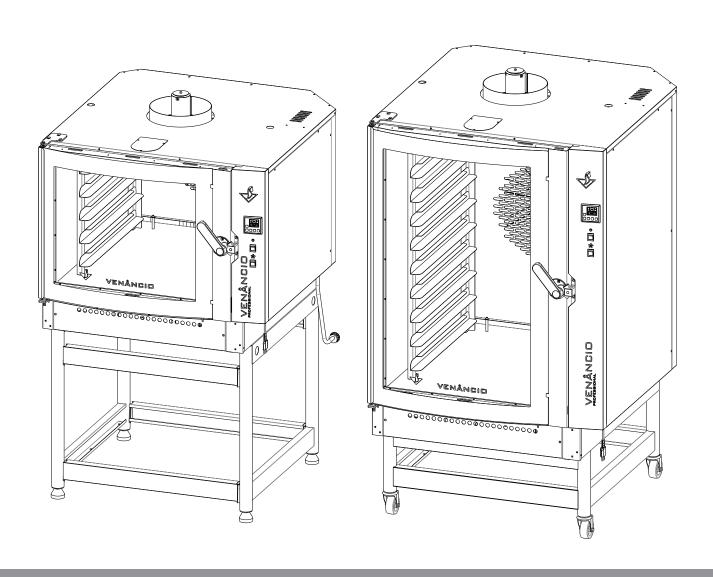


MANUAL DE INSTRUCCIONES



Horno Turbo Curveline Orange FTCO5G | FTCO5GR | FTCO10G | FTCO10GR

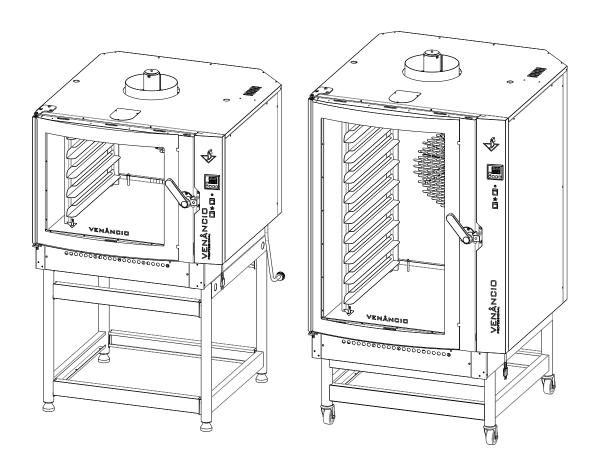


ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	03
2. SEGURIDAD	
2.1 Instrucciones importantes de seguridad	04
2.2 Artículos de seguridad	04
2.3 Sugerencias importantes	04
3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	
3.1 Montaje del modelo FTC05G	05
3.2Montaje del modelo FTC010G	06
3.3 Instalación de gas GLP (embotellado)	06
3.4 Instalación hidráulica	07
3.4 Instalación eléctrica	07
3.4.1 Demostración de instalación	08
3.4.1 Secuencia de instalación	08
4. CONOCIENDO SU PRODUCTO	
4.1 Diferenciales y Ventajas	09
4.1.1 Componentes del panel	09
4.2 Controlador Digital	09
4.3 Operaciones	10
4.3.1 Ajuste de la temperatura y el temporizador del horno	10
4.3.2 Accionamiento del vapor	10
4.3.2.1 Tiempos de accionamiento del vapor	10
4.3.3 Recetas	10
4.3.3.1 Selección de recetas	10
4.3.4 Configuración de la receta	10
4.3.5 Tabla de ajustes de las recetas	11
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	11
5.1Sugerencias importantes	11
5.2 Mantenimiento	12
6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	12
7. CÓMO RESOLVER PROBLEMAS	
7.1 Soluciones prácticas	
8. TÉRMINO DE GARANTÍA	14



1. INTRODUCCIÓN



¡Felicitaciones!

Usted ha adquirido un producto con la calidad de la marca Venancio, ¡agradecemos su elección! El Horno Turbo Curveline Orange es una revolución que le ofrecemos, siendo este un producto que une economía, tecnología y diseño innovador, haciéndose así indispensable para su establecimiento.

Lea atentamente este manual para conocer más detalles de su equipo y garantizar el correcto funcionamiento y el máximo rendimiento, aumentando así su vida útil.



2. SEGURIDAD

2.1 Instrucciones importantes de seguridad

ESTE MANUAL CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD, LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

Los contactos de nuestra asistencia están en la contraportada de este manual, manténgalo siempre a mano, para cualquier necesidad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Él alerta sobre situaciones que pueden causar

lesiones a usted o a terceros, con riesgos a su vida. Todos los mensajes de seguridad aparecerán después de este símbolo y el mensaje "ADVERTENCIA" y/o "PELIGRO". Estas palabras significan:

▲ PELIGRO

Existe riesgo de que usted pierda la vida o que se produzcan daños graves si las instrucciones no se siguen inmediatamente.

ADVERTENCIA

Existe el riesgo de que usted pierda la vida o de que se produzcan daños graves si no se siguen las instrucciones. Todos los mensajes de seguridad mencionan cuál es el riesgo potencial, cómo reducir la posibilidad de lesionarse y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones

2.2 Elementos de seguridad

- Desconecte el disyuntor y cierre el registro de gas antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto;
- Vuelva a colocar todos los componentes antes de conectar el producto;
- No utilice alargadores;
- No utilice adaptadores o T;

- Utilice dos o más personas para mover e instalar;
- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o accidentes al usar el horno, lea atentamente las siguientes recomendaciones.

2.3 Sugerencias importantes

- Su producto requiere una instalación especializada y debe ser realizada adecuadamente;
- Producto fabricado exclusivo para uso comercial;
- Este aparato no está destinado a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Se deben tomar medidas para que los niños no jueguen con el equipo:
- La no observación de las instrucciones del Manual del Consumidor en cuanto a las condiciones de instalación del producto invalidará su garantía;
- No utilice el horno si está dañado o no funciona correctamente;

- No utilice el horno para calentar el ambiente;
- No utilice artículos de vestuario sueltos o colgantes, toallas o paños grandes cuando esté utilizando el horno, pues los mismos se pueden incendiar;
- No caliente recipientes sellados;
- Utilice sólo utensilios de cocina aprobados para uso en horno:
- Durante el uso, la puerta del horno debe permanecer cerrada;
- Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados por el INMETRO;
- Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios, sobre todo cuando utilice utensilios de plástico o vidrio;
- Durante y después del uso del horno no se apoye en las superficies internas del mismo, no deje ropa ni materiales inflamables cerca, hasta que el horno se enfríe



- por completo;
- Cuando su horno esté en uso, las partes accesibles pueden llegar a calentarse, los niños deben mantenerse alejados;
- No repare ni sustituya ninguna pieza del horno, a menos que esté específicamente recomendado en el manual;
- Utilice guantes de cocina para retirar bandejas y accesorios cuando el horno esté caliente;
- No almacene alcohol, gasolina o cualquier otro líquido o vapor inflamable cerca de su horno;
- Recomendamos cuidado con las partes del horno

Λ

ATENCIÓN

Durante el uso el aparato se vuelve caliente. Se debe tener cuidado para evitar el contacto con los elementos de calentamiento. que se calientan durante el uso;

- El Horno Turbo Curveline Orange es fabricado en el modelo a GAS BAJA PRESIÓN, con la opción para GN (gas natural);
- El tirador tiene dos etapas (1° y 2° clic) y debe ser siempre cerrada hasta que se escuche el 2° clic (2° etapa) evitando así que el vapor salga por la puerta.

Λ

IMPORTANTE

Nunca utilice bolsas de plástico destinadas a mejorar el asado de los alimentos. Durante el asado, la bolsa de plástico se llena con el vapor generado por el alimento y puede tocar el Grill causando que estalle. El vapor liberado se quema, provocando humo que daña el producto. Si la puerta del horno se abre en el momento de la quema del vapor, hay riesgo de quemaduras.

3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

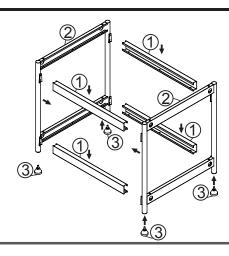
3.1 Secuencia de instalación

- 1- Conecte el equipo a la red hidráulica y asegúrese de que no hay fugas;
- 2- Conecte el equipo a la red de gas y asegúrese de que no hay fugas;
- 3- Conecte el equipo a la 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 a la temperatura de 180°C durante 30 minutos para finalizar la curado de la tinta de protección de la cámara interna. Abra la puerta y deje el horno ventilando por 5 minutos.
- 7 El equipo está listo para su uso.

3.2 Montaje modelo FTCO5G

Después de recibir el equipo, compruebe que el producto no está averiado y, sólo después de eso, proceda con el montaje del conjunto del caballete, según la secuencia que sigue;





- 1 Rosque los PIES DE GOMA (ítem 3) en los componentes CONJUNTO PIE (ítem 2);
- 2 Fijar de arriba hacia abajo las piezas CONJUNTO PERFIL (ítem 1) en las piezas CONJUNTO PIE (ítem 2). Ambas piezas tienen encajes en forma de cuña para proporcionar estabilidad al caballete y facilitar el
- 3 Como sugerencia, inicie el montaje de abajo hacia arriba. Coloque todas las piezas CONJUNTO PERFIL (ítem
- 1) sobre las piezas CONJUNTO PIE (ítem 2) y, solamente después de eso, presione hacia abajo para dar estabilidad al caballete.

4 - Coloque el horno sobre el caballete y fíjelo utilizando los tornillos y arandelas (4 unidades) que vienen con el producto.

OBS.: En caso de que sea necesario cambiar el horno de posición, NUNCA levante el horno apoyándose en las piezas item 1, ya que ellas podrán soltarse y ocasionar la caída del equipo. Para ello, levante el producto apoyándose en las partes 2, colocándose lateralmente en relación al producto. Se sugiere hacer esto utilizando 4 personas.

3.2 Montaje modelo FTCO10G

Después de recibir el equipo, compruebe que el producto no está averiado. El modelo de 10 cintas transportadoras ya viene totalmente montado de fábrica, por lo tanto, empiece colocando el horno en el lugar donde el mismo quedará instalado y, luego, bloquee las ruedas para evitar que se mueva durante el uso.

▲ ATENCIÓN

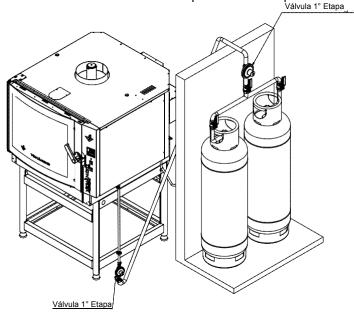
Retire las abrazaderas plásticas que fijan el conjunto de las cintas transportadoras, antes de utilizar el horno.

3.3 Instalación de Gas GLP (embotellado)

ATENCIÓN

El modelo de instalación abajo mencionado se refiere tanto al modelo de 5 cintas transportadoras (FTCO5G) y al modelo de 10 cintas transportadoras (FTCO10G).

La instalación de gas debe realizarse en una central de gas distante del horno utilizando como mínimo 2 (dos) cilindros P45 (45 kg). Se instala en el lugar una válvula reguladora de gas de 1° 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 al carbono (sin costura), instalando al final, al lado del horno una segunda válvula, pero de 2° etapa con presión de entrada de 1,2 kgf/cm² y presión de salida de 2,8 kPa o 280 mmH2O. Compruebe que la legislación vigente en su estado/municipio permite este tipo de instalación.





A ATENCIÓN

Instale un registro o válvula de retención de gas después de la válvula de 2ª etapa (para redes de gas) o la válvula de etapa única (para cilindros al lado del equipo). Mantener los cilindros siempre en posición vertical (de pie) y nunca recostarlos (posición horizontal).

Válvula reguladora de presión de gas se define por el flujo de gas (consumo) y presión de entrada y salida de gas. Las válvulas de gas tienen un plazo de validez, sustituirlas según la fecha de caducidad marcada en la válvula. Cuando el horno se instala en gas natural (GN), se debe utilizar la válvula reguladora de presión adecuada para este tipo de gas. El gas natural deberá suministrarse a una presión de entrada de gas del equipo de 200 mmH2O o 2,0 kPa.

Para los ejemplos aquí demostrados, se han tenido en cuenta que sólo será instalado el horno, ya que si hay otros productos conectados a la red de gas, se debe efectuar la suma del consumo de todos los equipos, después de eso adecuar las válvulas y la tubería de paso de gas.

3.5 Instalación hidráulica

La red de abastecimiento de agua debe ser de diámetro mínimo de 1/2" y presión máxima de 196 kPa o 20 mH2O o 2,0 kgf/cm². Además, se debe utilizar un registro o válvula de retención en el punto de conexión del horno con la red hidráulica.

Importante: Si se requiere la sustitución de la manguera de entrada de agua, ésta debe ser sustituida por una de modelo exactamente igual a la suministrada junto con el equipo

A ATENCIÓN

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

3.6 Instalación eléctrica.

El equipo está provisto de un enchufe de conexión conforme al estándar brasileño de enchufes (3 pines). Asegúrese de que la red eléctrica tiene la misma tensión que el equipo y que el conductor de puesta a tierra de la red eléctrica esté correctamente instalado conforme a la legislación vigente. La puesta a tierra eléctrica es importante para evitar que los operadores del equipo sufran accidentes debido a golpes eléctricos.

A ¡ATENCIÓN!

Antes de conectar el equipo a la red eléctrica, asegúrese de que coincide con la tensión del establecimiento.

IMPORTANTE: Junto al marco de protección del establecimiento instale un disyuntor de protección conforme la siguiente tabla:

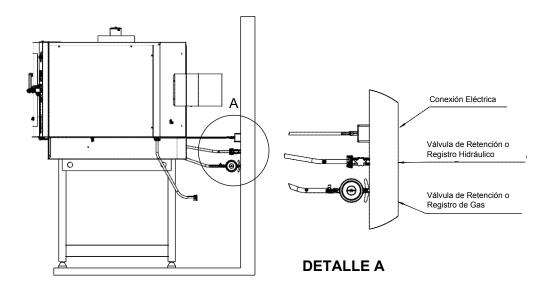
MODELO	Disyuntor de protección
FTCO5G	6A bipolar curva B (220 V) 10A bipolar curva B (127 V)
FTCO10G	10A bipolar curva B (220 V) 16A bipolar curva B (127 V)



A ATENCIÓN

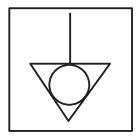
La instalación eléctrica, hidráulica y de gas sólo debe ser realizada por un profesional legalmente habilitado para evitar accidentes.

3.5.1 Demostración de instalación



A ¡ATENCIÓN!

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



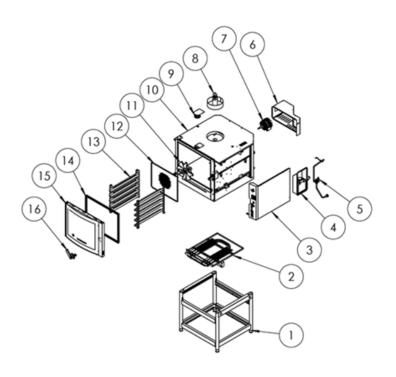
El símbolo anterior indica el terminal de conexión equipotencial, destinado a la conexión del equipo a través del conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, tales como equipos, mesas de trabajo, edificaciones, manteniendo así el equilibrio entre diferentes puntos de conexión, minimizando posibles riesgos de choque eléctrico.

3.5.2 Secuencia de instalación

- 1 Conecte el equipo a la red hidráulica y asegúrese de que no haya fugas;
- 2 Conecte el equipo a la red de gas y asegúrese de que no hay fugas;
- 3 Conecte el equipo a la 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 a la temperatura de 180°C durante 30 minutos para finalizar la curado de la tinta de protección de la cámara interna. Abra la puerta y deje el horno ventilando por 5 minutos.
- 7 El equipo está listo para su uso.

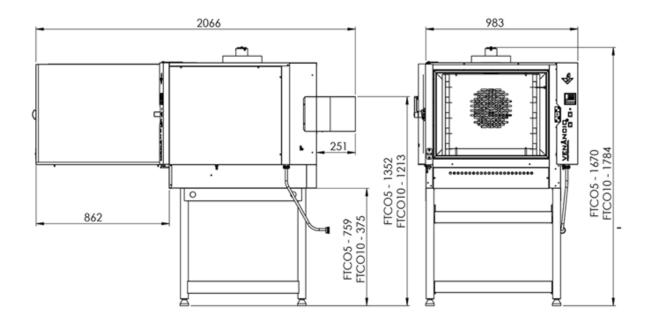


4. CONOCIENDO SU PRODUCTO



tem	Descripción
1	Caballete
2	Conjunto quemador
3	Conjunto panel eléctrico
4	Conjunto reservatorio de agua (opcional)
5	Conjunto de entrada de agua
6	Conjunto protección del motor
7	Motor eléctrico
8	Salida del vapor
9	Bombilla
10	Conjunto cámara
11	Conjunto turbina
12	Protección de la turbina
13	Conjunto de las cintas transportadoras
14	Junta
15	Conjunto puerta
16	Conjunto tirador

4.1 Principales medidas del equipo

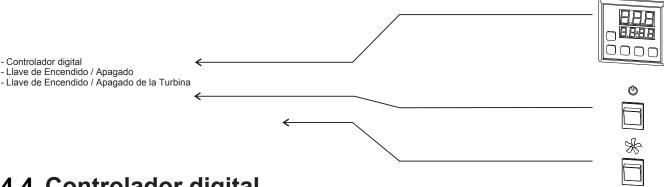


4.2 Diferenciales y Ventajas

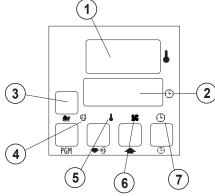
- Características constructivas que propician más seguridad a los usuarios, entre ellas la redundancia de los componentes eléctricos.
- Diseño frontal innovador con la puerta compuesta por 2 (dos) vidrios, siendo 1 (un) curvo externo y 1 (un) plano interno, lo que disminuye la temperatura de la parte frontal externa del horno.
- Manilla de aluminio reforzado de fácil apertura y cierre con 2 (dos) etapas (1º y 2º clic).
 Controlador inteligente con "Modo Recetas" que
- Controlador inteligente con "Modo Recetas" que permite almacenar la programación de los parámetros y facilita la utilización del horno.
- Sistema de ventilación que alterna sentido de rotación entre horario y antihorario 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 al sistema, único, antihorario a través del controlador, si es necesario cambiar, siga los pasos de la página 10 de este manual.
- Adición de vapor en la cámara con un tiempo predeterminado de 3 segundos. IMPORTANTE: Este tiempo se puede cambiar a través del controlador. Consulte las instrucciones de la página 10 de este manual.
- Perfil de sellado de la puerta de fácil remoción.
- Panel eléctrico integrado de fácil acceso y mantenimiento.
- El horno tiene capacidad para cintas transportadoras de pan dulce (perforada) y pan de sal (ondulada), en la medida de 580 x 680 cm. Las cintas transportadoras son opcionales.
- En la versión 5 (cinco) cintas transportadoras, el caballete es totalmente desmontable y de fácil montaje sólo por encajes.
- Limpieza interna facilitada debido a la simple remoción de conjunto de las cintas transportadoras y vidrios de la puerta.

4.3 Componentes del Panel



4.4 Controlador digital



Tecla de accionamiento del temporizador.



Tecla de acceso a recetas.

- Pantalla que indica la temperatura presente en el sensor de temperatura o los parámetros programables.
- 2 Pantalla que indica el tiempo transcurrido o el valor de los parámetros programables.
- (3) Led indicador de receta seleccionada.
- Led indicador de salida del vapor accionado.
- (5) Led indicador de salida del calentamiento accionado.
- (6) Led indicador de salida de la turbina accionada.
- (7) Led indicador de temporizador activado.
- Tecla de acceso a programación

Tecla Up: aumenta el valor programado

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



4.4.1 Componentes del Panel

TIEMPO DE VAPOR

(ESTÁNDAR DE FÁBRICA ES DE 3 SEGUNDOS)

Si es necesario cambiar, siga los siguientes pasos:

- 1 Presione las teclas 🕶 🛊 📤 y 🌬 simultáneamente para ter acceso a la programación.
- 2 Utilice las teclas ♥ y♠ para seleccionar la opción 🖽 . Presione 🎮 para confirmar la opción.
- 3 -Utilizando las teclas ♥ y ♠, ajuste el tiempo deseado entre 0 y 20 segundos.
- 4 Presione PGM para confirmar y salir de la programación.

ATENCIÓN: si el tiempo está programado en 0, el vapor se activará mientras la tecla 🕶 esté presionada.

ROTACIÓN DE LA TURBINA

(ESTÁNDAR DE FÁBRICA CON ROTACIÓN ALTERNA EN HORARIO Y ANTI-HORARIO, SIENDO 3 MINUTOS PARA CADA LADO)

Si es necesario cambiar, siga los siguientes pasos:

- 1 Presione las teclas ♥♥, ♠ y ♥ simultáneamente para ter acceso a la programación.
- 2 Utilice las teclas♥♥ y ♠para seleccionar la opción ☐☐ . Presione Mpara confirmar la opción.
- 3 Utilizando las teclas ♥ y ♠, ajuste el funcionamiento de la turbina.

 Si = 00, la turbina no tendrá reversión, girando sólo en el sentido horario. Si = 01, la turbina tendrá reversión en el sentido horario y antihorario.

Obs: La turbina permanece activada por 180 segundos, se apaga por 15 segundos y luego se invierte el sentido de rotación.

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

PGM

4.4.2 Operación

- 1 En el panel de comando, accione el botón
- 2 Programe la temperatura de cocción presionando la tecla $\[\]$ y utilice las teclas $\[\]$ y veces para salir de la programación. Espere hasta que el horno alcance la 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 5. Después del 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 Pulse el botón (1) en el controlador;
- 2.1.5 Presione el botón → 引 en el controlador para añadir vapor a la 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 sonoras y visuales, abra la puerta del horno y retire la carga.
- 2.1.7 Cierre la puerta.
- 2.2 UTILIZANDO EL MODO RECETAS:
- 2.2.1 Pulse la tecla y seleccione la receta deseada utilizando las teclas y ▼ . Presione 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 Pulse el botón (en el controlador;
- 2.2.5 Después de señalar la alarma sonora y visual, abra la puerta del horno y retire la carga.
- 2.2.6 Cierre la puerta.



- 2.3 INGRESANDO RECETAS EN LA MEMORIA DEL CONTROLADOR:
- 2.3.1 Pulse la tecla 🔊 durante 5 segundos para acceder a la inclusión de las recetas.
- 2.3.2 Utilice las teclas ♠y ♥♥ para seleccionar la opción 🖭 . Presione 🎮 para confirmar la opción.
- 2.3.3 Utilizando las teclas →y → ∮, defina un número para la receta que será programada. Presione FGM para confirmar la opción.
- 2.3.4 Será presentado en la pantalla la opción ☐☐☐ . Utilizando las teclas → y establezca la temperatura de trabajo de la receta. Presione ☐☐☐ para confirmar la opción.
- 2.3.5 Será presentado en la pantalla la opción □□ . Utilizando las teclas y s , establezca el tiempo de trabajo de la receta. Presione para confirmar la opción.
- 2.3.6 Por último, en la pantalla aparecerá la opción —. Utilizando las teclas → y → €, ajuste la adición de vapor en el ciclo.
- Si = 00, no utiliza vapor al principio del ciclo.
- Si = 01, utiliza vapor al principio del ciclo. Obs: si se programa con vapor al principio del ciclo, la salida del vapor se enciende 6 (seis) segundos después del accionamiento del temporizador.
- 2.3.7 Presione para confirmar y salir de la programación.



IMPORTANTE

El controlador del horno tiene memoria para hasta 20 recetas que deben ser programadas por el operador. Estas recetas quedarán memorizadas y se pueden acceder en cualquier momento.



Tenga cuidado al entrar en contacto con las partes externas del horno, ya que su superficie se calentará durante el funcionamiento. Observe el adhesivo que señale el cuidado al tocar las partes calientes del equipo.



Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos a cocinar que se vuelven fluidos por el calentamiento a niveles más altos que los que pueden observarse fácilmente.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

No haga uso de materiales de limpieza tóxicos o con alto contenido químico. Consulte todas las instrucciones dadas por los fabricantes de los productos de higienización.

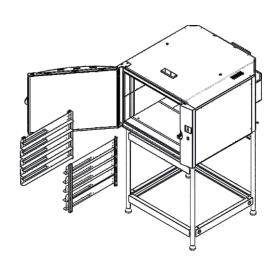
5.1 Limpieza

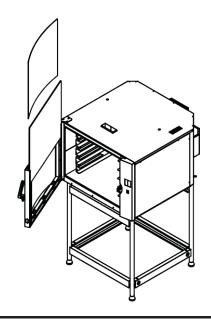
Para la realización de la limpieza, el equipo debe estar completamente desconectado de la red eléctrica, evitando así cualquier accidente. Prefiera una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua. Para la limpieza del producto no se deben utilizar chorros de agua directamente sobre el mismo, así como no se recomienda la utilización de productos abrasivos o raspadores metálicos, ya que éstos pueden causar daños. Siempre retire el resto de detergente con un paño humedecido y seque el producto con un paño o un papel, de modo que no se produzca la aparición de manchas. Los productos inflamables y las máquinas de limpieza de vapor tampoco se pueden utilizar en la limpieza del horno.

Limpie el horno frecuentemente. Tenga en cuenta que la limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipo. Si hay derrames de grasas en el interior del horno, limpie el lugar sucio después de que el producto se haya enfriado, utilizando una esponja y detergente líquido.

El soporte de las cintas transportadoras es de fácil remoción sólo por encajes, así como los vidrios de la puerta. Para la limpieza de ambos, se recomienda el uso de esponja, agua y detergente líquido o desengrasantes. Se recomienda que sea realizada por dos personas simultáneamente. Las figuras abajo ilustran la correcta remoción del soporte de las cintas transportadoras y vidrios de la puerta.







5.2 Mantenimiento

Antes de cualquier mantenimiento eléctrico, mecánico o hidráulico, asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica y de que los registros o las válvulas de retención estén completamente cerradas.

A ¡ATENCIÓN!

El mantenimiento del equipo sólo debe ser realizado por un profesional técnico autorizado por el fabricante.

6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES	FTC05G	FTC010G
Dimensiones externas del producto (Ancho x Profundidad x Altura) (mm)	1675 x 985 x 1350	1875 x 985 x 1350
Dimensiones del producto embalado (Ancho x Profundidad x Altura) (mm)		
Dimensiones cámara interna (mm) A x A x	550 x 725 x 960	1050 x 725 x 960
P Peso sin embalaje (Kg)	165	216
Peso con embalaje (Kg)		
Bombilla (W)	20	20
Potencia del quemador del Horno GN (kW)	26000	32000
Potencia del quemador del Horno GLP (kW)	26000	32000
Potencia del motor	1/4 CV monofásico 27/220V 50/60 Hz	1,0 CV monofásico 127/220V 50/60 Hz
Consumo de iluminación	0,02 KW/h	0,02 KW/h
Presión estática del Gas GN (kpa)	2,0	2,0
Presión estática del Gas GLP (kpa)	2,8	2,8
Potencia total (W)	127/220	127/220
Variación de tensión admitida (V)	0,02 KW/h	0,02 KW/h
Intensidad de corriente (A)	3A	3A
Frecuencia (Hz)	60-50	60-50
Consumo máx. de gas GLP (kg/h)	2,28	2,80
Consumo máx. de gas GN (m³/h)	2,65	3,26



7 COMO RESOLVER PROBLEMAS

7.1 Soluciones Prácticas

PROBLEMA	VERIFIQUE
-El horno no se enciende:	Si hay suministro de gas;Si ha activado todos los botones que deben estar activados;
-El horno ha dejado de funcionar:	 Si el disyuntor ha saltado; Si hay falta de energía eléctrica o de suministro de gas;
-La bombilla no se enciende:	Si la misma está quemada;Si la bombilla no está correctamente encajada;
-Los resultados culinarios no fueron como esperaba:	 Si el horno fue precalentado como debería antes de su uso; Si el horno está nivelado (consulte la Sección de instalación del producto); Si el estante está encajado de la forma correcta; Si la temperatura, la posición de estante y la función de asado son adecuadas; Si está utilizando una bandeja que no es el tipo o el tamaño correcto. Busque en un sitio web o libro de cocina el tipo y tamaño de bandeja recomendados; Si está funcionando el sistema de
	ventilación, siendo que el no funcionamientos es ocasionado por el producto desenchufado o falta de energía eléctrica.



8. TÉRMINO DE GARANTÍA

- METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, ofrece garantía a los equipos fabricados conforme se especifica a continuación:
- La garantía se refiere solamente al uso normal del equipo, considerando la atención de las recomendaciones e instrucciones constantes en el manual que viene con el producto. Para ello, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, a partir de la fecha de emisión de la factura de compra, siendo obligatoria su presentación para las atenciones previsto en este término de garantía;
- La garantía comprende la sustitución de piezas y mano de obra en la reparación de defectos debidamente constatados por el fabricante o por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como siendo de fabricación. Durante el período de vigencia de la garantía, el producto tendrá los servicios de METALÚRGICA VENANCIO LTDA. Sólo la asistencia técnica autorizada por la marca VENÂNCIO será responsable de la constatación de defectos y ejecución de reparaciones dentro del plazo de garantía, cuando comprobado eventual vicio/defecto de fabricación, la reparación será sin costos;
- Los equipos reparados sin la autorización de la fábrica o modificados, desmontados y/o utilizados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los manuales respectivos, no estarán cubiertos por dicha garantía;
- Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes fabricados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cubriendo, también, los costos de mano de obra en tales reparaciones;
- Es importante considerar que los cristales, bombillas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos, no están cubiertos por esta garantía;
- En el caso de motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, cuando defectuosos, deberán ser enviados a la asistencia técnica autorizada de los mismos;
- En el caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calefacción, cocinas industriales, etc.) la asistencia técnica, cuando sea necesario, realizará la visita directa en el establecimiento del cliente. En cuanto a los equipos de pequeño montaje (calentadores, chapas, salseras, tachos, sandwicheras, bebederos, enfriadores de líquidos, etc.), el cliente deberá, por cuenta propia, enviarlos a la asistencia técnica autorizada de la marca;
- Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidarán esta garantía;
- Es responsabilidad del cliente el comunicado de eventual constatación de vicio/defecto de fabricación del producto a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, a través del sector de Post-Ventas, por el teléfono (51) 3793-4343 o por el Canal de Post-Ventas en el sitio web del fabricante, o, a través de una de las asistencias técnicas autorizadas de la marca, las cuales están disponibles en el sitio web www.venanciometal.com.br.

M IMPORTANTE

 Sólo efectuar el montaje del producto con equipos de seguridad (gafas de protección, guantes de cuero, etc.) y herramientas adecuadas para el producto específico. VENÂNCIO no se responsabiliza de los daños físicos causados por la falta de atención a tales cuidados, así como por la utilización inadecuada del equipo, incluso cuando esté en funcionamiento.

Las garantías legales y/o especiales quedan automáticamente invalidadas si:

- El uso no es exclusivamente industrial:
- En la instalación del producto, no se cumplen las especificaciones y recomendaciones del Manual del Consumidor en cuanto a las condiciones para instalación del producto, tales como nivelación del producto, adecuación del local para instalación, tensión eléctrica compatible con el producto, etc:
- En la instalación, las condiciones eléctricas y/o de gas no son compatibles con el ideal recomendado en el Manual del Consumidor;



- En la utilización del producto, no se observan las instrucciones de uso y recomendaciones del Manual del Consumidor;
- En el caso de que se produzca un mal uso, mala conservación, uso inadecuado, descuido con el producto, o aún, sufrido cambios o modificaciones estéticas y/o funcionales, así como, haya sido realizado por personas o entidades no acreditadas por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Hay signos de violación del producto, eliminación y/o adulteración del número de serie o de la etiqueta de identificación del producto;

Las garantías legales y/o especiales no cubren:

- Gastos resultantes y consecuentes de instalación de piezas y accesorios que no pertenezcan al producto, incluso aquellos comercializados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, salvo los específicos para cada modelo;
- Gastos de mano de obra, materiales, piezas y adaptaciones necesarias para la preparación del local para la instalación del producto, es decir: red eléctrica, de gas, albañilería, conexión a tierra y etc:
- Servicios y/o gastos de mantenimiento y/o limpieza del producto;
- Fallas en el funcionamiento del producto resultantes de insuficiencia, problemas o falta en el suministro de energía eléctrica o gas en la residencia, tales como: oscilaciones de energía eléctrica superiores a lo establecido en el manual del consumidor y etc;
- Los fallos en el funcionamiento normal del producto resultantes de la falta de limpieza y exceso de residuos, así como derivados de la acción de animales (insectos, animales domésticos), o resultantes de la existencia de objetos en su interior;
- Transporte del producto hasta el lugar definitivo de la instalación;
- Productos o piezas que hayan sido dañadas como consecuencia de la remoción, manipulación, caídas o actos por el propio consumidor o por terceros;

IMPORTANTE

NO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VICIO DE SERVICIOS PRESTADOS POR TERCEROS.

- Defectos estéticos (productos abollado o rayados) o con piezas internas o externas que faltando de productos vendidos en estado, saldo o productos de muestra;
- Problemas de oxidación causados por los siguientes factores:
- Instalación en ambientes donde el producto esté expuesto a otros productos químicos ácidos que puedan agredir la pintura del mismo;
 - Instalación en ambientes de alta concentración salina, como en regiones litorales;
 - Uso de productos químicos inadecuados para la limpieza;
 - Gastos por diagnósticos que determinen que el fallo en el producto fue causado por motivo no cubierto por esta garantía;
 - El uso de electrodomésticos, cuya explicación está en el manual del consumidor o en etiquetas y adhesivos de orientación que vienen con el producto, será cobrado de los consumidores.
- Recomendamos que cuando entregado, compruebe su producto en presencia del transportador.
 Compruebe que el producto está de acuerdo con la compra y la descripción de la Factura. En caso de cualquier problema, rechazo el producto, registre el motivo en el reverso de la factura y póngase en contacto con el responsable del servicio de entrega;

La garantía especial no cubre:

- Todo y cualquier vicio de fabricación aparente y de fácil constatación;
- Piezas sujetas al desgaste natural, desechables, piezas móviles o removibles en uso normal, tales como botones de comando, tiradores, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de las piezas;



Consideraciones generales:

- Metalúrgica Venâncio Ltda no autoriza a ninguna persona o entidad a asumir su nombre, o cualquier otra responsabilidad a la garantía de sus productos.
- Metalúrgica Venâncio Ltda se reserva el derecho de alterar las características generales, técnicas y estéticas de sus productos, sin previo aviso.

ATENCIÓN

Para disfrutar de la garantía, conservar y mantener en su posesión, la factura de compra del producto y el término de garantía. Estos documentos deben ser presentados al profesional autorizado cuando se acciona la atención.

Metalúrgica Venâncio Ltda.

Atención al cliente:
Sector de Post- Ventas, (51)3793-4343
Sitio web - www.venanciometal.com.br



8 HISTORIAL DE REVISIONES

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LAS ALTERACIONES
Llenar el siguiente formulario y enviar al fabricante:		
MODE: 0		
MODELO:		
FECHA DE LA COMP		
NOMBRE DEL PROPI	IETARIO:	
DIRECCIÓN: Nº DE SERIE:		
	· A1 ·	
N° DE LA NOTA FISC	AL:	