manual del usuario

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS 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

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

manual del usuario

Horno Turbo Curveline Orange

FTCO5G
FTCO5GR

FTCO10G
FTCO10GR

CHILE

Segurança
Registro
005 708/2017
OCP-0029
Compulsório
INMETRO

Rev. 3 - 042019

ÍNDICE

1. INTRODUCIÓN — 2
2. DIFERENCIALES Y VENTAJAS — 2
3. AVISOS IMPORTANTES — 2
4. INSTALACIÓN — 3
4.1 Montaje del Modelo FTCO5G — 3
4.2 Montaje del Modelo FTCO10G — 3
4.3 Instalación del Gas GLP (Embotellado) — 4
4.4 Instalación Hidráulica — 5
4.5 Instalación Eléctrica — 5
4.6 Demonstrativo de Instalación — 5
4.7 Secuencia del Instalación — 5
5. CONTROLADOR DIGITAL — 6
6. OPERACIÓN — 6
7. MENSAJES APRESENTADOS EN EL CONTROLADOR — 8
8. ILUMINACIÓN — 8
9. DATOS TÉCNICOS — 9
10. LIMPIEZA — 9
11. MANUTENCIÓN — 9
12. ESQUEMA ELÉCTRICO CON INYCTOR 220V — 10
12.1 ESQUEMA ELÉCTRICO 220V — 11
13. VISTA DESGLOSADA — 12
14 .LISTA DE COMPONENTES — 13
14.1 CONJUNTO PANEL FRONTAL FTCO5G / FTCO10G — 13
14.2 CONJUNTO PROTECIÓN DEL MOTOR FTCO5G / FTCO10G — 14
14.3 CONJUNTO ENTRADA DE AGUA FTCO5G / FTCO10G — 14
14.4 CONJUNTO MONTAJE CAJA SOLENOIDE FTCO5G / FTCO10G — 15
14.5 CONJUNTO PANEL ELÉCTRICO FTCO5G / FTCO10G — 15
14.6 CONJUNTO RESERVATÓRIO FTCO5GR / FTCO10GR — 15
14.7 CONJUNTO CAJÓN DEL QUEMADOR FTCO5G / FTCO10G — 16
14.8 CONJUNTO CABALLETE FTCO5G — 16
14.9 CONJUNTO CABALLETE FTCO10G — 17
14.10 CONJUNTO DE LA PUERTA FTCO5G / FTCO10G — 17
TÉRMINO DE GARANTÍA — 18

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

TERMO de GARANTIA

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantia a los equipos fabricados como especificado abajo:

* Todo el apego / supuesto defecto de fabricación debe examinarse únicamente por el servicio autorizado de la marca Venancio. Cuando demostrado posible defecto / defectos de fabricación, la reparación será gratuita.

* Equipos reparados sin autorización de la fábrica o que se han modificados, desmontados y / o se utilizan en contra de las indicaciones presentes en los manuales no serán cubiertos por esta garantía.

* La garantía se refiere solamente al uso normal del equipo, teniendo en cuenta el cumplimiento de las recomendaciones y las instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Por lo tanto, la marca garante, legalmente, tres (3) meses desde la fecha de expedición de la factura de compra, siendo obligatoria para su presentación según lo dispuesto en el presente documento de garantía.

* Importante considerar que los vidros, lámpadas, resisténcias, contactores, fusíveles, relés, solenóides, controladores digitales y termostatos, no son cobiertos por esta garantía.

* En el caso de los motores eléctricos, por seren de fabricación de terceros, quando com defetos, deben ser enviados para ls Assisténcia Técnica autorizada de los mismos.

* Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes echos por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobriendo, tambien, los costos de mano de obra para tales reparaciones.

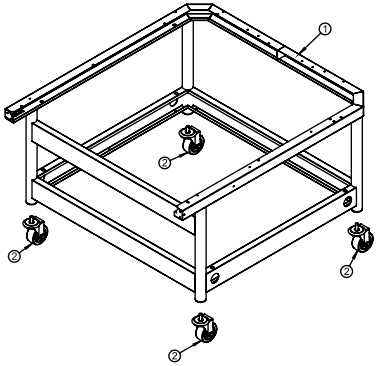
* Es responsabilidad del cliente el comunicado de eventual constatación de defectos de fabricación del producto para METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA por medio de sector de pos venta por el teléfono +55 (51) 3793-4343 o por el canal de pos venta en la página web del fabricante, o incluso a través de una asistencia técnica autorizados, que están disponibles en el sitio web www.venanciometal.com.br.

* En el caso de equipos de gran volumen (asadores, hornos, buffets, cocinas, etc.), la asistencia técnica, cuando necesária. No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, va ser realizada directamente en el cliente. Ya en relación a los equipos pequeños el cliente deberá, por su propria cuenta, llevar a la asistencia técnica autorizada de la marca.

* Defectos en la rede electrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidará esta garantia.

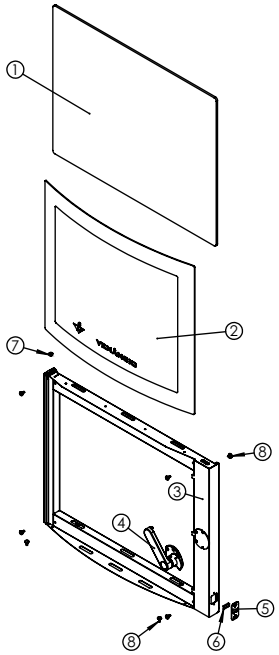
IMPORTANTE: *solamente efectuar la montaje del producto con los equipos de seguridad (gafas, guantes de cuero, etc.) y las herramientas adecuadas para el producto específico. Venancio no será responsable de cualquier daño derivado de la falta de atención a estos cuidados, así como el uso inadecuado del equipo, incluso cuando en funcionamiento.*

15.9 Conjunto Caballete FTCO10G

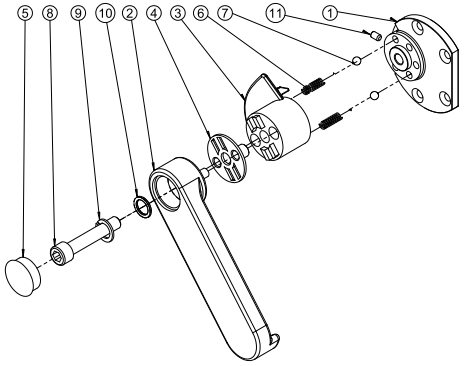


Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ CAVALETE	10E	8.02.11.10000600
2	RODÍZIO GIR.C/FREIO TGREF 312PP/1422	10E	2.80.43.08001312

15.10 Conjunto Puerta FTCO5G / FTCO10G



Item	Descrição	Modelo	Código
1	VIDRIO RECTO HORNO ORANGE	5E	2.80.09.07050825
		10E	2.80.09.08251205
2	VIDRIO CURVO HORNO ORANGE	5E	2.80.09.07050755
		10E	2.80.09.07551205
3	CONJ SOLDADURA PUERTA FTO	5E	8.02.11.05001900
		10E	8.02.11.10000900
4	CONJ POMO FCDB	TODOS	8.02.13.07002100
5	SUPORTE DEL SENSOR	TODOS	8.02.11.00000011
6	IMÁN CAJA NEGRA SM-1000	TODOS	2.80.99.00005802
7	TOPE DE LA PUERTA DA PORTA	TODOS	8.02.11.00000013
8	PASADOR DE PLACA MB 00011	TODOS	2.80.57.02021151



Item	Descrição	Código
1	SUPORTE ENGANCHE	4.02.12.00002712
2	POMO	4.02.12.00002715
3	ENGANCHE POMO	4.02.12.00002713
4	AISLADOR TÉRMICO INYECTADO POMO	4.02.12.00000158
5	TAMPÓN	4.02.12.00003304
6	RESORTE	4.14.01.00012051
7	RODAMIENTO ESFERA 1/4 ACERO CROMO	4.13.01.00028665
8	TORNILLO ACERO M10	2.60.01.09024633
9	TUERCA PRESIÓN M12 A2 ACERO INOXIDABLE	2.60.03.00001222
10	TUERCA LISA M12 A2 ACERO INOXIDABLE	2.60.03.00000122
11	TORNILLO ACERO ACERO INOXIDABLEINOX 304 M5	2.60.01.09018356

1. INTRODUCCIÓN

El Horno Turbo Curveline Orange es más una revolución que VENÂNCIO le ofrece a usted, siendo un equipo versátile indispensable para diversos tipos de establecimiento, y tenem os certeza que será de grande valía para apalancar su negocio. Aproveche este manual para saber más detalles del funcionamiento del Horno Turbo Curveline Orange. Apesar de la facilidade nel uso, las informaciones aquí contenidas son importantísimas para que usted consiga el máximo de desempeño del horno y evitar problemas. Conserve cuidadosamente este manual pues él será muy útil para sacará dudas y garantizar el correcto funcionamiento y manutención del equipo.

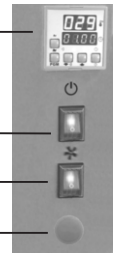
2. DIFERENCIALES Y VENTAJAS

- Características constructivas que propician más seguridad a los usuarios, entre ellas la redundancia de los componentes eléctricos.
- Diseño frontal innovador con la puerta siendo compuesta por 2 (dos) vidrios, siendo 1 (un) curvo externo y 1 (un) plano interno, lo que disminuye la temperatura de la parte frontal externa del horno.
- Pomo en aluminio reforzado de fácil abertura y cierre con 2 (dos) etapas (1º y 2º clic).
- Controlador inteligente con "Modo Recetas" que permite almacenar programación de los parámetros y facilita la utilización del horno.
- Sistema de ventilación que alterna sentido de rotación entre horario y anti-horario propiciando uniformidad en la cocción. IMPORTANTE: el horno es fabricado con la rotación de la turbina en el sentido alternado, siendo que el operador puede realizar la alteración para el sistema, único, anti-horarioa través del controlador, si necesario alterar, siga los pasos en la página 6 de este manual.
- Adición de vapor en la cámara con tiempo estándar de 3 segundos. IMPORTANTE: Este tiempo puede ser alterado através del controlador. Consulte instrucciones en la página 6 de este manual.
- Perfil de sellado de la puerta de fácil remoción.
- Panel eléctrico integrado de fácil acceso y manutención.
- El horno tiene capacidad para cintas de pan dulce(perforada) y pan desal (ondulada), en la medida de580x680cm. Las cintas son opcionales.
- En la versión 5 cintas, caballete totalmente desmontable y de fácil montaje apenas por encajes.

Limpieza interna facilitada de bidoa simple remoción de conjunto de las cintas y vidrios de la puerta.

COMPONENTES DEL PANEL

- Controlador Digital
- Llave Enciende / Apaga
- Llave Enciende / Apaga de la Turbina
- Botón emergencia



3. AVISOS IMPORTANTES

- Producto fabricado exclusivo para uso comercial.
- Este aparato no se destina a utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilizcíon del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Se deben tomar providencias para que niños no jueguen con o el equipo.
- El Horno Turbo Curveline Orange es fabricado en el modelo a GAS BAJA PRESIÓN, con opcional para GN (gas natural).
- El pomo posee dos etapas (1º y 2º clic) y deberá ser siempre cerrado hasta que se escute el 2º clic (2º estapa) evitando, así, que el vapor salga por la puerta.

-No guarde sustancias explosivas, tales como aerosol con un propelente inflamable en este aparato.

-Durante el funcionamiento, el equipo debe siempre ser vigilado y monitoreado, no pudiendo estar en operación sin la presencia de personas calificadas.

-Higienizar diariamente el producto tras el uso utilizando detergente neutro con esponja, no utilizando materiales abrasivos. Jamás use chorros de agua para la higienización del producto.

-La alimentación eléctrica para el horno no debe ser suministrada utilizando un dispositivo de corriente residual (RCD), con una clasificación operacional corriente residual no superior a 30mA, o sea, instale un disyuntor de protección DR en el cuadro de protección del establecimiento, con capacidad de medición de corriente residual menor que 30 mA, a fin de evitar accidentes, debido a fugas de tensión descargadas en la carcasa del equipo.

4. INSTALACIÓN

Montaje del Modelo FTCO5G

Tras el recibimiento del equipo verifique si el producto no está averiado y solamente tras eso proceda con el montaje del conjunto del caballete, según la secuencia que sigue:

- Rosquee las PATAS DE CAUCHO 55mm (ítem 3) en los componentes CONJ PATA CABALLETE FTCO5G (ítem2);

- Fijar de arriba para abajo las piezas CONJ PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE FTCO5G (ítem1) en las piezas CONJ PECA BALLETE FTCO5G (ítem2). Ambas piezas poseen encajes en forma de cuña para proveer estabilidad al caballete y facilitar el montaje.

Como sugerencia, inicie el montaje de abajo para arriba. Posicione todas las piezas CONJ PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE FTCO5G (ítem 1) sobre las piezas CONJ PATA CABALLETE FTCO5G (ítem 2) y, solamente tras eso,presione para abajo para dar estabilid al caballete.

-Posicione el horno sobre el caballete y fíjelo utilizando los tornillos y tuercas (4 unidades) que acompañan el producto.

OBS.: Caso sea necesario mover el horno de posición, NUNCA levante el horno apoyándose en las piezas ítem1, pues ellas podrán soltarse y ocasionar la caída del equipo.Para eso,levante el producto apoyándose en las piezas ítem 2, posicionándo se lateralmente al producto. Se sugiere hacer esto utilizándose 4 personas.

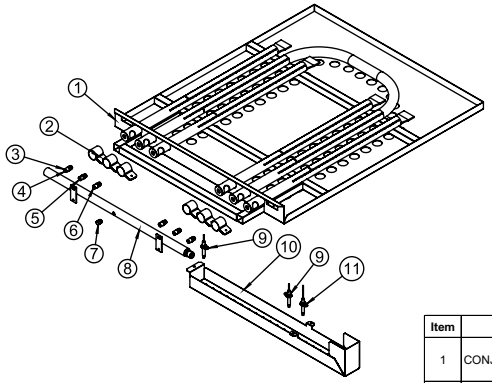
Montaje del Modelo FTCO10G

Tras el recibimiento del equipo verifique si el producto no está averiado. El modelo de 10 cintas ya viene totalmente montado de fábrica, por lo tanto, empiece posicionando el horno en el local donde el mismo quedará instalado y, luego después, trabe las ruedas para evitar que se mueva durante el uso.

ATENCIÓN

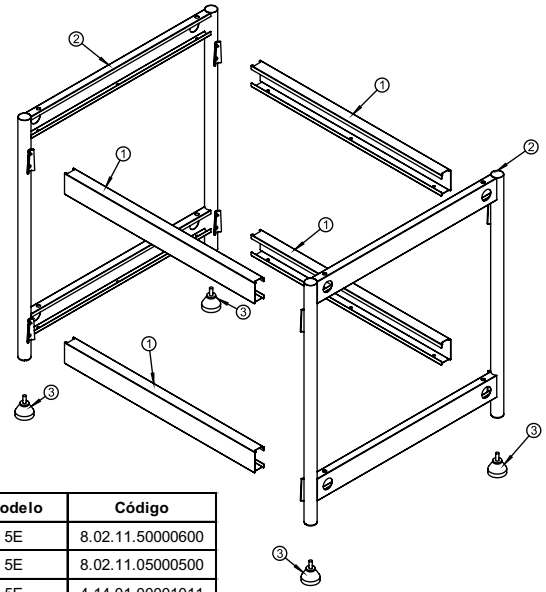
REMUEVA LAS ABRAZADERAS PLÁSTICAS QUE FIJAN EL CONJUNTO DE LAS CINTAS ANTES DE USAR El HORNO

14.7 Conjunto Cajón del Quemador FTCO5G / FTCO10G



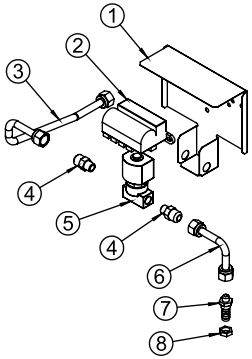
Item	Descripció	Modelo	Código
1	CONJ QUEMADOR	5E	8.02.11.05005400
		10E	8.02.11.10002200
2	REGULADOR DE AR	TODOS	8.06.01.00000070
3	INYETOR 2588 F.1,20mm	5E	8.27.05.02588120
4	INYETOR 2588 F.1,30mm	10E	8.27.05.02588130
5	INYETOR 2588 F.1,40mm		8.27.05.02588140
6	INYETOR 2588 F.1,50mm		8.27.05.02588150
7	TAMPÓN ALUM SEXT 7/16"x13mm 1/8"BSPT	TODOS	8.01.01.00002201
8	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR	TODOS	8.02.11.05005500
9	CANDIL164/K	TODOS	2.80.99.00005104
10	PROTECCIÓN DEL CABLEADO	TODOS	8.02.11.05000158
11	CANDIL 164/K	TODOS	2.80.99.00005104

14.8 Conjunto Caballete FTCO5G



Item	Descripció	Modelo	Código
1	CONJ PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE FTC5	5E	8.02.11.50000600
2	CONJ PE CABALLETE FTC5	5E	8.02.11.05000500
3	PATA DE CAUCHO 55mm	5E	4.14.01.00001011

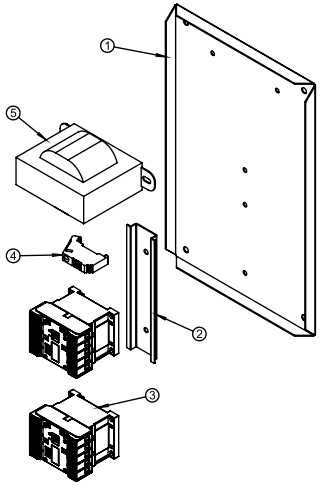
14.4 Conjunto Montaje Caja Solenoide FTCO5G / FTCO10G

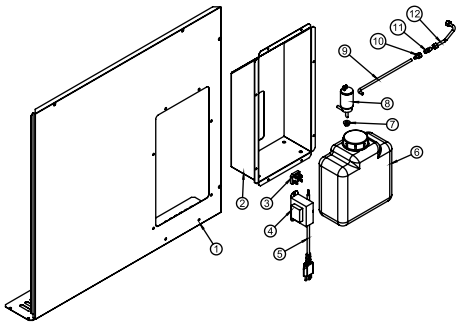


Item	Descripció	Modelo	Código
1	SUPORTE DE LA SOLENOIDE	TODOS	8.02.11.05000090
2	MÓDULO DE IGNICIÓN 2 SALIDAS	TODOS	2.80.49.00001615
3	CONJ TUBO ALIMENTACIÓN DEL QUEMADOR	TODOS	8.02.11.00001000
4	NIPLE 5/8"UNF x 36mm x 1/4"NPT	TODOS	8.02.06.00003208
5	VÁLVULA SOLENOIDE A GAS	127V	2.80.53.03011060
		220V	2.80.53.03022060
6	TUBO ENTRADA DE GAS	TODOS	8.02.11.00001100
7	ESPIGA LATÓN P/ MANG 3/8"	TODOS	8.03.03.00004569
8	TUERCA 1/2"UNF	TODOS	8.06.03.00003570

14.5 Conjunto Panel Eléctrico FTCO5G / FTCO10G

Item	Descripció	Modelo	Código
1	PLACA DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS FTCG	TODOS	8.02.11.05000095
2	RIEL FIJACIÓN CONTACTOR/DISYUNTOR TS35mm	TODOS	4.02.08.00004454
3	MINI CONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 220V 50/60Hz	5E 220V	4.13.01.00021380
	MINI CONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 127V 60Hz	5E 127V	4.13.01.00276871
	MINI CONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 220V 50/60Hz	10E 220V	4.13.01.00021380
	CONTATOR TRIPOLAR 12A 1NF 110V 50/60Hz DILM12-01	10E 127V	4.13.01.00276871
4	POSTE FINAL PF3 BTW	TODOS	4.02.12.10289060
5	TRANSFORMADOR TM 127/220V S12V 3A	TODOS	4.13.01.00000004





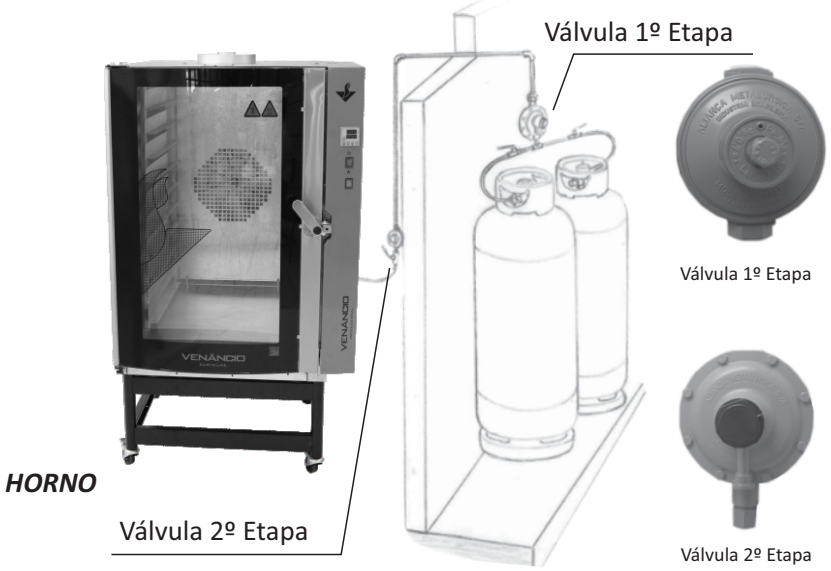
14.6 Conjunto Reservatório FTCO5G / FTCO10G (Ítem Opcional)

item	Descripció	Modelo	Código
1	LATERAL EXTERNA C/ RESERVORIO	5E	8.02.11.05000045
		10E	8.02.11.10000077
2	VASO DEL RESERVORIO	TODOS	8.02.11.00000048
3	PUENTE RETIFICADOR KBPC 3510	TODOS	4.13.01.00023717
4	TRANSFORMADOR TM 127/220V S12V 3A VAN004	TODOS	4.13.01.00000004
5	CHICOTE	5E	2.80.11.03020155
		10E	2.80.11.03020151
6	RESERVORIO AGUA 3LT C/ TAPA Y ROSCA	TODOS	4.04.05.00206683
7	CAUCHO SELADO BOMBA ELÉCTRICA	TODOS	2.80.60.01047161
8	BOMBA AGUA LIMPIADOR	TODOS	4.04.04.01047231
9	MANGUERA COMBUSTIBLE	TODOS	2.80.27.01092041
10	TUERCA 1/8 BSP C/ ESPIGA	TODOS	8.02.12.05009965
11	NIPLE DOBLE 1/8"BSP	TODOS	8.01.01.00002608
12	CONJ TUBO SIFÓN	TODOS	8.02.11.05001300

ATENCIÓN: el modelo de instalación a seguir citado se refiere tanto para el modelo de 5 cintas (FTCO5G) como para el modelo de 10 cintas (FTCO10G).

Instalación de Gas GLP (Embotellado)

La instalación de gas debe ser realizada en una central de gas distante del horno utilizando, obligatoriamente, como mínimo, 2 (dos) bombonas P45(45kg). Se instala en el local una válvula reguladora de gas de 1º etapa, con entrada de 7 kgf/cm² y presión de salida 1,2 kgf/cm², colocando, como conductor de gas hasta el horno, tubería de cobre o de acero carbono (sin costura), instalando en el final, al lado del horno una segunda válvula, sin embargo de 2º etapa con presión de entrada de 1,2kgf/cm² y presión de salida de 2,8kPa o 280mm H2O. Verifique si la legislación vigente en su estado/municipio permite este tipo de instalación.



CENTRAL DE GAS BOMBONAS P45 (45 kg)

AVISOS IMPORTANTES

Instale un registro o válvula de retención de gas tras la válvula de 2º etapa (para redes de gas) o la válvula de etapa única (para bombonas al lado del equipo).

Mantener las bombonas siempre en la posición vertical (en pie) y nunca acostarlos (posición horizontal).

Válvula reguladora de presión de gas es definida por el flujo de gas (consumo) y presión de entrada y salida de gas.

Las válvulas de gas poseen plazo de validez, sustitúyalas según la fecha de validez marcada en la válvula.

Cuando el horno fuera instalado en gas natural (GN) debe ser utilizado válvula reguladora de presión adecuada para este tipo de gas. El gas natural deberá ser suministrado a una presión de entrada de gas del equipode 200 mmH2O o 2,0 kPa.

Para los ejemplos aquí demostrados, fueron tomados en cuenta que solamente serán instalados el horno, pues si hubiera otros productos conectados a la red de gas, se debe efectuar la suma del consumo de todos los equipos y adecuar las válvulas y, probablemente la tubería de paso de gas.

Instalación Hidráulica

La red de abastecimiento de agua debeser de diámetro mínimo de 1/2" y presión máxima de 196 kPa o 20mH2O o 2,0kgf/cm². Además de esto, debe ser utilizado un registro o válvula de retención en el punto de conexión del horno con la red hidráulica. ATENCIÓN: caso sea necesaria la sustitución de la manguera de entrada de agua, ella debe ser sustituida por una de modelo exactamente igual a la suministrada juntamente con el equipo.

Para conectar el equipo a red hidráulica, utilice la manguera que acompaña el producto.

Instalación Eléctrica

El equipo es provisto de un enchufe de conexión según el estándar brasileño de enchufes y enchufes (3pasadores).Certifíquese que la red eléctrica posee la misma tensión que el equipo y que el conductor de puesta a tierra de la red eléctrica está correctamente instalado según la legislación vigente.

La puesta a tierra eléctrica es extremamente importante para evitar que los operadores del equipo sufran accidentes debido a descargas eléctricas.

Antes de conectar el equipo la red eléctrica, certifíquese de que el mismo corresponde a tensión del establecimiento.

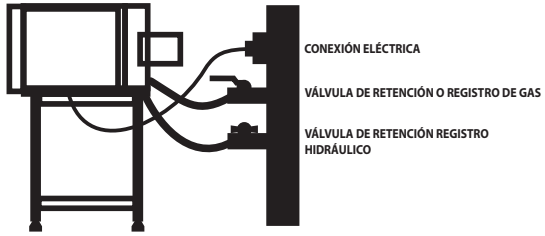
ATENCIÓN
El cordón de alimentación es del tipo Y, y en caso de avería solamente puede ser sustituido por el fabricante o asistente técnico autorizado.

IMPORTANTE: Junto al cuadro de protección del establecimiento instale un disyuntor de protección según la tabla a seguir.

MODELO	Disyuntor de proteción
FTCO5G	6A bipolar curva B (220 V)
FTCO10G	10A bipolar curva B (220 V)

El símbolo al lado indica el terminal de conexión equipotencial, destinado a la conexión del equipo vía conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, tales como equipos, encimeras, edificaciones, mantenién dos e de esta forma el equilibrio entre diferentes puntos de conexión, minimizando posibles riesgos de descargas eléctricas.

Demonstrativo de Instalación

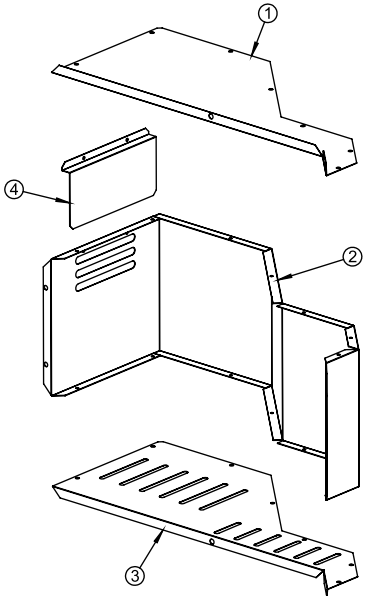


ATENCIÓN
La instalación eléctrica, hidráulica y de gas solamente debe ser realizada por profesional legalmente habilitado para evitar accidentes.

Sequência de Instalación

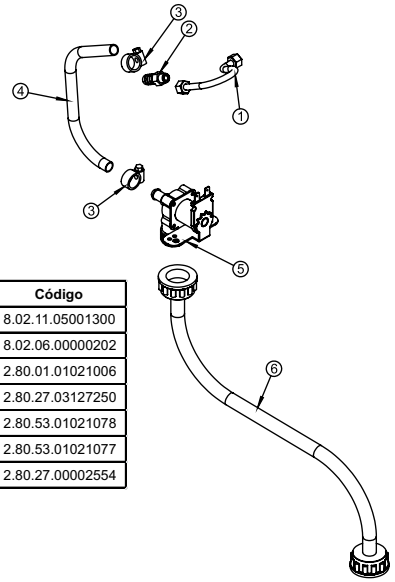
1 - Conecte el equipo a red hidráulica y certifíquese de que no existen filtraciones;
2 - Conecte el equipo a red de gas y certifíquese de que no existen filtraciones;
3 - Conecte el equipo a red eléctrica;
4 - Abra el registro o válvula de retención de agua;
5 - Abra el registro o válvula de retención de gas;
6- Encienda el equipo y déjelo trabajando en la temperatura de 180ºC por 30 minutos para finalizar la cura de la tinta de protección de la cámara interna. Abra la puerta y deje el horno ventilando por 5 minutos.
7 - El equipo está pronto para ser utilizado.

14.2 Conjunto de Protección del Motor FTCO5G / FTCO10G



Item	Descricpción	Modelo	Código
1	PROTECCIÓN SUPERIOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.05000146
2	PROTECCIÓN DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.05000147
3	PROTECCIÓN INFERIOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.05000145
4	DEFLECTOR DE AGUA	TODOS	8.02.11.05000104

14.3 Conjunto Entrada de Agua FTCO5G / FTCO10G



Item	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ CANO CIFÓN	TODOS	8.02.11.05001300
2	ESPIGA ROSCA EXTERNA PARALELA	TODOS	8.02.06.00000202
3	ABRAZADERA RSFIM 12-16mm	TODOS	2.80.01.01021006
4	MANGUERA TRENZADA 1/2" x 2,5mm	TODOS	2.80.27.03127250
5	VÁLVULA SOLENÓIDE AGUA EVA	TODOS 127V	2.80.53.01021078
		TODOS 220V	2.80.53.01021077
6	MANGUERA PL 9,5 x 2,0 1500 T R CINZA	TODOS	2.80.27.00002554

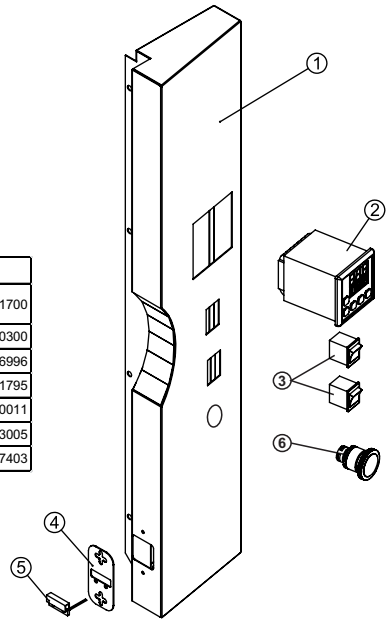
14. LISTA DE COMPONENTES

Item	Descripción	Modelo	Código
1	TAPA DE INSPECCIÓN	TODOS	8.02.11.00000041
2	TECHO	TODOS	8.02.11.05000155
3	CONJ REGISTRO VAPOR	TODOS	8.02.11.00001300
4	SOQUETE P/ LÁMPARA 12V 50W	TODOS	4.02.12.00000008
5	SOPORTE DE LA LÁMPARA OCTAVADO	TODOS	8.02.13.00000168
6	LÁMPARA ECONÓMICA BIPASADOR 20W 12V	TODOS	2.80.26.00056422
7	LATERAL EXTERNA IZQUIERDAA	5E	8.02.11.05000039
		10E	8.02.11.10000072
8	VIDRIO DE LA LÁMPARA	TODOS	2.80.09.00020155
9	SELLADO SILICONA DE LA LÁMPARA	TODOS	2.80.60.03000528
10	EMPALME DE LA LÁMPARA	TODOS	8.02.13.00000167
11	CONJ VISAGRA SUPERIOR	TODOS	8.02.11.00000200
12	CONJ DEL MARCO	5E	8.02.11.05004500
		10E	8.02.11.10000700
13	PERFIL SELLADO SILICONA PUERTA	5E	2.80.60.00020155
		10E	2.80.60.00020151
14	CIERRE DE LA LANA IZQUIERDO	TODOS	8.02.11.05000142
15	PROTECCIÓN DE LA TURBINA	5E	8.02.11.05000154
		10E	8.02.11.10000080
16	CONJ DE LAS CINTAS IZQUIERDO	5E	8.02.11.05004800
		10E	8.02.11.10004400
17	CONJ DE LAS CINTAS DERECHO	5E	8.02.11.05004600
		10E	8.02.11.10004300
18	CONJ PUERTA	5E	8.02.11.05005100
		10E	8.02.11.10003800
19	GUÍA DE LA BISAGRA INFERIOR	TODOS	4.02.12.51621119
20	BISAGRA INFERIOR	TODOS	8.02.11.05000137
21	CONJ TURBINA	5E	8.02.11.05004000
		10E	8.02.11.10003000
22	CONJ TUBO VAPOR	TODOS	8.02.11.00001200
23	CIERRE DE LA LANA FRONTAL	TODOS	8.02.11.05000143
24	TAPA INTERNA	5E	8.02.11.05000152
		10E	8.02.11.10000076
25	CONJ CABALLETE	5E	8.02.11.05000300
		10E	8.02.11.10000600
26	PANEL DO QUEMADOR	TODOS	8.02.11.05000151
27	CONJ CAJÓN DEL QUEMADOR	5E	8.02.11.05002400
		10E	8.02.11.10002000
28	CONJ PERFIL BASE	5E	8.02.11.05004400
	PERFIL BASE DERECHA	10E	8.02.11.05000131
	PERFIL BASE IZQUIERDA		8.02.11.05000132
29	TRABA DEL HORNO COMB	TODOS	4.02.12.25546622
30	TRABA ENGANCHE POMO	TODOS	4.02.12.00002714
31	CAPA DE LA TRABA ENGANCHE	TODOS	8.02.11.00000033
32	CONJ MONTAJE CAJA SOLENOIDE	127V	8.02.11.05001100
		220V	8.02.11.05001200
33	INTERRUPTOR TECLA BIP 16A 250VCA C/ CAPA VERDE	TODOS	2.80.25.00016077
34	IMÃN CAJA NEGRA SM-1000	TODOS	2.80.99.00005802
35	SOPORTE DEL SENSOR	TODOS	8.02.11.00000011

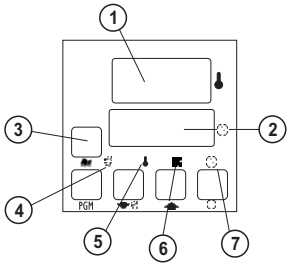
36	PANEL	5E	8.02.11.05000149
		10E	8.02.11.10000078
37	CONTROLADOR INV 20604	TODOS	2.80.11.00020604
38	CHICOTE	5E	2.80.11.00000069
		10E	2.80.11.00000070
39	PIVOT	TODOS	8.02.11.05000170
40	LATERAL EXTERNA DERECHA	5E	8.02.11.05000040
		10E	8.02.11.10000075
41	TERMOPAR TIPO J 4,7x70mm CABLE 750mm	TODOS	2.80.11.03000010
42	SELLADOR TERMOPAR 3298 SILICONA	TODOS	2.80.60.03000298
43	TUERCA PARA TERMOPAR 3/8"UNF	TODOS	8.27.05.00003281
44	CONJ ENTRADA DE AGUA	127V	8.02.11.05001400
		220V	8.02.11.05001500
45	TERMINAL SAPATA PRESIÓN 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
46	CONJ COMPONENTES ELÉTRICOS 5 EST	127V	8.02.11.05003100
		220V	8.02.11.05003200
	CONJ COMPONENTES ELÉTRICOS 10 EST	127V	8.02.11.10001300
		220V	8.02.11.10001400
47	CONJ RESERVORIO (Opcional)	TODOS	8.02.11.00001400
48	CIERRE DE LA LANA DERECHA	TODOS	8.02.11.05000141
49	CIERRE DE LA LANA TRASERA	TODOS	8.02.11.05000144
50	CONJ COLUMNA DERECHA	5E	8.02.11.05002000
		10E	8.02.11.10001100
51	MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV	5E	2.80.30.13248915
	MOTOR MONOFÁSICO 1CV	10E	2.80.30.13248913
52	CONJ CÁMARA	5E	8.02.11.05000700
		10E	8.02.11.10004200
53	COLUNA IZQUIERDA	5E	8.02.11.05000029
		10E	8.02.11.10000071
54	DEFLECTOR DEL CONTROLADOR	TODOS	8.02.11.05000171
55	CONJ COSTA EXTERNA	5E	8.02.11.05004300
		10E	8.02.11.10001000
56	FIJADOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.05000064
57	CONJ PROTECCIÓN DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.05005000
58	BOTÓN EMERGENCIA + 2NF (SIST. SEG)	TODOS	2.80.02.14607403

14.1 Conjunto Panel Frontal FTCO5G / FTCO10G

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ PAINEL FTC	5E	8.02.11.05001700
		10E	8.02.11.10000300
2	CONTROLADOR INV 20603	TODOS	2.80.11.00006996
3	INTERRUPTOR TECLA BIP 16A 250VCA C/ CAPA AMARELO	TODOS	2.80.25.00011795
4	SUPORTE DO SENSOR FTC	TODOS	8.02.11.00000011
5	INTERRUPTOR MAG SM 1001 PR	TODOS	2.80.25.00023005
6	BOTÓN EMERGENCIA + 2NF (SIST. SEG)	TODOS	2.80.02.14607403



5. CONTROLADOR DIGITAL



Tecla de accionamiento del temporizador.

Tecla de acceso a recetas.

1. Display que indica la temperatura presente en el sensor de temperatura o los parámetros programables.
2. Display que indica el tiempo transcurrido el valor de los parámetros programables.
3. Led indicador de receta seleccionada.
4. Led indicador de salida del vapor accionada.
5. Led indicador de salida del calentamiento accionada.
6. Led indicador de salida de la turbina accionada.
7. Led indicador de temporizador activado.

PGM Tecla de acceso a programación.

Tecla Up: aumenta el valor programado

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

■ *PROGRAMACIÓN*

TIEMPO DE VAPOR

(PATRÓN DE FÁBRICA CON TIEMPO DE VAPOR DE 3 SEGUNDOS)

Si necesario alterar, siga los pasos a seguir:

1 - Pressione las teclas , y simultáneamente para tener acceso a la programación.
2 - Use las teclas y para seleccionar la opción UFP. Presione PGM para confirmar la opción.
3 - Utilizando las teclas y , ajuste lo tiempo deseado entre 0 y 20 segundos.
4 - Presione PGM para confirmar y salir de la programación. ATENCIÓN: si o tiempo es programado en 0, lo vapor será accionado en cuanto a tecla está siendo presionada.

ROTACIÓN DE LA TURBINA

(PADRÃO DE FÁBRICA COM ROTAÇÃO ALTERNA EM HORÁRIO E ANTI-HORÁRIO, SENDO 3 MINUTOS PARA CADA LADO)

Se necessário alterar, siga os passos abaixo:

1 - Pressione as teclas , e simultaneamente para ter acesso à programação.
2 - Utilize as teclas e para selecionar a opção turb. Pressione PGM para confirmar a opção.
3 - Utilizando as teclas e , ajuste o funcionamento da turbina.
Se = 00, a turbina não terá reversão, girando apenas no sentido horário.
Se = 01, a turbina terá reversão no sentido horário e anti-horário.
Obs: A turbina permanece acionada por 180 segundos, desliga por 15 segundos e então o sentido de rotação é invertido.
4 - Pressione PGM para confirmar e sair da programação.

6. OPERAÇÃO

1 - No painel de comando, acione o botão
2 - Programe a temperatura de cocção pressionando a tecla PGM e utilize as teclas e . Pressione a tecla PGM duas vezes para sair da programação. Aguarde até que o forno alcance a temperatura programada.

2.1 - UTILIZANDO EL MODO DE OPERACIÓN SIMPLE:

2.1.1 - Programe el tiempo de cocción presionando la tecla PGM dos veces y ajustando el valor deseado con las teclas ▲ y ▼. Tras el valor ajustado, presione PGM para salir de la programación.

2.1.2 - Abra la puerta del horno y cargue la cámara de cocción;

2.1.3 - Cierre la puerta;

2.1.4 - Presione el botón ⏲ en el controlador;

2.1.5 - Presione el botón ▼ en el controlador para añadir vapora cocción. Algunos tipos de asado no necesitan adición de vapor, en estos casos esta etapa no debe ser realizada.

2.1.6 - Después de señalar las alarmas sonora y visual, abra la puerta del horno y retire la carga.

2.1.7 - Cierre la puerta.

2.2 - UTILIZANDO EL MODO RECETAS:

2.2.1 - Presione la tecla 📖 y seleccione la receta desejada utilizando las teclas ▲ y ▼. Presione PGM para confirmar la receta seleccionada.

2.2.2 - Abra la puerta del horno y cargue la cámara de cocción;

2.2.3 - Cierre la puerta ;

2.2.4 - Presione el botón ⏲ en el controlador;

2.2.5 - Después de señalar las alarmas sonora y visual, abra la puerta del horno y retire la carga.

2.2.6 - Cierre la puerta.

2.3 - INSERTANDO RECETAS EN LA MEMORIA DEL CONTROLADOR:

2.3.1 - Presione la tecla 📖 por 5 segundos para tener acceso a la inclusión de recetas.

2.3.2 - Utilicelas las teclas ▲ y ▼ para seleccionar la opción rEC. Presione PGM para confirmar la opción.

2.3.3 - Utilizando las teclas ▲ y ▼, defina un número para receta que será programada. Presione PGM para confirmar la opción.

2.3.4 - Será presentado en display y la opción SP-t . Utilizando las teclas ▲ y ▼ , defina la temperatura de trabajo de la receta. Presione PGM para confirmar la opción.

2.3.5 - Será presentado no display la opción tPo . Utilizando las teclas ▲ y ▼, defina o tiempo de trabajo de la receta. Presione -u- para confirmar la opción.

2.3.6 - Por fim, será presentado en el display la opción PGM . Utilizando las teclas ▲ y ▼ ajuste la adicción de vapor en el ciclo.

Si = 00, no utiliza vapor en el inicio del ciclo.

Si = 01, utiliza vapor en el inicio del ciclo. Obs: si programado con vapor no inicio do ciclo, la salida del vapor enciende 6 (seis) segundos tras el accionamiento del temporizador.

2.3.7 - Presione PGM para confirmar y salir de la programación.

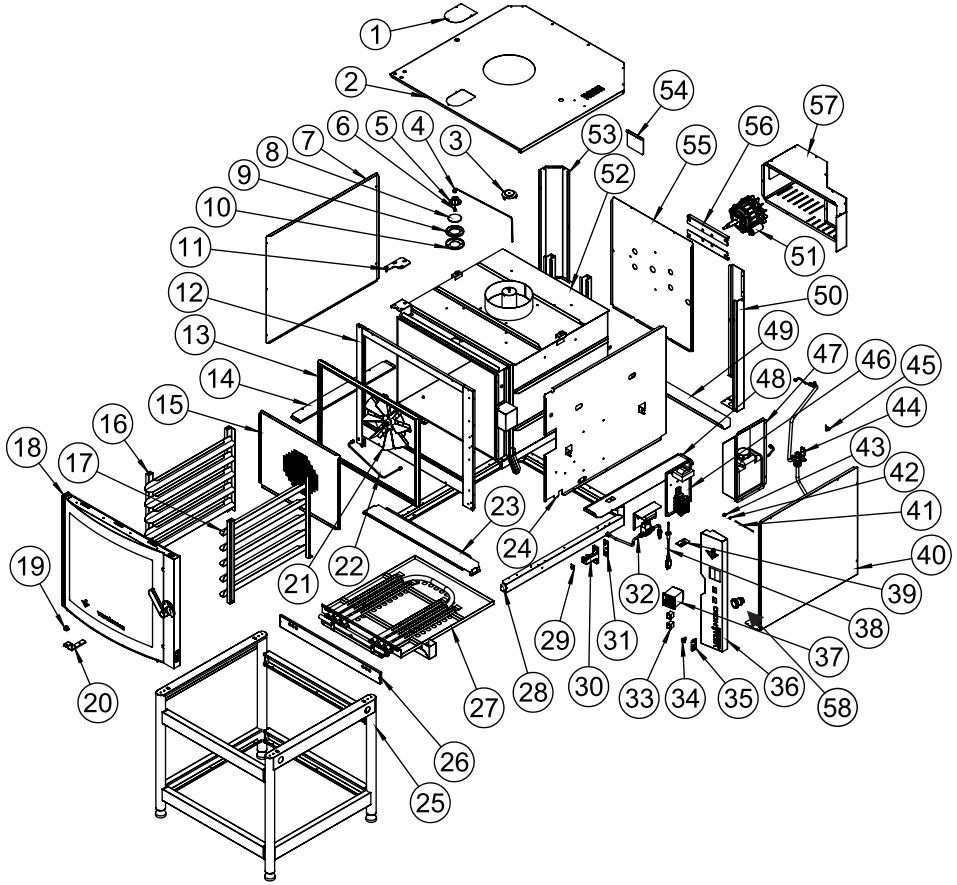
El controlador del horno posee memoria para hasta 20 recetas que deben ser programadas por el operador. Estas recetas quedarán memorizadas y podrán ser accedidas a cualquier momento.

Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos a ser cocidos que se tornen fluidos por el calentamiento en niveles más altos del que aquellos que pueden ser fácilmenteobservados

Tenga cuidado al entrar en contacto con las partes externas del horno, pues su superficie irá a calentarse durante el funcionamiento. Observe el adhesivo que señala el cuidado al cambiar en las partes calientes del equipo.

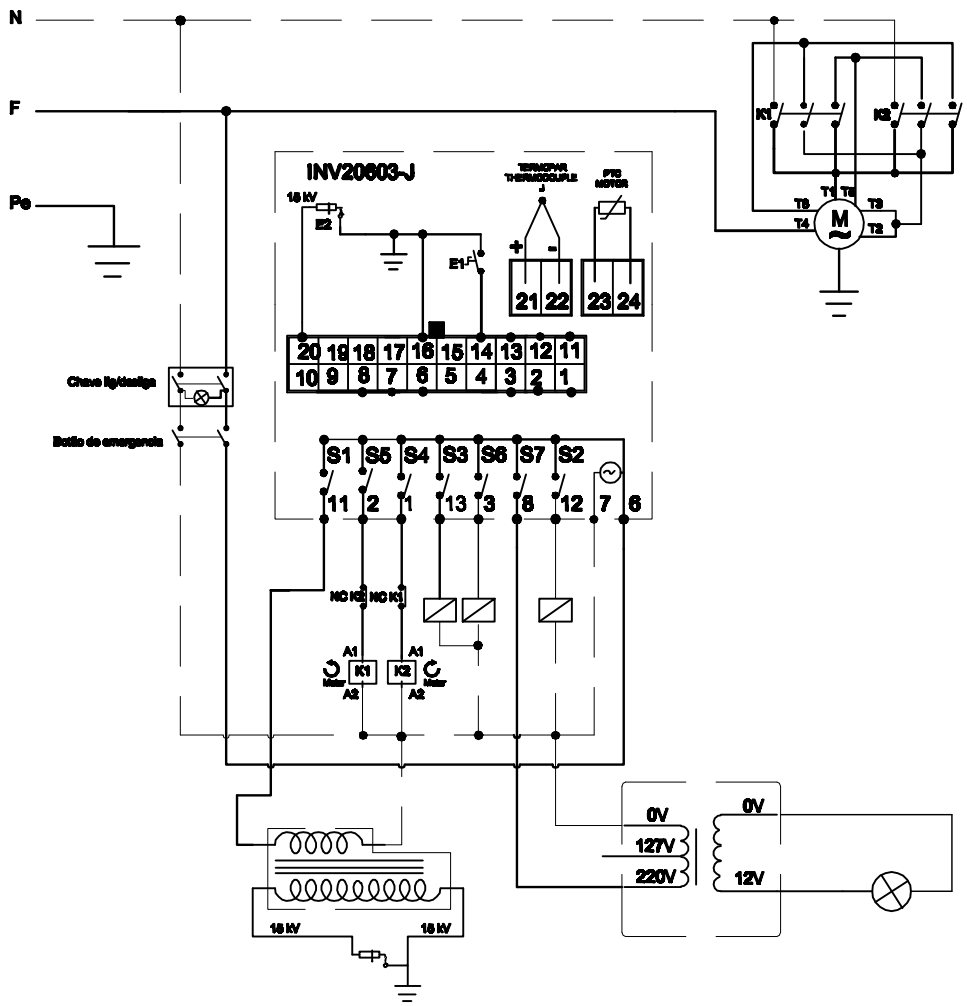
13. VISTA DESGLOSADA

FTCO5G / FTCO10G



12.1 ESQUEMA ELÉCTRICO

Modelo 220V



E1 - PORTA/PUERTA/DOOR
E2 - SENSOR CHAMA / SENSOR DE LLAMA / SENSOR FLAME
S1 - IGNIÇÃO / IGNCION / IGNITION
S2 - AGUA / AGUA / WATER
S3 - AQUECIMENTO / CALENTAMIENTO / HEATING
S4 - MOTOR / MOTOR / MOTOR
S5 - MOTOR / MOTOR / MOTOR
S6 - AQUECIMENTO / CALENTAMIENTO / HEATING
S7 - LUZ / LUZ / LIGHT

7. MENSAJES APRESENTADOS EN EL CONTROLADOR

DISPLAY	DESCRICIÓN
SP-t	Set-point de la temperatura de trabajo. Valor default = 180
tPo	Tiempo programado del temporizador. Valor default = 15:00
VAP	Tiempo de la salida de vapor accionada. Valor default = 03
rEC	Número de la receta que será programada. Valor default=01
-v-	Vapor en el inicio del ciclo. Si = 0 - no utiliza vapor en el inicio del ciclo. Si=1-utiliza vapor en el inicio del ciclo,segúnel tiempo programado en VAP

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
SEn CUrt	El controlador detectó que el sensor del lama presenta corto circuito con el quemador. Verifique si el sensor del lama está tocando en el quemador o si existe algún punto del cableado del sensor en corto circuito con la estructura del equipo
GAS FALH	El controladora gotó las tentativas de encendido programadas y no detectóla presencia del lama en el sensor del lama.Verifique la distancia entre el sensor del lama y el quemador y si la lama está presente en el sensor del lama.
tEr FALH	El controlador detectó falla en el sensor de temperatura.Verifique si el sensor está debidamente conectado en el controlador y si el sensor no está damnificado.
(-) GAS	El controlador detectó corto circuito entre el sensor de llama y el quemador.
ALC ALtA	El controlador detectó que la temperatura del motor pasó 130º.

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
-F- ELEt	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en el modo eléctrico.
-F- GAS	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en el modo agas.
PortA AbErtA	Indicación de puerta abierta.
FECHAr A PortA	Indicación de que el tiempo máximo de puerta abierta (1:30minutos) fue alcanzado. Apartir de este momento el controladora paga el calentamiento y acciona la alarma, retornando al estado normal cuando la puerta sea cerrada
ECOn	El tiempo para apagar la lámpara fue alcanzado y el horno entró en el modo económico.

El controlador podrá presentar algunos mensajes indicando que ocurrió algún defecto que impide el perfecto funcionamiento del sistema.

8. ILUMINACIÓN

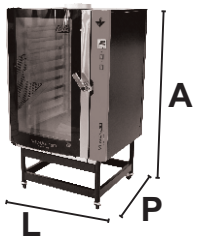
La línea de Hornos Turbo Curveline Orange posee la iluminación del interior de la cámara de cocción ubicada en la parte superior de la misma, a fin de propiciar una mejor visualización del asado. La lámpara es del tipo halógena con potencia de 20W en la tensión de12V, lo que disminuye riesgos de accidentes con descargas eléctricas.

Lailuminación del horno sirve para indicar, juntamente con la señal sonora, el final del proceso de cocción. Ella emitirá señal visual intermitente (pestañeando) toda vez que el tiempo programado en el controlador llegue a 0(cero).

El Horno Curveline Orange posee modo económico, o sea, caso el horno quede 15 minutos sin intervención del operador, la iluminación automáticamente se apagará y el controlador presentará el mensaje ECOn

9. DATOS TÉCNICOS

Modelo	Nº de Cintas	Dimensiones (mm) A x L x P	Dimensiones câmara interna (mm) A x L x P	Peso Líquido
FTCO5G	5 und 580 x 680mm	1675x985x1350	550 x 725 x 960	165 kg
FTCO10G	10 und 580 x 680mm	1875x985x1350	1050 x 725 x 960	216 kg



Modelo	Consumo eléctrico máximo	Consumo Iluminación	Potência eléctrica máxima	Disyuntor de proteción	Consumo del gas Máximo (GLP)	Potencia Calorífica	Presión de Gas	Voltaje	Motor
FTCO5G	0,48 kW/h (220 V)	0,02 kW/h	485 W (220 V)	6A bipolar curva B (220 V)	2,28 kg/h*	26000 kCal/h	2,8 kPa	220 V (no es bivolt)	1/4 CV monofásico 220 V 50/60 Hz
FTCO10G	1,43 kW/h (220 V)		1430 W (220 V)	10A bipolar curva B (220 V)	2,80 kg/h*	32000 kCal/h			1,0 CV monofásico 220 V 50/60 Hz

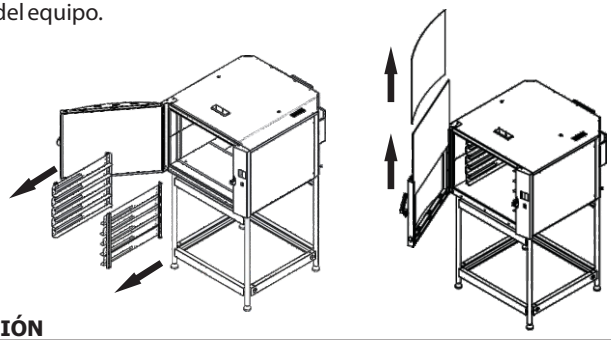
*aproximadamente

10. LIMPIEZA

Para la realización de la limpieza, el equipo debe estar completamente desconectado de la red eléctrica evitando, así, cualquier accidente. Prefiera una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua.

El soporte de las cintas es de fácil remoción apenas por encajes, así como los vidrios de la puerta, facilitando la limpieza. Para la remoción de los vidrios,se recomienda que se a realizada por dos personas simultáneamente. A compañe en las figuras a seguir la correcta remoción del soporte de las cintas y vidrios de la puerta.

Nunca use materiales puntiagudos o productos abrasivos (que poseen en la fórmula elementos corrosivos). Tenga en mente que la limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionami ento del equipo.



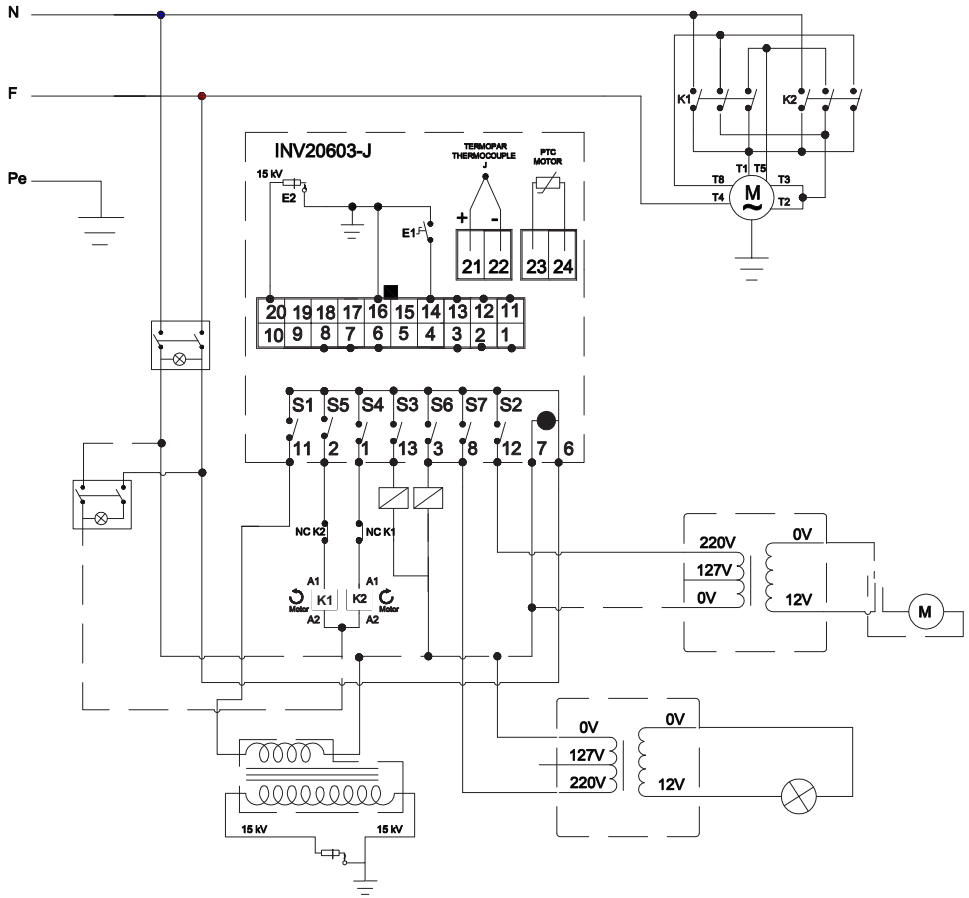
11. MANUTENCIÓN

Antes de cualquier manutención eléctrica, mecánica o hidráulica, certifíquese de que el equipo esta desconectado de la red eléctrica y de que los registros o válvulas de retención estén completamente cerrados.

La manutención del equipo solamente debe ser realizada por profesional técnico autorizado por elfabricante.

12. ESQUEMA ELÉCTRICO CON INYCETOR

Modelo 220V



E1 - PORTA/PUERTA/DOOR
E2 - SENSOR CHAMA / SENSOR DE LLAMA / SENSOR FLAME
S1 - IGNIÇÃO / IGNCION / IGNITION
S2 - AGUA / AGUA / WATER
S3 - AQUECIMENTO / CALENTAMIENTO / HEATING
S4 - MOTOR / MOTOR / MOTOR
S5 - MOTOR / MOTOR / MOTOR
S6 - AQUECIMENTO / CALENTAMIENTO / HEATING
S7 - LUZ / LUZ / LIGHT