

FORNO TURBO ELÉTRICO

HORNO TURBO ELECTRICO
ELETRIC TURBO HOVEN

FTE 120 -FTE 150
FTE 240 - FTE 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

ANOTAÇÕES

ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

| | |
|---|----|
| • Introdução (transporte, recebimento, desembalagem, características técnicas)..... | 01 |
| • Produto, Instalação (dimensões, rede elétrica, rede hidráulica)..... | 02 |
| • Controles..... | 03 |
| • Circuito Elétrico, Funcionamento..... | 04 |
| • Funcionamento (seqüência p/ ligar o forno)..... | 05 |
| • Funcionamento (cozimento, temperaturas, iluminação, limpeza)..... | 06 |
| • Problemas e soluções, Termo de garantia..... | 07 |
| • Introducción (transporte, recepción, desembalaje, características técnicas)..... | 08 |
| • Producto, Instalación (dimensiones, red electrica)..... | 09 |
| • Controles..... | 10 |
| • Circuito Eléctrico, Funcionamiento..... | 11 |
| • Funcionamiento (secuencia para encender el horno)..... | 12 |
| • Funcionamiento (cocción, temperaturas, iluminación, limpieza)..... | 13 |
| • Problemas y soluciones, Término de garantía..... | 14 |
| • Introduccion (transport, receiving, unpaking, tecnicl features)..... | 15 |
| • Producto, Installyng (dimensions, electric supply, hidraulic supply)..... | 16 |
| • Controls..... | 17 |
| • Electric Circuit, Operation..... | 18 |
| • Ilustração / Ilustración / Illustration..... | 19 |
| • Ilustração / Ilustración / Illustration..... | 20 |
| • Operation , Functioning (Equipment into operation)..... | 21 |
| • Operation (sequence to turn oven, cooking, temperatures, illumination, cleaning)..... | 22 |
| • Troubleshooting and solutions, warranty term..... | 23 |
| • Descrição das peças FTE 300..... | 24 |
| • Descrição das peças FTE 240..... | 25 |
| • Descrição das peças FTE 150..... | 26 |
| • Descrição das peças FTE 120..... | 27 |
| • Descripción de las piezas FTE 300..... | 28 |
| • Descripción de las piezas FTE 240..... | 29 |
| • Descripción de las piezas FTE 150..... | 30 |
| • Descripción de las piezas FTE 120..... | 31 |
| • Description of parts FTE 300..... | 32 |
| • Description of parts FTE 240..... | 33 |
| • Description of parts FTE 150..... | 34 |
| • Description of parts FTE 120..... | 35 |
| • Esquema elétrico, esquema eléctrico, eletrical diagram FTE 300/240..... | 36 |
| • Esquema elétrico, esquema eléctrico, eletrical diagram FTE 150/120..... | 37 |
| • Termo de Garantia / Termino de Garantia / Warranty Term..... | 38 |

FORNO TURBO ELÉTRICO

FTE 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 Trifásica | Peso Líquido (Kg) | Peso Bruto (Kg) |
|---------|------------------|-------------------|-----------------|
| FTE 120 | 220=45A/380=25A | 160 | 200 |
| FTE 150 | 220=45A/380=25A | 160 | 200 |
| FTE 240 | 220=73A/380=45A | 245 | 335 |
| FTE 300 | 220=87A/380=50A | 260 | 360 |

| Modelo | Potencia Instalada | Consumo (KW / h) | Tempo de Aquecimento |
|---------|--------------------|------------------|----------------------|
| FTE 120 | 9.5 Kw | 4.5 Kw | 8 min |
| FTE 150 | 9.5 Kw | 4.5 Kw | 8 min |
| FTE 240 | 16.0 Kw | 7.5 Kw | 10 min |
| FTE 300 | 16.0 Kw | 8.5 Kw | 10 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) |
|---------|------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| FTE 120 | 120 | 58 x 70 | 4 | 300 x 360 | 15 a 18 |
| FTE 150 | 150 | 58 x 70 | 5 | 375 x 450 | 15 a 18 |
| FTE 240 | 240 | 58 x 70 | 8 | 600 x 720 | 15 a 18 |
| FTE 300 | 300 | 58 x 70 | 10 | 750 x 900 | 15 a 18 |

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

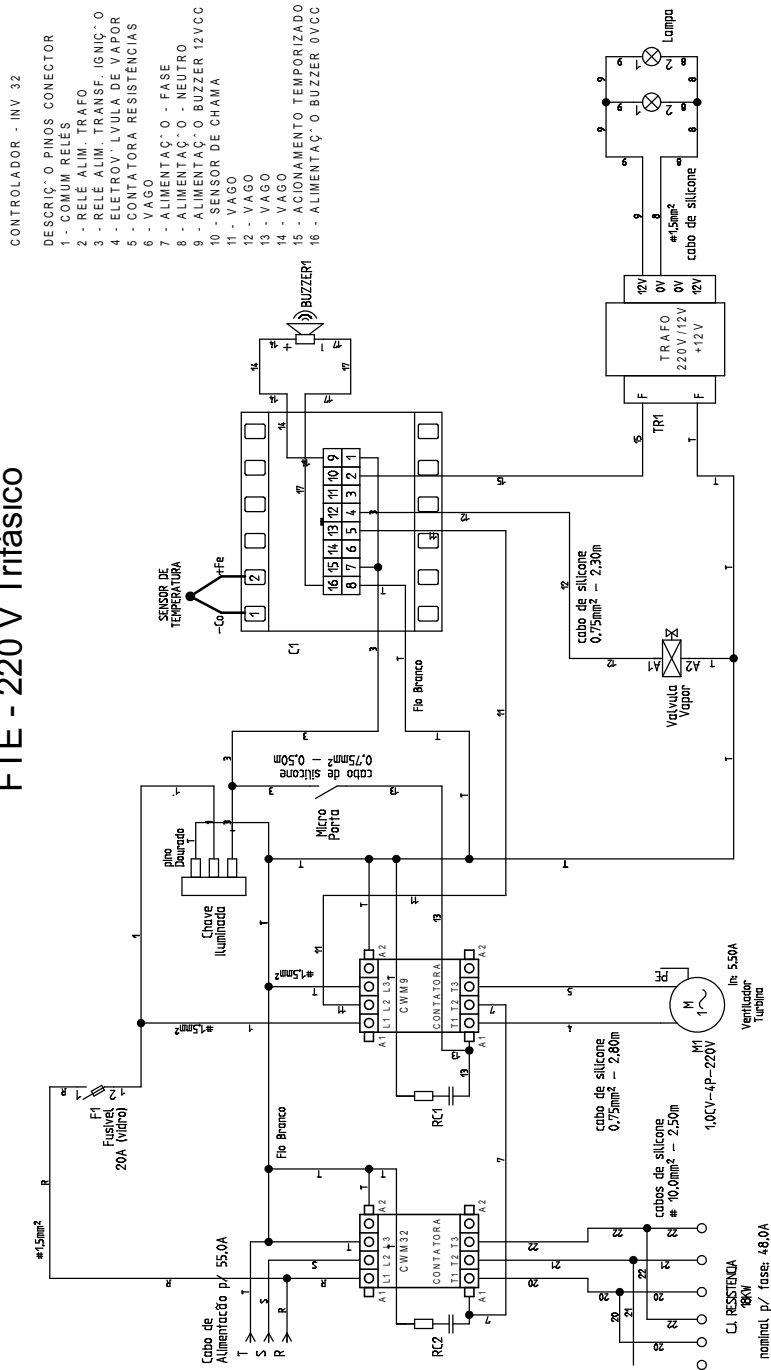
Modelo:

Revenda:

Telefone:

FORNO TURBO ELÉTRICO FTE 300-240-150-120

FTE - 220 V Trifásico



Dimensões:

| Modelo | Largura com Painel (mm) | Largura sem Painel (mm) | Altura com Base (mm) | Altura sem Base (mm) | Profundidade (mm) |
|---------|-------------------------|-------------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
| FTE 120 | 940 | 820 | 1530 | 580 | 1300 |
| FTE 150 | 940 | 820 | 1610 | 660 | 1300 |
| FTE 240 | 980 | 860 | 1700 | 1160 | 1470 |
| FTE 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 | Tensão | Potência do Motor | Potência da Resistência | Disjuntor de Proteção Recomendado |
|---------|----------------|-------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| FTE 120 | Trifásico 220v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| | Trifásico 380v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| FTE 150 | Trifásico 220v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| | Trifásico 380v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| FTE 240 | Trifásico 220v | 1 cv | 15 Kw | 25 A |
| | Trifásico 380v | 1 cv | 15 Kw | 15 A |
| FTE 300 | Trifásico 220v | 1 cv | 18 Kw | 30 A |
| | Trifásico 380v | 1 cv | 18 Kw | 25 A |

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.

FORNO TURBO ELÉTRICO FTE 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

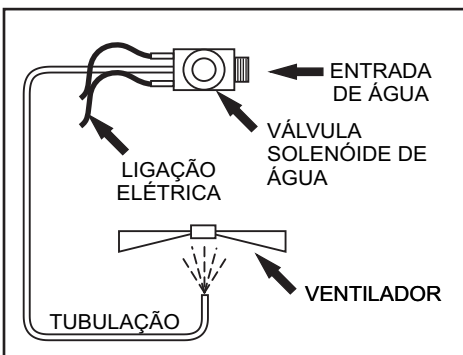
1) NIVELAMENTO:

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

2) 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).

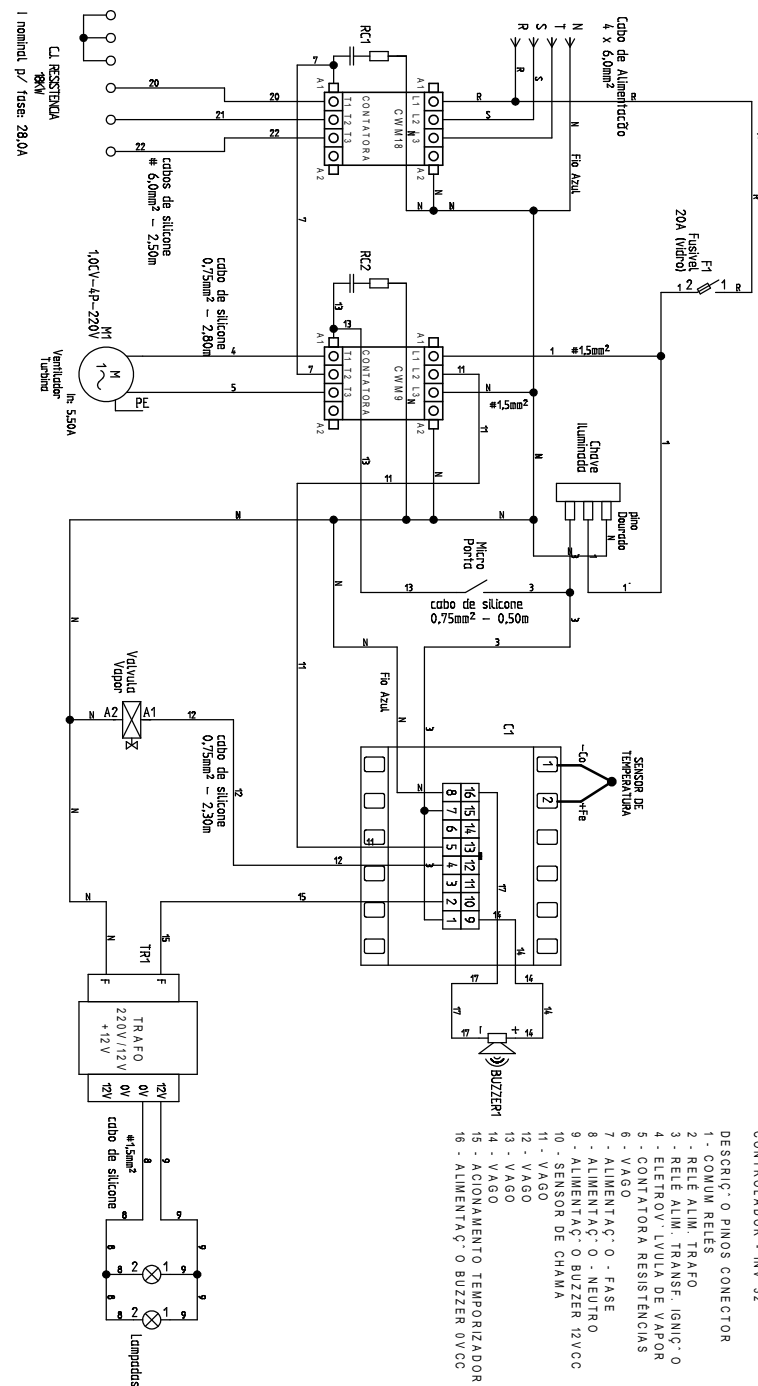
Após o término do tempo controlado pelo "timer", o sinalizador apaga automaticamente, indicando que a válvula solenóide fechou, não permitindo mais a entrada d'água. Pressionar novamente o botão do vapor para repetir o ciclo de vapor. Se a pressão da água for muito elevada, entrará um volume de água 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/cm². Acima de 2,0 Kgf/cm² prever válvula redutora de pressão.**

ESQUEMA ELÉTRICO / ELETIC PROJECT / PROYETO ELETIC



FTE - 300 - 380V ac Trifásico

- CONTROLADOR - INV 32
- DESCR: O PINOS CONECTOR
- 1 - COMUM RELES
 - 2 - RELE ALM. TRAF
 - 3 - RELE ALM. TRANSF. IGNIC. O
 - 4 - ELETROV. VÁLV. DE VAPOR
 - 5 - CONTADOR RESISTÊNCIAS
 - 6 - VAGO
 - 7 - ALIMENTAÇ. O - FASE
 - 8 - ALIMENTAÇ. O - NEUTRO
 - 9 - ALIMENTAÇ. O BUZZER 12VCC
 - 10 - SENSOR DE CHAMA
 - 11 - VAGO
 - 12 - VAGO
 - 13 - VAGO
 - 14 - VAGO
 - 15 - AÇIONAMENTO TEMPORIZADOR
 - 16 - ALIMENTAÇ. O BUZZER 0VCC

| CODE | DESCRIPTION OF PARTS | CODE | DESCRIPTION OF PARTS |
|------------|---|------------|---|
| 01 - 07299 | - INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY | 36 - 06074 | - MICROSWITCH STOPPER SLEEVE |
| 02 - 06612 | - LH EXTERNAL CLOSING 1027,5 x 606,5mm | 37 - 06033 | - GLASS SUPPORT BUSHING 11mm |
| 03 - 06648 | - RH EXTERNAL CLOSING 1027,5 x 606,5mm | 38 - 03806 | - GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 720 x 503mm |
| 04 - 07261 | - REAR EXTERNAL CLOSING 610 x 678mm | 39 - 06061 | - GLASS PANE STRAP |
| 05 - 07265 | - UPPER EXTERNAL CLOSING 936 x 843mm | 40 - 02270 | - THERMOCOUPLE J 3.5 x 16.5mm |
| 06 - 07292 | - FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY | 41 - 70796 | - MOTOR MONOPH. 1Hp 110/220V P4 50/60Hz |
| 07 - 06693 | - LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS | 42 - | - THIS MODEL DOES NOT CARRY THIS PART |
| 08 - 06693 | - RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS. | 43 - 04490 | - OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm |
| 09 - 07291 | - DOOR ASSEMBLY | 44 - 02598 | - SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 220 |
| 10 - 06646 | - SWITCHBOARD 1104 x 171mm | 45 - 06320 | - STEAM INLET PIPE FTE 80/120/150 |
| 11 - 06607 | - SWITCHBOARD CLOSING 566 x 378mm | 46 - 01002 | - BRACKET |
| 12 - 03796 | - TUBULAR RESISTANCE 9 TO 12Kw | 47 - 02618 | - SILICON HOSE 3/8 OVEN |
| 13 - 06394 | - TURBINE FLANGE ASSEMBLY | 48 - 06682 | - PEDESTAL BASE 850 x 114mm |
| 14 - 06024 | - UPPER HINGE PLATE 124.5 x 50mm | 49 - 06683 | - LH TRIMMING BASE COMP. 878 x 114mm |
| 15 - 06010 | - HINGE PIN | 50 - 06683 | - RH TRIMMING BASE COMP. 878 x 114mm |
| 16 - 00396 | - MICRO SWITCH KEY TM 1307 | 51 - 06374 | - BASE WIDTH TRIMMING 765 x 87mm |
| 17 - 06311 | - LATCH BASE | 52 - 06384 | - BASE WIDTH TRIMMING 810 x 87mm |
| 18 - 06313 | - LATCH | 53 - 06680 | - BASE COMPONENT TRIMMING 900 x 114mm |
| 19 - 06628 | - INTERNAL PIPE FOR STEAM | 54 - | - THIS MODEL DOES NOT CARRY THIS PART |
| 20 - | - THIS PART DOES NOT GO IN THIS MODEL | 55 - 00295 | - HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 |
| 21 - 02275 | - SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME | 56 - 02592 | - FLAT HEAD ALLEN SCREW MA 8 X 30 |
| 22 - 00889 | - ELECTRICAL OVEN DL 135 CONTROLLER | 57 - 00288 | - PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16 |
| 23 - 01034 | - ON/OFF SWITCH | 58 - 00287 | - PAN HEAD PHILIPS SCREW 3.5 X 8.5 |
| 24 - 03914 | - TURBINE SWITCH | 59 - 02171 | - STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16 |
| 25 - 02624 | - SMALL GREAT FUSE CARRIER | 60 - 00288 | - PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16 |
| 26 - 02690 | - TRAFIO INSUL. MONO 220W S12100VA12V6VA | 61 - 00821 | - HEXAGONAL SCREW MA 10 x 60 |
| 27 - 02400 | - CONTACTOR CWM 18.10 220V 50Hz/60Hz | 62 - 00289 | - HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16 |
| 28 - | - THIS PART DOES NOT GO THIS MODEL | 63 - 00806 | - HEXAGONAL SCREW M10 x 30 |
| 29 - 02272 | - BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167 | 64 - 00315 | - HEXAGONAL NUT Z 1/2 13F |
| 30 - 06009 | - BCENTRAL BUSHING KEYLOCK ASSEMBLY 55mm | 65 - 00761 | - WASHER M 8 |
| 31 - 06032 | - CROSSBAR ROLLER 22mm | 66 - 00335 | - SPRING WASHER 1/2 |
| 32 - 02854 | - CYLINDRICAL HEAD ALLEN SCREW 5/16 x 1/2 | 67 - 00328 | - FLAT WASHER 5/16 |
| 33 - 06006 | - LAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm | 68 - 02529 | - FLAT WASHER M 8 |
| 34 - 02640 | - OVEN LAMP BULB SUPPORT | 69 - | - THIS MODEL DOES NOT CARRY THIS PART |
| 35 - 02661 | - HALOGENOUS LAMP BULB JC 12V 50W | 70 - 00367 | - ROCK WOOL |
| 36 - 06074 | - MICROSWITCH STOPPER SLEEVE | 71 - 03461 | - BALL KNOB MDP 360 32XM8 |
| | | 72 - 06217 | - JOINT SUPPORT STEAM GUIDE |
| | | 73 - 06225 | - SET STEAM GUIDE |

FORNO TURBO ELÉTRICO FTE 300-240-150-120

3) CIRCUITO ELÉTRICO

Na instalação do forno, o eletricitista 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 2,5mm²). É de responsabilidade do consumidor a impossibilidade de sua ligação.
- 4) A instalação incorreta poderá trazer transtornos ao seu forno

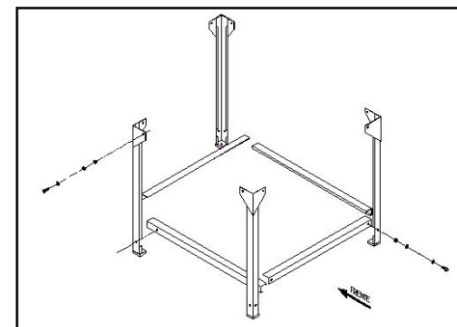
Obs.: O fio terra pode ser encontrado na parte traseira inferior do quadro de comando.

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...

4) MONTAGEM DO CAVALETE

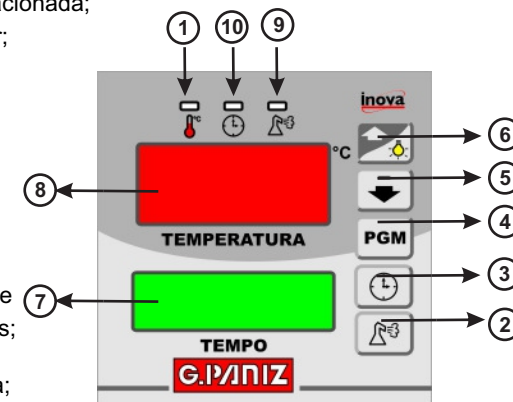
Este cavalete só virá desmontado nos modelos FTE 120 - FTE 150. Para montar o cavalete corretamente siga conforme o desenho ao lado:



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.

- 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 ELÉTRICO

FTE 300-240-150-120

EQUIPMENT REF.: FTE 150

FUNCIONAMENTO

Acendimento Automático: Ao acionar **Liga/ Desliga**, inicia-se o precessod e acendimento automático, onde a resistência se ligará automaticamente.

Vapor: Poderá ser acionado através da tecla (2). O vapor será acionado durante o tempo programado com um intervalo de 10 segundos entre acionamentos.

Luz: Poderá ser acionado através da tecla (6), uma vez acionada só desligará a luz após 8 segundos.

Aquecimento: A presença de aquecimento (Resistência ligada) será indicada por um ponto (8) piscando ao lado dos displays superiores.

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 aquecimento automático.

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 o forno está conectado a tomada de energia elétrica.

2- Acione o botão "**Liga/Desliga**"

Neste momento o controlador fará o acendimento automático das resistências, 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.

| CODE | DESCRIPTION OF PARTS | CODE | DESCRIPTION OF PARTS |
|--------------|---|--------------|---|
| 01 - 06596 - | INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY | 37 - 06033 - | GLASS SUPPORT BUSHING 11mm |
| 02 - 06549 - | LH EXTERNAL CLOSING 1027,5 x 697mm | 38 - 02658 - | GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 720 x 590mm |
| 03 - 06348 - | RH EXTERNAL CLOSING 1027,5 x 701mm | 39 - 06061 - | GLASS PANE STRAP |
| 04 - 06547 - | REAR EXTERNAL CLOSING 700 x 678mm | 40 - 02270 - | THERMOCOUPLE J 3.5 x 16.5mm |
| 05 - 06557 - | UPPER EXTERNAL CLOSING 936 x 843mm | 41 - 70796 - | MOTOR MONOPH. 1Hp 110/220V P4 50/60Hz |
| 06 - 06323 - | FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY | 42 - | THIS MODEL DOES NOT CARRY THIS PART |
| 07 - 06393 - | LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS | 43 - 04490 - | OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm |
| 08 - 06393 - | RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS | 44 - 02598 - | SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 220 |
| 09 - 06391 - | DOOR ASSEMBLY | 45 - 06320 - | STEAM INLET PIPE 80/120/150 |
| 10 - 06346 - | SWITCHBOARD 1694 x 276mm | 46 - 01002 - | BRACKET |
| 11 - 06568 - | SWITCHBOARD CLOSING 656 x 378mm | 47 - 02618 - | SILICON HOSE 3/8 OVEN |
| 12 - 03796 - | TUBULAR RESISTANCE 9 TO 12Kw | 48 - 06682 - | PEDESTAL BASE 850 x 114mm |
| 13 - 06394 - | TURBINE ASSEMBLY | 49 - 06683 - | UPPER TRIMMING BASE COMP. 878 X 114mm |
| 14 - 06024 - | UPPER HINGE PLATE 124.5 x 50mm | 50 - 06683 - | UPPER TRIMMING BASE COMP. 878 X 114mm |
| 15 - 06010 - | HINGE PIN FTG | 51 - 06374 - | UPPER TRIMMING BASE WIDTH 765 x 87mm |
| 16 - 00396 - | MICRO SWITCH KEY TM 1307 | 52 - 06384 - | LOWER TRIMMING BASE WIDTH 810 x 87mm |
| 17 - 06311 - | LATCH BASE FTG | 53 - 06680 - | BASE COMPONENT TRIMMING 900 x 114mm |
| 18 - 06313 - | LATCH FTG | 54 - | THIS MODEL DOES NOT CARRY THIS PART |
| 19 - 06628 - | INTERNAL PIPE FOR STEAM | 55 - 00295 - | HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 |
| 20 - | THIS MODEL DOES NOT CARRY THIS PART | 56 - 02592 - | FLAT HEAD ALLEN SCREW MA 8 X 30 |
| 21 - 02275 - | SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME | 57 - 00288 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16 |
| 22 - 00889 - | ELECTRICAL OVEN DL 135 CONTROLLER | 58 - 00287 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 3.5 X 8.5 |
| 23 - 01034 - | ON/OFF SWITCH | 59 - 02171 - | STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16 |
| 24 - 03914 - | TURBINE SWITCH | 60 - 00288 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16 |
| 25 - 02624 - | SMALL GREAT FUSE CARRIER | 61 - 00821 - | HEXAGONAL SCREW MA 10 x 60 |
| 26 - 02690 - | TRAFO INSUL. MONO 220W S12100VA12V6VA | 62 - 00289 - | HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16 |
| 27 - 02400 - | CONTACTOR CWM 32.00/220V 50Hz/60Hz | 63 - 00806 - | HEXAGONAL SCREW M10 x 30 |
| 28 - 70089 - | HANDLE PRESSER 3/4 PG9 | 64 - 00315 - | HEXAGONAL NUT Z 1/2 13F |
| 29 - 02272 - | BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167 | 65 - 00761 - | WASHER M 8 |
| 30 - 06009 - | CENTRAL BUSHING FOR KEYLOCK ASSEMBLY 55mm | 66 - 00335 - | SPRING WASHER 1/2 |
| 31 - 06032 - | CROSSBAR ROLLER 22mm | 67 - 00328 - | FLAT WASHER 5/16 |
| 32 - 02854 - | CYLINDRICAL HEAD ALLEN SCREW 5/16 x 1/2 | 68 - 02529 - | FLAT WASHER M 8 |
| 33 - 06006 - | LAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm | 69 - | THIS PART DOES NOT GO THIS MODEL |
| 34 - 02640 - | OVEN LAMP BULB SUPPORT | 70 - 00367 - | ROCK WOOL |
| 35 - 02661 - | HALOGENEOUS LAMP BULB JC 12V 50W | 71 - 03461 - | BALL KNOB MDP 360 32XM8 |
| 36 - 06074 - | MICROSWITCH STOPPER SLEEVE | 72 - 06217 - | JOINT SUPPORT STEAM GUIDE |
| | | 73 - 06225 - | SET STEAM GUIDE |

EQUIPMENT REF.: FTE 240

| CÓDE | DESCRIPTION OF PARTS | CÓDE | DESCRIPTION OF PARTS |
|--------------|---|--------------|---|
| 01 - 06487 - | INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY | 37 - 06033 - | GLASS SUPPORT BUSHING 11mm |
| 02 - 06449 - | LH EXTERNAL CLOSING 1048 x 1129,5mm | 38 - 02544 - | GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 920 x 760mm |
| 03 - 06248 - | RH EXTERNAL CLOSING 1048 x 1129,5mm | 39 - 06061 - | GLASS PANE STRAP |
| 04 - 06447 - | REAR EXTERNAL CLOSING 1047 x 718mm | 40 - 02270 - | THERMOCOUPLE J 3.5 x 16,5mm |
| 05 - 06083 - | UPPER EXTERNAL CLOSING 1007 x 829mm | 41 - 70796 - | MOTOR MONOPH. 1Hp 110/220V P4 50/60Hz |
| 06 - 06292 - | FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY | 42 - 04442 - | MOTOR SPACER 30mm |
| 07 - 06293 - | LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS | 43 - 04490 - | OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm |
| 08 - 06293 - | RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS | 44 - 02598 - | SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 220 |
| 09 - 06291 - | DOOR ASSEMBLY | 45 - 06245 - | STEAM INLET PIPE FTE 240/300 |
| 10 - 06246 - | SWITCHBOARD 1694 x 276mm | 46 - 01002 - | BRACKET |
| 11 - 06468 - | SWITCHBOARD CLOSING 1156 x 378mm | 47 - 02618 - | SILICON HOSE 3/8 OVEN |
| 12 - 03814 - | TUBULAR RESISTANCE 15 KW | 48 - 06065 - | PEDESTAL BASE 490 x 262mm |
| 13 - 06094 - | TURBINE FLANGE ASSEMBLY | 49 - 06071 - | RH TRIMMING BASE COMPONENT 965 x 152mm |
| 14 - 06024 - | UPPER HINGE PLATE 124,5 x 50mm | 50 - 06062 - | LH TRIMMING BASE COMPONENT 965 x 152mm |
| 15 - 06010 - | HINGE PIN FTG | 51 - 06066 - | BASE WIDTH TRIMMING 790 x 156mm |
| 16 - 00396 - | MICRO SWITCH KEY TM 1307 | 52 - 06072 - | BASE WIDTH TRIMMING 770 x 77mm |
| 17 - 06011 - | LATCH BASE FTG | 53 - 06073 - | BASE COMPONENT TRIMMING 955 x 77mm |
| 18 - 06313 - | LATCH FTG | 54 - 02757 - | CASTER WHEEL GH 412 NPP FTG/FTE |
| 19 - 06324 - | INTERNAL PIPE FOR STEAM | 55 - 00295 - | HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 |
| 20 - 70187 - | HOISTING SUPPORT FTG/FTE | 56 - 02592 - | FLAT HEAD ALLEN SCREW MA 8 X 30 |
| 21 - 02275 - | SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME | 57 - 00288 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16 |
| 22 - 00889 - | ELECTRICAL OVEN DL 135 CONTROLLER | 58 - 00287 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 3.5 X 8.5 |
| 23 - 03914 - | ON/OFF SWITCH | 59 - 02171 - | STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16 |
| 24 - 03914 - | TURBINE SWITCH | 60 - 00288 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16 |
| 25 - 02624 - | SMALL GREAT FUSE CARRIER | 61 - 00821 - | HEXAGONAL SCREW MA 10 x 60 |
| 26 - 02690 - | TRAFO ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA | 62 - 00289 - | HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16 |
| 27 - 02402 - | CONTACTOR CWM 32.00/220V 50Hz/60Hz | 63 - 00806 - | HEXAGONAL SCREW M10 x 30 |
| 28 - 70089 - | HANDLE PRESSER 3/4 PG9 | 64 - 00315 - | HEXAGONAL NUT Z 1/2 13F |
| 29 - 02272 - | BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167 | 65 - 00762 - | WASHER M 10 |
| 30 - 06009 - | CENTRAL BUSHING FOR KEYLOCK ASSEMBLY 55mm | 66 - 00335 - | SPRING WASHER 1/2 |
| 31 - 06032 - | CROSSBAR ROLLER 22mm | 67 - 00328 - | FLAT WASHER 5/16 |
| 32 - 02854 - | CYLINDRICAL HEAD ALLEN SCREW 5/16 x 1/2 | 68 - 00862 - | FLAT WASHER M 10 |
| 33 - 06006 - | LAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm | 69 - 02256 - | CONTACTOR CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz |
| 34 - 02640 - | OVEN LAMP BULB SUPPORT | 70 - 00661 - | ROCK WOOL |
| 35 - 02661 - | HALOGENOUS LAMP BULB JC 12V 50W | 71 - 03461 - | BALL KNOB MDP 360 32XM8 |
| 36 - 06074 - | MICROSWITCH STOPPER SLEEVE | 72 - 06217 - | JOINT SUPPORT STEAM GUIDE |
| | | 73 - 06225 - | SET STEAM GUIDE |

FORNO TURBO ELÉTRICO FTE 300-240-150-120

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

* Após a sequência acima descrita, a resistência irá ligar e desligar automaticamente, mantendo sempre a temperatura programada.

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.

71 - 03461 - MANÍPULO BOLA MDP 360 32XM8
72 - 06217 - CONJUNTO SOPORTE GUIA VAPOR
73 - 06225 - SET STEAM GUIDE
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...

FORNO TURBO ELÉTRICO

FTE 300-240-150-120

EQUIPMENT REF.: FTE 300

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;

2- O vapor não funciona:

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

3- 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.

4- 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.

| CODE | DESCRIPTION OF PARTS | CODE | DESCRIPTION OF PARTS |
|--------------|---|--------------|--|
| 01 - 06087 - | INTERNAL CHAMBER ASSEMBLY | 37 - 06033 - | GLASS SUPPORT BUSHING 11mm |
| 02 - 06081 - | LH EXTERNAL CLOSING 1218 x 1129,5mm | 38 - 02273 - | GLASS PANE FOR THE OVEN 6 x 1090 x 760mm |
| 03 - 06048 - | RH EXTERNAL CLOSING 1233 x 1129,5mm | 39 - 06061 - | GLASS PANE STRAP |
| 04 - 06080 - | REAR EXTERNAL CLOSING 1217 x 718mm | 40 - 02270 - | THERMOCOUPLE J 3.5 x 16.5mm |
| 05 - 06083 - | UPPER EXTERNAL CLOSING 1007 x 829mm | 41 - 70796 - | MOTOR MONOPH. 1Hp 110/220V P4 50/60Hz |
| 06 - 06092 - | FAN BLADE PROTECTION ASSEMBLY | 42 - 04442 - | MOTOR SPACER 30mm |
| 07 - 06093 - | LH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS | 43 - 04490 - | OVEN STEAM SOLENOID SUPPORT 120 x 60mm |
| 08 - 06093 - | RH SUPPORT ASSEMBLY FOR CONVEYORS | 44 - 02598 - | SOLENOID VALVE EVA2B32102ZZ 220 |
| 09 - 06091 - | DOOR ASSEMBLY | 45 - 06245 - | TSTEAM INLET PIPE FTE 240/300 |
| 10 - 06046 - | SWITCHBOARD 1694 x 276mm | 46 - 01002 - | BRACKET |
| 11 - 06082 - | SWITCHBOARD CLOSING 1156 x 276mm | 47 - 02618 - | SILICON HOSE 3/8 OVEN |
| 12 - 03795 - | TUBULAR RESISTANCE 18 KW | 48 - 06065 - | PEDESTAL BASE 490 x 262mm |
| 13 - 06094 - | TURBINE FLANGE ASSEMBLY | 49 - 06071 - | RH TRIMMING FOR BASE COMPONENT 965 x 152mm |
| 14 - 06024 - | UPPER HINGE PLATE 124,5 x 50mm | 50 - 06062 - | LH TRIMMING FOR BASE COMPONENT 965 x 152mm |
| 15 - 06010 - | HINGE PIN FTG | 51 - 06066 - | BASE WIDTH TRIMMING 790 x 156mm |
| 16 - 00396 - | MICRO SWITCH KEY TM 1307 | 52 - 06072 - | BASE WIDTH TRIMMING 770 x 77mm |
| 17 - 06011 - | LATCH BASE FTG | 53 - 06073 - | BASE COMPONENT TRIMMING 955 x 77mm |
| 18 - 06313 - | LATCH FTG | 54 - 02757 - | CASTER WHEEL GH 412 NPP FTG/FTE |
| 19 - 06324 - | INTERNAL PIPE FOR STEAM | 55 - 00295 - | HEXAGONAL SCREW MA 08 X 20 |
| 20 - 70187 - | HOISTING SUPPORT FTG/FTE | 56 - 02592 - | FLAT HEAD ALLEN SCREW MA 8 X 30 |
| 21 - 02275 - | SILICON TRIMMING FOR OVEN FLAME | 57 - 00288 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 X 16 |
| 22 - 00889 - | ELECTRICAL OVEN DL 135 CONTROLLER | 58 - 00287 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 3.5 X 8.5 |
| 23 - 03914 - | ON/ OF SWITCH | 59 - 02171 - | STAINLESS PHILIPS SCREW M6 x 16 |
| 24 - 03914 - | TURBINE SWITCH | 60 - 00288 - | PAN HEAD PHILIPS SCREW 4.8 x 16 |
| 25 - 02624 - | SMALL GREAT FUSE CARRIER | 61 - 00821 - | HEXAGONAL SCREW MA 10 x 60 |
| 26 - 02690 - | TRAFO ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA | 62 - 00289 - | HEXAGONAL SCREW MA 08 x 16 |
| 27 - 02402 - | CONTACTOR CWM 32.00/220V 50Hz/60Hz | 63 - 00806 - | HEXAGONAL SCREW M10 x 30 |
| 28 - 70089 - | HANDLE PRESSER 3/4 PG9 | 64 - 00315 - | HEXAGONAL NUT Z 1/2 13F |
| 29 - 02272 - | BAKELITE DOOR KNOB MAF 40167 | 65 - 00762 - | WASHER M 10 |
| 30 - 06009 - | CENTRAL BUSHING KEYLOCK ASSEMBLY 55mm | 66 - 00335 - | SPRING WASHER 1/2 |
| 31 - 06032 - | CROSSBAR ROLLER 22mm | 67 - 00328 - | FLAT WASHER 5/16 |
| 32 - 02854 - | CYLINDRICAL HEAD ALLEN SCREW 5/16 x 1/2 | 68 - 00862 - | FLAT WASHER M 10 |
| 33 - 06006 - | LAMP SOCKET SUPPORT 297 x 164mm | 69 - 02256 - | CONTACTOR CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz |
| 34 - 02640 - | OVEN LAMP BULB SUPPORT | 70 - 00661 - | ROCK WOOL |
| 35 - 02661 - | HALOGENEOUS LAMP BULB JC 12V 50W | 71 - 03461 - | BALL KNOB MDP 360 32XM8 |
| 36 - 06074 - | MICROSWITCH STOPPER SLEEVE | 72 - 06217 - | JOINT SUPPORT STEAM GUIDE |
| | | 73 - 06225 - | SET STEAM GUIDE |

UTILITARIO REF.: FTE 120

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS |
|--|---------------------------|--|---------------------------|
| 01 - 07299 - CONJ. CÁMARA INTERNA | | 37 - 06033 - BUJE APOYO VIDRIO 11mm | |
| 02 - 06612 - CIERRE EXT. IZQUIERDO 1027,5 x 606,5mm | | 38 - 03806 - VIDRIO P/HORNO 6 x 720 x 503mm | |
| 03 - 06648 - CIERRE EXT. DERECHO 1027,5 x 606,5mm | | 39 - 06061 - PRESILLA VIDRIO | |
| 04 - 07261 - CIERRE EXT. TRASERO 610 x 678mm | | 40 - 02270 - TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm | |
| 05 - 07265 - CIERRE EXT. SUPERIOR 936 x 843mm | | 41 - 70796 - MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50/60Hz | |
| 06 - 07292 - CONJ. PROTECCIÓN HÉLICE | | 42 - ESTE MODELO NÃO ACOMPAÑA ESTA PIEZA | |
| 07 - 06693 - CONJ. SOPORTE ESTERAS IZQUIERDO | | 43 - 04490 - SOP. SOLENOIDE VAPOR HORNO 120 x 60mm | |
| 08 - 06693 - CPNJ. SOPORTE ESTERAS DERECHO | | 44 - 02598 - VÁLVULA SOLEN. EVA2B32102ZZ 220 | |
| 09 - 07291 - CONJ. PUERTA | | 45 - 06320 - TUBO ENTRADA DEL VAPOR FTE 80/120/150 | |
| 10 - 06646 - PANEL ELÉCTRICO 1104 x 171mm | | 46 - 01002 - ABRAZADEIRA | |
| 11 - 06607 - CIERRA PANEL CONTROL 566 x 378mm | | 47 - 02618 - MANGUERA SILICONA 3/8 HORNOS | |
| 12 - 03796 - RESISTENCIA TUBULAR 9 A 12Kw | | 48 - 06682 - SOPORTE PEDESTAL 850 x 114mm | |
| 13 - 06394 - CONJ. BRIDA TURBINA | | 49 - 06683 - PERFIL IZQUIERDO COMP. BASE 878 x 114mm | |
| 14 - 06024 - PLACA BISAGRA SUP. 124,5 x 50mm | | 50 - 06683 - PERFIL SUP. COMP. BASE 878 x 114mm | |
| 15 - 06010 - PERNO BISAGRA | | 51 - 06374 - PERFIL SUP. ANCHO BASE 765 x 87mm | |
| 16 - 00396 - LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | | 52 - 06384 - PERFIL INF. ANCHO BASE 810 x 87mm | |
| 17 - 06311 - BASE DEL CERROJO | | 53 - 06680- PERFIL COMP. BASE 900 x 114mm | |
| 18 - 06313 - CERROJO | | 54 - ESTE MODELO NÃO ACOMPAÑA ESTA PIEZA | |
| 19 - 06628 - TUBO INTERNO DEL VAPOR FTG/FTE | | 55 - 00295 - TORNILLO SEXT. MA 08 X 20 | |
| 20 - ESTA PIEZA NO SE VA EN ESTE MODELO | | 56 - 02592 - TORNILLO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 | |
| 21 - 02275 - PERFIL SILICONA TIPO LLAMA HORNOS | | 57 - 00288 - TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 | |
| 22 - 00889 - CONTROLADOR DL 135 HORNO ELÉCTRICO | | 58 - 00287 - TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 | |
| 23 - 03914 - LLAVE ENCENDIDO/ APAGA | | 59 - 02171 - TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOXIDABLE | |
| 24 - 03914 - LLAVE TURBINA | | 60 - 00288 - TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 | |
| 25 - 02624 - PORTA FUSIBLE GRANDE | | 61 - 00821 - TORNILLO SEXTAVADO MA 10 x 60 | |
| 26 - 70163 - TRAF0 AISLANTE MONO 220W S12100VA12V6VA | | 62 - 00289 - TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16 | |
| 27 - 02400 - CONTACTORA CWM 18.10 220V 50Hz/60Hz | | 63 - 00806 - TORNILLO SEXT. M10 x 30 | |
| 28 - ESTA PIEZA NO SE VA EN ESTE MODELO | | 64 - 00315 - TUERCA SEXTAVADA Z 1/2 13F | |
| 29 - 02272 - PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167 | | 65 - 00761 - TUERCA M 08 | |
| 30 - 06009 - BUJE CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm | | 66 - 00335 - ARANDELA PRESIÓN 1/2 | |
| 31 - 06032 - ROLETE TRANCA 22mm | | 67 - 00328 - ARANDELA LISA 5/16 | |
| 32 - 02854 - TORNILLO ALLEN CAB. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | | 68 - 02529 - ARANDELA LISA M 08 | |
| 33 - 06006 - SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm | | 69 - ESTE MODELO NÃO ACOMPAÑA ESTA PIEZA | |
| 34 - 02640 - SOPORTE DA LÁMPARA HORNOS | | 70 - 00367 - LANA DE ROCA | |
| 35 - 02661 - LÁMPARA HAL JC 12V 50W | | 71 - 03461 - BOLA MDP MANDO 360 32XMM8 | |
| 36 - 06074 - BUJE BATIENTE DE LA MICRO LLAVE. | | 72 - 06217 - APOYO CONJUNTO GUIA VAPOR | |
| | | 73 - 06225 - GUIA DE VAPOR SET | |

HORNO TURBO ELÉCTRICO FTE 300-240-150-120

TRANSPORTE

El horno posee cuatro asas localizadas en la parte superior para efectuar su carga y su descarga. Utilizar siempre en el proceso de carga y descarga lanzas hidráulicas o tallas, con eso, evitará accidentes o daños al equipamiento.

RECEPCIÓN

Recordamos tener cuidado e realizar una inspección para detectar cualquier avería durante el transporte, tales como:

- Quebra o abollamiento de piezas
- falta de piezas.

Cualquier avería durante el transporte debe ser comunicada al transportador y a la fábrica.

DESEMBALAJE

Con el auxilio de una palanca o de un destornillador de tamaño apropiado, suelte los listones de madera que envuelven al embalaje.

Después de retirar el embalaje, efectuar una inspección visual, para verificar posibles daños durante el transporte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / DIMENSIONES

| Modelo | Tensión Trifásica | Peso Liquido (Kg) | Peso Bruto (Kg) |
|---------|-------------------|-------------------|-----------------|
| FTE 120 | 220=45A/380=25A | 160 | 200 |
| FTE 150 | 220=45A/380=25A | 160 | 200 |
| FTE 240 | 220=73A/380=45A | 245 | 335 |
| FTE 300 | 220=87A/380=50A | 260 | 360 |

| Modelo | Potencia Instalada | Consumo (KW / h) | Tiempo de Calentamiento |
|---------|--------------------|------------------|-------------------------|
| FTE 120 | 9.5 Kw | 4.5 Kw | 8 min |
| FTE 150 | 9.5 Kw | 4.5 Kw | 8 min |
| FTE 240 | 16.0 Kw | 7.5 Kw | 10 min |
| FTE 300 | 16.0 Kw | 8.5 Kw | 10 min |

| Modelo | Cantidad de Panes de 50 gr. | Dimensiones de las Asaderas | Cantidad de Asaderas | Produc.de Panes de 50 gr. / h | Tiempo de Cocción (min) |
|---------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------|
| FTE 120 | 120 | 58 x 70 | 4 | 300 x 360 | 15 a 18 |
| FTE 150 | 150 | 58 x 70 | 5 | 375 x 450 | 15 a 18 |
| FTE 240 | 240 | 58 x 70 | 8 | 600 x 720 | 15 a 18 |
| FTE 300 | 300 | 58 x 70 | 10 | 750 x 900 | 15 a 18 |

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS |
|--------------|---|--------------|---|
| 01 - 06487 - | CONJ. CÁMARA INTERNA | 37 - 06033 - | BRIDA APOIO VIDRIO 11mm |
| 02 - 06449 - | CIERRE EXT. IZQUIERDO 1048 x 1129,5mm | 38 - 02544 - | VIDRIO P/HORNO 6 x 920 x 760mm |
| 03 - 06248 - | CIERRE EXT. DERECHO 1048 x 1129,5mm | 39 - 06061 - | PRESILLA VIDRIO |
| 04 - 06447 - | CIERRE EXT. TRASERO 1047 x 718mm | 40 - 02270 - | TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm |
| 05 - 06083 - | CIERRE EXT. SUPERIOR 1007 x 829mm | 41 - 70796 - | MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50/60Hz |
| 06 - 06292 - | CONJUNTO PROTECCIÓN HÉLICE | 42 - 04442 - | ESPACIADOR MOTOR 30mm |
| 07 - 06293 - | CONJ. SOPORTE ESTERAS IZQUIERDAS | 43 - 04490 - | SOP. SOLENOIDE VAPOR HORNO 120 x 60mm |
| 08 - 06293 - | CONJ. SOPORTE ESTERAS DERECHAS | 44 - 02598 - | VÁLVULA SOLEN. EVA2B32102ZZ 220 |
| 09 - 06291 - | CONJUNTO PUERTA | 45 - 06245 - | TUBO ENTRADA DEL VAPOR FTE 240/300 |
| 10 - 06246 - | PANEL ELÉCTRICO 1694 x 276mm | 46 - 01002 - | ABRAZADEIRA |
| 11 - 06468 - | CIERRE PANEL CONTROL 1156 x 378mm | 47 - 02618 - | MANGUERA SILICONA 3/8 HORNOS |
| 12 - 03814 - | RESISTENCIA TUBULAR 15 KW | 48 - 06065 - | SOPORTE PEDESTAL 490 x 262mm |
| 13 - 06094 - | CONJ. BRIDA TURBINA | 49 - 06071 - | PERFIL DERECHO COMP. BASE 965 x 152mm |
| 14 - 06024 - | PLACA BISAGRA SUP. 124,5 x 50mm | 50 - 06062 - | PERFIL IZQUIERDO COMP. BASE E 965 x 152mm |
| 15 - 06010 - | PERNO DE LA BISAGRA FTG | 51 - 06066 - | PERFIL ANCHO BASE 790 x 156mm |
| 16 - 00396 - | LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | 52 - 06072 - | PERFIL ANCHO BASE 770 x 77mm |
| 17 - 06011 - | BASE CERROJO FTG | 53 - 06073 - | PERFIL LARGO BASE 955 x 77mm |
| 18 - 06313 - | CERROJO FTG | 54 - 02757 - | CONJUNTO DE RUEDAS GH 412 NPP FTG/FTE |
| 19 - 06324 - | TUBO INTERNO DEL VAPOR | 55 - 00295 - | TORNILLO SEXT. MA 08 X 20 |
| 20 - 70187 - | SOPORTE IZADOR FTG/FTE | 56 - 02592 - | TORNILLO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 |
| 21 - 02275 - | PERFIL SILICONA TIPO LLAMA HORNOS | 57 - 00288 - | TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 |
| 22 - 00889 - | CONTROLADOR DL 135 HORNO ELÉCTRICO | 58 - 00287 - | TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 |
| 23 - 03914 - | LLAVE ENCENDIDO / APAGA | 59 - 02171 - | TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOX |
| 24 - 03914 - | LLAVE TURBINA | 60 - 00288 - | TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 |
| 25 - 02624 - | PORTA FUSIBLE GRANDE | 61 - 00821 - | TORNILLO SEXTAVADO MA 10 x 60 |
| 26 - 02690 - | TRAFÓ AISLANTE MONO 220W S12100VA12V6VA | 62 - 00289 - | TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16 |
| 27 - 02402 - | CONTACTORA CWM 32.0/220V 50Hz/60Hz | 63 - 00806 - | TORNILLO SEXT. M10 x 30 |
| 28 - 70089 - | PRENSA CABLES 3/4 PG9 | 64 - 00315 - | TUERCA SEXTAVADA Z 1/2 13F |
| 29 - 02272 - | PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167 | 65 - 00762 - | TUERCA M 10 |
| 30 - 06009 - | BRIDA CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm | 66 - 00335 - | ARANDELA PRESIÓN 1/2 |
| 31 - 06032 - | ROLETE TRANCA 22mm | 67 - 00328 - | ARANDELA LISA 5/16 |
| 32 - 02854 - | TORNILLO ALLEN CAB. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | 68 - 00862 - | ARANDELA LISA M 10 |
| 33 - 06006 - | SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm | 69 - 02256 - | CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz |
| 34 - 02640 - | SOPORTE DA LÁMPARA HORNOS | 70 - 00661 - | LANA DE ROCA |
| 35 - 02661 - | LÁMPARA HAL JC 12V 50W | 71 - 03461 - | BOLA MDP MANDO 360 32XMM8 |
| 36 - 06074 - | BRIDA BATIENTE DE LA MICRO LLAVE | 72 - 06217 - | APOYO CONJUNTO GUIA VAPOR |
| | | 73 - 06225 - | GUIA DE VAPOR SET. |

HORNO TURBO ELÉCTRICO FTE 300-240-150-120

Oscilación de tensión: si la tensión de su establecimiento presenta oscilaciones en des-
acuerdo con la variación permitida, recurra a la concesionaria de energía para la regulación 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 exclu-
sivo, que obedezca las especificaciones técnicas de presión. Adapte un registro o canilla tipo
jardín con rosca de 3/4" BSP.

CONEXIÓN

1. Providenciar en el local de instalación

- Caja con disyuntor y fusible.
- Tomada (tipo stek) de energía eléctrica Ver red eléctrica: enchufe.
- Tomada 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 una luz de 20cm entre el horno y las paredes a fin de obtener un buen
desempeño del horno y para que no haya súper calentamiento en el motor.
- Observar el sentido de la rotación del motor. El correcto es el sentido anti horario.

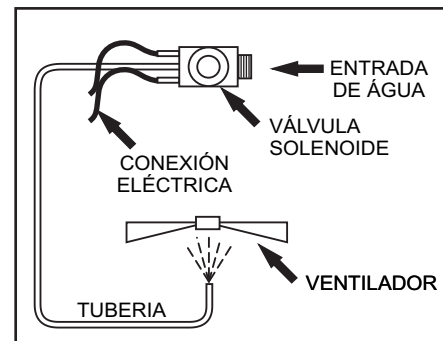
CONTROLES

1) NIVEL:

Los hornos FTE 240 e FTE 300 poseen conjunto de ruedas para facilitar su movimiento y
un tornillo para regular la altura.

2) CIRCUITO DEL VAPOR

El controlador electrónico posee un "timer" que controla el tiempo que la válvula solenoide
quedará abierta cuando sea solicitada esa orden manualmente. El tiempo programado por el
usuario (ver controlador electrónico configuraciones- tiempo de vapor).
Después del término del tiempo controlado por el "timer", la señal se apaga automáticamente,
indicando que la válvula solenoide cerró, no permitiendo más la entrada del agua.
Aguarde diez segundos, y presione nuevamente el botón del vapor para repetir el ciclo de vapor.
Si la presión del agua fuese muy elevada, entrará un volumen de agua superior al 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/cm². Por encima de de 2,0 Kg/cm² prever válvula reductora de presión.

HORNO TURBO ELÉTRICO

FTE 300-240-150-120

Dimensiones:

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

RED ELÉCTRICA

Voltaje del horno: certifíquese que el voltaje del equipamiento sea el mismo que el de la red eléctrica.

Enchufe: el enchufe donde será conectado el horno debe ser monofásico o trifásico, de tipo fijo, dimensionada para la corriente nominal del circuito de protección (disyuntor termoelectrónico), que permita la inserción completa de los pines en el plug, sin presentar luz ni juego, de forma que las partes vivas descapadas no estén accesibles al toque.

Cables que alimentan al enchufe: éstos debe 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 a un electricista especializado.

Protección: en el circuito en el que el horno será conectado debe existir un disyuntor termoelectrónico de protección. Utilice un disyuntor termoelectrónico de acuerdo con la tabla siguiente:

| Modelo | Voltaje | Potencia del Motor | Potencia de la Resistencia | Disyuntor de Protección Recomendado (tripolar) |
|---------|----------------|--------------------|----------------------------|--|
| FTE 120 | Trifásico 220v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| | Trifásico 380v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| FTE 150 | Trifásico 220v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| | Trifásico 380v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| FTE 240 | Trifásico 220v | 1 cv | 15 Kw | 25 A |
| | Trifásico 380v | 1 cv | 15 Kw | 15 A |
| FTE 300 | Trifásico 220v | 1 cv | 18 Kw | 30 A |
| | Trifásico 380v | 1 cv | 18 Kw | 25 A |

Conexión cable a tierra: el cable a tierra de su horno debe ser conectado a un cable tierra eficiente, evitando así 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 canillas, ni tuberías hidráulicas, ni eléctricas, ni 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, benjamines o similares: no utilice, en ninguna hipótesis, la conexión de otros aparatos en el mismo enchufe. Esto podrá ocasionar sobrecargas en la instalación eléctrica o mal contacto. Las sobrecargas pueden provocar un calentamiento perjudicial 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.: FTE 150

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS |
|------------|---|------------|---|
| 01 - 06596 | - CONJ. CÁMARA INTERNA | 37 - 06033 | - BUJE APOIO VIDRIO 11mm |
| 02 - 06549 | - CIERRE EXT. IZQUIERDO 1027,5 x 697mm | 38 - 02658 | - VIDRIO P/HORNO 6 x 720 x 590mm |
| 03 - 06348 | - CIERRE EXT. DERECHO 1027,5 x 701mm | 39 - 06061 | - PRESILLA VIDRIO |
| 04 - 06547 | - CIERRE EXT. TRASERO 700 x 678mm | 40 - 02270 | - TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm |
| 05 - 06557 | - CIERRE EXT. SUPERIOR 936 x 843mm | 41 - 70796 | - MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50/60Hz |
| 06 - 06323 | - CONJ. PROTECCIÓN HÉLICE. | 42 - | - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PIEZA |
| 07 - 06393 | - CONJ. SOPORTE ESTEORAS IZQUIERDA | 43 - 04490 | - SOP. SOLENOIDE VAPOR HORNO 120 x 60mm |
| 08 - 06393 | - CPNJ. SOPORTE ESTERAS DERECHAS | 44 - 02598 | - VÁLVULA SOLEN. EVA2B32102ZZ 220 |
| 09 - 06391 | - CONJ. PUERTA | 45 - 06320 | - TUBO ENTRADA DEL VAPOR FTE 80/120/150 |
| 10 - 06346 | - PANEL ELÉCTRICO 1694 x 276mm | 46 - 01002 | - ABRAZADEIRA |
| 11 - 06568 | - CIERRA PANEL CONTROL 656 x 378mm | 47 - 02618 | - MANGUERA SILICONA 3/8 HORNOS |
| 12 - 03796 | - RESISTENCIA TUBULAR 9 A 12Kw | 48 - 06682 | - SOPORTE PEDESTAL 850 x 114mm |
| 13 - 06394 | - CONJ. TURBINA | 49 - 06683 | - PERFIL SUP. COMP. BASE 878 X 114mm |
| 14 - 06024 | - PLACA BISAGRA SUP. 124,5 x 50mm | 50 - 06683 | - PERFIL SUP. COMP. BASE 878 X 114mm |
| 15 - 06010 | - PERNO BISAGRA FTG | 51 - 06374 | - PERFIL SUP. ANCHO BASE 765 x 87mm |
| 16 - 00396 | - LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | 52 - 06384 | - PERFIL INF. ANCHO BASE 810 x 87mm |
| 17 - 06311 | - BASE CERROJO FTG | 53 - 06680 | - PERFIL COMP. BASE 900 x 114mm |
| 18 - 06313 | - CERROJO FTG - | 54 - | - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PIEZA |
| 19 - 06628 | - TUBO INTERNO DEL VAPOR | 55 - 00295 | - TORNILLO SEXT. MA 08 X 20 |
| 20 - | - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PIEZA | 56 - 02592 | - TORNILLO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 |
| 21 - 02275 | - PERFIL SILICONA TIPO LLAMA HORNOS | 57 - 00288 | - TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 |
| 22 - 00889 | - CONTROLADOR DL 135 HORNO ELÉCTRICO | 58 - 00287 | - TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 |
| 23 - 03914 | - LLAVE ENCENDIDO/APAGA | 59 - 02171 | - TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOXIDABLE |
| 24 - 03914 | - LLAVE TURBINA | 60 - 00288 | - TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 |
| 25 - 02624 | - PORTA FUSIBLE GRANDE | 61 - 00821 | - TORNILLO SEXTAVADO MA 10 x 60 |
| 26 - 02690 | - TRAFÓ AISLANTE MONO 220W S12100VA12V6VA | 62 - 00289 | - TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16 |
| 27 - 02400 | - CONTACTORA CWM 18.10 220V 50Hz/60Hz | 63 - 00806 | - TORNILLO SEXT. M10 x 30 |
| 28 - 70089 | - PRENSA CABLE 3/4 PG 9 | 64 - 00315 | - TUERCA SEXTAVADA Z 1/2 13F |
| 29 - 02272 | - PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167 | 65 - 00761 | - TUERCA M 8 |
| 30 - 06009 | - BUJE CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm | 66 - 00335 | - ARANDELA PRESIÓN 1/2 |
| 31 - 06032 | - ROLETE TRANCA 22mm | 67 - 00328 | - ARANDELA LISA 5/16 |
| 32 - 02854 | - TORNILLO ALLEN CAB. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | 68 - 02529 | - ARANDELA LISA M 8 |
| 33 - 06006 | - SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm | 69 - | - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PIEZA |
| 34 - 02640 | - SOPORTE DA LÁMPARA HORNOS | 70 - 00367 | - LANA DE ROCA |
| 35 - 02661 | - LÁMPARA HAL JC 12V 50W | 71 - 03461 | - MANÍPOLO BOLA MDP 360 32XM8 |
| 36 - 06074 | - BUJE BATIENTE DE LA MICRO LLAVE | 72 - 06217 | - APOYO CONJUNTO GUIA DE VAPOR |
| | | 73 - 06225 | - GUIA DE VAPOR SET |

HORNO TURBO ELÉTRICO FTE 300-240-150-120

UTILITARIO REF.: FTE 300

3) CIRCUITO ELÉCTRICO

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

- 1) Recomendamos utilizar un disyuntor de acuerdo con las especificaciones técnicas.
- 2) El sentido de giro de l motor que mueve a la turbina es el anti horario, mirando el horno de frente. En caso de que el motor gire en el sentido horario, es necesario invertir una fase.
- 3) Conectar a tierra el horno (recomendamos utilizar un cable de 2,5mm²). Es de responsabilidad del consumidor la imposibilidad de su conexión.
- 4)) La instalación incorrecta podrá traer trastornos a su horno.

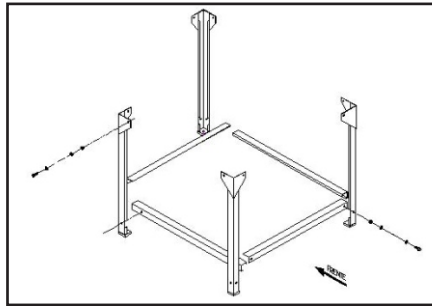
Obs.: El cable a tierra puede ser encontrado en la parte trasera inferior del cuadro del comando.

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.

4) MONTAJE DEL CABALLETE

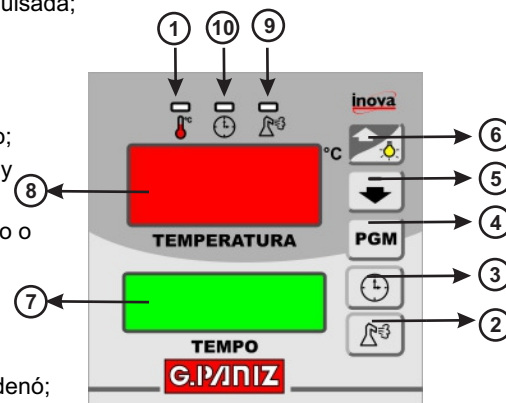
Este caballete sólo vendrá desmontado en los modelos FTE 120 y FTE 150. Para montar el caballete correctamente, siga las instrucciones de acuerdo con el diseño presentado a continuación.



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) ecla 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.



| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS | CÓDIGO | DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS |
|--------------|--|--------------|---|
| 01 - 06087 - | CONJUNTO CÁMARA INTERNA | 37 - 06033 - | BUJE APOYO VIDRIO 11mm |
| 02 - 06081 - | CIERRE EXT. IZQUIERDO 1218 x 1129,5mm | 38 - 02273 - | VIDRIO PARA HORNO 6 x 1090 x 760mm |
| 03 - 06048 - | CIERRE EXT. DERECHO 1233 x 1129,5mm | 39 - 06061 - | PRESILLA VIDRIO |
| 04 - 06080 - | CIERRE EXTERNO TRASERO 1217 x 718mm | 40 - 02270 - | TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm |
| 05 - 06083 - | CIERRE EXTERNO SUPERIOR 1007 x 829mm | 41 - 70796 - | MOTOR MONOF. 1CV 110/220V P4 50/60Hz |
| 06 - 06092 - | CONJ. DE PROTECCIÓN HÉLICE. | 42 - 04442 - | ESPACIADOR MOTOR 30mm |
| 07 - 06093 - | CONJ. SOPORTE IZQUIERDO DE ESTERAS | 43 - 04490 - | SOP. SOLENOIDE VAPOR HORNO 120 x 60mm |
| 08 - 06093 - | CONJ. SOPORTE DERECHO DE ESTERAS | 44 - 02598 - | VALVULA SOLEN. EVA2B32102ZZ 220 |
| 09 - 06091 - | CONJ. PUERTA | 45 - 06245 - | TUBO ENTRADA DEL VAPOR FTE 240/300 |
| 10 - 06046 - | PANEL ELÉCTRICO 1694 x 276mm | 46 - 01002 - | ABRAZADERA |
| 11 - 06082 - | CIERRA PANEL CONTROL 1156 x 378mm | 47 - 02618 - | MANGUERA SILICONA 3/8 HORNOS |
| 12 - 03795 - | RESISTENCIA TUBULAR 18 KW | 48 - 06065 - | SOPORTE PEDESTAL 490 x 262mm |
| 13 - 06094 - | CONJ. BRIDA TURBINA | 49 - 06071 - | PERFIL DERECHO COMP. BASE 965 x 152mm |
| 14 - 06024 - | PLACA BISAGRA SUP. 124,5 x 50mm | 50 - 06062 - | PERFIL IZQUIERDO COMP. BASE 965 x 152mm |
| 15 - 06010 - | PERNO DE LA BISAGRA FTG | 51 - 06066 - | PERFIL ANCHO BASE 790 x 156mm |
| 16 - 00396 - | LLAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | 52 - 06072 - | PERFIL ANCHO BASE 770 x 77mm |
| 17 - 06011 - | BASE CERROJO FTG | 53 - 06073 - | PERFIL COMP. BASE 955 x 77mm |
| 18 - 06313 - | CERROJO FTG | 54 - 02757 - | CONJUNTO DE RUEDAS GH 412 NPP FTG/FTE |
| 19 - 06324 - | TUBO INTERNO DEL VAPOR | 55 - 00295 - | TORNILLO SEXT. MA 08 X 20 |
| 20 - 70187 - | SOPORTE IZADOR FTG/FTE | 56 - 02592 - | TORNILLO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 |
| 21 - 02275 - | PERFIL SILICONA TIPO LLAMA FORNOS | 57 - 00288 - | TORNILLO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 |
| 22 - 00889 - | CONTROLADOR DL 135 HORNO ELÉCTRICO | 58 - 00287 - | TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 |
| 23 - 03914 - | LLAVE ENCENDIDO / APAGA | 59 - 02171 - | TORNILLO PHILIPS M6 x 16 INOXIDABLE |
| 24 - 03914 - | LLAVE TURBINA | 60 - 00288 - | TORNILLO PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 |
| 25 - 02624 - | PORTA FUSIBLE GRANDE | 61 - 00821 - | TORNILLO SEXTAVADO MA 10 x 60 |
| 26 - 02690 - | TRAF0 AISLANTE MONO 220W S12100VA12V6VA | 62 - 00289 - | TORNILLO SEXTAVADO MA 08 x 16 |
| 27 - 02402 - | CONTACTORA CWM 32.00/220V 50Hz/60Hz | 63 - 00806 - | TORNILLO SEXT. M10 x 30 |
| 28 - 70089 - | PRENSA CABLES 3/4 PG9 | 64 - 00315 - | TUERCA SEXTAVADA Z 1/2 13F |
| 29 - 02272 - | PALANCA PUERTA BAQUELITA MAF 40167 | 65 - 00762 - | TUERCA M 10 |
| 30 - 06009 - | BUJE CENTRAL CONJ. CERRADURA 55mm | 66 - 00335 - | ARANDELA PRESIÓN 1/2 |
| 31 - 06032 - | ROLETE TRANCA 22mm | 67 - 00328 - | ARANDELA LISA 5/16 |
| 32 - 02854 - | TORNILLO. ALLEN CAV. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | 68 - 00862 - | ARANDELA LISA M 10 |
| 33 - 06006 - | SOPORTE SOQUETE LÁMPARA 297 x 164mm | 69 - 02256 - | CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz |
| 34 - 02640 - | SOPORTE DE LA LÁMPARA HORNOS | 70 - 00661 - | LANA DE ROCA |
| 35 - 02661 - | LÁMPARA HAL JC 12V 50W | 71 - 03461 - | BOLA MDP MANDP 360 32XM8 |
| 36 - 06074 - | BUJE BATIENDE DE LA MICRO LLAVE | 72 - 06217 - | APOYO CONJUNTO GUIA DE VAPOR |
| | | 73 - 06225 - | GUIA DE VAPOR SET |

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS | CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS |
|-------------------------------------|---|--|---|
| 01 - 07299 | - CONJ. CÂMARA INTERNA | 36 - 06074 | - BUCHA BATENTE DA MICRO CHAVE |
| 02 - 06612 | - FECHAMENTO EXT. ESQ. 1027,5 x 606,5mm | 37 - 06033 | - BUCHA APOIO VIDRO 11mm |
| 03 - 06648 | - FECHAMENTO EXT. DIR. 1027,5 x 606,5mm | 38 - 03806 | - VIDRO P/FORNO 6 x 720 x 503mm |
| 04 - 07261 | - FECHAMENTO EXT. TRAS. 610 x 678mm | 39 - 06061 | - PRESILHA VIDRO |
| 05 - 07265 | - FECHAMENTO EXT. SUP. 936 x 843mm | 40 - 02270 | - TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm |
| 06 - 07292 | - CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE | 41 - 70796 | - MOTOR MONOF. 1 CV 110/220V P4 50/60Hz |
| 07 - 06693 | - CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ. | 42 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA | |
| 08 - 06693 | - CPNJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR. | 43 - 04490 | - SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm |
| 09 - 07291 | - CONJ. PORTA | 44 - 02598 | - VÁLVULA SOLEN. EVA2B32102ZZ 220 |
| 10 - 06646 | - PAINEL ELÉTRICO 1104 x 171mm | 45 - 06320 | - TUBO ENTRADA DO VAPOR FTE 80/120/150 |
| 11 - 06607 | - FECHA PAINEL CONTROLE 566 x 378mm | 46 - 01002 | - ABRAÇADEIRA |
| 12 - 03796 | - RESISTÊNCIA TUBULAR 9 A 12Kw | 47 - 02618 | - MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS |
| 13 - 06394 | - CONJ. TURBINA | 48 - 06682 | - SUPORTE PEDESTAL 850 x 114mm |
| 14 - 06024 | - PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm | 49 - 06683 | - PERFIL ESQ. COMP. BASE 878 x 114mm |
| 15 - 06010 | - PINO DA DOBRADIÇA | 50 - 06683 | - PERFIL SUP. COMP. BASE 878 x 114mm |
| 16 - 00396 | - CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | 51 - 06374 | - PERFIL SUP. LARGURA BASE 765 x 87mm |
| 17 - 06311 | - BASE DO TRINCO | 52 - 06384 | - PERFIL INF. LARGURA BASE 810 x 87mm |
| 18 - 06313 | - TRINCO | 53 - 06680 | - PERFIL COMP. BASE 900 x 114mm |
| 19 - 06628 | - TUBO INTERNO DO VAPOR FTG/FTE | 54 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA | |
| 20 - ESTA PEÇA NÃO VAI NESTE MODELO | | 55 - 00295 | - PARAFUSO SEXT. MA 08 X 20 |
| 21 - 02275 | - PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS | 56 - 02592 | - PARAFUSO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 |
| 22 - 00889 | - CONTROLADOR DL 135 FORNO ELÉTRICO | 57 - 00288 | - PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 |
| 23 - 03914 | - CHAVE LIGA / DESLIGA | 58 - 00287 | - PARAFUSO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 |
| 24 - 03914 | - CHAVE TURBINA | 59 - 02171 | - PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX |
| 25 - 02624 | - PORTA FUSIVEL GRANDE | 60 - 00288 | - PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 |
| 26 - 02690 | - TRAFÓ ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA | 61 - 00821 | - PARAFUSO SEXTAVADO MA 10 x 60 |
| 27 - 02400 | - CONTACTORA CWM 18.10 220V 50Hz/60Hz | 62 - 00289 | - PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16 |
| 28 - ESTA PEÇA NÃO VAI NESTE MODELO | | 63 - 00806 | - PARAFUSO SEXT. M10 x 30 |
| 29 - 02272 | - ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167 | 64 - 00315 | - PORCA SEXTAVADA Z 1/2 13F |
| 30 - 06009 | - BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm | 65 - 00761 | - PORCA M 08 |
| 31 - 06032 | - ROLETE TRANCA 22mm | 66 - 00335 | - ARRUELA PRESSÃO 1/2 |
| 32 - 02854 | - PARAF. ALLEN CAB. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | 67 - 00328 | - ARRUELA LISA 5/16 |
| 33 - 06006 | - SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm | 68 - 02529 | - ARRUELA LISA M 08 |
| 34 - 02640 | - SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS | 69 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA | |
| 35 - 02661 | - LÂMPADA HAL JC 12V 50W | 70 - 00661 | - LÃ DE ROCHA |
| 36 - 06074 | - BUCHA BATENTE DA MICRO CHAVE | 71 - 03461 | - MANÍPULO BOLA MDP 360 32XM8 |
| | | 72 - 06217 | - CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR |
| | | 73 - 06225 | - CONJUNTO GUIA VAPOR |

HORNO TURBO ELÉTRICO FTE 300-240-150-120

FUNCIONAMIENTO

La cocción automática: Al encender / apagar, se inicia el proceso y encendido automático, donde la resistencia se encenderá automáticamente.

Steam: El vapor puede ser activado por llave (2). El vapor se activará durante el tiempo programado con un intervalo de 10 segundos entre las unidades.

Luz: Puede ser provocada por clave (6), por una sola vez desencadenó apagar la luz después 8 segundos.

Calefacción: La presencia de calor (resistencia conectada) se indicará con un punto (8) parpadeante junto a las pantallas de los excesos.

Puerta de Apertura: Si la puerta permanece abierta durante más de tres minutos, aparece el mensaje "PUERTA" en la pantalla y una señal acústica. Cuando la puerta se cierra de nuevo se inicia el proceso de calentamiento automático.

Fin de la cocción: Cuando termine de cocinar, la unidad emitirá una alarma sonora y muestra la hora parpadeará. La misma se apagará mediante el botón (2).

Nota: El horno no autodesligará. Para apagar el horno después es necesario vencimiento del tiempo para presionar el botón de encendido / apagado.

SECUENCIA PARA CAMBIAR EL HORNO

1- Compruebe primero que el horno esté enchufado a la toma de corriente eléctrica.

2- Opere el botón "ON / OFF"

NEste momento, el controlador de disparar automáticamente resistencias, y aparecerá en la configuración de visualización iniciales realizadas en la fábrica.

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.

HORNO TURBO ELÉTRICO

FTE 300-240-150-120

Turbina: la turbina se encenderá automáticamente tres segundos después del accionamiento del botón de emergencia y del botón enciende / apaga.

* Después de la secuencia anteriormente descrita, la resistencia se encenderá y se apagará automáticamente, manteniendo siempre la temperatura programada.

COCCIÓN

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

- 1- Abra la puerta del horno. En ese instante la micro llave apagará automáticamente la turbina.
- 2- Entorne y cierre la puerta. Al cerrarla, la turbina se encenderá automáticamente después de tres segundos.
- 3- Presione el botón "VAPOR" ⑥. En ese instante, la válvula solenoide se abrirá dando el pasaje necesario de agua hacia el interior de la cámara, en el tiempo programado.
- 4- 1. Programar en el visor el tiempo de cocción.
- 5- Accionar la tecla ②.
- 6- Aguardar la señal sonora emitida por el sonorizador, que avisará el término de la cocción determinada en el "timer".

TEMPERATURAS

ATENCIÓN: Las temperaturas no deben ser superiores a las especificadas a continuación, en caso contrario, podrá no alcanzarse los resultados esperados.

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 temperaturas superiores a los 250° C

ILUMINACIÓN DEL HORNO

En la iluminación son utilizadas dos lámparas alógenas 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 "plug" y colocar las nuevas.

Nota: instale las lámparas con las manos limpias, para evitar que la suciedad o grasa quede adheridas al vidrio

LIMPIEZA DEL HORNO

ATENCIÓN: Nunca limpie el vidrio de la puerta con el horno caliente porque podrá ocurrir la quiebra del mismo.

Efectúe la limpieza externa del horno con jabón neutro y agua limpia. Nunca utilice productos que puedan perjudicar la pintura y las partes en acero inoxidable del horno, tales como solventes, productos químicos, esponjas de acero, etc.

UTILITARIO REF.: FTE 150

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS | CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS |
|--|---------------------|--|---------------------|
| 01 - 06596 - CONJ. CÂMARA INTERNA | | 37 - 06033 - BUCHA APOIO VIDRO 11mm | |
| 02 - 06549 - FECHAMENTO EXT. ESQ. 1027,5 x 697mm | | 38 - 02658 - VIDRO P/FORNO 6 x 720 x 590mm | |
| 03 - 06348 - FECHAMENTO EXT. DIR. 1027,5 x 701mm | | 39 - 06061 - PRESILHA VIDRO | |
| 04 - 06547 - FECHAMENTO EXT. TRAS. 700 x 678mm | | 40 - 02270 - TERMOVAR J 3,5 x 16,5mm | |
| 05 - 06557 - FECHAMENTO EXT. SUP. 936 x 843mm | | 41 - 70796 - MOTOR MONOF. 1 CV 110/220V P4 50/60Hz | |
| 06 - 06323 - CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE | | 42 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA | |
| 07 - 06393 - CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ. | | 43 - 04490 - SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm | |
| 08 - 06393 - CPNJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR. | | 44 - 02598 - VÁLVULA SOLEN. EVA2B32102ZZ 220 | |
| 09 - 06391 - CONJ. PORTA | | 45 - 06320 - TUBO ENTRADA DO VAPOR FTE 80/120/150 | |
| 10 - 06346 - PAINEL ELÉTRICO 1694 x 276mm | | 46 - 01002 - ABRAÇADEIRA | |
| 11 - 06568 - FECHA PAINEL CONTROLE 656 x 378mm | | 47 - 02618 - MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS | |
| 12 - 03796 - RESISTÊNCIA TUBULAR 9 A 12Kw | | 48 - 06682 - SUPORTE PEDESTAL 850 x 114mm | |
| 13 - 06394 - CONJ. TURBINA | | 49 - 06683 - PERFIL SUP. COMP. BASE 878 X 114mm | |
| 14 - 06024 - PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm | | 50 - 06683 - PERFIL SUP. COMP. BASE 878 X 114mm | |
| 15 - 06010 - PINO DOBRADIÇA FTG | | 51 - 06374 - PERFIL SUP. LARGURA BASE 765 x 87mm | |
| 16 - 00396 - CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | | 52 - 06384 - PERFIL INF. LARGURA BASE 810 x 87mm | |
| 17 - 06311 - BASE TRINCO FTG | | 53 - 06680 - PERFIL COMP. BASE 900 x 114mm | |
| 18 - 06313 - TRINCO FTG - | | 54 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA | |
| 19 - 06628 - TUBO INTERNO DO VAPOR | | 55 - 00295 - PARAFUSO SEXT. MA 08 X 20 | |
| 20 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA | | 56 - 02592 - PARAFUSO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 | |
| 21 - 02275 - PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS | | 57 - 00288 - PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 | |
| 22 - 00889 - CONTROLADOR DL 135 FORNO ELÉTRICO | | 58 - 00287 - PARAFUSO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 | |
| 23 - 03914 - CHAVE LIGA/ DESLIGA | | 59 - 02171 - PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX | |
| 24 - 03914 - CHAVE TURBINA | | 60 - 00288 - PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 | |
| 25 - 02624 - PORTA FUSIVEL GRANDE | | 61 - 00821 - PARAFUSO SEXTAVADO MA 10 x 60 | |
| 26 - 02690 - TRAFÓ ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA | | 62 - 00289 - PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16 | |
| 27 - 02400 - CONTACTORA CWM 18.10 220V 50Hz/60Hz | | 63 - 00806 - PARAFUSO SEXT. M10 x 30 | |
| 28 - 70089 - PRENSA CABO 3/4 PG 9 | | 64 - 00315 - PORCA SEXTAVADA Z 1/2 13F | |
| 29 - 02272 - ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167 | | 65 - 00761 - PORCA M 8 | |
| 30 - 06009 - BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm | | 66 - 00335 - ARRUELA PRESSÃO 1/2 | |
| 31 - 06032 - ROLETE TRANCA 22mm | | 67 - 00328 - ARRUELA LISA 5/16 | |
| 32 - 02854 - PARAF. ALLEN CAB. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | | 68 - 02529 - ARRUELA LISA M 8 | |
| 33 - 06006 - SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm | | 69 - ESTE MODELO NÃO ACOMPANHA ESTA PEÇA | |
| 34 - 02640 - SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS | | 70 - 00661 - LÂ DE ROCHA | |
| 35 - 02661 - LÂMPADA HAL JC 12V 50W | | 71 - 03461 - MANÍPULO BOLA MDP 360 32XM8 | |
| 36 - 06074 - BUCHA BATENTE DA MICRO CHAVE | | 72 - 06217 - CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR | |
| | | 73 - 06225 - CONJUNTO GUIA VAPOR | |

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS | CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS |
|--|---------------------|--|---------------------|
| 01 - 06487 - CONJ. CÂMARA INTERNA | | 37 - 06033 - BUCHA APOIO VIDRO 11mm | |
| 02 - 06449 - FECHAMENTO EXT. ESQ. 1048 x 1129,5mm | | 38 - 02544 - VIDRO P/FORNO 6 x 920 x 760mm | |
| 03 - 06248 - FECHAMENTO EXT. DIR. 1048 x 1129,5mm | | 39 - 06061 - PRESILHA VIDRO | |
| 04 - 06447 - FECHAMENTO EXT. TRAS. 1047 x 718mm | | 40 - 02270 - TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm | |
| 05 - 06083 - FECHAMENTO EXT. SUP. 1007 x 829mm | | 41 - 70796 - MOTOR MONOF. 1 CV 110/220V P4 50/60Hz | |
| 06 - 06292 - CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE | | 42 - 04442 - ESPACIADOR MOTOR 30mm | |
| 07 - 06293 - CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ. | | 43 - 04490 - SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm | |
| 08 - 06293 - CPNJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR. | | 44 - 02598 - VÁLVULA SOLEN. EVA2B3210ZZZ 220 | |
| 09 - 06291 - CONJ. PORTA | | 45 - 06245 - TUBO ENTRADA DO VAPOR FTE 240/300 | |
| 10 - 06246 - PAINEL ELÉTRICO 1694 x 276mm | | 46 - 01002 - ABRAÇADEIRA | |
| 11 - 06468 - FECHA PAINEL CONTROLE 1156 x 378mm | | 47 - 02618 - MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS | |
| 12 - 03814 - RESISTÊNCIA TUBULAR 15 KW | | 48 - 06065 - SUPORTE PEDESTAL 490 x 262mm | |
| 13 - 06094 - CONJ. TURBINA | | 49 - 06071 - PERFIL DIR. COMP. BASE 965 x 152mm | |
| 14 - 06024 - PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm | | 50 - 06062 - PERFIL ESQ. COMP. BASE 965 x 152mm | |
| 15 - 06010 - PINO DOBRADIÇA FTG | | 51 - 06066 - PERFIL LARGURA BASE 790 x 156mm | |
| 16 - 00396 - CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | | 52 - 06072 - PERFIL LARGURA BASE 770 x 77mm | |
| 17 - 06011 - BASE TRINCO FTG | | 53 - 06073 - PERFIL COMP. BASE 955 x 77mm | |
| 18 - 06313 - TRINCO FTG | | 54 - 02757 - RODIZIO GH 412 NPP FTG/FTE | |
| 19 - 06324 - TUBO INTERNO DO VAPOR | | 55 - 00295 - PARAFUSO SEXT. MA 08 X 20 | |
| 20 - 70187 - SUPORTE IÇADOR FTG/FTE | | 56 - 02592 - PARAFUSO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 | |
| 21 - 02275 - PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS | | 57 - 00288 - PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 | |
| 22 - 00889 - CONTROLADOR DL 135 FORNO ELÉTRICO | | 58 - 00287 - PARAFUSO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 | |
| 23 - 03914 - CHAVE LIGA/ DESLIGA | | 59 - 02171 - PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX | |
| 24 - 03914 - CHAVE TURBINA | | 60 - 00288 - PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 | |
| 25 - 02624 - PORTA FUSIVEL GRANDE | | 61 - 00821 - PARAFUSO SEXTAVADO MA 10 x 60 | |
| 26 - 02690 - TRAFOS ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA | | 62 - 00289 - PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16 | |
| 27 - 02402 - CONTACTORA CWM 32.0/220V 50Hz/60Hz | | 63 - 00806 - PARAFUSO SEXT. M10 x 30 | |
| 28 - 70089 - PRENSA CABO 3/4 PG9 | | 64 - 00315 - PORCA SEXTAVADA Z 1/2 13F | |
| 29 - 02272 - ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167 | | 65 - 00762 - PORCA M 10 | |
| 30 - 06009 - BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm | | 66 - 00335 - ARRUELA PRESSÃO 1/2 | |
| 31 - 06032 - ROLETE TRANCA 22mm | | 67 - 00328 - ARRUELA LISA 5/16 | |
| 32 - 02854 - PARAF. ALLEN CAB. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | | 68 - 00862 - ARRUELA LISA M 10 | |
| 33 - 06006 - SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm | | 69 - 02256 - CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz | |
| 34 - 02640 - SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS | | 70 - 00661 - LÂ DE ROCHA | |
| 35 - 02661 - LÂMPADA HAL JC 12V 50W | | 71 - 03461 - MANÍPULO BOLA MDP 360 32XM8 | |
| 36 - 06074 - BUCHA BATENTE DA MICRO CHAVE | | 72 - 06217 - CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR | |
| | | 73 - 06225 - CONJUNTO GUIA VAPOR | |

HORNO TURBO ELÉTRICO FTE 300-240-150-120

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

1- El horno no enciende:

- * Observe que el botón de emergencia esté destrabado;
- * Observe que el fusible esté en condiciones de uso;
- * Observe que el horno esté conectado a la red;
- * Observe si hay energía eléctrica en el red.

2- El vapor no funciona:

- * Observe que el registro de agua esté abierto;
- * Observe si hay agua en la red hidráulica.

3- La turbina no enciende:

- * Observe 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.

4- La lámpara no enciende:

- * Observe si el botón del controlador está accionado a través de la señal sonora (un bip).
- * Cambie 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 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 una persona no autorizada;
- * Envío del equipamiento para mantenimiento sin previa consulta;
- * Si no es presentada la nota fiscal de compra en la reventa.

Atención: Aunque G. Paniz no se responsabilice por la garantía de los motores eléctricos, estos poseen garantía de un año por parte del fabricante, a contar de 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.

ELECTRIC TURBO OVEN

FTE 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 | Triphase Source | Net Weight (Kg) | Gross Weight (Kg) |
|---------|-----------------|-----------------|-------------------|
| FTE 120 | 220=45A/380=25A | 160 | 200 |
| FTE 150 | 220=45A/380=25A | 160 | 200 |
| FTE 240 | 220=73A/380=45A | 245 | 335 |
| FTE 300 | 220=87A/380=50A | 260 | 360 |

| Model | Power Capacity | Consumption (KW / h) | Heating Time |
|---------|----------------|----------------------|--------------|
| FTE 120 | 9.5 Kw | 4.5 Kw | 8 min |
| FTE 150 | 9.5 Kw | 4.5 Kw | 8 min |
| FTE 240 | 16.0 Kw | 7.5 Kw | 10 min |
| FTE 300 | 16.0 Kw | 8.5 Kw | 10 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) |
|---------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|--------------------|
| FTE 120 | 120 | 58 x 70 | 4 | 300 x 360 | 15 a 18 |
| FTE 150 | 150 | 58 x 70 | 5 | 375 x 450 | 15 a 18 |
| FTE 240 | 240 | 58 x 70 | 8 | 600 x 720 | 15 a 18 |
| FTE 300 | 300 | 58 x 70 | 10 | 750 x 900 | 15 a 18 |

UTILITARIO REF.: FTE 300

| CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS | CÓDIGO | DESCRIÇÃO DAS PEÇAS |
|------------|---|------------|---|
| 01 - 06087 | - CONJ. CÂMARA INTERNA | 37 - 06033 | - BUCHA APOIO VIDRO 11mm |
| 02 - 06081 | - FECHAMENTO EXT. ESQ. 1218 x 1129,5mm | 38 - 02273 | - VIDRO P/FORNO 6 x 1090 x 760mm |
| 03 - 06048 | - FECHAMENTO EXT. DIR. 1233 x 1129,5mm | 39 - 06061 | - PRESILHA VIDRO |
| 04 - 06080 | - FECHAMENTO EXT. TRAS. 1217 x 718mm | 40 - 02270 | - TERMOPAR J 3,5 x 16,5mm |
| 05 - 06083 | - FECHAMENTO EXT. SUP. 1007 x 829mm | 41 - 70796 | - MOTOR MONOF. 1 CV 110/220V P4 50/60Hz |
| 06 - 06092 | - CONJ. PROTEÇÃO HÉLICE | 42 - 04442 | - ESPACIADOR MOTOR 30mm |
| 07 - 06093 | - CONJ. SUPORTE ESTEIRAS ESQ. | 43 - 04490 | - SUP. SOLENÓIDE VAPOR FORNO 120 x 60mm |
| 08 - 06093 | - CPNJ. SUPORTE ESTEIRAS DIR. | 44 - 02598 | - VÁLVULA SOLEN. EVA2B32102ZZ 220 |
| 09 - 06091 | - CONJ. PORTA | 45 - 06245 | - TUBO ENTRADA DO VAPOR FTE 240/300 |
| 10 - 06046 | - PAINEL ELÉTRICO 1694 x 276mm | 46 - 01002 | - ABRAÇADEIRA |
| 11 - 06082 | - FECHA PAINEL CONTROLE 1156 x 378mm | 47 - 02618 | - MANGUEIRA SILICONE 3/8 FORNOS |
| 12 - 03795 | - RESISTÊNCIA TUBULAR 18 KW | 48 - 06065 | - SUPORTE PEDESTAL 490 x 262mm |
| 13 - 06094 | - CONJ. TURBINA | 49 - 06071 | - PERFIL DIR. COMP. BASE 965 x 152mm |
| 14 - 06024 | - PLACA DOBRADIÇA SUP. 124,5 x 50mm | 50 - 06062 | - PERFIL ESQ. COMP. BASE 965 x 152mm |
| 15 - 06010 | - PINO DOBRADIÇA FTG | 51 - 06066 | - PERFIL LARGURA BASE 790 x 156mm |
| 16 - 00396 | - CHAVE MICRO INTERRUPTOR TM 1307 | 52 - 06072 | - PERFIL LARGURA BASE 770 x 77mm |
| 17 - 06011 | - BASE TRINCO FTG | 53 - 06073 | - PERFIL COMP. BASE 955 x 77mm |
| 18 - 06313 | - TRINCO FTG | 54 - 02757 | - RODIZIO GH 412 NPP FTG/FTE |
| 19 - 06324 | - TUBO INTERNO DO VAPOR | 55 - 00295 | - PARAFUSO SEXT. MA 08 X 20 |
| 20 - 70187 | - SUPORTE IÇADOR FTG/FTE | 56 - 02592 | - PARAFUSO ALLEN CB. CHATA MA 8 X 30 |
| 21 - 02275 | - PERFIL SILICONE TIPO CHAMA FORNOS | 57 - 00288 | - PARAFUSO PHILIPS CAB. PAN. 4,8 X 16 |
| 22 - 00889 | - CONTROLADOR DL 135 FORNO ELÉTRICO | 58 - 00287 | - PARAFUSO PHILIPS CAB. PANELA. 3,5 X 8,5 |
| 23 - 03914 | - CHAVE LIGA / DESLIGA | 59 - 02171 | - PARAFUSO PHILIPS M6 x 16 INOX |
| 24 - 03914 | - CHAVE TURBINA | 60 - 00288 | - PARAF. PHILIPS CAB. PANELA 4,8 x 16 |
| 25 - 02624 | - PORTA FUSIVEL GRANDE | 61 - 00821 | - PARAFUSO SEXTAVADO MA 10 x 60 |
| 26 - 02690 | - TRAFO ISOLA MONO 220W S12100VA12V6VA | 62 - 00289 | - PARAFUSO SEXTAVADO MA 08 x 16 |
| 27 - 02402 | - CONTACTORA CWM 32.00/220V 50Hz/60Hz | 63 - 00806 | - PARAFUSO SEXT. M10 x 30 |
| 28 - 70089 | - PRENSA CABO 3/4 PG9 | 64 - 00315 | - PORCA SEXTAVADA Z 1/2 13F |
| 29 - 02272 | - ALAVANCA PORTA BAKELITE MAF 40167 | 65 - 00762 | - PORCA M 10 |
| 30 - 06009 | - BUCHA CENTRAL CONJ. FECHADURA 55mm | 66 - 00335 | - ARRUELA PRESSÃO 1/2 |
| 31 - 06032 | - ROLETE TRANCA 22mm | 67 - 00328 | - ARRUELA LISA 5/16 |
| 32 - 02854 | - PARAF. ALLEN CAB. CILÍNDRICA 5/16 x 1/2 | 68 - 00862 | - ARRUELA LISA M 10 |
| 33 - 06006 | - SUPORTE SOQUETE LÂMPADA 297 x 164mm | 69 - 02256 | - CONTACTORA CWM 9.01/220V 50Hz/60Hz |
| 34 - 02640 | - SUPORTE DA LÂMPADA FORNOS | 70 - 00661 | - LÃ DE ROCHA |
| 35 - 02661 | - LÂMPADA HAL JC 12V 50W | 71 - 03461 | - MANÍPULO BOLA MDP 360 32XM8 |
| 36 - 06074 | - BUCHA BATENTE DA MICRO CHAVE | 72 - 06217 | - CONJUNTO SUPORTE GUIA VAPOR |
| | | 73 - 06225 | - CONJUNTO GUIA VAPOR |

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 300-240-150-120

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.

2- Steam doesn't work:

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

3- 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.

4- 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.

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 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) |
|---------|------------------------------------|--|-----------------------------|---------------------------------|--------------|
| FTE 120 | 940 | 820 | 1530 | 580 | 1300 |
| FTE 150 | 940 | 820 | 1610 | 660 | 1300 |
| FTE 240 | 980 | 860 | 1700 | 1160 | 1470 |
| FTE 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 monophase 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 | Tension | Motor Power | Resistance Power | Protection Circuit Breaker Recommended (3-pole) |
|---------|---------------|-------------|------------------|---|
| FTE 120 | Triphase 220v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| | Triphase 380v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| FTE 150 | Triphase 220v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| | Triphase 380v | ¼ cv | 9 Kw | 15 A |
| FTE 240 | Triphase 220v | 1 cv | 15 Kw | 25 A |
| | Triphase 380v | 1 cv | 15 Kw | 15 A |
| FTE 300 | Triphase 220v | 1 cv | 18 Kw | 30 A |
| | Triphase 380v | 1 cv | 18 Kw | 25 A |

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.

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 300-240-150-120

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.

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 or 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) STEAM CIRCUIT

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

After time controlled by the "timer" is over, LED turns off automatically, indicating that solenoid valve has closed, and not allowing any more water to come in.

Wait for 10 seconds, and then press steam key again in order to repeat steam cycle. If water pressure is too high, a volume of water above necessary will come in.

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 300-240-150-120

SEQUENCE TO TURN OVEN ON:

- 1- First of all, check whether the oven has been properly plugged to electricity
- 2- Press "**On/Off**".
- 3- At this moment, controller will perform 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 **Emergency Switch key** and **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.

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.

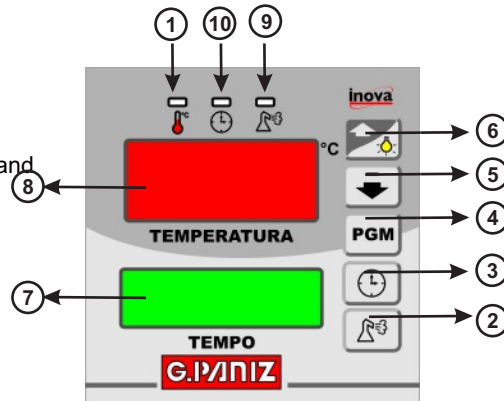
Note: Install 1 amp bulbs with clean hands to prevent dirt or grease from sticking to their glass.

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 300-240-150-120

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.



FUNCTIONING

Automatic Ignition: When you press the button On/Off is pressed, the automatic ignition process starts, and resistance will turn on automatically;

Steam: It can be activated by pressing switch key (2). Steam will be activated for time programmed with 10-second intervals between activations.

Lamp: Can be activated by pressing switch key (6); once it has been activated light will only turn off after 8 seconds.

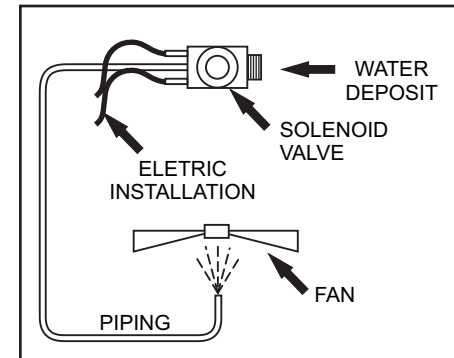
Heating: Whether there is any heating on (resistance ON), that should be indicated by a LED (8) flashing next to the upper displays.

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 will start again.

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 number (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**.

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 300-240-150-120



ATTENTION!

- * Connect water supply for steam generation directly from the water deposit (reservoir) in order to prevent high pressures from forming, except for those reservoirs or tanks installed in very high locations..
- * Never connect directly to external water utility supply, because of very high pressure that is generated.
- * Observe instructions, once excessive water may damage the equipment and compromise useful life of the solenoid valve.
- * **Water supply pressure should range between 0.8 and 2.0 Kg/cm². Above 2.0 Kg/cm² it is recommended to provide a pressure-reducing valve.**

3) 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 2.5mm² wires). It is the customer's responsibility if it is not possible to install it.
- 4) Incorrect installation can cause malfunctioning to your oven.

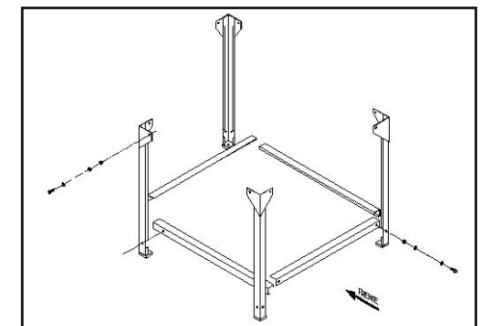
Note: Grounding wire can be found at the rear side of the switchboard.

ATTENTION

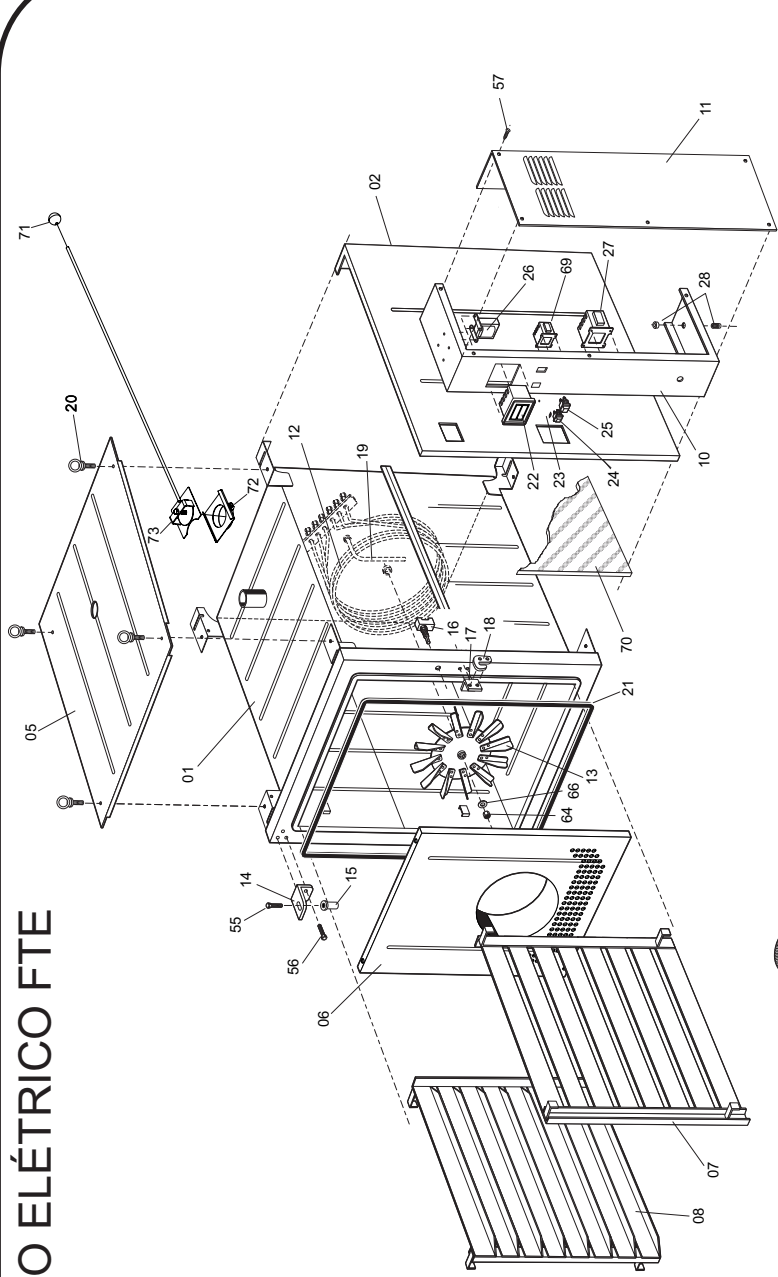
GROUNDING WIRE: Installing ground wiring is mandatory for safety matters whatever voltage of the product. Be careful! Ground wiring should not be connected to neutral wire of the power supply. neither to water nor gas pipes, etc.

4) ASSEMBLING THE SUPPORTING RACK

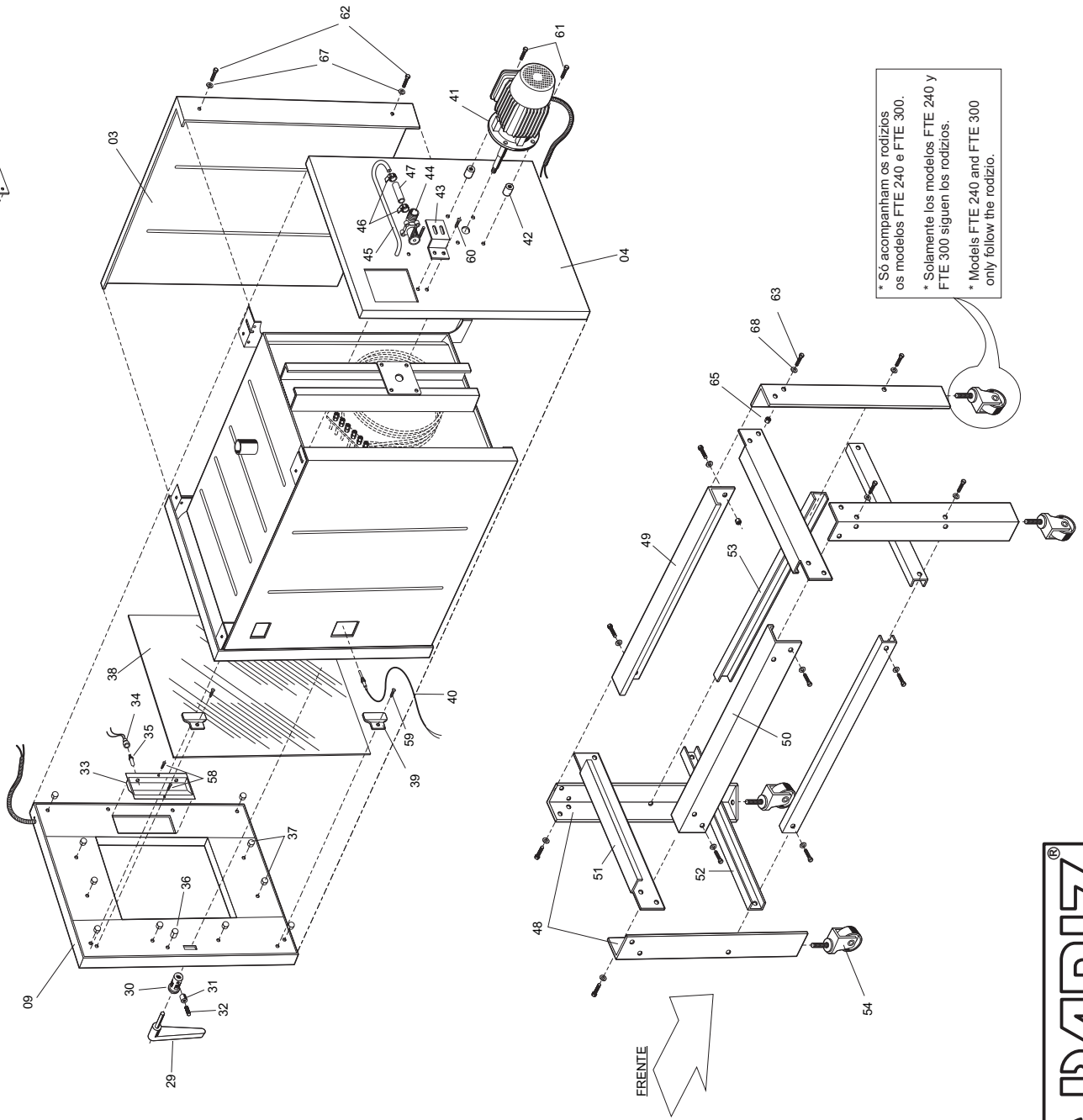
This supporting rack is supplied disassembled only for models FTE 120 - FTE 150. In order to assemble it correctly, follow steps shown in the drawing below:



FORNO ELÉTRICO FTE



19



* Só acompanham os rodízios os modelos FTE 240 e FTE 300.
 * Solamente los modelos FTE 240 y FTE 300 siguen los rodízios.
 * Models FTE 240 and FTE 300 only follow the rodízio.

FRONTE

20



INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO