



**VENÂNCIO**  
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

## MANUAL DE INSTRUCCIONES Y UTILIZACIÓN

### ***HORNO COMBINADO DON BIDONE***



## **MODELO FCDB-3E**

*Venâncio Aires - RS - Brasil*

*11/2012*

## FELICITACIONES!

*Usted acaba de adquirir un producto de última generación en tecnología, desempeño y design. Metalúrgica Venâncio agradece su elección.*

*Para que su equipamiento obtenga lo mejor desempeño, lea atentamente este manual y siga correctamente las instrucciones. En caso de dudas y/o sugerencias, llame para Venâncio, profesionales calificados están a su entera disposición.*

*Atendimento al Consumidor: Teléfono / Fax: +55 51 3793 4300 Correo Electrónico: [atendimento@venanciometal.com.br](mailto:atendimento@venanciometal.com.br) Home-Page: [www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br)*

## RECIBIMIENTO

*Recomendamos cuidado e inspección para detectar cualquier daño durante el transporte, tales como:*

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

***Caso haya algún daño durante el transporte, debe ser anotado en el conocimiento de la transportadora, avisando a la fábrica **inmediatamente.*****

## ÍNDICE

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPAMIENTO.....	04
DATOS TÉCNICOS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO.....	05
RED ELÉCTRICA.....	06
TABLA DISYUNTORES DE ACUERDO CON TIPO DE EQUIPAMIENTO.....	07
RED HIDRÁULICA.....	08
INSTALACIÓN DEL HORNO.....	08
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN AGUA DE DRENO.....	09
VISTA LATERAL Y PUNTOS DE COLGAMIENTO.....	11
NIVELAMIENTO DEL HORNO.....	12
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	14
ACCESÓRIOS LÍNEA GASTRONORM.....	16
FUNCIONES HORNO COMBINADO.....	21
MODO ECONÓMICO.....	24
RECETAS PREDETERMINADAS.....	26
PANEL DE CONTROL DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE.....	27
PROGRAMANDO EL HORNO COMBINADO.....	28
BOTÓN ENCODER MULTI FUNCIONES.....	29
PROGRAMANDO HORNO COMBINADO POR FUNCIONES	
1. FUNCIÓN AIRE SECO.....	33
2. FUNCIÓN COMBINADO.....	38
3. FUNCIÓN VAPOR REGULABLE.....	43
4. FUNCIÓN REGENERAR.....	48
TECLAS Y FUNCIONES AUXILIARES DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE	
1. TECLA VOLVER.....	54
2. TECLA RECETAS.....	56
3. INCLUIR, EDITAR, BORRAR RECETAS DIRECTAMENTE EN EL CONTROLADOR.....	58
4. PROGRAMANDO POR MEDIO DEL SOFTWARE SFC – EDITOR DE RECETAS.....	59
5. TECLA LIMPIEZA AUTOMÁTICA.....	65
6. ANÁLISIS DE FALLAS DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE.....	67
7. DIAGNÓSTICO DE ERROR DEL CONTROLADOR.....	68
8. RECETAS COMPLETAS.....	69

## IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPAMIENTO

*El equipamiento es identificado por una plaqueta, en la cual es registrado el número de serie. Esto para que puedan ser mantenidos registros de eventuales modificaciones introducidas en los componentes, esto está localizado en la parte interna de la central de comando.*



**IMPORTANTE: LEA ESTO ANTES DE INSTALAR EL EQUIPAMIENTO!**

*Metalúrgica Venâncio no podrá ser responsabilizada por cualquier daño material o personal debido a la inobservancia de cualquier instrucción presentada en este manual.*

*Las potencias y otros datos necesarios para 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 hacer la instalación, tenga certeza que el voltaje, la frecuencia y la potencia están de acuerdo con los puntos instalados.*

**Este equipamiento no es de voltaje convertible. NO INTENTE CAMBIAR EL VOLTAJE, pues lo mismo puede ser gravemente dañado, no siendo cubierto por la garantía. Caso necesario, contacte a la fábrica para orientaciones al nuestro puesto de asistencia técnica más cerca.**

*El equipamiento debe ser aterrado electricamente.*

*No instalar antes de sacar todas las dudas con relación a la correcta construcción de los puntos de instalación detalladas en este manual.*

## **DATOS TÉCNICOS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO**

<b>MODELO</b>	<b>FCDB 3E</b>
Número de refecciones	Aprox. 150
Tensión Monofásica (v)	220
Potencia Instalada (Kw)	4,2
Consumo de Energía (Kw/h)	2,6
Entrada de Agua (BSP)	3/4"
Dreno (ø em mm)	22
Altura del Horno (mm)	490
Altura Caballete (mm)	1000
Largura (mm)	620
Hondidad (mm)	735
Hondidad con pomo (mm)	795
Hondidad con la Puerta Abierta (mm)	1105
Peso Neto (Kg)	48
Capacidad Gn's (Hond. 65mm)	3 GN' s 1/1 ou 6 GN' s 1/2

## RED ELÉCTRICA

**VOLTAJE DEL EQUIPAMIENTO:** *tenga certeza que el voltaje del equipamiento es la misma del punto de colgamiento.*

**La toma** *donde será colgado el equipamiento debe ser monofásica fija, dimensionada para la corriente nominal del circuito de protección (disyuntor termoeléctrico), que permita la inserción completa de los pines del enchufe, sin presentar huelgas, de forma que las partes vivas desnudas no queden accesibles al toque.*

**Cables que alimentan la toma:** *deben respetar rigurosamente las secciones mínimas y las respectivas compensaciones, de acuerdo con que establece la norma NBR 5410 – ABNT (Asociación Brasileña de Normas Técnicas). En caso de duda consulte un electricista especializado.*

### **PROTECCIÓN**

**Disyuntor:** *en el circuito en que el equipamiento será colgado debe existir un disyuntor termoeléctrico de protección (de acuerdo con la tabla abajo).*

## TABLA DE LOS DISYUNTORES DE ACUERDO CON EL TIPO DE EQUIPAMIENTO

<b>HORNO ELÉCTRICO</b>		
<b>MODELO</b>	<b>CIRCUITO</b>	<b>DISYUNTOR</b>
FCDB-3E 220v	Monofásico1~+N	<b>25 A* Monopolar</b>

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

### **ES INDISPENSABLE EL COLGAMIENTO DEL CABLE TIERRA**

**Extensiones eléctricas, pinos T, benjamins o similares:** no utilice en hipótesis alguna para colgamiento de otros aparatos en la misma toma de fuerza. Esto podrá ocasionar sobrecargas en la instalación eléctrica y/ o malo contacto. Las sobrecargas pueden provocar un calentamiento perjudicial al aislamiento, a los colgamientos, a los terminales o en las proximidades de los conductores, ocasionando daños y hasta la quema de las instalaciones y del producto.

**Oscilación de tensión:** si la tensión de su establecimiento presentar oscilaciones en desacuerdo con la variación permitida, recorra a la concesionaria de energía para la regularización, o en los casos de imposibilidad, instale un estabilizador automático de acuerdo con la potencia nominal máxima.

\*ampréres

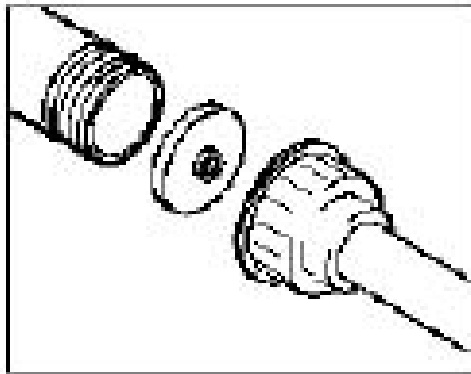
## RED HIDRÁULICA

**Entrada de agua:** es necesario un punto fijo de entrada de agua, de preferencia exclusivo, que obedezca las especificaciones técnicas de presión que deberá ser de lo mínimo 0,8Kg/f y máximo de 2 kg/f.

La conexión de la manguera que acompaña el Horno Combinado es de encaje rosca de  $\frac{3}{4}$ " BSP.

Observar en la instalación del equipamiento, si lo mismo tiene la presión de agua especificada en la tabla de características técnicas del producto. Caso esto no ocurra, añadir un reductor de presión, de acuerdo con el dibujo abajo.

**OBS.:** El reductor de presión acompaña el equipamiento.



## INSTALACIÓN DEL HORNO

### 1 – Providenciar en el local de instalación:

\* Caja con disyuntor; (mirar tabla de los disyuntores de acuerdo con el tipo de equipamiento);

\* Toma de energía eléctrica con punto de aterramiento (mirar red eléctrica);



\* Punto de salida de agua (dreno o alcantarilla) mirar DATOS TÉCNICOS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO

**Obs.: EL PUNTO DE SALIDA DE AGUA DEL DRENO O ALCANTARILLA ES DE EXTREMA IMPORTANCIA. DEBERÁ ESTAR PREVISTO TUBERÍA CON ENTRADA DE 1" (una pulgada).**

- *En el punto de alimentación de agua es recomendado la instalación de un registro o grifo para ayudar en el control de la presión de entrada de agua.*

## SISTEMA DE REFRIGERACIÓN AGUA DE DRENO

**ESTE HORNO COMBINADO ES DOTADO DE UN SISTEMA DE AUTO REFRIGERACIÓN DEL AGUA DE SALIDA EN EL DRENO (ALCANTARILLA) ® : NEUTRALIZA el agua caliente que sale del equipamiento siendo monitorizada por el controlador para que no comprometa la tubería pre existente o que generalmente es plástica. Sistema con la Patente Requerida.®**

\* *Todo y cualquier accidente provocado por malo uso, uso indebido o adulteración de las características del equipamiento es de responsabilidad del usuario, quedando la empresa fabricante libre de cualquier culpa por daños causados ocurriendo la pérdida inmediata de la garantía del equipamiento. Por esto la importancia de leer las informaciones contenidas en este manual.*

- **IMPORTANTE**

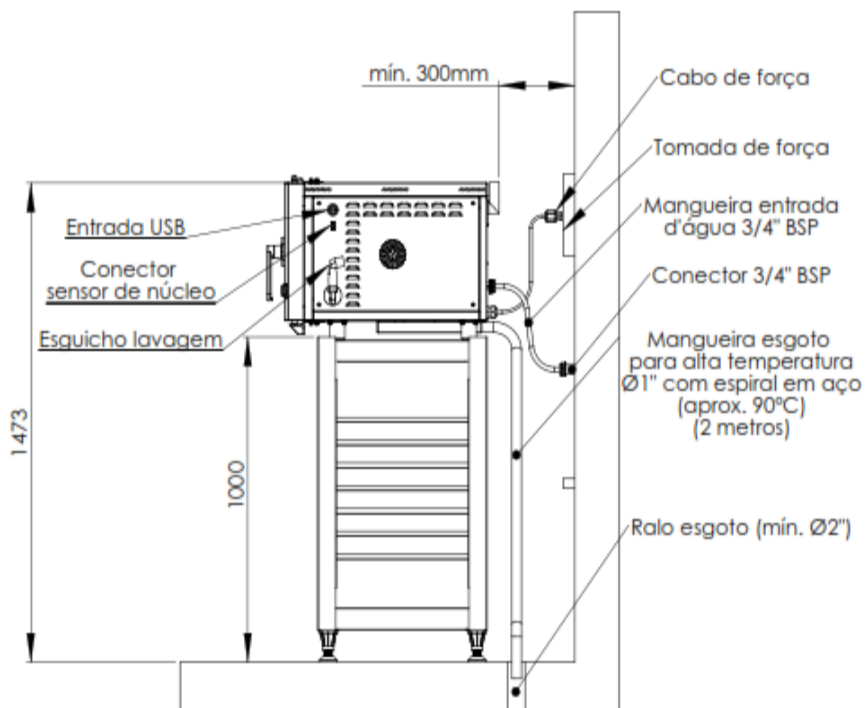
*El sentido del giro del motor que movimienta la turbina es antihorario. Este colgamiento sale de fábrica a través de conectores. Es montado justamente para garantizar la uniformidad de la cocción y posibles cambios de rotación donde pueden ocasionar problemas en la cocción.*

- **ATENCIÓN!**

*Siempre deje una huelga de 30 cm entre el horno y las paredes para obtener un mejor desempeño.*

*Cuando haber liberación de vapor por el desagüe del suelo, cuide para que este vapor no entre por las ventanas de ventilación existente en la pared trasera del horno (de acuerdo con el dibujo abajo), pues podrá ocasionar problemas futuros en el equipamiento.*

**VISIÓN LATERAL DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE Y LOS PUNTOS DE COLGAMIENTO OBLIGATORIOS PARA HORNOS ELÉCTRICOS.**

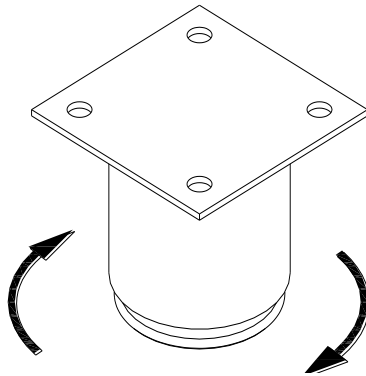


- Cable de fuerza
- Cable de fuerza
- Toma de fuerza
- Entrada USB
- Conector sensor de núcleo
- Chorro
- Manguera entrada de agua 3/4" BSP
- Conector 3/4" BSP
- Manguera alcantarilla para alta temperatura 01" con espiral en acero (aproximadamente 90°C), (2 metros)
- Ralo alcantarilla (mín 02")

## NIVELAMIENTO DEL HORNO

*El horno posee pies regulables para facilitar su nivelación.*

**Obs.: LA NO OBSERVANCIA DE ESTE ÍTEM COMPROMETE LA COCCIÓN UNIFORME DE TODAS LAS GN'S DENTRO DEL EQUIPAMIENTO.**



*Abrir la puerta del horno y colocar un nivel dentro de la cámara de cocción arriba de una GN (de preferencia frisada de aluminio) y observar haciendo la nivelación en sistema cruz estando en nivel frente y tras y entre laterales.*

**HORNO COMBINADO DON BIDONE**

*El Horno Combinado Don Bidone garante mayor practicidad, economía y calidad en las preparaciones. Las diversas combinaciones de humedades y calor permiten una cocción adecuada al alimento, evitando la pérdida de nutrientes.*

*Usted tiene más beneficios en relación al consumo de energía, pues debido al rápido calentamiento del horno y la poca pérdida de calor durante el proceso de cocción, economízase más gas o electricidad en relación al proceso tradicional.*

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### **1-Capacidad**

*Observe la capacidad máxima en kg que puede ser utilizada en su Horno Combinado. (Ej.: carnes, papas...)*

*Capacidad Máxima:*

*FCDB-3E = 15 kg*



### **2-Pre calentamiento**

*Es de extrema importancia que el horno sea precalentado, principalmente para alimentos en que el tiempo de cocción es inferior a 30min.*

*Regla: precalentar el horno por 10min utilizando una temperatura de +/- 30°C arriba de la temperatura que será utilizada.*

**Ejemplo:** Para preparo de tarta la temperatura a ser utilizada para precalentamiento = 190°C por 10min. Temperatura de la tarta= 160°C por 35min.

### **3-Temperatura**

#### Asados de panadería y confitería:

Como el calor generado por el Horno Combinado Don Bidone no es perdido para el medio como en los hornos comunes la temperatura a ser utilizada debe ser 30°C inferior a la habitual.

#### **Ejemplo:**

Para asar una tarta en un horno común la temperatura es de 200°C por aproximadamente 45min.

En el Horno Combinado Don Bidone la temperatura es de 170°C por aproximadamente 35 min.

### **4 - Cargamiento del horno (para productos de panadería, confitería, freidura y parillados)**

Es de extrema importancia que se deje un carril vacío entre una GN y otra para obtener mejores resultados.

Utilice este mismo procedimiento para freiduras y parrillados.

### **5-Temperatura – Carnes asadas**

Para piezas grandes que requieren un tiempo de cocción muy elevado, utilice temperatura baja

#### **Ejemplo:**

Lagarto, costilla, cupim, coxão mole, patinho, jamón, etc. = entre 140° C hasta 150°C. Lomo, aves, etc. = entre 170°C a 180° C

## 6-Recipientes

Rejillas – Para pollos enteros, parrillados, freiduras, asados y base para asaderas comunes.

GN's Lisas – Utilizar en el máximo 65 mm de hondidad para cocinar arroz y alimentos en que el líquido necesite ser retenido.

GN's Perforadas – Utilizar una hondidad de hasta 100 mm para cocinar legumbres, verduras, hortalizas, mariscos, huevos, etc.

**IMPORTANTE:** GN's de 65 mm de hondidad comportan en el máximo 5 Kg de alimentos (alimentos sólidos).

## ACCESÓRIOS LÍNEA GASTRONORM

*En esta sección, vamos mirar los accesorios que pueden ser adquiridos para mejorar las condiciones de trabajo y aumentar la productividad de su horno combinado. Dependiendo del modelo de su equipamiento, la utilización de algunos de ellos puede ser indispensable para que el horno funcione adecuadamente.*

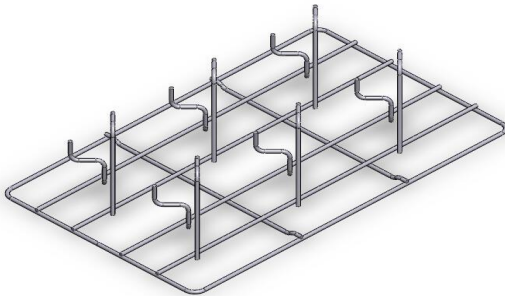
*Caso usted no tenga algún de los accesorios opcionales presentados a seguir, aproveche para conocerlos ahora, pues sólo con la ayuda de ellos usted podrá obtener el máximo de beneficios que su horno puede ofrecer.*

*Caso desee obtener más informaciones o adquirir algún de estos accesorios, aproveche para solicitar inmediatamente.*

GN Lisa / Frisada en Aluminio



*GN Para 06 Pollos Enteros*





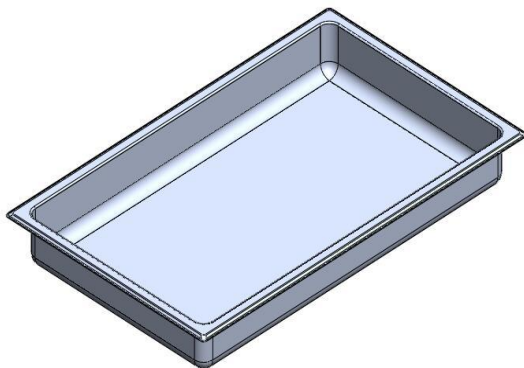
*GN de Acero Revestida en Esmalte Altura de 20 mm*



*GN Para Freír Huevos y Hamburguesa*



*GN Lisa 65 mm Hondidad*



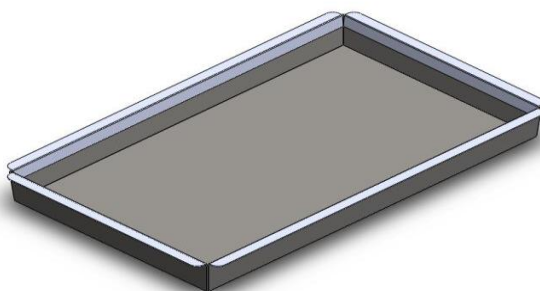
*GN Perforada 65 mm Hondidad*



*½ GN perforada 65 mm hondidad*



*GN Freír Papa Frita*



*Metalúrgica Venâncio posee fabricación de todos los accesorios utilizados por*

## FUNCIONES DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE



### **Función Vapor Regulable de 60°C a 100°C**

*El sistema de vapor fresco de alto desempeño produce vapor higiénico en muy poco tiempo. A una temperatura constante de la cámara de cocción de 100°C, el vapor fresco garante una cocción uniforme y cuidadosa.*

*Un color apetitoso, consistencia del producto y conservación ideal de los nutrientes son las características más importantes del modo de vaporizar.*

*Ideal para cocinar a vapor, blanquear, vaporizar, escalfar, pre hornear y remojar. La posibilidad de regular la temperatura de esta función propicia la cocción con control de temperatura para productos delicados, proporcionando una cocción uniforme, ideal para el preparo de pudines y mariscos en general.*

### **Principales ventajas:**

- \* *Mantiene el valor nutritivo de los alimentos;*
- \* *Permite el deshelamiento de los productos, inclusive a vacuo,*
- \* *Reducción de la pérdida de peso de los alimentos en la cocción;*
- \* *Mantiene la consistencia de los productos.*



### **Función Aire Seco de 50°C a 280°C**

*Filetes tiernos, costillas perfectas, tartas fofas y productos congelados con una cocción uniforme son características de la cocina.*

*El aire caliente hasta 280° C fornece reservas de desempeño necesarias, envolviendo el producto por todos los lados, cerrando inmediatamente los poros de la carne, impidiendo de esta forma la salida no deseada del jugo de la*

carne.

*Resultado: Mismo mayores cantidades de carne continúan succulentas. El modo ideal para freír, cocer tartas, dorar y parrillar.*



### **Función Combinado de 50°C a 280°C**

*La combinación de vapor y aire caliente, el clima caliente y húmedo evita la deshidratación de los productos, minimizando la pérdida de peso y garantizando, simultáneamente, un asado uniforme.*

*Con temperaturas de hasta 280°C, proporciona tiempos de cocción cortos y con menos de 22% de pérdidas del asado, comparado con los métodos tradicionales. Proporciona aromas intensos, colores apetitosos y costras perfectas.*



### **Función Regenerar de 80°C a 190°C**

*La combinación especial de vapor y aire caliente produce un clima ideal para acondicionar nuevamente las refecciones con un reglaje especial llamada NIVEL DE HUMEDAD de 1 hasta 10.*

*Mismo en cantidades mayores en traviesas, platos o recipientes GN atingen en tiempo récord y con perfecta calidad la temperatura ideal de consumo.*

*Ejemplo:*

*Alimentos sin costras secas o charcos de agua: utilice 140°C más o menos 6 min con el NIVEL DE HUMEDAD reglado en 5*

*Para este ajuste dentro de la función utilizar el Selector de ajustes “Encoder Multifunciones”.*



## **Función Vapor Manual**

*Ideal para hacer el preparo de los mejores panes franceses y o para hidratar inmediatamente los alimentos. Ajuste de fábrica en 3 segundos.*



## **Sensor de Núcleo**

*El Sensor de Núcleo es insertado en el centro del alimento durante el proceso de cocción, controla precisamente la progresión de la temperatura "al núcleo" del alimento, determinando el borramiento automático del aparato al alcanzar la temperatura prefijada. Es muy útil para cocción de las carnes y pescados, sobre todo cuando en grande volumen. Cuando usar el sensor de núcleo, automáticamente, no funcionará el tiempo. Solamente marcará el tiempo necesario para atingir la temperatura del núcleo deseada.*

*La temperatura de control del núcleo es de 50°C a 90°C.*

*Tanto en el uso de recetas como en funciones el uso del sensor de núcleo puede ser utilizado a cualquier momento. Sólo tiene que conectarlo en la lateral superior y espetando el alimento bien al centro dejando el cable pasar en la vedación de la puerta. En este momento cuando el Controlador Electrónico identificó su presencia automáticamente él no solicita el tiempo de operación y sí la TEMPERATURA DEL NÚCLEO, definida por el Encoder Multifunciones*

*De 50°C a 65°C convenimos cocido insuficientemente*

*De 65°C a 75°C convenimos al punto*

*De 75°C a 90°C convenimos bien asado.*

*Para mayores detalles de su funcionamiento consulte nuestra Red de Asistencia Técnica Autorizada o contacte a la fábrica para mayores esclarecimientos.*

## **Función MODO ECONÓMICO**

*El Horno Combinado Don Bidone cuenta con un modo operante de economía de energía donde el comando eléctrico y las lámparas se borran automáticamente a una determinada programación evitando el desperdicio energético por esto no posee llave para encender las lámparas en el panel. Esta programación sale de fábrica en 15 minutos. Es posible ajustar para más, menos tiempo o dejar ella intermitente. Para mayores detalles de su funcionamiento consulte nuestra Red de Asistencia Técnica Autorizada o contacte a la fábrica para mayores esclarecimientos.*

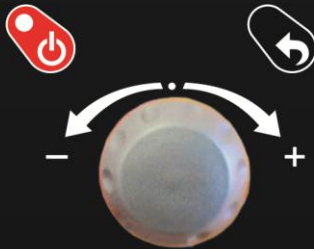
*Cuando está “hibernando” el Horno Combinado exhibe una pantalla en el Controlador Electrónico (MODO ECONÓMICO PRESIONE UNA TECLA). A cualquier momento que se tocar en cualquier tecla las luces se ascienden y el Horno Combinado vuelve a colgar.*



MODE ECONÔMICO  
PRESSIONE TECLA

 023

 00:00



USB  
ready



# MODO ECONÓMICO PRESIONE TECLA

## RECETAS PREDETERMINADAS

PRODUCTO	FUNCIÓN	TEMP. °C	TIEMPO MIN.	NÚCLEO °C	UTENSILIO GN	OBS.
Arroz	Vapor	100	30	-	Lisa	Añadir 1,,3 lts del agua / kg de arroz
Papas cubos	Vapor	100	20	-	Perforada	-
Berinjela	Vapor	100	15	-	Perforada	-
Abobrinha	Vapor	100	15	-	Perforada	-
Calabaza	Vapor	100	18	-	Perforada	-
Espinaca	Vapor	100	5	-	Perforada	-
Brócoli	Vapor	100	10	-	Perforada	-
Coliflor	Vapor	100	15	-	Perforada	-
Chuchu	Vapor	100	15	-	Perforada	-
Zanahoria	Vapor	100	18	-	Perforada	-
Huevos	Vapor	100	15	-	Perforada	-
Cole Bruselas	Vapor	100	15	-	Perforada	-
Repollo	Vapor	100	10	-	Perforada	-
Remolacha	Vapor	100	55	-	Perforada	-
Col	Vapor	100	5	-	Perforada	-
Filete parrillado	Aire seco	240	10	-	Rejilla Aluminio	-
Pescado parrillado	Aire seco	230	7	-	Rejilla	-
Pollo parrillado	Aire seco	240	12	-	Rejilla Aluminio	-
Gratinados	Aire seco	220	10	-	Lisa	-
Milanés	Aire seco	210	12	-	Rejilla	-
Medallón	Aire seco	240	12	-	Rejilla	-
Tarta	Aire seco	160	35	-	Lisa	-
Pasteles	Aire seco	170	20	-	Lisa	-
Tarta	Aire seco	170	35	-	Lisa	-
Galleta	Aire seco	160	12	-	Lisa Esmaltada	-
Lagarto	Combinado	140	120	-	Rejilla	-
Lomo	Combinado	160	-	85	Rejilla	-
Longaniza	Combinado	180	20	-	Rejilla	-
Jamón Entero	Combinado	140	-	90	Lisa	-
Costilla	Combinado	130	160	-	Rejilla	-
Costilla de cerdo	Combinado	180	30	-	Rejilla	-
Rosbif	Combinado	200	-	55	Rejilla	-
Pollo	Combinado	180	40	-	Rejilla	-
Muslo y sobre muslo	Combinado	200	30	-	Rejilla	-
Pavo	Combinado	180	-	85	Rejilla	-
Salsicha	Vapor	90	-	85	Perforada	-
Pudín	Vapor	90	45	-	Grelha	-

Camarón	Vapor	90	6	-	Perforada	-
Frutas	Vapor	85	8	-	Perforada	-
Trucha	Vapor	85	8	-	Lisa	-
Salmón (gambá)	Vapor	85	12	-	Lisa	-

## PANEL DE CONTROL DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE

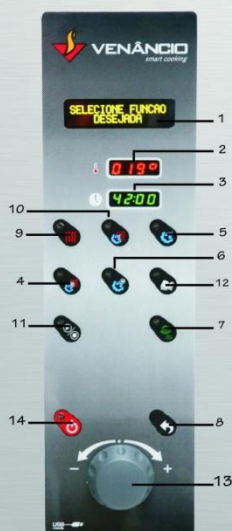
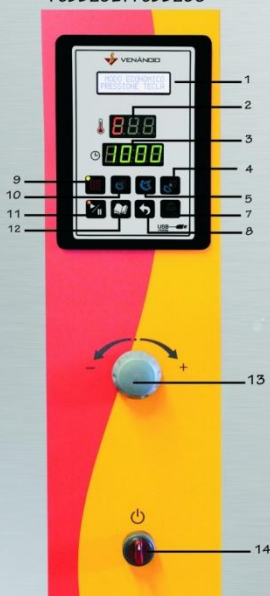


### Painéis de Controle

Modelos:

FCDB6E / FCDB7E FCDB6G / FCDB7G  
 FCDB10E / FCDB12E FCDB10G / FCDB12G  
 FCDB20E / FCDB20G

Exclusivo no modelo  
 FCDB3E



01. Interface Gráfica  
 02. Display de Informação de Temperatura  
 03. Display de Informação de Tempo  
 04. Tecla de Função REGENERAÇÃO

05. Tecla de Função VAPOR REGULÁVEL  
 06. Tecla de Função VAPOR MANUAL  
 07. Tecla de Função BIO WASH® (Limpeza em um só toque)  
 08. Tecla Voltar  
 09. Tecla de Função SECO

10. Tecla de Função COMBINADO  
 11. Tecla de Função INICIAR / PARAR  
 12. Tecla de Função RECEITAS  
 13. Seletor de ajustes tipo ENCODER MULTIFUNÇÕES  
 14. Chave Geral

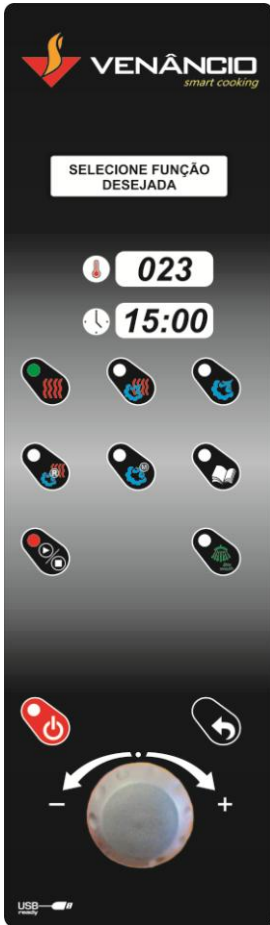
## Paneles de control –Modelos – Exclusivo en el modelo FCDB3E

- 1- *Interface gráfica*
- 2- *Display de información de temperatura*
- 3- *Display de información de tiempo*
- 4- *Tecla de función REGENERACIÓN*
- 5- *Tecla de función VAPOR REGULABLE*
- 6- *Tecla de función VAPOR MANUAL*
- 7- *Tecla de función BIO WASH (Limpieza en un solo toque)*
- 8- *Tecla volver*
- 9- *Tecla de función SECO*
- 10- *Tecla de función COMBINADO*
- 11- *Tecla de función INICIAR/PARAR*
- 12- *Tecla de función RECETAS*
- 13- *Selector de ajustes tipo ENCODER MULTIFUNCIONES*
- 14- *Llave general*

### **PROGRAMANDO HORNO COMBINADO DON BIDONE CONTROLADOR INTELIGENTE -SMART COOKING-**

#### *Secuencia de las Operaciones e Instrucciones Generales:*

*Cuando colgamos el horno a través de la Llave General del Horno Combinado él ejecuta una barredura en todo el equipamiento buscando la lectura de todos los puntos de seguridad y estados. Siempre será mostrada la última función utilizada memorizada cuando se encerró la producción del día anterior.*



## SELECCIONE FUNCIÓN DESEADA

- En este ejemplo es posible verificar que el horno fue usado en la última vez con la función SECO indicado por el led indicador verde en la función y con tiempo ajustado en 15 minutos. La temperatura registra ambiente, pues el horno no fue iniciado.

Caso el operador desear dar secuencia es sólo apretar la tecla Iniciar / Parar



Después de la selección de función que el Horno Combinado operará, el

*Display Informativo empieza a parpadear junto con el indicador de temperatura.  
En este momento se utiliza el Botón Encoder Multifunciones, usado para  
aumentar o disminuir los valores que serán definidos.*

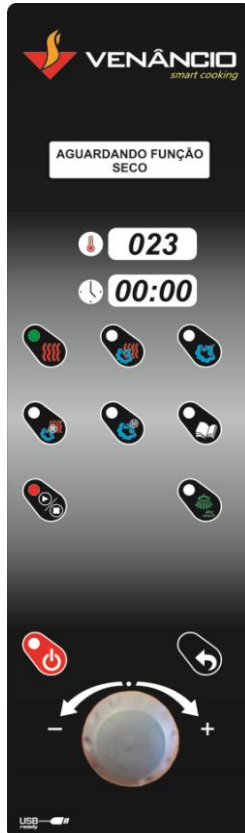
## **BOTÓN ENCODER MULTIFUNCIONES DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE**



*Este Selector sirve para incremento (+) o Decremento (-) y también  
apretando con un leve toque funciona como confirma, memorizando la  
temperatura deseada y pasando para la selección del tiempo del proceso que  
va hasta 99 minutos.*

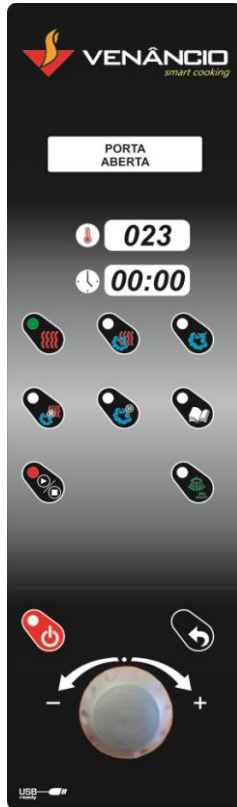
*La cuenta del tiempo programado es hecha en el modo decreciente hasta  
alcanzar el fin del proceso. En este momento el Display informa que el tiempo  
se agotó y suena una alarma sonora y las lámparas de iluminación interna con  
el Controlador parpadean para facilitar la visualización del operador.*

*Caso usted no quiera controlar el tiempo, lo ajuste para 00:00. Llamamos  
esta modalidad de modo intermitente (sin control de tiempo.)*



### AGUARDANDO FUNCIÓN SECO

*Con el Horno Combinado colgado, toda la vez que abrir la puerta un mensaje es informado en el Display Informativo "Puerta Abierta". Esto evita del calor generado salir de la cámara de cocción evitando pérdidas.*



## PUERTA ABIERTA

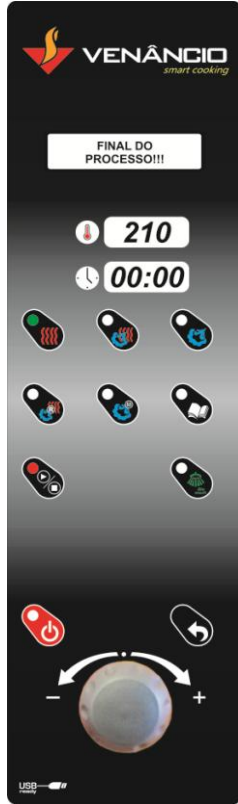
*Durante el proceso de cocción caso sea necesario abrir la puerta, la turbina borra y el sistema de calentamiento para de funcionar. Al mismo tiempo el timer congela el tiempo para garantizar el tiempo total programado.*

*Cuando el timer informar el final de cada proceso, o sea, al término del tiempo ajustado y después del alarma sonoro es el momento de tener certeza del resultado de cocción y retirar los alimentos de dentro de la cámara, o dar segmento a los otros alimentos que por casualidad necesiten continuar.*

*En este momento debido al sistema de refrigeración del conjunto de calentamiento después de la cocción, la turbina continua colgada, pero sin calentamiento. Mismo así continuará a cocinar pudiendo ser perdida esta producción. La turbina sólo borrará cuando la temperatura indicada dentro de la cámara es inferior a 90°C.*

El Controlador de Proceso cuenta con un sistema llamado “siesta” que mismo en esta condición en intervalos de 3 minutos suena nuevamente el alarma sonoro y visual hasta el operador abrir la puerta o encerrar el proceso

por la tecla Play / Stop



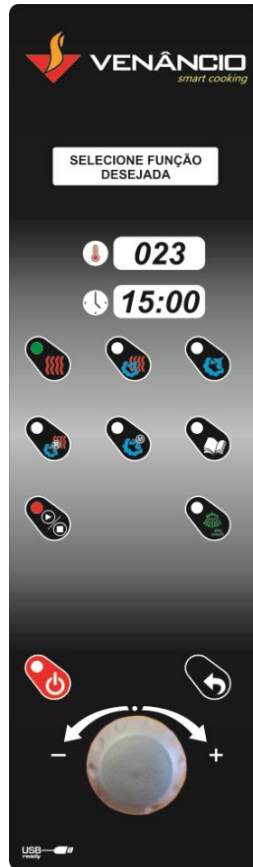
FINAL DEL PROCESO



# PROGRAMANDO EL HORNO COMBINADO POR FUNCIONES

## FUNCIÓN AIRE SECO:

1- El Display Informativo mostrará el siguiente mensaje

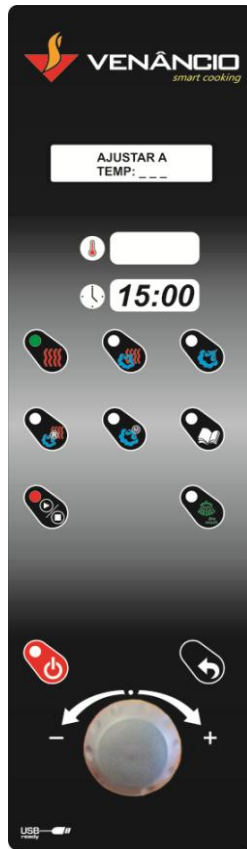


SELECCIONAR FUNCIÓN DESEADA

2- Apriete la tecla correspondiente;



- 3- El controlador informa la función que fue seleccionada y pasa para el próximo paso que es el reglaje de la temperatura en el Display de Temperatura;

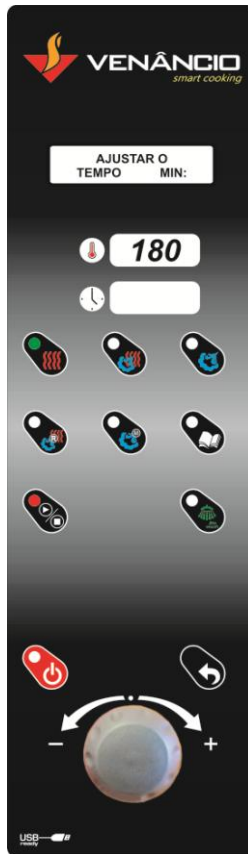


AJUSTAR LA TEMP:

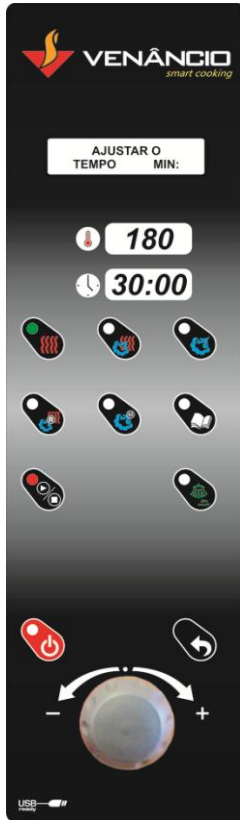


- 4- Con el botón Encoder Multifunciones determine cuál temperatura que deberá ser ajustada y después presione el botón para confirmar, en este caso 180°C;

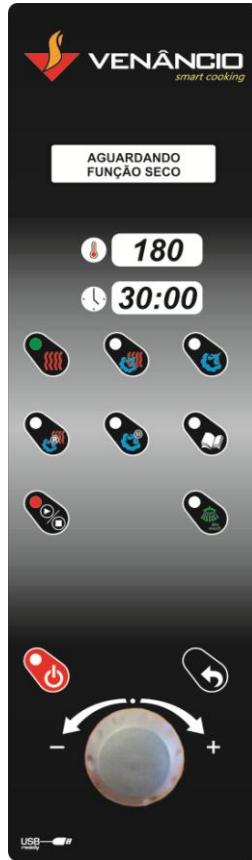
5- En este momento el Display Informativo solicitará el ajuste del tiempo;



6- Con el botón Encoder Multifunciones determine cuál el tiempo que deberá ser ajustado y después presione el botón para confirmar, en este caso 30 min.;



7- Con la Temperatura y el Tiempo seleccionados el Horno Combinado está listo para iniciar el proceso;



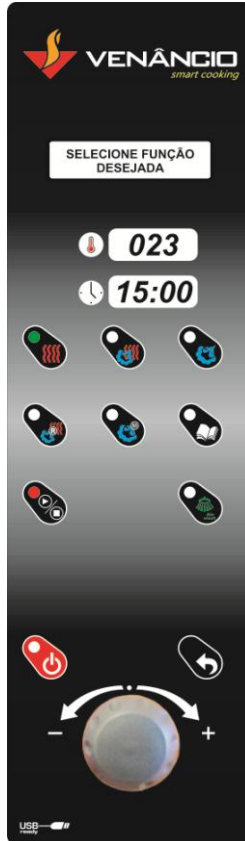
8- Apriete la tecla INICIAR / PARAR



Obs.: Cuando accionada la tecla de inicio de proceso, el LED indicador cambia de color del rojo, que indica que está parado, para verde que significa que el horno está en funcionamiento y modulará la temperatura de 180°C e inicia la cuenta regresiva de los 30 min. Durante todo el proceso el Display Informativo mostrará cual la función que fue programada y la temperatura programada.

## **FUNCIÓN COMBINADO:**

1- El display Informativo mostrará el siguiente mensaje:



SELECCIONA FUNCIÓN DESEADA

2- Apriete la tecla correspondiente;



- 3- El controlador informa la función que fue seleccionada y pasa para el próximo paso que es el reglaje de la temperatura en el Display de Temperatura;

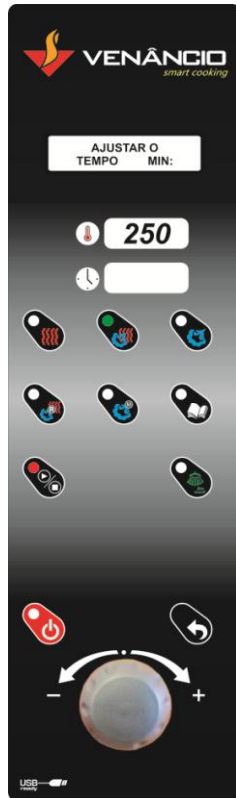


AJUSTAR LA TEMP:



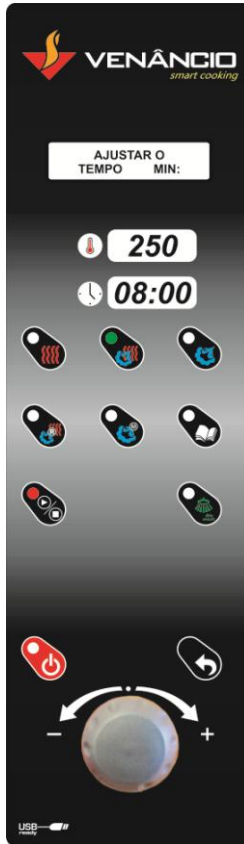
- 4- Con el Botón Encoder Multifunciones determine cuál es la temperatura que deberá ser ajustada y después presione el botón para confirmar, en este caso 250°C;

5- En este momento el Display Informativo solicitará el ajuste del tiempo;

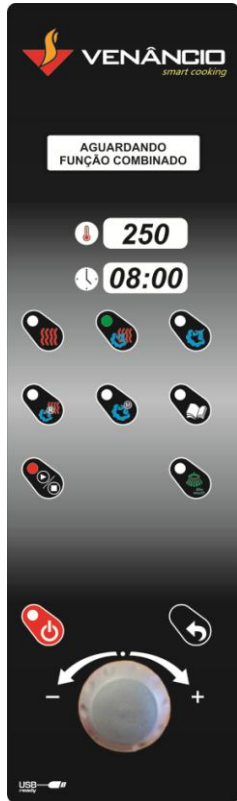


6- Con el Botón Encoder Multifunciones determine cuál el tiempo que deberá ser ajustado y después presione el botón para confirmar, en este caso 8 min.;





7- Con Temperatura y el Tiempo seleccionados el Horno Combinado está listo para empezar el proceso;



## AGUARDANDO FUNCIÓN COMBINADO

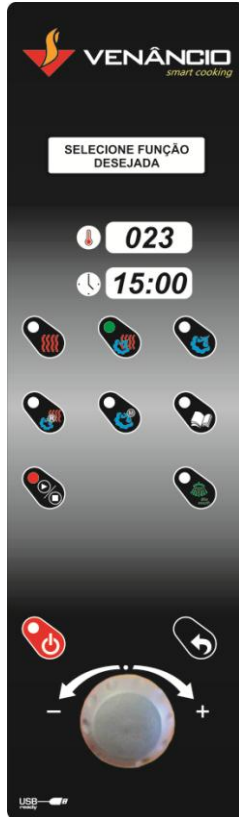
8- *Apriete la tecla INICIAR / PARAR*



Obs. Cuando accionada la tecla de inicio del proceso, el LED indicador cambia de color del rojo, que indica que está parado, para verde que significa que el horno está en funcionamiento y modulará la temperatura de 250°C e inicia la cuenta regresiva de los 8 min. Durante todo el proceso el Display Informativo mostrará cuál la función que fue programada y la temperatura programada.

## **FUNCIÓN VAPOR REGULABLE:**

1- El display Informativo mostrará el siguiente mensaje:

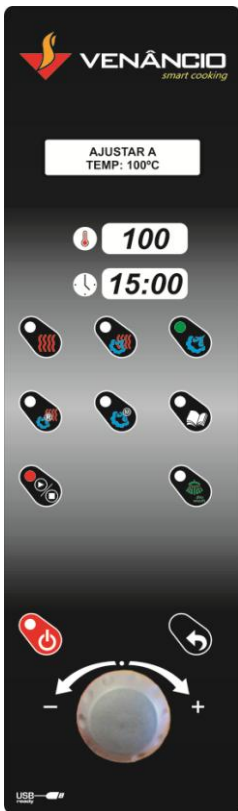


**SELECCION FUNCIÓN DESEADA**

2- Apriete la tecla correspondiente;



- 3- En esta función el controlador ya determina la temperatura máxima que es de 100°C teniendo la posibilidad de reducir para hasta 60°C, con esto se puede preparar alimentos que poseen características de cocción denominadas “Baño María”;



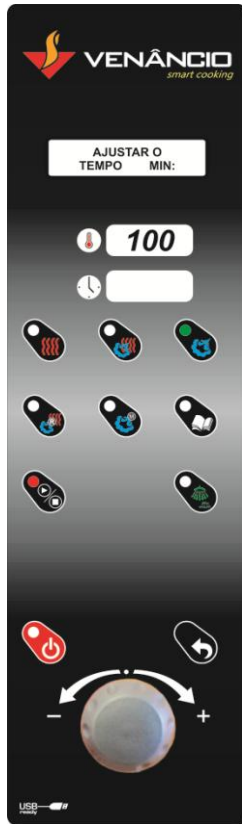
AJUSTAR LA TEMP:



- 4- Con el Botón Encoder Multifunciones determine cuál la temperatura que deberá ser ajustada y después presione el botón para confirmar, en este caso 100°C, entonces solamente

confirmaremos presionando el botón;

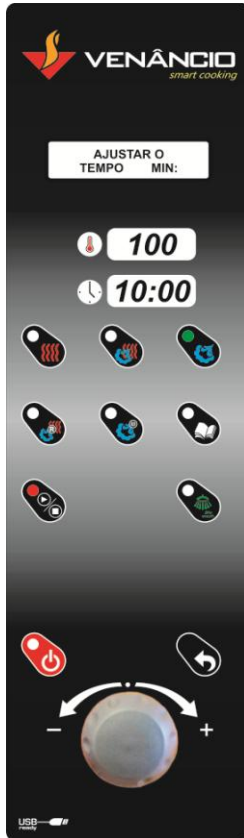
5- En este momento el Display Informativo solicitará el ajuste del tiempo;



AJUSTAR EL TIEMPO MIN:

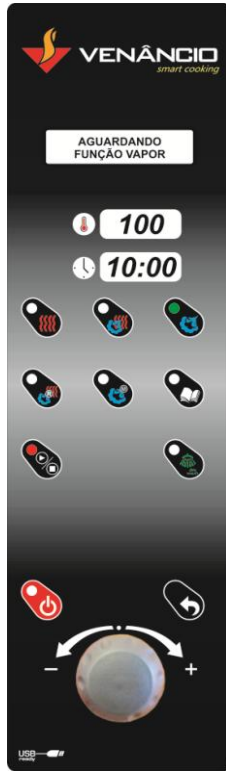


6- Con el Botón Encoder Multifunciones determine cuál el tiempo que deberá ser ajustado y después presione el botón para confirmar, en este caso 10 min.



AJUSTAR EL TIEMPO MIN:

- 7- *Con la Temperatura y el Tiempo seleccionados el Horno Combinado está listo para iniciar el proceso;*



AGUARDANDO FUNCIÓN VAPOR

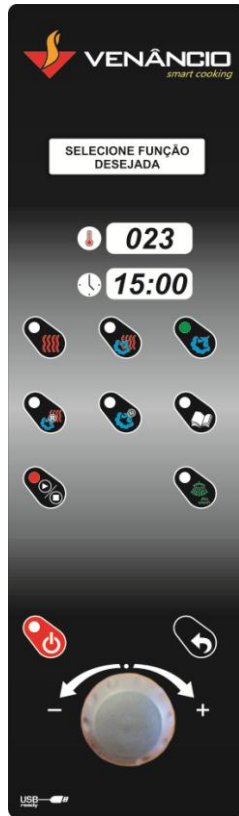
8- *Presione la tecla INICIAR / PARAR*



Obs.: Cuando accionada la tecla de inicio del proceso, el LED indicador cambia de color del rojo, que indica que está parado, para verde que significa que el horno está en funcionamiento y modulará la temperatura de 100°C e inicia la cuenta regresiva de los 10 min. Durante todo el proceso el Display Informativo mostrará cuál la función que fue programada y la temperatura programada.

## **FUNCIÓN REGENERAR:**

1- El Display Informativo mostrará el siguiente mensaje:

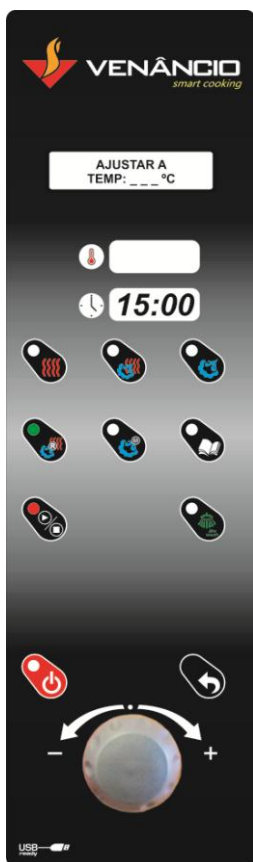


2- Apriete la tecla correspondiente;





- 3- El controlador informa la función que fue seleccionada y pasa para el próximo paso que es el reglaje de la temperatura en el Display de Temperatura;

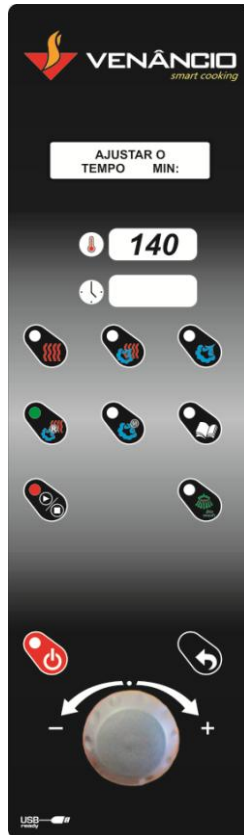


AJUSTAR LA TEMP:



- 4- Con el Botón Encoder Multifunciones determine cuál la temperatura que deberá ser ajustada y después presione el botón para confirmar, en este caso 140°C;

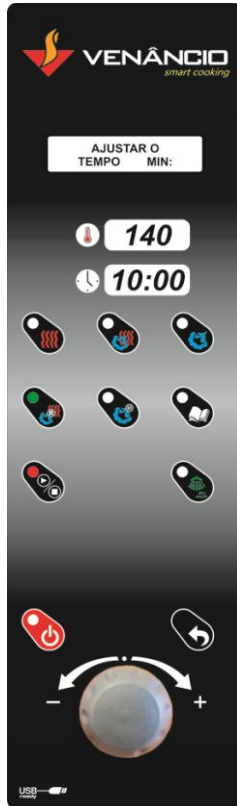
5- En este momento el Display Informativo solicitará el ajuste del tiempo;



AJUSTAR EL TIEMPO MIN:



6- Con el Botón Encoder Multifunciones determine cuál el tiempo que deberá ser ajustado y después presione el botón para confirmar, en este caso 10 min.;

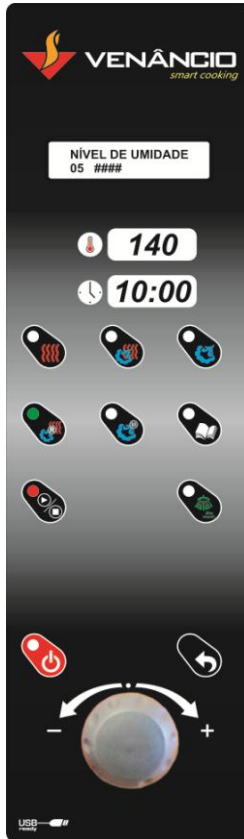


## AJUSTAR EL TIEMPO MIN:

- 7- Con la Temperatura y el Tiempo seleccionados el Horno Combinado posee más una función que es determinar el Nivel de Humedad.



Con el ajuste del Botón Encoder Multifunciones determinada la escala para el ajuste que es de 1 hasta 10. En este caso determinamos un Nivel de Humedad 05.



### NIVEL DE HUMEDAD 05 #####

- 8- *Con este Nivel de Humedad determinado en 05 es posible regenerar todos los tipos de alimentos. En este caso usaremos como ejemplo el arroz. El arroz posee almidón en su composición. Cuanto más aproximar del nivel 01 menos humedad el alimento tendrá en la posición inversa, o sea, cuanto más se aproximar del 10 más humedad este alimento tendrá.*
- 9- *Con la Temperatura, Tiempo y Nivel de Humedad seleccionados el Horno Combinado está listo para iniciar el proceso;*



10- Apriete la tecla INICIAR / PARAR

Obs. Cuando accionada la tecla de inicio del proceso, el LED indicador cambia de color del rojo, que indica que está parado, para verde que significa que el horno está en funcionamiento y modulará la temperatura de 100°C e inicia la cuenta regresiva de los 10 min. Durante todo el proceso el Display Informativo mostrará cuál la función que fue programada y la temperatura programada.

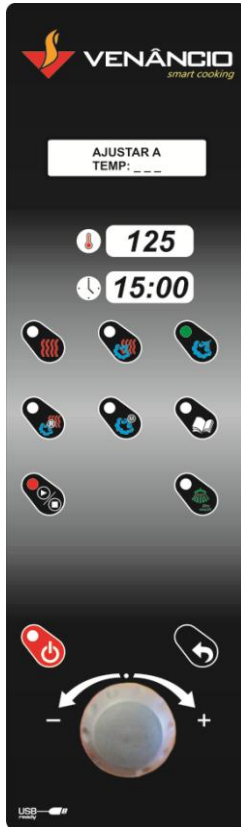
## TECLAS AUXILIARES DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE



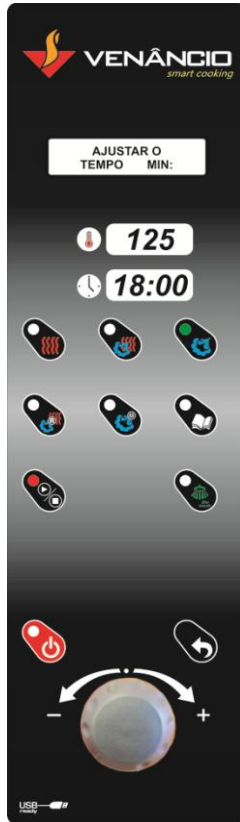
- **TECLA VOLVER**

Esta tecla posibilita, en cualquier momento del ajuste del Horno Combinado, volver para el campo anterior. Por ejemplo:


*Programamos la temperatura en 125°C y confirmamos como Botón Encoder y confirmamos aprietándolo;*



*El próximo paso es el ajuste del tiempo donde será ajustado a 18 min. Por ejemplo:*



*En este momento preferimos ajustar nuevamente la temperatura para*

*130°C, simplemente accionamos la tecla volver  y esta posibilidad volver al campo del Display Informativo de Temperatura.*



AJUSTAR LA TEMP:

- **TECLA RECETAS**



El Horno Combinado Don Bidone realiza la posibilidad de trabajar con operaciones denominadas recetas para facilitar aún más el día a día de la cocina. El Controlador Electrónico fue construido para grabar en su memoria hasta 1000 recetas a definir por el operador a través de su teclado como demostraremos a seguir vía software Programme Gourmet® que posee un manual específico para instrucción complementar de este manual.

*En la tabla a seguir se explica de una forma bien detallada la manera de*

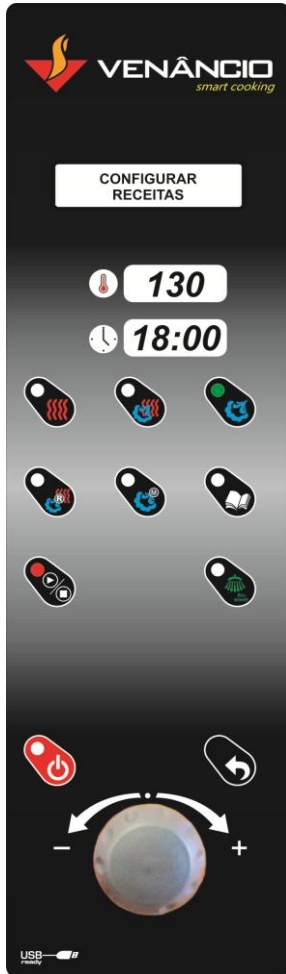


programar las recetas en el propio Horno Combinado. Para acceder los



parámetros es necesario presionar la tecla receta por 5 segundos y con el Encoder Multifunciones configure de acuerdo con que lo sigue:

La primera pantalla que aparece es CONFIGURAR RECETAS Y EN SEGUIDA PIDE PARA ACCESAR LA CONTRASEÑA.



configurar recetas



*Digite la contraseña: 0000*

*La contraseña es necesaria, pues este parámetro es de responsabilidad. El controlador sale de la fábrica con la contraseña de 4 dígitos en 0000 después del primero uso se puede alterar la contraseña de 4 dígitos.*

**INCLUIR, EDITAR, BORRAR RECETAS DIRECTAMENTE EN EL CONTROLADOR**

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
MODIFICAR RECEITA	Seleciona se deseja incluir uma receita ou modificar uma receita já existente	Incluir ou modificar	Modificar
SELEC. RECEITA NOME DA RECEITA	Caso selecionado modificar localize a receita carácter por carácter na memória do controlador.	-----	-----
NOME DA RECEITA Nome da receita	Caso selecionado incluir, configure o nome da nova receita	-----	-----
QUANTIDADE DE ESTAGIOS: 10	Ajuste de estágios de processo	1 a 10	1
01-SELEC. FUNCAO REGENERACAO	Seleciona processo para o estagio selecionado	Combinado Regeneração Vapor seco	combinado
01-TEMPERATURA FORNO: 200 C	Ajusta temperatura para o estagio conforme o processo selecionado	Comb: 50 a 290°C Regen: 50 a 290°C Vapor: 50 a 100°C Seco: 50 a 290°C	Comb: 180°C Regen: 100°C Vapor: 100°C Seco: 200°C
01-TIPO OPERACAO TEMPORIZADO	Seleciona se o estagio funciona por tempo ou núcleo	Temporizado ou núcleo	Temporizado
01-TEMPO DE COZIMENTO: 15:00	Ajuste do tempo de cozimento ( se não opera por núcleo )	00:00 a 99:59m	15:00
01-TEMPERATURA NUCLEO: 80 C	Ajuste da temperatura no núcleo (se opera por núcleo)	50 a 150°C	80°C
01-NIVEL DE UMIDADE 10 ■■■■■■■■■■	Ajusta percentual de umidade (somente no modo regeneração)	1 a 10	5

## **DISPLAY**

*MODIFICAR RECETA*

*SELECCIONAR RECETA*

*NOMBRE DE LA RECETA*

*NOMBRE DE LA RECETA*

*NOMBRE DE LA RECETA*

*CANTIDAD DE FASES: 10*

*01- SELECCIONAR FUNCIÓN REGENERACIÓN*

*01- TEMPERATURA HORNO: 200°C*

02- 01- TIPO DE OPERACIÓN TEMPORIZADO

03- 01-TIEMPO DE COCCIÓN: 15:00

04- 01- TEMPERATURA DEL NÚCLEO: 80°C

05- 01-NIVEL DE HUMEDAD 10

## *DESCRIPCIÓN*

*Selecciona si desea incluir una receta o modificar una receta ya existente*

*Caso seleccionado modificar localice la receta carácter por carácter en la memoria del controlador*

*Caso seleccionado incluir, configure el nombre de la nueva receta*

*Ajuste de fases del proceso*

*Selecciona el proceso para la fase seleccionada*

*Ajusta temperatura para la fase de acuerdo con el proceso seleccionado*

*Selecciona si la fase funciona por tiempo o núcleo*

*Ajuste del tiempo de cocción (si no opera por el núcleo)*

*Ajuste de la temperatura en el núcleo (si opera por núcleo)*

*Ajusta porcentual de humedad (solamente en el modo regeneración)*

*Ajuste*

*Incluir o modificar*

*Combinado*

*Regeneración*

*Vapor*

Seco

Temporizado o núcleo

### **ATENCIÓN:**

*El Controlador Electrónico posee un campo que puede ser aplicado la CANTIDAD DE FASES. Este ítem se refiere a una receta que, por ejemplo, puede ser iniciada con proceso vapor y finalizada en seco, también puede ser programado de acuerdo con la necesidad de la preparación (alimento). La cantidad máxima de fases es de 10 para cada receta. Incluyendo este parámetro a cada pase de trocar de fase un alarma sonora tocará automáticamente indicando el cambio, sin necesidad de parar o abrir la puerta.*

## **PROGRAMANDO POR MEDIO DEL SOFTWARE SFC - EDITOR DE RECETAS - HORNO COMBINADO DON BIDONE**

El Horno Combinado Don Bidone por ser inteligente ofrece la opción de programación vía SOFTWARE EDITOR DE RECETAS. Juntamente con el equipamiento acompaña un PEN DRIVE que será usado para transferencia de recetas generadas en cualquier computadora que posee JAVA actualizado.

Para actualizar utilice el link

[http://www.java.com/pt\\_BR/download/manual.jsp](http://www.java.com/pt_BR/download/manual.jsp) y siga las instrucciones de instalación.

Para instalar el software ponga el PEN DRIVE en su computadora donde están los programas .jar .exe , Instalador y ayuda. Haga clic en el ícono Instalador y siga los pasos de instalación.

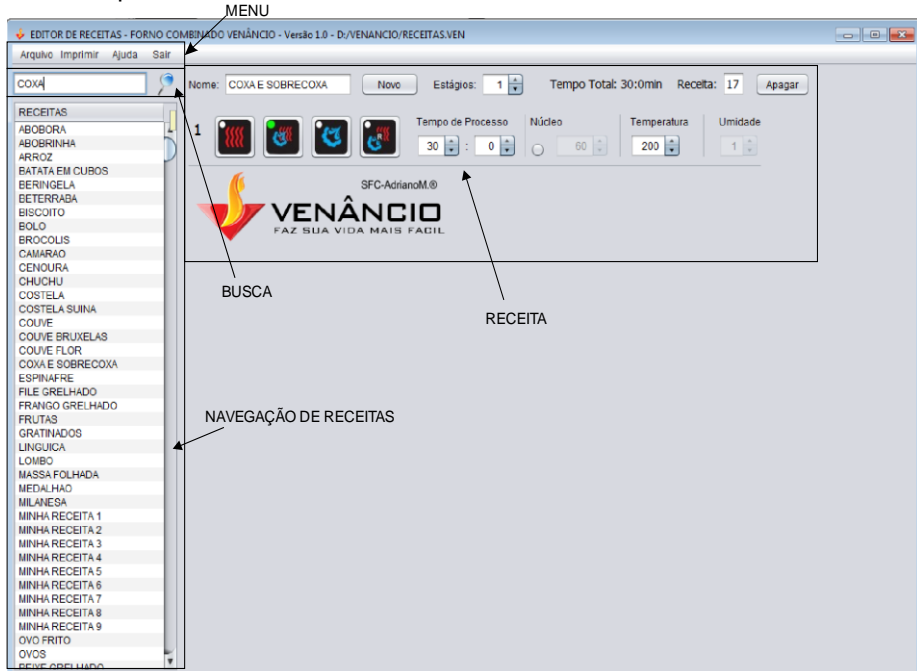
### **CONSIDERACIONES IMPORTANTES:**

El archivo de recetas en el PEN DRIVE debe, obligatoriamente, ser creado en el directorio VENANCIO con nombre de RECETAS.VEN. Por ejemplo: "(PENDRIVE):\VENANCIO\RECETAS.VEN".

Al abrir el programa, si el pendrive estuviere conectado a la computadora, este será localizado y abierto. Cada archivo permite hasta 1000 recetas.

## PANTALLA PRINCIPAL:

La pantalla es dividida en tres áreas, en la parte superior el título con el nombre del archivo abierto y el Menú. A la izquierda el área de navegación con la lista de recetas, siempre en orden alfabético, y el campo de busca. Y a la derecha el contenido para edición de la receta seleccionada o nueva receta.



### EDITOR DE RECETAS - HORNO COMBINADO VENANCIO – VERSIÓN 1.0

Archivo – Imprimir – Ayuda – Salir

**MUSLO**

**RECETAS**

**CALABAZA**

**CALABAZA PEQUEÑA**

**ARROZ**

**PAPA EN CUBOS**

**BERENJENA**

**REMOLACHA**

**GALLETA**

**TARTA**

**BRÓCOLI**

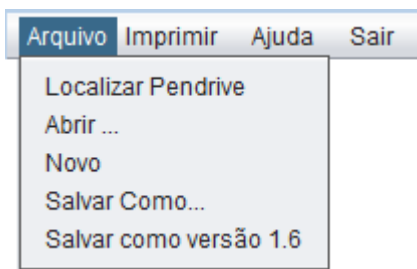
**CAMARÓN**

**ZANAHORIA**

**CHUCHU**  
**COSTILLA**  
**COSTILLA DE CERDO**  
**COL**  
**COLE BRUSELAS**  
**COLIFLOR**  
**MUSLO Y SOBRE MUSLO**  
**ESPINACA**  
**FILETE PARRILLADO**  
**POLLO PARRILLADO**  
**FRUTAS**  
**PARRILLADOS**  
**LONGANIZA**  
**LOMO**  
**PASTELES**  
**MEDALLÓN**  
**MILANÉS**  
**MÍA RECETA 1**  
**MÍA RECETA 2**  
**MÍA RECETA 3**  
**MÍA RECETA 4**  
**MÍA RECETA 5**  
**MÍA RECETA 6**  
**MÍA RECETA 7**  
**MÍA RECETA 8**  
**MÍA RECETA 9**  
**HUEVO FREÍDO**  
**HUEVO**  
**PESCADO PARRILLADO**

*Nombre: MUSLO Y SOBRE MUSLO – Nuevo – Fases – Tiempo total – Recetas – Borrar – Tiempo de proceso – Núcleo – Temperatura – Humedad – Busca – Recetas - Navegación de recetas*

**Archivo – Imprimir – Ayuda – Salir – Localizar Pendrive – Abrir – Nuevo – Salvar como – Salvar como versión 1.6**



## **MENÚ:**

La opción 'Archivo' permite gestionar diferentes archivos de recetas y hacer

copias de seguridad. Las opciones son:

- **Localizar Pendrive**, localiza y abre el archivo utilizado por el controlador en el horno combinado, el pendrive debe estar conectado a la computadora;

“(PENDRIVE):\VENANCIO\RECETAS.VEN“

- **Abrir...**, permite localizar y abrir archivo de recetas con cualquier nombre, puede ser un archivo de backup o selección personalizada de recetas para salvar en el pendrive.

- **Nuevo**, crea un nuevo archivo de recetas. En esta opción si algún archivo ya estuviere abierto este será cerrado.

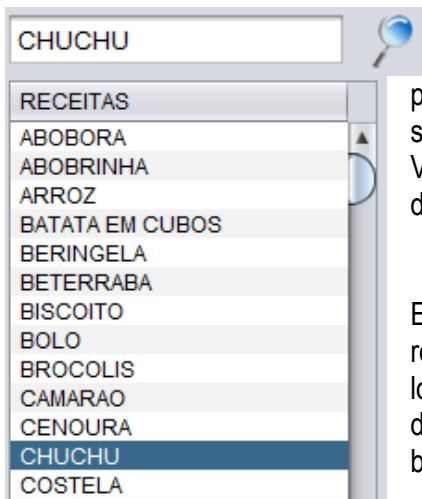
- **Salvar Como...**, esta opción permite salvar el archivo del pendrive en nuevo local o nuevo nombre para backup, o escribir un diferente archivo de recetas en el pendrive.

- **Salvar como versión 1.6;...**, esta opción no existe en la versión de su software. La opción **‘Imprimir’** abre una ventana con los datos generados para el extracto de impresión.

- **‘Salir’**, cierra el editor de recetas.

## **NAVEGACIÓN ENTRE RECETAS:**

Chuchu – Recetas – Calabaza – Calabaza pequeña – Arroz – Papa en cubos – Brócoli – Tarta – Galleta – Chuchu - Costilla



La navegación entre recetas permite localizar de forma rápida las recetas presentes en el archivo abierto, las recetas siempre aparecen en orden alfabético. Valores en blanco en el final indican espacio disponible para nuevas recetas.

El campo de busca, en el tope de la lista de recetas, al ser llenado automáticamente localiza la receta con nombre semejante al digitado. Al hacer clic en la imagen de la brújula lo mismo ocurre.



## EDITOR DE RECETAS:

The screenshot shows a recipe editor interface. At the top, there is a text input field containing 'RECETA', a 'Salvar' button, a dropdown menu for 'Estágios' set to '3', a 'Tempo Total: Conf. Núcleo' label, a 'Receita: 11' label, and an 'Apagar' button. Below this, there are three rows representing stages of the recipe. Each row has a stage number (1, 2, 3) on the left. To the right of the number are four icons: a red flame, a blue hand, a blue hand with a green dot, and a blue hand with a red 'R'. Further right is a 'Tempo de Processo' field with a value of 15 and a '0' button. To the right of that is a 'Núcleo' field with a radio button, a '60' value, and a '50' value. To the right of that is a 'Temperatura' field with a '100' value and an '80' value. To the right of that is a 'Umidade' field with a '1' value. The interface is light gray with various controls and labels.

Nombre: RECETA Salvar Fases: 3 Tiempo Total. Conf. Núcleo Receta: Borrar  
Tiempo de proceso – Núcleo – Temperatura Humedad

En este espacio es mostrada la receta seleccionada en la navegación, esta puede ser editada, borrada, o criada nueva receta. La tecla a la derecha del nombre de la receta posee el texto 'Salvar' cuando algún ítem de la receta es alterado o 'Nuevo' para la digitación de una nueva receta.

Para borrar una receta se debe presionar la tecla 'Borrar' y en la secuencia 'Salvar', o salvar una receta con el Nombre en blanco.

## CREANDO UNA NUEVA RECETA:

Para incluir una nueva receta, a respecto de una receta existente presione la tecla 'Nuevo' o con relación a navegación seleccione un ítem sin nombre. Luego al llenar los campos la tecla 'Salvar' graba la nueva receta en el archivo y la incluye en la navegación en orden alfabética. Si ninguno archivo estuviere abierto es solicitado el nombre del archivo.

**Nombre:** incluir el nombre de la receta puede ser cualquier texto hasta 16 caracteres. Estos siempre aparecen en mayúsculo.

**Fases:** número de fases de la receta, lo mínimo es 1 y el máximo es 10. El número de fases visibles corresponde al utilizado en cada receta.

## FUNCIÓN:

La función seleccionada aparece con el indicador verde, semejante al controlador del horno.



**Aire Seco:** Realiza la cocción con calor. Permite la selección del tiempo de cocción hasta 100 minutos o temperatura de núcleo hasta 90°C, la temperatura del horno puede ser ajustada de 50 a 280°C.



**Combinado:** Realiza la cocción con calor y vapor. Permite la selección del tiempo de cocción hasta 100 minutos o temperatura de núcleo hasta 90°C, la temperatura del horno puede ser ajustada de 50 a 280°C.



**Vapor:** Realiza la cocción con vapor. Permite la selección del tiempo de cocción hasta 100 minutos o temperatura de núcleo hasta 90°C, la temperatura del horno puede ser ajustada de 60 a 100°C



**Regeneración:** Permite la selección del tiempo de cocción hasta 100 minutos o temperatura de núcleo de hasta 90°C, la temperatura del horno puede ser ajustada de 80 a 190°C. El nivel de humedad puede ser ajustado de 1 a 10.

Al completar la receta se debe **'Salvar'** y para crear una nueva receta presionar **'Nuevo'**.

## **GENERACIÓN DE IMPRESIÓN:**

El comando del menú **'Impresión'** abre una pantalla con una versión simplificada de las recetas visibles en la navegación, la parte superior puede ser editada y la columna **'OBS'** puede ser llenada.

D:\VENANCIO\RECETAS.VEN

Cabeçalho: RECEITAS FORNO COMBINADO

Receita	Estágio	Função	Temp. C	Tempo/Núcleo	Umidade	OBS
ARROZ	1	Vapor	100 C	30 min		
ABOBORA	1	Combinado	100 C	18 min		
ABORINHA	1	Vapor	100 C	15 min 4 sec		
BATATA EM CUBOS	1	Vapor	100 C	20 min		
BERINGELA	1	Vapor	100 C	15 min		
BETERRABA	1	Vapor	100 C	55 min		
BISCOITO	1	Ar Seco	160 C	12 min		
BOLO	1	Ar Seco	160 C	35 min		
BROCOLIS	1	Vapor	100 C	10 min		
CAMARAO	1	Vapor	90 C	6 min		
	2	Ar Seco	80 C	5 min		
CENOURA	1	Vapor	100 C	18 min		
CHUCHU	1	Vapor	100 C	15 min		
	2	Ar Seco	80 C	5 min		
COSTELA	1	Combinado	130 C	95 min		
COSTELA SUINA	1	Combinado	180 C	30 min		
COUVE	1	Vapor	100 C	5 min		
COUVE BRUXELAS	1	Vapor	100 C	15 min		
COUVE FLOR	1	Vapor	100 C	15 min		
COXA E SOBRECOXA	1	Combinado	200 C	30 min		
ESPINAFRE	1	Vapor	100 C	5 min		
	2	Regeneração	80 C	5 min	3	
FRANGO GRELHADO	1	Ar Seco	240 C	12 min		
FILE GRELHADO	1	Ar Seco	240 C	10 min		
FRUTAS	1	Regeneração	85 C	8 min	1	
GRATINADOS	1	Ar Seco	220 C	10 min		
LINGUICA	1	Combinado	180 C	20 min		
LOMBO	1	Combinado	160 C	85 C Núcleo		
MASSA FOLHADA	1	Ar Seco	170 C	20 min		
MEDALHAO	1	Ar Seco	240 C	12 min		

Imprimir Fechar

**PARTE SUPERIOR: RECETAS HORNO COMBINADO**

Receta – Fase – Función – Temp. C – Tiempo/Núcleo – Humedad – OBS

Arroz

**CALABAZA**

**CALABAZA PEQUEÑA**

**PAPA EN CUBOS**

**BERENJENA**

**REMOLACHA**

**GALLETA**

**TARTA**

**BRÓCOLI**

**CAMARÓN**

**ZANAHORIA**

**CHUCHU**

**COSTILLA**

**COSTILLA DE CERDO**

**COL**

**COLE BRUSELAS**

**COLIFLOR**

**MUSLO Y SOBRE MUSLO**

**ESPINACA**

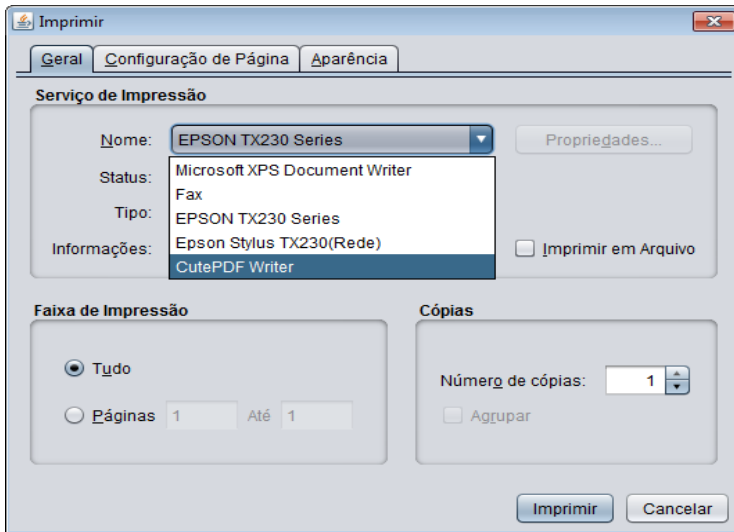
**POLLO PARRILLADO**

**FILETE PARRILLADO**

**FRUTAS**  
**PARRILLADOS**  
**LONGANIZA**  
**LOMO**  
**PASTELES**  
**MEDALLÓN**

Vapor – Combinado - Seco – Aire Seco - Regeneración

Al hacer clic en 'Imprimir' es solicitada la impresora. El tamaño y la orientación de la página pueden ser configurados.



General – Configuración de la página – Apariencia

Servicio de impresión

Nombre:

Status:

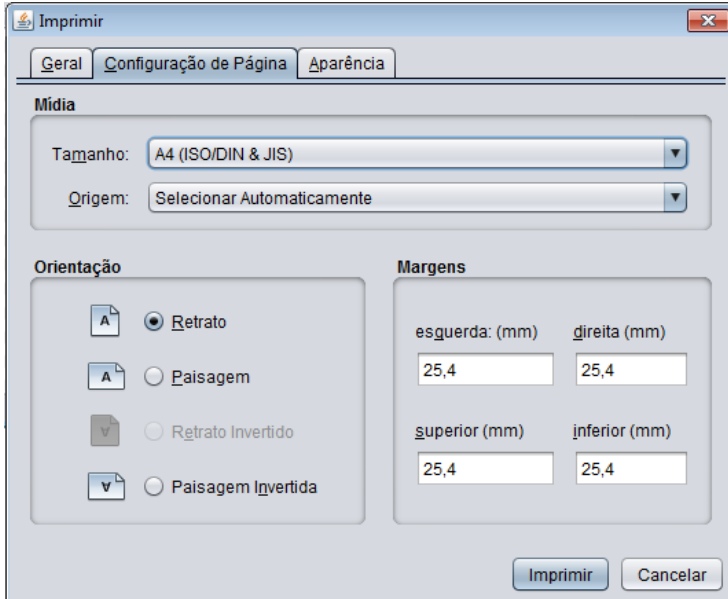
Tipo:

Informaciones

Imprimir en archivo

Banda de impresión

Todas – Página 1 hasta 1  
Copia  
Numero de copia  
Añadir  
Imprimir - Cancelar



*Imprimir*  
*General – Configuración de página – Apariencia*  
*Tamaño*  
*Origen*  
*Orientación*  
*Márgenes*  
*Izquierda – derecha*  
*Retrato*  
*Paisaje*  
*Retrato invertido*  
*Paisaje invertida*



- **TECLA LIMPIEZA AUTOMÁTICA (Sistema Bio Wash ®)**

Con apenas un toque usted inicia la limpieza del Horno Combinado Don Bidone, esta facilidad fue desarrollada para hacer sin modificaciones uno de los momentos más importantes de utilización del equipamiento: la limpieza.

Para esto, siempre al final de cada uso en su período de turno, se debe aplicar dentro de la cámara un desengrasante alcalino\* con ayuda de un pulverizador mecánico, inclusive en el vidrio interno de la puerta. El Horno Combinado debe estar a una temperatura de aproximadamente 50°C para esta aplicación. Deje el producto actuar hasta 10 minutos y apriete la tecla



En este momento el horno irá de forma automática ejecutar 3 fases distintas: Pre limpieza, el lavado y el secado. Cada una de estas etapas comprende 5 minutos. Al final el horno encierra el proceso y está listo para retirar el exceso con la manguera de chorro que se encuentra en la lateral del equipamiento.

- CUIDADOS:

\* Es de extrema importancia que el horno sea limpio todos los días, interna y externamente. \* La cámara interna del horno no necesita ser limpia con cualquier otro tipo de producto o abrasivo como paños, pallas de acero, etc. El producto desengrasante es suficiente para limpiar con eficiencia.

\* Una vez por semana se recomienda aplicación del producto en el elemento de calentamiento del Horno Combinado Don Bidone: resistencias se eléctrico o tubos trocadores de calor en caso del horno ser a Gas. Para eso abra la puerta de inspección localizada en la lateral izquierda dentro de la cámara retirando las "Tuercas Mariposas", aplique el producto y ponga nuevamente la puerta. Reforzamos que no es necesario frotar o lijar nada. Caso usted no sea apto consulte nuestra Red de Asistencia Técnica Autorizada o contacte a la fábrica para mayores esclarecimientos.

\* Metalúrgica Venâncio recomienda el uso de los productos de limpieza de uso Profesional de las siguientes empresas:

**ECOLAB Greafestrip Plus** contacto: 0800 704 1409 [sac.brasil@ecolab.com](mailto:sac.brasil@ecolab.com)

**TOP KITCHEN DT Grill UNICLEAN** contacto: 51 3707 0700

[uniclean@uniclean.com.br](mailto:uniclean@uniclean.com.br)

*\* Para la limpieza nunca aplique agua fría directamente en el vidrio de la puerta, pues puede ocurrir quiebra. Metalúrgica Venâncio no se responsabiliza por eventuales quiebras ocurridas por tales motivos.*

*\* Aplique una solución de vinagre en la goma de la puerta (junta de sellar) después de cada limpieza, pues el producto puede actuar reduciendo en mucho la vida útil de esta vedación. El vinagre neutraliza la acción de este producto.*

*La parte externa del horno debe ser limpia con paño húmedo y detergente.*

*\* Es obligatorio el uso de guantes, máscara, delantal, botas y gafas de protección para el manoseo del producto de limpieza y sus soluciones.*

## ANÁLISIS DE FALLAS DEL HORNO COMBINADO DON BIDONE

DEFECTO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
EL HORNO NO CUELGA	DISYUNTORES BORRADOS ATRÁS DEL HORNO	COLGAR NUEVAMENTE
	SIN ENERGÍA	ESTABLECER NUEVAMENTE LA ENERGÍA
EL HORNO BORRA SÓLO	SOBRECARGA	LLAMAR ASISTENCIA TÉCNICA
EL HORNO NO CALENTA O DEMORA	RESISTENCIA QUEMADA	CAMBIO
PARA CALENTAR Modelo eléctrico	CONTACTORA QUEMADA	CAMBIO
	FALTA DE FASE	LLAMAR ASISTENCIA TÉCNICA
EL HORNO NO CALENTA O DEMORA	PRESIÓN DE GAS EQUIVOCADA O BAJA	CAMBIO DE CILINDROS O LLAMAR ASIST. TÉCNICA
PARA CALENTAR Modelo a gas	VALVULA DE GAS OBSTRUIDA	LIMPIEZA O CAMBIO
	TUBERÍAS DE PASE DE CALOR	LIMPIEZA DE LAS TUBERÍAS

	<b>OBSTRUIDOS</b>	
	<b>QUEMADOR ENTUPIDO</b>	<b>LIMPIEZA DEL QUEMADOR</b>
<b>ALARMA: FALTA DE AGUA</b>	<b>REGISTRO DE AGUA CERRADO</b>	<b>ABRIR REGISTRO DE AGUA</b>
<b>ALARMA: FALTA DE GAS</b>	<b>REGISTRO DE GAS CERRADO</b>	<b>ABRIR REGISTRO DE GAS</b>
<b>FALLA EN EL SENSOR DE LLAMA (GAS)</b>	<b>EL HORNO INTENTÓ COLGAR POR</b>	<b>FALTA DE GAS O REGLAJE</b>
	<b>4 VECES Y POR SEGURIDAD</b>	<b>DEL SENSOR DE LLAMA</b>
	<b>BORRÓ EL SISTEMA</b>	
<b>FALLA SENSOR DE TEMPERATURA</b>	<b>SENSOR DE TEMPERATURA DEL</b>	<b>CAMBIO</b>
	<b>HORNO EN CORTO O ROMPIDO</b>	

## **DIAGNOSIS DE ERROR DEL CONTROLADOR**

*El controlador tiene un sistema que monitorea y controla varios componentes del equipamiento, posibilitando con esto, identificar algunos errores que pueden eventualmente ocurrir. Cuando el controlador acusar una falla, él identificará el error mostrándolo en el Display Informativo.*



# RECETAS COMPLETAS

## ARROZ PARABOLIZADO

*Ingredientes:*

Arroz – 01 kg  
Ajo – 01 diente  
Aceite – 01 cuchara  
Sal – 01 cuchara pequeña  
Agua – 1,3 litros.

*Modo de Preparo:*

- 1- Lavar el arroz, dejar escurrir;
- 2- Amasar el ajo con el aceite y el sal;
- 3- Juntar esta mistura con el agua;
- 4- Ponga el arroz en recipiente liso;
- 5- Arriba de él añadir la mistura de temperos y agua;
- 6- Llevar al horno precalentado;
- 7- Utilizar la función VAPOR por el tiempo de 35 minutos;
- 8-Al sonar el alarma retire con cuidado el recipiente del horno.

## TRÍO DE ARROZ CON AJO PUERRO Y CREMA.

*Ingredientes:*

Arroz trío de granos (Parabolizado, integral y salvaje) – 01 kg;  
Cebolla blanca picada pequeña – 100 g;  
Aceite de oliva – 02 cucharas;  
Ajo puerro – 01 taza (parte verde);  
Crema – 350 g;  
Sal – 01 cuchara pequeña;  
Agua – 1,3 litros;  
Pimienta del reino blanca molida en la hora – a gusto.

*Modo de preparo:*

- 1- Lavar el arroz, dejar escurrir;
- 2- Misturar el arroz, la cebolla y el aceite;
- 3- Misturar o sal con a água e juntar ao arroz;
- 4- Llevar al horno precalentado;
- 5- Utilizar la función VAPOR por el tiempo de 35 minutos;
- 6- Al sonar la alarma retirar con cuidado el recipiente del horno;
- 7- Soltar el arroz con cuidado, misturar el ajo puerro y la crema.
- 8- Servir en travesía o moldar en aros;
- 9- Utilice la pimienta arriba del arroz listo (opcional).

## **SALMÓN PARRILLADO A LA SALSA ALCAPARRAS**

### *Ingredientes:*

Filete de Salmón - 01 kg  
Sal – 05 g  
Mantequilla – 50 g  
Pimienta del reino 2,5 g  
Alcaparras – 100 g  
Aceite de oliva – 50 ml

### *Modo de preparo:*

- 1- Corte el filete de salmón en 04 porciones;
- 2- Condimente con sal, pimienta, aceite de oliva, deje descansar;
- 3- Pre caliente el Horno en FUNCIÓN SECO en temperatura de 220°C;
- 4- Disponga los filetes en GN Lisa untada con aceite;
- 5- Cuando calentado el horno, cargue el horno con la receta, usando la misma función y temperatura, y programa el tiempo de 15 minutos;
- 6- A parte prepare la salsa, escurra y lave las alcaparras y deje escurrir nuevamente, caliente la mantequilla y añada las alcaparras;
- 7- Al sonar el alarma, retire cuidadosamente los filetes del horno, dispóngalas en platos y arriba de ellas añada a la salsa de alcaparras.

## **PAPAS CORADAS**

### *Ingredientes:*

Papas descascadas- 01 kg  
Mantequilla s/ sal- 20 g  
Sal – 10 g  
Perejil picado – 15 g

### *Modo de Preparo:*

- 1- Corte las papas en cuartos en sentido longitudinal;
- 2- Disponga en Gn perforada;
- 3- Precaliente el horno en FUNCIÓN VAPOR;
- 4- Lleve las papas al horno en la misma función y temperatura, por 20 minutos;
- 5- Al sonar el alarma retire las papas del horno y transfiera para un recipiente liso;
- 6- Salpíquelas con sal y mantequilla derretida y el perejil picado y seco;
- 7- Precaliente el horno en FUNCIÓN SECO en temperatura de 240°C por 10 minutos;
- 8- Lleve la receta al horno, ya calentado;
- 9- Al sonar el alarma, retire con cuidado del horno.

## PECHO DE POLLO A CORDON BLUE

### *Ingredientes:*

Filete de pecho – 02 kg;  
Jamón delgado rebanado- 150 g;  
Queso mozzarella rebanado– 150g;  
Harina de rosca- 300 g;  
Queso parmesano rallado 30 g;  
Aceite – 30 ml  
Harina de trigo – cuanto necesario  
Huevos – 02 und.  
Tempero:  
Ajo – 03 dientes  
Sal – 01 cuchara pequeña  
Pimienta del reno blanca- 01 cuchara pequeña  
Vinagre blanco- 40 ml

### *Modo de preparo:*

- 1- Misture todos los condimentos;
- 2- Abra los filetes de pollo al medio sin romper;
- 3- Condimiéntalos por dentro y por fuera, deje descansar;
- 4- Rellene con el jamón y el queso mozzarella, use un palito para prender;
- 5- Prepare la harina, misturando a ella el aceite y el queso parmesano;
- 6- Pase los filetes ya rellenos en el trigo, huevos y rosca misturada;
- 7- Disponga en rejillas con una lisa abajo como aparador;
- 8- Precaliente el horno en 230 °C;
- 9- Al atingir la temperatura programada, abastezca el horno y programe por 12 minutos.

## POLLO EN CROSTA DE HARINA DE MAÍZ (CHOCLO)

### *Ingredientes:*

Muslo y sobre muslo sin hueso- 02 kg;  
Harina de maíz media- 300 g;  
Aceite– 30 ml.  
Condimento:  
Ajo- 03 dientes;  
Sálvia- 02 hojas  
Aceite –02 cucharas;  
Sal – a gusto;  
Vinagre – 10 ml;  
Salsa inglesa – 05 ml;  
Agua – 15 ml.

*Modo de preparo:*

- 1- Batir los ingredientes del condimento en la licuadora y condimente la carne;
- 2- Deje añadir gusto, pase en la harina de maíz misturada con los 30 ml de aceite;
- 3- Unte las rejillas con aceite, disponga las carnes ya empanados arriba de ellas, use un recipiente liso como aparador en el carril de bajo;
- 4- Precaliente el horno poniéndolo en la FUNCIÓN SECO con temperatura de 220°C;
- 5- Después del calentamiento lleve las rejillas al horno;
- 6- Usando la misma FUNCIÓN SECO, programe tiempo entre 12 y 15 minutos.
- 7- Al sonar el alarma, retire del horno cuidadosamente, decore con olor verde y aceite.

## **PESCADO A LA BAIANA**

*Ingredientes:*

Filetes de pescado firme (garoupa, cação, robalo...) 10 filetes de 160g

Sal- 10 g

Jugo de limón- 20 ml

Para la salsa:

Ajo picado – 01 diente

Perejil picado – 01 cuchara pequeña

Tomate picado para la salsa – 300 g

Cebolla picada– 150 g

Pimiento verde picado- 01 cuchara pequeña

Pimiento rojo – 01 cuchara pequeña

Extracto de tomate – 02 cucharas pequeñas

Leche de coco – 100 ml

Aceite de dendê – 15 ml

*Modo de preparo:*

- 1- Condimente los filetes de pescado con el sal y el limón;
- 2- Disponga los filetes en recipiente liso;
- 3- Precaliente el horno en FUNCIÓN COMBINADO en temperatura de 200°C;
- 4- Después del calentamiento llevar la receta al horno, utilizando misma función y temperatura por el tiempo de 12 minutos;
- 5- Al sonar el alarma, abrir el horno con cuidado, retirar o exceso de agua regenerada durante la cocción reservándola;
- 6- Prepare la salsa baiana, refuegue en el dendê la cebolla, el ajo, los pimentones, y el extracto al dar punto añada los tomates, leche de coco y el perejil. Deje reducir.
- 7- Riegue los filetes de pescado con la salsa y llévelas nuevamente al horno calentado, por más 03 minutos a temperatura de 200°C;
- 8- Al sonar el alarma, retire el recipiente del horno cuidadosamente.

## LEGUMBRES SAUTÉ

### *Ingredientes:*

Chuchu en cubos- 200 g  
Calabaza pequeña en cubos- 200g  
Zanahoria en cubos – 200g  
Coliflor- 200 g  
Vaje – 200g  
Mantequilla s/ sal –100 g  
Sal – 10g  
Perejil picado – 15 g

### *Modo de preparo:*

- 1- Lave los legumbres uno a uno;
- 2- Descásquelos y córtelos en cubos de +/- 1,5 cm;
- 3- Disponga en Gns perforadas separadamente (de acuerdo con tiempo de preparo de cada uno, siga la tabla)
- 4- Precaliente el horno en la FUNCIÓN VAPOR;
- 5- Cuando calentado, abastezca programando el producto que necesita el menor tiempo de cocción (ex: coliflor 10 min., zanahoria 16 min. etc..)
- 6- Al sonar el alarma de la programación del 1º producto, abra el horno y retire el producto y programe nuevamente con la diferencia del próximo tiempo, siguiendo lo ejemplo arriba entre uno y otro la diferencia es de 03 minutos;
- 7- Cuando todos los legumbres estuvieren listos, reúnalos en un recipiente liso y añada la mantequilla derretida, el perejil y misture delicadamente;
- 8- Leve este recipiente en función REGENERACIÓN con temperatura de 120°C al tiempo de 03 minutos;
- 9- Retire del horno con cuidado.

## PUDÍN DE LECHE

### *Ingredientes:*

Leche condensado – 01 lata  
Leche integral – 500 ml  
Huevos – 06 unid  
Azúcar para caramelo – 60 g

### *Modo de preparo*

- 1- Caramelice una forma de pudín;
- 2- Ponga los huevos, la leche y la leche condensada en una licuadora, bata hasta quedarse bien homogeneizado;
- 3- Despeje en la forma ya caramelizada y támpela;
- 4- Precaliente el horno en Función baño maría con temperatura de 90°C;
- 5- Cuando calentado; leve la receta al horno programando por 45 minutos;
- 6- Al sonar el alarma, retire el recipiente del horno con cuidado;

- 7- Deje esfrir muy bien antes de sacar de la forma.

## TARTA DE CHOCOLATE

### *Ingredientes:*

Harina de trigo – 450 g  
Azúcar – 400 g  
Huevos- 08 und  
Hermiento en polvo – 15 g  
Aceite – 200 ml  
Leche tibia – 400 ml  
Chocolate en polvo – 150 g

### *Modo de preparo:*

- 1- Bata los huevos en la batidora, añada el azúcar y continúe batendo;
- 2- En la licuadora bata el aceite, el chocolate y la leche, añada a esta mistura lo hermientito mejendo cuidadosamente con un utensilio;
- 3- Ponga esta mistura en la pasta de huevos y azúcar;
- 4- Añada por último la harina mejendo lentamente;
- 5- Despeje la pasta en recipiente liso untado con mantequilla y harina de trigo;
- 6- Precaliente el horno en FUNCIÓN SECO en temperatura de 150 °C;
- 7- Cuando calentado llevar la receta al horno, por tiempo de +/- 20 minutos;
- 8- Al sonar el alarma, abra el horno y haga el teste del palito se estuviere seco, sáquelo cuidadosamente;
- 9- Caso desea, despeja la calda de su preferencia arriba de la tarta.

## TERMO DE GARANTIZA

*Metalúrgica Venâncio garante este producto nuevo a sus clientes, por el plazo de 12 (doce) meses de la fecha de venta registrada en nota fiscal.*

*La garantía del equipamiento es atendida por la fábrica, quedándose el defecto condicionado a la análisis y por parte de la Asistencia Técnica o preestablecido. Constatándose deficiencia de fabricación, material o montaje, el servicio de mano de obra será sin costo desde que hecho por Servicio Autorizado Venâncio. La fábrica tiene exclusividad en dar pareceres y no autoriza otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de garantía.*

*La garantía del equipamiento se queda anulada siendo el mismo*

*eventualmente reparado, modificado o simplemente desmontado, así como para los que hubieren sido utilizados en desacuerdo con las especificaciones y orientaciones de la fábrica.*

*La garantía no cubre vidrios y lámparas.*

*Los motores eléctricos, cuando damnificados, deben ser encaminados a las oficinas técnicas de los respectivos fabricantes.*

*Metalúrgica Venâncio no cubre garantía de los productos arriba especificados por seren productos de terceros y los equipamientos eléctricos por seren sensibles a variaciones de energía eléctrica.*

*La garantía cubre la mano de obra, desplazamiento y piezas del Servicio Autorizado Venâncio hasta 50 km de la sed del puesto autorizado.*

***\* Esta garantía no cubre daños causados por:*** *\* Instalación del producto en ambiente inapropiado, o sea, exposto a intempéries, humedad y maresia. \* Transporte inadecuado, quedas y accidentes de cualquier naturaleza. \* Colgamiento en instalaciones eléctricas inadecuadas o en desacuerdo con las instrucciones del manual. \* Oscilación de la corriente eléctrica o colgamiento en voltaje equivocada. \* Uso indebido, malos tratos, descuido e descumplimiento de las instrucciones de este manual. \* Defecto ocasionado por el consumidor o tercero desconocido del fabricante. \* Desgaste natural, efectos de corrosión y fuego.*

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

***Para que la garantía tenga validez es imprescindible que sea presentada la nota fiscal de compra del producto.***

### ***Asistencia técnica:***

*- Metalúrgica Venâncio reserva el derecho de, a cualquier tiempo y sin cualquier aviso, revisar, modificar o cambiar lo equipamiento o cualquier de sus componentes, bien como las condiciones acá descritas, sin que con esto, incurra en cualquier responsabilidad o*

*obligación para el fabricante.*

***Se queda extinta cualquier garantía:***

- *Por decurso del plazo de validez;*
- *Inobservancia de cualquier una de las recomendaciones constantes de este Termo de Garantiza;*
- *Cuando no enviada a la fábrica la 2ª vía del cupón en anejo, debidamente llenada.*

***Foro***

*Para cualquier demanda judicial se queda electo el Foro de la Comarca de Venâncio Aires (RS), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o venga a ser.*



1ª VÍA DEL COMPRADOR LLENAR TODOS LOS CAMPOS CON LETRA DE IMPRENTA LEGIBLE.

Proprietario: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_  
Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_  
Nota fiscal N°: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_/\_\_\_/ 201\_\_\_\_\_  
Equipamiento: \_\_\_\_\_  
Modelo: \_\_\_\_\_ N° de série: \_\_\_\_\_  
Revendedor: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
Código postal: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma Comprador

-----  
Recortar



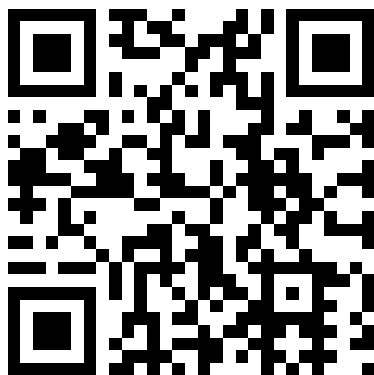


2ª VÍA DEL REVENDEDOR - LLENAR TODOS LOS CAMPOS CON LETRA DE IMPRENTA LEGIBLE.

Proprietario: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_  
Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_  
Nota fiscal N°: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_/\_\_\_/ 201\_\_\_\_\_  
Equipamiento: \_\_\_\_\_  
Modelo: \_\_\_\_\_ N° de série: \_\_\_\_\_  
Revendedor: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
Código postal: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma Reventa

*HAGA CLIC PARA ASISTIR EL VIDEO ENTRENAMIENTO DE UTILIZACIÓN DE SU HORNO COMBINADO DE LA LÍNEA DON BIDONE.*



*Metalúrgica Venâncio se reserva el derecho de modificar el contenido de este manual de instrucciones sin aviso previo. Es expresamente prohibido copiar, modificar, divulgar sin su debida previa autorización.*

*Linea Profesional Don Bidone todos los derechos reservados.*



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

**INDÚSTRIA BRASILEIRA**

**[atendimento@venanciometal.com.br](mailto:atendimento@venanciometal.com.br)**  
**[www.venanciometal.com.br](http://www.venanciometal.com.br)**