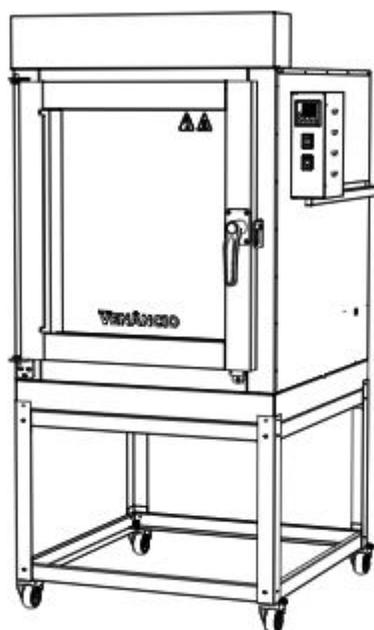


VENÂNCIO



FORNO TWISTER A GÁS

FVT5G

FVT8G

FVT10G

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

SEGURANÇA

Instruções Importantes de Segurança

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

O contato do nosso pós-vendas está na contracapa deste manual, mantenha-o sempre a mão, para qualquer necessidade.

Este é o símbolo de alerta de segurança. Ele alerta sobre situações que podem causar ferimentos a você ou a terceiros, com riscos a sua vida. Todas as mensagens de segurança virão após este símbolo e a mensagem "ADVERTÊNCIA" e/ou "PERIGO" e/ou "IMPORTANTE". Estas palavras significam;



▲ ADVERTÊNCIA

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

▲ PERIGO

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

▲ IMPORTANTE

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

Avisos de Segurança

- A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante, 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 o equipamento em funcionamento, e cada vez que houver alguma dúvida sobre este, o usuário tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual;
- Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento;

- 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 uso, a porta deve permanecer fechada;
- Durante o funcionamento, o equipamento deve sempre ser vigiado e monitorado, não podendo estar em operação sem a presença de pessoas qualificadas;
- Tire-o da tomada e feche o registro de gás antes de efetuar qualquer manutenção no 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;
- O aparelho deve ser fornecido através de um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional de corrente residual não superior a 30 mA, ou seja, instale um disjuntor de proteção DR no quadro de proteção do estabelecimento, com capacidade de medição de corrente residual menor que 30 mA, a fim de evitar acidentes, devido a fugas de tensão descarregadas na carcaça do equipamento;
- 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;
- No caso de uma eventual falta de energia, desligue imediatamente o equipamento.



Símbolo de aterramento

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;
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para o uso em forno;
- 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 a qualquer momento e sem aviso prévio o conteúdo deste manual;
- Para assados de carne deve ser utilizado o forno com inox interno (opcional);
- Não use o forno para aquecer o ambiente;
- Não aqueça recipientes lacrados;
- Durante o uso, a porta do forno deve permanecer fechada e a turbina acionada;
- 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 estiver quente;
- Quando seu forno estiver em uso, partes acessíveis estarão quentes, crianças devem se manter afastadas;
- Durante e após o uso do forno não se encoste as superfícies internas deste, 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.

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

Utilize mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.

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

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

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

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

Procedimentos em situações de emergência

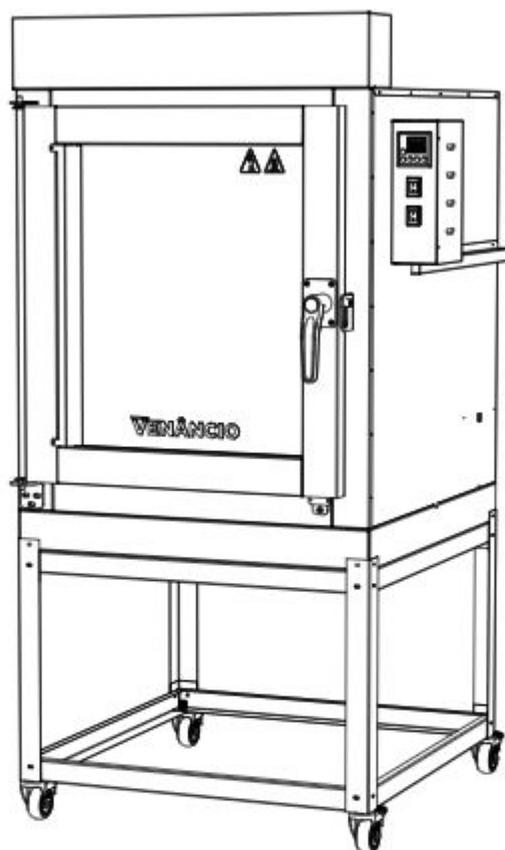
Em situações de emergência:

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

ÍNDICE

01. INTRODUÇÃO	07
02. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	08
2.1 Posicionamento	08
2.2 Montagem do modelo FVT5G	08
2.3 Instalação hidráulica	09
2.4 Instalação elétrica	10
2.5 Instalação de gás GLP (engarrafado)	11
2.6 Sequência de instalação	12
03. CONHECENDO O SEU PRODUTO	13
3.1 Características	13
3.2 Ligando o equipamento	14
3.3 Controlador digital	15
3.3.1 Programação	15
3.3.2 Mensagens apresentadas no display	17
3.3.3 Funcionamento do vapor	18
3.3.4 Controle de temperatura	18
3.3.5 Restauração dos padrões de fábrica	18
3.4 Funcionalidade da iluminação	19
04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	19
4.1 Limpeza	19
4.2 Manutenção	20
05. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	21
5.1 Dimensões do produto	21
5.2 Dados técnicos	21
5.3 Diagrama elétrico	22
06. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	24
07. TERMO DE GARANTIA	25
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente inválidas se:	26
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	27
7.3 Considerações gerais:	28

1. INTRODUÇÃO



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

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

2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1 Posicionamento

- A instalação deve ser feita em uma superfície plana e nivelada;
- Deve haver uma distância de, no mínimo, 10 cm de qualquer obstáculo em todos os lados da máquina, para evitar o superaquecimento da mesma;
- Os modelos 8 e 10 não necessitam montagem do cavalete.

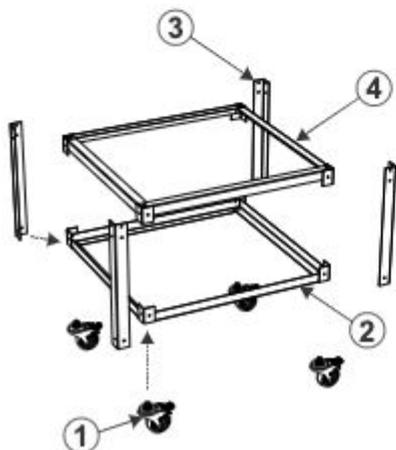
2.2 Montagem do modelo FVT5G

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

- 1) Fixe os Rodízios (1) no Quadro Inferior (2);
- 2) Parafuse as Cantoneiras (3);
- 3) Parafuse o Quadro Superior (4) sobre o conjunto;
- 4) Posicione o forno sobre o cavalete e fixe-o utilizando os parafusos, porcas e arruelas que acompanham o produto. Para a montagem são usados:
 - 16 parafusos;
 - 16 porcas;
 - 32 arruelas.
 - 4 parafusos atarraxantes para fixar o Forno.

Observação:

Caso seja necessário mudar o forno de posição, nunca levante o forno apoiando-se nas peças, pois elas poderão soltar-se e ocasionar a queda do equipamento. Para isso, levante o produto apoiando-se no conjunto, posicionando-se lateralmente ao produto. É recomendado que este procedimento seja executado por quatro pessoas.



IMPORTANTE

Antes de utilizar o produto, remova todas as abraçadeiras ou fitas plásticas.

2.3 Instalação hidráulica

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

IMPORTANTE

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

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

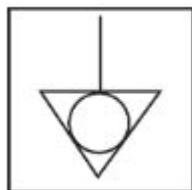
Observação: O Forno **Twister** tem como opcional um reservatório para ser utilizado quando não se tem acesso à rede hidráulica do estabelecimento.

2.4 Instalação Elétrica

O equipamento é provido de um plug de conexão conforme o padrão brasileiro de plugues e tomadas (3 pinos). Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos. Em relação aos disjuntores de proteção deve ser de acordo com o especificado na seção de Dados Técnicos.

⚠ ADVERTÊNCIA

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



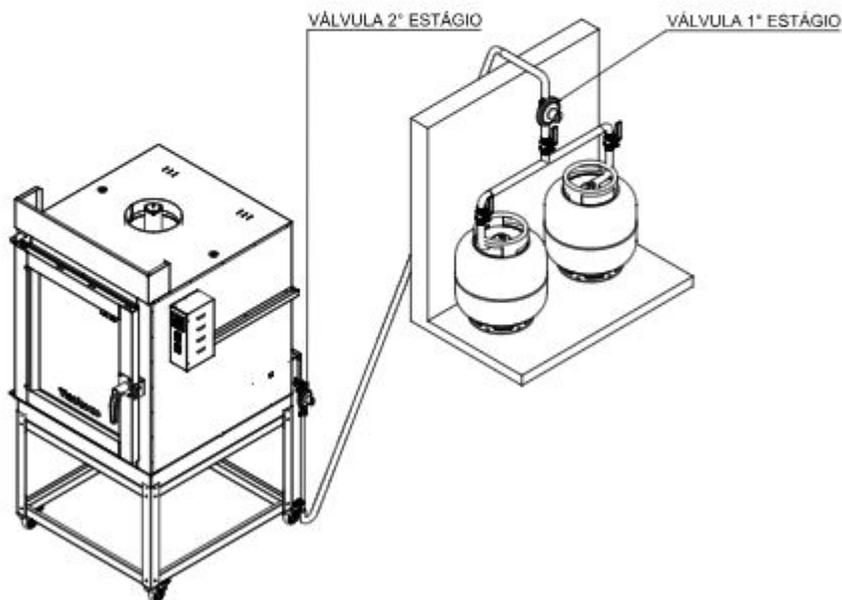
O símbolo indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se desta forma, o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos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

⚠ IMPORTANTE

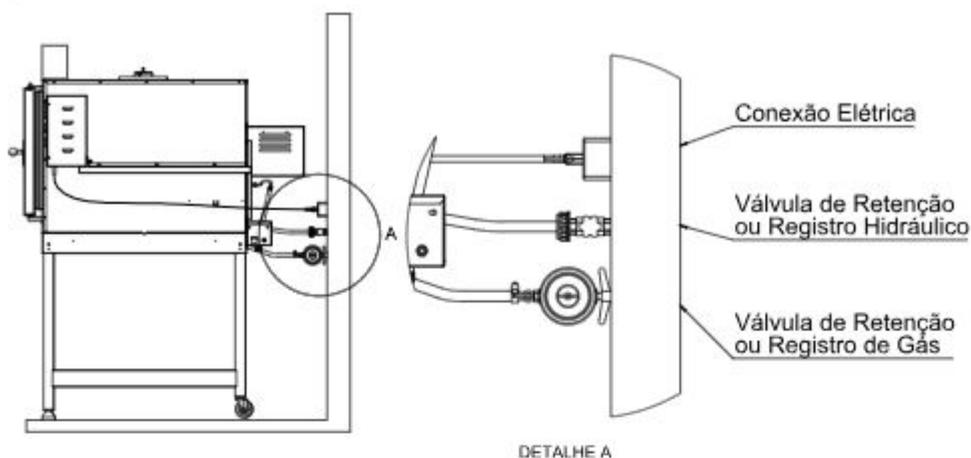
O cordão de alimentação é do tipo Y e, em caso de avarias somente pode ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado.

2.5 Instalação de gás GLP (engarrafado)

A instalação de gás deve ser realizada em uma central de gás utilizando, impreterivelmente, no mínimo 2 (dois) botijões P13 (13 kg). Quando a central de gás for distante do forno, instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1° estágio (com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm²), incluindo como condutor de gás até o forno uma tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura), instalando no final desta, ao lado do forno, uma segunda válvula, porém de 2° estágio (com pressão de entrada 1,2 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmH₂O). Quando a central de gás for próxima ao equipamento deve ser usado uma válvula de estágio único, com pressão de entrada 7 kgf/cm² e pressão de saída de 2,8 kPa ou 280 mmCA. A válvula deve ser compatível com o consumo de gás do forno.



2.6 Sequência de instalação



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

⚠ IMPORTANTE

A instalação elétrica, hidráulica e de gás somente deve ser realizada por profissional legalmente habilitado para evitar acidentes.

3. CONHECENDO O PRODUTO

3.1 Características

- Características construtivas que propiciam mais segurança aos usuários;
- Turbina que garante uniformidade no processo de cocção;
- Adição de vapor na câmara com tempo padrão de 3 segundos. **IMPORTANTE:** Este tempo pode ser alterado através do controlador. Consulte instruções na seção do controlador deste manual;
- Painel elétrico integrado de fácil acesso e manutenção;
- O forno tem capacidade para esteiras de pão doce e pão de sal, na medida de 580 x 680 mm. As esteiras são opcionais;
- No modelo FVT5G, o cavalete é totalmente desmontável;
- Limpeza interna facilitada devido à simples remoção de conjunto das esteiras e proteção da turbina;
- Turbina se desligará ao abrir a porta do forno.
- O forno possui iluminação interna a fim de facilitar que o usuário possa verificar o andamento da sua receita. A lâmpada de 25 W de potência é da mesma tensão do produto.
- O Forno Twister de convecção é um equipamento projetado para assar alimentos de forma eficiente, utilizando o princípio da circulação de ar quente para garantir um cozimento uniforme. Ele é ideal para o uso com bandejas perfuradas ou com aberturas que permitem a livre circulação do ar seco ao redor dos alimentos. Esse design é crucial para o funcionamento adequado do forno, pois as bandejas lisas podem obstruir o fluxo de ar, prejudicando a homogeneidade do assado.
- Quando é necessário usar bandejas lisas ou formas fechadas, o processo deve ser ajustado. A recomendação é intercalar as bandejas, deixando um espaço vazio entre elas, permitindo assim que o ar circule adequadamente no interior do forno. Essa técnica ajuda a manter a eficiência do processo de convecção, evitando que o assado fique desigual ou que partes do alimento não cozinhem de forma uniforme.

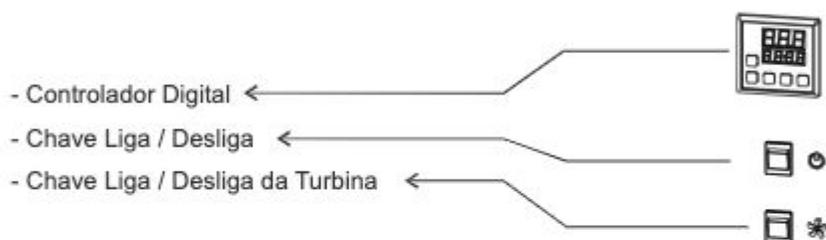
3.2 Ligando o equipamento

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

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

! IMPORTANTE

Nunca utilizar a turbina desligada.



! IMPORTANTE

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

A temperatura sinalizada no painel nos primeiros 20 minutos irá ultrapassar, entre 20 °C a 30 °C, a temperatura estabelecida pelo usuário sendo isso um acontecimento normal desde que o queimador desligue após o forno atingir a temperatura programada.

Evite deixar a turbina desligada.

3.3 Controlador Digital

 Led indicador de saída do aquecimento acionada.

 Led indicador de receita selecionada.

 Led indicador de lâmpada acionada.

 Led indicador de saída do vapor acionada.

 Led indicador de saída da turbina acionada.

 Led indicador de temporizador ativado.

 Tecla de acesso a programação.

 Tecla de decremento do valor programado.

 Tecla de incremento do valor programado ou acionamento do vapor.

F1 Tecla de acesso as receitas.

F2 Tecla de habilita/desabilita temporizador.

°C Led indicador de temperatura na escala graus Celsius.

 Led indicador de contagem de tempo.

① Display que indica a temperatura ou os parâmetros programáveis.

② Display que indica contagem do tempo decorrido ou valor dos parâmetros programáveis.

3.3.1 Programação

A programação é dividida em 3 níveis de segurança:

N1 - Programação dos parâmetros de processo;

N2 - Programação do funcionamento do vapor e da turbina;

N3 - Programação e seleção da receita.

Programação dos parâmetros de processo - N1

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

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



Programação do funcionamento do vapor e turbina - N2

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

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

Programação e Seleção das Receita - N3

SELEÇÃO DA RECEITA

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

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

PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS DA RECEITA

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

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
rEC	Receita que será programada.	1 a 20	1
SP-t	Setpoint da temperatura de trabalho da receita.	F06 a F07	180 °C
tPo	Tempo programado da receita.	Conforme F09	01:00
-U-	Vapor no início do ciclo: Se=0 Não utiliza vapor no início do ciclo. Se=1 Utiliza vapor no início do ciclo. Obs: se programado com vapor no início do ciclo, sua saída aciona 6 segundos após o acionamento do temporizador.	0 ou 1	0

3.3.2 Mensagens apresentadas no display

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

DISPLAY	DESCRIÇÃO
-F- ElEt	O controlador está programado para trabalhar com controle de temperatura no modo elétrico.
PortA AbErtA	Indicação de porta aberta.
FEEhAr PortA	Esta mensagem indica de que o tempo máximo de porta aberta (90 segundos) foi atingido. A partir deste momento o controlador desliga o aquecimento e aciona o alarme, retomando ao estado normal quando a porta for fechada.
ECon	O tempo para desligar a lâmpada, em F42, foi atingido e o forno entrou no modo econômico.

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

DISPLAY	DESCRIÇÃO
SEn CurE	O controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador por mais de 3 segundos. Verifique se o sensor de chama está encostando no queimador ou se existe algum ponto de fiação em curto-circuito com a estrutura do equipamento.
ERAS FALH	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor.
tEr FALH	O controlador detectou falha no sensor de temperatura. Verifique se o sensor está devidamente conectado no controlador e se o sensor não está danificado.
1-1 ERAS	O controlador detectou curto entre sensor de chama e o queimador, na energização do aparelho. Após 10 segundos, o controlador reinicia e faz um novo teste no sensor de chama, se o problema persistir, o aparelho entra no modo de falha.
PtC ALtA	O controlador detectou que a temperatura presente no sensor PTC ultrapassou o limite máximo.
Err dALtA	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos eles foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá pressionar a tecla F2 para retornar ao funcionamento e analisar uma possível necessidade de reprogramação do produto.

3.3.3 Funcionamento do vapor

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

3.3.4 Controle de temperatura

MODO A GÁS

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

3.3.5 Restauração dos padrões de fábrica

Para restaurar os valores padrões de fábrica, energizar o controlador com a tecla **F2** pressionada por 10 segundos. Após, o display indicará **54n** solicitando o código de acesso. Se a senha digitada estiver correta será exibida a tela **r5E**. Utilizando a tecla \wedge programar o valor do **r5E** em 1 e pressionar a tecla **PGM** por 3 segundos.

Informações úteis



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



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

⚠ IMPORTANTE

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

3.4 Funcionalidade da iluminação

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

O **Forno Twister a Gás** possui modo econômico, ou seja, caso o forno fique 15 minutos sem intervenção do operador, a iluminação automaticamente se apagará e o controlador apresentará a mensagem .

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

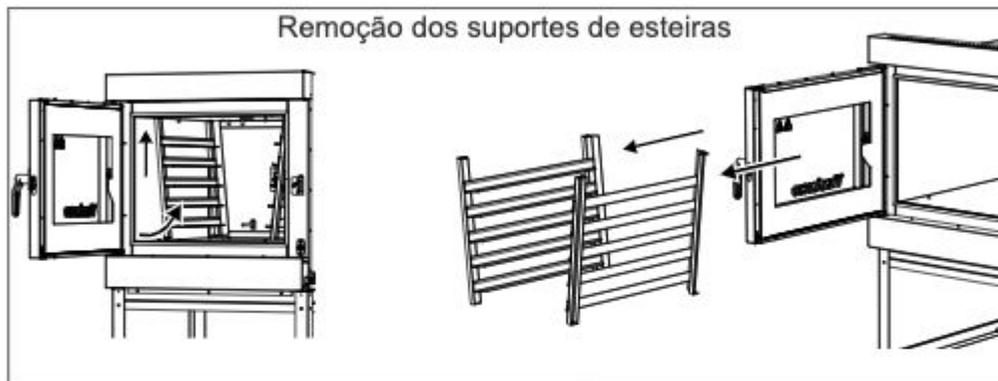
⚠ ADVERTÊNCIA

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

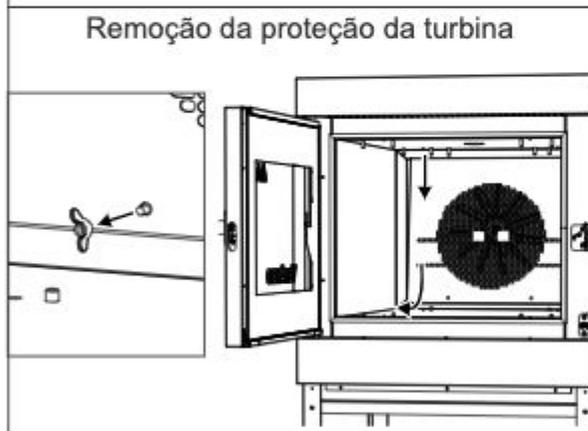
- Para a realização da limpeza, o equipamento deve estar completamente desconectado da rede elétrica, evitando assim, qualquer acidente;
- Recomendamos realizar a limpeza utilizando uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água;
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel, para que desta forma, não ocorra o aparecimento de manchas.
- É possível limpar a turbina removendo as esteiras e a proteção da turbina.
- Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento;
- Não utilize produtos inflamáveis e máquinas de limpeza a vapor na limpeza do forno;
- Não utilize raspadores metálicos para limpar pois podem causar danos ao equipamento;
- Limpe o forno frequentemente, pois a limpeza constante e correta é fundamental para o perfeito funcionamento do equipamento;

- Se houver derramamentos de gorduras no interior do forno, limpe o local sujo após o produto esfriar, usando uma esponja e detergente líquido;
- O suporte das esteiras e o vidro da porta são de fácil remoção. Para limpeza de ambos, recomenda-se a utilização de esponja, água e detergente líquido ou desengordurante. É recomendado que esta operação seja realizada por duas pessoas simultaneamente. As figuras abaixo ilustram a correta remoção do suporte das esteiras e proteção da turbina.

Remoção dos suportes de esteiras



Remoção da proteção da turbina



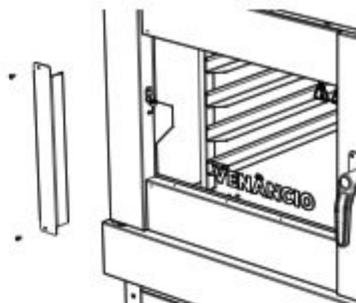
4.2 Manutenção

A manutenção é um dos cuidados a serem tomados para preservar a vida útil do equipamento. A limpeza, instalação, checagem da fiação, feitas de forma correta, colaboram para a redução das manutenções.

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

Substituição da(s) lâmpada(s)

Remova os parafusos que fixam a calha da lâmpada na frente da porta e substitua as lâmpadas por novas modelo G9 25 W da mesma tensão que o Forno.

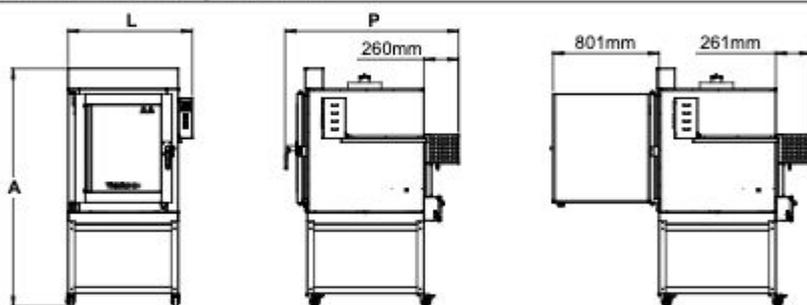


! IMPORTANTE

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

5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1 Dimensões do produto



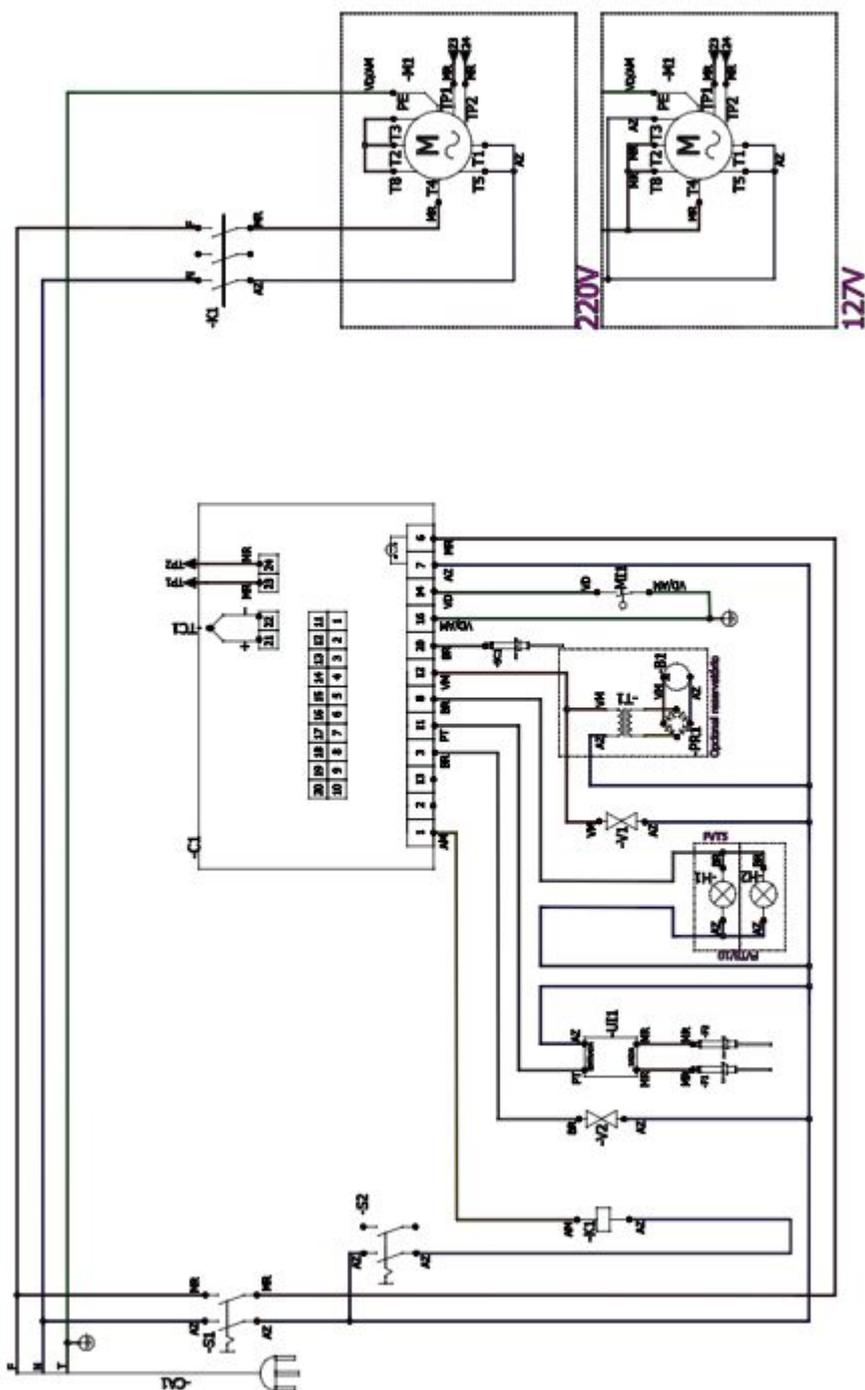
MODELO	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO			EMBALAGEM		
	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (L) (mm)	PROF. (P) (mm)	ALTURA (A) (mm)	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)
FVT5G	675	850	505	940	1285	1725	1100	1425	1050
FVT8G	675	850	775	940	1285	1795	1100	1425	1320
FVT10G	675	850	955	940	1285	1795	1100	1425	1500

5.2 Dados técnicos

MODELO	Tensão (V)	Consumo Elétrico máximo (kWh)	Consumo Iluminação (kWh)	Potência elétrica máxima (W)	Corrente máxima (A)	Motor (cv)	Consumo de gás Máximo em GLP (kg/h)	Potência Calorífica (kcal/h)	Pressão de gás (kPa)
FVT5G	127	0,42	0,02	423	3,9	1/4 CV Monof. 50/60Hz	1,62	18.520	2,8
	220	0,38		375	1,9				
FVT8G FVT10G	127	1,14	0,05	1140	9,55	1 CV Monof. 50/60Hz	2,40	27.300	
	220	1,06		1065	5,15				

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

5.3 Diagrama Eléctrico



FVT5G

127 V / 220 V

N°	Sigla	Tensão	Frequência	Modo injeção de água	Componente	Código	Qtde
1	CA1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	CABO DE ALIMENTAÇÃO	101451	1
2	S1,S2	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	INTERRUPTOR TECLA	101868	2
3	K1	220	50 HZ, 60 HZ	Todos	MINI CONTATOR TRIPOLAR	102028	1
3.1	K1	127	60 HZ	Todos	MINI CONTATOR TRIPOLAR	102023	1
4	H1	220	50 HZ, 60 HZ	Todos	LAMPADA 25W 220V G9	105165	1
4.1	H1	127	60 HZ	Todos	LAMPADA 25W 127V G9	105210	1
5	T1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Bomba água	TRANSFORMADOR 0-127-220V P/ 12VAC	102113	1
6	V1	220	50 HZ, 60 HZ	Válvula Solenóide	VALVULA SOLENOIDE ÁGUA	102638	1
6.1	V1	127	60 HZ	Válvula Solenóide	VALVULA SOLENOIDE ÁGUA	102637	1
7	PR1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Bomba água	PONTE RETIFICADORA	102589	1
8	B1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Bomba água	BOMBA ÁGUA	101271	1
9	SM1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	SENSOR MAGNETICO	102433	1
10	TC1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	TERMOPAR J	101558	1
11	C1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	CONTROLADOR DIGITAL	101864	1
12	M1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	MOTOR ELETRICO	100762	1
13	F1,F2,SC1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	ELETRODO SENSOR CHAMA	101721	3
14	V2	220	50 HZ, 60 HZ	Todos	VALVULA SOLENOIDE GÁS	102161	1
14.1	V2	127	60 HZ	Todos	VALVULA SOLENOIDE GÁS	102160	1
15	UI1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	USINA IGNIÇÃO	102915	1

FVT8G / FVT10G

127 V / 220 V

N°	Sigla	Tensão	Frequência	Modo injeção de água	Componente	Código	Qtde
1	CA1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	CABO DE ALIMENTAÇÃO	101451	1
2	S1,S2	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	INTERRUPTOR TECLA BIP	101868	2
3	K1	220	50 HZ, 60 HZ	Todos	MINI CONTATOR TRIPOLAR	102028	1
3.1	K1	127	60 HZ	Todos	MINI CONTATOR TRIPOLAR	102023	1
4	H1,H2	220	50 HZ, 60 HZ	Todos	LAMPADA 25W G9	105165	2
4.1	H1,H2	127	60 HZ	Todos	LAMPADA 25W G9	105210	2
5	T1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Bomba água	TRANSFORMADOR 0-127-220V P/ 12VAC	102113	1
6	V1	220	50 HZ, 60 HZ	Válvula Solenóide	VALVULA SOLENOIDE ÁGUA	102638	1
6.1	V1	127	60 HZ	Válvula Solenóide	VALVULA SOLENOIDE ÁGUA	102637	1
7	PR1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Bomba água	PONTE RETIFICADORA	102589	1
8	B1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Bomba água	BOMBA ÁGUA	101271	1
9	SM1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	SENSOR MAGNETICO	102433	1
10	TC1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	TERMOPAR J	101558	1
11	C1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	CONTROLADOR DIGITAL	101864	1
12	M1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	MOTOR ELETRICO 1CV	100791	1
13	F1,F2,SC1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	ELETRODO SENSOR CHAMA	101721	3
14	V2	220	50 HZ, 60 HZ	Todos	VALVULA SOLENOIDE GAS	102161	1
14.1	V2	127	60 HZ	Todos	VALVULA SOLENOIDE GAS	102160	1
15	UI1	Todas	50 HZ, 60 HZ	Todos	USINA IGNIÇÃO	102915	1

Obs.: o modelo FVT5E possui uma lâmpada, enquanto os modelos FVT8E e FVT10E possuem duas lâmpadas ligadas em paralelo.

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

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

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

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, mais 3 (três) meses de garantia especial, a contar da data de emissão da nota fiscal de compra sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previsto neste termo de garantia;
- A garantia compreende a substituição de peças e de mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados pelo fabricante ou pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Apenas a assistência técnica autorizada pela marca VENÂNCIO será responsável pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia, quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos;
- Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por essa garantia;
- Esta garantia se refere somente as peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos;
- Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia;
- No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a assistência técnica autorizada dos mesmos;
- No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.) a assistência técnica, quando necessário, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena montagem (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los a assistência técnica autorizada da marca;
- Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia;

- É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto a 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;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor 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 do Consumidor;
- Na utilização do produto, não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- 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;

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;

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

A garantia especial não cobre:

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

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.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

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

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

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

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



VENÂNCIO



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

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

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