENTO UNIFORME DE TODAS AS GN'S DENTRO DO EQUIPAMENTO.



Abriu a porta do forno e colocou um nível dentro da câmara de cozimento em cima de uma GN (de preferência frisada de alumínio) e observou nivelando em sistema cruz estando em nível frente e trás e entre laterais.

FORNO COMBINADO DON BIDONE

O Forno Combinado Don Bidone garante maior praticidade, economia e qualidade nas preparações. As diversas combinações de umidades e calor permitem uma cocção adequada ao alimento, evitando a perda de nutrientes.

Você tem mais benefícios em relação ao consumo de energia, pois devido ao rápido aquecimento do forno e á pouca perda de calor durante o processo de cocção, economiza-se mais gás ou eletricidade em relação ao processo tradicional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1-Capacidade

Observe a capacidade máxima em kg que pode ser utilizada em seu Forno Combinado. (Ex.: carnes, batatas...)

Capacidade Máxima:

FCDB-6= 30 kg / FCDB-7 = 35 kg / FCDB-10 = 50 kg

FCBD-12 = 60 kg / FCDB-20 = 100 kg

2-Pré-Aquecimento

É de extrema importância que o forno seja pré-aquecido, principalmente para alimentos em que o tempo de cocção seja inferior a 30min.

Regra: pré aquecer o forno por 10min utilizando uma temperatura de +/- 30°C acima da temperatura que será utilizada.

Exemplo: Para preparo de bolos temperatura a ser utilizada para pré-aquecimento= 190°C por 10min. Temperatura do bolo= 160°C por 35min.

3-Temperatura

Assados de padaria e confeitaria:

Como o calor gerado pelo Forno Combinado Don Bidone não é perdido para o meio como nos fornos comuns a temperatura a ser utilizada deve ser 30°C inferior a habitual.

Exemplo:

Para assar um bolo em um forno comum a temperatura é de 200°C por aproximadamente 45min.

No Forno Combinado Don Bidone a temperatura é de 170°C por aproximadamente 35 min.

4 - Carregamentos do forno (para produtos de padaria, confeitaria, fritura e grelhados)

É de extrema importância que se deixe um trilho vazio entre uma GN e outra para se obter melhores resultados.

Utilize este mesmo procedimento para frituras e grelhados.

5-Temperatura – Carnes assadas

Para peças grandes que requerem um tempo de cocção muito elevado, utilize temperatura baixa

Exemplo:

Lagarto, costela, cupim, coxão mole, patinho, pernil, etc. = entre 140° C a 150°C. Lombo, aves, etc. = entre 170°C a 180° C

6-Recipientes

Grelhas – Para frangos inteiros, grelhados, frituras, assados e base para assadeiras comuns.

GN's Lisas – Utilizar no máximo 65 mm de profundidade para cozinhar arroz e alimentos em que o líquido necessite ser retido.

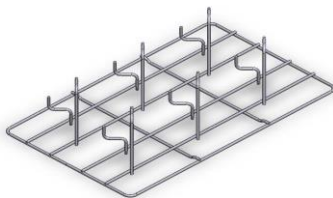
GN's Perfuradas – Utilizar uma profundidade de até 100 mm para cozinhar legumes, verduras, hortaliças, frutos do mar, ovos, etc.

ACESSÓRIOS LINHA GASTRONORM

GN Lisa / Frisada em Alumínio



GN Para 06 Frangos Inteiros



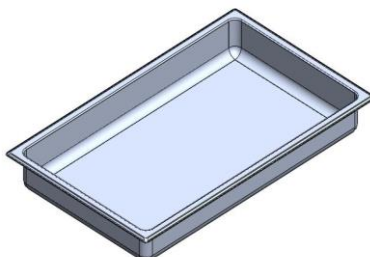
GN de Aço Revestida em Esmalte Altura de 20 mm



GN Para Fritar Ovos e Hambúrguer



GN Lisa 65 mm Profundidade



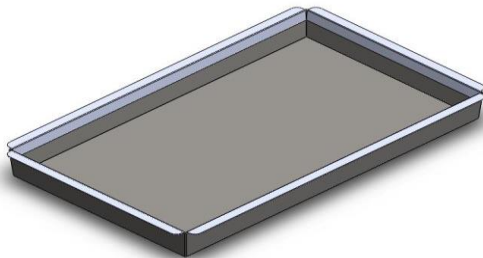
GN Perfurada 65 mm Profundidade



½ GN perfurada 65 mm profundidade



GN Fritar Batata Frita



A Metalúrgica Venâncio possui fabricação de todos os acessórios utilizados pelo Forno Combinado.



Função Vapor Regulável de 60°C a 100°C

O sistema de vapor fresco de alto desempenho produz vapor higiênico em muito pouco tempo. A uma temperatura constante da câmara de cocção de 100°C, o vapor fresco garante um cozimento uniforme e cuidadoso,

Uma cor apetitosa, consistência do produto e conservação ideal dos nutrientes são as características mais importantes do modo de vaporizar.

Ideal para cozinhar a vapor, branquear, vaporizar, escalfar, pré-cozer e pôr de molho. A possibilidade de regular a temperatura desta função propicia o cozimento com controle de temperatura para produtos delicados, proporcionando um cozimento uniforme, ideal para o preparo de pudins e frutos do mar em geral.

Principais vantagens:

- * Mantém o valor nutritivo dos alimentos;
- * Permite o descongelamento dos produtos, inclusive a vácuo,
- * Redução da perda de peso dos alimentos na cocção;
- * Mantém a consistência dos produtos.



Função Ar Seco de 50°C a 280°C

Filés tenros, costeletas perfeitas, bolos fofos ou produtos congelados com um cozimento uniforme são marcos da cozinha.

O ar quente até 280° C fornece reservas de desempenho necessárias, envolvendo o produto por todos os lados, selando de imediato os poros da carne, impedindo desta forma a saída não desejada do suco da carne.

Resultado: Mesmo maiores quantidades de carne continuam suculentas.

O modo ideal para fritar, cozer bolos, gratinar e grelhar.



Função Combinado de 50°C a 280°C

Na combinação de vapor e ar quente, o clima quente e úmido evita a desidratação dos produtos, minimizando a perda de peso e garantindo, simultaneamente, um assado uniforme.

Com temperaturas de até 280°C, proporciona tempos de cozimento curtos e com menos de 22% de perdas de assado, comparado com os métodos tradicionais. Proporciona aromas intensos, cores apetitosas e crostas perfeitas.



Função Regenerar de 80°C a 190°C

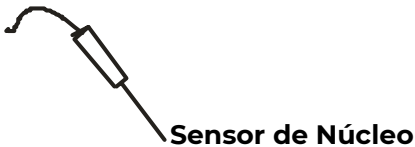
A combinação especial de vapor e ar quente produz um clima ideal para o acondicionamento das refeições com uma regulação especial chamada NÍVEL DE HUMIDADE DE 1 até 10.

Mesmo em quantidades maiores em travessas, pratos ou recipientes GN atingem em tempo recorde e com perfeita qualidade a temperatura ideal de consumo.

Exemplo:

Alimentos sem crostas secas ou poças de água. Utilize 140°C mais ou menos 6 min com NÍVEL DE UMIDADE regulado 5.

Para este ajuste dentro da função utilizar o Seletor de ajustes “Encoder Multifunções”



Sensor de Núcleo é inserido no centro do alimento durante o processo de cozimento, controla com precisão a progressão da temperatura "ao núcleo" do alimento, determinando o desligamento automático do aparelho ao alcançar a temperatura pré-fixada. É muito útil para cozimento das carnes e peixes, sobretudo quando em grande volume. Quando usar o sensor de núcleo, automaticamente, não funcionará o tempo. Somente irá marcar o tempo necessário para atingir a temperatura do núcleo desejada.

A temperatura de controle do núcleo é de 50°C a 90°C.

Tanto no uso de receitas como em funções o uso do sensor de núcleo pode ser utilizado a qualquer momento. Basta plugá-lo na lateral superior e espetando o alimento bem ao centro deixando o

cabo passar na vedação da porta. Neste momento quando o Controlador Eletrônico identificou sua presença automaticamente não solicita o tempo de operação e sim a TEMPERATURA DO NÚCLEO, definida pelo Encoder Multifunções.

De 50°C a 65°C convencionemos mal assado.

De 65°C a 75°C convencionamos no ponto.

De 75°C a 90°C convencionamos bem assado.

Para maiores detalhes de seu funcionamento consulte nossa Rede de Assistência Técnica Autorizada ou contate a fábrica para maiores esclarecimentos.

Função MODO ECONÔMICO

O Forno Combinado Don Bidone conta com um modo operante de economia de energia onde o comando elétrico e as lâmpadas se auto desligam a uma determinada programação evitando o desperdício energético por isso não possui chave para ligar lâmpadas no painel. Esta programação sai de fábrica em 15 minutos. Pode-se regular para mais, menos tempo ou deixá-la intermitente. Para maiores detalhes de seu funcionamento consulte nossa Rede de Assistência Técnica Autorizada ou contate a fábrica para maiores esclarecimentos.

Quando está “hibernando” o Forno Combinado exibe uma tela no Controlador Eletrônico (MODO ECONOMICO PRESSIONE UMA TECLA). A qualquer momento que se tocar em qualquer tecla as luzes se ascendem e o Forno Combinado volta a religar.

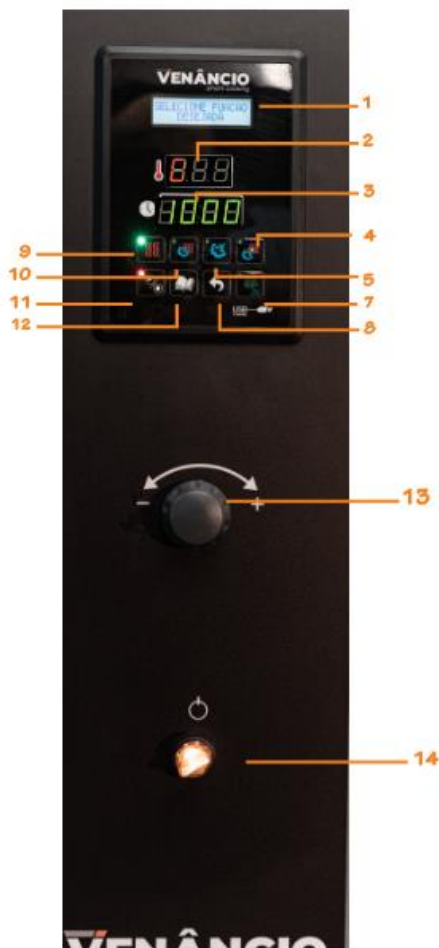


RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

PRODUTO	FUNÇÃO	TEMP. °C	TEMPO MIN.	NÚCLEO °C	UTENSÍLIO GN	OBS.

Arroz	Vapor	100	30	-	Lisa	Acrescentar1,,3 lts d'água / kg de arroz
Batatas cubos	Vapor	100	20	-	Perfurada	-
Berinjela	Vapor	100	15	-	Perfurada	-
Abobrinha	Vapor	100	15	-	Perfurada	-
Abóbora	Vapor	100	18	-	Perfurada	-
Espinafre	Vapor	100	5	-	Perfurada	-
Brócolis	Vapor	100	10	-	Perfurada	-
Couve-flor	Vapor	100	15	-	Perfurada	-
Chuchu	Vapor	100	15	-	Perfurada	-
Cenoura	Vapor	100	18	-	Perfurada	-
Ovos	Vapor	100	15	-	Perfurada	-
Couve Bruxelas	Vapor	100	15	-	Perfurada	-
Repolho	Vapor	100	10	-	Perfurada	-
Beterraba	Vapor	100	55	-	Perfurada	-
Couve	Vapor	100	5	-	Perfurada	-
Filé grelhado	Ar seco	240	10	-	Grelha Alumínio	-
Peixe grelhado	Ar seco	230	7	-	Grelha	-
Filé frango grelhado	Ar seco	240	12	-	Grelha Alumínio	-
Gratinados	Ar seco	220	10	-	Lisa	-
Milanesa	Ar seco	210	12	-	Grelha	-

Medalhão	Ar seco	240	12	-	Grelha	-
Bolo	Ar seco	160	35	-	Lisa	-
Massa folhada	Ar seco	170	20	-	Lisa	-
Torta	Ar seco	170	35	-	Lisa	-
Biscoito	Ar seco	160	12	-	Lisa Esmaltada	-
Lagarto	Combinado	140	120	-	Grelha	-
Lombo	Combinado	160	-	85	Grelha	-
Lingüiça	Combinado	180	20	-	Grelha	-
Pernil Inteiro	Combinado	140	-	90	Lisa	-
Costela	Combinado	130	160	-	Grelha	-
Costela suína	Combinado	180	30	-	Grelha	-
Rosbife	Combinado	200	-	55	Grelha	-
Frango	Combinado	180	40	-	Grelha	-
Coxa e sobre coxa	Combinado	200	30	-	Grelha	-
Peru	Combinado	180	-	85	Grelha	-
Salsicha	Vapor	90	-	85	Perfurada	-
Pudim	Vapor	90	45	-	Grelha	-
Camarão	Vapor	90	6	-	Perfurada	-
Frutas	Vapor	85	8	-	Perfurada	-
Truta	Vapor	85	8	-	Lisa	-
Salmão	Vapor	85	12	-	Lisa	-



01. Interface Gráfica
02. Display de Informação de Temperatura
03. Display de Informação do Tempo
04. Tecla de Função REGENERAÇÃO
05. Tecla de Função VAPOR REGULÁVEL
06. Tecla de Função VAPOR MANUAL
07. Tecla de Função BIO WASH (limpeza em um só toque)
08. Tecla VOLTAR
09. Tecla de Função SECO
10. Tecla de Função COMBINADO
11. Tecla de Função INICIAR/PARAR
12. Tecla de Função RECEITAS
13. Seletor de ajustes tipo ENCODER MULTIFUNÇÕES
14. Chave Geral

PROGRAMANDO FORNO COMBINADO DON BIDONECONTROLADOR INTELIGENTE- EASY CONTROL-

Sequência das Operações e Instruções Gerais:

Quando ligamos o forno através da Chave Geral o Forno Combinado ele executa uma varredura em todo o equipamento buscando leitura de todos os pontos de segurança e estados. Sempre será mostrada a última função utilizada memorizada quando se encerrou a produção do dia anterior.



- Neste exemplo verifica-se que o forno foi usado pela última vez com a função SECO indicado pelo led indicador verde na função e com tempo ajustado em 15 minutos

A temperatura registra ambiente, pois o forno não foi iniciado. Caso o operador quiser dar sequência é somente apertar a tecla Iniciar



/ Parar

Após a seleção de função que o Forno Combinado irá operar, o Display Informativo começa a piscar junto com o indicador de temperatura neste momento utiliza-se o Botão Encoder Multifunções, usado para aumentar ou diminuir os valores a serem definidos.

BOTÃO ENCODER MULTIFUNÇÕES DO FORNO COMBINADO DON BIDONE



Este Seletor serve para incremento (+) ou Decremento (-) e também apertando com um leve toque funciona como confirma, memorizando a temperatura desejada e passando para a seleção do tempo do processo que vai até 99 minutos.

A contagem do tempo programada é feita no modo decrescente até atingir o fim do processo. Neste momento o Display informa que o tempo se esgotou e soa um alarme sonoro e as lâmpadas de iluminação interna com o Controlador piscam para facilitar a visualização do operador.

Caso não queira controlar o tempo, ajuste o tempo para 00:00. Chamamos esta modalidade de modo intermitente (sem controle de tempo.)





Com o Forno Combinado ligado, cada vez que for abrir a porta uma mensagem é informada no Display Informativo “Porta Aberta”. Isto evita do calor gerado saia da câmara de cocção evitando perdas.



Durante o processo de cocção caso seja necessário abrir a porta a turbina desliga e o sistema de aquecimento para de funcionar. Ao mesmo tempo o timer congela o tempo para garantir o tempo total programado.

Quando o timer informar o final de cada processo, ou seja, ao término do tempo ajustado e depois do alarme sonoro é o momento de certificar-se do resultado de cozimento e retirar os alimentos de dentro da câmara, ou dar segmento aos outros alimentos que por ventura necessitem continuar.

Neste momento devido ao sistema de refrigeração do conjunto de aquecimento pós- cocção, a turbina continua ligada, mas sem aquecimento. Mesmo assim irá continuar a cozinhar podendo ser

perdida esta produção. A turbina só irá desligar quando a temperatura indicada dentro da câmara for inferior a 90°C

O Controlador de Processo conta com um sistema denominado “soneca” que mesmo nesta condição em intervalos de 3 minutos soa novamente o alarme sonoro e visual até o operador abrir a porta ou



encerrar o processo pela tecla Play / Stop




PROGRAMANDO O FORNO COMBINADO POR FUNÇÕES

FUNÇÃO AR SECO:

- 1- O Display Informativo irá mostrar a seguinte mensagem:



- 2- Aperte a tecla correspondente; 
- 3- O Controlador informa a função que foi selecionada e passa para o próximo passo que é a regulação da temperatura no Display de Temperatura;



- 4- Com o Botão EncoderMultifunções determine qual a temperatura que deverá ser ajustada e depois pressione o botão para confirmar, neste caso 180°C;
- 5- Neste momento o Display Informativo irá solicitar o ajuste do tempo;



- 6- Com o Botão EncoderMultifunções determine qual o tempo que deverá ser ajustado e depois pressione o botão para confirmar, neste caso 30 min.;



- 7- Com a Temperatura e o Tempo selecionados o Forno Combinado está pronto para iniciar o processo;



8- Aperte a tecla INICIAR / PARAR

Obs. Quando acionado a tecla de inicio de processo, o LED indicador muda de cor do vermelho que indica que está parado para verde que significa que o forno está em funcionamento e irá modular a temperatura de 180°C e inicia a contagem regressiva dos 30 min. Durante todo o processo o Display Informativo irá mostrar qual a função que foi programada e a temperatura programada.

FUNÇÃO COMBINADO:

- 1- O Display Informativo irá mostrar a seguinte mensagem:



- 2- Aperte a tecla correspondente;
- 3- O Controlador informa a função que foi selecionada e passa para o próximo passo que é a regulagem da temperatura no Display de Temperatura;



- 4- Com o Botão EncoderMultifunções determine qual a temperatura que deverá ser ajustada e depois pressione o botão para confirmar, neste caso 250°C;
- 5- Neste momento o Display Informativo irá solicitar o ajuste do tempo;



- 6- Com o Botão Encoder Multifunções determine qual o tempo que deverá ser ajustado e depois pressione o botão para confirmar, neste caso 8 min.;



- 7- Com a Temperatura e o Tempo selecionados o Forno Combinado está pronto para iniciar o processo;



- 8- Aperte a tecla INICIAR / PARAR



Obs. Quando acionado a tecla de inicio de processo, o LED indicador muda de cor do vermelho que indica que está parado para verde que significa que o forno está em funcionamento e irá modular a temperatura de 250°C e inicia a contagem regressiva dos 8 min. Durante todo o processo o Display Informativo irá mostrar qual a função que foi programada e a temperatura programada.

FUNÇÃO VAPOR REGULÁVEL:

- 1- O Display Informativo irá mostrar a seguinte mensagem:



- 2- Aperte a tecla correspondente;
- 3- Nesta função o Controlador já determina a temperatura máxima que é de 100°C tendo a possibilidade de reduzir para até 60°C, com isso pode-se preparar alimentos que possuem características de cocção denominadas "Banho Maria";



6- Com o Botão Encoder Multifunções determine qual o tempo que deverá ser ajustado e depois pressione o botão para confirmar, neste caso 10 min.;



7- Com a Temperatura e o Tempo selecionados o Forno Combinado está pronto para iniciar o processo;



8- Aperte a tecla INICIAR / PARAR



Obs. Quando acionado a tecla de inicio de processo, o LED indicador muda de cor do vermelho que indica que está parado para verde que significa que o forno está em funcionamento e irá modular a temperatura de 100°C e inicia a contagem regressiva dos 10 min. Durante todo o processo o Display Informativo irá mostrar qual a função que foi programada e a temperatura programada.

FUNÇÃO REGENERAR:

- 1- O Display Informativo irá mostrar a seguinte mensagem:



- 2- Aperte a tecla correspondente;



- 3- O Controlador informa a função que foi selecionada e passa para o próximo passo que é a regulagem da temperatura no Display de Temperatura;



- 4- Com o Botão Encoder Multifunções determine qual a temperatura que deverá ser ajustada e depois pressione o botão para confirmar, neste caso 140°C;
- 5- Neste momento o Display Informativo irá solicitar o ajuste do tempo;





- 6- Com o Botão EncoderMultifunções determine qual o tempo que deverá ser ajustado e depois pressione o botão para confirmar, neste caso 10 min.;



- 7- Com a Temperatura e o Tempo selecionados o Forno Combinado possui mais uma função que é determinar o Nível de Umidade.



Com o ajuste do Botão EncoderMultifunções determinada a escala para o ajuste é de 1 até 10. Neste caso determinamos um Nível de Umidade 05.



- 8- Com este Nível de Umidade determinado em 05 pode-se regenerar todos os tipos de alimento. Neste caso usaremos como exemplo o arroz. O arroz possui amido em sua composição. Quanto mais aproximar do nível 01 menos umidade o alimento terá e na posição inversa, ou seja, quanto mais se aproximar do 10 mais umidade este alimento terá.
- 9- Com a Temperatura, Tempo e Nível de Umidade selecionada o Forno Combinado está pronto para iniciar o processo;



- 10- Aperte a tecla INICIAR / PARAR

Obs. Quando acionado a tecla de início de processo, o LED indicador muda de cor do vermelho que indica que está parado para verde que significa que o forno está em funcionamento e irá modular a temperatura de 100°C e inicia a contagem regressiva dos 10 min. Durante todo o processo o Display Informativo irá mostrar qual a função que foi programada e a temperatura programada.

TECLAS AUXILIARES DO FORNO COMBINADO DON BIDONE

- TECLA VOLTAR



Esta tecla serve para em qualquer momento do ajuste do Forno Combinado ela possibilita voltar para o campo anterior ex:

Programamos a temperatura em 125°C e confirmamos como Botão Encoder e confirmamos apertando-o;



O próximo passo é o ajuste de tempo onde será ajustado a 18 min., por exemplo;



Neste momento preferimos reajustar a temperatura para 130°C,



simplesmente acionamos a tecla voltar e esta possibilita a voltar o campo do Display Informativo de Temperatura.





- **TECLA RECEITAS**

O Forno Combinado Don Bidone realiza a possibilidade de se trabalhar com operações denominadas receitas para facilitar ainda mais o dia a dia da cozinha. O Controlador Eletrônico foi construído para gravar em sua memória até 1000 receitas a definir pelo operador através de seu teclado como demonstraremos a seguir ou via software Programe Gourmet® que possui um manual específico para instrução complementar deste manual.

Na tabela a seguir explica de uma forma bem simples a maneira de se programar as receitas no próprio Forno Combinado. Para



acessar os parâmetros é necessário pressionar a tecla receita por 5 segundos e com o EncoderMultifunções configure conforme o que segue:

A primeira tela que aparece é CONFIGURAR RECEITAS E EM SEGUIDA PEDE PARA ACESSAR A SENHA.



A senha é necessária, pois este parâmetro é de responsabilidade. O controlador sai de fábrica com a senha de 4 dígitos em 0000 após o primeiro uso pode-se alterar a senha de 4 dígitos



INCLUIR, EDITAR, APAGAR RECEITAS DIRETAMENTE NO
CONTROLADOR

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
MODIFICAR RECEITA	Seleciona se deseja incluir uma receita ou modificar uma receita já existente	Incluir ou modificar	Modificar
SELEC. RECEITA NOME DA RECEITA	Caso selecionado modificar localize a receita carácter por carácter na memória do controlador.	-----	-----
NOME DA RECEITA Nome da receita	Caso selecionado incluir, configure o nome da nova receita	-----	-----
QUANTIDADE DE ESTAGIOS: 10	Ajuste de estágios de processo	1 a 10	1
01-SELEC. FUNCAO REGENERACAO	Seleciona processo para o estagio selecionado	Combinado Regeneração Vapor seco	combinado
01-TEMPERATURA FORNO: 200 C	Ajusta temperatura para o estagio conforme o processo selecionado	Comb: 50 a 290°C Regen: 50 a 290°C Vapor: 50 a 100°C Seco: 50 a 290°C	Comb: 180°C Regen: 100°C Vapor: 100°C Seco: 200°C
01-TIPO OPERACAO TEMPORIZADO	Seleciona se o estagio funciona por tempo ou núcleo	Temporizado ou núcleo	Temporizado
01-TEMPO DE COZIMENTO: 15:00	Ajuste do tempo de cozimento (se não opera por núcleo)	00:00 a 99:59m	15:00
01-TEMPERATURA NUCLEO: 80 C	Ajuste da temperatura no núcleo (se opera por núcleo)	50 a 150°C	80°C
01-NIVEL DE UMIDADE 10 ■■■■■■■■■■■■	Ajusta percentual de umidade (somente no modo regeneração)	1 a 10	5

ATENÇÃO:

O Controlador Eletrônico possui um campo que pode ser aplicado a QUANTIDADE DE ESTÁGIOS. Este item refere-se a uma receita que, por exemplo, pode ser iniciada com processo vapor e finalizar no seco, também pode ser programado de acordo com a necessidade da preparação (alimento). A quantidade máxima de estágios é de 10 para cada receita. Incluindo este parâmetro a cada passagem de troca de estágio um alarme sonoro irá tocar automaticamente indicando a troca, sem necessidade de parar ou abrir a porta.

<p>PROGRAMANDO ATRAVÉS DO SOFTWARE SFC - EDITOR DE RECEITAS -FORNO COMBINADO DON BIDONE</p>

O Forno Combinado Don Bidone por ser inteligente oferece a opção de programação via SOFTWARE EDITOR DE RECEITAS. Juntamente com o equipamento acompanha um PEN DRIVE que será usado para a transferência de receitas geradas em qualquer computador que possua JAVA atualizado.

Para atualizar utilize o link

http://www.java.com/pt_BR/download/manual.jsp e siga as instruções de instalação.

Para instalar o software coloque o PEN DRIVE em seu computador onde estão os programas .jar .exe , Instalador e ajuda. Clicar no ícone Instalador e siga os passos de instalação.

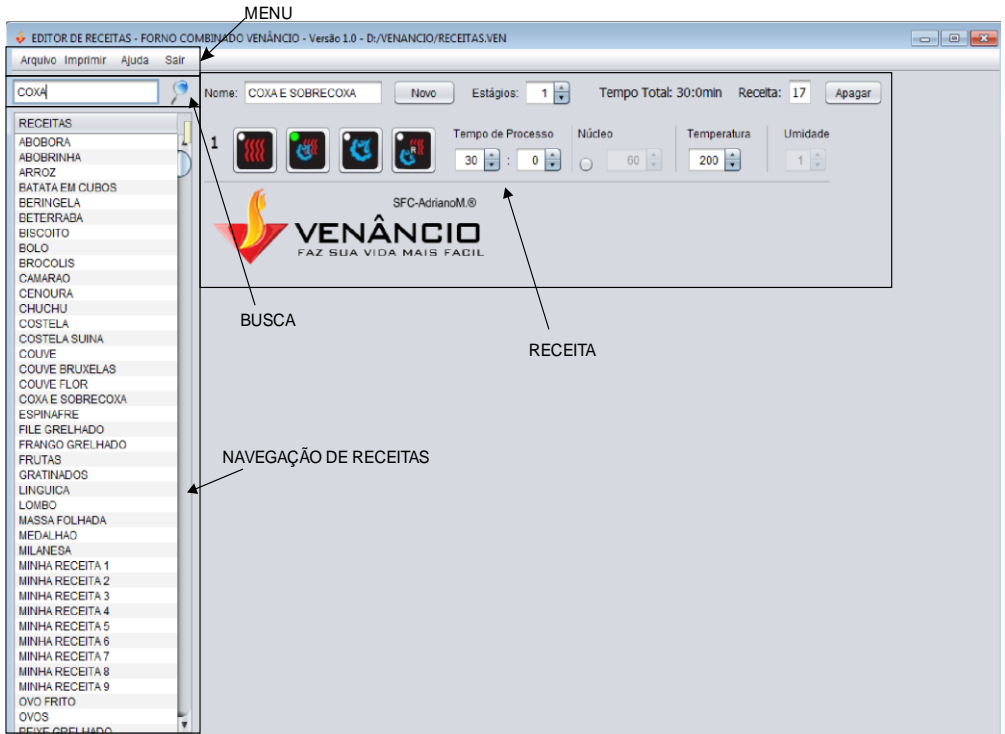
CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES:

O arquivo de receitas no PEN DRIVE deve obrigatoriamente ser criado no diretório VENANCIO com nome de RECEITAS.VEN. Por exemplo “(PENDRIVE):\VENANCIO\RECEITAS.VEN”.

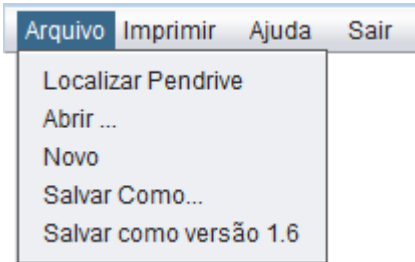
Ao abrir o programa, se o pendrive estiver conectado ao computador, este será localizado e aberto. Cada arquivo permite até 1000 receitas.

TELA PRINCIPAL:

A tela é dividida em três áreas, no topo o título com o nome do arquivo aberto e o Menu. A esquerda a área de navegação com a lista de receitas, sempre em ordem alfabética, e o campo de busca. E a direita o conteúdo para edição da receita selecionada ou nova receita.



MENU:



A opção 'Arquivo' permite gerenciar diferentes arquivos de receitas e fazer cópias de segurança. As opções são:

- **Localizar Pendrive**, localiza e abre o arquivo utilizado pelo controlador no forno combinado, o pendrive deve estar conectado ao computador;

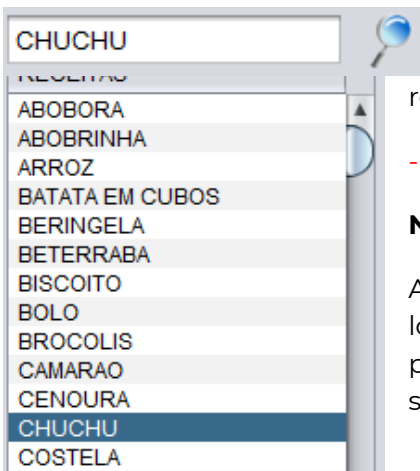
“(PENDRIVE):\VENANCIO\RECEITAS.VEN“

- **Abrir...**, permite localizar e abrir arquivo de receitas com qualquer nome, pode ser um arquivo de backup ou seleção personalizada de receitas para salvar no pendrive.

- **Novo**, cria um novo arquivo de receitas. Nesta opção se algum arquivo já estiver aberto este será fechado.

- **Salvar Como...**, esta opção permite salvar o arquivo do pendrive em novo local ou novo nome para backup, ou sobre escrever um diferente arquivo de receitas ao pendrive.

- **Salvar como versão 1.6;**, esta opção não existe na versão de seu software.



A opção '**Imprimir**' abre uma janela com os dados gerados para o relatório de impressão.

- '**Sair**', fecha o editor de receitas.

NAVEGAÇÃO ENTRE RECEITAS:

A navegação entre receitas permite localizar de forma rápida as receitas presentes no arquivo aberto, as receitas sempre aparecem em ordem alfabética.

Valorem em branco no final indicam espaço disponível para novas receitas.

O campo de busca, no topo da lista de receitas, ao ser preenchido automaticamente localiza a receita com nome semelhante ao digitado. Ao clicar na imagem de bússola o mesmo ocorre.

EDITOR DE RECEITAS:

The screenshot shows a recipe editor interface. At the top, there is a search field containing 'RECEITA|', a 'Salvar' button, a stage selector set to '3', a 'Tempo Total: Conf. Núcleo' label, a 'Receita: 11' indicator, and an 'Apagar' button. Below this, three stages are listed:

Estágio	Ícones	Tempo de Processo	Núcleo	Temperatura	Umidade
1	Four icons: three with red wavy lines and one with a blue swirl and 'R'.	15 : 0	Radio button, 60	100	1
2	Four icons: one with red wavy lines and three with blue swirls and 'R'.	5 : 0	Radio button checked, 50	80	1
3	Four icons: one with red wavy lines and three with blue swirls and 'R'.	5 : 0	Radio button, 50	80	1

Neste espaço é mostrada a receita selecionada na navegação, esta pode ser editada ou apagada, ou criada nova receita. A tecla a direita do nome da receita possui o texto 'Salvar' quando algum item da receita é alterado ou 'Novo' para a digitação de uma nova receita.

Para apagar uma receita deve-se pressionar a tecla 'Apagar' e na sequência 'Salvar', ou salvar uma receita com o Nome em branco.

CRIANDO UMA NOVA RECEITA:

Para incluir uma nova receita, sobre uma receita existente pressione a tecla 'Novo' ou sobre a navegação selecione um item sem nome. Após o preenchimento dos campos a tecla 'Salvar' grava a nova receita no arquivo e a inclui na navegação em ordem alfabética. Se nenhum arquivo estiver aberto é solicitado o nome do arquivo.

Nome: incluir o nome da receita pode ser qualquer texto até 16 caracteres. Estes sempre aparecem em maiúsculo.

Estágios: número de estágios da receita, o mínimo é 1 e máximo 10. O número de estágios visíveis corresponde ao utilizado em cada receita.

FUNÇÃO:

A função selecionada aparece com o indicador verde, semelhante ao controlador do forno.



Ar Seco: Realiza o cozimento com calor. Permite a seleção do tempo de cozimento até 100 minutos ou temperatura de núcleo até 90°C, a temperatura do forno pode ser ajustada de 50 a 280°C.



Combinado: Realiza o cozimento com calor e vapor. Permite a seleção do tempo de cozimento até 100 minutos ou temperatura de núcleo até 90°C, a temperatura do forno pode ser ajustada de 50 a 280°C.



Vapor: Realiza o cozimento com vapor. Permite a seleção do tempo de cozimento até 100 minutos ou temperatura de núcleo até 90°C, a temperatura do forno pode ser ajustada de 60 a 100°C.

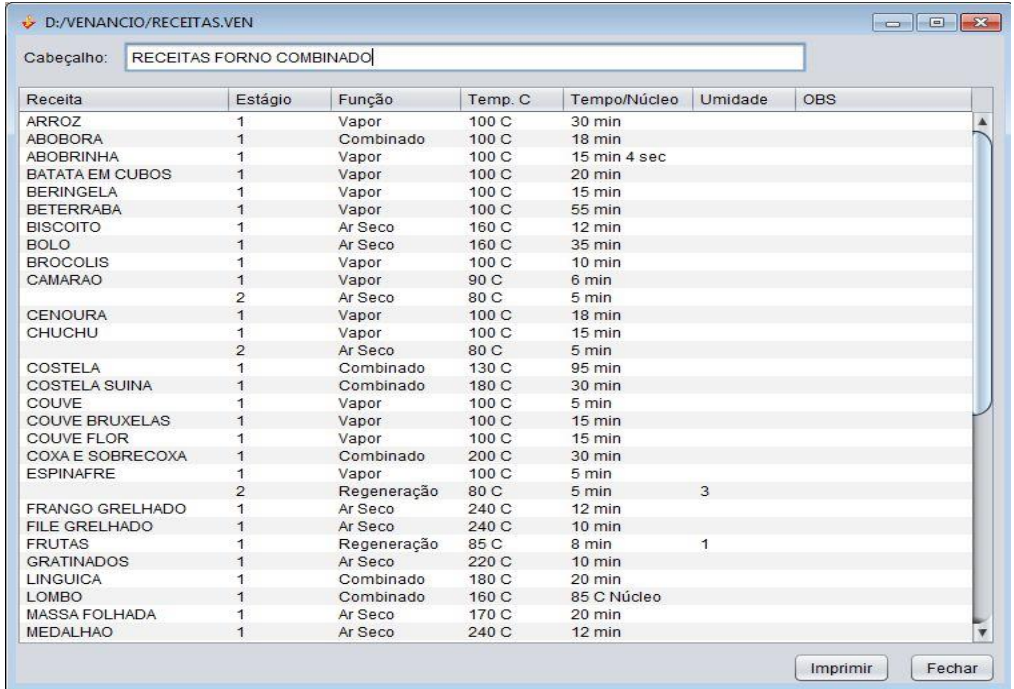


Regeneração: Permite a seleção do tempo de cozimento até 100 minutos ou temperatura de núcleo até 90°C, a temperatura do forno pode ser ajustada de 80 a 190°C. O nível de umidade pode ser ajustado de 1 a 10.

Ao completar a receita deve-se '**Salvar**', para criar uma nova receita pressionar 'Novo'.

GERAÇÃO DE IMPRESSÃO:

O comando do menu 'Impressão' abre uma tela com uma versão simplificada das receitas visíveis na navegação, o cabeçalho pode ser editado e a coluna 'OBS' pode ser preenchida.



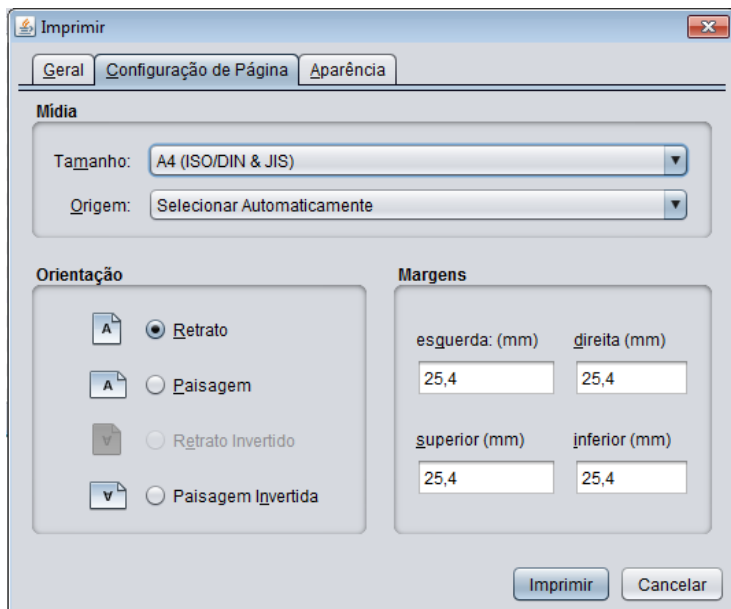
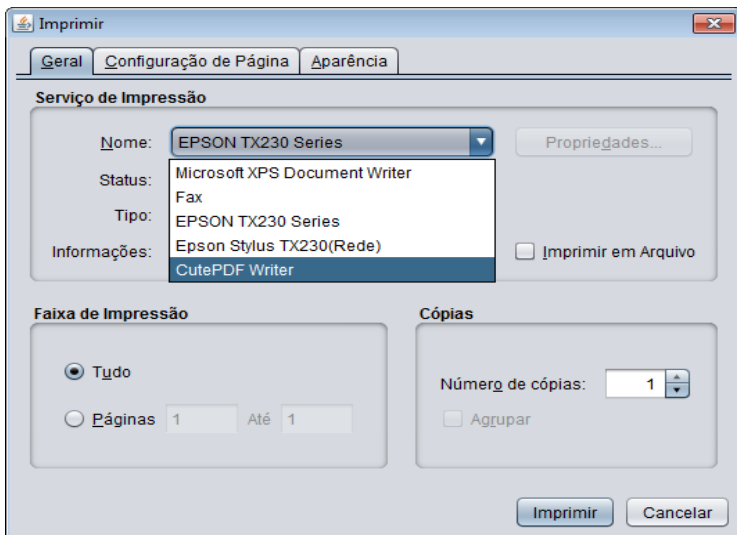
D:\VENANCIO\RECEITAS.VEN

Cabeçalho: RECEITAS FORNO COMBINADO

Receita	Estágio	Função	Temp. C	Tempo/Núcleo	Umidade	OBS
ARROZ	1	Vapor	100 C	30 min		
ABOBORA	1	Combinado	100 C	18 min		
ABOBORINHA	1	Vapor	100 C	15 min 4 sec		
BATATA EM CUBOS	1	Vapor	100 C	20 min		
BERINGELA	1	Vapor	100 C	15 min		
BETERRABA	1	Vapor	100 C	55 min		
BISCOITO	1	Ar Seco	160 C	12 min		
BOLO	1	Ar Seco	160 C	35 min		
BROCOLIS	1	Vapor	100 C	10 min		
CAMARÃO	1	Vapor	90 C	6 min		
	2	Ar Seco	80 C	5 min		
CENOURA	1	Vapor	100 C	18 min		
CHUCHU	1	Vapor	100 C	15 min		
	2	Ar Seco	80 C	5 min		
COSTELA	1	Combinado	130 C	95 min		
COSTELA SUINA	1	Combinado	180 C	30 min		
COUVE	1	Vapor	100 C	5 min		
COUVE BRUXELAS	1	Vapor	100 C	15 min		
COUVE FLOR	1	Vapor	100 C	15 min		
COXA E SOBRECOXA	1	Combinado	200 C	30 min		
ESPINAFRE	1	Vapor	100 C	5 min		
	2	Regeneração	80 C	5 min	3	
FRANGO GRELHADO	1	Ar Seco	240 C	12 min		
FILE GRELHADO	1	Ar Seco	240 C	10 min		
FRUTAS	1	Regeneração	85 C	8 min	1	
GRATINADOS	1	Ar Seco	220 C	10 min		
LINGUICA	1	Combinado	180 C	20 min		
LOMBO	1	Combinado	160 C	85 C Núcleo		
MASSA FOLHADA	1	Ar Seco	170 C	20 min		
MEDALHAO	1	Ar Seco	240 C	12 min		

Imprimir Fechar

Ao clicar em 'Imprimir' é solicitada a impressora e tamanho e orientação da pagina podem ser configurados.



- TECLA LIMPEZA AUTOMÁTICA (Sistema BioWash®)



Com apenas um toque você inicia a limpeza do Forno Combinado Don Bidone, esta facilidade foi desenvolvida para descomplicar um dos momentos mais importantes de utilização do equipamento. A limpeza.

Para isso, sempre ao final de cada uso em seu período de turno, deve-se aplicar dentro da câmara um desengordurante alcalino* com auxílio de um pulverizador mecânico, inclusive no vidro interno da porta. O Forno Combinado deve estar a uma temperatura de aproximadamente 50°C para esta aplicação. Deixe o produto agir até



10 minutos e aperte a tecla . Neste momento o forno irá automaticamente executar 3 estágios distintos:

Pré limpeza, lavagem e secagem. Cada uma destas etapas compreende 5 minutos. Ao final o forno encerra o processo e está pronto para retirar o excesso com a mangueira de esguicho que se encontra na lateral do equipamento.

- CUIDADOS:

* É de extrema importância que o forno seja limpo todos os dias, interna e externamente. **A câmara interna do forno não necessita ser limpa com qualquer outro tipo de produto ou abrasivo como panos, palhas de aço, etc... O produto Desengordurante é suficiente para limpar com eficiência.

* Uma vez por semana recomenda-se a aplicação do produto no elemento de aquecimento do Forno Combinado Don Bidone. Resistências se elétrico ou tubos trocadores de calor no caso de ser a Gás. Para isso abra a porta de inspeção localizada na lateral esquerda dentro da câmara retirando as "Porcas Borboleta", aplique o produto e recoloca novamente a porta. Salientemos que não é necessário esfregar ou lixar nada. Caso não se sinta apto consulte nossa Rede de Assistência Técnica Autorizada ou contate a fábrica para maiores esclarecimentos.

* Para a limpeza nunca aplique água fria diretamente no vidro da porta, pois pode ocorrer quebra. A Metalúrgica Venâncio não se

responsabiliza por eventuais quebras ocorridas por estes motivos.

* Aplique uma solução de vinagre na borracha da porta (junta de vedação) após cada limpeza, pois o produto pode agir reduzindo em muito a vida útil desta vedação. O vinagre neutraliza a ação deste produto.

A parte externa do forno deve ser limpa com pano úmido e detergente.

* É obrigatório o uso de luvas, máscara, avental, botas e óculos de proteção para o manuseio do produto de limpeza e suas soluções

ANÁLISE DE FALHAS DO FORNO COMBINADO DON BIDONE

DEFEITO	POSSIVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O FORNO NAO LIGA	DISJUNTORES DESLIGADOS ATRAS FORNO	RELIGAR
	SEM ENERGIA	RESTABELECEER A ENERGIA
O FORNO DESLIGA SOZINHO	SOBRECARGA	CHAMAR ASSISTENCIA TÉCNICA
O FORNO NÃO AQUECE OU DEMORA	RESISTENCIA QUEIMADA	TROCA
PARA AQUECER Modelo elétrico	CONTATORA QUEIMADA	TROCA
	FALTA DE FASE	CHAMAR ASSISTENCIA TÉCNICA
O FORNO NÃO AQUECE OU DEMORA	PRESSÃO DE GAS ERRADA OU BAIXA	TROCA DE BOTIJÕES OU CHAMAR ASSTIT. TÉCNICA
PARA AQUECER Modelo a gás	VALVULA DE GÁS OBSTRUIDA	LIMPEZA OU TROCA
	TUBOS PASSAGEM CALOR OBSTRUIDOS	LIMPEZA DOS TUBOS
	QUEIMADOR ENTUPINDO	LIMPEZA DO QUEIMADOR
ALARME: FALTA DE ÁGUA	REGISTRO DE ÁGUA FECHADO	ABRIR REGISTRO DE ÁGUA

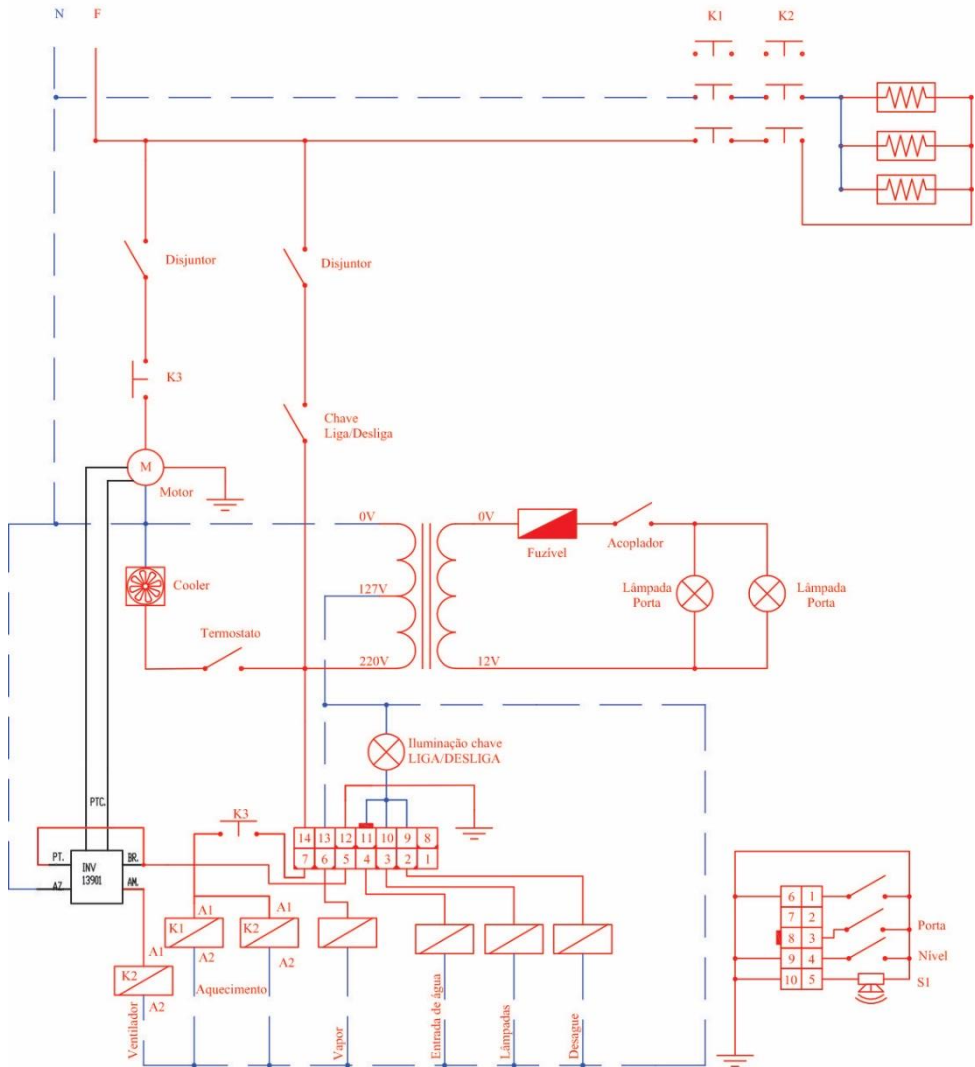
ALARME: FALTA DE GÁS	REGISTRO DE GÁS FECHADO	ABRIR REGISTRO DE GÁS
FALHA NO SENSOR DE CHAMA (GAS)	O FORNO TENTOU LIGAR POR 4 TENTATIVAS E POR SEGURANÇA	FALTA DE GÁS OU REGULAGEM DO SENSOR DE CHAMA
	DESLIGOU O SISTEMA	
FALHA SENSOR DE TEMPERATURA	SENSOR DE TEMPERATURA DO FORNO EM CURTO OU ROMPIDO	TROCA

DIAGNOSE DE ERRO DO CONTROLADOR

O controlador está provido de um sistema, que monitora e controla vários componentes do equipamento, possibilitando com isto, identificar alguns erros que possam eventualmente ocorrer. Quando o controlador acusar uma falha, ele identificará o erro mostrando-o no Display Informativo.

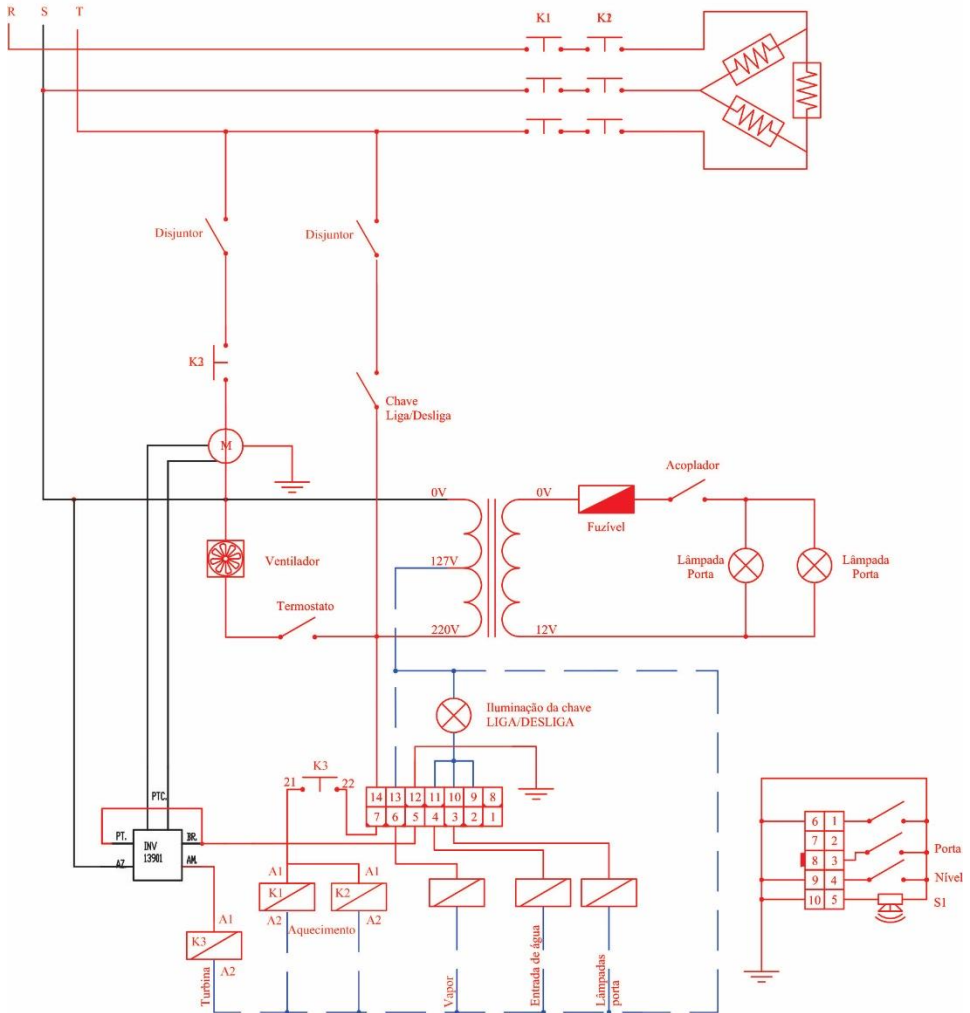
ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO

ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO



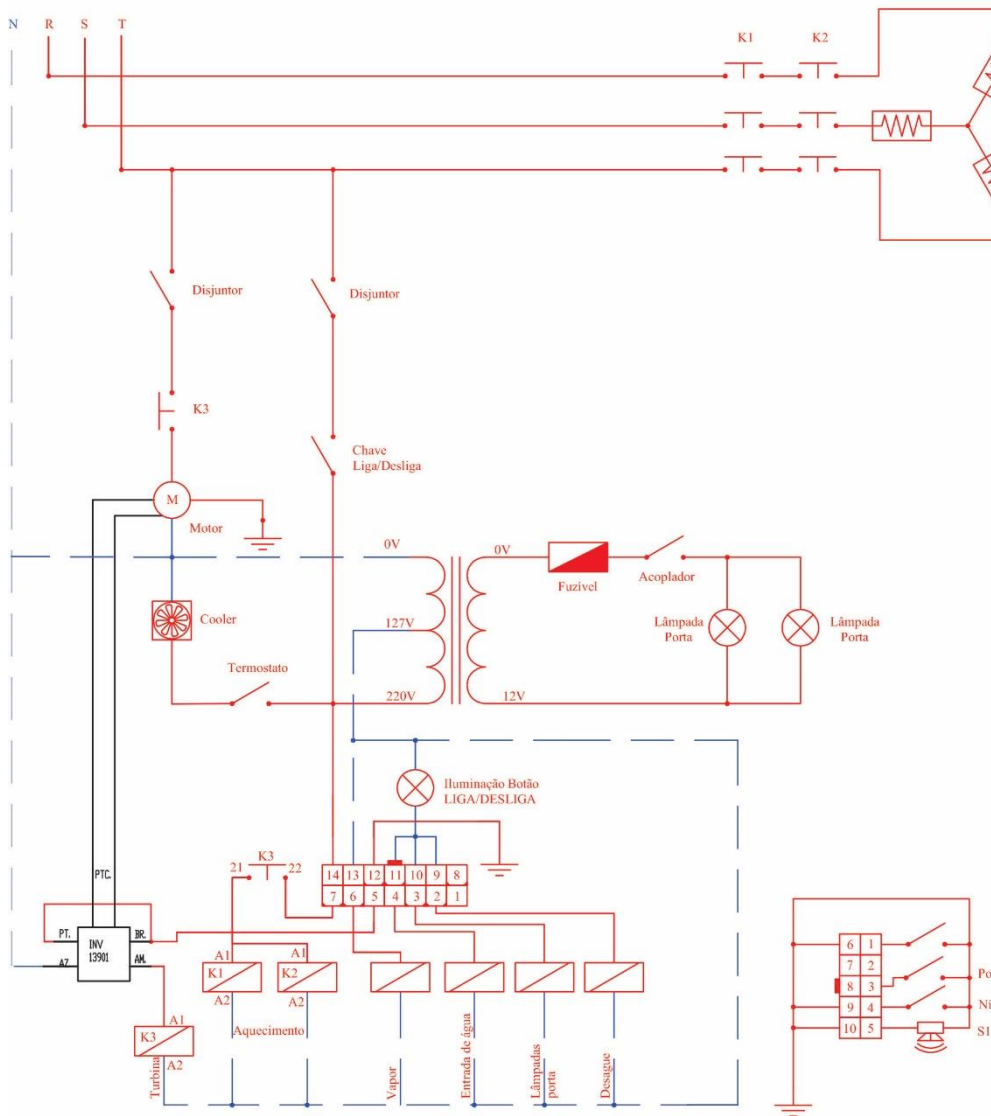
ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 220V

ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 220V



ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 380V

ESQUEMA ELÉTRICO TRIFÁSICO 380V



ARROZ PARBOILIZADO

Ingredientes:

Arroz – 01 kg

Alho – 01 dente

Óleo – 01 colher (sopa)

Sal – 01 Colher rasa (sopa)

Água – 1,3 litros.

Modo de Preparo:

- 1- Lavar o arroz, deixar escorrer;
- 2- Amassar o alho com o óleo e o sal;
- 3- Juntar esta mistura a água;
- 4- Colocar o arroz em recipiente liso;
- 5- Sobre ele adicionar a mistura temperos água;
- 6- Levar ao forno pré aquecido;
- 7- Utilizar a função VAPOR pelo tempo de 35 minutos;
- 8- Ao soar o alarme retirar com cuidado o recipiente do forno.

TRIO DE ARROZ COM ALHO PORÓ E NATA.

Ingredientes:

Arroz trio de grãos (Parboilizado, integral e selvagem) – 01 kg;

Cebola branca picada miúda – 100 g;

Azeite de oliva – 02 colheres (sopa);

Alho poro – 01 xícara (parte verde);

Nata – 350 g;

Sal – 01 colher rasa (sopa);

Água – 1,3 litros;

Pimenta do reino branca moída na hora – a gosto.

Modo de preparo:

- 1- Lavar o arroz, deixar escorrer;
- 2- Misturar o arroz, a cebola e o azeite;
- 3- Misturar o sal com a água e juntar ao arroz;
- 4- Levar ao forno pré-aquecido;
- 5- Utilizar a função VAPOR pelo tempo de 35 minutos;

- 6- Ao soar o alarme retirar com cuidado o recipiente do forno;
- 7- Soltar o arroz com cuidado, misturar o alho-poró e a nata.
- 8- Servir em travessa ou moldar em aros;
- 9- Use a pimenta sobre o arroz pronto (opcional).

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO ALCAPARRAS

Ingredientes:

File de Salmão- 01 kg

Sal – 05 g

Manteiga – 50 g

Pimenta do reino 2,5 g

Alcaparras – 100 g

Azeite de oliva – 50 ml

Modo de preparo:

- 1- Corte o file de salmão em 04 porções;
- 2- Tempere como sal, pimenta, azeite de oliva, deixe descansar;
- 3- Pré-aqueça o Forno em FUNÇÃO SECO em temperatura de 220°C;
- 4- Disponha os files em Gns Lisa untada com azeite;
- 5- Quando aquecido o forno, carregue o forno com a receita, usando a mesma função e temperatura, programa o tempo de 15 minutos;
- 6- A parte prepare o molho, escorra e lave as alcaparras deixe escorrer novamente, aqueça a manteiga e adicione as alcaparras;
- 7- Ao soar o alarme, retire cuidadosamente os files do forno, disponhas em pratos e sobre eles adicione o molho de alcaparras.

BATATAS CORADAS

Ingredientes:

Batatas descascadas- 01 kg

Manteiga s/ sal- 20 g

Sal – 10 g

Salsa picada – 15 g

Modo de Preparo:

- 1- Corte as batatas em quartos no sentido longitudinal;
- 2- Disponha em Gn perfurada;
- 3- Pré-aqueça o forno em FUNÇÃO VAPOR;

- 4- Leve as batatas as forno na mesma função e temperatura, por 20 minutos;
- 5- Ao soar o alarme retire as batatas do forno e transfira para um recipiente liso;
- 6- Salpique-as com sal a manteiga derretida e a salsa picada e seca;
- 7- Pré-aqueça o forno em FUNÇÃO SECO em temperatura de 240°C por 10 minutos;
- 8- Leve a receita ao forno, já aquecido;
- 9- Ao soar o alarme, retire com cuidado do forno.

PEITO DE FRANGO A CORDON BLUE

Ingredientes:

File de peito – 02 kg;

Presunto magro fatiado- 150 g;

Queijo mussarela fatiado– 150g;

Farinha de rosca- 300 g;

Queijo parmesão ralado 30 g;

Óleo – 30 ml

Farinha de trigo – quanto baste

Ovos – 02 und.

Tempero:

Alho – 03 dentes

Sal – 01 colher rasa (sopa)

Pimenta do reino branca- 01 colher rasa (café)

Vinagre branco- 40 ml

Modo de preparo:

- 1- Misture todos os temperos;
- 2- Abra os files de frango ao meio sem romper;
- 3- Temperem-os por dentro e por fora, deixe descansar;
- 4- Recheie com o presunto e o queijo mussarela, use um palito para prender;
- 5- Prepare a farinha, misturando a ela o óleo e o queijo parmesão;
- 6- Empane os files já recheados, passando-os pelo trigo, ovos e rosca misturada;
- 7- Disponha em grelhas com uma lisa abaixo como aparador;
- 8- Pré-aqueça o forno em 230 °C;
- 9- Ao atingir a temperatura programada, abasteça o forno e programe por 12 minutos.

FRANGO EM CROSTA DE FUBA

Ingredientes:

Coxa e sobre coxa s/osso- 02 kg;

Farinha de milho média- 300 g;

Óleo – 30 ml.

Tempero:

Alho- 03 dentes;

Sálvia- 02 folhas

Óleo –02 colheres (sopa);

Sal – a gosto;

Vinagre – 10 ml;

Molho inglês – 05 ml;

Água – 15 ml.

Modo de preparo:

- 1- Bater os ingredientes do tempero no liquidificador tempere a carne;
- 2- Deixe pegar gosto, passe na farinha de milho misturada com os 30 ml de óleo;
- 3- Unte as grelhas com óleo, disponha os carnes já empanados sobre elas, use um recipiente liso como aparador no trilho de baixo;
- 4- Pré-aqueça o Forno colocando na FUNÇÃO SECO com temperatura de 220°C;
- 5- Após aquecimento leve as grelhas ao forno;
- 6- Usando a mesma FUNÇÃO SECO, programe tempo entre 12 e 15 minutos.
- 7- Ao soar o alarme, retire do forno cuidadosamente, decore com cheiro verde e azeite.

PEIXE A BAIANA

Ingredientes:

Postas de peixe firme (garoupa, cação,robalo...) 10 postas de 160g

Sal- 10 g

Suco de limão- 20 ml

Para o Molho:

Alho picado – 01 dente

Salsa picada – 01 colher (sopa)

Tomate molho picado – 300 g

Cebola picada– 150 g

Pimentão verde picado- 01 colher (sopa)

Pimentão vermelho picado – 01 colher (sopa)

Extrato de tomate – 02 colheres (sopa)

Leite de coco – 100 ml
Azeite de dendê – 15 ml

Modo de preparo:

- 1- Temperar as postas de peixe, com o sal e o limão;
- 2- Dispor as postas, em recipiente liso;
- 3- Pré-aquecer o forno em FUNÇÃO COMBINADO em temperatura de 200°C;
- 4- Após aquecimento levar receita ao forno, utilizando mesma função e temperatura pelo TEMPO de 12 minutos;
- 5- Ao soar o alarme, abrir o forno com cuidado, retirar o excesso de água gerada durante a cocção reservando-a;
- 6- Prepare o molho baiano, refogue no dendê a cebola o alho, os pimentões, e o extrato, ao dar ponto acrescente os tomates, leite de coco e a salsa, deixe reduzir;
- 7- Regue as postas de peixe com o molho e leve-as novamente ao Forno aquecido, por mais 03 minutos a temperatura de 200°C;
- 8- Ao soar o alarme, retire o recipiente do forno cuidadosamente.

LEGUMES SAUTÊ

Ingredientes:

Chuchu em cubos- 200 g
Abobrinha em cubos- 200g
Cenoura em cubos – 200g
Couve-flor- 200 g
Vagem – 200g
Manteiga s/ sal –100 g
Sal – 10g
Salsa picada – 15 g

Modo de preparo:

- 1- Lave os legumes um a um;
- 2- Descasque e corte-os em cubos de +/- 1,5 cm;
- 3- Disponha em Gns perfuradas separadamente (de acordo com tempo de preparo de cada um, siga a tabela)
- 4- Pré-aqueça o forno na FUNÇÃO VAPOR;
- 5- Quando aquecido, abasteça programando o produto que tiver o menor tempo de cocção (ex: Couve flor 10 min., Cenoura 16 min. Etc..)
- 6- Ao soar o alarme da programação do 1º produto, abra o forno retire o produto e re programe com a diferença do próximo

tempo, seguindo o exemplo acima entre um e outro a diferença é 03 minutos;

- 7- Quando todos os legumes estiverem prontos, reúna-os em um recipiente liso adicione a manteiga derretida a salsa e misture delicadamente;
- 8- Leve este recipiente em função REGENERAÇÃO com temperatura de 120°C ao tempo de 03 minutos;
- 9- Retire do forno com cuidado.

PUDIM DE LEITE

Ingredientes:

Leite condensado – 01 lata

Leite integral – 500 ml

Ovos – 06 und

Açúcar para caramelo – 60 g

Modo de preparo

- 1- Caramelize uma forma de pudim;
- 2- Coloque os ovos, o leite e o leite condensado em um liquidificador, bata até ficar bem homogeneizado;
- 3- Despeje na forma já caramelizada, tampe a forma;
- 4- Pré-aqueça o forno em Função Banho-maria com temperatura de 90°C;
- 5- Quando aquecido; leve a receita ao forno programando por 45 minutos;
- 6- Ao soar o alarme, retire o recipiente do forno com cuidado;
- 7- Deixe esfriar muito bem antes de desenformar.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Farinha de trigo – 450 g

Açúcar – 400 g

Ovos- 08 und

Fermento em pó – 15 g

Óleo – 200 ml

Leite morno – 400 ml

Chocolate em pó – 150 g

Modo de preparo:

- 1- Bata os ovos na batedeira, acrescente o açúcar e continue batendo;
- 2- No liquidificador bata o óleo, o chocolate, e o leite, acrescente a esta mistura o fermento mexendo cuidadosamente com um utensílio;

- 3- Coloque esta mistura na massa de ovos e açúcar;
- 4- Acrescente por último a farinha mexendo lentamente;
- 5- Despeje a massa em recipiente liso untado com manteiga e farinha de trigo;
- 6- Pré-aqueça o forno em FUNÇÃO SECO em temperatura de 150 °C;
- 7- Quando aquecido levar receita ao forno, pelo tempo de +/- 20 minutos;
- 8- Ao soar o alarme, abra o forno e faça o teste do palito se estiver seco, retire cuidadosamente;
- 9- Caso deseje, despeje a calda de sua preferência sobre o bolo.

TERMO DE GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

A garantia se refere somente ao uso normal do produto, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a fábrica concede a garantia total de 12 (doze) meses, sendo os 3 (três) primeiros meses de garantia legal e os demais 9 (nove) meses de garantia contratual - de acordo com o estabelecido neste termo - , a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previsto neste termo de garantia;

A garantia compreende a substituição de peças e de mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;

Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por essa garantia;

Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;

Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;

No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;

No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em

relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;

É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no site da fabricante, ou ainda, através de uma das assistências técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no site www.venanciometal.com.br.

IMPORTANTE: Somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção a tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do produto, inclusive quando em funcionamento.

A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:

- O uso não for exclusivamente industrial/profissional;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de Instruções;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

A garantia legal e/ou especial não cobre

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo os específicos para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias para a preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos bem como decorrentes da ação de animais (insetos, animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros;

IMPORTANTE: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

- Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com peças internas ou externas faltando de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
- Instalação em ambientes onde o produto esteja exposto a produtos químicos ácidos que possam agredir a pintura do mesmo;
- Instalação em ambientes de alta concentração salina, como em regiões litorâneas;
- Utilização de produtos químicos inadequados para a limpeza;
- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual dos consumidores ou em etiquetas e adesivos orientativos que acompanham o produto, será cobrado dos consumidores;
- Recomendamos que quando entregue, confira seu produto na presença do transportador. Verifique se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal. Caso houver qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

A garantia especial não cobre:

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças;

Considerações gerais:

A Metalúrgica Venâncio Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir seu nome, ou qualquer outra responsabilidade a garantia de seus produtos.

A Metalúrgica Venâncio Ltda. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Para a comprovação do prazo de garantia, o consumidor deverá ter o Termo de Garantia abaixo, devidamente preenchido, junto com a 1ª via da nota fiscal de compra.

ATENÇÃO: Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

AVISO: Manter preenchido com todos os dados de identificação do consumidor e produto.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

NOME DO CONSUMIDOR: _____
ENDEREÇO: _____
PRODUTO ADQUIRIDO: _____
Nº DE SÉRIE DO PRODUTO: _____
NOTA FISCAL Nº: _____
DATA: _____
NOME DO REVENDEDOR: _____

Conserve esse manual, o mesmo contém informações importantes para dúvidas, e ajustes. O mesmo será necessário para a solicitação de garantia, caso seja necessário.

COLE AQUI!!

Nº de série do Produto

A Metalúrgica Venâncio se reserva o direito de modificar o conteúdo deste manual de instruções sem aviso prévio. É expressamente proibido copiar, modificar, divulgar sem a sua devida prévia autorização. Linha Profissional Don Bidone todos os direitos reservados.

VENÂNCIO



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000

CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br