

VENÂNCIO

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 | Bela Vista
Venâncio Aires - RS - 95800-000

+55 51 3793-4300 | atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

 Canal de Postventas +55 51 3793-4343



Horno Turbo
Twister
Gas

MANUAL DE
INSTRUCCIONES

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	2
2. DIFERENCIA Y VENTAJAS	2
3. NOTIFICACIONES IMPORTANTES	2
4. INSTALACIÓN	3
4.1 Montaje del Modelo FVT5D	3
4.2 Instalación de Gas GLP (Envasado)	4
4.3 Instalación Hidráulica	5
4.4 Instalación Eletrica	5
4.5 Demostrativo de Instalación	5
4.6 Secuencia de instalación	5
5. CONTROLADOR DIGITAL	6
6. OPERACIÓN	6
7. MENSAJES PRESENTADAS EN EL CONTROLADOR	8
8. ILUMINACIÓN	8
9. DATOS TÉCNICOS	9
10. LIMPIEZA	9
11. MANTENIMIENTO	10
12. PRESENTACIÓN DE LAS PARTES	11
13. LISTA DE COMPONENTES	12
13.1 CONJUNTO ENTRADA DE AGUA FVT5D	13
13.2 CONJUNTO PANEL ELÉCTRICO FVT5D	14
13.3 CONJUNTO RESERVORIO FVT5D	14
13.4 CONJUNTO GAVETA DEL QUEIMADOR FVT5D	15
13.5 CONJUNTO DO CABALLETE FVT5D	16
13.6 CONJUNTO DE LA PUERTA FVT5D	16
14. ESQUEMA ELÉCTRICO	17
14.1 Modelo 220V	17
TÉRMINO DE GARANTÍA	18

TÉRMINO DE GARANTÍA

La METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA ofrece garantía a los equipamientos fabricados conforme se especifica a continuación:

* Todo el daño / defecto de fabricación alegado deberá ser analizado solamente por la asistencia técnica autorizada de la marca VENÂNCIO. Cuando comprobado eventual daño/defecto de fabricación, el reparo será sin costos.

* Los equipamientos reparados sin la autorización de fábrica o que sean alterado, desmontados y/o utilizados en desacuerdo con las indicaciones presentes en los respectivos manuales, no serán abarcados por esta garantía.

* La garantía se refiere solamente al uso normal del equipamiento, considerando la atención de las sugerencias e instrucciones constantes en el manual proveídos con el producto. Por lo tanto, la marca concede la garantía legal de 3 (tres) meses, contados a partir de la fecha de la emisión de la nota de gasto de compra, siendo obligatoria su presentación para las atenciones previstas en este término de garantía.

* Importante considerar que los vidrios, lámparas, resistencias, contactores, fusibles, relés, solenoides, controladores digitales y termostatos, no son abarcados por esta garantía.

* En el caso de motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, cuando dañados, deberán enviarse para la Asistencia Técnica autorizada de los mismos.

* Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes fabricados por la METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, abarcando también los costos de mano de obra en tales reparos.

* Es de responsabilidad del cliente la notificación de eventual constatación de daño/defecto de fabricación del producto a la METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, mediante el sector de Postventas, por el teléfono (51) 3793-4343 o por el Canal de Postventas en el sitio web de la fabricante, o también, mediante una de las Asistencias Técnicas autorizadas de la marca, las que están a disposición en el web sitio www.venanciometal.com.br

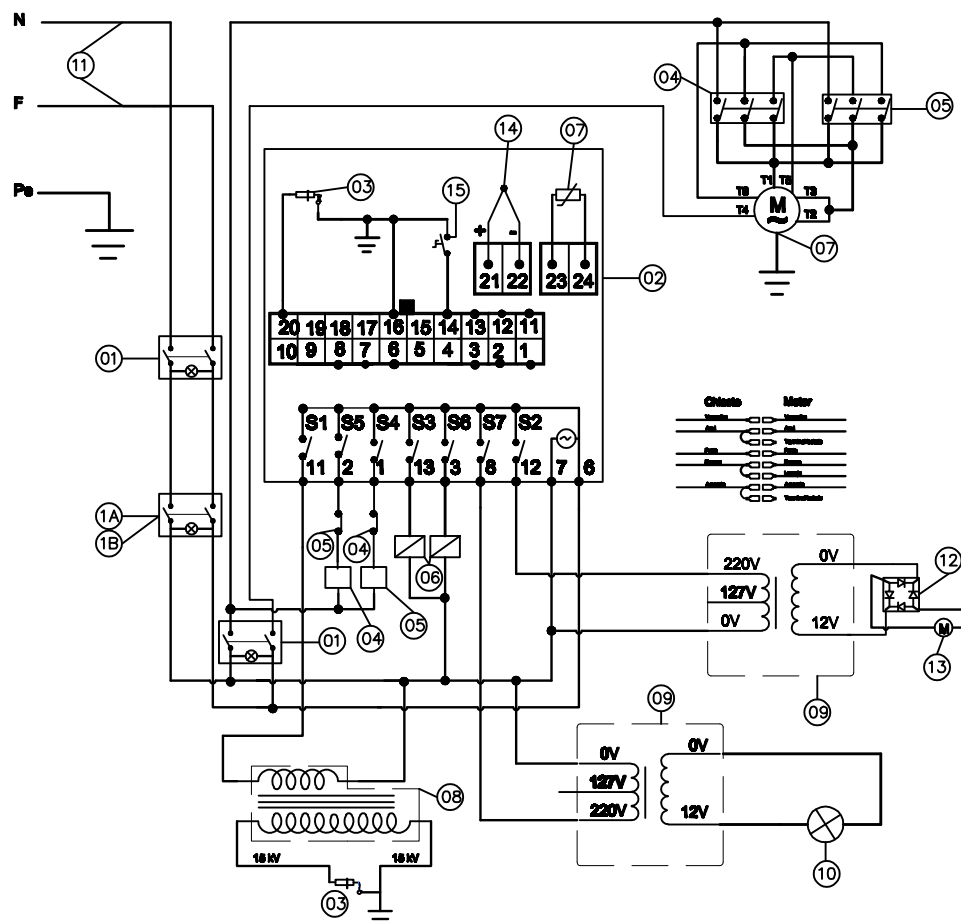
* En el caso de equipamientos voluminosos (asadores, hornos, estufas de calentamiento, fogones industriales, etc.), la Asistencia Técnica, cuando necesaria, realizará la visita directa en el establecimiento del cliente. Por otra parte con relación a los equipamientos de pequeño tamaño (calentadores, chapas, salseras, tachos, sandwicheras, bebederos, refrigeradores, etc.) el cliente deberá, a su cargo, enviarlos a la Asistencia Técnica autorizada de la marca.

* Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidarán esta garantía.

IMPORTANTE: solamente efectuar el montaje del producto con equipamientos de seguridad (anteojos de protección, guantes de cuero, etc.) y herramientas adecuadas al producto específico. VENÂNCIO no se responsabiliza de cualesquier daños físicos originados de la falta de atención a tales cuidados, así como por la utilización inadecuada del equipamiento, incluso cuando en funcionamiento.

14. ESQUEMA ELÉCTRICO

14.1 Modelo 220V



Nota:

- 1 - Itens 09,12 e 13 só quando for com reservatório
- 2 - Ligações do INV
- E1 - PORTA/PUERTA/DOOR
- E2 - SENSOR CHAMA / SENSOR DE LLAMA / SENSOR FLAME
- S1 - IGNIÇÃO / IGNICION / IGNITION
- S2 - AGUA / AGUA / WATER
- S3 - AQUECIMENTO / CALENTAMIENTO / HEATING
- S4 - MOTOR / MOTOR / MOTOR
- S5 - MOTOR / MOTOR / MOTOR
- S6 - AQUECIMENTO / CALENTAMIENTO / HEATING
- S7 - LUZ / LUZ / LIGHT

1. INTRODUCCIÓN

El Horno Twister es la más nueva revolución que VENÂNCIO le ofrece a usted, siendo un equipamiento versátil e indispensable para diversos tipos de establecimiento, y estamos seguros que el será de grand valor para apalancar su negocio. Aproveche este manual para conocer más detalles acerca del funcionamiento del Horno Twister. A pesar de la facilidad en el uso, las informaciones aquí contenidas son importantísimas para que usted obtenga el máximo desempeño del horno y evite problemas. Conserve cuidadosamente este manual, porque él será muy útil para quitar las dudas y garantizar el correcto funcionamiento y mantenimiento del equipamiento.

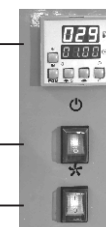
2. DIFERENCIAL Y VENTAJAS

Características constructivas que propician más seguridad a los usuarios, entre ellas la redundancia de los componentes eléctricos.

- Diseño frontal de la puerta con el cristal de encaje.
- El horno tiene iluminación en la puerta, centralizado en la parte superior.
- Controlador inteligente con "Modo Recetas" que permite almacenar programación de los parámetros y facilita la utilización del horno.
- Sistema de ventilación que alterna sentido de rotación entre horario y antihorario propiciando uniformidad en la cocción. **IMPORTANTE:** si es necesario, se puede realizar la alteración de la rotación de la turbina a un solo sentido (horario), a través del controlador, bastando para ello, seguir los pasos en la página 6 de este manual.
- Adición de vapor en la cámara con tiempo estándar de 3 segundos. **IMPORTANTE:** Este tiempo puede ser cambiado a través del controlador. Consulte las instrucciones de la página 6 de este manual.
- Perfil de sellado de la puerta de fácil remoción.
- Panel eléctrico integrado de fácil acceso y mantenimiento.
- El horno tiene capacidad para esteras de pan dulce (perforado) y pan de sal (ondulado), en la medida de 580x680cm. Las esteras son opcionales.
- Limpieza interna facilitada debido a la simple remoción de conjunto de las esteras y vidrios de la puerta.
- Cabezal de fácil montaje por encaje, poseyendo dos rodillos traseros y dos pies de goma delanteros.
- Turbina se apagará, cuando abra la puerta del horno, pues la misma activará el micro interruptor, que se encuentra en la bisagra inferior de la puerta.

COMPONENTES DEL PANEL

- Controlador Digital
- Llave Enciende / Apaga
- Llave Enciente / Apaga del la Turbina



3. NOTIFICACIONES IMPORTANTES

- Se fabrica el producto exclusivamente para el uso comercial.
- No se destina este aparato para su utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que ellos han recibido instrucciones con respecto a la utilización del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Se debe tomar medidas para que los niños no jueguen con el equipamiento.
- El Horno Twister se fabrica en el modelo a GAS BAJA PRESIÓN (GLP), con opcional para GN (gas natural).
- No mantenga sustancias explosivas, tales como aerosol con un propulsor inflamable en este aparato.

-Durante el funcionamiento, el equipamiento debe siempre vigilarse y monitorearse, no pudiendo estar en operación sin la presencia de personas calificadas.

-Higienizar diariamente el producto después del uso, utilizándose de detergente neutro con esponja, no utilizando materiales abrasivos. Jamás se utilice de chorro de agua para la higienización del producto.

-La alimentación eléctrica para el horno no debe proveerse utilizándose un dispositivo de corriente residual (RCD), con una clasificación operativa corriente residual no superior a 30mA, es decir, instale un disyuntor de protección DR en el cuadro de protección del establecimiento, con capacidad de medición de corriente residual menos que 30mA, a fin de evitar accidentes, debido a escape de tensión descargadas a la carcasa del equipamiento.

4. INSTALACIÓN

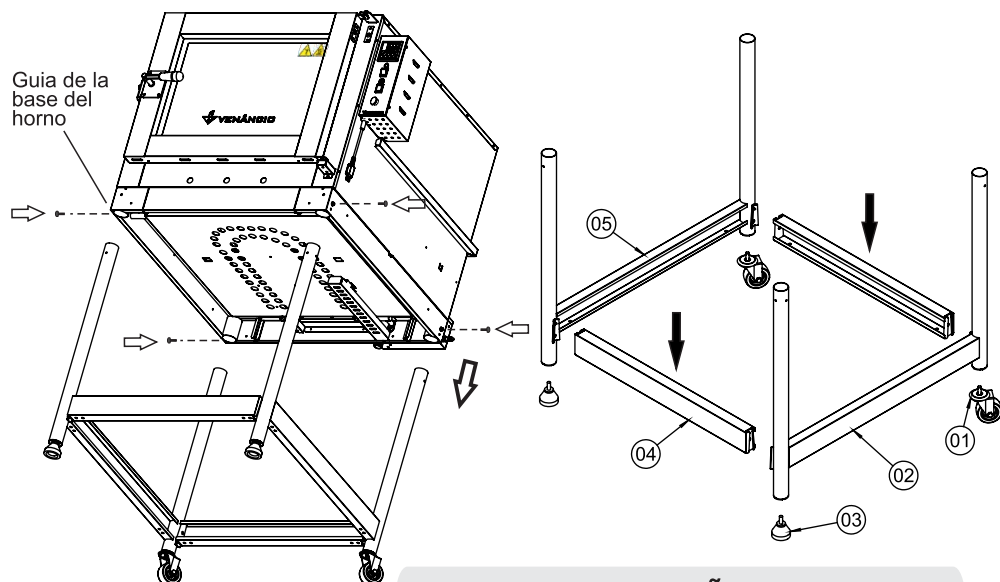
4.1 Montagem do Modelo FVT5D

Después de la recepción del equipamiento, certifique si el producto no está averiado y solamente después de eso proceda con el montaje del conjunto del caballete, conforme la secuencia que sigue:

- Roscar los PIES DE CAUCHO (03) al tubo ancho del conjunto lateral del caballete (02 y 05).
- En el tubo corto fije las ruedas (01).
- Encajar desde arriba para abajo el perfil móvil (04) ↓ en el conjunto lateral del caballete (02 y 05). Ambas las piezas poseen encajes en formato de cuña para asegurar la estabilidad y facilitar el montaje.
- Posicione el horno sobre el caballete y encaje los pies en las guías de la base del horno ↓.
- Fije el caballete al horno, utilizándose los cuatro tornillos que proveídos con el horno (uno en cada rincón). ⇔

OBSERVAÇÃO: En el caso de ser necesario mover el horno, no levantarlo utilizándose el perfil móvil (04), porque este podrá soltarse y ocasionar la caída del equipamiento. Sugerimos hacer esta operación, utilizándose dos personas.

Retire las abrazaderas plásticas que fijan el conjunto de las esteras antes de utilizar el horno.

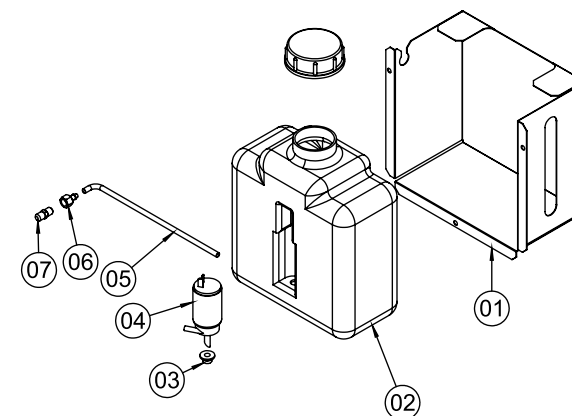


ATENÇÃO

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, REMOVER LAS ABRAZADERAS PLÁSTICAS QUE FIJAN EL CONJUNTO SOPORTE DE LAS CINTAS.

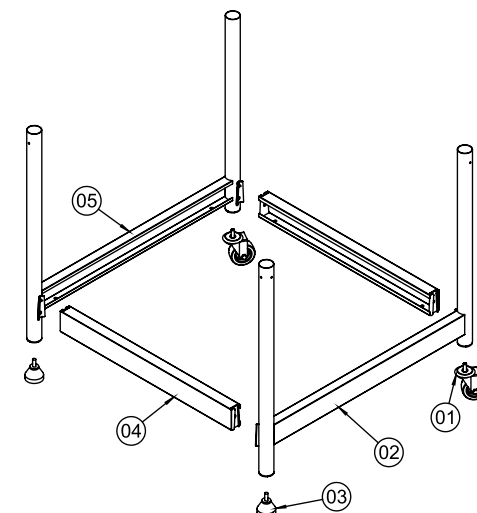
13.5 Conjunto Reservorio FVT5D (Ítem Opcional)

CONJUNTO RESERVORIO (Opcional)			
Ítem	Descripción	Modelo	Código
1	RECIPIENTE DEL RESERVORIO	FVT5D	8.02.12.05000147
2	RESERVORIO DE AGUA 3L C/TAPA	FVT5D	4.04.0500206683
3	CACUCHO SELLADO BOMBA ELÉCTRICA	FVT5D	2.80.60.01047161
4	BOMBA DE AGUA DEL LIMPIADOR	FVT5D	4.04.04.01047231
5	MANGUERA DE AGUA DEL RESERVORIO	FVT5D	2.80.27.01092041
6	TUERCA 1/8"BSP C/ESPIGA	FVT5D	8.02.12.05009965
7	NIPLE DOBLE 1/8"BSP	FVT5D	8.01.01.00002608



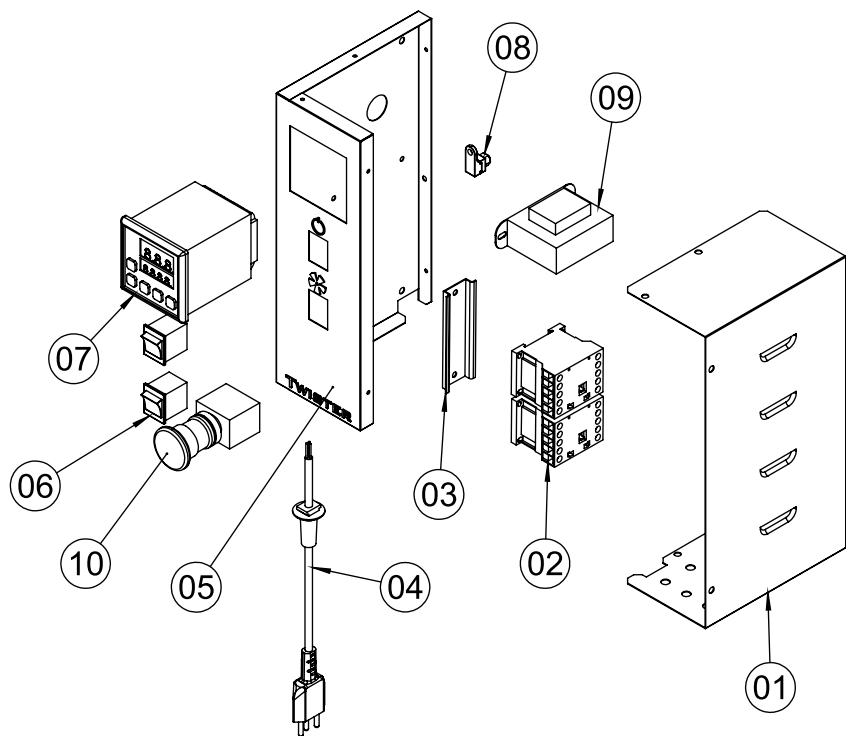
13.6 Conjunto Caballete FVT5D

CONJ CAVALETE			
Ítem	Descripción	Modelo	Código
1	RUEDAS GIR. CON FRENO TREF	FVT5D	2.80.43.08001312
2	CONJUNTO LATERAL DERECHO DEL CABALLETE	FVT5D	8.02.12.05001300
3	PIE DE CAUCHO 55mm	FVT5D	4.14.01.00001011
4	CONJUNTO PERFIL MÓVIL DEL CABALLETE	FVT5D	8.02.12.05001500
5	CONJUNTO LATERAL IZQUIERDO DEL CABALLETE	FVT5D	8.02.12.05001400



13.4 Conjunto Panel Eléctrico FVT5D

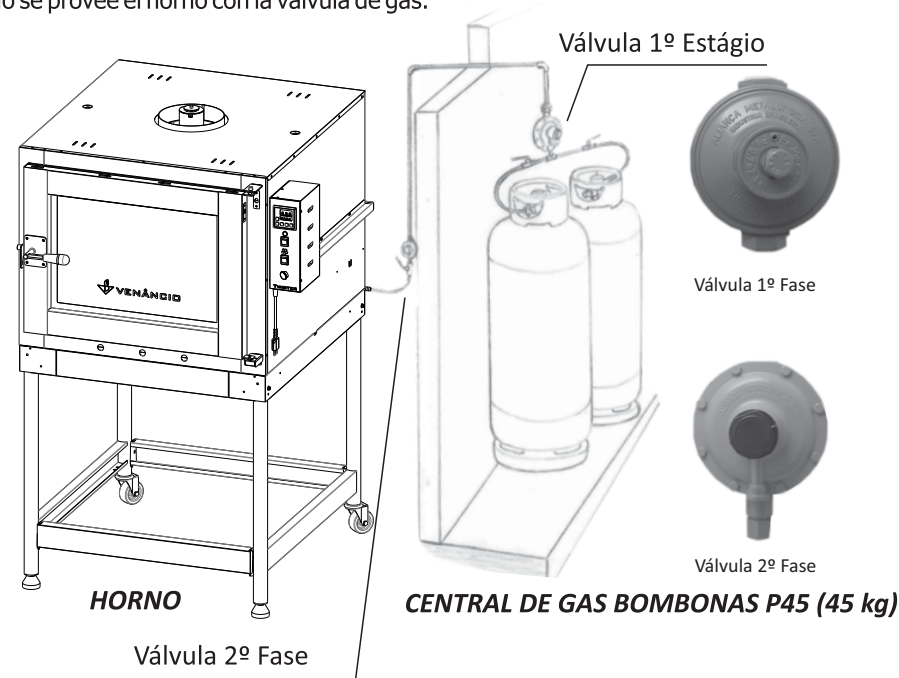
CONJ PANEL			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	TAMPA DO PAINEL	FVT5	8.02.12.05000122
2	MINICONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 50/60Hz	220V	4.13.01.00021380
3	TRILHO FIXAÇÃO CONTACTOR/DISJUNTOR TS35m	FVT5	4.02.08.00004454
4	CHICOTE	FVT5	2.80.11.00000085
5	PAINEL	FVT5	8.02.12.05000157
6	INTERRUPTOR TECHA BIP 16A 250VCA C/ CAPA VERDE	FVT5	2.80.25.00016077
7	CONTROLADOR INV20604	FVT5	2.80.11.00020604
8	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm ²	FVT5	2.80.48.00000010
9	TRANSFORMADOR TM 127/220V S12V 3A	FVT5	4.13.01.00000004
10	BOTÃO EMERGÊNCIA + 2NF (SIST. SEG)	FVT5	2.80.02.14607403



4.2 Instalación de Gas GLP (Embotellado)

Se debe realizar la instalación de gas en una central de gas distante del horno, utilizándose indispensablemente, al menos, 2 (dos) bombonas P45 (45 kg). Se instala en el lugar una válvula reguladora de gas de 1º fase, con entrada de 7kgf/cm² y presión de salida de 1,2 kgf/cm², poniendo, como conductor de gas hasta el horno, tubería de cobre o de acero de carbono (sin encaje) instalando al final, al lado del horno una segunda válvula, pero de 2º fase con presión de entrada de 1,2 kgf/cm² y presión de salida de 2,8 kPa o 280 mmH₂O. Certifique que la legislación en vigor en su estado/municipalidad permita este tipo de instalación.

No se provee el horno con la válvula de gas.



NOTIFICACIONES IMPORTANTES

- Instale un registro o válvula de retención de gas después la válvula de 2º fase (para las redes de gas) o la válvula de única fase (para bombonas al lado del equipamiento).
- Mantener las bombonas siempre en la posición vertical (de pie) y jamás colocarlos en la posición horizontal).
- La válvula reguladora de presión de gas está definida por el flujo de gas (consumo) y la presión de entrada y de salida de gas.
- Cuando se instala el horno en gas natural (GN) se debe utilizar la válvula reguladora de presión adecuada para este tipo de gas. Se deberá proveer el gas natural en una presión de entrada de gas del equipamiento de 200 mmH₂O o 2,0 kPa.
- Las válvulas de gas poseen plazo de validez, sustitúyalas conforme la fecha de validez marcada en la válvula.
- Para el ejemplo aquí presentado, se tomó en cuenta que solamente se instalará el horno, porque caso haya otros productos conectados a la red de gas, se debe efectuar la suma de consumo de todos los equipamiento y adecuar las válvulas y, probablemente, la tubería de paso de gas.

4.3 Instalación Hidráulica

La red de suministro de agua debe tener el diámetro mínimo de ½" y presión máxima de 196 kPa o 20 mH₂O o 2,0 kgf/cm². Además, debe utilizarse un registro o válvula de retención en el punto de conexión del horno junto con la red hidráulica. ATENCIÓN: Caso sea necesaria la sustitución de la manguera de entrada de agua, esta debe sustituirse por una de modelo exactamente igual que la proveída juntamente con el equipamiento.

Para conectar el equipamiento a la red hidráulica, se utilice la manguera proveída junto con el producto.

4.4 Instalación Eléctrica

Se provee el equipamiento con un enchufe macho de conexión conforme el estándar brasileño de enchufes machos y enchufes (3 clavijas). Certifíquese que la red eléctrica posee la misma tensión que el equipamiento y que el conductor de puesta en tierra de la red eléctrica está correctamente instalado conforme la legislación en vigor.

La puesta en tierra eléctrica es extremadamente importante para evitar que los operadores del equipamiento sufran accidentes debido a choques eléctricos.

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

ATENCIÓN
El cable de alimentación es del tipo Y, y en el caso de avería se puede substituirlo solamente por el fabricante o asistente técnico autorizado.

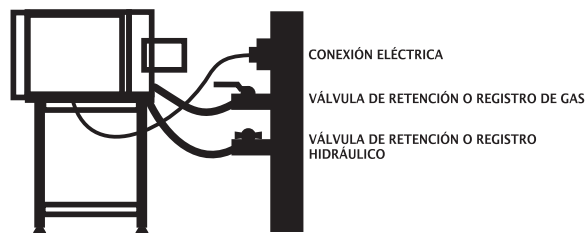
IMPORTANTE: Junto al cuadro de protección del establecimiento instale un disyuntor de protección conforme la tabla a continuación:

MODELO	Disyuntor de protección
FVT5D	6A bipolar curva B (220V)



El símbolo al lado indica el terminal de conexión equipotencial, destinado a la conexión del equipamiento vía conductor eléctrico a otros puntos de conexión equipotencial, tales como equipamientos, encimeras, edificaciones, manteniéndose así el equilibrio entre los diferentes puntos de conexión, minorando los posibles riesgos de choque eléctrico.

4.5 Demostrativo de Instalación



ATENCIÓN

La instalación eléctrica, hidráulica y de gas se debe realizar solamente por profesional legalmente licenciado para evitar accidentes.

4.6 Secuencia de Instalación

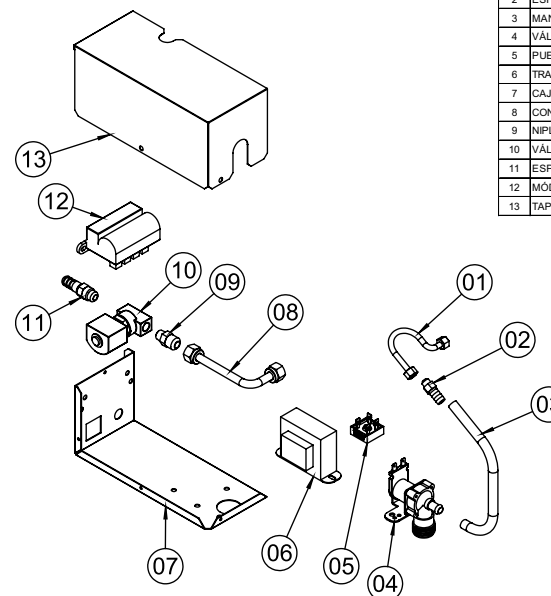
- 1 - Conecte el equipamiento a la red hidráulica y certifíquese que no hay escape;
- 2 - Conecte o equipamiento a la red de gas y asegúrese de que no haya fugas de gas e certifíquese de que não existem vazamentos;
- 3 - Conecte el equipamiento a la red eléctrica;
- 4 - Abra el registro o válvula de retención de agua;
- 5 - Abra el registro o válvula de retención de gas;
- 6 - Enciende el equipamiento y déjelo trabajando en temperatura de 180°C por 30 minutos para finalizar la curación de la tinta de protección de la cámara interna. Abra la puerta y deje el horno ventilando por 5 minutos.
- 7 - El equipamiento está listo para utilizarse.

5 HORNO TWISTER

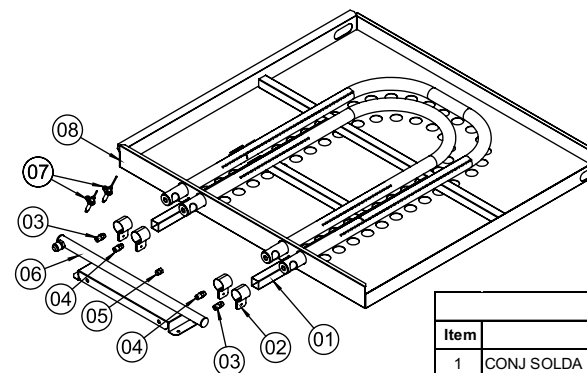
13.2 Conjunto Entrada de Agua FVT5D



CONJ CX SOLENÓIDE			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJUNTO TUBO COBRE ESPIGA	FVT5D	8.02.06.00260001
2	ESPIGA ROSCA EXTERNA PARALELA	FVT5D	8.02.06.00000202
3	MANGUEIRA TRANZADA ½"X 2,5mm	FVT5D	2.80.27.03127250
4	VÁLVULA SOLENOIDE AGUA	220V	2.80.53.01021077
5	PUNTE RETIFICADORA	FVT5D	4.13.01.00023717
6	TRANSFORMADOR TM 127V/220V S12V 3A	FVT5D	4.13.01.00000004
7	CAJA SOLENOIDE AGUA/GAS	FVT5D	8.02.12.05000126
8	CONJUNTO TUBO ENTRADA DE GAS	FVT5D	8.02.12.05002400
9	NIPLE 5/8"UNF X 3/8 mm ½" NPT	FVT5D	8.02.06.00003208
10	VÁLVULA SOLENOIDE GAS	220V	2.80.53.03022060
11	ESPIGA ROSCA ½" NTP P/MANGUEIRA 3/8"	FVT5D	8.27.05.00002311
12	MÓDULO DE IGNIÇÃO 2 SALIDA (PLANTA ENDENCIDO)	FVT5D	2.80.49.00001615
13	TAPA CAJA SOLENOIDE	FVT5D	8.02.12.05000125



13.3 Conjunto del Quemador FVT5D

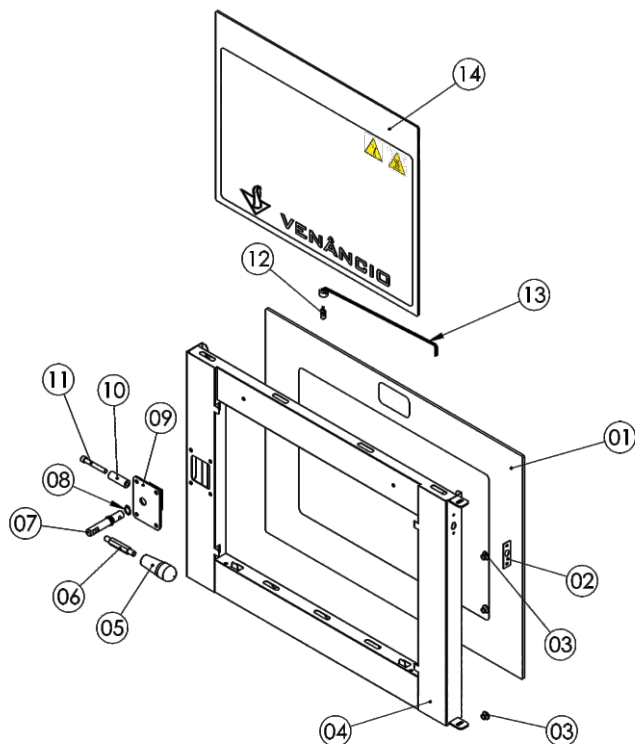


CONJ QUEIMADOR			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ SOLDA DO QUEIMADOR	FVT5	8.02.12.05001900
2	REGULADOR DE AR (25x120) P/ TUBO 1"	FVT5	8.06.01.00000070
3	INJETOR 9139 F.1,40mm	FVT5	8.27.05.91390140
4	INJETOR 9139 F.1,35mm	FVT5	8.27.05.91390135
5	NIPLE 1/8"BSP 1/8"NPT	FVT5	8.01.11.00002592
6	CONJ SOLDA TUBO DISTRIBUIDOR	FVT5	8.02.12.05002100
7	CANDELA 164/K	FVT5	2.80.99.00005104
8	BANDEJA DO QUEIMADOR	FVT5	8.02.12.05000140

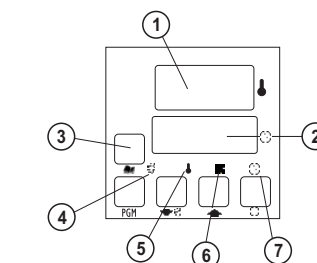
13.1 Conjunto Puerta FVT5D



CONJ PUERTA			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	VIDRO INTERNO 545x725mm FORNO TWISTER EXP CHILE	FVT5	2.80.09.05450725
2	FIXADOR DO CONDUÍTE	FVT5	8.02.12.05000128
3	BORRACHA APOIO VIDRO	FVT5	2.80.60.00006049
4	CONJ SOLDA DA PORTA	FVT5	8.02.12.05003000
5	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8"	FVT5	2.80.38.04001979
6	EXTENSÃO EXTERNA EIXO MAÇANETA	FVT5	8.27.05.00002319
7	EIXO DA MAÇANETA	FVT5	8.27.05.00002315
8	ANEL ELÁSTICO EXT P/ EIXO 12x1,0	FVT5	4.13.01.50101204
9	CONJ ESPELHO DA MAÇANETA	FVT5	8.02.12.05002600
10	RODÍZIO DA MAÇANETA	FVT5	8.27.05.00002317
11	PARAFUSO ALLEN SEXT INT 5/16"x2.1/4"	FVT5	2.60.01.00516214
12	LÂMPADA ECONÔMICA BIPINO 20W 12V	FVT5	2.80.26.00056422
13	SOQUETE P/ LÂMPADA 12V 50W	FVT5	4.02.12.00000008
14	VIDRO EXTERNO 462x567mm FORNO TWISTER EXP CHILE	FVT5	2.80.09.04620567



5. CONTROLADOR DIGITAL



Tecla de accionamiento del temporizador.



tecla para acceso a las recetas.

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

■ PROGRAMACIÓN TEMPORIZADOR

(EL ESTÁNDAR DE FÁBRICA ES DE 3 SEGUNDOS)

Caso necesario alterar, siga los pasos a continuación:

- 1 - Presione las teclas y simultáneamente para tener acceso a la programación.
- 2 - Utilice las teclas y para seleccionar la opción . Presione para confirmar la opción.
- 3 - Utilizándose de las teclas y , ajuste el tiempo deseado entre 0 y 20 segundos. Presione para confirmar y salir de la programación. ATENCIÓN: caso se programe en 0, el vapor será accionado mientras se presiona la tecla.

ROTACIÓN DE LA TURBINA

(EL ESTÁNDAR DE FÁBRICA CON ROTACIÓN ALTERNADA EN HORARIO Y ANTIHORARIO, 3 MINUTOS PARA CADA LADO)

Caso sea necesario alterar, siga los pasos a continuación:

- 1 - Presione las teclas y simultáneamente para tener acceso a la programación.
 - 2 - Utilice las teclas y para seleccionar la opción . Presione para confirmar a opción.
 - 3 - Utilizándose de las teclas y , ajuste el funcionamiento de la turbina.
 - Si = 00, la turbina no tendrá reversión, girando solamente en el sentido horario.
 - Si = 01, la turbina tendrá reversión en el sentido horario y antihorario.
- Observación: La turbina se mantiene accionada por 180 segundos, se apaga por 15 segundos y entonces el sentido de rotación se invierte.
- 4 - Presione para confirmar y salir de la programación.

6. OPERACIÓN

- 1 - Al panel de mando, accione el botón .
- 2 - Programe la temperatura de cocción presionando la tecla y utilice las teclas y . Presione la tecla dos veces para salir de la programación. Aguadar hasta que el horno alcance la temperatura programada.



2.1 - UTILIZÁNDOSE EL MODO DE OPERACIONES SIMPLE:

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

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

2.1.3 - Cierre la puerta;

2.1.4 - Presione el botón  en el controlador;

2.1.5 - Presione el botón  en el controlador para adicionar vapor a la cocción. Algunos tipos de asado no necesitan adición de vapor, en estos casos, esta fase no se debe realizar.

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

2.1.7 - Cierra la puerta.

2.2 - UTILIZÁNDOSE EL MODO RECETAS:

2.2.1 - Presione la tecla  seleccione la receta deseada, utilizándose las teclas **▲** y **▼**. Presione **PGM** para confirmar la receta seleccionada.

2.2.2 - Abra a porta do forno e carregue a câmara de cocção;

2.2.3 - Feche a porta;

2.2.4 - Pressione o botão  no controlador;

2.2.5 - Após sinalizar os alarmes sonoro e visual, abra a porta do forno e retire a carga.

2.2.6 - Feche a porta.

2.3 - INSERINDO RECEITAS NA MEMÓRIA DO CONTROLADOR:

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

2.3.2 - Utilize as teclas **▲** y **▼** para seleccionar la opción **REC**. Presione **PGM** para confirmar la opción.

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

2.3.4 - Será representado en el Display la opción **TEMP**. Utilizándose de las teclas **▲** y **▼**, defina la temperatura de trabajo de la receta. Presione **PGM** para confirmar la opción.

2.3.5 - Será apresentado no display a opção **TEMP**. Utilizándose de las teclas **▲** y **▼**, defina la temperatura de trabajo de la receta. Presione **PGM** para confirmar la opción.

2.3.6 - Finalmente, será presentado en el display la opción **ADD**. Utilizando as teclas **▲** y **▼**, ajuste la adición de vapor en el ciclo.

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

Se = 01, utiliza vapor en el inicio del ciclo. Observación: caso se programe con vapor en el inicio del ciclo, la salida del vapor se acciona 6 (seis) segundos después del accionamiento del temporizador.

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

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



Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos para ser cocidos que tengan fluidos por el calentamiento en niveles más altos que aquellos que pueden ser fácilmente observados.



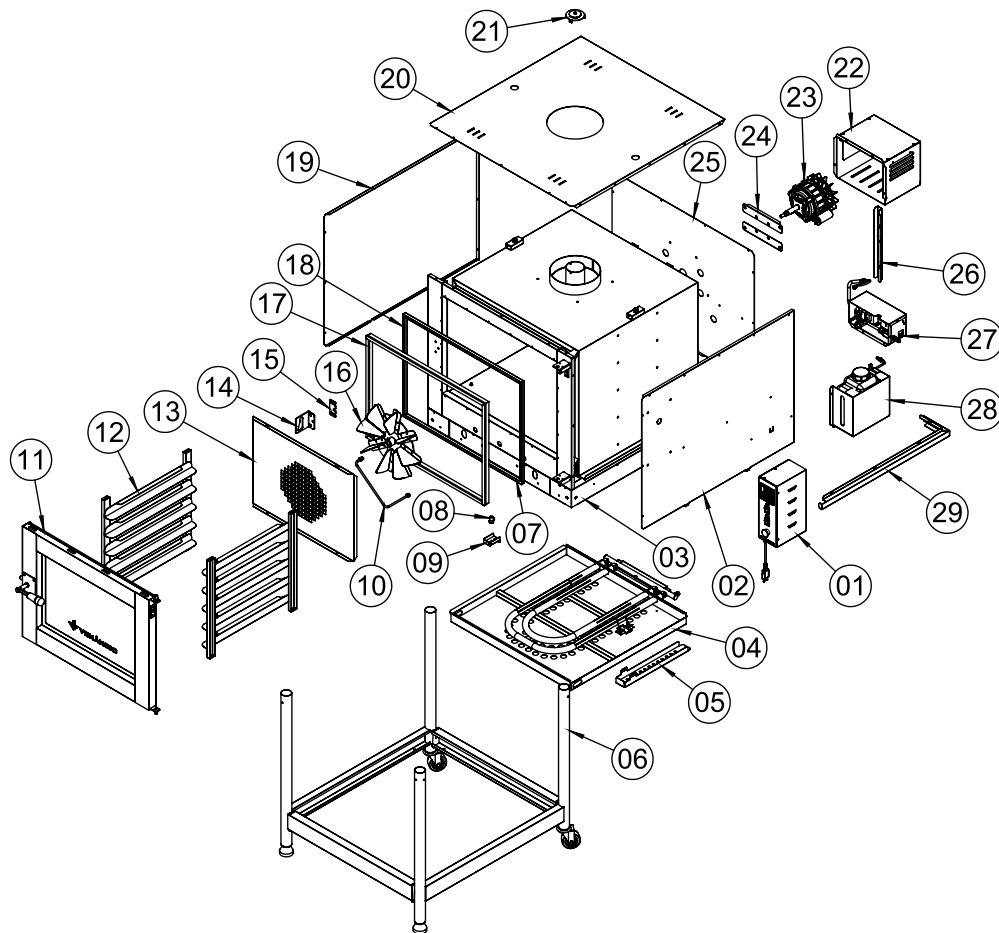
Cuidado al entrar en contacto con las partes externas del horno, porque su superficie calentará durante el funcionamiento. Observe el adhesivo que indica el cuidado al tocar en las partes calientes del equipamiento.

13. LISTA DE COMPONENTES

HORNO TWISTER Gas			
Ítem	Descripción	Modelo	Código
1	CONJUNTO PANEL FVT EXP CHILE	220V	8.02.12.05003400
2	LATERAL EXTERNA DERECHA	FVT5D	8.02.12.05000119
3	CONJUNTO ESTRUCTURA INTERNA	FVT5D	8.02.12.05000700
4	CONJUNTO QUEMADOR	FVT5D	8.02.12.05001800
5	PROTECCIÓN DE CABLE	FVT5D	8.02.12.05000116
6	CONJUNTO CABALLETE	FVT5D	8.02.12.05001100
7	PERFIL INFERIOR/SUPERIOR	FVT5D	8.02.12.05000059
8	MICRO INTERRUPTOR 15A	FVT5D	2.80.25.00040108
9	PROTECCIÓN FIN DE CURSO	FVT5D	8.02.12.05000134
10	CONJUNTO VAPOR DE AGUA	FVT5D	8.02.12.00001900
11	CONJUNTO DE LA PUERTA EXP CHILE	FVT5D	8.02.12.05003100
12	CONJUNTO SOPORTE DE LAS ESTERAS	FVT5D	8.02.12.05000800
13	PROTECCIÓN DE LA TURBINA	FVT5D	8.02.12.05000146
14	CERRADURA	FVT5D	8.02.12.05000145
15	FRENTE DEL CERRADERO	FVT5D	8.02.12.05000144
16	CONJUNTO TURBINA	FVT5D	8.02.11.05004000
17	PERFIL SILICONA TWISTER 2370 mm	FVT5D	2.80.64.12015065
18	PERFIL LATERAL	FVT5D	8.02.12.05000058
19	LATERAL EXTERNA IZQUIERDA	FVT5D	8.02.12.05000118
20	TECHO	FVT5D	8.02.12.05000117
21	CONJUNTO REGISTRO VAPOR	FVT5D	8.02.11.00001300
22	CONJUNTO PROTECCIÓN DEL MOTOR	FVT5D	8.02.12.05001700
23	MOTOR MONOF 1/4CV 127/220V 50/60Hz	FVT5D	2.80.30.13248915
24	SUPORTE FIXADOR DO MOTOR	FVT5D	8.02.12.05000129
25	TRASERA EXTERNA	FVT5D	8.02.12.05000127
26	ZÓCALO DE CAJA SOLENOIDE	FVT5D	8.02.12.05000131
27	CONJUNTO CAJA SOLENOIDE	220V	8.02.12.05002300
28	CONJUNTO RESERVORIO (Opcional)	FVT5D	8.02.12.05002900
29	ZÓCALO DEL CABLEADO	FVT5D	8.02.12.05000120

12. PRESENTACIÓN DE LAS PARTES

FVT5D



7. MENSAJES PRESENTADAS EN EL CONTROLADOR

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
SP-T	Set-point de la temperatura de trabajo. Valor default = 180
EP-O	Tiempo programado del temporizador. Valor default = 15:00
UFP	Tiempo de salida de vapor accionada. Valor default = 03
REC	Número de la receta que será programada. Valor default = 01
-u-	Vapor en el inicio del ciclo. Se = 0 – no utiliza vapor en el inicio del ciclo. Se = 1 – utiliza vapor en el inicio del ciclo, conforme el tiempo programado en UFP.

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
SE- CU-t	El controlador detectó que el sensor de llama presenta cortocircuito con el quemador. Certifique que el sensor de llama está aproximado al quemador o que exista algún punto de cables del sensor en cortocircuito con la estructura del equipamiento.
ERS FALH	El controlador agotó los intentos de encendido programados y no detectó la presencia de llama en el sensor de llama. Certifique la distancia entre el sensor de llama y el quemador y si la llama está presente en el sensor de llama.
EE- FALH	El controlador detectó fallo en el sensor de temperatura. Certifique que el sensor está debidamente conectado en el controlador y que el sensor no está dañado.
- ERS	El controlador detectó cortocircuito entre el sensor de llama y el quemador.
PEC ALTA	El controlador detectó que la temperatura del motor excedió el 130°

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
-F- ELEt	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en el modo eléctrico.
-F- GAS	El controlador está programado para trabajar con controle de temperatura en el modo gas.
PortA AbE-rA	Indicación de puerta abierta.
FECHA- A PortA	Indicación de que se alcanzó el tiempo máximo de puerta abierta (1:30 minutos). A partir de este momento el controlador apaga el calentamiento y acciona la alarma, retornando al estado normal mientras se cierra la puerta.
ECO-r	Se alcanzó el tiempo para apagar la lámpara y el horno en el modo económico.

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

8. ILUMINACIÓN

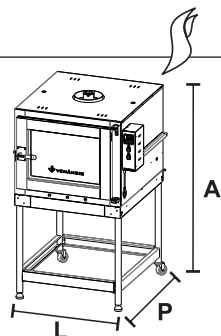
El Horno Twister tiene iluminación en la puerta, centralizada en la parte superior, a fin de proporcionar una mejor visualización del asado. La lámpara es del tipo halógena con potencia de 20 W en la tensión de 12V, lo que disminuye el riesgo de accidentes con choques eléctricos.

La iluminación del horno sirve para indicar, juntamente con la señal sonora, el final del proceso de cocción. Ella emitirá la señal visual intermitente (guiñando) siempre que el tiempo programado en el controlador alcanzar el 0 (cero).

El Horno Twister posee modo económico, es decir, caso el horno está 15 minutos sin la intervención del operador, la iluminación automáticamente se apagará y el controlador presentará el mensaje **ECO-r**.

9. DATOS TÉCNICOS

Modelo	Nº de cintas	Dimensiones (mm) A x L x P	Dimensiones cámara interna (mm) A x L x P	Peso Neto
FVT5D	5 unidades 580 x 680mm	1515x950x1250	500 x 675 x 850	117 kg



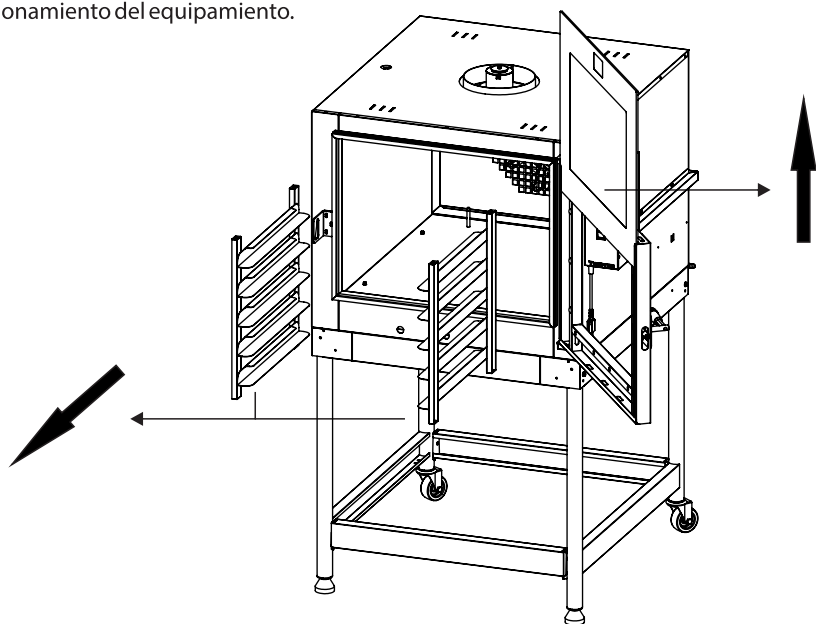
Modelo	Consumo eléctrico máximo	Consumo iluminación	Potencia nominal eléctrica (W)	Disyuntor de protección	Consumo nominal	Consumo calórico nominal (H)	Presión de Gas	Tensión	Motor
FVT5D	0,48 kW/h (220V)	0,02 kW/h	400 W (220V)	6A bipolar curva B (220V)	1,895 kg/h	26 kW	2,8 kPa	220V	1/4 CV monofásico 220 V 50/60 Hz

10. LIMPIEZA

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

El conjunto soporte de las cintas es de fácil remoción, solamente por los encajes, así como el vidrio de la puerta, facilitando la limpieza. Para la remoción del vidrio, se sugiere que se realice por dos personas simultáneamente. Siga en la ilustración a continuación, la correcta remoción del conjunto soporte de las cintas y del vidrio de la puerta.

Jamás use materiales puntiagudos o productos abrasivos (que poseen en la formula elementos corrosivos). Tenga en mente que la limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipamiento.



11. MANTENIMIENTO

Antes de cualquier mantenimiento eléctrico, mecánico o hidráulico, certifíquese de que el equipamiento está desconectado de la red eléctrica y de que los registros o válvulas de retención están completamente cerrados.

El mantenimiento del equipamiento solamente debe realizarse por profesional técnico autorizado por el fabricante.

