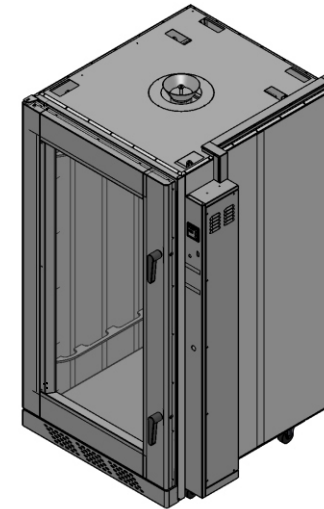


FORNO TURBO ELÉTRICO
HORNO TURBO ELECTRICO
ELETRIC TURBO OVEN



FTE 450S

G.PANIZ®

 **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 - 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

Manual de Instruções
Manual de Instrucciones
Instruction Manual

ÍNDICE/ÍNDICE/INDEX

● Introdução (Aviso, Normas, Transporte).....	1
● Características Técnicas / Rede Elétrica.....	2
● Rede Hidráulica / Rede Elétrica / Ligação.....	3
● Controles (Nivelamento / Vapor).....	4
● Controles (Vapor / Circuito Elétrico / Controlador).....	5
● Funcionamento (Função e seqüência p/ ligar o forno).....	6
● Funcionamento (Cozimento, Temperaturas, Limpeza, Problemas e Soluções).....	7
● Introducción (transporte, recepción, deseblaje).....	8
● Características Tecnicas / Red Electrica.....	9
● Red Hidraulica / Red Electrica.....	10
● Controls (Level / Vapor).....	11
● Controls (Vapor / Circuito Electrico / Control).....	12
● Funcionamiento (secuencia para encender el horno).....	13
● Ilustração / Ilustración / Illustration.....	14
● Funcionamiento (Cocción, Temperaturas, Limpieza, Problemas y Soluciones).....	16
● Introduccion (transport, receiving, unpaking).....	17
● Technical characteristics / Eletric Circuit.....	18
● Hydraulic Supply / Electric Circuit	19
● Controls (Nivel / Steam).....	20
● Controls (Steam /Eletric circuit / Electronic Controller).....	21
● Operation (Sequence To Turn Oven On).....	22
● Operation (Cooking, Temperatures,Cleaning, Troobleshooting and Solutions).....	23
● Descrição das peças FTE 450S.....	24
● Descripción de las piezas FTE 450S.....	25
● Description of parts FTE 450S.....	26
● Esquema elétrico, esquema eléctrico, eletrical diagram FTE 450S.....	27
● Anotações / Notes / Notas.....	28
● Termo de Garantia.....	29

TERMO DE GARANTIA

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

Esta garantia sera cancelada nos seguintes casos:

- Mau uso do equipamento;
- Caso o equipamento 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 INDÚSTRIA DE EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA** não se responsabilize pela garantia dos motores elétricos, estes possuem 1 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:

FTE 450S FORNO TURBO ELÉTRICO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	FTE 450S
MOTOR	2x1,0 Cv (Motor 220V)
PRESSÃO DE TRABALHO	13,2 KPA
CONSUMO ELÉTRICO	11,7 Kw/h
TEMPO DE AQUECIMENTO	20 min
QTD. PÃES DE 50g	450
DIMENSÕES ASSADEIRA	58 x 70mm
QTD. ASSADEIRAS	15
PRODUÇÃO HORA	1125 a 1350 pães de 50g
TEMPO DE COZIMENTO	15 a 18 min
PESO LÍQUIDO	
PESO BRUTO	
DIMENSÕES (A x L x C)	2,06 x 1,13 x 1,41m

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 tipojardim com rosca de 3/4" BSP.

REDE ELÉTRICA

Instruções para ligação fixa:

Os condutores de alimentação devem ser ligados em um quadro elétrico, que possua um único disjuntor conforme descrito abaixo. Contrate eletricista profissional qualificado de sua confiança para fazer a instalação elétrica.

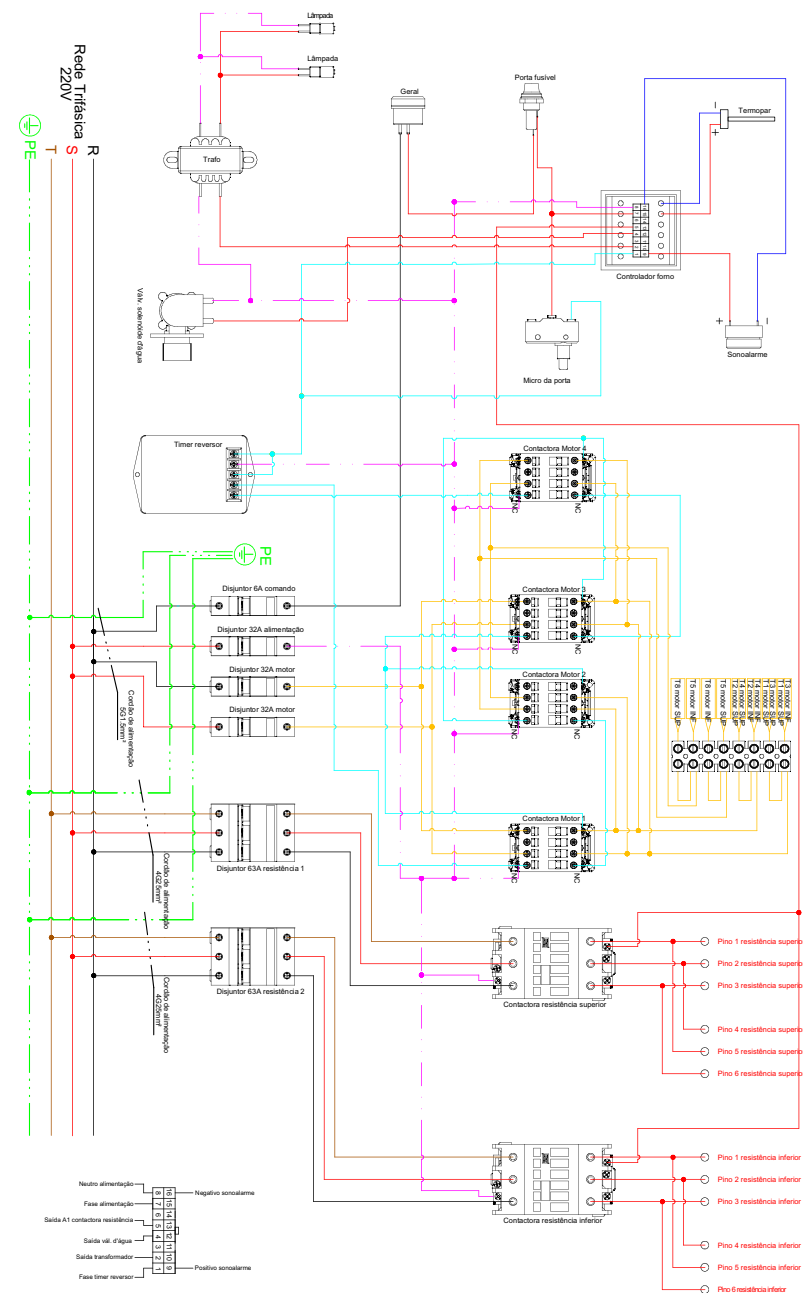
Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
150 A	35 mm ²

Disjuntores conforme norma NBR NM 60898.

Condutores conforme norma NBR 5410.



ESQUEMA ELÉTRICO FTE 450S



REDE ELÉTRICA

Instalação do Painel

Nas ligações 1 e 2, deverá ser acrescentado um cordão de alimentação para cada ligação com a espessura de 16 mm² com no máximo 2 m de comprimento. O mesmo deverá possuir 3 vias + terra.

Na ligação 3, deverá ser acrescentado um cordão de alimentação com espessura de 1,5 mm², com no máximo 2 m de comprimento. O mesmo deverá possuir 4 vias + terra.

OBS: Preparar os cordões de alimentação, de tal maneira que o fio terra seja 250 mm maior do que os terminais de alimentação.

Os cordões de alimentação devem ser, preferencialmente, do tipo emborrachado, conforme norma 287 NM57 ou similar.

Para fazer a ligação correta, primeiro retire a tampa, após siga os passos descritos de cada ligação abaixo:

Ligação 1

- Introduza o cordão de alimentação no prensa cabo (ligação 1);
- Conecte 3 vias do cordão de alimentação na ligação 1;
- Conecte a via verde e amarela no terminal de aterramento (terra), localizado no canto esquerdo inferior do painel, conforme ilustrado na imagem.

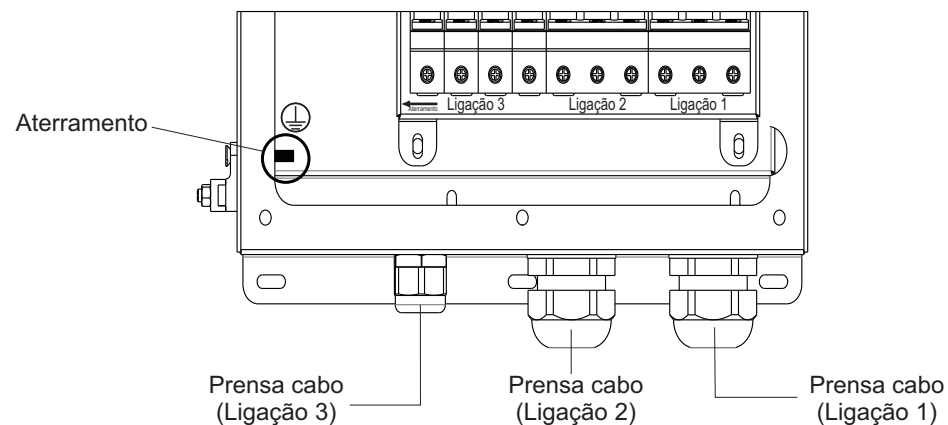
Ligação 2

- Introduza o cordão de alimentação no prensa cabo (ligação 2);
- Conecte 3 vias do cordão de alimentação na ligação 2;
- Conecte a via verde e amarela no terminal de aterramento (terra), localizado no canto esquerdo inferior do painel, conforme ilustrado na imagem.

Ligação 3

- Introduza o cordão de alimentação no prensa cabo (ligação 3);
- Conecte 4 vias do cordão de alimentação na ligação 3;
- Conecte a via verde e amarela no terminal de aterramento (terra), localizado no canto esquerdo inferior do painel, conforme ilustrado na imagem.

Ligar o quadro comando conforme esquema elétrico pág 27.



CONTROLES

1) NIVELAMENTO

O forno possui rodízios giratórios para facilitar seu deslocamento e parafuso para regulagem de altura.

ATENÇÃO !

* Não utilizar a válvula reguladora de pressão, sem ser a especificada pela fábrica. Caso contrário, haverá problemas com os queimadores, tais como chama desregulada, entupimento dos queimadores e etc.

* Não tente regular a válvula reguladora de pressão. Caso necessitar, entre em contato com a fábrica ou com nossa Assistência Técnica.

* A adulteração da válvula reguladora de gás compromete o funcionamento do sistema e acarreta ato inseguro, podendo provocar acidente.

* Todo e qualquer acidente provocado por mau uso, uso indevido ou adulteração das características do equipamento é de responsabilidade do usuário, ficando a empresa fabricante isenta de qualquer culpa por danos causados. Por isso a importância de ler as informações contidas neste manual!

3) CIRCUITO DO VAPOR

O controlador eletrônico possui um "timer" que controla o tempo que a válvula solenóideN 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.

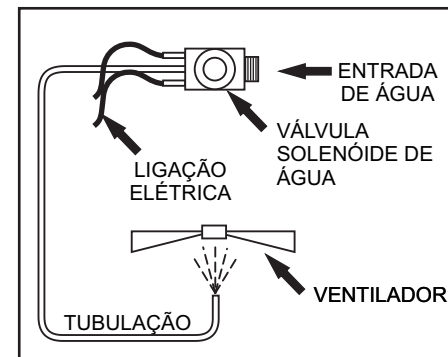
PEÇAS FTE 450S

Nº DO ITEM	Nº DA PEÇA	DESCRIÇÃO	QDT.
1	10771	CONJUNTO CÂMARA INTERNA	1
2	70783	SUPORE FIXO COM ROSCA EXTERNA 312	4
3	09461	RODA FORNO	4
4	10633	FECHAMENTO LATERAL DIREITO	1
5	10669	REFORÇO FECHAMENTO LATERAL	2
6	10634	FECHAMENTO LATERAL ESQUERDO	1
7	10783	FECHAMENTO TRASEIRO	1
8	10644	FIXADOR CENTRAL FECHAMENTO TRASEIRO	4
9	10642	FIXADOR MOTOR	2
10	71425	MOTOR MONOFÁSICO 1CV 220V 4P 60Hz	2
11	06094	CONJUNTO TURBINA	2
12	10638	FECHAMENTO SUPERIOR	1
13	03814	RESISTÊNCIA TUBULAR 15KW	2
14	10624	CALHA SUPERIOR CHICOTE ELÉTRICO	1
15	10625	CALHA TRASEIRA CHICOTE ELÉTRICO	1
16	10780	CALHA FIAÇÃO RESISTÊNCIA	2
17	10786	PROTEÇÃO CONEXÃO RESISTÊNCIA	2
18	10623	CALHA LATERAL CHICOTE ELÉTRICO	1
19	10683	TAMPA CALHA LATERAL CHICOTE ELÉTRICO	1
20	10684	TAMPA CALHA SUPERIOR CHICOTE ELÉTRICO	1
21	10685	TAMPA CALHA TRASEIRA CHICOTE ELÉTRICO	1
22	10787	TAMPA CALHA FIXA RESISTÊNCIA	2
23	71342	PERFIL SILICONE TIPO CHAMA COM ABA	1
24	06012	PLACA DOBRADIÇA INFERIOR	1
25	06024	PLACA DOBRADIÇA SUPERIOR	1
26	10714	CONJUNTO PORTA	1
27	10686	TAMPA MANUTENÇÃO MICRO-CHAVE	1
28	10687	TAMPA VISUALIZAÇÃO QUEIMADOR	1
29	10619	CONJUNTO PAINEL ELÉTRICO	1
30	10682	FECHAMENTO PAINEL DE CONTROLE	1
31	10664	PROTEÇÃO MOTOR	1
32	10681	SUPORE VÁLVULA SOLENÓIDE D'ÁGUA	1
33	10778	CONJUNTO PROTEÇÃO TURBINA	1
34	10660	PAINEL FRONTAL	1
35	00685	CONTROLADOR FORNO INV	1
36	02272	CONJUNTO ALAVANCA PORTA	2
37	71333	VIDRO FORNO 1810x920x8mm	1

FTE 450S FORNO TURBO ELÉTRICO

CONTROLES

3) CIRCUITO DO VAPOR



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.**

4) CIRCUITO ELÉTRICO

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

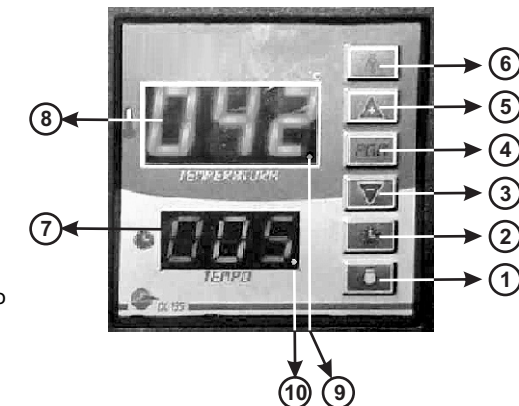
- 1) Recomendamos utilizar disjuntor conforme especificações técnicas.
- 2) O sentido de giro do motor que movimenta a turbina é anti-horário, olhando o forno de frente. Caso o motor girar no sentido horário é necessário inverter uma fase.
- 3) É de responsabilidade do consumidor a impossibilidade de 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.

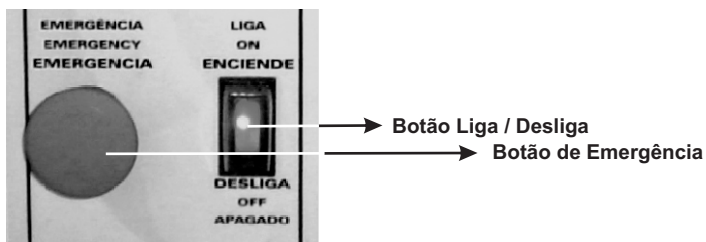
FUNCIONAMENTO DO CONTROLADOR ELETRÔNICO

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

- 1) Tecla lâmpada
- 2) Tecla iniciar "Timer"
- 3) Tecla Decremento (-)
- 4) (PGM) Programação
- 5) Tecla Incremento (+)
- 6) Tecla Vapor
- 7) Display Tempo
- 8) Display Temperatura
- 9) Indicador de Presença de Chama
- 10) Indicador de Tempo Decrementando



FTE 450S FORNO TURBO ELÉTRICO



FUNCIONAMENTO DO FORNO

Acendimento Automático: Ao destravar o **Botão de Emergência** e acionar o **Liga/Desliga**, inicia-se o processo de acendimento automático, onde a resistência se ligará automaticamente.

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

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

Aquecimento: A presença de aquecimento (Resistência ligada) será indicada por um ponto (9) 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**.

SEQÜENCIA PARA LIGAR FORNO

1- Primeiramente verificar se o forno está conectado a tomada de energia elétrica.

2- Gire o **botão de emergência** e 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: Para Programar a temperatura, pressione a tecla (4) por aproximadamente 3 segundos, logo após o display indicador de irá piscar indicando que a temperatura já pode ser programada através das teclas (3) e (5). Após programar a temperatura, pressione a tecla (4) novamente, o display indicador de tempo irá piscar, isso indica que o tempo poderá ser programado, utilizando as teclas (3) e (5), após programar pressione a tecla (4) novamente e o aparelho voltará ao estado normal de controle.

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, ligue o forno com a tecla (6) pressionada, aparecerá no display superior a inscrição VAP e no display inferior o valor a ser programado. Ajustar os valores através das teclas (3) e (5). O valor será salvo após 3 segundos sem utilização das teclas.

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 450S

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.

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- Oven doesn't heat up:

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

4- Turbine doesn't turn on:

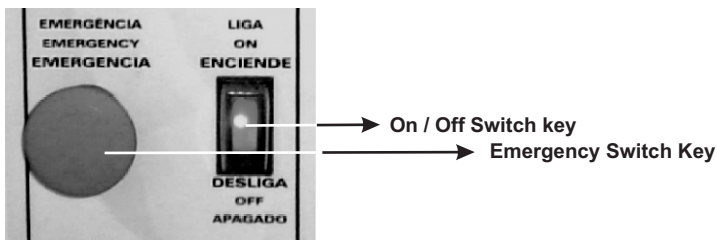
- » Check if door is completely shut;
- » With door open press micro switch key for 5 seconds; if turbine does not turn on, contact G. Paniz Authorized Service.

5- Lamp doesn't turn on:

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

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

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 450S



FUNCTIONING

Automatic Ignition: When the **Emergency Key** is released, and **On/Off** is pressed, the automatic ignition process starts, and resistance will turn on automatically

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

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

Heating: Whether there is any heating on (resistance ON), that should be indicated by a LED (9) 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**.

SEQUENCE TO TURN OVEN ON:

- 1- First of all, check whether the oven has been properly plugged to electricity
- 2- Turn "**Emergency Switch Key**" and 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: To program the temperature, press switch key (4) for approximately 3 seconds; indicator display should start flashing indicating that the temperature can be programmed by pressing switch keys (3) and (5). After you have set the temperature program, press switch key (4) again, and time indicator will start flashing. That indicates time can be set by pressing switch keys (3) and (5). After that, press switch key (4) again, and the equipment will be back to regular control condition.

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

Steam Time: To adjust steam time, turn oven on pressing key (6), and display on the top will show VAP while display on the bottom will show the amount to be programmed. Adjust amount with keys (3) and (5). Programmed value will be saved after 3 seconds without pressing the keys.

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.

FTE 450S FORNO TURBO ELÉTRICO

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 do "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.

LIMPEZA DO FORNO

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

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

POSSÍVEIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

1- O forno não liga:

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

2- O vapor não funciona:

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

3- O forno não aquece:

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

4- A turbina não liga:

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

5- A lâmpada não liga:

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

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

FTE 450S HORNO ELÉCTRICO TURBO

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar con cuidado este Manual para cualquier otra consulta.
- La instalación debe ser hecha de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y competentes.
- Para eventuales reparos, dirigir-se exclusivamente a un centro de servicios autorizado por el fabricante y solicitar piezas de reposición originales.
- El no entendimiento de estos avisos puede comprometer la seguridad del operador.
- Entre en contacto con el distribuidor de su confianza para conseguir la dirección de la autorizada más próxima de usted.
- El fabricante se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento y sin previo aviso el contenido de este manual.

INTRODUCCIÓN AL MANUAL DE USO Y MANUTENCIÓN

- El fabricante, con este manual de uso y mantenimiento, quiere proporcionar las informaciones técnicas para una correcta instalación y un correcto funcionamiento de su equipamiento. El usuario tiene el deber y la responsabilidad de guiarse por este. Junto con la descripción y las características del funcionamiento, de la instalación y de la mantenimiento, se evidencian aspectos que se refieren a la seguridad del operador.
- Antes de usar la máquina es necesario consultar este manual, aconsejamos leerlo con atención y seguir rigurosamente las instrucciones recomendadas. En lo que se refiere a la seguridad del operador, la máquina debe estar siempre en perfectas condiciones.
- Este manual, es parte integrante de la máquina, y debe ser conservado en lugares de fácil acceso, conocido por todos los operadores y colocado a la disposición de las personas que se encargan de las operaciones y de las reparaciones de la máquina.

NORMAS DE SEGURIDAD

- Antes de colocar en funcionamiento la máquina, y cuando haya alguna duda sobre el mismo, cada operador tiene el deber de leer detalladamente este manual de uso.
- En fase de localización y mantenimiento de averías, tome todas las medidas idóneas para prevenir cualquier daño a las personas y a la máquina.
- Al terminar cualquier operación de remoción o neutralización de cualquier parte relacionada a la seguridad (sensores, protecciones, etc), repóngalos en su lugar y revise si los mecanismos de seguridad están en las posiciones correctas.



Equipotentiality
IEC 60417-5021

Para identificar la interconexión terminal, que tiene por objeto mantener varios dispositivos con el mismo potencial. Al no ser necesariamente la Tierra de una llamada local.



Tierra de Protección
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que está destinado para la conexión a un conductor externo de protección contra descargas eléctricas en caso de un fallo, o una tierra de protección (tierra) del electrodo terminal.



Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

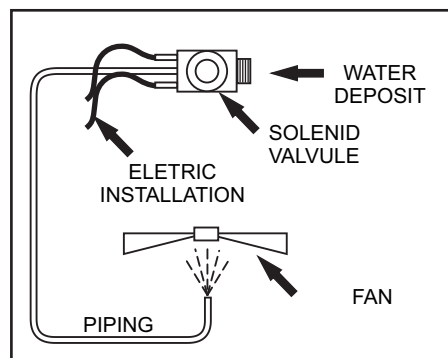
Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas

- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

GAS TURBO OVEN FTG 450S

CONTROLS

3) STEAM CIRCUIT



ATTENTION !

- * Open water supply to generate steam directly from the water deposit, so as not to generate excessive pressure, except for deposits that have been installed in places that are too high.
- * Never allow water to come in directly from outdoor water supply, because of the pressure that can be generated. Observe instructions carefully, because too much water can damage the equipment and compromise useful life of the solenoid valve.
- * **Pressure from water supply should be within 0.8 and 2.0 Kgf / cm². Above 2.0 Kgf / cm² anticipate using a pressure reducing valve.**

4) ELECTIC CIRCUIT

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

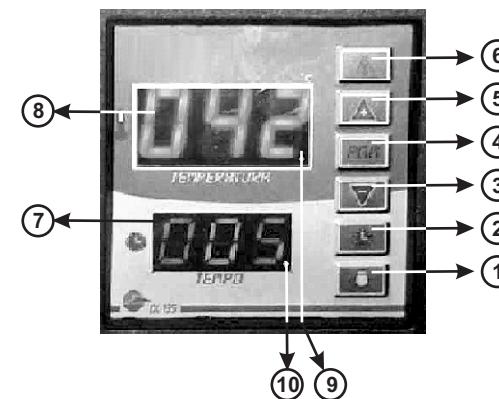
- 1) We recommend using a circuit breaker in accordance with technical specifications.
- 2) Direction that the motor should turn to move the turbine is counterclockwise, when facing front of the oven. Should engine start turning the other way around, it is necessary to reverse a phase.
- 3) Provide ground 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.

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) Lamp Switch Key
- 2) Timer Start Switch Key
- 3) Decrease Switch Key (-)
- 4) (PGM) Programming
- 5) Increase Switch Key (+)
- 6) Steam Switch Key
- 7) Time Display
- 8) Temperature Display
- 9) Flame Indicator
- 10) Indicator for Time Decreasing



ELECTRIC TURBO OVEN FTE 450S

CONTROLS

1) LEVELING

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

ATTENTION !

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

3) STEAM CIRCUIT

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

When time controlled by the "timer" is over, LED turns off automatically, indicating that the solenoid valve is shut, and no more water is allowed to come in. Press steam switch key again to repeat steam cycle. If water pressure is too high, more water than necessary will come in.

FTE 450S HORNO ELÉCTRICO TURBO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODEL	FTE 450S
MOTOR	2x1,0 Cv (Motor 220V)
PRESION DE TRABAJO	13,2 KPA
CONSUMO ELECTRICO	11,7 Kw/h
TIEMPO DE CALIENTAMIENTO	20 min
QTD. DE PAN DE 50g	450
DIMENSIONES DE LAS ASSADERAS	58 x 70mm
QTD. DE ASSADERAS	15
PRODUCCION HORA	1125 a 1350 pães de 50g
TIEMPO DE COZIMIENTO	15 a 18 min
PESO NETO	
PESO BRUTO	
DIMENSIONES (A x L x C)	2,06 x 1,13 x 1,41m

RED HIDRÁULICA

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

REDE ELÉCTRICA

Instrucciones para enlace fijo:

La fuente de alimentación debe estar conectado a una caja eléctrica, que tiene un solo interruptor de circuito como se describe a continuación. Alquiler de electricista con licencia de su confianza para hacer el cableado.

Disyuntor	Sección del conductor (calibre del cable)
150 A	35 mm ²

Disyuntores conforme norma NBR NM 60898.

Conductores conforme norma NBR 5410.



FTE 450S HORNO ELÉCTRICO TURBO

RED ELÉCTRICA

Instalación del Panel

En relación 1 y 2 hay que añadir un cable de conexión para cada conexión con un espesor de 16 mm², con un máximo de 2 m de longitud. Lo mismo debe tener de 3 vías + tierra.

En relación 3 hay que añadir un cable de conexión con un espesor de 1,5 mm², con un máximo de 2 m de longitud. Lo mismo debe tener 4 vías + tierra.

OBS: Prepare los cables de alimentación, de modo que el cable de tierra es 250 mm más alto que los terminales de alimentación.

Los cables de alimentación deberán ser preferiblemente del tipo de goma, de serie NM57 287 o similar.

Para hacer la llamada correcta, primero quite la cubierta, siga los pasos después de cada enlace de abajo:

Ligación 1

- Inserte el cable de alimentación en la entrada de cable (1 enlace);
- Conecte el cable de alimentación de 3 vías en ligação1;
- Conecte el cable verde y amarillo a través de la terminal de tierra (suelo), ubicado en la esquina inferior izquierda del panel, como se muestra en la imagen.

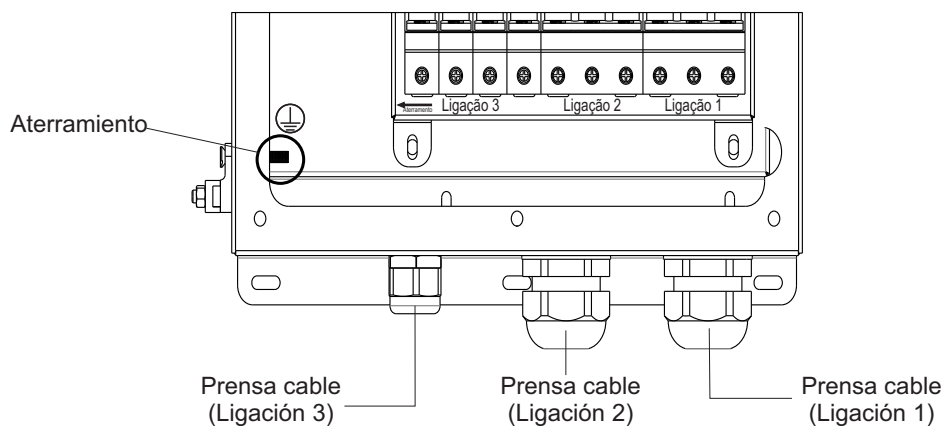
Ligación 2

- Inserte el cable de alimentación en la entrada de cable (enlace 2);
- Conecte el cable de alimentación de 3 vías es el enlace 2;
- Conecte el cable verde y amarillo a través de la terminal de tierra (suelo), ubicado en la esquina inferior izquierda del panel, como se muestra en la imagen.

Ligación 3

- Inserte el cable de alimentación en la entrada de cable (enlace 3);
- Conecte la conexión del cable eléctrico de 4 posiciones a 3;
- Conecte el cable verde y amarillo a través de la terminal de tierra (suelo), ubicado en la esquina inferior izquierda del panel, como se muestra en la imagen.

Llame el comando caja como diagrama de cableado página 27.



ELECTRIC TURBO OVEN FTE 450S

ELECTRIC GRID

Installing the Panel

Regarding 1 and 2 need to add a cable for each connection with a thickness of 16 mm², with a maximum of 2 m in length. The same must have 3-way + earth.

In ratio 3 please add a cable with a thickness of 1.5 mm², with a maximum of 2 m in length. The same must be 4-way + Land Tortoisesea.

NOTE: Prepare the power cables, so that the ground wire is 250 mm higher than the supply terminals.

Los cables de alimentación deberán ser preferiblemente del tipo de goma, de serie NM57 287 o similar.

To make the right call, first remove the cover, follow the steps after each link below:

Link 1

- Insert the power cord into the inlet (1 link);
- Connect the power cord 3 way ligação1;
- Connect the green and yellow wire through the ground terminal (ground) located in the lower left corner of the panel, as shown in the picture.

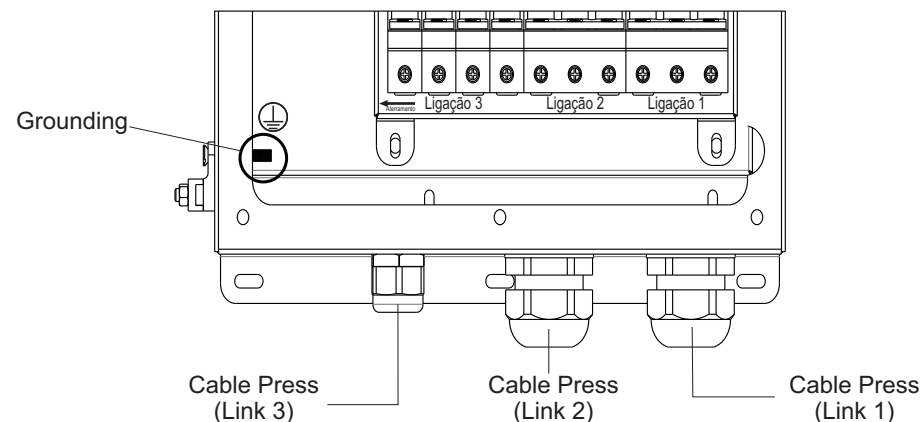
Link 2

- Plug the power cord into the cable entry (link 2);
- Connect the power cord is 3-way link 2;
- Connect the green and yellow wire through the ground terminal (ground) located in the lower left corner of the panel, as shown in the picture.

Link 3

- Plug the power cord into the cable entry (link 3);
- Connect the power cord connection of the 4 to 3;
- Connect the green and yellow wire through the ground terminal (ground) located in the lower left corner of the panel, as shown in the picture.

Call the command box and wiring diagram page 27.



ELECTRIC TURBO OVEN FTE 450S

TECHNICAL CHARACTERISTICS

MODEL	FTE 450S
MOTOR	2x1,0 Cv (Motor 220V)
WORKING PRESSURE	13,2 KPA
CONSUMPTION OF ELETRIC	11,7 Kw/h
TIME OF HEATING	20 min
QTT OF BREAD 50g	450
DIMENSIONS OF ROASTERS	58 x 70mm
QTT OF ROASTERS	15
HOUR PRODUCTION	1125 a 1350 pães de 50g
TIME OF COOKING	15 a 18 min
NET WEIGHT	
GROSS WEIGHT	
DIMENSIONS (A x L x C)	2,06 x 1,13 x 1,41m

RED HYDRAULIC

Water inlet: a fixed point of water entry, exclusive preference, which obey the technical specifications necessary pressure. Adapt registration or garden type bobbin thread 3/4 "BSP.

ELECTRIC REDE

Instructions for fixed :

The power supply must be connected to an electrical box, which has a single circuit breaker as described below. Vacation licensed electrician you trust to do the wiring.

Disjuntor	Conductor cross section (wire size)
150 A	35 mm ²

Disjuntores as
NBR NM 60898.

Drivers under standard
NBR 5410.



FTE 450S HORNO ELÉCTRICO TURBO

CONTROL

1) NIVELACIÓN

O forno possui rodízios giratórios para facilitar seu deslocamento e parafuso para regulagem de altura.

ATENCIÓN !

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

3) CIRCUITO DEL VAPOR

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

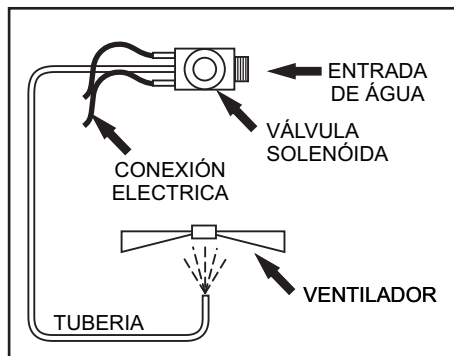
Después del término del tiempo controlado por el "timer", el marcador se apaga automáticamente, indicando que la válvula solenoide se cerró, no permitiendo más la entrada de agua. Presionar nuevamente el botón del vapor para repetir el ciclo de vapor. Si la presión del agua es muy elevada, entrará un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

FTE 450S HORNO ELÉCTRICO TURBO

ELECTRIC TURBO OVEN FTE 450S

CONTROL

3) CIRCUITO DEL VAPOR



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 dañar 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 Kgf/cm². Por encima de 2,0 Kgf/cm² prever válvula reductora de presión.**

4) CIRCUITO ELECTRICICO

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

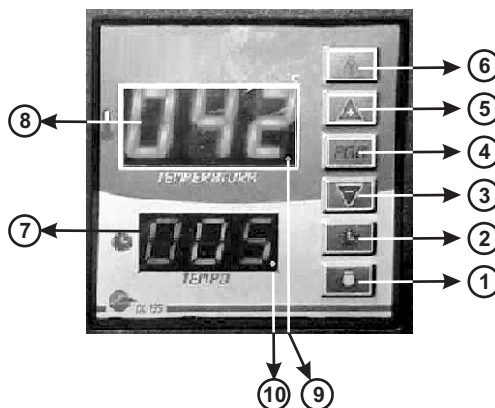
- 1) Recomendamos utilizar disyuntor de acuerdo con las especificaciones técnicas.
- 2) El sentido de giro del motor que mueve la turbina es anti-horario, mirando el horno frente. En caso que el motor gire en el sentido horario es necesario invertir una fase.
- 3) Conectar a tierra el horno (recomendamos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

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

FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL ELECTRONICO

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

- 1) Tecla lámpara
- 2) Tecla iniciar "Timer"
- 3) Tecla de disminución (-)
- 4) (PGM) Programación
- 5) Tecla incremento (+)
- 6) Tecla Vapor
- 7) Visor Tiempo
- 8) Visor Temperatura
- 9) Indicador de Presencia de Llama
- 10) Indicador de Tiempo Disminuyendo



IMPORTANT INFORMATION

- Be sure to keep this manual for future reference.
- Installation should be done in accordance with the manufacturer's directions by qualified and component people.
- In case of repairs, use exclusively technical assistance authorized manufacturer, requesting original replacement parts.
- Failure to follow directives may put in risk operator's safety.
- Make contact with distributor whom you trust to obtain the authorized assistance center nearest you.
- The manufacturer reserves the right to alter, any moment, and without prior notice the contents of this manual.

INTRODUCTION TO OPERATOR AND MAINTENANCE MANUAL

- This manual provides technical information for a correct installation and functioning of the equipment. The operator has the duty and responsibility to be guided by it. Contents include a description of the characteristics, functioning, installation and maintenance, as well as aspect pertaining to operator safety.
- Before using the equipment, it is necessary to consult this manual. We recommend that it be read carefully and that its instruction be followed rigorously. To preserve operator safety, the equipment should be maintained in perfect condition.
- This manual is an integral part of the equipment, and should be kept in a place of easy access, known by all of its operators, and made available to all persons responsible for its functioning and repair.

SAFETY NORMS

- Before using the equipment, and each time that a doubt arises about its functioning, each operator has the responsibility of reading carefully this manual.
- In the process of product installation or during maintenance, use all responsible means necessary to prevent injury to people and to the machine.
- Upon finishing the removal or neutralization of any part related to the safe use of the machine (sensors protective parts, etc.) Replacethem in their proper place and make sure that the security mechanisms are correctly positioned.



Equipotentiality
IEC 60417-5021



Protective Earth
IEC 60417-5019

To identify the terminal interconnection, which aims at keeping multiple devices with the same potential. Not being necessarily the Land of a local call.

Identify any terminal that is intended for connection to an external conductor for protection against electrical shock in case of a failure, or a protective ground (earth) terminal electrode.



Dangerous tension
IEC 60417-5036

To indicate the risk from hazardous voltages

- Children should be supervised to ensure that they are not playing with the device.

FTE 450S HORNO ELÉCTRICO TURBO

COZIMENTO

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

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

TEMPERATURAS

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

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

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

LIMPIEZA DEL HORNO

ATENCIÓN: Nunca limpie el vidrio de la puerta con el horno caliente porque se podrá quebrar el mismo. Efectuar la limpieza externa del horno con jabón neutro y agua limpia. Nunca utilizar productos que puedan perjudicar la pintura del horno, tales como solventes, productos químicos, esponjas de acero, etc.

POSIBLES PROBLEMAS Y SOLUCIONES

1- El Horno no enciende:

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

2- El vapor no funciona:

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

3- El horno no calienta:

- » Verificar si hay gas en las garrafas;
- » Verificar si hay agua en la red hidráulica;
- » Verificar si el registro de gas está abierto;

4- La turbina no enciende:

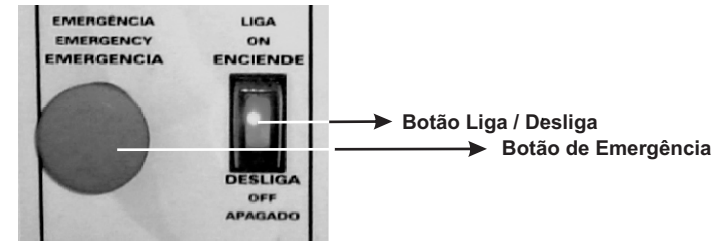
- » Verifique si la puerta está completamente cerrada;
- » Con la puerta abierta presione el micro interruptor durante cinco segundos; si la turbina no enciende, entre en contacto con un puesto autorizado G.Paniz;

5- La lámpara no enciende:

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

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

FTE 450S HORNO ELÉCTRICO TURBO



FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Encendido automático: al destrabar el **botón de emergencia** y accionar el botón **enciende/apaga**, se inicia el proceso de encendido automático, donde la resistencia se encenderá automáticamente

Vapor: podrá ser accionado a través de la tecla (6). El vapor será accionado durante el tiempo programado con un intervalo de 10 segundos entre sus accionamientos.

Luz: podrá ser encendida a través de la tecla (9), una vez accionada sólo se apagará la luz después de 8 segundos.

Calentamiento: la presencia del calentamiento (resistencia encendida) será indicada por un punto titilando al lado de los visores superiores.

Apertura de la puerta: en caso que la puerta permanezca abierta por más de tres minutos, aparecerá el mensaje "PUERTA" en los visores y emitirá una señal sonora. Al cerrarse la puerta, se iniciará nuevamente el proceso de encendido automático.

Final de cocción: al finalizar la cocción, el aparato emitirá una alarma sonora y los visores de tiempo quedarán titilando. El mismo será apagado a través de la tecla (2).

Nota: el horno no se apagará automáticamente. Para apagar el horno después del término del tiempo es necesario presionar el botón **enciende / apaga**.

SECUENCIA PARA ENCENDER EL HORNO

1- Certifíquese que el horno esté conectado a la tomada de energía eléctrica.

2- Gire el **botón de emergencia** y presione el **botón enciende / apaga**. En ese momento el controlador hará el encendido automático de las resistencias, y aparecerá en los visores las configuraciones iniciales realizadas por la fábrica.

Para definir una nueva configuración proceda de la siguiente manera:

Tiempo y temperatura: para programar la temperatura presione la tecla (4) por aproximadamente tres segundos, inmediatamente el visor indicador titilará indicando que la temperatura ya puede ser programada a través de las teclas (3) y (5). Después de programar la temperatura, presione la tecla (4) nuevamente, el visor indicador del tiempo titilará, eso indica que el tiempo podrá ser programado, utilizando las teclas (3) y (5). Después de programar presione la tecla (4) nuevamente y equipamiento volverá al estado normal de control.

Tiempo de Vapor: para ajustar el tiempo de vapor, encienda el horno con la tecla (6) presionada, aparecerá en el visor superior la inscripción VAP y en el visor inferior el valor a ser programado. Ajuste los valores a través de las teclas (3) y (5). El valor será salvo después de tres segundos sin la utilización de las teclas.-

