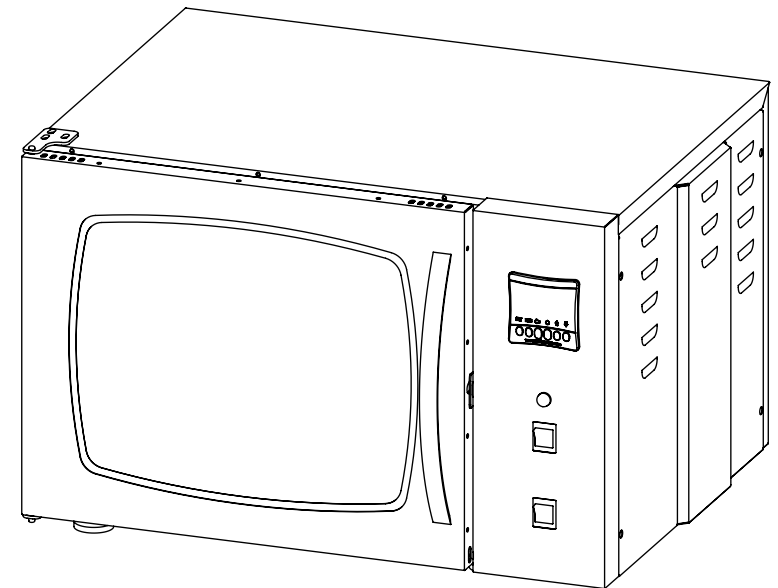




MANUAL DE INSTRUÇÕES



Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone/fax: (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

www.venanciometal.com.br

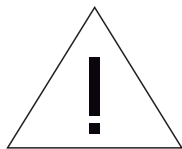
Forno Convector Piccolo Elétrico
FC4EM | FC4EMV

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;

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

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

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

COLE AQUI!

Nº de série do Produto

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

- Despesas por diagnósticos que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- O uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja no manual do consumidor 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.

⚠ 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 providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

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

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

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

Procedimentos em situações de emergência

Em situações de emergência:

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

ÍNDICE

01. INTRODUÇÃO	07
02. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	08
2.1 Posicionamento	08
2.2 Nivelamento do pé	08
2.3 Instalação hidráulica	08
2.4 Instalação elétrica	09
2.5 Sequência de instalação	10
03. CONHECENDO O SEU PRODUTO	10
3.1 Características	10
3.2 Principais componentes	11
3.3 Ligando o equipamento	12
3.4 Controlador digital	13
3.4.1 Operações	13
3.3.2 Receitas	14
04. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	15
4.1 Limpeza	15
4.2 Manutenção	16
05. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	17
5.1 Dimensões e peso do produto	17
5.2 Dados técnicos	17
5.3 Diagramas elétricos	18
06. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	20
07. TERMO DE GARANTIA	21
7.1 A garantia legal e/ou especial ficam automaticamente invalidas se:	22
7.2 A garantia legal e/ou especial não cobrem:	23
7.3 Considerações gerais:	24

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 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.

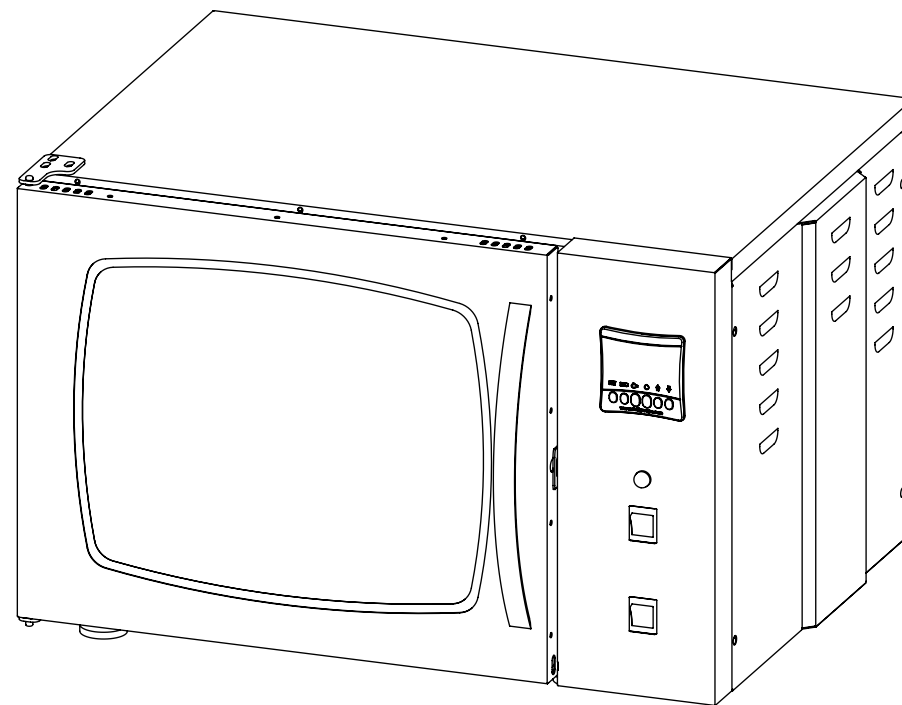
⚠ IMPORTANTE

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;

1. INTRODUÇÃO



Você adquiriu um produto com a qualidade da marca Venâncio, agradecemos sua escolha! **Forno Convector Piccolo Elétrico** 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.

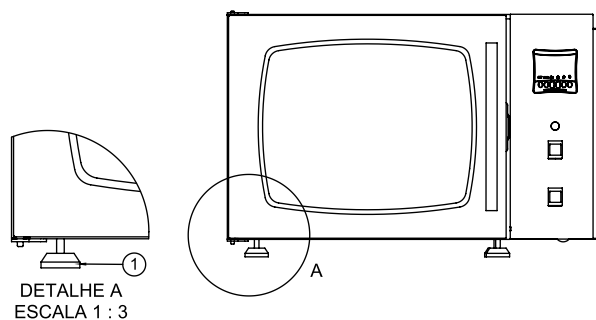
2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1 Posicionamento

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

2.2 Nivelamento do pé

Para um bom funcionamento do **Forno Convector Piccolo Elétrico** é ideal que o produto esteja nivelado e fixo perfeitamente 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.



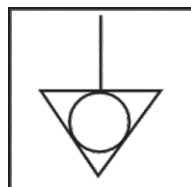
1 - Regulador do pé.

2.3 Instalação Elétrica

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento e que o condutor de aterramento da rede elétrica esteja corretamente instalado, conforme a legislação vigente. O aterramento elétrico é importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos. Em relação aos disjuntores de proteção deve ser de acordo com o especificado na página 17 em dados técnicos.

IMPORTANTE

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



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

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 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;

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMA

SOLUÇÕES	VERIFICAR
O forno não liga:	Se há falta de energia elétrica;
	Se você acionou todos os interruptores 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.

O FORNO SEGUE COM UMA ETIQUETA, COLADA NO CABO, INFORMANDO A TENSÃO QUE EM DEVERÁ SER INSTALADO, PORTANTO O MESMO SOMENTE DEVERÁ SER CONECTADO A REDE ELÉTRICA MONOFÁSICA 127V OU 220V CONFORME O MODELO DO EQUIPAMENTO.



⚠ IMPORTANTE

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

A instalação elétrica, deverá ser realizada sempre acima da instalação de água evitando, assim, que qualquer vazamento venha a causar um curto-circuito.

2.4 Instalação Hidráulica (Modelo FC4EMV)

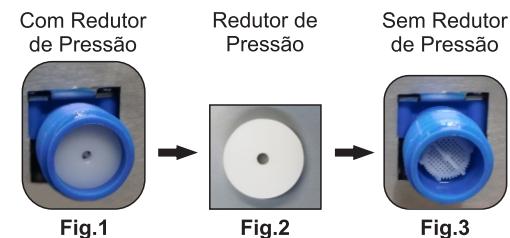
A rede de abastecimento de água deve ser de diâmetro mínimo de 1/2" e pressão máxima de 196 kPa ou 20mH2O ou 2,0 kgf/cm². Além disso, deve ser utilizado um registro ou válvula de retenção no ponto de conexão do forno com a rede hidráulica.

⚠ IMPORTANTE

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

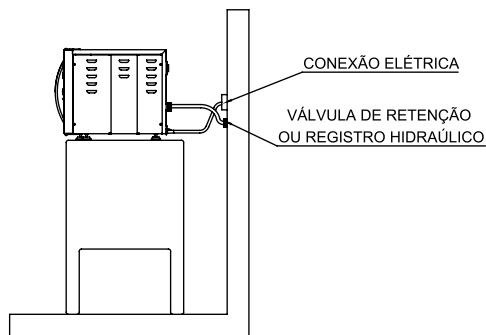
Caso for necessária a substituição da mangueira de entrada de água, ela deve ser substituída por uma de modelo exatamente igual à fornecida juntamente com o equipamento. Os velhos conjuntos da mangueira não devem ser reutilizados.

Acompanha, já instalado no equipamento, um redutor de pressão (Fig. 2) localizado na entrada da válvula solenóide de água (fig.1). Este redutor de pressão, deverá ser removido quando a pressão for inferior a 196kPa.



2.5 Sequência de Instalação

- 1) Conecte o equipamento a rede hidráulica e certifique-se de que não existem vazamentos;
- 2) Conecte o equipamento a rede elétrica;
- 3) Abra o registro ou válvula de retenção de água, no modelo FC4EMV;
- 4) Retire película de proteção do aço inoxidável, antes de utilizar o produto;
- 5) Retire as bandejas que estão no interior do forno e desembale-as;
- 6) O equipamento está pronto para ser utilizado.

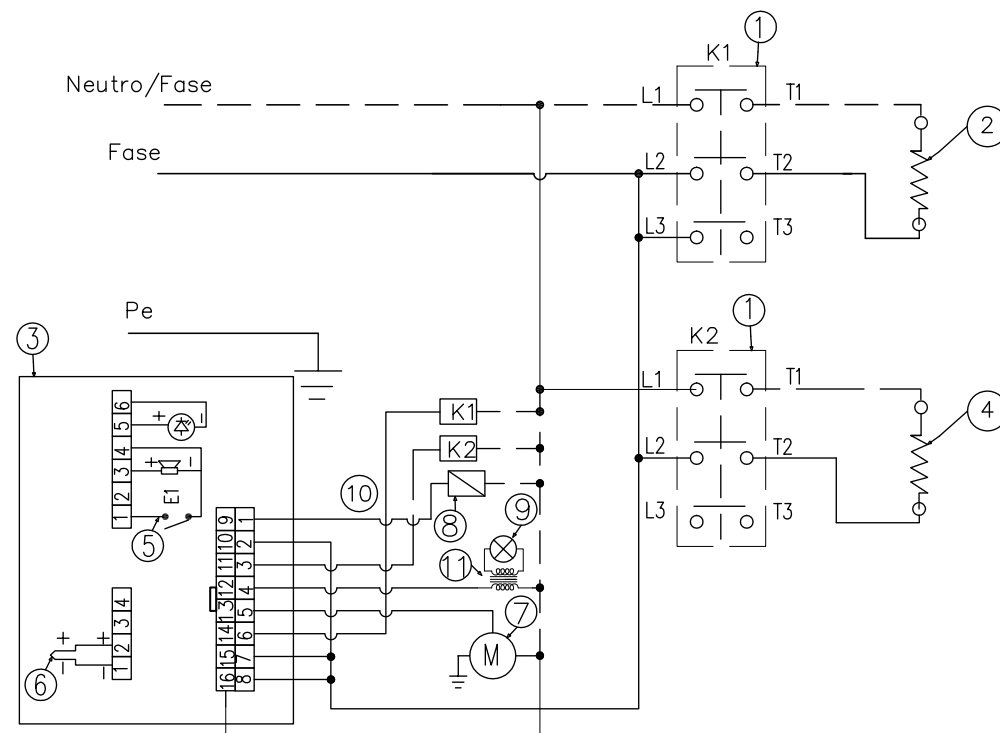


3. CONHECENDO O PRODUTO

3.1 Características

- Design moderno e inovador com porta de vidro duplo, composta por 1 (um) vidro externo e 1 (um) interno, que evita a perda de temperatura no interior do forno e sendo desmontáveis para facilitar a limpeza;
- Porta com abertura de 180°;
- Sistema de segurança, que desliga a turbina ao abrir a porta do forno;
- Estruturas externas e internas em aço inoxidável. Câmara interna do tipo monobloco, em aço inoxidável com suportes removíveis das bandejas facilitando a limpeza;
- Capacidade para 4 (quatro) bandejas de 350x350mm em alumínio estampado, que acompanham o produto;
- Capacidade de 58 litros;
- Maçaneta de alumínio com acabamento acetinado de ótima empunhadura, pouca condutividade de calor e que facilita a abertura e fechamento da porta, tornando prático o manuseio;
- Controlador Digital com caracteres em LED branco de fácil visualização, com funções de temporizador, temperatura, vapor, além de possuir função de armazenamento para até 20 receitas;
- Forno com termostato que permite controle de temperatura 25°C a 230°C;
- Utiliza duas resistências blindadas, sendo uma de 2600W (em 220V) ou 2000W (em 127V) para câmara e uma de 900W (em 220V) ou 600 (em 127V) exclusiva para gratinador;

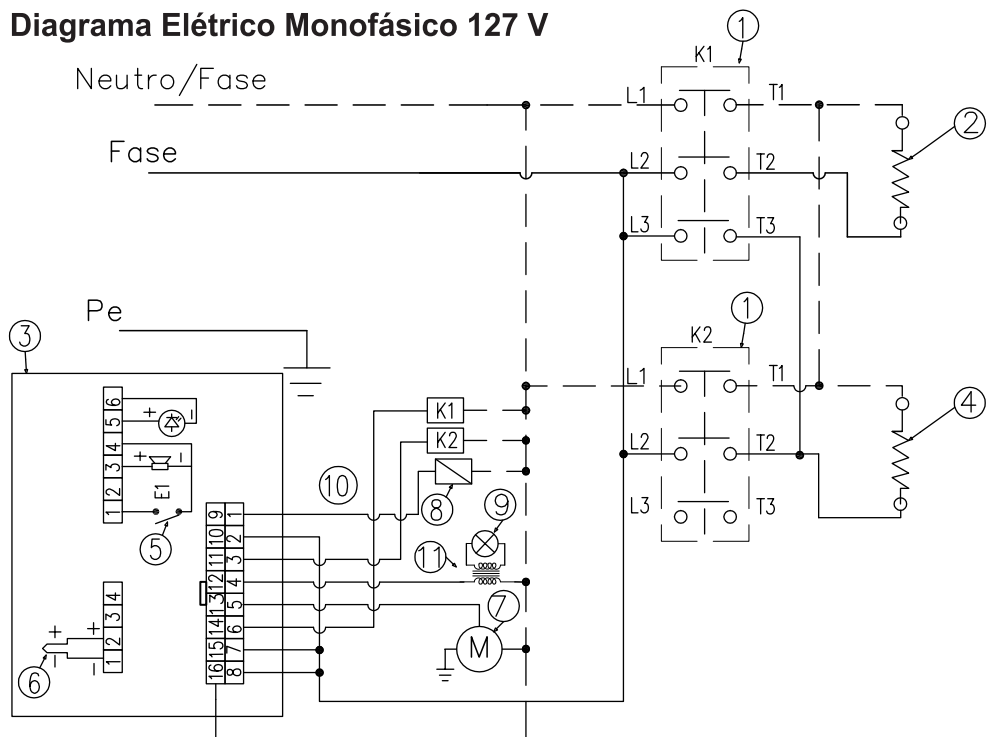
Diagrama Elétrico Monofásico 220 V



Especificação			
	Código	Componente	Quantidade
1	4.13.01.00021380	Mini contator tripolar 09A 1NF 220V 50/60Hz	2
2	2.80.42.00064399	Resistência 2600W x 220V FC4EM	1
3	2.80.11.00030101	Controlador digital de temp. INV 30101	1
4	2.80.42.00064400	Resistência 900W x 220V FC4EM	1
5	2.80.25.00023005	Interruptor mag SM 1001 PR	1
6	2.80.11.00000316	Termopar j inox 316 Ø 3,5x25x750mm FFM ROSCA	1
7	2.80.30.00477613	Motor elétrico 1/30 115/230V 5/6 50/60Hz FCDB	1
8	2.80.53.01021077	Válvula solenóide água 220V EVA 02.2.A	1
9	2.80.26.00056422	Lâmpada econômica bipino 20W 12V	1
10	2.80.11.00000130	Chicote elétrico	1
11	4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220 S12V 3A VAN004	1

5.3 Esquemas elétricos

Diagrama Elétrico Monofásico 127 V

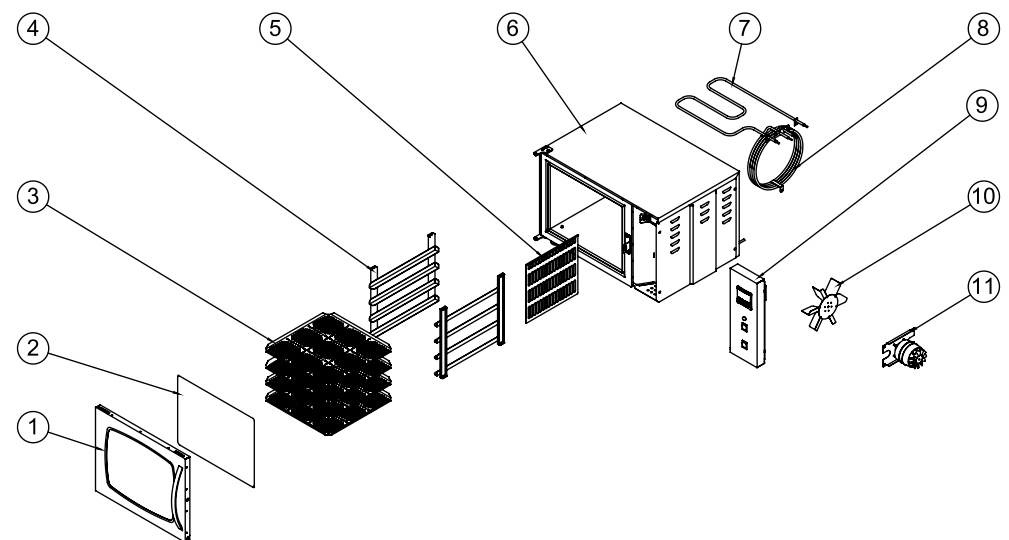


Especificação

	Código	Componente	Quantidade
1	4.13.01.00277170	Contator tripolar 25A 1NF 127V 50/60Hz DILM24-01	1
2	2.80.42.00002600	Resistência 2000W x 127V UL FC4EM	1
3	2.80.11.00030101	Controlador digital de temp. INV 30101	1
4	2.80.42.00000600	Resistência 600W x 127V UL FC4EM	1
5	2.80.25.00023005	Interruptor mag SM 1001 PR	1
6	2.80.11.00000316	Termopar j inox 316 Ø 3,5x25x750mm FFM ROSCA	1
7	2.80.30.00477613	Motor elétrico 1/30 115/230V 5/6 50/60Hz FCDB	1
8	2.80.53.01021078	Válvula solenóide água 127V EVA 02.1.A	1
9	2.80.26.00056422	Lâmpada econômica bipino 20W 12V	1
10	2.80.11.00000138	Chicote elétrico	1
11	4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220 S12V 3A VAN004	1

- 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 com revestimento de alumínio;
- Projeto adequado aos padrões de certificação das Portarias N°446 e N°566 do INMETRO.

3.2 Principais componentes

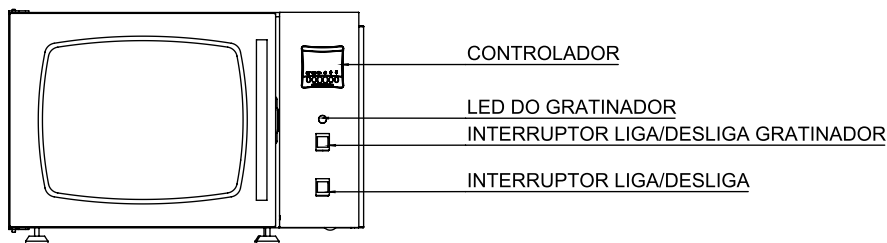


ITEM	DESCRIÇÃO	ITEM	DESCRIÇÃO
1	Conjunto porta	7	Resistência do Gratinador
2	Perfil de vedação	8	Resistência da câmara
3	Esteiras	9	Conjunto painel de comando
4	Conjunto suporte das esteiras	10	Conjunto da Turbina
5	Proteção da turbina	11	Motor elétrico 1/30CV
6	Conjunto corpo do produto		

3.3 Ligando o equipamento

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

- 1) Conecte o **Forno Convector Piccolo Elétrico** 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, para cima, o interruptor liga/desliga que encontra-se abaixo do interruptor liga/desliga do gratinador;
- 5) Para acionar o gratinador pressione, para cima, o interruptor liga/desliga gratinador que localiza-se em cima do interruptor liga/desliga;
- 6) Para desacionar tanto o gratinador como desligar o forno, basta apertar o respectivo interruptor para baixo.



⚠ IMPORTANTE

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 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.

Gratinador

A resistência utilizada para gratinar possui interruptor independente.

Quando for necessária a utilização, basta ligar o interruptor e acenderá o LED indicando que a resistência foi acionada.

⚠ IMPORTANTE

A função Grill deverá ser usada apenas para finalizar o processo em atividades específicas como gratinar (dourar) a receita.

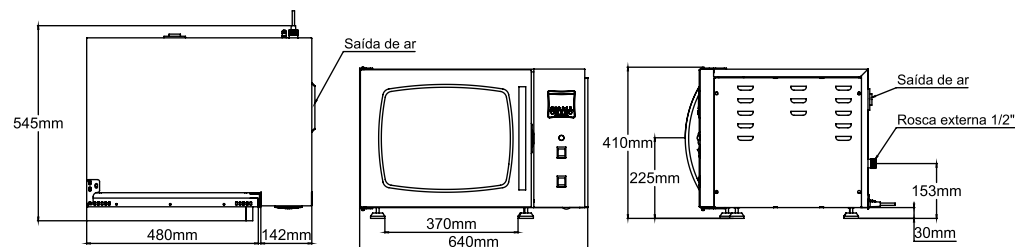
⚠ ADVERTÊNCIA

O GRATINADOR NÃO DEVERÁ PERMANECER LIGADO DURANTE O PROCESSO DE COCÇÃO.

5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

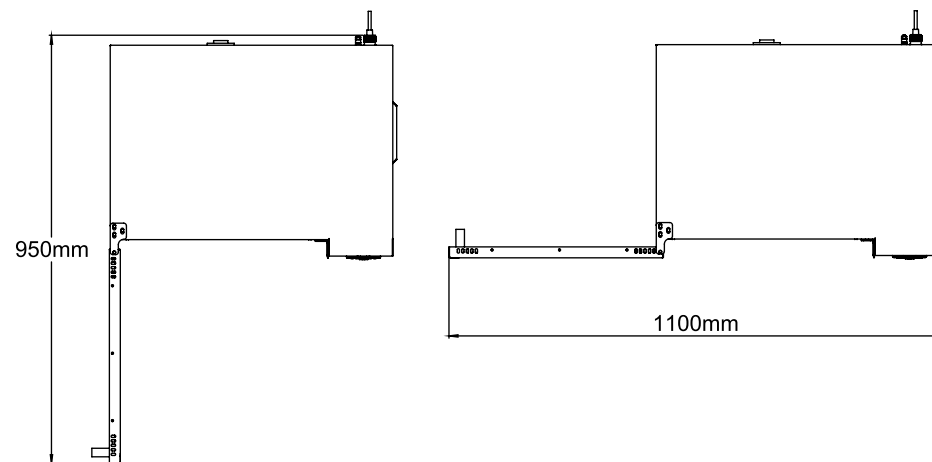
5.1 Dimensões e peso do produtos

MODELO	Nº DE BANDEJAS	DIMENSÕES CÂMARA INTERNA			PRODUTO LÍQUIDO				PRODUTO BRUTO			
		LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)	LARGURA (mm)	PROFUNDIDADE (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FC4EM FC4EMV	4 Bandejas (350 X 350 mm)	465	400	325	640	545	410	26,5	745	660	525	38



Visão superior com porta aberta em abertura de 90°

Visão superior com porta aberta em abertura de 180°



5.2 Dados Técnicos

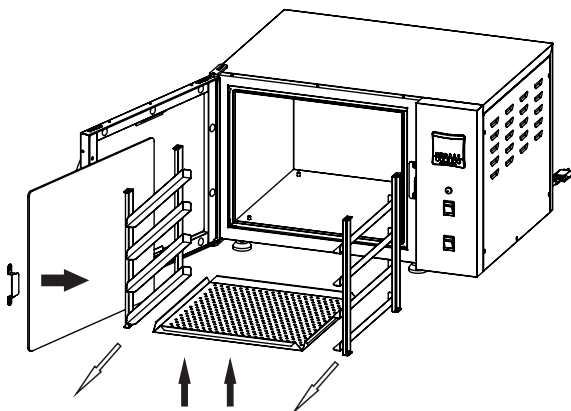
Modelo	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Motor (CV)	Potência do motor (W)	Potência da resistência (W)		Potência da lâmpada (W)	Potência total (W)	Corrente (A)	Consumo (KWh)
					Câmara	Gratinador				
FC4EM FC4EMV	60	220	1/30 CV	80	2600	900	20	3600	16,5	3,6
		127		87	2000	600		2707	21,5	2,7
	220	95		2600	900	3595		16,5	2,59	
	50	127		103	2000	600		2703	21,5	2,21

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

Modelo	Frequência (Hz)	Tensão (V)	Corrente Elétrica Máxima (A)	Disjuntor de proteção (A)
FC4EM FC4EMV	50	127	21,5	32
		220	16,5	25
	60	127	21,5	32
		220	16,5	25

- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel, para que desta forma, não ocorra o aparecimento de manchas.
- Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento;
- Não utilize produtos 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;
- Os conjuntos de suporte das esteiras (item 29 e 41 - lista de componentes) são de fácil remoção, apenas encaixes. Primeiro suspenda ↑ e depois o retire ↙.

É possível realizar a limpeza interna da porta, para isto retire os parafusos M5 que fixam a trava do vidro (item 02 - lista de componentes da porta) ➡. Para limpeza de ambos, recomenda-se a utilização de esponja, água e detergente líquido ou desengordurante. A figura a seguir ilustra a correta remoção do conjunto dos trilhos, das bandejas e do vidro.



4.2 Manutenção

A manutenção deve ser um dos cuidados a serem tomados, para preservar a vida útil do equipamento. A limpeza, instalação, checagem da fiação, feitas de forma correta, colabora para a diminuição das manutenções. Antes de qualquer manutenção elétrica, mecânica ou hidráulica, certifique-se que o equipamento está desconectado da rede elétrica e de que os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados.

⚠ IMPORTANTE

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

ATENÇÃO

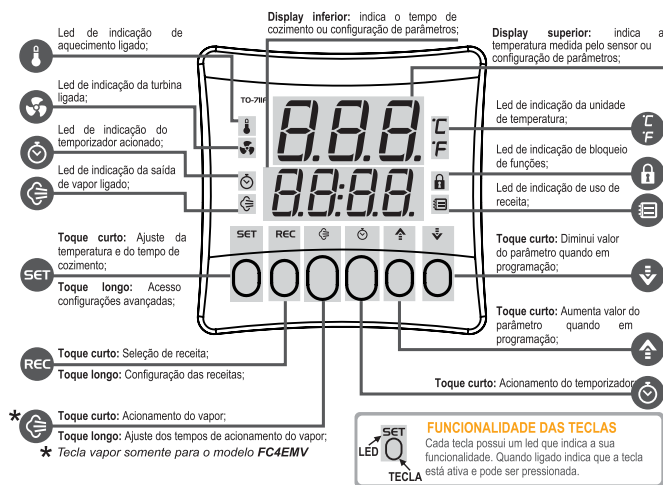


Para evitar queimaduras, não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos, que se tornem fluidos pelo aquecimento, em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados. OBS.: cole o adesivo que acompanha este manual à altura mínima de 1,60 m acima do piso.



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.

3.4 Controlador Digital





3.4.1 Operações

1 - No painel de controle, pressione o interruptor de ligar / desligar. Com a porta fechada, o motor começará a funcionar e a luz acenderá automaticamente. OBS.: A luz interna permanecerá acesa durante os primeiros 15 minutos de utilização, sendo que, após este tempo, entrará em modo "econômico". Para voltar a acendê-la, pressione qualquer tecla do controlador.

2 - No controlador digital, o visor mostrará a temperatura interna da câmara.

3 - Pressione a tecla SET. A tela superior piscará, selecione a temperatura desejada usando as teclas ↑ e ↓ e para confirmar, pressione a tecla SET novamente.


4 - Depois, o visor inferior piscará, selecione o tempo desejada usando as teclas  e  (o tempo é exibido em minutos). Para confirmar os minutos, pressione novamente a tecla SET e, depois de também confirmar os segundos, pressione a tecla SET.



5 - Pré-Aquecimento: É de extrema importância que o forno seja pré-aquecido, principalmente para alimentos em que o tempo de cocção seja inferior a 30min. Regra: pré aquecer o forno por 10min utilizando temperatura de +/- 10°C acima da temperatura que será utilizada. O tempo neste processo é irrelevante, não sendo necessário acionar o temporizador.

Exemplo:

Para preparo de um bolo a temperatura a ser utilizada para pré-aquecimento = 170°C por 10min. Temperatura para assar bolo é igual a 160°C Utilize o pré aquecimento quando o forno estiver frio na sua primeira operação do dia ou quando o mesmo estiver resfriado por alguma pausa. Conferir a indicação da temperatura no display superior.

6 - Após atingir a temperatura desejada, ou seja, efetuado o pré aquecimento do forno re programe a temperatura original de cocção e pode se iniciar o processo de cozimento, introduzindo os alimentos.

7 - Após introduzido os alimentos, selecione a tecla temporizador, , o LED começará a piscar, indicando que iniciou a contagem do tempo selecionado.

8 - Somente para os modelo FC4EMV = Durante o processo, pressione a tecla  para injetar vapor. O LED  acenderá. O tempo de injeção de vapor (2s) é pré-programado.



9 - Quando o temporizador atingir zero (0), o alarme soará e lâmpada piscará, indicando o fim do processo, um novo processo de cocção.

10 - Tecla  reiniciar o processo.


3.4.2 Receitas

Uma receita contempla a configuração da temperatura do forno, do tempo e do modo de operação do vapor. O controlador possui 20 receitas que podem ser editadas pelo usuário. A seleção da receita é realizada de forma simplificada.

Seleção de Receitas

Para selecionar uma receita do controlador, dê um toque curto na tecla, após utilize as teclas de  ou  para selecionar a receita desejada.



- **REC - TOQUE CURTO:** desiste da seleção da receita;
 - **REC - TOQUE LONGO:** confirma seleção da receita;
- O ícone  indica ao usuário que o modo receita está ativo.

Configuração das Receitas




















Para acessar o menu de configuração das receitas mantenha a tecla **REC** pressionada por 4 segundos. Em seguida utilize as teclas  ou  para selecionar o parâmetro a ser ajustado, use a tecla **REC** para acessar o parâmetro, após através das teclas  ou  ajuste o valor do parâmetro. Para sair do menu de receitas e retornar a operação normal (indicação de temperatura e tempo) mantenha pressionada a tecla **REC** (toque longo) até aparecer .

Tabela de configuração das Receitas

FUN	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO	MÍN	MÁX	UNID.	PADR.
	Seleção da receita a ser configurada	Seleciona o número da receita a ser configurada. São 20 receitas que podem ser customizáveis pelo usuário.	1	20	-	1
	Setpoint da temperatura do forno na receita selecionada	Ajuste do setpoint de temperatura do forno na receita selecionada pelo parâmetro  .	(F02)	(F03)	°C (°F)	180 (356)
	Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada	Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada pelo parâmetro  .	00:01	99:59	F14	18:00
	Modo de funcionamento do vapor na receita selecionada	Determina o modo de funcionamento do vapor na receita selecionada  :  Desligado: não injeta vapor.  Manual: injeta vapor quando pressionada a tecla  .  Automático: injeta vapor automaticamente após o acionamento do temporizador. O vapor é acionado após transcorrido o tempo ajustado em F19.  Cíclico: injeta vapor ciclicamente através dos tempos configurados em  e  .	OFF	CYC	-	MAN

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

4.1 Limpeza

ADVERTÊNCIA

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

- Para a realização da limpeza, o equipamento deve estar completamente desconectado da rede elétrica, evitando assim, qualquer acidente;
- Recomendamos realizar a limpeza utilizando uma esponja não abrasiva com detergente doméstico neutro e água;