

# Manual de Instruções



## FORNO TURBO ELÉTRICO MONOFÁSICO

Modelos: FT-5E M220



## Parabéns pela sua escolha!

Os produtos **Compact Tostando** são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e segurança. Nossos esforços são focados em oferecer soluções inteligentes ao consumidor, aliando praticidade, tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Recomendamos a leitura completa e atenciosa deste manual de instruções para que o uso dos nossos produtos seja correto e seguro, evitando acidentes e mau funcionamento.

Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso para consultar sempre que precisar.

### Sumário

1- Introdução.....	3
2- Recebimento do Produto.....	3
2.1 Pré inspeção.....	3
2.2 Retirando a Embalagem.....	3
2.3 Inspeção.....	4
3- Características Gerais.....	4
4- Recomendações de Segurança.....	4
5- Instalação.....	5
5.1 Montagem do Cavalete (apenas fornos de 5 assadeiras).....	5
5.2 Rede de Água (providenciada pelo cliente).....	6
5.3 Rede Elétrica.....	7
6- Instruções de Uso.....	9
6.1 Apresentação do Comando.....	9
6.2 Operação.....	9
6.3 Dicas Importantes.....	10
6.4 Parâmetros Ajustáveis.....	11
7- Limpeza.....	12
7.1 Troca da Lâmpada.....	13
8- Esquema Elétrico.....	14
9- Termos de Garantia.....	15

É garantido à *Compact Tostando by BLT S.A.* o direito de fazer alterações em seus produtos sem prévio aviso. Imagem de capa meramente ilustrativa.

## 1 Introdução

O Forno Turbo *Compact Tostando* é provido de um sistema de distribuição do aquecimento aliado a um ótimo isolamento térmico proporcionando um cozimento uniforme com um baixo gasto energético. Possui sistema de injeção de vapor para deixar as massas mais crocantes.

A segurança é indispensável, sendo assim, o Forno Turbo *Compact Tostando* possui mecanismo que desliga partes móveis quando a porta é aberta para evitar contato do usuário.

Desenvolvido para pães franceses ou caseiros, bolos, biscoitos, quindins, merengues, massas para pizzas, etc...

Recomendamos a leitura deste manual e seguir as instruções do mesmo. Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso.

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

## 2 Recebimento do Produto

### 2.1 Pré inspeção

Primeiramente recomendamos que se faça uma inspeção visual para que se detecte quaisquer avarias relacionadas a transporte e armazenagem como:

- Quebra da embalagem ou partes do forno
- Amassados e riscos
- Umidade excessiva

**Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente.**

### 2.2 Retirando a Embalagem

Com ajuda de um pé de cabra retire as madeiras que envolvem o produto. Caso precise erguer o mesmo, utilize cintas de transporte e uma unidade hidráulica ou talha.

## 2.3 Inspeção

Depois de desembalado deve se fazer uma inspeção final para averiguar danos menos aparentes como:

- Amassados
- Itens quebrados como vidro e maçaneta
- Falta de itens do cavalete, rodízios, parafusos, etc.

Caso detecte algum problema, a fábrica deve ser contatada.

## 2 Características Gerais

MODELO	FT-5E M220
Número de Assadeiras	5 (pães) 10 (biscoitos)
Tamanho das Assadeiras (LxP mm)	580x680
Capacidade Fornada (50g)	150 unidades
Medidas Externas (LxPxA mm)	997x1186x1665
Medidas Embalagem (LxPxA mm)	1125x1320x1102
Consumo Elétrico (kWh)	7,86
Motor	1,4CV - 220V
Frequência (Hz)	50-60
Pressão Hidráulica (kPa)	19,6 a 784
Peso Bruto (kg)	107
Peso Líquido (kg)	88

## 4 Recomendações de Segurança

Siga as dicas de segurança descritas neste manual. Isso garantirá o uso correto do equipamento e a sua segurança. Confira o modelo do seu produto.



Este aparelho não se destina à 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.

- ✓ Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes da combustão.
- ✓ Deixar um espaço livre de pelo menos 50 cm em torno do equipamento.
- ✓ Não faça instalação próxima a materiais combustíveis, não utilize e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.

- ✓ Não molhe a caixa de comando ou o motor do equipamento evitando danos elétricos.
- ✓ Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- ✓ Aquecê-lo durante 30 minutos sem carga e deixar esfriar naturalmente com a porta aberta para que o odor da camada térmica se dissipe.
- ✓ É indispensável a ligação do fio terra para evitar choques elétricos e para o bom funcionamento do equipamento.
- ✓ Siga as recomendações elétricas de instalação evitando sobrecargas perigosas.
- ✓ Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria, a utilização deste para outros fins, resultará em desgaste prematuro do produto.



**AVISO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou alimentos que podem se tornar líquidos quando aquecidos, em alturas superiores ao que se pode facilmente observar.**

## **5 Instalação**

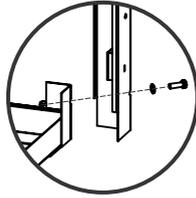


**A instalação deverá ser executada por profissional capacitado.**

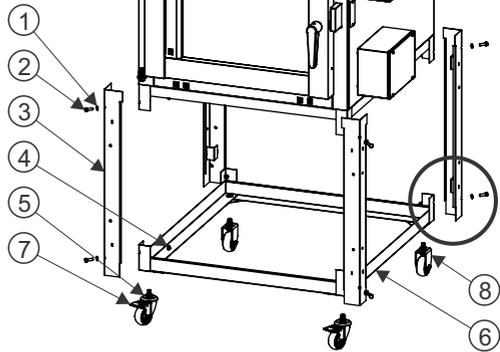
### **5.1 Montagem do Cavalete (Apenas fornos de 5 assadeiras)**

Para facilitar a montagem do seu forno, recomendamos que monte os Rodízios e as colunas na estrutura inferior previamente. Os rodízios vêm em pares, 2 fixos e 2 giratórios, sendo montados giratórios na frente e fixos atrás.

Após a parte inferior estar montada e firme com parafusos conforme a imagem abaixo, com ajuda, acople o forno a parte interna das colunas e então fixe com os parafusos a parte superior.



ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO
1	08	Arruela Lisa M8
2	08	Parafuso M8
3	04	Pernas
4	08	Porca M8
5	04	Arruela Lisa 1/2"
6	01	Base Inferior
7	02	Rodízio Giratório
8	02	Rodízio Fixo



## 5.2 Rede de Água (Providenciada pelo cliente)

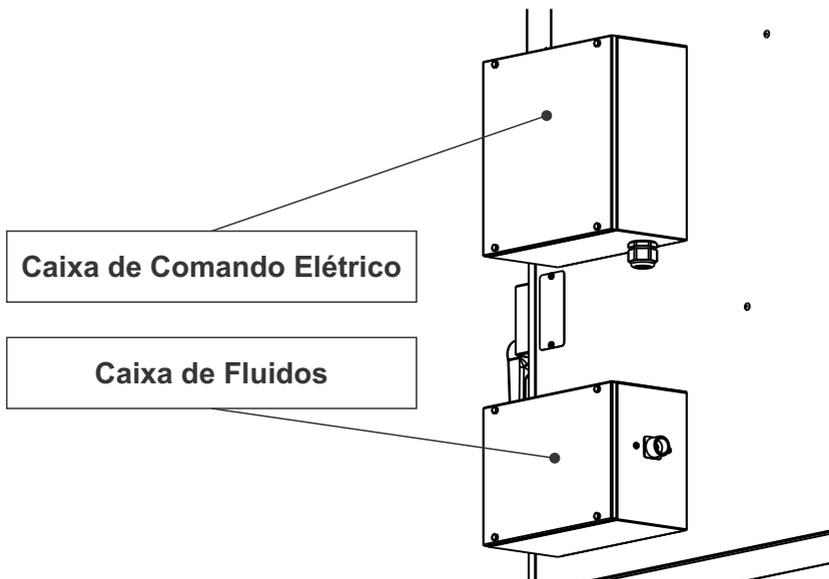
Efetuar a ligação de uma mangueira com conexão  $\frac{3}{4}$ " BSP que tenha alimentação de água em pressão entre 0,8 a 2,0 kgf/cm<sup>2</sup>. Se a pressão for superior a especificada deve-se utilizar redutor de pressão para que não danifique a válvula ou prejudique a homogeneidade do vapor.

A alimentação de água não deve ser direta da rede pública, devido as variáveis de pressão, sendo necessária a instalação através de reservatório de água, deste modo mantendo a pressão constante.

Sempre instale um registro na rede para fechamento em caso de manutenção ou alguma necessidade extra.

Antes de acoplar a conexão, verificar se todo circuito de água não tenha impurezas que possam bloquear ou reter a água dentro da válvula danificando-a ou impedindo que ela feche.

**OBS: Mangueira, conexões e registro não são fornecidos pela *Compact Tostando* e devem ser providenciados pelo cliente.**



Caixas de comando elétrico e de fluidos são separadas para evitar acidentes!

### 5.3 Rede Elétrica (Providenciada pelo cliente)

Ao ligar o equipamento na rede, deve-se **respeitar rigorosamente** a norma ABNT NBR 5410, monofásica ou trifásica (conforme tabela da página 8), dimensionada para o **circuito de proteção (disjuntor termo elétrico - ver tabela da página 8)** o qual deve ser instalado por um profissional capacitado.

Não utilize, em hipótese alguma, extensões elétricas, pligues T, benjamins ou similares para ligar o equipamento à rede elétrica. Isso pode ocasionar mau contato e/ou sobrecargas na instalação elétrica que podem gerar danos ao equipamento e à própria instalação predial.

O fio terra **é indispensável à segurança e ao bom funcionamento do equipamento** e deve seguir a norma NBR 5410 - ABNT "Seção Aterramento", enterrando a haste cerca de 50 cm no solo (Recomendações de fiação - ver tabela).

Em caso de dúvida, verifique o esquema elétrico na página 14 deste manual.

Caso seu estabelecimento tenha oscilações de tensão em desacordo com a variação permitida, recomendamos contato com a concessionária para correção e estabilização da rede, a fim de evitar danos ao equipamento.

Modelo	Voltagem (Tensão 60Hz)	Disjuntor	Secção do Condutor Bitola do Fio Rede	Secção do Aterramento Bitola do Fio Terra
<b>FT5E M220</b>	220V Monofásico	C50A bipolar	2 x 16 mm <sup>2</sup>	1 x 2,5 mm <sup>2</sup>

As especificações descritas no quadro acima consideram um comprimento máximo do cabo de 25m.

**Lembre-se: Toda instalação predial é de responsabilidade única e exclusiva do cliente.**



**Atenção!** Este é um equipamento elétrico monofásico de baixa tensão com alta corrente. A instalação elétrica incorreta, em desacordo com o especificado neste manual e com as normas vigentes, pode resultar em graves danos ao equipamento, além de acarretar sérios riscos de segurança ao usuário e até mesmo de incêndio.

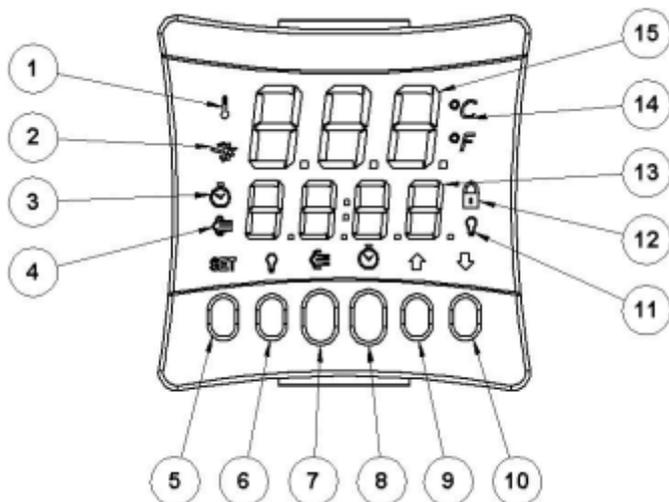
**A instalação elétrica em não conformidade invalida a garantia do produto.**

Este equipamento possui um **Terminal Equipotencial** conectado ao sistema de aterramento, o que proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Este terminal de ligação externo deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial, identificados pelo símbolo abaixo.



## 6 Instruções de Uso

### 6.1 Apresentação do Comando



- 1 – Led indicador de Aquecimento acionado
- 2 – Led indicador de ignição (não aplicável p/ forno elétrico)
- 3 – Led indicador de Temporizador ativo
- 4 – Led indicador de Vapor acionado
- 5 – **Tecla:** Toque curto ajuste de temperatura, toque longo temporizador
- 6 – **Tecla:** Toque curto liga e desliga a lâmpada
- 7 – **Tecla:** Toque curto aciona o vapor, toque longo tempo acionamento tempo de vapor
- 8 – **Tecla:** Toque curto aciona o temporizador
- 9 – **Tecla:** Toque curto aumenta o valor do parâmetro da programação
- 10 – **Tecla:** Toque curto reduz o valor do parâmetro da programação
- 11 – Led indicador de Lâmpada acionada
- 12 – Led indicador de bloqueio de funções
- 13 – Display indicador de Tempo ou configuração de parâmetros
- 14 – Led indicador da unidade de temperatura
- 15 – Display indicador de Temperatura ou configuração de parâmetros

### 6.2 Operação

Ligue o Forno utilizando a Chave Geral localizada na parte superior da Caixa de Comando. Neste momento o controlador acenderá o display.

Em alguns segundos o controlador mostrará a temperatura e o tempo pré-estabelecidos. Pressione a tecla “SET” então o display superior (temperatura) começará a piscar.

Para alterar este valor utilize as teclas “▲” e “▼”.

Modifique para a temperatura desejada então pressione novamente a tecla “**SET**”, o display inferior (tempo) começará a piscar.

Novamente utilizando as teclas “▲” e “▼” chegue ao tempo desejado.

Novamente pressione a tecla “**SET**” e aguarde alguns segundos para o aquecimento iniciar.

Aguarde o forno chegar à temperatura desejada antes da carga do equipamento e só depois adicione as assadeiras. Recomenda-se adicionar alguns graus a temperatura de pré-aquecimento, pois com a abertura da porta e o tempo de carga, a temperatura cairá alguns graus, e então ajuste a temperatura para a desejada novamente.

Assim que o forno estiver carregado e com a temperatura correta, pressione a tecla “tempo” para que o tempo comece a ser contado.

Com o forno carregado pode-se utilizar a tecla “vapor” sempre que necessário.

Lembre-se que quando o tempo acabar, o controlador apenas emite um sinal sonoro de aviso e não desliga o aquecimento, sendo necessário fazer a troca da carga ou o desligamento do equipamento.

Quando a porta do forno é aberta a turbina se desliga automaticamente, evitando a expulsão do ar quente de dentro da câmara do equipamento, e se liga automaticamente quando a mesma é fechada.

Lembre-se de não ficar diretamente à frente da fresta da porta quando for aberta, pois o ar quente e úmido pode causar queimaduras. Sempre utilize proteção para o calor.

## **1.1 Dicas Importantes**

- Sempre que o equipamento estiver desligado, mantenha a porta aberta para ventilar e desumidificar, garantindo maior durabilidade.

- Antes da primeira utilização, deve-se manter o forno funcionando por aproximadamente 30 minutos para a cura da tinta interna e secagem da camada isolante, garantindo que o cheiro e a umidade saiam do equipamento e não prejudiquem os alimentos.

- Evite utilizar o forno acima dos 200°C, garantindo o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento.

- As temperaturas máximas recomendadas para um bom resultado dos alimentos são:
  - Confeitaria - 120°C a 180°C
  - Pão Doce - 150°C
  - Pão Francês - 180°C
- Nunca deixe o fogo ligado com a turbina desligada.
- Lembre que o equipamento possui uma saída de umidade e de calor na parte superior, então evite posicioná-lo em locais baixos e/ou com teto de materiais inflamáveis.
- O Forno também possui uma saída de excesso de água na parte inferior, então não coloque nada abaixo do equipamento.

## 6.4 Parâmetros Ajustáveis

O controlador dispõe de acessos facilitados aos recursos pertinentes ao funcionamento do forno.

### **Ajustes de temperatura, temporização e vapor do forno:**

**Temperatura:** Este parâmetro permite definir a temperatura de trabalho do forno. Para o ajuste utilize a tecla SET em toques curtos, até localizar o parâmetro no display superior vermelho. Aplicar toques curtos nas teclas ▲ ou ▼ até a temperatura desejada, em seguida confirmar com SET.

**Temporização:** Define o tempo de cozimento. Ajustes entre 00:01 até 99:59 através da tecla SET em toques curtos localizando o display inferior verde. Aplicar toques curtos nas teclas ▲ ou ▼ até a temporização desejada, em seguida confirmar com SET.

**Tempo de vapor:** O forno vem calibrado de fábrica com a temporização em 3 segundos para o modelo FT 5, e em 5 segundos para o FT 10. Caso o usuário deseje alterar estes parâmetros, pressione a tecla vapor até o display inferior ficar piscando, em seguida aplicar toques curtos nas teclas ▲ ou ▼, ajustando o tempo entre 1 e 30 segundos.

Ao pressionar a tecla SET, o display a ser ajustado ficará piscando. Para encerrar os parâmetros de ajuste deve-se pressionar o SET em toques curtos até o display parar de piscar.

## Alarmes:

**Porta Aberta** – com duração de 10 segundos, mensagem indicativa de porta aberta no display inferior.

**Feche a Porta** – esta mensagem aparecerá no display inferior, indicando que a porta ficou aberta por mais de 10 segundos, deste modo o aquecimento é desligado e um alarme sonoro será acionado até a porta ser fechada, retomando o funcionamento normal.

## 7 Limpeza

Antes de executar a limpeza do equipamento, tenha garantia que este esteja com o disjuntor desligado, frio e com o registro de água fechado, evitando qualquer tipo de acidente.

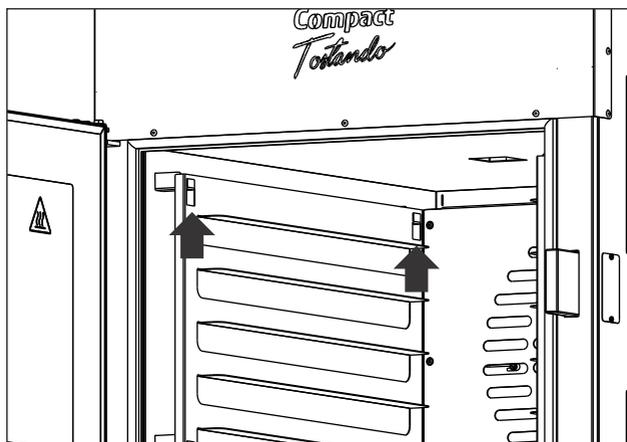
**Nunca limpe o vidro da porta com ele quente, pois o mesmo pode estilhaçar por choque térmico.**

**Não jogue água diretamente sobre a Caixa de Comando nem sobre o motor, pois estes possuem equipamentos eletrônicos que podem ser danificados com a umidade excessiva.**

Executar a limpeza com sabão neutro e água limpa, não utilize nenhum tipo de solvente, abrasivos ou outros que danifiquem a pintura.

Sempre limpar a borracha de vedação e o vidro da porta para garantir a vedação correta.

Caso necessário, as laterais onde ficam os trilhos podem ser removidas para facilitar a limpeza. Basta forçar as mesmas para cima e depois para o centro da câmara, desencaixando-as dos suportes laterais conforme imagem a seguir.

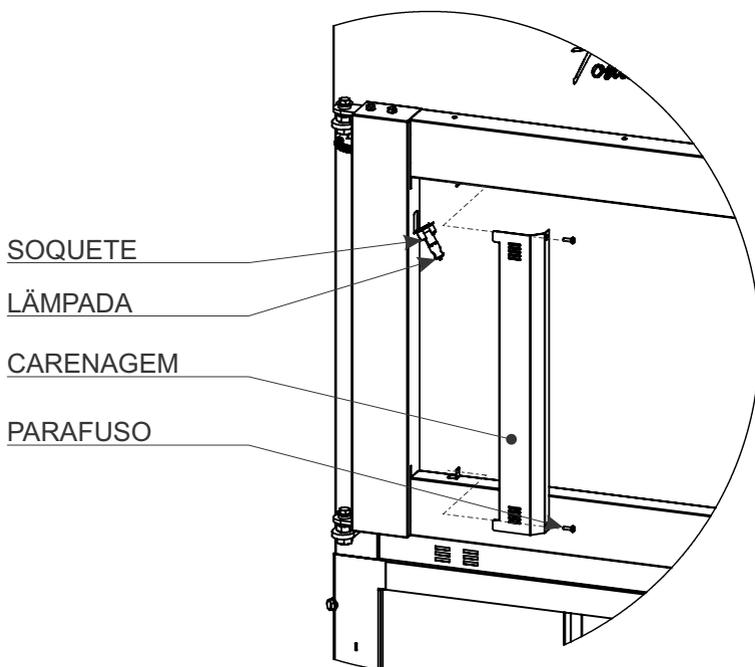


## 7.1 Troca da Lâmpada

- Desligue o equipamento no disjuntor.
- Com uma chave Philips, remova os parafusos da carenagem.
- Retire a carenagem desencaixando-a da coluna da porta.
- Remova a lâmpada e substitua por outra.
- Recoloque a carenagem de proteção.

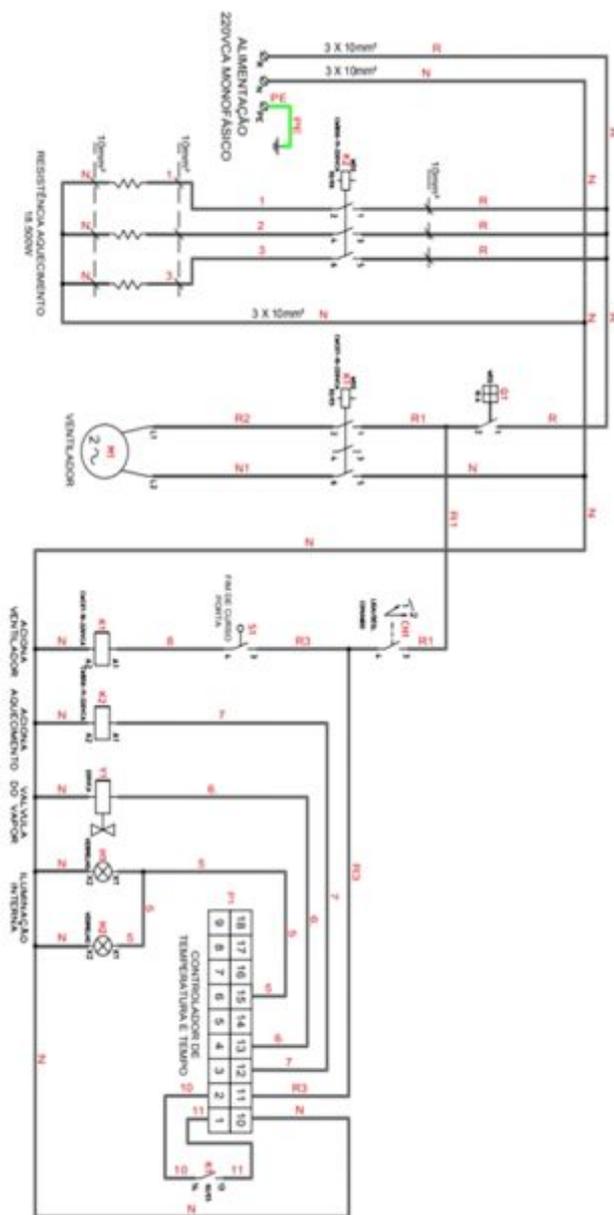


**Cuidado** para não tocar a lâmpada nova diretamente com as mãos. Utilize uma luva ou pano limpo na troca.



## 8 Esquema Elétrico

### 8.1 Esquema Elétrico Monofásico 220V



## 9 Termos de Garantia

Este produto é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 06 meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal ao consumidor ou da data ao primeiro adquirente, sendo:

3 primeiros meses: garantia legal.

3 meses restantes: garantia especial, concedida por Compact Tostando by BLT S.A.

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data da compra para defeitos de fabricação.

**Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente.**

### TERMOS DE GARANTIA ESPECIAL

Para que o cliente possa usufruir a garantia de 06 meses que a *Compact Tostando* oferece, todos os itens abaixo deverão ser obrigatoriamente cumpridos:

1. Apresentação da nota fiscal de compra, válida somente no território brasileiro.
2. Bom estado de conservação.
3. Cumprimento das instruções de segurança e de instalação do equipamento.
4. Cumprimento das normas de instrução do manual.

### PERDA DE GARANTIA

A *Compact Tostando* não concederá a garantia caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

1. Ausência da etiqueta de identificação (nº de série).
2. Ausência da NOTA FISCAL.
3. Utilização em desacordo com o MANUAL DE INSTRUÇÕES.
4. Produto recebido sem a embalagem original de fábrica.
5. Utilização de assistência técnica não autorizada.
6. Substituição/alteração de peças e condições não originais de fábrica.
7. Local e procedimento de instalação incorreta.
8. Danos causados por acidentes de transporte ou manuseio.
9. Danos provocado por acidente, agente da natureza, negligência, uso indevido ou maus-tratos.
10. Caso seja necessária a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a instalação e a mão de obra específica para a preparação do local de instalação, as despesas correntes serão de inteira responsabilidade do Consumidor.
11. Caso ocorra problemas técnicos dentro do prazo de garantia, deverá o proprietário entrar em contato com a *Compact Tostando*.

# Compact<sup>®</sup> Tostando

## **Compact Tostando by BLT S.A.**

Fábrica: Rua Luis Modena, 1121  
Caxias do Sul - RS - CEP: 95076-642  
Fone: (54) 3535 0400

Site: [www.bl.t.ind.br/compact-tostando](http://www.bl.t.ind.br/compact-tostando)

E-mail: [comercial@tostando.com.br](mailto:comercial@tostando.com.br)

Leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.

**Este produto deve ser utilizado somente em área bem ventilada.**

Revisão 01 / Novembro 2023



# Manual de Instruções



## FORNO TURBO ELÉTRICO

Modelos: FT-5E, FT-10E



## Parabéns pela sua escolha!

Os produtos **Compact Tostando** são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e segurança. Nossos esforços são focados em oferecer soluções inteligentes ao consumidor, aliando praticidade, tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Recomendamos a leitura completa e atenciosa deste manual de instruções para que o uso dos nossos produtos seja correto e seguro, evitando acidentes e mau funcionamento.

Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso para consultar sempre que precisar.

### Sumário

1- Introdução.....	3
2- Recebimento do Produto.....	3
2.1 Pré inspeção.....	3
2.2 Retirando a Embalagem.....	3
2.3 Inspeção.....	4
3- Características Gerais.....	4
4- Recomendações de Segurança.....	4
5- Instalação.....	5
5.1 Montagem do Cavalete (apenas fornos de 5 assadeiras).....	5
5.2 Rede de Água (providenciada pelo cliente).....	6
5.3 Rede Elétrica.....	7
6- Instruções de Uso.....	9
6.1 Apresentação do Comando.....	9
6.2 Operação.....	9
6.3 Dicas Importantes.....	10
6.4 Parâmetros Ajustáveis.....	11
7- Limpeza.....	12
7.1 Troca da Lâmpada.....	13
8- Esquema Elétrico.....	14
9- Termos de Garantia.....	15

É garantido à *Compact Tostando by BLT S.A.* o direito de fazer alterações em seus produtos sem prévio aviso. Imagem de capa meramente ilustrativa.

## 1 Introdução

O Forno Turbo *Compact Tostando* é provido de um sistema de distribuição do aquecimento aliado a um ótimo isolamento térmico proporcionando um cozimento uniforme com um baixo gasto energético. Possui sistema de injeção de vapor para deixar as massas mais crocantes.

A segurança é indispensável, sendo assim, o Forno Turbo *Compact Tostando* possui mecanismo que desliga partes móveis quando a porta é aberta para evitar contato do usuário.

Desenvolvido para pães franceses ou caseiros, bolos, biscoitos, quindins, merengues, massas para pizzas, etc...

Recomendamos a leitura deste manual e seguir as instruções do mesmo. Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso.

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

## 2 Recebimento do Produto

### 2.1 Pré inspeção

Primeiramente recomendamos que se faça uma inspeção visual para que se detecte quaisquer avarias relacionadas a transporte e armazenagem como:

- Quebra da embalagem ou partes do forno
- Amassados e riscos
- Umidade excessiva

**Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente.**

### 2.2 Retirando a Embalagem

Com ajuda de um pé de cabra retire as madeiras que envolvem o produto. Caso precise erguer o mesmo, utilize cintas de transporte e uma unidade hidráulica ou talha.

## 2.3 Inspeção

Depois de desembalado deve se fazer uma inspeção final para averiguar danos menos aparentes como:

- Amassados
- Itens quebrados como vidro e maçaneta
- Falta de itens do cavalete, rodízios, parafusos, etc.

Caso detecte algum problema, a fábrica deve ser contatada.

## 2 Características Gerais

MODELO	FT-5E	FT-10E
Número de Assadeiras	5 (pães) 10 (biscoitos)	10 (pães) 20 (biscoitos)
Tamanho das Assadeiras (LxP mm)	580x680	580x680
Capacidade Fornada (50g)	150 unidades	300 unidades
Medidas Externas (LxPxA mm)	997x1220x1605	997x1370x1850
Medidas Embalagem (LxPxA mm)	1155x1330x965	1155x1465x1940
Consumo Elétrico (kWh)	7,86	15,9
Motor	1,4CV - 127-220V	3,4CV - 127-220V
Frequência (Hz)	50-60	50-60
Pressão Hidráulica (kPa)	19,6 a 784	19,6 a 784
Peso Bruto (kg)	107	180
Peso Líquido (kg)	88	155

## 4 Recomendações de Segurança

Siga as dicas de segurança descritas neste manual. Isso garantirá o uso correto do equipamento e a sua segurança. Confira o modelo do seu produto.



Este aparelho não se destina à 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.

- ✓ Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes da combustão.
- ✓ Deixar um espaço livre de pelo menos 50 cm em torno do equipamento.
- ✓ Não faça instalação próxima a materiais combustíveis, não utilize e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento.

- ✓ Não molhe a caixa de comando ou o motor do equipamento evitando danos elétricos.
- ✓ Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado.
- ✓ Aquecê-lo durante 30 minutos sem carga e deixar esfriar naturalmente com a porta aberta para que o odor da camada térmica se dissipe.
- ✓ É indispensável a ligação do fio terra para evitar choques elétricos e para o bom funcionamento do equipamento.
- ✓ Siga as recomendações elétricas de instalação evitando sobrecargas perigosas.
- ✓ Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de panificação e confeitaria, a utilização deste para outros fins, resultará em desgaste prematuro do produto.



**AVISO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou alimentos que podem se tornar líquidos quando aquecidos, em alturas superiores ao que se pode facilmente observar.**

## **5 Instalação**

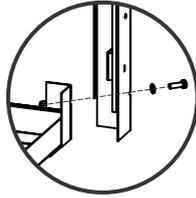


**A instalação deverá ser executada por profissional capacitado.**

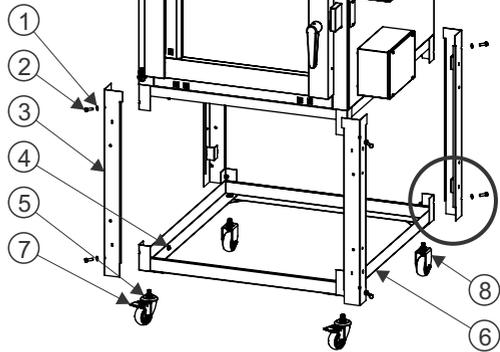
### **5.1 Montagem do Cavalete (Apenas fornos de 5 assadeiras)**

Para facilitar a montagem do seu forno, recomendamos que monte os Rodízios e as colunas na estrutura inferior previamente. Os rodízios vêm em pares, 2 fixos e 2 giratórios, sendo montados giratórios na frente e fixos atrás.

Após a parte inferior estar montada e firme com parafusos conforme a imagem abaixo, com ajuda, acople o forno a parte interna das colunas e então fixe com os parafusos a parte superior.



ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO
1	08	Arruela Lisa M8
2	08	Parafuso M8
3	04	Pernas
4	08	Porca M8
5	04	Arruela Lisa 1/2"
6	01	Base Inferior
7	02	Rodízio Giratório
8	02	Rodízio Fixo



## 5.2 Rede de Água (Providenciada pelo cliente)

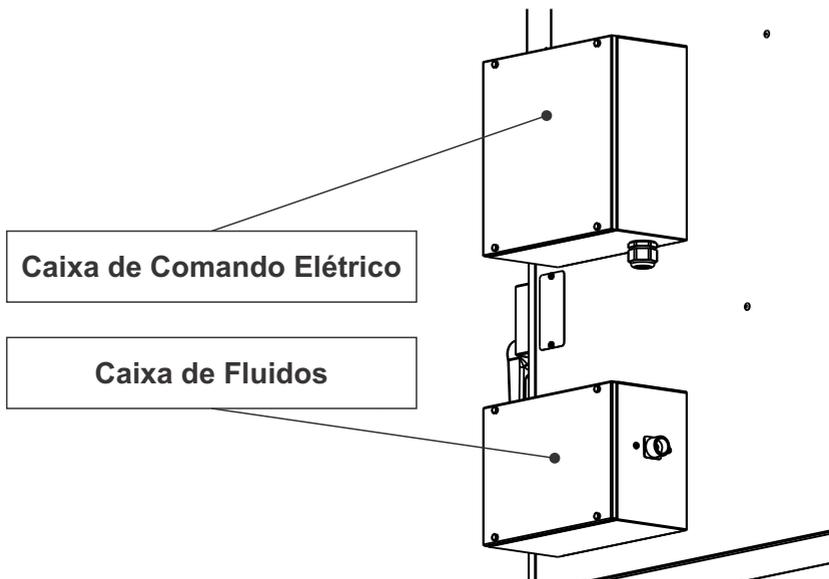
Efetuar a ligação de uma mangueira com conexão  $\frac{3}{4}$ " BSP que tenha alimentação de água em pressão entre 0,8 a 2,0 kgf/cm<sup>2</sup>. Se a pressão for superior a especificada deve-se utilizar redutor de pressão para que não danifique a válvula ou prejudique a homogeneidade do vapor.

A alimentação de água não deve ser direta da rede pública, devido as variáveis de pressão, sendo necessária a instalação através de reservatório de água, deste modo mantendo a pressão constante.

Sempre instale um registro na rede para fechamento em caso de manutenção ou alguma necessidade extra.

Antes de acoplar a conexão, verificar se todo circuito de água não tenha impurezas que possam bloquear ou reter a água dentro da válvula danificando-a ou impedindo que ela feche.

**OBS: Mangueira, conexões e registro não são fornecidos pela *Compact Tostando* e devem ser providenciados pelo cliente.**



Caixas de comando elétrico e de fluidos são separadas para evitar acidentes!

### 5.3 Rede Elétrica (Providenciada pelo cliente)

Ao ligar o equipamento na rede, deve-se respeitar rigorosamente a norma ABNT NBR 5410, monofásica ou trifásica (conforme tabela), dimensionada para o **circuito de proteção (disjuntor termo elétrico - ver tabela)** o qual deve ser instalado por um profissional capacitado.

Não utilize nenhum tipo de conexão, extensão ou "T", evitando mau contato e/ou sobrecargas.

O fio terra é **indispensável à segurança e ao bom funcionamento do equipamento** e deve seguir a norma NBR 5410 - ABNT "Seção Aterramento", enterrando a haste cerca de 50 cm no solo (Recomendações de fiação - ver tabela).

Em caso de dúvida, verifique o esquema elétrico na parte interna da tampa da caixa de comando.

Caso seu estabelecimento tenha oscilações de tensão em desacordo com a variação permitida, recomendamos contato com a concessionária para correção e estabilização da rede, a fim de evitar danos ao equipamento.

Modelo	Voltagem (Tensão 60Hz)	Disjuntor	Secção do Condutor Bitola do Fio Rede	Secção do Aterramento Bitola do Fio Terra
<b>FT-5E</b>	220V Trifásico	C40A-3	3 x 10 mm <sup>2</sup>	1 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	380V Trifásico	C40A-3	4 x 6 mm <sup>2</sup>	1 x 2,5 mm <sup>2</sup>
<b>FT-10E</b>	220V Trifásico	C40A-3	3 x 10 mm <sup>2</sup>	1 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	380V Trifásico	C40A-3	4 x 6 mm <sup>2</sup>	1 x 2,5 mm <sup>2</sup>

As especificações descritas no quadro acima consideram um comprimento máximo do cabo de 25m.

**Lembre-se: Toda instalação predial é de responsabilidade única e exclusiva do cliente.**



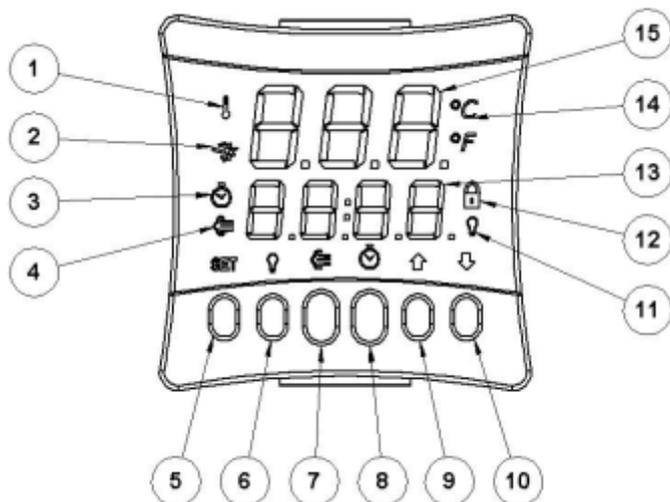
**Atenção! A instalação elétrica em não conformidade invalida a garantia do produto.**

Este equipamento possui um **Terminal Equipotencial** conectado ao sistema de aterramento, o que proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Este terminal de ligação externo deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial, identificados pelo símbolo abaixo.



## 6 Instruções de Uso

### 6.1 Apresentação do Comando



- 1 – Led indicador de Aquecimento acionado
- 2 – Led indicador de ignição (não aplicável p/ forno elétrico)
- 3 – Led indicador de Temporizador ativo
- 4 – Led indicador de Vapor acionado
- 5 – **Tecla:** Toque curto ajuste de temperatura, toque longo temporizador
- 6 – **Tecla:** Toque curto liga e desliga a lâmpada
- 7 – **Tecla:** Toque curto aciona o vapor, toque longo tempo acionamento tempo de vapor
- 8 – **Tecla:** Toque curto aciona o temporizador
- 9 – **Tecla:** Toque curto aumenta o valor do parâmetro da programação
- 10 – **Tecla:** Toque curto reduz o valor do parâmetro da programação
- 11 – Led indicador de Lâmpada acionada
- 12 – Led indicador de bloqueio de funções
- 13 – Display indicador de Tempo ou configuração de parâmetros
- 14 – Led indicador da unidade de temperatura
- 15 – Display indicador de Temperatura ou configuração de parâmetros

### 6.2 Operação

Ligue o Forno utilizando a Chave Geral localizada na parte superior da Caixa de Comando. Neste momento o controlador acenderá o display.

Em alguns segundos o controlador mostrará a temperatura e o tempo pré-estabelecidos. Pressione a tecla “SET” então o display superior (temperatura) começará a piscar.

Para alterar este valor utilize as teclas “▲” e “▼”.

Modifique para a temperatura desejada então pressione novamente a tecla “**SET**”, o display inferior (tempo) começará a piscar.

Novamente utilizando as teclas “▲” e “▼” chegue ao tempo desejado.

Novamente pressione a tecla “**SET**” e aguarde alguns segundos para o aquecimento iniciar.

Aguarde o forno chegar à temperatura desejada antes da carga do equipamento e só depois adicione as assadeiras. Recomenda-se adicionar alguns graus a temperatura de pré-aquecimento, pois com a abertura da porta e o tempo de carga, a temperatura cairá alguns graus, e então ajuste a temperatura para a desejada novamente.

Assim que o forno estiver carregado e com a temperatura correta, pressione a tecla “tempo” para que o tempo comece a ser contado.

Com o forno carregado pode-se utilizar a tecla “vapor” sempre que necessário.

Lembre-se que quando o tempo acabar, o controlador apenas emite um sinal sonoro de aviso e não desliga o aquecimento, sendo necessário fazer a troca da carga ou o desligamento do equipamento.

Quando a porta do forno é aberta a turbina se desliga automaticamente, evitando a expulsão do ar quente de dentro da câmara do equipamento, e se liga automaticamente quando a mesma é fechada.

Lembre-se de não ficar diretamente à frente da fresta da porta quando for aberta, pois o ar quente e úmido pode causar queimaduras. Sempre utilize proteção para o calor.

## **1.1 Dicas Importantes**

- Sempre que o equipamento estiver desligado, mantenha a porta aberta para ventilar e desumidificar, garantindo maior durabilidade.

- Antes da primeira utilização, deve-se manter o forno funcionando por aproximadamente 30 minutos para a cura da tinta interna e secagem da camada isolante, garantindo que o cheiro e a umidade saiam do equipamento e não prejudiquem os alimentos.

- Evite utilizar o forno acima dos 200°C, garantindo o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento.

- As temperaturas máximas recomendadas para um bom resultado dos alimentos são:
  - Confeitaria - 120°C a 180°C
  - Pão Doce - 150°C
  - Pão Francês - 180°C
- Nunca deixe o fogo ligado com a turbina desligada.
- Lembre que o equipamento possui uma saída de umidade e de calor na parte superior, então evite posicioná-lo em locais baixos e/ou com teto de materiais inflamáveis.
- O Forno também possui uma saída de excesso de água na parte inferior, então não coloque nada abaixo do equipamento.

## 6.4 Parâmetros Ajustáveis

O controlador dispõe de acessos facilitados aos recursos pertinentes ao funcionamento do forno.

### **Ajustes de temperatura, temporização e vapor do forno:**

**Temperatura:** Este parâmetro permite definir a temperatura de trabalho do forno. Para o ajuste utilize a tecla SET em toques curtos, até localizar o parâmetro no display superior vermelho. Aplicar toques curtos nas teclas ▲ ou ▼ até a temperatura desejada, em seguida confirmar com SET.

**Temporização:** Define o tempo de cozimento. Ajustes entre 00:01 até 99:59 através da tecla SET em toques curtos localizando o display inferior verde. Aplicar toques curtos nas teclas ▲ ou ▼ até a temporização desejada, em seguida confirmar com SET.

**Tempo de vapor:** O forno vem calibrado de fábrica com a temporização em 3 segundos para o modelo FT 5, e em 5 segundos para o FT10. Caso o usuário deseje alterar estes parâmetros, pressione a tecla vapor até o display inferior ficar piscando, em seguida aplicar toques curtos nas teclas ▲ ou ▼, ajustando o tempo entre 1 e 30 segundos.

Ao pressionar a tecla SET, o display a ser ajustado ficará piscando. Para encerrar os parâmetros de ajuste deve-se pressionar o SET em toques curtos até o display parar de piscar.

## Alarmes:

**Porta Aberta** – com duração de 10 segundos, mensagem indicativa de porta aberta no display inferior.

**Feche a Porta** – esta mensagem aparecerá no display inferior, indicando que a porta ficou aberta por mais de 10 segundos, deste modo o aquecimento é desligado e um alarme sonoro será acionado até a porta ser fechada, retomando o funcionamento normal.

## 7 Limpeza

Antes de executar a limpeza do equipamento, tenha garantia que este esteja com o disjuntor desligado, frio e com o registro de água fechado, evitando qualquer tipo de acidente.

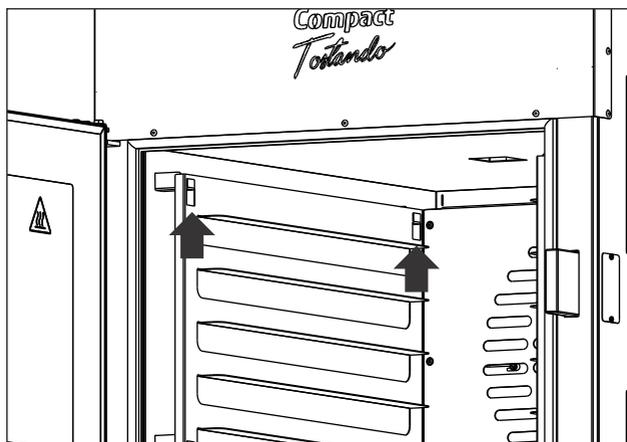
**Nunca limpe o vidro da porta com ele quente, pois o mesmo pode estilhaçar por choque térmico.**

**Não jogue água diretamente sobre a Caixa de Comando nem sobre o motor, pois estes possuem equipamentos eletrônicos que podem ser danificados com a umidade excessiva.**

Executar a limpeza com sabão neutro e água limpa, não utilize nenhum tipo de solvente, abrasivos ou outros que danifiquem a pintura.

Sempre limpar a borracha de vedação e o vidro da porta para garantir a vedação correta.

Caso necessário, as laterais onde ficam os trilhos podem ser removidas para facilitar a limpeza. Basta forçar as mesmas para cima e depois para o centro da câmara, desencaixando-as dos suportes laterais conforme imagem a seguir.

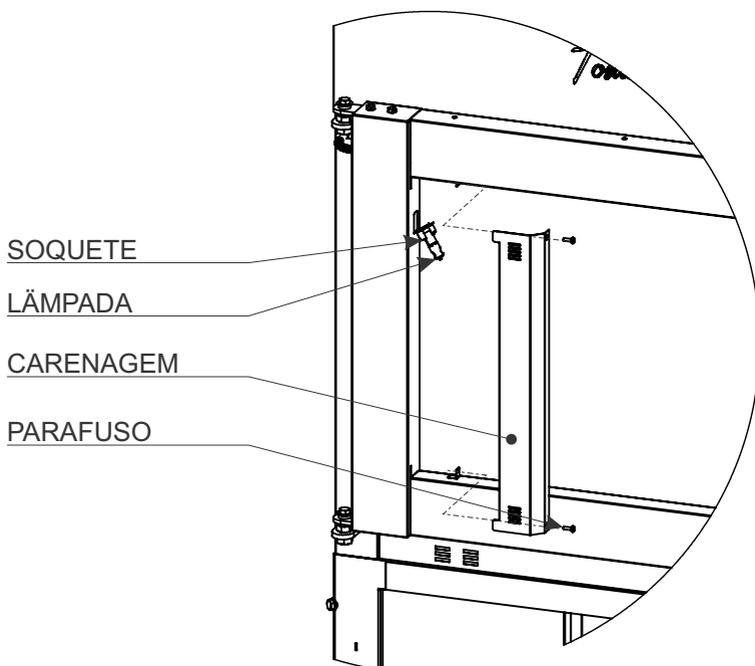


## 7.1 Troca da Lâmpada

- Desligue o equipamento no disjuntor.
- Com uma chave Philips, remova os parafusos da carenagem.
- Retire a carenagem desencaixando-a da coluna da porta.
- Remova a lâmpada e substitua por outra.
- Recoloque a carenagem de proteção.

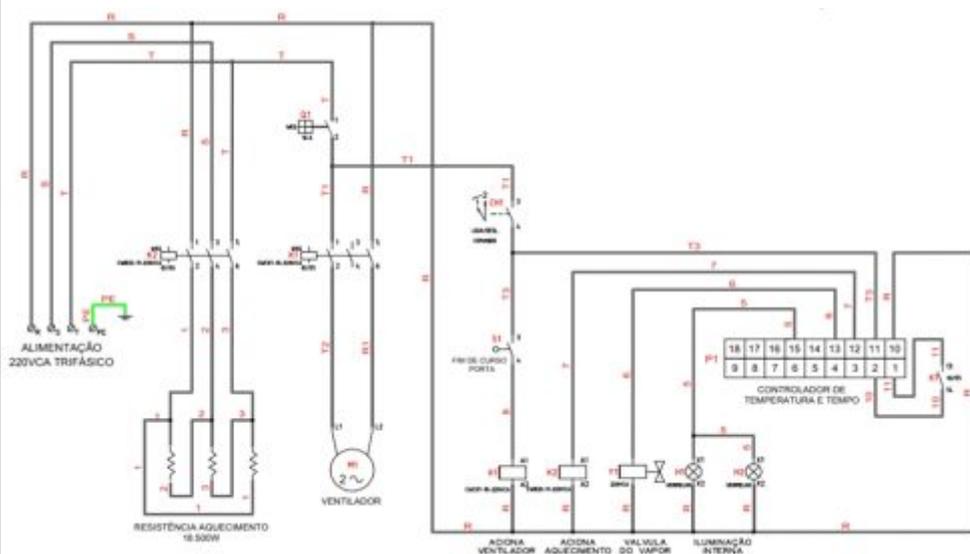


**Cuidado** para não tocar a lâmpada nova diretamente com as mãos. Utilize uma luva ou pano limpo na troca.

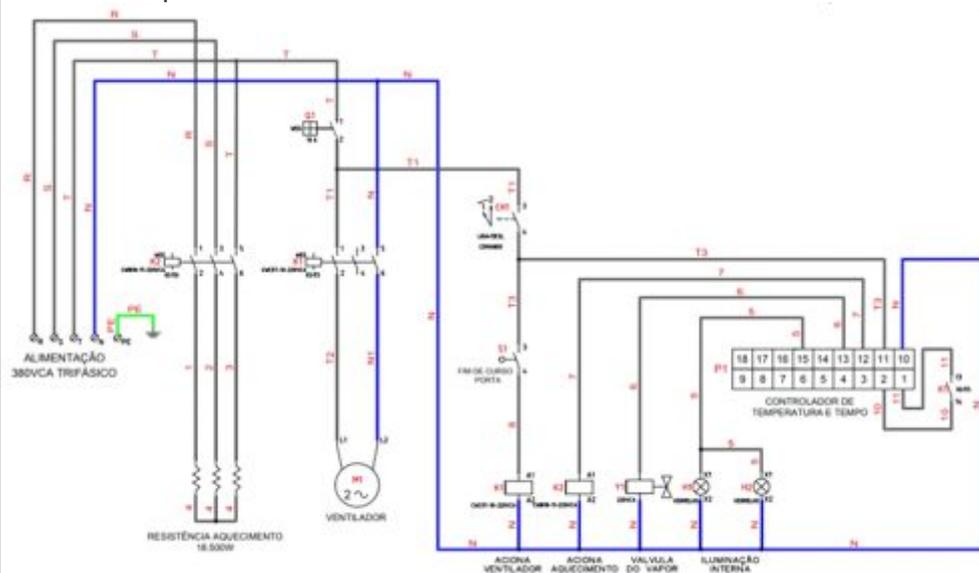


## 8 Esquema Elétrico

### 8.1 Esquema Elétrico Trifásico 220V



### 8.2 Esquema Elétrico Trifásico 380V



## 9 Termos de Garantia

Este produto é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 06 meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal ao consumidor ou da data ao primeiro adquirente, sendo:

3 primeiros meses: garantia legal.

3 meses restantes: garantia especial, concedida por Compact Tostando by BLT S.A.

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data da compra para defeitos de fabricação.

**Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente.**

### TERMOS DE GARANTIA ESPECIAL

Para que o cliente possa usufruir a garantia de 06 meses que a *Compact Tostando* oferece, todos os itens abaixo deverão ser obrigatoriamente cumpridos:

1. Apresentação da nota fiscal de compra, válida somente no território brasileiro.
2. Bom estado de conservação.
3. Cumprimento das instruções de segurança e de instalação do equipamento.
4. Cumprimento das normas de instrução do manual.

### PERDA DE GARANTIA

A *Compact Tostando* não concederá a garantia caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

1. Ausência da etiqueta de identificação (nº de série).
2. Ausência da NOTA FISCAL.
3. Utilização em desacordo com o MANUAL DE INSTRUÇÕES.
4. Produto recebido sem a embalagem original de fábrica.
5. Utilização de assistência técnica não autorizada.
6. Substituição/alteração de peças e condições não originais de fábrica.
7. Local e procedimento de instalação incorreta.
8. Danos causados por acidentes de transporte ou manuseio.
9. Danos provocado por acidente, agente da natureza, negligência, uso indevido ou maus-tratos.
10. Caso seja necessária a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a instalação e a mão de obra específica para a preparação do local de instalação, as despesas correntes serão de inteira responsabilidade do Consumidor.
11. Caso ocorra problemas técnicos dentro do prazo de garantia, deverá o proprietário entrar em contato com a *Compact Tostando*.

# Compact<sup>®</sup> Tostando

## **Compact Tostando by BLT S.A.**

Fábrica: Rua Luis Modena, 1121  
Caxias do Sul - RS - CEP: 95076-642  
Fone: (54) 3535 0400

Site: [www.bl.t.ind.br/compact-tostando](http://www.bl.t.ind.br/compact-tostando)

E-mail: [comercial@tostando.com.br](mailto:comercial@tostando.com.br)

Leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.

**Este produto deve ser utilizado somente em área bem ventilada.**

Revisão 05 / Novembro 2023

