Canal de Posventas
51 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

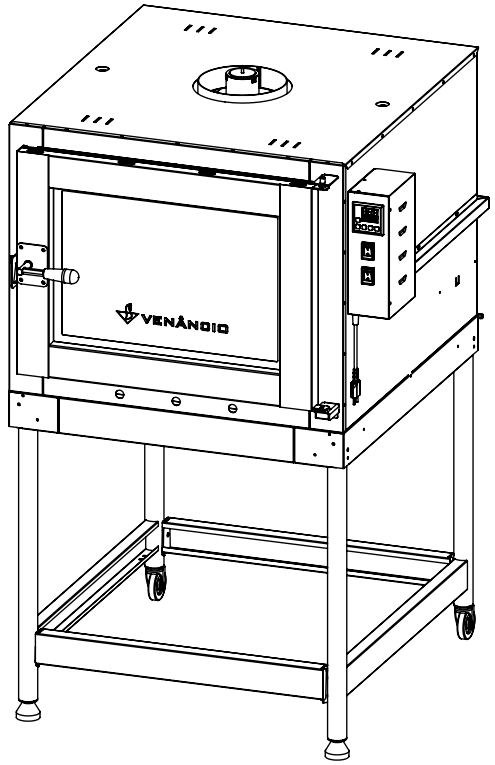
Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 | 51 3793-4343
atendimento@venanciometal.com.br

*www.**venanciometal**.com.br*

Rev.5 02/2020

VENÂNCIO
FAZ A SUA VIDA MAIS FÁCIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Horno Twister Gas 5 Rejillas

FVT5D

INDICE

01. INTRODUCCIÓN ____ 03
02. SEGURIDAD ____ 04
2.1 Instrucciones importantes de seguridad ____ 04
2.2 Avisos de seguridad ____ 04
2.3 Consejos importantes ____ 06
2.4 Procedimientos en situaciones de emergencia ____ 08
03. INSTALACION DEL PRODUCTO ____ 08
3.1 Posicionamiento ____ 08
3.2 Montaje del modelo FVT5 ____ 08
3.3 Secuencia de instalación ____ 09
3.4 Instalación de gas GLP (embotellado) ____ 10
3.5 Instalación hidráulica ____ 11
3.6 Instalación eléctrica ____ 11
04. CONOCIENDO SU PRODUCTO ____ 12
4.1 Características ____ 12
4.2 Principales componentes ____ 13
4.3 Encendiendo el equipo ____ 14
4.4 Controlador digital ____ 14
4.4.1 Programación ____ 15
4.4.2 Restauración de los estándares de fábrica ____ 17
4.4.3 Mensajes presentados en la pantalla ____ 17
4.4.4 Control y funcionamiento de la turbina ____ 18
4.4.5 Control de temperatura ____ 18
4.5 Funcionalidad de la iluminación ____ 19
05. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ____ 20
5.1 Limpieza ____ 20
5.2 Mantenimiento ____ 21
06. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ____ 21
6.1 Dimensiones y peso de los productos ____ 21
6.2 Datos técnicos ____ 21
6.3 Diagramas eléctricos ____ 22
07. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ____ 24
08. TÉRMINO DE GARANTÍA ____ 25
8.1 La garantía legal y/o especial quedan automáticamente invalidas si: ____ 26
8.2 La garantía legal y/o especial no cubren: ____ 27
8.3 Consideraciones generales: ____ 28

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.

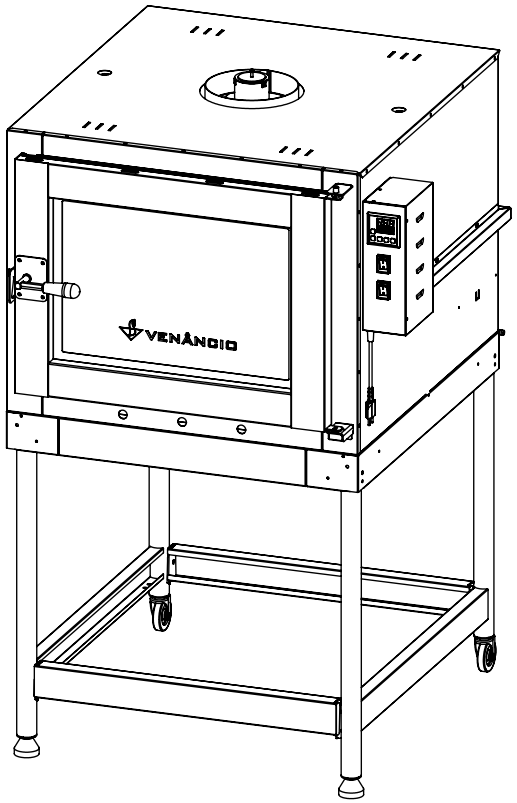
¡COLE AQUI!

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



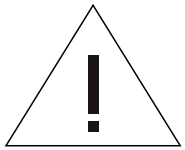
¡Usted ha adquirido un producto con la calidad de la marca Venâncio, ¡le agradecemos su elección! **Horno Twister** es otra de las revoluciones que le ofrecemos, siendo éste un producto que cuenta con una avanzada tecnología y un diseño innovador, convirtiéndose así en indispensable para su establecimiento.

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.

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;

⚠ 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.

⚠ PELIGRO

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

⚠ 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;

NOTAS

• 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.

⚠ AVISO

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

• 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;

• Recomendamos tener cuidado con las partes del horno que se calientan durante su uso;durante su uso;

• No use el equipo si está dañado o no está funcionando correctamente;

• 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 ensucie, 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;

• Para asados de carne debe usarse el horno con inox. interno (opcional);

• 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 activada;

• No use prendas colgantes sueltas, toallas o paños grandes cuando se está usando el horno, porque pueden encenderse;

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;

⚠ IMPORTANTE

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;

• 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.

⚠ 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

• 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;

• 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;

⚠ 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;

⚠ 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.

2.3 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 FVT5D

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 (3) en los componentes de la pata (4);
2) En el tubo corto fije las ruedas (2);
3) Encaje de arriba a abajo las piezas conjunto perfil (1) en las piezas conjunto patas (4). Ambas partes tienen encajes en forma de cuña para dar estabilidad al caballete y facilitar el montaje;
4) Como sugerencia, comience el montaje de abajo a arriba. Coloque todas las piezas conjunto perfil (1) sobre las piezas del conjunto de patas (4) y solo después de eso, presione hacia abajo para dar estabilidad al caballete.
5) 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 (4), posicionándose lateralmente al producto. Se sugiere hacer esto usando 4 personas.

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;

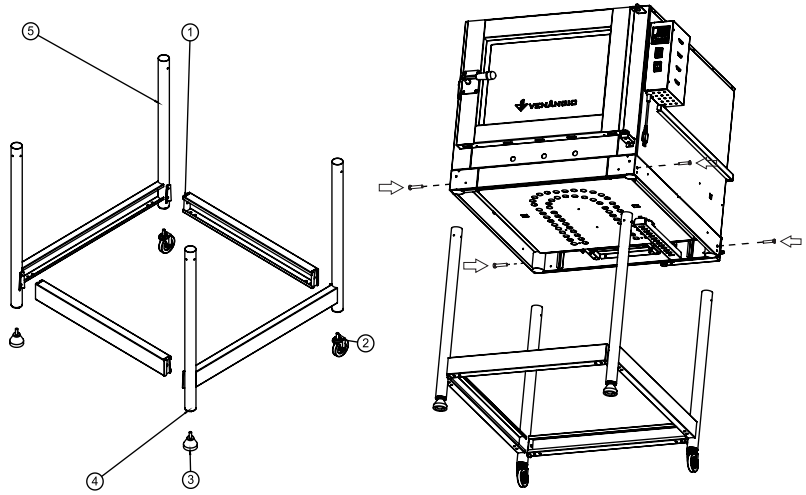
7. SOLUCIONES DE PROBLEMA

SOLUCIONES	VERIFICAR
El horno no enciende:	Si no hay energía eléctrica;
	Si usted accionó todos los botones para encender;
El equipo paro de funcionar:	Si el disyuntor se disparó;
	Si no hay falta de energía eléctrica;
La lámpara no enciende:	Si está quemada;
	Si la lámpara no está bien encajada ;
El horno presenta ruidos:	Si el horno está nivelado (vea la sección de instalación del producto);
	Si el soporte de las rejillas está bien encajado;
Los resultados culinarios no fueron lo que se esperaba:	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;
	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;

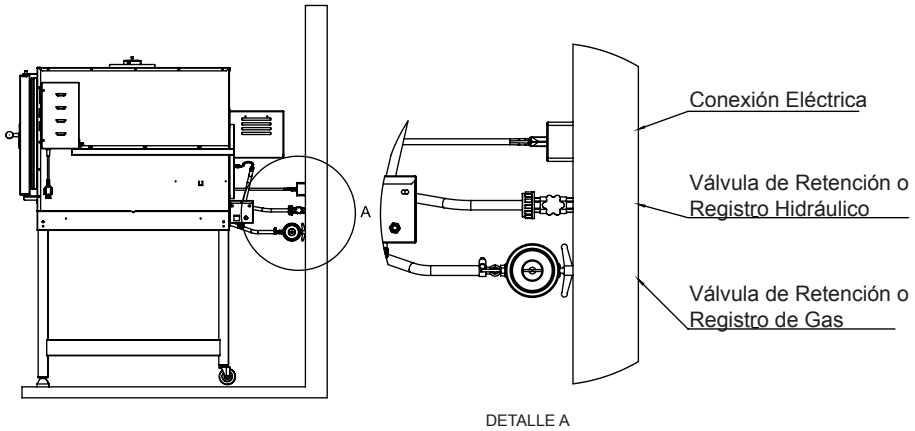
- Para cualquier otro problema aparente, contactase con un asistente técnico autorizado.

⚠ IMPORTANTE

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



3.3 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)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 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.

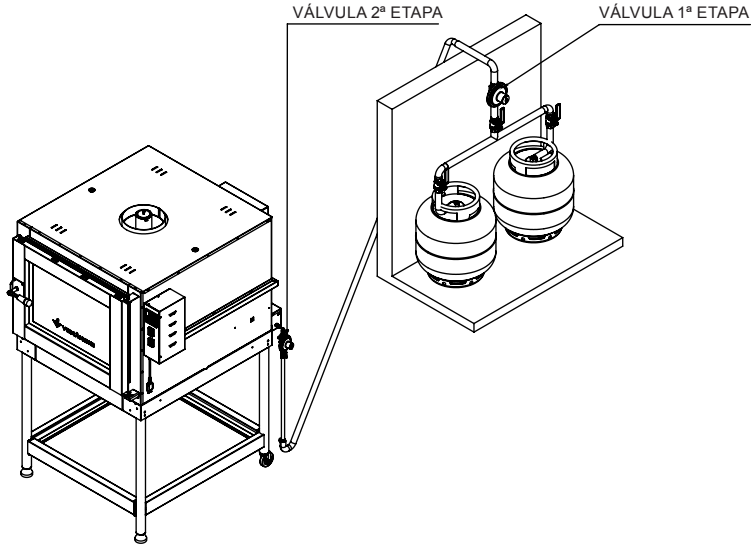
⚠ IMPORTANTE

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

3.4 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 P13 (13 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 280 mmH20).

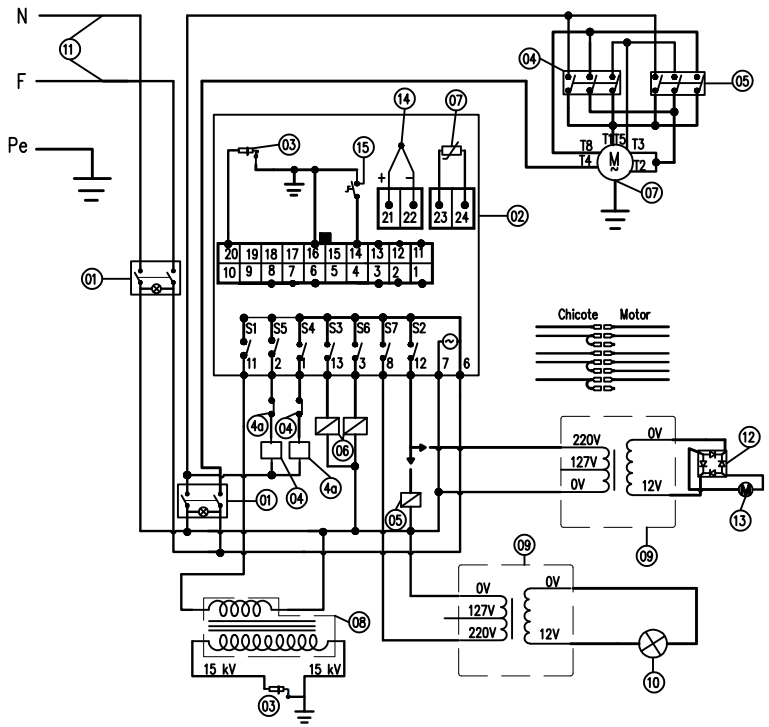
Verifique si la legislación vigente en su estado/municipio permite este tipo de instalación.



⚠ IMPORTANTE

La válvula de 2ª etapa no acompaña al producto.

Diagrama Eléctrico Monofásico 220 V

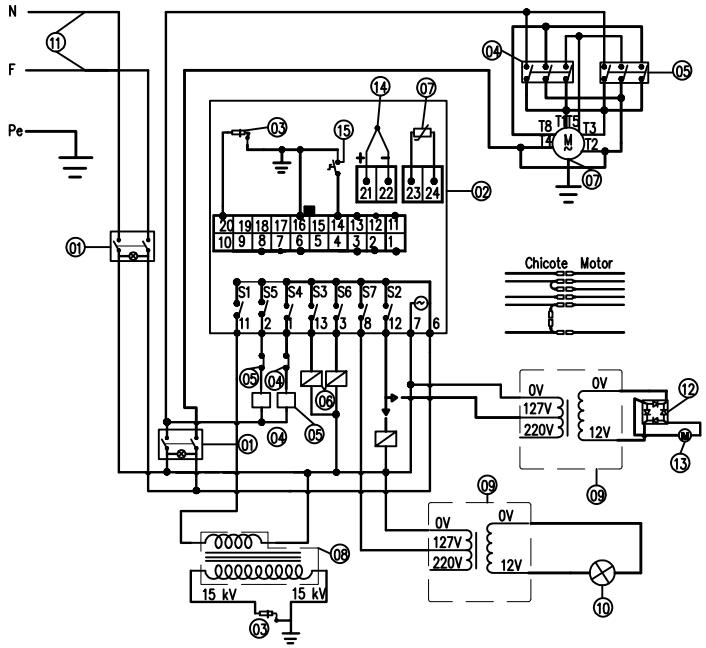


ESPECIFICACIONES			
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	2.80.25.00030223	Interruptor Tecla Bip 8A 250VCA c/Capa Negra	02 UN
2	2.80.11.00020604	Controlador INV 20604	01 UN
3	2.80.99.00005104	Llama 164/K	02 UN
4	4.13.01.00021380	K1 Mini Contactor Tripolar 9A 1NF 220V 50/60Hz	01 UN
4a	4.13.01.00021380	K1 Mini Contactor Tripolar 9A 1 NF 220V 50/60HZ	01 UN
5	2.80.53.01021078	Válvula Solenoide Agua 220V EVA 02.2.2A	01 UN
6	2.80.53.03022060	Válvula Solenoide Gas 220V 60 Hz/UXA262C090	02 UN
7	2.80.30.13248915	Motor Monofásico 1/4 CV 4p 127/220V 50/60 Hz	01 UN
8	2.80.49.00001615	Módulo De Ignición 2 Salidas (Central De Encendido)	01 UN
9	4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220V S12V 3AVAN 004	02 UN
10	2.80.26.00056422	Lámpara Económica Doble Clavija 20W 12V	01 UN
11	2.80.11.00000085	Chicote Horno Twister	01 UN
12	4.13.01.00023717	Puente Rectificadora KBPC 3510	01 UN
13	4.04.04.01047231	Bomba De Agua Del Limpiador	01 UN
14	2.80.11.03000010	Termopar Tipo J 4,7x70 Mm Cable 750mm	01 UN
15	2.80.25.00023005	Interruptor Mag SM 1001 Pr	01 UN

NOTA:
S1 Ignição/ Ignición/ Ignition
S2 Água/ Agua/ Water
S3 Aquecimento/ Calentamiento/ Heating
S4 Motor/ Motor/ Motor
S5 Motor/ Motor/ Motor
S6 Aquecimento/ Calentamiento/ Heating
S7 Luz/ Luz/ Light

6.3 Diagrama Eléctrico

Diagrama Eléctrico Monofásico 127 V



ESPECIFICACIONES			
	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	2.80.25.00030223	Interruptor Tecla Bip 8A 250VCA c/Capa Negra	02 UN
2	2.80.11.00020604	Controlador INV 20604	01 UN
3	2.80.99.00005104	Llama 164/K	02 UN
4	4.13.01.00021380	K1 Mini Contactor Tripolar 9A 1NF 220V 50/60Hz	01 UN
4a	4.13.01.00021380	K1 Mini Contactor Tripolar 9A 1 NF 220V 50/60HZ	01 UN
5	2.80.53.01021078	Válvula Solenoide Agua 220V EVA 02.2.2A	01 UN
6	2.80.53.03022060	Válvula Solenoide Gas 220V 60 Hz/UXA262C090	02 UN
7	2.80.30.13248915	Motor Monofásico 1/4 CV 4p 27/220V 50/60 Hz	01 UN
8	2.80.49.00001615	Módulo De Ignición 2 Salidas (Central De Encendido)	01 UN
9	4.13.01.00000004	Transformador TM 127/220V s12V 3AVAN004	02 UN
10	2.80.26.00056422	Lámpara Económica Doble Clavija 20W 12V	01 UN
11	2.80.11.00000085	Chicote Horno Twister	01 UN
12	4.13.01.00023717	Puente Rectificadora KBPC 3510	01 UN
13	4.04.04.01047231	Bomba De Agua Del Limpiador	01 UN
14	2.80.11.03000010	Termopar tipo J 4,7x70 mm Cable 750mm	01 UN
15	2.80.25.00023005	Interruptor Mag SM 1001 Pr	01 UN

NOTA:

S1 Ignição/ Ignición/ Ignition
S2 Água/ Agua/ Water
S3 Aquecimento/ Calentamiento/ Heating
S4 Motor/ Motor/ Motor
S5 Motor/ Motor/ Motor
S6 Aquecimento/ Calentamiento/ Heating
S7 Luz/ Luz/ Light

⚠ 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 mmH2O 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.

3.5 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.

⚠ 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 Twister tiene como opción un depósito para ser usado cuando no hay acceso a la red hidráulica del establecimiento.

3.6 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

4. CONOCIENDO EL PRODUCTO

4.1 Características

• Características constructivas que proporcionan más seguridad a los usuarios, entre ellas la redundancia de los componentes eléctricos;
• Turbina bidireccional garantiza la uniformidad en el proceso de cocción;
• Adición de vapor en la cámara con un tiempo estándar de 3 segundos.
IMPORTANTE: Ese tiempo puede ser alterada a través del controlador. Consulte las instrucciones en la página 18 de este manual;
• Panel eléctrico integrado de fácil acceso y mantenimiento.
• El horno tiene capacidad para rejillas de pan dulce (perforado) y pan salado (plegado) con medidas de 580 x 680 cm. Las rejillas son opcionales;
• Caballete totalmente desmontable y de fácil montaje solo por encajes;
• Fácil limpieza interna gracias a la simple retirada de todas 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.

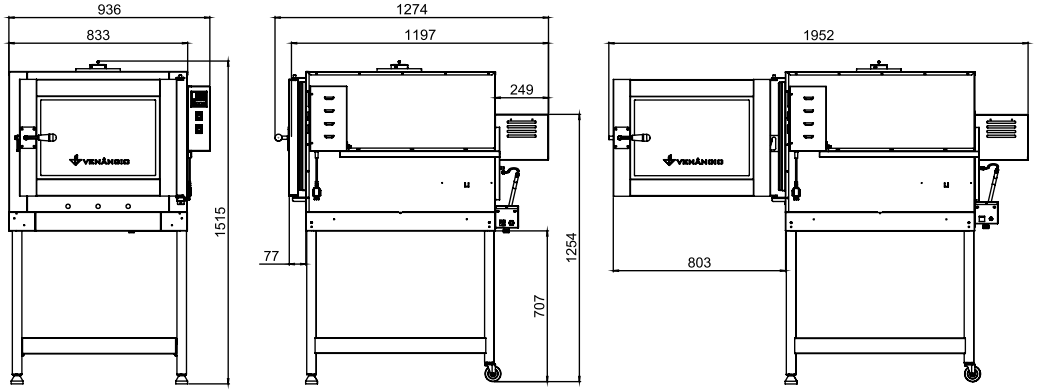
⚠ IMPORTANTE

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

6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

6.1 Dimensiones y peso del producto

DIMENSIONES DE LA CÁMARA INTERNA			PRODUCTO NETO				PRODUCTO BRUTO			
ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
675	850	500	936	1274	1515	117	1610	1040	1340	155



6.2 Datos técnicos

MODELO	MOTOR (CV)	FRECUENCIA (Hz)	TENSIÓN (V)	POTENCIA ILUMINACIÓN (W)	POTENCIA ELÉCTRICA MÁXIMA (W)	CONSUMO MÁXIMO (kWh)	POTÊNCIA DEL QUEMADOR		CONSUMO MÁX. DE GAS		PRESIÓN ESTÁTICA DEL GAS	
							GN (kW)	GLP (kW)	GN (m³/h)	GLP (kg/h)	GN (kPA)	GLP (kPa)
FVT5	1/4 CV (184 W) monofásico	50	220	20	828	0,828	22.000	22.000	2,29	1,92	2,0	2,8
		60	127		812	0,812						
			220		688	0,688						

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

MODELO	TENSIÓN	DISYUNTOR DE PROTECCIÓN
FVT5	127 V	10A BIPOLAR CURVA B
	220 V	6A BIPOLAR CURVA B

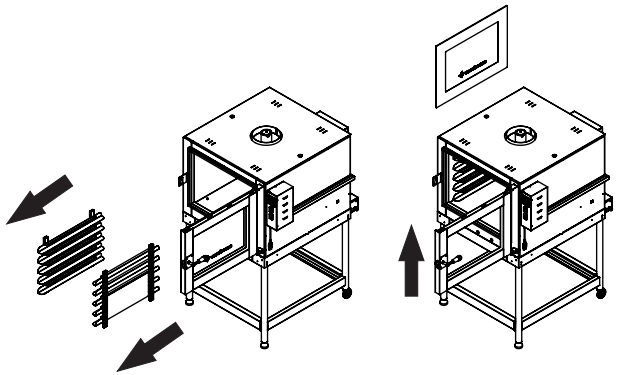
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Limpieza

⚠ ADVERTÊNCIA

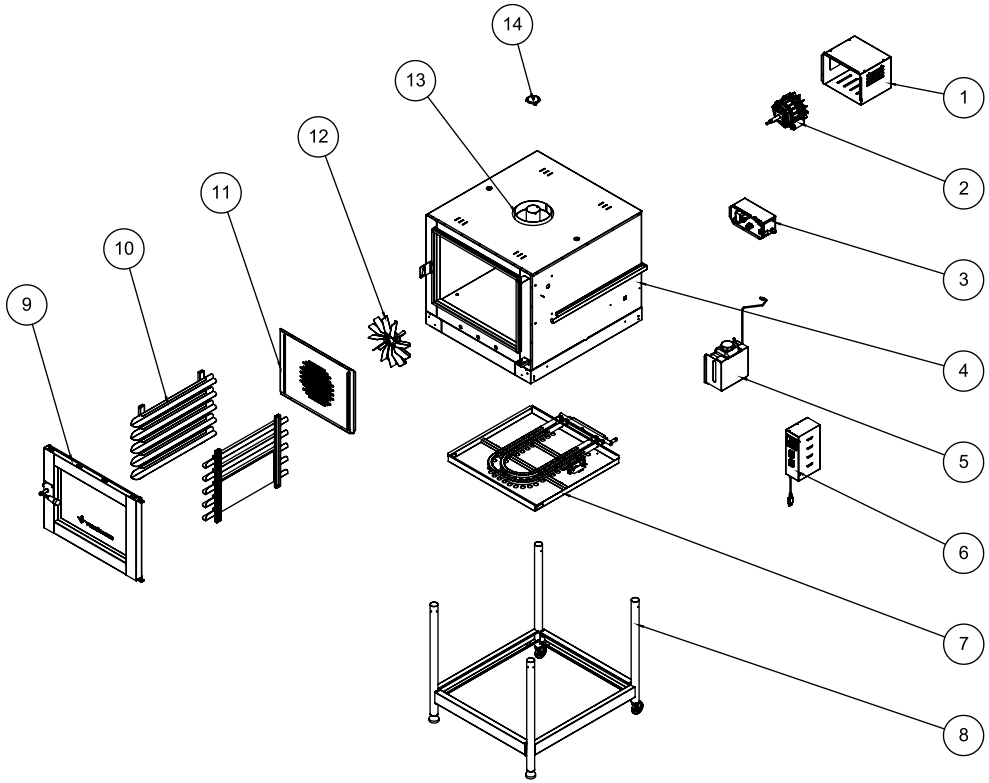
No use materiales de limpieza tóxicos o de alto contenido químico. Consulte todas las instrucciones dadas por los fabricantes de los productos desinfectantes.

•Para realizar la limpieza, el equipo debe estar completamente desconectado de la red eléctrica, evitando así cualquier accidente;
•Recomendamos hacer la limpieza usando una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua;
•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;
•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.



• La turbina se apagará al abrir la puerta del horno, porque activará el micro-interruptor;
• 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.

4.2 Principales componentes



ELEM	DESCRIPCIÓN	ELEM	DESCRIPCIÓN
1	CONJUNTO PROTECCIÓN DOEL MOTOR	8	CONJUNTO CABALLETE
2	MOTOR MONOFÁSICO 1/4 CV4 POLOS	9	CONJUNTO PUERTA
3	CONJUNTO CAJA SOLENOIDE	10	CONJUNTO SOPORTE DE LAS REJILLAS
4	CONJUNTO CÁMARA	11	PROTECCIÓN DE LA TURBINA
5	CONJUNTO DEPÓSITO DE AGUA	12	CONJUNTO TURBINA
6	CONJUNTO PANEL	13	CONJUNTO SALIDA DE AIRE
7	CONJUNTO QUEMADOR	14	REGISTRO DEAR

* El conjunto depósito de agua es opcional del producto.

4.3 Encendiendo el equipo

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

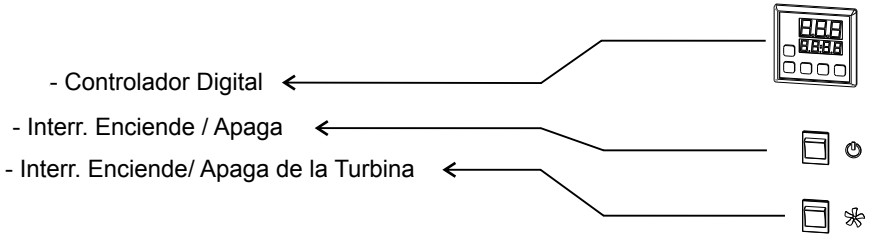
1) Asegúrese que la puerta esté cerrada.

2) 2) Para encender el **Horno Twister** 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.

⚠ IMPORTANTE

Evite dejar la turbina apagada.



4.4 Controlador Digital

(1) Pantalla que indica la temperatura presente en el sensor. de temperatura o los parámetros programables.

(2) Pantalla que indica el tiempo recorrido o el valor. 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.

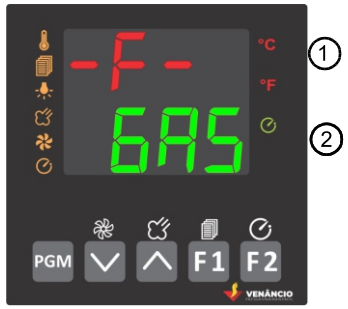
PGM Tecla de acceso a la programación.

^ Tecla Up: aumenta el valor programado.

v Tecla Down: disminuye el valor programado y activa el vapor manual

F1 Tecla de acceso a las recetas.

F2 Tecla de accionamiento del temporizador.



MODO A GAS

El control de la temperatura comienza con el ciclo de encendido automático si la temperatura es inferior a SP-t .Las salidas S3 y S6 (válvulas de gas) se encienden y la salida S1 (ignición) quedará encendido según el F02 y zzz . 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 SP-t . 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.

Informaciones útiles

• 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.

⚠ 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 Twister 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 ECOn.

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

PANTALLA	DESCRIPCIÓN
-F- ELEt	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en modo eléctrico.
-F- GAS	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en modo a gas.
PortA AbErtA	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.
ECOn	El tiempo para apagar la lámpara (F 12) fes 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 ∨ durante 5 segundos, accediendo al siguiente menú. Use las teclas ∧ y ∨ para cambiar la hora, y la tecla PGM para confirmar.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
turb	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 turb , para cancelar pulse ∨.

4.4.5 Control de temperatura

⇨ 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-t. En este momento las salidas son apagadas y sólo volverán a encenderse cuando la temperatura sea inferior a 5P-t - F05.

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.

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

Programación de los parámetros de proceso - N1

⇨ SET-POINT DE LA TEMPERATURA Y DEL TEMPORIZADOR

Presione la tecla PGM para tener acceso a la programación y las teclas ∧ y ∨ para ajustar los valores deseados.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
SP-t	Set- point de la temperatura de trabajo.	F06 a F07	180
tPo	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
uAP	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
turb	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 ∧ y ∨ 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 ∧ y ∨ para ajustar los valores deseados y el botón PGM para alternar entre los parámetros y salir de la programación.

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 (F01=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 (F01=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 (F01=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°C a F07	0°
F-07	Bloqueo superior del set point de la temperatura de trabajo.	F06 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 9999m 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 horno 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. (turb = 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. (turb = 1)	01 a 300 segundos	15
F-16	Tiempo de puerta abierta para apagado de la salida de calentamiento. Obs: este parámetro solo se accederá cuando se selecciona el modo a gas (F01=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 turb (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 PGM para seleccionar la receta deseada.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
rEC	Receita que será selecionada.	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 ∧ y ∨ para ajustar los valores deseados y la tecla PGM para alternar entre los parámetros y salir de la programación.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
rEC	Número de la receta que será programada.	01 a 20	01
SP-t	Set- point de la temperatura de trabajo de la receta.	F06 a F07	180
tPo	Tiempo programado de la receta.	Conforme F12	01:00
-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 rSt. Usando la tecla ∧, programe el calor de rSt 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
GAS / FALH	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.
tEr / 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.
i-' / GAS	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.
PtC / ALtA	El controlador ha detectado que la temperatura del motor ha superado los 130°.
Err / dAtA	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.