

# **Manual do Usuário**



Rua Wilma Helena Kunz, 2469  
Fone/Fax: (51) 3793-4300  
CEP 95800-000  
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br  
www.venanciometal.com.br



**VENÂNCIO**  
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

# **Manual do Usuário**

## **Forno Convector Piccolo Elétrico**

**FC4EM - Monofásico 220V**

**FC4EMV - Com vapor - Monofásico 220V**

Parabéns!

Você adquiriu um produto desenvolvido com alta qualidade. Para obter o máximo benefício e garantir seu perfeito funcionamento, leia com atenção este manual

## ÍNDICE



1. INTRODUÇÃO	3
2. DIFERENCIAIS E VANTAGENS	3
3. AVISOS IMPORTANTES	3
4. INSTALAÇÃO	4
Instalação Hidráulica (Somente no modelo FC4EMV)	4
Instalação Elétrica (220V)	4
Sequência de Instalação	5
Demonstrativo de Instalação	5
5. FUNÇÕES	5
6. CONTROLADOR DIGITAL	6
7. OPERAÇÃO	6
7.1 RECEITAS	7
7.2 GRATINADOR	8
8. LIMPEZA	8
9. DADOS TÉCNICOS	10
10. MANUTENÇÃO	11
11. ESQUEMA ELÉTRICO	11
12. VISTA EXPLODIDA	12
13. LISTA DE COMPONENTES	13
14. VISTA EXPLODIDA DO CONJ DA PORTA	13
15. LISTA DE COMPONENTES DO CONJ DA PORTA	14
TERMO DE GARANTIA	

## TERMO de GARANTIA

A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

\* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

\* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

\* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

\* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

\* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

\* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

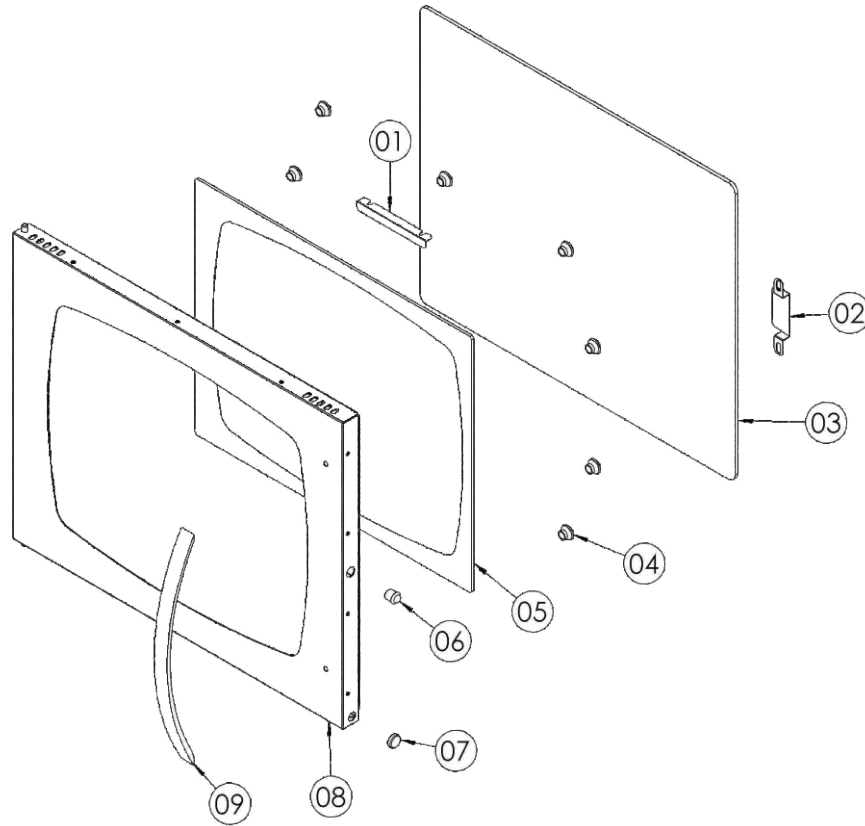
\* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistenções Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br).

\* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

\* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

**IMPORTANTE:** somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

#### 14. VISTA EXPLODIDA DO CONJ DA PORTA



#### 15. LISTA DE COMPONENTES DO CONJ PORTA

CONJ PORTA FC4E			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	FIXADOR DO VIDRO FC4EM	TODOS	8.02.13.04000062
2	TRAVA DO VIDRO FC4EM	TODOS	8.02.13.04000044
3	VIDRO INTERNO DA PORTA 370x455mm FC4EM	TODOS	2.80.09.03700455
4	TAMPÃO DE SILICONE FCDB/FTDG/MFG	TODOS	2.80.60.00006049
5	VIDRO EXTERNO DA PORTA 320x400mm FC4EM	TODOS	2.80.09.03200400
6	FECHO BOLA 12mm	TODOS	4.14.01.00012787
7	IMÃ FRITADOR EXP EUA Ø15x5mm N35	TODOS	4.07.03.00009935
8	CONJ MONTAGEM PORTA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000900
9	PUXADOR 256mm ACETINADO FORNO CONVECTOR 35x35	TODOS	2.80.38.00000218

## 14 FORNO CONVECTOR PICCOLO

### 1. INTRODUÇÃO

O Forno Convector Piccolo é mais uma inovação que à VENÂNCIO oferece a você, sendo um equipamento versátil e indispensável para diversos tipos de estabelecimentos, e temos a certeza que será de grande valia para alavancar seu negócio.

Aproveite este manual para saber mais detalhes do funcionamento do Forno Convector Piccolo.

Apesar da facilidade de uso, as informações aqui contidas são importantíssimas para você conseguir o máximo de desempenho do forno.

### 2. DIFERENCIAIS E VANTAGENS

- Design moderno e inovador com porta de vidro duplo, composta por 1 (um) vidro externo e 1 (um) interno, que evita a perda de temperatura do interior do forno e sendo os mesmos desmontáveis para facilitar a limpeza.
- Projeto adequado aos padrões de certificação das Portarias N°446 e N°566 do INMETRO.
- Câmara interna do tipo monobloco, em aço inoxidável com suportes removíveis das bandejas facilitando a limpeza.
- Capacidade para 4 (quatro) bandejas de 35x35cm em alumínio estampado que acompanham o produto.
- Maçaneta de alumínio com acabamento acetinado de ótima empunhadura, pouca condutividade de calor e que facilita a abertura e fechamento da porta, tornando prático o manuseio.
- Controlador Digital com caracteres em LED branco de fácil visualização, com funções de temporizador, temperatura, vapor, além de possuir função de armazenamento para até 20 receitas.
- Utiliza duas resistências blindadas, sendo uma de 2600W para a câmara e uma de 900W exclusiva para o gratinador, que possibilitam uma excelente cocção com baixo consumo.
- Possui sistema de ar forçado que é o elemento para a transmissão do calor e para assar uniformemente os alimentos.
- Perfil de vedação da porta em silicone, desenvolvido para uma eficiente vedação, bem como de fácil substituição.

### 3. AVISOS IMPORTANTES

- 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. Devem-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

- O Forno Convector Piccolo Elétrico está disponível somente na tensão monofásica 220 volts.

- Este forno se destina ao uso industrial / profissional.

- Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol, com um propelente inflamável neste aparelho.

- Durante o funcionamento, o equipamento deve sempre ser vigiado e monitorado, não podendo estar em operação sem a presença de pessoas qualificadas.

- Higienizar diariamente o produto após o uso, utilizando detergente próprio para este fim. O item limpeza diária está detalhado no item 8 deste manual, localizado na página 8. Não utilizar jamais materiais abrasivos e nunca utilize jatos d'água para a higienização do produto, pois poderá danificar o sistema elétrico.

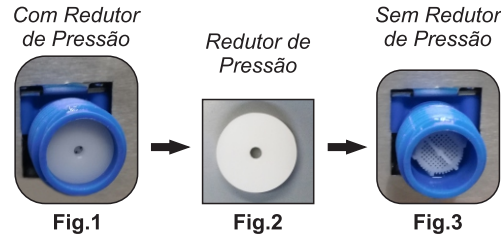
- A alimentação elétrica para o forno não deve ser fornecida utilizando um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior à 30mA, ou seja, instale um disjuntor de proteção DR no quadro de proteção do estabelecimento, com capacidade de medição de corrente residual menor que 30 mA, a fim de evitar acidentes, devido a fugas de tensão descarregadas na carcaça do equipamento.

#### 4. INSTALAÇÃO

##### Instalação Hidráulica (Somente no modelo FC4EMV)

A rede de abastecimento de água deve ser de diâmetro mínimo de 1/2" e pressão máxima de 196 kPa ou 20 mH<sub>2</sub>O ou 2,0 kgf/cm<sup>2</sup>. **Acompanha já instalado no equipamento um redutor de pressão (Fig.2), localizado na entrada da válvula solenóide de água (Fig.1), sendo que, este redutor de pressão, deverá ser removido quando a pressão for inferior a 196 kPa (Fig.3).** Além disto, deve ser utilizado um registro ou válvula de retenção no ponto de conexão do forno com a rede hidráulica. **ATENÇÃO:** caso for necessária a substituição da mangueira de entrada de água, ela deve ser substituída por uma de modelo exatamente igual à fornecida juntamente com o equipamento.

Para conectar o equipamento a rede hidráulica, utilize a mangueira que acompanha o produto.



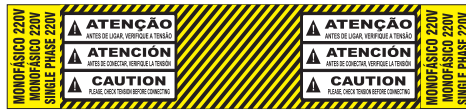
##### Instalação Elétrica (220V)

O equipamento é provido de um plug de conexão conforme o padrão brasileiro de plugues e tomadas (3 pinos). Este plugue deve ser conectado a uma tomada que deverá estar ligada, imprimeiramente, a um disjuntor de proteção unipolar Curva B de, no mínimo, 20A. Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento (220V) e que o condutor de aterramento da rede elétrica esta corretamente instalado conforme a legislação vigente.

O aterramento elétrico é extremamente importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.

Certifique-se que a rede elétrica possui a mesma tensão que o equipamento (220V) e que o condutor de aterramento da rede elétrica está corretamente instalado conforme legislação vigente.

**O FORNO SEGUE COM UMA ETIQUETA, COLADA NO CABO, INFORMANDO A TENSÃO QUE DEVERÁ SER INSTALADO, PORTANTO O MESMO SOMENTE DEVERÁ SER CONECTADO A REDE ELÉTRICA MONOFÁSICA 220V.**



O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico.

### ATENÇÃO

**O aterramento elétrico é extremamente importante para evitar que os operadores do equipamento sofram acidentes devido a choques elétricos.**

Antes de conectar o equipamento a rede elétrica, certifique-se de que o mesmo corresponde a tensão do estabelecimento.

### ATENÇÃO

O cordão de alimentação é do tipo Y, e em caso de avaria somente pode ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado, a fim de evitar riscos.

### ATENÇÃO

A INSTALAÇÃO ELÉTRICA, DEVERÁ SER REALIZADA SEMPRE ACIMA DA INSTALAÇÃO DE ÁGUA EVITANDO, ASSIM, QUE QUALQUER VAZAMENTO VENHA A CAUSAR UM CURTO-CIRCUÍTO.

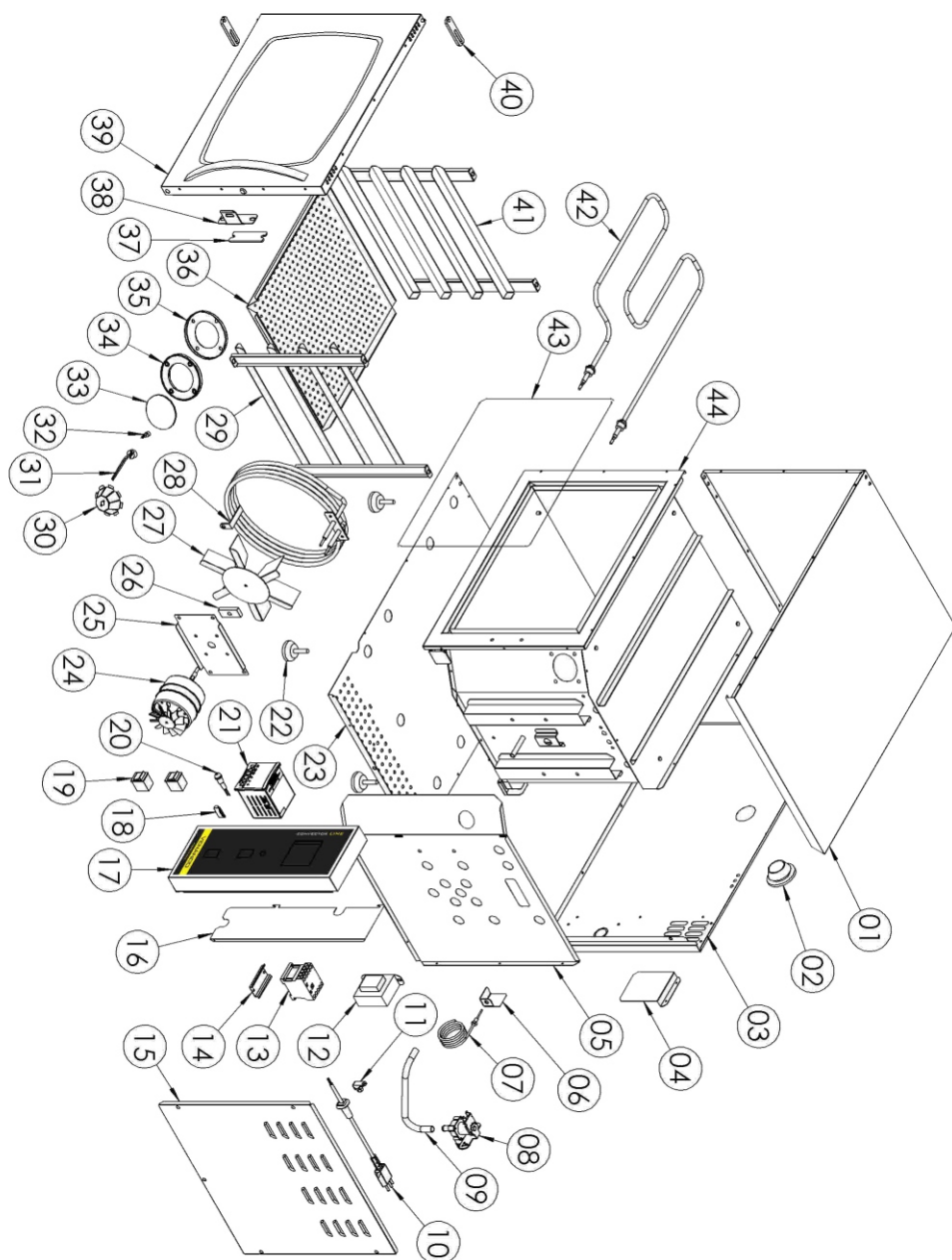
#### 13. LISTA DE COMPONENTES FC4E

FORNO CONVECTOR 4 ESTEIRAS			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	GABINETE FC4EM	TODOS	8.02.13.04000003
2	BORRACHA SAÍDA VAPOR FORNO CONVECTOR	TODOS	2.80.60.03000714
3	COSTA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000004
4	DEFLETOR DE AGUA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000013
5	TAMPA INTERNA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000011
6	PROTEÇÃO SENSOR DE TEMPERATURA FC5	TODOS	8.02.13.05000036
7	TERMOPAR J INOX 316 Ø3,5x25x750mm FFM ROSCA	TODOS	2.80.11.00000316
8	VÁLVULA SOLENÓIDE ÁGUA 220V EVA 02.2.A.	FC4EMV	2.80.53.01021077
9	MANGUEIRA 3/8 X 2,0 CRISTAL	FC4EMV	2.80.27.30202030
10	CHICOTE FC4EM	TODOS	2.80.11.00000109
11	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm <sup>2</sup>	TODOS	2.80.48.00000010
12	TRANSFORMADOR TM 127/220V S12V 3A VAN004-TWISTER	TODOS	4.13.01.00000004
13	MINI CONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 220V 50/60Hz	TODOS	4.13.01.00021380
14	TRILHO FIXAÇÃO CONTATOR/DISJUNTOR 60mm	TODOS	8.16.05.44540060
15	TAMPA LATERAL FC4EM	TODOS	8.02.13.04000001
16	DIVISORIA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000063
17	PAINEL FC4EM	TODOS	8.02.13.04000012
18	INTERRUPTOR MAG SM 1001 PR	TODOS	2.80.25.00023005
19	INTERRUPTOR TECLA BIP 8A 250VCA C/ CAPA PRETO	TODOS	2.80.25.00030223
20	SINALIZADOR LARANJA 220 SN 2212	TODOS	2.80.26.05220000
21	CONTROLADOR TO-711FW VER.01 85-265 Vac	TODOS	2.80.11.00000711
22	PÉ NIVELADOR 4013 BAQ. 5/16"x30 CL39	TODOS	4.13.01.00004002
23	FUNDO FC4EM	TODOS	8.02.13.04000002
24	MOTOR ELÉTRICO 1/30 115/230V 5/6 50/60HZ FCDB	TODOS	2.80.30.00477613
25	SUORTE DO MOTOR FC4EM	TODOS	8.02.13.04000009
26	FELTRO VEDAÇÃO EIXO DO MOTOR FC4/FCDB3	TODOS	8.02.13.00000275
27	CONJ TURBINA FCDB3E	TODOS	8.02.13.03011500
28	RESISTÊNCIA 2600W x 220V FC4EM	TODOS	2.80.42.00064399
29	CONJ TRILHO DIREITO DA BANDEJA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000200
30	SUORTE DA LÂMPADA OITAVADO FCT	TODOS	8.02.13.00000168
31	SOQUETE P/LÂMPADA 12V 50W FCT/FC5/FVT	TODOS	4.02.12.00000008
32	LÂMPADA ECONÔMICA BIPINO 20W 12V	TODOS	2.80.26.00056422
33	VIDRO DA LÂMPADA FCT/FC5/FTC	TODOS	2.80.09.00020155
34	VEDAÇÃO SILICONE DA LÂMPADA FCT/FC5/FTC	TODOS	2.80.60.03000528
35	FLANGE DA LÂMPADA FTCO-FCT-FC5	TODOS	8.02.13.00000167
36	BANDEJA ALUM PLANA PERF ESTAMPADA 350x350x15	TODOS	4.04.01.35035015
37	LENÇOL FC4EM	TODOS	8.02.13.04000065
38	ENCAIXE FECHO DA PORTA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000064
39	CONJ PORTA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000500
40	DOBRADIÇA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000006
41	CONJ TRILHO ESQUERDO DA BANDEJA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000300
42	RESISTÊNCIA 900W x 220V FC4EM	TODOS	2.80.42.00064400
43	PERFIL VEDAÇÃO SANFONADO CONVECTOR 35x35	TODOS	2.80.60.00350350
44	CONJ CAMARA INTERNA FC4EM	TODOS	8.02.13.04000100



## 12. VISTA EXPLODIDA / LISTA DE COMPONENTES

### VISTA EXPLODIDA FC4E



## 12 FORNO CONVECTOR PICCOLO

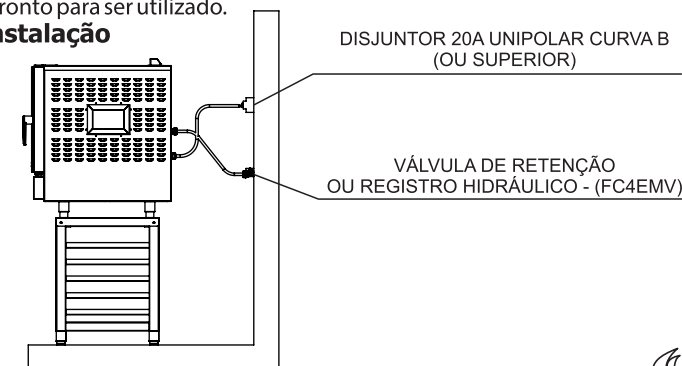
## ATENÇÃO

A instalação elétrica, hidráulica e de gás somente deve ser realizada por profissional legalmente habilitado para evitar acidentes.

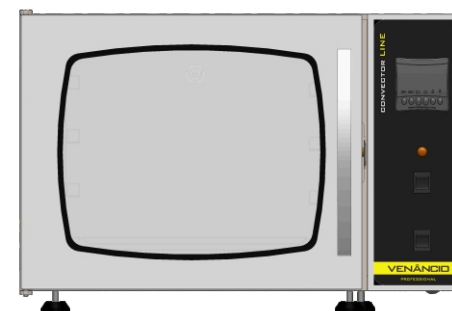
### Sequência de Instalação

- 1-Conecte o equipamento a rede hidráulica e certifique-se de que não existam vazamentos. (Somente no modelo FC4EMV)
- 2-Conecte o equipamento a rede elétrica.
- 3-Abra o registro ou válvula de retenção de água. (Somente no modelo FC4EMV)
- 4-Retire película de proteção do aço inoxidável, antes de utilizar o produto.
- 5-Retire as bandejas que estão no interior do forno e desembale-as.
- 6-O equipamento está pronto para ser utilizado.

### Demonstrativo de Instalação



## 5. FUNÇÕES



### ATENÇÃO



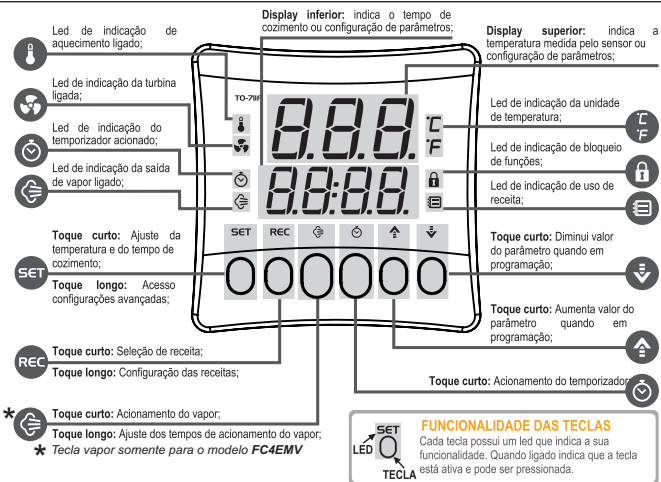
Para evitar queimaduras, não utilize recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados. OBS.: cole o adesivo que acompanha este manual à uma altura mínima de 1,60 m acima do piso.

- Controlador
- Led do Gratinador Ligado
- Interruptor Liga/Desliga Gratinador
- Interruptor Liga/Desliga



Tenha cuidado ao entrar em contato com as partes externas do forno, pois a sua superfície irá aquecer durante o funcionamento. Observe o adesivo que sinaliza o cuidado ao tocar nas partes quentes do equipamento.

## 6. CONTROLADOR DIGITAL



## 7. OPERAÇÃO

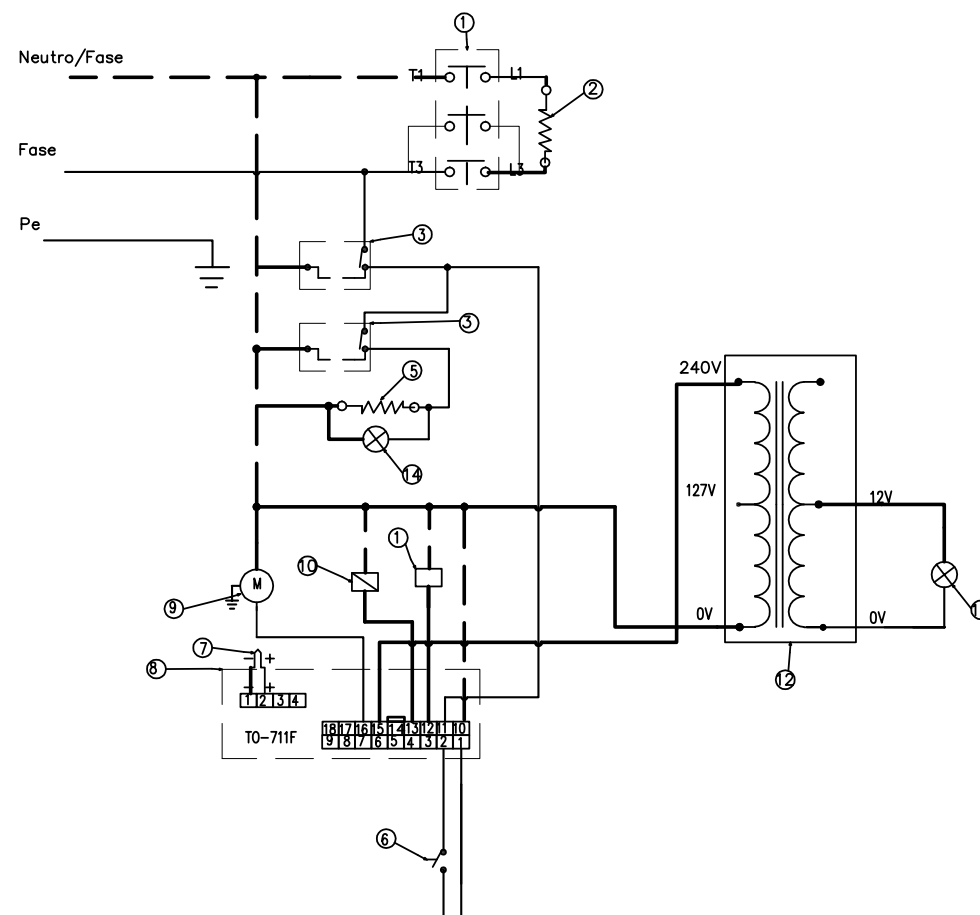
- 1 - No painel de controle, pressione o interruptor de ligar / desligar. Com a porta fechada, o motor começará a funcionar e a luz acenderá automaticamente. OBS.: A luz interna permanecerá acesa durante os primeiros 15 minutos de utilização, sendo que, após este tempo, entrará em modo “econômico”. Para voltar a acendê-la, pressione qualquer tecla do controlador.
  - 2 - No controlador digital, o visor mostrará a temperatura interna da câmara.
  - 3 - Pressione a tecla SET. A tela superior piscará, selecione a temperatura desejada usando as teclas  $\uparrow$  e  $\downarrow$  e para confirmar, pressione a tecla SET novamente.
  - 4 - Depois, o visor inferior piscará, selecione o tempo desejado usando as teclas  $\uparrow$  e  $\downarrow$  (o tempo é exibido em minutos). Para confirmar os minutos, pressione novamente a tecla SET e, depois de também confirmar os segundos, pressione a tecla SET.
  - 5 - Pré-Aquecimento: É de extrema importância que o forno seja pré-aquecido, principalmente para alimentos em que o tempo de cocção seja inferior a 30min. Regra:pré aquecer o forno por 10min utilizando uma temperatura de +/- 10°C acima da temperatura que será utilizada. O tempo neste processo é irrelevante, não sendo necessário acionar o temporizador.
- Exemplo:**  
Para preparo de um bolo a temperatura a ser utilizada para pré- aquecimento= 170°C por 10min. Temperatura para assar bolo é igual a 160°C Utilize o pré aquecimento quando o forno estiver frio na sua primeira operação do dia ou quando o mesmo estiver resfriado por alguma pausa. Conferir a indicação da temperatura no display superior.
- 6 - Após atingir a temperatura desejada, ou seja, efetuado o pré aquecimento do forno reprograma a temperatura original de cocção e pode se iniciar o processo de cozimento, introduzindo os alimentos.
  - 7 - Após introduzido os alimentos, selecione a tecla temporizador, o LED começará a piscar, indicando que iniciou a contagem do tempo selecionado.
  - 8 - Somente para os modelo FC4EMV = Durante o processo, pressione a tecla  $\equiv$  para injetar vapor. O LED  $\equiv$  acenderá. O tempo de injeção de vapor (2s) é pré-programado.
  - 9 - Quando o temporizador atingir zero (0), o alarme soará e lâmpada piscará, indicando o fim do processo, assim aguardará um novo processo de cocção.
  - 10 - Tecla  $\curvearrowright$  reiniciar o processo.

## 10. MANUTENÇÃO

Antes de qualquer manutenção elétrica, mecânica ou hidráulica, certifique-se de que o equipamento esta desconectado da rede elétrica e de que os registros ou válvulas de retenção estejam completamente fechados. **IMPORTANTE:** A manutenção do equipamento somente deve rá ser realizada por profissional técnico autorizado pelo fabricante.

## 11. ESQUEMA ELÉTRICO

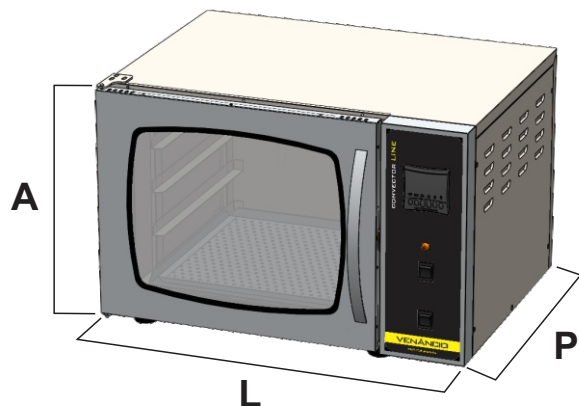
### FC4E



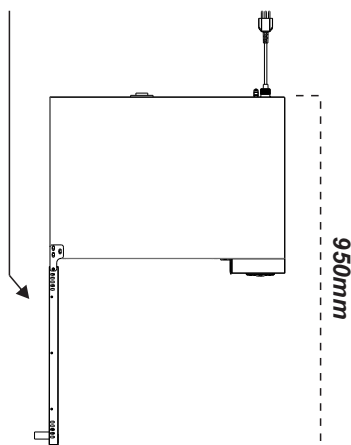
## 9. DADOS TÉCNICOS

Modelo	Nº de Bandeja	Dimensões (mm) A x L x P	Dimensões Câmara de cocção (mm) A x L x P	Peso Líquido
FC4EM FC4EMV	4 Bandejas 350 x 350mm	410 x 630 x 540	325 x 465 x 400	26,5 Kg

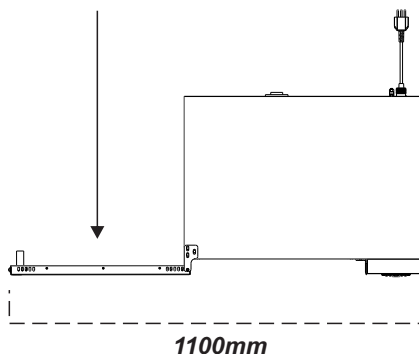
Modelo	Tensão	Potência Elétrica Máxima	Resistência	Corrente (A)	Consumo Elétrico Máximo	Motor
FC4EM FC4EMV	Monofásico 220V	3600W	2600W (Câmara) 900W (Gratinador)	17A	3,6KW/h	1/30 hp



Visão Superior com porta aberta em ângulo de 90°



Visão Superior com porta aberta em ângulo de 180°



## 7.1 Receitas

Uma receita contempla a configuração da temperatura do forno, do tempo do temporizador e do modo de operação do vapor. O controlador possui 20 receitas que podem ser editadas pelo usuário e a seleção da receita é realizada de forma simplificada.

### Seleção de Receitas

Para selecionar uma receita do controlador, dê um toque curto na tecla, após utilize as teclas de ou para selecionar a receita desejada.



**REC - TOQUE CURTO:** desiste da seleção da receita;  
**REC - TOQUE LONGO:** confirma seleção da receita;  
O ícone indica ao usuário que o modo receita está ativo.

### Configuração das Receitas

Para acessar o menu de configuração das receitas mantenha a tecla **REC** pressionada por 4 segundos. Em seguida utilize as teclas ou para selecionar o parâmetro a ser ajustado, use a tecla **REC** para acessar o parâmetro, após através das teclas ou ajuste o valor do parâmetro. Para sair do menu de receitas e retornar a operação normal (indicação de temperatura e tempo) mantenha pressionada a tecla **REC** (toque longo) até aparecer .

### Tabela de configuração das Receitas

FUN	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO	MÍN	MÁX	UNID.	PADR.
	Seleção da receita a ser configurada	Seleciona o número da receita a ser configurada. São 20 receitas que podem ser customizáveis pelo usuário.	1	20	-	1
	Setpoint da temperatura do forno na receita selecionada	Ajuste do setpoint de temperatura do forno na receita selecionada pelo parâmetro .	(F02)	(F03)	°C (°F)	180 (356)
	Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada	Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada pelo parâmetro .	00:01	99:59	F14	18:00
	Modo de funcionamento do vapor na receita selecionada	Determina o modo de funcionamento do vapor na receita selecionada : Desligado: não injeta vapor. Manual: injeta vapor quando pressionada a tecla . Automático: injeta vapor automaticamente após o acionamento do temporizador. O vapor é acionado após transcorrido o tempo ajustado em F19. Cíclico: injeta vapor ciclicamente através dos tempos configurados em  e .	OFF	CYC	-	MAN

## 7.2. GRATINADOR

A resistência utilizada para gratinar possui interruptor independente.

Quando for necessária a utilização, basta ligar o interruptor e acenderá o LED indicando que a resistência foi acionada.

## 8. LIMPEZA

Para a realização da limpeza do equipamento, o mesmo deverá estar completamente desconectado da rede elétrica, a fim de evitar acidentes.

A Venâncio desenvolveu um produto para uso exclusivo de limpeza do forno: o OXI POWER.

A Venâncio aconselha e indica a utilização do mesmo, pois este produto concederá uma vida útil mas longa ao forno.

### Limpeza diária

O OXI POWER foi desenvolvido especialmente para a limpeza tanto externa quanto interna do forno Convector Piccolo.

O produto é seguro para manipulação, não corrosivo, sendo aprovado e recomendado.

### Procedimento para o uso.

Você precisará de pano limpo e esponja anti-abrasiva.

1. Retire as grades do forno e coloque em local apropriado (pia) e borrife Oxi Power e deixe agir de 5 a 10 minutos;
2. Com o forno ainda quente, 90/180 °C, borrife o produto em toda a parte interna;
3. Deixe o produto agir de 5 a 10 minutos;
4. Esfregue utilizando esponja não-abrasiva;
5. Enxágüe completamente o forno, utilizando pano úmido em água;
6. Se necessário, secar utilizando papel toalha;
7. Esfregue utilizando esponja não-abrasiva as grades, suportes e partes removíveis, enxágüe e deixe secar ao ar;
8. Recoloque as partes removíveis e grades de volta em seus lugares;
9. Para parte externa também pode ser utilizado o OXI POWER;

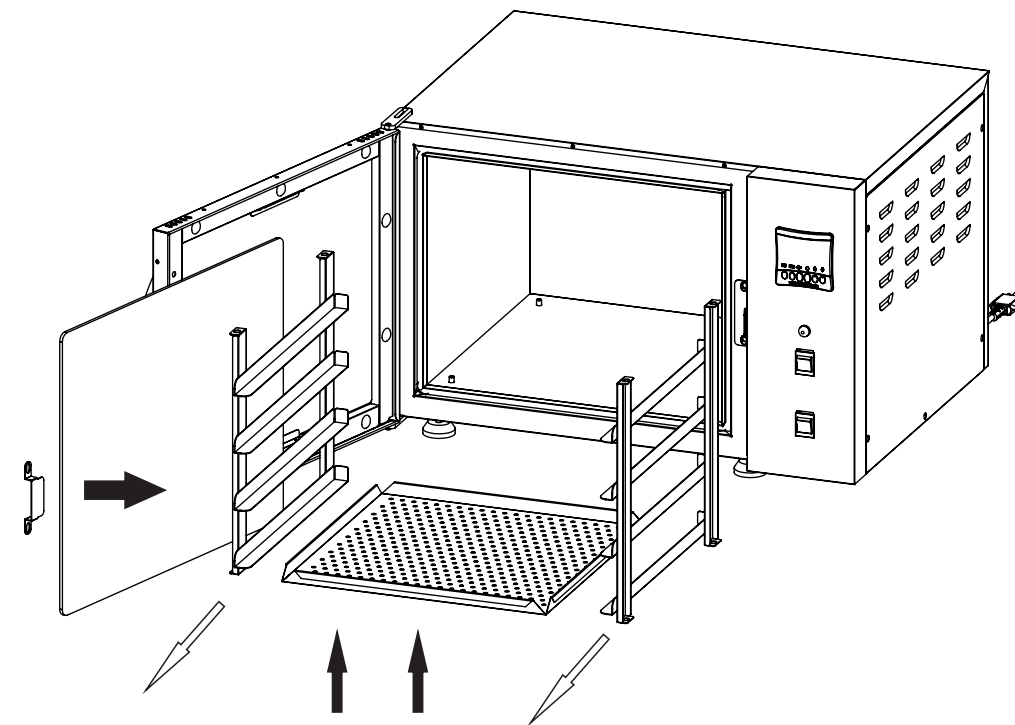
NOTA: O produto OXI POWER pode ser adquirido através do distribuidor autorizado Gourmet Equip. através do e-mail [comercial@venancioprofessional.com.br](mailto:comercial@venancioprofessional.com.br) ou (54) 3067-6730 ou [whatsapp](https://api.whatsapp.com/send?phone=5430676730) (54) 99705-0800



**Jamais utilize jatos d'água para a higienização do produto, tanto externa quanto internamente.**

O Conj. do Trilho Direito e Esquerdo da bandeja (item 29 e 41 - lista de componentes) é de fácil remoção apenas por encaixe. Primeiro suspenda ↑ e depois o retire.

É possível realizar a limpeza interna da porta, para isto retire os parafusos M5 que fixam a trava do vidro (item 02 - lista de componentes da porta). ➡



Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

- Luvas de proteção
- Avental
- Máscara
- Óculos de proteção