

**manual
do usuário**

**manual
do usuário**



Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

FORNO
LENHA TURBO

MODELOS

FLTTI 8

FLTTI 10



TERMO de GARANTIA

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

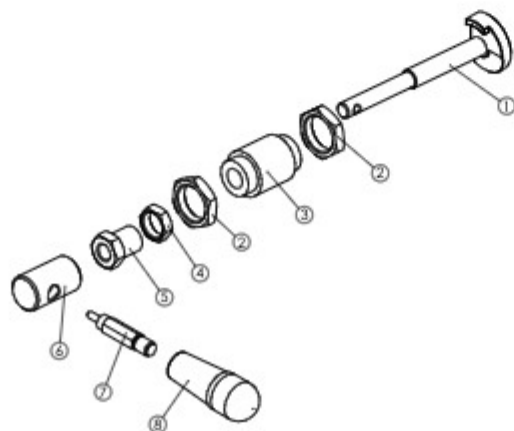
- * Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.
- * Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.
- * 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 legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.
- * 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.
- * Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.
- * 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 *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistenças Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.
- * No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.
- * Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

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 à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ SAIA SUPERIOR	BE/10E	8.02.08.00001800
2	CAIXA SUPERIOR DA LÁ	BE/10E	8.02.08.00002001
3	LÁ DE ROCHA THERMAX 70x70x10mm PSR	BE/10E	2.40.12.00023100
4	CONJ BORBOLETA DA CAIXA DE LIMPEZA	BE/10E	8.02.08.00020000
5	CONJ TAMPA DE LIMPEZA	BE/10E	8.02.08.00210001
6	COSTA EXTERNA	8E	8.02.08.08000001
		10E	8.02.08.10000001
7	CONJ ESTEIRAS	8E	8.02.08.08190001
		10E	8.02.08.10190001
8	CONJ TURBINA	8E	8.02.08.08000000
		10E	8.02.08.10000000
9	TAMPA DA CAIXA DE COMANDO	BE/10E	8.02.12.05000033
10	LATERAL EXTERNA	8E	8.02.08.08000041
		10E	8.02.08.10000041
11	CONJ FORNALHA	BE/10E	8.02.08.00001100
12	RODZIO GIR. R. EXT. 414NP/RODLINE PL	BE/10E	2.80.43.05000414
13	PORTA/QUADRO FORNALHA FLT	BE/10E	8.02.08.00001113
14	GAVETA DO CINZEIRO	BE/10E	8.02.08.00000003
15	GRELHA TURBO	BE/10E	8.02.07.00001013
16	PROTEÇÃO DA LÁ FORNALHA	BE/10E	8.02.08.00002004
17	CONTRA PISO	BE/10E	8.02.08.00000005
		8E	8.02.08.00002200
18	CONJ PORTA	10E	8.02.08.00002800
		8E	8.02.08.08140001
19	CONJ PROTEÇÃO VENTUINHA	10E	8.02.08.10140001
		BE/10E	8.02.08.00000008
20	PAINEL SUPERIOR	8E	8.02.08.08050000
		10E	8.02.08.10090000
21	CONJ DO CORPO	BE/10E	8.02.08.00170001
22	CONJ MAÇANETA	BE/10E	8.02.08.00170001
23	SONALARME S-3/30 V-1-C	BE/10E	4.02.06.01000330
24	INTERRUPTOR SIP. 16A AMAR. 250VCA C/CAPA DE SILIC.	BE/10E	2.80.25.00011795
25	INTERRUPTOR SIP. 16A AZUL. 250VCA C/CAPA DE SILIC.	BE/10E	2.80.25.00016078
26	INTERRUPTOR SIP. 16A VERDE 250VCA C/CAPA DE SILIC.	BE/10E	2.80.25.00016077
27	CHICOTE ALIMENTAÇÃO	BE/10E	2.80.06.03190200
28	CONTROLADOR INV 5830J.	BE/10E	2.80.11.00005830
29	MOTOR MONOFÁSICO 1CV 110/220V 60HZ	BE/10E	2.80.30.01012001

VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES MAÇANETA

Item	Descrição	Código
1	CONJ EIXO DA MAÇANETA	8.02.30.00140001
2	PORCA AÇO 1.1/2"x10mm 7/8" BSP	8.02.30.00002330
3	CORPO MAÇANETA	8.02.37.00000010
4	PORCA 1"x10mm 1/2" BSP	8.02.30.00000016
5	BUCHA DA MAÇANETA 1"x10mm 1/2" BSP	8.02.30.00000017
6	SUPORTE HASTE	8.02.30.00000015
7	EXTENSÃO HASTE	8.02.30.00000012
8	FLANDEZ BAGALETE 38x2 C/ BUCHA 3/8"	2.80.30.04001970



PREZADO(A) USUÁRIO(A) 03

INTRODUÇÃO 03

DICAS IMPORTANTES 03

CARACTERÍSTICAS 04

DESCRIÇÃO DO FORNO 05

- PORTA 05
- LUZ DO FORNO 05
- TURBO 05
- CONTROLADOR DE PRESSÃO E UMIDADE 05
- CONTROLE DE TEMPERATURA 05
- FORNALHA NA PARTE TRASEIRA 06

FORNO LENHA TURBO COMPACTO E ECONÔMICO 06

- PAINEL COM TIMER 06
- TERMÔMETRO DIGITAL 06
- ALARME TERMÔMETRO 06
- CHAVE ALARME TERMÔMETRO 06
- ALARME TEMPORIZADOR 06
- TEMPORIZADOR 06
- CHAVE ALARME TEMPORIZADOR 06
- TURBO (VENTONHA) 06
- LUZ DO FORNO 07
- INJETOR DE ÁGUA 07

ALIMENTAÇÃO 07

LIMPEZA 07

SISTEMA DE INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ 08

MEDIDAS 08

SISTEMA DE LIGAÇÃO 08

- FORNO COM ALARME E TEMPORIZADOR 08
- FORNO COM ALARME E TEMPORIZADOR C/ CHAVE 08

VISTA EXPLODIDA 09

GUIA DE PEÇAS 10

TERMO DE GARANTIA

PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Parabéns pela aquisição do forno à lenha Venâncio. Você adquiriu um produto de fácil utilização. O forno Venâncio vem evoluindo dia-a-dia buscando facilitar a vida de seus clientes. O forno LENHA Turbo é mais uma revolução no assado que nós oferecemos a você, sendo um equipamento versátil e indispensável para diversos tipos de estabelecimentos. E temos certeza que será de grande valia para alavancar o seu negócio. Aproveite este manual para saber maiores detalhes do funcionamento do LENHA Turbo. Apesar da facilidade no uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você conseguir o máximo de desempenho do forno e evitar problemas.

Venâncio



Voltamos a apresentar ao mercado um avanço ainda maior no conceito de fornos. O LENHA Turbo oferece ao usuário, além do custo reduzido do equipamento e outras vantagens exclusivas, três diferenciais que queremos ressaltar:

ATENÇÃO: estes equipamentos são destinados ao uso comercial.

- 1 - O usuário poderá assar com o LENHA Turbo todos os pães que são feitos com os fornos turbos similares com uma qualidade superior.
- 2 - Uma relação custo/benefício vantajosa, considerando outros fornos, permitindo que o cliente tenha um retorno rápido do capital investido.
- 3 - Assistência técnica facilitada pela simplicidade de manuseio.

Unindo tecnologia e modernidade, a tradicional forma de assar pães, com o uso de lenha para o aquecimento e uma maior economia, foi desenvolvido as linhas de fornos a lenha turbo COMPACTO e ECONÔMICO.

Destaca-se pela sua performance em relação a outros fornos, ocupando o espaço físico ideal de seu ambiente, um retorno rápido do capital investido e com baixo consumo de lenha e alto rendimento.

DICAS IMPORTANTES

- Para sua segurança, este equipamento deve ser aterrado. O aterramento, deve seguir a norma

IMPORTANTE
Faça o aterramento antes de usar o produto.

NBR 5410/97, que estabelece a seção mínima dos condutores de proteção e as condições gerais de instalação e operação.

- USO DO FORNO: Deixe a tinta protetora, que reveste o interior da câmara, queimar por cerca de 30 minutos a 150°C. Após, deixe por 10 minutos aberto o forno para que areje. Fazendo este procedimento, você estará apto a utilizar o forno.
- Todas as instruções para o uso correto do forno está fixado na lateral da caixa de comando.

- Instale a entrada da água na válvula solenóide, localizada na parte superior traseira do forno, utilizando uma mangueira plástica para passagem da água. Conectando-a em um registro ou torneira para que se possa regular a pressão da água.



- Faça um fogo pequeno bem no centro da fornalha para criar corrente de ar quente. Quando esta for criada, coloque lenha suficiente para aquecer o forno.
- Nunca encha a fornalha demasiadamente, pois irá abafar o fogo, ocasionando o retorno da fumaça, impedindo a entrada do oxigênio.
- Evite colocar a entrada da água direto na rede hidráulica, poderá haver variações de pressão na coluna de água. Aconselhamos a colocação de um registro/torneira antes conectado a uma mangueira.
- Deixe sempre ligada a chave liga-desliga do alarme do termômetro para que possa soar o alarme quando atingir a temperatura de 250°C, pois acima desta temperatura começará o processo de queima das borrachas de vedação.
- Mantenha o motor do forno afastado da parede na distância mínima de 5cm. Desta forma haverá uma melhor circulação do ar. Do contrário causará danos ao motor do forno e a perda da garantia.

- A Venâncio recomenda, para aumentar o rendimento, que entre uma fornada e outra, antes de iniciar a retirada dos pães, seja abastecida a fornalha. Isto fará o forno recuperar a temperatura em menos tempo, agilizando a produção.

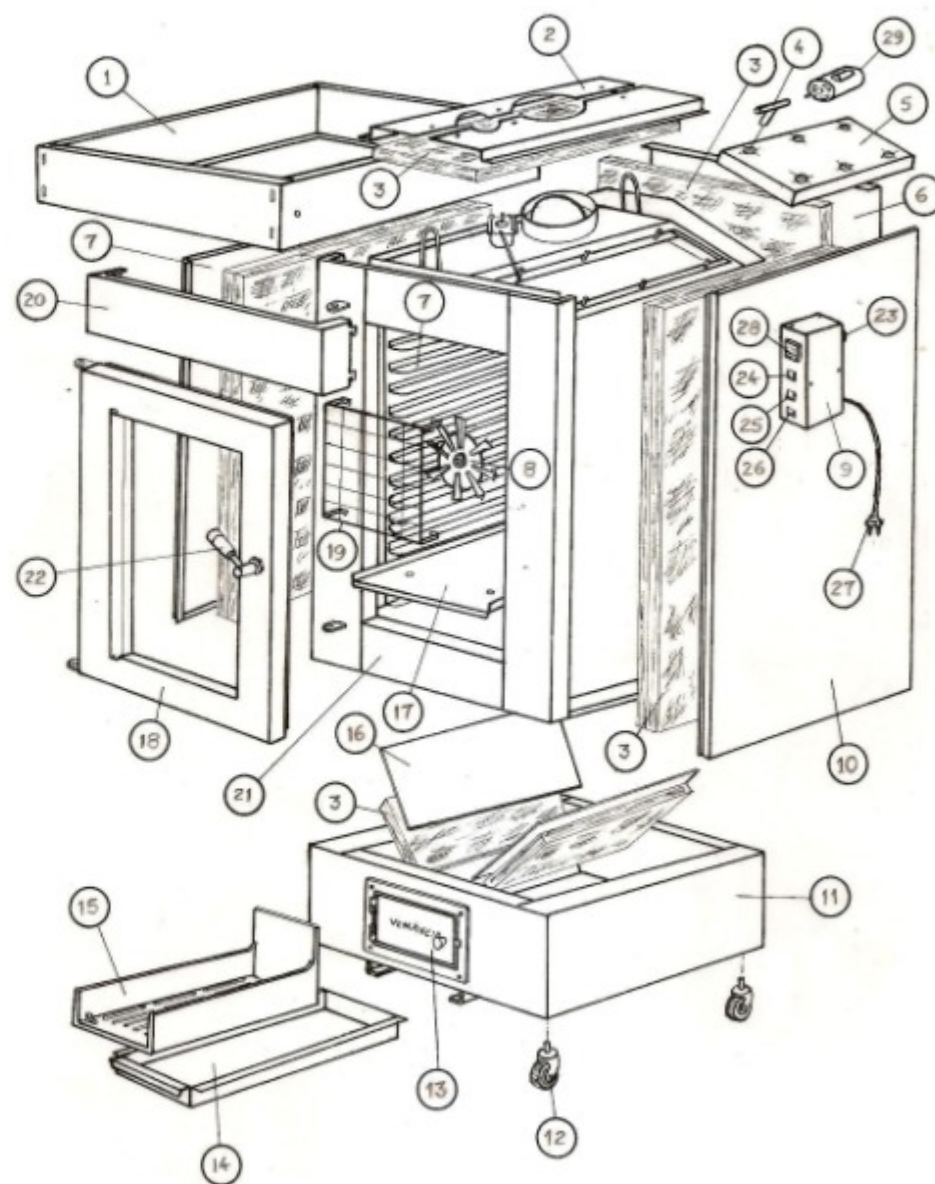
IMPORTANTE

NUNCA ACENDA O FOGO UTILIZANDO PRODUTOS INFLAMÁVEIS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE AÇÃO DE CALOR. INICIE O FOGO SOMENTE COM GRAVETOS E PAPÉIS, AUMENTANDO GRADATIVAMENTE A QUANTIDADE DE LENHA.

CARACTERÍSTICAS

- 1 - Mínima reposição de lenha para manter o calor ideal.
- 2 - Todos os modelos têm porta super resistente com sistema de fechamento de pressão. Todos os modelos possuem mais um dispositivo de segurança: maçaneta termicamente isolada.
- 3 - Sistema turbo com hélice especialmente projetada, fazendo com que o ar circule por todo o interior do forno, assando com maior perfeição e uniformidade.
- 4 - Porta da fornalha em ferro fundido.
- 5 - Fornalha pintada em laca especial para resistir à altas temperaturas.
- 6 - Fácil reposição de lâmpadas.
- 7 - Voltagem 110V ou 220V.
- 8 - Dezoito/vinte minutos para assar uma fornada de pães (este tempo pode variar de acordo com o peso, o tipo de pão e tipo de lenha)
- 9 - Excelente sistema de pressão interna de ar quente circulante, para uma melhor uniformidade no assar, sem necessidade de virar as esteiras.
- 10 - Fácil instalação, manutenção simples e barata.
- 11 - Equipado com rodízios.

VISTA EXPLODIDA

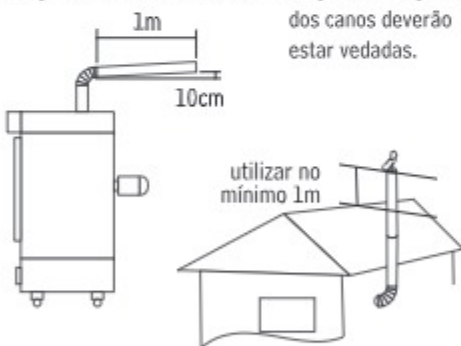
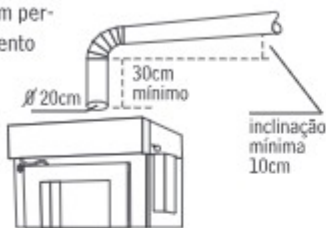


SISTEMA DE INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ

O forno é fabricado com uma ponteira de chaminé de 20cm de diâmetro. É imprescindível que se instale o forno com uma chaminé deste diâmetro.

Para se obter um perfeito funcionamento do forno procure seguir corretamente as instruções de instalação. Dê preferência à instalação do chaminé na posição vertical. Quando necessário que fique na horizontal, coloque a saída no mínimo 30cm na vertical e logo após coloque a curva, com isto irá facilitar a saída da fumaça.

A chaminé deverá ter no mínimo uma inclinação de 10cm por metro do comprimento da mesma. Verifique para que a saída na parte externa do estabelecimento esteja afastada da paredes, bem como, acima da cumieira, evitando assim o retorno da fumaça. Observe também que as ligações ou junções dos canos deverão estar vedadas.



MEDIDAS

EXTERNO	ALTURA	LARGURA	PROF.
FLTTI 8	1857mm	1115mm	1430mm
FLTTI 10	2057mm	1115mm	1430mm

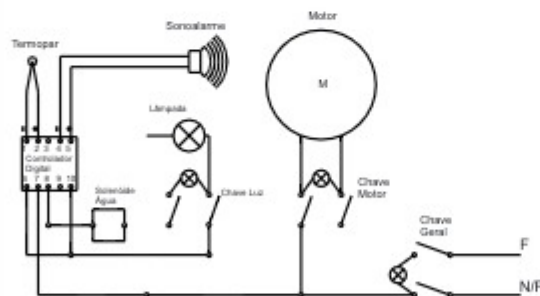
INTERNO	ALTURA	LARGURA	PROF.
FLTTI 8	1000mm	760mm	850mm
FLTTI 10	1200mm	760mm	850mm

NOTA:

- Medidas em milímetros
- Medidas internas úteis para esteiras 580x680mm
- Medidas fora das especificadas, consultar a fábrica.

SISTEMA DE LIGAÇÃO

Diagrama Elétrico Ciclone Lenha e Turbo Lenha Motor 1/2HP Cabo de entrada 3X1,5

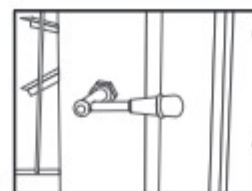


INFORMAÇÕES IMPORTANTES

MODELOS 8 e 10 esteiras

Sempre que abrir a porta, para segurança do usuário, automaticamente o motor se desligará, através da chave fim-de-curso localizado na parte superior da porta, acionando novamente ao fechar a porta.

Porta com manípulo isolante. Não bata a porta, pois poderá danificar a chave fim-de-curso.



MODELOS 8 e 10 esteiras

ATENÇÃO

MANUTENÇÃO DO FORNO DEVERÁ SER REALIZADA POR TÉCNICOS AUTORIZADOS PELA VENÂNCIO (CONSULTE O SEU REVENDEDOR), SOB PENA DE INVALIDAR A GARANTIA E CAUSAR PREJUÍZOS MAIORES AO EQUIPAMENTO. A GARANTIA NÃO COBRE A LIMPEZA, CABENDO AO USUÁRIO A LIMPEZA DAS CONEXÕES ASSIM COMO A CÂMARA (DUTOS).

e-mail para contato:
assistenciaticnica@venanciometal.com.br

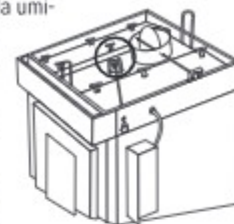
LUZ DO FORNO

Está localizada na lateral da porta oposta à maçaneta. Para acioná-la, utilize a chave correspondente liga/desliga na caixa de comando. Para reposição da lâmpada, desparafuse os parafusos das extremidades da calha.



CONTROLADOR DE PRESSÃO E UMIDADE

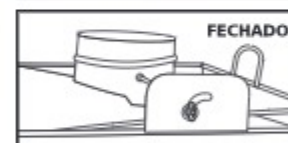
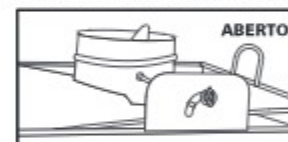
Serve para retirada da umidade da câmara através da válvula de alívio que se aciona automaticamente de acordo com o excesso de pressão na câmara. Aconselhamos abrir todo o mecanismo após o término do assado, para eliminar vapor pela saída superior, evitando-se assim riscos de acidentes, ao abrir a porta do forno, ao usuário. Após saída do vapor feche o mecanismo novamente. (mod. 6, 8 e 10 esteiras).



CONTROLE DE TEMPERATURA

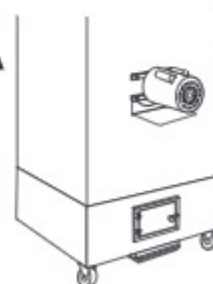
Os fornos à LENHA vêm equipados com um dispositivo do tipo DAMPER (borboleta) para controle de temperatura, onde permite o fechamento de acordo com as necessidades.

Quanto mais fechado aumenta a temperatura interna do forno, quando totalmente aberto diminui a temperatura.

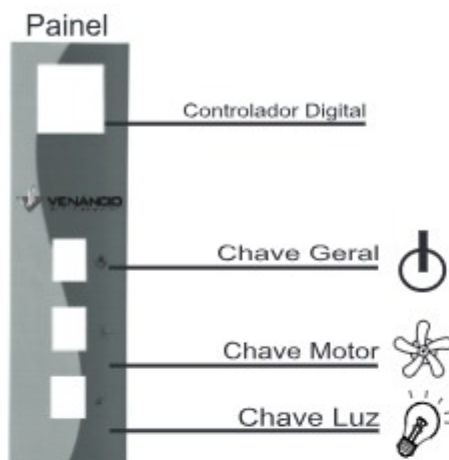


FORNALHA NA PARTE TRASEIRA (opcional)

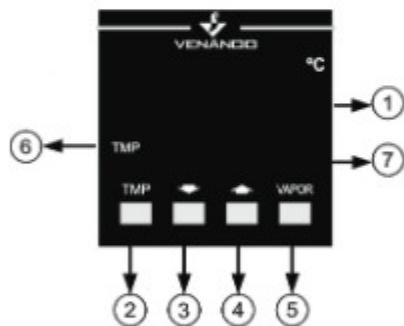
Os fornos à lenha, que possuem fornalha na parte de trás, têm um protetor (de fácil montagem) para o motor. Parafuse os quatro parafusos que vêm junto com o acessório, conforme o desenho indicado ao lado. Com isso, a vida útil de seu produto será muito mais longa.



INFORMAÇÕES DE USO DO PAINEL



DESCRIÇÃO DO CONTROLADOR



1 - Display que indica a temperatura presente no sensor ou os parâmetros programáveis.

2 - Tecla de início/cancelamento do temporizador.

3 - Tecla Down: decrementa o valor dos parâmetros programáveis.

4 - Tecla Up: incrementa o valor dos parâmetros programáveis.

5 - Tecla Vapor: usada para acionar o vapor.

6 - Indica que o temporizador está acionado.

7 - Indica que o vapor está acionado.

TERMÔMETRO DIGITAL (item 1)

- O forno vem equipado com termômetro eletrônico, com visor digital.
- Por razões técnicas, poderá haver variações de 6° a 8°C entre a marcação do termômetro e a temperatura real que chega ao sensor. Isto é normal.
- Nunca ultrapasse a temperatura de 230°C, pois poderá causar danos estruturais ao forno, se isto ocorrer o alarme soará e será memorizado pelo aparelho o número de vezes em que a temperatura atingir este limite.

TEMPORIZADOR (item 2)

Para determinar o tempo de alarme, pressionar **TMP** por 3 segundos, ajustar em ↓ ↑ e pressionar **TMP** novamente para concluir ou aguardar 15 segundos. Para acionar o timer, pressionar **TMP** e o respectivo led acenderá. Quando passar o tempo especificado o alarme soará. Para desligar pressionar **TMP**.

PROGRAMAÇÃO DO VAPOR (item 5)

Mantenha pressionada a tecla **VAPOR** por até 3 segundos até aparecer **UF** no display, use as teclas ↓ ↑ para ajustar os valores desejados.

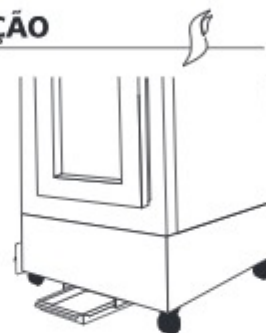
OBS.: Todas as chaves seguem a convenção internacional, onde "0" (zero) significa DESLIGADO/DESCONECTADO e o "1" (um) significa LIGADO/CONECTADO.

INJETOR DE ÁGUA (item 5)

A injeção de água se efetua pressionando o botão correspondente, junto ao controlador. **IMPORTANTE:** como a quantidade de água depende da tubulação alimentadora, costumando variar em cada localidade (região, país, etc.), cada usuário deverá, pela prática, chegar ao tempo mais adequado da injeção.

ALIMENTAÇÃO

A alimentação das fomalhas dos fornos é feita à base de LE-NHAe são alimentadas pela parte de trás ou da frente. (opcional) As bandejas coletoras de cinzas acompanham a fomalha, possibilitando o recolhimento dos resíduos sem sujeira.



LIMPEZA

Geralmente, em torno de 30 em 30 dias, deverá ser feita uma limpeza nos dutos de tiragem (local onde passa a fumaça nas laterais costas do forno). Siga passo-a-passo as dicas relacionadas.



- 1 - Retire a caixa de limpeza, localizada na parte superior do forno, desrosqueando as borboletas fixadoras.
- 2 - Introduza o raspador (acessório) nos dutos laterais do forno. Realize movimentos, para baixo, para cima e de rotação, para que os resíduos se desprendam das paredes do forno.
- 3 - Coloque novamente a caixa de limpeza, rosqueando as borboletas fixadoras.

FAÇA O MESMO PROCEDIMENTO EM TODOS OS DUTOS

A retirada dos resíduos será feita pela fomalha e cinzeiro. Concluída a limpeza, retorne a montagem. A fábrica recomenda que seja feita uma limpeza, quando detectada pouca saída de fumaça na abertura máxima da chaminé, assim como o retorno da fumaça pela fomalha.

ATENÇÃO

Não existe uma norma de espaço de tempo entre uma limpeza e outra, pois isto depende do tipo de lenha utilizado.

ATENÇÃO

A queima de carvão e madeiras verdes ou tratadas com algum tipo de tinta ou derivados, promoverá o acúmulo de resíduos em maior quantidade e em menor tempo de uso, comprometendo assim o bom funcionamento do forno.

ATENÇÃO

A turbina do forno deve estar acionada sempre que houver fogo na fomalha. Isso evita danos a estrutura do forno, danificação das borrachas de vedação e consequentemente a perda da garantia do equipamento.

A altura máxima da chaminé deve ser de 3 metros. Regule a saída da fumaça através do dispositivo de controle de temperatura, isso proporcionará a economia de lenha e o bom funcionamento do forno.