

# FORNO TURBO GÁS

HORNO TURBO GÁS  
GÁS TURBO OVEN

FTG 120 -FTG 150  
FTG 240 - FTG 300

 **ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**  
**(0-XX-54) 2101 3400**  
www.gpaniz.com.br - gpaniz@gpaniz.com.br

**G.PANIZ®**

**QUALIDADE QUE DÁ GOSTO**

G. Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda - Rua adolfo Randazzo, 2010 - Bairro Vila Maestra - Cx. Postal 8012  
CEP.:95.034-970 - Fone: (0-XX-54) 2101 3400 - Fax: (0-XX-54) 2101 3408 - Caxias do Sul - RS - Brasil

**G.PANIZ®**

**Manual de Instruções**  
**Manual de Instrucciones**  
**Instruction Manual**

# ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

● Introdução ( transporte, recebimento, desembalagem, características técnicas ).....	1
● Produto ( dimensões, rede elétrica ).....	2
● Instalação ( rede hidráulica, ligação elétrica ).....	3
● Instalação ( ligação hidráulica ).....	4
● Funcionamento.....	5
● Funcionamento ( seqüência p/ ligar o forno ).....	6
● Funcionamento ( cozimento, temperaturas, iluminação, limpeza, problemas e soluções ).....	7
● Termo de garantia.....	8
● Introducción ( transporte, recepción, desembalaje, características técnicas ).....	9
● Producto ( dimensiones, red electrica ).....	10
● Instalación ( red hidráulica, red electrica ).....	11
● Instalación ( conexión hidráulica ).....	12
● Funcionamiento.....	13
● Funcionamiento ( secuencia para encender el horno ).....	14
● Funcionamiento ( cocción, temperaturas, iluminación, limpieza, problemas y soluciones ).....	15
● Termino de garantia.....	16
● Introduccion ( transport, receiving, unpaking, technical features ).....	17
● Producto ( dimensions, electric supply ).....	18
● Installing ( hydraulic supply, electric install ).....	19
● Ilustração / Ilustración / Illustration.....	20
● Ilustração / Ilustración / Illustration.....	21
● Installing ( Hidraulic install ).....	22
● Operation.....	23
● Operation ( sequence to turn oven on ).....	24
● Operation ( cooking, temperatures, illumination, cleaning, troobleshooting and solutions ).....	25
● Warranty term.....	26
● Descrição das peças FTG 300.....	27
● Descrição das peças FTG 240.....	28
● Descrição das peças FTG 150.....	29
● Descrição das peças FTG 120.....	30
● Descripción de las piezas FTG 300.....	31
● Descripción de las piezas FTG 240.....	32
● Descripción de las piezas FTG 150.....	33
● Descripción de las piezas FTG 120.....	34
● Description of parts FTG 300.....	35
● Description of parts FTG 240.....	36
● Description of parts FTG 150.....	37
● Description of parts FTG 120.....	38
● Esquema elétrico, esquema eléctrico, eletrical diagram FTG 300/240.....	39
● Esquema elétrico, esquema eléctrico, eletrical diagram FTG 150/120.....	40
● Termo de Garantia.....	41

## TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõem a máquina, exceto o motor, estão garantidas por 06 meses, no que se referem a defeitos de fabricação.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o equipamento tenha sido aberto ou a manutenção tenha sido feita por pessoas não autorizadas;
- Remessa do equipamento para manutenção sem prévia consulta;
- Não apresentação da nota fiscal de compra junto à revenda.

ATENÇÃO: Embora a G.PANIZ INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 01 ano de garantia por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta que você apresente a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos e não viole as condições de garantia impostas pelo mesmo.

Data de Aquisição:

Número da Nota Fiscal:

Número de Série da Máquina:

Nome do Cliente:

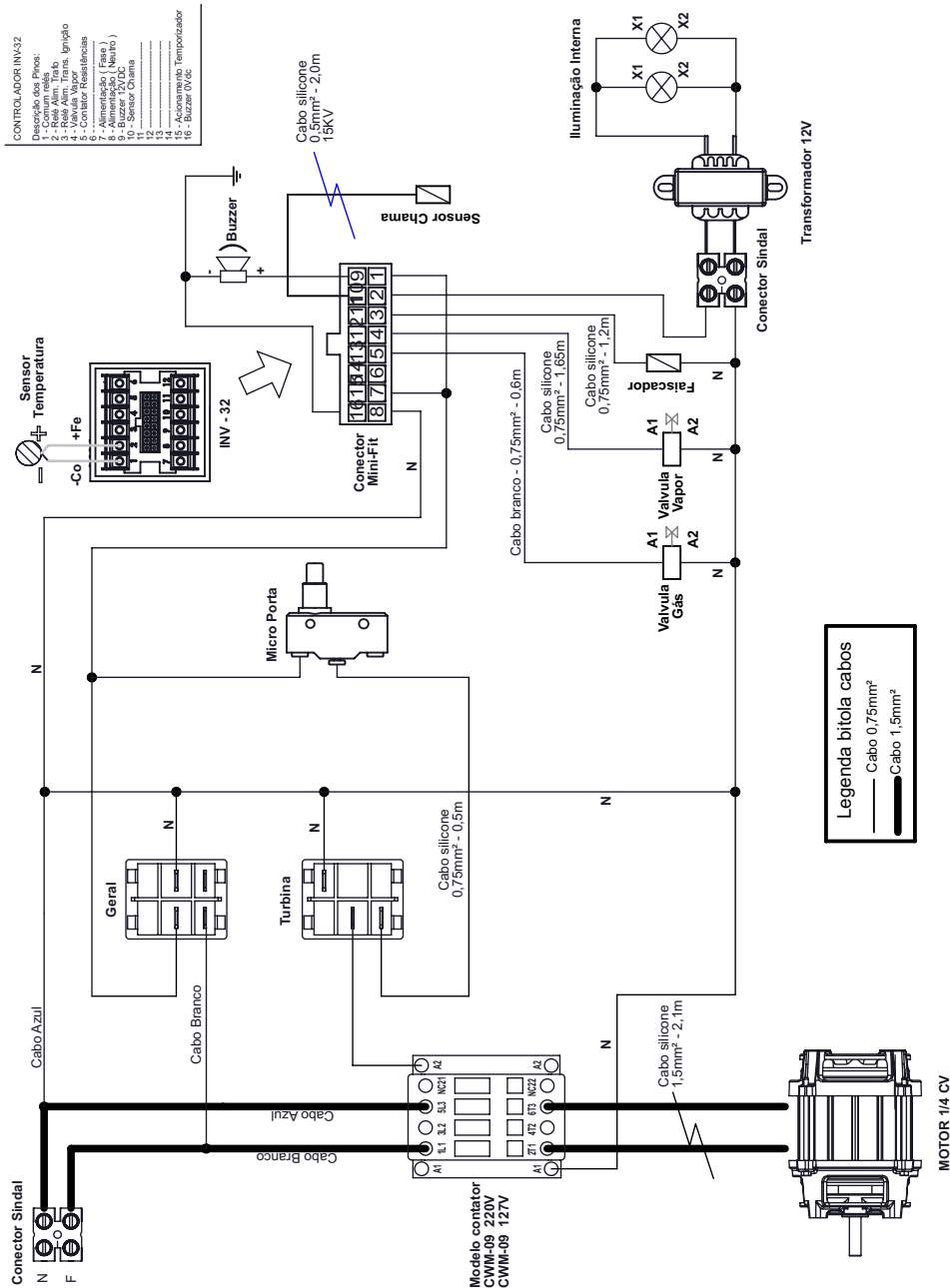
Nº de Série

Modelo:

Revenda:

Telefone:

ESQUEMA ELÉTRICO FTG 120/150 MONO 110V/220V



FORNO TURBO A GÁS  
FTG 300-240-150-120

**TRANSPORTE**

O forno possui quatro alças localizadas na parte superior para efetuar sua carga e descarga. Utilizar sempre no ciclo carga e descarga lanças hidráulicas ou talhas, com isto, se evitará acidentes ou danos ao equipamento. O forno possui

**RECEBIMENTO**

Recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como: - Quebra ou amassamento de peças.

- Falta de peças.

Qualquer avaria durante o transporte deve ser comunicada ao transportador e à fábrica.

**DESEMBALAGEM**

Com auxílio de um pé de cabra, soltar os sarrafos que envolvem a embalagem.

Após a retirada da embalagem, efetuar uma inspeção visual para verificar possíveis danos durante o transporte.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS/DIMENSÕES**

Modelo	Tensão Monofásica	Peso Líquido (Kg)	Peso Bruto (Kg)
FTG 120	110 = 4A / 220 = 2A	170	210
FTG 150	110 = 4A / 220 = 2A	170	210
FTG 240	110 = 9A / 220 = 5A	265	355
FTG 300	110 = 9A / 220 = 5A	280	380

Modelo	Pressão de Trabalho	Consumo GLP / hora (Kg)	Consumo GN / hora ( m <sup>3</sup> )	Consumo Kw / hora	Tempo de Aquecimento
FTG 120	5 Kpa	1,0	1,27	0,5	10 min
FTG 150	5 Kpa	1,0	1,27	0,5	10 min
FTG 240	5 Kpa	1,2	1,52	1,0	12 min
FTG 300	5 Kpa	1,5	1,90	1,0	15 min

Modelo	Qtd. de pães de 50 gr.	Dimensões das Assadeiras	Quantidade de Assadeiras	Prod. de pães de 50 gr. / h	Tempo de Cozimento (min)
FTG 120	120	58 x 70	4	300 x 360	15 a 18
FTG 150	150	58 x 70	5	375 x 450	15 a 18
FTG 240	240	58 x 70	8	600 x 720	15 a 18
FTG 300	300	58 x 70	10	750 x 900	15 a 18

# FORNO TURBO A GÁS FTG 300-240-150-120

## Dimensões:

Modelo	Largura com Painel (mm)	Largura sem Painel (mm)	Altura com Base (mm)	Altura sem Base (mm)	Profundidade (mm)
FTG 120	940	820	1530	580	1300
FTG 150	940	820	1610	660	1300
FTG 240	980	860	1700	1160	1470
FTG 300	980	860	1770	1000	1470

## REDE ELÉTRICA

**Voltagem do forno:** verifique se a voltagem do equipamento é a mesma da rede elétrica.

**Tomada:** onde será ligado o forno deve ser monofásica ou trifásica do tipo fixa, dimensionada para a corrente nominal do circuito de proteção (disjuntor termoeletrico), que permite a isenção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque.

**Fios que alimentam a tomada:** devem respeitar rigorosamente as seções mínimas e as respectivas compensações conforme estabelece a norma NBR 5410 - ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Em caso de dúvida consulte um electricista especializado.

**Proteção:** no circuito em que o forno será ligado deve existir um disjuntor termoeletrico de proteção. Utilizar disjuntor termoeletrico conforme tabela abaixo:

Modelo	Voltagem	Potência do Motor	Disjuntor de Proteção Recomendado
FTG 120	Mono 110V	1/4 Cv	15A
FTG 150			
FTG 240	Mono 110V	1 Cv	15A
FTG 300	Mono 220V	1 Cv	15A

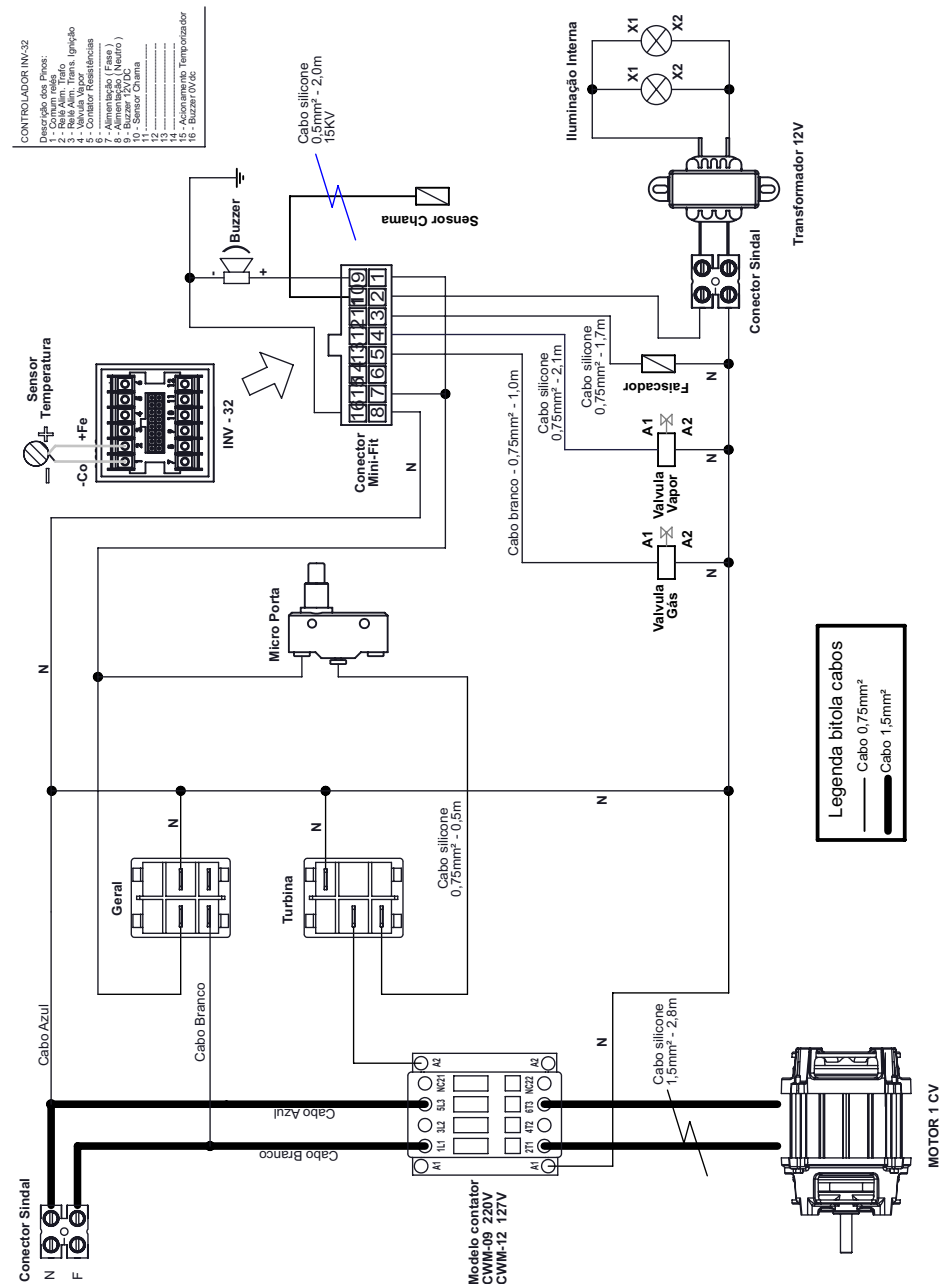
**Aterramento ou fio terra:** o fio terra de seu forno deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 - ABNT, "Seção Aterramento".

É de responsabilidade do consumidor a impossibilidade de sua ligação.

## É INDISPENSÁVEL A LIGAÇÃO DO FIO TERRA.

**Extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares:** não utilize, em hipótese alguma, para ligação de outros aparelhos na mesma tomada de força. Isto poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica e/ou mau contato. As sobrecargas podem provocar um aquecimento prejudicial à isolação, às ligações, aos terminais ou nas proximidades dos condutores, ocasionando danos e até a queima das instalações e do produto.

## ESQUEMA ELÉTRICO FTG 240/300 MONO 110V/220V



**EQUIPMENT REF.: FTG 120**

CODE	DESCRIPTION OF PARTS	CODE	DESCRIPTION OF PARTS
01 - 07296	- INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY	44 - 06009	- CENTRAL BUSHING KEYLOCK ASSEMBLY 55mm
02 - 06649	- LH EXTERNAL CLOSING 1027.5 x 606,5mm	45 - 06032	- CROSSBAR ROLLER 22mm
03 - 06648	- RH EXTERNAL CLOSING 1027,5 x 606,5mm	46 - 02854	- CYLINDRICAL HEAD ALLEN SCREW 5/16 x 1/2
04 - 07247	- REAR EXTERNAL CLOSING 610 x 678mm	47 - 06006	- SLAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm
05 - 06357	- UPPER EXTERNAL CLOSING 962.5 x 845.5mm	48 - 02640	- OVEN LAMP BULB SUPPORT
06 - 07292	- FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY	49 - 02661	- HALOGENEOUS LAMP BULB JC 12V 50W
07 - 07293	- LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	50 - 06033	- GLASS SUPPORT BUSHING 11mm
08 - 07293	- RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	51 - 06074	- MICROSWITCH STOPPER
09 - 07291	- DOOR ASSEMBLY	52 - 03806	- GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 720 x 503 mm
10 - 06646	- SWITCHBOARD 1524 x 171mm	53 - 06061	- GLASS PANE STRAP
11 - 06359	- GAS SYSTEM PROTECTION PLATE 656 x 300mm	54 - 02270	- THERMOCOUPLE J 3.5 x 16.5mm
12 - 06607	- SWITCHBOARD CLOSING 656 x 378mm	55 - 02749	- MONOPH. MOTOR 1HP 110/220V P4 50Hz
13 - 00367	- ROCK WOOL	56 - MODEL DOES NOT CARRY THIS PART	
14 - 06394	- TURBINE FLANGE ASSEMBLY 120/150	57 - 04490	- OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm
15 - 00396	- MICRO SWITCH KEY TM 1307	58 - 02598	- SOLENOID WATER VALVE EVA2B32102ZZ 220 V
16 - 06311	- LATCH BASE FTG	58 - 02599	- SOLENOID WATER VALVE EVA2B32102ZZ 110 V
17 - 06313	- LATCH	59 - 01002	- BRACKET
18 - 06024	- UPPER HINGE PLATE 124.5 x 50 mm	60 - 06320	- WATER INLET PIPE
18 - 06012	- INFERIOR HINGE PLATE 119.5 x 50 mm	61 - 02618	- SILICON HOSE 3/8 OVEN
19 - 06010	- HINGE PIN	62 - 06682	- PEDESTAL BASE 950 x 154mm
20 - 02275	- SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME	63 - 06683	- LH TRIMMING FOR BASE COMPONENT 878 x 114mm
21 - MODEL DOES NOT CARRY THIS PART		64 - 06683	- BASE COMPONENT UPPER TRIMMING FTG
22 - 06628	- INTERNAL PIPE FOR STEAM FTG/FTE	65 - 06680	- BASE COMPONENT LOWER TRIMMING FTG
23 - 00685	- GAS OVEN DL 135 CONTROLLER	66 - 06374	- BASE WIDTH UPPER TRIMMING 765 x 87mm
24 - 01034	- EMERGENCY SWITCH; TURN TO RELEASE S/NF	67 - 06384	- LOCK BASE WIDTH LOWER TRIMMING 810 x 87mm
25 - 03914	- ON/OFF SWITCH 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 - MODEL DOES NOT CARRY THIS PART	
26 - 02624	- FUSE CARRIER	69 - 00295	- HEXAGONAL SCREW M 8 x 16
27 - 02634	- JOINT 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592	- FLAT HEAD ALLEN SCREW M 8 X 30
28 - 02638	- KNEE 1/4 X 1/4	71 - 00288	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16
29 - 70176	- GAS SOLENOID VALVE 220V UX826C002	72 - 00287	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 3.5 X 8.5
29 - 70177	- GAS SOLENOID VALVE 110V UX826C002	73 - 02171	- STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16
30 - 02620	- BALL VALVE 1/4 06110970 FTG	74 - 00300	- HEXAGONAL SCREW MA 06 x 16
31 - 02637	- SKPA VALVE	75 - 00306	- CYLINDRICAL HEAD SCREW M4 x 10
32 - 02690	- TRAF0/INS. FOR MONO 220W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16
32 - 02165	- TTRAF0/INS. FOR MONO 110W S12100VA12V6VA	77 - 00288	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16
33 - MODEL DOES NOT CARRY THIS PART		78 - 00821	- HEXAGONAL SCREW MA 10 x 60
34 - 06224	- GAS INLET SUPPLY PIPE FTG	79 - 00751	- HEXAGONAL SCREW M 8 x 40
35 - 02687	- CABLE PRESS 3/8 Pg9	80 - 00762	- HEXAGONAL NUT M10
36 - 02761	- GAS OVEN HOSE ASSEMBLY FTG	81 - 00760	- NUT M4
37 - 06288	- BURNER DUCT CLOSING	82 - 00761	- NUT M8
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	83 - 00335	- SPRING WASHER 1/2
39 - 06350	- INJECTOR COUPLING PIPE 140mm	84 - 00328	- FLAT WASHER 5/16
40 - 06352	- BURNER ASSEMBLY FTG	85 - 00328	- FLAT WASHER 5/16
41 - 02122	- IGNITION ELECTRODE 45900.413-002B	86 - 03461	- BALL KNOB MDP 360 323XM8
41 - 70195	- FLAME SENSOR	87 - 06217	- JOINT SUPPORT STEAM GUIDE
42 - 70112	- SPARK IGNITION SYSTEM 4Hz	88 - 06225	- SET STEAM GUIDE
43 - 02272	- BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167		

# FORNO TURBO A GÁS FTG 300-240-150-120

**Oscilação de tensão:** 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 máxima.

## REDE HIDRÁULICA

**Entrada de água:** é necessário um ponto fixo de entrada de água, de preferência exclusivo, que obedeça as especificações técnicas de pressão. Adapte registro ou torneira tipo jardim com rosca de 3/4" BSP.

## LIGAÇÃO

### 1. Providenciar no local de instalação:

- Caixa com disjuntor e fusível.
- Tomada de energia elétrica - ver rede elétrica: tomada.
- Tomada de fio terra - ver rede elétrica: tomada.
- Ponto de alimentação de água com registro.

### 2. Deverá ser observado o perfeito nivelamento do forno.

**ATENÇÃO:**

- Sempre deixe uma folga de 20cm entre o forno e as paredes a fim de obter um bom desempenho do forno e para que não haja superaquecimento no motor.
- Observar sentido de rotação do motor. O correto é o sentido anti-horário.

## CONTROLES

### 1) NIVELAMENTO:

Os fornos FTG 240 e FTG 300 possui rodízios giratórios para facilitar seu deslocamento e parafuso para regulagem de altura.

### 2) CIRCUITO DE GÁS (GLP)

#### **CAUIDADO!**

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

**Ao instalar o botijão afaste-o ao máximo do equipamento, mantendo-o sempre na posição vertical.**

O regulador de pressão, já instalado no equipamento com o conjunto de mangueiras, é de baixa pressão.

O regulador de pressão não deve ser violado, pois já vem testado e regulado de fábrica para proporcionar a vazão suficiente que o forno necessita para o seu desempenho. Caso contrário, poderá haver problemas com a eficiência dos queimadores.

Os registros das mangueiras do gás devem ser ligados nos botijões de gás. Recomendamos utilizar 2 botijões de 13Kg de gás **SIMULTANEAMENTE**, caso contrário terá risco de congelamento do gás. Caso necessite utilizar botijões de 45Kg, consulte companhias especializadas em instalações de gás em sua cidade. É possível utilizar um botijão P 45.

# FORNO TURBO A GÁS FTG 300-240-150-120

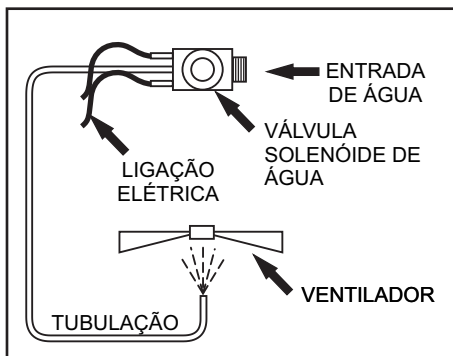
## ATENÇÃO!

- \* Não utilizar a válvula reguladora de pressão, sem ser a especificada pela fábrica. Caso contrário, haverá problemas com os queimadores, tais como chama desregulada, entupimento dos queimadores e etc.
- \* Não tente regular a válvula reguladora de pressão. Caso necessitar, entre em contato com a fábrica ou com nossa Assistência Técnica.
- \* A adulteração da válvula reguladora de gás compromete o funcionamento do sistema e acarreta ato inseguro, podendo provocar acidente
- \* Todo e qualquer acidente provocado por mau uso, uso indevido ou adulteração das características do equipamento é de responsabilidade do usuário, ficando a empresa fabricante isenta de qualquer culpa por danos causados. Por isso a importância de ler as informações contidas neste manual!

### 3) CIRCUITO DO VAPOR

O controlador eletrônico possui um "timer" que controla o tempo que a válvula solenóide ficará aberta quando solicitada manualmente. O tempo programado pelo usuário (ver controlador eletrônico configurações tempo de vapor).

Após o término do tempo controlado pelo "timer", o sinalizador apaga automaticamente, indicando que a válvula solenóide fechou, não permitindo mais a entrada d'água. Pressionar novamente o botão do vapor para repetir o ciclo de vapor. Se a pressão da água for muito elevada, entrará um volume de água acima do necessário



## ATENÇÃO!

- \* Ligar a água para a geração do vapor diretamente da caixa-d'água, de modo a não gerar uma pressão elevada, exceto em caixas instaladas em locais muito altos.
- \* Nunca ligar a água direto da rede externa de rua, devido a alta pressão gerada.
- \* Observar as instruções, pois o excesso de água poderá danificar o equipamento e comprometer a vida útil da solenóide.
- \* **A pressão de alimentação de água deve estar entre 0,8 e 2,0 Kgf/cm<sup>2</sup>. Acima de 2,0 Kgf/cm<sup>2</sup> prever válvula redutora de pressão.**

### 4) CIRCUITO ELÉTRICO

Na instalação do forno, o electricista deve observar as seguintes indicações:

- 1) Recomendamos utilizar disjuntor conforme especificações técnicas.
- 2) O sentido de giro do motor que movimenta a turbina é anti-horário, olhando o forno de frente. Caso o motor girar no sentido horário é necessário inverter uma fase.
- 3) Aterrar o forno (recomendamos utilizar fio de 2,5mm<sup>2</sup>). É de responsabilidade do consumidor a impossibilidade de sua ligação.
- 4) A instalação incorreta poderá trazer transtornos ao seu forno

**Obs.:** O fio terra pode ser encontrado na parte traseira inferior do quadro de comando.

CODE	DESCRIPTION OF PARTS	CODE	DESCRIPTION OF PARTS
01 - 06396 -	INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY	44 - 06009 -	CENTRAL BUSHING KEYLOCK ASSEMBLY 55mm
02 - 06349 -	LH EXTERNAL CLOSING 1027.5 x 701mm	45 - 06032 -	CROSSBAR ROLLER 22mm
03 - 06348 -	RH EXTERNAL CLOSING 1027,5 x 701mm	46 - 02854 -	CYLINDRICAL ALLEN SCREW 5/16 x 1/2
04 - 06347 -	REAR EXTERNAL CLOSING 700 x 678mm	47 - 06006 -	LAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm
05 - 06357 -	UPPER EXTERNAL CLOSING 962.5 x 845.5mm	48 - 02640 -	OVEN LAMP BULB SUPPORT
06 - 06323 -	FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY	49 - 02661 -	HALOGENOUS LAMP BULB JC 12V 50W
07 - 06393 -	LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	50 - 06033 -	GLASS SUPPORT BUSHING 11mm
08 - 06393 -	RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	51 - 06074 -	MICROSWITCH STOPPER
09 - 06391 -	DOOR ASSEMBLY	52 - 02658 -	GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 720 x 590mm
10 - 06346 -	SWITCHBOARD 1194 x 171mm	53 - 06061 -	GLASS PANE STRAP
11 - 06359 -	GAS SYSTEM PROTECTION PLATE 656 x 300mm	54 - 02270 -	THERMOCOUPLE J 3.5 x 16.5mm
12 - 06568 -	SWITCHBOARD CLOSING 656 x 378mm	55 - 02749 -	MONOPH. MOTOR 1HP 110/220V P4 50Hz
13 - 003671 -	ROCK WOOL	56 -	MODEL DOES NOT CARRY THIS PART
14 - 06394 -	TURBINE FLANGE ASSEMBLY	57 - 04490 -	OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm
15 - 00396 -	MICRO SWITCH KEY TM 1307	58 - 02598 -	WATER SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 220V
16 - 06311 -	LATCH BASE FTG	58 - 02599 -	VWATER SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 110V
17 - 06313 -	LATCH	59 - 01002 -	BRACKET
18 - 06024 -	UPPER HINGE PLATE 124.5 x 50 mm	60 - 06320 -	WATER INLET PIPE
18 - 06012 -	INFERIOR HINGE PLATE 124.5 x 50 mm	61 - 02618 -	SILICON HOSE 3/8 OVEN
19 - 06010 -	HINGE PIN	62 - 06682 -	PEDESTAL BASE 850 x 114mm
20 - 02275 -	SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME	63 - 06683 -	RH TRIMMING FOR BASE COMPONENT 965 x 152mm
21 -	MODEL DOES NOT CARRY THIS PART	64 - 06683 -	BASE UPPER LENGTH TRIMMING FTG
22 - 06628 -	INTERNAL PIPE FOR STEAM FTG/FTE	65 - 06680 -	PBASE BOTTOM LENGTH TRIMMING FTG
23 - 00685 -	GAS OVEN DL 135 CONTROLLER	66 - 06374 -	BASE WIDTH UPPER TRIMMING 765 x 87mm
24 - 01034 -	EMERGENCY SWITCH; TURN TO RELEASE S/NF	67 - 06384 -	LOCK BASE WIDTH TRIMMING 810 x 87mm
25 - 03914 -	ON/OFF SWITCH 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 -	MODEL DOES NOT CARRY THIS PART
26 - 02624 -	FUSE CARRIER	69 - 00295 -	HEXAGONAL SCREW M 8 X 16
27 - 02634 -	JOINT 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592 -	FLAT HEAD ALLEN SCREW M 8 X 30
28 - 02638 -	KNEE 1/4 X 1/4	71 - 00288 -	PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16
29 - 70176 -	GAS SOLENOID VALVE 220V UX826C002	72 - 00287 -	PAN HEAD PHILIPS SCREW 3.5 X 8.5
29 - 70177 -	GAS SOLENOID VALVE 110V UX826C002	73 - 02171 -	STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16
30 - 02620 -	BALL VALVE 1/4 06110970 FTG	74 - 00300 -	HEXAGONAL SCREW MA 06 x 16
31 - 02637 -	5KPA VALVE	75 - 00306 -	CYLINDRICAL HEAD SCREW MA 4 x 10
32 - 02690 -	TRAF0/INS. FOR MONO 220W S12100VA12V6VA	76 - 00289 -	HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16
32 - 02165 -	TRAF0/INS. FOR MONO 110W S12100VA12V6VA	77 - 00288 -	PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16
33 -	MODEL DOES NOT CARRY THIS PART	78 - 00821 -	HEXAGONAL SCREW MA 10 x 60
34 - 06224 -	GAS INLET SUPPLY PIPE FTG	79 - 00806 -	HEXAGONAL SCREW M10 x 30
35 - 02687 -	CABLE PRESS 3/8 Pg9	80 - 00315 -	HEXAGONAL NUT Z 1/2 13F
36 - 02761 -	GAS OVEN HOSE ASSEMBLY FTG	81 - 00760 -	NUT M4
37 - 06288 -	BURNER DUCT CLOSING	82 - 00761 -	NUT M 08
38 - 02635 -	NIPLE 5/8 UNF	83 - 00335 -	SPRING WASHER 1/2
39 - 06350 -	TINJECTOR COUPLING PIPE 140mm	84 - 00328 -	FLAT WASHER 5/16
40 - 06352 -	BURNER ASSEMBLY FTG	85 - 00328 -	FLAT WASHER M 10
41 - 02122 -	IGNITION ELECTRODE 45900.413-002B	86 - 03461 -	MANÍPULO BOLA MDP 360 323XM8
41 - 70195 -	FLAME SENSOR	87 - 06217 -	CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR
42 - 70112 -	SPARK IGNITION SYSTEM 4Hz	88 - 06225 -	CONJUNTO GUIA VAPOR
43 - 02272 -	BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167		

**EQUIPMENT REF.: FTG 240**

CODE	DESCRIPTION OF PARTS	CODE	DESCRIPTION OF PARTS
01 - 06296	- INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY	44 - 06009	- CENTRAL BUSHING KEYLOCK ASSEMBLY 55mm
02 - 06249	- LH EXTERNAL CLOSING 1048 x 1129.5mm	45 - 06032	- CROSSBAR ROLLER 22mm
03 - 06248	- RH EXTERNAL CLOSING 1048 x 1129.5mm	46 - 02854	- PCYLINDRICAL ALLEN SCREW 5/16 x 1/2
04 - 06247	- REAR EXTERNAL CLOSING 1047 x 718mm	47 - 06006	- SLAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm
05 - 06057	- UPPER EXTERNAL CLOSING 1007 x 829mm	48 - 02640	- OVEN LAMP BULB SUPPORT
06 - 06292	- FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY	49 - 02661	- HALOGENEOUS LAMP BULB JC 12V 50W
07 - 06293	- LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	50 - 06033	- GLASS SUPPORT BUSHING 11mm
08 - 06293	- RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	51 - 06074	- MICROSWITCH STOPPER
09 - 06291	- DOOR ASSEMBLY	52 - 02544	- GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 1090 x 760 mm
10 - 06246	- SWITCHBOARD 1524 x 171mm	53 - 06061	- GLASS PANE STRAP
11 - 06059	- GAS SYSTEM PROTECTION PLATE 750 x 300mm	54 - 02270	- THERMOCOUPLE J 3.5 x 16.5mm
12 - 06268	- SWITCHBOARD CLOSING 986 x 378mm	55 - 02749	- MONOPH. MOTOR 1HP 110/220V P4 50Hz
13 - 00661	- ROCK WOOL	56 - 04442	- MOTOR SPACER 30mm
14 - 06094	- TURBINE FLANGE ASSEMBLY	57 - 04490	- OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm
15 - 00396	- MICRO SWITCH KEY TM 1307	58 - 02598	- WATER SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 220V
16 - 06311	- LATCH BASE	58 - 02599	- WATER SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 110V
17 - 06313	- LATCH	59 - 01002	- BRACKET
18 - 06024	- UPPER HINGE PLATE 124.5 x 50 mm	60 - 06245	- WATER INLET PIPE
18 - 06012	- INFERIOR HINGE PLATE 124.5 x 50 mm	61 - 02618	- SILICON HOSE 3/8 OVEN
19 - 06010	- HINGE PIN	62 - 06265	- PEDESTAL BASE 490 x 262mm
20 - 02275	- SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME	63 - 06062	- RH TRIMMING FOR BASE COMPONENT 965 x 152mm
21 - 70187	- HOISTING SUPPORT FTG/FTE	64 - 06074	- MICROSWITCH STOPPER
22 - 06324	- INTERNAL PIPE FOR STEAM FTG/FTE	65 - 06073	- LOCK BASE LENGTH TRIMMING
23 - 00685	- GAS OVEN DL 135 CONTROLLER	66 - 06066	- BASE WIDTH TRIMMING 790 x 156mm
24 - 01034	- EMERGENCY SWITCH; TURN TO RELEASE S/NF	67 - 06072	- LOCK BASE WIDTH TRIMMING 770 x 77mm
25 - 03914	- ON/OFF SWITCH 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 - 02757	- CASTER WHEEL GH 412 NPP FTG/FTE
26 - 02624	- FUSE CARRIER	69 - 00295	- HEXAGONAL SCREW M 8 X 16
27 - 02634	- JOINT 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592	- FLAT HEAD ALLEN SCREW M 8 X 30
28 - 02638	- KNEE 1/4 X 1/4	71 - 00288	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16
29 - 70176	- GAS SOLENOID VALVE 220V UX826C002	72 - 00287	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 3.5 X 8.5
29 - 70187	- GAS SOLENOID VALVE 110V UX826C002	73 - 02171	- STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16
30 - 02620	- VBALL VALVE 1/4 06110970 FTG	74 - 00300	- HEXAGONAL SCREW MA 06 x 16
31 - 02637	- 5KPA VALVE	75 - 00306	- CYLINDRICAL HEAD SCREW MA 4 x 10
32 - 02165	- TRAF0/INS. FOR MONO 110W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16
33 - 02256	- CONTACTOR CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz	77 - 00288	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16
34 - 06224	- FTG GAS INLET SUPPLY PIPE	78 - 00751	- HEXAGONAL SCREW MA 08 x 40
35 - 02687	- CABLE PRESS 3/8 Pg9	79 - 00806	- HEXAGONAL SCREW M10 x 30
36 - 02761	- GAS OVEN HOSE ASSEMBLY FTG	80 - 00761	- HEXAGONAL NUT M 8
37 - 06088	- BURNER DUCT CLOSING	81 - 00760	- NUT M4
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	82 - 00762	- NUT M10
39 - 06050	- INJECTOR COUPLING PIPE 217.5 mm	83 - 00335	- SPRING WASHER 1/2
40 - 06052	- BURNER ASSEMBLY FTG	84 - 00328	- FLAT WASHER 5/16
41 - 02122	- IGNITION ELECTRODE 45900.413-002B	85 - 00862	- FLAT WASHER M 10
41 - 70195	- FLAME SENSOR	86 - 03461	- BALL KNOB MDP 360 323XM8
42 - 70112	- SPARK IGNITION SYSTEM 20Hz	87 - 06217	- JOINT SUPPORT STEAM GUIDE
43 - 02272	- BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167	88 - 06225	- SET STEAM GUIDE
		89 - 02627	- GUN NOZZLE

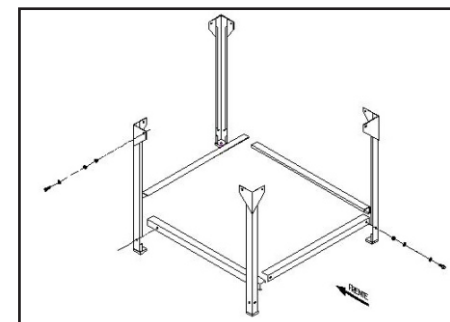
# FORNO TURBO A GÁS FTG 300-240-150-120

## ATENÇÃO

FIO TERRA: É obrigatória a instalação do Fio Terra, por uma questão de segurança, seja qual for a tensão do produto. Tome cuidado! O Fio Terra não deve ser ligado ao fio neutro da rede elétrica, canos de água, canos de gás e etc...

### 5) MONTAGEM DO CAVALETE

Este cavalete só virá desmontado nos modelos FTG 120 - FTG 150. Para montar o cavalete corretamente siga conforme o desenho ao lado:

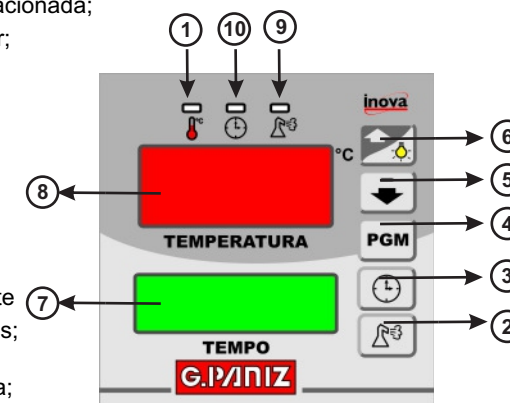


### COMO COLOCAR SEU EQUIPAMENTO EM FUNCIONAMENTO

Após ter observado as recomendações descritas anteriormente para o bom funcionamento do equipamento, o mesmo estará disponível para ser utilizado.

Após ter observado as recomendações descritas anteriormente para o bom funcionamento do equipamento, o mesmo estará disponível para ser utilizado.

- 1) Led indicador de saída de aquecimento acionada;
- 2) Tecla de acionamento do tempo de vapor;
- 3) Tecla de acionamento do temporizador;
- 4) Tecla de acesso a programação
- 5) Tecla Down: diminui o valor programado;
- 6) Tecla Up: aumenta o valor programado e aciona a lâmpada pelo tempo programado.
- 7) Display que indica o tempo decorrido ou os valores dos parâmetros programáveis.
- 8) Display que indica a temperatura presente no sensor de temperatura ou os mnemônicos; dos parâmetros programáveis.
- 9) Led indicador de saída de vapor acionada;
- 10) Led indicador de temporizador acionado.



# FORNO TURBO A GÁS FTG 300-240-150-120

## FUNCIONAMENTO

**Acendimento Automático:** Ao ser energizado inicia o acendimento automático, onde são realizadas três tentativas de acendimento. Caso não seja detectado a presença de chama ao fim do ciclo de acendimento, aparecerá nos displays a inscrição “APAGOU”.

Para realizar uma nova tentativa de acendimento pressione a tecla (4) durante 3 segundos.

**Vapor:** Poderá ser acionado através da tecla (6). O vapor será acionado durante o tempo programado com um intervalo de 10 segundos entre acionamentos.

**Luz:** Poderá ser acionado através da tecla (1), uma vez acionada só desligará a luz após 8 segundos.

**Chama:** A presença de chama será indicada por um ponto piscando ao lado dos displays superiores. Se durante o cozimento a chama for apagada, o aparelho irá parar e indicar nos displays “APAGOU”, será emitido um sinal sonoro. Para acender novamente a chama, pressione a tecla (4) durante 3 segundos, então se iniciando novamente o processo de acendimento.

**Abertura da Porta:** Caso a porta permaneça aberta por mais de 3 minutos, irá aparecer a mensagem “PORTA” nos displays e emitido um sinal sonoro. Ao ser fechada a porta inicia-se novamente o processo de acendimento automático da chama.

**Final do Cozimento:** Ao finalizar o cozimento, o aparelho irá emitir um alarme sonoro e os displays de tempo ficarão piscando. O mesmo será desligado através da tecla (2).

Nota: O forno não se autodesligará. Para desligar o forno após término do tempo é necessário pressionar o botão *liga /desliga*.

## SEQÜÊNCIA PARA LIGAR O FORNO

- 1- Primeiramente verificar se as torneiras nos botijões estão abertas, e se o forno está conectado a tomada de energia elétrica.
- 2- Coloque a alavanca de gás na posição “*Liga*”
- 3- Pressione o botão “*Liga/Desliga*”
- 4- Neste momento o controlador fará o acendimento automático do queimador, e aparecerá nos displays as configurações iniciais feitas pela fábrica.

**Para definir uma nova configuração proceda de seguinte forma:**

**Tempo e Temperatura:** Pressione a tecla (4) e segure até o display superior piscar, use as teclas (5) e (6) para regular conforme seu produto. Pressione novamente a tecla (4) e segure até o display inferior piscar, utilize as teclas (5) e (6) para fazer sua programação, para gravar sua programação pressione novamente a tecla (4).

**OBS:** Durante a programação, se houver uma pausa maior que 3 segundos, o aparelho voltará ao estado normal de controle.

**Tempo de Vapor:** Para ajustar o tempo de vapor, pressione as teclas (6), (5) e (2) para ter acesso à programação, e as teclas (3) ou (5) para ajustar o valor desejado.

**Turbina:** A turbina se auto acionará três segundos após o acionamento do Botão Liga/Desliga.

\* Após a sequência acima descrita, a chama dos queimadores irá ligar e desligar automaticamente, mantendo sempre a temperatura programada.

## EQUIPMENT REF.: FTG 300

CODE	DESCRIPTION OF PARTS	CODE	DESCRIPTION OF PARTS
01 - 06096	- INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY	44 - 06009	- CENTRAL BUSHING KEYLOCK ASSEMBLY 55mm
02 - 06049	- LH EXTERNAL CLOSING 1218 x 1129,5mm	45 - 06032	- CROSSBAR ROLLER 22mm
03 - 06048	- RH EXTERNAL CLOSING 1233 x 1129,5mm	46 - 02757	- CASTER WHEEL GH 412 NPP FTG/FTE
04 - 06047	- REAR EXTERNAL CLOSING 1217 x 718mm	47 - 06006	- LAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm
05 - 06057	- UPPER EXTERNAL CLOSING 1007 x 829mm	48 - 02640	- SOVEN LAMP BULB SUPPORT
06 - 06023	- FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY	49 - 02661	- HALOGENOUS LAMP BULB JC 12V 50W
07 - 06093	- LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	50 - 06033	- GLASS SUPPORT BUSHING 11mm
08 - 06093	- RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS	51 - 06074	- MICROSWITCH STOPPER
09 - 06091	- DOOR ASSEMBLY	52 - 02273	- GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 1090 x 760 mm
10 - 06046	- SWITCHBOARD 1694 x 276mm	53 - 06061	- GLASS PANE STRAP
11 - 06059	- GAS SYSTEM PROTECTION PLATE 750 x 300mm	54 - 02270	- THERMOCOUPLE J 3.5 x 16.5mm
12 - 06082	- SWITCHBOARD CLOSING 1156 x 378mm	55 - 02749	- MONOPH. MOTOR 1HP 110/220V P4 50Hz
13 - 00661	- ROCK WOOL	56 - 04442	- MOTOR SPACER 30mm
14 - 06094	- TURBINE ASSEMBLY	57 - 04490	- OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm
15 - 00396	- MICRO SWITCH KEY TM 1307	58 - 02598	- WATER SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 220V
16 - 06311	- LATCH BASE	58 - 02599	- WATER SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 110V
17 - 06313	- LATCH	59 - 01002	- BRACKET
18 - 06024	- UPPER HINGE PLATE 124,5 x 50mm	60 - 06245	- WATER INLET PIPE
18 - 06012	- INFERIOR HINGE PLATE 124,5 x 50mm	61 - 02618	- SILICON HOSE 3/8 OVEN
19 - 06010	- HINGE PIN	62 - 06065	- PEDESTAL BASE 490 x 262mm
20 - 02275	- SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME	63 - 06071	- RH TRIMMING FOR BASE COMPONENT 965 x 152mm
21 - 70187	- FTE HOISTING SUPPORT FTG/FTE	64 - 06062	- LH TRIMMING FOR BASE COMPONENT 965 x 152mm
22 - 06324	- INTERNAL PIPE FOR STEAM FTG/FTE	65 - 06073	- LOCK BASE WIDTH TRIMMING
23 - 00685	- GAS OVEN DL 135 CONTROLLER	66 - 06066	- PBASE WIDTH TRIMMING 790 x 156mm
24 - 01034	- EMERGENCY SWITCH; TURN TO RELEASE S/NF	67 - 06072	- LOCK BASE WIDTH TRIMMING 770 x 77mm
25 - 03914	- ON/OFF SWITCH 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 - 02757	- CASTER WHEEL GH 412 NPP FTG/FTE
26 - 02624	- FUSE CARRIER	69 - 00295	- HEXAGONAL SCREW M 8 X 16
27 - 02634	- JOINT 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592	- FLAT HEAD ALLEN SCREW M 8 X 30
28 - 02638	- KNEE 1/4 X 1/4	71 - 00288	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16
29 - 70176	- GAS SOLENOID VALVE 220V	72 - 00287	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 3,5 X 8,5
29 - 70177	- GAS SOLENOID VALVE 110V	73 - 02171	- STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16
30 - 02620	- BALL VALVE 1/4 06110970 FTG	74 - 00300	- PAN HEAD PHILIPS SCREW MA 06 x 16
31 - 02637	- VALVE 5 KPA	75 - 00306	- CYLINDRICAL HEAD SCREW MA 4 x 16
32 - 02690	- TRAF0/INS. FOR MONO 220W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16
32 - 02165	- TRAF0/INS. FOR MONO 110W S12100VA12V6VA	77 - 00288	- PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16
33 - 02256	- CONTACTOR CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz	78 - 00821	- PHEXAGONAL SCREW MA 10 x 60
34 - 06224	- GAS INLET SUPPLY PIPE FTG	79 - 00806	- HEXAGONAL SCREW M M10 x 30
35 - 02687	- CABLE PRESS 3/8 Pg9	80 - 00315	- HEXAGONAL NUT Z 1/2 13F
36 - 02761	- GAS OVEN HOSE ASSEMBLY FTG	81 - 00760	- NUT M4
37 - 06088	- BURNER DUCT CLOSING	82 - 00762	- NUT M10
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	83 - 00335	- SPRING WASHER 1/2
39 - 06050	- INJECTOR COUPLING PIPE 217,5mm	84 - 00328	- FLAT WASHER 5/16
40 - 06052	- BURNER ASSEMBLY FTG	85 - 00862	- FLAT WASHER M 10
41 - 02122	- IGNITION ELECTRODE 45900.413-002B	86 - 03461	- BALL KNOB MDP 360 323XM8
41 - 70195	- FLAME SENSOR	87 - 06217	- JOINT SUPPORTE STEAM GUIDE
42 - 70112	- SPARK IGNITION SYSTEM 4Hz	88 - 06225	- SET STEAM GUIDE
43 - 02272	- BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167	89 - 02627	- GUN NOZZLE



UTILITARIO REF.: FTG 120

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
01 - 07296	- CONJUNTO CÁMARA INTERNA	43 - 02272	- PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167
02 - 06649	- CIERRE EXT. IZQUIERDO 1027,5 x 606,5mm	44 - 06009	- BUJE CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm
03 - 06648	- CIERRE EXT. DERECHO 1027,5 x 606,5mm	45 - 06032	- ROLETE TRANCA 22mm
04 - 07247	- CIERRE EXT. TRASERO 610 x 678mm	46 - 02854	- TORNILLO ALLEN CAB CILÍNDRICA 5/16 x 1/2
05 - 06357	- CIERRE EXT. SUPERIOR 962,5 x 845,5mm	47 - 06006	- SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm
06 - 07292	- CONJUNTO PROTECCIÓN HÉLICE	48 - 02640	- OPORTE DE LA LÁMPARA HORNOS
07 - 07293	- CONJ. SOPORTE ESTERAS IZQUIERDAS	49 - 02661	- LÁMPARA HAL JC 12V 50W
08 - 07293	- CONJ. SOPORTE ESTERAS DERECHAS	50 - 06033	- BUJE APOYO VIDRIO 11mm
09 - 07291	- CONJUNTO PUERTA	51 - 06074	- BATIENTE DE LA MICRO LLAVE
10 - 06646	- PANEL ELÉCTRICO 1524 x 171mm	52 - 03806	- VIDRIO PARA HORNO 6 x 720 x 503mm
11 - 06359	- CHAPA PROT. SISTEMA GAS 656 x 300mm	53 - 06061	- PRESILLA VIDRIO
12 - 06607	- CIERRA PANEL CONTROL 656 x 378mm	54 - 02270	- TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
13 - 00367	- LANA DE ROCA	55 - 02749	- MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50Hz
14 - 06394	- CONJ. TURBINA FTG 120/150	56 -	- ESTA PIEZA NO ACOMPAÑA A ESTE MODELO
15 - 00396	- LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	57 - 04490	- SOP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm
16 - 06311	- BASE CERROJO FTG	58 - 02598	- VÁLVULA SOL.ÁGUA EVA2B32102ZZ 220V
17 - 06313	- CERROJO	58 - 02599	- VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 110V
18 - 06024	- PLACA BISAGRA SUPERIOR 124,5 x 50mm	59 - 01002	- ABRAZADERA
18 - 06012	- PLACA BISAGRA SUPERIOR 119,5 x 50mm	60 - 06320	- TUBO ENTRADA DEL AGUA
19 - 06010	- PERNO DE LA BISAGRA	61 - 02618	- MANGUERA SILICONA 3/8 HORNOS
20 - 02275	- PERFIL SILICONA LLAMA HORNOS	62 - 06682	- SOPORTE PEDESTAL 9500 x 154mm
21 -	- ESTA PIEZA NO ACOMPAÑA A ESTE MODELO	63 - 06683	- PERFIL IZQUIERDO COMP. BASE 878 x 114mm
22 - 06628	- TUBO INTERNO DEL VAPOR FTG/FTE	64 - 06683	- PERFIL SUPERIOR COMP. BASE FTG
23 - 00685	- CONTROLADOR DL 135 FORNO GÁS	65 - 06680	- PERFIL INFERIOR COMP. BASE FTG
24 - 01034	- BOTÓN EMERG. GIRAR PARA SOLTAR S/NF	66 - 06374	- PERFIL SUPERIOR ANCHO BASE 765 x 87mm
25 - 03914	- LLAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	67 - 06384	- PERFIL INFERIOR ANCHO TRABA BASE 810 x 87mm
26 - 02624	- PORTA FUSIBLE GRANDE	68 -	- ESTA PIEZA NO ACOMPAÑA A ESTE MODELO
27 - 02634	- UNIÓN 1/4 NPT X 1/4 NPT	69 - 00295	- TORNILLO SEXT M 8 X 16
28 - 02638	- CODO 1/4 X 1/4	70 - 02592	- TORNILLO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
29 - 70176	- VÁLVULA SOL. 220V GÁS	71 - 00288	- TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70177	- VÁLVULA SOL. 110V GÁS	72 - 00287	- TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
30 - 02620	- VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	73 - 02171	- TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOX
31 - 02637	- VÁLVULA 5 KPA	74 - 00300	- TORNILLO SEXT MA 06 x 16
32 - 02690	- TRAFÓ ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA	75 - 00306	- TORNILLO FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02165	- TRAFÓ ISOLA MONO 110W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16
33 -	- ESTA PIEZA NO ACOMPAÑA A ESTE MODELO	77 - 00288	- TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
34 - 06224	- TUBO ENTRADA DEL GAS FTG	78 - 00821	- TORNILLO SEXTAVADO MA 10 x 60
35 - 02687	- PRENSA CABLE 3/8 Pg9	79 - 00751	- TORNILLO SEXT. M8 x 40
36 - 02761	- CONJ. MANGUERAS HORNO GAS FTG	80 - 00762	- TUERCA SEXTAVADA M 10
37 - 06288	- CIERRE CONDUCTO QUEMADOR	81 - 00760	- TUERCA M4
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	82 - 00761	- TUERCA M 08
39 - 06350	- TUBO CONEXIÓN DE INYECTORES 140mm	83 - 00335	- ARANDELA PRESIÓN 1/2
40 - 06352	- CONJUNTO QUEMADOR FTG	84 - 00328	- ARANDELA LISA 5/16
41 - 02122	- ELECTRODO DE IGNI 45900.413-002B	85 - 00328	- ARANDELA LISA 5/16
41 - 70195	- SENSOR DE LLAMA	86 - 03461	- BOLA MDP MANDO 360 323XM8
42 - 70112	- USINA ENCENDIDO 20Hz CON CHISPA	87 - 06217	- APOYO CONJUNTO GUIA VAPOR
		88 - 06225	- GUIA VAPOR SET

## FORNO TURBO A GÁS FTG 300-240-150-120

### COZIMENTO

Quando o forno atingir a temperatura desejada, proceda da seguinte maneira:

- 1- Abra a porta do forno. Neste instante a microchave irá desligar automaticamente a turbina.
- 2- Enfornar e fechar a porta. Ao fechar a porta, a turbina ligará automaticamente após 3 segundos.
- 3- Pressionar o botão “VAPOR” (6). Neste instante a válvula solenóide abrirá dando passagem necessária de água no interior da câmara, no tempo programado.
- 4- Programar no display o tempo de cozimento.
- 5- Acionar a tecla (2).
- 6- Aguardar o sinal sonoro emitido pelo sonorizador, que avisará o término do cozimento determinado no “timer”.

### TEMPERATURAS

**ATENÇÃO:** As temperaturas não devem ser superiores que as especificadas abaixo, caso contrário poderá não atingir o resultado esperado:

CONFEITARIA:.....120 A 180°C  
PÃO DOCE:.....150°C  
PÃO FRANCÊS:.....175°C

**Para o bom funcionamento e longa vida útil não utilize seu forno em temperatura acima de 250°C.**

### ILUMINAÇÃO DO FORNO

Na iluminação são utilizadas duas lâmpadas halógenas de 50W - 12V cada, que iluminam a câmara interna do forno. Para repor as lâmpadas, basta retirar os parafusos que fixam o vidro da porta. Desconectar as lâmpadas dos “plugs”, colocando as novas.

**Nota:** Instalar as lâmpadas com as mãos limpas, para evitar que a sujeira ou gordura fiquem aderidas ao vidro

### LIMPEZA DO FORNO

**ATENÇÃO:** Nunca limpe o vidro com a porta do forno quente porque poderá ocorrer a quebra do mesmo.

Efetuar a limpeza externa do forno com sabão neutro e água limpa. Nunca utilizar produtos que possam prejudicar a pintura do forno, tais como solventes, produtos químicos, palhas de aço, bombril, etc...

### POSSÍVEIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

#### 1- O forno não liga:

- \* Verificar se o botão de emergência está destravado;
- \* Verificar o fusível;
- \* Verificar se o forno está conectado a rede;
- \* Verificar se tem energia na rede;

# FORNO TURBO A GÁS FTG 300-240-150-120

## 2- O vapor não funciona:

- \* Verificar se o registro de água está aberto;
- \* Verificar se tem água na rede hidráulica;

## 3- O forno não aquece:

- \* Verificar se tem gás nos botijões;
- \* Verificar se o registro de gás está aberto;

## 4- A turbina não liga:

- \* Verificar se a porta está completamente fechada;
- \* Com a porta aberta pressione o micro interruptor durante 5 segundos, se a turbina não ligar, entre em contato com um posto autorizado G.Paniz.

## 5- A lâmpada não liga:

- \* Verificar se o botão do controlador está acionado através do sinal sonoro (1 bip);
- \* Trocar as lâmpadas.

\*\*\* Se algum dos problemas persistirem, entrar em contato com um posto autorizado G. Paniz.

### TERMO DE GARANTIA

Todas as partes que compõe a máquina, exceto o motor, estão garantidas por 06 meses, no que se referem a defeitos de fabricação.

Esta garantia será cancelada nos seguintes casos:

- \* Mau uso do equipamento;
- \* Caso o equipamento tenha sido aberto ou a manutenção tenha sido feita por pessoas não autorizadas;
- \* Remessa do equipamento para manutenção sem prévia consulta;
- \* Não apresentação da nota fiscal de compra junto a revenda.

**Atenção:** Embora a G. Paniz, não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem garantia de 01 ano por parte do fabricante, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda. Para usufruir desta garantia, basta que você apresente a nota fiscal ao assistente técnico indicado pelo fabricante dos motores elétricos e não viole as condições de garantia impostas pelo fabricante.

### UTILITARIO REF: FTG 150

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
01 - 06396 -	CONJUNTO CÁMARA INTERNA	43 - 02272 -	PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167
02 - 06349 -	CIERRE EXT. IZQUIERDO 1027,5 x 701mm	44 - 06009 -	BUJE CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm
03 - 06348 -	CIERRE EXT. DERECHO 1027,5 x 701mm	45 - 06032 -	ROLETE TRANCA 22mm
04 - 06347 -	CIERRE EXT. TRASERO 700 x 678mm	46 - 02854 -	TORNILLO ALLEN CAB CILÍNDRICA 5/16 x 1/2
05 - 06357 -	CIERRE EXT. SUPERIOR 962,5 x 845,5mm	47 - 06006 -	SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm
06 - 06323 -	CONJUNTO PROTECCIÓN HÉLICE	48 - 02640 -	SOPORTE DE LA LÁMPARA HORNOS
07 - 06393 -	CONJ. SOPORTE ESTERAS IZQUIERDAS	49 - 02661 -	LÁMPARA HAL JC 12V 50W
08 - 06393 -	CONJ. SOPORTE ESTERAS DERECHAS	50 - 06033 -	BUJE APOYO VIDRIO 11mm
09 - 06391 -	CONJUNTO PUERTA	51 - 06074 -	BATIENTE DE LA MICRO LLAVE
10 - 06346 -	PANEL ELECTRÓNICO 1194 x 171mm	52 - 02658 -	VIDRIO PARA HORNO 6 x 720 x 590mm
11 - 06359 -	CHAPA PROT. SISTEMA GAS 656 x 300mm	53 - 06061 -	PRESILLA VIDRIO
12 - 06568 -	CIERRA PANEL CONTROL 656 x 378mm	54 - 02270 -	TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
13 - 00367 -	LANA DE ROCA	55 - 02749 -	MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50Hz
14 - 06394 -	CONJUNTO BRIDA TURBINA	56 -	ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA
15 - 00396 -	LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	57 - 04490 -	SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm
16 - 06311 -	BASE CERROJO FTG	58 - 02598 -	VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 220V
17 - 06313 -	CERROJO	58 - 02599 -	VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 110V
18 - 06024 -	PLACA BISAGRA SUPERIOR 124,5 x 50mm	59 - 01002 -	ABRAZADERA
18 - 06012 -	PLACA BISAGRA INFERIOR 124,5 x 50mm	60 - 06320 -	TUBO DE ENTRADA DEL AGUA
19 - 06010 -	PERNO DE LA BISAGRA	61 - 02618 -	MANGUERA SILICONA 3/8 FORNOS
20 - 02275 -	PERFIL SILICONA TIPO LLAMA HORNOS	62 - 06682 -	SOPORTE PEDESTAL 850 x 114mm
21 -	ESTA PIEZA NO ACOMPAÑA A ESTE MODELO	63 - 06683 -	PERFIL IZQUIERDO COMP. BASE 965 x 152mm
22 - 06628 -	TUBO INTERNO DEL VAPOR FTG/FTE	64 - 06683 -	PERFIL SUPERIOR COMP. BASE FTG
23 - 00685 -	CONTROLADOR DL 135 FORNO GÁS	65 - 06680 -	PERFIL INFERIOR COMP. BASE FTG
24 - 01034 -	BOTÓN EMERG. GIRAR PARA SOLTAR S/NF	66 - 06374 -	PERFIL SUPERIOR ANCHO BASE 765 x 87mm
25 - 03914 -	LLAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	67 - 06384 -	PERFIL INFERIOR ANCHO TRABA BASE 810 x 87mm
26 - 02624 -	PORTA FUSIBLE	68 -	ESTA PIEZA NO ACOMPAÑA A ESTE MODELO
27 - 02634 -	UNIÓN 1/4 NPT X 1/4 NPT	69 - 00295 -	TORNILLO SEXT M 8 X 16
28 - 02638 -	CODO 1/4 X 1/4	70 - 02592 -	TORNILLO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
29 - 70176 -	VÁLVULA SOL. 220V UX826C002 GAS	71 - 00288 -	TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70177 -	VÁLVULA SOL. 110V UX826C002 GAS	72 - 00287 -	TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
30 - 02620 -	VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	73 - 02171 -	TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOX
31 - 02637 -	VÁLVULA 5 KPA	74 - 00300 -	TORNILLO SEXT MA 06 x 16
32 - 02690 -	TRAFÓ ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA	75 - 00306 -	TORNILLO FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02165 -	TRAFÓ ISOLA MONO 110W S12100VA12V6VA	76 - 00289 -	TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16
33 -	ESTA PIEZA NO ACOMPAÑA A ESTE MODELO	77 - 00288 -	TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
34 - 06224 -	TUBO ENTRADA DEL GAS FTG	78 - 00821 -	TORNILLO SEXTAVADO MA 10 x 60
35 - 02687 -	PRENSA CABLE 3/8 Pg9	79 - 00806 -	TORNILLO SEXT. M10 x 30
36 - 02761 -	CONJ. MANGUERAS HORNO GAS FTG	80 - 00315 -	TUERCA SEXTAVADA Z ½ 13F
37 - 06288 -	CIERRE CONDUCTO QUEMADOR	81 - 00760 -	TUERCA M4
38 - 02635 -	NIPLE 5/8 UNF	82 - 00761 -	TUERCA M 08
39 - 06350 -	TUBO CONEXIÓN DE INYECTORES 140mm	83 - 00335 -	ARANDELA DE PRESIÓN 1/2
40 - 06352 -	CONJUNTO QUEMADOR FTG	84 - 00328 -	ARANDELA LISA 5/16
41 - 02122 -	ELECTRODO DE IGNI 45900.413-002B	85 - 00328 -	ARANDELA LISA 5/16
41 - 70195 -	SENSOR DE LLAMA	86 - 03461 -	BOLA MDP MANDO 360 323XM8
42 - 70112 -	USINA ENCENDIDO 4Hz CON CHISPA	87 - 06217 -	APOYO CONJUNTO GUIA VAPOR
		88 - 06225 -	GUIA VAPOR SET

**UTILITARIO REF: FTG 240**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
01 - 06296	- CONJUNTO CÁMARA INTERNA	43 - 02272	- PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167
02 - 06249	- CIERRE EXT. IZQUIERDO 1048 x 1129,5mm	44 - 06009	- BUJE CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm
03 - 06248	- CIERRE EXT. DERECHO 1048 x 1129,5mm	45 - 06032	- ROLETE TRANCA 22mm
04 - 06247	- CIERRE EXT. TRASERO 1047 x 718mm	46 - 02854	- TORNILLO ALLEN CABEZA CILÍNDRICA 5/16 x 1/2
05 - 06057	- CIERRE EXT. SUPERIOR. 1007 x 829mm	47 - 06006	- SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm
06 - 06223	- CONJUNTO PROTECCIÓN HÉLICE	48 - 02640	- SOPORTE LÁMPARA HORNOS
07 - 06293	- CONJ. SOPORTE ESTERAS IZQUIERDAS	49 - 02661	- LÁMPARA HAL JC 12V 50W
08 - 06293	- CONJ. SOPORTE ESTERAS DERECHAS	50 - 06033	- BRIDA APOYO VIDRIO 11mm
09 - 06291	- CONJUNTO PUERTA	51 - 06074	- BATIOENTE DE LA MICRO LLAVE
10 - 06246	- PANEL ELÉCTRICO 1524 x 171mm	52 - 02544	- VIDRIO PARA HORNO 6 x 1090 x 760mm
11 - 06059	- CHAPA PROT. SISTEMA DE GAS 750 x 300mm	53 - 06061	- PRESILLA VIDRIO
12 - 06468	- CIERRA PANEL CONTROL 986 x 378mm	54 - 02270	- TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
13 - 00661	- LANA DE ROCA	55 - 02749	- MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50Hz
14 - 06098	- CONJUNTO BRIDA TURBINA	56 - 04442	- ESPACIADOR MOTOR 30mm
15 - 06094	- LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	57 - 04490	- SOPORTE SOLENOIDE VAPOR HORNO 120 x 60mm
16 - 06311	- BASE DEL CERROJO	58 - 02598	- VÁLVULA SOLENOIDE AGUA EVA2B32102ZZ 220V
17 - 06313	- CERROJO	58 - 02599	- VÁLVULA SOLENOIDE ÁGUA EVA2B32102ZZ 110V
18 - 06024	- PLACA BISAGRA SUPERIOR 124,5 x 50mm	59 - 01002	- ABRAZADERA
18 - 06012	- PLACA BISAGRA INFERIOR 124,5 x 50mm	60 - 06245	- TUBO ENTRADA DE LA ÁGUA
19 - 06010	- PERNO DE LA BISAGRA	61 - 02618	- MANGUERA SILICONA 3/8 FORNOS
20 - 02275	- PERFIL DE SILICONA TIPO LLAMA HORNOS	62 - 06265	- SOPORTE PEDESTAL 490 x 262mm
21 - 70187	- SOPORTE IZADOR FTG/FTE	63 - 06062	- PERFIL IZQUIERDO COMP. BASE 965 x 152mm
22 - 06324	- TUBO INTERNO DEL VAPOR FTG/FTE	64 - 06074	- BATIOENTE DE LA MICRO LLAVE
23 - 00685	- CONTROLADOR DL 135 HORNO GAS	65 - 06073	- PERFIL COMPR. TRABA DE LA BASE
24 - 01034	- BOTÓN EMERG. GIRAR PARA SOLTAR S/NF	66 - 06066	- PERFIL ANCHO BASE BASE 790 x 156mm
25 - 03914	- LLAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	67 - 06072	- PERFIL ANCHO TRABA BASE 770 x 77mm
26 - 02624	- PORTA FUSIBLE	68 - 02757	- CONJUNTO DE RUEDAS GH 412 NPP FTG/FTE
27 - 02634	- UNIÓN 1/4 NPT X 1/4 NPT	69 - 00295	- TORNILLO SEXT M 8 X 16
28 - 02638	- CODO 1/4 X 1/4	70 - 02592	- TORNILLO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
29 - 70176	- VÁLVULA SOL. 220V GAS	71 - 00288	- TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70177	- VÁLVULA SOL. 110V GAS	72 - 00287	- TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
30 - 02620	- VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	73 - 02171	- TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOX
31 - 02637	- VÁLVULA 5 KPA	74 - 00300	- TORNILLO SEXT MA 06 x 16
32 - 02690	- TRAFIO ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA	75 - 00306	- TORNILLO. FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02165	- TRAFIO ISOLA MONO 110W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16
33 - 02256	- CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz	77 - 00288	- TORNILLO. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
34 - 06224	- TUBO ENTRADA DEL GAS FTG	78 - 00751	- PTORNILLO SEXTAVADO MA 08 X 40
35 - 02687	- PRENSA CABLE 3/8 Pg9	79 - 00806	- TORNILLO SEXT. M10 x 30
36 - 02761	- CONJ. MANGUERAS HORNO GAS FTG	80 - 00761	- TUERCA SEXTAVADA M 8
37 - 06088	- CIERRE DUCTO DEL QUEMADOR	81 - 00760	- TUERCA M4
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	82 - 00762	- TUERCA M10
39 - 06050	- TUBO CONEXIÓN INYECTORES 217,5mm	83 - 00335	- ARANDELA PRESIÓN 1/2
40 - 06052	- CONJUNTO QUEMADOR FTG	84 - 00328	- ARANDELA LISA 5/16
41 - 02122	- ELECTRODO DE IGNI 45900.413-002B	85 - 00862	- ARANDELA LISA M 10
41 - 70195	- SENSOR DE LLAMA	86 - 03461	- BOLA MDO MANDO 360 323XM8
42 - 70112	- USINA ENCENDIDO 20HZ CON CHISPA	87 - 06217	- APOYO CONJUNTO GUIA VAPOR
43 - 02272	- PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167	88 - 06225	- GUIA VAPOR SET
		89 - 02627	- PISTOLA DE BOQUILLA

## HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120

### TRANSPORTE

El horno posee e cuatro alzas localizadas en la parte superior para efectuar su carga y descarga. Utilizar siempre en el ciclo carga y descarga lanzas hidráulicas o tallas, con esto, se evitarán accidentes o daños al equipamiento.

### RECEPCIÓN

Recomendamos cuidado e inspección para detectar cualquier avería durante el transporte, tales como:

- Quebra o abolladura de piezas.
- Falta de piezas.

*Cualquier avería durante el transporte debe ser comunicada a la empresa transportista y a la fábrica.*

### DESEMBALAJE

Con el auxilio de una palanca, soltar los listones de madera que envuelven el embalaje.

*Después de la retirada del embalaje, efectuar una inspección visual, para verificar posibles daños durante el transporte.*

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / DIMENSIONES

Modelo	Tensión monofásica	Peso Líquido (Kg)	Peso Bruto (Kg)
FTG 120	110 = 4A / 220 = 2A	170	210
FTG 150	110 = 4A / 220 = 2A	170	210
FTG 240	110 = 9A / 220 = 5A	265	355
FTG 300	110 = 9A / 220 = 5A	280	380

Modelo	Presión de trabajo	Consumo GLP / hora (Kg)	Consumo GN / hora ( m <sup>3</sup> )	Consumo Kw / hora	Tiempo de calentamiento
FTG 120	5 Kpa	1,0	1,27	0,5	10 min
FTG 150	5 Kpa	1,0	1,27	0,5	10 min
FTG 240	5 Kpa	1,2	1,52	1,0	12 min
FTG 300	5 Kpa	1,5	1,90	1,0	15 min

Modelo	Cantidad de panes de 50g	Dimensiones de las asaderas	Cantidad de asaderas	Prod. de panes de 50 gr. / h	Tiempo de cocción (min)
FTG 120	120	58 x 70	4	300 x 360	15 a 18
FTG 150	150	58 x 70	5	375 x 450	15 a 18
FTG 240	240	58 x 70	8	600 x 720	15 a 18
FTG 300	300	58 x 70	10	750 x 900	15 a 18

# HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120

## Dimensiones

Modelo	Ancho con panel (mm)	Ancho sin panel (mm)	Altura con Base (mm)	Altura sin Base (mm)	Profundidad (mm)
FTG 120	940	820	1530	580	1300
FTG 150	940	820	1610	660	1300
FTG 240	980	860	1700	1160	1470
FTG 300	980	860	1770	1000	1470

## RED ELÉCTRICA

**Voltaje del horno:** verifique si el voltaje del equipamiento es el mismo que el de la red eléctrica.

**Enchufe:** será conectado el horno debe ser monofásico o trifásico tipo fijo dimensionada para la corriente nominal del circuito de protección (disyuntor termo-eléctrico), que permite el encaje completo de los pines del plug, sin presentar juego ni luz, de forma que las partes vivas sin protección no estén accesibles al toque.

**Cables que alimentan al enchufe:** deben respetar rigurosamente las secciones mínimas y las respectivas compensaciones de acuerdo con lo que establece la norma NBR 5410 - ABNT (Asociación Brasileña de Normas Técnicas). En caso de dudas, consulte un electricista especializado.

**Protección:** disyuntor: en el circuito en que el horno será conectado debe existir un disyuntor termo-eléctrico de protección. Utilizar disyuntor termo-eléctrico de acuerdo con la siguiente tabla.

Modelo	Voltaje	Potencia del Motor	Disyuntor de protección recomendado
FTG 120	Mono 110V	1/4 Cv	15A
FTG 150	Mono 220V	1/4 Cv	15A
FTG 240	Mono 110V	1 Cv	15A
FTG 300	Mono 220V	1 Cv	15A

**Conexión cable a tierra:** el cable a tierra de su horno debe ser conectado a una conexión a tierra eficiente, evitando riesgos personales. La conexión del cable a tierra es necesaria en cualquier tensión, no debiendo ser conectado al cable neutro de la red eléctrica, ni a tuberías hidráulicas, eléctricas, de gas, etc. Para una conexión a tierra correcta, observe las instrucciones de la norma NBR 5410 - ABNT, "Sección conexión a tierra".

## ES DE RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR LA IMPOSIBILIDAD DE SU CONEXIÓN. ES INDISPENSABLE LA CONEXIÓN DEL CABLE A TIERRA.

**Extensiones eléctricas, pines T, benjamins o similares:** no utilice, en hipótesis alguna, para conexión de otros aparatos en la misma tomada de energía. Esto podrá ocasionar sobrecargas en la instalación eléctrica y/o mal contacto. Las sobrecargas pueden provocar un calentamiento prejudicial al aislamiento, a las conexiones, a los terminales o en las proximidades de los conductores, ocasionando daños y hasta la quema de las instalaciones y del producto.

## UTILITARIO REF.: FTG 300

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
01 - 06096	- CONJUNTO CÁMARA INTERNA	44 - 06009	- BRIDA CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm
02 - 06049	- CIERRE EXT. IZQUIERDO 1218 x 1129,5mm	45 - 06032	- ROLETE TRANCA 22mm
03 - 06048	- CIERRE EXT. DERECHO 1233 x 1129,5mm	46 - 02757	- CONJUNTO DE RUEDAS GH 412 NPP FTG/FTE
04 - 06047	- CIERRE EXTERNO TRASERO 1217 x 718mm	47 - 06006	- SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm
05 - 06057	- CIERRE EXTERNO SUPERIOR 1007 x 829mm	48 - 02640	- SOPORTE DE LA LÁMPARA HORNOS
06 - 06023	- CONJUNTO PROTECCIÓN HÉLICE.	49 - 02661	- LÁMPARA HAL JC 12V 50W
07 - 06093	- CONJ. SOPORTE ESTERAS IZQUIERDAS	50 - 06033	- BRIDA APOYO VIDRIO 11mm
08 - 06093	- CONJ. SOPORTE ESTERAS DERECHAS	51 - 06074	- BATIENTE DE LA MICRO LLAVE
09 - 06091	- CONJUNTO PUERTA	52 - 02273	- VIDRIO P/HORNO 6 x 1090 x 760mm
10 - 06046	- PANEL ELÉCTRICO 1694 x 276mm	53 - 06061	- PRESILLA VIDRIO
11 - 06059	- CHAPA PROT. SISTEMA GAS 750 x 300mm	54 - 02270	- TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
12 - 06082	- CIERRA PANEL CONTROL 1156 x 378mm	55 - 02749	- MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50Hz
13 - 00661	- LANA DE ROCA	56 - 04442	- ESPACIADOR MOTOR 30mm
14 - 06094	- CONJ. BRIDA TURBINA	57 - 04490	- SOP. SOLENOIDE VAPOR HORNO 120 x 60mm
15 - 00396	- LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	58 - 02598	- VÁLVULA SOL. AGUA EVA2B32102ZZ 220V
16 - 06311	- BASE DEL CERROJO	58 - 02599	- VÁLVULA SOL. AGUA EVA2B32102ZZ 110V
17 - 06313	- CERROJO	59 - 01002	- ABRAZADERA
18 - 06024	- PLACA BISAGRA SUP. 124,5 x 50mm	60 - 06245	- TUBO ENTRADA DEL AGUA
18 - 06012	- PLACA BISAGRA INF. 124,5 x 50mm	61 - 02618	- MANGUEIRA SILICONA 3/8 HORNOS
19 - 06010	- PERNO DE LA BISAGRA	62 - 06065	- SOPORTE PEDESTAL 490 x 262mm
20 - 02275	- PERFIL SILICONA TIPO LLAMA HORNOS	63 - 06071	- PERFIL DERECHO . COMP. BASE 965 x 152mm
21 - 70187	- SOPORTE IZADOR FTG/FTE	64 - 06062	- PERFIL IZQUIERDO . COMP. BASE 965 x 152mm
22 - 06324	- TUBO INTERNO DEL VAPOR FTG/FTE	65 - 06073	- PERFIL COMPR. TRABA DE LA BASE
23 - 00685	- CONTROLADOR DL 135 HORNO GAS	66 - 06066	- PERFIL ANCHO BASE 790 x 156mm
24 - 01034	- BOTÓN EMERG. GIRAR P/ SOLTAR S/NF	67 - 06072	- PERFIL ANCHO TRABA BASE 770 x 77mm
25 - 03914	- LLAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 - 02757	- CONJUNTO DE RUEDAS GH 412 NPP FTG/FTE
26 - 02624	- PORTA FUSIBLE	69 - 00295	- TORNILLO SEXT M 8 X 16
27 - 02634	- UNIÓN 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592	- TORNILLO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
28 - 02638	- CODO 1/4 X 1/4	71 - 00288	- TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70176	- VÁLVULA SOLENOIDE 220V GAS	72 - 00287	- TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
29 - 70177	- VÁLVULA SOLENOIDE 110V GAS	73 - 02171	- TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOXIDABLE
30 - 02620	- VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	74 - 00300	- TORNILLO SEXT MA 06 x 16
31 - 02637	- VÁLVULA 5 KPA	75 - 00306	- TORNILLO FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02690	- TRAFÓ ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16
32 - 02165	- TRAFÓ ISOLA MONO 110W S12100VA12V6VA	77 - 00288	- TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
33 - 02256	- CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz	78 - 00821	- TORNILLO SEXTAVADO MA 10 x 60
34 - 06224	- TUBO ENTRADA DEL GAS FTG	79 - 00806	- TORNILLO SEXT. M10 x 30
35 - 02687	- PRENSA CABLES 3/8 Pg9	80 - 00315	- TUERCA SEXTAVADA Z 1/2 13F
36 - 02761	- CONJ. MANGUERAS HORNO GAS FTG	81 - 00760	- TUERCA M4
37 - 06088	- CIERRE DUCTO DEL QUEMADOR	82 - 00762	- TUERCA M10
38 - 02635	- NIPLA 5/8 UNF	83 - 00335	- ARANDELA PRESIÓN 1/2
39 - 06050	- TUBO CONEXIÓN INYECTORES 217,5mm	84 - 00328	- ARANDELA LISA 5/16
40 - 06052	- CONJ QUEMADOR FTG	85 - 00862	- ARANDELA LISA M 10
41 - 02122	- ELECTRODO DE IGNICIÓN 45900.413-002B	86 - 03461	- BOLA MDAP MANDO 360 323XM8
41 - 70195	- SENSOR DE LLAMA	87 - 06217	- APOYO CONJUNTO GUIA VAPOR
42 - 070112	- USINA DE ENCENDIDO 20Hz C/CHISPA	88 - 06225	- GUIA VAPOR SET
43 - 02272	- PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167	89 - 02627	- PISTOLA DE BOQUILLA

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
01 - 07296 -	CONJ. CÂMARA INTERNA	44 - 06009 -	BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm
02 - 06649 -	FECHAMENTO EXT. ESQ. 1027,5 x 606,5mm	45 - 06032 -	ROLETE TRANCA 22mm
03 - 06648 -	FECHAMENTO EXT. DIR. 1027,5 x 606,5mm	46 - 02854 -	PARAF. ALLEN CAB CILÍNDRICA 5/16 x 1/2
04 - 07247 -	FECHAMENTO EXT. TRAS. 610 x 678mm	47 - 06006 -	SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm
05 - 06357 -	FECHAMENTO EXT. SUP. 962,5 x 845,5mm	48 - 02640 -	SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS
06 - 07292 -	CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE	49 - 02661 -	LÂMPADA HAL JC 12V 50W
07 - 07293 -	CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ.	50 - 06033 -	BUCHA APOIO VIDRO 11mm
08 - 07293 -	CONJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR.	51 - 06074 -	BATENTE DA MICRO CHAVE
09 - 07291 -	CONJ. PORTA	52 - 03806 -	VIDRO P/FORNO 6 x 720 x 503mm
10 - 06646 -	PAINEL ELÉTRICO 1524 x 171mm	53 - 06061 -	PRESILHA VIDRO
11 - 06359 -	CHAPA PROT. SISTEMA GÁS 656 x 300mm	54 - 02270 -	TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
12 - 06607 -	FECHA PAINEL CONTROLE 656 x 378mm	55 - 02586 -	MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 60Hz
13 - 00367 -	LÃ DE ROCHA	56 -	ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA
14 - 06394 -	CONJ. TURBINA FTG 120/150	57 - 04490 -	SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm
15 - 00396 -	CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	58 - 02598 -	VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 220V
16 - 06311 -	BASE TRINCO FTG	58 - 02599 -	VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 110V
17 - 06313 -	TRINCO	59 - 01002 -	ABRAÇADEIRA
18 - 06024 -	PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm	60 - 06320 -	TUBO ENTRADA DA ÁGUA
18 - 06012 -	PLACA DOBRADIÇA INF. 119,5 x 50mm	61 - 02618 -	MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS
19 - 06010 -	PINO DA DOBRADIÇA	62 - 06682 -	SUPORTE PEDESTAL 950 x 154mm
20 - 02275 -	PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS	63 - 06683 -	PERFIL ESQ. COMP. BASE 878 x 114mm
21 -	ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA	64 - 06683 -	PERFIL SUP. COMP. BASE FTG
22 - 06628 -	TUBO INTERNO DO VAPOR FTG/FTE	65 - 06680 -	PERFIL INF. COMP. BASE FTG
23 - 00685 -	CONTROLADOR DL 135 FORNO GÁS	66 - 06374 -	PERFIL SUP LARGURA BASE 765 x 87mm
24 - 01034 -	BOTÃO EMERG. GIRAR P/ SOLTAR S/NF	67 - 06384 -	PERFIL INF LARGURA TRAVA BASE 810 x 87mm
25 - 03914 -	CHAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 -	ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA
26 - 02624 -	PORTA FUSÍVEL GRANDE	69 - 00295 -	PARAFUSO SEXT M 8 X 16
27 - 02634 -	UNIÃO 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592 -	PARAFUSO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
28 - 02638 -	JOELHO 1/4 X 1/4	71 - 00288 -	PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70176 -	VÁLVULA SOL. 220V GAS	72 - 00287 -	PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
29 - 70177 -	VÁLVULA SOL. 110V GAS	73 - 02171 -	PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX
30 - 02620 -	VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	74 - 00300 -	PARAFUSO SEXT MA 06 x 16
31 - 02637 -	VÁLVULA 5 KPA	75 - 00306 -	PARAF. FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02690 -	TRAFIO ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA	76 - 00289 -	PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16
32 - 02165 -	TRAFIO ISOLA MONO 110W S12100VA12V6VA	77 - 00288 -	PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
33 -	ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA	78 - 00821 -	PARAFUSO SEXTAVADO MA 10 x 60
34 - 06224 -	TUBO ENTRADA DO GAS FTG	79 - 00751 -	PARAFUSO SEXT. M8 x 40
35 - 02687 -	PRENSA CABO 3/8 Pg9	80 - 00762 -	PORCA SEXTAVADA M 10
36 - 02761 -	CONJ. MANGUEIRAS FORNO GAS FTG	81 - 00760 -	PORCA M4
37 - 06288 -	FECHAMENTO DUTO QUEIMADOR	82 - 00761 -	PORCA M 08
38 - 02635 -	NIPLE 5/8 UNF	83 - 00335 -	ARRUELA PRESSÃO 1/2
39 - 06350 -	TUBO CONEXÃO INJETORES 140mm	84 - 00328 -	ARRUELA LISA 5/16
40 - 06352 -	CONJ QUEIMADOR FTG	85 - 00328 -	ARRUELA LISA 5/16
41 - 02122 -	ELETRODO DE IGNI 45900.413-002B	86 - 03461 -	MANÍPULO BOLA MDP 360 323XM8
41 - 70195 -	SENSOR DE CHAMA	87 - 06217 -	CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR
42 - 70112 -	USINA ACENDIMENTO 4Hz C/FAISCA	88 - 06225 -	CONJUNTO GUIA VAPOR
43 - 02272 -	ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167		

## HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120

**Oscilación de tensión:** si la tensión de su establecimiento presentar oscilaciones en desacuerdo con la variación permitida, recurra a la concesionaria de energía para la regularización o, en los casos de imposibilidad, instale un estabilizador automático de acuerdo con la potencia nominal máxima.

### RED HIDRÁULICA

**Entrada de agua:** es necesario un punto fijo de entrada de agua, de preferencia exclusivo, que obedezca las especificaciones técnicas de presión. Adapte registro o canilla tipo jardín con rosca de 3/4" BSP.

### CONEXIÓN

#### 1. Providenciar en el local de instalación:

- Caja con disyuntor y fusible.
- Enchufe de energía eléctrica - ver red eléctrica: enchufe.
- Enchufe de cable a tierra - ver red eléctrica: enchufe.
- Punto de alimentación de agua con registro.

#### 2. Deberá ser observado la perfecta nivelación del horno.

**ATENCIÓN!** - Siempre deje luz de 20cm entre el horno y las paredes a fin de obtener un buen desempeño del horno y para que no haya un súper calentamiento en el motor.  
- Observar el sentido de rotación del motor. Lo correcto es el sentido anti horario.

### CONTROLES

#### 1) NIVELACIÓN

Os fornos FTG 240 e FTG 300 possuem rodízios giratórios para facilitar seu deslocamento e parafuso para regulagem de altura.

#### 2) CIRCUITO DE GAS (GLP)

#### CUIDADO!

El gas licuado de petróleo es una sustancia peligrosa, inflamable, asfixiante y explosiva, requiriendo el máximo cuidado en su instalación.

**Al instalar la garrafa apártela lo máximo posible del equipamiento, manteniéndolo siempre en la posición vertical.**

El regulador de presión no debe ser violado, pues ya viene probado y regulado de fábrica para proporcionar el flujo suficiente que el horno necesita para su desempeño. En caso contrario, podrá haber problemas con la eficiencia de los quemadores.

Los registros de las mangueras del gas deben ser conectados en las garrafas de gas. Recomendamos utilizar dos garrafas de 13Kg de gas **SIMULTÁNEAMENTE**, en caso contrario tendrá el riesgo de que el gas se congele. En caso que necesite utilizar garrafas de 45Kg, consulte compañías especializadas en instalaciones de gas en su ciudad. Es posible utilizar una garrafa P 45.

# HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120

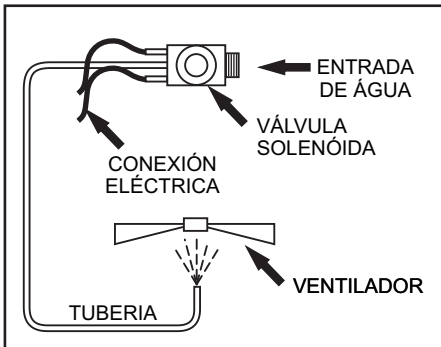
## ATENCIÓN!

- \* No utilizar la válvula reguladora de presión sin ser la especificada por la fábrica. En caso contrario, habrá problemas con los quemadores, tales como llama no regulada, quemadores tapados, etc.
- \* *No intente regular la válvula reguladora de presión. En caso que necesite, entre en contacto con la fábrica o con nuestra Asistencia técnica.*
- \* *La adulteración de la válvula reguladora de gas compromete el funcionamiento del sistema y acarrea acto inseguro, pudiendo provocar accidentes.*
- \* Todo y cualquier accidente provocado por mal uso, uso indebido o adulteración de las características del equipamiento es de responsabilidad del usuario, quedando la empresa fabricante exenta de cualquier culpa por daños causados. Por eso la importancia de leer las informaciones contenidas en este manual.

## 3- CIRCUITO DE VAPOR

El controlador electrónico posee un "timer" que controla el tiempo que la válvula solenoide quedará abierta cuando sea solicitada manualmente. El tiempo programado por el usuario. (Ver controlador electrónico configuraciones tiempo de vapor)

Después del término del tiempo controlado por el "timer", el marcador se apaga automáticamente, indicando que la válvula solenoide se cerró, no permitiendo más la entrada de agua. Presionar nuevamente el botón del vapor para repetir el ciclo de vapor. Si la presión del agua es muy elevada, entrará un volumen de agua superior a lo necesario.



## ATENCIÓN!

- \* Conectar el agua para la generación del vapor directamente de la caja de agua, de modo que no genere una presión elevada, excepto en cajas instaladas en locales muy altos.
- \* Nunca conecte el agua directamente de la red externa de la calle, debido a la alta presión generada.
- \* Observar las instrucciones, pues el exceso de agua podrá danificar el equipamiento y comprometer la vida útil de la válvula solenoide.
- \* **La presión de alimentación del agua debe estar entre 0,8 y 2,0 Kg/cm<sup>2</sup>. Por encima de de 2,0 Kg/cm<sup>2</sup> prever válvula reductora de presión.**

## 4- CIRCUITO ELÉCTRICO

En la instalación del horno, el electricista debe observar las siguientes indicaciones:

- 1) Recomendamos utilizar disyuntor de acuerdo con las especificaciones técnicas.
- 2) El sentido de giro del motor que mueve la turbina es anti-horario, mirando el horno frente. En caso que el motor gire en el sentido horario es necesario invertir una fase.
- 3) Conectar a tierra el horno (recomendamos utilizar cable de 2,5mm<sup>2</sup>). Es de responsabilidad del consumidor la imposibilidad de su conexión.
- 4) La instalación incorrecta podrá traer trastornos a su horno.

**Obs.:** Cable a tierra puede ser encontrado en la parte trasera inferior del cuadro de comando.

## UTILITARIO REF.: FTG 150

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
01 - 06396	- CONJ. CÂMARA INTERNA	44 - 06009	- BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm
02 - 06349	- FECHAMENTO EXT. ESQ. 1027,5 x 701mm	45 - 06032	- ROLETE TRANCA 22mm
03 - 06348	- FECHAMENTO EXT. DIR. 1027,5 x 701mm	46 - 02854	- PARAF. ALLEN CAB CILÍNDRICA 5/16 x 1/2
04 - 06347	- FECHAMENTO EXT. TRAS. 700 x 678mm	47 - 06006	- SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm
05 - 06357	- FECHAMENTO EXT. SUP. 962,5 x 845,5mm	48 - 02640	- SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS
06 - 06323	- CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE	49 - 02661	- LÂMPADA HAL JC 12V 50W
07 - 06393	- CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ.	50 - 06033	- BUCHA APOIO VIDRO 11mm
08 - 06393	- CONJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR.	51 - 06074	- BATENTE DA MICRO CHAVE
09 - 06391	- CONJ. PORTA	52 - 02658	- VIDRO P/FORNO 6 x 720 x 590mm
10 - 06346	- PAINEL ELÉTRICO 1194 x 171mm	53 - 06061	- PRESILHA VIDRO
11 - 06359	- CHAPA PROT. SISTEMA GÁS 656 x 300mm	54 - 02270	- TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
12 - 06568	- FECHA PAINEL CONTROLE 656 x 378mm	55 - 02586	- MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 60Hz
13 - 00367	- LÃ DE ROCHA	56 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA	
14 - 06394	- CONJ. FLANGE TURBINA	57 - 04490	- SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm
15 - 00396	- CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	58 - 02598	- VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 220V
16 - 06311	- BASE TRINCO FTG	58 - 02599	- VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 110V
17 - 06313	- TRINCO	59 - 01002	- ABRAÇADEIRA
18 - 06024	- PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm	60 - 06320	- TUBO ENTRADA DO VAPOR
18 - 06012	- PLACA DOBRADIÇA INF. 124,5 x 50mm	61 - 02618	- MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS
19 - 06010	- PINO DA DOBRADIÇA	62 - 06682	- SUPORTE PEDESTAL 850 x 114mm
20 - 02275	- PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS	63 - 06683	- PERFIL ESQ. COMP. BASE 965 x 152mm
21 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA		64 - 06683	- PERFIL SUP. COMP. BASE FTG
22 - 06628	- TUBO INTERNO DO VAPOR FTG/FTE	65 - 06680	- PERFIL INF. COMP. BASE FTG
23 - 00685	- CONTROLADOR DL 135 FORNO GÁS	66 - 06374	- PERFIL SUP. LARGURA BASE 765 x 87mm
24 - 01034	- BOTÃO EMERG. GIRAR P/ SOLTAR S/NF	67 - 06384	- PERFIL INF. LARGURA TRAVA BASE 810 x 87mm
25 - 03914	- CHAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA	
26 - 02624	- PORTA FUSÍVEL	69 - 00295	- PARAFUSO SEXT M 8 X 16
27 - 02634	- UNIÃO 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592	- PARAFUSO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
28 - 02638	- JOELHO 1/4 X 1/4	71 - 00288	- PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70176	- VÁLVULA SOL. 220V GAS	72 - 00287	- PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
29 - 70177	- VÁLVULA SOL. 110V GAS	73 - 02171	- PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX
30 - 02620	- VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	74 - 00300	- PARAFUSO SEXT MA 06 x 16
31 - 02637	- VÁLVULA 5 KPA	75 - 00306	- PARAF. FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02690	- TRAFÓ ISOLA MONO 220V S12100VA12V6VA	76 - 00289	- PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16
32 - 02165	- TRAFÓ ISOLA MONO 110V S12100VA12V6VA	77 - 00288	- PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
33 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA		78 - 00821	- PARAFUSO SEXTAVADO MA 10 x 60
34 - 06224	- TUBO ENTRADA DO GAS FTG	79 - 00806	- PARAFUSO SEXT. M10 x 30
35 - 02687	- PRENSA CABO 3/8 Pg9	80 - 00315	- PORCA SEXTAVADA Z ½ 13F
36 - 02761	- CONJ. MANGUEIRAS FORNO GAS FTG	81 - 00760	- PORCA M4
37 - 06288	- FECHAMENTO DUTO QUEIMADOR	82 - 00761	- PORCA M 08
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	83 - 00335	- ARRUELA PRESSÃO 1/2
39 - 06350	- TUBO CONEXÃO INJETORES 140mm	84 - 00328	- ARRUELA LISA 5/16
40 - 06352	- CONJ. QUEIMADOR FTG	85 - 00328	- ARRUELA LISA 5/16
41 - 02122	- ELETRODO DE IGNI 45900.413-002B	86 - 03461	- MANÍPULO BOLA MDP 360 323XM8
41 - 70195	- SENSOR DE CHAMA	87 - 06217	- CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR
42 - 70112	- USINA ACENDIMENTO 4Hz C/FAISCA	88 - 06225	- CONJUNTO GUIA VAPOR
43 - 02272	- ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167		

**UTILITARIO REF.: FTG 240**

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
01 - 06296	- CONJ. CÂMARA INTERNA	43 - 02272	- ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167
02 - 06249	- FECHAMENTO EXT. ESQ. 1048 x 1129,5mm	44 - 06009	- BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm
03 - 06248	- FECHAMENTO EXT. DIR. 1048 x 1129,5mm	45 - 06032	- ROLETE TRANCA 22mm
04 - 06247	- FECHAMENTO EXT. TRAS. 1047 x 718mm	46 - 02854	- PARAF. ALLEN CAB CILÍNDRICA 5/16 x 1/2
05 - 06057	- FECHAMENTO EXT. SUP. 1007 x 829mm	47 - 06006	- SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm
06 - 06223	- CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE	48 - 02640	- SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS
07 - 06293	- CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ.	49 - 02661	- LÂMPADA HAL JC 12V 50W
08 - 06293	- CONJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR.	50 - 06033	- BUCHA APOIO VIDRO 11mm
09 - 06291	- CONJ. PORTA	51 - 06074	- BATENTE DA MICRO CHAVE
10 - 06246	- PAINEL ELÉTRICO 1524 x 171mm	52 - 02544	- VIDRO P/FORNO 6 x 1090 x 760mm
11 - 06059	- CHAPA PROT. SISTEMA GÁS 750 x 300mm	53 - 06061	- PRESILHA VIDRO
12 - 06468	- FECHA PAINEL CONTROLE 986 x 378mm	54 - 02270	- TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
13 - 00661	- LÃ DE ROCHA	55 - 02586	- MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 60Hz
14 - 06094	- CONJ. TURBINA	56 - 04442	- ESPACIADOR MOTOR 30mm
15 - 00396	- CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	57 - 04490	- SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm
16 - 06311	- BASE DO TRINCO	58 - 02598	- VÁLVULA SOL AGUA EVA2B32102ZZ 220V
17 - 06313	- TRINCO	58 - 02599	- VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 110V
18 - 06024	- PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm	59 - 01002	- ABRAÇADEIRA
18 - 06012	- PLACA DOBRADIÇA INF. 124,5 x 50mm	60 - 06245	- TUBO ENTRADA DA VAPOR
19 - 06010	- PINO DA DOBRADIÇA	61 - 02618	- MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS
20 - 02275	- PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS	62 - 06265	- SUPORTE PEDESTAL 490 x 262mm
21 - 70187	- SUPORTE IÇADOR FTG/FTE	63 - 06062	- PERFIL ESQ. COMP. BASE 965 x 152mm
22 - 06324	- TUBO INTERNO DO VAPOR FTG/FTE	64 - 06074	- BATENTE DA MICRO CHAVE
23 - 00685	- CONTROLADOR DL 135 FORNO GÁS	65 - 06073	- PERFIL COMPR. TRAVA DA BASE
24 - 01034	- BOTÃO EMERG. GIRAR P/ SOLTAR S/NF	66 - 06066	- PERFIL LARGURA BASE 790 x 156mm
25 - 03914	- CHAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	67 - 06072	- PERFIL LARGURA TRAVA BASE 770 x 77mm
26 - 02624	- PORTA FUSÍVEL	68 - 02757	- RODIZIO GH 412 NPP FTG/FTE
27 - 02634	- UNIÃO 1/4 NPT X 1/4 NPT	69 - 00295	- PARAFUSO SEXT M 8 X 16
28 - 02638	- JOELHO 1/4 X 1/4	70 - 02592	- PARAFUSO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
29 - 70176	- VÁLVULA SOL. 220V GAS	71 - 00288	- PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70177	- VÁLVULA SOL. 110V GAS	72 - 00287	- PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
30 - 02620	- VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	73 - 02171	- PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX
31 - 02637	- VÁLVULA 5 KPA	74 - 00300	- PARAFUSO SEXT MA 06 x 16
32 - 02690	- TRAFÓ ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA	75 - 00306	- PARAF. FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02165	- TRAFÓ ISOLA MONO 110W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16
33 - 02256	- CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz	77 - 00288	- PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
34 - 06224	- TUBO ENTRADA DO GAS FTG	78 - 00751	- PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 X 40
35 - 02687	- PRENSA CABO 3/8 Pg9	79 - 00806	- PARAFUSO SEXT. M10 x 30
36 - 02761	- CONJ. MANGUEIRAS FORNO GAS FTG	80 - 00761	- PORCA SEXTAVADA M 8
37 - 06088	- FECHAMENTO DUTO DO QUEIMADOR	81 - 00760	- PORCA M4
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	82 - 00762	- PORCA M10
39 - 06099	- CONJUNTO CONDUTOR	83 - 00335	- ARRUELA PRESSÃO 1/2
40 - 06052	- CONJ QUEIMADOR FTG	84 - 00328	- ARRUELA LISA 5/16
41 - 02122	- ELETRODO DE IGNI 45900.413-002B	85 - 00862	- ARRUELA LISA M 10
41 - 70195	- SENSOR DE CHAMA	86 - 03461	- MANÍPULO BOLA MDP 360 323XM8
42 - 70112	- USINA ACENDIMENTO 20Hz C/FAISCA	87 - 06217	- CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR
		88 - 06225	- CONJUNTO GUIA VAPOR
		89 - 02627	- BICO INJETOR

# HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120

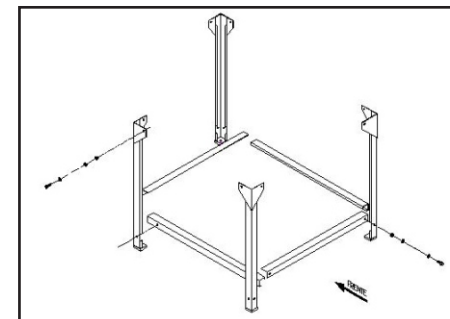
## ATENCIÓN

**CABLE A TIERRA:** Es obligatoria la instalación del cable a tierra, por motivo de seguridad sea cual fuere la tensión del producto. Tenga cuidado! El cable tierra no debe ser conectado al cable neutro de la red eléctrica, ni a caños de agua, ni de gas, etc.

### 5) MONTAJE DEL CABALLETE

Este caballete sólo vendrá desmontado en los modelos FTG 120 y FTG 150.

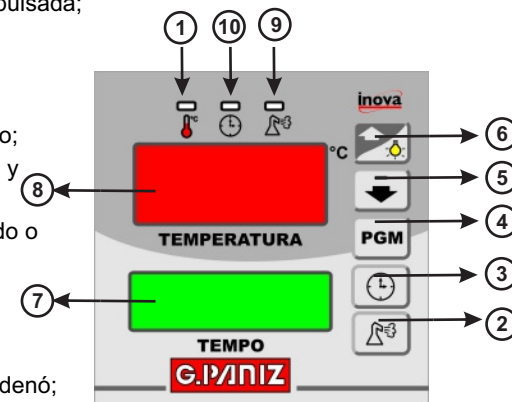
Para montar el caballete correctamente, siga las instrucciones de acuerdo con el diseño presentado a lado.



### CÓMO COLOCAR SU EQUIPAMIENTO EN FUNCIONAMIENTO

Después de haber observado las recomendaciones descritas anteriormente, para el buen funcionamiento del equipamiento, el mismo estará disponible para ser utilizado.

- 1) Led indicador de salida calentamiento impulsada;
- 2) Clave para activar el tiempo de vapor;
- 3) Clave para activar el temporizador;
- 4) Programación de la llave de acceso;
- 5) Tecla bajo: Disminuye el valor programado;
- 6) Tecla Arriba: Aumenta el valor programado y activa la lámpara a la hora programada.
- 7) Indicando la pantalla el tiempo transcurrido o los valores de parámetros programables;
- 8) Pantalla que indica la temperatura actual el sensor de temperatura o los mnemónicos, parámetros programables;
- 9) Led indicador de salida de vapor desencadenó;
- 10) Led indicador de incendios temporizador.



# HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120

## FUNCIONAMIENTO

**Encendido automático:** Al ser conectado a la fuente de energía inicia el encendido automático, en el cual son realizados tres intentos de encendido. En caso que no sea detectada la presencia de llama al fin del ciclo de encendido, aparecerá en los visores la inscripción "APAGOU" (Apagó). Para realizar un nuevo intento de encendido presione la tecla (4) durante tres segundos.

**Vapor:** Podrá ser accionado a través de la tecla (6). El vapor será accionado durante el tiempo programado con un intervalo de diez segundos entre encendidos.

**Luz:** Podrá ser accionado a través de la tecla (1), una vez accionada sólo deslizará la luz después de ocho segundos

**Llama:** La presencia de llama será indicada por un punto titilando al lado de los visores superiores. Si durante la cocción la llama se apaga, el aparato parará e indicará en los visores "APAGOU" (Apagó), será emitido una señal sonora. Para encender nuevamente las llamas, presione la tecla (4) durante tres segundos, entonces se iniciará nuevamente el proceso de encendido.

**Apertura de la Puerta:** En caso que la puerta permanezca abierta por más de tres minutos, aparecerá el mensaje "PORTA" (Puerta) en los visores y será emitida una señal sonora. Al ser cerrada la puerta se inicia nuevamente el proceso de encendido automático de la llama.

**Final de la Cocción:** Al finalizar la cocción, el aparato emitirá una alarma sonora y los visores de tiempo quedarán titilando. El mismo será apagado a través de la tecla (2). Nota: El horno no se apagará automáticamente. Para apagar el horno después del final del tiempo es necesario presionar el botón *enciende / apaga*.

## SECUENCIA PARA ENCENDER EL HORNO:

- 1- Primero verificar si los pasos de gas en las garrafas están abiertos y si el horno está conectado a la tomada de energía eléctrica.
- 2- Coloque la palanca del gas en la posición "Enciende"
- 3- Accione el botón "Enciende / Apaga"
- 4- En este momento el controlador realizará el encendido automático del quemador, y aparecerán en los visores las configuraciones iniciales realizadas por la fábrica.

**Para definir una nueva configuración proceda de la siguiente manera:**

**Para definir una nueva configuración, haga lo siguiente:**

**Tiempo y Temperatura:** Pulse la tecla (4) y mantenga hasta que parpadee la pantalla superior utilice las teclas regulares (5) e (6) a como su producto. Pulse la tecla (4) de nuevo y mantenga hasta que el parpadeo pantalla inferior, use las teclas de (5) e (6) para hacer su calendario para registrar su horario de prensa la tecla (4) de nuevo.

**NOTA:** Durante la programación, si hay una pausa de más de 3 segundos, la unidad volverá al control normal.

**Tiempo de vapor:** Para ajustar el tiempo de vapor, pulse las teclas (6), (5) e (2) para acceder a laprogramación, y los botones (3) o (5) para ajustar el valor deseado.

**Turbina:** La turbina se encenderá automáticamente tres segundos después del encendido **Botón Enciende / Apaga.**

\* Después de la secuencia antes descrita, la llama de los quemadores se encenderá y apagará automáticamente, manteniendo siempre la temperatura programada.

## UTILITARIO REF.: FTG 300

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
01 - 06096	- CONJ. CÂMARA INTERNA	44 - 06009	- BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm
02 - 06049	- FECHAMENTO EXT. ESQ. 1218 x 1129,5mm	45 - 06032	- ROLETE TRANCA 22mm
03 - 06048	- FECHAMENTO EXT. DIR. 1233 x 1129,5mm	46 - 02757	- RODIZIO GH 412 NPP FTG/FTE
04 - 06047	- FECHAMENTO EXT. TRAS. 1217 x 718mm	47 - 06006	- SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm
05 - 06057	- FECHAMENTO EXT. SUP. 1007 x 829mm	48 - 02640	- SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS
06 - 06092	- CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE	49 - 02661	- LÂMPADA HAL JC 12V 50W
07 - 06093	- CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ.	50 - 06033	- BUCHA APOIO VIDRO 11mm
08 - 06093	- CONJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR.	51 - 06074	- BATENTE DA MICRO CHAVE
09 - 06091	- CONJ. PORTA	52 - 02273	- VIDRO P/FORNO 6 x 1090 x 760mm
10 - 06046	- PAINEL ELÉTRICO 1694 x 276mm	53 - 06061	- PRESILHA VIDRO
11 - 06059	- CHAPA PROT. SISTEMA GÁS 750 x 300mm	54 - 02270	- TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm
12 - 06082	- FECHA PAINEL CONTROLE 1156 x 378mm	55 - 02586	- MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 60Hz
13 - 00661	- LÃ DE ROCHA	56 - 04442	- ESPACIADOR MOTOR 30mm
14 - 06094	- CONJ. TURBINA	57 - 04490	- SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm
15 - 00396	- CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307	58 - 02598	- VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 220V
16 - 06311	- BASE DO TRINCO	58 - 02599	- VÁLVULA SOL. ÁGUA EVA2B32102ZZ 110V
17 - 06313	- TRINCO	59 - 01002	- ABRAÇADEIRA
18 - 06024	- PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm	60 - 06245	- TUBO ENTRADA DA VAPOR
18 - 06012	- PLACA DOBRADIÇA INF. 124,5 x 50mm	61 - 02618	- MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS
19 - 06010	- PINO DA DOBRADIÇA	62 - 06065	- SUPORTE PEDESTAL 490 x 262mm
20 - 02275	- PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS	63 - 06071	- PERFIL DIR. COMP. BASE 965 x 152mm
21 - 70187	- SUPORTE IÇADOR FTG/FTE	64 - 06062	- PERFIL ESQ. COMP. BASE 965 x 152mm
22 - 06324	- TUBO INTERNO DO VAPOR FTG/FTE	65 - 06073	- PERFIL COMPR. TRAVA DA BASE
23 - 00685	- CONTROLADOR DL 135 FORNO GÁS	66 - 06066	- PERFIL LARGURA BASE 790 x 156mm
24 - 01034	- BOTÃO EMERG. GIRAR P/ SOLTAR S/NF	67 - 06072	- PERFIL LARGURA TRAVA BASE 770 x 77mm
25 - 03914	- CHAVE L/D 29123 M4FT1EE3G UNIP 15A	68 - 02757	- RODIZIO GH 412 NPP FTG/FTE
26 - 02624	- PORTA FUSÍVEL	69 - 00295	- PARAFUSO SEXT M 8 X 16
27 - 02634	- UNIÃO 1/4 NPT X 1/4 NPT	70 - 02592	- PARAFUSO ALLEN CAB. CHATA M 8 X 30
28 - 02638	- JOELHO 1/4 X 1/4	71 - 00288	- PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16
29 - 70176	- VÁLVULA SOL. 220V GAS	72 - 00287	- PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 3,5 X 8,5
29 - 70177	- VÁLVULA SOL. 110V GAS	73 - 02171	- PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX
30 - 02620	- VÁLVULA ESFERA 1/4 06110970 FTG	74 - 00300	- PARAFUSO SEXT MA 06 x 16
31 - 02637	- VÁLVULA 5 KPA	75 - 00306	- PARAF. FENDA CAB. CILÍNDRICA M4 x 10
32 - 02690	- TRAFÓ ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA	76 - 00289	- PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16
32 - 02165	- TRAFÓ ISOLA MONO 110W S12100VA12V6VA	77 - 00288	- PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16
33 - 02256	- CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz	78 - 00821	- PARAFUSO SEXTAVADO MA 10 x 60
34 - 06224	- TUBO ENTRADA DO GAS FTG	79 - 00806	- PARAFUSO SEXT. M10 x 30
35 - 02687	- PRENSA CABO 3/8 Pg9	80 - 00315	- PORCA SEXTAVADA Z 1/2 13F
36 - 02761	- CONJ. MANGUEIRAS FORNO GAS FTG	81 - 00760	- PORCA M4
37 - 06088	- FECHAMENTO DUTO DO QUEIMADOR	82 - 00762	- PORCA M10
38 - 02635	- NIPLE 5/8 UNF	83 - 00335	- ARRUOLA PRESSÃO 1/2
39 - 06099	- CONJUNTO CONDUTOR	84 - 00328	- ARRUOLA LISA 5/16
40 - 06052	- CONJ QUEIMADOR FTG	85 - 00862	- ARRUOLA LISA M 10
41 - 02122	- ELETRODO DE IGNI 45900.413-002B	86 - 03461	- MANÍPULO BOLA MDP 360 323XM8
41 - 70195	- SENSOR DE CHAMA	87 - 06217	- CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR
42 - 70112	- USINA ACENDIMENTO 20Hz C/FAISCA	88 - 06225	- CONJUNTO GUIA VAPOR
43 - 02272	- ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167	89 - 02627	- BICO INJETOR



## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

### 2- Steam doesn't work:

- \* Check if water valve is open;
- \* Check if there is water being supplied;

### 3- Oven doesn't heat up:

- \* Check if there is gas in the cylinders;
- \* Check if gas valve is open;

### 4- Turbine doesn't turn on:

- \* Check if door is completely shut;
- \* With door open press micro switch key for 5 seconds; if turbine does not turn on, contact G. Paniz Authorized Service.

### 5- Lamp doesn't turn on:

- \* Check if control switch key has been activated by sound signal (1 beep);
- \* Replace bulbs;

\*\*\* Should any of the problems persist, please contact one of G. Paniz authorized service offices.

## WARRANTY TERM

All parts that make up the machine, except for the motor are covered by this warranty term for a 6-month period, regarding any manufacturing defects.

This warranty term will be void in the following situations:

- \* Mal use of the equipment;
- \* Should the equipment be opened or maintenance be carried out by non-authorized services;
- \* Material is sent to maintenance without previously consulting manufacturer or service;
- \* Purchase invoice is not presented at dealer.

**Attention:** Even though G. Paniz does not take any responsibility on electric motors, these have a 1-year warranty period granted by their manufacturers; from the date invoice bill is issued. In order to be entitled to this warranty, all you need is to present your purchase invoice to the authorized service indicated by the manufacturer of the motor and do not break any warranty conditions imposed by the manufacturer.

## HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120-80

## COCCIÓN

Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, proceda de la siguiente manera:

- 1- Abra la puerta del horno. En este instante la micro-llave apagará automáticamente la turbina.
- 2- Entornar y cerrar la puerta. Al cerrar la puerta, la turbina se encenderá automáticamente después de tres segundos.
- 3- Presionar el botón "VAPOR" (6). En este instante la válvula solenoide abrirá dando el pasaje necesario de agua en el interior de la cámara, en el tiempo programado.
- 4- Programar en el visor el tiempo de cocción.
- 5- Accionar la tecla (2).
- 6- Aguardar la señal sonora emitida por el sonorizador, que avisará la conclusión de la cocción determinado en el visor "timer".

## TEMPERATURAS

**ATENCIÓN: Las temperaturas no deben ser superiores a las especificadas a continuación, en caso contrario podrá no alcanzar el resultado esperado.**

CONFITERÍA:.....120 A 180°C  
PAN DULCE:.....150°C  
PAN FRANCÉS:.....175°C

**Para el buen funcionamiento y una larga vida útil no utilice su horno en temperatura superior a los 250° C.**

## ILUMINACIÓN DEL HORNO

En la iluminación son utilizadas dos lámparas halógenas de 50W - 12V cada una, que iluminan la cámara interna del horno. Para reponer las lámparas, basta retirar los tornillos que fijan el vidrio de la puerta. Desconectar las lámparas de los "plugs", colocando las nuevas.

**Nota:** Instalar las lámparas con las manos limpias, para evitar que la suciedad o la grasa queden adheridas al vidrio.

## LIMPIEZA DEL HORNO

**ATENCIÓN: Nunca limpie el vidrio de la puerta con el horno caliente porque se podrá quebrar el mismo.**

Efectuar la limpieza externa del horno con jabón neutro y agua limpia. Nunca utilizar productos que puedan perjudicar la pintura del horno, tales como solventes, productos químicos, esponjas de acero, etc.

## POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

### 1- El horno no enciende

- \* Verificar si la garrafa de emergencia está destrabada;
- \* Verificar el fusible;
- \* Verificar si el horno está conectado a la red;
- \* Verificar si hay energía eléctrica en la red.

## HORNO TURBO A GAS FTG 300-240-150-120

### 2- El vapor no funciona:

- \* Verificar si el registro de agua está abierto;
- \* Verificar si hay agua en la red hidráulica;

### 3- El horno no calienta:

- \* Verificar si hay gas en las garrafas;
- \* Verificar si el registro de gas está abierto;

### 4- La turbina no enciende:

- \* Verifique si la puerta está completamente cerrada;
- \* Con la puerta abierta presione el micro interruptor durante cinco segundos; si la turbina no enciende, entre en contacto con un puesto autorizado G.Paniz;

### 5- La lámpara no enciende:

- \* Verifique si el botón del controlador está accionado a través de la señal sonora (1 bip);
- \* Cambiar las lámparas.

\*\*\* Si alguno de los problemas persiste, entre en contacto con un puesto autorizado G. Paniz.

## TÉRMINO DE GARANTÍA

Todas las partes que componen la máquina, excepto el motor, están garantizadas por seis (06) meses, en lo que se refiere a defectos de fabricación.

Esta garantía será cancelada en los siguientes casos:

- \* Mal uso del equipamiento;
- \* En caso que el equipamiento haya sido abierto o el mantenimiento haya sido realizado por personas no autorizadas;
- \* Remesa del equipamiento para mantenimiento sin previa consulta;
- \* No presentar la nota fiscal de compra junto a la reventa.

**Atención:** Aunque G.Paniz no se responsabilice por la garantía de los motores eléctricos, estos poseen garantía de un (01) año por parte del fabricante, a contar desde la fecha de emisión de la nota fiscal de venta. Para usufructuar de esta garantía, basta que usted presente la nota fiscal al asistente técnico indicado por el fabricante de los motores eléctricos y no viole las condiciones de garantía impuestas por el fabricante.

## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

## COOKING

When oven has reached the temperature desired, proceed as follows:

- 1- Open oven door. At this moment, micro switch key will automatically turn turbine off.
- 2- Load batch and close the door. 3 seconds after you have closed the door, turbine will turn on.
- 3- Press "STEAM" switch key (6). At this moment, solenoid valve will open letting water into the chamber for the time programmed.
- 4- Program cooking time on the display.
- 5- Activate switch key (2).
- 6- Wait for sound signal given by the alarm, which should signalize cooking time determined on the "timer" is over.

## TEMPERATURES

**ATTENTION: Temperatures should not be higher than the ones specified below; otherwise you might not reach the results you expected.**

PASTRY:.....120 A 180°C  
SWEET ROLLS: .....150°C  
FRENCH ROLLS:.....175°C

**For good functioning and long useful life do not use your oven at temperatures higher than 250°C.**

## ILLUMINATION OF THE OVEN

Two halogenous 50W-12V lamp bulbs are used to illuminate the internal chamber of the oven. To replace the bulbs, just remove setscrews that hold the glass pane of the door. Disconnect the lamps from their plugs, and put new ones there.

**Note:** Install lamp bulbs with clean hands to prevent dirt or grease from sticking to their glass.

## CLEANING THE OVEN

**ATTENTION! Never clean glass pane of the door when oven is still warm because that can cause it to break.**

Perform external cleaning of the oven with mild soap and clean water. Never use products that may damage painting of the oven such as solvents, chemical products, steel wool, etc.

## TROUBLESHOOTING AND POSSIBLE SOLUTIONS

### 1- Oven doesn't turn on:

- \* Check if emergency switch key is unlocked;
- \* Check fuse;
- \* Check if oven is connected to power supply;
- \* Check if there is electric energy being supplied.

## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

### FUNCTIONING:

**Automatic Igniting:** When equipment is turned on, it ignites automatically, with three attempts to light up the flame. Should flame not be detected at the end of the igniting cycle, display will show "FLAME OUT". To try lighting up the flame again, press switch key ④ for 3 seconds.

**Steam:** It can be activated by pressing switch key ⑥. Steam will be activated for time programmed with 10-second intervals between activations.

**Lamp:** Can be activated by pressing switch key ①; once it has been activated light will only turn off after 8 seconds.

**Flame:** The presence of flame will be indicated by a LED flashing on one side of the display on the top. If, during cooking, flame goes off, the equipment will stop working and display message "FLAME OUT", and a sound signal will go off. To light up the flame again, press switch key ④ for 3 seconds; then ignition process will start again.

**Door Opening:** Should the door remain open for more than 3 minutes, a message saying "DOOR" will be displayed and a sound signal will go off. As soon as the door is closed, automatic ignition of the flame will take place.

**End of Cooking:** As soon as cooking process is over, the equipment will sound an alarm and time displays will start flashing. To turn it off, press switch key ②. Note: Oven doesn't turn off by itself. To turn the equipment off after cooking time is over it is necessary to press **On /Off switch key**.

### SEQUENCE TO TURN OVEN ON:

- 1- First check whether gas valves on the cylinder are open, and if the oven is plugged into the electrical wall socket.
- 2- Set gas valve to "On".
- 3- Press "On/Off".
- 4- At this moment, controller will proceed automatic ignition of the burner, and display will exhibit the configurations set at the factory.

**To set a new configuration, proceed as follows:**

**Time and Temperature:** Press the key ④ and hold until the upper display flashes, use the ⑤ and ⑥ to regular keys as your product. Press again to a key and hold until the lower display flashing, use the keys ⑤ and ⑥ to make your schedule to record your programming press the ④ key again.

**NOTE:** During programming, if there is a pause longer than 3 seconds, equipment will resume regular control condition.

**Steam Time:** To adjust the steam time, press the ⑥, ⑤ and ② to access programming, and ③ or ⑤ keys to set the desired value.

**Turbine:** Turbine will activate itself 3 seconds after press **ON / OFF Switch key** have been pressed.

\* Following sequence described above, burner flame will light up and go out automatically, always keeping temperature that was programmed.

## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

### TRANSPORT

The oven is equipped with four handles on the top so it can be loaded and unloaded. Whenever loading or unloading always use hydraulic beams or hoists to prevent accidents and damages to the equipment.

### RECEIVING

We recommend extra care in inspecting the equipment in order to identify any damages that may have been caused during its transportation, such as:

- Broken or dented parts.
- Parts missing.

*Any damages that might have been caused during transportation should be communicated to the transporting company and to the manufacturer.*

### UNPACKING

With the help of a crowbar, remove battens that involve the packaging.

*After removing equipment from the package, perform visual inspection in order to check for any possible damages caused during transportation.*

### TECHNICAL FEATURES / DIMENSIONS

Model	Monophase Source	Net Weight (Kg)	Gross Weight (Kg)
FTG 120	110 = 4A / 220 = 2A	170	210
FTG 150	110 = 4A / 220 = 2A	170	210
FTG 240	110 = 9A / 220 = 5A	265	355
FTG 300	110 = 9A / 220 = 5A	280	380

Model	Working Pressure	PG/ h Consumption	NG/ h Consumption	KW / h Consumption	Heating Time
FTG 120	5 Kpa	1,0 Kg	1,27 m <sup>3</sup>	0,5	10 min
FTG 150	5 Kpa	1,0 Kg	1,27 m <sup>3</sup>	0,5	10 min
FTG 240	5 Kpa	1,2 Kg	1,52 m <sup>3</sup>	1,0	12 min
FTG 300	5 Kpa	1,5 Kg	1,90 m <sup>3</sup>	1,0	15 min

Model	Amount of 50-g Rolls of Bread.	Dimensions of the Baking Pans	Amount of Baking Pans	Production of 50-g rolls / h	Cooking Time ( min )
FTG 120	120	58 x 70	4	300 x 360	15 to 18
FTG 150	150	58 x 70	5	375 x 450	15 to 18
FTG 240	240	58 x 70	8	600 x 720	15 to 18
FTG 300	300	58 x 70	10	750 x 900	15 to 18

## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

### Dimensions:

Model	Width including Switchboard ( mm )	Width not including Switchboard ( mm )	Width including Base ( mm )	Width not including Base ( mm )	Depth ( mm )
FTG 120	940	820	1530	580	1300
FTG 150	940	820	1610	660	1300
FTG 240	980	860	1700	1160	1470
FTG 300	980	860	1770	1000	1470

### ELECTRIC SUPPLY

**Voltage of the oven:** check whether voltage of the equipment is the same of your electric supply.

**Wall socket:** socket where oven is to be connected should be a monophasic or 3-phase fix plug, dimensioned for the nominal current of the protection circuit ( thermal-electrical breaker), allowing full exemption of plug pins, without any clearances, so that sharp live parts cannot be touched by human hand.

**Socket wiring:** they should be rigorously in accordance with their respective compensations as described in the Brazilian Standard NBR 5410 - ABNT ( Associação Brasileira de Normas Técnicas - the Brazilian Association for Technical Standards ). Should you have any doubts consult a specialized electrician.

**Protection:** : at the circuit where oven is to be plugged to, there must be a thermal-electrical circuit breaker as per the table below.

Model	Voltage	Motor Power	Protection Circuit Breaker Recommended
FTG 120	Mono 110V	1/4 Hp	15A
FTG 150	Mono 220V	1/4 Hp	15A
FTG 240	Mono 110V	1 Hp	15A
FTG 300	Mono 220V	1 Hp	15A

**Ground wiring or Earth wire:** ground wire of your oven should be connected to an effective earth cable, thus preventing from personal risks. Connection to a ground wire is necessary under any voltage, and should not be connected to the neutral wire of the power supply, neither to the hydraulic, gas or electrical piping, nor the faucets, etc. For a perfect ground wiring, observe instructions under the Brazilian Standard NBR 5410 - ABNT, "Grounding Wire".

It is the customer's responsibility if it is not possible to turn equipment on.

### A CONNECTION TO A GROUND WIRING SYSTEM IS MANDATORY.

**Electrical extension cords or the like:** for no reason whatsoever should you connect any other equipment to the same wall socket. That can cause an overload on the electrical supply and/or bad contact. Overloads can cause prejudicial heating to insulation of the connections, the terminals or surroundings of the conductors, and cause damages and it may even burn the installations or the product.

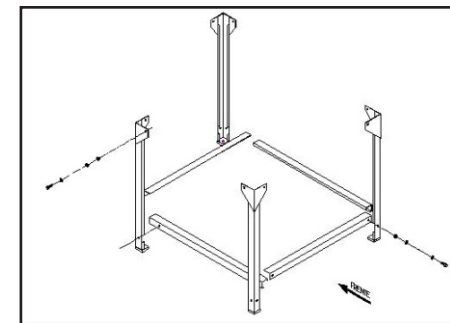
## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

# ATTENTION

**GROUNDING WIRE:** Installing ground wiring is mandatory for safety matters whatever voltage of the product. Be careful! Ground wiring should not be connected to neutral wire of the power supply. neither to water nor gas pipes, etc.

### 5) ASSEMBLING THE SUPPORTING RACK

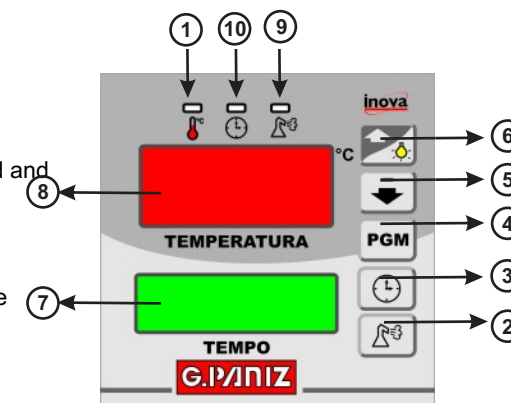
This supporting rack is supplied disassembled only for models FTG 120 - FTG 150. In order to assemble it correctly, follow steps shown in the drawing below:



### HOW TO PUT YOUR EQUIPMENT INTO OPERATION

After observing recommendations described previously as for proper functioning of the equipment, it will be ready to be used.

- 1) Led output indicator driven warming;
- 2) Key for activating the steam time;
- 3) Key Trigger timer;
- 4) Access key programming;
- 5) Down key: Decrease the set value;
- 6) Up key: Increases the value programmed and activates the lamp at the scheduled time.
- 7) Indicating the display elapsed time or the values of programmable parameters.
- 8) Display indicating the present temperature the temperature sensor or the mnemonics programmable parameters.
- 9) Led output indicator triggered vapor;
- 10) Led indicator timer fires.



## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

### ATTENTION!

- \* Do not use any pressure adjustment valve that has not been specified by the manufacturer. Otherwise, you might have problems with burners, such as maladjusted flames, clogged burners, etc.
- \* *Do not try to adjust pressure adjustment valve on your own. Should any adjustment be necessary, contact manufacturer or an Authorized Service.*
- \* *Any adulteration on the gas adjustment valve can compromise the whole functioning of the system, and it characterizes unsafe action, with a risk of causing an accident.*
- \* Any accident caused by misuse, improper use or adulteration of any original features of the equipment is the user's responsibility and the manufacturing company is considered exempt from any liabilities on damages that may have resulted from that. Therefore the importance of reading the information contained in this manual.

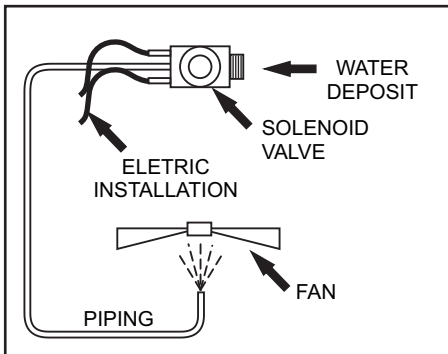
### 3- STEAM CIRCUIT

The electronic controller is equipped with a "timer" that controls how long the solenoid valve should stay open when controlled manually. Time is programmed by the user. (Check electronic controller configurations steam time).

When time controlled by the "timer" is over, LED turns off automatically, indicating that the solenoid valve is shut, and no more water is allowed to come in.

Press steam switch key again to repeat steam cycle.

If water pressure is too high, more water than necessary will come in.



### ATTENTION!

- \* Open water supply to generate steam directly from the water deposit, so as not to generate excessive pressure, except for deposits that have been installed in places that are too high.
- \* Never allow water to come in directly from outdoor water supply, because of the pressure that can be generated.
- \* Observe instructions carefully, because too much water can damage the equipment and compromise useful life of the solenoid valve.
- \* **Pressure from water supply should be within 0.8 and 2.0 Kg / cm<sup>2</sup>. Above 2.0 Kg / cm<sup>2</sup> anticipate using a pressure reducing valve.**

### 4- ELECTRIC CIRCUIT

When installing the equipment, electrician should bear in mind the following::

- 1) We recommend using a circuit breaker in accordance with technical specifications.
- 2) Direction that the motor should turn to move the turbine is counterclockwise, when facing front of the oven. Should engine start turning the other way around, it is necessary to reverse a phase.
- 3) Provide ground wiring for the oven (we recommend using 2.5mm<sup>2</sup> wires). It is the customer's responsibility if it is not possible to install it.
- 4) Incorrect installation can cause malfunctioning to your oven.

**Note:** Grounding wire can be found at the rear side of the switchboard.

## GAS TURBO OVEN FTG 300-240-150-120

**Power oscillations:** if power supply in your establishment presents any oscillations that are not compliant with the variations allowed, contact your power supplier and ask for its regularization. If that is not possible, install an automatic stabilizer according to the maximum nominal power.

### HYDRAULIC SUPPLY

**Water supply:** it is necessary to have a fix point for the water supply, preferably an exclusive one and that meets technical specifications for pressure. Adapt a valve o a garden-lik faucet with a 3/4" BSP thread.

### INSTALLING

#### 1. Provide for installation site:

- Box with fuse and circuit breaker.
- Electric wall socket check power supply: wall socket.
- Grounding wire check power supply: wall socket.
- Water supply point with valve

#### 2. Perfect leveling of the equipment should be observed.

- ATTENTION!**
- Always allow a 20-cm clearance between oven and walls in order to obtain a good performance from your oven and to make sure there is no overheating of the motor.
  - Observe direction of motor rotation. Correct direction is counterclockwise.

### CONTROLS

#### 1) ) LEVELING:

The oven is equipped with casters so that it is easier to move it around, and a screw to adjust height.

#### 2) ) GAS CIRCUIT (LPG)

#### **WARNING!**

Liquefied petrol gas is a dangerous substance, being flammable, asphyxiating, and explosive, and it requires maximum attention when being installed.

**When installing gas cylinders, keep maximum distance from the equipment, and be sure cylinder is in upright position.**

Pressure valve, which is installed on to the equipment with the hose assembly, is a low-pressure valve.

Pressure valve cannot be violated, since it is supplied tested and adjusted from the factory in order to provide flow that should be enough for the performance of the oven. Otherwise, there might be some trouble with efficiency of the burners.

Gas valves of the hoses should be installed onto the gas cylinders. We recommend using wo 13-kg gas cylinders **SIMULTANEOUSLY**; otherwise there is a risk of the gas freezing.

Should it be necessary to use 45-kg cylinders, check with companies specialized in gas installations in your city. It is possible to use a P45 cylinder

# FORNO A GÁS

