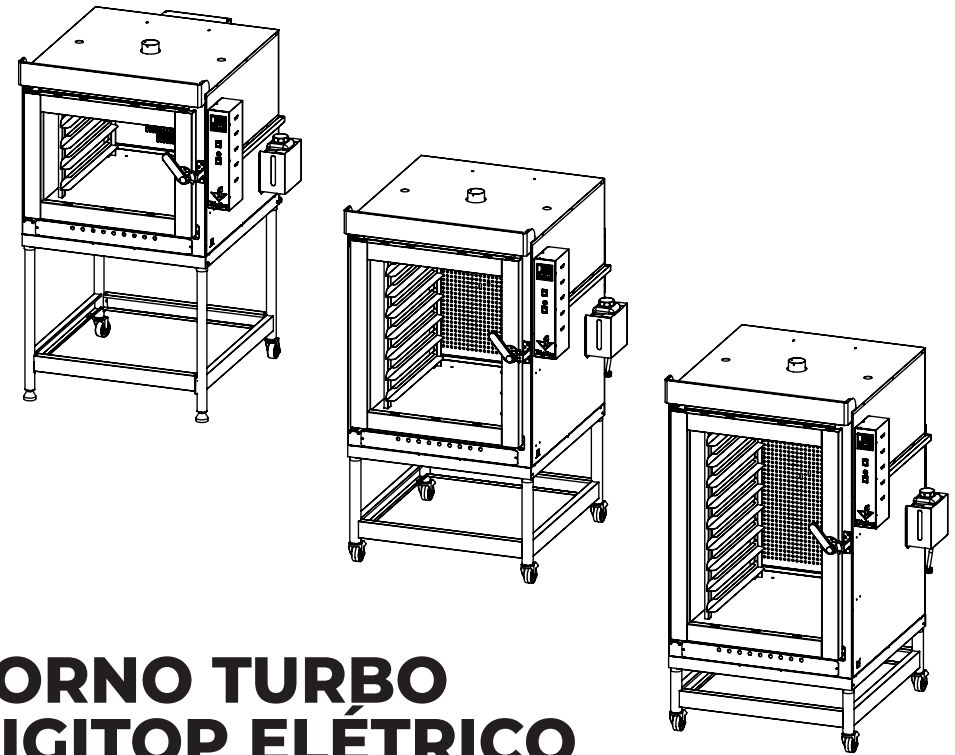


VENÂNCIO



FORNO TURBO DIGITOP ELÉTRICO

FTDE5 | FTDE8 | FTDE10

VENÂNCIO

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

Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343



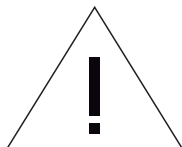
MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

SEGURANÇA

Instruções Importantes de Segurança

ESTE MANUAL CONTÉM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA, LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.



Os contatos de nossa assistência estão na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem "ADVERTÊNCIA" e/ou "PERIGO" e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam;

⚠️ ADVERTÊNCIA

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

⚠️ PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas corretamente.

⚠️ IMPORTANTE

São informações essenciais, que devem ser seguidas em relação ao produto.

Avisos de Segurança

- A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas;
- Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um assistente técnico autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais;
- Antes de colocar em funcionamento o equipamento e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;
- Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento;

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

Metalúrgica Venâncio Ltda
Atendimento ao consumidor:
Setor de Pós-Vendas, (51) 3793-4343
Site - www.venanciometal.com.br

- 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 de Instruções 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;;

7.3 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..

⚠ IMPORTANTE

Utilize mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Devem-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

Jamais utilize jatos d'água para a limpeza do produto.

Certifique-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Procedimentos em situações de emergência

Em situações de emergência:

- Desligue o forno;
- Desconecte o equipamento da rede elétrica, tirando-o da tomada;
- Feche o registro da água;
- Isole o local do acidente;
- Se necessário, preste os primeiros socorros;
- Se necessário, entre em contato com o serviço de emergência da região.

ÍNDICE

01. INTRODUÇÃO	07
02. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	08
2.1 Posicionamento	08
2.2 Montagem do modelo FTDE5	08
2.3 Montagem do modelo FTDE8 e FTDE10	09
2.4 Instalação hidráulica	09
2.5 Instalação elétrica	10
2.5.1 Esquema de ligação	10
2.6 Sequência de instalação	11
03. CONHECENDO O SEU PRODUTO	12
3.1 Características	12
3.2 Principais componentes	13
3.3 Ligando o equipamento	14
3.4 Controlador digital	15
3.4.1 Programação	15
3.4.2 Mensagens apresentadas no display	17
3.4.3 Funcionamento do vapor	18
3.4.4 Controle de temperatura	18
3.4.5 Restauração dos padrões de fábrica	18
3.5 Funcionalidade da iluminação	19
04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	19
4.1 Limpeza	19
4.2 Manutenção	20
05. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	21
5.1 Dimensões e peso do produto	21
5.2 Dados técnicos	21
5.3 Diagramas elétricos	22
06. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	28
07. TERMO DE GARANTIA	29
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:	30
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	31
7.3 Considerações gerais:	32

7.2. A Garantia Legal e/ou Especial Não Cobrem

- 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 saldo ou produtos de mostruário;
- Problemas de oxidação causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes onde o equipamento 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;

• 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.

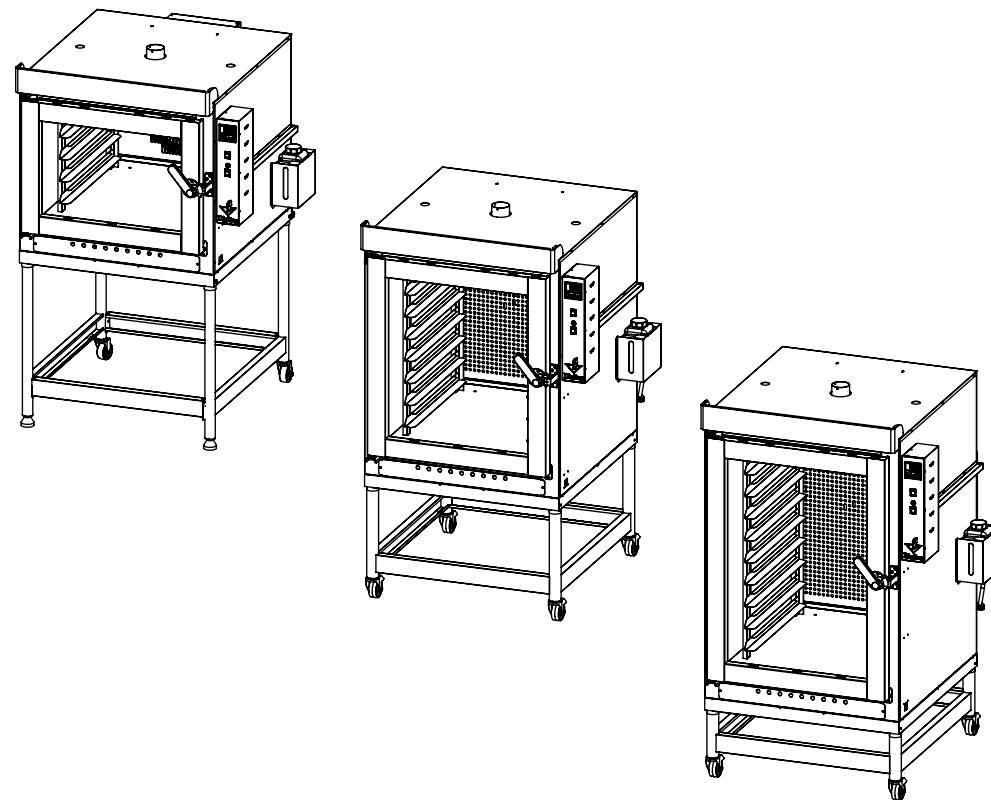
⚠ IMPORTANTE

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 equipamento, inclusive quando em funcionamento.

7.1 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;

1. INTRODUÇÃO



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! **Forno Turbo Digitop Elétrico (FTDE)** é mais uma revolução que oferecemos a você, sendo este um produto que possui uma tecnologia avançada e design inovador, se tornando assim indispensável para o seu estabelecimento.

Leia atentamente este manual para conhecer seu equipamento e garantir o correto funcionamento e o máximo desempenho, aumentando assim sua vida útil. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1 Posicionamento

- A instalação deve ser feita em uma superfície plana e nivelada;
- Deve haver uma distância de, no mínimo 100 mm (10cm) de qualquer obstáculo em todos os lados do produto, para evitar o superaquecimento do mesmo.

2.2 Montagem do modelo FTDE5

Após o recebimento do equipamento, verifique se o produto não está avariado e, somente após isso, proceda com a montagem do conjunto do cavalete, conforme a sequência e a imagem a seguir.

- 1) Rosqueie os pés de borracha (3) nos componentes conjunto pé (4);
- 2) No tubo curto fixe os rodízios (2);
- 3) Encaixar de cima para baixo as peças conjunto perfil (1) nas peças conjunto pé (4). Ambas as peças possuem encaixes em forma de cunha para prover estabilidade ao cavalete e facilitar a montagem;
- 4) Como sugestão, inicie a montagem de baixo para cima. Posicione todas as peças conjunto perfil (1) sobre as peças conjunto pé (4) e, somente após isso, pressione para baixo para dar estabilidade ao cavalete;
- 5) Posicione o forno sobre o cavalete e fixe-o utilizando os parafusos e arruelas que acompanham o produto. Para a montagem são usados:
 - 4 parafusos;
 - 4 arruelas.

Observação:

Caso seja necessário mudar o forno de posição, nunca levante o forno apoiando-se nas peças (1), pois elas poderão soltar-se e ocasionar a queda do equipamento. Para isso, erga o produto apoiando-se no conjunto (4), posicionando-se lateralmente ao produto. Sugere-se fazer isto utilizando-se 4 pessoas.

⚠ IMPORTANTE

Antes de utilizar o produto, remova as abraçadeiras plásticas que fixam o conjunto suporte das esteiras

7. TERMO DE GARANTIA

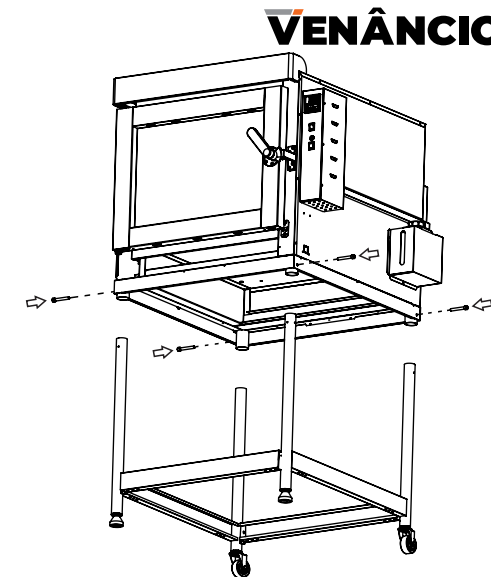
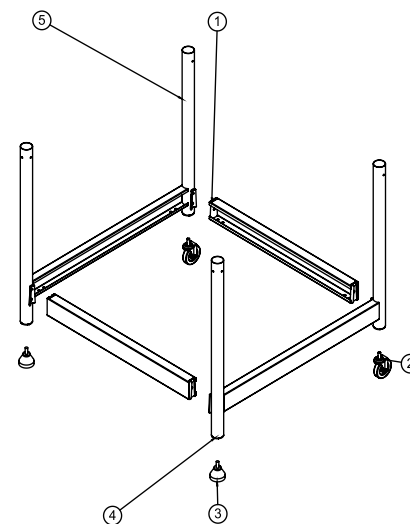
A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

- A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia de 6 meses (3 meses de garantia legal + 3 meses de garantia contratual), a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos 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;
- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMA

SOLUÇÕES	VERIFICAR
O forno não liga:	Se há falta de energia elétrica;
	Se você acionou todos os botões que devem estar acionados;
O equipamento parou de funcionar:	Se o disjuntor desarmou;
	Se há falta de energia elétrica;
A lâmpada não acende:	Se a mesma tiver quebrada;
	Se a lâmpada está encaixada corretamente;
O Forno apresenta ruídos:	Se o forno está nivelado (confira a seção de instalação do produto);
	Se o suporte das esteiras está encaixado da forma correta;
Os resultados culinários não foram como esperava:	Se o forno foi pré-aquecido como deveria antes de ser usado;
	Se a temperatura, a posição de prateleira e função de assamento estão adequados;
	Busque, em sites ou livros de culinária, a informação de qual tipo de recipiente é recomendado para a receita.
	Se o sistema de ventilação estiver funcionando, sendo que o não funcionamento é ocasionado pelo produto desconectado da tomada ou falta de energia elétrica;

- Para qualquer outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.



2.3 Montagem do modelo FTDE8 e FTDE10

Após o recebimento do equipamento verifique se o produto não está avariado. Os modelos de 8 e 10 esteiras já vem totalmente montado de fábrica, portanto, posicione o forno no local onde ele ficará instalado e, logo após, trave os rodízios para evitar que se mova durante o uso.

⚠ IMPORTANTE

Antes de utilizar o produto, remova as abraçadeiras plásticas que fixam o conjunto suporte das esteiras.

2.4 Instalação hidráulica

A rede de abastecimento de água deve ser de diâmetro mínimo de 1/2" e pressão máxima de 196 kPa ou 20 mH2O ou 2,0 kgf/cm². Além disso, deve ser utilizado um registro ou válvula de retenção no ponto de conexão do forno com a rede hidráulica.

⚠ IMPORTANTE

Para conectar o equipamento a rede hidráulica, utilize a mangueira que acompanha o produto.

Caso for necessária a substituição da mangueira de entrada de água, ela deve ser substituída por uma de modelo exatamente igual à fornecida juntamente com o equipamento. Os velhos conjuntos da mangueira não devem ser reutilizados.

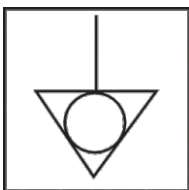
Observação: O Forno Turbo Digitop Elétrico (FTDE) tem como opcional um reservatório para ser utilizado quando não se tem acesso a rede hidráulica do estabelecimento.

2.5 Instalação Elétrica

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos. Em relação aos disjuntores de proteção deve ser de acordo com o especificado na página 21 em dados técnicos.

! IMPORTANTE

Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de que o mesmo corresponde à tensão do estabelecimento.



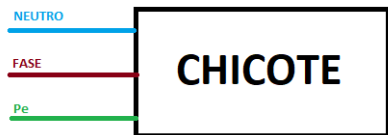
O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se desta forma, o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.

! IMPORTANTE

O cordão de alimentação é do tipo Y e, em caso de avarias somente pode ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado.

2.5.1 Esquema de Ligação

Monofásico 220V



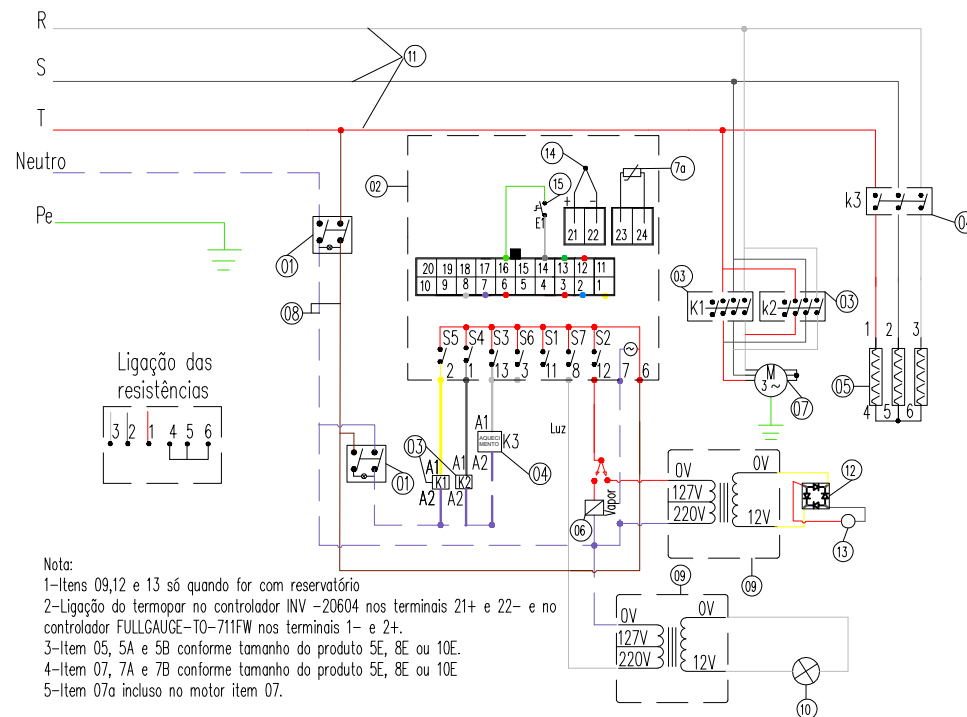
Se o forno for monofásico 220V deve ser utilizado um disjuntor bifásico. Conecte os fios da seguinte forma: Fase e neutro no disjuntor e o fio terra diretamente ao aterramento da rede (caso não o tenha, providenciar conforme NBR 5410).

Trifásico 220V



Se o forno for trifásico 220V deve ser utilizado um disjuntor trifásico. Conecte os fios da seguinte forma: os 3 fases no disjuntor e o fio terra diretamente ao aterramento da rede (caso não o tenha, providenciar conforme NBR 5410).

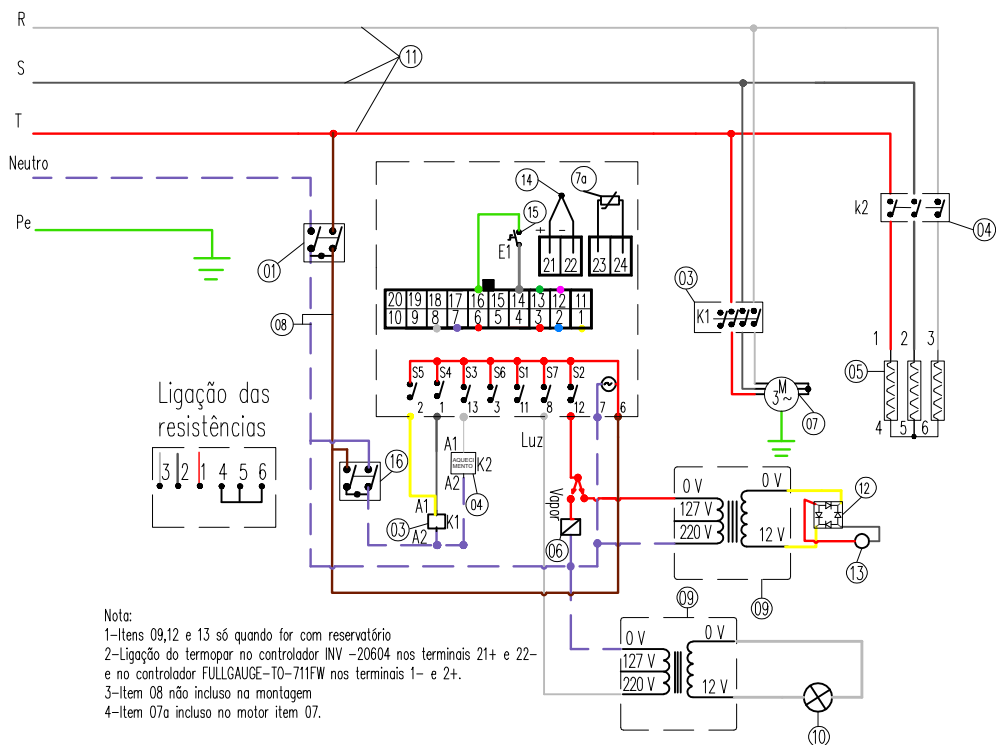
Diagrama Elétrico Trifásico 380 V (FTDE8 e FTDE10)



- Nota:
- 1-Item 09,12 e 13 só quando for com reservatório
 - 2-Ligação do termopar no controlador INV -20604 nos terminais 21+ e 22- e no controlador FULLGAUGE-T0-711FW nos terminais 1- e 2+.
 - 3-Item 05, 5A e 5B conforme tamanho do produto 5E, 8E ou 10E.
 - 4-Item 07, 7A e 7B conforme tamanho do produto 5E, 8E ou 10E
 - 5-Item 07a incluso no motor item 07.

ESPECIFICAÇÕES				
	Modelos	Código	Descrição	Quant.
1	FTDE8 e FTDE10	2802500016077	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa verde	01 un.
2	FTDE8 e FTDE10	2801100020604	Controlador INV 20604	01 un.
3	FTDE8 e FTDE10	4130100021380	K1 e K2 mini contato tripolar CWC9 220V	02 un.
4	FTDE8	4020835505948	K3 contator tripolar CWB18 220V	01 un.
	FTDE10	4130100277773	K3 contator tripolar CWB38 220V	01 un.
5	FTDE8	2804200026738	Resistência 16000W x 220V	01 un.
	FTDE10	2804200041533	Resistência 18000W x 220V	01 un.
6	FTDE8 e FTDE10	2805301021077	Válvula solenóide água 220V	01 un.
7	FTDE8 e FTDE10	2803001020015	Motor trifásico 1 1/2CV 220V 60 Hz	01 un.
8	FTDE8 e FTDE10	2801100000123	Chicote de comando do Forno	01 un.
9	FTDE8 e FTDE10	4130100000004	Transformador TM 127/220V S12v	02 un.
10	FTDE8 e FTDE10	2802600056422	Lâmpada econômica Bipino 20W 12V	01 un.
11	FTDE8 e FTDE10	2801100000125	Chicote forno digitop elétrico	01 un.
12	FTDE8 e FTDE10	4130100023717	Ponte retificadora KBPC 3510	01 un.
13	FTDE8 e FTDE10	4040401047231	Bomba de água do limpador	01 un.
14	FTDE8 e FTDE10	2801103000010	Termopar tipo J 4,7 x 70mm cabo 750mm	01 un.
15	FTDE8 e FTDE10	2802500023005	Interruptor Mag SM 1001	01 un.
16	FTDE8 e FTDE10	2802500011795	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa amarela	01 un.

Diagrama Elétrico Trifásico 380 V (FTDE5)



Nota:
 1-Itens 09,12 e 13 só quando for com reservatório
 2-Ligação do termopar no controlador INV -20604 nos terminais 21+ e 22- e no controlador FULLGAUGE-T0-711FW nos terminais 1- e 2+.
 3-Item 08 não incluso na montagem
 4-Item 07a incluso no motor item 07.

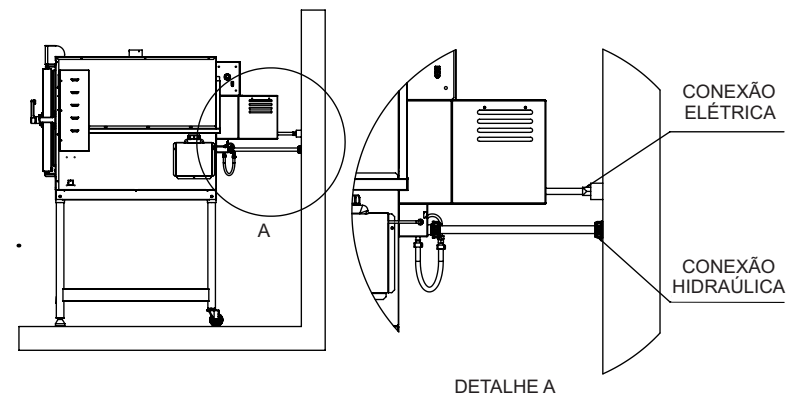
ESPECIFICAÇÕES			
	Código	Descrição	Quant.
1	2802500016077	Interruptor tecla bip 16A 250 Vca com capa verde	01 un.
2	2801100000711	Controlador	01 un.
3	4130100021380	K2 mini contator tripolar CWM 9A 1NA 220V 50/60Hz	01 un.
4	4130100021380	K2 mini contator tripolar CWM 9A 1NA 220V 50/60Hz	01 un.
5	2804200026737	Resistência 9500W x 220V	01 un.
6	2805301021077	Válvula solenóide água 220V	01 un.
7	2803001000050	Motor Trifásico 1/2CV 220/380V 60 Hz	01 un.
8	2801100000122	Chicote de comando do Forno	01 un.
9	4130100000004	Transformador TM 127/220V S12v	02 un.
10	2802600056422	Lâmpada econômica Bipino 20W 12V	01 un.
11	2801100000124	Chicote forno digitop elétrico 5E mono 220V	01 un.
12	4130100023717	Ponte retificadora KBPC 3510	01 un.
13	4040401047231	Bomba de água do limpador	01 un.
14	2801103000010	Termopar tipo J 4,7 x 70mm cabo 750mm	01 un.
15	2802500023005	Interruptor Mag SM 1001	01 un.
16	2802500011795	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa amarela	01 un.

Trifásico 380V



Se o forno for trifásico 380V deve ser utilizado um disjuntor trifásico. Conecte os fios da seguinte forma: os 3 fases no disjuntor, o fio neutro diretamente na rede e o fio terra diretamente ao aterramento da rede (caso não o tenha, providenciar conforme NBR 5410).

2.6 Sequência de instalação



- 1) Conecte o equipamento a rede hidráulica e certifique-se de que não existem vazamentos;
- 2) Conecte o equipamento a rede elétrica;
- 3) Abra o registro ou válvula de retenção de água;
- 4) Ligue o equipamento e deixe-o trabalhando na temperatura de 200°C por 30 minutos, para finalizar a cura da tinta de proteção da câmara interna. Abra a porta e deixe o forno ventilando por 5 minutos;
- 5) O equipamento está pronto para ser utilizado.

3. CONHECENDO O PRODUTO

3.1 Características

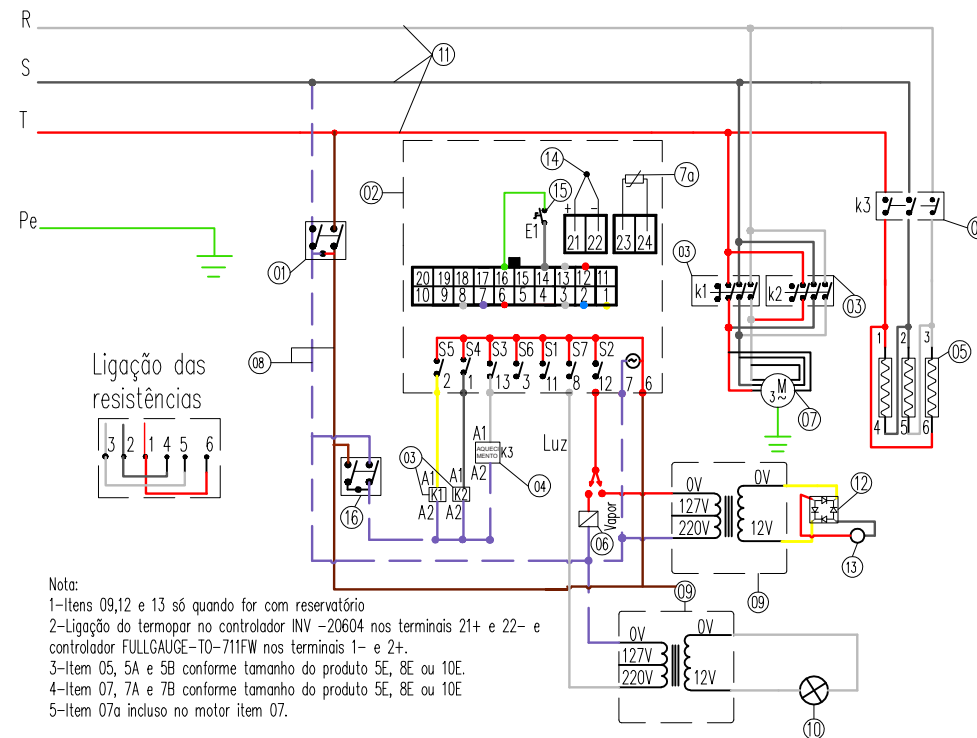
- Características construtivas que propiciam mais segurança aos usuários, entre elas a redundância dos componentes elétricos;
- Sistema de ventilação que alterna sentido de rotação entre horário e anti-horário proporcionando uniformidade na cocção;
- Maçaneta em Alumínio reforçado de fácil abertura e fechamento com 2 (dois) estágios (1° e 2° clique);
- Controlador inteligente com "Modo Receitas" que permite armazenar programação dos parâmetros e facilita a utilização do forno;
- Adição de vapor na câmara com tempo padrão de 3 segundos;
- Painel elétrico integrado de fácil acesso e manutenção;
- O **Forno Turbo Digitop Elétrico (FTDE)** tem capacidade para esteiras de pão doce e pão de sal, na medida de 580 x 680 mm. As esteiras são opcionais;
- No modelo FTDE5, o cavalete totalmente é desmontável e de fácil montagem apenas por encaixes;
- Perfil de vedação da porta de fácil remoção;
- Limpeza interna facilitada devido à simples remoção de conjunto das esteiras e vidros da porta;
- Turbina se desligará ao abrir a porta do forno, pois acionará o micro-interruptor;
- O forno possui iluminação na porta, centralizada na parte superior, afim de garantir que o usuário possa verificar o andamento da sua receita. A lâmpada é do tipo halógena com potência de 20W na tensão de 12V, o que diminui riscos de acidentes com choques elétricos.

⚠ IMPORTANTE

O tempo de adição do vapor na câmara pode ser alterado através do controlador.

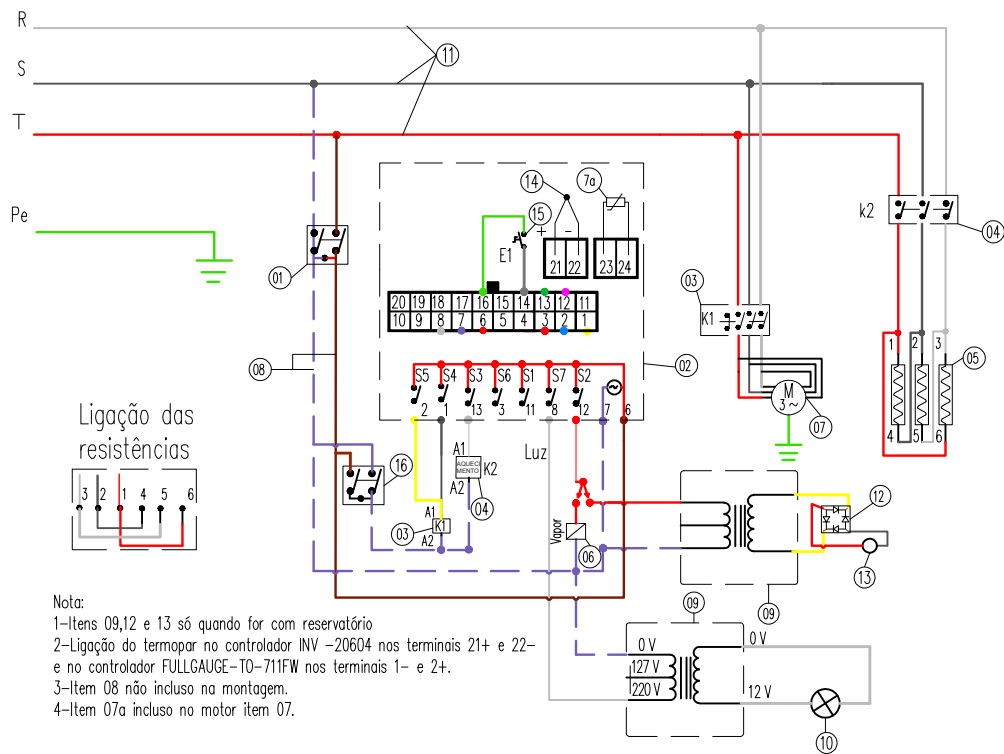
Os modelos com 8 e 10 esteiras do **Forno Turbo Digitop Elétrico (FTDE)** é fabricado com rotação da turbina no sentido alternado, sendo que o operador pode realizar alteração para o sistema único, anti-horário, através do controlador. Siga os passos na página 16 deste manual.

Diagrama Elétrico Trifásico 220 V (FTDE8 e FTDE10)

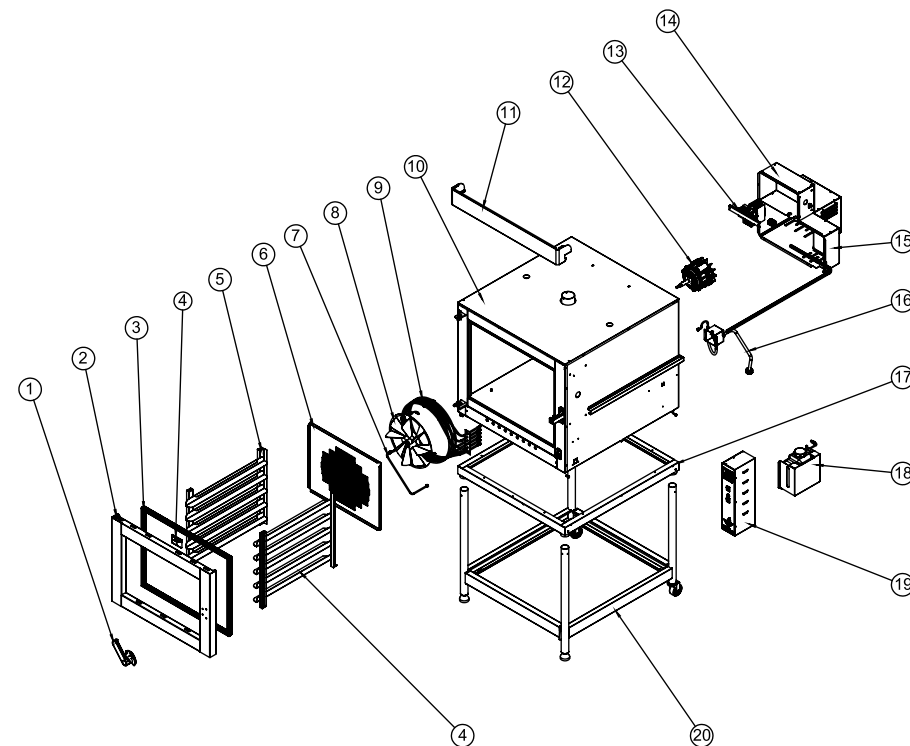


ESPECIFICAÇÕES				
	Modelos	Código	Descrição	Quant.
1	FTDE8 e FTDE10	2802500016077	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa verde	01 un.
2	FTDE8 e FTDE10	2801100020604	Controlador	01 un.
3	FTDE8 e FTDE10	4130100021380	K1 e K2 mini contato tripolar CWM9 220V	02 un.
4	FTDE8	4130100277773	K3 contator tripolar CWB 38 220V	01 un.
	FTDE10	4130100277837	K3 contator tripolar CWM 50 220V	01 un.
5	FTDE8	2804200026738	Resistência 16000W x 220V	01 un.
	FTDE10	2804200017713	Resistência 18000W x 220V	01 un.
6	FTDE8 e FTDE10	2805301021077	Válvula solenóide água 220V	01 un.
7	FTDE8 e FTDE10	2803001020015	Motor trifásico 1 1/2CV 220V 60 Hz	01 un.
8	FTDE8 e FTDE10	2801100000123	Chicote de comando do Forno	01 un.
9	FTDE8 e FTDE10	4130100000004	Transformador TM 127/220V S12v	02 un.
10	FTDE8 e FTDE10	2802600056422	Lâmpada econômica Bipino 20W 12V	01 un.
11	FTDE8 e FTDE10	2801100000125	Chicote forno digitop elétrico	01 un.
12	FTDE8 e FTDE10	4130100023717	Ponte retificadora KBPC 3510	01 un.
13	FTDE8 e FTDE10	4040401047231	Bomba de água do limpador	01 un.
14	FTDE8 e FTDE10	2801103000010	Termopar tipo J 4,7 x 70mm cabo 750mm	01 un.
15	FTDE8 e FTDE10	2802500023005	Interruptor Mag SM 1001	01 un.
16	FTDE8 e FTDE10	2802500011795	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa amarela	01 un.

Diagrama Elétrico Trifásico 220 V (FTDE5)



3.2 Principais componentes



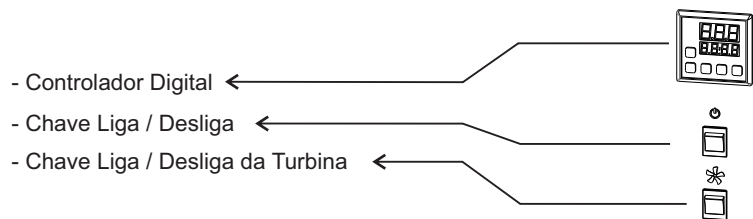
ESPECIFICAÇÕES			
	Código	Descrição	Quant.
1	2802500016077	Interruptor tecla bip 16A 250 Vca com capa verde	01 un.
2	2801100000711	Controlador	01 un.
3	4130100021380	K1 mini contato tripolar CWM9 220V	01 un.
4	4130100277043	K2 contator tripolar CWB18 220V	01 un.
5	2804200026737	Resistência 9500W x 220V	01 un.
6	2805301021077	Válvula solenóide água 220V	01 un.
7	2803001000050	Motor trifásico 1/2CV 4 polos 220/380V	01 un.
8	2801100000122	Chicote de comando do Forno	01 un.
9	4130100000004	Transformador TM 127/220V S12v	02 un.
10	2802600056422	Lâmpada econômica Bipino 20W 12V	01 un.
11	2801100000126	Chicote forno digitop elétrico 5E mono 220V	01 un.
12	4130100023717	Ponte retificadora KBPC 3510	01 un.
13	4040401047231	Bomba de água do limpador	01 un.
14	2801103000010	Termopar tipo J 4,7 x 70mm cabo 750mm	01 un.
15	2802500023005	Interruptor Mag SM 1001	01 un.
16	2802500011795	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa amarela	01 un.

ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	Conjunto maçaneta	11	Painel de acabamento
2	Conjunto porta	12	Motor
3	Perfil de vedação	13	Conjunto elétrico
4	Lâmpada	14	Proteção conjunto elétrico
5	Conjunto de esteiras	15	Proteção motor
6	Proteção da turbina	16	Conjunto ligação hidráulica
7	Conjunto tubo de vapor	17	Conjunto quadro cavalete
8	Turbina	18	Conjunto reservatório (OPCIONAL)
9	Resistência elétrica	19	Conjunto painel do controlador
10	Conjunto câmara	20	Conjunto cavalete

3.3 Ligando o equipamento

Siga os passos abaixo para o procedimento correto de ligar o equipamento:

- 1) Certifique-se que a porta está fechada;
- 2) Para ligar o **Forno Turbo Digitop Elétrico (FTDE)** pressione, para cima, o botão da chave liga/desliga que encontra-se entre o controlador digital e a chave liga/desliga da turbina;
- 3) Para acionar a turbina pressione, para cima, o botão que localiza-se em baixo da chave liga/desliga;
- 4) Para configurar o forno, use o controlador digital.



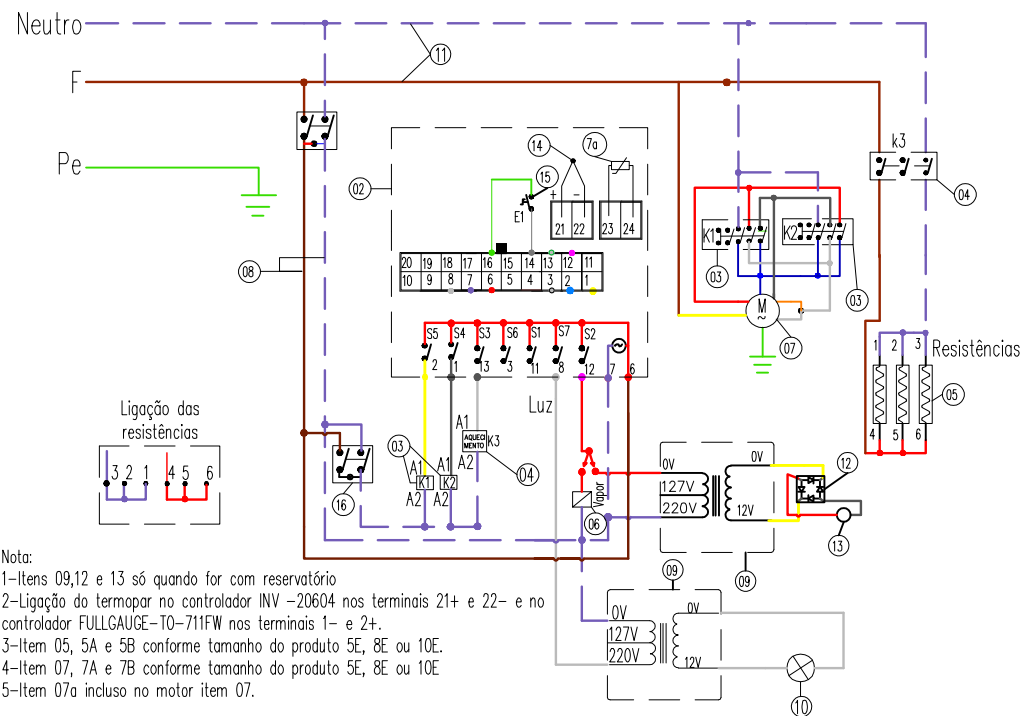
⚠ IMPORTANTE

Antes de iniciar o processo de cocção da sua receita é recomendado realizar pré-aquecimento. Este procedimento serve para deixar a temperatura do forno de forma linear e, conseqüentemente, melhorar o processo. Além disso, algumas receitas necessitam de um choque térmico ao colocar o alimento no forno após o pré aquecimento para obter um processo de cocção satisfatório.

A temperatura sinalizada no painel nos primeiros 10 minutos irá ultrapassar, entre 10°C a 20°C, a temperatura estabelecida pelo usuário sendo isso um acontecimento normal desde que a resistência desligue após o forno atingir a temperatura programada.

Evite deixar a turbina desligada.

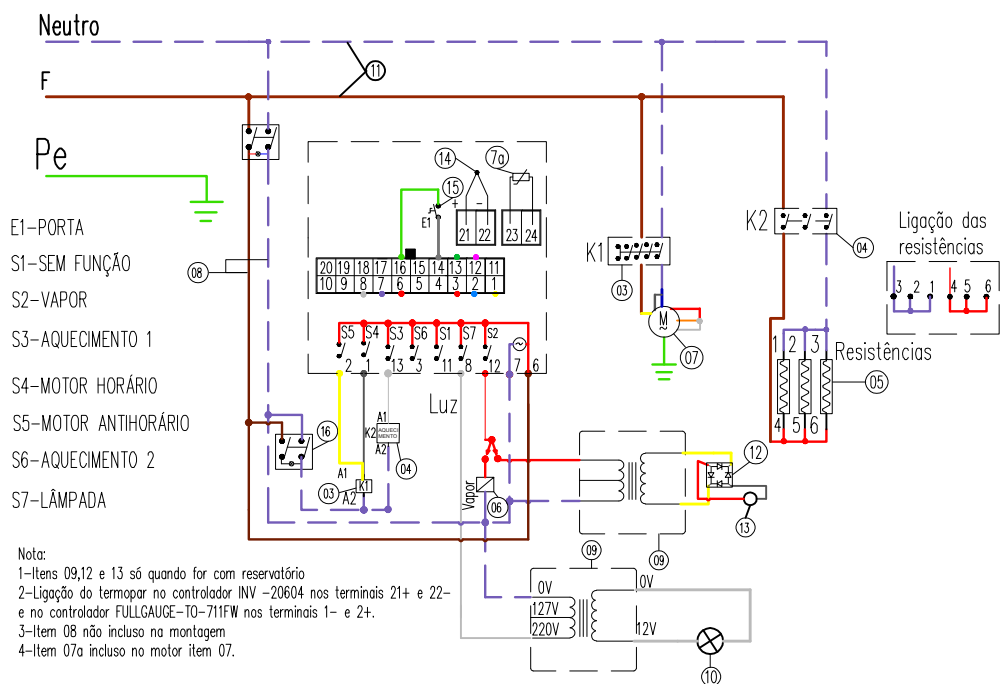
Diagrama Elétrico Monofásico 220 V (FTDE8 e FTDE10)



ESPECIFICAÇÕES				
	Modelos	Código	Descrição	Quant.
1	FTDE8 e FTDE10	2802500016077	Interruptor tecla bip 16A 250 Vca com capa verde	01 un.
2	FTDE8 e FTDE10	2801100020604	Controlador INV 20604	01 un.
3	FTDE8 e FTDE10	4130100021380	K1 e K2 mini contato tripolar CWM9 220V	02 un.
4	FTDE8	4130100277837	K3 contator tripolar CWM50 220V	01 un.
	FTDE10	4130100277901	K3 contator tripolar CWM65 220V	01 un.
5	FTDE8	2804200026738	Resistência 16000W x 220V	01 un.
	FTDE10	2804200041533	Resistência 18000W x 220V	01 un.
6	FTDE8 e FTDE10	2805301021077	Válvula solenóide água 220V	01 un.
7	FTDE8 e FTDE10	2803001000200	Motor monofásico 2CV 10/220 50/60 Hz	01 un.
8	FTDE8 e FTDE10	2801100000123	Chicote de comando do Forno	01 un.
9	FTDE8 e FTDE10	4130100000004	Transformador TM 127/220V S12v	02 un.
10	FTDE8 e FTDE10	2802600056422	Lâmpada econômica Bipino 20W 12V	01 un.
11	FTDE8 e FTDE10	2801100000125	Chicote forno digitop elétrico 220V	01 un.
12	FTDE8 e FTDE10	4130100023717	Ponte retificadora KBPC 3510	01 un.
13	FTDE8 e FTDE10	4040401047231	Bomba de água do limpador	01 un.
14	FTDE8 e FTDE10	2801103000010	Termopar tipo J 4,7 x 70mm cabo 750mm	01 un.
15	FTDE8 e FTDE10	2802500023005	Interruptor Mag SM 1001	01 un.
16	FTDE8 e FTDE10	2802500011795	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa amarela	01 un.

5.3 Diagrama elétrico

Diagrama Elétrico Monofásico 220 V FTDE5



ESPECIFICAÇÕES

	Código	Descrição	Quant.
1	2802500016077	Interruptor tecla bip 16A 250 Vca com capa verde	01 un.
2	2801100000711	Controlador	01 un.
3	4130100021380	K1 mini contato tripolar CWM9 220V	01 un.
4	4130100277837	K2 contator tripolar CWM50 220V	01 un.
5	2804200026737	Resistência 9500W x 220V	01 un.
6	2805301021077	Válvula solenóide água 220V	01 un.
7	2803013248915	Motor monofásico 1/2CV 4 polos	01 un.
8	2801100000122	Chicote de comando do Forno	01 un.
9	4130100000004	Transformador TM 127/220V S12V	02 un.
10	2802600056422	Lâmpada econômica Bipino 20W 12V	01 un.
11	2801100000124	Chicote forno digitop elétrico 5E mono 220V	01 un.
12	4130100023717	Ponte retificadora KBPC 3510	01 un.
13	4040401047231	Bomba de água do limpador	01 un.
14	2801103000010	Termopar tipo J 4,7 x 70mm cabo 750mm	01 un.
15	2802500023005	Interruptor Mag SM 1001	01 un.
16	2802500011798	Interruptor tecla bip 16A 250 VCA com capa amarela	01 un.

3.4 Controlador Digital

- Led indicador de saída do aquecimento acionada.
- Led indicador de receita selecionada.
- Led indicador de lâmpada acionada.
- Led indicador de saída do vapor acionada.
- Led indicador de saída da turbina acionada.
- Led indicador de temporizador ativado.
- Tecla de acesso a programação.
- Tecla de decremento do valor programado.
- Tecla de incremento do valor programado ou acionamento do vapor.
- F1** Tecla de acesso as receitas.
- F2** Tecla de habilita/desabilita temporizador.
- Led indicador de temperatura na escala graus Celsius.
- Led indicador de contagem de tempo.
- ① Display que indica a temperatura ou os parâmetros programáveis.
- ② Display que indica contagem do tempo decorrido ou valor dos parâmetros programáveis.



3.4.1 Programação

A programação é dividida em 3 níveis de segurança:

- N1 - Programação dos parâmetros de processo;
- N2 - Programação do funcionamento do vapor e da turbina;
- N3 - Programação e seleção da receita.

Programação dos parâmetros de processo - N1

Pressione a tecla **PGM** para ter acesso à programação e as teclas **^** e **v** para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
SP-t	Setpoint da temperatura de trabalho.	F0b a F07	180°C
tPo	Tempo programado do temporizador.	Conforme F09	15:00

Programação do funcionamento do vapor e turbina - N2

Pressione as teclas \wedge , \vee e F1 para ter acesso à programação, e as teclas \wedge e \vee para ajustar os valores desejados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
URP	Tempo da saída de vapor acionada. Se=0, o vapor é acionado enquanto a tecla estiver pressionada.	0 a 20 segundos	3
turb	Modo de funcionamento da saída da turbina. Se=0 Turbina sem reversão. Se=1 Turbina com reversão. Obs: Se não houver reversão, apenas a saída S4 aciona.	0 ou 1	1

Programação e Seleção das Receita - N3

➔ SELEÇÃO DA RECEITA

Pressione a tecla F1 para ter acesso à seleção, as teclas \wedge e \vee para ajustar os valores desejados e PGM para selecionar a receita desejada.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
rEC	Receita que será selecionada.	1 a 20	1

➔ PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DA RECEITA

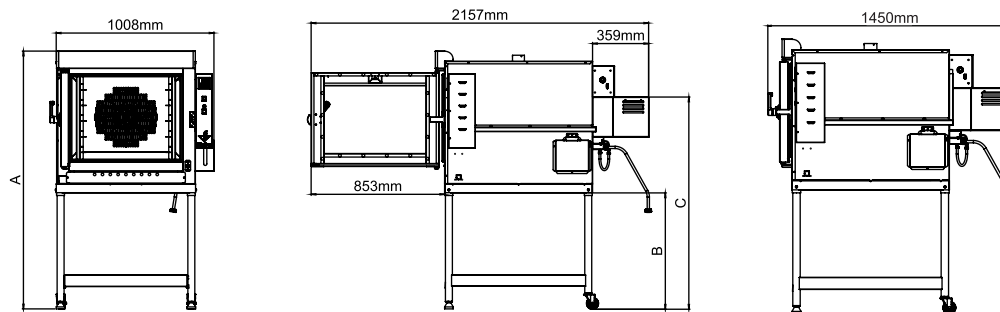
Pressione a tecla F1 por 5 segundos para ter acesso à programação das receitas. Utilize as teclas \wedge e \vee para ajustar os valores desejados e a tecla PGM para alternar entre os parâmetros.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
rEC	Receita que será programada.	1 a 20	1
SP-t	Setpoint da temperatura de trabalho da receita.	FGb a FG7	180°C
tPo	Tempo programado da receita.	Conforme FG9	01:00
-U-	Vapor no início do ciclo: Se=0 Não utiliza vapor no início do ciclo. Se=1 Utiliza vapor no início do ciclo. Obs: se programado com vapor no início do ciclo, sua saída aciona 6 segundos após o acionamento do temporizador.	0 ou 1	0

5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1 Dimensão e peso do produto

MODELO	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO					PRODUTO BRUTO				
	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	B	C	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FTDE5	725	745	548	1008	1450	1648	744	1356	127	1090	1400	1790	171
FTDE8			848			1740	656	1326	160	1090	1430	1880	219
FTDE10			1048			1740	335	1196	178	1100	1530	1880	237

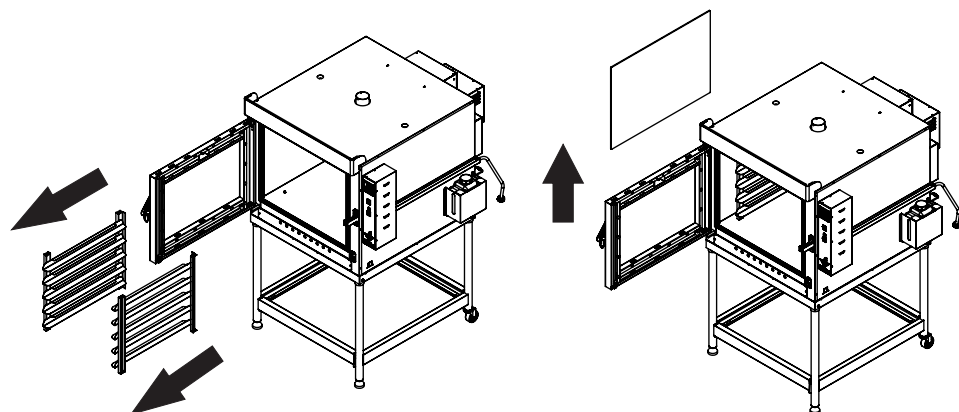


5.2 Dados Técnicos

MODELO	Tensão (V)	Resist. (W)	Res. Ômica		Corrente resist. (A)	Motor (cv)	Corrente motor (A)	Corrente total máx. (A)	Consumo Máximo Total (kWh)	Cabo alim. PP (mm²)	Cabo int. Silicone (mm²)	Disjuntor de proteção (A)
			Max.	Min.								
FTDE5	220 V trifásico	9500	15,3	13,8	24,96	1/2 CV Trif.	1,91	26,87	10,27	4	4	32
	220 V Monofásico				43,18	1/2 CV Monof.	3,00	46,18	10,60	10,0	10	50
	380 V Trifásico				14,45	1/2 CV Trif.	1,11	15,56	10,27	3	3	20
FTDE8	220 V trifásico	16000	9,1	8,2	42,04	1,5 CV Trif.	4,81	46,85	17,87	10	10	50
	220 V Monofásico				72,73	1 CV Monof.	6	84,73	17,42	25	25	90
	380 V Trifásico				24,34	1,5 CV Trif.	2,78	27,12	17,88	4	6	32
FTDE10	220 V trifásico	18000	8,1	7,3	47,294	1,5 CV Trif.	4,81	52,10	19,87	10	10	63
	220 V Monofásico				81,82	1 CV Monof.	6	93,92	19,42	25	25	100
	380 V Trifásico				27,381	1,5 CV Trif.	2,78	30,16	19,88	6	6	32

Observação: Ligue o equipamento a um disjuntor de proteção conforme a tabela acima.

• O suporte das esteiras e os vidros da porta são de fácil remoção, apenas encaixados. Para limpeza de ambos, recomenda-se a utilização de esponja, água e detergente líquido ou desengordurante. É recomendado que esta operação seja realizado por duas pessoas simultaneamente. As figuras abaixo ilustram a correta remoção do suporte das esteiras e vidros da porta.



4.2 Manutenção

A manutenção deve ser um dos cuidados a serem tomados, para preservar a vida útil do equipamento. A limpeza, instalação, checagem da fiação, feitas de forma correta, colabora para a diminuição das manutenções.

Antes de qualquer manutenção elétrica, mecânica ou hidráulica, certifique-se que o equipamento está desconectado da rede elétrica e de que os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados.

! IMPORTANTE

A manutenção do equipamento somente deve ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

3.4.2 Mensagens apresentadas no display

Ao ser energizado, o controlador apresenta o modo de funcionamento que está selecionado:

DISPLAY	DESCRIÇÃO
-F- ELEt	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo elétrico.
-F- GAS	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo a gás.
PortA AbERTA	Indicação de porta aberta.
FEChAr PortA	Esta mensagem indica de que o tempo máximo de porta aberta (90 segundos) foi atingido. A partir deste momento o controlador desliga o aquecimento e aciona o alarme, retornando ao estado normal quando a porta for fechada.
EEon	O tempo para desligar a lâmpada, em F i2, foi atingido e o forno entrou no modo econômico.

O controlador poderá indicar algumas mensagens, sinalizando a ocorrência de que ocorreu algum defeito que impede o perfeito funcionamento do sistema.

DISPLAY	DESCRIÇÃO
SEn Curt	O controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador por mais de 3 segundos. Verifique se o sensor de chama está encostando no queimador ou se existe algum ponto da fiação em curto-circuito com a estrutura do equipamento.
GAS FALH	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor.
TEr FALH	O controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.
i - i GAS	O controlador detectou curto entre sensor de chama e o queimador, na energização do aparelho. Após 10 segundos, o controlador reinicia e faz um novo teste no sensor de chama, se o problema persistir, o aparelho entra no modo de falha.
PTC ALtA	O controlador detectou que a temperatura presente no sensor PTC ultrapassou o limite máximo.
Err dATA	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos eles foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá pressionar a tecla F2 para retornar ao funcionamento e analisar uma possível necessidade de reprogramação do produto.

3.4.3 Funcionamento do vapor

Para acionar a saída S2 (vapor) pressione a tecla \wedge . Essa saída permanecerá acionada conforme o tempo programado em μRP . Vale lembrar que, se $\mu RP = 0$, a saída permanece acionada enquanto a tecla estiver pressionada.

3.4.4 Controle de temperatura

⇒ MODO ELÉTRICO

O controle de temperatura inicia com o acionamento simultâneo das saídas S3 e S6. Ao atingir o valor $SP-t$, elas são desabilitadas e retornarão a ligar apenas quando a temperatura for inferior ao $SP-t$ menos o valor da histerese.

⇒ MODO A GÁS

O controle de temperatura inicia com o ciclo de acendimento automático. As saídas S3 e S6 (válvulas do gás) acionam de forma simultânea e a saída S1 (ignição) ficará ciclando, conforme os tempos de $F02$ e $F03$. O controlador repetirá esse ciclo pela quantidade de ciclos programada em $F04$. Se for detectado chama no sensor, o controlador interrompe o ciclo de acendimento, desativando a ignição, e mantém as saídas S3 e S6 acionadas enquanto a temperatura for inferior a $SP-t$ menos o valor da histerese, esse, programado em $F05$, o ciclo de acendimento automático retorna.

3.4.5 Restauração dos padrões de fábrica

Para restaurar os valores padrões de fábrica, energizar o controlador com a tecla **F2** pressionada por 10 segundos. Após, o display indicará **SEn** solicitando o código de acesso. Se a senha digitada estiver correta será exibida a tela **r5E**. Utilizando a tecla \wedge programar o valor do **r5E** em 1 e pressionar a tecla **PGM** por 3 segundos.

Informações úteis



• Tenha cuidado ao entrar em contato com as partes externas do forno, pois a sua superfície irá aquecer durante o funcionamento. Observe o adesivo que sinaliza o cuidado ao tocar nas partes quentes do equipamento.



• Para evitar queimaduras, não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos, que se tornem fluidos pelo aquecimento, em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados.

⚠ IMPORTANTE

O controlador do forno possui memória para até 20 receitas que devem ser programadas pelo operador. Estas receitas ficarão memorizadas e poderão ser acessadas a qualquer momento.

3.5 Funcionalidade da iluminação

A iluminação do forno serve para indicar, juntamente com o sinal sonoro, o final do processo de cocção. Ela emitirá sinal visual intermitente (piscando) toda vez que o tempo programado no controlador chegar a 0 (zero).

O **Forno Turbo Digitop Elétrico (FTDE)** possui modo econômico, ou seja, caso o forno fique 15 minutos sem intervenção do operador, a iluminação automaticamente se apagará e o controlador apresentará a mensagem **ECDn**.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

⚠ ADVERTÊNCIA

Não faça uso de materiais de limpeza tóxicos ou com alto teor químico. Consulte todas as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de higienização.

- Para a realização da limpeza, o equipamento deve estar completamente desconectado da rede elétrica, evitando assim, qualquer acidente;
- Recomendamos realizar a limpeza utilizando uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água;
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel, para que desta forma, não ocorra o aparecimento de manchas.
- Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento;
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos;
- Não utilize produtos inflamáveis e máquinas de limpeza a vapor na limpeza do forno;
- Não utilize raspadores metálicos para limpar pois podem causar danos ao equipamento;
- Limpe o forno frequentemente, pois a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento;
- Se houver derramamentos de gorduras no interior do forno, limpe o local sujo após o produto esfriar, usando uma esponja e detergente líquido;