

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Nº DE SÉRIE

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: +55 54 3209.5800
www.progas.com.br - e-mail: progas@progas.com.br

Data de Atualização: 15.03.2021 - P35779

A PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA. RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.

Forno Turbo Lenha Bivolt



PRTL-8000 STYLE / PRTL-10000 STYLE
PRTL-8000 STYLE / PRTL-10000 STYLE



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 Segurança	3
1.2 Principais Componentes	4
1.3 Características Técnicas	5
1.4 Etiquetas	5
2. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS	6
2.1 Advertências	6
2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	6
2.3 Operação	7
2.4 Após Terminar o Trabalho	7
2.5 Manutenção	7
2.6 Avisos	7
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	7
3.1 Instalação	7
3.2 Pré-Operação	10
4. OPERAÇÃO	10
4.1 Acionamento	10
4.2 Procedimento para Operação	10
4.3 Limpeza e Higienização	15
5. NORMAS OBSERVADAS.....	16
6. MANUTENÇÃO.....	16
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	17
7.1 Problemas, Causas e Soluções	17
8. DIAGRAMA ELÉTRICO	18
9. TERMO DE GARANTIA	19

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela Progás e Braesi na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

1.1 - O (s) produto (s) fabricado (s) pela Progás e Braesi é (são) garantido (s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial concedida pela Progás e Braesi.

1.2 - Os seguintes componentes: rolamentos, rodízios, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves-contadoras, resistências, termostatos, relés, borrachas de vedação e outros componentes não são produzidos pelas empresas Progás e Braesi e estão excluídos totalmente da garantia.

1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.

2.2 - A Progás e a Braesi asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e tratar-se dos componentes citados no item 1.2.

3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela Progás e Braesi.

3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.

3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.

3.6 - As normas de segurança não forem observadas.

3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).

3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.

3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.

3.12 - A garantia especial não cobre deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica. Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento após aprovação do consumidor.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

4.1 - A Progás e a Braesi não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a Progás e a Braesi não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.

4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

4.3 - A Progás e a Braesi não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à Progás e Braesi: neste caso são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso, desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno. Somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes são de ônus da Progás e Braesi.

5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: neste caso são de responsabilidade da Progás e Braesi as despesas de deslocamento e estadia do (s) técnico (s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.

5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a Progás e a Braesi reservam-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

5.4 - A garantia oferecida pela Progás e Braesi limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

5.5 - A Progás e a Braesi reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone +55 54 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil.

CLIENTE:

CIDADE:

MODELO:

Nº DE SÉRIE:

DATA DE ENTREGA:

UF:

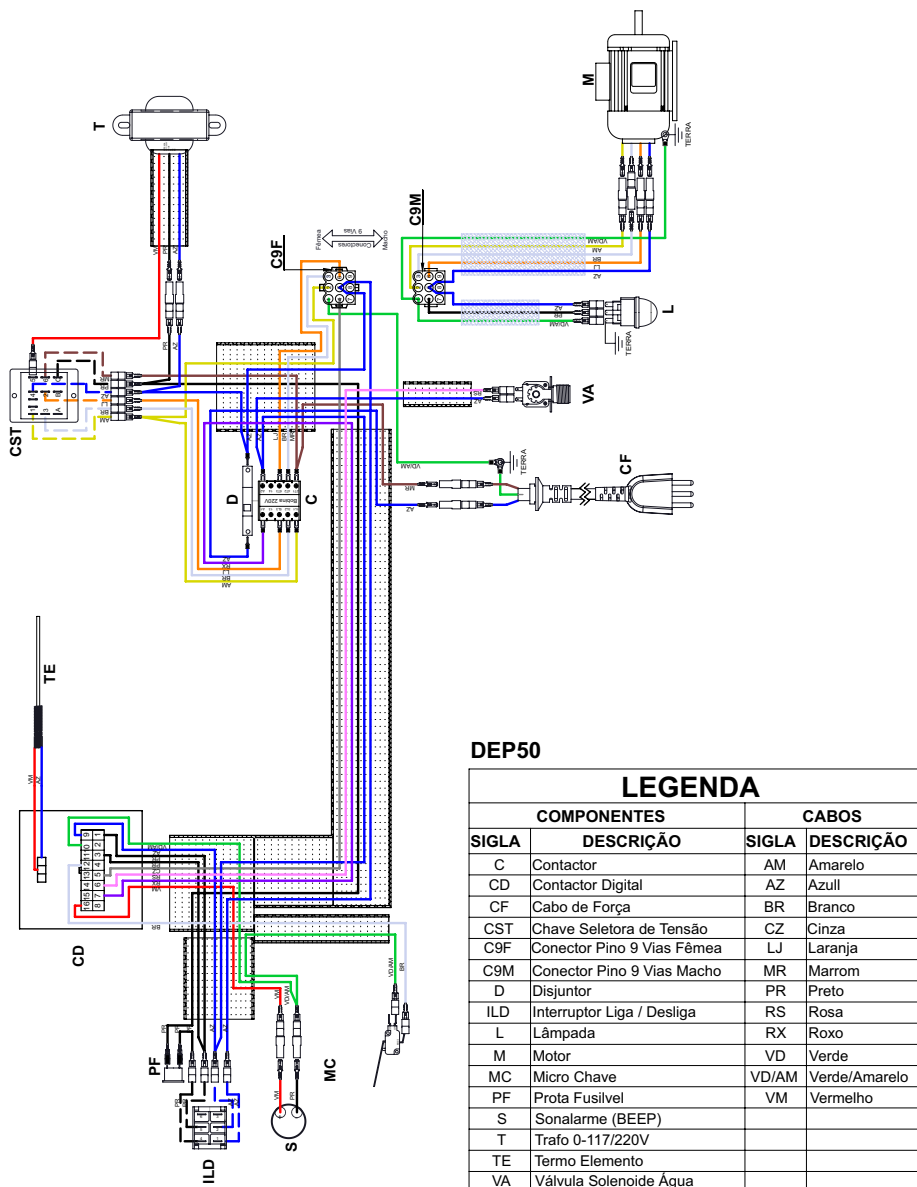
Nº DA NOTA FISCAL:

ASS. DO CLIENTE:

Evolução
para quem
cozinha.



8. Diagrama Elétrico



1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

- 1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual.
- 1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- 1.1.3 Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.
- 1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.
- 1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.
- 1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- 1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
- 1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- 1.1.10 Durante a utilização do equipamento o vidro da porta aquecerá, deve-se tomar cuidado para não ocasionar queimaduras.
- 1.1.11 Efetue a limpeza da porta de vidro com o equipamento desligado e frio, para evitar o choque térmico, pois o mesmo poderá estourar.
- 1.1.12 Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar esteiras.

IMPORTANTE

Certifique-se regularmente de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

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

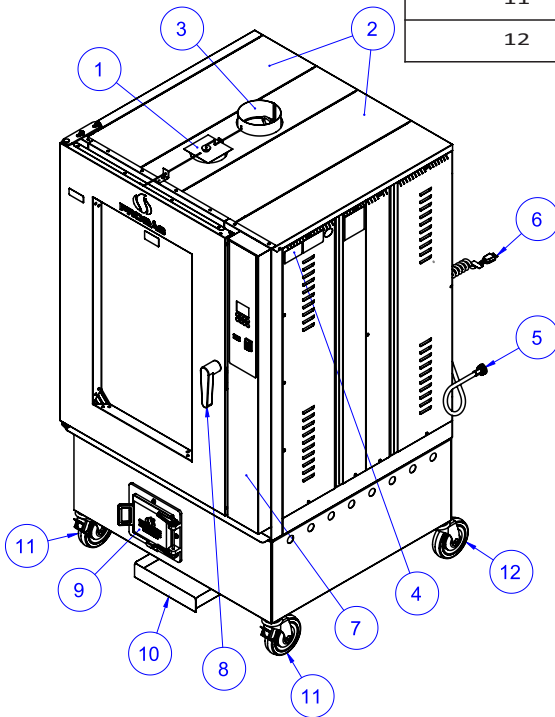
IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Progás.

PEÇAS	DESCRIÇÃO
01	Válvula Vapor
02	Tampa Caixa de Limpeza
03	Encaixe Cano Chaminé
04	Placa de Identificação
05	Entrada D'água
06	Cabo de Força
07	Painel de Instrumentos
08	Maçaneta Porta
09	Fornalha
10	Bandeja de Cinzas
11	Rodízios com Trava
12	Rodízios sem Trava



7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso a Progás coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Progás no site www.progas.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - Engrenagens gastas ou quebradas. - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Contate a Assistência Técnica Autorizada. - Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo pára ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas. - Problemas com o Motor Elétrico.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada. - Contate a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Contate a Assistência Técnica Autorizada.

5. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-42

6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza deste manual.

* Fiação: Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação, deste manual.

Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PRTL-8000 / PRTL-8000	PRTL-10000 / PRTL-10000
Capacidade	Esteiras	8	10
Tensão	V	127/220	127/220
Frequência	Hz	50-60	50-60
Potência	W	597/512	597/512
Consumo	kg/h	1,4	1,1
Dimensões Internas (A x L x P)	mm	1040 x 680 x 775	1040 x 680 x 775
Dimensões Externas (A x L x P)	mm	1790 x 970 x 1330	1790 x 970 x 1330
Peso Líquido	kg	343	343
Peso Bruto	kg	399	399

- Este equipamento é utilizado para produção de pães, doces e proporciona um cozimento uniforme;
- Este forno é fabricado em chapa com pintura epóxi e frente em inox;
- Forno em ferro laminado
- Produção PRTL-8000 e PRTL-8000: 600 pães/hora;
- Produção PRTL-10000 e PRTL-10000: 750 pães/ hora;
- Tempo de cozimento: de 15 a 22 minutos, para pães de sal (francês);
- O consumo de lenha poderá sofrer variações resultantes da temperatura, sequência de trabalho e tipos de lenha.

1.4 Etiquetas

1. Etiqueta de identificação do equipamento.
2. Etiqueta INMETRO.
3. Símbolo que indica o terminal de ligação equipotencial, destinado a ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial.
4. Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento.
5. Etiqueta de indicação cuidado superfície quente, serigrafada no vidro.
6. Etiqueta de sinal de alerta contra perigo de queimadura, serigrafada no vidro
7. Etiqueta de indicação para equipamento bivolt.

1.



4.



2.



3.



5.



7.



6.



2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Progás.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

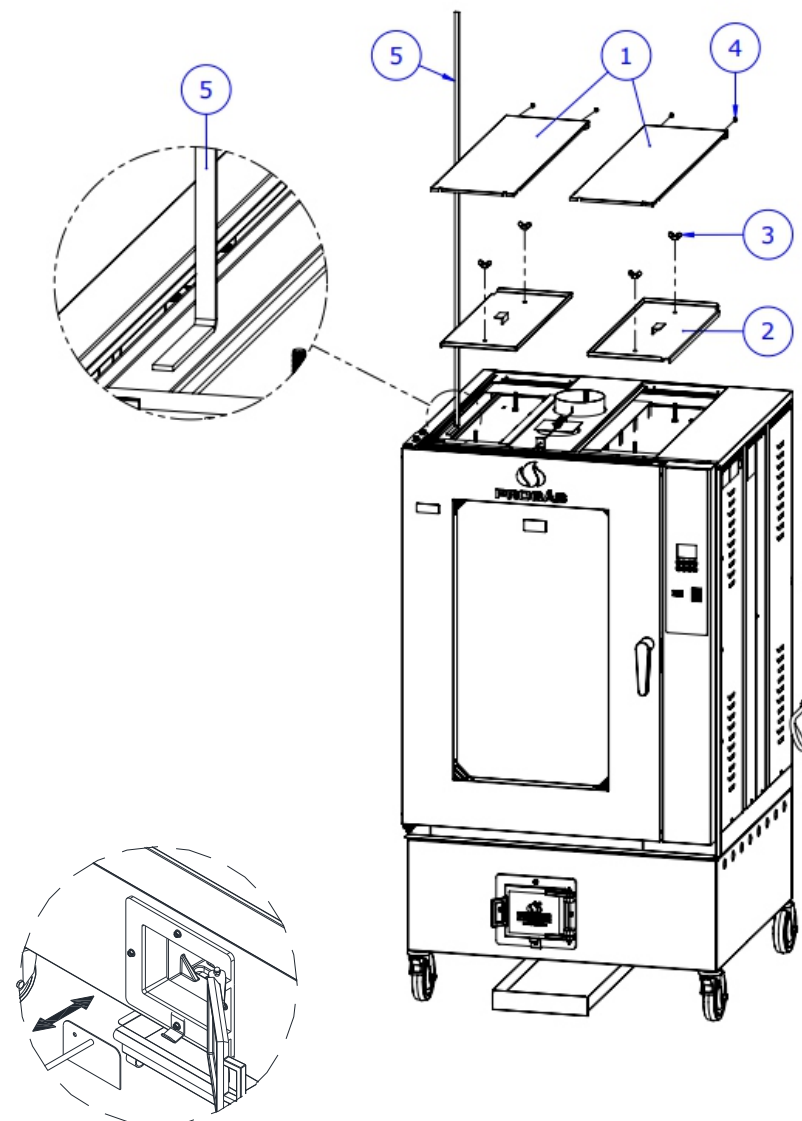
2.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA FORNO/FORNALHA

- Efetue a limpeza do forno, retire as cinzas da fornalha da gaveta coletora periodicamente.
- Na parte superior do forno, encontram-se quatro tampas (itens 1 e 2) para limpeza da câmara de aquecimento, retire as fixações (itens 3 e 4) e remova as tampas, após efetue a limpeza retirando todo o resíduo de cinzas 'fuligem' acumulado, utilize o raspador que acompanha o forno. Isto feito, feche as tampas e recoloque os fixadores.

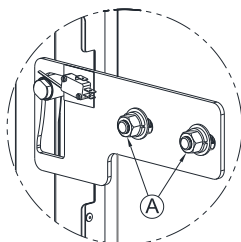
Obs: A limpeza da câmara de aquecimento deverá ser efetuada semanalmente para que as cinzas e fuligem não obstruam a passagem de fumaça na câmara e na saída da chaminé



INSTRUÇÕES PARA REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

No interior do painel de instrumentos é possível fazer a regulagem de pressão da porta através de dois parafusos que fixam o suporte do trinco.

Para isso, solte as porcas (A) com o auxílio de uma chave nº 19, movimente para a posição desejada e torne a apertá-las.



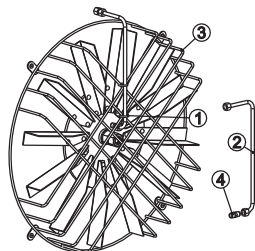
INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

- Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- Não jogue água no interior do forno;
- Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não usando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão de seu equipamento.

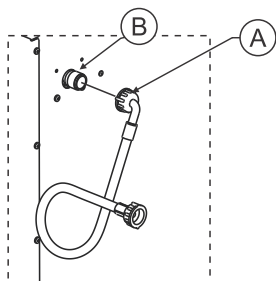
INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO CIRCUÍTO VAPOR

Para limpeza do circuito vapor, proceda da seguinte maneira:

- 1- Retire o **arame (1)** que fixa o cano de **cobre (2)** na **grade (3)**, com o auxílio de um "alicate de corte".
- 2- Com uma chave de boca retire o **injetor (4)** do cano de cobre.
- 3- Faça a limpeza do injetor e no tubo se necessário. Rosqueie o injetor novamente e fixe o cano de cobre.



INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DO FILTRO DA ENTRADA D'ÁGUA



Para manter o bom funcionamento do produto, efetue periodicamente a limpeza do filtro, evitando entupimento. Proceda da seguinte maneira:

- 1) Desligue o registro d'água e desenrosque a mangueira de entrada (A).
- 2) Remova o filtro de resíduos (B) e limpe em água corrente, se necessário utilize uma escova para remover toda a sujeira.
- 3) Reinstale o filtro na posição correta de montagem.

- 4) Enrosque a mangueira, certifique-se que o aperto garanta a vedação.
- 5) Em caso de dúvida consulte a Assistência Técnica autorizada.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

2.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana

3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127/220V (50/60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e/ou ajuste a tensão na chave seletora de tensão com auxílio de uma chave com o equipamento desligado.

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - (Pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE
Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

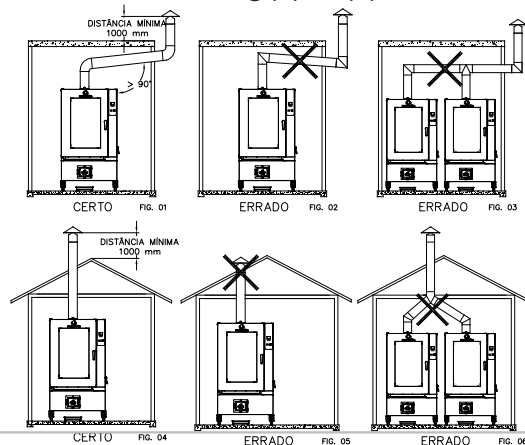
Aviso: O equipamento deve ser ligado a uma tomada elétrica, tendo um contato de aterramento.



IMPORTANTE
O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

3.1.3 Instalação da Chaminé

- a) Localize na parte superior do forno o encaixe cano de "Chaminé"
- b) Para todos os turbos conectar caos do "Chaminé" com \varnothing 150mm
- c) Na instalação dos canos, procure sempre utilizar o menor número de curvas para melhor funcionamento de seu forno.
- d) Instale um quebra-vento "Chapéu" na ponta da chaminé, para que o vento não provoque refluxo de fumaça para dentro do forno e de seu estabelecimento
- e) Ao instalar a chaminé, o cano deverá sair para o exterior do ambiente conforme Fig. (1) ou Fig. (4)
- f) Quando for necessário a utilização de curva recomendamos manter ângulos maiores que 90°, conforme fig. (01).
- g) Quando for instalar mais de um forno use saídas individuais, não instale dois ou mais fornos na mesma chaminé. Fig (3) ou (6).



- b) Acenda o fogo na fornalha utilizando gravetos, lenha ou papel, feito isso o forno entrará em fase de aquecimento. Obs: O tempo de aquecimento do forno pode variar de acordo com a intensidade de fogo na fornalha.
- c) Ligue a TECLA (chave - geral).
- d) Quando o fogo estiver aceso, pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentando a vida útil do motor.

Obs.: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará. Com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário liga-lo e desliga-lo no painel de comando quando da abertura da porta.

ATENÇÃO INFORMAÇÃO IMPORTANTE: O FORNO NÃO DEVE EXCEDER A TEMPERATURA DE 250°C, NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR DANOS CAUSADOS POR EXCESSO DE TEMPERATURA.

COZIMENTO

Antes de iniciar o cozimento é necessário fazer a cura da tinta interna do forno, aquecendo o mesmo à 200°C por 60 minutos, liberando os gases provocado pela queima da tinta.

Quando o forno atingir a temperatura desejada proceda da seguinte forma:

- 1) Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente).
- 2) Introduza as esteiras no forno o mais rápido possível e feche a porta, (neste momento a turbina se ligará automaticamente).
- 3) Pressione a tecla "vapor", a qual liberará a passagem da água para formação de vapor através da válvula solenóide.

OBSERVAÇÃO: No cozimento de pão francês, cinco minutos após ser acionado o vapor, deverá ser aberto o sistema de saída de umidade da câmara de cozimento mantendo-o aberto até o final do processo. Para nova fornada, feche a saída de calor e torne a abri-la cinco minutos depois.

Para o cozimento de pães e massas doces (confeitarias), mantenha a saída de umidade aberta durante todo o cozimento.

Temperaturas de Cozimento:

Pães e massas doces: de 130°C a 180°C.

Confeitaria: de 130°C a 180°C.

Pão francês: de 170°C a 220°C.

Sovados: de 130°C a 180°C.



ATENÇÃO
Não ligue o equipamento antes de ler atentamente o manual de instruções.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Leia toda a página de proteção antes de utilizar o forno em funcionamento pela primeira vez.
- Certifique-se que a voltagem do seu equipamento e da rede elétrica local sejam a mesma.
- Conecte a mangueira de entrada de água na rede hidráulica.
- Abandone da lenha e conserve a fôrma e a acenda a fôrma.
- Pressione a tecla **PGM** no comando do forno.
- Pressione a tecla **ON** para ligar a turbina.
- Escolha a temperatura e o tempo desejados conforme o manual de instalação. Ao atingir a temperatura desejada, o forno emitirá um bipe.

COZIMENTO

- Sempre pré-aqueça o forno antes de iniciar o cozimento.
- Quando atingir a temperatura programada, abra a porta do forno, coloque as salteiras e pressione o botão **ON** para dar início ao ciclo de tempo do controlador.
- Pressione a tecla **OFF** para acionar o vapor e o desligará em 6 segundos, para o cozimento de pão francês ou de sal.
- Depois de 6 minutos, abra a saída de umidade interna.
- Espere o término do ciclo de tempo para retirar as salteiras.
- Feche a saída de umidade para recuperar a temperatura para o próximo cozimento.

IMPORTANTE
NÃO CONECTE A ÁGUA DIRETO DA REDE DA RUA PARA A FORMAÇÃO DE VAPOR
Para mais informações, veja o manual de instruções.



TURBO LENHA STYLE
□ PRTL-8000 • □ PRTL-10000

DISPLAY:

- 1 - Indicador de aquecimento
- 2 - Indicador de lâmpada acionada
- 3 - Indicador de vapor acionado
- 4 - Indicador de ventilador acionado
- 5 - Indicador de timer
- 6 - Indicador de temperatura
- 7 - Indicador tempo decorrido
- 8 - Leds indicadores de receita selecionada

TECLAS:

- PGM** - Tecla Programa
- ✓** - Tecla Menos
- ↑** - Tecla Mais
- R** - Tecla da receita
- L** - Tecla de acionamento do temporizador
- 🌀** - Tecla de acionamento da turbina
- 💡** - Tecla de acionamento da lâmpada
- 🌫️** - Tecla de acionamento do vapor

FUNCIONAMENTO PADRÃO :

A qualquer momento durante o funcionamento, se a porta for aberta, o motor, o sistema de aquecimento e o vapor serão desligados e a lâmpada interna acende, estas funções voltam a funcionar automaticamente ao fechar a porta, exceto a lâmpada que apagará após 60 segundos pré-programados de fábrica.

PROGRAMAÇÃO PADRÃO

Para acessar a programação padrão pressione a tecla **PGM**. Utilize **PGM** para alternar entre os parâmetros temperatura e tempo e as teclas **↓** e **↑** para ajustar os valores, conforme indicado abaixo:

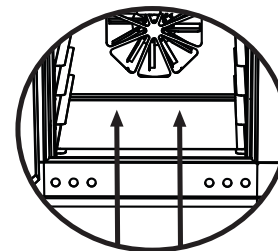
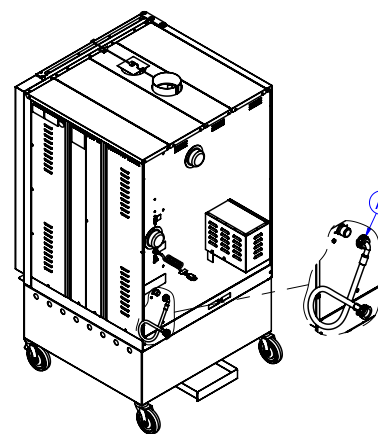
Funcionamento do Alarme:

- Quando o temporizador estiver ativo observaremos um cronômetro progressivo no Display Inferior. Este cronômetro irá avançar até atingir o tempo programado.
- Quando for contado o tempo programado, teremos um beep lento (1 seg. Ligado e 1 seg. Desligado).
- Para cancelar este alarme basta pressionar a Tecla do Temporizador. **L**

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

- Antes de ligar o forno **certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação do produto** após conecte o plug (flecha) á rede elétrica

3.1.4 Ligação da água para vapor



IMPORTANTE:

Não ligue a água diretamente da rede da rua, devido ao excesso de pressão e impurezas. Conectar a extremidade (A) da mangueira na entrada d'água localizada atrás do equipamento. Após conectar a outra extremidade na rede hidráulica. Recomendamos instalar filtro d'água para evitar o entupimento e vazamento da válvula d'água.

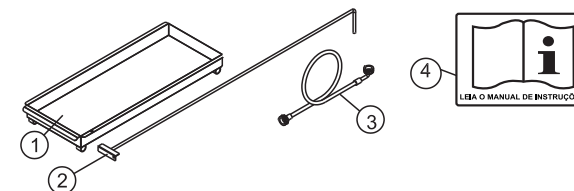
ATENÇÃO!

Antes de utilizar o forno certifique-se que a base da câmara, esteja encostada na parte traseira da câmara interna.

Acessórios que acompanham o forno

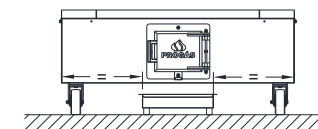
Ao desembalar seu forno confira os acessórios contidos em seu interior:

- 1) 1 pç. Gaveta de Cinza
- 2) 1 pç. Raspador da Chaminé
- 3) 1 pç. Mangueira entrada d'água
- 4) Manual de instruções



Posicionamento da gaveta de cinzas

Posicione a gaveta de cinzas centralizando com a fôrnalha. Isto permitirá que o chão de seu estabelecimento fique limpo, sem cinzas.



3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

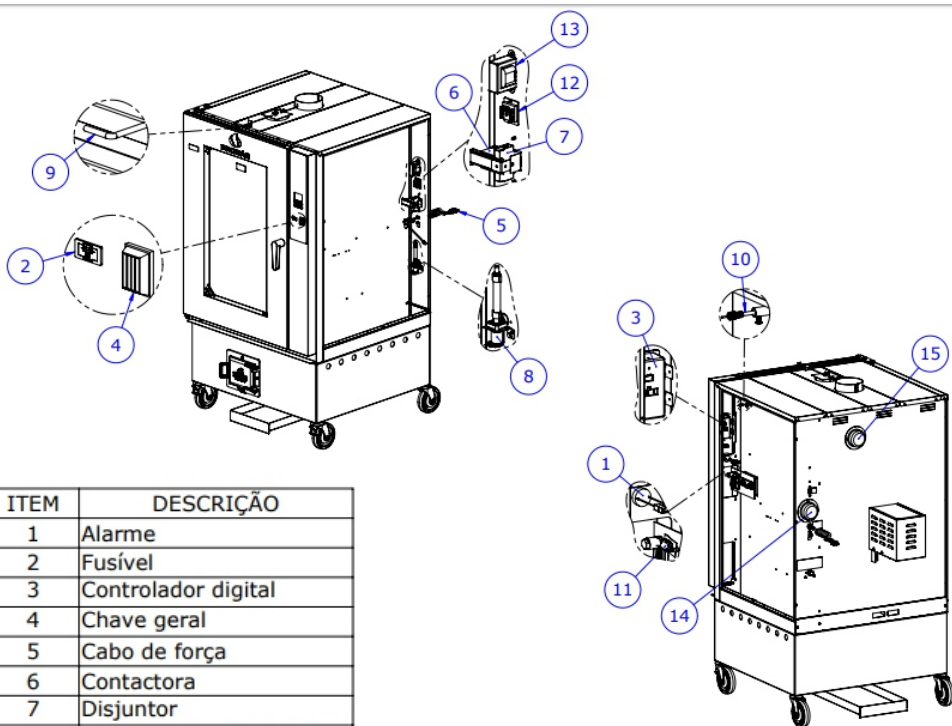
4. Operação

4.1 Acionamento

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.1 Painel de Instrumentos



ITEM	DESCRIÇÃO
1	Alarma
2	Fusível
3	Controlador digital
4	Chave geral
5	Cabo de força
6	Contactora
7	Disjuntor
8	Válvula solenóide d'água
9	Haste abertura do vapor
10	Termoelemento
11	Micro chave
12	Chave seletora de tensão
13	Transformador
14	Tampa acesso disjuntor
15	Tampa acesso lâmpada

4.2.2 Descrição dos Componentes

1 - ALARME:

Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador, condição da falha de chama por falta de gás GLP ou seleção de receitas.

2 - FUSÍVEL:

Tem a finalidade de proteção do circuito eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5A Ø5x20 para 127V e 220V.

3 - CONTROLADOR DIGITAL:

Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento, vapor, motor e lâmpada.

4 - CHAVE GERAL:

Liga e desliga totalmente o forno.

5 - CABO DE FORÇA:

Cabo de energia a ser ligado na rede elétrica.

6 - CONTACTORA:

Controla o acionamento do motor.

7 - DISJUNTOR:

Protege o cricuito elétrico contra sobre tensão.

8 - VÁLVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA:

Acionada pelo controlador digital é responsável por controlar o fluxo de água para a formação de vapor durante o funcionamento.

9 - HASTE DE ABERTURA DO VAPOR:

Controla a saída de vapor da câmara interna.

10 - TERMoeLEMENTO:

Mede a temperatura da câmara interna.

11- MICRO CHAVE:

Desliga o motor quando a porta é aberta, religa o motor quando a porta é fechada

12 - CHAVE SOLENOIDE DE TENSÃO

Permite a seleção de alimentação do equipamento (127V ou 220V)

13 - TRANSFORMADOR

Converte tensão 127V para 220V

14 - TAMPA ACESSO DISJUNTOR

Permite acesso rápido ao disjuntor em caso de desarme

15 - TAMPA ACESSO LÂMPADA

Permite acesso a lâmpada para manutenção