



Compact Indústria de Produtos Termodinâmicos Ltda.

Fábrica: Rua João Antonio Boff, 615A

Caxias do Sul - RS - CEP 95098-220

Fone: 54 2108 3838

Site: www.compact.com.br

E-mail: contato@compact.com.br

Leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.

Este produto deve ser utilizado somente em área bem ventilada.

Revisão 01 / Maio 2017
9205.00262.004

Manual de Instruções



Forno Turbo Gás

Modelos: FT-5, FT-8, FT-10.



7.0 Termos de Garantia

Este produto é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 06 meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal ao consumidor ou da data ao primeiro adquirente, sendo:

-3 primeiros meses – garantia legal.

-3 meses restantes – garantia especial, concedida por Compact Indústria de Termodinâmicos Ltda

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data da compra para defeitos de fabricação.

TERMOS DE GARANTIA ESPECIAL

Para que o cliente possa usufruir a garantia de 06 meses que a Compact oferece, todos os itens abaixo deverão ser obrigatoriamente cumpridos:
















1. Apresentação da nota fiscal de compra, válido somente no território brasileiro.
2. Bom estado de conservação.
3. Cumprimento das instruções de segurança e de instalação do equipamento.
4. Cumprimento das normas de instrução do manual.

PERDA DE GARANTIA

A Compact não concederá a garantia adicional de 03 meses da data de compra do equipamento, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

1. Ausência da etiqueta de identificação (nº de série)
2. Ausência da NOTA FISCAL
3. Utilização em desacordo com o MANUAL DE INSTRUÇÕES
4. Produto recebido sem a embalagem original de fábrica
5. Utilização de assistência técnica não autorizada
6. Substituição/alteração de peças e condições não originais de fábrica
7. Local e procedimento de instalação incorreta
8. Danos causados por acidentes de transporte ou manuseio.
9. Danos provocado por acidente, agente da natureza, negligência, uso indevido ou maus-tratos;
10. Caso seja necessária a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a instalação e a mão de obra específica para a preparação do local de instalação, as despesas correntes serão de inteira responsabilidade do Consumidor.
11. Caso ocorra problemas técnicos dentro do prazo de garantia deverá o proprietário entrar em contato com a Compact.

8.0 Alarmes

DISPLAY	DESCRIÇÃO
 	O controlador detectou que o sensor de chama apresenta curto-circuito com o queimador. Verifique se o sensor está encostando no queimador ou se existe algum ponto da fiação do sensor em curto-circuito com a estrutura do equipamento.
 	O controlador esgotou as tentativas de acendimento programadas e não detectou a presença de chama no sensor de chama. Verifique a distância entre o sensor de chama e o queimador e se a chama está presente no sensor de chama.
 	O controlador detectou curto-circuito entre o sensor de chama e o queimador.
	O controlador detectou que a porta está aberta, após fechar será necessário pressionar a tecla  para reiniciar a contagem do tempo.
	O tempo foi pausado através da porta aberta e está aguardando o operador pressionar a tecla  para reiniciar a contagem do tempo.
 	Sensor de temperatura aberto ou desconectado.
	O controlador detectou que a porta foi aberta.
 	Foi detectado algum parâmetro de configuração corrompido e por segurança todos os parâmetros de configuração foram restaurados ao seu valor de fábrica. O usuário deverá reiniciar o produto para retornar ao funcionamento e deverá analisar uma possível necessidade de reprogramação do produto.

Parabéns pela sua escolha!

Os produtos Compact são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e segurança. Nossos esforços são focados em oferecer soluções inteligentes ao consumidor, aliando praticidade, tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Recomendamos a leitura completa e atenciosa deste manual de instruções para que o uso dos nossos produtos tenha uma ótima eficiência e segurança, evitando assim, problemas de uso incorreto.

Sumário

1	Introdução.....	1
2	Recebimento do Produto.....	2
2.1	Pré Inspeção.....	2
2.2	Retirando a Embalagem.....	2
2.3	Inspeção.....	2
3	Características Gerais	3
4	Recomendações de Segurança.....	3
5	Instalação do Equipamento.....	5
5.1	Montagem do Cavalete.....	5
5.2	Rede de Água.....	6
5.3	Rede de Gás.....	7
5.4	Rede Elétrica.....	8
6	Instruções de Uso.....	9
6.1	Apresentação do Comando.....	9
6.2	Operação.....	10
6.3	Dicas Importantes.....	13
6.4	Parâmetros Ajustáveis	13
7	Limpeza.....	14
8	Alarmes.....	15
9	Termos de Garantia.....	16

1.0 Introdução

O Forno Turbo Compact é provido de um sistema de distribuição do aquecimento aliado a um ótimo isolamento térmico proporcionando um cozimento uniforme com um baixo gasto energético; Possui sistema de injeção de vapor para deixar as massas mais crocantes.

A segurança é indispensável, sendo assim, o Forno Turbo Compact possui monitoramento de chama e fechamento automático da válvula de gás caso esta se apague por algum motivo; Também possui mecanismo que desliga partes móveis quando a porta é aberta para evitar contato do usuário;

Desenvolvido para pães franceses ou caseiros, bolos, biscoitos, quindins, merengues, massas para pizzas, etc...

Recomendamos a leitura deste manual e seguir as instruções do mesmo. Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso.

A Compact não poderá ser responsabilizada por qualquer dano material ou pessoal decorrente da inobservância de qualquer instrução apresentada neste manual.

7.0 Limpeza

Antes de executar a limpeza do equipamento, tenha garantia que este esteja fora da tomada, frio e com o registro de gás fechado, evitando qualquer tipo de acidente;

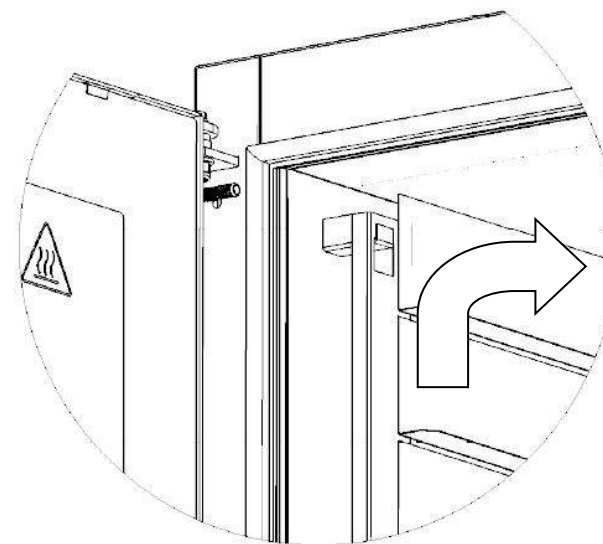
Nunca limpe o vidro da porta com ele quente, pois o mesmo pode estilhaçar por choque térmico;

Não jogue água diretamente sob a Caixa de Comando nem sob o motor, pois estes possuem equipamentos eletrônicos que podem ser danificados com a umidade excessiva;

Executar a limpeza com sabão neutro e água limpa, não utilize nenhum tipo de solvente, abrasivos ou outros que danifiquem a pintura;

Sempre limpar a borracha de vedação e o vidro da porta para garantir a vedação da porta;

Caso necessário, as laterais onde ficam os trilhos podem ser removidas para facilitar a limpeza; Basta forçar as mesmas para cima e depois para dentro da camara, desencaixando-as dos suportes laterais conforme imagem a seguir;



6.4 Parâmetros Ajustáveis

-Programação de tempo de vapor;

Pressione as teclas “+”, “-“ e “vapor” simultaneamente e o display mostrará “u-L”;

Utilizando as teclas “+” e “-“ chegue ao valor desejado, os valores válidos são de 01 segundo a 20 segundos;

Pressione a tecla “PGM” para sair da programação;

-Programação da Histerese;

Pressione as teclas “-“ e “PGM” simultaneamente e o display mostrará “HSt”;

Utilizando as teclas “+” e “-“ chegue ao valor desejado, os valores válidos são de 1°C a 20°C;

Lembre que isto incidirá diretamente na quantidade de vezes que seu forno acionará a chama, influenciando no consumo de gás;

Pressione a tecla “PGM” para sair da programação;

2.0 Recebimento do Produto

2.1 Pré inspeção

Primeiramente recomendamos que se faça uma inspeção visual para que se detecte quaisquer avarias relacionadas a transporte e armazenagem; vasculhe por:

- Quebra da embalagem
- Amassados visíveis
- Umidade excessiva

Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fabrica deverá ser avisada imediatamente;

2.2 Retirando a Embalagem

Com ajuda de um pé de cabra retire das madeiras que envolvem o produto; Caso precisa erguer o mesmo, utilize cintas de transporte e uma unidade hidráulica ou talha;

2.3 Inspeção

Depois de desembrado deve se fazer uma inspeção final para averiguar danos menos aparentes como:

- Amassados
- Itens quebrados como vidro e maçaneta
- Falta de itens do cavalete, rodízios, parafusos.

Caso detecte algum problema a fábrica deve ser contatada;

3.0 Características Gerais

MODELO	FT-5G	FT-8G	FT-10G
Numero de Assadeiras	5 (Pães) 10 (Biscoitos)	8 (Pães) 16 (Biscoitos)	10 (Pães) 20 (Biscoitos)
Tamanho das Assadeiras (LxP mm)	580x680	580x680	580x680
Capacidade Formada (50g)	150 Unidades	240 Unidades	300 Unidades
Medidas Externas (LxPxA mm)	997x1220x1605	997x1370x1750	997x1370x1940
Medidas Embalagem (LxPxA mm)	1155x1330x965	1155x1425x1810	1155x1425x2000
Consumo Médio Gás c/ Carga (kg/h)	1,1	1,25	1,5
Consumo Elétrico (kwh)	0,75	1,2	1,2
Motor	1/4 CV - 127-220V	3/4 CV - 127-220V	3/4 CV - 127-220V
Peso Bruto (kg)	127	176	200
Peso Líquido (kg)	108	152	175

4.0 Recomendações de Segurança

Leia atentamente as dicas de segurança, isso garantirá o uso correto do equipamento.



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

- ✓ Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- ✓ Deixar um espaço de pelo menos 50 cm em torno do equipamento;
- ✓ Não faça instalação próxima a materiais combustíveis, não utilize e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- ✓ Não molhe a caixa de comando ou o motor do equipamento evitando danos elétricos;

6.3 Dicas Importantes

-Sempre que o equipamento estiver desligado, mantenha a porta aberta para ventilação e desumidificação, garantindo maior durabilidade;

- Antes de primeira utilização, deve-se manter o forno funcionando por aproximadamente 30 minutos para a cura da tinta interna e desumidificação da camada isolante, garantindo que o cheiro e a umidade saiam do equipamento e não atrapalhem o paladar do alimento;

- Evite utilizar o forno acima dos 250°C, garantindo o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento;

- As temperaturas máximas recomendadas para um bom resultado dos alimentos são:

Confeitaria – 120°C a 180°C

Pão Doce – 150°C

Pão Francês - 180°C

- Nunca deixe o fogo ligado com a turbina Desligada;

- Lembre que o equipamento possui uma saída de umidade e de calor na parte superior, então evite posicioná-lo em locais baixos e/ou com teto de materiais inflamáveis;

- O Forno também possui uma saída de excesso de água na parte inferior, então não coloque nada abaixo do equipamento;

Assim que o forno estiver carregado e com a temperatura correta, pressione a tecla “tempo” para que o tempo comece a ser contado;

Com o forno carregado pode-se utilizar a tecla “vapor” sempre que necessário, recomendando que se utilize no início do cozimento;

Lembre que quando o tempo acabar, o controlador apenas emite um sinal sonoro de aviso e não desliga o aquecimento, sendo necessário fazer uma troca da carga ou o desligamento do equipamento;

Quando a porta do Forno é aberta a turbina se desliga automaticamente evitando a expulsão do ar quente de dentro da câmara do equipamento e se liga automaticamente quando a mesma é fechada;

Lembre de não ficar diretamente a frente da fresta da porta quando for aberta, pois o ar quente e úmido pode causar queimaduras; Sempre utilize proteção para o calor;

- ✓ Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- ✓ Aquecê-lo durante 30 minutos sem carga e deixar esfriar naturalmente com a porta aberta para que o odor da camada térmica se dissipe;
- ✓ É indispensável a ligação do fio terra para evitar choques elétricos e para o bom funcionamento do equipamento;
- ✓ Siga as recomendações elétricas de instalação evitando sobrecargas perigosas;

ATENÇÃO

Botijões de 13Kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8KPa e 7 Kg/h (regulador enviado com o equipamento). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Tanto o regulador de pressão como a mangueira de abastecimento vão junto com o equipamento e é o ideal, não substitua por outro de mercado sem contatar um técnico ou a indústria.

O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se 85 % líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

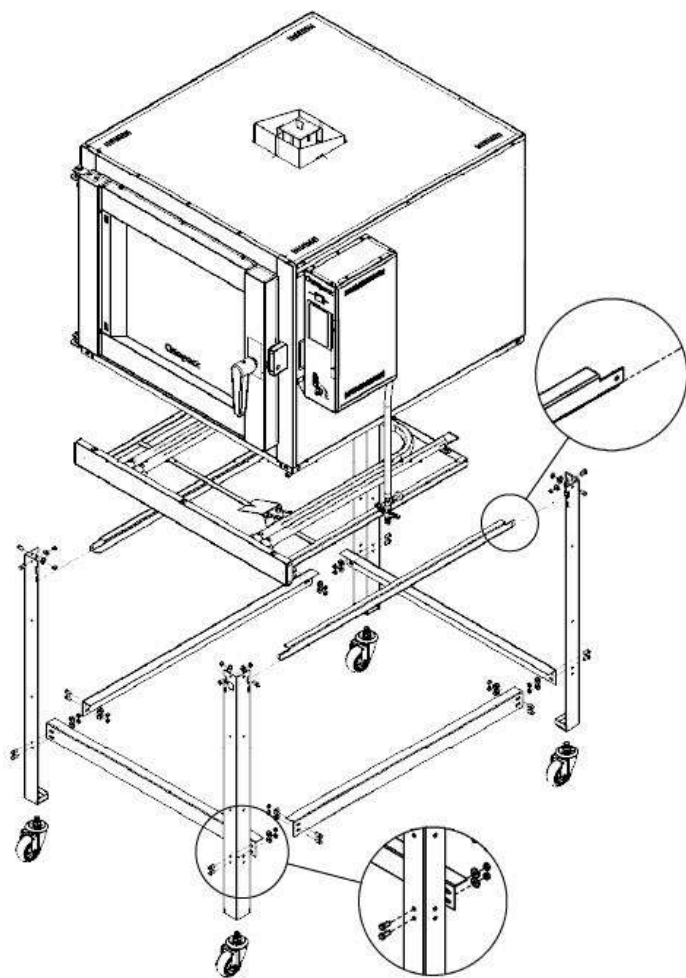


Lembre-se, o gás GLP é uma substância perigosa, inflamável, asfíxiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado em seu manuseio;

4.0 Instalação

4.1 Montagem do Cavalete (Apenas fornos abaixo de 5 assadeiras)

Monte o cavalete conforme imagem abaixo, lembrando de encaixar os trilhos do queimador com os recortes para cima antes de apertar os parafusos;



5

6.2 Operação

Lembrando antes de qualquer operação, tenha certeza que a chave seletora de tensão esteja na posição correta; (Vide item 5.4) Também é recomendável que se faça a cura da tinta conforme recomendado no item 6.3;

Verifique se a alavanca do Gás esteja na posição “Aberto” evitando os alarmes de gás;

Ligue o Forno utilizando a Chave Geral localizado na parte superior da Caixa de Comando; Neste momento o controlador acenderá e demonstrará no display a palavra “Gas”; (Caso não apareça esta inscrição favor desligar o equipamento e entrar em contato com a assistência técnica.)

Em alguns segundos o controlador mostrará a temperatura e o tempo pré estabelecidos, pressione a tecla “PGM” então o display superior (temperatura) começará a piscar; Para alterar este valor utilize as teclas “+” e “-“;

Modifique para a temperatura desejada então pressione novamente a tecla “PGM”, o display inferior (tempo) começará a piscar;

Novamente utilizando as teclas “+” e “-“ chegue ao tempo desejado;

Novamente pressione a tecla “PGM” e aguarde alguns segundos para o aquecimento iniciar;

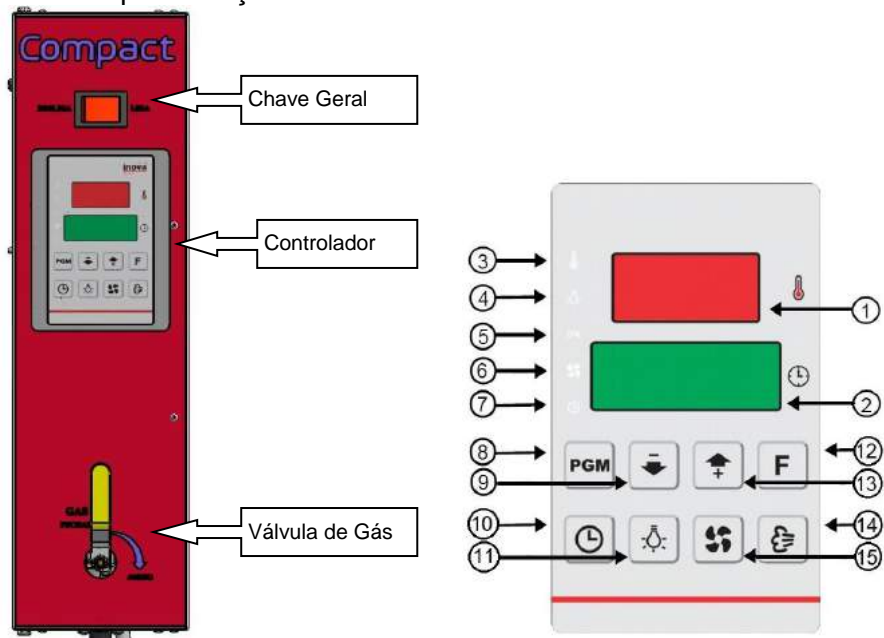
Verifique se a turbina esta em funcionamento, caso não esteja acione-a, pois é de essencial importância para a uniformidade da temperatura e integridade da estrutura do Forno;

Aguarde o forno chegar a temperatura desejada antes da carga do equipamento e só depois adicione as assadeiras; Recomenda-se adicionar alguns graus a temperatura de pré aquecimento, pois com a abertura da porta e o tempo de carga a temperatura vai cair alguns graus e então ajuste a temperatura para a desejada novamente;

10

6.0 Instruções de Uso

6.1 Apresentação do Comando

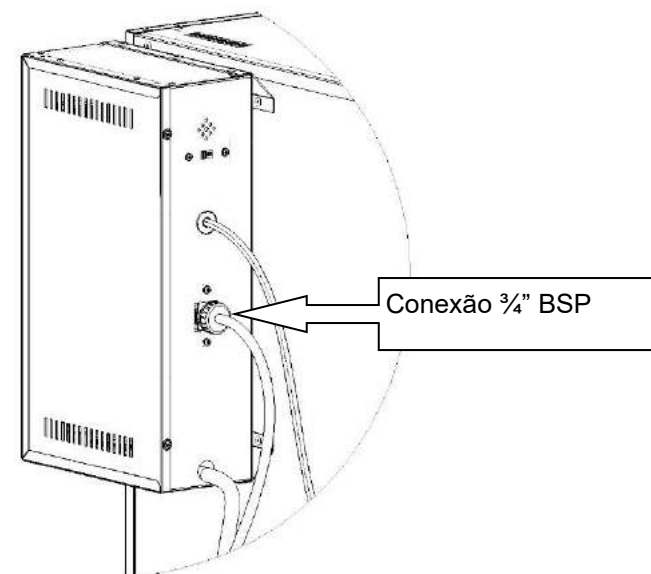


- 1 – Display indicador de Temperatura
- 2 – Display indicador de Tempo
- 3 – Led indicador de Aquecimento acionado
- 4 – Led indicador de Lâmpada acionada
- 5 – Led indicador de Vapor acionado
- 6 – Led indicador de Turbina acionada
- 7 – Led indicador de Temporizador ativo
- 8 – Tecla de acesso a Programação
- 9 – Tecla de Subtração de Valor
- 10 – Tecla de acionamento do Temporizador
- 11 – Tecla de acionamento da Lâmpada
- 12 – Tecla de retorno de dígito na Senha (uso da fábrica)
- 13 – Tecla de Acréscimo de Valor
- 14 – Tecla de acionamento de Vapor
- 15 – Tecla de Acionamento da Turbina

5.2 Rede de Água

Organizar uma mangueira com conexão $\frac{3}{4}$ " BSP que tenha alimentação de água em pressão entre 0,8 a 2,0 kgf/cm²; Caso a pressão seja superior a especificada deve-se utilizar redutor de pressão para que não danifique a válvula ou prejudique a homogeneidade do vapor;

Antes de acoplar a conexão, verificar se todo circuito de água não tenha impurezas que possam bloquear ou reter a água dentro da válvula danificando-a ou impedindo que ela feche;



5.3 Rede de Gás

Este forno é fabricado para ser instalado em pressão de 1,0 Bar a 7,0 Bar, medidas limite da válvula de pressão presente no equipamento; Caso a pressão do local esteja fora desta especificação é recomendado que entre em contato com a provedora para ajustes;

Caso utilize botijões **P-13 (GLP)**; **Nos fornos de capacidade igual e superior ao FT-10, deve-se utilizar no mínimo 2 unidades em conjunto**, sendo que este já vem com tubulação preparada para este modo de conexão;

Lembrando que a **válvula de pressão interna possui validade** a qual pode ser verificada abrindo a caixa de comando e visualizada na etiqueta da mesma; deve ser trocada sempre que necessário;

Não troque a válvula ou as mangueiras de gás que seguem com o produto por produtos de mercado sem a qualidade ou segurança necessária, em dúvida utilize itens de fábrica que seguem rígidas normas de segurança e possuem regulagem correta para o equipamento;

Os queimadores deste forno são regulados e testados de fábrica; Caso seja necessária nova regulagem, deve-se entrar em contato com a assistência técnica;

Rosqueie normalmente as conexões utilizando apenas a mão, não utilize ferramentas; Teste se as conexões estão bem vedadas com água e sabão, nunca com fogo;

5.4 Rede Elétrica

A tomada em que o equipamento deve ser ligado deve respeitar rigorosamente a norma NBR 5410 – ABNT; Deve ser monofásica fixa, dimensionada para o **circuito de proteção (disjuntor termo elétrico 15 A)** o qual deve ser instalado por um profissional.

Não utilize nenhum tipo de conexão, extensão ou “T” evitando mau contato e/ou sobrecargas;

O **fio terra é indispensável à segurança e ao bom funcionamento do equipamento** e deve seguir a norma NBR 5410 – ABNT “Seção Aterramento”. (Recomendamos fio 2,5mm enterrando a haste cerca de 50cm no solo.)

Atenção a voltagem a qual vai instalar o equipamento, verifique a chave seletora existente atrás da caixa de comando conforme figura.

Caso seu estabelecimento tenha oscilações de tensão em desacordo com a variação permitida, recomendamos contato com a concessionária para correção ou o uso de estabilizador automático para evitar danos ao equipamento;

