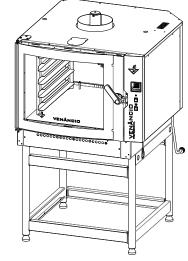
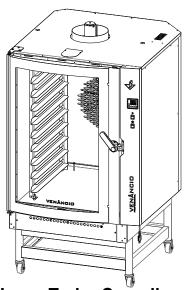


MANUAL DE INSTRUCCIONES



Horno Turbo Curveline Orange 5 Rejillas (PTCO5G)



Horno Turbo Curveline Orange 10 Rejillas (FTCO10G)

www.venanciometal.com.br

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000 CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone/fax: (51) 3793-4343 atendimento@venanciometal.com.br

Horno Turbo Curveline Orange FTCO5G | FTCO10G

Canal de

Posventas

51 3793-4343



INDICE	
01. INTRODUCCIÓN	0
02. SEGURIDAD	
2.1 Instrucciones importantes de seguridad	0
2.2 Avisos de seguridad	
2.3 Consejos importantes	0
2.4 Procedimientos en situaciones de emergencia	0
03. INSTALACION DEL PRODUCTO	
3.1 Posicionamiento	
3.2 Montaje del modelo FTDG5	
3.3 Montaje del modelo FTDG8 y FTDG10	
3.4 Secuencia de instalación	1
3.5 Instalación de gas GLP (embotellado)	
3.6 Instalación hidráulica	
3,7 Instalación eléctrica	
04. CONOCIENDO SU PRODUCTO	
4.1 Características	
4.2 Principales componentes	
4.3 Encendiendo el equipo 4.4 Controlador digital	
4.4.1 Programación	
4.4.2 Restauración de los estándares de fábrica	
4.4.3 Mensajes presentados en la pantalla	
4.4.4 Control y funcionamiento de la turbina	
4.4.5 Control de temperatura	
4.5 Funcionalidad de la iluminación	
05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	<u>-</u> 2
5.1Limpieza	
5.2 Mantenimiento	2
06. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6.1 Dimensiones y peso de los productos	2
6.2 Datos técnicos	2
6.3 Diagramas eléctricos	2
07. SOLUCION DE PROBLEMAS	
08. TÉRMINO DE GARANTÍA	2
8.1La garantía legal y/o especial quedan automáticamente invalidas si:	2
8.2La garantía legal y/o especial no cubren:	
8.3 Consideraciones generales:	

IDENTIFICACIÓN DEL CONSUMIDOR Y DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL CONSUMIDOR:	
DIRECCIÓN:	
PRODUCTO ADQUIRIDO:	
N° DE SERIE DEL PRODUCTO:	
FACTURA N°:	
FECHA:	
NOMBRE DEL REVENDEDOR:	

Guarde este manual, contiene informaciones importante para preguntas y ajustes. El mismo será requerida para la solicitud de garantía, si es necesario.

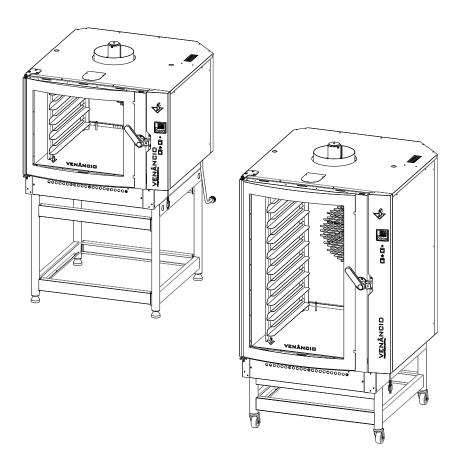
¡COLE AQUI!

N° de serie del Producto

Metalúrgica Venâncio Ltda Atención al consumidor: Sector de Posventas , (51) 3793-4343 Sitio - www.venanciometal.com.br

NOTAS

1. INTRODUCCIÓN



¡Usted ha adquirido un producto con la calidad de la marca Venâncio, ¡le agradecemos su elección! **Horno Turbo Curveline Orange (FTCO)** es otra de las revoluciones que le ofrecemos, siendo éste un producto que cuenta con una avanzada tecnología y un diseño innovador, convirtiéndose así en indispensable para su establecimiento.

Lea este manual atentamente para conocer más detalles de su equipo y asegurar el correcto funcionamiento y el máximo desempeño, aumentando así su vida útil. Él y será muy útil cuando tengas dudas. Consúltalo.



VENÂNCIO

NOTAS

2. SEGURIDAD

2.1 Instrucciones Importantes de Seguridad

ESTE MANUAL CONTIENE INFORMACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD, LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.



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

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Te alerta de situaciones que podrían causar lesiones a usted o a terceros, con riesgos para su vida. Todos los mensajes de seguridad vendrán después de este símbolo y el mensaje "ADVERTENCIA" y/o "PELIGRO" y/o "IMPORTANTE". Estas palabras significan;

A ADVERTENCIA

Todos los mensajes de seguridad mencionan cuál es el riesgo potencial, cómo reducir la posibilidad de lastimarse y qué podría pasar si no se siguen las instrucciones.

A PELIGRO

Existe el riesgo de perder la vida o de sufrir daños graves si no se siguen las instrucciones inmediatamente.

A IMPORTANTE

Son informaciones esenciales que el cliente debe seguir con relación al producto.

2.2 Avisos de Seguridad

- La instalación debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y por personas calificadas y autorizadas;
- Para cualquier reparación, póngase en contacto sólo con un asistente técnico autorizado por el fabricante y pida repuestos originales;
- Antes de poner en marcha la máquina y cada vez que haya alguna duda sobre su funcionamiento, el usuario tiene el deber de leer y comprender detalladamente este manual;



VENÂNCIO

NOTAS

- Instale el equipo en un lugar donde haya suficiente espacio físico para el perfecto manejo del equipo;
- Si al usar el equipo se observa alguna anormalidad en su funcionamiento, deje de usarlo y llame a un asistente técnico autorizado para corregir el problema;
- Durante el uso, la puerta debe permanecer cerrada;
- Durante el funcionamiento, el equipo debe ser siempre vigilado y supervisado, y no puede estar en funcionamiento sin la presencia de personas calificadas;
- Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.
- Retíralo del enchufe y cierre el registro de gas antes de realizar cualquier mantenimiento en el producto.
- Retire el equipo del tomacorriente cuando: no esté en uso, antes de hacer cualquier mantenimiento o reparación en el producto y para limpiarlo;
- · Jamás use su equipo sin antes conectarlo a tierra;
- El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una capacidad de corriente residual operativa no superior a 30 mA, es decir, instale un disyuntor DR en el cuadro de protección del establecimiento con una capacidad de medición de corriente residual inferior a 30 mA para evitar accidentes por fugas de tensión descargada en la carcasa del equipo;
- Evite las descargas eléctricas, ya que pueden causar fallas y mal funcionamiento del equipo;
- No almacene alcohol, gasolina o cualquier otro líquido o vapor inflamable cerca de su horno;
- El usuario debe conocer la ubicación del interruptor de encendido/ apagado, para poder activarlo en cualquier momento;
- Nunca cambie las características originales del equipo;
- No use extensiones;
- No use adaptadores, extensiones o T;
- Use dos o más personas para mover e instalar;
- En el caso de un posible corte de energía, apague inmediatamente el equipo.





2.3 Consejos importantes

- Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta;
- Para obtener la dirección de la empresa autorizada más cercana, acceda a nuestro sitio web (www.venanciometal.com.br), ya que allí encontrará la lista completa de asistencias autorizadas con la dirección y el número de teléfono respectivos:
- Su producto requiere una instalación especializada y debe ser realizado correctamente:
- El incumplimiento de las instrucciones del manual del consumidor sobre las condiciones de instalación del producto, anulará la garantía;
- Producto fabricado exclusivamente para uso comercial;
- Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios, especialmente cuando usa utensilios de plástico o de vidrio;
- Recomendamos tener cuidado con las partes del horno que se calientan durante su uso;
- No use el equipo si está dañado o no está funcionando correctamente;e;
- El agua o el aceite pueden hacer que el suelo sea resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el suelo debe estar seco y limpio;
- No repare ni cambie ninguna pieza del equipo a menos que sea recomendado específicamente en el manual;
- Limpie el producto diariamente después de su uso, usando un detergente neutro. No use materiales abrasivos;
- Use solo utensilios de cocina aprobados para su uso en el horno;
- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del equipo;
- No sujete, retire u obstruya las etiquetas de identificación;
- El fabricante se reserva el derecho de modificar el contenido de este manual en cualquier momento y sin previo aviso;
- La manija tiene dos etapas (1° y 2° clic) y siempre debe estar cerrada hasta que escuche el 2° clic (2ª etapa) evitando así que el vapor salga de la puerta;
- No use el horno para calentar el ambiente;
- · No calentar los contenedores sellados.
- Durante el uso, la puerta del horno debe permanecer cerrada y la turbina accionada;



- Costos de diagnóstico que determinan que la falla en el producto fue causado por un motivo no cubierto por esta garantía;
- El uso de electrodomésticos, que explican en el manual del consumidor o en las etiquetas y pegatinas que acompañan al producto, deben ser cumplidas por los consumidores.
- Recomendamos en el momento de la entrega, revise su producto en la presencia del transportador. Verifique si el producto está de acuerdo con la compra y la descripción de la factura. Si hay algún problema, rechace 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 defecto de fabricación aparente y de fácil constatación;
- Piezas sujetas al desgaste natural, desechables, movibles o desmontables en uso normal, tales como botones de mando, tiradores, así como, la mano de obra usada en la aplicación de las piezas;

8.3 Consideraciones generales:

- Metalúrgica Venâncio Ltda. no autoriza a ninguna persona o entidad a asumir su nombre, o cualquier otra responsabilidad 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.
- Para probar el plazo de garantía, el consumidor debe tener el término de garantía abajo, debidamente llenado, junto con la 1ª copia de la factura de compra.

ATENCION

Para disfrutar de la garantía, conserve y mantenga a manos la factura de compra del producto y el término de garantía. Estos documentos deben ser presentados al profesional autorizado cuando se activa el servicio.

A AVISC

Mantener llenado todos los datos de identificación del consumidor y producto.

VENÂNCIO

8.2. La Garantía Legal y/o Especial No Cubren

- Gastos ocasionados y debido a la instalación de piezas y accesorios que no pertenecen al producto, incluso los comercializados por METALÚRGICAVENÂNCIO LTDA, excepto los específicos para cada modelo;
- Gastos de mano de obra, materiales, piezas y adaptaciones necesarias para la preparación del local de instalación del producto, es decir: red eléctrica, gas, albañilería, puesta a tierra, etc;
- Servicios y/o gastos de mantenimiento y/o limpieza del producto;
- Falla en el funcionamiento del producto debido a insuficiencia, problemas o falta de suministro de energía eléctrica, como: oscilaciones de la energía eléctrica superiores a las establecidas en el manual del consumidor, etc;
- Falla en el funcionamiento normal del producto debido a la falta de limpieza y exceso de residuos, así como debido a la acción de los animales (insectos, animales domésticos), o incluso a la existencia de objetos en su interior;
- Transporte del producto hasta el local definitivo de la instalación;
- Productos o piezas que han sido dañados debido a la remoción, manipulación, caída o actos del propio consumidor o de terceros;

MIMPORTANTE

NO SOMOS RESPONSABLES DE NINGÚN REPARO A LOS SERVICIOS PRESTADOS POR TERCEROS.

- Defectos estéticos (productos abollados o rayados) o con partes internas o externas faltantes de los productos vendidos en ese estado, saldos o productos de exhibición;
- Problemas de oxidación causados por los factores siguientes:
- Instalación en ambientes donde el equipo está expuesto a químicos ácidos que pueden atacar la pintura;
- Instalación en ambientes con alta concentración de sal, como las zonas costeras;
- Uso de productos químicos inadecuados para la limpieza;

- No use prendas colgantes sueltas, toallas o paños grandes cuando se está usando el horno, porque pueden encenderse;
- Use guantes de cocina para retirar bandejas y accesorios cuando el horno no está caliente:
- Cuando el horno está en uso, las partes accesibles pueden calentarse, los niños deben mantenerse alejados;
- Durante y después de usar el horno, no toque sus superficies internas, no deje ropas ni materiales inflamables cerca hasta que el horno se enfríe completamente;

El horno Turbo Curveline Orange es fabricado en el modelo a Gas Licuado de Petróleo (GLP), con opcional para Gas Natural (GN).

A PELIGRO

Durante el uso, el aparato se calienta. Por lo tanto, hay que tener cuidado de evitar el contacto con los elementos calientes.

Nunca use bolsas de plástico para mejorar el asado de los alimentos. Durante el asado, la bolsa de plástico se cocina con el vapor generado por la comida y puede tocar el grill y puede reventar. El vapor liberado de la quema, provoca humo y puede dañar el producto. Si la puerta del horno se abre en el momento de la quema de vapor, existe el riesgo ocurrir quemaduras.

ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, agente autorizado o una persona calificada para evitar riesgos;

A IMPORTANTE

Use mangueras y reguladores de presión certificados por INMETRO; Este aparato no es apropiado para el uso de personas (incluso niños) con pocas capacidades físicas sensoriales o mentales o por personas con poca experiencia y conocimiento a no ser que hayan recibido instrucciones de uso del equipo o están bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Tomar todas las medidas necesarias para que los niños no jueguen con el equipo.

Nunca use chorros de agua para limpiar el producto.

Asegúrese de vigilar a los niños para que no jueguen con el equipo.



2.4 Procedimientos en situaciones de emergencia

En situaciones de emergencia:

- · Apague el horno;
- Desconecte el equipo de la red eléctrica, retirando del enchufe;
- Cierre el registro del gas y del agua;
- · Aísle el local del accidente;
- · Si es necesario, haga los primeros auxilios;
- Si es necesario, póngase en contacto con el servicio de emergencia de la región.

3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Posicionamiento

- La instalación debe ser perfecta en una superficie plana y nivelada;
- Debe haber una distancia de al menos 100mm (10cm) de cualquier obstáculo en todos los lados de la máquina para evitar el sobrecalentamiento.

3.2 Montaje del modelo FTCO5G

Después de recibir el equipo, verifique si el producto no está dañado y solo después de eso proceda en montar el conjunto del caballete, conforme la secuencia abajo y la imagen a continuación.

- 1) Rosqué las patas de goma (2) en los componentes de la pata (3);
- 2) Encaje de arriba a abajo las piezas conjunto perfil (1) en las piezas conjunto patas (3). Ambas partes tienen encajes en forma de cuña para dar estabilidad al caballete y facilitar el montaje;
- 3) Como sugerencia, comience el montaje de abajo a arriba. Coloque todas las piezas conjunto perfil (1) sobre las piezas del conjunto de patas (3) y solo después de eso, presione hacia abajo para dar estabilidad al caballete.
- 4) Coloque el horno en el caballete y fíjelo con los tornillos y arandelas que acompañan al producto. Para el montaje se usan:
 - 4 tornillos;
 - 4 arandelas.

Observación:

Si es necesario cambiar la posición del horno, nunca levante el horno apoyándose en las piezas (1), ya que pueden soltarse y provocar la caída del equipo. Para ello, levante el producto apoyándose en el conjunto (3), posicionándose lateralmente al producto. Se sugiere hacer esto usando 4 personas.



• El cliente tiene la responsabilidad de informar a METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA de cualquier error/defecto en la fabricación del producto, a través del Sector de Posventa, por el teléfono (51) 3793-4343 o a través del Canal de Posventa en el sitio web del fabricante, o a través de una de las asistencias técnicas autorizadas de la marca, que están disponibles en el sitio www. venanciometal.com.br.

A IMPORTANTE

Haga el montaje del producto usando solamente los equipos de seguridad (gafas de protección, guantes de cuero, etc.) y herramientas adecuadas para el producto específico. VENÂNCIO no se responsabiliza de ningún daño físico resultante de la falta de atención a dichos cuidados, así como del uso inapropiado del equipo, incluso cuando está en funcionamiento.

8.1 La Garantía Legal y/o Especial son Automáticamente Inválidas si:

- El uso no es exclusivamente industrial;
- Al instalar el producto, no se observan las especificaciones y recomendaciones del Manual del Consumidor en cuanto a las condiciones de instalación del producto, como la nivelación del producto, la idoneidad del lugar, el voltaje eléctrico 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;
- Cuando se utiliza el producto, no se observan las instrucciones de uso y las recomendaciones del Manual del Consumidor;
- Hay mal uso, mala conservación, uso inapropiado, descuido con el producto, o ha sufrido cambios o alteraciones en la estética y/o funcionalidad, y ha sido reparado por personas o entidades no acreditadas por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA;
- Hay signos de violación del producto, de retirada y/o alteración del número de serie o de la etiqueta de identificación del producto;



8 TÉRMINO DE GARANTÍA

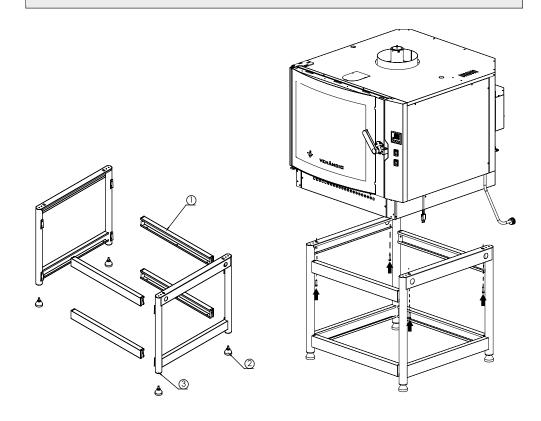
METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, ofrece garantía a los equipos fabricados como se especifica a continuación:

- La garantía se refiere únicamente al uso normal del equipo, considerando el cumplimiento de las recomendaciones e instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Para ello, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, a partir de la fecha de emisión de la factura de compra que es obligatorio presentar para los servicios prestados en este plazo de garantía;
- La garantía incluye la sustitución de piezas y la mano de obra en la reparación de defectos debidamente verificados por el fabricante o METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, como siendo de fabricación. Durante el período de garantía, el producto tendrá los servicios de METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA. Sólo la asistencia técnica autorizada por la marca VENÂNCIO será responsable por la constatación de defectos y ejecución de las reparaciones dentro del período de garantía, cuando se demuestre cualquier error/defecto de fabricación, la reparación será gratuita;
- Los equipos reparados sin la autorización de la fábrica o que son alterados, desmontados y/o usados no de acuerdo con las indicaciones presentes en los manuales respectivos, no serán cubiertos por esta garantía;
- Esta garantía se refiere únicamente a las piezas y componentes fabricados por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cubriendo también los costos de mano de obra en dichas reparaciones;
- Es importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos no están cubiertos por esta garantía;
- En el caso de los motores eléctricos, como son fabricados por terceros, cuando presentan defectos deben ser enviados a la asistencia técnica autorizada de los mismos:
- En el caso de equipos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamientos, cocinas industriales, etc.), la asistencia técnica, cuando sea necesario, hará una visita directa en el establecimiento del cliente. Mientras que en los equipos de pequeño porte (calentadores, chapas, salseras, tachos, sandwicheras, bebedores, refrescadoras, etc.), el cliente deberá por su cuenta propia enviar a la Asistencia Técnica autorizada de la Empresa;
- Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños durante el transporte realizado por terceros o intemperies no cubren está garantía;



A IMPORTANTE

Antes de usar el producto, retire las abrazaderas plásticas que fijan el conjunto soporte de las rejillas



3.3 Montaje del modelo FTCQ10G

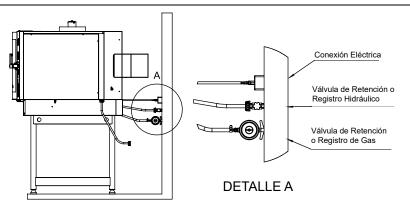
Después de recibir el equipo verifique si el producto no está dañado. El modelo FTCO10G ya viene completamente montado de fábrica, así que empiece colocando el horno en el lugar donde se instalará y luego bloquee las ruedas para evitar que se mueva durante su uso.

A IMPORTANTE

Antes de usar el producto, retire las abrazaderas plásticas que fijan el conjunto soporte de las rejillas



3.4 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 haya fugas;
- 3) Conectar el equipo a la red eléctrica;
- 4) Abrir el registro o válvula de retención de agua;
- 5) Abrir el registro o válvula de retención del gas
- 6) Encienda el equipo y déjelo funcionar a una temperatura de 200°C por 30 minutos para terminar curar la tinta protectora de la cámara interna. Abra la puerta y deje que el horno se ventile durante 5 minutos;
- 7) El equipo está listo para ser usado.

3.5 Instalación de Gas GLP (embotellado)

La instalación de gas debe realizarse en una planta de gas alejada del horno usando al menos 2 (dos) bombonas P45 (45 kg). Se instala en el local una válvula reguladora de gas de 1ª etapa, con una presión de entrada de 7 kgf/cm² y una presión de salida de 1,2 kgf/cm², colocando la tubería de cobre o acero al carbono (sin costura) como conductor de gas al horno, instalando al final, al lado del horno una válvula de 2ª etapa, con una presión de entrada de 1,2 kgf/cm² y una presión de salida de 2,8 kPa ó 0,028 kgf/cm². Verifique si la legislación vigente en su estado/municipio permite este tipo de instalación.

A IMPORTANTE

Las válvulas y mangueras no acompañan al producto.





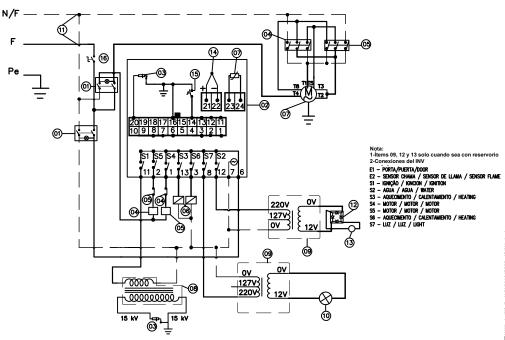
7 SOLUCIONES DE PROBLEMA

SOLUCIONES	VERIFICAR
	Si no hay energía eléctrica;
El horno no enciende:	Si usted accionó todos los botones para encender;
El amina nana da	Si el disyuntor se disparó;
El equipo paro de funcionar:	Si no hay falta de energía eléctrica;
	Si está quemada;
La lámpara no enciende:	Si la lámpara no está bien encajada ;
El horno presenta ruidos:	Si el horno está nivelado (vea la sección de instalación del producto);
Er nome presenta raides.	Si el soporte de las rejillas está bien encajado;
	Si el horno fue precalentado como debería ser antes de ser usado;
	Si la temperatura, la posición de la rejilla y la función de asado son adecuados;
Los resultados culinarios no fueron lo que se esperaba:	Si estás usando una asadera de hornear que no es del tipo o tamaño adecuado. Busque en un sitio web o en un libro de cocina el tipo y tamaño de asadera para hornear es recomendado;
	Si el sistema de ventilación funciona, si la falta de funcionamiento se debe a que el producto fue desconectado del tomacorriente o por falta de energía eléctrica;

⁻ Para cualquier otro problema aparente, contactase con un asistente técnico autorizado.

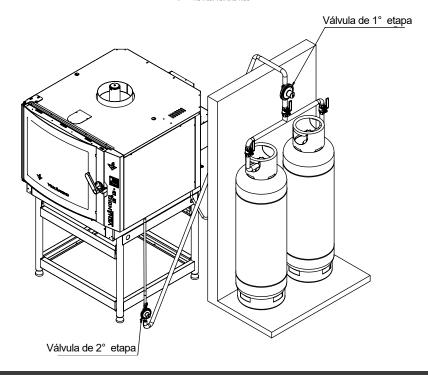


Diagrama Eléctrico 220 V FTCO10



	FTCO10G 220V	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
2.80.25.00030223	Interruptor tecla bip 8A 250VCA c/capa negra	2
2.80.11.00020604	Controlador INV 20604	1
2.00.33.00003104	Llama 164/K	2
4.13.01.00021380	K1 Mini contactor tripolar 9A 1NF 220V 50/60Hz	1
4.13.01.00021380	K2 Mini contactor tripolar 9A 1 NF 220V 50/60HZ	1
2.80.53.01021077	Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.2A	1
2.80.53.03022060	Válvula solenoide gas 220V 60 Hz/UXA262C090	2
2.80.30.13248913	Motor monofásico 1cv 4polos 227/220V 50/60 Hz	1
2.80.30.13248913	Motor monofásico 1cv4p c/term.130"C 127/220V 50/60 Hz	1
2.80.49.00001615	Módulo de ignición 2 salidas (central de encendido)	1
4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220V S12V 3AVAN 004	2
2.80.26.00056422	Lámpara económica doble clavija 20W 12V	1
2.80.11.00000085	Chicote Horno Orange 10 gas FTCO5	1
4.13.01.00023717	Puente rectificadora KBPC 3510	1
4.04.04.01047231	Bomba de agua del limpiador	1
2.80.11.03000010	Termopar tipo J 4,7x70 mm cable 750mm	1
2.80.25.00023005	Interruptor mag SM 1001 pr	1
2.80.49.00000230	Termostato 230 +/- 6°C 850/600 M10-SPST-Bulb Ø3mm	1
	2.80.25.00030223 2.80.11.00020604 2.80.99.00005104 4.13.01.00021380 4.13.01.00021380 2.80.53.01021077 2.80.53.03022060 2.80.30.13248913 2.80.30.13248913 2.80.49.00001615 4.13.01.00000004 2.80.26.00056422 2.80.11.00000085 4.13.01.00023717 4.04.04.01047231 2.80.11.03000010 2.80.25.00023005	2.80.25.00030223 Interruptor tecla bip 8A 250VCA c/capa negra 2.80.11.00020604 Controlador INV 20604 2.80.99.00005104 Llama 164/K 4.13.01.00021380 K1 Mini contactor tripolar 9A 1NF 220V 50/60Hz 4.13.01.00021380 K2 Mini contactor tripolar 9A 1 NF 220V 50/60HZ 2.80.53.01021077 Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.2A 2.80.53.03022060 Válvula solenoide gas 220V 60 Hz/UXA262C090 2.80.30.13248913 Motor monofásico 1cv 4polos 227/220V 50/60 Hz 2.80.30.13248913 Mótor monofásico 1cv4p c/term.130°C 127/220V 50/60 Hz 2.80.49.00001615 Módulo de ignición 2 salidas (central de encendido) 4.13.01.00000004 Transformador TM 127/220V S12V 3AVAN 004 2.80.26.00056422 Lámpara económica doble clavija 20W 12V 2.80.11.0000085 Chicote Horno Orange 10 gas FTCO5 4.13.01.0023717 Puente rectificadora KBPC 3510 Bomba de agua del limpiador Termopar tipo J 4,7x70 mm cable 750mm 2.80.25.00023005 Interruptor mag SM 1001 pr





▲ IMPORTANTE

Instale un registro o válvula de retención de gas después de la válvula de 2ª etapa (para las redes de gas) o la válvula de etapa única (para bombonas junto al equipo). Mantenga siempre las bombonas en posición vertical (de pie) y nunca tumbados (posición horizontal).

Verifique si la legislación vigente en su estado/municipio permite este tipo de instalación.

La válvula reguladora de la presión de gas es definida por el flujo de gas (consumo) y la presión de entrada y salida del gas. Las válvulas de gas tienen una fecha de caducidad, cámbialas según la fecha de caducidad marcada en la válvula.

Cuando el horno se instala en gas natural (GN), opcional, se debe usar una válvula reguladora de presión adecuada para este tipo de gas. El gas natural se suministrará a una presión de entrada de gas del equipo de 200 mmH20 ó 2,0 kPa.

A modo de ejemplo son mostrados aquí, se ha tenido en cuenta que sólo se instalará el horno, porque si hay otros productos conectados a la red de gas, se debe hacer la suma del consumo de todos los equipos, después de eso se deben adaptar las válvulas y la tubería del flujo de gas.



3.6 Instalación hidráulica

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

A IMPORTANTE

Si es necesario, la manguera de entrada de agua debe ser cambiada por una de modelo exactamente igual que fue suministrada junto con el equipo.

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

Observación: El Horno Turbo Curveline Orange (FTCO) tiene como opción un depósito para ser usado cuando no hay acceso a la red hidráulica del establecimiento.

3.7 Instalación Eléctrica

El equipo está provisto de un enchufe de conexión según el estándar brasileño de enchufes y tomacorrientes (3 clavijas). Asegúrese que la red eléctrica tenga el mismo voltaje que el equipo y que el conductor de tierra de la red eléctrica está correctamente instalado de acuerdo con la legislación vigente. El aterramiento eléctrico es importante para evitar que los operadores de los equipos sufran accidentes por descargas eléctricas. Los disyuntores de protección deben ser los especificados de acuerdo con la página 22 de datos técnicos.

A IMPORTANTE

Antes de conectar el equipo a la red eléctrica, asegúrese de que corresponde al voltaje del establecimiento.



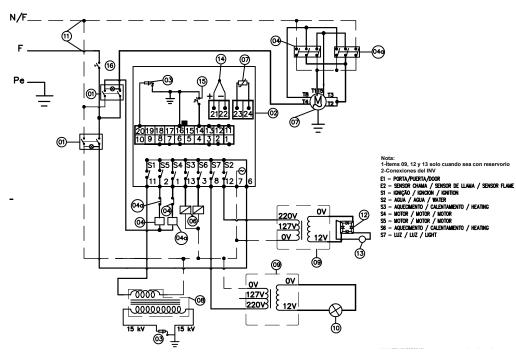
El símbolo indica el terminal de conexión equipotencial, destinado para conectar el equipo a través del conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, tales como: equipos, encimeras, edificios, manteniendo así el equilibrio entre los diferentes puntos de conexión, minimizando los posibles riesgos de descarga eléctrica.

A IMPORTANTE

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



Diagrama Eléctrico 220 V (FTC05)

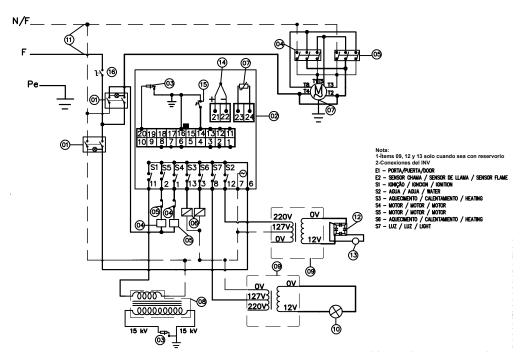


		FTCO5G 220V	
ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	2.80.25.00030223	Interruptor tecla bip 8A 250VCA c/capa negra	2
2	2.80.11.00020604	Controlador INV 20604	1
3	2.80.33.00003104	Llama 164/K	2
4	4.13.01.00021380	K1 Mini contactor tripolar 9A 1NF 220V 50/60Hz	1
4a	4.13.01.00021380	K2 Mini contactor tripolar 9A 1 NF 220V 50/60HZ	1
5	2.80.53.01021077	Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.2A	1
6	2.80.53.03022060	Válvula solenoide gas 220V 60 Hz/UXA262C090	2
7	2.80.30.13248915	Motor monofásico 1cv 4polos 227/220V 50/60 Hz	1
7a	2.80.30.13248913	Motor monofásico 1cv4p c/term.130"C 127/220V 50/60 Hz	1
8	2.80.49.00001615	Módulo de ignición 2 salidas (central de encendido)	1
9	4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220V S12V 3AVAN 004	2
10	2.80.26.00056422	Lámpara económica doble clavija 20W 12V	1
11	2.80.11.00000069	Chicote Horno Orange 10 gas FTCO5	1
12	4.13.01.00023717	Puente rectificadora KBPC 3510	1
13	4.04.04.01047231	Bomba de agua del limpiador	1
14	2.80.11.03000010	Termopar tipo J 4,7x70 mm cable 750mm	1
15	2.80.25.00023005	Interruptor mag SM 1001 pr	1
16	2.80.49.00000230	Termostato 230 +/- 6°C 850/600 M10-SPST-Bulb Ø3mm	1





Diagrama Eléctrico 127 V FTCO10



		FTCO10G 127V	
ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	2.00.25.00050225	Interruptor tecla bip 8A 250VCA c/capa negra	2
2	2.80.11.00020604	Controlador INV 20604	1
3	2.80.99.00005104	Llama 164/K	2
4	4.13.01.00021380	K1 Mini contactor tripolar 9A 1NF 220V 50/60Hz	1
4a	4.13.01.00021380	K2 Mini contactor tripolar 9A 1 NF 220V 50/60HZ	1
5	2.80.53.01021077	Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.2A	1
6	2.80.53.03022060	Válvula solenoide gas 220V 60 Hz/UXA262C090	2
7	2.80.30.13248913	Motor monofásico 1cv4p c/term.130"C 127/220V 50/60 Hz	1
8	2.80.49.00001615	Módulo de ignición 2 salidas (central de encendido)	1
9	4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220V S12V 3AVAN 004	2
10	2.80.26.00056422	Lámpara económica doble clavija 20W 12V	1
11	2.80.11.00000085	Chicote Horno Orange 10 gas FTCO5	1
12	4.13.01.00023717	Puente rectificadora KBPC 3510	1
13	4.04.04.01047231	Bomba de agua del limpiador	1
14	2.80.11.03000010	Termopar tipo J 4,7x70 mm cable 750mm	1
15	2.80.25.00023005	Interruptor mag SM 1001 pr	1
16	2.80.49.00000230	Termostato 230 +/- 6°C 850/600 M10-SPST-Bulb Ø3mm	1



4. CONOCIENDO EL PRODUCTO

4.1 Características

- Características constructivas que proporcionan más seguridad a los usuarios, entre ellas la redundancia de los componentes eléctricos;
- Diseño frontal innovador con la puerta que consiste en 2 (dos) vidrios, siendo 1 (uno) curvado externo y 1 (uno) plano interno, que disminuye la temperatura de la parte frontal externa del horno;
- Manija de aluminio reforzado de fácil abertura y cierre con 2 (dos) etapas (1° y 2° clic);
- Controlador inteligente con "modo receta" que permite almacenar la programación de los parámetros y facilita el uso del horno;
- Sistema de ventilación que alterna el sentido de rotación entre el sentido de las agujas del reloj y el sentido contrario, proporcionando uniformidad en la cocción;
- Adición de vapor en la cámara con un tiempo estándar de 3 segundos;
- Panel eléctrico integrado de fácil acceso y mantenimiento;
- El Horno Turbo Curveline Orange (FTCO) tiene capacidad para rejillas de pan dulce (perforado) y pan salado (plegado) con medidas de 580 x 680 cm. Las rejillas son opcionales;
- El modelo FTC05G, el caballete de fácil montaje y total desmontaje solo por encajes;
- El perfil del sellado de la puerta es fácil remoción;
- Fácil limpieza interna gracias a la simple retirada de todas las rejillas y vidrios de la puerta;
- La turbina se apagará al abrir la puerta del horno, porque activará el microinterruptor;
- El horno tiene iluminación en la puerta, centralizada en la parte superior, para asegurar que el usuario pueda verificar el progreso de su receta. La lámpara es del tipo halógeno con potencia de 20W a 12V de voltaje, lo que reduce el riesgo de accidentes con descargas eléctricas.

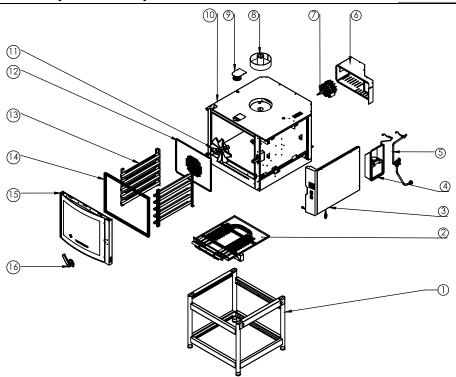
A IMPORTANTE

El tiempo de adición de vapor en la cámara puede ser cambiado a través del controlador.

El **Horno Turbo Curveline Orange (FTCO)** se fabrica con la rotación de la turbina en sentido alternado, donde el operador puede hacer el cambio al sistema, solo, en sentido contrario a las agujas del reloj o en contrario a través del controlador, siguiendo los pasos de la página 15 de este manual.



4.2 Principales componentes



ITEM	DESCRIPCIÓN	ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Caballete	9	Lámpara
	Conjunto quemador	10	Conjunto cámara
_	Conjunto panel eléctrico	11	Conjunto turbina
4	Conjunto depósito de agua (OPCIONAL)	12	Protección de la turbina
•	Conjunto entrada de agua	13	Conjunto de rejillas
•	Conjunto protección del motor	14	Juntas
•	Motor eléctrico	15	Conjunto puerta
8	Salida del vapor	16	Conjunto manija

4.3 Encendiendo el equipo

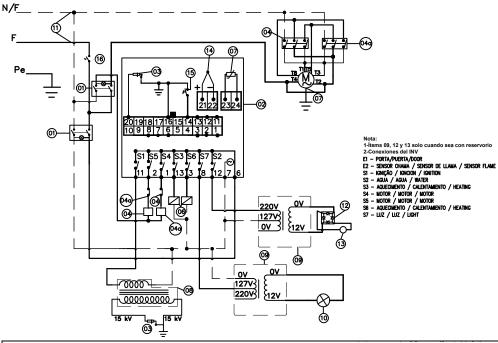
Siga los pasos abajo para el procedimiento correcto para encender el equipo:

- 1) Asegúrese que la puerta esté cerrada.
- 2) Para encender el **Horno Turbo Curveline Orange (FTCO)** presione el botón interruptor de encendido/apagado hacia arriba que está entre el controlador digital y el interruptor encendido/apagado de la turbina.
- 3) Para activar la turbina, presione el botón hacia arriba situado debajo del interruptor encendido/apagado.



6.3 Diagrama eléctrico

Diagrama Eléctrico Monofásico 127 V FTCO5



	FTCO5G 127V							
ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD					
1	2.80.25.00030223	Interruptor tecla bip 8A 250VCA c/capa negra	2					
2	2.80.11.00020604	Controlador INV 20604	1					
3	2.80.99.00005104	Llama 164/K	2					
4	4.13.01.00021380	K1 Mini contactor tripolar 9A 1NF 220V 50/60Hz	1					
4a	4.13.01.00021381	K2 Mini contactor tripolar 9A 1 NF 220V 50/60HZ	1					
5	2.80.53.01021077	Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.2A	1					
6	2.80.53.03022060	Válvula solenoide gas 220V 60 Hz/UXA262C090	2					
7	2.80.30.13248915	Motor monofásico 1cv 4polos 227/220V 50/60 Hz	1					
7a	2.80.30.13248913	Motor monofásico 1cv4p c/term.130"C 127/220V 50/60 Hz	1					
8		Módulo de ignición 2 salidas (central de encendido)	1					
9	4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220V S12V 3AVAN 004	2					
10	2.80.26.00056422	Lámpara económica doble clavija 20W 12V	1					
11	2.80.11.00000069	Chicote Horno Orange 10 gas FTCO5	1					
12	4.13.01.00023717	Puente rectificadora KBPC 3510	1					
13	4.04.04.01047231	Bomba de agua del limpiador	1					
14	2.80.11.03000010	Termopar tipo J 4,7x70 mm cable 750mm	1					
15		Interruptor mag SM 1001 pr	1					
16	2.80.49.00000230	Termostato 230 +/- 6°C 850/600 M10-SPST-Bulb Ø3mm	1					



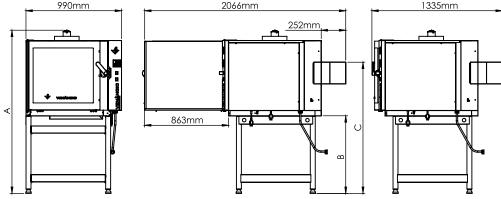




6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

6.1 Dimensiones y peso de los productos

DIMENSIONES DE LA CÁMARA INTERNA				PRODUCTO NETO						PRODUCTO BRUTO			
MODELO	ANCHO (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	ANCHO (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	В	С	PESO (kg)	ANCHO (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FTCO5G	550	725	960	990	1135	1675	759	1352	165	1090	1230	1725	200
FTCO10G	1050	725	960	990	1135	1875	375	1213	216	1090	1230	1925	250



6.2 Datos Técnicos

E	ESPECIFICACIONES			MODELO						
	- I			FTCO5G			FTCO10G			
	Frecuen	50	60		50	50 60				
	Tensio	ón (V)	220	127	220	220	127	220		
	Motor	(CV)	1/4	CV Monofás	sico	1,0	CV Monofás	sico		
	Intensidad de l	a corriente (A)	2,3	3,7	1,8	5,7	9,1	4,9		
ELÉCTRICA	Potencia Eléctric	ca del motor (W)	385	423	357	1066	1087	1014		
	Potencia de la lámpara (W)			20						
	Potencia eléctri	828	812	688	1547	1521	1420			
	Consumo Eléctric	0,828	0,812	0,688	1,54	1,52	1,42			
	Disyuntor de p		6 16							
	Presión estática de gas	GLP	2,8							
	(kPa)	GN			:	2				
GÁS	Potencia del quemador	GLP	26.000			26.000 32.000				
OA0	(kW)	GN	26.000			32.000				
	Consumo del quemador	GLP (kg/h)		2,28			2,28 2,65			
	(kW)	GN (m³/h)		2,8			3,26			

Observación: Conecte el equipo a un disyuntor de protección conforme la tabla arriba.

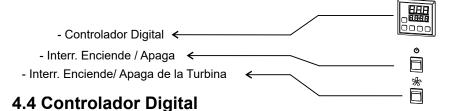




4) Para configurar el horno, use el controlador digital.

A IMPORTANTE

Evite dejar la turbina apagada.



Pantalla que indica la temperatura presente en el sensor.

(1) de temperatura o los parámetros programables.

Pantalla que indica el tiempo recorrido o el valor.

- (2) de los parámetros programables.
- Led indicador de receta seleccionada.
- Led indicador de salida del vapor accionada.
- Led indicador de salida de calentamiento activada.
- Led indicador de salida de la turbina activada.
- Led indicador de temporizador activado.
- PGM Tecla de acceso a la programación.
- ∧ Tecla Up: aumenta el valor programado.
- √ Tecla Down: disminuye el valor programado y activa el vapor manual
- F1 Tecla de acceso a las recetas.
- F₂ Tecla de accionamiento del temporizador.

4.4.1 Programación

La programación está dividida en 3 niveles de seguridad:

- N1 Programación de los parámetros de proceso.
- N2 Configuración del modo de trabajo del controlador.
- N3 Programación y selección de la receta.



Contraseña de acceso para hacer la programación.

Programación de los parámetros de proceso - N1



Presione la tecla programación y las teclas y y para ajustar los valores deseados.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
SP-E	Set- point de la temperatura de trabajo.	F06 a F07	180
<u>EPo</u>	Tiempo programado del temporizador.	Conforme F09	15:00

PROGRAMACIÓN DEL VAPOR Y FUNCIONAMIENTO DE LA TURBINA

Presione las teclas \(^\), \(^\) y F1 para tener acceso a la programación, y las teclas \(^\) y para ajustar los valores deseados.

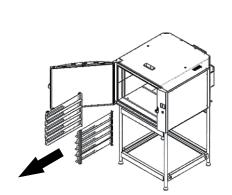
PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
uRP	Tiempo de salida de vapor accionada. Si el tiempo es programado en 0, el vapor es activado mientras la tecla se mantiene presionada.	00 a 20 segundos	03
Eurb	Modo de funcionamiento de salida de la turbina: Si = 0 Turbina sin reversión Si = 1 Turbina con reversión Obs: Cuando no se usa la reversión el controlador enciende la salida S4.	00 ou 01	01

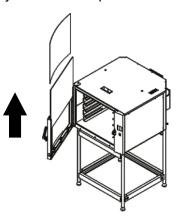
Programación del modo de trabajo del controlador - N2

Presione las teclas \land y \lor durante 10 segundos para acceder a este nivel de programación. En este nivel, el uso de la contraseña de acceso es obligatorio. Use las teclas \land y \lor para ajustar los valores deseados y el botón $\stackrel{\text{PGM}}{\longrightarrow}$ para alternar entre los parámetros y salir de la programación.



- Retire siempre el resto del detergente con un paño húmedo y seque el producto con un paño o papel para que no se produzcan manchas.
- No use chorros de agua directamente sobre el equipo;
- No use productos abrasivos o corrosivos;
- Los productos inflamables y las máquinas de limpieza a vapor tampoco pueden emplearse en la limpieza del horno;
- No use raspadores metálicos para limpiar porque pueden causar daños al equipo;
- Limpie el horno con frecuencia, ya que la limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipo;
- Si la grasa se derrama dentro del horno, limpie la mancha sucia después de que el producto se haya enfriado con una esponja y un detergente líquido;
- El soporte de las rejillas y los vidrios de la puerta son de fácil remoción, solo los encajes. Para limpiar ambos, se recomienda usar una esponja, agua y detergente líquido o desengrasante. Se recomienda que esta operación sea realizada por dos personas simultáneamente. Las figuras abajo ilustran la correcta extracción del soporte de las rejillas y vidrios de la puerta





5.2 Mantenimiento

El mantenimiento debe ser uno de los cuidados a tomar para una buena vida del equipo. La correcta limpieza, instalación, chequeo del cableado y la vida útil del producto ayudan a reducir el mantenimiento. Antes de cualquier mantenimiento eléctrico, mecánico o hidráulico, asegúrese de que el equipo está desconectado de la red eléctrica y que los registros o las válvulas de retención están completamente cerrados.

▲ IMPORTANTE

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



□ EL MODO ELÉCTRICO

El controlador inicia el control de la temperatura manteniendo las salidas S3 y S6 activadas hasta que la temperatura alcanza el valor de 5P-Ł .En este momento las salidas son apagadas y sólo volverán a encenderse cuando la temperatura sea inferior a 5P-Ł - FD5.



• 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 señala el cuidado al tocar las partes calientes del equipo.



• Para evitar quemaduras, no use recipientes cargados con líquidos o productos a cocinar que se conviertan en líquidos por el calentamiento a niveles más altos que se pueden observar fácilmente.

A IMPORTANTE

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

4.5 Funcionalidad de la iluminación

La iluminación del horno sirve para indicar, junto con la señal sonora, el final del proceso de cocción. Emitirá una señal visual intermitente (parpadeo) cada vez que el tiempo programado en el controlador llegue a 0 (cero).

El Horno Turbo Curveline Orange (FTCO) tiene un modo económico, es decir, en caso de que el horno permanezca 15 minutos sin la intervención del operador, la iluminación se apagará automáticamente y el controlador mostrará el mensaje (ECO).

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

A ADVERTENCIA

No use materiales de limpieza tóxicos o de alto contenido químico. Consulte todas las instrucciones dadas por los fabricantes de los productos desinfectantes.

- Para realizar la limpieza, el equipo debe estar completamente desconectado de la red eléctrica, evitando de esta forma, cualquier accidente;
- Recomendamos realizar la limpieza utilizando una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua;



PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
F-01	Selección del modo de funcionamiento: Si = 0 selecciona el modo eléctrico Si = 1 selecciona el modo a gas	00 a 01	0001
F-02	Tiempo de salida de ignición activada Obs. Este parámetro solo se accederá cuando se selecciona modo a gas (FD I=1)	02 a 15 segundos	0005
F-03	Tiempo de intervalo entre el accionamiento de salida de ignición. Obs. Este parámetro solo se accederá cuando se selecciona modo a gas (FØ I=1)	01 a 10 segundos	0003
F-04	Número de intentos de ignición. Obs. Este parámetro solo se accederá cuando se selecciona modo a gas (FD l=1)	01 a 05	0003
F-05	Histéresis de control de temperatura de modos gas o eléctrico.	01 a 20°C	003
F-06	Bloqueo inferior del set point de la temperatura de trabajo.	0°С а F Д Т	0°
F-07	Bloqueo superior del set point de la temperatura de trabajo.	F0b a 760°C	230°
F-08	Offset del sensor de temperatura Use para corregir pequeños desvíos en el valor de la lectura: de temperatura.	-15°C a +15°C	000°C
F-09	Escala de tiempo del temporizador Si=0 escala en minutos y segundos – hasta 99.59s Si=0 escala en minutos – hasta 999m Si=0 escala en horas – hasta 9999h	00 a 02	0000
F- 10	Modo de conteo del temporizador Si=0 conteo decreciente del tiempo. Si=0 conteo creciente del tiempo.	00 ou 01	0000
F- 11	Uso de contraseña para el nivel 1 (parámetros de proceso) de programación Si=0 no usa contraseña en el nivel 1. Si=1 usa contraseña en el nivel 1.	00 ou 01	0000

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
F- 12	Tiempo para apagar la lámpara cuando el homo está inactivo. Si = 0 no apaga la lámpara	00 a 30 minutos	15
F- 13	Idioma del controlador Si = 0 Portugués. Si = 1 Inglés. Si = 2 Español	00 a 02	00
F- 14	Tiempo de salida de la turbina encendida. Obs: este parámetro solo se podrá acceder cuando se seleccion el modo turbina con reversión. (Lur b = 1)	01 a 999 segundos	180
F- 15	Tiempo de salida de la turbina apagada. Obs: este parámetro se accederá cuando se selecciona el modo el modo turbina con reversión. (Lurb = 1)	01 a 300 segundos	15
F- 1b	Tiempo de puerta abierta para apagado de la salida de calentamiento. Obs: este parámetro solo se accederá cuando se selecciona el modo a gas (PD I=1), cuando el modo eléctrico se apaga de inmediato.	0 a 90 segundos	90
F- 17	Habilita el control de la turbina $Si=0$, turbina siempre encendida, $Si=1$, habilita el parámetro Eurb (punto 7)	00 a 01	0

Programación y Selección de la Receta - N3

SELECCIÓN DE LA RECETA

Pulse la tecla F1 para acceder a la selección, las teclas y para ajustar los valores deseados y rem para seleccionar la receta deseada.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
FEE	Receta a ser seleccionada.	01 a 20	01

PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE LA RECETA

Presione la tecla F1 durante 5 segundos para acceder a la programación de la receta. Use las teclas \wedge y \vee para ajustar los valores deseados y la tecla $\overline{\text{PGM}}$ para alternar entre los parámetros y salir de la programación.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
rEE	Número de la receta que será programada.	01 a 20	01
SP-E	Set- point de la temperatura de trabajo de la receta.	FO6 а FO7	180
EP0	Tiempo programado de la receta.	Conforme F IZ	01:00
<u>-n-</u>	Vapor al inicio del ciclo: Si=0 No emplea el vapor al inicio del ciclo. Si=1 Emplea el vapor al inicio del ciclo. Obs: Si es programado con vapor al inicio del ciclo la salida del vapor se enciende durante 6 segundos después de la activación del temporizador.	00 ou 01	00





4.4.2 Restauración de los estándares de fábrica

Para restaurar los valores estándares de fábrica, active el controlador con la tecla F2 presionada durante 10 segundos, el controlador indicará la siguiente pantalla SEn solicitando la contraseña de acceso, si la contraseña insertada es correcta, mostrará la siguiente pantalla SE. Usando la tecla N, programe el calor de SE en 1 y presione la tecla PGM por 3 segundos.

4.4.3 Mensajes presentados en la pantalla

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

PANTALLA	DESCRIPCIÓN
SEn CUrt	El controlador ha detectado que el sensor de llama tiene un cortocircuito con el quemador. Verifique si el sensor de llama está tocando el quemador o si hay algún punto en el cableado del sensor está en cortocircuito con la estructura del equipo
<mark>685</mark> FRLH	El controlador ha agotado los intentos de encendido programados y no ha detectado la presencia de llama en el sensor de llama. Verifique la distancia entre el sensor de llama y el quemador y si la llama está presente en el sensor de llama.
EF- FALH	El controlador detectó una falla en el sensor de temperatura. Verifique si el sensor está debidamente conectado al controlador y si el sensor no está dañado.
[- 1 6H5	El controlador detectó un cortocircuito entre el sensor de llama y el quemador, funcionará durante 10 segundos, después de eso el controlador se reinicia y hace una nueva prueba en el sensor llama, si el problema persiste el controlador esta con falla.
PLC RLLR	El controlador ha detectado que la temperatura del motor ha superado los 130°.
Err dRLR	Se detectó que algunos parámetros de configuración estaban corrompidos y por seguridad todos los parámetros de configuración fueron restaurados a los valores de fábrica. El usuario debe presionar la tecla F2 para volver a la operación y debe analizar una posible necesidad de reprogramar el producto.

Cuando se enciende, el controlador muestra el modo de funcionamiento que fue seleccionado:



PANTALLA	DESCRIPCIÓN	
F- ELEE	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en modo eléctrico.	
-F- 685	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en modo a gas.	
PortA APErtA	Indicación de puerta abierta.	
FECHAr A PortA	Este mensaje indica que el tiempo máximo de abertura de la puerta (90 segundos) ha pasado. A partir de este momento el controlador apaga la calentamiento y activa la alarma, volviendo al estado normal cuando la puerta es cerrada.	
EEOn	El tiempo para apagar la lámpara (F 12) es obtenido y el horno entró en modo económico.	

4.4.4 Control y funcionamiento de la turbina

Para activar la salida de vapor, pulse la tecla .

La turbina siempre funcionará mientras el horno controla la temperatura, sólo puede ser apagada por el operador cuando se haya realizado el siguiente procedimiento:

Presione la tecla v durante 5 segundos, accediendo al siguiente menú. Use las teclas v v para cambiar la hora, y la tecla m para confirmar.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
Eurb	Tiempo que la turbina estará apagada	01:00 a 10:00 minutos	01:00

El icono de la turbina parpadeará mientras la turbina esté apagada y contando el tiempo ¿urb , para cancelar pulse v.

4.4.5 Control de temperatura

El control de la temperatura comienza con el ciclo de encendido automático si la temperatura es inferior a 5P-L .Las salidas S3 y S6 (válvulas de gas) se encienden y la salida S1 (ignición) quedará encendido según el FD2 y FD3 . El controlador repetirá este ciclo por el número de ciclos programados en <<f04". Si detecta una llama en el sensor llamas, el controlador interrumpirá el ciclo de ignición y permanecerá con S3 y S6 activadas cuando la temperatura es inferior a 5P-L . Si el controlador no detecta la llama después del ciclo de encendido automático, las salidas S1, S3 y S6 se apagarán y mostrará falla de encendido.