



MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNOS TURBO

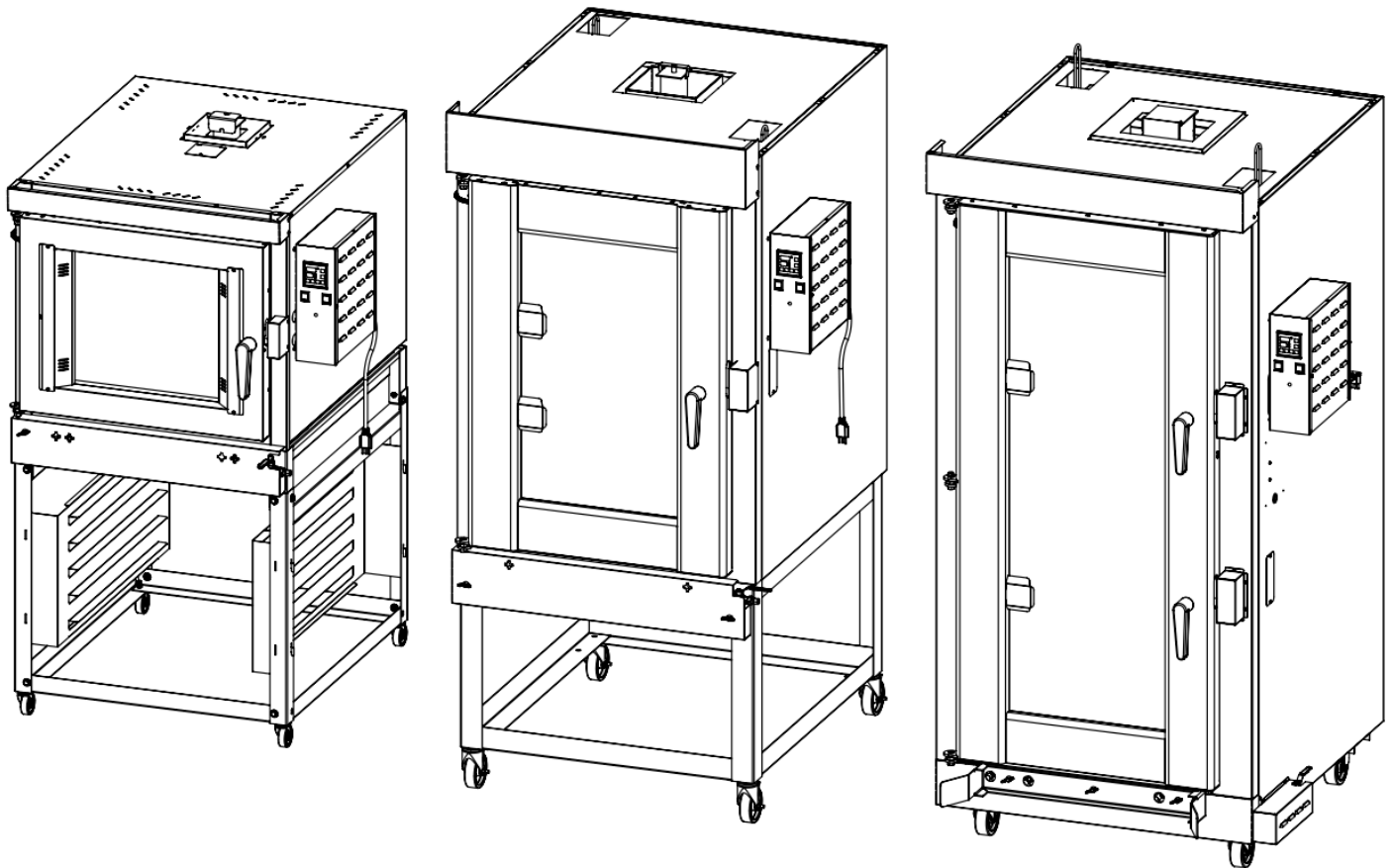


Figura ilustrativa FTT-150 / FTT-300 / FTT-480 Gás

FTT-80/120/150/240/300/390/480
MODELO GÁS/ELÉTRICO E LENHA

SUMÁRIO

1	PARABÉNS	3
2	RECEBIMENTO	3
3	LINHA FORNOS TURBO TEDESCO	3
4	INSTALAÇÃO	4
4.1	INSTALAÇÃO DA REDE ELÉTRICA.....	4
4.1.1	<i>ATERRAMENTO</i>	4
4.2	INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS.....	5
4.3	ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA.....	6
4.3.1	<i>SISTEMA FIXO DE ÁGUA</i>	6
4.3.2	<i>SISTEMA PORTÁTIL PARA GERAÇÃO DE VAPOR (OPCIONAL)</i>	6
5	POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO	7
5.1	POSICIONAMENTO DO FORNO LENHA.....	8
6	PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM	9
6.1	MONTAGEM DO CAVALETE MODELO CONVENCIONAL.....	9
6.2	MONTAGEM DO CAVALETE MODELO CLEAN.....	9
6.3	MONTAGEM DO RACK INTERNO.....	10
6.4	MONTAGEM DO CARRO EXTRATOR.....	11
7	CONTROLADOR ELETRÔNICO	12
7.1	CONTROLADOR FORNO GÁS E ELÉTRICO.....	12
7.2	CONTROLADOR FORNO LENHA.....	12
8	VARIADOR DE VELOCIDADE (OPCIONAL)	13
9	PROCEDIMENTOS DE FUNCIONAMENTO	14
9.1	INICIALIZAÇÃO DO FORNO MODELO GÁS E ELÉTRICO:.....	14
9.2	INICIALIZAÇÃO DO FORNO MODELO LENHA:.....	14
9.2.1	<i>REGULAGEM DA VÁLVULA DE SAÍDA DO CHAMINÉ</i>	14
9.2.2	<i>CONTROLE DE TEMPERATURA</i>	14
9.3	PROGRAMANDO O FORNO GÁS E ELÉTRICO.....	15
9.4	PROGRAMANDO O FORNO LENHA.....	15
9.5	DESLIGANDO O EQUIPAMENTO.....	15
10	INFORMAÇÕES IMPORTANTES E DE SEGURANÇA	15
11	LIMPEZA GERAL DO EQUIPAMENTO	16
11.1	LIMPEZA FORNO LENHA.....	16
11.1.1	<i>LIMPEZA DIÁRIA</i>	16
11.1.2	<i>LIMPEZA DOS TUBOS E FORNALHA</i>	16
12	DADOS TÉCNICOS DO EQUIPAMENTO	17
13	SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	19
14	SIMBOLOGIAS NORMATIVAS	19
15	TERMO DE GARANTIA	20

1 PARABÉNS

Parabéns você acaba de adquirir um produto com a qualidade Tedesco.

Este produto foi especialmente projetado para suprir as suas necessidades e superar suas expectativas.

Para que seu equipamento obtenha a melhor performance, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções. Em caso de dúvidas e/ou sugestões ligue para a Tedesco, profissionais qualificados estarão a sua disposição.

2 RECEBIMENTO

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

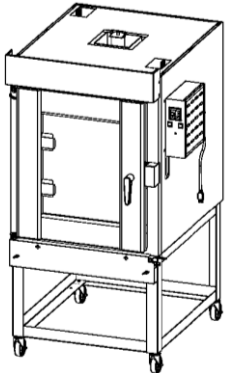
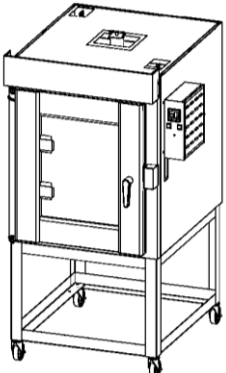
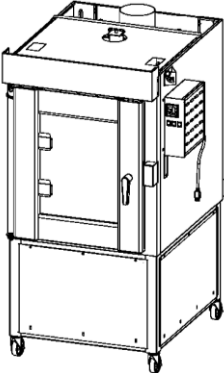
- Quebra, amassamento e/ou falta de peças;

Caso verificado alguma avaria decorrente do transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica **imediatamente**.

3 LINHA FORNOS TURBO TEDESCO

Os Fornos de Panificação Tedesco são equipamentos de alta performance que aliados à sua praticidade proporcionam um assamento homogêneo em um curto período de tempo, o que gera uma alta rentabilidade com um menor custo. Possuem estrutura externa em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca texturizada e estrutura interna em aço SAE 1020 com pintura de alta temperatura, acabamento frontal em aço inoxidável 430 escovado, porta com visor em vidro temperado com iluminação interna, programação de temperatura e tempo de fácil manuseio no controlador, temperatura máxima de utilização em 250 °C.

Modelos Disponíveis: FTT-80, 120, 150, 240, 300, 390 e 480; Versões Gás, Elétrico e Lenha (disponível apenas nos modelos FTT-240 e 300).

FTT - GÁS	FTT - ELÉTRICO	FTT - LENHA
		



4 INSTALAÇÃO

4.1 INSTALAÇÃO DA REDE ELÉTRICA

- Sob hipótese alguma deverá ser usado extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares, pois o uso dos mesmos poderá ocasionar sobrecargas na instalação e/ou mau contato; não instalar antes de solucionar todas as dúvidas em relação a correta construção dos pontos de instalação; em caso de dúvida consulte um eletricista especializado;
- Antes da instalação, certifique-se de que a tensão, frequência e a potência estão de acordo com os pontos instalados; não tente mudar a tensão, pois o equipamento será gravemente danificado, não estando coberto pela garantia;
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, dimensionada de acordo com ABNT NBR 14136, para o plugue de 20 A quando aplicável, em caso de ligação fixa deve-se observar parâmetros da ABNT NBR 5410;
- No circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termoeletrico de proteção (vide tabela anexa em “Dados Técnicos do Equipamento”) instalado pelo cliente;
- Se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal;

4.1.1 ATERRAMENTO

- O fio terra de seu equipamento deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais; para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 – ABNT, “Seção Aterramento”;
- A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc.;
- O aterramento deve ser feito com fio de acordo com a bitola das fases de alimentação do produto. É de inteira responsabilidade do cliente a impossibilidade de ligação do fio terra; o fio terra é encontrado no cabo de alimentação identificado com a cor verde com tarja amarela;

	Terminal de Equipotencialidade IEC 60417-5021		Terminal de Aterramento IEC 60417-5019
---	--	--	---

4.2 INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS

- Recomenda-se que a instalação de alimentação de seu forno seja feita conforme os dados de pressão e vazão apresentados na seção “Dados Técnicos do Equipamento”;
- Verifique a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo;
- Para um melhor dimensionamento da rede de gás, recomenda-se a utilização de uma bateria de botijões P13 ou P45 devidamente dimensionada com as recomendações de segurança (vide “Dados Técnicos do Equipamento”).

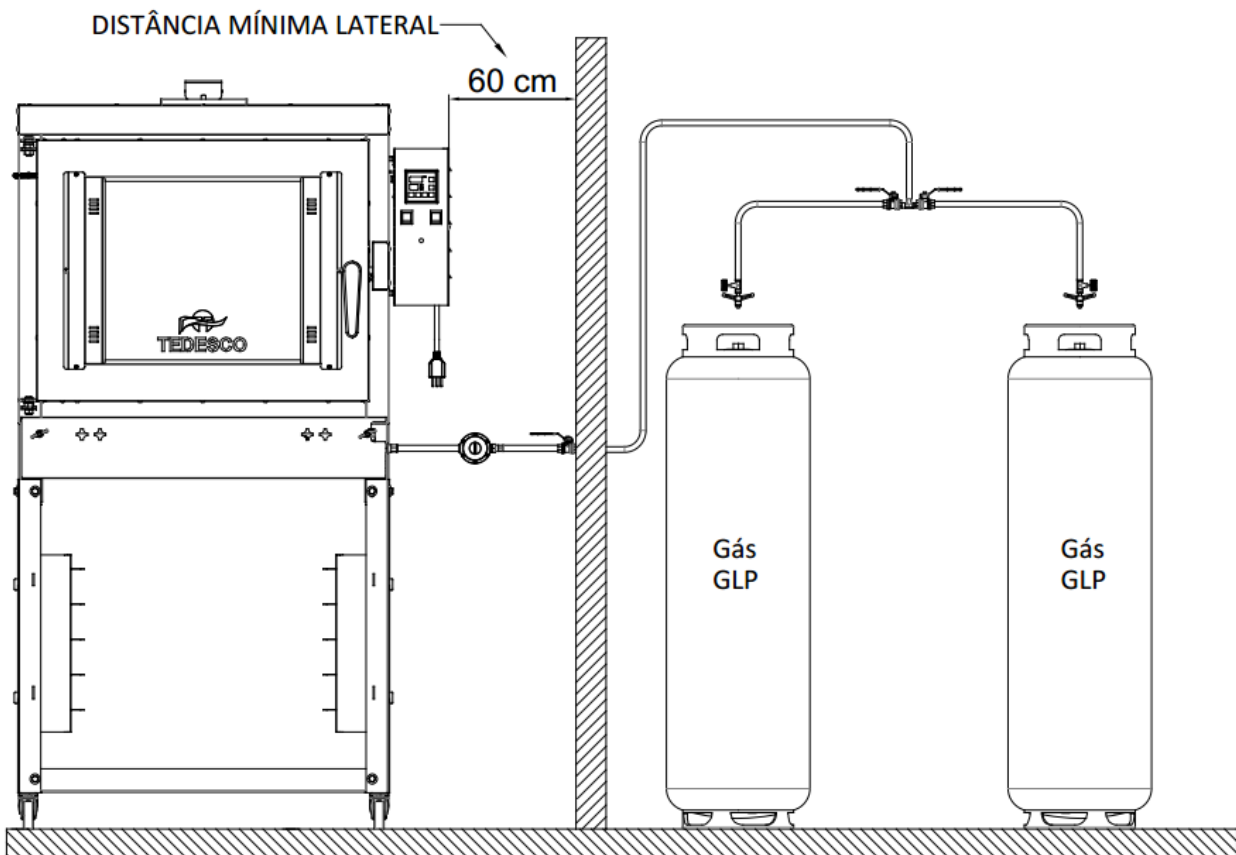
NOTA: Na maioria das instalações o Gás Natural já trabalha com baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso esta pressão esteja excessiva utilize um regulador apropriado.

CUIDADO!

O gás liquefeito de petróleo é uma substância perigosa, inflamável, asfixiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado na sua instalação.

Jamais coloque o botijão próximo ao equipamento, afaste-o ao máximo do equipamento mantendo sempre na posição vertical.

OBS.: A MANGUEIRA E A VÁLVULA REGULADORA JÁ ACOMPANHAM O PRODUTO.



NOTA: As distâncias de segurança estão disponíveis na seção 5 “Posicionamento do Equipamento”.

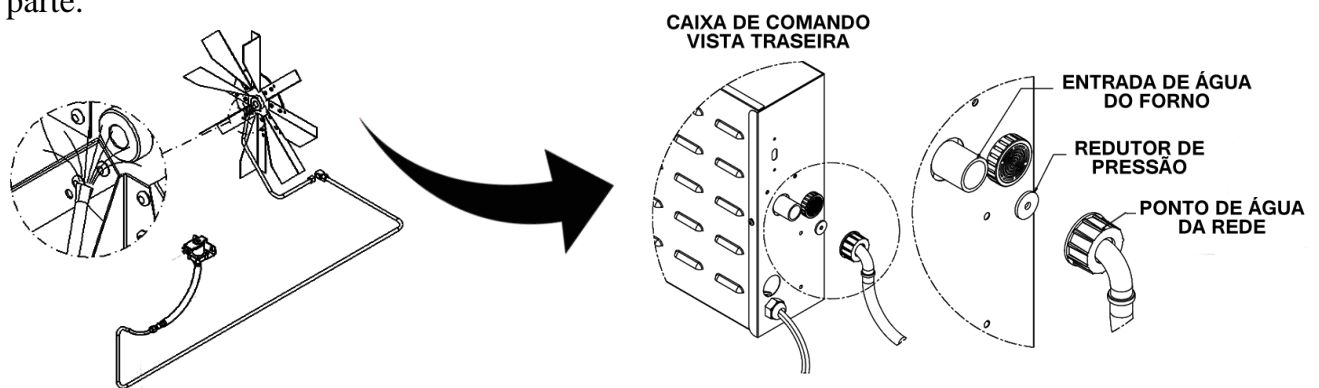
4.3 ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA

Os fornos para panificação possuem um sistema de vapor automatizado, sendo programável por meio do controlador eletrônico. Por este motivo, o forno necessita de uma alimentação de água para a geração de vapor. O controlador possui um “*timer*” que controla o tempo em que a válvula solenoide ficará aberta para injeção de água. O tempo pré-programado é de 4 segundos para os modelos FTT-80/120/150 e de 6 segundos para os modelos FTT-240/300/390 e 480.

4.3.1 SISTEMA FIXO DE ÁGUA

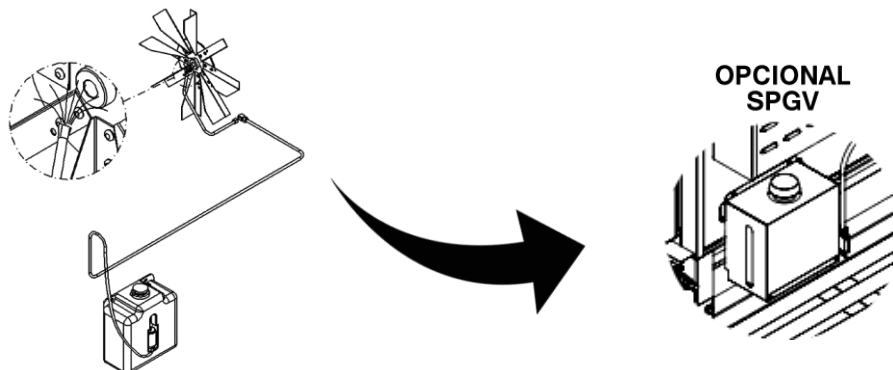
Os fornos convencionais, necessitam de um ponto fixo de água. O ponto deve ter uma pressão de 20 kPA a 100 kPA. Se a pressão de água for muito elevada, entrará um volume de água acima do necessário, podendo danificar o equipamento e trazendo riscos à conservação e funcionalidade do forno.

- Nunca ligar a água direto da rede externa da rua pela alta pressão gerada;
- O forno deve ser ligado a uma canalização de água fria (nunca quente);
- Com o equipamento, deve-se utilizar um redutor de pressão. Este redutor acompanha todos os produtos, exceto o modelo Clean, cujo redutor deve ser adquirido à parte.



4.3.2 SISTEMA PORTÁTIL PARA GERAÇÃO DE VAPOR (OPCIONAL)

Os fornos possuem como opcional em todos os modelos o SPGV (Sistema Portátil Para Geração de Vapor). Este item é indicado quando no local de instalação e funcionamento do forno não há disponibilidade de um ponto de alimentação fixo ou há uma grande variação de pressão da rede de água. Deste modo, o forno possui um reservatório com capacidade de 3 L localizado na sua lateral, onde necessita ser preenchido manualmente quando necessário.



5 POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

No local de instalação do forno, deve haver os seguintes itens disponíveis:

- Instalação com disjuntor de proteção (vide “Dados Técnicos do Equipamento”);
- Tomada de energia elétrica; ponto para escoamento de água; ponto de alimentação de água.

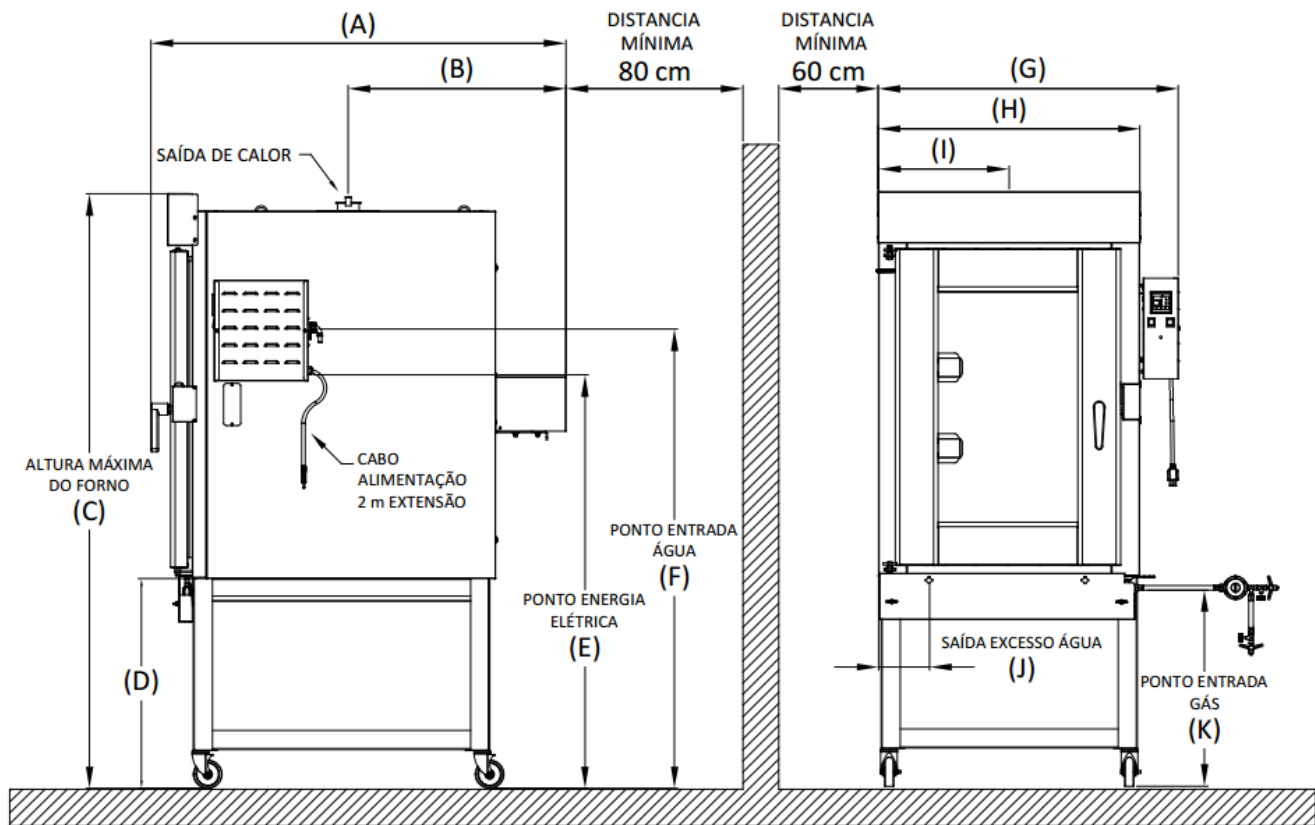


TABELA DE MEDIDAS (mm)

ITEM	FTT-80	FTT-120	FTT-150	FTT-150 CLEAN	FTT-240	FTT-300	FTT-390	FTT-480
A	1255	1255	1255	1255	1450	1450	1450	1450
B	515	535	535	575	759	759	759	709
C	1530	1575	1675	1630	1885	2080	2060	2125
D	726	630	731	726	-	-	-	-
E	1119	1153	1204	1194	1365	1460	1363	1379
F	1270	1305	1355	1358	1515	1610	1514	1530
G	780	960	960	960	1045	1045	1045	1095
H	650	830	830	830	910	910	910	965
I	323	413	413	413	454	454	454	481
J	250	210	210	-	253	253	253	280
K	850	850	850	1156	693	693	340	210

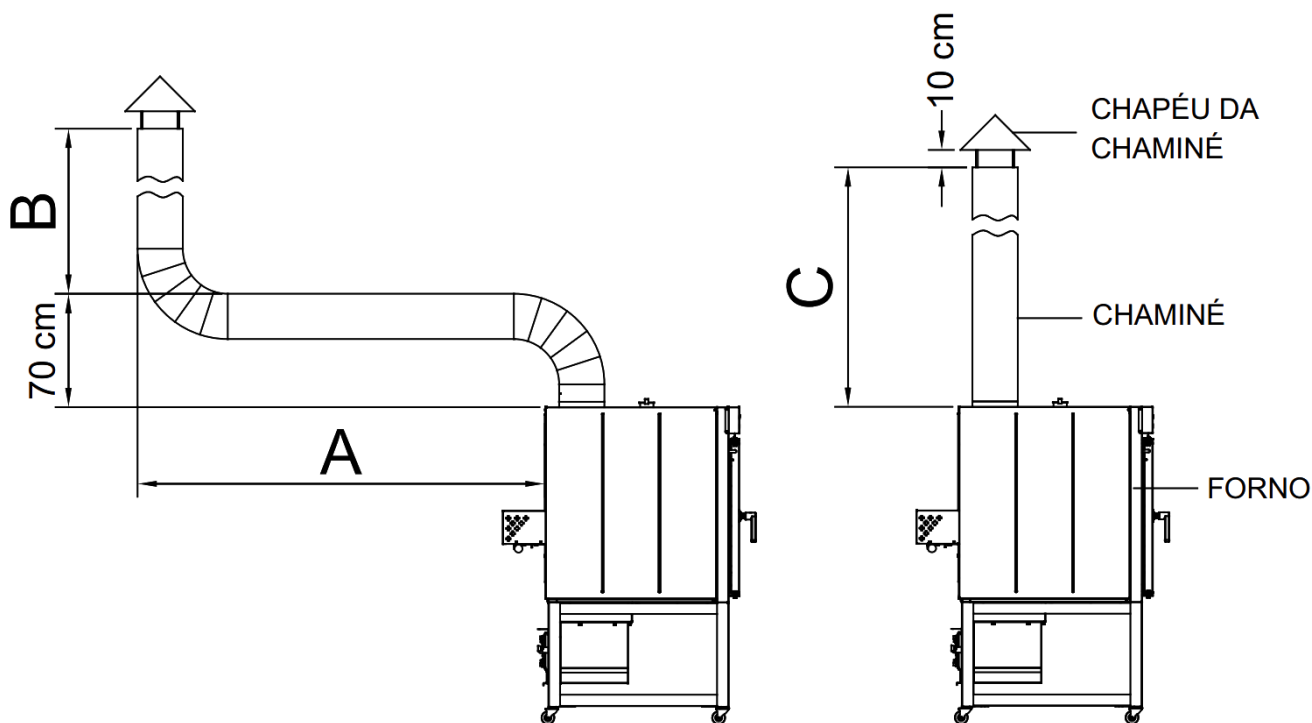
NOTA: A medida “D” representa a altura do forno sem o cavalete. Nos fornos indicados com “-”, indica que o cavalete não é desmontável. A medida “J” no forno FTT-150 Clean, indica que o forno não possui orifício de escoamento de água.

5.1 POSICIONAMENTO DO FORNO LENHA

A instalação correta do seu forno lenha e da chaminé é de grande importância para o funcionamento. Se instalado de forma inadequada o equipamento não funcionará. Abaixo estão especificadas as instruções:

DIÂMETRO DE SAÍDA DO FORNO (20 cm)	ALTURA VERTICAL (B+70 cm ou C)	DIÂMETRO DO TUBO
	De 0 até 4 m	20 cm
	De 4 até 6 m	16 cm
	De 6 até 8 m	10 cm

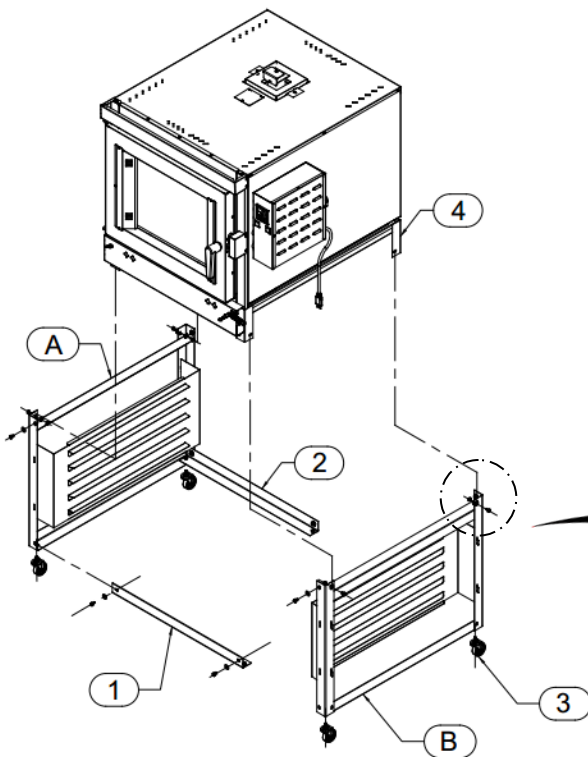
A medida “A” representa o comprimento horizontal da tubulação, esta deve ter o mesmo diâmetro desde a saída do forno até a dobra e comprimento vertical (representado por “B”). A medida “C”, representa o comprimento da tubulação vertical. Para instalações que exijam um comprimento maior que 4 m, deve-se consultar um técnico especializado em sistemas de exaustão. Em tubulações acima de 4 m de comprimento, a mesma deve ter uma redução no seu diâmetro, conforme tabela acima. Na saída da chaminé deve ser instalada uma proteção tipo “Chapéu Chinês”, com uma distância de 10 cm da chaminé.



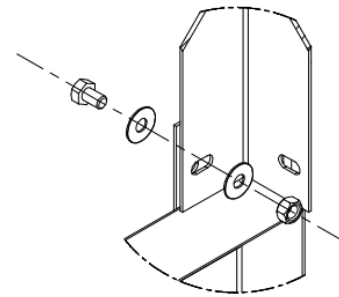
6 PROCEDIMENTOS DE MONTAGEM

6.1 MONTAGEM DO CAVALETE MODELO CONVENCIONAL

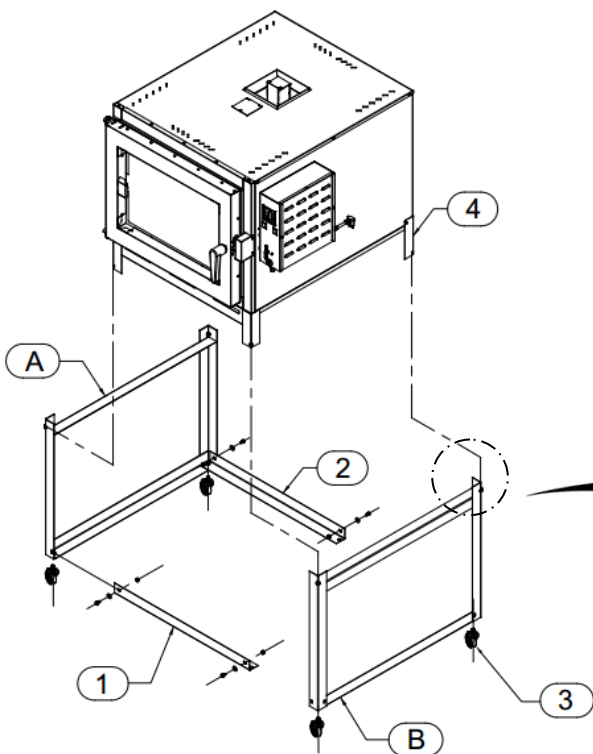
Esta montagem é aplicável somente nos modelos FTT-80, 120 e 150.



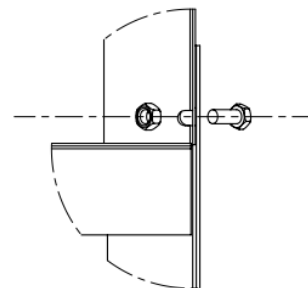
- Retire as peças do cavalete da embalagem; verifique possíveis danos nas mesmas;
- Selecione as Unões do Cavalete (itens 1 e 2) e posicione entre Laterais do Cavalete (itens A e B);
- Faça a fixação dos itens 1 e 2 com os itens A e B, já fixando os Rodízios (item 3), efetuando bom aperto;
- A fixação dos parafusos deve ser feita conforme ilustração abaixo, sempre posicione o Parafuso, as 2 (duas) Arruelas e a Porca.
- Após o conjunto estar fixado, posicione o forno sobre o cavalete, e faça a fixação necessária nos quatro Pés do Cavalete Inferior (item 4), fixando conforme figura abaixo e efetuando bom aperto.



6.2 MONTAGEM DO CAVALETE MODELO CLEAN

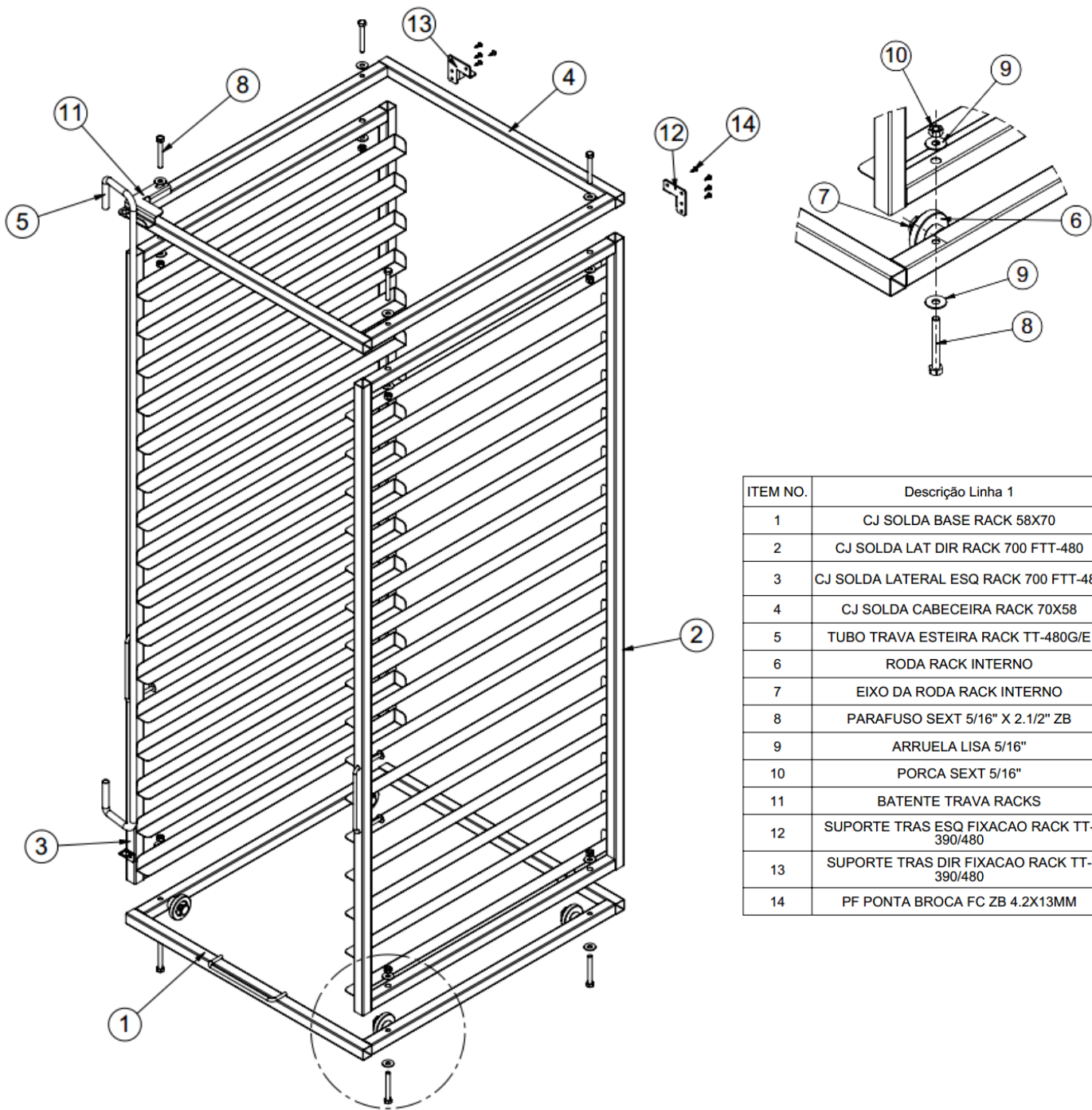


- Retire as peças do cavalete da embalagem; verifique possíveis danos nas mesmas;
- Selecione as Unões do Cavalete (itens 1 e 2) e posicione entre Laterais do Cavalete (itens A e B);
- Faça a fixação dos itens 1 e 2 com os itens A e B, já fixando os Rodízios (item 3), efetuando bom aperto;
- A fixação dos parafusos deve ser feita conforme ilustração abaixo, posicionando o Parafuso, e a Porca;
- Após o conjunto estar fixado, posicione o forno sobre o cavalete, e faça a fixação necessária nos quatro Pés do Cavalete Inferior (item 4), fixando conforme figura abaixo e efetuando bom aperto.



6.3 MONTAGEM DO RACK INTERNO

Esta montagem é aplicável somente nos modelos FTT-390 e 480.

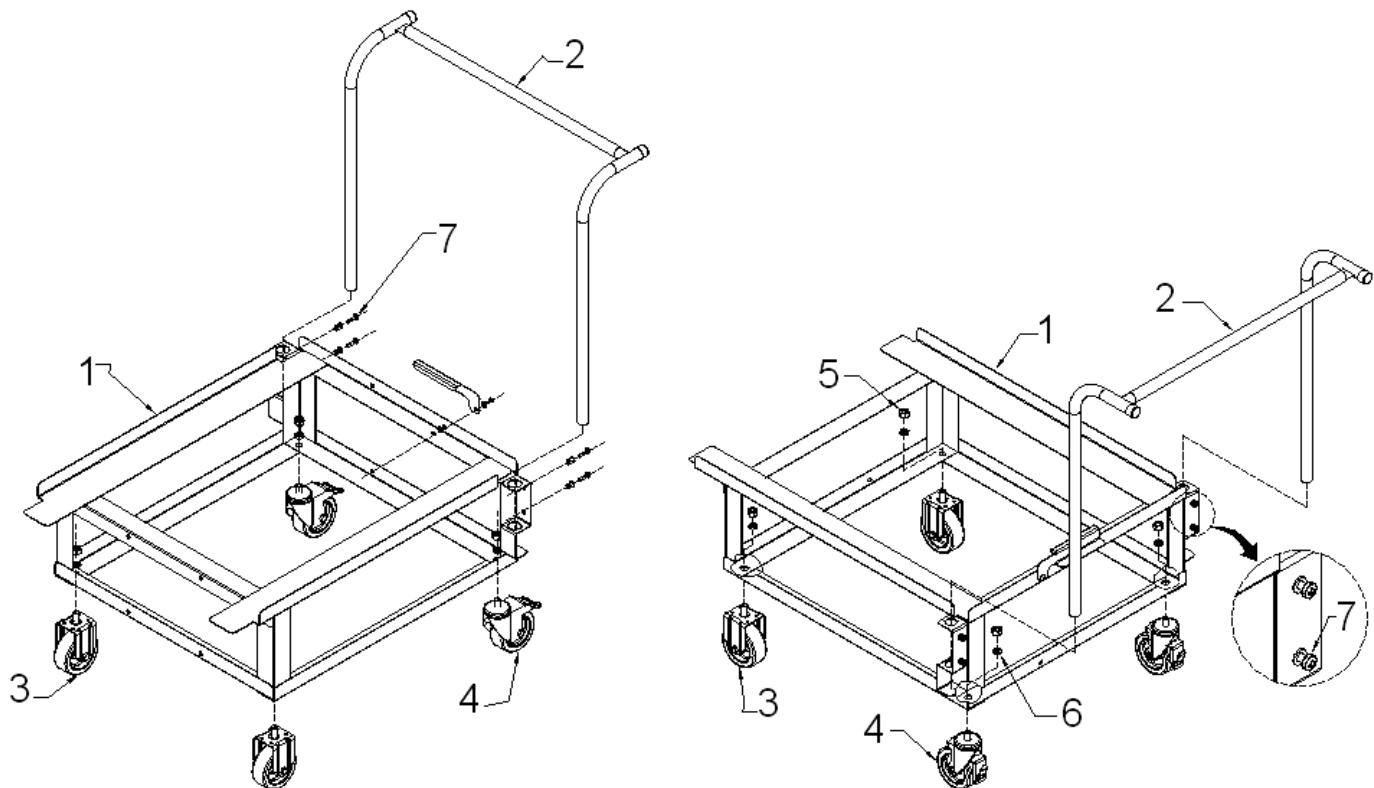


ITEM NO.	Descrição Linha 1	QTD
1	CJ SOLDA BASE RACK 58X70	1
2	CJ SOLDA LAT DIR RACK 700 FTT-480	1
3	CJ SOLDA LATERAL ESQ RACK 700 FTT-480	1
4	CJ SOLDA CABECEIRA RACK 70X58	1
5	TUBO TRAVA ESTEIRA RACK TT-480G/E	1
6	RODA RACK INTERNO	4
7	EIXO DA RODA RACK INTERNO	4
8	PARAFUSO SEXT 5/16" X 2.1/2" ZB	8
9	ARRUELA LISA 5/16"	16
10	PORCA SEXT 5/16"	8
11	BATENTE TRAVA RACKS	1
12	SUPORTE TRAS ESQ FIXACAO RACK TT-390/480	1
13	SUPORTE TRAS DIR FIXACAO RACK TT-390/480	1
14	PF PONTA BROCA FC ZB 4.2X13MM	8

- Desembalar as peças e efetuar inspeção visual para detectar possíveis danos;
- Verifique os itens e quantidades destacadas no quadro de montagem;
- Com ajuda de mais uma pessoa, monte o rack conforme ilustração acima, com ele deitado em uma superfície plana, lembrando que antes de adicionar o Parafuso Frontal Superior Esquerdo (item 8), deve-se posicionar o item 5 e o item 11;
- Coloque o rack em pé, verificando se as laterais ficaram alinhadas com a base e com a cabeceira, reapertando os fixadores.

6.4 MONTAGEM DO CARRO EXTRATOR

Esta montagem é aplicável somente nos modelos FTT-390 e 480.



- Desembalar as peças e efetuar inspeção visual para detectar possíveis danos;
- Verificar se as quantidades dos seguintes itens acompanham o produto:

Item 1: Cj Solda Carro Extrator (1 unidade);

Item 2: Cj Montagem Puxador Carro Extrator (1 unidade);

Item 3: Rodízio Fixo de 4" (2 unidades);

Item 4: Rodízio Com Freio de 4" (2 unidades);

Item 5: Porca Sextavada UNC 1/2" (4 unidades);

Item 6: Arruela de Pressão 1/2" (4 unidades);

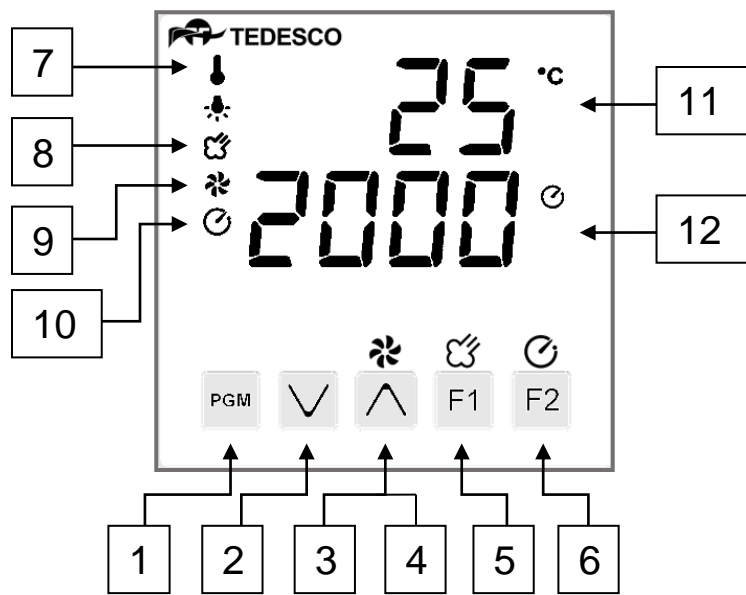
Item 7: Parafusos Fenda Cruzada M6x25 (4 unidades);

- Montar os Rodízios Giratórios com Trava (item 4) na parte traseira do carro, colocando pelo lado oposto a Arruela de Pressão (item 6) e roscando a Porca Sextavada (item 5), em seguida, efetuando bom aperto;
- Montar os Rodízios Giratórios Fixos (item 3) na parte frontal do carro, observando alinhamento, colocar pelo lado oposto a Arruela de Pressão (item 6) e roscando a Porca Sextavada (item 5), em seguida, efetuando bom aperto;
- Encaixar o Cj. Montagem Puxador (item 2) em seus suportes, observando que o mesmo chegue até o fim do curso, em seguida dar bom aperto do Parafuso M6x25 (item 7) contra o Cj. Montagem Puxador (item 2);

7 CONTROLADOR ELETRÔNICO

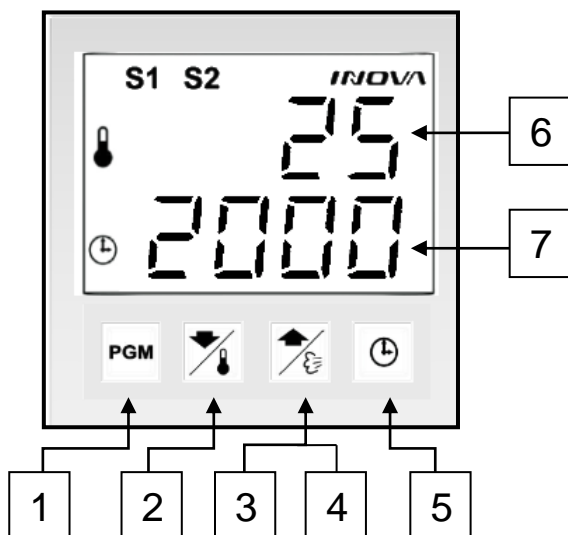
O Controlador Eletrônico do forno foi desenvolvido especialmente para facilitar sua operação. Nele é possível programar a temperatura (exceto no forno modelo Lenha), o tempo de cozimento e vapor, necessário para confecção de cada produto. O sistema de programação de temperatura do forno serve para orientar o operador antes e após a colocação dos produtos, pois avisa através de um alarme sonoro quando o equipamento atingir o tempo programado. (No modelo Lenha, há também um alarme sonoro quando o equipamento atingir a temperatura programada).

7.1 CONTROLADOR FORNO GÁS E ELÉTRICO



- 1 – Tecla de abertura do **menu programação**;
- 2 – Tecla Down: **diminui** o valor dos parâmetros;
- 3 – Tecla Up: **aumenta** o valor dos parâmetros;
- 4 – Tecla de acionamento do **motor**;
- 5 – Tecla de vapor: a cada toque aciona a saída de **vapor** durante um tempo pré-determinado;
- 6 – Tecla do temporizador: inicia ou cancela a **contagem progressiva de tempo** a cada toque;
- 7 – Led de indicação do aquecimento: indica que o **aquecimento do forno** está ligado;
- 8 – Led de indicação do **vapor** ligado;
- 9 – Led de indicação do **motor** ligado;
- 10 – Led de indicação do **temporizador** ativo;
- 11 – Display de indicação da **temperatura**;
- 12 – Display de indicação do **tempo**.

7.2 CONTROLADOR FORNO LENHA



- 1 - Tecla de abertura do **menu programação**;
- 2 - Tecla Down: **diminui** o valor dos parâmetros;
- 3 - Tecla Up: **aumenta** o valor dos parâmetros;
- 4 – Tecla de vapor: a cada toque aciona a saída de **vapor** durante um tempo pré-determinado;
- 5 - Tecla do temporizador: inicia ou cancela a **contagem progressiva de tempo** a cada toque;
- 6 - Display de indicação da **temperatura**;
- 7 - Display de indicação do **tempo**.

NOTA: O forno modelo Lenha possui a programação de temperatura, porém, essa programação tem por finalidade apenas alertar o operador com um sinal sonoro quando o forno atinge a temperatura desejada. O tempo e a eficiência da elevação de temperatura, dependem diretamente do controle da fornalha, com a alimentação manual de lenha.

8 VARIADOR DE VELOCIDADE (OPCIONAL)

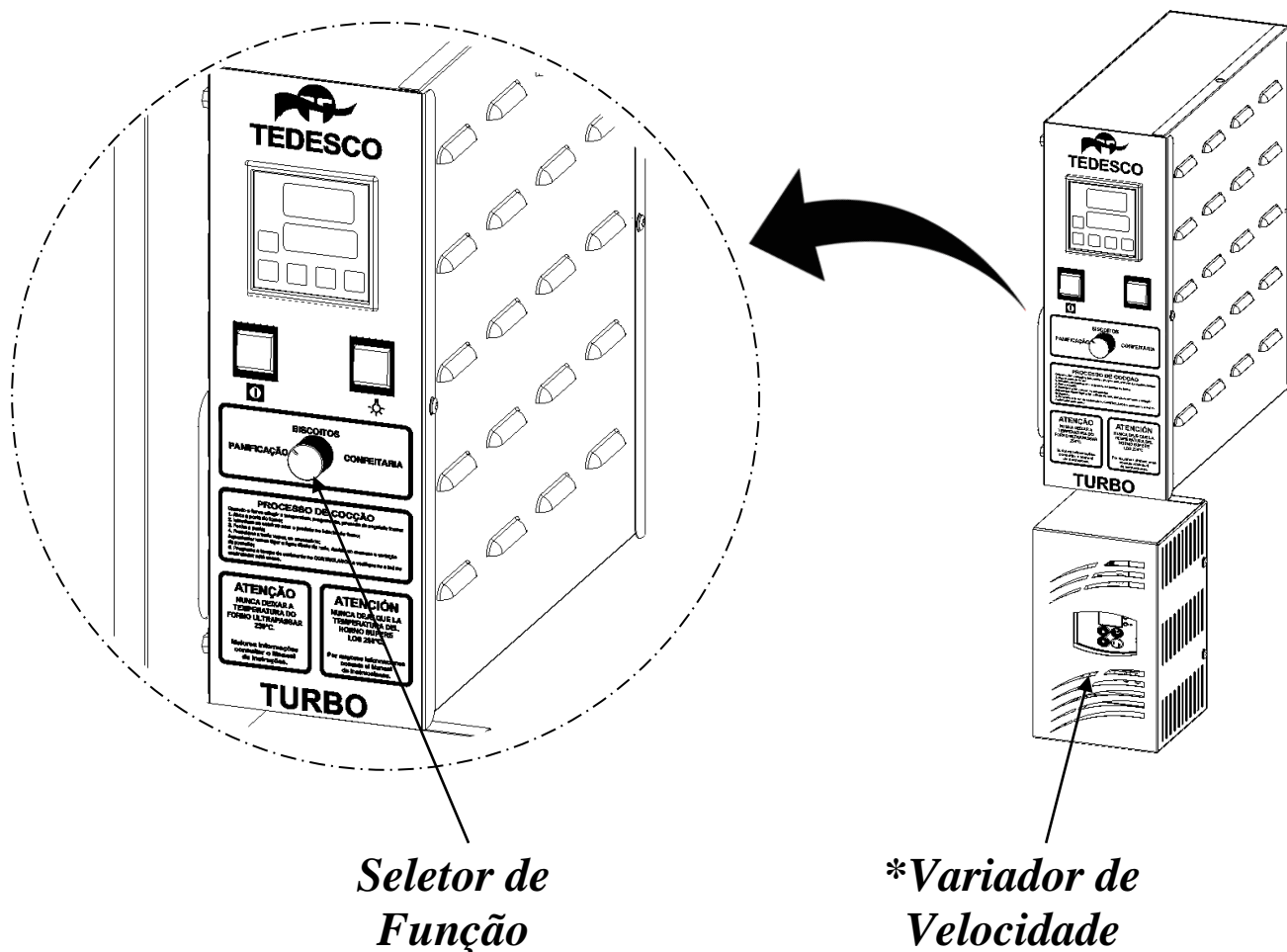
O Variador de Velocidade (VDV) é um opcional que possui regulagem das rotações do motor, trazendo um rendimento versátil e de fácil manuseio e ajuste, o que permite utilizar o mesmo para assar pães, biscoitos, bolachas e bolos, de maneira rápida e com o melhor aproveitamento de energia.

Este opcional acompanha somente os fornos modelos gás, na tensão Monofásica 220 V.

Para manuseio, este modelo disponibiliza três seleções de funções, que são:

- **FUNÇÃO PANIFICAÇÃO:** Trabalha com 100% da velocidade máxima do motor;
- **FUNÇÃO BISCOITO:** Trabalha com 60% da velocidade máxima do motor;
- **FUNÇÃO CONFEITARIA:** Trabalha com 40% da velocidade máxima do motor.

Estas seleções de funções são feitas através de interface operador máquina.



NOTA: Não é necessário efetuar regulagem e/ou ajustes na interface do Variador de Velocidade, pois o mesmo já é configurado de fábrica. Qualquer modificação feita acarretará na desconfiguração e/ou danos na funcionalidade do forno.

9 PROCEDIMENTOS DE FUNCIONAMENTO

NOTA: Na primeira utilização do seu forno turbo, é recomendado que o forno fique ligado, em vazio, para a cura completa da tinta. É normal que haja odor e fumaça por causa da queima. Mantenha ligado até que não haja mais cheiro de tinta e/ou fumaça.

ATENÇÃO: Sempre opere o forno com o motor **ligado**. Manter o motor desligado durante seu funcionamento irá danificar o equipamento, não estando coberto pela garantia.

9.1 INICIALIZAÇÃO DO FORNO MODELO GÁS E ELÉTRICO:

Verifique se o cabo de força está conectado na tomada e se está conectado em um ponto d'água.

- No modelo **GÁS**: Verifique também se os registros de gás dos botijões e do forno estão abertos;
- Forno com **SPGV**: Verifique também se o reservatório está abastecido de água.

Após verificar os pontos mencionados, leia o item 9.3 “Programando o Forno Gás e Elétrico”.

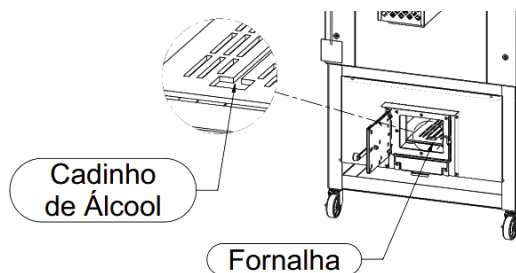
9.2 INICIALIZAÇÃO DO FORNO MODELO LENHA:

- Abra a fornalha e encha o cadinho com álcool;
- Posicione lenha na fornalha, sobre o cadinho;
- Acenda o álcool com uma tocha, jamais utilize fósforo diretamente.

Após executar os pontos mencionados, leia o item 9.4 “Programando o Forno Lenha”.

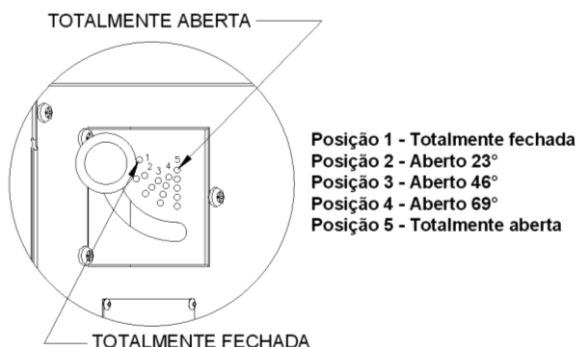
NOTA: Sempre inicie o acendimento com uma pequena quantidade de lenha, evitando colocar grandes pedaços, pois dificultam o controle da temperatura.

ATENÇÃO: Não é indicada a utilização de carvão no forno.



9.2.1 *REGULAGEM DA VÁLVULA DE SAÍDA DO CHAMINÉ*

A regulagem da válvula de saída da chaminé serve para o controle de exaustão e aquecimento do forno. Recomendamos manter a válvula inicialmente na posição “Totalmente aberta”, caso observe que o tempo de aquecimento está superior a 30 minutos, efetuar o fechamento da válvula de forma gradativa. Este sistema diminui ou aumenta a velocidade da saída de gases e do calor gerado, proporcionando um melhor aproveitamento de calor. O mesmo se encontra na parte lateral direita superior do forno.



9.2.2 *CONTROLE DE TEMPERATURA*

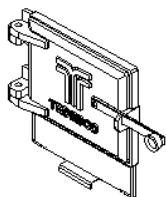


Figura 1:

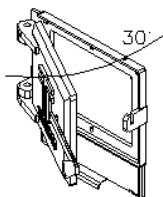


Figura 2:

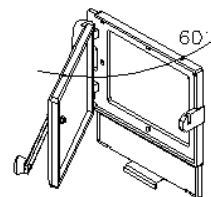










Figura 3:

Figura 1: Porta da fornalha fechada estabiliza e mantém a temperatura;









Figura 2: Porta da fornalha com abertura de aproximadamente 30°, diminui a temperatura lentamente;

Figura 3: Porta da fornalha com abertura entre 60° a 90°, diminui a temperatura de forma mais rápida.

9.3 PROGRAMANDO O FORNO GÁS E ELÉTRICO

- Ligue o forno, pressionando o interruptor geral;
- Para acessar a programação do aparelho, pressione a tecla , nesse momento aparecerá no display vermelho o valor da temperatura programada;
- Para alterar o valor da temperatura use as teclas  e .
- Pressionando a tecla  novamente, aparecerá no display o tempo programado;
- Para alterar o valor do tempo use as teclas  e .
- Depois de selecionado o tempo e a temperatura desejada, basta teclar  ou aguardar 7 segundos. Após estes passos, basta ligar o motor, pressionando a tecla  e iniciar o processo.

9.4 PROGRAMANDO O FORNO LENHA

- Ligue o forno, pressionando o interruptor geral;
- Para acessar a programação do aparelho, pressione a tecla , nesse momento aparecerá no display vermelho o valor da temperatura programada;
- Para alterar o valor da temperatura use as teclas  e .
- Pressionando a tecla  novamente, aparecerá no display verde o tempo programado;
- Para alterar o valor do tempo use as teclas  e .
- Pressionando a tecla  novamente, aparecerá no display o tempo de geração de vapor programado (o valor padrão e recomendado é de 6 segundos);
- Depois de selecionado o tempo, temperatura e tempo de vapor desejado, basta teclar  ou aguardar 7 segundos. Após estes passos, pressionar o interruptor de ligar o motor e iniciar o processo.

NOTA: Em caso de dúvidas sobre o controlador, leia o item 7 “Controlador Eletrônico”.

9.5 DESLIGANDO O EQUIPAMENTO

Posicione o interruptor geral na posição desliga e feche o registro de água.

- No modelo **GÁS**: Feche também os registros de gás;
- No modelo **LENHA**: Verifique também se toda chama da fornalha se apagou.

10 **INFORMAÇÕES IMPORTANTES E DE SEGURANÇA**

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- 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;
- Quando houver liberação de vapor, cuide para que este vapor não entre pela caixa de comando ou no motor, poderá ocasionar problemas no equipamento;
- Não utilize conjuntos de mangueira de gás antigos e/ou usados. Utilize sempre os conjuntos novos que acompanham o aparelho.
- Recomenda-se a cada 700 horas de trabalho a troca do feltro de vedação do eixo do motor, localizado na parte traseira do forno; aconselha-se entrar em contato com assistente técnico autorizado Tedesco.

11 LIMPEZA GERAL DO EQUIPAMENTO

- Nunca limpe o vidro da porta com o forno quente, poderá ocorrer a quebra do mesmo devido ao choque térmico que irá acontecer;
- Efetuar sempre a limpeza da borracha da porta após o uso; efetuar a limpeza externa e interna do forno com sabão neutro, pano úmido e água limpa. Nunca utilizar produtos que danifiquem a pintura tais como abrasivos, objetos pontiagudos, solventes e produtos químicos;
- Quando o forno não estiver sendo usado deve-se manter a porta aberta, para evitar o desgaste prematuro da borracha;
- Não utilize jato de água diretamente no produto;
- Cuidado ao efetuar a limpeza das partes próximas a caixa de comando do forno, a entrada de água poderá comprometer permanentemente o uso do seu equipamento;
- Sempre utilize Equipamentos de Proteção Individual ao operar e/ou efetuar a limpeza do equipamento.



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental

11.1 LIMPEZA FORNO LENHA

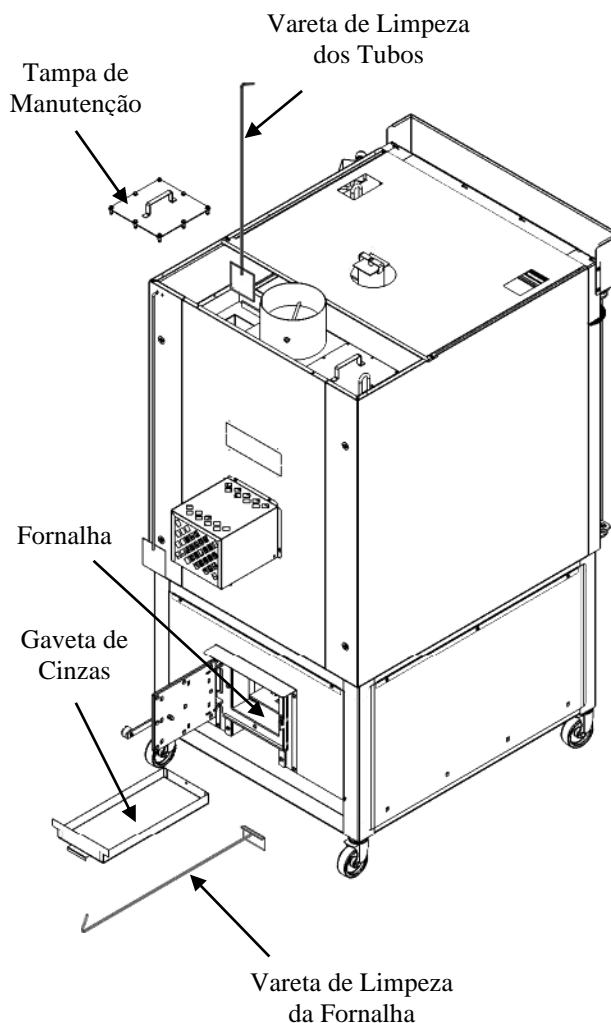
11.1.1 LIMPEZA DIÁRIA

- Retire do interior do forno todos os detritos de massa e farinha acumulados da câmara de cocção;
- Retire a Gaveta de Cinzas e faça sua limpeza. O excesso de cinzas na gaveta prejudica o rendimento do forno.

11.1.2 LIMPEZA DOS TUBOS E FORNALHA

A cada 540 horas ou 20 dias de uso frequente (num regime de 9 h/dia de trabalho) deverá ser efetuada a limpeza dos tubos trocadores de calor, seguindo as instruções abaixo:

- Remova os parafusos e a Tampa de Manutenção;
- Utilizando a Vareta de Limpeza dos Tubos (enviada juntamente com o forno), proceda a limpeza no interior dos tubos em toda sua extensão, com movimentos de “sobe e desce”. Desta forma o excesso de fuligem cairá dentro da fornalha;
- Utilizando a Vareta de Limpeza da Fornalha, puxar toda a fuligem e as cinzas da fornalha para a Gaveta de Cinzas e esvaziar a gaveta com os resíduos.



12 DADOS TÉCNICOS DO EQUIPAMENTO

ITEM	FTT-80	FTT-120	FTT-150	FTT-150 CLEAN
Quantidade de Assadeiras	04 unidades	04 unidades	05 unidades	05 unidades
Pães (50g) por fornada *Assadeiras 06 talas	80 pães Esteira 40x60 cm	120 pães Esteira 58x70cm	150 pães Esteira 58x70cm	150 pães Esteira 58x70 cm
MODELOS GÁS				
Faixa Pressão rede 1º estágio	0,8 à 1 kgf/cm ²	0,8 à 1 kgf/cm ²	0,8 à 1 kgf/cm ²	0,8 à 1 kgf/cm ²
Pressión Gás GLP horno	6,4 Kpa	6,4 Kpa	6,4 Kpa	6,4 Kpa
Vazão da Alimentação	2 kg/h	2 kg/h	2 kg/h	2 kg/h
Consumo de Gás GLP	0,75 kg/h	1 kg/h	1,1 kg/h	1,1 kg/h
Consumo Elétrico	0,5 kW/h	0,5 kW/h	0,5 kW/h	0,5 kW/h
Tensão Monofásica	127/220 V	127/220 V	127/220 V	127/220 V
Potência do Motor	1/5 CV	1/5 CV	1/5 CV	1/5 CV
Potência Instalada	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW	0,5 kW
**Tempo Aquecimento	Aprox. 10 min.	Aprox. 7 min.	Aprox. 8 min.	Aprox. 8 min.
Secção do Cabo	2,5 mm ²	2,5 mm ²	2,5 mm ²	2,5 mm ²
Disjuntor de Proteção	Bipolar 20A	Bipolar 20A	Bipolar 20A	Bipolar 20A
Peso Líquido	118 kg	132 kg	142 kg	142 kg
MODELOS ELÉTRICOS				
Tensão	M220 V T220 V ou T380 V	M220 V T220 V ou T380 V	M220 V T220 V ou T380 V	-
Consumo Elétrico	3,25 kW/h	4,5 kW/h	4,5 kW/h	-
Potência do Motor	1/5 CV	1/5 CV	1/5 CV	-
Potência Instalada	7 kW	9,5 kW	9,5 kW	-
**Tempo Aquecimento	Aprox. 10 min.	Aprox. 7 min.	Aprox. 8 min.	-
Corrente	M220 – 32 A T220 – 18 A T380 – 11 A	M220 – 43 A T220 – 25 A T380 – 14 A	M220 – 43 A T220 – 25 A T380 – 14 A	-
Secção do Cabo	M220 – 6 mm ² T220 – 2,5 mm ² T380 – 2,5 mm ²	M220 – 10 mm ² T220 – 4 mm ² T380 – 2,5 mm ²	M220 – 10 mm ² T220 – 4 mm ² T380 – 2,5 mm ²	-
Disjuntor de Proteção	M220 – Bipolar 40 A T220 – Tripolar 20 A T380 – Tripolar 16 A	M220 – Bipolar 50 A T220 – Tripolar 32 A T380 – Tripolar 25 A	M220 – Bipolar 50 A T220 – Tripolar 32 A T380 – Tripolar 25 A	-
Peso Líquido	118 kg	122 kg	130 kg	-

* As esteiras indicadas para produção do pão francês são esteiras onduladas e perfuradas.



** Os tempos de aquecimento representam medições com temperatura média ambiente de 20 °C até 180 °C e com o forno sem carga; com carga ou outras temperaturas, estes valores tendem a aumentar consideravelmente;

ITEM	FTT-240	FTT-300	FTT-390	FTT-480
Quantidade de Assadeiras	08 unidades	10 unidades	13 unidades	16 unidades
Pães (50g) por fornada *Assadeiras 06 talas	240 pães Esteira 58x70 cm	300 pães Esteira 58x70 cm	390 pães Esteira 58x70 cm	480 pães Esteira 58x70 cm
MODELOS GÁS				
Faixa Pressão rede 1º estágio	1,0 à 1,5 kgf/cm ²	1,0 à 1,5 kgf/cm ²	1,5 kgf/cm ²	1,5 kgf/cm ²
Pressão Gás GLP forno	13,2 Kpa	13,2 Kpa	13,2 Kpa	13,2 Kpa
Vazão de Alimentação	2 kg/h	2 kg/h	4 kg/h	4 kg/h
Consumo de Gás GLP	1,2 kg/h	1,5 kg/h	2 kg/h	3 kg/h
Consumo Elétrico	1 kW/h	1 kW/h	1,5 kW/h	1,5 kW/h
Tensão Monofásica	127/220 V	127/220 V	127 ou 220 V	127 ou 220 V
Potência do Motor	3/4 CV	3/4 CV	3/4 CV	3/4 CV
Potência Instalada	1,2 kW	1,2 kW	1,7 kW	1,7 kW
**Tempo Aquecimento	Aprox. 10 min.	Aprox. 10 min.	Aprox. 13 min.	Aprox. 13 min.
Secção do Cabo	2,5 mm ²	2,5 mm ²	2,5 mm ²	2,5 mm ²
Disjuntor de Proteção	Bipolar 20 A	Bipolar 20 A	Bipolar 20 A	Bipolar 20 A
Peso Líquido	213 kg	238 kg	350 kg	420 kg
MODELOS ELÉTRICOS				
Tensão	T220 V ou T380 V	T220 V ou T380 V	T220 V ou T380 V	T220 V ou T380 V
Consumo Elétrico	12 kW/h	13 kW/h	18 kW/h	23,5 kW/h
Potência do Motor	3/4 CV	3/4 CV	3/4 CV	3/4 CV
Potência Instalada	16,8 kW	18,8 kW	25,5 kW	33,5 kW
**Tempo Aquecimento	Aprox. 9 min.	Aprox. 11 min.	Aprox. 9 min.	Aprox. 10 min.
Corrente	M220 – 73 A T220 – 44 A T380 – 25 A	M220 – 82 A T220 – 49 A T380 – 28 A	T220 – 67 A T380 – 39 A	T220 – 88 A T380 – 51 A
Secção do Cabo	M220 – 25 mm ² T220 – 10 mm ² T380 – 4 mm ²	M220 – 25 mm ² T220 – 16 mm ² T380 – 6 mm ²	T220 – 25 mm ² T380 – 10 mm ²	T220 – 25 mm ² T380 – 16 mm ²
Disjuntor de Proteção	M220 – Bipolar 100 A T220 – Tripolar 50 A T380 – Tripolar 32 A	M220 – Bipolar 100 A T220 – Tripolar 63 A T380 – Tripolar 32 A	T220 – Tripolar 80 A T380 – Tripolar 50 A	T220 – Tripolar 100 A T380 – Tripolar 63 A
Peso Líquido	200 kg	201 kg	350 kg	365 kg
MODELOS LENHA				
Tensão Monofásica	127/220 V	127/220 V	-	-
Consumo Elétrico	0,75 kW/h	0,75 kW/h	-	-
Potência do Motor	3/4 CV	3/4 CV	-	-
Secção do Cabo	2,5 mm ²	2,5 mm ²	-	-
Disjuntor de Proteção	Bipolar 20 A	Bipolar 20 A	-	-
**Tempo Aquecimento	Aprox. 50 min.	Aprox. 50 min.	-	-
Peso Líquido	330 kg	355 kg	-	-

13 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ERRO	POSSÍVEL PROBLEMA	COMO PROCEDER
PROBLEMAS NO CONTROLADOR		
	Sensor com umidade	Passa uma estopa com fogo sobre o sensor.
	Sensor encostando no queimador	Distancie o sensor do queimador.
	Baixa pressão de gás	Leia item 13 e 4.2.
	Sensor desregulado	Regule o sensor no centro da chama.
	Regulagem de ar incorreta	Leia item “Chama mal regulada”.
	Termopar danificado	Acione Assistente Técnico mais próximo.
	Termopar mal conectado	
PROBLEMAS NO FORNO		
Assamento não uniforme	Excesso de carga	Leia item 12.
	Resistência queimada (<i>Forno modelo elétrico</i>)	Acione Assistente Técnico mais próximo.
	Tensão de rede baixa	Acione um técnico eletricista ou a concessionária de energia responsável.
	Esteira errada	Leia item 12.
	Saída de calor obstruída	Verificar se não há objetos sobre o teto do produto.
	Chama mal regulada (<i>Forno modelo gás</i>)	Leia item “Chama mal regulada”.
Chama mal regulada	Chama amarelada	Abrir a entrada do regulador de ar do queimador.
	Chama avermelhada	Fechar a entrada do regulador de ar do queimador.
	Chama instável	Regule o regulador de ar de modo até que a chama fique azul.
Vazamento na válvula de água	Excesso de pressão na rede	Leia item 4.3.1.
Manchas sobre o pão	Excesso de vapor no assamento	Verifique o procedimento utilizado e a receita que está sendo usada como referência.
Forno demora aquecer	Falta de lenha na fonalha (<i>Forno modelo lenha</i>)	Coloque mais lenha, e empurre o máximo para dentro da fonalha.
	Turbina desligada	Leia item 7.1.

14 SIMBOLOGIAS NORMATIVAS

	Partes Quentes IEC 60417 - 5041		Cuidado ao Manejar Produtos e Itens em Níveis Altos
---	------------------------------------	--	---

15 TERMO DE GARANTIA

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., assegura aos seus clientes, o produto novo, aqui identificado, garantia conta eventuais defeitos de fabricação, nas condições abaixo especificadas, pelo prazo legal de 90 (noventas) dias, mais 90 (noventa) dias por sua liberalidade contados da data de venda registrada na nota fiscal.

A garantia do equipamento é atendida pela fábrica, ficando o defeito condicionado à análise por parte da Assistência Técnica. Constatando-se deficiência de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que feito pelo Serviço Autorizado Tedesco.

A fábrica tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência de garantia.

A garantia do equipamento fica anulada sendo o mesmo eventualmente reparado, modificado ou simplesmente desmontado, assim como para os que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientações da fábrica.

A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, disjuntores e pedras refratárias.

Os motores elétricos, quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem produtos de terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre a mão-de-obra e peças para atendimentos realizados no balcão do Serviço Autorizado Tedesco.

ESTA GARANTIA NÃO COBRE DANOS CAUSADOS POR:

➤ Instalação do produto em ambiente inapropriado, isto é, exposto a intempéries, umidade e maresia; transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza; ligação em instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções do manual; oscilação da corrente elétrica ou ligação em tensão errada; uso indevido, maus tratos, descuido e descumprimento das instruções deste manual; defeito ocasionado pelo consumidor ou terceiro estranho ao fabricante; desgaste natural, efeitos de corrosão e fogo; as despesas com transporte (embalagem e frete), que necessitam retornar à fábrica para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento e nosso consentimento prévio; para que a garantia tenha validade é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

O aparelho que necessitar de reparos técnicos, o consumidor deverá levar o produto ao balcão do Serviço Autorizado mais próximo para o conserto, pois a Tedesco não se responsabiliza com despesas de deslocamento.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o equipamento ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

FICA EXTINTA QUALQUER GARANTIA:

Pelo decurso do prazo de validade; Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste Termo de Garantia;

FORO: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Fone: (0-XX-54) 2101 1900 / 2101 1935

E-mail – contato@tedesco.ind.br

Site – www.tedesco.ind.br