



MANUAL DE INSTRUÇÕES PRODUTO

MANUAL DE INSTRUCCIONES PRODUCTO

FB's

MODELOS:

FBG 450

FBE 450

FBG 800

FBE 800

FBG 900

FBE 900

*DEPARTAMENTO TÉCNICO
CAXIAS DO SUL – RS – BRASIL*

*Maio/ 2007
Mayo/ 2007*

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto de última geração em tecnologia, performance e design.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia agradece sua escolha.

Para que seu equipamento obtenha a melhor performance, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções. Em caso de dúvidas e/ ou sugestões, ligue para a Tedesco, profissionais qualificados estarão a sua disposição.



Atendimento ao Consumidor:

Fone: 54 2101 1900

Fax: 54 2101 1901

Assistência Técnica: 08007031922

E-mail: tedesco@tedesco.ind.br

Home-Page: www.tedesco.ind.br

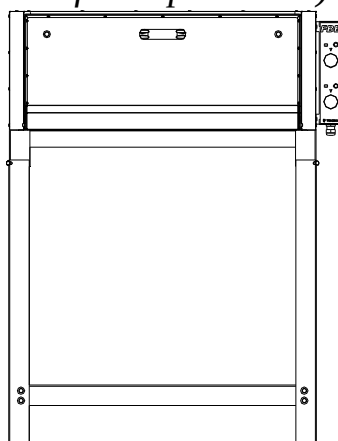
MODELOS DOS FORNOS

Os fornos podem ser fornecidos nos seguintes modelos:

- 1 – Forno FBG 450 Simples**
- 2 – Forno FBG 450 Duplo**
- 3 - Forno FBG 800 Simples**
- 4 - Forno FBG 800 Duplo**
- 5 - Forno FBG 900 Simples**
- 6 - Forno FBG 900 Duplo**
- 7 – Forno FBE 450 Simples**
- 8 – Forno FBE 450 Duplo**
- 9 - Forno FBE 800 Simples**
- 10 - Forno FBE 800 Duplo**
- 11 - Forno FBE 900 Simples**
- 12 - Forno FBE 900 Duplo**

Os modelos FB's são também disponíveis em Porta 90° com vidro duplo para melhor isolamento e menor perda de calor.

(Abaixo figura mostrando um forno porta 90°)



Os fornos modelos Simples possuem uma câmara de cozimento, a qual é montada em um cavalete desmontável.

Os fornos modelos Duplos possuem duas câmaras de cozimento individuais, as quais são montadas em um cavalete inferior desmontável e outro superior soldado.

RECEBIMENTO

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra ou amassamento de peças;
- Falta de peças;
- Penetração de água ou outros líquidos.

*Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica **imediatamente**.*

ARMAZENAMENTO

Na armazenagem, o empilhamento não deve exceder a 3 unidades uma sobre a outra, sob pena de danificá-las.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento é identificado por uma plaqueta, na qual é registrado o número de série e o modelo do forno. Isso para que possam ser mantidos registros de eventuais modificações introduzidas nos componentes.

 TEDESCO Soluções em gastronomia. CNPJ: 87.821.385/0001-36 Inscr. Estadual: 029/0037271		Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda Rua: Flávio Francisco Bellini, 580 Cep: 95098-170 - Caxias do Sul/RS - Brasil Fone: (55 54) 2101.1900 - Fax: (55 54) 210.11901 Ind. Brasileira/ Hecho en Brasil / Made in Brazil	
☐ FBG-450	☐ GLP	☐ FBE-450	☐ DUPLO
☐ FBG-800	☐ GN	☐ FBE-800 ☐ 220V	☐ INOX
☐ FBG-900	☐ GM	☐ FBE-900	☐ PORTA 90°
Nº de Série 000000			
Semana: 01 02 03 04 05 Mês: 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 Ano: 07 08 09 10			
Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia. En caso de ralladuras o violación de esta etiqueta, el producto perderá la garantía. Should there be any scrapes or violations in this plate, product warrant will be avoid.			

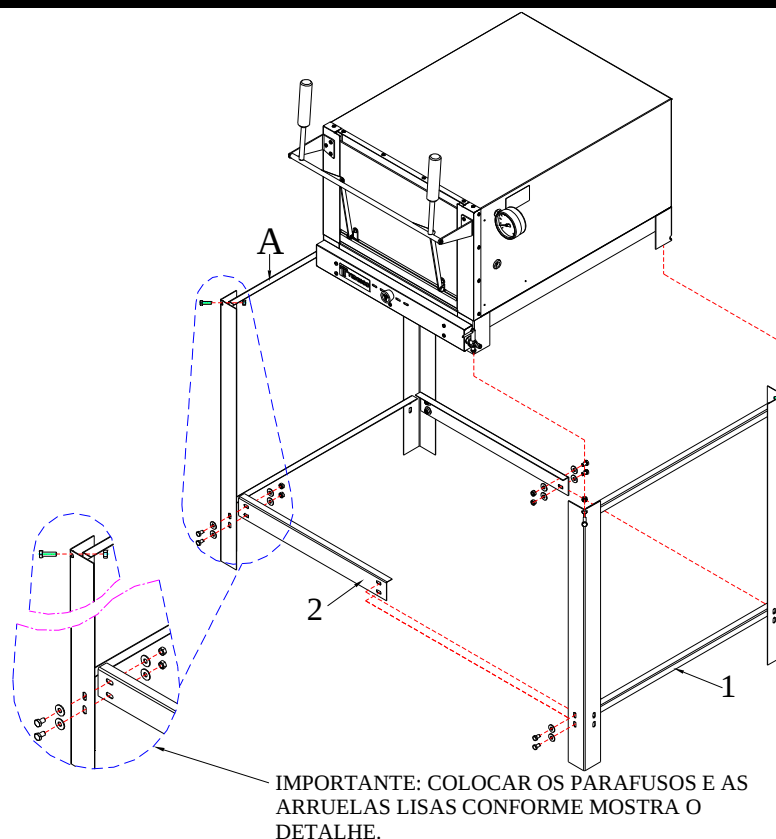
FORNO FB

Os FB's são uma linha de equipamentos que visam a praticidade aliada com a qualidade e economia para seu estabelecimento.

Possui vidro temperado e pintura epóxi, que garante maior durabilidade.

Nele você pode assar pães, pizzas e bolos, facilitando e dando qualidade a seu estabelecimento.

MONTAGEM DO CAVALETE



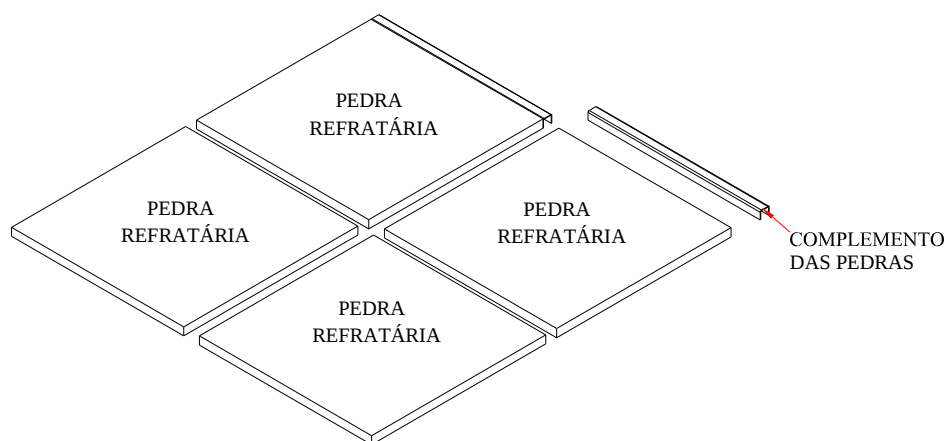
PROCEDIMENTOS PARA MONTAGEM DO CAVALETE

- 1 - Retirar as peças do cavalete da embalagem;
- 2 - Após a retirada da embalagem, verificar se tem todas as peças do cavalete;
- 3 - Efetuar a inspeção visual para verificar possíveis danos durante o transporte;
- 4 - Separar as peças(1) e as peças(2);
- 5 - Montar as peças (1) nas peças (2);
- 6 - Após montar as peça(1) nas peças(2), conforme o desenho acima;
- 7 - A peça(A), é como deve ficar o subconjunto depois de montado.
- 8 - Proceder da mesma forma na montagem dos subconjuntos, assim formando o conjunto cavalete;
- 9 - Após o cavalete montado corretamente conforme o desenho, coloque o forno em cima e efetue o aperto dos parafusos.
- 10 **OBS: APERTE BEM OS PARAFUSOS!**

MONTAGEM DO FORNO

Obs.: Nos fornos à gás e elétrico;

- 1 – Coloque o forno em cima do cavalete;
- 2 – Enroscar os contrapesos no varão do sistema basculante;
- 3 – Rosquear o termômetro na lateral do forno;
- 4 – Colocar as pedras no interior do forno; nos modelos FBE e FBG-900 veja abaixo o desenho de montagem das pedras:



- 5 – Colocar a grade no interior do forno.

MONTAGEM DO GÁS

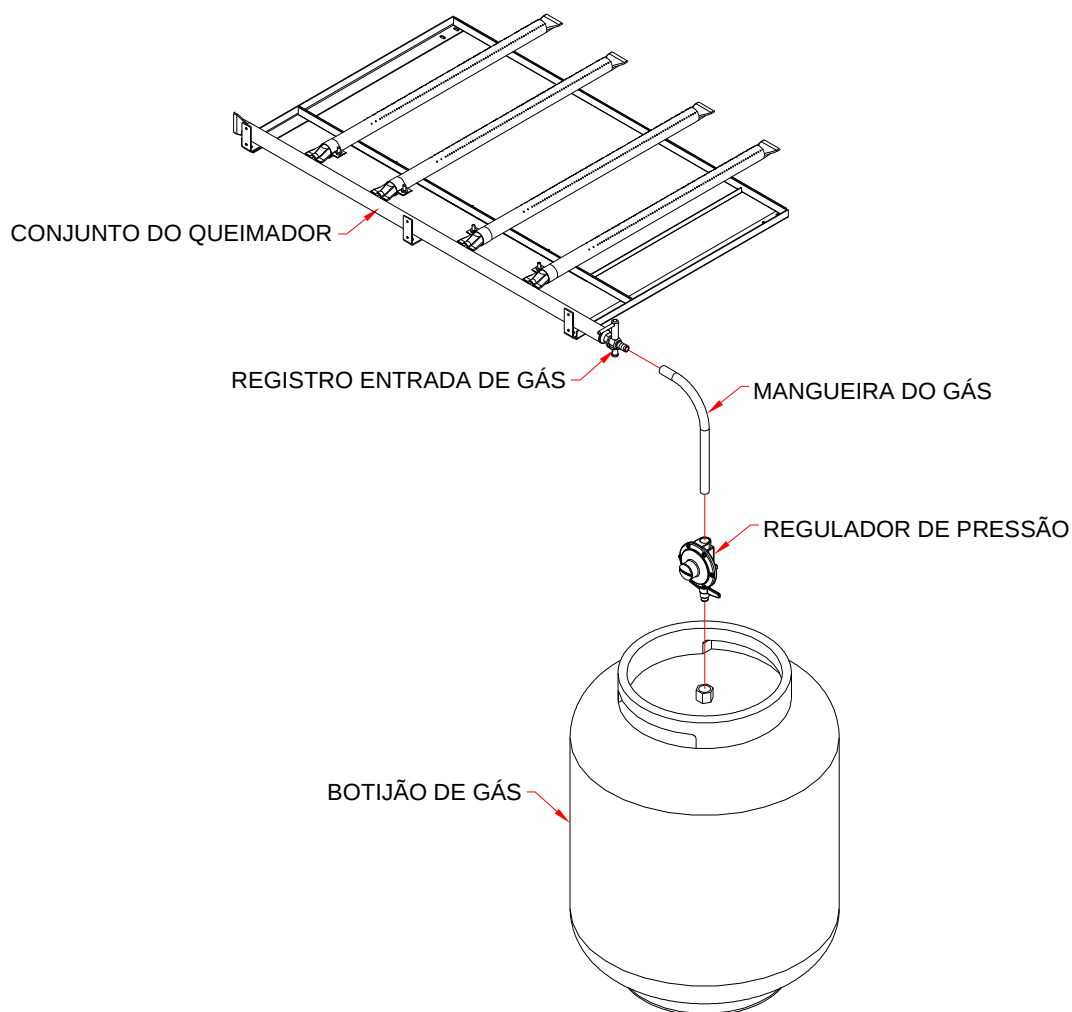
Obs.: Somente nos fornos à gás;

1 – Conectar a mangueira na espiga;

2 – Apertar a abraçadeira;

3 – Conectar o regulador de gás no botão de gás.

IMPORTANTE: Certifique-se de que a torneira do forno está fechado.



ATENÇÃO: A mangueira do gás e o regulador não acompanham o produto!!!

MONTAGEM DO FORNO DUPLO

Obs.: Nos fornos à gás e elétrico;

No caso do forno ser duplo:

1 – Monta-se p primeiro cavalete;

2 – Faz-se exatamente como está descrito na “**Montagem do forno**”;

(Este procedimento vale para as duas câmaras)

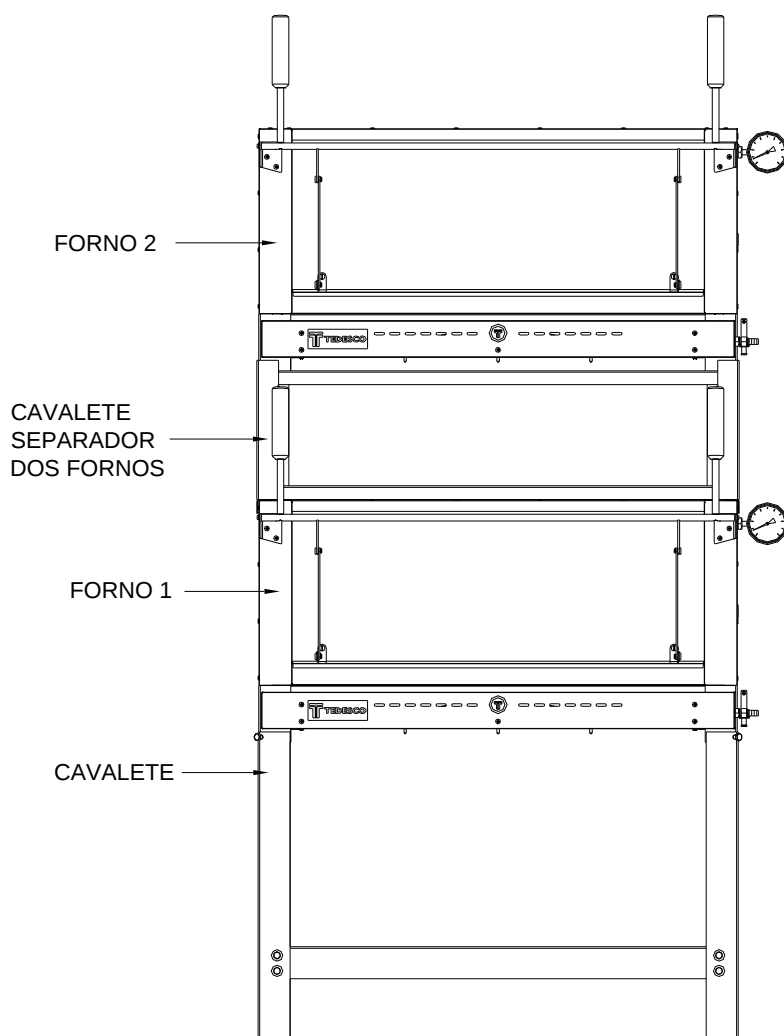
3 – No caso forno à gás fazer a montagem do gás conforme descrito anteriormente;

Realizado todos esses procedimentos, agora:

4 – Coloque o primeiro forno sobre o cavalete;

5 – Coloque o cavalete do forno duplo sobre o primeiro forno;

6 – Após coloque o segundo forno sobre o ultimo cavalete.



INSTALAÇÃO

Os fornos a gás devem ser instalados em local apropriado, arejado e longe do alcance das crianças.

Sempre deixe uma folga de 20 cm entre o forno e as paredes a fim de obter um bom desempenho do forno.

Certifique-se de que a voltagem do forno é a mesma da rede elétrica a ser utilizado.

FBG's:

Passos para a ligação:

- 1 – Antes de utilizar o equipamento, monte os acessórios que o acompanham (termômetro, contrapesos e pedras refratárias), exatamente como está descrito na “**Montagem do forno**”;
- 2 – Com o conjunto mangueira e regulador de pressão montado, conectar a extremidade da mangueira na espiga (entrada de gás) do equipamento, apertando-a com a abraçadeira;
- 3 – Rosquear a conexão do regulador de pressão na rede de gás ou butijão;
- 4 – Ligue o cabo de força na rede elétrica;
- 5 – Prepare uma tocha com uma haste de aço, mais um pano umedecido com álcool e acenda a mesma. Puxe a gaveta do forno e aproxime a tocha dos queimadores. Abra a torneira de gás e observe o acendimento dos queimadores. Por garantia, repita esse procedimento para todos os queimadores. Lembre-se de que para o forno a gás o controle da temperatura é feito na torneira do gás, controlando a intensidade da chama.

LEMBRETE: PARA NÃO COMPROMETER A VIDA ÚTIL DO FORNO A TEMPERATURA MÁXIMA DE UTILIZAÇÃO DO MESMO É 300°C.

LIGAÇÃO DO GLP:

O FB deverá ser instalado a um butijão de gás (pode ser ligado em qualquer butijão obedecendo a pressão), com uma válvula reguladora de baixa pressão (pressão de 280mmca) e mangueira de gás certificada pelo INMETRO. Sendo identificada pela tarja amarela com a gravação NBR-8613 (ABNT) ou rede de baixa pressão.

Obs.: A mangueira, abraçadeiras e válvula reguladora não acompanham o equipamento.

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

Verificar a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo.

FUNCIONAMENTO

Com o equipamento devidamente instalado, acenda os queimadores.

Após atingir a temperatura desejada, é só levar o produto para dentro da câmara.

Obs.:

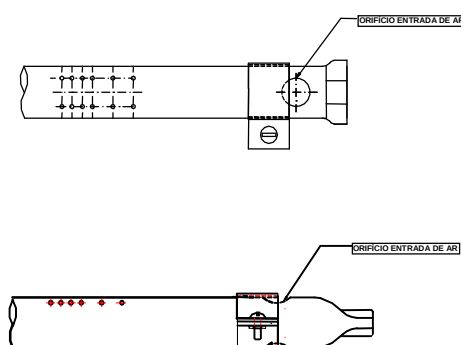
O forno possui maior temperatura no fundo da câmara, por isso é necessário fazer uma troca de posição regularmente entre os alimentos dentro do equipamento.

REGULAGEM DA CHAMA

Os queimadores são auto-reguláveis. A dosagem de GLP x Oxigênio é balanceada de acordo com o posicionamento da abraçadeira reguladora de ar que acompanha cada queimador do produto...

O ajuste da abraçadeira é feito da seguinte forma:

- 1) Afrouxe o parafuso da abraçadeira que está montado no tubo queimador;
- 2) Movimento à abraçadeira abrindo ou fechando o orifício até obter uma chama de aspecto totalmente azulado;



- 3) Após este procedimento mantenha a abraçadeira na posição correta e aperte novamente o parafuso.

Repita esse procedimento para todos os queimadores.

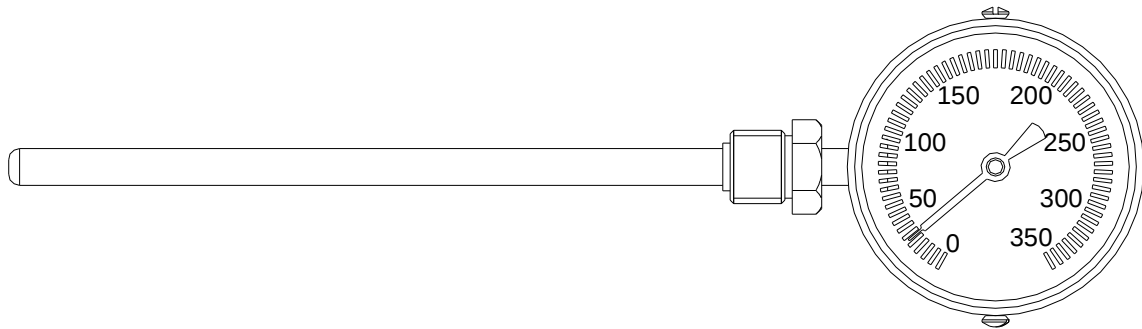
CONTROLE DE TEMPERATURA

A temperatura é indicada pelo termômetro, o qual registra a temperatura na escala de 0°C à 350°C.

O aumento ou diminuição da temperatura do forno é controlada pelo registro de gás, que permite regular manualmente a vazão da entrada de gás aos queimadores do forno modela á gás.

A temperatura nos modelos elétricos é controlado pela temperatura colocada nos termostatos.

OBS.: O termômetro deverá ser colocado diretamente na lateral do FB!



FBE's

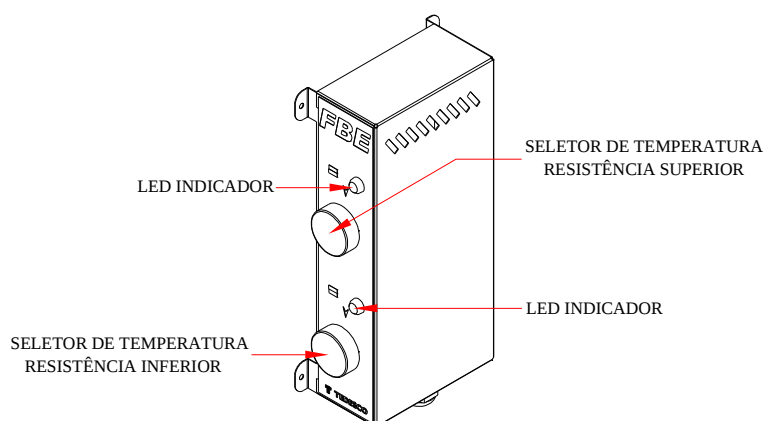
Procedimento para a utilização:

- 1 – Antes de utilizar o equipamento, monte os acessórios que o acompanham (termômetro, contrapesos e pedras refratárias), exatamente como está descrito na “**Montagem do forno**”;
- 2 – Ligue o cabo de força na rede elétrica;
- 3 – Regule a temperatura desejada nos termostatos(O botão gira no sentido horário para ligar e anti-horário para desligar);
- 4 –Neste momento as resistências ligam e ascendem os LED's.
- 5- Quando o forno atingir a temperatura selecionada, as mesmas desligam e os LED's também;
- 6- Após a utilização desligar os termostatos(Girando o botão no sentido anti-horário) e retirar o cabo de força da tomada.

Disjuntor: no circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termoelectrico de proteçao(vide tabela abaixo).

MODELO DO FORNO	VOLTAGEM	DISJUNTOR DE PROTEÇÃO
<i>FBE – 450</i>	<i>Mono - 220V</i>	20A
<i>FBE – 800</i>	<i>Mono - 220V</i>	30A
<i>FBE - 900</i>	<i>Mono - 220V</i>	35A

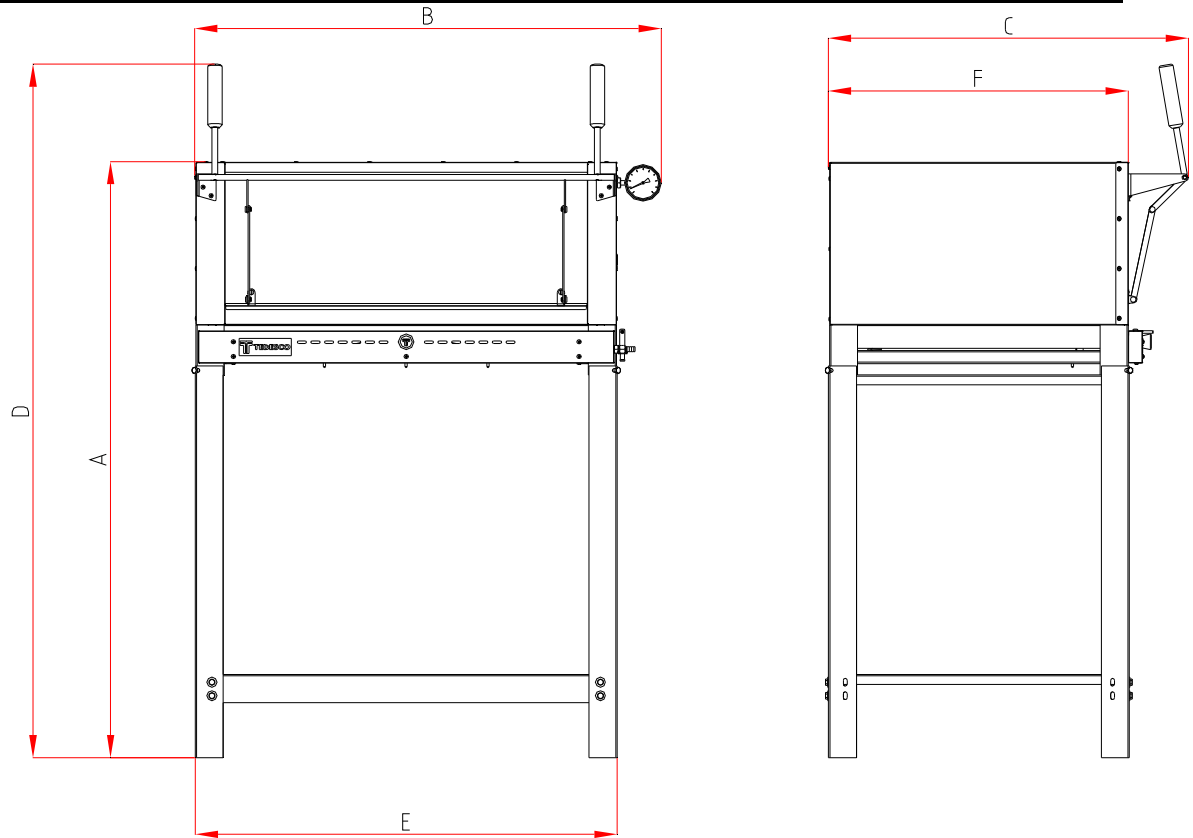
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	TEMPO DE AQUECIMENTO 0°-300° (min)	CONSUMO GLP (Kg/h)	PRESSÃO GÁS (mmca)	CONSUMO ENERGIA (KW/h)	POTÊNCIA RESISTÊNCIA (W)	PESO (Kg)
FBG 450	25	0,9	280	-	-	50
FBG 800	25	0,9	280	-	-	66
FBG 900	25	1,5	280	-	-	90
FBE 450	60	-	-	2,6	2500	50
FBE 800	60	-	-	4	5000	80
FBE 900	60	-	-	4,7	6400	100

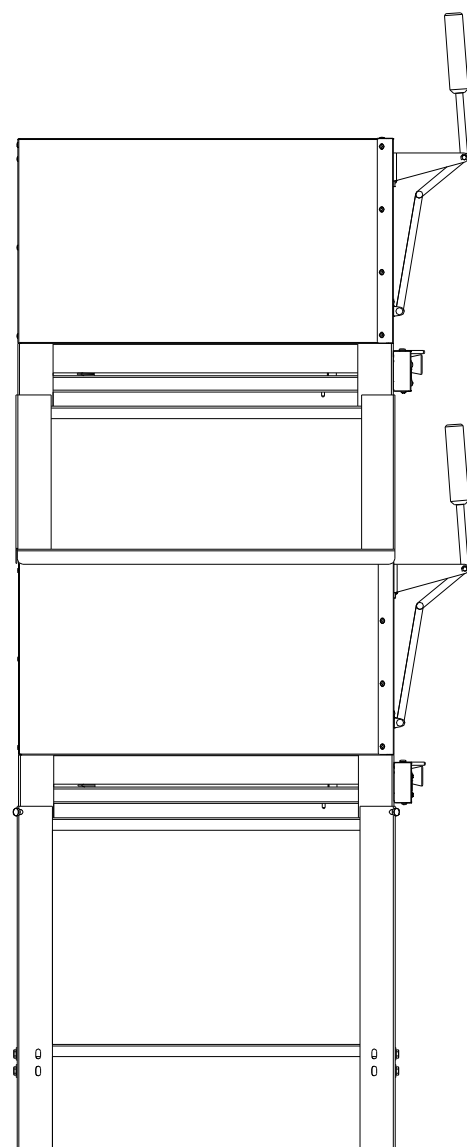
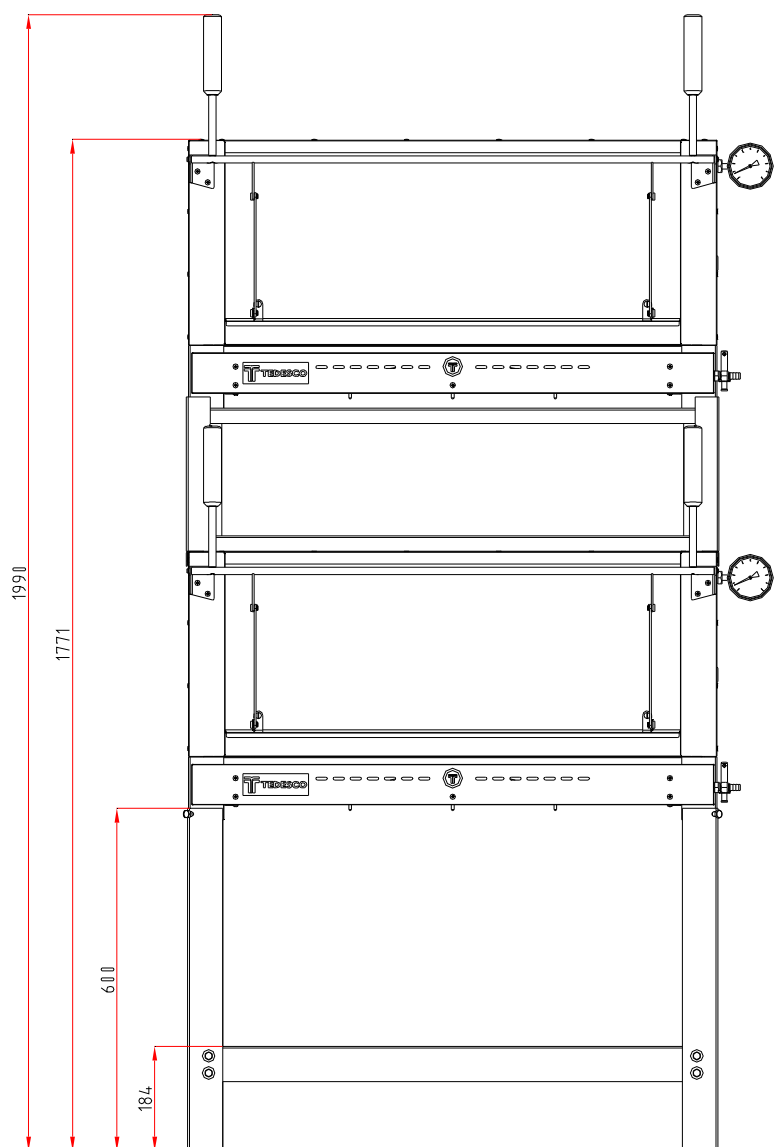
DIMENSÕES FORNOS (mm)



Dimensões (mm)	FBG 450	FBE 450	FBG 800	FBE 800	FBG 900	FBE 900
A	1316	1316	1316	1316	1316	1316
B	679	661	1029	1100	1154	1136
C	892	936	793	836	1067	1111
D	1534	1534	1534	1534	1534	1534
E	580	580	930	930	1055	1055
F	760	830	661	703	935	979

DIMENSÕES INTERNAS DA CÂMARA						
Dimensões (mm)	FBG 450	FBE 450	FBG 800	FBE 800	FBG 900	FBE 900
LARGURA	450	450	800	800	920	920
ALTURA	260	260	260	260	260	260
PROFUNDIDADE	700	700	600	600	920	920

DIMENSÕES FORNOS DUPLOS (mm)



TEMPOS E TEMPERATURAS

FBG/E 450	TEMP. INICIAL (AMBIENTE) (°C)	TEMP. FINAL (FORNO) (°C)	TEMPO COZIMENTO (min.)	TEMPERATURA COZIMENTO (min.)	PESO (MASSA) (g)
PÃO DE FORMA	25°C	200°C	45 min.	170°C	2400g
PÃO DOCE	25°C	200°C	15 min.	170°C	2000g
BOLO - CHOCOLATE	25°C	200°C	30 min.	180°C	3175g
BOLO - BAUNILHA	25°C	200°C	30 min.	180°C	3175g
CUCA	25°C	200°C	40 min.	170°C	3000g
BISCOITO	21°C	200°C	15 min.	170°C	500g
QUINDIM	21°C	200°C	40 min.	170°C	2000g

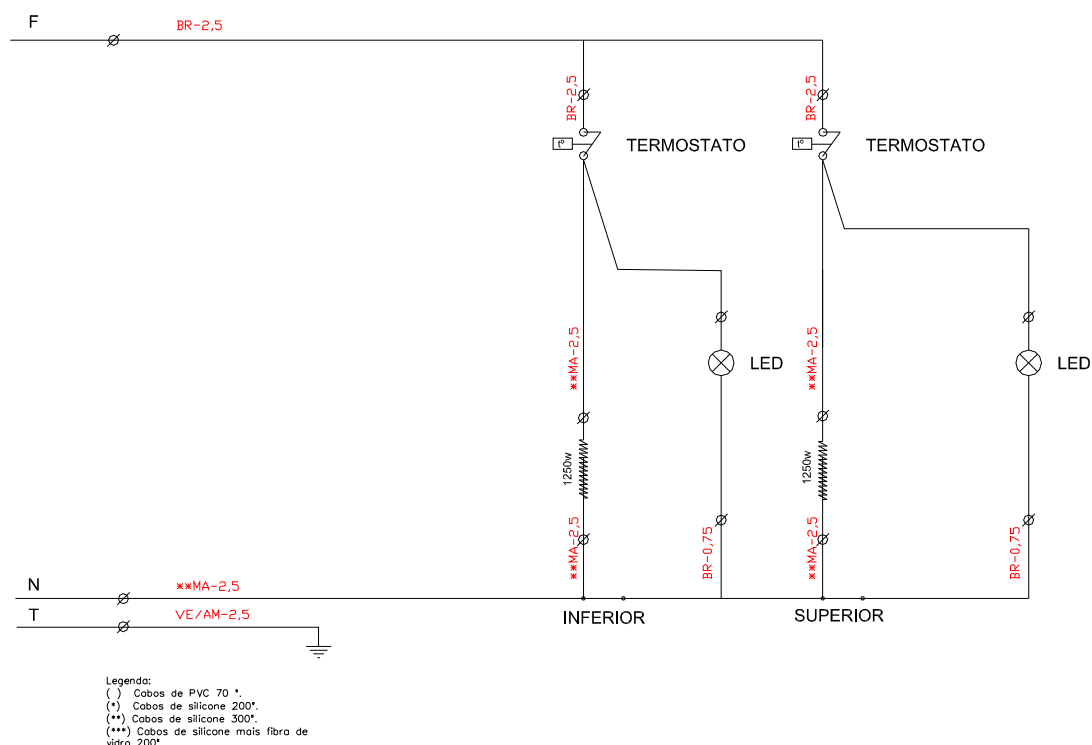
FBG/E 800	TEMP. INICIAL (AMBIENTE) (°C)	TEMPERATURA FINAL (FORNO) (°C)	TEMPO COZIMENTO (min.)	TEMPERATURA COZIMENTO (min.)	PESO (MASSA) (g)
PÃO DE FORMA	20°C	200°C	50 min.	170°C	4800g
PÃO DOCE	20°C	200°C	15 min.	170°C	3000g
BOLO - CHOCOLATE	20°C	200°C	45 min.	180°C	4300g
BOLO - BAUNILHA	20°C	200°C	45 min.	180°C	4300g
CUCA	25°C	200°C	45 min.	170°C	4200g
BISCOITO	21°C	200°C	15 min.	170°C	1000g
QUINDIM	21°C	200°C	40 min.	170°C	3000g

FBG/E 900	TEMP. INICIAL (AMBIENTE) (°C)	TEMPERATURA FINAL (FORNO) (°C)	TEMPO COZIMENTO (min.)	TEMPERATURA COZIMENTO (min.)	PESO (MASSA) (g)
PÃO DE FORMA	20°C	200°C	50 min.	170°C	4800g
PÃO DOCE	20°C	200°C	12 min.	170°C	2000g
BOLO - CHOCOLATE	20°C	200°C	43 min.	180°C	4300g
BOLO - BAUNILHA	20°C	200°C	43 min.	180°C	4300g
CUCA	25°C	200°C	45 min.	170°C	4300g
BISCOITO	21°C	200°C	15 min.	170°C	1000g
QUINDIM	21°C	200°C	40 min.	170°C	3000g

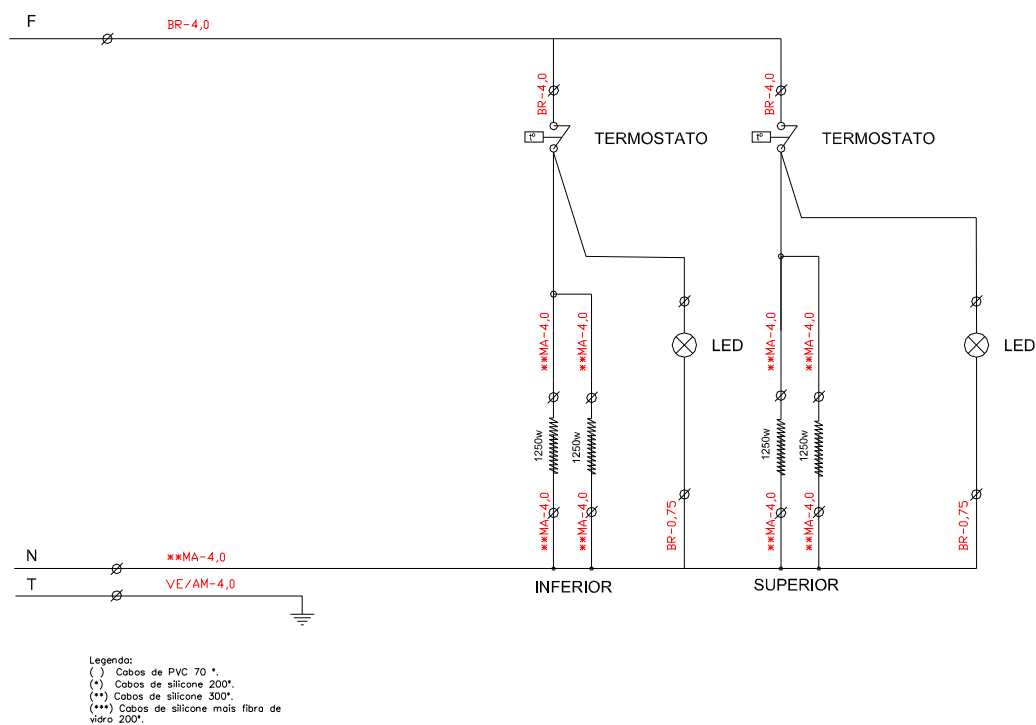
- Valores médios obtidos a temperatura ambiente.

ESQUEMAS ELÉTRICOS

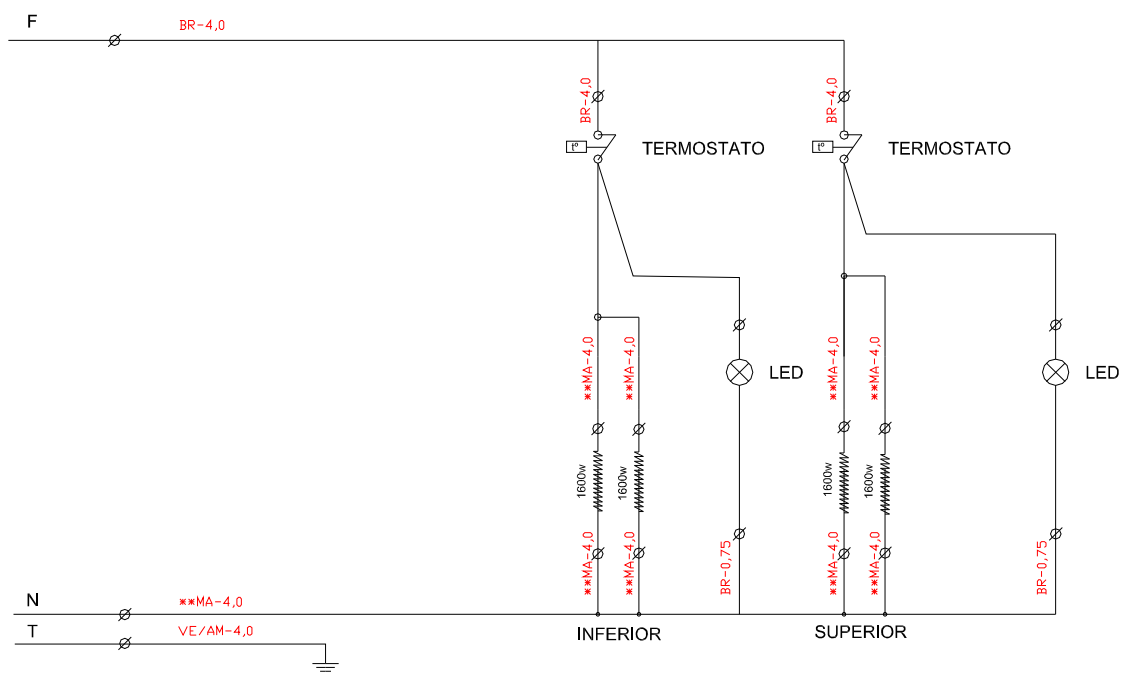
MONO 220V – FBE 450



MONO 220V – FBE 800



MONO 220V – FBE 900



Legenda:
 () Cabos de PVC 70°.
 (*) Cabos de silicone 200°.
 (**) Cabos de silicone 300°.
 (***) Cabos de silicone mais fibra de vidro 200°.

POSSÍVEIS IRREGULARIDADES

FORNO À GÁS:

***Se os queimadores não acendem:**

- *observe se a torneira do botijão e do forno estão abertas;*
- *observe se tem gás no botijão.*

FORNO ELÉTRICO:

***Se as resistências não ligam:**

- *observe se o cabo de força está ligado na tomada;*
- *observe se o termostato está regulado na temperatura desejada;*
- *observe se tem energia no estabelecimento.*

SE O PROBLEMA PERSISTIR CHAME UM TÉCNICO ESPECIALIZADO DA TEDESCO, ESTAMOS A SUA DISPOSIÇÃO!

Termo de Garantia

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda. garante este produto novo a seus clientes, pelo prazo de 3 (três) meses da data de venda registrada na nota fiscal.

A garantia do equipamento é atendida pela fábrica, ficando o defeito condicionado à análise por parte da Assistência Técnica. Constatando-se deficiência de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que feito pelo Serviço Autorizado Tedesco. A fábrica tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência de garantia.

A garantia do equipamento fica anulada se o mesmo for eventualmente reparado, modificado ou simplesmente desmontado, assim como para os que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientações da fábrica.

A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis e pedras.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda. Não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem produtos de terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica.

A garantia cobre a mão-de-obra, deslocamento e peças do Serviço Autorizado Tedesco até 50km da sede do posto autorizado Tedesco.

*** Esta garantia não cobre danos causados por:** * Instalação do produto em ambiente inapropriado, isto é, exposto a intempéries, umidade e maresia. * Transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza. * Ligação em instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções do manual. * Oscilação da corrente elétrica ou ligação em voltagem errada. * Uso indevido, maus tratos, descuido e descumprimento das instruções deste manual. * Defeito ocasionado pelo consumidor ou terceiro estranho ao fabricante. * Desgaste natural, efeitos de corrosão e fogo.

As despesas com transporte (embalagem e frete), que necessitam retornar à fábrica para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento e nosso consentimento prévio.

Para que a garantia tenha validade é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.
--

Assistência técnica:

- Ao solicitar atendimento em garantia, nas cidades onde houver Serviço Autorizado TEDESCO, o mesmo deverá atendê-lo no prazo de até 72h após o chamado;
- O atendimento EM GARANTIA será realizado pelo Serviço Autorizado TEDESCO, respeitando-se a área geográfico de atuação do mesmo;
- Nas localidades não servidas pelo Serviço Autorizado TEDESCO, o aparelho que necessitar de reparos técnicos, durante ou após a garantia, deverá ter um entendimento entre o cliente e o Serviço Autorizado TEDESCO, pois a TEDESCO não se responsabilizará com as despesas de deslocamento;
- A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o equipamento ou qualquer dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

Fica extinta qualquer garantia:

- Pelo decurso do prazo de validade;
- Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste Termo de Garantia;

Foro

Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.