manual
del usuário

VENÂNCIO
HACE SU VIDA MÁS FÁCIL

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

Rev. 14 02/2020

manual
del usuário

HORNO **CICLÓN**
LEÑA TURBO

MODELOS

FCLT 5
FCLT 8
FCLT 10

VENÂNCIO
HACE SU VIDA MÁS FÁCIL

TÉRMINO DE GARANTÍA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantía a los equipos fabricados conforme la especificación abajo:

* Cualquier falla /defecto de fabricación alegado debe ser analizado solamente por la asistencia técnica autorizada de la marca VENÂNCIO. Si es comprobado la eventual falla/defecto de fabricación, la reparación será gratuita.

* Los equipos reparados sin autorización de la fábrica o que sean alterados, desmontados y/o usados en desacuerdo con las indicaciones de los respectivos manuales no serán cubiertos por esta garantía.

* La garantía se refiere únicamente al uso normal del equipo, considerando el cumplimiento de las recomendaciones e instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Para ello, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, a partir de la fecha de emisión de la factura de compra, siendo obligatoria presentarla para los servicios previstos en este término de garantía.

* Es importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos no son cubiertos por esta garantía.

* En el caso de los motores eléctricos, como son fabricados por terceros, cuando presentan defectos, deben ser enviados a la Asistencia Técnica autorizada de los mismos.

* Esta garantía se refiere solo a las piezas y componentes fabricados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cubriendo también los costos de mano de obra para dichas reparaciones.

* El cliente es responsable de informar cualquier constatación de falla/ defecto de fabricación a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, a través del Sector de Posventa, por teléfono (51) 3793-4343 o a través del Canal de Posventa en el website del fabricante, o también a través de una de las Asistencia Técnica autorizada de la marca, que están disponibles en la página website: www.venanciometal.com.br.

* En el caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamientos, cocinas industriales, etc.), la asistencia técnica, cuando sea necesario, hará una visita directa en el establecimiento del cliente. Mientras que en los equipos de pequeño porte (calentadores, chapas, salseras, tachos, sandwicheras, bebedores, refrescadoras, etc.), el cliente deberá por su cuenta propia enviar a la Asistencia Técnica autorizada de la Empresa.

* Los defectos en la red eléctrica, la instalación inadecuada, daños en el transporte realizados por terceros o intemperies no cubren esta garantía.

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.*

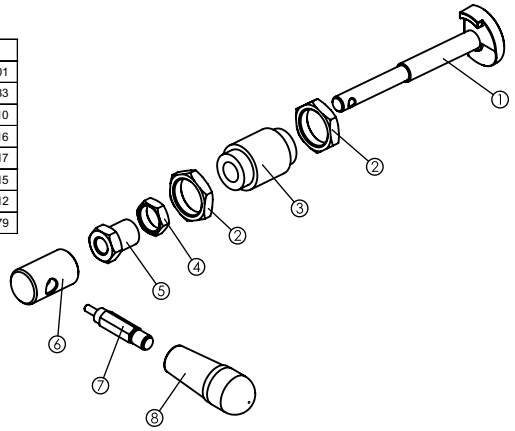
GUÍA DE PIEZAS

HORNO CICLON Leña			
Elem.	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ. FALDÓN SUPERIOR	TODOS	8.02.06.00180001
2	SOPORTE FIN DE CURSO DOBLADO	8E/10E	8.02.08.00000063
3	ACABADO DEL TECHO	TODOS	8.02.10.00000001
4	CONJ REGISTRO DEL VAPOR	TODOS	8.02.06.10110001
5	CONJ TAPA DE LIMPIEZA	TODOS	8.02.06.00210001
6	CONJ DISP. TEMPERATURA	TODOS	8.02.06.00240001
7	CONJ LATERAL DERECHA	5E	8.02.06.05090001
		8E	8.02.06.08090001
		10E	8.02.06.10090001
8	CONJ RIEL DE REJILLAS	5E	8.02.06.03130001
		8E	8.02.06.08001400
		10E	8.02.06.10001400
9	MICROINTERRUPTOR 20A421-MG-2603	8E/10E	2.80.25.02000020
10	SOPORTE FIN DE CURSO DOBLADO	8E/10E	8.02.08.00000063
11	CONJ PUERTA	5E	8.02.06.05160001
		8E	8.02.06.08160001
		10E	8.02.06.10160001
12	CONJ MANIJA	TODOS	8.02.06.00170001
13	CANALETA DE LA LÁMPARA	5E	8.02.10.04000025
		8E	8.02.08.08000002
		10E	8.02.08.10000002
14	TAPA DE LA CJA DEMANDO	TODOS	8.02.12.05000033
15	CHICOTE DE ALIMENTACIÓN 3 X 0,75mm X2,0m2P+T	TODOS	2.80.06.03150200
16	INTERRUPTOR BIP. 16A AMAR. 250VCA C/CAPA	TODOS	2.80.25.00017795
17	INTERRUPTOR BIP. 16A AZUL 250VCA C/CAPA	TODOS	2.80.25.00016076
18	INTERRUPTOR BIP. 16A VERDE 250VCA C/CAPA	TODOS	2.80.25.00016077
19	CONTROLADOR DIGITAL DE TEMP INV-400 40140/J	TODOS	2.80.11.00040104
20	CAJA DE MANDO	TODOS	8.02.12.05000001
21	SONIDO DE ALARMA	TODOS	4.02.06.01000330
22	TERMOPAR J 4,7x70mm CABLE 750mm	TODOS	2.80.11.03000010
23	RUEDA	4E/5E	2.80.43.08000312
		8E/10E	2.80.43.05000414
24	CONJ CABALLETE	5E	8.02.06.05070001
		8E/10E	8.02.06.10070001
25	GAVETA DEL COLECTOR DE CENIZA	TODOS	8.02.08.00000003
26	REJILLA CICLÓN	TODOS	8.02.09.00000200
27	CONJ PROTECCIÓN VENTILADOR	5E	8.02.06.05140001
		8E	8.02.06.08140001
		10E	8.02.06.10140001
28	CONTRA PISO	8E/10E	8.02.08.00000005
29	CONJ TURBINA Z 350-8	4E/5E	8.02.06.00000100
	CONJ TURBINA HORNO CICLÓN 8 REJILLAS	8E	8.02.06.08000900
	CONJ TURBINA HORNO CICLÓN 10 REJILLAS	10E	8.02.06.10000900
30	EJE DE LA PUERTA HEX. 1X45° 7/16UNF	TODOS	8.02.06.00004548
31	CONJ MONTAJE ESTRUCTURA INTERNA	FCLT5	8.02.06.05010011
		FCLTA5	8.02.06.05010111
		FCLT8	8.02.06.08010001
		FCLTA8	8.02.06.08010101
		FCLT10	8.02.06.10010001
		FCLTA10	8.02.06.10010101
32	CONJ LATERAL IZQUIERDA	5E	8.02.06.05100001
		8E	8.02.06.08100001
		10E	8.02.06.10100001
33	PANEL DE LANA DE ROCA THERMAX 70x70x10mm PSR	TODOS	2.40.12.00023100
34	SOPORTE FJACIÓN DEL MOTOR	TODOS	8.02.08.00000106
35	MOTOR MONOFÁSICO 1/2CV4P 127C20V 50760Hz	5E	2.80.30.54655005
	MOTOR MONOFÁSICO 1CV4P 130°C 127/220V50r60Hz	8E/10E	2.80.30.13248913
36	ESPALDA EXTERNA	FCLT5	8.02.10.05000003
		FCLTA5	8.02.10.05000004
		FCLT8	8.02.10.08000004
		FCLTA8	8.02.10.08000005
		FCLT10	8.02.10.10000003
		FCLTA10	8.02.10.10000004

37	CONJ SISTEMA VAPOR INTERNO	5E	8.02.06.00270002
		8E/10E	8.02.06.00270001
38	TUERCA MARIPOSA 5/16"	TODOS	2.60.02.00085360
39	CANALETA PROT. DE CABLEADO	5E	8.02.10.04000026
		8E/10E	8.02.08.08000021
40	CONJ CHICOTE	5E	8.02.06.05190001
		8E	8.02.06.08190001
		10E	8.02.06.10190001
41	CAJA SOLENOIDE	TODOS	8.02.08.00000024
42	VALVULA SOLENOIDE AGUA127V	TODOS	2.80.53.01021078
	VALVULA SOLENOIDE AGUA220V	TODOS	2.80.53.01021077
43	BUJE RUEDA PUERTA ACERO 1/2X5.5mm	TODOS	8.02.06.00003098
44	CONJ. PROTECCIÓN DEL MOTOR	TODOS	8.02.06.10180001
45	DEFLECTOR CALOR HORNALLA	TODOS	8.02.08.00000030
46	LAMPARA 40W 127V	TODOS	2.80.26.02110040
	LAMPARA 40W 220V	TODOS	2.80.26.02220040
47	SOPORTE RECEPTÁCULO PORCELANA 1450	TODOS	2.80.35.02001450
48	PANEL SUPERIOR FCL8-10	8E/10E	8.02.10.08000016

VISTA DETALLADA / LISTA DE COMPONENTES MANIJA

Elem.	Descripción	Código
1	CONJ EJE DE LA MANIJA	8.02.06.00140001
2	TUERCA ACERO 1.1/2"x9mm 7/8"BSP	8.02.06.00005233
3	CUERPO DE LA MANIJA	8.02.07.00008010
4	TUERCA T´x9mm 1/2"BSP	8.02.06.00008016
5	BUJE DE LA MANIJA 1"x32mm 1/2"BSP	8.02.06.00008017
6	SOPORTE DEL VÁSTAGO	8.02.06.00008015
7	EXTENSIÓN DEL VÁSTAGO	8.02.08.00008012
8	TIRADOR DE BAQUELITA 3282 C/BUJE 3/8"	2.80.38.04001979



ÍNDICE

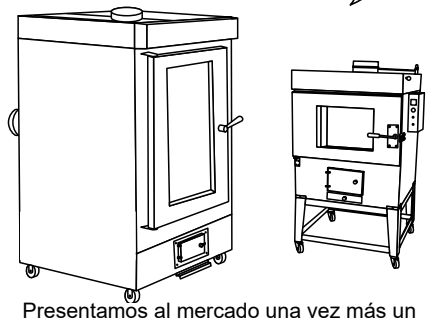
ESTIMADO (A) USUARIO (A) 03
INTRODUCCIÓN 03
CONSEJOS IMPORTANTES 03
CARACTERÍSTICAS 04
DESCRIPCIÓN DEL HORNO 05
- PUERTA 05
- LUZ DEL HORNO 05
- TURBO 05
- CONTROLADOR DE PRESIÓN Y HUMEDAD 05
- CONTROLADOR DE TEMPERATURA 05
- HORNALLA EN LA PARTE TRASERA 06
CONTROLADOR 06
- PROGRAMACIÓN 06
- CONTRASEÑA DE ACCESO PARA PROGRAMACIÓN 06
- PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE PROCESO N1 06
- CONFIGURACIÓN DEL SETUP AVANZADO - N2 07
- MENSAJE DE FALLA 07
ALIMENTACIÓN 07
LIMPIEZA 07
SISTEMA DE INSTALACIÓN DE LA CHIMENEA 08
MEDIDAS 08
ESQUEMA ELÉCTRICO 09
VISTA DETALLADAS 09
GUÍAS DE PIEZA 10
TÉRMINO DE GARANTÍA 11

ESTIMADO(A) USUARIO(A)

Felicitaciones por la compra del Horno a leña Venâncio. Usted adquirió un producto de fácil uso. El horno Venâncio ha ido evolucionando día a día para facilitar la vida de sus clientes. El Horno Leña Turbo es otra revolución para el asado que le ofrecemos, siendo un equipo versátil e indispensable para diversos tipos de establecimientos.
Y estamos seguros de que será de gran valor para su negocio. Aproveche este manual para aprender más sobre el funcionamiento de LEÑA Turbo. A pesar de la facilidad de uso, las informaciones aquí contenidas es muy importante para lograr el máximo rendimiento del horno y evitar problemas.

Venâncio

INTRODUCCIÓN



Presentamos al mercado una vez más un avance aún mayor en el concepto de hornos. El Horno Ciclón Leña ofrece al usuario, además del reducido costo del equipo y otras ventajas exclusivas, tres diferencias que queremos destacar:

1- El usuario puede hornear con el Horno Ciclón Leña todos los panes que se hacen con hornos turbo similares de una calidad superior.
2 - Una ventajosa relación costo/beneficio, considerando
otros hornos, permitiendo al cliente a tener un rápido retorno del capital invertido.
3 - Asistencia técnica facilitada por la simplicidad de la manipulación.
Uniendo tecnología y modernidad, la forma tradicional de hornear panes, con el uso de leña para el calentamiento y un alto ahorro.

Se destaca por su rendimiento con relación a otros hornos, ocupando el espacio físico ideal de su ambiente, un rápido retorno del capital invertido y con un bajo consumo de leña y un alto rendimiento.

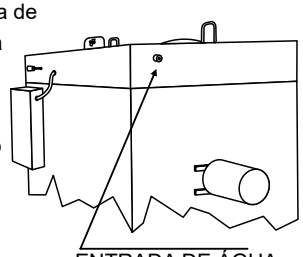
CONSEJOS IMPORTANTES

- Para su seguridad, este equipo debe ser aterrado. El aterramiento, debe seguir la norma NBR 5410/97,

IMPORTANTE
Haga el aterramiento antes de usar el producto.

que establece la sección mínima de los conductores de protección y las condiciones generales de instalación y operación.
- USO DEL HORNO: Deje que la pintura protectora, que recubre el interior de la cámara, quemarlo por unos 30 minutos a 150°C. Después de eso, deja el horno abierto por 10 minutos para que se ventile. Después de ese procedimiento, podrá usar el horno.
- Todas las instrucciones de uso correcto del horno están fijados en la lateral de la caja de mando.

- Instale la entrada de agua en la válvula solenoide, localizada en la parte superior trasera del horno, usando una manguera plástica para el paso del agua. Conectándola en un registro o grifo para poder regular la presión del agua.



ENTRADA DE ÁGUA
VÁLVULA SOLENÓIDE

- Haz un pequeño fuego en el centro de la hornalla para crear una corriente de aire caliente. Una vez creada, ponga una cantidad suficiente de leña para calentar el horno.
- Nunca llene demasiado el horno, ya que eso puede sofocar el fuego, causando el retorno del humo, impidiendo la entrada de oxígeno.
- Evite colocar la entrada de agua directo en la red hidráulica, puede haber variaciones de presión en la columna de agua. Aconsejamos, colocar un registro/grifo antes de conectarlo a una manguera.
- Mantenga el motor del horno alejado de la pared al menos 5 cm de distancia. De esa manera habrá una mejor circulación de aire. De lo contrario, causará daños al motor del horno y la pérdida de la garantía.
- Venâncio recomienda, para aumentar el rendimiento, que entre una hornada y otra, antes de iniciar la retirada de los panes, sea abastecida el horno. Eso hará que el horno recupere la temperatura en menos tiempo, acelerando la producción.

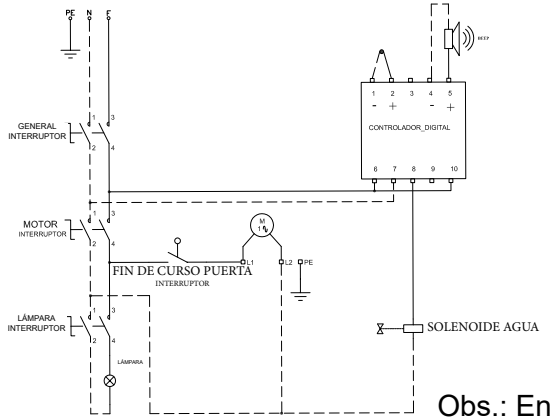
IMPORTANTE

NUNCA ENCIENDA EL FUEGO USANDO PRODUCTOS INFLAMABLES O CUALQUIER OTRO TIPO DE ACCIÓN DE CALOR. ENCIENDA EL FUEGO USANDO ASTILLAS Y PAPELES, AUMENTANDO GRADUALMENTE LA CANTIDAD DE LEÑA.

CARACTERÍSTICAS

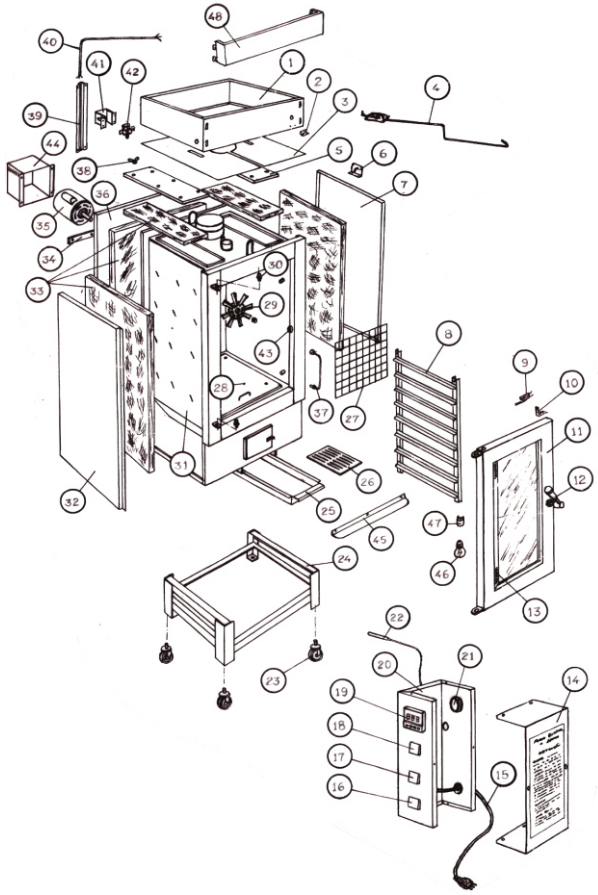
1 - Mínima reposición de leña para mantener el calor ideal.
2 - Todos los modelos tienen una puerta súper resistente con sistema de
cierre de presión. Todos los modelos tienen un dispositivo de seguridad más: manija térmicamente aislada.
3 - Sistema turbo con hélice especialmente proyectada haciendo con que el aire circule por el interior del horno, asando con mayor perfección y uniformidad.
4 - Puerta del horno en hierro fundido.
5 - Horno pintado en laca especial para resistir altas temperaturas.
6 - Fácil remplazo de las lámparas.
7 – Voltaje de 127V ó 220V.
8 – De 18 a 20 minutos para hornear un lote de panes (ese tiempo puede variar de acuerdo con el peso, el tipo de pan y tipo de leña
9- Excelente sistema de presión interna de aire caliente circulante, para una mejor uniformidad en el horneado, sin necesidad de girar las rejillas.
10 - Fácil instalación, mantenimiento simple y barato.
11 - Equipado con ruedas.

ESQUEMA ELÉCTRICO



Obs.: En el horno de 5 rejillas, no es colocado el interruptor fin de curso.

VISTA DETALLADA



ATENCIÓN

No hay una regla de tiempo entre una limpieza y otra, ya que esto depende del tipo de leña usada.

ATENCIÓN

La quema de carbón y maderas verdes o tratadas con algún tipo de pintura o derivados, promoverá la acumulación de residuos en mayor cantidad y en menor tiempo de uso, comprometiendo así el buen funcionamiento del horno.

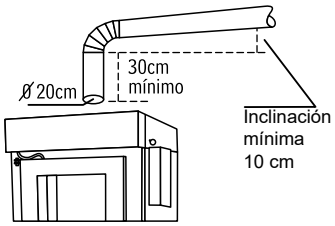
ATENCIÓN

La turbina del horno debe ser accionada siempre que haya fuego en el hornalla. Eso evita daños a la estructura del horno, daño de las gomas de sellado y, por consiguiente, la pérdida de la garantía del equipo.
La altura máxima de la chimenea debe ser de 3 metros. Ajuste la salida de humo a través del dispositivo de control de temperatura, eso proporcionará ahorro de leña y el buen funcionamiento del horno.

SISTEMA DE INSTALACIÓN DE LA CHIMENEA

El horno es fabricado con una punta de chimenea de 20cm de diámetro. Es esencial instalar el horno con una chimenea de ese diámetro.

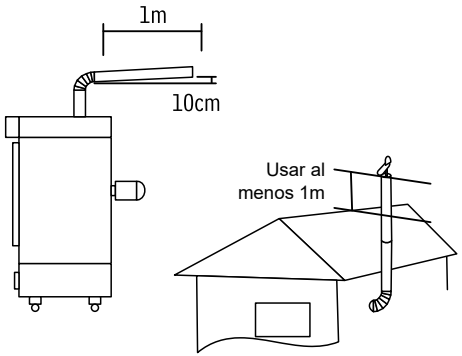
Para obtener un horno que funcione correctamente, por favor seguir las instrucciones de instalación.



Dé preferencia a la instalación de la chimenea en posición vertical.

Cuando sea necesario mantenerla horizontal, coloque la salida al menos 30cm en vertical y luego ponga la curva, esto facilitará la salida del humo.

La chimenea debe tener una inclinación de al menos 10 cm por cada metro de su longitud. Asegúrese de que la salida en la parte externa del establecimiento esté alejada de las paredes. Observe también las conexiones o juntas de los tubos deben estar selladas.



MEDIDAS

EXTERNO	ALTURA	ANCHO	PROF.
FCLT 5	1720mm	1015mm	1320mm
FCLT 8	1900mm	1015mm	1345mm
FCLT 10	2100mm	1015mm	1345mm

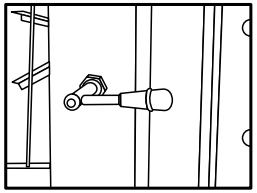
INTERNO	ALTURA	ANCHO	PROF.
FCLT 5	450mm	600mm	680mm
FCLT 8	800mm	600mm	680mm
FCLT 10	1000mm	600mm	680mm

NOTA:
- Medidas en milímetros
- Medidas internas útiles para rejillas 580x680mm
- Medidas fuera de las especificaciones, consultar a la fábrica.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

PUERTA

Para cerrar la puerta del Ciclón Turbo, hay una manija, con un sistema de aislamiento en la extremidad (agarrador) para evitar quemaduras.



En los modelos con 8 y 10 rejillas, cuando se abre la puerta, el ventilador se apaga automáticamente, debido al sistema de corte de energía proporcionado por el interruptor de fin de curso que se encuentra en la esquina superior derecha, justo encima de la puerta. Los modelos 4 y 5 rejillas no tienen este recurso.

ATENCIÓN

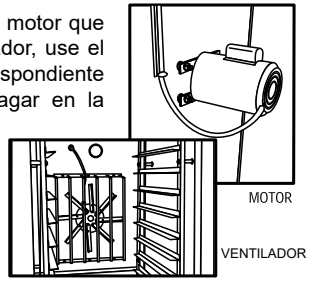
EL MANTENIMIENTO DEL HORNO DEBE SER REALIZADO POR TÉCNICOS AUTORIZADOS POR VENÂNCIO (CONSULTAR A SU DISTRIBUIDOR), BAJO PENA DE INVALIDAR LA GARANTÍA Y CAUSAR MAYORES DAÑOS A EQUIPO. LA GARANTÍA NO CUBRE LA LIMPIEZA, CABE AL USUARIO HACER LA LIMPIEZA DE LAS CONEXIONES ASÍ COMO LA CÁMARA (CONDUCTOS).
e-mail de contacto:
assistenciatecnica@venanciometal.com.br

LUZ DEL HORNO

La lámpara está situada en el lado de la puerta opuesto a la manija. Para activarla, use el correspondiente interruptor de encender/apagar en la caja de mando. Para cambiar la lámpara, desatornille los tornillos de las extremidades de la canaleta.

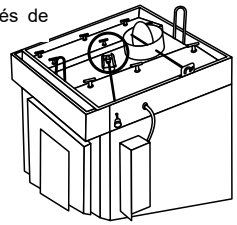
ACCIONAMIENTO DEL VENTILADOR MODELO E FCLT5

Para accionar el motor que mueve el ventilador, use el interruptor correspondiente de encender/apagar en la caja de mando.
RECUERDE: el motor en marcha no se apagará cuando la puerta es abierta.



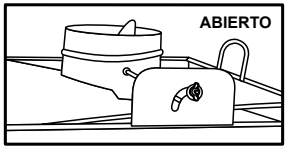
CONTROLADOR DE PRESIÓN Y HUMEDAD

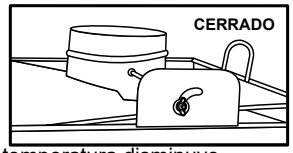
Sirve para eliminar la humedad de la cámara a través de la válvula de alivio que se activa automáticamente según el exceso de presión en la cámara. Aconsejamos abrir todo el mecanismo después de terminar el horneado, para eliminar el vapor por la salida superior, evitando así riesgos de accidentes, al abrir la puerta del horno el usuario. Después de la salida del vapor, cierre el mecanismo nuevamente.



CONTROL DE TEMPERATURA

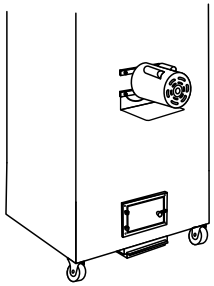
Los hornos a LEÑA están equipados con un dispositivo de tipo DAMPER (mariposa) para el control de la temperatura, que permite el cierre según sus necesidades.





Cuanto más cerrado, la temperatura interna del horno aumenta, cuando es completamente abierta la temperatura disminuye.

HORNALLA EN LA PARTE TRASERA (opcional)

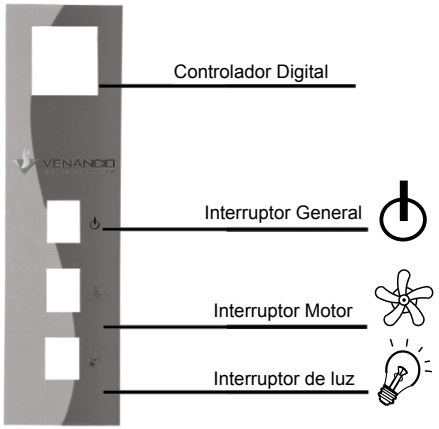


Los hornos a leña, que tienen la hornalla en la parte de atrás, poseen un protector para el motor.

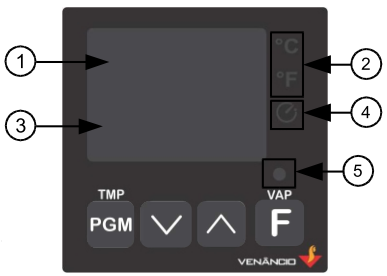
Con eso, la vida útil de su producto será mucho más larga.

INFORMACIONES DE USO DEL PANEL

Panel



DESCRIPCIÓN DEL CONTROLADOR



1. Pantalla indicadora de temperatura presente en el sensor o los mnemónicos de los parámetros programables.
2. Leds señalizadores de unidad de temperatura: indican si la unidad de medida de temperatura está activa.
3. Pantalla que indica el tiempo o el valor de los parámetros programables.
4. Led señalizador del temporizador: indica si el temporizador está habilitado o activo.
5. Led señalizador del vapor: indica si la salida del vapor está activado.

PGM Tecla de acceso a la programación.

∨ Tecla Up: aumenta el valor programado.

∧ Tecla Down: disminuye el valor programado y acciona el vapor manual.

F Tecla vapor: Usada para programar e accionar la salida del vapor.

Programación

La programación está dividida en 2 niveles de seguridad:

N1 - Programación de los parámetros de proceso.
N2 - Programación del control de temperatura.

Contraseña de acceso para hacer la programación.

Para acceder a la configuración del modo de trabajo del controlador es obligatorio introducir la contraseña de acceso. Al acceder a la programación la pantalla indicará Sen solicitando la contraseña de acceso. La contraseña estándar de fábrica es 1234. Si la contraseña es correcta, la pantalla indicará ---. Pulsando la tecla ∧ se cambia la contraseña, o presionando PGM se procede con la programación. Si necesitas programar sin saber la contraseña, puedes usar la contraseña maestra de 1700.

Programación de los parámetros de proceso - N1

⇨ PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR

TEMPORIZADOR

Mantenga presionado la tecla PGM por 3 segundos para acceder a esta programación y las teclas ∧ y ∨ para ajustar los valores deseados. Presione nuevamente la tecla F para guardar el valor programado.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
tP	Setpoint de tiempo del temporizador. Si tP = 00 el tiempo es creciente y no posee setpoint de conteo.	00 hasta 99 minutos	10 min

⇨ PROGRAMACIÓN DEL VAPOR

Mantenga presionada la tecla F por 3 segundos hasta aparecer UH en la pantalla, use las teclas ∧ y ∨ para ajustar los valores deseados.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
UH	Tiempo de salida del Vapor activado.	01 hasta 20 segundos	06 seg.

Configuración del setup avanzado - N2

Para acceder el setup avanzado del controlador es obligatorio insertar la contraseña de acceso. Presione las teclas ∧ y ∨ por 10 segundos durante la operación para tener acceso a este nivel de programación. Use la tecla F para alternar entre los parámetros.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
F01	Set-point de alarma de la temperatura: el sonido de un bip se accionará cuando la temperatura medida por el sensor sobrepase el valor programado en esta función.	-10°C hasta 250°C	230 °C
F02	Almacena la cantidad de veces que la temperatura sobrepaso el valor programado en F01, Para restaurar este parámetro presione las teclas ∨, ∧ y F simultáneamente por 5 segundos.	-	000
F03	Almacena la temperatura más alta medida. Para restaurar este parámetro, presione las teclas ∨, ∧ y F simultáneamente por 5 segundos.	-	000

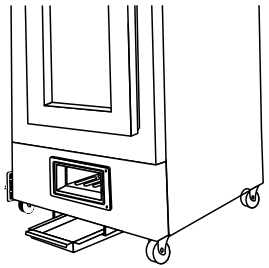
El controlador tiene una histéresis de 3°C para repetir el incremento en la función F02. Por lo tanto, para realizar un nuevo incremento, será necesario que la temperatura disminuya el valor de histéresis del setpoint de temperatura (F01).

Mensaje de falla:

El controlador tiene algunos códigos de falla posibles, como muestra la tabla abajo:

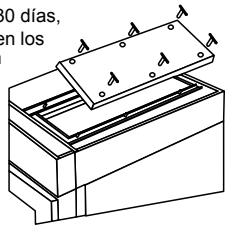
PANTALLA	DESCRIPCIÓN
Err / tEr	Sensor de temperatura J abierto o desconectado.
Err / dAtA	Fue detectado algunos parámetros de configuración corrompidos y, por seguridad, todos los parámetros de configuración fueron restablecidos a sus valores de fábrica. El usuario debe apagar y encender el controlador para reanudar el funcionamiento y debe analizar una posible necesidad de reprogramar el producto.

ALIMENTACIÓN



La alimentación de las hornallas de los hornos es hecha con leña y son alimetadas por la parte trasera o delantera. (opcional)
Las bandejas colectoras de cenizas acompañan a la hornalla, que permiten el recojo de los residuos sin suciedad.

LIMPIEZA



Generalmente, cada 30 días, se debe hacer limpieza en los conductos de circulación (lugar por donde pasa el humo en las laterales de la trasera del horno). Siga paso a paso los consejos relacionados.

1 - Retire la caja de limpieza, situada en la parte superior del horno, desenroscando las mariposas fijadoras.

2 - Introduzca el raspador (accesorio) en los conductos de laterales del horno. Haga movimientos, hacia abajo y hacia arriba y girando, para que los residuos salgan de las paredes del horno.

3 - Coloque la caja de limpieza nuevamente, roscando las mariposas fijadoras.

✲ Raspador disponible solamente en los modelos de 8 y 10 rejillas.

HAGA EL MISMO PROCEDIMIENTO EN TODOS LOS CONDUCTOS

Haga el mismo procedimiento en todos los conductos La retirada de los residuos se hará por la hornalla y colector de ceniza. Una vez terminada la limpieza, móntala de nuevo. La fábrica recomienda hacer una limpieza, cuando se detecta poca salida del humo en la abertura máxima de la chimenea, así como el retorno del humo por la hornalla.