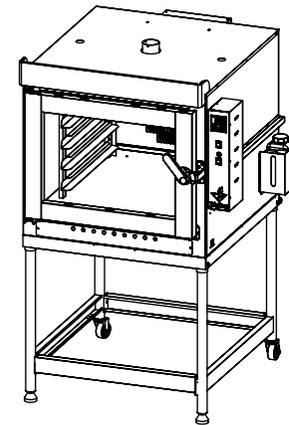
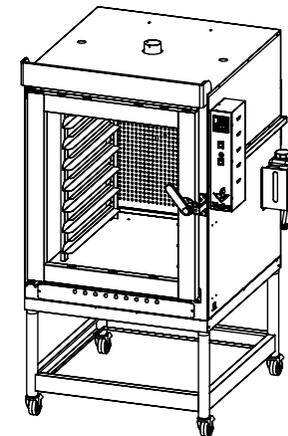


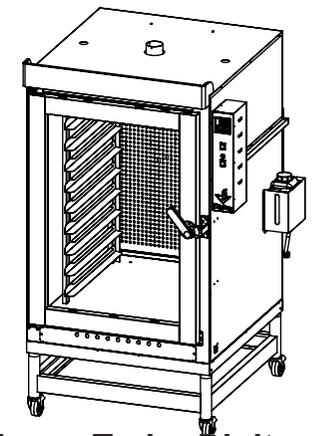
MANUAL DE INSTRUCCIONES



**Horno Turbo Digitop
Eléctrico 5 Rejillas
(FTDE5)**



**Horno Turbo Digitop
Eléctrico 8 Rejillas
(FTDE8)**



**Horno Turbo Digitop
Eléctrico 10 Rejillas
(FTDE10)**

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 - Fone/fax: (51) 3793-4343
atendimento@venanciometal.com.br

www.venanciometal.com.br

Horno Turbo Digitop Eléctrico
FTDE5 | FTDE8 | FTDE10

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. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	08
3.1 Posicionamiento	08
3.2 Montaje del modelo FTDE5	08
3.3 Montaje del modelo FTDE8 y FTDE10	09
3.4 Secuencia de instalación	10
3.5 Instalación hidráulica	10
3.6 Instalación eléctrica	11
3.6.1 Esquema de instalación	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	19
5.1 Limpieza	19
5.2 Mantenimiento	20
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	28
08. TÉRMINO DE GARANTÍA	29
8.1 La garantía legal y/o especial quedan automáticamente invalidas si:	30
8.2 La garantía legal y/o especial no cubren:	31
8.3 Consideraciones generales:	32

IDENTIFICAÇÃO DO CONSUMIDOR E DO PRODUTO

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.



N° de serie del Producto

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

- 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.
- 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;
- 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 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 activada;

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 METALÚRGICA VENÂNCIO 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 Inválidas si:

- El uso no es exclusivamente industrial;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto as condições para instalação do produto, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, 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;

- 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;

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 de 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.

2.4 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 FTDE5

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) Rosque 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 esta garantía;

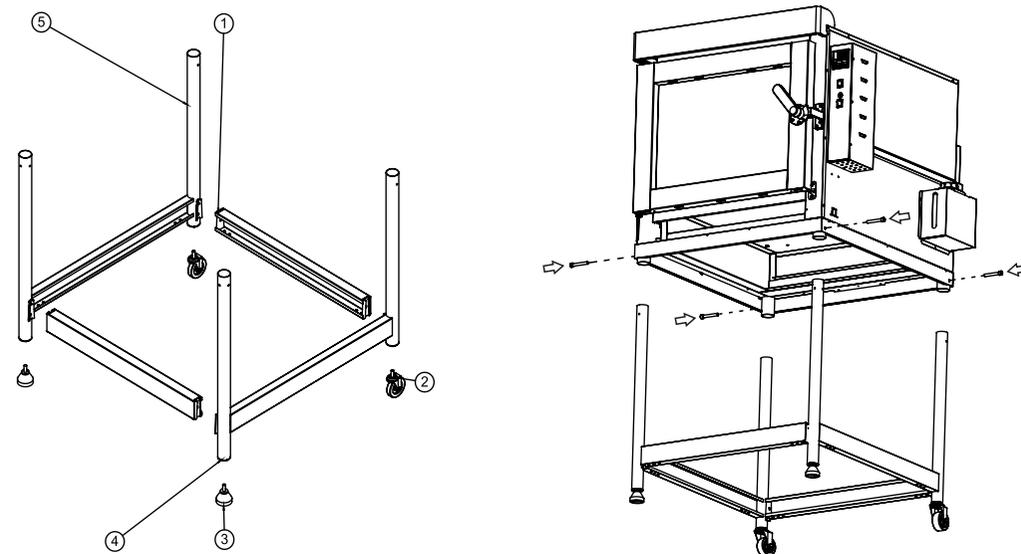
7. SOLUCIONES DE PROBLEMA

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.



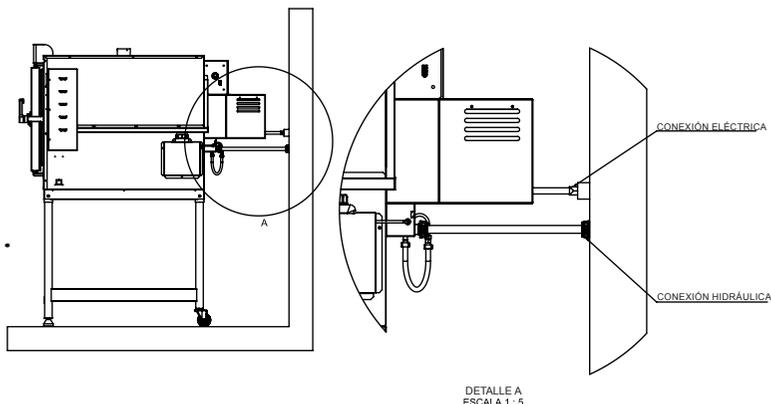
3.3 Montaje del modelo FTDE8 y FTDE10

Después de recibir el equipo verifique si el producto no está dañado. Los modelos de 8 y 10 rejillas vienen completamente montados 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.

⚠ IMPORTANTE

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

3.4 Secuencia de instalación



DETALLE A
ESCALA 1:5

- 1) Conecte el equipo a la red hidráulica y asegúrese de que no haya fugas;
- 2) Conecte el equipo a la red eléctrica;
- 3) Abra el registro o válvula de retención de agua;
- 4) 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;
- 5) El equipo está listo para ser usado.

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/cm². Además, se debe usar un registro o válvula de retención en el punto de conexión del horno con la red hidráulica.

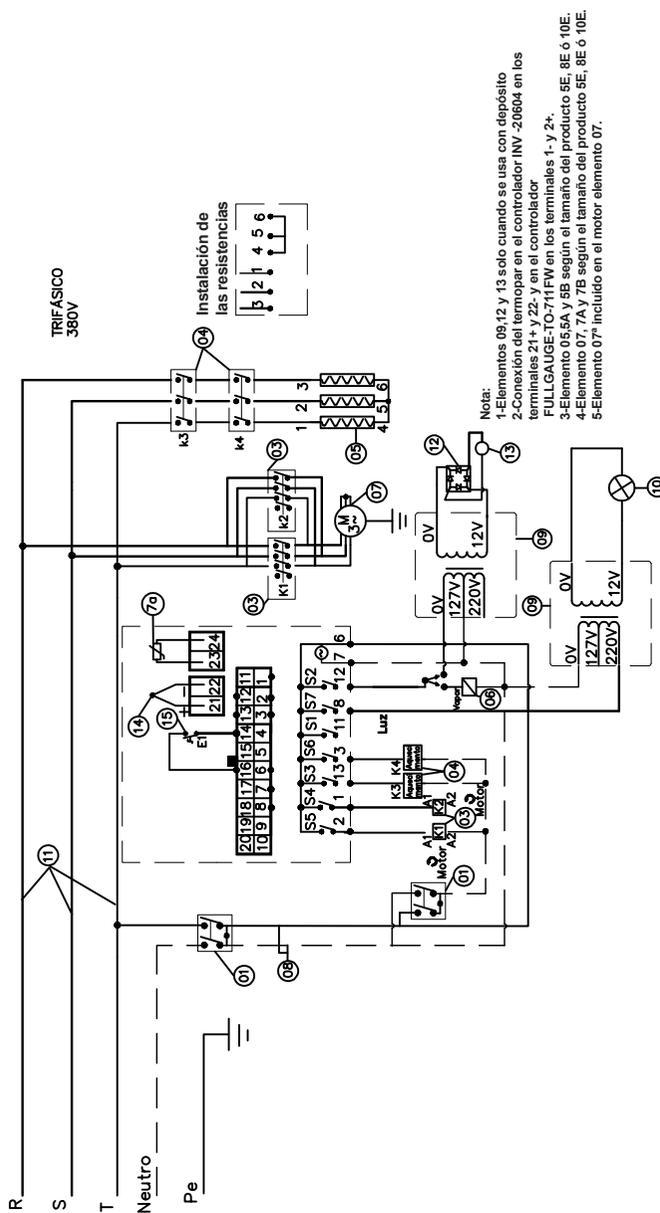
⚠ IMPORTANTE

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 Turbo Digítol Eléctrico (FTDE) tiene como opción un depósito para ser usado cuando no hay acceso a la red hidráulica del establecimiento.

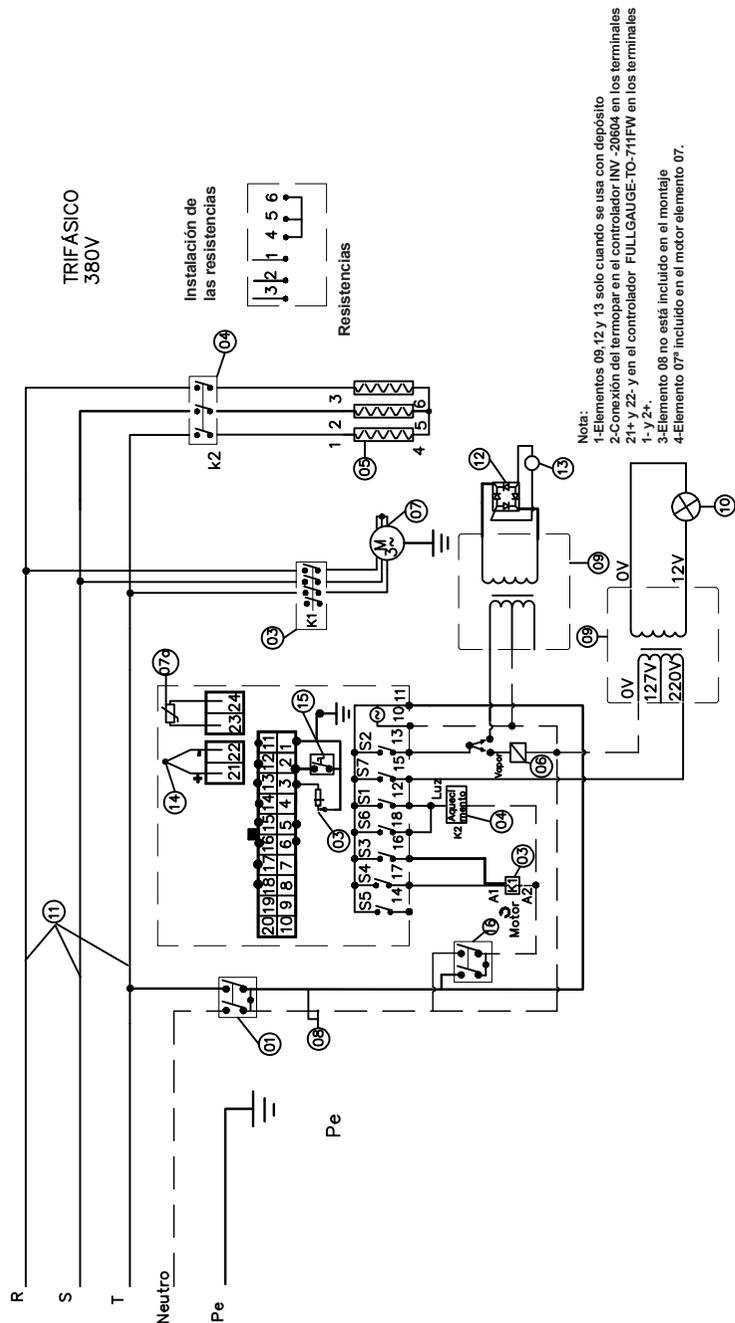
Diagrama Eléctrico Trifásico 380 V (FTDE8 y FTDE10)



Elem.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interruptor leda bip 16A,250VCA, capta verde	1	2.80.25.0001.6077
2	Controlador INV 20604	1	2.80.11.0002.0604
3	K1 K2 Mini contactor tripolar 9A,220V,50/60Hz	2	4.13.01.0002.1380
4	K3 K4 contactor tripolar CV	2	*
5	Resistencia 18000 W x 220V horno turbo cibern	1	2.80.42.0004.1538
6	Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.53.0102.1077
7	Motor Monofásico 1 1/2 CV CV 220/380V 50/60Hz	1	2.80.30.0102.0015
8	Chicote de mando horno Digítol elect 10E	1	2.08.11.0000.0123
9	Transformador TM 127/220V ±12V 3AVAN004	2	4.13.01.0000.0004
10	Lampara económica cable carga 20W 12V	1	2.80.26.0005.6422
11	Chicote horno Digítol elect. 10E mono 240V	1	2.80.11.0000.0125
12	Puente rectificadora KBPC 3510	1	4.13.01.0002.3717
13	Bomba de agua del limpiador	1	4.04.04.0104.7231
14	Termopar tipo J 4,7x70mm cable 750mm	1	2.80.11.0300.0010
15	Interruptor mag. SM 100L pr	1	2.80.25.0002.3005
16	Interruptor leda bip 16A 250VCA c/ capa Amarilla	1	2.80.25.0001.1795

Elem.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interruptor leda bip 16A,250VCA, capta verde	1	2.80.25.0001.6077
2	Controlador INV 20604	2	2.80.11.0002.0604
3	K1 K2 Mini contactor tripolar 9A,220V,50/60Hz	2	4.13.01.0002.1380
4	K3 K4 contactor tripolar CV	2	*
5	Resistencia 18000 W x 220V horno turbo cibern	1	2.80.42.0004.1538
6	Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.53.0102.1077
7	Motor Monofásico 1 1/2 CV CV 220/380V 50/60Hz	1	2.80.30.0102.0015
8	Chicote de mando horno Digítol elect 10E	1	2.08.11.0000.0123
9	Transformador TM 127/220V ±12V 3AVAN004	2	4.13.01.0000.0004
10	Lampara económica cable carga 20W 12V	1	2.80.26.0005.6422
11	Chicote horno Digítol elect. 10E mono 240V	1	2.80.11.0000.0125
12	Puente rectificadora KBPC 3510	1	4.13.01.0002.3717
13	Bomba de agua del limpiador	1	4.04.04.0104.7231
14	Termopar tipo J 4,7x70mm cable 750mm	1	2.80.11.0300.0010
15	Interruptor mag. SM 100L pr	1	2.80.25.0002.3005
16	Interruptor leda bip 16A 250VCA c/ capa Amarilla	1	2.80.25.0001.1795

Diagrama Eléctrico Trifásico 380 V (FTDE5)



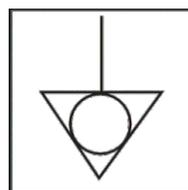
Elem.	Descripción	Cantidad	Código	Elim.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interruptor tecla bip 16A 250VCA/c/capa verde	1	2.80.25.00016077	9	Transformador. TM 127/220V s12V 3A/AN004	2	4.13.01.000000004
2	Controlador TO 711 FW	1	2.80.11.00000711	10	Lámpara economiza doble clavija 20W 12V	1	2.80.26.00056422
3	K1 Mini contactor tripolar. CWM9 220V 50/60Hz	1	4.13.01.00021380	11	Chicote horno Digitop elect. SE trifásico 220V	1	2.80.11.00000126
4	K2 Mini contactor tripolar. CWM9 220V 50/60Hz	1	4.13.01.00021380	12	Puente rectificadora KBPC 3510	1	4.13.01.00023717
5	Resistencia 9500 W x 220 V/horno turbol ciclón	1	2.80.42.00026737	13	Bomba de agua del limpiador	1	4.04.04.01047231
6	Válvula solenoides agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.53.01021077	14	Termopar tipo J 4.7x70mm cable 750mm	1	2.80.11.03000010
7	Motor Monofásico 1/2 CV 220/380V 50/60Hz	1	2.80.30.01000050	15	Interruptor mag. SM 1001 pr	1	2.80.25.00023005
8	Chicote de mando horno Digitop elect. SE	1	2.08.11.00000122	16	Interruptor tecla bip 16A 250VCA/c/capa amarilla	1	2.80.25.00011795

3.6 Instalación Eléctrica

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 21 de datos técnicos.

⚠ IMPORTANTE

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



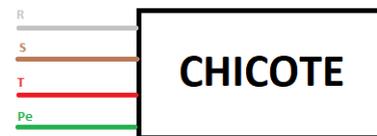
El símbolo indica el terminal de conexión equipotencial, destinado para conectar el equipo a través del conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, tales como: equipos, encimeras, edificios, manteniendo así el equilibrio entre los diferentes puntos de conexión, minimizando los posibles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

3.6.1 Esquema de Instalación

Monofásico 220V



Si el horno es monofásico 220V, se debe usar un disyuntor bifásico, conecte los cables de la siguiente manera: Fase y neutro en el disyuntor y el cable de tierra directamente al aterramiento tierra de la red (si no lo tiene, hacerlo de acuerdo con la NBR 5410).

Trifásico 220V



Si el horno es trifásico 220V se debe usar un disyuntor trifásico, conecte los cables de la siguiente manera: las 3 fases en el disyuntor y el cable de tierra directamente al aterramiento de la red (si no lo tiene, hacerlo de acuerdo con la NBR 5410).

Trifásico 380V

Si el horno es trifásico 380V se debe usar un disyuntor trifásico, conecte los cables de la siguiente manera: las 3 fases en el disyuntor y el cable de tierra directamente al aterramiento de la red (si no lo tiene, hacerlo de acuerdo con la NBR 5410).

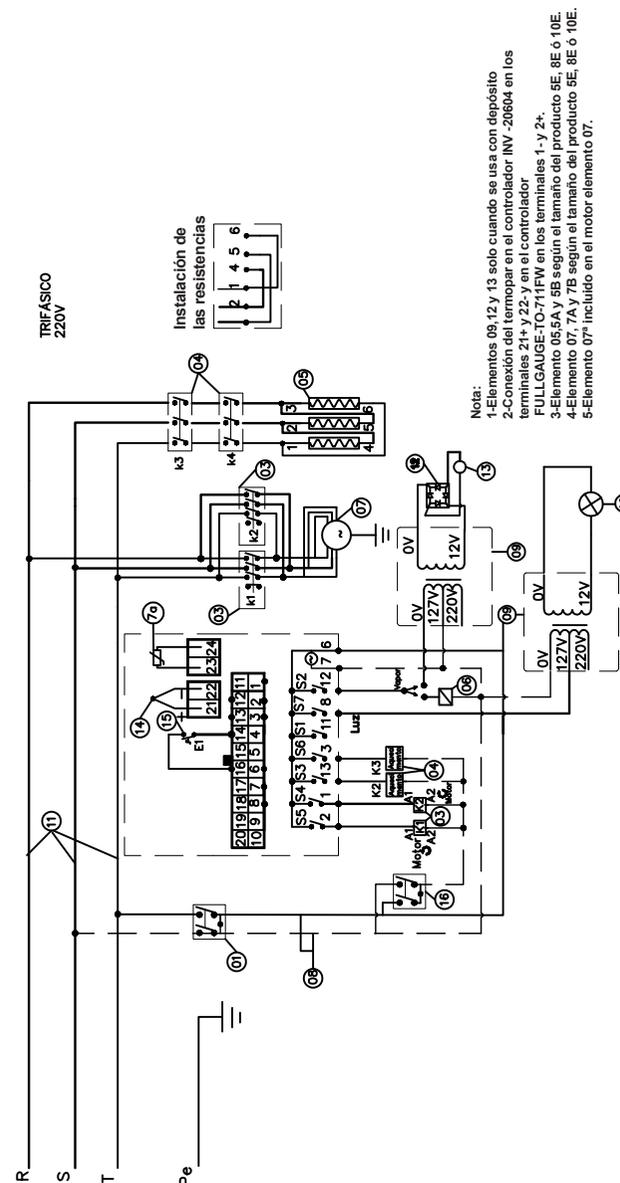


4. CONOCIENDO EL PRODUCTO

4.1 Características

- Características constructivas que proporcionan más seguridad a los usuarios, entre ellas la redundancia de los componentes eléctricos;
- 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;
- Manija de aluminio reforzado de fácil apertura 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;
- Adición de vapor en la cámara con un tiempo estándar de 3 segundos;
- Panel eléctrico integrado de fácil acceso y mantenimiento;
- El **Horno Turbo Digitop Eléctrico (FTDE)** 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 FTDE5, 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.

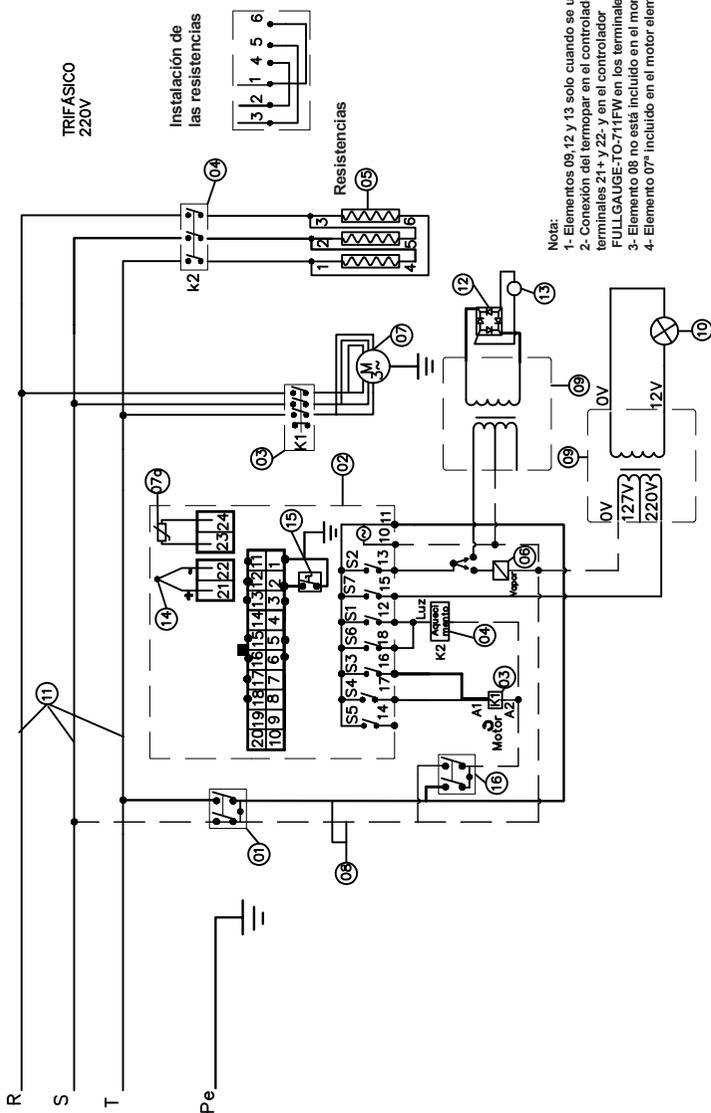
Diagrama Eléctrico Trifásico 220 V (FTDE8 y FTDE10)



Elem.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interruptor tecla bip_16A_250VCA c/capa verde	1	2.80.25.00016077
2	controlador INV_20604	1	2.80.11.00020604
3	K1 k2 Mini contactor tripolar 9A 220V 50/60Hz	2	4.13.01.00021380
4	K3 k4 Mini contactor tripolar CW 32 220V 50/60Hz	2	*
5	Resistencia 18000 W x 220 V termo turbo/ciclone	1	2.80.42.00017713
6	Válvula solenoides agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.53.01021077
7	Motor monofásico 1 1/2 CV CV 220/380V 50/60Hz	1	2.80.30.01020015
8	Chicote de mando horno Digitop elect. 10E	1	2.08.11.00000123
9	Transformador TM 127/220V s12V 3AVAN004	2	4.13.01.00000004
10	Lámpara económica cable-alvarija 20W 12V	1	2.80.26.00056422
11	Chicote horno digitop elect. 10E mono 240V	1	2.80.11.00000125
12	Puente rectificadora KBPC 3510	1	4.13.01.00023717
13	Bomba de agua del limpiador	1	4.04.04.01047231
14	Termopar tipo 1.4.7x70mm cable 750mm	1	2.80.11.03000010
15	Interruptor neq. SM 1001 pr	1	2.80.25.00023005
16	Interruptor tecla bip_16A_250VCA c/ capa amarilla	1	2.80.25.00011795

Elem.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interruptor tecla bip_16A_250VCA c/capa verde	1	2.80.25.00016077
2	controlador INV_20604	1	2.80.11.00020604
3	K1 k2 Mini contactor tripolar 9A 220V 50/60Hz	2	4.13.01.00021380
4	K3 k4 Mini contactor tripolar CW 32 220V 50/60Hz	2	*
5	Resistencia 16000 W x 220 V horno turbo/ ciclón	1	2.80.42.00041538
6	Válvula solenoides agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.53.01021077
7	Motor monofásico 1 1/2 CV CV 220/380V 50/60Hz	1	2.80.30.01020015
8	Chicote de mando horno Digitop elect. 10E	1	2.08.11.00000123
9	Transformador TM 127/220V s12V 3AVAN004	2	4.13.01.00000004
10	Lámpara económica cable-alvarija 20W 12V	1	2.80.26.00056422
11	Chicote horno digitop elect. 10E mono 240V	1	2.80.11.00000125
12	Puente rectificadora KBPC 3510	1	4.13.01.00023717
13	Bomba de agua del limpiador	1	4.04.04.01047231
14	Termopar tipo 1.4.7x70mm cable 750mm	1	2.80.11.03000010
15	Interruptor neq. SM 1001 pr	1	2.80.25.00023005
16	Interruptor tecla bip_16A_250VCA c/ capa amarilla	1	2.80.25.00011795

Diagrama Eléctrico Trifásico 220 V (FTDE5)



Nota:
 1- Elementos 08, 12 y 13 solo cuando se usa con depósito
 2- Conexión del termopar en el controlador INV_20604 en los terminales 21+ y 22- y en el controlador FULLGAUGE-TO-711FW en los terminales 1- y 2+.
 3- Elemento 08 no está incluido en el montaje
 4- Elemento 07* incluido en el motor elemento 07.

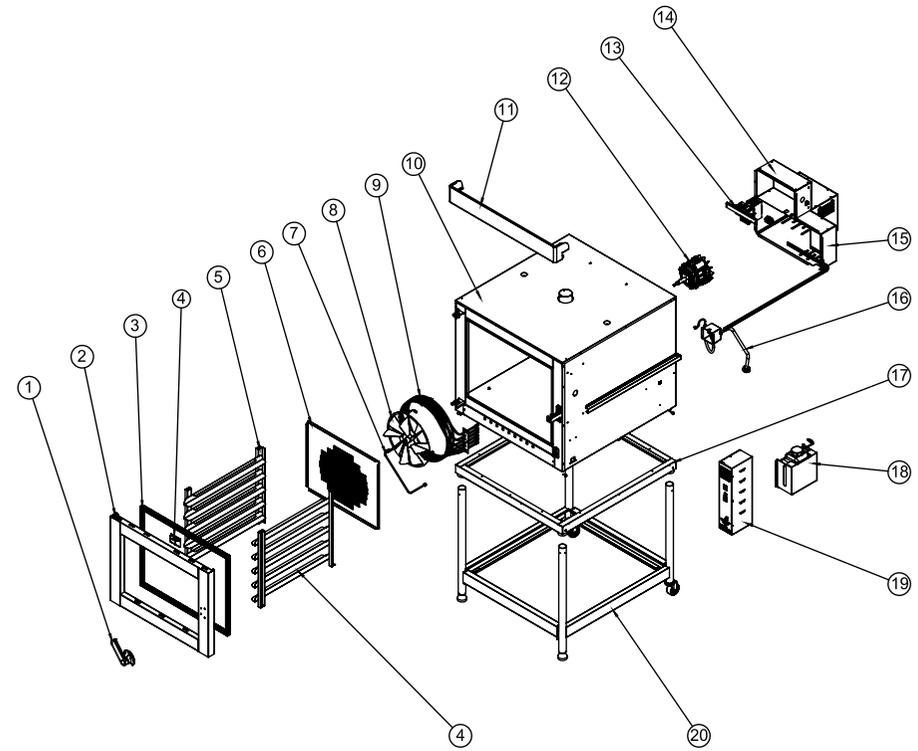
Elem.	Descripción	Cantidad	Código	Elem.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interrupor tecla bip 16a 250v/ca c/capa verde	1	2.80.25.00016077	9	Transformador TM 127/220V s12V 3AVAN004	2	4.13.01.00000004
2	Controlador TO 711 FW	1	2.80.11.00000711	10	Lámpara económica doble clavija 20W 12V	1	2.80.26.000056422
3	K1 Mini contactor tripolar CVMW9 220V 50/60Hz	1	4.13.01.00021380	11	Chicote horno digitop elect. 5E trifásico 220V	1	2.80.11.000000124
4	K2 contactor tripolar CWB38 220V 50/60Hz	1	*	12	Puente rectificadora KBPC 3510	1	4.13.01.000237117
5	Resistencia 9500 W x 220 V horno turbo/ciclone	1	2.80.42.00026737	13	Bomba de agua del limpiador	1	4.04.04.01047231
6	Válvula solenoide agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.53.01021077	14	Termopar tipo J 4.7x70mm cabo 750mm	1	2.80.11.03000010
7	Motor monofásico 1/2 CV 4 polos 220/380V 50/60Hz	1	2.80.30.01000050	15	Interrupor mag SM 1001 pr	1	2.80.25.00023005
8	Chicote de mando horno digitop elect. 5E	1	2.08.11.00000122	16	Interrupor tecla bip 16A 250VCA c/ capa amarilla	1	2.80.25.00011795

⚠ IMPORTANTE

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

El Horno Turbo Digitop Eléctrico (FTDE) 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 14 de este manual.

4.2 Principales componentes



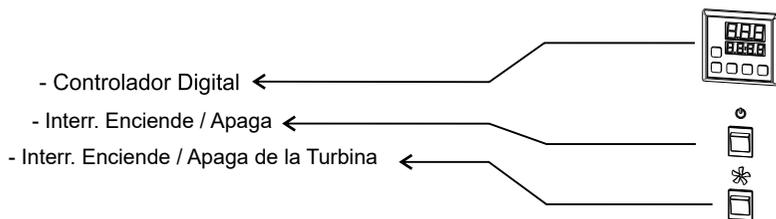
ELEM	DESCRIPCIÓN	ELEM	DESCRIPCIÓN
1	Conjunto manija	11	Panel de acabado
2	Conjunto puerta	12	Motor
3	Perfil de sellado	13	Conjunto eléctrico
4	Lámpara	14	Protección conjunto eléctrico
5	Conjunto de rejillas	15	Protección motor
6	Protección de la turbina	16	Conjunto instalación hidráulica
7	Conjunto tubo de vapor	17	Conjunto cuadro caballete
8	Turbina	18	Conjunto depósito (opcional)
9	Resistencia eléctrica	19	Conjunto panel del controlador
10	Conjunto cámara	20	Conjunto caballete

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 Digitop Eléctrico (FTDE)** 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.
- 4) Para configurar el horno, use el controlador digital.

⚠ IMPORTANTE
Evite de 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.
 - ⬇ Tecla Down: disminuye el valor programado y activa el vapor manual
 - F1** Tecla de acceso a las recetas.
 - F2** Tecla de accionamiento del temporizador.

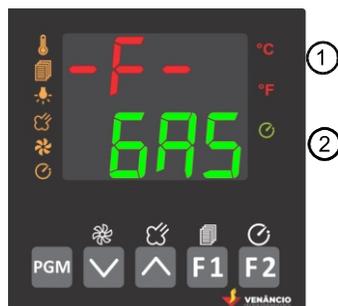
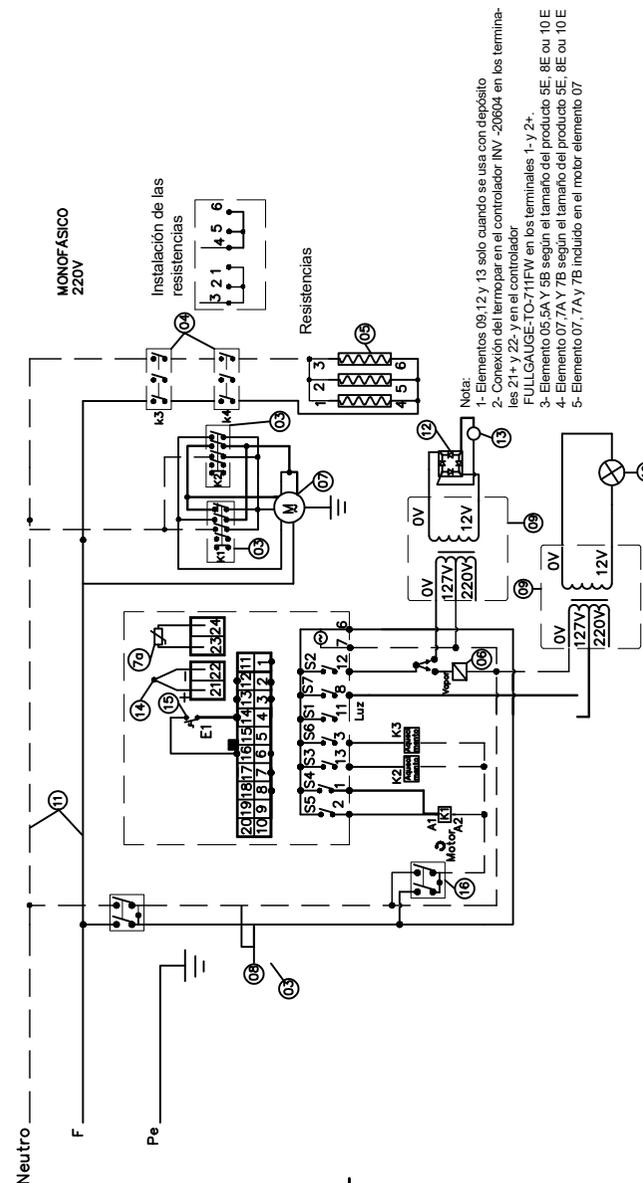


Diagrama Eléctrico Monofásico 220 V (FTDE8 y FTDE10)



Elem.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interruptor tecla Bip 16A, 250VCA c/capa verde	1	2.80.25.00016077
2	controlador INV_20604	1	2.80.11.00020604
3	K1 K2 Mini contactor tripolar 9" 220V 50/60Hz	2	4.13.01.00021380
4	K3 K4 contactor tripolar CV1650 220V 50/60Hz	2	2.80.42.00041533
5	Resistencia 16000 W x 220V horno turbo casón	1	2.80.35.01021077
6	Valvula solenoides agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.30.01000200
7	Motor Impulsor 2 CV 4 polos 110/220V 50/60Hz	1	2.08.11.00000123
8	Chicote de mando horno digitop elect. 10E	1	2.80.11.00000004
9	Transformador TM 127/220V s12V 3VA/N004	2	2.80.26.00056422
10	Lámpara económica cable cable 20W 12V	1	2.80.11.00000125
11	Chicote horno Digitop elect. 10E mono 240V	1	4.13.01.00023717
12	Puente rectificadora K8PC 3510	1	4.04.04.01047231
13	Bomba de agua del Impulsor	1	2.80.11.03000010
14	termopar tipo J 4,7x70mm cable 750 mm	1	2.80.25.00023005
15	Interruptor mag. SM 1001 pr	1	2.80.25.00011795
16	Interruptor Tecla Bip 16A, 250VCA c/ capa amarilla	1	2.80.25.00011795

Elem.	Descripción	Cantidad	Código
1	Interruptor tecla Bip 16A, 250VCA c/capa verde	1	2.80.25.00016077
2	controlador INV_20604	1	2.80.11.00020604
3	K1 K2 Mini contactor tripolar 9" 220V 50/60Hz	2	4.13.01.00021380
4	K3 K4 contactor tripolar CV1650 220V 50/60Hz	2	2.80.42.00041533
5	Resistencia 16000 W x 220V horno turbo casón	1	2.80.35.01021077
6	Valvula solenoides agua 220V EVA 02.2.A	1	2.80.30.01000200
7	Motor Impulsor 2 CV 4 polos 110/220V 50/60Hz	1	2.08.11.00000123
8	Chicote de mando horno digitop elect. 10E	1	2.80.11.00000004
9	Transformador TM 127/220V s12V 3VA/N004	2	2.80.26.00056422
10	Lámpara económica cable cable 20W 12V	1	2.80.11.00000125
11	Chicote horno Digitop elect. 10E mono 240V	1	4.13.01.00023717
12	Puente rectificadora K8PC 3510	1	4.04.04.01047231
13	Bomba de agua del Impulsor	1	2.80.11.03000010
14	termopar tipo J 4,7x70mm cable 750 mm	1	2.80.25.00023005
15	Interruptor mag. SM 1001 pr	1	2.80.25.00011795
16	Interruptor Tecla Bip 16A, 250VCA c/ capa amarilla	1	2.80.25.00011795

Programación del modo de trabajo del controlador - N2

Presione las teclas \wedge y \vee 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 \wedge y \vee 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 (FD=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 (FD=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=1)	01 a 05	0003
F-05	Histerésis 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 FD ¹	0°
F-07	Bloqueo superior del set point de la temperatura de trabajo	FD ^b 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=1 escala en minutos – hasta 9999m Si=2 escala en horas – hasta 9999h	00 a 02	0000
F-10	Modo de conteo del temporizador Si=0 conteo decreciente del tiempo Si=1 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 selecciona el modo turbina con reversión. (Lurb = 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 turbina con reversión. (Lurb = 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 (FD=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 Lurb (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 \wedge y \vee para ajustar los valores deseados y **PGM** para seleccionar la receta deseada.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
F-EC	Receta que será seleccionada.	01 a 20	01

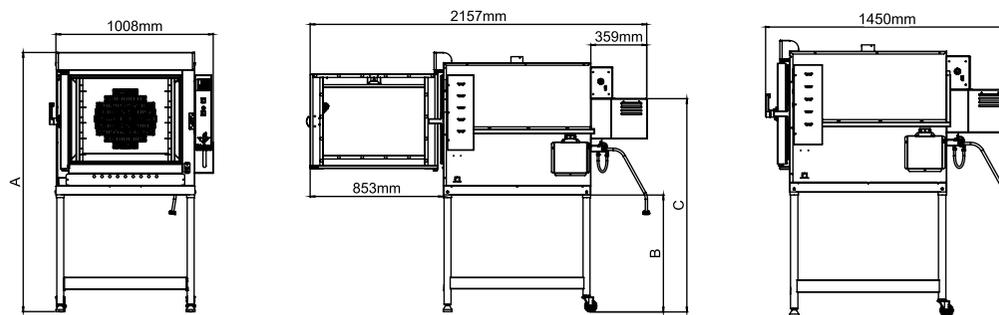
PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE LA RECETA

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 **PGM** para alternar entre los parámetros y salir de la programación.

6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

6.1 Dimensión y peso del producto

MODELO	DIMENSIONES DE LA CÁMARA INTERNA			PRODUCTO NETO					PRODUCTO BRUTO				
	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	B	C	PESO (kg)	ANCHO (mm)	PROFUNDIDAD (mm)	ALTURA (mm)	PESO (kg)
FTDE5	725	745	548	1008	1450	1648	744	1356	127	1090	1400	1790	171
FTDE8			848			1740	656	1326	160	1090	1430	1880	219
FTDE10			1048			1740	335	1196	178	1100	1530	1880	237

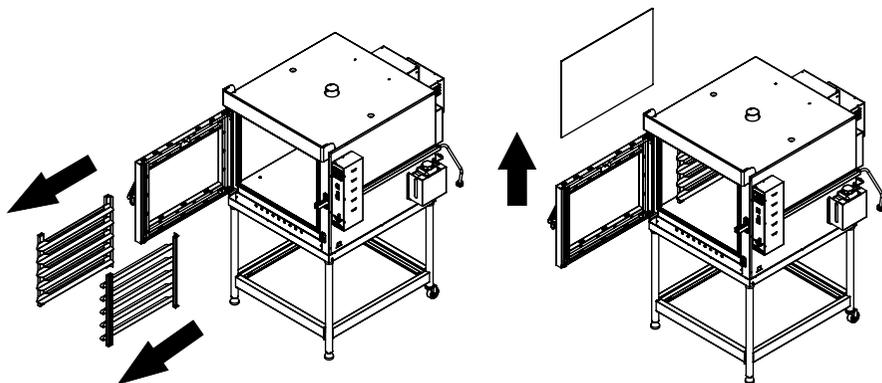


6.2 Datos Técnicos

MODELO	Tensión (V)	Resist. (W)	Res. Óhmica		Corriente resist. (A)	Contactorre sist. Moeller	Motor (cv)	Corriente motor (A)	Corriente total máx. (A)	Consumo Máximo Total (kWh)	Cable alim. PP (mm²)	Cable int. Silicona (mm²)	Disyuntor de protección (A)
			Max.	Min.									
FTDE5	220 V trifásico	9500	15,3	13,8	24,96	DILM17-10(220 V)	1/2 CV Trif.	1,91	26,87	10,27	4	4	50
	220 V Monofásico				43,18	DILM40-10(220 V)	1/2 CV Monof.	3,00	46,18	10,60	10,0	10	32
	380 V Trifásico				14,45	DILEM9-10(220 V)	1/2 CV Trif.	1,11	15,56	10,27	3	3	20
FTDE8	220 V trifásico	16000	9,1	8,2	42,04	DILM40-10(220 V)	1,5 CV Trif.	4,81	46,85	17,87	10	10	100
	220 V Monofásico				72,73	DILM50-10(220 V)	1 CV Monof.	6	84,73	17,42	25	25	50
	330 V Trifásico				24,34	DILM17-10(220 V)	1,5 CV Trif.	2,78	27,12	17,88	4	6	32
FTDE10	220 V trifásico	18000	8,1	7,3	47,294	DILM40-10(220 V)	1,5 CV Trif.	4,81	52,10	19,87	10	10	100
	220 V Monofásico				81,82	DILM65-10(220 V)	1 CV Monof.	6	93,92	19,42	25	25	63
	330 V Trifásico				27,381	DILM17-10(220 V)	1,5 CV Trif.	2,78	30,16	19,88	6	6	32

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

- 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.

PANTALLA	DESCRIPCIÓN	AJUSTE	DEFAULT
rEE	Número de la receta que será programada.	01 a 20	01
SP-t	Set- point de la temperatura de trabajo de la receta.	F0b a F07	180
tPo	Tiempo programado de la receta.	Conforme F 12	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 **rSE**. Usando la tecla **^**, programe el calor de **rSE** 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 CUrE	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.
!-! 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.
PEE ALTA	El controlador ha detectado que la temperatura del motor ha superado los 130°.
Err dALTA	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
	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en modo eléctrico.
	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en modo a gas.
	Indicación de puerta abierta.
	Este mensaje indica que el tiempo máximo de abertura de la puerta (90 segundos) ha pasado. A partir de este momento el controlador apaga el calentamiento y activa la alarma, volviendo al estado normal cuando la puerta se cierra.
	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 A.

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 \checkmark durante 5 segundos, accediendo al siguiente menú. Use las teclas \wedge y \vee para cambiar la hora, y la tecla $\boxed{\text{PGM}}$ para confirmar.

DISPLAY	DESCRIPÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
	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 \checkmark .

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-E**. En ese momento las salidas son apagadas y solo volverán a encenderse cuando la temperatura es inferior a **5P-E - F05**,



- 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 Turbo Digitop Eléctrico 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

⚠ 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;
- No use productos abrasivos o corrosivos;