



**MANUAL DE INSTRUÇÕES
ASSISTENTE TÉCNICO
PRODUTO**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
ASISTENTE TÉCNICO
PRODUCTO**

FTT/ FTF GÁS

**MODELOS A GÁS:
MODELOS A GAS:**

**FTT 80/ 120/ 240/ 300 G
(BIVOLT MONOFÁSICO 110/220V)**

**FTFG 08/ 10
(BIVOLT MONOFÁSICO 110/220V)**

**FTT 80/ 120/ 240/ 300 G - FTFG 08/ 10
(EXPORTACIÓN MONOFÁSICO 110 ou 220V)**

*DEPARTAMENTO TÉCNICO
CAXIAS DO SUL – RS – BRASIL*

*Novembro/ 2007
Novembre/ 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 1935

54 2101 1937

Fax: 54 2101 1901

E-mail: tedesco@tedesco.ind.br

Home-Page: www.tedesco.ind.br

FELICITACIONES!

Usted acaba de adquirir un producto de última generación en tecnología, desempeño y diseño.

Tedesco Equipamientos para Gastronomía agradece su elección.

Para que su equipamiento obtenga el mejor desempeño, lea atentamente este manual y siga correctamente las instrucciones. En caso de dudas y/o sugerencias, comuníquese con Tedesco, profesionales calificados estarán a su disposición.



Atención al consumidor:

Tel: (00 55 54) 30276760

E-mail: tedesco@tedesco.ind.br

Página en Internet: www.tedesco.ind.br

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**.*

RECEPCIÓN

Recomendamos el cuidado y la inspección para detectar cualquier avería durante el transporte, tales como:

- *Quiebra o abolladuras de piezas.*
- *Falta de piezas.*
- *Penetración de agua u otros líquidos.*

*En caso que haya alguna avería durante el transporte, debe ser anotado en el conocimiento de la transportadora, avisando a la fábrica **imediatamente**.*

DESEMBALAGEM

*Com auxílio de um pé de cabra, soltar as madeiras que envolvem a embalagem.
Após a retirada da embalagem, efetuar uma inspeção visual, para verificar possíveis danos durante o transporte.*

DESEMBALAJE

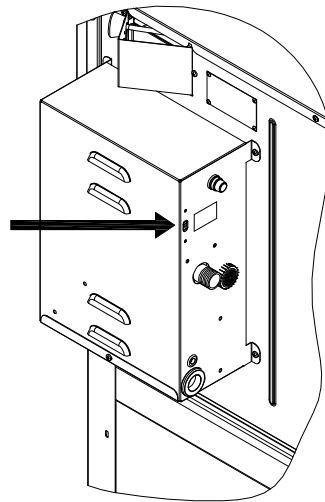
*Con el auxilio de una palanca, suelte las maderas que envuelven el embalaje.
Después que retire el embalaje, efectúe una inspección visual, para verificar posibles daños durante el transporte.*

VERIFICAR A VOLTAGEM DO EQUIPAMENTO

VISTA TRASEIRA DA CAIXA DE COMANDO

ATENÇÃO

VERIFIQUE A POSIÇÃO DA
CHAVE SELETORA DE VOLTAGEM



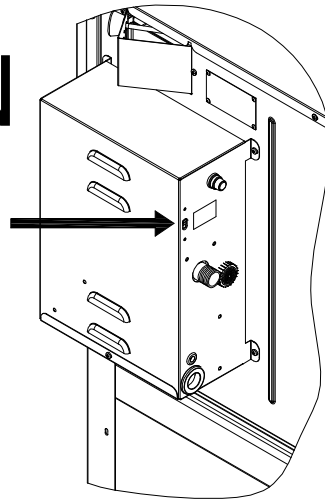
OBS: Somente nos fornos FTT-80/ 120/ 240/ 300 Gás e Lenha e FTF 08/ 10 Gás e lenha.

VERIFIQUE EL VOLTAJE DEL EQUIPAMIENTO

VISTA TRASERA DE LA CAJA DE COMANDO

ATENCIÓN


OBSERVE LA POSICIÓN DE LA
LLAVE SELECTORA DEL VOLTAJE



OBSERVACIÓN: Solamente en los hornos FTT-80/ 120/ 240/ 300 gas y leña, FTF-08/ 10 gas y leña.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

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

 TEDESCO Soluções em gastronomia. CNPJ: 87.821.385/0004-89 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) 2101.1901 Ind. Brasileira/ Hecho en Brasil / Made in Brazil		
<input type="checkbox"/> FTT.80	<input type="checkbox"/> FTT.480	<input type="checkbox"/> GLP	<input type="checkbox"/> M110V
<input type="checkbox"/> FTT.120	<input type="checkbox"/> FTF.08	<input type="checkbox"/> GN	<input type="checkbox"/> M220V
<input type="checkbox"/> FTT.240	<input type="checkbox"/> FTF.10	<input type="checkbox"/> LENHA	<input type="checkbox"/> T220V
<input type="checkbox"/> FTT.300		<input type="checkbox"/> ELÉTRICO	<input type="checkbox"/> T380V
			<input type="checkbox"/> 50HZ
			<input type="checkbox"/> 60HZ
Nº de Série		Semana: 01 02 03 04 05	
0 0 0 0 0 0		Mês: 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12	
		Ano: 05 06 07 08	
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			

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPAMIENTO

El equipamiento es identificado por una plaqueta, en la que es registrado el número de serie. Eso es para que puedan mantenerse registros de eventuales modificaciones introducidas en los componentes.

FORNOS TURBO

Os Fornos Turbo Tedesco, têm o menor custo operacional da categoria.

Provido de um sistema de aquecimento ciclotérmico, aliado ao excelente isolamento térmico, proporciona uma distribuição perfeita de calor, ocasionando um assado uniforme, economizando energia e gerando um menor consumo.

O fechamento da porta é do tipo MAXI-TRAVA, para maior vedação da câmara.

O sistema de circulação de ar, o TURBO FAN, é o responsável pelo assado uniforme, mencionado anteriormente.

Um item de extrema importância para a Tedesco, e para o nosso cliente, sem dúvida é a segurança. Nos fornos a gás o controle de chamas é monitorado por um controlador eletrônico, que corta o gás imediatamente caso o queimador se apague.

Ideal para o assado de vários produtos, tais como pão congelado, pão caseiro, bolos, biscoitos, quindim, merengue, massa para pizza, pão doce, pão francês...

HORNOS TURBO

Los hornos turbo Tedesco tienen el menor costo operaciones de la categoría.

Provisto de un sistema de calentamiento ciclotérmico, aliado al excelente aislamiento térmico, proporciona una distribución perfecta del calor, ocasionando un asado uniforme, economizando energía y generando un menor consumo.

El cierre de la puerta es del tipo MAXI-TRABA, para un mayor sellado de la cámara.

El sistema de circulación de aire, el TURBO FAN, es el responsable por el asado uniforme, mencionado anteriormente.

Un ítem de extrema importancia para Tedesco, y para nuestro cliente, sin duda es la seguridad. En los hornos a gas el control de llamas es acompañado por un controlador electrónico, que corta el gas inmediatamente en caso que el quemador se apague.

Ideal para el asado de varios productos, tales como pan congelado, pan casero, tortas, bizcochos, merengues, masa para pizza, pan dulce, pan franc

REDE DE GÁS

Para os modelos de Fornos Turbo a Gás:

LIGAÇÃO DO GLP:

1º - O Forno Turbo Tedesco deverá ser instalado a uma rede de gás GLP através do kit válvula reguladora fornecido com o equipamento. Para isso basta rosquear a conexão do regulador de pressão na rede de gás. Maiores esclarecimentos contatar nossa assistência técnica.

2º - Verificar a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo.

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

REGULAGEM DA CHAMA:

Os queimadores saem regulados de fábrica. Caso necessite efetuar novamente a regulagem, contate o técnico autorizado pela empresa.

RED DE GAS

Para los modelos de hornos turbo a gas:

CONEXIÓN DEL GLP:

1º - El horno turbo Tedesco deberá ser instalado a una red de gas GLP a través del conjunto de válvula reguladora provisto con el equipamiento. Para eso, basta rosquear la conexión del regulador de presión en la red de gas. Por mayores aclaraciones, contactar con nuestra asistencia técnica.

2º - Verificar la existencia de pérdidas de gas con agua y jabón, nunca con fuego.

CUIDADO: el gas licuado de petróleo es una sustancia peligrosa, inflamable, asfíxiante y explosiva, que requiere el máximo cuidado en su instalación.

REGULACIÓN DE LA LLAMA:

Los quemadores salen regulados de fábrica. En caso que necesite efectuar nuevamente la regulación, contacte al técnico autorizado por la empresa.

REDE ELÉTRICA

Voltagem do equipamento: verifique se a voltagem do equipamento é a mesma da tomada.

A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, dimensionada para a corrente nominal do circuito de proteção (disjuntor termo-elétrico), que permita a inserção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque.

Fios que alimentam a tomada: devem respeitar rigorosamente as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR 5410 – ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Em caso de dúvida consulte um eletricista especializado.

PROTEÇÃO

Disjuntor: no circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termo-elétrico de proteção (vide tabela abaixo).

Modelo do Forno Modelo del horno	Voltagem Voltaje	Potência do Motor Potencia del motor	Disjuntor Disyuntor
FTT 80/ 120 G	<i>Mono 110V</i>	<i>1/4 CV</i>	<i>15 A</i>
	<i>Mono 220V</i>	<i>1/4 CV</i>	<i>15 A</i>
FTT 240/ 300 G FTFG 08/ 10	<i>Mono 110V</i>	<i>3/4 CV</i>	<i>15 A</i>
	<i>Mono 220V</i>	<i>3/4 CV</i>	<i>15 A</i>

Aterramento ou fio terra: o fio terra de seu equipamento deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais. A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede de torneiras, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc. Para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 – ABNT, “Seção Aterramento”.

É INDISPENSÁVEL A LIGAÇÃO DO FIO TERRA

Extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares: não utilize em hipótese alguma, para ligação de outros aparelhos na mesma tomada de força. Isso poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica e/ ou mau contato. As sobrecargas podem provocar um aquecimento prejudicial à isolação, às ligações, aos terminais ou nas proximidades dos condutores, ocasionando danos e até a queima das instalações e do produto.

▲ ATENÇÃO	▲ ATENCIÓN	▲ WARNING
<p>FIO TERRA É OBRIGATÓRIA A LIGAÇÃO DO FIO TERRA, POR UMA QUESTÃO DE SEGURANÇA. SEJA QUAL FOR A TENSÃO DO PRODUTO. TOME CUIDADO! O FIO TERRA NÃO DEVE SER LIGADO AO FIO NEUTRO DA REDE ELÉTRICA, CANOS DE ÁGUA, CANOS DE GÁS, ETC.</p>	<p>CABLE A TIERRA ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN DEL CABLE A TIERRA, POR CUESTIÓN DE SEGURIDAD, SEA CUAL FUESE LA TENSIÓN DEL PRODUCTO. TENGA CUIDADO! EL CABLE A TIERRA NO DEBE SER CONECTADO AL CABLE NEUTRO DE LA RED ELÉTRICA. NI A CANOS DE AGUA, NI A CANOS DE GAS, ETC.</p>	<p>GROUND WIRING CONNECTION TO GROUND WIRING IS MANDATORY FOR SAFETY MATTERS. REGARDLESS OF PRODUCT TENSION, BE CAREFUL! GROUND WIRE OF POWER SUPPLY MUST NOT BE CONNECTED TO THE NEUTRAL WIRE OF ELECTRIC POWER SUPPLY. TO WATER OR GAS PIPING, ETC.</p>

RED ELÉCTRICA

Voltaje del equipamiento: observe si el voltaje del equipamiento es el mismo que el del enchufe.

El enchufe en el que será conectado el equipamiento debe ser monofásico o trifásico fijo, dimensionado para la corriente nominal del circuito de protección (disyuntor termo-eléctrico), que permita la inserción completa de las patas del plug, sin que tenga luz, de forma que las partes vivas que no están recubiertas no estén accesibles al toque.

Cables que alimentan el enchufe: deben respetar rigurosamente las secciones mínimas y las respectivas compensaciones, de acuerdo con lo que establece la norma NBR5410 – ABNT (Asociación Brasileña de Normas Técnicas). En caso de dudas, consulte a un electricista especializado.

PROTECCIÓN

Disyuntor: en el circuito en el que el equipamiento será conectado debe existir un disyuntor termo-eléctrico de protección (ver tabla anexa en características técnicas del equipamiento).

Conexión a tierra: el cable a tierra de su equipamiento debe ser conectado a un cable tierra eficiente, evitando riesgos personales. La conexión del cable a tierra es necesaria en cualquier tensión, no debiendo ser conectado al cable neutro de la red, ni a canillas, tuberías hidráulicas, eléctricas, de gas, etc. Para una conexión a tierra correcta, observe las instrucciones de la norma NBR 5410 – ABNT, “Sección conexión a tierra”.

ES INDISPENSABLE LA CONEXIÓN DEL CABLE A TIERRA

Extensiones eléctricas, pinos “T”, benjamins y/o similares: no utilice en hipótesis alguna, para la conexión de otros aparatos el mismo enchufe. Eso podrá ocasionar sobrecargas en la instalación eléctrica y/o mal contacto. Las sobrecargas pueden provocar un calentamiento perjudicial al aislamiento, a las conexiones, a los terminales o en las proximidades de los conductores, ocasionando daños y hasta la quema de las instalaciones y del producto.

REDE ELÉTRICA

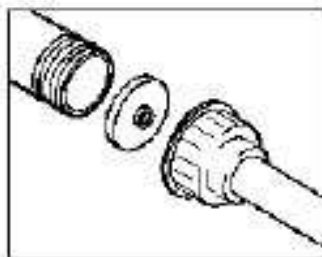
Oscilação de tensão: se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização ou nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal máxima.

RED ELÉCTRICA

Oscilación de tensión: si la tensión de su establecimiento presenta oscilaciones en desacuerdo con la variación permitida, recurra a la concesionaria de energía para la regularización o en los casos de imposibilidad, instale un estabilizador automatico en conformidad con la potencia nominal máxima

REDE HIDRÁULICA

Entrada de água: Os fornos turbos tem duas opções:
SPGV(Sistema portátil de geração de vapor): Nesse modelo não precisa ter um ponto fixo de entrada d'água, a água é colocada manualmente no reservatório. Somente nos modelos FTT-80 e FTT-120.
Solenóide: Necessita ter um ponto fixo de entrada de água, de preferência exclusivo, onde a pressão d'água for excessiva, deverá utilizar-se um redutor de pressão (conforme figura abaixo).
OBS.: O redutor de pressão não acompanha o equipamento.



RED HIDRÁULICA

Entrada de agua: Los hornos turbo tienen dos opciones:
SPGV (Sistema portátil de generación de vapor): En ese modelo no necesita tener un punto fijo de entrada de agua, el agua es colocada manualmente en el depósito. Solamente los modelos FTT-80 y FTT-120.
Solenóide: Necesita tener un punto fijo de entrada de agua, de preferencia exclusivo, donde la presión del agua sea excesiva, deberá utilizarse un reductor de presión (de acuerdo con la figura de abajo).
OBSEVACIÓN: El reductor de presión no acompaña al equipamiento.

IMPORTANTE: LEIA ISTO ANTES DE INSTALAR O EQUIPAMENTO!

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

As potências e outros dados necessários para a instalação estão disponíveis nas tabelas da seção “Características Técnicas”, deste manual.

O equipamento só deverá ser instalado dentro das normas estabelecidas neste manual.

Antes da instalação, certifique-se de que a voltagem, a frequência e a potência estão de acordo com os pontos instalados.

*Verificar se o equipamento é de voltagem conversível, se não for **NÃO TENHA TENTADO MUDAR A VOLTAGEM**. Ele será gravemente danificado, não estando coberto pela garantia.*

O equipamento deve ser aterrado eletricamente.

Não instalar antes de solucionar todas as dúvidas em relação a correta construção dos pontos de instalação.

IMPORTANTE: LEA ESTO ANTES DE INSTALAR EL EQUIPAMIENTO!

Tedesco no podrá ser responsabilizada por cualquier daño material o personal que sea consecuencia de la no observancia de cualquier instrucción presentada en este manual.

Las potencias y otros datos necesarios para la instalación están disponibles en las tablas de la sección “Características técnicas” de este manual.

El equipamiento sólo deberá ser instalado dentro de las normas establecidas en este manual.

Antes de la instalación, certifíquese que el voltaje, la frecuencia y la potencia estén de acuerdo con los puntos instalados.

*Observe si el equipamiento es de voltaje convertible, si no lo es, **NO INTENTE CAMBIAR EL VOLTAJE**, puesto que el equipamiento podrá ser gravemente dañado, y no estará cubierto por la garantía.*

El equipamiento debe ser conectado a tierra eléctricamente.

No instale antes de solucionar todas las dudas en relación a la correcta construcción de los puntos de instalación.

INSTALAÇÃO DO FORNO

Localização

I – Providenciar no local de instalação:

- * Caixa com disjuntor e fusível;*
- * Tomada de energia elétrica (ver rede elétrica);*
- * Tomada de fio terra (ver rede elétrica);*
- * Ponto para escoamento de água (dreno);*
- * Ponto de alimentação de água com registro Ø ¾” BSP (Forno com solenóide).*

IMPORTANTE

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 contatar o Assistente técnico autorizado.

ATENÇÃO!

Sempre deixe uma folga de 50cm entre o forno e as paredes para obter um melhor desempenho.

Quando houver liberação de vapor pelo ralo do piso, cuide para que este vapor não entre pela caixa de comando ou em contato com o motor, pois poderá ocasionar problemas futuros no equipamento.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Localización

1 - Disponer en el local de la instalación.

- * Caja con disyuntor y fusible
- * Enchufe de energía eléctrica (ver red eléctrica)
- * Conexión de cable a tierra (ver red eléctrica)
- * Punto para desagüe del agua (drenaje)
- * Punto de alimentación de agua con registro $\text{Ø } 3/4''$ BSP (Horno con solenoide)

IMPORTANTE

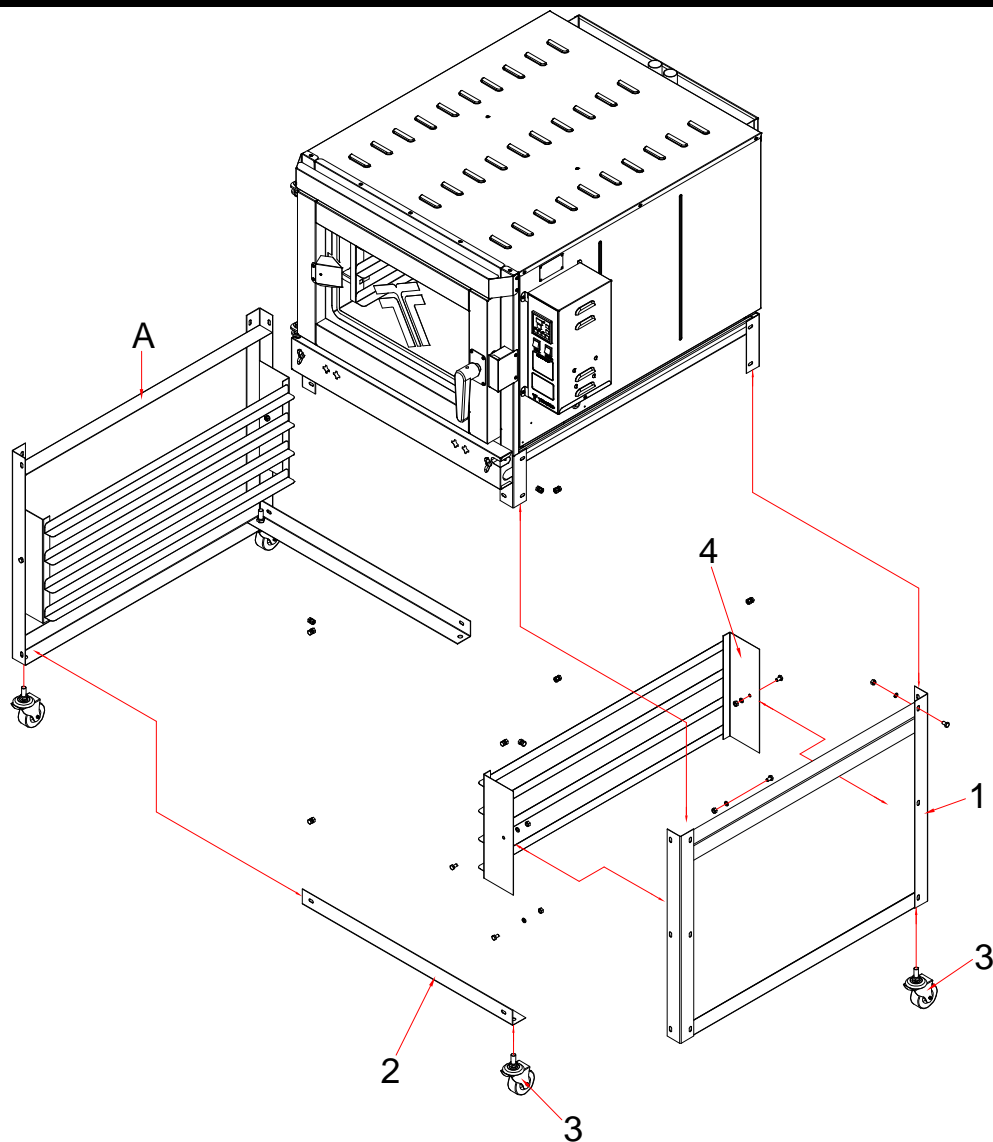
El sentido de giro del motor que mueve la turbina es antihorario, mirando el horno de frente. En caso que el motor gire en el sentido horario, entre en contacto con el asistente técnico.

¡ATENCIÓN!

Deje un espacio de 50cm entre el horno y las paredes para obtener un mejor desempeño.

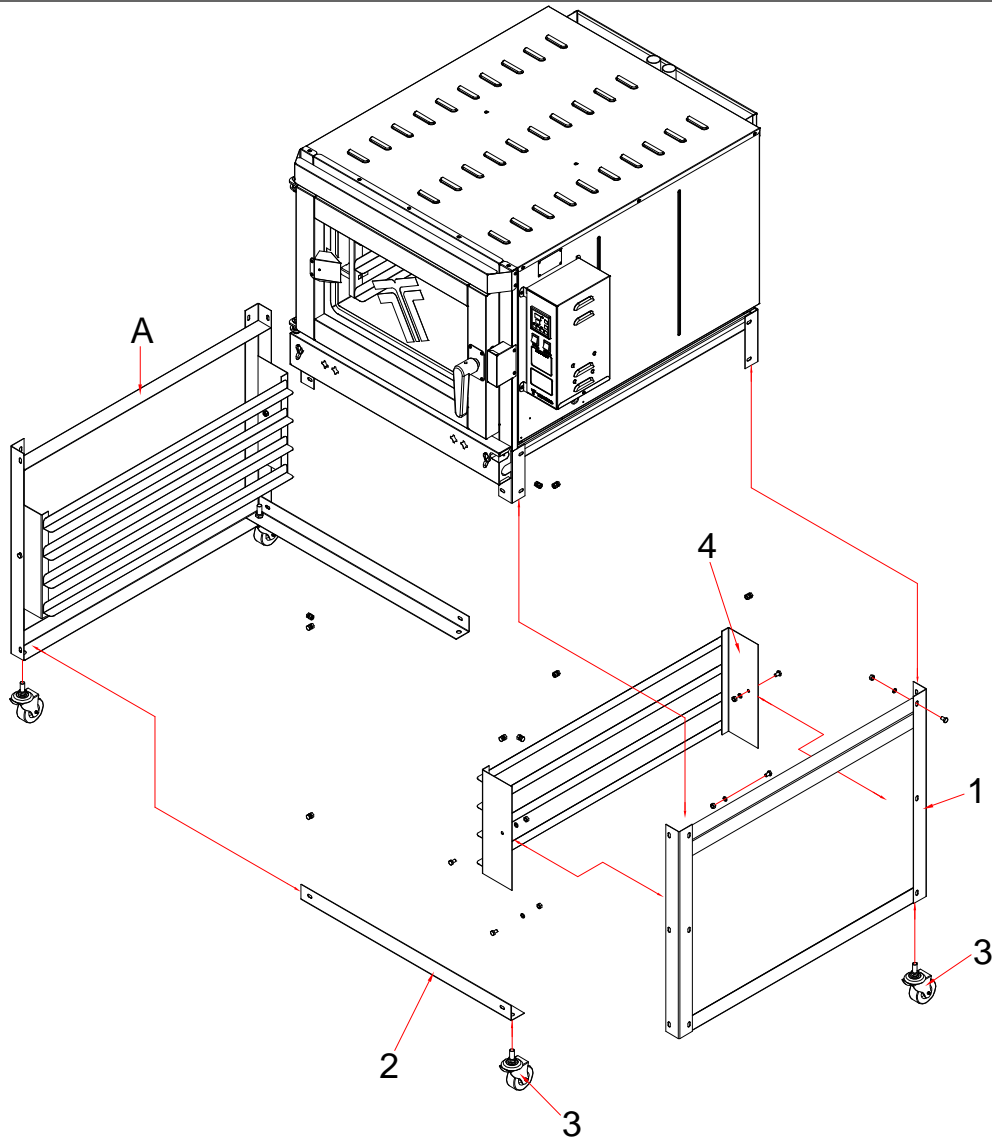
Cuando haya liberación de vapor por el desagüe del piso, tenga cuidado para que este vapor no entre por la caja de comando o en contacto con el motor, pues podrá ocasionar problemas futuros en el equipamiento.

MONTAGEM DO CAVALETE (SOMENTE MODELOS FTT-80 E FTT-120)



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), as peças(2), as peças(3) e as peças(4);
 5. Montar as peças (1) nas peças (2), depois montar as peças(3),
 6. Após montar a peça(4) nas peças(1), 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.
- **OBSERVAÇÃO:** O PORTA ESTEIRA QUE A FIGURA ACIMA NOS MOSTRA ACOPLADO NO CAVELETE INFERIOR DO FORNO É UM ITEM OPCIONAL, SENDO ASSIM NÃO IRÁ ACOMPANHAR O PRODUTO CASO NÃO FOR SOLICITADO.



PROCEDIMIENTO PARA EL MONTAJE DEL CABALLETE

1. Retire las piezas del caballete del embalaje
2. Después de retirarlo del embalaje, observe si tiene todas las piezas del caballete.
3. Efectúe la inspección visual para verificar posibles daños durante el transporte.
4. Separe las piezas (1), las piezas (2), las piezas (3) y las piezas (4).
5. Monte las piezas (1) en las piezas (2), después monte las piezas (3)
6. Después, monte la pieza (4) en las piezas (1), de acuerdo con el diseño que está arriba.
7. La pieza (A), es como debe quedar el sub conjunto después de montado.
8. Proceder de la misma forma en el montaje de los sub conjuntos, formando así el conjunto caballete.
9. Después que el caballete esté montado correctamente, de acuerdo con el diseño, coloque el horno encima y efectúe la operación de apretar los tornillos.

- **OBSERVACIÓN:** EL SOPORTE DE BANDEJA QUE LA FIGURA ARRIBA MUESTRA INCLUSO EM EL CABALLETE INFIOR DEL HORNO, ES UMA PIEZA OPCIONAL Y POR ESTA RAZÓN SOLO VÁ SER ENVIADO SI FOR SOLICITADO EM LA ORDEN DE COMPRA.

CIRCUITO DE GÁS (GLP)

CUIDADO!

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

Jamais coloque o botijão próximo ao forno, a mangueira poderá derreter e o botijão explodir .Ao instalar o botijão afaste-o o máximo possível do equipamento, mantendo-o sempre na posição vertical.

O regulador de pressão não deve ser violado, pois já vem testado e regulado de fábrica para proporcionar a vazão suficiente que o forno necessita para seu desempenho .Caso contrário, poderá haver problemas com a eficiência dos queimadores.

Os niples-borboleta do kit regulador deverão ser rosqueados diretamente nos botijões de gás.

Recomendamos utilizar 2 botijões de 13Kg de gás, ligados em paralelo.

Caso necessite utilizar de 45Kg, consulte companhias especializadas em instalação de gás em sua cidade ou utilize a granel(rede de gás).

O Forno Turbo possui uma inovação no controle do circuito de gás. Ele monitora a chama a partir de um sensor, identificando se está acesa ou apagada. Caso a chama se apague, imediatamente o sistema corta o fornecimento de gás indicando no painel “ -G- “, para apagar o erro é só desligar e ligar o botão geral.

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.*

**A adulteração da válvula reguladora de gás compromete o funcionamento do sistema e acarreta ato inseguro, podendo provocar acidentes e perda de garantia do produto, a Tedesco não se responsabiliza.*

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

CIRCUITO DE GAS (GLP)

CUIDADO!

El gas licuado de petróleo es una sustancia peligrosa, inflamable, asfixiante y explosiva, que requiere el máximo cuidado en su instalación.

Jamás coloque la garrafa próxima al horno, la manguera podrá derretirse y la garrafa explotar. Al instalar la garrafa apártese lo máximo posible del equipamiento, manteniéndolo siempre en la posición vertical.

El regulador de presión no debe ser violado, pues ya viene probado y regulado de la fábrica para proporcionar el flujo suficiente que el horno necesita para su desempeño. En caso contrario, podrá haber problemas con la eficiencia de los quemadores.

Los nicles-mariposa del conjunto regulador deberán ser enroscados directamente en las garrafas de gas.

Siempre utilice dos garrafas de 13 kilos de gas, , conectadas en paralelo o red de gas a granel debidamente regulada.

Recomendamos utilizar una garrafa de 45 kilos; en caso que necesite, consulte compañías especializadas en la instalación de gas en su ciudad.

El horno turbo posee una innovación en el control del circuito de gas. Él controla la llama a partir de un sensor, identificando si está encendida o apagada. En caso que la llama se apague, inmediatamente el sistema corta la provisión de gas indicado en el panel “-G-”, para apagar el error sólo es necesario desconectar y encender el botón general.

Atención!

** Utilice solamente la válvula reguladora de presión 1320mmca con flujo de 4Kg/h, la válvula acompaña al equipamiento. En caso contrario, habrá problemas con los quemadores, tales como llama no regulada, quemadores obstruidos, etc.*

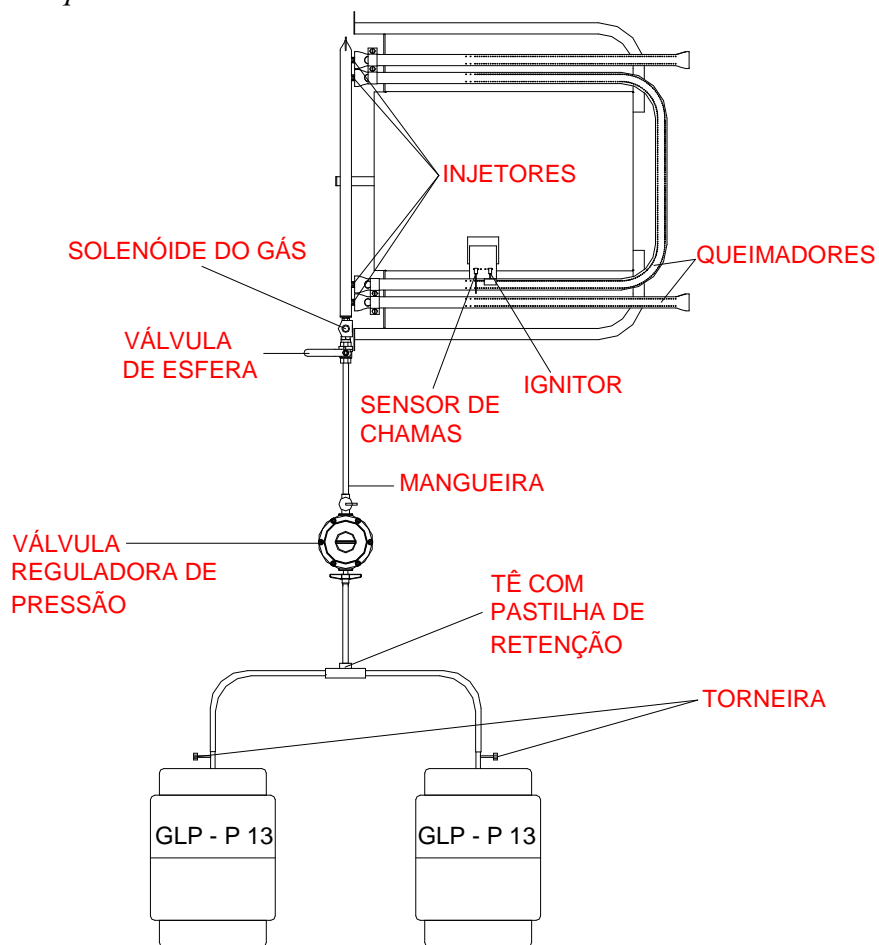
** No intente regular la válvula reguladora de presión.*

** La adulteración de la válvula reguladora de gas compromete el funcionamiento del sistema y acarrea acto inseguro, pudiendo provocar accidentes y la pérdida de la garantía del producto.*

- Todo y cualquier accidente provocado por mal uso, uso indebido o adulteración de las características del equipamiento es de entera responsabilidad del usuario, quedando la empresa exento de cualquier culpa por daños causados. Por eso la importancia de leer las informaciones contenidas en este manual.*

CIRCUITO DE GÁS DO FORNO

OBS.: O desenho do queimador abaixo é meramente ilustrativo.



ATENÇÃO! Nos modelos exportação o conjunto regulador de gás não acompanha o produto.

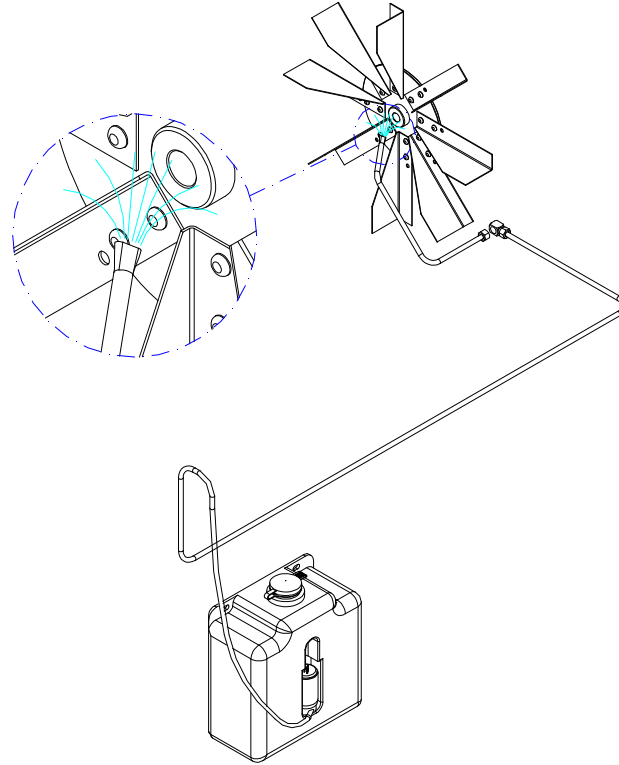
Observação!

Não utilizar os botijões de gás deitados.

CIRCUITO DE VAPOR

O controlador eletrônico possui um “timer” que controla o tempo em que a válvula solenóide ficará aberta. O tempo é pré programado de fábrica, caso necessite alterar o tempo, entrar em contato com a fábrica.

Se a pressão da água for muito elevada, entrará um volume de água acima do necessário, nesse caso utilizar um redutor de pressão. (No modelo de forno com solenóide).



(Essa figura mostra o circuito de vapor dos modelos de fornos FTT 80/ 120 com reservatório)

Atenção!

- Ligar a água para a geração de vapor diretamente da caixa d'água, de modo a não gerar uma pressão elevada, exceto em caixas instaladas em locais muito altos. **No modelo com reservatório é só colocar água no reservatório;**

- Nunca ligar a água direto da rede externa da 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 disto deve-se utilizar válvula redutora de pressão. Esse procedimento não é necessário no modelo de forno com reservatório.

Inicialmente conecte o cabo de alimentação à um ponto de ligação. No modelo de forno com reservatório é só encher o reservatório. Em seguida ligue a chave geral do forno. A caixa de comando do forno é energizada. Os comandos do forno já podem ser utilizados.

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


SEQÜENCIA PARA ACENDER O FORNO À GÁS:

1- Primeiramente verificar se as torneiras nos botijões estão abertas;

- 2- **FORNO COM RESERVATÓRIO:** Verificar se o reservatório tem água;
FORNO COM SOLENOÍDE: Verificar se está ligado à um ponto d'água;
- 3- Coloque a alavanca do circuito do gás na posição "liga";
 O display mostrará a programação de fábrica.

Temperatura = 200°C

Tempo = 9 minutos

- 1- 4- Pressione  para ligar o motor, no caso do controlador com a interface da cor preta não será necessário pressionar esta tecla, pois o motor ligará automaticamente após chave geral ter sido acionada.

CIRCUITO DE VAPOR

El controlador electrónico posee un "timer" que controla el tiempo en que la válvula solenoide quedará abierta. El tiempo es pre programado en la fábrica, en caso que necesite alterarlo, entre en contacto con la fábrica.

Si la presión del agua es muy elevada, entrará un volumen de agua mayor al necesario, en ese caso utilice un reductor de presión.

(Esa figura muestra el circuito de vapor de los modelos del hornos FTT 80/ 120 con depósito).

Atención!

- Conectar el agua para la generación de vapor directamente de la caja de agua, de modo que no genere una presión elevada, excepto en cajas instaladas en locales muy altos. **En el modelo con depósito es sólo colocar agua en el depósito.**

- Nunca conecte el agua directamente de la red externa de la calle debido a la alta presión generada.


- Observe las instrucciones, pues el exceso de agua podrá dañar el equipamiento y comprometer la vida útil de la válvula solenoide.

- La presión de alimentación de agua debe estar entre 0,8 y 20 Kgf/cm². Si es superior a esto, debe utilizarse una válvula reductora de presión. Este procedimiento no es necesario en el modelo de horno con depósito.

Inicialmente conecte el cable de alimentación a un punto de conexión. En el modelo de horno con depósito es sólo llenar el depósito. Enseguida encienda la llave general del horno. La caja de comando del horno quedará energizada. Los comandos del horno ya pueden ser utilizados.

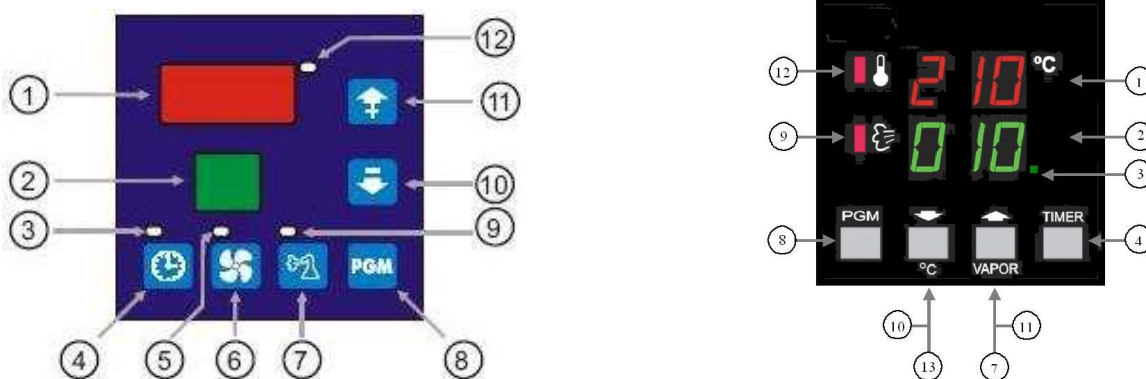
Después de haber observado las recomendaciones descritas anteriormente para el buen funcionamiento del equipamiento, el mismo estará disponible para ser utilizado.

SECUENCIA PARA ENCENDER EL HORNO A GAS:

1. Primero, observe si las llaves de paso de las garrafas están abiertas.
2. **HORNO CON DEPÓSITO:** Observe si el depósito tiene agua.
3. **HORNO COM SOLENOIDE:** Observe si está conectado a un punto de agua.
4. Coloque la palanca del circuito del gas en la posición encendido ("Liga")
5. El display / visor mostrará la programación de fábrica.
6. Temperatura = 200°C
7. Tiempo = 9 minutos
8. Presione  para encender el motor , en el caso del panel (controlador) con la interface de color negra, no será necesario apretar el botón (tecla) , pues el motor prenderá de forma automática después de la llave general ter sido accionada

PROGRAMAÇÃO DO CONTROLADOR

O Controlador Eletrônico do forno, foi desenvolvido especialmente para facilitar sua operação. Nele é possível programar a temperatura, o tempo de cozimento e vapor, necessário para confecção de cada produto. O sistema de programação de temperatura do forno serve para **orientar** o operador antes e após a colocação dos produtos, pois avisa através de um alarme quando o equipamento atingir a temperatura programada.



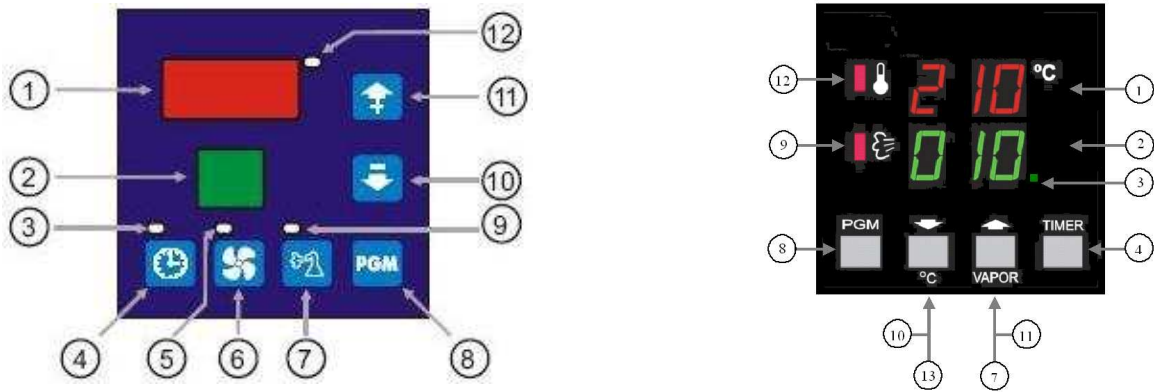
- 1- Display que indica a temperatura presente no sensor ou temperatura programada;
 - 2- Display que indica o tempo decorrido ou tempo programado;
 - 3- Led indicador do temporizador ativo;
 - 4- Tecla do temporizador: inicia ou cancela a temporização a cada toque;
 - 5- Led indicador motor ligado: indica que a saída do motor está acionada;
 - 6- Tecla do motor;
 - 7- Tecla de vapor: a cada toque aciona a saída durante um tempo pré-determinado;
 - 8- Tecla de programação;
 - 9- Led indicador vapor ligado: indica que a saída do vapor está acionada;
 - 10- Tecla Down: diminui a temperatura ou tempo programado.
 - 11- Tecla Up: aumenta a temperatura ou tempo programado;
 - 12- Led indicador aquecimento ligado: indica que a saída do controle de temperatura está acionada.
- OBSERVAÇÃO.:** O item 13 descrito abaixo é relacionado somente ao controlador indicado ao lado direito da página acima.
- 13 - Tecla °C – ao pressionada tecla decrementa o valor dos parâmetros programáveis e indica o valor programado da temperatura de trabalho.

PROGRAMANDO O CONTROLADOR

- 1- Verificar se o forno foi instalado corretamente;
- 2- Ligar o forno;
- 3- Para acessar a programação do aparelho, pressione a tecla **PGM**, nesse momento aparecerá no display vermelho o valor da temperatura programada;
- 4- Para alterar o valor da temperatura use as teclas **↑** e **↓**;
- 5- Pressionando a tecla **PGM** novamente, aparecerá no display o tempo programado;
- 6- Para alterar o valor do tempo use as teclas **↑** e **↓**;
- 7- Depois de selecionado o tempo e a temperatura desejada, basta teclar **PGM** ou aguardar 7 segundos.
- 8- Agora é só iniciar o processo.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROLADOR

El controlador electrónico del horno fue desarrollado especialmente para facilitar su operación. En él es posible programar la temperatura, el tiempo de cocción y el vapor, necesario para la confección de cada producto. El sistema de programación de temperatura del horno sirve para orientar al operador antes y después de la colocación de los productos, pues avisa a través de una alarma sonora cuando el equipamiento alcanza la temperatura programada.



- 1- Visor que indica la temperatura presente en el sensor o la temperatura programada;
- 2- Visor que indica el tiempo transcurrido o el tiempo programado;
- 3- Led indicador del temporizador activo;
- 4- Tecla del temporizador: inicia o cancela la marcación del tiempo con cada toque;
- 5- Led indicador del motor encendido: indica que la salida del motor está accionada;
- 6- Tecla del motor;
- 7- Tecla del vapor: con cada toque acciona la salida del vapor durante un tiempo predeterminado;
- 8- Tecla de programación;
- 9- Led indicador del vapor conectado: indica que la salida del vapor está accionada;
- 10- Tecla down: disminuye la temperatura o el tiempo programado;
- 11- Tecla up: aumenta la temperatura o el tiempo programado;
- 12- Led indicador del calentamiento accionado: indica que la salida del control de temperatura está accionada.

PROGRAMANDO EL CONTROLADOR

- 1- Verificar si el horno fue instalado correctamente.
- 2- Encender el horno.
- 3- Para acceder a la programación del aparato, presione la tecla **PGM**, en ese momento aparecerá en el display / visor rojo el valor de la temperatura programada.
- 4- Para alterar el valor de la temperatura use las teclas **↑** e **↓**;
- 5- Presionando la tecla **PGM** nuevamente, aparecerá en el display / visor el tiempo programado.
- 6- Para alterar el valor del tiempo use las teclas **↑** e **↓**;
- 7- Después de haber seleccionado el tiempo y la temperatura deseada, basta tocar **PGM** o aguardar siete (07) segundos.
- 8- Ahora, es sólo iniciar con el proceso.

CONTROLADOR ELETRÔNICO

O controlador está provido de um sistema que controla e monitora vários componentes do equipamento, possibilitando com isto identificar alguns erros que possam eventualmente acontecer. Quando isto ocorrer desligue e ligue o forno novamente.

Seqüência para desligar o forno:

- 1- Pressionar o botão liga-desliga na posição desliga;
 - 2- Colocar a alavanca do circuito do gás na posição “desligado”;
 - 3- Desligar os demais botões;
- Retirar o cabo de força da tomada;

CONTROLADOR ELECTRÓNICO

El controlador está provisto de un sistema que controla y acompaña varios componentes del equipamiento, possibilitando con esto identificar algunos errores que puedan eventualmente acontecer. Cuando esto ocurra, apague y encienda el horno nuevamente.

Secuencia para apagar el horno

1. Presione el botón enciende / apaga en la posición apaga.
2. Coloque la palanca del circuito del gas en la posición “Apagado”
3. Apague los otros botones.

Retire el cable de energía del enchufe

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações Modelos a Gás	FTT 80 G	FTT 120 G	FTT 240 G FTFG 08	FTT 300 G FTFG 10
Quantidade de assadeiras (un)	04	04	08	10
Pães (50g) por fornada com assadeira 06 talas (un)	80 (400x600mm)	120 (580x700mm)	240 (580x700mm)	300 (580x700mm)
Tempo de aquecimento (min)	Aproxim. 7 min	Aproxim. 9 min	Aproxim. 10 min	Aproxim. 18 min
Potência do motor (cv)	1/4	1/4	3/4	3/4
Pressão de alimentação do gás (mmCA)	640mmCA	640mmCA	1320mmCA	1320mmCA
Consumo GLP (kg/h)	Até 0,810Kg/h	Até 1,0Kg/h	Até 1,6Kg/h	Até 1,8Kg/h
Consumo de energia elétrica (kw/h)	Até 0,3Kw/h	Até 0,3Kw/h	Até 0,3Kw/h	Até 0,3Kw/h
Tensão (v)	Mono 110V/220V	Mono 110V/220V	Mono 110V/220V	Mono 110V/220V

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificaciones modelos a gas	FTT 80 G	FTT 120 G	FTT 240 G FTFG 08	FTT 300 G FTFG 10
Cantidad de asaderas (un)	04	04	08	10
Panes (50g) por horneada con asadera 06 talas (un)	80 (400x600mm)	120 (580x700mm)	240 (580x700mm)	300 (580x700mm)
Tiempo de calentamiento (min)	Aprox. 7 min.	Aprox. 9 min.	Aprox. 10 min.	Aprox. 18 min.
Potencia del motor (cv)	1/4	1/4	3/4	3/4
Presión de alimentación del gas (mmCA)	640mmCA	640mmCA	1320mmCA	1320mmCA
Consumo GLP (kg/h)	Hasta 0,810Kg/h	Hasta 1,0Kg/h	Hasta 1,6Kg/h	Hasta 1,8Kg/h
Consumo de energía eléctrica (kw/h)	Hasta 0,3Kw/h	Hasta 0,3Kw/h	Hasta 0,3Kw/h	Hasta 0,3Kw/h
Tensión (v)	Mono 110V/220V	Mono 110V/220V	Mono 110V/220V	Mono 110V/220V

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;
- 3- Pressionar o botão "VAPOR". Neste instante a válvula solenóide abrirá dando passagem necessária de água no interior da câmara, no tempo programado;
- 4- Pressionar a tecla de tempo;
- 5- Aguardar o sinal sonoro emitido pelo sonorizador, que avisará o término do cozimento determinado no "timer".

COCCIÓN

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

- 1-Abra la puerta del horno. En ese instante las microllaves apagarán automáticamente la turbina.
- 2-Coloque el producto en el horno y cierre la puerta. Cuando cierre la puerta las turbinas se encenderán automáticamente.
- 3-Presionar el botón "VAPOR". En ese momento la válvula solenoide se abrirá, dando el paso necesario de agua al interior de la cámara durante el tiempo programado.
- 4-Presione la tecla de tiempo.
- 5-Aguarde la señal sonora emitida por el sonorizador, que avisará el término de la cocción determinado en el "timer".

TEMPERATURAS

ATENÇÃO:

As temperaturas não devem ser superiores ás especificadas abaixo, caso contrário, o forno poderá não atingir o resultado esperado.

- Confeitaria: 120°C a 180°C
- Pão doce: 150°C
- Pão francês: 180°C

Para o bom funcionamento e longa vida útil não utilize seu forno em temperatura acima de 250°C. Nunca deixe o fogo ligado sem a turbina ligada.

TEMPERATURAS

Atención:

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

- Confitería: 120 a 180 C
- Pan dulce: 150 C
- Pan francés: 180 C

Para el buen funcionamiento y una larga vida útil, no utilice su horno en temperaturas superiores a 250 C. Nunca deje el horno encendido sin las turbinas funcionando.

LIMPEZA DO FORNO

Atenção:

Nunca limpe o vidro da porta com o forno quente porque poderá ocorrer a quebra do mesmo devido ao choque térmico que irá acontecer.

Efetuar sempre a limpeza da borracha da porta, efetuar a limpeza externa do forno com sabão neutro e água limpa. Nunca utilizar produtos que danifiquem a pintura tais como solventes, produtos químicos, etc.

OBS: *Quando o forno não estiver sendo usado deve-se manter a porta aberta.*

LIMPIEZA DEL HORNO

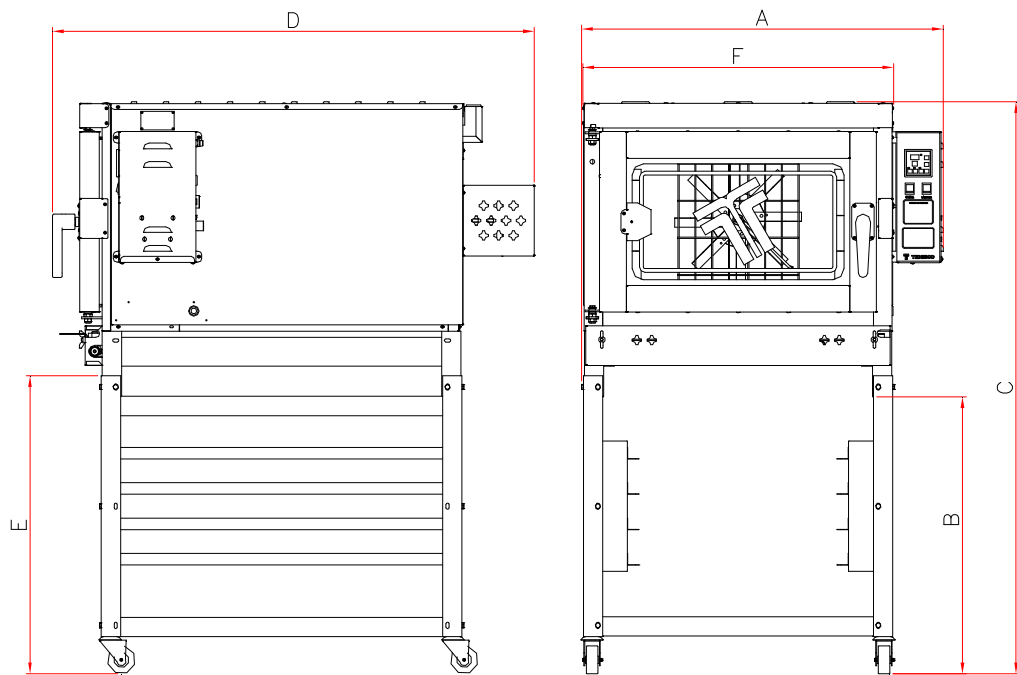
Atención:

Nunca limpie el vidrio de la puerta con el horno caliente porque podrá acontecer que se quiebre, debido al choque térmico que acontecerá.

Efectúe siempre la limpieza de la goma de la puerta, efectúe la limpieza externa del horno con jabón neutro y agua limpia. Nunca utilice productos que dañen la pintura, tales como solventes, productos químicos, etc.

Observación: *cuando el horno no esté siendo usado, se debe mantener la puerta abierta.*

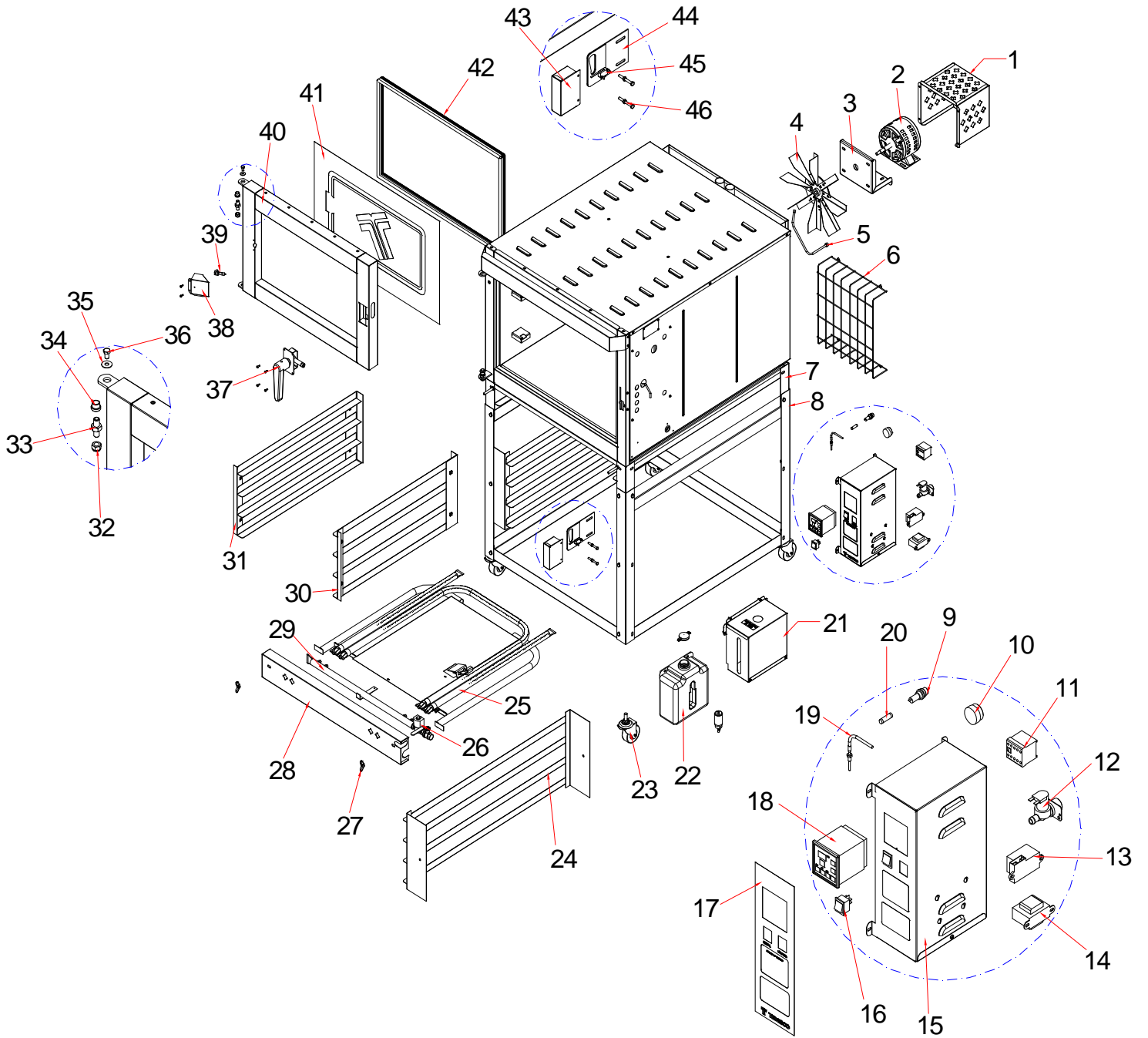
DIMENSÕES / DIMENSIONES



Dimensões (mm) Dimensiones (mm)	FTT 80 G	FTT 120 G	FTT 240G	FTT 300G	FTFG 08	FTFG 10
A	795	975	1050	1050	1050	1050
B	745	745	-	-	-	-
C	1540	1540	1890	2080	1820	2010
D	1145	1295	1450	1450	1450	1450
E	800	800	-	-	-	-
F	650	830	910	910	910	910
Peso Forno(kg) Peso del horno (kg)	118	152	225	257	225	257

ITENS DE REPOSIÇÃO

FTT-80/ 120/ 240/ 300G
FTFG-08/ 10



	DESCRIÇÃO	CÓDIGO
1	<i>Proteção do motor FTT-80/ 120</i> <i>Proteção do motor FTT-240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	038654 039640
2	<i>Motor ¼ CV M110/220V 50/60Hz FTT-80/ 120</i> <i>Motor 3/4 CV P4 M110/220V 50/60Hz FTT-240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	206995 206332
3	<i>Cj. Suporte do motor FTT-80/ 120</i> <i>Cj. Suporte do motor FTT-240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	037790 035806
4	<i>Cj. Turbina FTT –80/ 120</i> <i>Cj. Turbina FTT –240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	207024 207092
5	<i>Cj. Tubo interno d'água</i>	035812
6	<i>Grade proteção turbina F TT –80/ 120</i> <i>Grade proteção turbina F TT –240 / 300 e FTFG-08/ 10</i>	204293 203313
7	<i>Cj. Cavalete superior F TT – 80</i> <i>Cj. Cavalete superior F TT – 120</i> <i>Cj. Cavalete F TT – 240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	039490 038617 039592
8	<i>Cj. Cavalete inferior FTT – 80</i> <i>Cj. Cavalete inferior FTT – 120</i>	039523 038622
9	<i>Porta fusível</i>	201136
10	<i>Sonoalarme</i>	201138
11	<i>Chave contactora 7A 110V</i> <i>Chave contactora 12A 110V</i>	202708 202205
12	<i>Válvula solenóide d'água 110V 50/60Hz</i> <i>Válvula solenóide d'água 220V 50/60Hz</i>	201121 201123
13	<i>Usina 2 Saídas</i>	207161
14	<i>Transformador 2A 110/220V P/ 12V</i>	206840
15	<i>Cj. solda Caixa de comando</i>	039122
16	<i>Interruptor UNIP.</i>	200508
17	<i>Adesivo painel de comando</i>	207096
18	<i>Controlador INV-59 V01</i>	206170
19	<i>Termo elemento tipo "J"</i>	201145
20	<i>Fusível de vidro 30mm 30A</i>	207317
21	<i>Suporte do reservatório FTT – 80/ 120</i>	038641
22	<i>Reservatório d'água 3litros FTT-80/ 120</i>	037810
23	<i>Rodízio 3" FTT-80/120 e FTFG-08/ 10</i> <i>Rodízio 4" FTT-240/ 300</i>	202820 200639
24	<i>Cj. Porta esteiras FTT – 80</i> <i>Cj. Porta esteiras FTT – 120</i>	039528 038630
25	<i>Cj. Gaveta queimador F TT – 80</i> <i>Cj. Gaveta queimador F TT – 120</i> <i>Cj. Gaveta queimador F TT – 240 / 300 e FTFG-08/ 10</i>	039495 038586 039597
26	<i>Válvula solenóide gás 120V 50/60Hz</i>	201778
27	<i>Porca borboleta 5/16" ZB</i>	200333
28	<i>Painel da gaveta queimador FTT – 80</i> <i>Painel da gaveta queimador FTT – 120</i> <i>Painel da gaveta queimador FTT – 240 / 300 e FTFG-08/ 10</i>	039544 038652 039599
29	<i>Cj. tubulação gás FTT – 80 110V</i> <i>Cj. tubulação gás FTT – 120 110V</i> <i>Cj. tubulação gás FTT – 240/ 300 e FTFG-08/ 10 110V</i>	039520 038589 039598

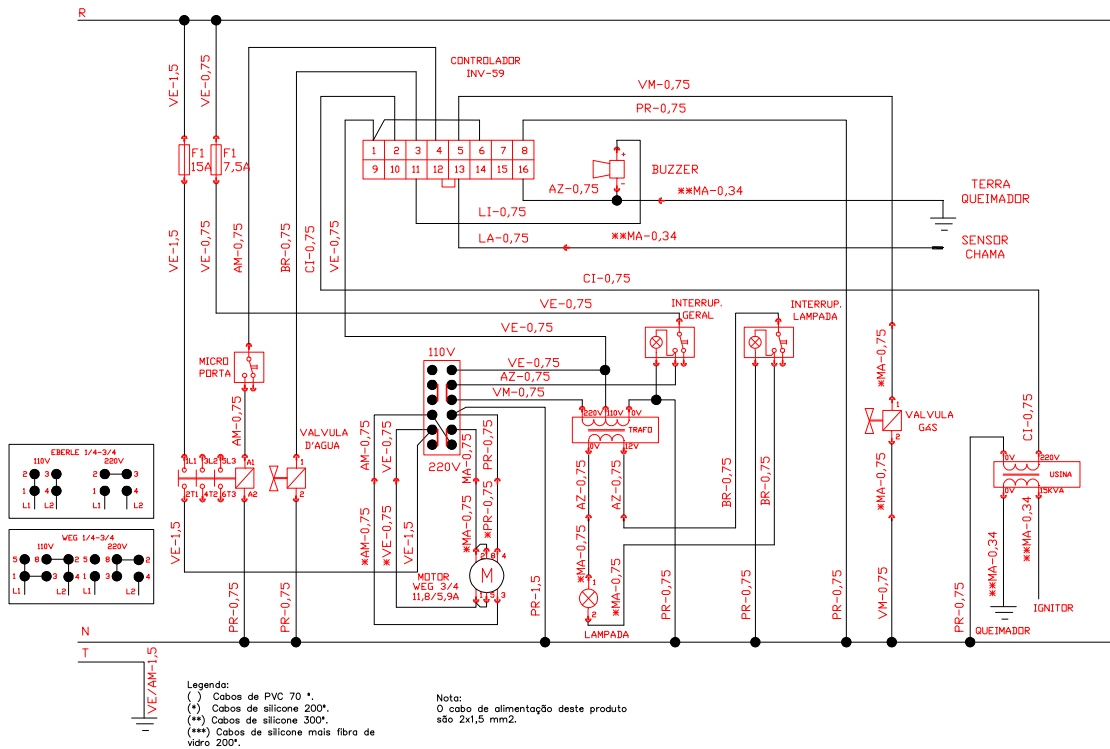
30	<i>Cj. suporte esteiras direito FTT – 80</i> <i>Cj. suporte esteiras direito FTT – 120</i> <i>Cj. suporte esteiras direito FTT – 240</i> <i>Cj. suporte esteiras direito FTT – 300</i> <i>Cj. suporte esteiras direito FTFG -08</i> <i>Cj. suporte esteiras direito FTFG - 10</i>	039485 038581 039714 039693 036189 038947
31	<i>Cj. suporte esteiras esquerdo FTT – 80</i> <i>Cj. suporte esteiras esquerdo FTT – 120</i> <i>Cj. suporte esteiras esquerdo FTT – 240</i> <i>Cj. suporte esteiras esquerdo FTT – 300</i> <i>Cj. suporte esteiras esquerdo FTFG - 08</i> <i>Cj. suporte esteiras esquerdo FTFG - 10</i>	039483 038579 039712 039691 036187 038949
32	<i>Porca auto-freno UNF 7/16” ZB</i>	200336
33	<i>Pino superior sext. 3/4”x40x7/16”UNF int.5/16”UNC</i>	200584
34	<i>Bucha latão 3/4”x14mm</i>	200600
35	<i>Arruela lisa 5/16” ZB</i>	200176
36	<i>PF sext. ZB UNC 5/16”x1/2”</i>	200323
37	<i>Cj. maçaneta FTT – 80/ 120</i> <i>Cj. maçaneta FTT – 240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	038603 039315
38	<i>Suporte da lâmpada FTT-80/ 120/240/300/FTF08/FTF10</i>	035913
39	<i>Lâmpada halogena 12V 50W</i>	201109
40	<i>Cj. porta FTT – 80</i> <i>Cj. porta FTT – 120</i> <i>Cj. porta FTT – 240</i> <i>Cj. porta FTT – 300</i> <i>Cj. porta FTFG – 08</i> <i>Cj. porta FTFG – 10</i>	039487 038598 039440 038878 039346 039340
41	<i>Vidro da porta FTT – 80</i> <i>Vidro da porta FTT – 120</i> <i>Vidro da porta FTT – 240</i> <i>Vidro da porta FTT – 300</i> <i>Vidro da porta FTFG – 08</i> <i>Vidro da porta FTFG – 10</i>	207145 206998 207141 207054 207106 207104
42	<i>Perfil silicone da porta FTT – 80</i> <i>Perfil silicone da porta FTT – 120</i> <i>Perfil silicone da porta FTT – 240 e FTFG-08</i> <i>Perfil silicone da porta FTT – 300 e FTFG-10</i>	207144 206994 207142 207038
43	<i>Proteção da micro-chave FTT – 80/ 120</i> <i>Proteção da micro-chave FTT – 240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	038653 038919
44	<i>Engate maçaneta FTT – 80/ 120</i> <i>Engate maçaneta FTT – 240/ 300 e FTFG-08/ 10</i>	207089 207098
45	<i>Micro-chave V7-9W</i>	200498
46	<i>Cj. parafuso engate FTT-80/ 120</i> <i>PF. Sext. Inox M6x20mm</i>	038612 202935

PIEZAS DE REPUESTO

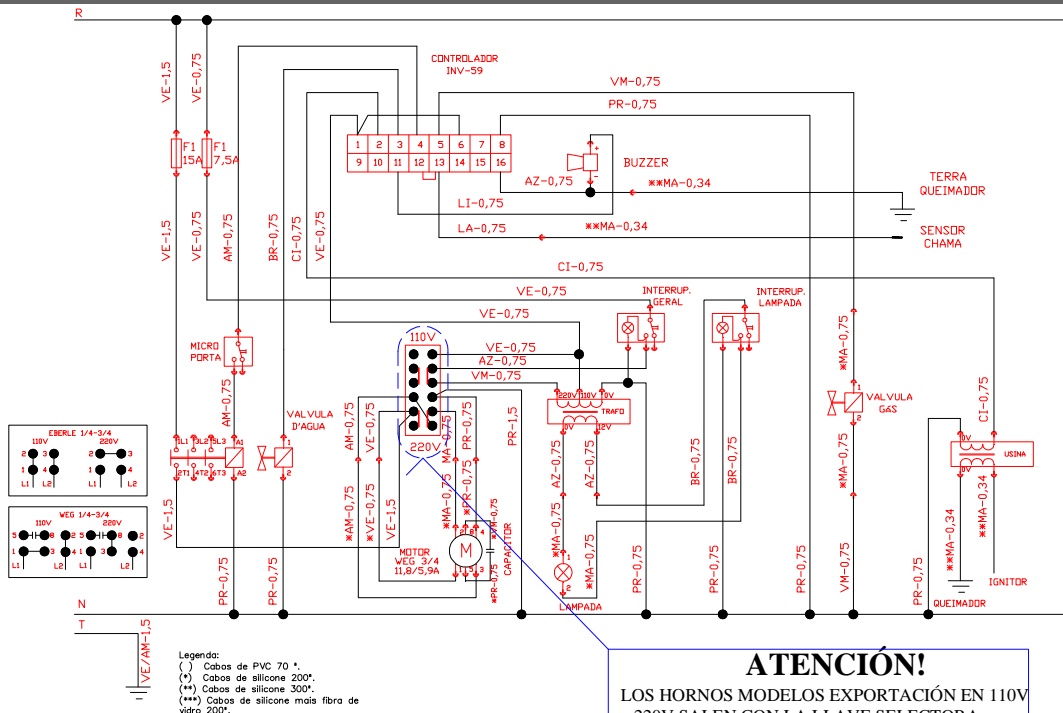
	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
1	<i>Protección del motor FTT-80/ 120</i> <i>Protección del motor FTT-240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	038654 039640
2	<i>Motor ¼ CV M110/220V 50/60Hz FTT-80/ 120</i> <i>Motor ¾ CV P4 M110/220V 50/60Hz FTT-240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	206995 206332
3	<i>Conjunto soporte del motor FTT-80/ 120</i> <i>Conjunto soporte del motor FTT-240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	037790 035806
4	<i>Conjunto turbina FTT –80/ 120</i> <i>Conjunto turbina FTT –240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	207024 207092
5	<i>Conjunto tubo interno del agua</i>	035812
6	<i>Parrilla de protección de la turbina F TT –80/ 120</i> <i>Parrilla de protección de la turbina F TT –240 / 300 y FTFG-08/ 10</i>	204293 203313
7	<i>Conjunto caballete superior F TT – 80</i> <i>Conjunto caballete superior F TT – 120</i> <i>Conjunto caballete F TT – 240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	039490 038617 039592
8	<i>Conjunto caballete inferior FTT – 80</i> <i>Conjunto caballete inferior FTT – 120</i>	039523 038622
9	<i>Porta fusible</i>	201136
10	<i>Alarma sonora</i>	201138
11	<i>Llave contactora 7A 110V</i> <i>Llave contactora 12A 110V</i>	202708 202205
12	<i>Válvula solenoide de agua 110V 50/60Hz</i> <i>Válvula solenoide de agua 220V 50/60Hz</i>	201121 201123
13	<i>Usina 2 salidas</i>	207161
14	<i>Transformador 2A 110/220V P/ 12V</i>	206840
15	<i>Conjunto soldadura caja de comando</i>	039122
16	<i>Interruptor UNIP.</i>	200508
17	<i>Adhesivo panel de comando</i>	207096
18	<i>Controlador INV-59 V01</i>	206170
19	<i>Termo elemento tipo “J”</i>	201145
20	<i>Fusible de vidrio 30mm 20A</i>	207317
21	<i>SopORTE del depósito FTT – 80/ 120</i>	038641
22	<i>Depósito de agua 3 litros FTT-80/ 120</i>	037810
23	<i>Conjunto de ruedas 3” FTT-80/120 y FTFG-08/ 10</i> <i>Conjunto de ruedas 4” FTT-240/ 300</i>	202820 200639
24	<i>Conjunto porta esteras FTT – 80</i> <i>Conjunto porta esteras FTT – 120</i>	039528 038630
25	<i>Conjunto cajón quemador F TT – 80</i> <i>Conjunto cajón quemador F TT – 120</i> <i>Conjunto cajón quemador F TT – 240 / 300 y FTFG-08/ 10</i>	039495 038586 039597
26	<i>Válvula solenoide gas 120V 50/60Hz</i>	201778
27	<i>Tuerca mariposa 5/16” ZB</i>	200333
28	<i>Panel del cajón del quemador FTT – 80</i> <i>Panel del cajón del quemador FTT – 120</i> <i>Panel del cajón del quemador FTT – 240 / 300 y FTFG-08/ 10</i>	039544 038652 039599
29	<i>Conjunto tubería gas FTT – 80 110V</i>	039520

	<i>Conjunto tubería gas FTT – 120 110V</i>	038589
	<i>Conjunto tubería gas FTT – 240/ 300 y FTFG-08/ 10 110V</i>	039598
30	<i>Conjunto soporte esteras derecho FTT – 80</i>	039485
	<i>Conjunto soporte esteras derecho FTT – 120</i>	038581
	<i>Conjunto soporte esteras derecho FTT – 240</i>	039714
	<i>Conjunto soporte esteras derecho FTT – 300</i>	039693
	<i>Conjunto soporte esteras derecho FTFG – 08</i>	036189
	<i>Conjunto soporte esteras derecho FTFG – 10</i>	038947
31	<i>Conjunto soporte esteras izquierdo FTT – 80</i>	039483
	<i>Conjunto soporte esteras izquierdo FTT – 120</i>	038579
	<i>Conjunto soporte esteras izquierdo FTT – 240</i>	039712
	<i>Conjunto soporte esteras izquierdo FTT – 300</i>	039691
	<i>Conjunto soporte esteras izquierdo FTFG – 08</i>	036187
	<i>Conjunto soporte esteras izquierdo FTFG – 10</i>	038949
32	<i>Tuerca auto freno UNF 7/16” ZB</i>	200336
33	<i>Perno superior hexagonal. 3/4”x40x7/16”UNF int.5/16”UNC</i>	200584
34	<i>Buje latón 3/4”x14mm</i>	200600
35	<i>Arandela lisa 5/16” ZB</i>	200176
36	<i>Tornillo hexagonal. ZB UNC 5/16”x1/2”</i>	200323
37	<i>Conjunto manija FTT – 80/ 120</i>	038603
	<i>Conjunto manija FTT – 240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	039315
38	<i>Soporte de la lámpara FTT-80/ 120/240/300/FTF08/FTF10</i>	035913
39	<i>Lámpara halógena 12V 50W</i>	201109
40	<i>Conjunto puerta FTT – 80</i>	039487
	<i>Conjunto puerta FTT – 120</i>	038598
	<i>Conjunto puerta FTT – 240</i>	039440
	<i>Conjunto puerta FTT – 300</i>	038878
	<i>Conjunto puerta FTFG – 08</i>	039346
	<i>Conjunto puerta FTFG – 10</i>	039340
41	<i>Vidrio de la puerta FTT – 80</i>	207145
	<i>Vidrio de la puerta FTT – 120</i>	206998
	<i>Vidrio de la puerta FTT – 240</i>	207141
	<i>Vidrio de la puerta FTT – 300</i>	207054
	<i>Vidrio de la puerta FTFG – 08</i>	207106
	<i>Vidrio de la puerta FTFG – 10</i>	207104
42	<i>Perfil silicona de la puerta FTT – 80</i>	207144
	<i>Perfil silicona de la puerta FTT – 120</i>	206994
	<i>Perfil silicona de la puerta FTT – 240 y FTFG-08</i>	207142
	<i>Perfil silicona de la puerta FTT – 300 y FTFG-10</i>	207038
43	<i>Protección de la micro llave F TT – 80/ 120</i>	038653
	<i>Protección de la micro llave F TT – 240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	038919
44	<i>Acople manija FTT – 80/ 120</i>	207089
	<i>Acople manija FTT – 240/ 300 y FTFG-08/ 10</i>	207098
45	<i>Micro llave V7-9W</i>	200498
46	<i>Conjunto tornillo de acople FTT-80/ 120</i>	038612
	<i>Tornillo hexagonal acero inoxidable M6x20mm</i>	202935

FTT – 80/ 120/ 240/ 300 GÁS e FTFG – 08/ 10 BIVOLT MONOFÁSICO 110/220V



FTT – 80/ 120/ 240/ 300 GAS e FTFG – 08/ 10 MONOFÁSICO 110 ou 220V EXPORTAÇÃO



Termo de Garantia

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda. garante este produto novo a seus clientes, pelo prazo de 6 (seis) 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 sendo o mesmo 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 e fusíveis.

Os motores elétricos, quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

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.

- 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;

- Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida.

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.

Término de Garantía

Tedesco equipamientos para gastronomía Ltda., garantiza este producto nuevo a sus clientes por el plazo de 6 (seis) meses desde la fecha de venta registrada en la nota fiscal.

La garantía del equipamiento es atendida por la fábrica, quedando el defecto condicionado al análisis por parte de la Asistencia técnica. Constatándose deficiencia de fabricación, material o montaje, el servicio de mano de obra será gratuito desde que sea realizado por el Servicio técnico autorizado Tedesco. La fábrica tiene exclusividad en dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía.

La garantía no cubre vidrios, lámparas y fusibles.

Los motores eléctricos, cuando dañados, deben ser encaminados a las asistencias técnicas de los respectivos fabricantes.

Tedesco equipamientos para gastronomía Ltda. no cubre la garantía de los productos especificados anteriormente porque son productos de terceros y los equipamientos eléctricos porque son sensibles a las variaciones de la energía eléctrica.

La garantía cubre la mano de obra, el transporte y las piezas del Servicio autorizado Tedesco hasta 50 kilómetros de la sede del puesto autorizado Tedesco

La garantía del equipamiento queda anulada si el mismo es eventualmente reparado, modificado o simplemente desmontado, así como para los que hayan sido utilizados en desacuerdo con las especificaciones y orientaciones de la fábrica.

*** Esta garantía no cubre daños causados por:** *Instalación del producto en ambiente inapropiado, es eso: expuesto a la intemperie, a la humedad o al efecto de la marea. Transporte inadecuado, caídas y accidentes de cualquier naturaleza. Conexión en instalaciones eléctricas inadecuadas o en desacuerdo con las instrucciones de este manual. Oscilación de la corriente eléctrica o conexión en el voltaje equivocado. Uso indebido, malos tratos y/o el no cumplimiento de las instrucciones de este manual. Defecto ocasionado por el consumidor o tercer extraño al fabricante. Desgaste natural, efectos de corrosión y fuego.*

Los gastos con transporte (embalaje y flete), que necesitan retornar a la fábrica para reparaciones, corren por cuenta y riesgo del cliente, salvo entendimiento y nuestro consentimiento previo.

<p>Para que la garantía tenga validez es imprescindible que sea presentada la nota fiscal de compra del producto.</p>
--

Asistencia técnica:

- Al solicitar atención en garantía, en las ciudades en las que haya servicio autorizado Tedesco, el mismo deberá atender el pedido en el plazo de hasta 72 horas desde el llamado.

- Tedesco equipamientos para gastronomía Ltda., se reserva el derecho de en cualquier momento y sin previo aviso, revisar, modificar o alterar el equipamiento o cualquiera de sus componentes, así como las condiciones aquí descritas, sin que con esto incurra en cualquier responsabilidad u obligación para el fabricante.

Queda extinta cualquier garantía:

Por el transcurso del plazo de validez.

Por la no observancia de cualquiera de las recomendaciones que constan en este Término de garantía.

Cuando no sea enviada a la fábrica la 2da. vía del cupón en anexo, debidamente completada.

Foro

Para cualquier demanda judicial queda electo el Foro de la comarca de Caxias do Sul (RS – Brasil), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser.