VENÂNCIO

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

+55 51 3793-4300 | atendimento@venanciometal.com.br
www.**venanciometal**.com.br

Canal de Pós-Vendas +55 51 3793 4345

Rev. 09 - 06/2024 102509

MANUAL DE **INSTRUÇÕES**

FORNO CONVECTOR SMART BASIC 4 ESTEIRAS (FCSB4E)

FORNO CONVECTOR SMART PRO 4 ESTEIRAS (FCSP4E)

FORNO CONVECTOR SMART 4 ESTEIRAS

VENÂNCIO Prime

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 imediatamente.

⚠ IMPORTANTE

São informações essenciais que o cliente deve seguir 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 **Forno Convector Smart 4 Esteiras** e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;

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 contem 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.

•Instale o equipamento em um local onde haja um espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento;

•Se ao usar o equipamento, for observada alguma anormalidade em seu funcionamento, interrompa o uso e acione um assistente técnico autorizado para a correção do problema;

•Durante o funcionamento, o equipamento deve sempre ser vigiado e monitorado, não podendo estar em operação sem a presença de pessoas qualificadas;

•Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

•Retire o equipamento da tomada quando: não estiver em uso, antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto e para limpá-lo;

•Jamais utilize o seu equipamento sem antes ter efetuado o correto aterramento;

•Deve ser utilizado com um dispositivo Diferencial Residual (DR) instalado no circuito de alimentação deste aparelho com uma corrente residual não superior a 30 mA, conforme determina a NBR5410 e sua instalação deve ser executada por pessoa qualificada.

•Evite choques elétricos, uma vez que podem causar falhas e mau funcionamento do equipamento;

•Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo de seu forno;

•O usuário deve ter o conhecimento da localização da chave liga/desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento;

•Nunca altere as características originais do equipamento;

•Não use extensões;

•Não use adaptadores, benjamin ou T's;

•Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o equipamento;

•No caso de uma eventual falta de energia, desligue imediatamente o equipamento da rede elétrica;

Dicas importantes

•Conservar com cuidado este manual para qualquer consulta;

•Para conseguir o endereço da autorizada mais próxima de você, acesse nosso site (www.venanciometal.com.br), pois nele você encontrará a listagem completa das assistências autorizadas com o respectivo endereço e telefone;

•Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada adequadamente;

•A não observação das instruções do manual do consumidor quanto às condições de instalação do produto invalidará sua garantia;

•Recomendamos cuidados com as partes do forno que aquecem durante o uso;

•Não use o equipamento se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente;

•Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo;

•Não conserte, nem substitua qualquer peça do equipamento, a não ser que esteja especificamente recomendado no manual;

•Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente neutro. Não utilize materiais abrasivos;

•Evite que água, sujeira ou pó entrem em contato nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento;

•Não suje, retire ou obstrua as etiquetas de identificação;

•O fabricante reserva-se o direito de modificar em qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual;

•Não use o forno para aquecer o ambiente;

•Não aqueça recipientes lacrados;

•Durante o uso, a porta do forno deve permanecer fechada;

•Não use artigos de vestuários frouxos dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o forno, pois os mesmos podem incendiar;

•Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno não estiver quente;

•Quando seu forno estiver em uso, partes acessíveis podem ser tornar quentes, crianças devem se manter afastadas;

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;

•Durante e após o uso do forno não se encoste as superfícies internas do mesmo, não deixe roupas nem materiais inflamáveis próximos, até que o forno esfrie completamente;

⚠ PERIGO

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Deste modo, deve-se tomar cuidado para evitar contato com os elementos de aquecimento.

Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar assado dos alimentos. Durante o assado, o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode vir a estourar. O vapor liberado queima, provocando fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do forno for aberta no momento da queima do vapor, há risco da ocorrência de queimaduras.

⚠ ADVERTÊNCIA

Se o cabo de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

⚠ IMPORTANTE

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;
•Desconectar o equipamento da rede elétrica, tirando-o da tomada;
•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 Sequência de instalação ____ *08*

2.3 Instalação elétrica ____ *08*

2.4 Nivelamento do pé ____ *09*

03. CONHECENDO O SEU PRODUTO ____ *09*

3.1 Características ____ *09*

3.2 Principais componentes ____ *10*

3.3 Etiquetas ____ *11*

3.4 Adulteração, riscos e segurança ____ *11*

3.5 Certificado de conformidade de produto e segurança ____ *12*

3.6 Ligando o equipamento ____ *12*

04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO ____ *14*

4.1 Limpeza ____ *14*

4.2 Manutenção ____ *14*

05. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ____ *15*

5.1 Dimensões e peso do produto ____ *15*

5.2 Dados técnicos ____ *15*

5.3 Esquemas elétricos ____ *16*

06. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS ____ *18*

07. TERMO DE GARANTIA ____ *19*

7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente invalidas se: ____ *20*

7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem: ____ *21*

7.3 Considerações gerais: ____ *22*

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 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.

• 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, contatores, 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;

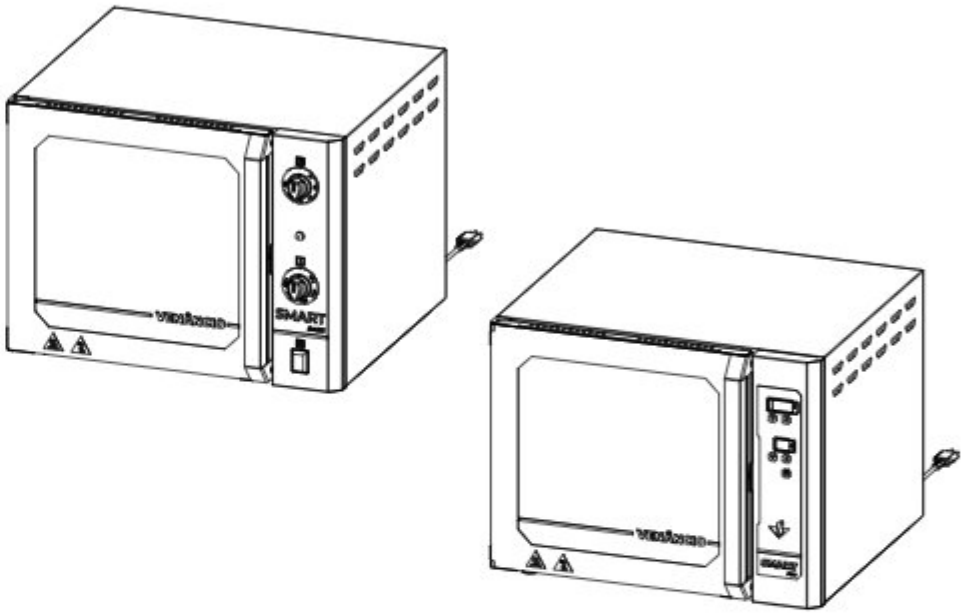
•Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMA

PROBLEMA	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 está quebrada ou queimada.
	Se a lâmpada não 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 culinário não foram como esperado:	Se o forno foi pré-aquecido como deveria antes de ser usado.
	Se a temperatura de cocção da receita está adequada.
	Se você está utilizando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure se informar em um site ou livro de culinária o tipo e tamanho de assadeira recomendados.
	Se o sistema de ventilação está 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.

1. INTRODUÇÃO



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! **Forno Convector Smart 4 Esteiras** é mais uma revolução que oferecemos a você, sendo este um produto que une economia, tecnologia e design inovador, tornando-se 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

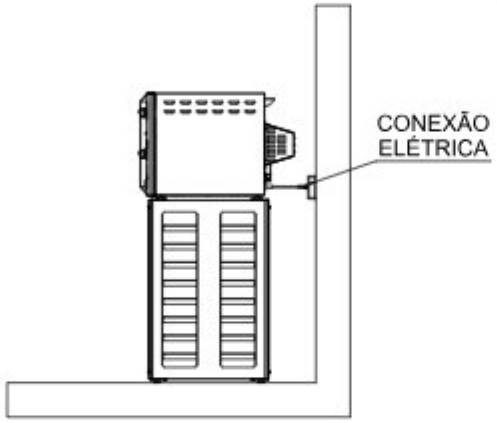
2.1 Posicionamento

•A instalação deve ser feita em uma superfície plana, seca e nivelada;

•Deve haver uma distância de no mínimo 10 cm de qualquer obstáculo em todos os lados da máquina, para evitar o superaquecimento da mesma.

2.2 Sequência de Instalação

1) Conecte o equipamento a rede elétrica certificando-se que o equipamento está de acordo com a tensão da rede;
2) Retire película de proteção do aço inoxidável, antes de utilizar o produto;
3) Retire as esteiras que estão no interior do forno e desembale-as;
4) O equipamento está pronto para ser utilizado.



2.3 Instalação Elétrica

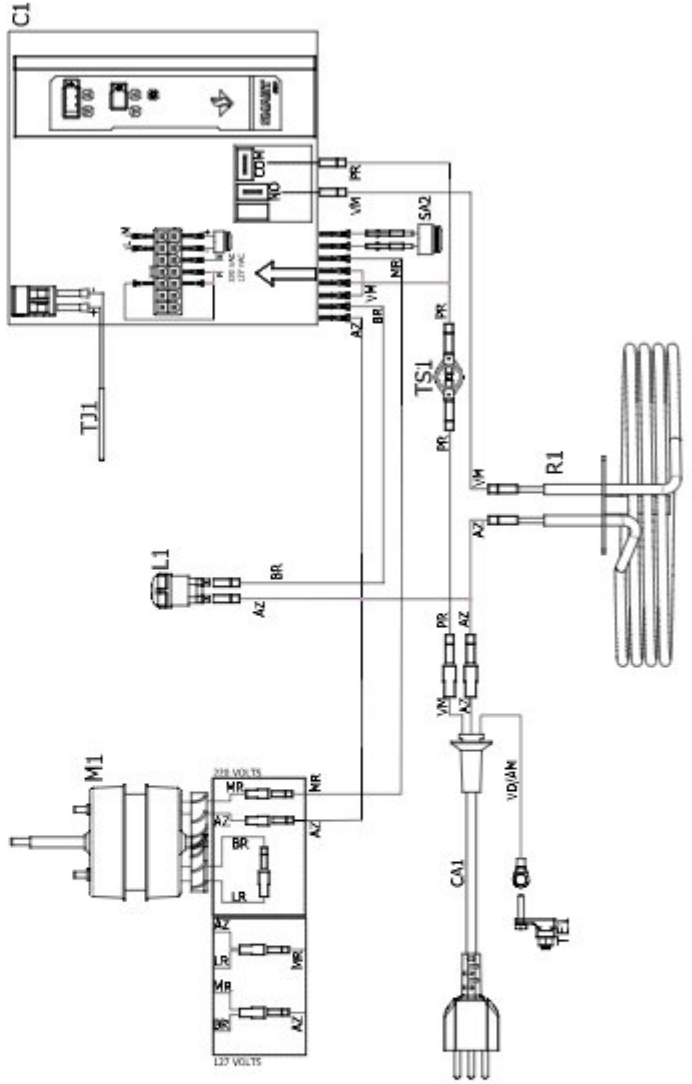
Certifique-se que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos. Os disjuntores de proteção devem estar de acordo com o especificado em Dados Técnicos. **O plugue do cabo de alimentação do produto está de acordo com o padrão estabelecido pela norma NBR 14136 - ABNT, e pela Portaria n° 02/2007, do Conmetro. Verifique em Dados Técnicos se a tensão de rede do local possui oscilações (variações) de energia fora do limite máximo e mínimo, conforme a tabela. Se estiver fora do limite poderão ocorrer danos nos componentes, e neste caso não será coberto pela garantia.**

⚠ IMPORTANTE

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

Caso sua tomada ainda se encontre no padrão antigo, deve ser providenciada a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança. Em nenhuma hipótese remova o pino fio terra (do meio) da tomada.

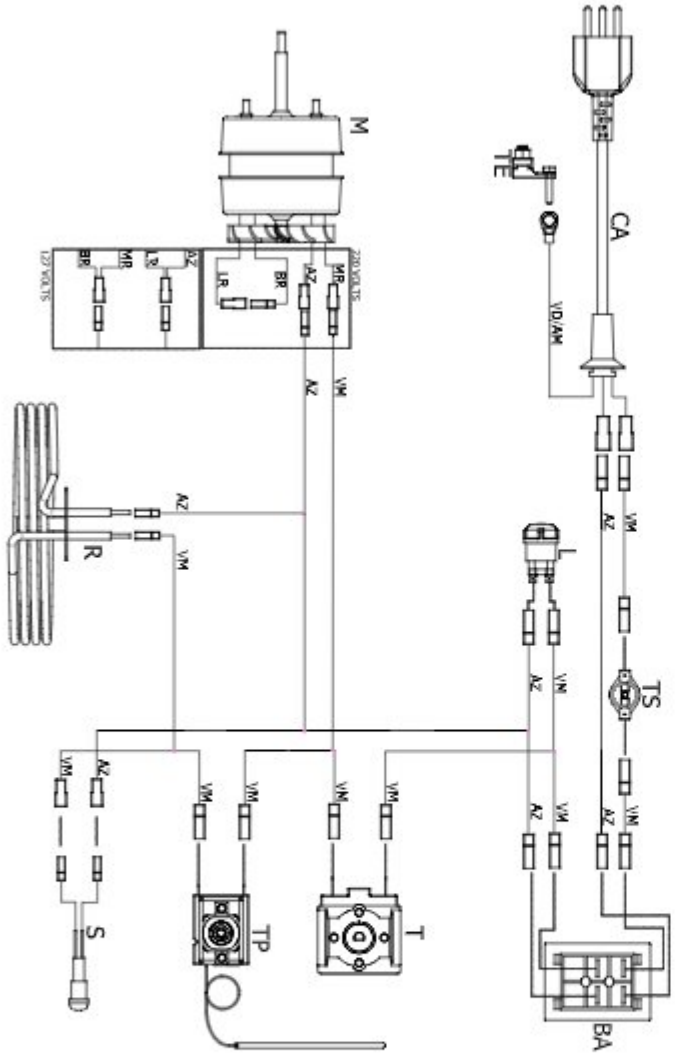
Forno Convector Smart Pro 4 Esteiras (FCSP4E)



LEGENDA DE COMPONENTES					
SIGLAS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	SIGLAS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
CA1	Cabo de Alimentação	2.80.06.00000056	SA1	Sonalarme	4.02.07.00027538
C1	Placa Inv Controle Digital Forno Smart Pro	4.09.01.00000010	TE1	Terminal Equipotencial	2.80.48.00000010
L1	Soquete com Lâmpada	2.80.26.09000220	TJ1	Termopar	2.80.11.03000010
M1	Motor Elétrico Monofásico	2.80.30.00477613	TS1	Protetor térmico	2.80.49.40120251
R1	Resistência	2.80.42.20000000			

5.3 Esquemas elétricos

Forno Convector Smart Basic 4 Esteiras (FCSB4E)

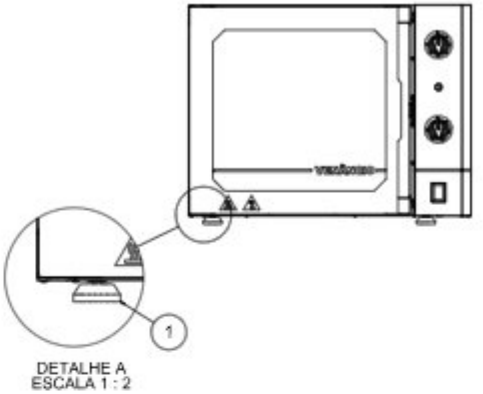


LEGENDA DE COMPONENTES					
SIGLAS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	SIGLAS	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
CA	Cabo de Alimentação	2.80.06.00000056	S	Sinaleiro	2.80.26.05220000
I	Interruptor Tecla	2.80.25.00037020	T	Temporizador	2.80.49.00016120
L	Soquete com Lâmpada	2.80.26.09000220	TE	Terminal Equipotencial	2.80.48.00000010
M	Motor Elétrico	2.80.30.00477613	TP	Termostato de Processo	2.80.49.05025016
R	Resistência	2.80.42.20000000	TS	Protetor Térmico	2.80.49.40120250

2.4 Nivelamento do pé

Para um bom funcionamento do **Forno Convector Smart 4 Esteiras** é ideal que o produto esteja nivelado com a superfície de trabalho. Para ajustar o nivelamento gire o item 1 (identificado no desenho) no sentido anti-hórario para abrir e no sentido horário para fechar, a fim de encontrar o melhor posicionamento para operar o equipamento com segurança.

1 - Regulador do pé.



3. CONHECENDO O PRODUTO

3.1 Características

•O **Forno Convector Smart 4 Esteiras** Venâncio Metal foi desenvolvido com o intuito de fornecer a melhor experiência durante as atividades de cocção, aliado a um elevado padrão de qualidade, alto desempenho e durabilidade.

•Porta com abertura de 120°;

•Capacidade de 55 litros;

•Câmara interna em aço inoxidável e projetada para otimizar e distribuir uniformemente o calor sobre o alimento potencializando uma melhor eficiência;

•Capacidade para 4 (quatro) esteiras de 350 x 350 mm que acompanham o produto;

•Puxador de baixa condutividade térmica que facilita a abertura e fechamento da porta, tornando prático o manuseio;

•Resistência blindada, sendo 2000 W para câmara;

•Possui sistema de ar forçado responsável de assar uniformemente os alimentos e maximizar a eficiência para economia de energia;

•Perfil de vedação da porta em silicone, desenvolvido para uma eficiente vedação, bem como de fácil substituição;

•Isolamento térmico em lã de rocha.

Forno Convector Smart Basic 4 Esteiras (FCSB4E)

•Painel analógico com design simples.

•Forno com termostato que permite controle de temperatura até 250 °C com sistema de segurança se houver falha do mesmo;

•Temporizador de até 120 minutos;

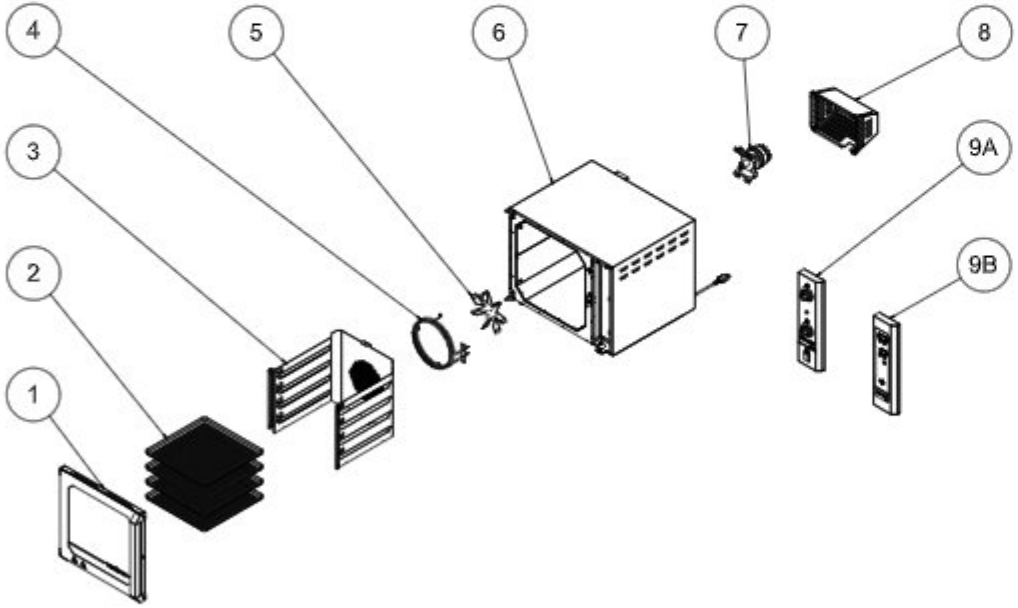
Forno Convector Smart Pro 4 Esteiras (FCSP4E)

•Painel digital com design sofisticado e de fácil utilização.

•Forno com termostato que permite controle de temperatura até 230 °C com sistema de segurança se houver falha do mesmo;

•Temporizador de até 99 minutos;

3.2 Principais componentes

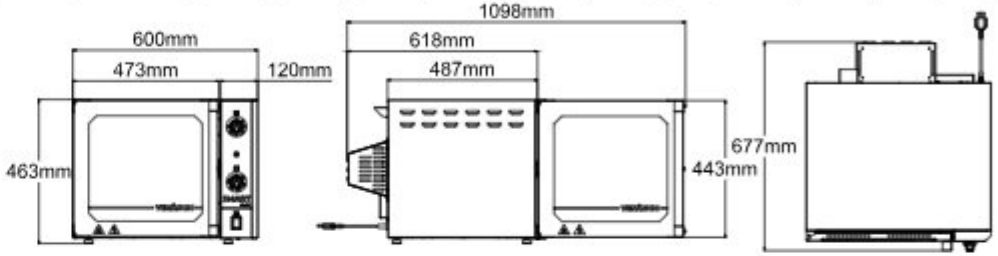


ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM		DESCRIÇÃO
1	Conjunto montado porta	6		Conjunto montado estrutura
2	Esteiras quadrada inox escovada	7		Motor 1/30 CV (1550/1300 RPM)
3	Suporte interno inox estrutura câmara	8		Conjunto protetor motor
4	Resistência elétrica 2000 W	9	A	Conjunto montado painel de comando Basic
5	Conjunto montado ventilador		B	Conjunto montado painel de comando Pro

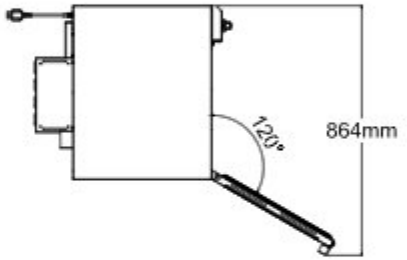
5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1 Dimensões e peso do produtos

MODELO	Nº DE ESTEIRAS	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO BRUTO			
		LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FCSB4E	4 (350 x 350 mm)	400	395	400	600	675	463	26	724	744	598	36
FCSP4E												



- Visão Superior com porta aberta em ângulo de 120º



5.2 Dados Técnicos

MODELO	FREQUÊNCIA (Hz)	TENSÃO (V)	MOTOR (CV)	POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA (W)	POTÊNCIA DA LÂMPADA (W)	POTÊNCIA TOTAL (W)	CONSUMO (kWh)
FCSB4E FCSP4E	60	220	1/30 CV	2000	25	2178	0,98

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

Modelo	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Corrente elétrica máxima (A)	Disjuntor de proteção (A)
FCSB4E	60	220	9,64	16
FCSP4E			9,50	

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO		
NOMINAL (V)	MÍNIMO (V)	MÁXIMO (V)
127	114	140
220	198	242

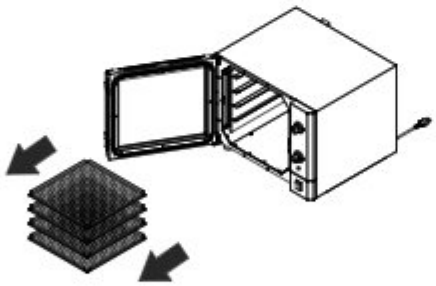
4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

⚠ ADVERTÊNCIA

Não faça uso de materiais de limpeza tóxicos ou com alto teor químico. Consulte todas 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. Para realizar a limpeza no painel de comando do modelo FCSP4E, utilize um pano umedecido apenas com 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;
•Apenas realizar a limpeza do vidro do forno quando o mesmo estiver desligado e em temperatura ambiente para evitar choque térmico e consequetemente não estourar o vidro;
•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;
•As esteiras são de fácil remoção. A figura ao lado ilustra a correta remoção das bandejas.



4.2 Manutenção

A manutenção deve ser um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do equipamento. A correta limpeza, instalação, checagem da fiação e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua.

Antes de qualquer manutenção elétrica ou mecânica, certifique-se que o equipamento está desconectado da rede elétrica.

⚠ IMPORTANTE

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

3.3 Etiquetas

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

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.

O símbolo ao lado 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 deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².

VENÂNCIO

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA
Rua Wilma Helena Kurtz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - CEP 95800-000
CNPJ: 93.889.359/0001-23 Fone/fax: (0xx51) 3793-4300

PRODUTO			
MODELO			
CAPACIDADE		TENSÃO	
DATA DE FAB		FREQUÊNCIA	
COND. DE LIGO		POTÊNCIA	
Nº DA SÉRIE		GRAU DE PROTEÇÃO	
CÓDIGO DE BARRA			

- Etiqueta de identificação do produto

3.4 Adulteração, riscos e segurança.

•Adulteração: seu equipamento possui protetor térmico para o caso de eventual falha do termostato, impedindo desta forma o aquecimento acima da temperatura máxima. A retirada ou adulterações destes componentes de segurança podem causar riscos graves ao usuário do produto. Não utilize o equipamento para fins diferentes ao quais ele se destina, pois isto ocasionará a perda da garantia, danos e/ou desgaste prematuro dos componentes e eventualmente levar a falha nos componentes de segurança e assim provocar acidentes.

•Riscos: este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários, desde que seja usado conforme descreve este manual.

•Segurança: leia com atenção os itens a seguir pra evitar problemas durante a instalação e o uso do seu equipamento.

3.5 Certificado de conformidade de produto e segurança

A Venâncio consultou e utilizou o Regulamento de Avaliação da Conformidade, Normas técnicas e todo o conhecimento de suas áreas comerciais e de engenharia.

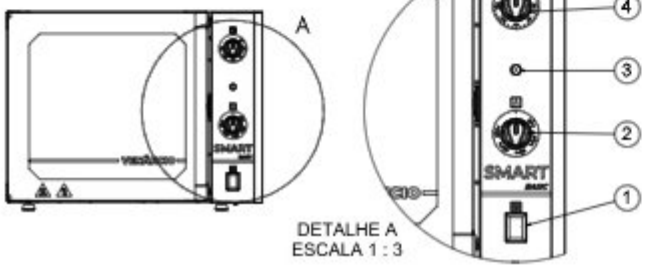
- Equipamento de acordo com a portaria 267/2021 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo organismo de certificação PCN do Brasil.
- IEC 60335-1 - Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1:General requirements (em sua versão compatível com a parte geral da norma).
- IEC 60335-2-42 - Household and Similar Electrical Appliances - Safety - Part 2-42: Particular Requirements for Commercial Electric Forced Convection Oven, Steam Cookers and Steam-Convection Ovens (em sua versão compatível com a parte geral da norma).

3.6 Ligando o Equipamento

Forno Convector Smart Basic 4 Esteiras (FCSB4E)

Siga os passos abaixo para o correto procedimento de ligar:

1) Conecte o **Forno Convector Smart Basic 4 Esteiras (FCSB4E)** na rede elétrica certificando-se que o equipamento está de acordo com a tensão da rede;
2) Certifique-se que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes;
3) Certifique-se que a porta do forno esteja fechada;
4) Para ligar o forno, aperte o interruptor liga/desliga (1) na parte inferior do painel de comando, para cima;
5) Utilize o manipulador do termostato de operação (2) para realizar o ajuste na temperatura desejada;
6) Utilize o manipulador do temporizador (4) para realizar o ajuste no tempo desejado, sendo o tempo máximo de 120 minutos;
7) Para desligar o forno, basta apertar o interruptor liga/desliga (1) para baixo.

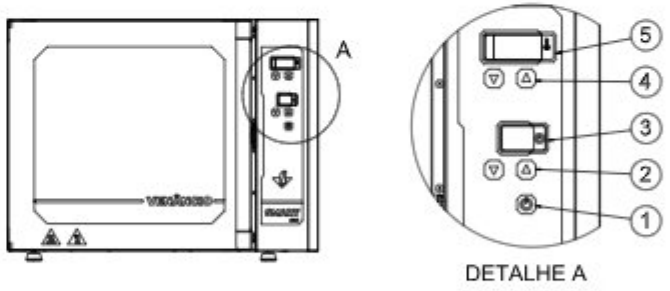


	ITEM
1	Interruptor (I - Liga / 0 - Desliga)
2	Manipulador do termostato de operação
3	Sinaleiro
4	Manipulador do temporizador

Forno Convector Smart Pro 4 Esteiras (FCSP4E)

Siga os passos abaixo para o correto procedimento de ligar:

1) Conecte o **Forno Convector Smart Pro 4 Esteiras (FCSP4E)** na rede elétrica certificando-se que o equipamento está de acordo com a tensão da rede;
2) Certifique-se que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes;
3) Certifique-se que a porta do forno esteja fechada;
4) Para ligar o forno, pressione por 5 segundos a tecla de liga/desliga (1) na parte inferior do painel de comando;
5) Utilize as teclas do temporizador (2) para realizar o ajuste no tempo desejado, portanto, para aumentar o tempo pressione a tecla " △ " e para diminuir o tempo pressione a "▽".
6) Utilize as teclas do termostato de operação (4) para realizar o ajuste na temperatura desejada. Com um toque rápido nas teclas do termostato de operação verifique a temperatura do forno e com um toque longo realize o ajuste na temperatura desejada, assim sendo, para aumentar a temperatura pressione a tecla "△" e para diminuir a temperatura pressione a "▽".
7) Para desligar o forno, basta pressionar por 5 segundos a tecla de liga/desliga (1);



	ITEM
1	Tecla Liga/desliga
2	Teclas de ajuste do temporizador
3	Visor do temporizador
4	Teclas de ajuste do termostato de operação
5	Visor do termostato de operação

⚠ IMPORTANTE

O motor tem acionamento comandado pelo temporizador, ou seja, só ficará acionado enquanto estiver ligado. Além disso, a lâmpada sempre se manterá ligada independente da condição do temporizador.

No primeiro uso, o equipamento pode liberar um forte cheiro, característico da secagem do isolamento térmico.

Antes de iniciar o processo de cocção da sua receita é recomendado realizar um pré-aquecimento. Este procedimento serve para deixar a temperatura do forno de forma linear e consequentemente 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.